



Club di **conversazione**
italiana di Tournai ■

Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



*La pasta si distingue in numerosi tipi soprattutto
in base alla forma e alla presenza del ripieno,
ma anche per quella delle uova nell'impasto
e per il tipo di farina usato.*

Marzo 2012 - N° 178

LA STORIA DELLA PASTA ITALIANA

La pasta, dapprima diffusa solamente in alcune specifiche regioni è oggi conosciuta e consumata nel mondo intero. La Cina, si pensa, sia il paese natale della pasta, dove ancora oggi viene abbondantemente consumata. La pasta cinese ed asiatica in genere, sono gli spaghetti, chiamati "noodles".

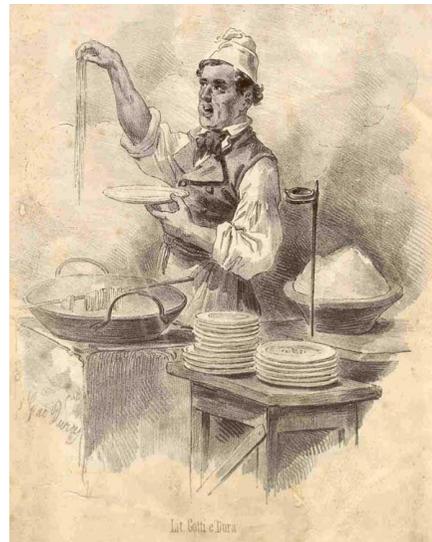
Greci e Romani

Molte fonti sostengono che Marco Polo avesse introdotto la pasta attraverso i suoi viaggi dalla regione asiatica all'Italia nel 1292 d.C., ma le origini "**dei maccheroni**" risalgono al periodo storico dei Romani che davano il merito dell'invenzione agli Dei stessi.

Un'altra leggenda dichiara che la pasta è stata inventata da Hephaestus, Dio greco del fuoco, (Vulcano per i Romani), tuttavia non c'è alcun riscontro nella letteratura classica.

La pasta era conosciuta indubbiamente da entrambi: Greci e Romani. Un tipo di pasta sicuramente conosciuto in quel tempo era una sorta di spaghetti allargato chiamato in greco "**laganon**", probabilmente simile alla lasagna attuale. Tuttavia questo tipo di pasta non veniva cucinato al forno come le lasagne, ma bensì arrostito su delle pietre calde o su forni idonei. Si potrebbe dire che assomigliasse più al piatto che noi chiamiamo pizza.

Apicius, uno scrittore Romano del primo secolo d.C. descrive una pasta preparata "per accludere timballi e torte..." chiamata 'lagana'.



Purtroppo la ricetta per l'impasto non è stata riportata, comunque ci sono suggerimenti su come fare gli strati a base di carne e di pesce. Questo sarebbe simile ai ravioli o ai tortellini di oggi.

Ci sono inoltre delle speculazioni che un certo tipo di pasta fosse già utilizzata dagli Etruschi, ma non vi è prova che questo fatto storico sia reale.

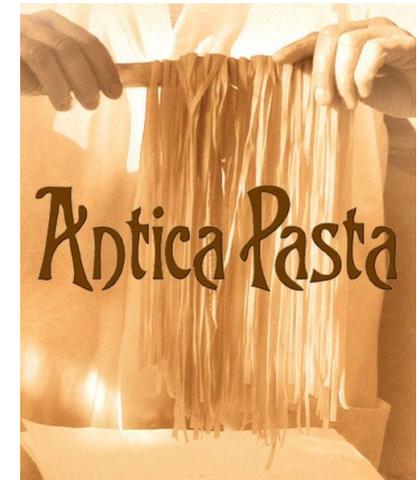
Gli Arabi e la Pasta

La prima annotazione storica che riguarda la preparazione delle tagliatelle cucinate bollendole in acqua, risale al quinto secolo d.C., a Gerusalemme (fonte: Talmud in lingua Aramaica).

