



Il Colpo Dolce

Le « coup doux »

Bulletin d'information de l'association coudouenne Partage Franco-Italien

Site internet : www.partagefranco-italien.eu

Courriel: partagefranco-italien@live.fr - Tél: 0 607 566 766



VIII- Avril 2009

ASSOCIATION DE JUMELAGE COUDOUX-BAONE



PARTAGE FRANCO-ITALIEN

EDITO

Le Partage Franco-Italien vous propose de vous divertir en ce mois d'avril lors de notre soirée costumée du 25 avril et de (re)découvrir Baone au mois de mai ! Nous avons, depuis le début de notre aventure associative, tissé des liens forts et sincères avec nos amis italiens, alors nous espérons vous retrouver nombreuses et nombreux pour poursuivre ce partage entre nos communes jumelées. Je vous souhaite une bonne lecture !

AVRIL 2009

01	MERCOLEDI	S Ugo
02	GIOVEDI	S Francesco di Paola
03	VENERDI	S Luigi Scrosoppi
04	SABATO	S Isidoro
05	DOMENICA	Di Passione—Le Palme
06	LUNEDI	Santo
07	MARTEDI	Santo
08	MERCOLEDI	Santo
09	GIOVEDI	Santo—Ultima Cena di Gesù
10	VENERDI	Santo—Passione e morte di Gesù
11	SABATO	Santo—Gesù nel Sepolcro
12	DOMENICA	Pasqua di Risurrezione
13	LUNEDI	Dell'Angelo
14	MARTEDI	S Lamberto
15	MERCOLEDI	B Damiano de Veuster
16	GIOVEDI	S Bernadette Soubirous
17	VENERDI	S Roberto di Molesme
18	SABATO	B Savina
19	DOMENICA	2a Pasqua S Emma
20	LUNEDI	S Sara
21	MARTEDI	S Corrado da Parzham
22	MERCOLEDI	B Francesco da Fabriano
23	GIOVEDI	S Giggio
24	VENERDI	S Fedele
25	SABATO	S Marco
26	DOMENICA	3a Pasqua S Marcellino
27	LUNEDI	S Zita
28	MARTEDI	S Gianna Beretta
29	MERCOLEDI	S Caterina da Siena
30	GIOVEDI	S Giuseppe

RENDEZ-VOUS DU MOIS D'AVRIL

Le PFI organise une SOIREE COSTUMEE le samedi 25 AVRIL à 20h30 à la Salle des fêtes de Coudoux (thème libre—Costume exigé)

Animée par :

DJ FD, Mylène Del Biondo et avec l'aimable participation de Bernard Di Domenico du groupe « Reggae d'Ov ».

6€ adhérents / 9€ non adhérents / 2€ moins de 15ans

Renseignements et Inscriptions :

0 607 566 766 ou partagefranco-italien@live.fr

Le PFI vous propose un séjour à Baone!

Baone nous accueille pour leur fête médiévale de la Sainte Béatrice !
80€/pers.

(Ce prix comprend le transport ainsi que le billet de train pour Venise)

08 mai : départ à 8h

09 mai : journée libre à Venise

10 mai : fête médiévale Sainte Béatrice et retour à Coudoux

SERONT PRIORITAIRES LES ADHERENTS QUI RECEVRONT UNE FAMILLE ITALIENNE LORS DE LEUR VENUE A COUDOUX !

Réservez votre place dès à présent au :

0 607 566 766 ou partagefranco-italien@live.fr

PENDANT CE TEMPS-LA A BAONE

Au mois d'avril, se déroule ce que l'on appelle *Ovi a Calaon*. Il s'agit d'une manifestation locale organisée par la Pro Loco de Baone chaque lundi de Pâques. Au cours de cette journée, on prépare et on distribue des œufs de Pâques.

UN PEU D'HUMOUR

Comment reconnaît-on un belge qui participe à un combat de coqs ?

C'est le seul qui amène un lapin.

Comment reconnaît-on un italien qui participe à un combat de coqs ?

C'est le seul qui mise sur le lapin.

Comment reconnaît-on la Mafia dans un combat de coqs ?

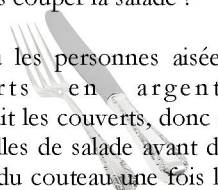
Le lapin gagne.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Pourquoi dit-on ne doit pas couper la salade ?

Cette règle date de l'époque où les personnes aisées utilisaient des couverts en argent. L'acidité de la vinaigrette ternissait les couverts, donc il était préférable de briser les feuilles de salade avant de les servir, afin de limiter l'usage du couteau une fois la salade assaisonnée.



LA RECETTE DU MOIS

Amaretti

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn environ

Ingrédients

(pour 15 personnes) :

- 2 blancs d'œufs
- 250 g de sucre semoule
- 325 g d'amandes mondées
- le zeste d'un demi-citron
- margarine
- 2 cuillères à soupe de sucre en grains

Préparation :

Faites chauffer le four à 190° C.

Pilez les amandes en les passant au mixer.

Battez légèrement les blancs d'œufs à l'aide d'une fourchette. Mélangez-les avec le sucre et ajoutez les amandes et le zeste de citron râpé.

Graissez une plaque à four avec de la margarine. A l'aide d'une cuillère à café, garnissez la plaque de petits disques en laissant suffisamment d'espace entre eux.

Saupoudrez de sucre en grains et placez au four jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés (1/2 heure environ).

Conservez dans une boîte hermétique (métallique).



CITATION DU MOIS

« Il en est de l'amitié comme de la pureté : la moindre flétrissure suffit à en troubler la transparence . »

Francesco Alberoni

Francesco Alberoni (né le 31 décembre 1929 à Borgonovo Val Tidone dans la province de Plaisance en Émilie-Romagne) est un sociologue, un journaliste et un professeur en sociologie italien...Alberoni est un des rares journalistes à avoir un éditorial en première page du *Corriere della Sera*, journal le plus prestigieux d'Italie