



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



La salina calcara di Trapani (Sicilia)

Il viaggio nella via del sale, che va da Trapani a Mozia è di grande interesse; ovviamente la cosa che colpisce di più sono le vasche colorate, i cumuli di sale in cristalli luccicanti ed i mulini a vento con i loro tettucci a punta rossa.

Novembre 2019 - N° 247

La Salina Calcara di Trapani e Paceco

Sale marino integrale di Trapani

Il **Sale marino integrale di Trapani** è una delle risorse alimentari tipiche del trapanese.

L'acqua del mare, l'energia del vento ed il calore del sole sono gli elementi che, indirizzati dall'opera dell'uomo, producono il prezioso sale. Per la produzione del sale marino integrale è necessario un mare ad alta salinità, la presenza quasi costante di vento e una scarsa piovosità. Elementi questi che certamente non mancano grazie alla natura che ha



regalato a questa scheggia occidentale di Sicilia un clima ideale.

Il sale marino di Trapani, rispetto agli altri sali da cucina, contiene più

potassio, più magnesio e una quantità minore di cloruro di sodio. Ciò che differenzia il prodotto **produzione tradizionale e artigianale** dalla versione industriale è il metodo di "coltivazione", ma soprattutto la lavorazione. Il sale di produzione tradizionale è **raccolto a mano** dal salinaio.

Nella produzione industriale, invece, la raccolta è fatta con strumenti meccanici e, nella fase della lavorazione, il sale può subire procedimenti di raffinazione e aggiunte di altri sali minerali. Quello artigianale invece è integrale. E' più umido e grigiastro.

La lavorazione del sale marino integrale di Trapani, di principio, è molto semplice: l'acqua di mare viene fatta convogliare a più riprese in apposite vasche, diverse per grandezza e profondità che compongono la **Salina**, e lasciata evaporare grazie all'azione associata del vento e del caldo, per poi essere raccolta dal fondo sotto forma di grossi cristalli di cloruro di sodio. Le vasche divise in cinque ordini misurano dai 30 ai 50 m di lato e ognuna di esse ha un nome e una funzione specifica.

Salicoltura artigianale del sale marino integrale di Trapani

L'acqua di mare viene prima convogliata in grandi vasche quadrate chiamate localmente **fridde**, con un livello di 50 cm di acqua, a ridosso della costa. Da qui, attraverso canali e chiuse, l'acqua viene trasferita in vasche meno grandi, che diminuiscono di ampiezza e profondità, ma aumentano di numero, per consentire una migliore evaporazione e concentrazione del cloruro di sodio. La frammentazione dei bacini è importante per accelerare l'evaporazione dell'acqua provocata dal vento e dal sole.



I canali muniti di chiuse trasferiscono l'acqua dalle vasche chiamate **fredde** alle seconde chiamate **vasi coltivi**, di forma rettangolare con un livello di 10 cm, e poi alle terze chiamate **retrocalde** e **calde**. Le **retrocalde** e le **calde** sono quadrate, con un livello di acque di 3/5 cm, ed accostate su due file; le **retrocalde** comunicano col vaso **coltivo** e le **calde** con il vaso **salante**, dove termina la produzione del sale che, frantumato,



si raccoglie e si trasporta sull'argine principale detto **ariuni**.

Infatti, nelle **caselle salanti** con una pala, detta **u palu di rumpiri**, si frantumava la crosta e si raccoglieva il sale formando diversi mucchi che viene ora trasferito con un nastro trasportatore, che ha sostituito le ceste che venivano caricate sulle

spalle, nell'argine principale; mentre pompe a gasolio o elettriche hanno sostituito le pale dei mulini a vento.

I canali che intersecano tutta l'area delle saline sono numerosi e di varie grandezze: i più piccoli servono a mettere in comunicazione i diversi ordini di vasche, mentre in quelli di maggiore grandezza navigavano le grosse barche con vela e fiocco dette **schifazzi** per il trasporto del sale per mare e le **mociare** più piccole senza ponte e vela per trasportare il sale dalle saline al porto.



