



Nuovo gazzettino

N°3 été 2016

Le mot de La Présidente.

Début mars, la troisième édition des Journées du Film Italien a enthousiasmé un public tourangeau toujours plus nombreux (un quart d'entrées en plus!) qui a pu encore une fois apprécier la qualité et la diversité du cinéma italien.

La soirée d'ouverture, par son humour et son dynamisme, en a été une introduction fort brillante. Et la participation de cinéastes comme Marco Tullio Giordana, Fernando Muraca, Francesca Archibugi, après la projection de leurs films, a permis d'approfondir ceux-ci et de leur donner un éclairage complémentaire.

Les sociétaires intrépides partis pour Naples sont tous rentrés sains et saufs. Nous publions ci-après le compte-rendu d'un de ces joyeux rescapés qui reflète bien l'impression générale.

On a beaucoup parlé de l'Italie à la récente Foire de Tours et vous avez été nombreux à apprécier les produits des régions italiennes.

Con amicizia

Cetti Cassella

Carnet de voyage...

Voir Naples et ... y revenir !

À beaucoup d'entre nous, cette semaine à Naples a laissé des souvenirs inoubliables, pour partie musculaires. Car Naples doit se mériter, à la force des mollets.

Une fois familiarisés avec le plan hippodaméen (= en damier) de la ville ancienne, hérité de l'antiquité grecque, puis romaine, nous avons parcouru une partie de la Naples monumentale : vastes places d'un urbanisme novateur, larges artères bordées de palais dont on ne voit pas immédiatement la splendeur du fait de la grisaille des siècles (ils n'ont pas eu leur Malraux), églises pavées et revêtues de marbres raffinés, enrichies d'un peuple de statues

expressives héritées de l'âge baroque et où on voit se pratiquer avec ferveur une piété démonstrative. Et parcouru aussi un peu de la Naples populaire, avec ses ruelles étroites plongées dans la pénombre par la hauteur des immeubles, son petit commerce, son linge aux fenêtres, son animation et la rumeur ambiante.

Il y a eu aussi la Naples souterraine, celle des vestiges antiques, des gigantesques citernes creusées dans le tuf à des profondeurs dont se souviennent longtemps les genoux, puis celle des catacombes avec leurs rangées de cases à la dimension des défunts, mais ici sans squelettes. Et surtout, à bien des reprises, la Naples des musées avec des collections fastueuses d'antiques, de fresques venues de Pompéi, de primitifs, de crèches napolitaines, de maîtres illustrissimes.

Au-delà de Naples, nous sommes aussi allés, par des routes spectaculaires et interdites aux conducteurs sujets au vertige, à Amalfi et Ravello, qui conservent de magnifiques restes de leur splendeur passée. Cetti avait réservé pour la fin une émouvante visite à Herculaneum où on lit les traces d'une vie soudain arrêtée et où se voit, sur les fresques de la maison de Poppée, un goût raffiné qui a influé sur le nôtre.

Un mot aussi sur les à-côtés qui ont fait beaucoup pour la saveur du voyage : un concert quasi privé de musique et chants napolitains dans une église ouverte spécialement pour nous, un déjeuner dans une taverne très courue des quartiers espagnols, la visite du théâtre San Carlo, ancêtre de tous les opéras, celle d'un salon de thé et café littéraire, fameux depuis un siècle et demi et où se dégustent de délicieuses *sfogliatelle*, les meilleures de la ville selon Cetti.

Et en matière de table, demanderez-vous ? *Tutto a posto* [parfait]. Nous avons revu nos classiques et vérifié l'inépuisable imagination avec laquelle les Napolitains savent préparer les

pâtes en jouant sur la couleur, les formes, la consistance, l'accompagnement, etc.

Un groupe de 53 personnes ne se prête pas à des manœuvres complexes, mais le dispositif habituel d'éclaireurs, de flancs-gardes et de serre-files a joué à plein : la parfaite discipline générale, la division fréquente en deux sous-groupes selon la langue, ont fait que le nombre ne s'est pas fait sentir. Du reste la direction de notre hôtel nous a décerné un diplôme, très recherché, de bonne conduite.

Et les *borseggiatori*, les fameux coupeurs de bourse, une des fiertés de Naples ? Cetti nous avait mis en garde, discrètement, car elle est de la région. *Ma niente di niente* [que dalle]. Pas l'ombre d'un début d'ébauche de tentative. Sans doute la morte-saison ...

