



NUTIZIE DA REGHJONE E DA CORSICA

BULLETIN D'INFORMATION TRIMESTRIEL DE L'AMICALE DES CORSES ET AMIS DE LA CORSE EN TOURAINE

Janvier Février Mars 2014 (N°3)



L'EDITORIAL du PRESIDENT

**Chers Amis, chers Compatriotes,
Chi st'annu novu sia quellu di a furtuna,
a saluta per tutti. In sti tempi piu pessimi ca felici,
ch'elle sia sempre presente in li vostri
cori a fiara di a sulidarita**

Après notre réunion de rentrée en novembre 2013 et son typique et traditionnel repas corse au « Faisan » à Saint-Avertin, nous voici déjà en janvier. Avec tous mes vœux pour 2014, à vous tous, je souhaite que notre Amicale et sa Chorale poursuivent leur route avec le même dynamisme et le même enthousiasme.

Notre Assemblée Générale sera le moment des bilans et des projets, le moment aussi de sensibilisation de nos adhérents qui très régulièrement ou ponctuellement- contribuent au succès de nos manifestations. Toutes les suggestions seront les bienvenues lors de cette A.G. du 25 janvier.

Il me semble utile de revenir sur ce que j'écrivais dans notre lettre/circulaire du 4 mars 2013 : nous y avons évoqué un très intéressant sondage paru dans « Corse-Matin » sur la langue corse et, parallèlement, sur le projet de loi voté par l'Assemblée de Corse sur la coofficialité du français et du corse comme langues officielles de l'Ile. S'y ajouteraient maintenant les discussions et remous autour du statut de « résident » et les violentes manifestations de lycéens, ces jours derniers, au cours desquelles ces différents (?) thèmes sont à nouveau abordés... *Simu di stu paese, ci vulemu campa.*

Concernant notre Amicale de Touraine, l'autre sujet important reste la communication qu'il nous faut maintenir entre nous, voire renforcer, ainsi que vers l'extérieur. Nous le faisons, le plus possible (à ce propos, merci de nous signaler tout changement de mail ou d'adresse). Notre Bulletin d'informations sur la vie de l'Amicale sera surtout consacré, outre à une rétrospective de nos activités en 2013, à d'excellentes recettes que vous êtes invités à tester... Nos remerciements aux auteurs des articles et à nos amis chargés de la composition et de l'impression.

Bonne lecture ! Et à bientôt.

SOMMAIRE

Page 1 : l'éditorial du Président
Le proverbe du trimestre

Page 2 : la vie de notre Association

Page 3 : passionnement Corse

Page 4 : sport, loisirs, culture et
l'agenda et carnet rose et ou
nécrologie



Le proverbe du trimestre :

**Bon di e bon annu e bon capu
d'annu,
pace e salute per tuttu l'annu!
Bonjour et bonne année et bon
début d'année,
Paix et santé pour toute
l'année!**

*Bulletin d'information de
l'Amicale des Corses
Et amis de la Corse en Touraine
Siège Social :*

*Restaurant Le Faisan
7 Rue de Larcaay
37550 Saint Avertin*

*Président : Jean Michel Albertini
Tel : 02.47.50.88.72*

*Composition du bulletin :
Michel Pineau, Marie José Bessay*



La vie de notre Association

Retour en images sur 2013



Concert RETINA le 15 février 2013 la Ville aux Dames



Dernière répétition avant le départ d'Antoine le 16 mai 2013



Concert église d'Amboise le 9 mars 2013



Repas de l'Amicale le 15 novembre 2013



1^{er} pique nique à Ambillou le 21 avril 2013

2014 les dates à retenir

- Le 6/02 maison de retraite de la Bourdaisière à Montlouis concert « I Tragulini » 14 h 30
- Le 20/02 maison de retraite Domitys Tours Nord concert « I Tragulini » »17 h
- Le 13/03 maison de retraite Arche des Noyers Tours Nord concert « I Trugulini » 15 h
- Le 30/03 Eglise de St Avertin concert « I Tragulini » à 16h30
- Le 5/04 repas de printemps de l'Amicale restaurant « Le Faisan » St Avertin à 12 h
- Le 4/05 pique nique de l'Amicale plan d'eau d'Ambillou à 12 h



Le 9 novembre 2013 l'ensemble des choristes d' I Tragulini s'est organisé et retrouvé pour fêter les 90 ans de notre Président d'Honneur Antoine Serra, un moment fraternel et chaleureux



Passionnément Corse

N° Spécial « Notre terroir »



**" Fabrice RIPOCHE, capraghju dans le
Sartenais...**



Fils d'adhérents de notre Amicale, Fabrice, né à Saint-Avertin, fut pendant une vingtaine d'années pâtissier-chocolatier en Touraine, à Paris, dans le midi et enfin -5 ans- à Levie. Il décide alors, sans pour autant abandonner totalement son métier, de s'installer en plein maquis dans une vieille bergerie pour y élever cochons et chèvres. En 2007, il prépare au Lycée agricole de Sartène les examens requis pour devenir berger de chèvres. Le diplôme obtenu, il s'installe en 2009 près de Tirolo (Lévie) avec une centaine de chèvres. Il est maintenant à Bilzese, commune de Foce, sur un terrain où il construit une vraie fromagerie. Il vend ses fromages à Propriano. On peut le joindre, le soir (ou laisser un message), sur son portable 06.22.83.63.85. "



Après... la Choucroute Alsacienne... la Choucroute de la
Mer... pourquoi pas...

« la Choucroute Corse » d'Isabelle.

Ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de choucroute crue
200 g de coppa en tranches d'1 cm d'épaisseur
Herbes du maquis
1 Figatellu
1 Brocciu
1 Bouteille de vin blanc corse
2 échalotes, 1 oignon
500 ml de crème fleurette
Sel, Poivre
Baies de Myrte
300 ml de bouillon de bœuf.

