

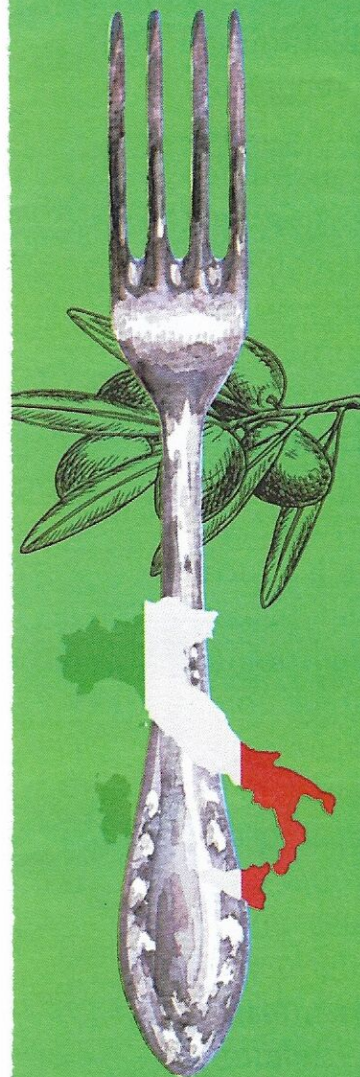
Pour aller plus loin :

- **Radici : La revue pour les passionnés d'Italie**
<https://www.radici-press.net/>
- **La Voce (magazine italien)**
<https://www.lavoce.com/home>
- **Association Piémontais dans le monde**
<https://www.piemontesinelmondo.org/>
- **Association Romani dans le monde**
<https://www.facebook.com/RomaniNelMondo/>
- **Consolato d'Italia di Marsiglia**
<https://consmarsiglia.esteri.it/it/>
- **Archivio Centrale di stato**
<https://acs.cultura.gov.it/>
- **Ministero della cultura italiana**
<https://cultura.gov.it/>
- **La Cucina Italiana**
<https://www.lacucinaitaliana.it/>
- **Association Label'Italia**
Adresse : 238 Av. François Mitterrand,
Villa 52 Les Roches Blanches
13170 Les Pennes Mirabeau
Tél : 04.91.51.58.11
Email : labella-italia@orange.fr
Sites internet : <http://www.labellaitalia.blogspot.com/>
<https://www.helloasso.com/associations/label-italia/>

L-D-23-002607



LE COBIAC ET LABEL'ITALIA
PRÉSENTE



LITTÉRATURES & FOURCHETTES

SAMEDI 8 NOVEMBRE
À 10H00

Découverte de la cuisine
Lectures visions et saveurs d'ailleurs

Voyage en Italie



MÉDIATHÈQUE JORGI REBOUL
205 avenue du 8 Mai 1945, 13240 Septèmes-les-Vallons
mediatheque@ville-septemes.fr | 04 91 96 31 76 | mediatheque.ville-septemes.fr

Programme

"Littératures & fourchettes", c'est un moment de partage et de voyage, l'occasion de découvrir un pays à travers toutes les facettes de sa culture : la littérature, l'histoire, la géographie, l'humour, la musique et le cinéma, mais aussi la cuisine. Pour cette édition, aidés par l'association Label'Italia, nous vous ferons découvrir les richesses de l'Italie, son histoire sa culture & ses traditions. Vos spécialités culinaires « italiennes » sont les bienvenues : n'hésitez pas à amener un plat à partager ! Un événement participatif et interculturel qui mettra en lumière toute la richesse du public septémiois.

09H30-11H00

ATELIER CULINAIRE : VENEZ APPRENDRE À PRÉPARER LES CANNOLI ET LE TIRAMISU ! SUR INSCRIPTION.

