

POSSIBLE

Project Oriented
to Singing Songs
Increasing Basic Learning



Coordinateur du projet

Association Sibémol et 14 demis

Durée du projet

2011 - 2013

Partenariat

cinq partenaires représentant
trois pays européens
(France, Italie, Espagne)

Table des matières

Partenaire 1 : Sibémol et 14 demis	3
Recettes de cuisine / Ricette di cucina / Recetas de cocina	5
La Piémontaise	8
La Semaine sanglante	11
Partenaire 2 : Colour de mai	14
Recettes de cuisine / Ricette di cucina / Recetas de cocina	16
Lo presonier de Forcaquier	19
La Libertat	22
Partenaire 3 : Asociación Casa del Pumarejo	
<i>Coro Domingero</i>	25
Recettes de cuisine / Ricette di cucina / Recetas de cocina	27
Andaluces de Jaén	30
En la plaza de mi pueblo	33
El carbonero	36
Partenaire 4 : Lega di Cultura di Piadena	
<i>Peto e Leo, I Giorni cantati</i>	39
Recettes de cuisine / Ricette di cucina / Recetas de cocina	41
Gli scariolanti	44
Domani lè festa	47
Saluteremo il signor padrone	50
Partenaire 5 : Scuola Popolare di Musica Ivan Illich	
<i>Hard Coro de'Marchi</i>	54
Recettes de cuisine / Ricette di cucina / Recetas de cocina	53
Il Partigiano	58
Più non canto	61



L'association Sibémol et 14 demis entend promouvoir des réalisations artistiques sous forme de spectacles, d'enregistrements ou de formations.

Siégeant à Montreuil-sous-Bois, l'association organise des événements, des formations, et monte régulièrement des ateliers qui permettent aux participants d'apprendre des chants dans différentes langues et dans des registres musicaux variés.

Cela permet de favoriser la communication interpersonnelle et inter-générationnelle et à encourager les échanges culturels régionaux, nationaux et internationaux sur la base de l'étude et l'apprentissage de chants traditionnels (chants de travail, du quotidien, chants de fêtes...).

Chaque participant à l'activité de l'association peut proposer des chants de la tradition de sa région ou de son pays. Ces chants font l'objet d'une recherche historique qui permet la valorisation de la culture de chacun et la transmission aux autres de l'histoire véhiculée par ces chansons.

L'association participe à des activités organisées par d'autres associations ancrées localement et sensibles à l'intégration culturelle (spectacles, fêtes de quartier...). Sibémol et 14 demis invite régulièrement des chanteurs, des chorales et des formations musicales à des ateliers afin d'enrichir et de valoriser le répertoire proposé à ses adhérents.

L'associazione Sibémol et 14 demis vuole promuovere dei progetti artistici come spettacoli, registrazioni, o corsi. Ha sede a Montreuil-sous-bois e organizza eventi e corsi, allestisce regolarmente laboratori che permettono ai partecipanti d'imparare canti in diverse lingue e diversi registri musicali.

Questo favorisce la comunicazione interpersonale e intergenerazionale, e incoraggia gli scambi culturali regionali, nazionali e internazionali sulla base dello studio e l'apprendimento di canti tradizionali (canti di lavoro, di vita quotidiana, canti di feste...).

Ogni partecipante all'attività dell'associazione può proporre canti tradizionali della sua regione o del suo paese. Questi canti sono l'oggetto di una ricerca storica che permette la valorizzazione della cultura di ognuno e la trasmissione agli altri della storia raccontata da queste canzoni.

L'associazione partecipa alle attività organizzate da altre associazioni radicate localmente e sensibili all'integrazione culturale (spettacoli, feste di quartiere...).

Sibémol et 14 demis invita regolarmente cantanti, cori e gruppi musicali a dei corsi e laboratori per arricchire e valorizzare il repertorio proposto ai suoi aderenti.



La asociación Sibémol et 14 demis tiene como miras promover realizaciones artísticas mediante espectáculos, grabaciones o formaciones al canto.

