



Club di conversazione
italiana di Tournai ■

Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



Gli italianismi nella lingua francese

Esistono alcune centinaia di parole prese in prestito dalla lingua italiana, tra cui: spaghetti, chipolata, pizza, opéra, pantalon, escarpin, dôme, cafetaria, alarme, banque, carnaval, bravo, ciao, paparazzi e tante altre!

Maggio 2019 - N° 244

Una musica con brio: gli italianismi in francese

di Maria Teresa Zanola*

I mercanti medievali

La presenza lessicale dell'italiano nel francese contemporaneo registra più di **milleduecento voci**, alcune inserite come prestiti integrali, altre adattate ortograficamente e/o foneticamente, altre ancora di cui si scopre solo per via etimologica la traccia di provenienza. Una storia di questo movimento di prestito potrebbe essere scritta a partire dai primi apporti medievali del XII e XIII secolo, relativi a prodotti diffusi dai mercanti italiani (*tournesol, perle, coton*) e dalle loro monete (*florin, carlin*).



Veduta di Venezia - Erhard Reuwich (1496) - Mainz
Incisione su legno stampata su papiro (30 x 160 cm)

Alla corte di Caterina

L'italiano assume un'influenza molto significativa nel XVI secolo, tempo dell'*afféterie* italiana: l'attrazione esercitata dall'Italia tocca tutti gli ambienti, dalla corte alla provincia, dagli artisti agli uomini d'armi. L'insieme dei prestiti italiani che nel XVI secolo penetrano nel francese riguarda numerosi settori: le arti (l'architettura soprattutto), la letteratura (le denominazioni dei generi introdotti dall'Italia, per esempio), la musica (*ballet, concert, contralto, fougue, orchestre, soprano, symphonie, trombone, violon*), la guerra e la marina (fra i prestiti più numerosi e tuttora in uso), la vita di corte, l'amministrazione, l'industria, la vita



pubblica e privata, le qualità di spirito e di carattere. Così, anche grazie alla corte di **Caterina de Medici**, *architrave, artisan, banque, cabinet, caprice, caresse, carrosse, carnaval, escalier, esquisse, estafette, façade, frégate, madrigal, pilote, sentinelle, sonnet, spadassin* entrano nel patrimonio linguistico di tutti i francesi. Gli affari di lingua diventano affari di Stato: su richiesta di Enrico III, Henri Estienne scriverà tre opere nelle quali intenderà dimostrare la superiorità della lingua francese sulla lingua italiana, al fine di limitarne l'uso dilagante.



Le voyage d'Italie

Se il XVII e il XVIII secolo contribuiscono all'ingresso di parole italiane, soprattutto nell'arte (si pensi a *aquarelle, caricature, coupole, dessin*) e nella musica (*allégre, bravo, crescendo, opéra, partition, pizzicato, presto...*), l'influenza italiana è ormai considerata marginale nel francese del XIX secolo, tempo in cui si fa via via più di rilievo l'apporto dell'inglese. Il fascino dell'italiano è stato spesso riconosciuto e commentato dai viaggiatori in Italia. Si pensi all'eco riflessa in molti scritti, a seguito di viaggi compiuti in Italia, per i quali la segnalazione del ricorso ad italianismi consentiva di riproporre porzioni di realtà, memoria documentaria di ricordi di quel viaggio. Diderot, definendo la voce *Voyage* nell'*Encyclopédie*, sottolineava con enfasi l'unicità del viaggio in Italia e scriveva: "**On fait le voyage d'Italie. On fait un voyage à Paris**".

