



Association Muretaine d'Initiation à la Culture Italienne

Vous convie à une conférence sur :



Ne pas jeter sur la voie publique

# LA SARDAIGNE

Nature, histoire, art et gastronomie

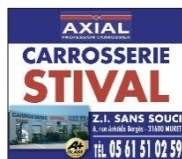
Animée par

**Bernadette DE PASCALE-DALMAS**, Conférencière italienne

**Samedi 4 avril 2020 à 16 h**

Salle Pierre Satgé

Place Léon Blum - 31600 MURET



Association Muretaine d'Initiation à la Culture Italienne

Vous convie à une conférence sur :



Ne pas jeter sur la voie publique

# LA SARDAIGNE

Nature, histoire, art et gastronomie

Animée par

**Bernadette DE PASCALE-DALMAS**, Conférencière italienne

**Samedi 4 avril 2020 à 16 h**

Salle Pierre Satgé

Place Léon Blum - 31600 MURET





## LA SARDAIGNE

Nature, histoire,  
Art et gastronomie

**NATURE :** La Sardaigne, seconde île plus grande d'Italie, est considérée comme un paradis, grâce à ses côtes découpées, parsemées de criques sauvages, ses plages de sable blanc et ses eaux cristallines. La « Costa Smeralda », située au nord-est de l'île, est synonyme de plages de rêve, où les nombreuses villas, golfs et marinas sont parfaitement intégrés dans le cadre naturel. L'île a une faune et une flore très riches et uniques.

**HISTOIRE.** La Sardaigne fut habitée dès la préhistoire, ensuite elle fut occupée par les Phéniciens, les Romains, les Génois et les Aragonais, tous ces peuples ont légué à l'île un extraordinaire patrimoine culturel et artistique, en témoignent les sites mégalithiques, archéologiques et les nombreux châteaux, monastères et églises.

**ART.** L'île est réputée pour les « Nuraghe », mystérieuses constructions en pierre, en forme de tour, datant de l'âge du bronze (II millénaire av. J.-C.), l'on en compte plus de 7000, parsemées dans l'île. Le village nuragique (Su Nuraxi), situé près de la ville de Barumini, a été classé par l'Unesco en 1996. La Sardaigne compte encore 2 traditions du patrimoine culturel immatériel, classés par l'Unesco : la fête des chandeliers (Faradda di li candareri) de Sassari, classée en 1997, où, pendant la procession, les artisans portent d'énormes cierges en bois et le chant pastoral "a tenore", aux sonorités gutturales, la plus ancienne polyphonie occidentale, classé en 2005.

**GASTRONOMIE** de la Sardaigne : elle reflète le monde pastoral de l'île. Les plats sont simples mais savoureux, basés sur des ingrédients naturels. Typique est le pain Carasau, fin et croquant. Les pâtes (Culurgiones, Malloreddus, Lorighittas) sont assaisonnées avec sauce tomate, saucisse, aubergines, champignons, fromage pecorino (brebis) et ricotta. L'on utilise l'espadon, le thon rouge de Carloforte, le homard d'Alghero, la Bottarga (œufs de poissons séchés). Comme viande l'on utilise le sanglier en aigre-doux, le bouquetin en ragout, la chèvre rôtie, le cochon de lait et la Cordula (entrailles cuites à la broche). Les desserts (Caschettas, Bianchini, Guefus) sont à base de pâte d'amande, vin cuit, miel, ricotta, zestes de citron et raisins secs. Les vins (Cannonau, Bovaleddu, Vermentino) sont corsés et aromatisés.

**.Renseignements : 06 18 20 00 35 ou 06 18 88 09 54**

**Courriel : amici.muret@gmail.com - Site : amici-muret.org**

**Participation 5 € - gratuit pour les enfants de -13 ans**

**Le pot de l'amitié clôturera la conférence**



## LA SARDAIGNE

Nature, histoire  
Art et gastronomie

**NATURE :** La Sardaigne, seconde île plus grande d'Italie, est considérée comme un paradis, grâce à ses côtes découpées, parsemées de criques sauvages, ses plages de sable blanc et ses eaux cristallines. La « Costa Smeralda », située au nord-est de l'île, est synonyme de plages de rêve, où les nombreuses villas, golfs et marinas sont parfaitement intégrés dans le cadre naturel. L'île a une faune et une flore très riches et uniques.

**HISTOIRE.** La Sardaigne fut habitée dès la préhistoire, ensuite elle fut occupée par les Phéniciens, les Romains, les Génois et les Aragonais, tous ces peuples ont légué à l'île un extraordinaire patrimoine culturel et artistique, en témoignent les sites mégalithiques, archéologiques et les nombreux châteaux, monastères et églises.

**ART.** L'île est réputée pour les « Nuraghe », mystérieuses constructions en pierre, en forme de tour, datant de l'âge du bronze (II millénaire av. J.-C.), l'on en compte plus de 7000, parsemées dans l'île. Le village nuragique (Su Nuraxi), situé près de la ville de Barumini, a été classé par l'Unesco en 1996. La Sardaigne compte encore 2 traditions du patrimoine culturel immatériel, classés par l'Unesco : la fête des chandeliers (Faradda di li candareri) de Sassari, classée en 1997, où, pendant la procession, les artisans portent d'énormes cierges en bois et le chant pastoral "a tenore", aux sonorités gutturales, la plus ancienne polyphonie occidentale, classé en 2005.

**GASTRONOMIE** de la Sardaigne : elle reflète le monde pastoral de l'île. Les plats sont simples mais savoureux, basés sur des ingrédients naturels. Typique est le pain Carasau, fin et croquant. Les pâtes (Culurgiones, Malloreddus, Lorighittas) sont assaisonnées avec sauce tomate, saucisse, aubergines, champignons, fromage pecorino (brebis) et ricotta. L'on utilise l'espadon, le thon rouge de Carloforte, le homard d'Alghero, la Bottarga (œufs de poissons séchés). Comme viande l'on utilise le sanglier en aigre-doux, le bouquetin en ragout, la chèvre rôtie, le cochon de lait et la Cordula (entrailles cuites à la broche). Les desserts (Caschettas, Bianchini, Guefus) sont à base de pâte d'amande, vin cuit, miel, ricotta, zestes de citron et raisins secs. Les vins (Cannonau, Bovaleddu, Vermentino) sont corsés et aromatisés.

**. Renseignements 06 18 20 00 35 ou 06 18 88 09 54**

**Courriel : amici.muret@gmail.com - Site : amici-muret.org**

**Participation 5 € - gratuit pour les enfants de -13 ans**

**Le pot de l'amitié clôturera la conférence**