



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



*C'è un po' di Torino
in ogni tazzina di caffè espresso
che ogni giorno si beve in Italia e nel mondo...*

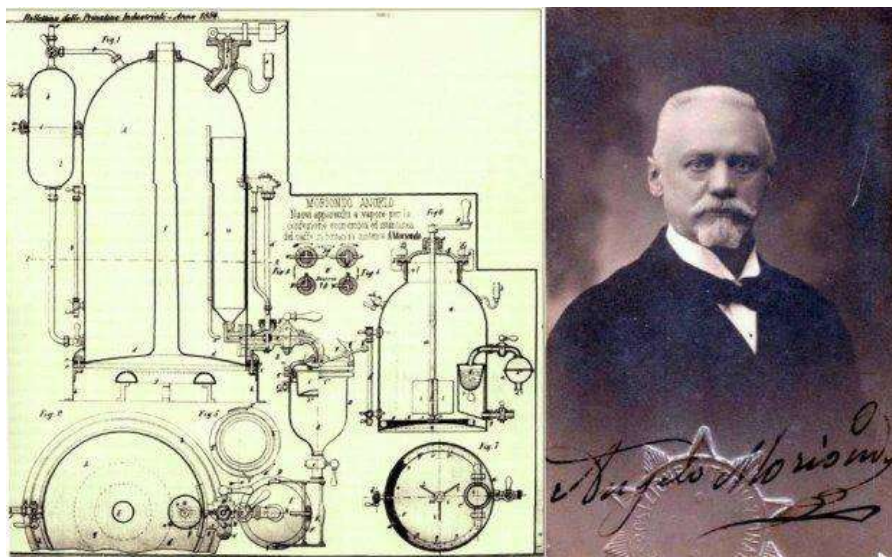
Marzo 2019 - N° 242

Il Caffè espresso è nato a Torino

Storia di una bevanda sabauda dal successo mondiale

Ebbene sì, avete letto bene, il **caffè espresso italiano**, quello che la maggior parte di noi beve almeno una volta al giorno e conosciuto in tutto il mondo, è nato proprio nella città di **Torino**. Non parliamo di varietà di caffè o di particolari miscele, ma della macchina che ha dato vita al tanto amato caffè espresso all'italiana.

All'ombra della Mole Antonelliana, nel 1884, il torinese **Angelo Moriondo**



diede vita al primo caffè espresso della storia. Moriondo discendeva da una famiglia di imprenditori che si occupava principalmente di liquori e cioccolato (il padre, Giacomo, fondò insieme al fratello e al cugino la fabbrica di cioccolato "**Moriondo & Gariglio**" che fu fornitore ufficiale della Real Casa Savoia tanto da trasferirsi nel 1870 a Roma al seguito dei sovrani).

Angelo Moriondo si occupava anche di ristorazione essendo proprietario del **Grand-Hotel Ligure** in piazza Carlo Felice e dell' **American Bar**

nella **Galleria Nazionale** di via Roma. Proprio le esigenze legate alla ristorazione lo spinsero ad ideare una macchina per **produrre caffè in modo più rapido** per poter rispondere in maniera più efficiente alla fretta della clientela in alcuni momenti della giornata.

La macchina per il caffè espresso di Moriondo fu presentata all'**Expo Generale di Torino del 1884**.

Nella macchina per il caffè espresso ideata dall'imprenditore torinese l'acqua veniva fatta bollire e poi, attraverso un sistema di serpentine, raggiungeva il contenitore con il caffè. L'acqua veniva dunque portata in pressione consentendo di preparare la calda bevanda italiana in modo molto più rapido. Come riportano le cronache del tempo, con questa geniale macchina si potevano fare ben 10 tazze di caffè ogni 2 minuti e fino a 300 tazze in un'ora (*Gazzetta Piemontese* del 24 luglio 1884). Da qui l'appellativo di "**espresso**". Il caffè risultava più concentrato e, dunque, conservando meglio gli aromi ed i profumi, ancora più gustoso. Un vero successo al salone che valse a Moriondo la medaglia di bronzo.