Il fondo delle vasche salanti viene preventivamente rullato da macchine schiaccia sassi al posto del rullo di legno o di pietra tirato a mano. I cumuli di sale venivano poi ricoperti di tegole di terracotta, dai tenui colori della terra e del sole, per prevenire nella bassa stagione che l'acqua piovana diminuisca la quantità. L'antica fatica della raccolta del sale è stata recentemente attenuata dall'apporto delle nuove tecnologie, ma anche così il lavoro delle saline resta molto duro.

<http://www.salinacalcarapaceco.eu/sale-marino-integrale-di-trapani/>

Il sale marino si ottiene semplicemente lasciando evaporare l'acqua marina all'interno di grandi vasche sistemate sulla costa: le saline, appunto. Gli elementi essenziali per la nascita del sale, quindi, sono tre: l'acqua del mare, il sole e il vento.



Di fronte alla costa trapanese (fra Trapani, Paceco e Marsala) in un suggestivo scenario di acqua, mulini a vento e piramidi bianche che diventano rosa al calare del sole, esiste un'importante realtà produttiva, e non soltanto industriale. Tutta la zona ricade all'interno di due splendide aree protette: la riserva naturale orientata delle **saline di Trapani e Paceco** e le **saline dello Stagnone** (nel comune di Marsala).

Le caratteristiche della costa - piuttosto bassa - dei litorali trapanesi ed il clima estremamente favorevole suggerirono ai Fenici (VIII sec. a.c.) l'impianto delle prime saline che la storia ricordi.

Ma solo nei sec. XV e XVI si ebbe uno sviluppo notevole delle attività di estrazione del sale. Nel XVII e nel XVIII secolo le saline rappresentavano una risorsa fondamentale dell'economia della città, assieme all'arte

del corallo e alla pesca, di portata tale da far diventare il porto di Trapani uno dei più importanti del Mediterraneo e d'Europa.

Fino agli anni '60 la coltivazione del sale era in piena attività e il prodotto veniva esportato in tutta Europa fino in Norvegia. Il secondo dopoguerra ne ha segnato un temporaneo declino legato alla concorrenza del salgemma, all'elevato costo dei trasporti e ai danni provocati dall'alluvione degli anni '60, che ha trasportato milioni di metri cubi di acqua nelle saline, determinandone l'interramento e l'abbandono dei bagli.

Solo dopo il 1973, anno dell'abolizione del Monopolio di Stato, si registrano segnali di ripresa.

La produzione del sale avviene durante il periodo estivo, in particolare nei mesi di luglio e agosto. Si compiono circa tre raccolti, a seconda delle condizioni climatiche (un'ultima raccolta può essere realizzata anche nel mese di settembre).

Il sale marino di Trapani, rispetto agli altri sali da cucina, contiene più potassio, più magnesio e una quantità minore di cloruro di sodio.

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/sale-marino-di-trapani/>



Nel corso della prossima riunione del club di mercoledì 6 novembre 2019, Arcangelo Petrantò, membro fondatore della nostra comitiva, presenterà il frutto di un lavoro lunghissimo, scrupoloso, attento e molto speciale riguardante una parte dell'opera di Georges Remy (Hergé) intitolato: "Riflessi italiani nelle avventure di Tintin". **

La prima parte della seduta si terrà nell'aula abituale. Per la presentazione saranno utilizzati gli strumenti multimediali della sala delle conferenze situata al primo piano della sede del club.



**** Le avventure di Tintin (Les Aventures de Tintin)** è una serie a fumetti belga ideata e disegnata dal 1929 al 1983 da **Hergé** incentrata sull'omonimo personaggio immaginario di Tintin. Le storie della serie sono contestualizzate con la realtà storica del XX secolo a partire già dal primo episodio - ambientato nella Russia bolscevica del 1929 e nella repubblica di Weimar - e anche i successivi si svolgono in contesti realistici - come il Congo del 1930, il nord America del 1933, la Cina occupata dai giapponesi nel 1934, l'Inghilterra, il Belgio e la Scozia nel 1937, in uno stato immaginario situato nell'Europa dell'Est identificabile con l'ex Jugoslavia nel 1940, e poi l'Austria invasa dai tedeschi e arrivando poi, storia dopo storia, fin sulla Luna, ai dirottamenti aerei e ai dittatori sudamericani - il tutto risultante di un approfondito lavoro di ricerca dell'autore.

https://it.wikipedia.org/wiki/Le_avventure_di_Tintin

La volta scorsa

Lo scorso **mercoledì 2 ottobre 2019**, si è svolta la prima seduta del 28esimo ciclo di riunioni del Club di Conversazione Italiana.