10H

ATELIER « TIRAMISU & CANNOLI » PAR L'ASSOCIATION LABEL'ITALIA

11H00

RENCONTRE-CONFÉRENCE AUTOUR DU POLAR ITALIEN ET SICILIEN AVEC LE COBIAC ET SERGE QUADRUPPANI

(écrivain, traducteur, essayiste, journaliste et éditeur). Serge Quaduppani a fait connaître des auteurs italiens en France, notamment Andrea Camilleri et ses romans mettant en scène le commissaire Montalbano.

12H00

DÉGUSTATION DES CANNOLI ET TIRAMISUS RÉALISÉS PENDANT L'ATELIER CULINAIRE ET D'AUTRES SPÉCIALITÉS QUE CHACUN POURRA AMENER POUR LES PARTAGER AVEC LE PUBLIC

13H30

ATELIER CHANT AVEC CANTITALIA



Cinéma

- Musique classique : Antonio Vivaldi, avec Les Quatre Saisons, est l'un des compositeurs baroques les plus célèbres.
- Musique populaire : La chanson napolitaine (comme O Sole Mio) a eu une influence internationale. Aujourd'hui, la pop italienne (Laura Pausini, Eros Ramazzotti, Måneskin) rayonne dans le monde.
- Festivals : Le Festival de Sanremo est un événement musical majeur depuis 1951, et a inspiré l'Eurovision.

Théâtre

- Origines : Le théâtre italien plonge ses racines dans l'Antiquité romaine. La Commedia dell'arte (XVIe siècle) : forme théâtrale populaire, avec des personnages types comme Arlequin, Pantalon ou Colombine, qui a influencé le théâtre européen.
- Théâtre d'opéra : étroitement lié à l'histoire de la musique italienne. Dramaturges modernes : Luigi Pirandello (Prix Nobel de littérature en 1934) est l'un des dramaturges les plus influents du XXe siècle.
- Scène contemporaine : des metteurs en scène comme Giorgio Strehler ont modernisé le théâtre italien, avec des institutions comme le Piccolo Teatro di Milano.

- Le cinéma italien classique : L'Italie a été pionnière du cinéma avec Cinecittà à Rome, surnommée "Hollywood sur Tibre".
- Le néoréalisme (années 1940-50) : Avec des films comme Rome, ville ouverte (Rossellini) ou Le Voleur de bicyclette (De Sica), ce mouvement montrait la vie quotidienne après la guerre.
- Les grands maîtres : Federico Fellini (La Dolce Vita), Michelangelo Antonioni, Luchino Visconti, Pier Paolo Pasolini.
- Cinéma contemporain : Réalisateurs comme Paolo Sorrentino (La Grande Bellezza), Matteo Garrone (Gomorra).
- Festivals : La Mostra de Venise est le plus ancien festival de cinéma au monde (créé en 1932).

La pâte : (le lendemain)

- Dans la cuve de votre robot ou à la main, mélangez tous les ingrédients pour former une pâte lisse et homogène. Pétrir pendant 5/10 mn. Elle doit être élastique et non collante. Recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur 1h.
- Séparez la pâte. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou de votre machine à pâte, étirez la pâte pour obtenir une épaisseur de 2 millimètres. Formez des cercles d'environ 9 cm de diamètre avec un emporte-pièce ou à l'aide d'un verre.
- **Préchauffez le bain de friture (180°C).** Graissez vos tubes en inox. Enroulez les ronds de pâte sur les cylindres, en scellant leurs extrémités avec du blanc d'œuf et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (20 secondes, c'est très rapide !). Retirez délicatement le cylindre sans vous brûler ! Égouttez-les sur du papier absorbant. Attention : Il ne faut pas laisser les cannoli refroidir sur les cylindres sinon il sera difficile de les enlever.

Le dressage :

- Garnissez à la dernière minute les cannoli pour qu'ils conservent leur croustillant. A l'aide d'une poche à douille, garnissez généreusement les cannoli de crème de ricotta. Décorez les extrémités par une écorce de citron, d'orange ou de poudre de pistache ou encore de pépites de chocolat. C'est au choix ! Saupoudrez le tout de sucre glace.