Il duetto maestoso

Che cosa resta dei viaggi fra Italia e Francia del XIX secolo? Tanta musica, dai termini detti di 'abbellimento' nella teoria musicale (*appoggiature, gruppetto, tessiture, vibrato*) ai termini musicali dei segni dinamici (*agitato, amoroso, animato, appassionato, arioso, diminuendo, forte, furioso, grazioso, maestoso, moderato, smorzando, sostenuto*), a qualche strumentista e cantante (*concer-*

tiste, diva, duetto, maestro, mezzo-soprano, quartetto, soliste, terzetto), e ancora *concertino, opéra bouffe, sonatine*. L'arte culinaria insegna a gustare *gnocchi, gorgonzola, salami*, ma aveva già importato acciughe, capperi, cavolfiori (*anchois, câpres, choux-fleurs*), e porterà successivamente *cannelloni, carpaccio, pizza, mozzarella, ravioli, risotto, spaghetti* e tante varietà di pasta, vini come il *barbaresco*, il *barolo*, il *chianti* e il *valpolicella*, e poi *cassate, gelati, panettone, cappuccino* e altri ancora. Ricordiamo la storia degli spaghetti: prestito del XVI secolo, è acquisito come tipo di pasta nel 1923 e diviene simbolo del tipo di alimentazione dell'italiano medio; per questo i francesi battezzano *western spaghetti* i film western all'italiana di Sergio Leone.

allegro
basta! maestro
cappuccino
improvviso bravo!
belvedere far niente
mamma mia! ciao
scenario carpaccio
concerto impresario
bel canto galleria
dolce vita tempo
paparazzo

Una questione di disinvoltura

L'importanza dell'italiano negli ambienti letterari del tempo si conclude forse cronologicamente, ma produce fenomeni di ritorno, che si proteggono ben al di là di una periodizzazione temporale. L'italianismo è un esotismo, adatto soprattutto all'espressione di emozioni, di sentimenti, di reazioni estetiche. *Brio*, introdotto per caratterizzare la vivacità di un pezzo musicale (*con brio*), passa ad indicare una qualità di carattere, 'vivacità e talento brillante', ed è considerato intraducibile da Balzac. *Désinvolture*, adattamento di *disinvoltura*, indica sia un modo inconsueto di essere libero ed elegante, sia un modo di comportarsi con una libertà eccessiva quasi sconveniente: il senso peggiorativo ha avuto la meglio sul valore neutro, più letterario. *Dilettante* era l'appassionato di musica italiana, si estende nel corso dell'Ottocento a designare l'amatore d'arte e infine la persona che esercita un'attività come passatempo.

Cowboy spaghetti

L'italianismo entrato con stabilità di presenza nella lingua francese nel corso del XX secolo e in questi primi anni del XXI conferma alcune tendenze consolidate, dal punto di vista morfologico e semantico. La formazione del plurale morfologico francese in *-s* prevale rispetto all'assunzione del plurale morfologico italiano (si dirà *bravos*, ma *raviolis* e *ravioli*); numerose sono talora le varianti grafemiche, in *fettuccine, fettuccini, fettucine* e *fettuchini*, mentre sono poche le vie derivate, salvo il caso di *pizza* - che ha dato *pizzeria, pizzaiolo* - e di *spaghetti*, che come determinante ha assunto perfino produttività neologica in *comédien-spaghetti, cowboy spaghetti, plagiat spaghetti*.

Il catenaccio degli Azzurri

L'italiano ricorre in forestierismi, anche per colore locale, quando i giornalisti parlano dell'Italia a proposito di politica, terrorismo e malavita: *aggiornamento, giro, bustarella, mafia, mafioso, malavita, malgoverno, delitto d'onore, truffa*, mentre si francesizzano *Brigades rouges* e *parrain* (padrino). Se le origini del football sono inglesi, il



calcio italiano interessa per i suoi risvolti di costume: *totocalcio, tifoso, squadra azzurra, Azzurri, catenaccio, libero* sono correnti in francese. Anche il cinema ha lasciato tracce, soprattutto grazie a Fellini e a Rossellini: si pensi a *dolce vita, paparazzo, vitellone*, ai calchi

néo-réalisme, père-patron, année zéro, la grande bouffe (L'abbuffata di Ferreri, 1972).

Capriccio italiano

Concludiamo con la musica e l'arte, i campi tematici che più di altri hanno arricchito la lingua francese di presenze italiane durevoli. Fra gli ultimi prestiti - o doni? - ritroviamo *capriccio, divertimento, duettiste, ostinato, ritardando, rubato, e mostra, fiasca, pala, studiolo, tondo*:

suoni, voci e immagini à l'italienne che, attraverso le parole trattenute e acquisite nel tempo, tratteggiano l'idea dell'Italia che il francese conserva e a sua volta divulga nel mondo.

