



Association Muretaine d'Initiation à la Culture Italienne
 Vous convie à une conférence sur :



Ne pas jeter sur la voie publique

VOYAGE en SICILE

Animée par

Bernadette DE PASCALE-DALMAS, Conférencière italienne

Samedi 7 mars 2020 à 16 h

Salle Maité Anglade

67 ave Bernard IV - 31600 MURET



Association Muretaine d'Initiation à la Culture Italienne
 Vous convie à une conférence sur :



Ne pas jeter sur la voie publique

VOYAGE en SICILE

Animée par

Bernadette DE PASCALE-DALMAS, Conférencière italienne

Samedi 7 mars 2020 à 16 h

Salle Maité Anglade

67 ave Bernard IV - 31600 MURET





VOYAGE en SICILE

GEOGRAPHIE. La Sicile, située au centre de la Méditerranée, est la plus grande région d'Italie. Elle bénéficie d'un climat et d'une luminosité exceptionnels. Elle compte 2 sites naturels, classés par l'UNESCO : l'Etna, le plus grand volcan actif d'Europe et les Iles Eoliennes, sept îles volcaniques.

HISTOIRE et ART. La Sicile fut habitée dès la préhistoire, souvenir de cette période la Nécropole préhistorique de Pantalica. Elle fut colonisée par les Grecs qu'y fondèrent les cités de Taormina, Syracuse, Sélinonte et Agrigente. L'île fut ensuite occupée par les Romains, souvenir de cette période les mosaïques de la villa romaine del Casale. A la période Byzantine remontent les mosaïques de la Chapelle Palatine de Palerme et des cathédrales de Monreale et Cefalù. Les Normands y fondèrent un royaume et y bâtirent des cathédrales. A la domination espagnole remontent les nombreux palais et monuments baroques des villes de Val di Noto (Catane, Caltagirone, Militello, Modica, Noto, Palazzolo, Raguse et Scicli). Ces sites sont classés par l'UNESCO.

La GASTRONOMIE sicilienne est riche, variée et colorée, elle se base sur des produits simples (blé, huile d'olive, amandes et agrumes), mais savoureux et parfumés, préparés avec la plus grande créativité. Cette cuisine porte la trace des divers peuples qui l'ont conquise. Les plats les plus connus sont : le couscous au poisson, les pâtes à la Norma et la Caponata (plat à base d'aubergines). Parmi les desserts est célèbre la Cassata (gâteau à la ricotta et aux fruits confits), d'origine arabe, les Cannoli et la frutta Martorana (fruits en pâte d'amande).

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



VOYAGE en SICILE

GEOGRAPHIE. La Sicile, située au centre de la Méditerranée, est la plus grande région d'Italie. Elle bénéficie d'un climat et d'une luminosité exceptionnels. Elle compte 2 sites naturels, classés par l'UNESCO : l'Etna, le plus grand volcan actif d'Europe et les Iles Eoliennes, sept îles volcaniques.

HISTOIRE et ART. La Sicile fut habitée dès la préhistoire, souvenir de cette période la Nécropole préhistorique de Pantalica. Elle fut colonisée par les Grecs qu'y fondèrent les cités de Taormina, Syracuse, Sélinonte et Agrigente. L'île fut ensuite occupée par les Romains, souvenir de cette période les mosaïques de la villa romaine del Casale. A la période Byzantine remontent les mosaïques de la Chapelle Palatine de Palerme et des cathédrales de Monreale et Cefalù. Les Normands y fondèrent un royaume et y bâtirent des cathédrales. A la domination espagnole remontent les nombreux palais et monuments baroques des villes de Val di Noto (Catane, Caltagirone, Militello, Modica, Noto, Palazzolo, Raguse et Scicli). Ces sites sont classés par l'UNESCO.

La GASTRONOMIE sicilienne est riche, variée et colorée, elle se base sur des produits simples (blé, huile d'olive, amandes et agrumes), mais savoureux et parfumés, préparés avec la plus grande créativité. Cette cuisine porte la trace des divers peuples qui l'ont conquise. Les plats les plus connus sont : le couscous au poisson, les pâtes à la Norma et la Caponata (plat à base d'aubergines). Parmi les desserts est célèbre la Cassata (gâteau à la ricotta et aux fruits confits), d'origine arabe, les Cannoli et la frutta Martorana (fruits en pâte d'amande).

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