Moriondo costruì la prima macchina per il caffè espresso in collaborazione con il meccanico Martina e depositò il **primo brevetto il 16 maggio del 1884**. Suc-



cessivamente furono fatte altre migliorie e depositati altri brevetti fino ad ottenere il brevetto internazionale. Moriondo, tuttavia, non sfruttò mai la sua idea per commercializzarla preferendo creare artigianalmente solo alcuni esemplari utilizzati nei suoi esercizi commerciali. Forse per questa ragione il suo nome non è così famoso, ma fu proprio lui ad inventare la macchina che ha rivoluzionato una delle abitudini più diffuse degli italiani.

Successivamente, nei primi anni del XX secolo, il milanese Desiderio **Pavoni** acquistò tutti i brevetti ed iniziò la produzione in serie di queste macchine fondando la Ditta Pavoni. La diffusione fu rapida ed il successo enorme.

Nel corso degli anni sono state create tantissime macchine per il caffè espresso, sempre più belle e sofisticate, in grado di soddisfare la sempre maggiore richiesta di questa bevanda ormai irrinunciabile per gli italiani (e non solo). Il meccanismo di tutte queste macchine è sempre quello nato a Torino nella seconda metà dell'Ottocento dall'idea di Angelo Moriondo. Insomma, **c'è un po' di Torino in ogni tazzina di caffè espresso che ogni giorno si beve in Italia e nel mondo.**



Vi è venuta voglia di un caffè? Che ne dite di una visita in alcuni caffè storici di Torino?

Dolce viaggio nel tempo nel capoluogo piemontese

In alcuni luoghi di **Torino** il tempo sembra essersi fermato ad un'epoca di carrozze e cavalli, un tempo dove tutto sembrava scorrere più lento nonostante i grandi cambiamenti storici che stavano avvenendo. È proprio questa l'atmosfera che si respira nei **caffè storici della città di Torino**, gli antichi locali ottocenteschi dove poter assaporare le delizie tipiche del capoluogo piemontese.

Contraddistinti da **un fascino ed un'eleganza senza tempo**, i caffè storici sono senza dubbio una tappa obbligata per chi visita la città, ma anche per chi la conosce bene. Potrete gustare al loro interno, **tra specchi antichi, boiserie, tappezzerie di raso, eleganti candelieri e piatti di porcellana**, le specialità della città e fare un piccolo viaggio nel tempo anche solo per qualche ora.

Pronti per questo tuffo nella storia? Ecco allora alcuni caffè storici tra i più famosi di Torino:

Caffè Confetteria Al Bicerin

Aperto dal 1793, il **Bicerin** era il caffè prediletto da **Camillo Benso Conte di Cavour**. La sua specialità è ovviamente il famoso **bicerin**,

tipica bevanda calda torinese a base di caffè, cioccolata e crema di latte, di cui il locale detiene (gelosamente) la ricetta originale.

Il **Caffè Al Bicerin** raccontato da **Umberto Eco** nel romanzo *Il Cimitero di Praga* :



*"... Mi ero spinto sino a uno dei luoghi leggendari della Torino d'allora. Vestito da gesuita, e godendo con malizia dello stupore che suscitavo, mi recavo al **Caffè Al Bicerin**, vicino alla Consolata, a prendere quel bicchiere, odoroso di latte, cacao, caffè e altri aromi. Non sapevo ancora che del **bicerin** avrebbe scritto persino **Alexandre Dumas**, uno dei miei eroi, qualche anno dopo, ma nel corso di due o tre scorribande in quel luogo magico avevo appreso tutto su quel nettare... La beatitudine di quell'ambiente dalla cornice esterna in ferro, i pannelli pubblicitari ai lati, le colonnine e i capitelli in ghisa, le*