Merci à Cetti d'avoir conçu et mené à bien ce programme : c'est un petit miracle d'avoir fait tenir tant de choses en si peu de temps. Prions maintenant San Gennaro, devenu notre saint patron, d'en faire un autre en nous permettant de revenir chez lui.

Francesco W.

Due o tre cose che sappiamo di Napoli





- la pizza margherita
- la sfogliatella
- il babà
- la cioccolata

La storia del caffè – prima parte

Aperçu historique

On ne connaît pas exactement l'aire d'origine des premiers caféiers, on la situe soit en Éthiopie, soit au Yémen soit en Perse. En 1891, Pellegrino Artusi, critique littéraire, écrivain et gastronome italien, soutint dans son manuel « La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene » que le meilleur café est celui de Mocha (ville du Yémen), ce qui constitue à ses yeux un indice sérieux pour attribuer à ce pays la paternité de cette boisson.

Au XVI^e siècle, la consommation de café s'étend de Damas au Caire et arrive en 1554 à Istanbul où est fondé le premier « café », lieu public de rencontre.

Cette boisson revigorante (c'est ce que signifie l'hawah en arabe) intéresse en premier lieu les médecins et les botanistes. En 1583, Leonhard Rauwolf voit confectionner sous ses yeux un café à Alep, et le décrit comme une boisson « noire comme de l'encre ». En 1592, après un séjour de trois ans en Égypte, Prospero Alpini rend compte de ses travaux dans l'ouvrage « De plantis Aegypti liber » publié à Venise. Il décrit le caféier et le compare à un fusain.

Du fait de ses rapports commerciaux avec le Proche-Orient, Venise est la première ville d'Europe à ouvrir un café en 1640, suivi de près par Londres où le café est importé et consommé à partir de 1650. Viennent ensuite Berlin en 1670, puis Vienne qui profite de la défaite des Ottomans face à la ville le 12 septembre 1683, pour récupérer 500 sacs de café laissés par les Turcs dans leur déroute. Suivront Paris en 1686, Boston en 1689 et New-York en 1696.

Au XVIII^e siècle chaque ville d'Europe possède désormais ses cafés, dont les créateurs sont quelquefois originaires de la péninsule italienne, tel le gentilhomme palermitain, Francisco Procopio Dei Costelli, qui crée son premier café à Paris en 1686, connu par la suite comme « Le Procope ». A Venise en 1720, sur la place Saint-



- fede e credenze
- religiosità e superstizioni
- una usanza : il caffè sospeso*



*usanza napoletana (per la prima volta dal Caffè Gambrinus) di lasciare un caffè « sospeso », ovvero pagato, a chi non può permetterselo

Chantal

Marc, Floriano Francesconi inaugure son « caffè » sous le nom de « Venezia Trionfante », qui est rebaptisé très rapidement par les clients « Caffè Florian ».

Dans la seconde partie de cet article, à paraître dans le prochain Gazzettino, nous développerons l'importance de ces lieux de rencontre, en particulier pour la société italienne.

Face à l'accroissement de la demande, le café commence à être cultivé à large échelle, d'abord dans les colonies britanniques, puis hollandaises (Indonésie), françaises et espagnoles (Caraïbes)

En 1737, Charles Linée, botaniste suédois propose de classer cette plante dans le genre « Coffea ».

Le « caffè lavorato »

Deux espèces de caféiers sont cultivées : 60% de la production mondiale provient du « Coffea Arabica », les 40% restant proviennent du « Coffea Canephora (robusta) ». L'arabica a de meilleures qualités gustatives et aromatiques, cependant le robusta est moins fragile, donc plus économique à produire, contient plus de caféine, et se prête bien à la fabrication de certaines applications modernes, le café soluble par exemple.

La première transformation consiste à torréfier les grains de café vert. Cette opération les grille pendant une durée variant de 12 à 20 min et à une température allant de 180°C à 200°C. Les torréfacteurs agissent sur le mélange de café vert grillé, la durée et la température de torréfaction pour ajuster la couleur, l'odeur, le goût et les arômes des grains de café.

Puis il faut moulinner ces grains, à des granulométries régulières et précises selon les appareils utilisés pour la confection du café. De la plus fine mouture vers la plus grosse : café turc, cafetières expresso, cafetières traditionnelles, à piston, à l'italienne.



Pour une bonne conservation du café torréfié en grains ou moulu, il faut le garder au frais et à l'abri de l'air pour éviter son oxydation.

L'économie du café

Les trois plus gros producteurs de café vert sont, dans l'ordre d'importance, avec des chiffres exprimés en millions de sacs de 60 kg : le Brésil 43, le Vietnam 27,5 et la Colombie 13. La production mondiale est d'environ 150 millions de sacs de 60 kg. C'est la denrée alimentaire qui génère le plus gros chiffre d'affaires commercial mondial.