Dopo il trambusto e la gioia delle rimpatriate, il presidente **Dominique Dogot** dà il benvenuto a tutti i membri e accoglie due nuovi soci che si presentano a turno: **Domenico Lio** di Brunehaut e **Christian De Paoli** di Vaulx. Inoltre un ex socio, assente da qualche anno, si è nuovamente unito a noi: si tratta di **Vincent Devos** di Obigies.

Dopo le presentazioni, il nostro presidente rammenta a tutti che il Club, creato da Arcangelo Petrantò nel 1992, deve il suo nome "**Lo Specchio**" al fatto che le prime riunioni si sono tenute in un bar di Tournai chiamato "**Le Relais du Miroir**".

Poi sono trasmesse a tutti alcune informazioni delle diverse attività culturali che si svolgeranno a Tournai ed in altri comuni:

- **Marie Piotte**: expo alla Fondazione Folon a La Hulpe (Brabante Vallone) dedicata a Hugo Pratt e al suo personaggio di fumetti **Corto Maltese**, fino al 24 novembre 2019.
- **Rosanna De Vincentis**: concerto di **Angelo Branduardi** a Mons (23 ottobre 2019).
- **Pierre Buyse**: le **Giornate dell'Astronomia** del suo Club a Villeneuve d'Ascq (5 e 6 ottobre 2019) e l' **Esperienza di Fizeau** al Beffroi di Mons (misurazione della velocità della luce), fino al 27 ottobre 2019.
- **Arcangelo Petrantò**: film in lingua italiana (Art et Essai) a Imagix Tournai: **La ragazza nella nebbia** di Donato Carrisi, fino al 15 ottobre 2019.
- **Liliana Valerio**: festival del film italiano a Imagix Mons: **L'ospite** di Duccio Chiarini (19 ottobre 2019)

E ancora

- Al Circolo di Kortrijk-Courtrai, conferenza di Francesco Loterzo e Isabelle Delft sull'**Oro Campano**, cioè la Mozzarella di Bufala (giovedì 10 ottobre 2019 alle ore 20)
- A Tournai, nell'ambito dell'**Art dans la Ville**, due appuntamenti e incontri con l'artista sono proposti, il primo da Laurence Glorieux, figlia di Manuela Pamelin (LDécoration Internationale) con il fotografo **Gianni Candido** (giovedì 10 ottobre 2019 alle ore 19); il secondo da Decallonne Concept Store con **Frédéric Dedeycker**, disegni, acquerelli e acrilici (sabato 12 ottobre 2019 dalle 14 alle 17) che, per chi non lo sapesse, è stato la nostra guida durante la visita del Birrificio Dupont a Tourpes (vedi pagg. 6 e 8).



Il nostro presidente, in carica da 22 anni, sottolinea il ruolo del comitato che consiste nell'organizzare varie attività per rispondere agli obiettivi della nostra comitiva, cioè **parlare in lingua italiana** e anche fare parlare gli altri, ascoltare, leggere il bollettino, farsi un buon bicchiere di vino o di birra, mangiare, visitare (città, mostre, siti) e... viaggiare insieme.

Il bollettino serve da legame tra il Club e i soci, per trasmettere informazioni sulla vita del Club: il riquadro rosso, i resoconti delle sedute, delle gite, delle visite, le impressioni personali dei viaggiatori, gli impegni dei soci per il club... nonché il programma delle attività che proponiamo.

Per quanto concerne le finanze del Club, la gestione e il bilancio dello scorso ciclo sono positivi. Più di 50 persone hanno già versato la propria quota. Il pagamento per banca è preferibile anche se Liliana Valerio si mette a disposizione per i pagamenti in contante.