"boiseries" interne di legno decorate da specchi e i tavolini di marmo, il bancone dietro al quale spuntavano i vasi, dal profumo di mandorla, di quaranta tipi diversi di confetti... Mi piaceva pormi in osservazione in particolare la domenica, perché

*la bevanda era il nettare di chi, avendo digiunato per prepararsi alla comunione, cercava conforto uscendo dalla Consolata - e il **bicerin** era ricercato in tempo di digiuno quaresimale perché la cioccolata calda non era considerata cibo. Ipocriti. Ma, piaceri del caffè e del cioccolato a parte, ciò che mi dava soddisfazione era apparire un altro: il fatto che la gente non sapesse chi ero davvero mi dava un senso di superiorità. Possedevo un segreto."*

Umberto Eco, *Il Cimitero di Praga*, Bompiani 2010

Indirizzo: Piazza della Consolata, 5 - 10122 Torino

Sito Internet: <http://www.bicerin.it/>

Caffè Gelateria Fiorio

Fiorio, aperto nel lontano 1780, è un altro dei caffè storici che si trova nel centro di Torino, sotto i portici di via Po. Per tanto tempo è stato il locale della nobiltà sabauda, chiamato anche il caffè dei "codini" e dei "Machiavelli" per i vestiti e per le discussioni che vi si tenevano. La sua specialità è sicuramente il gelato, al gianduia in particolare.



L'isola felice di Torino

"Il Fiorio appartiene alle persone che lo frequentano per respirarne l'atmosfera e per sentirsi come in un luogo familiare dove ciascuno sta bene con sé e con gli altri."

Indirizzo: Via Po 8, 10123 Torino

Sito Internet: <http://www.caffefiorio.it/>

Caffè San Carlo

Uno dei luoghi di incontro degli intellettuali del Risorgimento, il caffè storico **San Carlo**, situato nei pressi dell'omonima piazza, è famoso soprattutto per le sue pregiate miscele di caffè. L'ambiente è sfarzoso, arredato con stucchi, statue e marmi pregiati. Di sera si trasforma in ristorante.

Indirizzo: Piazza San Carlo, 156 - 10123 Torino

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/CaffeSanCarloTorino/>



Caffè confetteria Baratti & Milano

Ubicato tra la Galleria Subalpina e Piazza Castello, il **caffè confetteria Baratti & Milano** di Torino è aperto dal 1875 ed il suo successo fu tale da diventare il **fornitore della Casa Reale**.

Come poche altre aziende non solo è rimasta in attività per tutto questo tempo, ma è stata spesso protagonista della storia della Città, ha ispirato mode e consuetudini legate al "*dolce*".



I suoi fondatori, **Ferdinando Baratti** e **Edoardo Milano**, nel 1858 decidono di aprire una confetteria e liquoreria in Via Dora Grossa a Torino, son due giovani intraprendenti, trasferiti dal Canavese a Torino, alla ricerca di fortuna.

Per imparare nuove ricette Edoardo Milano si trasferisce per un certo periodo anche a Parigi, dopo essersi fidanzato con una signorina virtuosa che gli porta una dote cospicua e lo asseconda nel suo lavoro.

Insieme, Ferdinando e Edoardo, riescono ad affermarsi in poco tempo nella splendida Torino.

Baratti & Milano è super famoso, grande e molto elegante. Si gustano lì **le migliori cioccolate calde di Torino**.

Indirizzo: Piazza Castello, 29 - 10123 Torino

Sito Internet: <https://www.barattiemilano.it/>

Caffè Torino

Un po' più recente rispetto agli altri locali storici, il **Caffè Torino** fu inaugurato agli inizi del Novecento. Anche qui in un'atmosfera di altri tempi, tra marmi pregiati e lampadari sontuosi, potrete gustare alcune delle tradizionali delizie torinesi come ad esempio i

Caffè Torino
DAL 1903

gianduiotti, cioccolatini a forma di barca rovesciata composti con cioccolata denominata gianduia che si produce a Torino. Vengono ottenuti impastando il cacao e lo zucchero con la nocciola piemontese.