Musique, cinéma & théâtre en Italie

En Italie, la musique, le cinéma et le théâtre occupent une place centrale dans la culture, et chacun de ces arts a marqué non seulement l'histoire italienne, mais aussi le patrimoine mondial.

Musique

- **Opéra :** L'Italie est considérée comme le berceau de l'opéra. Des compositeurs comme Claudio Monteverdi, Gioachino Rossini, Giuseppe Verdi et Giacomo Puccini ont révolutionné ce genre. Les théâtres d'opéra, comme la Scala de Milan ou le Teatro La Fenice de Venise, sont des lieux mythiques.

Présentation de l'Italie



L'Italie est un pays d'Europe du Sud, facilement reconnaissable sur une carte grâce à sa forme de botte. Bordée par la mer Méditerranée, elle possède un riche patrimoine naturel et culturel.

Sa capitale est **Rome**, une ville surnommée la « Ville éternelle », qui fut le cœur de l'Empire romain et abrite aujourd'hui le Vatican.

Géographie

L'Italie partage ses frontières avec la France, la Suisse, l'Autriche et la Slovénie. Elle comprend également deux grandes îles : la **Sicile**, dominée par le volcan Etna, et la **Sardaigne**, connue pour ses plages. Le nord est marqué par les Alpes, tandis que les Apennins traversent le pays du nord au sud. Le climat est méditerranéen sur la côte et plus froid dans les montagnes.

Histoire et culture

L'Italie a marqué l'histoire mondiale. Dans l'Antiquité, Rome fut à la tête d'un immense empire. Au XVe siècle, elle devint le berceau de la Renaissance, un mouvement artistique et scientifique avec des figures comme Léonard de Vinci, Michel-Ange et Raphaël. Aujourd'hui encore, ses villes regorgent de musées, monuments et églises qui témoignent de cette richesse. La culture italienne est aussi connue pour la musique, avec l'opéra et des compositeurs comme Verdi et Puccini, ainsi que pour la mode : Milan est une capitale mondiale du style et du design.

Traditions et gastronomie

Les traditions italiennes sont variées : le Carnaval de Venise avec ses masques colorés, les fêtes religieuses comme Noël et Pâques, mais aussi les repas de famille qui occupent une place très importante.

La cuisine italienne est l'une des plus appréciées dans le monde. On y trouve :

- la pizza de Naples, les pâtes sous toutes leurs formes, le risotto du nord,
- les glaces italiennes (gelati), sans oublier le café espresso. Chaque région possède ses propres spécialités et ses traditions culinaires.



L'Italie moderne

Aujourd'hui, l'Italie est une république démocratique et un membre fondateur de l'Union européenne. Elle est moderne et créative, tout en restant attachée à ses traditions. Son économie repose sur l'industrie (automobile, mode, design), l'agriculture (vins, huile d'olive, fromages) et surtout le tourisme, car l'Italie est l'un des pays les plus visités du monde.

Conclusion

L'Italie est un pays unique où se rencontrent histoire, art, gastronomie et convivialité. Ses paysages, ses monuments et ses traditions en font une destination très appréciée. Elle continue d'inspirer le monde entier grâce à son patrimoine, sa créativité et son art de vivre.



Le Cannolo Siciliano par Label'Italia

La recette traditionnelle

Un cannolo classique est composé de :

- Une coque croustillante de pâte frite, souvent parfumée au vin doux ou au vinaigre, roulée autour d'un cylindre métallique.
- Une farce onctueuse de ricotta de brebis sucrée (jamais de vache dans la recette traditionnelle).
- * Des décorations de pépites de chocolat, fruits confits, pistaches concassées ou simplement une touche de sucre glace.

Le Cannolo Sicilien est un rouleau de pâte aromatisé au marsala et au cacao frit dans un bain de friture pour le rendre croustillant. Il est garni d'une crème de ricotta sucrée parfumée à la vanille et on y ajoute des pépites de chocolat. Il est généralement décoré avec une écorce d'orange, de citron, de pistache ou encore du chocolat.

