



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



*Monumento al cavatore - Colonnata (Carrara)
in Toscana, Italia - Foto di Paola Bonini (Milano)*

Il marmo di Carrara

*(per i Romani marmor lunensis, "marmo di Luni")
è un tipo di marmo estratto dalle cave delle Alpi Apuane
in territorio di Carrara, universalmente noto
come uno dei marmi più pregiati.*

Maggio 2022 - N° 267

Il marmo di Carrara

Origine e caratteristiche fisiche del marmo di Carrara

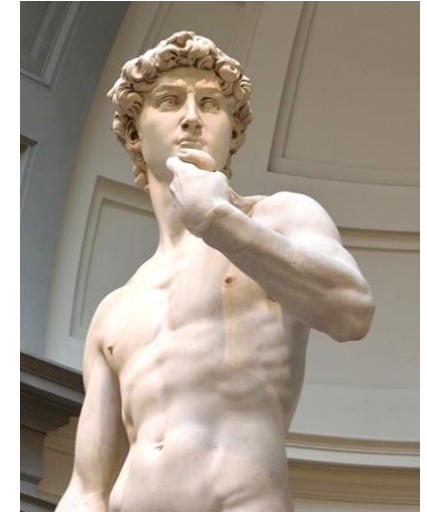
Il **marmo di Carrara**, come tutti i marmi, è una roccia metamorfica formata da cristalli di carbonato di calcio di dimensioni quasi microscopiche. Essa si è originata da rocce preesistenti che a seguito di forti variazioni di pressione e/o temperatura hanno subito una completa riorganizzazione della struttura cristallina, tale da essere trasformate in tipi di rocce del tutto differenti. Nel caso del marmo di Carrara la roccia originaria era un calcare simile a quelli che attualmente costituiscono le grandi scogliere coralline dei mari tropicali. La sua formazione risale al **Giurassico Inferiore** (190 milioni di anni fa), quando gran parte delle regioni ora corrispondenti alla Toscana settentrionale erano ricoperte da un vasto mare sul cui fondo si depositava un sedimento calcareo che dette origine ad una piattaforma carbonatica.

A seguito dei movimenti della crosta terrestre che segnarono la nascita dell'Appennino, la piattaforma carbonatica emerse dal mare e divenne montagna mantenendo praticamente inalterate le caratteristiche originarie, tranne che nella regione corrispondente alle **Alpi Apuane**, dove forti variazioni di pressioni ne modificarono la struttura cristallina. Il calcare si trasformò dunque in marmo e la piattaforma carbonatica, resa "plastica" dalla forte pressione che subiva, si piegò più volte su se stessa dando origine alla complessa struttura geologica che ora forma le Alpi Apuane.



Il **marmo di Carrara** è famoso in tutto il mondo per le sue caratteristiche intrinseche che hanno permesso la realizzazione di **grandi opere d'arte, monumenti storici ed edifici di grande importanza**. Tra gli artisti che sono stati più affascinati dalla bellezza della pietra è d'obbligo menzionare **Michelangelo**, che usava recarsi presso le **Alpi Apuane**

(dove viene estratto il marmo), per scegliere il materiale migliore da scolpire. Grazie alla presenza del marmo di Carrara, sono state realizzate tante sculture come il **David** e la **Pietà**, oltre a tantissime altre opere d'arte realizzate dagli altrettanto famosi **Bernini, Canova e Donatello**.



Tipi di marmo di Carrara

Diversamente da quanto molti pensano, il marmo di Carrara non è solo una pietra di **colore bianco**, anche se essa è proprio la sua varietà più conosciuta che però può avere **diverse sfumature**.

Con "marmo di Carrara" si fa infatti riferimento alle varie tipologie di **marmo** che vengono estratte nelle cave situate nella **zona montana di Carrara**.

Nelle **cave di Carrara** situate sulle **Alpi Apuane** vengono infatti estratti molti tipi di marmo, che si contraddistinguono per delle sfumature di colore particolare e per delle venature che rendono le pietre uniche nel proprio genere.

Tra le varie tipologie del marmo di Carrara troviamo il **marmo Bianco**, il **marmo Statuario**, il **marmo Venato**, il **marmo Arabescato**, il **marmo Calacatta**, il **marmo Bardiglio** e il **marmo Cipollino Zebrino**.