Per questa seduta di rientro, Gianpietro Corongiu ci aveva preparato un'attività ludica il cui tema era " **Ne parliamo?** "

Suddivisi in 4 gruppi di 10 persone, i partecipanti dovevano trovare gli oggetti che Gianpietro teneva nascosti in una scatola, facendo una sola domanda a persona, in ogni squadra. Poi, sono state disposte su un tavolo una serie di carte su cui era scritta una parola. Ognuno cercava

di indovinare cosa c'era scritto sul biglietto, sempre con una sola domanda. Infine, ognuno doveva mimare, descrivere l'oggetto senza l'uso della parola di fronte ai gruppi per fare indovinare il termine.

Quante risate! Non è stato facile per tutti! Malgrado le difficoltà di certe situazioni la maggior parte dei soci era appassionata, ogni gruppo volendo vincere!

Ringraziamo calorosamente Gianpietro, bravissimo animatore, che ci ha fatto passare una gioiosa serata. Scopo raggiunto... ognuno ha potuto esprimersi in modo divertente.

Liliana Valerio e Dominique Dogot



Camillo Mariani espone i suoi dipinti e disegni

Venerdì 20 settembre 2019

Artisti e pittori che hanno visto nascere la loro arte in rosa e blu, ne conosciamo. **Camillo Mariani**, socio del club da più di venticinque anni, è uno di quelli, un pittore che scopriamo con sorpresa e molto piacere, dal rosa al nero, dal blu alle tavolozze multicolori.

L'arte di Camillo Mariani è un vortice di emozioni che vi risucchia in un dedalo di curve, di cerchi e di volute dove si ritrova l'Uomo e la Natura. Una natura senza confini, dalla terra nera al cosmo luminoso e misterioso.

Una natura popolata, qua e là, di animali realisti o fantastici, a volte con un profilo di pesce o di serpente con raggi e getti di luce dappertutto.

Poi, una cinciarella, una mano aggraziata che esce dal quadro per offrirvi un fiore, una viola con petali di tutti i colori.

Viola, pansè, e... pensiero, riflessioni, filosofia e



Camillo Mariani

tante idee su tante cose e problemi come la pace, l'Europa, il pianeta e l'inquinamento, tanti soggetti e temi che appaiono nelle sue opere. A volte, si intuiscono a malapena quando si tratta di allegorie. C'è sempre



qualcosa da scoprire. La luce, l'aria, l'erba, la natura sono temi importantissimi dovuti ai ricordi della sua infanzia e, per esempio, quando all'età di dodici anni, scendeva nella miniera di carbone a quasi mille metri!

Dopo il nero e la polvere del fondo "de l'fosse" di Wasmes in Borinage dove Vincent Willem van Gogh ha lavorato, Camillo voleva uscire e volare **nel blu dipinto di blu...**

Camillo sa maneggiare il pennello, i pastelli e il carboncino nonché... la piuma. Egli ha lasciato molti scritti sui temi che gli sono cari tra cui: il suo papà, la famiglia, i viaggi, gli uccellini, il pianeta; diciamo un mondo ideale celebrato con qualche poesia piena di "tenerezza-verità".

Bernard Loin



Visita del Birrificio artigianale Dupont a Tourpes

Sabato 28 settembre 2019

Anche se il club aveva organizzato il carpooling in partenza dal parcheggio dell'Hall des Sports di Tournai la maggior parte dei soci aveva deciso di recarsi per conto suo sul sito del **Birrificio Dupont a Tourpes** (Leuze-en-Hainaut) dove ci aspettava la nostra guida in lingua italiana **Frédéric Dedeycker**. In totale, eravamo in **26** a seguirla e a percorrere il labirinto fatto di locali molto puliti con vasche gigantesche, serbatoi, tubi di tutti i generi, tini di fermentazione, cisterne, filtri, celle frigorifere, fusti, bottiglie, ecc.

Per chi non lo sapesse, ricordiamo che la visita del birrificio è già stata programmata per i soci del club il sabato 30 aprile 2005. Precisiamo che, all'epoca, la famiglia Dedeycker era già molto impegnata poiché la guida di quella visita non era altro che **Gérard Dedeycker**, padre di Frédéric, ancora oggi membro del club. Cinque soci hanno rivisitato il sito quasi 15 anni dopo la prima visita.