La asociación que tiene su sede en Montreuil-sous-Bois, un suburbio de París, se dedica a organizar actos y formaciones, también monta a menudo talleres que brindan a los participantes la posibilidad de aprender cantos en diferentes idiomas y registros musicales.

Todo ello favorece la comunicación interpersonal e inter-generacional y facilita los intercambios culturales a nivel regional, nacional e internacional basados en el estudio y en la práctica de cantos tradicionales cuyos temas pueden ser el trabajo, la vida cotidiana, las fiestas...

Al participar a la actividad de la asociación, uno puede proponer cantos tradicionales de su región o país. Paralelamente se llevará a cabo una investigación histórica sobre estos cantos, permitiendo así realzar la cultura de cada participante que los hayan propuestos y a la vez, dar a conocer a los demás la historia contada por cada uno de estos cantos.

La asociación también participa a las actividades que otras asociaciones bien arraigadas a nivel local y con voluntad de fomentar la integración cultural puedan organizar, tales como espectáculos, fiestas de barrio...

A menudo, Sibémol et 14 demis invita a otros coros y formaciones musicales para que participen a talleres con el objetivo de enriquecer y valorar mejor el propio repertorio propuesto a sus miembros.



Partenaire 1
Montreuil-sous-Bois
France

Sibémol et 14 demis
Ateliers Robespierre
167, rue de Paris
93100 Montreuil-sous-Bois
<http://sibemol.14demis.free.fr/>

Carbonade à la Sibémol

Un copain nous a légué cette recette, avant de nous glisser entre les pattes, quelques jours avant une rencontre de chorales.

Nous l'avons interprétée à notre façon, un peu à l'image de Sibémol et 14 demis : un peu d'improvisation et du vrai bonheur !

Ingrédients : pour 50 personnes (À préparer la veille)

6 kg de joues de bœuf, 20 oignons, 200 g de beurre, 10 c. à soupe de farine, 10 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, 14 demis de bière ambrée, 10 c. à soupe de vergeoise brune (variété de sucre), 5 feuilles de laurier, thym séché, 5 clous de girofle, 2 kg de pain d'épices, sel et poivre.

Temps de préparation et de cuisson : 4 heures + 1 heure le lendemain

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire dorer la viande. Saler et poivrer. Ajouter la farine et les oignons émincés. Mélanger et laisser cuire 15 minutes en remuant. Ajouter le vinaigre jusqu'à évaporation ; puis les 14 demis de bière. Au premier frémissement, ajouter vergeoise, thym, laurier, clous de girofle et la moitié du pain d'épices émietté. Laisser mijoter à feu doux 3 heures et demie, en remuant régulièrement.

Faire refroidir et mettre au frais.

Le lendemain, retirer le gras en surface, sortir la viande, la découper en petits cubes. Faire réduire la sauce à feu doux, puis rajouter la viande. Servir la carbonade accompagnée de petites pommes de terre cuites à la vapeur et de cubes de pain d'épices (grillés préalablement).

Fondant au chocolat

Un délicieux dessert, incontournable dans les rencontres de chorales pour réconforter et faire plaisir à tous les gourmands !

Ingrédients : pour 25 personnes

500 g de beurre, 400 g de sucre en poudre, 12 œufs entiers, 600 g de chocolat à cuire, 2 c. à soupe de farine tamisée.

Préparation :

Faire fondre à feu doux le chocolat et le beurre. Laisser un peu refroidir. Rajouter à cette préparation : le sucre en poudre, puis les œufs entiers deux par deux. Bien remuer.

Ajouter la farine.

Mélanger le tout et le mettre dans un grand moule à manqué préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

Faire cuire au four au bain-marie à 170-180° pendant... un certain temps !

Un couteau plongé dedans doit ressortir encore légèrement humide.



Carbonade alla maniera di Sibemol

Un amico ci ha dato questa ricetta prima di sfilarci tra le dita proprio qualche giorno prima d'un incontro tra cori. L'abbiamo interpretata a modo nostro, alla maniera di Sibemol et 14 demis: un po' d'improvvisazione e della vera felicità!