Tra le varie tipologie il più famoso è proprio quello **bianco**, che si contraddistingue in tre diverse varietà che presentano la caratteristica unica di avere un fondo bianco perlato con intrusioni e punti più grigi in alcune parti che possono essere più o meno evidenti. Questo permette di ottenere la prima grande distinzione tra i marmi bianchi di Carrara, dove è possibile trovare il bianco Carrara, lo Statuario e il Calacatta.



➤ Marmo Bianco di Carrara

Il **marmo Bianco di Carrara** è classificato a sua volta in altre varianti, in base al punto di bianco e ad altre caratteristiche. Vengono definiti ad esempio "**Bianco C**" e "**Bianco CD**" due tipologie di Marmo Bianco di Carrara che presentano rispettivamente un fondo più bianco e uno leggermente più grigio. È il più classico dei marmi di Carrara.



Le caratteristica tipica del marmo di Carrara bianco è la **grana sottile, omogenea e compatta**, che presenta un'elevata quantità di carbonato di calcio e un basso indice di rifrazione. Quest'ultimo elemento permette alla pietra di avere una speciale lucentezza che potrà dare grande **luminosità** agli ambienti dove sarà inserito.

➤ Marmo Statuario

Il marmo bianco **Statuario di Carrara** veniva usato fin dai tempi antichi per la realizzazione di opere di pregio e sculture grazie alla compattezza e al fondo bianco uniforme, che talvolta presenta leggere venature grigie o color avorio. Il marmo Statuario è una **pietra di prima scelta**, presente nel mercato in quantità limitate e quindi molto ricercato per abitazioni di lusso. A seconda del tipo di venatura presente nella pietra, questo marmo si distingue in Statuario Venato e Statuario Extra che si differenziano per lo spessore delle venature.



➤ Marmo Calacatta

Il **marmo Calacatta** è un'altra variazione del marmo di Carrara bianco che si presenta come una pietra raffinata grazie alle molteplici sfumature naturali intrinseche. Le caratteristiche principali del marmo di Calacatta sono la grana fine, il fondo di **colore bianco caldo** e le venature sfumate grigie, riuscendo anche a raggiungere altre tonalità differenti, come quelle tendenti an tenue verde, come quelle del **Calacatta Caldia**, o a un viola deciso, come ne **Calacatta Viola**.

Il marmo Calacatta non viene estratto solo a Carrara ma anche presso altri punti delle Alpi Apuane e, proprio per questo motivo, ne esistono molteplici varietà, distinte in base al colore di fondo e alle venature che ritroviamo a seconda della zona di estrazione.



In particolare le varietà sono il **Calacatta Vagli oro extra** che si contraddistingue per le venature dorate, il Calacatta Viola, che presenta uno sfondo bianco con venature porpora e viola, il Calacatta Luccicoso, con venature delicate grigie e dorate su sfondo bianco e il **Calacatta Borghini** le cui venature vanno dal tortora all'oro.

➤ Marmo Bardiglio

Il **marmo Bardiglio** è un'altra tipologia di pietra dall'aspetto compatto e dalla grana molto fine che viene **estratta a Carrara** e si presenta con un colore di fondo predominante grigio scuro. Il Bardiglio di Carrara ha una serie di **sottili venature** delle più svariate **sfumature del grigio**, da quello scuro a quello chiaro, oltre a qualche **piccola striatura bianca**. Tra i marmi Bardiglio esistono diverse varietà, quella più conosciuta è il **Bardiglio Nuvolato** il cui colore predominante grigio si fonde con il blu. Questo tipo di pietra è spesso usato per la realizzazione di pavimenti e rivestimenti capaci di dare un tocco di eleganza all'ambiente.



Le cave di Marmo di Carrara

Il **marmo di Massa Carrara** è molto conosciuto in tutto il mondo e, come scritto nei paragrafi precedenti, è stato uno dei materiali preferiti da artisti famosi e storici. Il marmo estratto a Carrara, in particolare dalle **cave delle Alpi Apuane**, è noto come uno dei marmi più pregiati, usato per la creazione di sculture e monumenti che ancora oggi attirano milioni di visitatori. Le cave di Carrara venivano usate fin dall'antichità, in particolare durante l'età del ferro per la **costruzione di**

necropoli, come attestano i frammenti di marmo rinvenuti dagli archeologi.