Tous les pays situés dans des zones non-tropicales sont importateurs de café vert, auquel cas ils le transforment sur place (torréfaction, fabrication de la mouture, ensachage...), ou bien de « caffè lavorato » par d'autres pays.


Seulement 4 pays importent plus de café vert qu'ils ne consomment de café, la différence est donc exportée vers d'autres pays. Ces pays captent ainsi la plus grande partie de la valeur ajoutée de ce secteur économique. Dans l'ordre d'importance du nombre de sacs de café vert importé moins le nombre de sacs de café consommé nous trouvons l'Allemagne, l'Italie, la Suisse et l'Espagne.

Longtemps leader mondial du commerce du café, représentant 7,5 milliards d'euro, l'Italie vient


Incidences organoleptiques
suivant le degré de torréfaction

(Modification de la pigmentation suivant la réaction de STUCKER)


Degré de couleur	A quel endroit	Incidences Organoleptiques
Blonde "Light Roast"	Pays nordiques, Amérique du Nord	Café léger, acide, pas amer
Plus foncée "Robe de Moine"	Allemagne, U.S.A., Autriche	Café léger, moins acide, un peu plus amer
Continental Brun "Medium Roast"	Europe, Amérique du Sud	A mi-chemin entre acidité et amertume
Tres noir "Full Roast"	Italie du Sud, Espagne	Tres amer, sans acidité



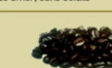
Torréfaction blonde



Torréfaction robe de moine



Torréfaction continentale



Torréfaction napolitaine ou espagnole

d'être supplantée par la Suisse, qui propose des conditions bancaires avantageuses aux grandes entreprises mondiales qui, en se regroupant, transfèrent leur siège dans ce pays.

Cependant le secteur économique du café reste vigoureux en Italie, sous l'impulsion d'entreprises très dynamiques à l'image de L'AVAZZA S.p.A. Cette entreprise créée en 1895 par Luigi Lavazza à Turin, emploie 3000 salariés et réalise un chiffre d'affaires de 1,35 milliards d'euro. C'est l'une des 7 plus grosses entreprises mondiales dans ce secteur. Très innovante, bien présente sur le marché des capsules d'expresso en pleine expansion, elle vient de breveter pour cet emballage une forme compostable.

On peut citer aussi la société ILLY, fondée en 1933. Francisco Illy développe en 1935 le 1^{er} percolateur remplaçant l'air comprimé par la vapeur d'eau pour faire un « expresso ». Cette société importatrice de café vert et torréfactrice de café qu'elle exporte dans de nombreux pays, emploie 700 salariés, réalise un chiffre d'affaires de 270 millions d'euro et a créé à Trieste « L'università del caffè ».



Alain

Per la precisione... feriale ? festivo ?

- L'orario *feriale* è quello dei giorni lavorativi della settimana. *Feriale* viene da « *feria* » : nel calendario ecclesiastico ogni giorno della settimana che non sia sabato o domenica. E dunque le ferie sono una serie di giorni di riposo.
- L'orario *festivo* è quello della domenica e dei giorni festivi, proprio dei giorni di festa. Nei giorni festivi non si lavora! Ognuno ha almeno un giorno di riposo festivo ogni settimana, è un diritto per ogni lavoratore.

Chantal

Agenda...

Les impatients n'auront pas longtemps à attendre pour découvrir le second épisode « della storia del caffè », puisque le Gazzettino N°4 sera publié fin juin. Et profitons en attendant de notre café, car comme le dit Erri De Luca :



- CAFFÈ NERO**
Espresso in tazzina
- NERO in B**
Espresso in bicchiere
- DECA**
Espresso decaffeinato in tazzina
- DECA in B**
Espresso decaffeinato in bicchiere
- CAPO**
Espresso macchiato in tazzina
- CAPO in B**
Espresso macchiato in bicchiere
- CAPO DECA**
Espresso decaffeinato macchiato in tazzina
- CAPO DECA in B**
Espresso decaffeinato macchiato in bicchiere
- CAFFÈ GOCCIATO O GOCCIA**
Caffè con una goccia di schiuma di latte al centro

Tipologie di caffè di Trieste

Citons enfin BIALETTI INDUSTRIE, qui a équipé la plupart des foyers italiens de sa célèbre cafetière MOKA, brevetée en 1933 par Alfonso Bialetti, dont le service recherche et développement se situe à Brescia.