



Dante Alighieri

Châteaux de la Loire

nuovo gazzettino



Rédaction et mise en page: Chantal Parisot & Alain Malveau

N°11 hiver 2018-2019

Le mot de la Présidente

Carissimi amici,

Nous vous remercions encore une fois de l'intérêt que vous portez à notre association, intérêt qui ne se dément pas au cours du temps. En effet, nous comptons actuellement 440 adhérents, parmi lesquels 273 suivent l'un des 20 cours de langue ou/et la chorale. Ce dynamisme étant contagieux nous vous proposons un numéro d'hiver riche et varié.

Une vingtaine de Tourangeaux ont fréquenté cette année des écoles en Italie, aussi nous vous proposons de lire la *cartolina* envoyée par Florence et Giacomo qui ont découvert la Sicile.

Catherine, elle, grande cinéphile, vous parle du film primé à Cannes "*Lazzaro felice*".

Pour ceux qui ne connaissent pas Adriano Olivetti, nous faisons une présentation succincte de cet entrepreneur piémontais qui vaut à la ville d'Ivrea d'avoir été inscrite, en juillet dernier, dans la liste des sites UNESCO du Patrimoine Mondial.

Enfin, à partir de ce numéro, nous ouvrons un inventaire thématique de douze chapitres sur les emprunts lexicaux du français à l'italien. François W., qui a effectué ce gros travail, permet à la Dante de le publier, ce que nous ferons *a puntate* dans tous les numéros qui suivront. Comme nous sommes dans une période de fêtes, nous commencerons par ce qui a trait à la table : peut-être y cherchez-vous l'inspiration parmi toutes ces préparations et produits qui nous viennent d'Italie ...

Nous nous retrouverons en 2019 pour l'Assemblée Générale qui se tiendra le dimanche 20 Janvier.

En attendant, buona lettura a tutti !

Cetti Cassella

Una cartolina dalla Sicilia.



Buongiorno a tutti,

Un messaggio per raccontarvi la nostra vita a Trapani : tutte le mattine abbiamo un appuntamento alla scuola di Virgilio con la nostra professoressa, Daniela.

Siamo tre/quattro studenti e alle nove e mezzo cominciamo (a ripassare i tempi, i punti grammaticali, piccola narrazione orale). Alle 11, facciamo una pausa per un caffè, ... e all'una, siamo liberi.

Tutto lo staff è veramente gentile e competente. La città è né troppo grande né troppo piccola, e si trova accanto a molti posti famosi (Marsala, Erice ecc.). Ve la consiglio ! Anche stiamo studiando il pesto trapanese e le diverse ricette con pesce, il mercato è fantastico !

Siamo stanchi quando il corso finisce. Il pomeriggio andiamo a fare un giro, qui vicino ci sono le saline, le isole Egadi, belle città,

chiese, templi ecc.. non possiamo vedere tutto!

La sera dobbiamo lavorare e fare gli esercizi... quasi una galera !!!

Questo fine settimana, siamo andati a Palermo, Monreale e Segesta, e abbiamo visitato tanti luoghi !

È una eccellente esperienza, siamo molto contenti.

Il tempo non è ottimo, purtroppo non possiamo nuotare e non vinceremo il concorso di tintarella, uno sport nazionale qui. Un pensiero amicale e studioso.

Florence e Giacomo

Uno sguardo sul cinema

Lors du dernier festival de Cannes, le Prix du meilleur scénario a été attribué à Alice Rohrwacher pour "*Lazzaro felice*". Ce film est sur nos écrans depuis le 7 novembre 2018.

Avec ce conte rural et symboliste, qui fond dans une même histoire plusieurs époques de l'histoire de l'Italie pour mieux fustiger les désillusions du monde contemporain, la réalisatrice a présenté au dernier festival de Cannes le film le plus original de la compétition et celui qui colle sans doute le mieux à notre époque.

Les paysans du film "*Heureux comme Lazzaro*" vivent loin du monde contemporain. Leur hameau a été isolé par une inondation et la rivière, comme les légendes ancestrales autour du loup, les a dissuadés de quitter les terres de l'étrange et excentrique marquise Alfonsina de Luna où ils cultivent du tabac. Celle-ci a profité de l'isolement pour maintenir un système de servage depuis longtemps abolis.