Nonostante le cave di Carrara fossero già sfruttate durante l'età del ferro, è solo nell'**epoca romana** che si avviò l'attività estrattiva che diede luogo anche a esportazioni proprio per via della robustezza del materiale che permise la costruzione di edifici, costruzioni pubbliche dell'impero romano, oltre che di numerose dimore patrizie.

Nelle Alpi Apuane sono presenti delle cave molto antiche, tra le quali quelle presenti nei bacini di **Torano** e **Colonnata**, delle quali però non resta molto perché con il tempo sono andate distrutte.

Per via delle invasioni barbariche, l'attività estrattiva del marmo di Carrara venne momentaneamente interrotta per poi riprendere con una diffusione ancora maggiore durante il cristianesimo.

Questo ha permesso la costruzione di **edifici religiosi** in molte parti d'Italia. Il marmo venne infatti usato non solo per le parti esterne ma anche per l'arredo interno, quando si cominciò a dare valore al materiale e all'estetica.

Nel **periodo rinascimentale**, il marmo venne usato da artisti come **Michelangelo** e **Donatello** mentre il XX secolo vide un ampio uso del marmo di Carrara nel **periodo fascista** su richiesta di Mussolini che

scelse proprio il marmo per la realizzazione di opere monumentali nella capitale.

Ad oggi il marmo è tornato in auge, non solo per la robustezza del materiale che si adatta a essere utilizzato per le zone esterne, ma anche per il fascino che trasmette, dato da una brillantezza intrinseca capace di far brillare qualsiasi edificio. La duttilità del marmo rende la pietra perfetta anche per la realizzazione di **rivestimenti** e elementi interni della casa come **complementi d'arredo**.



Fonti:

- <https://www.marmirossi.com/it/news/materiali-in-primo-piano/il-marmo-di-carrara-un-marmo-bianco-dalla-storia-antica>
- <https://www.dedalostone.com/it/marmo-di-carrara-tiologie-e-caratteristiche/>



La devastazione delle Alpi Apuane

*Per i **movimenti NoCav** l'estrazione del marmo di Carrara è insostenibile per l'ambiente e per l'uomo.*

L'estrazione del marmo di Carrara dalla catena delle Alpi Apuane in Toscana procede da qualche decennio a **ritmi folli**, mettendo in pericolo i ricchi ecosistemi delle stesse montagne e causando danni a tutto il territorio. Una deturpazione che, sostengono gli ambientalisti locali, non è più giustificata dalle ricadute economiche sulla collettività, con **la ricchezza che resta nelle mani di pochi**. Tanto più che il famoso marmo della zona è una minima parte di quello estratto a favore di detriti per il business del carbonato di calcio.

Il marmo di Carrara, che i romani chiamavano oro bianco, viene estratto in questa zona da duemila anni. Michelangelo in persona si recava qui

per scegliere i migliori blocchi di statuario per le proprie opere. Dai primi del Novecento il marmo ha iniziato a essere estratto anche dalle Alpi Apuane, ma dagli anni Sessanta, con lo sviluppo tecnologico e la riduzione dei tempi di estrazione, la situazione si è fatta insostenibile. Oggi le macchine di ultima generazione consentono di ricavare **un grosso blocco di marmo in dieci ore**, mentre 40 anni fa sarebbero serviti 20 giorni. Si stima che **negli ultimi 30 anni si sia estratto più materiale**



che nei duemila precedenti. *"La roccia ora si scava col joystick"*, commenta **Alberto Grossi**, figlio di un cavatore e membro del Gruppo d'intervento giuridico (Grig), impegnato nel monitoraggio degli abusi nell'escavazione del marmo.

Il problema dei detriti

Tra Carrara e le Apuane ci sono **165 cave attive e 510 dismesse**, secondo un censimento del centro Geotecnologie dell'università di Siena. 80 sono nel Parco delle Alpi Apuane, un complesso montuoso ricchissimo di acqua e biodiversità, incastonato tra i bacini del Magra e del Serchio, che si estende per 60 chilometri, non lontano dalla costa tirrenica.