La parola usata per definire gli spaghetti (noodles) derivava dall'Eritrea. In Arabo questo termine si riferisce agli spaghetti secchi comprati piuttosto che agli spaghetti freschi fatti in casa. Gli spaghetti secchi potevano essere consumati anche dopo diverso tempo mentre quelli freschi dovevano essere mangiati subito.

Molto probabilmente, la pasta fu introdotta in Italia durante la conquista Araba della Sicilia, era infatti una conveniente scorta di cibo per l'esercito. Inoltre negli scritti di Al Idrisi, un geografo Arabo, si trova che un prodotto a base di farina con forma di stringhe era prodotto a Palermo (colonia Araba).

L'origine della parola "**maccheroni**" risale dalla parola siciliana "maccaruni" che vuole dire "trasformare la pasta con la forza". Nei metodi antichi di produzione della pasta, la forza significava la lavorazione dell'impasto con i piedi, spesso un processo per cui occorreva un giorno intero. L'antica lasagna siciliana, un piatto ancora oggi tradizionale in Sicilia, includeva l'uva passa ed altre spezie portate dagli arabi. Queste indicazioni sono un'ulteriore prova dell'introduzione della pasta in Italia da parte degli invasori Arabi.



La Pasta nel Medioevo Italiano

La prima ricetta documentata della pasta viene riportata nel libro "*De arte Coquinaria per vermicelli e macaroni siciliani*", (l'arte della cottura dei maccheroni e dei vermicelli siciliani) scritto da Martino Corno, cuoco presso il potente patriarca di Aquileia, intorno all'anno 1000.

Le prime fonti storiche che si riferiscono alla produzione della pasta secca, in ciò che sembra una impresa industriale su scala ridotta, risalgono al 1150, il geografo Arabo Al-Idrisi nei suoi scritti segnala un impianto a Travia, a circa 30 chilometri da Palermo e scrive: "producono pasta a forma di stringhe ("tria" in Arabo) in abbondanza e viene

esportata dappertutto, in Calabria ed in molti paesi mussulmani e cristiani, anche per mezzo di navi."

Nel 1279 un soldato di Genova ha elencato nell'inventario delle sue proprietà anche un cestino di pasta secca ('una bariscella plena de macaronis'). Un documento datato 1244 ed un altro del 1316 testimoniano la produzione della pasta secca in Liguria, indicando così che la pasta era allora diventata d'uso in tutta la penisola italiana. Tra il 1400 e il 1500, la produzione di "fidei" (pasta nel dialetto locale) era diffusa in Liguria, inoltre nel 1546 a Napoli

si venne a creare una corporazione degli artigiani della Pasta (tuttavia il più vecchio documento sopravvissuto che si riferisce a questa cooperativa riporta la data del 1571). Nel 1574 una cooperativa simile a quella di Napoli fu fondata a Genova e tre anni dopo a Savona fu redatta la "Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari".

Nel 1584, l'autore Giordano Bruno cita un detto napoletano, "*è cascato il maccarone dentro il formaggio*".

I vari tipi di pasta, compreso i tubi vuoti lunghi, vengono accennati nelle annotazioni di diversi monasteri Italiani del quindicesimo secolo. Entro il diciassettesimo secolo, grazie alla sua praticità e convenienza, la pasta diviene parte della dieta quotidiana degli Italiani.



17° e 18° Secolo

Nel diciassettesimo secolo, particolarmente a Napoli, l'alto incremento demografico stava aggravando i problemi di accessibilità agli alimenti, fino a che una piccola rivoluzione tecnologica permise di produrre la pasta ad un costo molto più basso.

La pasta si trasformò così nell'alimento della gente. La vicinanza di Napoli al mare (come era il caso per la Liguria e per la Sicilia) facilitava l'essiccamento della pasta, permettendo un esteso tempo di conservazione. Il trasporto via mare inoltre permise di esportare la nuova pasta (secca) in tutta Italia.