Il Caffè Torino è un vero capolavoro, amato da uomini della cultura e della politica: da Cesare Pavese a Macario, da Einaudi a **De Gasperi**,



sono tanti i personaggi famosi che amavano passare i pomeriggi qui, in questo caffè nato quasi per scommessa nel 1903, in una piazza dove già si trovavano altri importanti caffè storici. Scommessa vinta: il Caffè Torino ha ormai superato il secolo di vita, e nel corso degli anni ha assunto una fama internazionale,

attraendo anche numerosi divi stranieri, da James Stewart ad Ava Gardner, fino a Brigitte Bardot.

Indirizzo: Piazza San Carlo, 204 - 10121 Torino

Sito Internet: <http://www.caffe-torino.it/>

Caffè Mulassano

Piccolino ma molto caratteristico, situato nei pressi di Piazza Castello, il **Caffè Mulassano** di Torino, aperto nel 1907, fu ritrovo abituale della nobiltà torinese, ma anche degli artisti del **Teatro Regio**, poco distante. Tra gli splendidi specchi, i tavoli in marmo e le tante decorazioni potrete gustare un **tramezzino**, la specialità del locale dove questa pietanza è tra l'altro nata.



Indirizzo: Piazza Castello, 15 - 10123 Torino

Sito Internet: <http://www.caffemulassano.com/>

Caffè Platti 1875

Affezionati clienti del **caffè Platti di Torino**, aperto fin dal 1875, furono Luigi Einaudi e Cesare Pavese. Ancora un ambiente ottocentesco

per questo locale storico e tante specialità torinesi tra cui spiccano le **paste di meliga** (a base di farina di mais e farina di frumento) e ovviamente i **gianduiotti**.

Un salotto della città che cresce al passo con i tempi, dove passato e presente sono al "servizio" di un futuro degli orizzonti sempre più ampi.

Daniele Baudino e **Silvia Tribuzio**, tutti e due torinesi, revisori e correttori del nostro bollettino da qualche anno, testimoniano: "**Il locale è stupendo e con il caffè al banco ti mettono nel cucchiaino la panna montata fresca fatta da loro**".



Indirizzo: Corso Vittorio Emanuele II, 72 - 10121 Torino

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/PlattiPiu/>

Fonti:

<https://www.guidatorino.com/il-caffe-espresso-e-nato-a-torino-storia-di-una-bevanda-sabauda-dal-successo-mondiale/>

<https://www.guidatorino.com/i-caffe-storici-di-torino/>

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda italiana produttrice di **caffè** di proprietà dell'omonima famiglia da quattro generazioni. Fra i principali torrefattori mondiali, il Gruppo è oggi presente in oltre 90

Paesi attraverso consociate e distributori, esportando oltre il 60% della sua produzione. Lavazza impiega complessivamente circa 3 mila persone, con un fatturato di 1,9 miliardi di euro nel 2016. Lavazza ha inventato, proprio alle sue origini, il concetto di miscela, ovvero l'arte di combinare diverse tipologie e origini geografiche del caffè, caratteristica che ancora oggi contraddistingue la maggior parte dei suoi prodotti. L'azienda, leader in Italia nel mercato retail (40%) e al sesto posto per reputazione



secondo il Reputation Institute, conta inoltre più di 25 anni di tradizione nel settore della produzione e della commercializzazione di sistemi e prodotti per il caffè porzionato, imponendosi come prima realtà italiana a lavorare sui sistemi a capsula espresso.