Un po' di storia

Le birrerie in Vallonia-Picardia non sono nuovi! Nel XVIII secolo, ogni località ne contava almeno una. Il Birrificio Dupont è un'antica fattoria la cui origine risale al 1759. Nel 1844 diventa la cascina-birreria Rimaux-Derrider, specializzata nella produzione di **Birra di miele** e di birra di tipo **Saison**. Queste fattorie producevano d'inverno questo tipo di birra ed era consumata d'estate dai lavoratori stagionali che lavoravano nei campi agricoli.



Nel 1920, Louis Dupont, agronomo, si trasferisce nella cascina Rimaux-Derrider comprata da suo padre Alfred. Così si perpetua la ricetta tradizionale della Saison che diventerà la **Saison Dupont**. A partire da quell'anno, il birrificio diventa una ditta familiare.

Nel 1945, Louis Dupont cede il Birrificio Dupont a suo nipote Sylva Rosier, ingegnere birraio. La figlia Claude e il figlio Marc Rosier si impegnano nell'impresa sviluppando il laboratorio di analisi del birrificio nonché negli anni '90 le birre biologiche: Moinette bio, Saison bio, Bière de Miel bio, Biolégère, Blanche du Hainaut bio.

Oggi i proprietari sono i figli e i nipoti di Sylva Rosier. Entrato nell'impresa in quanto ingegnere birraio nel 1990, **Olivier Dedeycker**, fratello della nostra guida **Frédéric Dedeycker**, subentra allo zio Marc Rosier a capo del birrificio nel 2002 e rappresenta la quarta generazione di questa famiglia di birrai.

Oggi, l'attività birraia conosce uno slancio incredibile e la birra belga è iscritta al **Patrimonio culturale immateriale dell'umanità**.



In fine, in parallelo con le attività birraie, nel 1995 si aggiunge la creazione di 5 formaggi diversi (pasta dura, semidura e molla) stagionati con la birra.

L'impresa esporta più di 40% dei 30.000 hl prodotti annualmente, in una ventina di paesi di cui la metà negli Stati Uniti, in Australia, in India e anche in Vietnam.

Fabbricata dal 1955, la **Moinette** è la birra più famosa del birrificio!

Processo di produzione della birra

Quali sono gli ingredienti di base della birra? Ce ne sono quattro: l'acqua, il malto d'orzo, il luppolo e il lievito.

1. La maltatura: dall'orzo al malto

I chicchi d'orzo vengono immersi in acqua, lasciati germinare, e successivamente essiccati a temperature diverse in base al livello di tostatura desiderato. Solo ora si può chiamare malto d'orzo, pronto per essere usato dai maestri birrai per creare birre con un ampio spettro di colori.



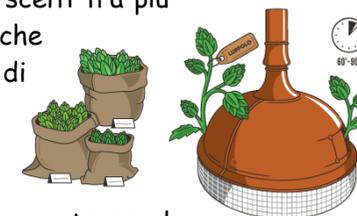
2. L'ammestamento: dal malto al mosto dolce

Il malto viene prima macinato e poi mescolato con acqua calda, in modo da trasformare l'amido in zuccheri e destrine. La miscela ottenuta si chiama **mosto dolce**, e le trebbie non trasformate diventano mangime per gli allevamenti locali.



3. La scelta dei luppoli e la bollitura: dal mosto dolce al mosto luppolato

Il mosto dolce viene fatto bollire per circa un'ora. Questa è la fase in cui sono aggiunti i luppoli, che scelti tra più di 300 varietà presenti in natura e che portano con sé i profumi dei loro paesi di origine: fiori, agrumi, frutta esotica, spezie o erbe. Si può introdurre la stessa varietà di luppolo in momenti diversi della bollitura: verso l'inizio per estrarre le note amare, verso la fine per trattenere gli aromi e i profumi più intensi.



4. La fermentazione e la maturazione: dal mosto alla birra

Il mosto viene raffreddato e trasferito in grandi tini di fermentazione, dove il lievito trasformerà gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. Una volta finita la fermentazione, la birra è lasciata a maturare a bassissima temperatura. Per esaltare i profumi di alcune birre, sono aggiunte anche in questa fase le varietà di luppoli più aromatiche.