La recette pour 40 cannoli proposée par Mme Nicole Raphael, adhérente Label'Italia



Label'Italia
Ingrédients pour la farce
500g de ricotta
500g de mascarpone
200g de sucre glace

Il y a plusieurs variantes de farce :

- avec du zeste de citron (il faudra 1 gros citron)
- avec du zeste d'orange (il faudra 1 grosse orange)
- avec des pépites de chocolat (1 sachet de 100 gr)
- avec du pralin de noisettes (1 sachet de 100 gr)

Préparation

Ustensiles : 40 tubes en inox - 2 poches à douille - 2 bains de friture

La crème de ricotta : (à préparer la veille)

Passer la ricotta au tamis. Vous enlèverez ainsi le surplus de liquide. Au robot ou au fouet, battre la ricotta avec les sucres et une petite pincée de sel. Le mélange doit devenir onctueux. Ajouter les pépites de chocolat, mélanger délicatement puis couvrir d'un film transparent et conserver au réfrigérateur toute une nuit.

L'Histoire des Cannoli Siciliens par Label'Italia



Les **Cannoli Siciliens** font partie des pâtisseries les plus emblématiques d'Italie, et leur histoire est aussi savoureuse que leur goût.

Origine antique et influences arabes

- Les **cannoli** trouvent leurs racines en **Sicile**, une terre marquée par de multiples influences culinaires.
- Leur invention remonterait à l'époque de la **domination** arabe (IXe-XIe siècle). Les Arabes ont introduit en Sicile de nombreux ingrédients sucrés : le sucre de canne, les amandes, les pistaches, les agrumes, la cannelle.
- Le cannolo (*petit tube*) était à l'origine un **gâteau de carnaval**, symbole de fertilité et d'abondance.

La tradition du couvent

- Une autre version raconte que les nonnes d'un couvent de Caltanissetta auraient perfectionné la recette au Moyen Âge. Elles auraient mis au point la pâte frite en forme de tube, garnie d'une crème à base de ricotta de brebis sucrée, parfois enrichie de fruits confits, pépites de chocolat ou pistaches.

De gâteau de carnaval à symbole sicilien

- À l'origine, les cannoli étaient préparés surtout pendant le carême et le **carnaval**, périodes de fête et de gourmandise.
- Avec le temps, ils sont devenus une spécialité disponible toute l'année, incontournable dans les pâtisseries siciliennes.

Symbole mondial

- Grâce à l'émigration sicilienne, notamment vers les **États-Unis**, les cannoli sont devenus célèbres dans le monde entier.
- Ils sont même passés dans la culture populaire, comme dans la réplique culte du film **Le Parrain** : "Leave the gun, take the cannoli."

L'Italie & sa Culture Les Visionnaires d'Italie



Galileo Galilei (1564 - 1642) savant de Pise qui eut le courage de critiquer les dogmes de l'église de son époque et découvrir que la Terre est ronde.



Guglielmo Marconi (1874-1937) est une figure incontournable de la science et de la technologie italiennes, et l'un des pionniers mondiaux de la communication moderne.



Adriano Olivetti est l'une des figures les plus fascinantes de l'Italie moderne. Il n'était pas seulement un industriel, mais aussi un visionnaire social, culturel et politique.



Enrico Mattei (1906 - 1962) est l'une des figures majeures de l'Italie d'après-guerre. Industriel et homme politique, il a profondément transformé le secteur énergétique italien et a fait de l'ENI (Ente Nazionale Idrocarburi) un acteur mondial.



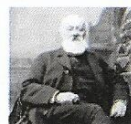
Alfonso Bialetti (1888 - 1970), un nom indissociable du café italien ! Il invente en 1933 la cafetière Moka Express, en aluminium, à huit faces, avec un design inspiré de l'Art déco.



Corradino d'Ascanio (1891 - 1981) est un ingénieur italien qui a marqué l'histoire avec deux inventions très différentes... mais toutes deux emblématiques : l'hélicoptère moderne et la Vespa Piaggio.