Préparation :

Rincer la choucroute et égoutter.
Faire revenir 1 oignon dans l'huile d'olive. Ajouter la

coppa coupée en cubes. Ajouter la choucroute et la moitié de la bouteille de vin blanc, les herbes du maquis, les baies de myrte et les 300 ml de bouillon de bœuf. Recouvrir et laisser cuire 2h30 en remuant régulièrement.

Faire revenir les 2 échalotes finement hachées avec une pincée de sel, du poivre et des herbes du maquis. Recouvrir avec le reste de vin blanc et laisser réduire à feu doux. Lorsque le liquide est évaporé, ajouter le brocciu écrasé à la fourchette et les 500 ml de crème fleurette. Laisser mijoter environ ¼ d'heure à feu doux. Faire griller le figatellu en 6 tronçons. Récupérer les sucs et les incorporer au chou.

Dresser vos assiettes en disposant la choucroute puis la sauce et en terminant par le figatellu.



Bien entendu vous pouvez opter pour de la choucroute cuite, au lieu de choucroute crue, ce qui vous permettra de réduire de façon significative le temps de préparation.
Bon Appétit. Recette d' Isabelle Marmara « la Balagne » à Tours

Le fiadone de Martine

Pour 500gr de Brocciu frais :6 œufs, 300gr de sucre
Le zeste d'un citron non traité.
Passer le brocciu avec son jus dans un presse-purée pour qu'il soit lisse.
Battre les blancs en neige très ferme avec le sucre puis incorporez-les délicatement au brocciu.
Ajoutez les jaunes et le zeste de citron, mélanger le tout au fouet. Versez dans un moule à tarte à bords hauts préalablement beurré.
Vous pouvez verser cette préparation dans une patte sablée. Garnir le moule à tarte à bords hauts, piquez le fond de tarte avec une fourchette. Couvrir le fond d'un disque sulfurisé et des haricots secs. Cuire le fond 15mn thermostat 6 ; retirer le papier et les haricots, verser votre préparation et faire cuire 40 mn au four thermostat 5 (selon le four).



N° Spécial « Notre terroir »

(Suite)



Les storzapretti à la Bastiaise de Claire

Ce sont ces boulettes de blettes et de brocciu gratinées au four. Vous pouvez aussi les faire avec des épinards. 400g de brocciu frais (ou de brousse)

- 100g de fromage râpé
- 2 bottes de blettes ou épinards
- 1 pomme de terre
- 2 brins de menthe
- 1 brin de persil plat
- quelques bruns de Népida
- 1 œuf
- du fond de sauce
- farine
- sel et poivre

Les blettes : Commençons par les blettes. Seules les feuilles des blettes seront utilisées pour la recette (gardez les cotes pour un autre plat). Une fois les blettes lavées, coupez leur les feuilles. Faites-les cuire pendant 3min dans de l'eau salée. Égouttez-les bien. Puis plongez-les dans une bassine d'eau glacée. Cette étape, appelée « le blanchiment » chez les pros, permet d'éviter les changements de couleur. Grâce à ça, vos feuilles de blettes resteront bien vertes. Appétissant. Placez ensuite les feuilles sur un essuie-tout ou un chiffon, pour absorber l'eau restante. Hachez les blettes, les brins de menthe et le persil et népida.

La pomme de terre : Occupons-nous maintenant de la pomme de terre. Epluchez-la puis coupez-la en petits morceaux. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes. Quand les morceaux de pomme de terre sont cuits, mettez-les dans un grand saladier et écrasez-les à la fourchette avec le brocciu. Vous sentez cette bonne odeur ? Ajoutez alors l'œuf et le hachis d'herbes. Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre. Mélangez le tout.

Les boulettes : Attention, place à l'étape délicate : la réalisation des boulettes. Etalez de la farine sur votre plan de travail. Avec la préparation à base de brocciu et de blettes, faites de petites boulettes... avec les mains, bien sûr ! Roulez-les ensuite dans la farine pour faire tenir le tout. Plongez vos boulettes toutes fraîches dans de l'eau bouillante salée.

Une fois que les boulettes remontent à la surface, c'est le signe qu'elles sont cuites. Sortez-les alors délicatement à l'aide d'une écumoire. Déposez-les dans un plat à gratin



A Bastia, les storzapretti se servent traditionnellement avec une viande en sauce (du veau Corse en daube). Mais rien ne vous empêche de les accompagner avec une viande grillée pour un repas plus léger. Dans votre plat à gratin, nappez avec du fond de sauce jusqu'à mi-hauteur. Saupoudrez vos boulettes de fromage râpé. Enfouissez le plat à mi hauteur pour que les storzapretti soient bien gratinés mais pas roussis. L'attente ne sera pas longue. 10 à 15 minutes plus tard, c'est prêt ! Enfin.

CARNET ROSE

Félicitations à M. et Mme Ciavaldini et à leurs petits enfants Mélanie et Benjamin pour la naissance de leur premier arrière petit fils né le 1^{er} mars 2013.

Félicitations aux parents Nathanaël et Luc et à la Mamie Annick Grégoire Secondi pour la naissance le 14 octobre 2013 du petit Ulysse

NECROLOGIE

Nos sincères condoléances à la famille pour le décès de M. Dreux Henri adhérent de notre Amicale.

Nous avons appris le décès fin 2013 de la mère de Pascale RAVEAUX. Nous lui présentons ainsi qu'à son époux François nos sincères condoléances."

REMERCIEMENTS

La famille Roig remercie l'Amicale et sa chorale « I TRAGULINI » pour avoir chanté le « Dio Vi Salvi Régina » lors des obsèques de Mme Roig Andrée