Se per secoli il pregiato marmo di Carrara era per buona parte destina-

to alla lavorazione di artisti e artigiani, ora la maggior parte della materia estratta è composta da detriti (4 milioni su circa **5 milioni di tonnellate di materiale estratto annualmente**, sia l'80%) che servono all'industria del carbonato di calcio e che finiscono **nei dentifrici e nei cosmetici**. Una strada imboccata con decisione negli anni Novanta quando la multinazionale svizzera del carbonato di calcio Omya si è stabilita a Carrara. [...]

Gli ambientalisti hanno tentato di portare la percentuale di blocchi al 30% ma l'idea non è passata. Anzi, già in alcune cave i detriti sono l'80% e, grazie a un sistema di premialità, si può arrivare anche al 90-95%.

I danni su ambiente e salute

"La distruzione non è arte" hanno scritto i membri del collettivo NoCav **Athamanta** in un manifesto esposto durante una delle ultime manifestazioni a Carrara per chiedere la chiusura delle cave e di fermare la devastazione delle Apuane. [...] Il nome **Athamanta** deriva da un fiore endemico e a rischio scomparsa dai pendii delle montagne erosi dalle cave.

Queste montagne sono tra le più ricche al mondo, ma l'estrazione senza freni di detriti - accatastati nei ravaneti in quota - le sta compromettendo, e con loro le diverse specie animali e vegetali che le popolano, oltre alle risorse naturali. **"Gli abusi sono ormai una prassi** e tanti scavano anche dove non potrebbero. Non basta il Parco, non bastano le normative", spiega Alberto Grossi.

"Gli scarti dell'estrazione - la famosa marmettola - **inquinano le falde e i corsi d'acqua**" continua Grossi. L'ultimo impianto di depurazione costa alla collettività **350mila euro l'anno**, con un prezzo iniziale di 200mila. La marmettola inoltre intasa, cementificandolo, il letto di fiumi e torrenti, contribuendo al rischio esondazioni. Le alluvioni sono state otto in 20 anni a Carrara, tra cui quella rovinosa del 2014. Come se non bastasse, secondo Grossi la polvere di marmo soffoca il territorio, contribuendo a un'alta percentuale di malattie polmonari. [...]

Tommaso Meo, Giornalista freelance

28 dicembre 2020

Fonte: <https://lavalibera.it/it-schede-367-estrazione-marmo-carrara-alpi-apuane-danni-ambiente>

La prossima riunione del club di **mercoledì 4 maggio 2022** sarà dedicata al **cinema italiano**. Avremo il piacere di vedere il film di **Gabriele Muccino** del 2018 **"A CASA TUTTI BENE"**, con Pierfrancesco Favino e Stefano Accorsi.

"Questa commedia è la storia di una grande famiglia che si ritrova a festeggiare le nozze d'oro dei nonni sull'isola dove questi si sono trasferiti a vivere. Un'improvvisa mareggiata blocca l'arrivo dei traghetti e fa saltare il rientro previsto in serata costringendo tutti a restare bloccati sull'isola e a fare i conti con loro stessi, con il proprio passato, con gelosie mai sopite, inquietudini, tradimenti, paure e anche improvvisi e inaspettati colpi di fulmine."



La proiezione, in **versione originale** con sottotitoli in lingua italiana, si farà nella sala **"Forum"** del Collège Notre-Dame, ingresso **rue Blandinoise, n° 23** a Tournai. Durata del film: 103 minuti.

Il film sarà presentato dal nostro nuovo socio **Joseph Puleo**, il quale si occuperà anche del dibattito finale.

Durante l'intervallo, possibilità di rinfresco al bar del club con bevande a prezzo popolare. Sarebbe gradito un aiuto da parte dei soci!

La serata sarà privata e l'ingresso gratuito.

Saranno anche invitati tutti gli studenti dei corsi serali di lingua italiana tenuti dalla professoressa Iliara 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 sarà chiuso alle ore **20:15**.