Ingredienti: per 50 persone (da preparare il giorno prima)

6 kg di guanciaie di manzo, 20 cipolle, 200 g di burro, 10 cucchiaini di farina, 10 cucchiaini d'aceto di vino rosso, 14 birre ambrate, 10 cucchiaini di cassonade (zucchero rosso), 5 foglie d'alloro, timo secco, 5 chiodi di garofano, 2 kg di pan di zenzero, sale e pepe.

Tempo di preparazione e di cottura: 4 ore + 1 ora il giorno successivo.

Sciogliere il burro in una pentola e rosolarvi la carne. Salare e pepare. Aggiungere la farina e le cipolle tritate. Lasciare cuocere 15 min, mescolando. Aggiungere l'aceto e lasciare evaporare. Quindi aggiungere le birre ambrate. Ai primi fremiti, aggiungere lo zucchero rosso (cassonade), il timo, l'alloro, i chiodi di garofano e la metà del pan di zenzero sbriciolato. Cuocere a fuoco basso per circa tre ore e mezzo, mescolando regolarmente. Raffreddare e mettere al fresco.

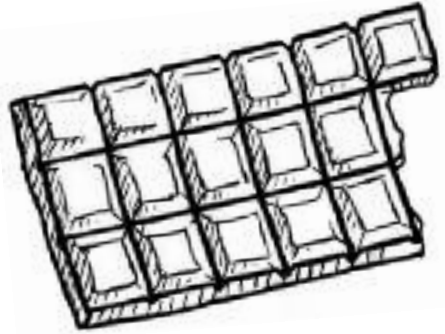
Il giorno dopo, togliere il grasso dalla superficie. Tagliare la carne in piccoli cubetti. Ridurre la salsa a fuoco basso e rimetterci la carne dentro. Servire la carbonade accompagnata da piccole patate cotte al vapore e da cubetti di pan di zenzero tostati in anticipo!

Fondente al cioccolato

Un delizioso dolce, essenziale nei incontri di cori per riconfortare e dare piacere a tutti ghiotti!

Ingredienti: per 25 persone

500 g di burro, 400 g di zucchero semolato, 12 uova intere, 600 g di cioccolato, 2 cucchiai da tavola di farina stacciata.



Preparazione:

Sciogliere il cioccolato e il burro a fuoco basso. Raffreddare. Aggiungere lo zucchero semolato, poi le uova, 2 per volta. Mescolare bene. Aggiungere la farina. Mescolare il tutto e metterlo in una grande tortiera imburata o ricoperta di carta oleata.

Lasciare cuocere in forno a bagnomaria a 170-180° per... un certo tempo!

E' pronta quando un coltello piantato dentro ne esce ancora un po' umido e appiccaticcio.

Carbonada en Sibémol

Un amigo nos legó esta receta, antes de escabullirse unos días antes de un encuentro de coros.

La interpretamos a nuestro modo, un poco a la imagen de Sibémol et 14 demis: iuna poca improvisación y mucha felicidad!

Ingredientes: para 50 personas (a preparar la víspera)

6 kg de mejillas de buey, 20 cebollas, 200 g de mantequilla, 10 c. soperas de harina, 10 c. soperas de vinagre de vino tinto, 14 cañas de cerveza, 10 c. sopera de azúcar moreno, 5 hojas de laurel, tomillo seco, 5 clavos de olor, 2 kg de pan de especias, sal y pimienta.

El tiempo de preparación y de cocción: 4 horas + 1 hora al día siguiente

Dorar la carne en una cazuela donde previamente se derritió la mantequilla. Sazonar con sal y pimienta. Añadir la harina y las cebollas picadas. Mezclar y dejar cocer 15 minutos removiendo. Añadir el vinagre hasta evaporación; y después las 14 cañas de cerveza. Cuando empieza a borbotear añadir el azúcar, el tomillo, el laurel, los clavos de olor y la mitad del pan de especias desmigajado. Dejar cocer a fuego lento 3 horas y media, removiendo regularmente. Dejar enfriar y guardar en lugar fresco.