***Maria Teresa Zanola** è professoressa ordinaria di Linguistica francese presso la Facoltà di Scienze Linguistiche e Letterature Straniere dell'Università Cattolica di Milano. Ha lavorato nel campo della linguistica diacronica comparata, curando studi sul linguaggio delle scienze nel francese del Quattrocento, sulla creazione neologica nel XIX e nel XX secolo e, in particolare, sul lessico francese contemporaneo delle scienze, dell'economia e della finanza. Ha pubblicato vari saggi di analisi contrastiva italiano-francese. Alcuni contributi significativi: *L'emprunt lexical anglais dans le français contemporain*, La Scuola, Brescia, 1991; Studi sulla presenza dell'italiano nel francese del XIX e del XX secolo, «L'Analisi Linguistica e Letteraria», III/2, 1995, pp. 361-408; *Le langage des pierres précieuses et l'expression des sentiments*, «Le Moyen Français», 50, 2002, pp. 47-60; *Lexique panlatin du commerce électronique - Italien*, Realiter, Bureau de la Traduction du Canada, Montréal 2004; *La synonymie dans l'histoire du lexique des sciences*, in *Sinonimia e "differentiae": teorie e metodologie a confronto dall'antico al moderno*, Accademia Peloritana-Napoli, ESI, 2006.



Fonte: http://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/speciali/nazioni/zanola.html

Principali campi di prestito

La lingua francese ha preso spunto dall'italiano in molti settori tra cui le aree legate alle arti in cui l'Italia nel periodo rinascimentale superava la Francia.

Vita di corte, teatro

Altesse, burlesque, arabesque, grotesque, courtyser...

Musica

A cappella, accelerando, adagio, agitato, air, al tempo, alla turca, allegretto, allegro, alto, andante, andantino, animato, amoroso, appassionata, appoggiature, aria, ariette, arioso, arpège, bagatelle, barcarolle, basson, bécarre, bel canto, bémol, canzone, bouffe (opéra), coda, cantabile, castrat, cantate, cantatrice, cantilène, capriccio, cadence, cavatine, colorature, concert, concerto, conservatoire, continuo, contralto, contrapuntique, contrebasse, crescendo, da capo, decrescendo, diva, do, épinette, finale (musique), forte, forte-piano (instrument), fugue, larghetto, largo, moderato, opéra, oratorio, scherzo, sonate, soprano, tempo, vivace...

Architettura e belle arti

Antichambre, appartement, aquarelle, arabesque, arcade, arcature, architrave, archivolte, artiste, **balcon**, baldaquin, balustrade, balustre, bas-relief, cabinet (chambre, meuble), cadre (tableau), campanile, cariatide, caricature, clair-obscur, colonne, corridor, coupole, dessin, dôme, frise, galerie, gouache...



Verona - Il balcone di Giulietta

Finanza

Agio, banque, banqueroute, banquier, cambiste (change), ducat, piastre...

Vocabolario militare

Alarme, alerte, bataillon, bombe, brigade, calibre, camoufler, canon (artillerie), caporal, cartouche, casemate, capitaine, cavalier, citadelle, colonel, dague, pistolet, généralissime, sentinelle, soldat, solde...

Vocabolario marittimo

Brigantin, caïque, carène, corsaire, coursive, drisse (cordage), misaine...

Alimentari e cucina

Agrume, al dente, artichaut, berlingot, biscotte, broccoli, cannelle, cannelloni, cantaloub (melon), cantine, c pre, carafe, carbon(n)nade, carpaccio, cassate (glace), caviar, c drat (citron), chipolata, chou-fleur, citrouille, daube, estouffade, sorbet, pizza, tortellini, torticoli, spaghetti, risotto, parma...

Abbigliamento

Botte, brocart, cale on, cape, capeline, capuchon, escarpin, perruque...