La volta scorsa

Chi non ha mai sentito parlare dei **tortellini bolognesi** e, inevitabilmente, non ne ha mai assaggiato, ha mancato l'opportunità di unire l'utile al dilettevole. Lo scorso 30 marzo in occasione della 266ª riunione del club abbiamo colmato questa lacuna. Ci sono stati 23 soci che si sono scusati per motivi diversi o privati, ce ne sono stati altrettanti che hanno scelto di spostarsi nella sede per assistere, su idea di Liliana Valerio, alla relazione sui **tortellini** presentata da **Alessandra Peretta** (la nostra guida per la visita della Lutosa di Leuze del 17 maggio 2014) e **Samantha Campisano**, seguita da una degustazione.

Illustrata in prima parte da fotografie delle torri medioevali di Bologna (torre degli Asinelli e torre della Garisenda) e dei nonni di Alessandra, la cui nonna Roberta deceduta lo scorso 16 ottobre ha lasciato la sua ricetta dei tortellini, la presentazione è proseguita con un po' di storia e di leggende che si nascondono dietro questo prodotto.



Dove nasce il Tortellino?

L'origine del tortellino si confonde tra storia e leggenda. Per fare chiarezza, iniziamo subito dalla storia.

La prima traccia che troviamo del tortellino ci arriva dallo storico Cervellati, che in un suo manoscritto parla dei **"Tortellum ad Natale"**, presenti nelle tavole bolognesi già a partire dal secolo XII. Altri indizi ci arrivano dai primi anni del 1300, in una ricetta in dialetto Modenese **"torteleti de enula"**, mentre nel '400 il tortellino viene addirittura citato in una novella del Boccaccio, il **"Decamerone"**.

Una delle date fondamentali del tortellino è senza ombra di dubbio il **1904**, anno in cui i **fratelli emiliani Bartani**, partecipando alla fiera di Los Angeles, **presentano il tortellino e inventarono il modo per conservarli** (fino ad allora sconosciuto).

Una lunga storia, che prosegue fino al **7 dicembre 1974**, anno in cui la ricetta del tortellino viene registrata alla **Camera di Commercio di Bologna**, grazie alle attività della **"Dotta Confraternita del Tortellino"**.

Le leggende

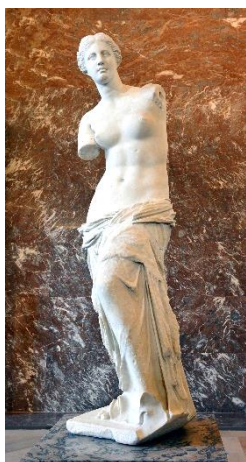
➤ La Marchesina

La prima leggenda racconta di come un giorno nella locanda "Corona" di Castelfranco Emilia (allora sotto il controllo di Bologna) arrivò una bellissima e stanca Marchesina, che necessitava di ristoro dopo un lungo viaggio. Il proprietario della locanda rimase così colpito dalla bellezza della donna che la notte la spiò attraverso il buco della serratura. Osservandola rimase così colpito dalla perfezione del suo **ombelico** che, colto dall'ispirazione, creò il tortellino.



➤ Venere

L'altra leggenda si fonde con la mitologia. Secondo questa storia, a seguito della guerra tra **Modena e Bologna** ("Secchia Rapita" - poema in ottave di argomento eroicomico), un giorno Venere, Bacco e Marte, dirigendosi verso Modena, trovarono ristoro presso la locanda "Corona". Trascorsa la notte, Bacco e Marte lasciarono la locanda mentre **Venere** dormiva ancora. Svegliandosi chiamò il locandiere che, una volta arrivato e vista la perfezione dell'ombelico della Dea, corse in cucina per ricrearlo sotto forma di pasta. Ed ecco nato il tortellino!



Fonte: <https://www.pastafrescarossi.it/blog/storia-tortellino/>

Nella seconda parte, sono state presentate con dettagliate foto le varie tappe della lavorazione dei tortellini. Samantha come attrice principale che più volte alla settimana creava nella sua cucina i tortellini in modo da poter affrontare il volume degli assaggi per 25 persone e gli ordini per i soci (8 chili)

secondo la "ricetta della nonna" che comprende **9 ingredienti fondamentali**:

- Sfoglia : ✓ Uova e Farina
Ripieno : ✓ Uova
✓ Macinato misto di maiale e vitello
✓ Prosciutto Crudo
✓ Mortadella
✓ Parmigiano Reggiano
✓ Noce Moscata
✓ Pepe e Sale