Precedentemente, la pasta era fatta mescolando la farina di semolino con i piedi. Il produttore si sedeva su di un banco e usava i suoi piedi per mescolare ed impastare la pasta. Il re di Napoli, Ferdinando II, assunse Cesare Spadaccini, un famoso ingegnere, per migliorare la suddetta procedura. Il nuovo sistema consistette nell'aggiungere l'acqua bollente alla farina fresca appena macinata ed il metodo d'impasto con i piedi fu sostituito da una macchina in bronzo che imitava perfettamente il lavoro del piede umano.

Nel 1740, la città di Venezia autorizzò Paolo Adami ad aprire la prima fabbrica di pasta della penisola. Il macchinario utilizzato era abbastanza semplice, e consisteva in una pressa in ferro messa in moto da parecchi ragazzi. Nel 1763, il duca di Parma, Don Ferdinando di Borbone, concesse a Stefano Lucciardi di Sarzana il diritto di monopolio per dieci anni sulla produzione della pasta secca - con "stile Genovese" (nella città di Parma).

Nel 1766 il corpo di **Santo Stefano** fu trovato nei pressi di un'impastatrice e lì venne sepolto. Per questo motivo divenne il santo protettore dei produttori di pasta.



Goethe nel suo diario, *Viaggio in Italia* (del 1787), definisce i maccheroni come "pasta delicata, fatta con fine semolino, lavorata duramente, bollita e lavorata in varie forme".

Inoltre descrive degli episodi di vita napoletana, dando un'idea del lavoro dei *maccheronari* che presenti agli angoli di quasi ogni strada: "attivamente fanno i maccheroni grazie alle loro vaschette riempite di olio caldo, particolarmente nei giorni quando bisogna rinunciare a mangiare la carne. Vendono così bene il loro prodotto che molta gente porta via il loro pasto in fogli di carta".

Pomodori

Fino alla fine del diciottesimo secolo la pasta veniva consumata senza alcun condimento o formaggio. La prima menzione dell'utilizzo del pomodoro come condimento della pasta risale al diciassettesimo secolo. La pianta del pomodoro è stata importata in Spagna dal nuovo mondo e successivamente si è diffusa in Europa, trovando un clima ideale per la sua coltura nei paesi mediterranei. Comunque il pomodoro non divenne un ingrediente comune nella cucina italiana fino alla fine del diciottesimo secolo infatti inizialmente, veniva considerato solamente come una pianta ornamentale (pomo-d'oro, era un frutto giallo) e si pensava che la pianta fosse tossica.

Nel 1778 Vincenzo Corrado accenna nel suo libro di cucina "Cuoco galante" ad una salsa di pomodori, ma non come condimento per la pasta. Agli inizi del 1800 una salsa di pomodori, bollita in un tegame con un pizzico di sale e con l'aggiunta di alcune foglie di basilico, era comunemente servita dai venditori ambulanti del sud dell'Italia per condire i maccheroni. La pizza incominciò ad essere condita con la salsa di pomodori e la mozzarella soltanto dalla metà del diciannovesimo secolo.



Industrializzazione

Nella metà del diciannovesimo secolo alcuni artigiani della pasta di Amalfi aprirono a Torre Annunziata in Napoli un vero e proprio laboratorio industriale per la produzione di pasta. Si servivano di mulini ad acqua per movimentare la macina in pietra e una volta macinato, il semolino veniva separato dalla crusca per mezzo di setacci a mano.

Nel 1878 fu introdotta una nuova macchina per la pulizia del semolino, inventata a Marsiglia in Francia, che migliorò la qualità del semolino e quindi della pasta. Il cuoio perforato che era fino a quel momento usato sui setacci manuali fu applicato agli agitatori meccanici. La prima pressa idraulica fu costruita nel 1882 ed il primo laminatoio alimentato a vapore fu azionato nel 1884.

Le nuove tecnologie permisero di fare sul disco di bronzo della pressa (dado-stampo) dei fori assolutamente perfetti. L'industria poté così inventare nuove forme che aumentarono l'interesse dei consumatori verso la pasta. Già alla fine del diciannovesimo secolo una tipica fabbrica poteva offrire un assortimento dalle 150 alle 200 forme differenti di pasta.