Fonte: <https://fr.wikipedia.org/wiki/Italianisme>

La prossima riunione del club di **mercoled  8 maggio 2019** sar  dedicata al **cinema italiano**. Avremo il piacere di vedere il film del 2017 **"L'ORA Legale"**, una commedia scritta, diretta e interpretata dal duo comico **Salvatore Ficarra** (Salvatore) e **Valentino Picone** (Valentino). Gli altri attori principali sono **Vincenzo Amato** (Pierpaolo Natoli, nuovo sindaco), **Tony Sperandeo** (Gaetano Patan , ex sindaco), **Leo Gullotta** (Don Raffaele, parroco)...

La proiezione, in **versione originale** con sottotitoli in lingua italiana, si far  nella sala **"Forum"** del Collège Notre-Dame, ingresso **rue Blandinoise, n  23** a Tournai. Durata del film: 95 minuti.

Durante l'intervallo, possibilit  di rinfresco al bar del club con bevande a prezzo popolare. Sarebbe gradito un aiuto!

La serata sar  privata e l'ingresso gratuito.

Saranno anche invitati tutti gli studenti dei corsi serali di lingua italiana tenuti dalla professoressa Iliaria Dodero e dal professore Laurent Beghin.

Apertura della sala alle ore **19:30** - Proiezione alle ore **20:00** - Siccome si tratta di una serata privata, il portone d'ingresso della sala sar  chiuso alle ore **20:15**.

La volta scorsa

Se ne parla spesso degli **oli essenziali**, in televisione, nella stampa, nella pubblicit . Certe persone sono convinte della loro utilit  per la salute e dei loro benefici. Invece altre persone (i detrattori) dicono che sono solo una moda, che non ci credono e parlano di marketing per arricchire laboratori di ricerche e industrie chimiche!

Eravamo in 38 lo scorso **mercoled  3 aprile** per assistere alla presentazione di **Patrick Bausier** il cui scopo era spiegare cosa sono **"gli oli essenziali"**, come sono fabbricati, a che cosa servono, se sono tossici, ecc. Insomma alzare il sipario e chiarire certi clich  sugli effetti di queste sostanze!

Gli oli essenziali sono sostanze/miscele molto pregiate ricavate dalle piante. Con questa materia si ottengono molecole aromatiche.

Perch  aromatiche? Queste molecole non sono oli come olio di oliva o di girasole che contengono acidi grassi. Dal punto di vista chimico, gli oli essenziali contengono molecole aromatiche con anello benzenico.



La parola olio pu  erroneamente farvi pensare ad una sostanza oleosa ma non   cos . Gli oli essenziali sono sostanze volatili che evaporano in fretta e non lasciano traccia.

Storia

La storia dell'estrazione risale all'antichit  in Europa e molto pi  lontano altrove (India, Egitto, Mediterraneo, Mesopotamia). L'utilizzo degli oli era sia per scopi terapeutici, cosmetici, religiosi e funerari. Si ritrova ad esempio l'**alambico di terracotta** di 7000 anni fa in Pakistan, 6000 anni fa a Babilonia, poi in Egitto al periodo del famoso Imhotep, tra 2800 e 2700 prima di Cristo. Nell'Antico Egitto, le essenze utilizzate come la Mirra, il Sandalo, il Benzoino, il Gelsomino, il Coriandolo e la Canfora erano destinate solo al Faraone, ai Re, Sacerdoti e Nobili.

I **Greci** poi i **Romani** non hanno dimenticato l'uso ma molti progressi si hanno con gli Arabi, ad esempio ai tempi del famoso **Avicenne** (980 - 1037), medico e psicologo persiano.

Nel **medioevo**: erano molto utilizzate le erbe aromatiche mediterranee come **Basilico, Lavanda, Rosmarino, Menta e Salvia**. Esse rientravano nelle ricette mediche e "magiche". Gli alchimisti chiamavano gli oli essenziali oli eretici e vedevano un parallelismo tra olio essenziale e materia purificata.