Lazzaro, manipulé et exploité, va se trouver mêlé à un stratagème qui va faire

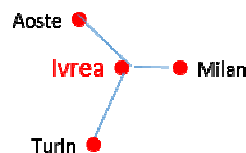
voler en éclats "la grande escroquerie" de la marquise... Le film bascule alors dans une seconde partie qui nous fait traverser l'espace et le temps sur les pas de Lazzaro, mort et ressuscité à notre époque, dans une ville grise et polluée où il part à la recherche de sa famille et de son ami...

Avec sa forme si particulière et ses images légèrement surannées -le film a été tourné en pellicule et avec une caméra super 16- la réalisatrice donne à son film un dépouillement et une austérité qui colle aussi bien à son sujet qu'à notre époque, tout en renouant avec l'âge d'or du cinéma italien auquel elle rend hommage, dans ce diptyque, oscillant entre le néoréalisme d'un Vittorio De Sica et la féerie drolatique d'un Fellini.

Catherine R.

La città modello di Olivetti

Il 1° luglio scorso la città di Ivrea in Piemonte è diventata il 54° sito italiano inserito nella lista del Patrimonio Mondiale UNESCO, come "Città industriale del XX secolo". E così, l'Italia mantiene il primato dei siti Unesco nel mondo.



Questo sito è il retaggio culturale e imprenditoriale di Adriano Olivetti, figlio di Camillo che fondò nel 1908 la prima fabbrica italiana di macchine da scrivere. Adriano Olivetti (1901-1960), ingegnere e impren-

ditore è stato uno dei protagonisti della Ricostruzione dell'Italia nel dopoguerra. Non era un semplice imprenditore. Accanto agli ingegneri, assunse i migliori scrittori e intellettuali del tempo. Alcuni esempi : Geno Pampaloni, giornalista e raffinato critico letterario, fu il suo segretario generale; Paolo Volponi, scrittore, poeta, politico fu prima il responsabile dei servizi sociali, e poi il capo del personale; faceva i colloqui ai neoassunti nello stabilimento Olivetti di Puzzioli lo scrittore e sociologo Ottiero Ottieri che trarrà un romanzo autobiografico dalla sua esperienza di lavoro.

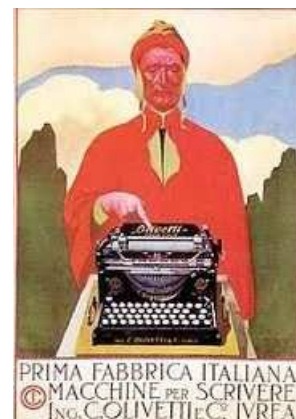


In effetti, Adriano Olivetti voleva fare della fabbrica ereditata dal padre un modello in termini di qualità del lavoro, voleva "unire il concetto capitalistico di impresa a quello di comunità". Il suo sogno era fare di Ivrea la capitale della cultura industriale italiana. Un progetto in cui "far confluire cristianità e umanesimo, le scienze sociali e l'arte, la tecnologia e la bellezza". I suoi designer inventarono oggetti tra i più belli del '900, come la mitica Lettera 22.



A partire dalla sua concezione e organizzazione del lavoro Adriano riuscì a creare un'esperienza di fabbrica nuova e unica al mondo in un periodo storico in cui si fronteggiavano le due grandi potenze: il capitalismo e il comunismo. Olivetti credeva che fosse possibile inventare un equilibrio tra solidarietà sociale e profitto, tanto che l'organizzazione del lavoro comprendeva un'idea di "felicità collettiva" che generava "efficienza".

L'uomo e l'operaio erano al centro della fabbrica. Gli operai vivevano in condizioni migliori rispetto alle altre grandi fabbriche italiane: ricevevano salari più alti, avevano asili per i loro figli, mense, ambulatori, e abitazioni vicino alla fabbrica, che rispettavano la bellezza dell'ambiente... Anche all'interno della fabbrica l'ambiente era diverso: durante le pause i dipendenti potevano servirsi della biblioteca (di oltre 150mila libri), ascoltare concerti, andare nel centro studi, vedere mostre, seguire dibattiti. Non c'era una divisione netta tra ingegneri e operai, in modo che conoscenze e competenze fossero alla portata di tutti. L'azienda accoglieva anche artisti, scrittori, disegnatori e poeti.