L'industria della pasta si è sviluppata velocemente tra la fine del diciannovesimo secolo e l'inizio del ventesimo, grazie anche ad una domanda su scala globale. Il frumento preferito dai produttori era la varietà *Taganrog* e cioè grano duro di alta qualità importato dalla Russia. Il porto di Taganrog, in Russia, infatti era noto per esportare il frumento preferito dai pastifici Liguri e da quelli Napoletani. Un vecchio opuscolo di una fabbrica di pasta della Liguria - la cui meta' della produzione era dedicata solamente al mercato di New York - riferiva della pasta fatta con il frumento di *Taganrog*: "pasta di **Taganrog**"



Spaghetti messi a seccare nelle strade di Napoli (1895)

Il ventesimo Secolo

Il rapido sviluppo dell'industria della pasta italiana all'inizio del ventesimo secolo è da collegare anche alla massiccia esportazione, che nel 1913 ha toccato il record di 70.000 tonnellate, per la maggior parte verso gli USA.

Successivamente, i paesi tradizionalmente importatori di pasta cominciarono una produzione locale che se da un lato ridimensionò l'esportazione italiana dall'altro creò una domanda internazionale dei macchinari necessari per la produzione della pasta "italian style"..



Nel 1917, Fereol Sandragnè brevettò il primo sistema di produzione continua della pasta.

Nel frattempo, a causa della Rivoluzione Bolscevica le importazioni di frumento russo si ridussero drasticamente. I produttori italiani si

orientarono, in primo luogo verso il frumento francese e quello americano. Oggigiorno la maggior parte del frumento utilizzato dall'industria della pasta italiana è coltivato in Italia, con alcune importazioni dall'Australia.

Nel 1933 la prima vera pressa continua, completamente automatica, fu progettata, costruita e messa in azione da due fratelli di Parma, Mario e Giuseppe Braibanti; così dalla produzione artigianale si passò alla produzione industriale.

Al giorno d'oggi la pasta è ampiamente consumata in Europa, in Australia e nelle Americhe. I tipi tradizionali di pasta sono i maccheroni e gli spaghetti semplici, tuttavia sul mercato sono disponibili un'infinità di altri tipi; la più grande varietà, si trova ovviamente in Italia.



Albero degli spaghetti o pesce d'Aprile?

Nel 1957 la BBC teletrasmette un filmato intitolato "Raccolta degli spaghetti in Primavera", che racconta la vita nelle campagne nei pressi di Lugano. Il commentatore, molto serio, descrive un albero al quale sono appesi dozzine di chili di spaghetti e spiega che grazie alla capacità e competenza degli agricoltori, tramandata di generazione in generazione, questi alberi fornivano spaghetti omogenei, di uguale lunghezza, e che questo ne facilitava la raccolta.



Si dice che la mattina seguente (il 2 di Aprile) la BBC ricevette numerose chiamate da persone che erano interessate a comprare questi alberi degli spaghetti e volevano quindi avere il numero di telefono del commerciante da contattare....

<http://www.food-info.net/it/products/pasta/history.htm>



Ciao a tutti,

Con questo argomento, **la pasta**, inizio a parlare di uno dei cibi che mi appassiona maggiormente; sarà per la semplicità degli ingredienti che la compongono, sarà perché con un piatto di pasta risolvi i problemi di una cena volante (un aglio, olio, peperoncino lo sanno cucinare tutti o quasi), sarà per l'immediata seduzione che essa porta con sé (il sugo che l'avvolge, il semplice arrotolare due fili di spaghetti e portarli



alla bocca), ma l'amore per la pasta coinvolge una miriade di appassionati. Si dice che la nascita della pasta sia collocata nell'attuale Cina, precisamente presso Lajia, nel nord-ovest del Paese, ben 4000 anni fa. Si trattava però di una specie di spaghetti fatti con miglio (pestato e reso farina) e acqua. Ma quello di cui voglio parlarvi in questa pagina, è la divisione tra **pasta secca**, **pasta fresca**, **pasta ripiena**, ed i **metodi di cottura della pasta**. Che dire: bando alle ciancie (non lo so ma il termine ciancie lo utilizzerei per un nuovo formato di pasta!). E' inutile dire che se il buon Barilla mi copia il termine per creare un nuovo formato di pasta (le ciancie appunto) mi aspetto una fornitura a vita di pennette, maccheroni e quant'altro per tutta la famiglia!