Le piante sono vere e proprie "industrie" che fabbricano prodotti chimici diversi. Gli uomini avevano come principale farmacia le piante. Nel **periodo rinascimentale**, un centinaio di oli sono usati. Le essenze delle piante erano conosciute ed utilizzate per le loro proprietà medicali e curative. Venivano inoltre usate come prevenzione nelle grandi epidemie che colpivano le popolazioni europee. Diversi precetti sono descritti nelle opere del medico, botanico e umanista **Pietro**

Andrea Mattioli (Siena 1501 - Trento 1578). Gli oli essenziali rispettano questi precetti.

Purtroppo, a partire dal **1850**, l'industria chimica uccide poco a poco questi precetti e inizia la sintesi di molecole. Iniziano ad essere prodotti i primi profumi sintetici di laboratorio che andranno

a sostituire le essenze naturali (le cui estrazioni risultavano più complesse e costose). Nella nostra civiltà occidentale appare la separazione piante / prodotti chimici.

In Francia, nel **1963**, il medico **Jean Valnet** diventa l'artigiano dello sviluppo dell'**aromaterapia**, detta anche **fitoaromaterapia**. E' il creatore della marca di prodotti di aromaterapia "**Docteur Valnet**". Sono stati riscoperti gli usi e le proprietà degli oli essenziali e riconosciuti scientificamente il loro potere antimicrobico e la loro validità in alcuni trattamenti.

Nel **1975**, il biochimico francese **Pierre Franchomme** (1943 -) fonda il primo laboratorio specializzato in oli essenziali. Il suo lavoro permet-

te di identificare le specificità biochimiche di ciascun olio essenziale con lo scopo di limitare i problemi terapeutici e tossici, e tutti gli effetti secondari indesiderati che possono insorgere con l'utilizzo di queste sostanze.

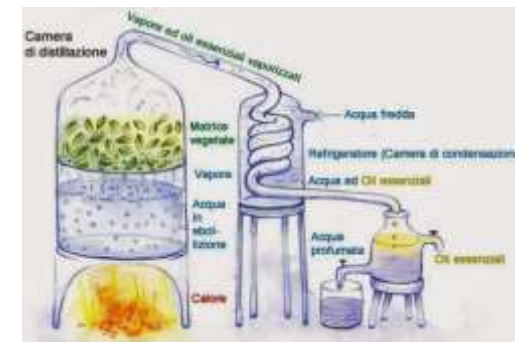
Caratteristiche degli oli essenziali

- Tutti gli oli essenziali hanno determinate caratteristiche chimiche e strutturali ben delineate.
- Sono sostanze molto concentrate.
- Sono sostanze volatili.
- Sono incolori.
- Sono odorose.
- Non sono solubili in acqua.
- Sensibili a luce e calore.
- Hanno una consistenza variabile.
- Non sono oli vegetali.

Metodi di estrazione

Ci sono varie metodologie di estrazione degli oli che ora andiamo a vedere.

- **Distillazione in corrente di vapore**: è il metodo più conosciuto ed utilizzato. In questo caso al posto del fuoco (usato negli anni prima) viene usata una caldaia. La distillazione in corrente di vapore estrae gli oli essenziali dai tessuti vegetali di foglie, rami, corteccia e legna. Si applica con l'impiego di un distillatore, un dispositivo a tenuta stagna connesso a un generatore di vapore e a una serpentina di raffreddamento. Il distillatore, grazie alla serpentina di raffreddamento, riesce a separare le sostanze volatili dalle restanti componenti liquide.



- **Spremitura a freddo:** usata per le bucce degli agrumi le quali vengono pressate per estrarne il liquido che viene poi fatto riposare finché naturalmente non si stratifici.