Adriano Olivetti credeva nell'idea di comunità, "unica via da seguire per superare la divisione tra industria e agricoltura, ma soprattutto tra produzione e cultura".

Sognava di ampliare il progetto a livello nazionale, in modo che quello della comunità fosse il fine ultimo.

Il quartiere di Ivrea in cui sorse l'Olivetti somiglia alla *Città Ideale rinascimentale* : vie dritte, palazzi quadrati, prospettive razionali. Il sito è un insieme urbano e architettonico di circa 72.000 ettari, progettato dai più famosi architetti e urbanisti italiani del Novecento. Edifici costruiti tra il 1930 e il 1960. Si distinguono aree ed edifici propriamente industriali e altri destinati alla residenza e ai servizi sociali.

La città industriale di Ivrea, infatti, rappresenta il manifesto delle politiche del *Movimento Comunità*, fondato a Ivrea nel 1947 e ispirato alle riflessioni di Adriano Olivetti su un modello economico caratterizzato da una "visione collettiva delle relazioni tra lavoratori e imprese". Alla fabbrica è affidato il compito di "motore di ricchezza e di fulcro delle relazioni sociali". Grazie ai mezzi messi a disposizione dalla Olivetti la città diventò il laboratorio sperimentale delle teorie e del dibattito urbanistico del XX secolo. Si differenzia da altri siti analoghi dapprima perché non viene realizzata ex novo ma si innesta nel tessuto urbano e lo ha integrato nell'arco di 30 anni. Ma anche perché è la realizzazione concreta e non utopica di un progetto. Non è un paesaggio industriale, e nel tempo ha mantenuto non alterato il progetto originario con i suoi caratteri architettonici e gli originari spazi esterni.



Nota :

Ci sono ottime possibilità che nella sezione UNESCO 2019 le colline del Prosecco Conegliano-Valdobbiadene (candidate anche quest'anno) diventino il 55° sito italiano UNESCO. Aspettiamo ...

Ce que le français doit à l'italien...

Quand vous ouvrez la bouche, savez-vous qu'il en sort bon nombre de mots que nous devons à l'italien et que, sans eux, notre expression manquerait singulièrement de *coloris, de lustre, de brio, de pittoresque?* Les recenser n'est pas une *bagatelle*, l'entreprise est *d'importance*, mais pas *gigantesque*. Elle mérite qu'on s'y *risque bravement*, non pas à *l'improviste*, ni par *caprice*, ni en *dilettante*, mais avec *calme* et *méthode*. C'est vous qui jugerez de la *réussite*. (En italique : autant de mots issus de l'italien !)

De toutes les langues, c'est à l'italien que le français a emprunté le plus. C'est resté vrai jusqu'au milieu du XXe siècle, où l'anglais a supplanté l'italien, lequel s'est lui-même *mâtiné* d'anglo-américain, et encore plus que le français.

Ces emprunts subsistent aujourd'hui dans près d'un millier de mots, et bien plus si on tient compte des dérivés et composés (ex : **brigade, brigadier, embrigader, embrigadement**). Ils sont attestés dès le Moyen Age, mais c'est surtout à l'époque de la Renaissance que le phénomène a pris sa plus grande ampleur. Il n'a pas cessé depuis, dans des domaines différents selon les époques.

Pour donner une meilleure idée de cet apport considérable, nous avons réparti ces emprunts par thème, et dans chaque thème, on les trouvera classés chronologiquement

selon la date à laquelle ils sont attestés pour la première fois. On pourra ainsi discerner les domaines et les périodes où la langue et la culture françaises s'en sont trouvées le plus enrichies. Sur quelque 800 mots expressément datés dans notre inventaire, une petite centaine est entrée dans la langue au Moyen Age, un tiers durant la Renaissance, une petite centaine au XVIIe siècle, autant au XVIIIe, un peu moins au XIXe, une cinquantaine au XXe.

Au Moyen Age les mots importés désignent des réalités jusque-là inconnues. Ce sont des animaux (ex : **girafe**, 1298 <giraffa, <arabe zarafat) ou des plantes (ex : **tournesol**, 1360 <tornasole) ou des productions et des techniques (ex : **baldaquin**, 1352 <baldacchino, étoffe de soie de Bagdad) ou des termes relatifs à la navigation (ex : **escale**, début XIVE <scala, échelle, grec de Constantinople) ou à l'administration (ex : **gabelle**, 1330 <gabella <arabe quabâla, impôt). On les retrouvera dans les différentes rubriques de cet inventaire.