Tenere il ripieno per una notte in frigo (12-24 ore)



La proiezione è stata seguita da uno spazio per domande e risposte nel corso della quale le nostre due invitate sono state inondate da diverse domande pratiche, tecniche e didattiche in modo da mantenere la ricetta tradizionale. Anche se il tortellino, la cui parola deriva dal diminutivo di **tortello**, dall'italiano **torta**, può essere declinato in diverse versioni gastronomiche, - si parla di più di 500 ricette: in bianco, al ragu di cinghiale, con fondo d'arrosto, con salsa ai quattro formaggi, con panna e piselli, ecc. - la ricetta più tradizionale rimane il **tortellino in brodo**.

Per motivi pratici e per questione di facilità di trasporto, la degustazione dei tortellini è stata preparata con: il ripieno secondo la ricetta della nonna Roberta e il sugo con panna e prosciutto.



Tutti i soci presenti, amanti dell'Italia e del buon gusto, hanno apprezzato non solo la relazione ma anche il momento conviviale dell'assaggio. I commenti sul prodotto e sulla ricetta sono stati ottimi.



Chi desidera informazioni sulle diverse ricette del tortellino è invitato a consultare il sito: <https://www.giallozafferano.it/ricerca-ricette/tortellini/>

Per concludere, i tortellini hanno la loro giornata celebrativa: il 13 febbraio si celebra infatti il **"National Tortellini Day"**.

Ringraziamo **Alessandra Perretta**, **Samantha Campisano** e **Liliana Valerio** per il contributo al successo della presentazione, ognuna con la sua competenza.

Rosanna De Vincentis, **Alessandra Perretta** e **Dominique Dogot**.

Sito letterario di Arcangelo Petrantò "Trajectoire(s)"

Trajectoire(s)

Site littéraire

Accueil À mon sujet Contenu du site Notice Contact



« Fuori e dentro »

**La nebbia nasconde attorno
Gente oggetti uccelli
Appena si intravedono**

**Pensieri sogni sentimenti
Dentro di me si sciolgono**

**Fuori e dentro si confondono
Lentamente svaniscono in silenzio.**



*Caspar David Friedrich, c. 1820-1825 – Barca
sul fiume Elba nella nebbia del primo mattino*

Bruxelles 28/09/2009

Dal mese di novembre scorso ho iniziato la pubblicazione on-line delle mie « opere » letterarie e simili. Dominique Dogot, Presidente del club di conversazione italiana di Tournai, mi ha suggerito di presentare sul bollettino del club il mio sito letterario denominato « **Trajectoire(s)** ».

Colgo volentieri l'opportunità per parlare del sito e del suo contenuto ma anche per emettere qualche riflessione sul fatto di scrivere.

Com'è avvenuto per tanti, anch'io ho iniziato a scrivere durante l'adolescenza, periodo di ricerca esistenziale, di emulazione diversificata, anche talvolta di tormenti.

Ma allorché per i più, una volta superato questo periodo, la passione (o meglio, l'esperienza) letteraria si allenta e poi scompare magari del tutto, io ho proseguito quel cammino.

Ho continuato quindi ad esprimere i vari aspetti e le varie stagioni del mio percorso di vita — momenti talvolta gioiosi talvolta cupi, peripezie, stati d'animo...

Inizialmente, tutto ciò è stato mediato dalla poesia (o, più precisamente, dallo « strumento » poetico).

Elementi in prosa (riflessioni, constatazioni, precisazioni, aneddoti...) potevano anche accompagnare queste espressioni artistiche sotto forma di diario.

Così ho continuato per anni, considerando queste trascrizioni come una forma di stenografia delle mie vicende personali.

Ho sempre conservato questa « produzione » letteraria identificata con data e luogo di creazione. Testi che costituiscono un aggregato di memoria, sensazioni, espressioni di coscienza : un archivio di immagini e filmati virtuali intimi.

Più avanti, ho allargato quel campo di pratica letteraria : ho scritto racconti, articoli vari, brevi studi su diversi argomenti, elaborato libri più impegnativi (una Storia degli italiani in Belgio, un libro dedicato alla cinematografia storico-mitologica, ultimamente un altro libro nel quale esprimo la mia convinzione dell'origine buddhista dell'insegnamento di Gesù e delle cosiddette « filosofie pratiche » greche, innanzitutto lo Stoicismo).