Lavazza è presente in tutti i business: a casa, fuori casa e in ufficio, puntando sempre alla costante innovazione. Ad oggi Lavazza vanta un brand conosciuto in tutto il mondo, cresciuto grazie a importanti partnership perfettamente coerenti con la strategia di



internazionalizzazione della marca: come quelle, nel mondo dello sport, con i tornei tennistici del Grande Slam e - nel campo dell'arte e della cultura - con prestigiosi Musei quali il Guggenheim di New York negli USA e l'Ermitage di San Pietroburgo in Russia. Lavazza ha inaugurato nel centro di Milano, in Piazza San Fedele, il suo primo Flagship Store in cui vivere l'esperienza del caffè a 360° e le innovative creazioni del Coffee Design. Fanno parte del Gruppo

Lavazza le aziende francesi Carte Noire ed ESP, la danese Merrild, la canadese Kicking Horse Coffee e l'italiana Nims.

Fonte :

<https://www.beverfood.com/torrefazione/luigi-lavazza-s-p-a>

Luigi Lavazza S.p.A - C.so Novara, 59 - 10154 Torino - Web: www.lavazza.it

In occasione della prossima riunione del club di conversazione di **mercoledì 13 marzo 2019 alle 19:30** avremo il piacere di accogliere un **gruppo di quattro musicisti**, amici di **Antonino Mazzarisi**, che verranno appositamente da Liegi. Tutti e quattro hanno una passione per uno strumento originario dell'Italia: il **mandolino**.

Il **mandolino** è uno strumento musicale che appartiene al genere dei cordofoni, che risale alla prima metà del XVII secolo. Oltre al **mandolino "classico" (o napoletano)**, caratterizzato da quattro corde doppie accordate insieme, ne esistono altri tipi denominati nell'Ottocento e Novecento dal luogo d'origine dei relativi prototipi, per esempio: **cremonese, milanese, toscano**.



Nel corso della seduta, i nostri ospiti, tra cui **Giacomo e Ippolito**, ci faranno una presentazione del **mandolino**, strumento dal timbro e dalla sonorità particolare. Il mandolino è molto conosciuto come strumento di accompagnamento principale della **canzone napoletana**. Potremo sicuramente rendercene conto ascoltando diversi brani o melodie del repertorio popolare italiano!

La volta scorsa

Diventa ormai la norma sfiorare 40 persone, a volte di più, alle riunioni mensili della nostra comitiva. Così è stato lo scorso 6 febbraio per la quinta seduta del ciclo con 38 soci curiosi di scoprire, grazie alle numerose competenze del nostro animatore **Gianpietro Corongiu**, una nuova scrittrice, **Francesca Melandri**, nata a Roma nel 1964, sceneggiatrice, documentarista e autrice dei romanzi **"Eva dorme"**, pubblicato nel 2010, **"Più alto"**



del mare" nel 2012 e *"Sangue giusto"* nel 2017.

Dopo le scorse sedute dedicate ad **Alessandro Baricco** a febbraio 2014 e a **Italo Calvino**, autore del romanzo *"Il barone rampante"* (1957) a febbraio 2017, Gianpietro aveva preparato un esposto principalmente guidato dal romanzo *"Eva dorme"* (2010) per presentare la sua autrice **Francesca Melandri**, seguendo un piano ben strutturato:

- Presentazione dell'autrice,
- Una regione d'Italia piuttosto sconosciuta,
- Una parte tormentata della storia d'Italia,
- Un racconto ricco di vari livelli narrativi,
- Una lingua precisa e poetica,
- Tocca a voi...

Eva Dorme, Francesca Melandri, Mondadori, 2010

In terra sconosciuta... Questo bellissimo libro dell'autrice contemporanea **Francesca Melandri** ci fa scoprire una regione poco nota ed affascinante dell'Italia, l'**Alto Adige**, chiamato dagli abitanti Tirolo del Sud. E subito da questa contrapposizione di nomi si fa luce una



complessità di storia, di lingue, di geografia, di cultura e di affermazione dell'identità propria. L'Alto Adige fu l'ultima regione a integrare l'Italia, poco dopo la prima guerra mondiale (e dunque la correttezza storica vorrebbe che si parlasse d'Unità vera e propria solo da quel momento). Composta maggiormente di abitanti di lingua e cultura germanica, questa regione ha per lungo avuto un lato girato, influenzato dall'Austria ed

un'altro rivolto verso un sud decisamente diverso.