5. Il confezionamento: dalla maturazione alla confezione

Ad ogni tipologia di birra corrisponde un preciso formato, adatto alle occasioni più diverse: una cena a casa sperimentando nuovi abbinamenti, una serata al pub con gli amici, una festa all'aperto.



6. La distribuzione: dal birrifico a tutto il mondo

Ogni birra deve ricevere l'approvazione dei mastri birrai prima di lasciare il birrifico: è una fase fondamentale in cui è valutata la qualità dei prodotti senza accettare compromessi. Dopo l'assaggio, le birre possono lasciare il birrifico per essere distribuite in tutto il paese ed esportate in tutto il mondo.



<https://www.birificioangeloporetti.it/it/il-processo-di-produzione-della-birra>

Alcune regole riguardanti il servizio della birra

Ogni birra dispone del proprio bicchiere di degustazione più adatto al prodotto. I bicchieri vengono lavati senza detersivo e risciacquati con acqua fresca prima del servizio. Versare lentamente la birra inclinando il bicchiere a 45°, poi raddrizzarlo gradualmente per ottenere un "bel collo" di schiuma. Servire la birra alla giusta temperatura è fondamentale!

- la bionda → tra 9° e 10° C.
- la bianca → tra 6 e 8° C.
- l'ambrata → tra 9 e 10° C.
- la scura → tra 9 e 11° C.

Nel corso della visita abbiamo potuto scoprire che certi elementi delle attrezzature di produzione e delle tubature inox provenivano dal Veneto, in particolare dalla **TMCI Padovan** situata a Vittorio Veneto.



Dopo aver visto l'impressionante linea di imbottigliamento in funzione, attraversando il capannone contenente per poco tempo migliaia di casse di birre pronte per la spedizione in Belgio e in tutto il mondo, il presidente ha fatto un bel gioco di parole dicendo:

*A Epernay (Reims) i Francesi hanno lo Champagne Moët & Chandon
Noi, in Belgio, a Tourpes, abbiamo le birre Dupont Moinette & Saison*

Un'espressione che ha fatto ridere e che potrebbe diventare uno **slogan cult**, almeno a Tourpes e nei dintorni!

Ringraziamo calorosamente la nostra bravissima guida **Frédéric Deycker** per tutte le spiegazioni sui procedimenti di fabbricazione della birra. L'ha fatto con piacere, passione e competenza.

Ricordiamo che nella vita vera Frédéric è Graphic Designer (grafico). Si è aggiornato per proporre questa visita **in lingua italiana!** Ha studiato la nostra lingua ai corsi serali del Collège di Kain con Iliara Dodero. Per concludere, il Club gli ha offerto un magnifico cestino preparato da Antonino Mazzarisi pieno di specialità italiane.



La visita del Birrifico Dupont si è fatta nell'ambito della festa del paese: **Tourpes en activité**. In programma, tante attività artigianali e sportive, animazioni per bambini, visite del birrifico, stand di degustazione, vendita di prodotti locali, bande della zona, ecc.

Dopo la visita era prevista una passeggiata libera per scoprire le varie attività nel centro del paese. Per 1,00 € un trenino permetteva di raggiungere velocemente i vari siti. Di solito questa festa richiama tantissimi visitatori! Purtroppo, a causa dei capricci del nostro clima, i meno curiosi sono rimasti a casa. Nonostante questo, regnava un'atmosfera gioiosa nei diversi tendoni dove si potevano assaggiare i prodotti della ditta **Dupont** ascoltando i brani a volte rumorosi dei diversi gruppi musicali.

"Non c'è solo la birra nella vita, ma ... migliora tutto il resto"

Stephen Morris

Liliana valerio e Dominique Dogot

Calendario delle prossime attività del 2019

- **Mercoledì 6 novembre 2019**

Conferenza di **Arcangelo Petrantò** sui
"Riflessi italiani nelle avventure di Tintin"

- **Mercoledì 4 dicembre 2019**

Cena del club di fine anno secondo il modus operandi abituale.



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 0496/62.72.94 - Gianpietro CORONGIU 069/68.65.86
Quota di **25,00 €**, valida per il prossimo ciclo 2019/2020, 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>