Per ottenere **1 litro di olio essenziale** sono necessari:

- 1 tonnellata di petali di rosa (*Rosa damascena*)
- 7 tonnellate di pianta fresca di melissa (*Melissa officinalis*)
- 150 kg di lavanda vera (*Lavandula officinalis*)
- 50 kg di lavanda ibrida (*Lavandula hybrida*)

Uso antico degli oli essenziali

Non esiste un uso antico degli oli essenziali, se per antichità ci riferiamo all'antichità classica. I profumi o gli oli profumati di cui si parla nei documenti di origine mesopotamica ed egizia, e poi greco-romana, sono da intendersi come oleoliti (estrazione delle essenze tramite macerazione in olio) o come resine grezze (ad esempio incenso, mirra, sandalo, ecc.). Gli utilizzi medico-religiosi o razionali delle piante aromatiche in antichità si riferiscono all'utilizzo della pianta in toto e non all'olio essenziale.

Uso moderno degli oli essenziali

Attenzione: gli oli essenziali sono miscele complesse e concentrate di sostanze chimiche. L'uso senza la supervisione di un medico può essere pericoloso. L'applicazione di oli essenziali puri sulla pelle può portare a infiammazioni e lesioni della cute e la loro ingestione (a seconda del tipo di olio e della quantità ingerita) è potenzialmente mortale. Bisogna, infatti, considerare che l'indice terapeutico degli oli essenziali, ovvero il rapporto tra la dose tossica e quella terapeutica, è molto basso e ciò significa che anche piccoli aumenti del dosaggio terapeutico possono produrre fenomeni tossici di varia gravità.

 	Pino Eucalipto	Alleviano i sintomi di raffreddore e affezioni delle vie respiratorie
 	Finocchio Ginepro	Contrastano l' artrosi ed i reumatismi
 	Camomilla Limone	Migliorano la pelle grassa ed acneica
 	Salvia Geranio	Alleviano i sintomi della menopausa
 	Sandalò Lavanda	Calmano insonnia, ansia e depressione

La somministrazione per bocca è comunque sconsigliata nella prima infanzia, in gravidanza, allattamento e nei soggetti affetti da gravi epatopatie e/o insufficienze renali. Particolare attenzione inoltre andrà posta nella somministrazione contemporanea con farmaci interferenti col sistema enzimatico Citocromo P450, per possibili reazioni avverse indesiderate.

Tre usi maggiori

Gli oli essenziali sono utilizzati principalmente in tre campi: settore della **cosmetica** (profumeria, istituti di bellezza, centri estetici e di benessere...), settore **medico e sanitario**, e settore **alimentare** (aromi naturali, apporto in omega 3...)

Nel campo medico, nel 1963, il medico **Jean Valnet** ha sviluppato una prassi chiamata **aromatogramma**. E' un metodo di misura in vitro del potere antibatterico degli **oli essenziali (O.E.)** che esprime l'attività antimicrobica degli O.E. verso un ben determinato ceppo patogeno di batteri sempre in rapporto con la costituzione del paziente. Equivale all'antibiogramma, valido per gli antibiotici.

In medicina, la tossicità divide gli oli essenziali in tre famiglie:

1. Essenze germicide maggiori con azione battericida notevole e costante che agiscono indipendentemente dal terreno. Uso esterno locale.
2. Essenze germicide medie il cui potere antisettico è improvviso e imprevedibile: possono a seconda dei casi diventare o maggiori o di terreno.
3. Essenze di terreno che hanno un'azione antisettica molto incostante e saltuaria e variano da individuo a individuo.

Prezzo

Da **qualche decina di euro a cinque mila euro** al litro.

Dipende dal costo della materia prima, dai costi dell'estrazione, dalla resa dell'estrazione e dalla dose d'utilizzazione (qualche goccia o di più). La dose dipende dalla tossicità del olio essenziale pertinente.

Alla fine della seduta siamo stati invitati in piccoli gruppi ad annusare vari profumi e ad indovinare i componenti aromatici di qualche olio essenziale. Un bell'esercizio per le cellule olfattive dei nasi di tutti i tipi: naso aquilino (Dante Alighieri), a patata, grande, alla greca, augusteo, alla francese, a maialino, a triangolo (o nubiano), ad uncino, a punta larga, storto o perfetto!



Ringraziamo **Patrick Bausier** per il suo bel esposto tecnico e illustrato da tabelle proiettate su una tela provvisoria che prima della seduta ci aveva causato tanti problemi per il fissaggio sulla parete.