In questo retroscena particolare, Francesca Melandri ambienta la vita di due donne dal destino tormentato quanto le alte montagne. Vicende che attraversano il novecento facendoci ripercorre gli eventi che hanno

scosso quella parte dei confini d'Italia, dalla carneficina della prima guerra agli anni di piombo ad un'epoca recente fatta di pacificazione e di prosperità economica. In mezzo a questo cielo decisamente scuro, una bella, luminosa - ma ostacolata - storia d'amore. Ed una ragazzina che cerca di capire perché la felicità è svanuta e si lancia in un lungo viaggio alla ricerca di una risposta a questo dolore, ricerca di se stessa, ricerca della riconciliazione di un paese mortificato.



Il libro di Francesca Melandri *"Eva dorme"* ed il successivo *"Più alto*



del mare" hanno ricevuto premi prestigiosi. Per il primo *"Eva dorme"*: Premio F. Seminara/Rhegium Julii opera prima 2010, Premio Internazionale Cesare de Lollis 2010, Premio speciale della giuria Il Molinello 2011, Premio Maria Teresa di Lascia 2011 e Romanzo dell'anno per il Gran Premio delle Lettrici di ELLE 2011.

Per il secondo *"Più alto del mare"*: Premio letterario nazionale «Rapallo Carige» 2012, Premio letterario Isola d'Elba-Raffaello Brignetti, Premio Stresa di Narrativa 2012, Premio Campiello - Selezione Giuria dei Letterati 2012 e Premio Letterario «Città di Rieti - Centro d'Italia» 2013.

Entrambi sono disponibili in formato tascabile. Chi volesse ordinare *"Eva dorme"* può rivolgersi a Dominique.

Per chi vuole disporre di una traduzione, i due libri sono stati pubblicati in lingua francese: *Eva dort*, trad. da Danièle Valin, éditions Gallimard, coll. « Du monde entier », 2012, 393 p. (ISBN 978-2-07-013135-8) e

Plus haut que la mer, trad. da Danièle Valin, éditions Gallimard, coll. « Du monde entier », 2015, 208 p. (ISBN 978-2-07-013945-3).

Prima della fine della riunione, facendo riferimento all'inizio della storia del romanzo "*Eva dorme*" in cui la mamma di Eva, Gerda Huber, rifiuta il pacchetto di lettere portato dal postino Udo destinato alla figlia Eva, pacchetto che sarà rinviato in Calabria a 1397 km dal Südtirol al mit-tente Vito, papà adottivo di Eva, ex carabi-niere calabrese che aveva prestato servizio in Alto Adige negli anni Sessanta, siamo stati invitati a fare un compito scritto: **scrivere una lettera ad un(a) socio(a) del club il cui nome viene estratto da un cappello e dargliela alla fine della seduta.**



Il significato? **Una mano tesa è un passo verso l'altro !** Un esercizio di scrittura che ci ha richiesto molta concentrazione e forse ha creato nuovi legami tra i soci del club.

Durante la riunione abbiamo accolto e dato il benvenuto ad una nuova socia, **Dominique Vandebroek** di Tournai, multilingue, ex profes-sor-essa d'arte della ceramica presso le Accademie delle Belle Arti fiam-minghe di Bruges e Deinze. Da giovane, per coltivare la sua passione per la maiolica, ha passato un anno intero a **Faenza** (prov. di Ravenna) in Emilia-Romagna, storicamente nota dal periodo rinascimentale per la produzione di ceramica ("faïence" in francese, "faience" in inglese).