Pasta secca

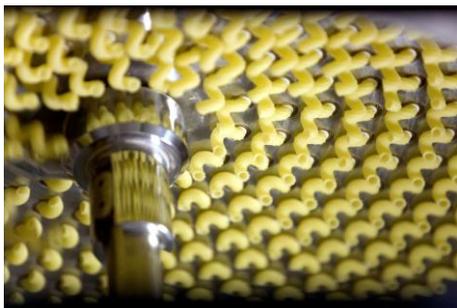
Le paste secche sono fatte principalmente di semola di grano duro impastata con acqua. La semola di grano duro è maggiormente ricca di proteine rispetto a quella di grano tenero e per questo motivo tiene maggiormente la cottura. Per la preparazione dell'impasto si aggiunge alla semola circa un 30% di acqua, quindi per ottenere paste secche all'uovo si aggiungono almeno 400 g di uova di gallina, mentre per

ottenere paste speciali vengono aggiunti spinaci disidratati, pomodoro disidratato, nero di seppia ecc...

Altro elemento importante è la **trafilatura**. In tv si sente parlare spesso di pasta trafilata al bronzo, ma che cos'è la trafilatura? La trafilatura si realizza con la

"trafila", che è un utensile che dà forma alla pasta. In pratica l'impasto viene spinto contro la trafile che, grazie a fori sagomati, permette l'uscita della pasta con la forma voluta.

La tradizionale trafileatura avveniva prevalentemente con trafile di bronzo, ma, negli ultimi decenni le aziende le hanno sostituite con quelle in acciaio o rivestite di teflon. I risultati però sono diversi, la pasta



trafilata al bronzo presenta una superficie maggiormente rugosa, che trattiene meglio il condimento.

Dopo la trafileatura avviene la fase di essiccamento, che deve avvenire in maniera graduale e in più fasi. La normativa italiana prevede un'umidità della pasta secca del 12,5% come massimo, quindi bisogna procedere all'essiccamento in tunnel nei quali circola aria calda. L'essiccamento della pasta può avvenire a temperature che variano a seconda del formato, dai 40° agli 80°.

Pasta fresca

La preparazione della pasta fresca avviene di solito impastando farina di grano tenero tipo "0" o "00" con l'aggiunta o meno di uova. Facoltativamente si possono aggiungere altri ingredienti o svariati tipi di farina. Regina delle paste fresche è la pasta all'uovo, con cui si preparano **tagliatelle**, **tagliolini**, **maltagliati** oppure paste farcite come **lasagne**, **cannelloni**, **tortellini** e **ravioli**.



Le proporzioni ottimali per la pasta all'uovo sono 100 g di farina ogni uovo, ma le quantità possono variare secondo il gusto tradizionale (lavorando in certi ristoranti ho visto addirittura lo chef che utilizzava 30 tuorli d'uovo ogni kg di farina!!! Decisamente una sfoglia spettacolare, ottimo ricostituente naturale). Per 4 persone sono sufficienti 300 g di farina e 3 uova per porzioni medie



servite asciutte. Se la preparazione è in brodo, 1/3 della dose è decisamente sufficiente. Se desiderate aggiungere ingredienti come purea di spinaci o rape rosse dovrete aumentare la proporzione di farina in quanto l'acqua contenuta nelle verdure strizzate e tritate ammorbidirà notevolmente l'impasto.

Per comodità nello stendere la pasta potrete utilizzare delle comodissime macchine per pasta: ve ne sono di manuali come elettriche oppure, se desiderate migliorare e rassodare i vostri pettorali, potete utilizzare la classica **spianatoia** con il **mattarello**, quindi ritagliare il tutto con una **rotella tagliapasta**.