"Lascia che il cibo sia la tua medicina" diceva il medico greco Ippocrate.

Patrick Bausier e Dominique Dogot.

Fonti:

- <http://www.amodotuoelysa.it/cosmesi-olistica/aromaterapia/129-oli-essenziali-storia-proprietà-ed-utilizzi#!/comment>
- <https://www.compagnia-dei-sensi.it/storia-oli-essenziali/>
- https://it.wikipedia.org/wiki/Olio_essenziale

Visita guidata in lingua italiana dei Forni a calce di sabato 25 maggio 2019



Sabato 25 maggio, scopriremo con la nostra guida **Jocelyne Desmons** diversi siti storici della zona di Tournai (Allain, Vaulx, Gaurain e Chercq) e di Antoing (Calonne) che riguardano l'estrazione della pietra e la sua trasformazione, tra cui i resti dell'ex cementificio dei **Bastions** a Tournai, due

cave (*Carrière de l'Orient* a Tournai e *Carrière du Milieu* a Gaurain) e i vecchi **Forni a calce** (*Fours à Chaux* a Chercq e a Allain).

I vari temi trattati saranno:

- la pietra calcarea del Tournais: origine e uso attraverso il tempo.
- Cosa sono diventate le vecchie cave della zona? Situazione attuale.
- I forni a calce: architettura industriale interessante, funzionamento, condizioni di vita degli operai cavaatori (*ouvriers-carriers* o *roctiers*).



E' prevista una sosta alla **"Maison rurale"** a Calonne dove si trova il museo **"Le triangle blanc, la pierre et les hommes"**. Gli spostamenti tra i vari siti si faranno sia in macchina che in bicicletta (**circa 18 chilometri con 5 fermate**).

Circa **25 persone** sono iscritte, tra cui **15** faranno la visita con la bici e **12** parteciperanno alla cena.

- Appuntamento alle **ore 14:00** al parcheggio dell'azienda **Tech-nord**, 21 rue de la Lys a Tournai (di fronte all'Aldi).
- Fine delle visite e della passeggiata intorno **alle 18:30**.
- Arrivo al ristorante a Tournai (che non è ancora stato stabilito) **alle 19:30**.
- Spesa a testa: **3,00 euro** per il museo e +/- **25,00 euro** per la cena.

L'iscrizione non è ancora scaduta ma da dare quanto prima!

Calendario delle prossime attività del 2019

• Mercoledì 8 maggio 2019

Serata del **cinema italiano** (Forum). Film: **"L'ORA Legale"** (2017), commedia scritta, diretta e interpretata dal duo comico **Salvatore Ficarra e Valentino Picone**.

- **Sabato 25 maggio 2019**

A **Tournai (Allain, Vaulx, Gaurain, Chercq) e Antoing (Calonne)**, visita guidata in lingua italiana dei **Forni a calce**.
A cura di Jocelyne Desmons.

- **Venerdì 31 maggio 2019**

A **Tournai, Festa della fisarmonica** - Partecipazione del club all'evento: gestione dello stand del club e del bar allestiti nel piccolo giardino dell'Accademia delle Belle Arti, situato in Rue de l'Hôpital Notre-Dame. Ci saranno quattro concerti alle ore 20:00 - 21:00 - 22:00 - 23:00.



- **Mercoledì 5 giugno 2019**

Assemblea generale e cena di fine ciclo.

- **Sabato 28 settembre 2019**

A **Tourpes**, nell'ambito della festa del paesino « **Tourpes in attività** », alle ore **14:00**, visita del birrificio **Dupont** in funzione (Moinette, Bon Vœux, Saison Dupont, Monk's Stout Dupont, Rédor Pils, Hirond' Ale...).
A cura di Liliana Valerio e di Frédéric Dedeycker.



Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano alle **19:30**.

Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86
Quota di **25,00 €**, valida per il prossimo ciclo 2018/2019, da versare tramite banca al n° di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Codice Bic CPHBBE75).

Indirizzo del sito internet del club : <http://www.conversazione-italiana.be>