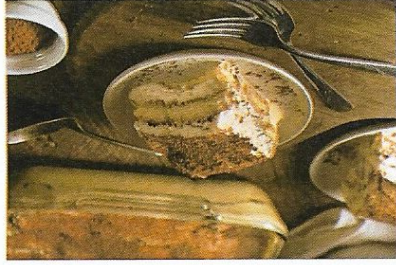


Enzo Ferrari (1898 - 1988), l'homme qui a transformé sa passion pour la course automobile en une légende mondiale..... Ferrari !



Antonio Meucci (1808 - 1889), inventeur italien considéré comme le vrai inventeur du téléphone, avant Alexander Graham Bell.

L'Histoire du Tiramisù par Label'Italia



Le Tiramisù est aujourd'hui l'un des desserts italiens les plus célèbres dans le monde, mais son histoire est assez récente comparée à d'autres douceurs traditionnelles.

Origine Le mot tiramisù signifie littéralement « tire-moi vers le haut » ou « remonte-moi le moral », en référence à l'effet stimulant du café et du cacao.

Ce dessert est né en **Vénétie** ou en **Frioul-Vénétie Julienne**, dans le nord-est de l'Italie, probablement dans les années **1960-1970**.

La paternité est disputée : certains attribuent sa création au restaurant Le Beccherie à Trévise (1969), d'autres à des pâtisseries frioulans.

Diffusion mondiale

- Dans les années 1980, le tiramisù commence à se répandre en Italie puis à l'international.
- Sa simplicité, son goût équilibré et son nom évocateur l'ont rapidement transformé en dessert emblématique de la gastronomie italienne contemporaine.
- Aujourd'hui, il existe d'innombrables déclinaisons : tiramisù aux fraises, au citron, au Nutella, ou même des versions glacées.

Recette traditionnelle

La version classique se compose de :

- Savoiardi ou Pavesini (biscuits à la cuillère) imbibés de café,
- Crème au mascarpone mélangée à des jaunes d'œufs et du sucre,
- Blancs d'œufs montés en neige (ou parfois crème fouettée),
- Une fine couche de cacao amer saupoudrée au-dessus.

*La recette ne contient ni alcool ni crème chantilly dans sa forme originale. Les variantes modernes (amaretto, marsala, rhum, fruits, chocolat...) se sont développées par la suite.

Le Tiramisù par Label'Italia

Le Tiramisù : un dessert indétrônable de la cuisine italienne, véritable star des tables du monde entier. Une couche de biscuits, une couche de crème, du café, du cacao. Le "remonte-moi le moral", en italien, est devenu un classique incontournable de la gastronomie italienne et mondiale . Avec ses ingrédients simples mais savamment assemblés - le mascarpone onctueux, les biscuits délicatement imbibés de café, et cette touche finale de cacao qui vient parfaire l'ensemble.

La recette pour 20 parts de Tiramisù proposée par Mme Sylvie Banny, adhérente Label'Italia



Ingrédients

- 4 pots de 250gr de mascarpone
- 250ml de café
- 8 cuillères à soupe de sucre fin
- 3 boîtes de 42 biscuits cuillère
- 1 litre de café fort froid
- 4 cuillères à soupe d'amaretto (alcool)
- cacao en poudre amer

Préparation

Séparer les blancs des jaunes.
Battre les œufs en neige mais souple, il doit y avoir le bec d'oiseau.
Battre les jaunes avec le sucre et le mascarpone.
Incorporer les blancs au mélange de crème délicatement.
Mélanger le café et l'alcool.
Tremper les gâteaux un par un et les disposer dans le fond du plat et autour.
Recouvrir avec 1/3 de la préparation.
Refaire une couche de biscuits et crème, et une 3e.
Réserver au frigo jusqu'au moment de servir.
Idéalement, le faire la veille.
Avant de servir, saupoudrer de cacao.