Pasta ripiena

Col termine di pasta ripiena si definiscono le forme particolari di pasta alimentare ripiene di carne o altro (ravioli, tortellini, agnolotti ecc...). Nella tradizione esse sono fatte comunemente di pasta fresca, ma esistono anche prodotti essiccati e confezionati sottovuoto. Per quanto riguarda il ripieno può essere fatto con ortaggi freschi, carni, pesci, uova o alimenti disidratati. Vi riporto di seguito alcuni tipi di preparazioni di paste ripiene.

Tortellini: è il tipo più conosciuto di pasta ripiena, l'immaginario popolare attribuisce la forma del tortellino all'**ombelico di Venere**. La maggior parte di quelli prodotti è di origine industriale e si presenta in confezioni sottovuoto o surgelate. Le preparazioni più utilizzate sono con panna o ragù ma il vero tortellino andrebbe servito in brodo di manzo o capone o gallina.



Per la preparazione dei tortellini in primo luogo dovete ricavare dalla sfoglia, con la rotella dentatellata, dei quadratini di circa 3 cm di lato adagiandovi sopra un cucchiaino di ripieno.

Ripiegate quindi a triangolo ogni quadrato precedentemente pennellato con dell'uovo battuto chiudendo poi le due punte del triangolo verso il centro, fissandole tra loro saldando bene la pasta. Ripiegate poi leggermente all'insù il bordo opposto.

Agnolotti, detti anche agnelotti, sono una specialità piemontese di pasta ripiena di carne. Sono nati inizialmente per riutilizzare gli avanzi di carne e ne esistono molte varianti. Per preparare gli agnolotti



stendete la sfoglia di pasta e ricavatene delle strisce lunghe 30 cm e larghe 10 cm circa. Pennellate leggermente con dell'uovo battuto e disponetevi sopra mucchietti di ripieno equamente distanti tra loro, nella metà più lunga del rettangolo. Poi ripiegatevi sopra il lato di pasta opposto. Premete con i polpastrelli intorno al ripieno e con la rotella dentellata ritagliate gli angolotti dando una forma di mezzaluna.

Ravioli sono l'involucro di una pasta ripiena con ingredienti diversi, ma il ripieno in origine era fatto di ricotta e foglie di rapa, dal quale prese il nome tramite la voce medievale "*rabiola*" derivante a sua volta dal latino rapa. Le sue origini appaiono per la prima volta in un documento cremonese del 1243, poi si diffusero in parecchie regioni d'Italia. Come tutte le paste ripiene, i ravioli danno il meglio di se stessi se fatti e consumati freschi.



Per prepararli stendete la sfoglia e ricavate dei rettangoli di circa 30x15 cm, pennellate la pasta con dell'uovo battuto. Su un rettangolo disponete dei mucchietti di ripieno a intervalli di circa 5 cm uno dall'altro.

Sovrapponete un rettangolo di pasta, facendo in modo che i bordi combacino con quelli sottostanti quindi premete la pasta intorno ai mucchietti di ripieno in modo che le sfoglie si incollino bene tra loro. Infine, con la rotella dentata ritagliate i ravioli dando loro la forma quadrata.

La cottura della pasta

Inizierei con il dire che dobbiamo differenziare la cottura principalmente tra la pasta fresca e la pasta secca. Per entrambi i tipi di pasta dobbiamo calcolare 1 litro di acqua ogni 100g di pasta, la quale deve essere salata al momento in cui l'acqua inizia a bollire con 10/12g di sale grosso (se il sale si aggiunge prima l'ebollizione è più lenta).