Dès cette époque, le français tend à franciser les mots qu'il emprunte : c'est vrai aussi bien pour l'italien que pour d'autres langues (ex : **courtisan**, 1472 < corteggiano; cf. **reître**, 1563 <allemand Reiter ; **redingote**, 1725 <anglais riding coat.)

A la fin du XVe et au XVIe siècles, l'apport de l'italien devient massif et décisif pour ce qui touche à la guerre, aux arts, à la vie de société, la culture, les techniques. Des milliers de mots, de 2000 à 8000 selon les sources, viennent enrichir la langue, même si un bon nombre disparaissent ensuite à la fin du XVIe siècle, une fois passé et parfois critiqué l'engouement premier.

On connaît les raisons qui se sont conjuguées pour ce phénomène qui est resté sans équivalent dans l'histoire du français. Ce sont d'abord les guerres d'Italie (1494-1559). Ruineux et finalement stériles, ces allers et retours incessants de part et d'autre des Alpes ont fait découvrir à la noblesse française un mode de vie, des formes d'art, une culture, dont la nouveauté, l'élégance et l'audace l'ont séduite et déterminée à s'en inspirer.

Cette influence s'est exercée en particulier sous le règne de François Ier (1494-1547), qui a attiré et fait travailler en France des artistes italiens et y a acclimaté le goût italien. Puis arrive à la cour une princesse italienne, Catherine de Médicis (1519-1589), accompagnée de nombreux compatriotes.



Catherine De Medicis

Mariée au futur Henri II en 1533, puis mère de trois rois, cette princesse cultivée impose des manières et un goût nouveaux. On parle ou jargonne l'italien à la cour, on emprunte à l'italien son vocabulaire dans tous les domaines où il représente la quintessence de la modernité : **guerre, fortification, navigation, vie mondaine, techniques commerciales et bancaires, beaux-arts.**

Cette influence se prolonge ensuite avec Marie de Médicis (1575-1642), épouse d'Henri IV et régente de 1610 à 1614, puis Mazarin, qui succède à Richelieu comme principal ministre de Louis XIII en 1642 et contribue à la formation du jeune Louis XIV jusqu'à sa mort en 1661.

Grâce aux travaux des lexicographes, on peut dater les vagues de la vogue de l'italien : on constatera que la période la plus intense va de 1520 à 1560 environ. Ces quelques décennies correspondent à la période la plus brillante et la plus novatrice de la Renaissance française. Une autre période féconde a été l'époque classique (1650-1700 environ), où l'italien était fami-lier à l'élite cultivée des honnêtes gens. Quant au domaine de la musique, c'est au XVIIe et surtout au XVIIIe siècles que l'italien s'impose.

Sources :

- *Le Petit Robert*, 2015 ;
- Ferdinand Bruneau, *Histoire de la langue française*, 2^e éd., 1927, t. II, p. 198-206 et 208-214
- www.wiktionary.org : *mots français issus d'un mot en italien*
- www.wikipedia.org : *italianismes*
- cle.ens-lyon.fr : *suffixes italiens en français*
- www.lerobert.com, *Dictionnaire des suffixes*
- On se reportera toujours avec profit au *Dictionnaire historique de la langue française*, sous la dir. d'Alain Rey, 2016

Notre inventaire comptera douze chapitres, qui paraîtront dans plusieurs numéros du *Gazzettino*. Voici le premier : Alimentation, cuisine, ingrédients.

A tavola !

Le français continue aujourd'hui à être utilisé dans la langue internationale de la grande cuisine en raison du rôle fondateur

qu'a joué la cuisine française : *bœuf bourguignon, sauté, purée, soufflé, mayonnaise, sauce béarnaise, béchamel, etc.*, se lisent en français dans le texte des recettes en langue étrangère. Néanmoins, depuis le Moyen Age, l'italien a donné au français bien des termes culinaires liés aux fruits et légumes de l'Europe du sud et aux préparations, spécialités et plats, populaires ou raffinés, des différentes régions de l'Italie. En outre, depuis un bon demi-siècle, les productions et plats italiens ont particulièrement profité de la porosité nouvelle des frontières et des goûts. Leur diffusion a été favorisée par la vogue du régime méditerranéen (la *Dieta mediterranea* a été inscrite en 2013 dans la liste représentative du Patrimoine Immatériel par l'UNESCO) et par les tendances nouvelles qui portent à la légèreté, la subtilité, la richesse aromatique. Dans cette dernière période, on constatera que les termes italiens ont le plus souvent été importés dans leur forme originale.