Gianpietro Corongiu e Dominique Dogot



Gita a Bailleul e Cassel nella Fiandra francese di sabato 23 marzo 2019

A cura di Santo Petrantò.

Ormai è troppo tardi per iscriversi alla gita a Bailleul e Cassel preparata da Santo Petrantò. **Cinquanta (50)** persone hanno accettato l'invito del club.

Per la visita della mostra temporanea dedicata alle "*Fêtes et kermesses au temps des Brueghel*" al Museo della Fiandra a Cassel, abbiamo prenotato **due guide** che, secondo il regolamento, possono occuparsi di un massimo di 25 persone. Come previsto, il club si fa carico della spesa della prima guida. Per la seconda, chiederemo a tutti i partecipanti un extra di **2,00 euro a testa** che sarà raccolto dalla tesoriera prima dell'ingresso al museo.

Al ristorante "*L'Estaminet De Vierpot*" a Boeschèpe, saremo in



44 a condividere il menu del mugnaio.



L'Estaminet De Vierpot a Boeschèpe (Hauts de France)

Per chi partirà da Tournai, ricordiamo che l'appuntamento è previsto alle **12:30** al parcheggio dell'Esplanade de l'Europe (Boulevard des Frères Rimbaut). Partenza in macchina (car sharing) alle **12:45**. Distanza Tournai-Bailleul: 55 km via E42.

Il 12 febbraio l'elenco dei soci del club è stato inviato a tutti per mail (o con questo bollettino per i 6 soci che non hanno la posta elettronica) in modo da poter metterci in contatto tra di noi e favorire anticipatamente il car sharing (covoiturage).

Risparmio per il prossimo viaggio in Italia

Chi desidera partecipare al prossimo viaggio in Italia del 2020 può alleggerire il carico finanziario del viaggio risparmiando mensilmente sul conto del club **Lo Specchio Viaggi BE14 1261 1111 4883** (Codice Bic CPHBBE75).

Anche se la meta e il circuito non sono ancora conosciuti, **quattro soci** sono diventati risparmiatori e hanno già preparato le loro valigie.



Calendario delle attività già previste per 2019

- **Mercoledì 13 marzo 2019**

Intervento sul **mandolino** da 4 musicisti provenienti da Liegi: presentazione dello strumento di origine italiana mediante brani, melodie, canzoni...

A cura di Antonino Mazzarisi.



- **Sabato 23 marzo 2019**



A **Bailleul (Francia)**, visita dell'Atelier di Stampa 3D di **Santo Petrantò** e a **Cassel**, al Museo della Fiandra, visita dell'Expo temporanea dedicata alle "**Fêtes et kermesses au temps des Brueghel**".

Cena al ristorante "**L'Estaminet De Vierpot**" a **Boeschèpe**: menu del mugnaio.

A cura di Santo Petrantò.

- **Mercoledì 3 aprile 2019**

Conferenza di **Patrick Bausier** sugli **oli essenziali**.



- **Mercoledì 8 maggio 2019**

Serata del **cinema italiano** (Sala delle conferenze del 1° piano).

- **Sabato 25 maggio 2019**



A Tournai, Chercq e Vaulx, visita guidata in lingua italiana dei **Forni a calce**: *les Bastions* a Tournai, *fours à chaux* a Chercq, *cava* a Vaulx. Gli spostamenti tra i vari siti si faranno sia in macchina che in bicicletta.



A cura di Jocelyne Desmons.

- **Mercoledì 5 giugno 2019**

Assemblea generale e cena di fine ciclo.

- **Sabato 28 settembre 2019**



« **Tourpes in attività** ». Inizio del pomeriggio: visita del **birrificio Dupont** (Moinette, Bon Vœux, Saison Dupont, Monk's Stout Dupont, Rédor Pils, Hirond'Ale...) a **Tourpes**.

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>