Per eseguire una cottura perfetta è necessario valorizzare il formato della pasta e la sua consistenza, ecco perché la pasta fresca è da preferire più cotta mentre la pasta secca è da preferire al dente (mi raccomando, al dente...non alla gengiva !!!). La pasta deve essere cotta a puntino: ciò significa che per la pasta fresca va ricercata la morbidezza, mentre per la pasta secca si ricerca la fragranza. Ma c'è di più. La pasta cotta al dente ha un basso indice glicemico, mentre quella molto cotta ha un alto indice glicemico, per questo motivo la pasta risulta più digeribile se cotta al dente. Un altro piccolo consiglio che posso darvi: "se per accompagnare il vostro piatto di pasta avete previsto un condimento saporito, riducete la quantità di sale nell'acqua di cottura.



Ciao e buon appetito !!!

Come non ricordare questa magnifica scena? Grazie Alberto per le emozioni che ci hai regalato!

<http://www.angolodelgusto.it/corso/pasta.htm>

Nel corso della riunione del 7 marzo 2012 avremo il piacere di ricevere Pietro Populin, cognato di Liliana Valerio, che ci parlerà della Pasta " mettendo le mani in pasta ".

Perciò è richiesto di portare un grembiule, un mattarello (o una bottiglia grande di vetro) per stendere la pasta, un coltello liscio nonché un recipiente per impastare ed un vassoio che permetterà di tornare a casa con la pasta fresca.

Insomma, prepareremo il primo piatto per il pranzo dell'indomani!

La volta scorsa

Per la sesta serata del cinema italiano, il 1° febbraio 2012, è stato proiettato nella confortevole sala "Forum" del Collège Notre-Dame un film recente (gennaio 2010) del regista Gabriele Muccino: **Baciami Ancora**. Il film è una testimonianza del rinnovamento del cinema italiano dopo un certo periodo di crisi d'identità degli anni 80/90.

Già nel 2001, Gabriele Muccino aveva conosciuto un grande successo con **L'Ultimo Bacio**. Ha voluto, con gli stessi attori, creare il seguito con **Baciami Ancora**.

Nonostante la serata particolarmente fredda siamo contenti di aver accolto ben 20 ospiti "esterni" al circolo che ci sono sembrati soddisfatti dello spettacolo e di essere entrati in contatto con noi.

Lettera di Graziano Baccolini

In novembre scorso, come ricorderete, il bollettino venne dedicato alla moneta italiana da 50 centesimi che rappresenta la Piazza del Campidoglio a Roma nonché la statua equestre dell'imperatore Marco Aurelio. Venne aggiunto anche un documento scritto dal professor **Baccolini** dell'Università di Bologna, riguardante il significato del disegno ovale del pavimento di questa piazza.

Qualche settimana fa, questo professore ci ha contattato e per noi è stata una grande sorpresa ricevere la sua mail che inseriamo integralmente :

Luisa Vettori, animatrice del club,

*Sono **Graziano Baccolini**, l'autore della pagina web sul **significato del disegno ovale di Michelangelo del Campidoglio** che voi avete riportato nel vostro sito (bollettino 174 di novembre 2011).*

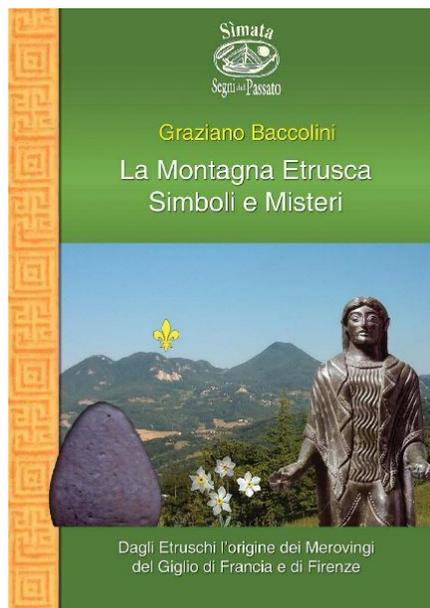
Sono molto felice di questo perché significa che lo avete apprezzato.