N. B. : Seuls ont été retenus les mots qui figurent dans le *Petit Robert*, 2015. Il ne s'agit pas seulement d'emprunts lexicaux, mais aussi d'appellations transcrites directement en français.

- Légumes, fruits, épices

riz, 1270 <riso <lat. oryza <grec orusa, d'origine orientale ; **chicorée**, XIIIe <*cicoria* ; **scarole**, début XIVE <toscan *scariola* ; **salade**, 1414 <italien du nord *salada* <*verdura in salata*, légumes au sel ; **câpre**, 1445 <*cappero*, lat. *capparis* ; **roquette**, 1505 <*rochetta* <*roca*, chou ; **radis**, 1507 <*radice*, racine ; **orange**, 1515 <*melarancia* <arabe *narandj* ; **bergamote**, 1536 <*bergamotta* <turc *beg-armadè*, poire du Seigneur ou de Bergame ; **artichaut**, 1538 <italien du nord *articiocco* <arabe *harsufa* ; **pistache**, 1546 <*pistaccio* ; **cédrat**, 1556 <*cedrato* ;

brocoli, 1560 <broccoli, pousses de chou ;
chou-fleur, 1611 <cavol-fiore ; **salsifis**, milieu
 XVIIe <salsefica ; **cantaloup**, 1771 <Canta-
 lupu, villa des papes ;



agrume, 1856 <agrumi ; **romanesco**, 1996,
 «romain»

- Charcuterie

tripe, 1260 <trippa ; **mortadelle**, XVe
 <mortadella, du lat. murtatum, farci au myrte ;
saucisson, 1546 <salciccione <salcic-cia,
 saucisse ;



Classico Cotechino e lenticchie.

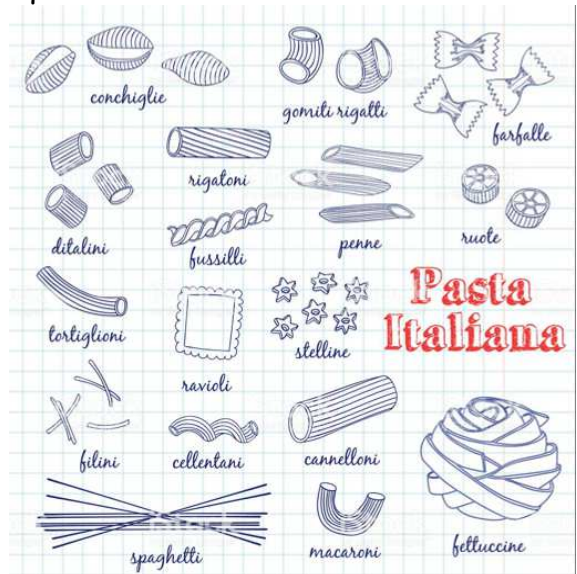
cervelas, 1552 <cerveletto, à base de
 viande et de cervelle de porc ; **gélatine**, 1611
 <gelatina ; **chipolata**, 1742 <cipollata <cipolla,
 oignon ; **parme**, 1897, du nom de la ville ;
salami, 1923 <salame, chose salée ; **coppa**,
 1926 <coppa, coupe ; **carpaccio**, 1973, du nom
 du peintre ; **pancetta**, 1992 <pancia, panse

- Produits de la mer

caviar, 1432 <caviale <turc havyar ;
espadon, 1694 <spadone <spada, épée ;

calmar, **calamar**, 1752 <calamaro ; **scampi**,
 1950 <scampo, langoustine

- **Pâtes** : on connaît en France les pâtes
 italiennes depuis le XVe siècle, mais
 l'imagination créative des Italiens et leur
 ingéniosité commerciale n'ont jamais été
 aussi actives dans ce domaine que depuis
 une quarantaine d'années.