E talvolta mi domando come abbia potuto trovare il tempo per compiere questi lavori !

Certo che la scrittura può essere considerata come una forma di dipendenza che può, in certi casi, rivelarsi anche distruttiva.

Nel mio piccolo, ho fatto quel che sentivo di fare, senza rumorose ambizioni, come un percorso che dovevo continuare a seguire, con un certo distacco tuttavia. Una forma di attività accessoria.

Ho avuto talvolta qualche velleità di pubblicazione cartacea dei miei testi. Ma ciò si è concretizzato solo parzialmente.

Questo percorso letterario l'ho seguito con i due strumenti a disposizione che riuscivo a padroneggiare : la lingua francese e quella italiana. Lingue non ovvie inizialmente comunque perché a casa i miei genitori parlavano usualmente il siciliano (che può considerarsi quasi un'altra lingua) !

Piuttosto che conservare questa mia « produzione » (ed esperienza) letteraria dentro malinconici cassette o classificatori, ho fatto la scelta radicale di pubblicare on-line progressivamente e senza ordinamento cronologico i miei testi.

Il titolo del sito, « **Trajectoire(s)** », si può intuire facilmente : fa riferimento al percorso unico e tuttavia multiplo che ho seguito e che volevo condividere.

Indirizzo del sito: <https://arcangelopetranto.org/>

Arcangelo Petranto



Soluzionario delle parole bucate del bollettino 266

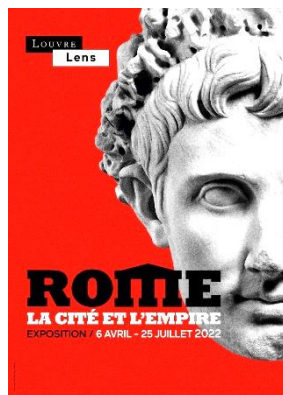
21. Scarpe - 22. Acqua - 23. Cattedrale - 24. Pianeta - 25. Giardino - 26. Spacciatore - 27. Sfumatura - 28. Stregone - 29. Elefante - 30. Anguria - 31. Imprenditore - 32. Barcollare - 33. Convivenza - 34. Mestolo - 35. Lavastoviglie - 36. Riscatto - 37. Cavolfiore - 38. Guinzaglio - 39. Baratto - 40. Popolare.

Voglia scusarci per l'errore alla parola 32 con l'indizio "Senza equilibrio": [Barcollare](#) che richiede una doppia L. Mancava dunque un trattino nella casella 32 del riquadro della seconda serie (bollettino 266).

Dato il volume di questo bollettino, non è stato possibile pubblicare la terza serie delle parole bucate 41 a 60. La pubblicheremo molto probabilmente nel bollettino 268 di giugno 2022. Ci dispiace davvero tanto!

Calendario delle prossime riunioni e attività del ciclo 2021-2022

- **Mercoledì 4 maggio 2022** - Serata del cinema italiano al Forum. Proiezione del film di Gabriele Muccino: *"A casa tutti bene"* (2018). Presenzione e dibattito animato da **Giuseppe Puleo**.
- **Mercoledì 1 giugno 2022** - Riunione mensile e **Assemblea Generale**.
- **Sabato 4 giugno 2022** - **Lo stile Liberty (Art Nouveau) a Tournai**: visita a piedi di diversi siti.
A cura di **Jocelyne Desmons**.
- **Data da determinare** (tra il 6 aprile e il 25 luglio 2022) - Al Museo del Louvre-Lens, visita della mostra temporanea dedicata a **Roma, la Città e l'Impero** (Rome, la Cité et l'Empire).



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. Per la proiezione cinematografica di mercoledì 4 maggio, il portone d'ingresso del Forum, 23 rue Blandinoise sarà aperto dalle 19:30 alle 20:15.

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
Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi via email al seguente indirizzo info@conversazione-italiana.be, pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2021/2022, da versare tramite banca al numero di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Bic CPHBBE75).

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

Editore responsabile: Dominique Dogot, avenue des Alliés 87 - 7540 Tournai (Belgique)