*Ma la cosa che più mi ha sorpreso è sapere che siete di Tournai. Una strana coincidenza. La vostra città ha origini antiche ed importanti che io ho studiato per poter scrivere un libro che ho pubblicato recentemente. Saprete che fu conquistata dai franchi Sicambri diventati poi **Merovingi** ma prima era abitata dai **celti Tournacensi** che venivano chiamati precedentemente **Nervi** et che combatterono anche contro Giulio Cesare. Questi celti erano famosi per aver fornito alle legioni dell'impero romano delle coorti ausiliarie e per questo si affrancarono dal potere dell'impero e furono quindi chiamati genericamente "**Franchi**".*

Successivamente nel 363 dC anche i Sicambri si affrancarono formando anche loro coorti ausiliarie alle legioni imperiali. Nella mia ricerca storica ho scoperto una battaglia, nascosta finora dalla storia, avvenuta nel 363 dC dove una legione romana comandata da Valente, che diventerà pochi mesi dopo imperatore, e formata anche da coorti ausiliarie formate da Sicambri, Tournacensi e Batavi, conquistò e distrusse un ricchissimo tempio etrusco che si trovava a Montovolo nell'Appennino Tosco Emiliano.



*I Sicambri che raggiunsero il tempio per primi lo depredarono delle enormi ricchezze e deportarono verso le loro terre alle foci del Reno gran parte della popolazione del luogo formata soprattutto da abili artigiani di origine etrusca. Qualche decennio dopo questi Sicambri, che inglobarono anche i **Tournacensi**, si chiameranno*



***Merovingi** e avranno come simbolo del loro potere il cosiddetto **giglio** che deriva da Montovolo. Era il simbolo del tempio Etrusco di Montovolo che ancora oggi è visibile sui resti del tempio. Se le mie deduzioni storiche sono esatte viene in questo modo spiegata l'origine dei Merovingi e anche del simbolo del giglio che è riprodotto anche nello stemma della vostra città di **Tournai**.*

Se volete avere ulteriori informazioni potete leggere alcune mie pagine web :

Da Montovolo la vera origine dei Merovingi, del Giglio di Francia e quello di Firenze

<http://www2.fci.unibo.it/~baccolin/montagna%20etrusca/La%20Montagna%20Etrusca%20-Simboli%20e%20Misteri.htm>

oppure

La Battaglia attorno a Montovolo nel 363 d.C. : determinò la elezione degli imperatori Valentiniano e Valente e la nascita e la ricchezza della dinastia Merovingia.

<http://www2.fci.unibo.it/~baccolin/Battaglia%20Montovolo/La%20Battaglia%20attorno%20a%20Montovolo%20nel%20363%20d.htm>

Mi scuso per questa intromissione e un saluto a tutti i componenti del Club di Conversazione italiana di Tournai.

***Graziano Baccolini,**
Professore all'Università di Bologna (Italia)
Dipartimento di Chimica Organica
Facoltà di Chimica Industriale*



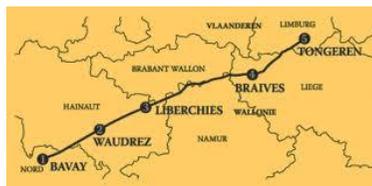
Calendario delle attività previste per i prossimi mesi

- **Mercoledì 7 marzo 2012** - Conferenza di **Pietro Populin** : *La pasta* (a cura di **Liliana Valerio**)



- **Maggio 2012** - Gita a **Tongres** (Tongeren - *Atuatuca Tungrorum*), la città più antica del Belgio. Visita della città nonché del museo gallo romano (a cura di **Gianpietro Conrongiu**)

- **Giugno 2012** - Gita a **Bavay** (Francia - *Bagacum*), incrocio stradale romano. Visita del foro romano e del museo gallo romano (a cura di **Dominique Dogot e Enza Navarra**)



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 ad Enza Navarra (0478 30 96 19).

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 - Luisa VETTORI ☎ 0476/06.64.12

Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi durante le stesse riunioni pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2010/2011. Si può anche versare la quota tramite banca al n° di conto seguente : **126-1002099-62**.

Dall'estero, codice BIC : **CPHBBE75** - Codice IBAN : **BE51 1261 0020 9962**

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