lasagne, XVe ; **macaroni**, 1650 ; **vermi-
 celle**, 1675 « vermisseaux » ; **ravioli**, 1747 ;
spaghetti, 1893 <spago, ficelle ; **cannelloni**,
 1918 ; **al dente**, 1952 ; **fettuccine**, 1956,
 «petits rubans» ; **tagliatelle**, 1963 «petites
 tranches» ; **tortellini**, 1974 ; **penne**, 1987
 «plumes» ; **rigatoni**, 1990 <riga, grosse strie ;
fusilli, 1993, ital. du sud <fusillo, petit
 fuseau ; **cappelletti**, 1994, «petit chapeau» ;
farfalle, 1995 «papillon»

- Plats et préparations

mariner, 1552 <marinare, lat. aqua marina,
 saumure ; **polenta**, 1557 <lat. polenta, farine
 d'orge <lat. pollen, fine farine ; **estouffade**,
 XVIIe <stuffata, étuvée ; **paupiette**, 1691
 <polpetta, boulette de viande hachée ;
risotto, 1818 <riso, riz ; **marengo** (à la -)
 1836, du nom de la ville ; **gnocchi**, 1864
 <gnocco, petit pain ; **pizza**, 1868 (pizza
 calzone, 1994 ; **pizzeria**, 1954 ; **pizzaïolo**,

1980); **minestrone**, 1930 <minestrare, servir la soupe <lat. ministrare, servir ; **osso buco**, 1954, «os à trou» ; **alla carbonara**, 1954, «à la manière des carbonari» ; **pesto**, 1993 <pestare, piler

Nota : l'Art du pizzaiolo napolitain a été inscrit en 2017 dans la liste représentative du Patrimoine Immatériel par l'UNESCO)

- Pains et apparentés

biscotte, 1807 <biscotto, «cuit deux fois» ; **gressin**, 1853 <grissino ; **panini**, 1986 <panino, petit pain ; **panettone**, 1990 <milanais panatton <grosso pane, pain ; **bruschetta**, 1991 <bruscare, brûler

- Fromages

ricotta, XVIIe <ricotte, qui a recuit ; **parmesan**, 1596 <parmigiano, de Parme ; **mascarpone**, 1791, mot lombard, augmentatif de mascarpa ; **gorgonzola**, 1890, du nom de la ville ; **mozzarella**, 1960 <mozzare, couper ; **provolone**, 1962 ; **burrata**, 1996, « embeurré » ; **pecorino** (date inconnue) fromage de pecora, brebis.

Desserts

sucre, XIIe <zucchero <arabe sukkar, d'une langue indienne ; **candi**, 1256 <arabe qandî, sucre de canne ; **massepain**, 1544 <marzapane <arabe martaban ;

macaron, 1552 <macarone ; **sorbet**, 1553 <sorbetto <turc chorbet <arabe populaire chourba ; **berlingot**, 1618 <berlingozzo, sorte de gâteau ; **tutti frutti**, 1845, «tous les fruits» ; **cassate**, 1950 ; **tiramisù**, 1990 <tira mi sù, «remonte-moi», en raison des vertus roboratives du plat ; **panna cotta**, 1997, «crème cuite»

- Autour de la table

malvoisie, 1393 <malvasia, grec ; **marasquin**, 1739 <marasquino ; **chianti**, 1791 ; **grenache**, 1846 <vernaccia, de la ville de Vernazza ; **asti**, 1894 ; **antipasti**, 1980, hors-d'œuvre =avant le repas ; **trattoria**, 1836 ; **Martini**, 1930 ; **cappuccino**, 1937 «couleur de la bure des Capucins » ; **valpolicella**, 1955 ; **expresso** 1968 ; **barista**, vers 2015, barman

François W.

L'angolo letterario

I laureati dei premi letterari più famosi del 2018 :

Premio Strega e Premio Bagutta : **Helena Janeczek** per "La ragazza con la Leica"

Premio Viareggio Rèpaci: Ci sono 2 vincitori ex aequo: **Fabio Genovesi** per "Il mare dove non si tocca" e **Giuseppe Lupo** per "Gli anni del nostro incanto"

Premio Campiello: **Rosella Postorino** per "Le assaggiatrici"

Premio Campiello - Opera prima : **Valerio Valentini** per "Gli 80 di Camporammaglia"

Publicato nel 2018 in lingua francese:

Luca Di Fulvio - La ragazza che toccava il cielo / Les enfants de Venise