Al día siguiente retirar la grasa de la superficie, sacar la carne, recortarla en pequeños cubos. Hacer reducir la salsa a fuego lento, luego añadir la carne. Servir la carbonada acompañada por pequeñas patatas cocidas al vapor y cubos de pan de especias (tostados previamente).

Fundante del chocolate

¡Un postre delicioso, ineludible en los encuentros de corales para reconfortar y complacer a todos los golosos!

Ingredientes: para 25 personas

500 g de mantequilla, 400 g azúcar en polvo, 12 huevos enteros, 600 g de chocolate a la taza, 2 cucharadas soperas de harina tamizada

Preparación:

Derretir el chocolate y la mantequilla al baño maría. Dejar enfriar un poco. Añadir a esta preparación el azúcar en polvo, luego los huevos enteros dos por dos. Remover bien. Añadir la harina.

Mezclar todo y verter la masa en un gran molde ara bizcocho previamente untado con mantequilla (o recubierto con papel vegetal).

¡Poner al horno al baño maría con una temperatura de 170-180° durante... cierto tiempo!

Cuando se le hunde dentro un cuchillo debe salir todavía ligeramente húmedo.





La Piémontaise

1. Oh, que je suis donc à mon aise
Quand j'ai ma mie auprès de moi.
*De temps en temps, je la regarde
Et je lui dis : « Embrasse-moi. »*

2. Comment veux-tu que je t'embrasse
Quand tout le monde parle de toi ?
*On dit que tu vas à la guerre
En Italie servir le roi.*

3. Ceux qui t'avont dit ça, la belle,
T'avont bien dit la vérité.
*Mon cheval est dans l'écurie,
Sellé, bridé, prêt à monter.*

4. Quand tu seras dans ces grandes
guerres,
Tu ne penseras plus à moi.
*Tu verras l'une, tu verras l'autre,
Qui sont cent fois plus belles que moi.*

5. Oh, j'y ferai faire une image
À la ressemblance de toi,
*La porterai sur mon bras gauche,
Cent fois par jour l'embrasserai.*

6. Que diront donc tes camarades,
de t'y voir embrasser ce portrait.
*Je leur dirai : « C'est ma maîtresse,
ma bien-aimée du temps passé. »*

7. Je l'ai aimée, je l'aime encore,
Je l'aimerai tant que je vivrai.
*Je l'aimerai quand je serai mort
Si c'est donné aux trépassés.*

Version de *La Piémontaise* (1705), souvenir des campagnes d'Italie, à travers un thème que l'on retrouve fréquemment dans les chansons de soldat : le départ, toujours triste, et la fiancée éplorée, inquiète de ce qui attend son amoureux. Ici, ce n'est pas la mort qui est redoutée, mais la terrible concurrence des belles Italiennes, qui devaient avoir une jolie réputation à l'époque !

La campagne d'Italie dont il est question ici est celle de 1705, pendant les guerres de succession d'Espagne. Commandés par le duc de Vendôme, arrière-petit-fils d'Henri IV, les Français sont vainqueurs à Luzzara et à Cassano. Le Piémont est conquis, mais c'est l'échec devant Turin. Le Piémont est alors évacué.





La Piemontese

1. Oh che mi sento a mio agio
Quando ho la mia cara vicina a me
Ogni tanto la guardo
E le dico 'baciarmi'.
2. Come posso bacciarti
Quando tutti parlano di te
Dicendo che te ne vai alla guerra
In Italia al servizio del Re.
3. Quelli che te l'hanno detto, bella
T'hanno detto la verità
Il mio cavallo é nella scuderia
Sellatto, imbrigliato, e pronto a partire.
4. Quando sarai in queste grandi guerre
Non penserai più a me
Vedrai l'una e vedrai l'altra
Che sono cento volte più belle di me.
5. Oh, farò fare un ritratto
Che t'assomiglierà
Lo porterò sull' braccio sinistro
Cento volte al giorno lo bacerò.
6. Che dirano i tuoi compagni
Vedendote baciare questo ritratto
Gli dirò 'é la mia amata
La mia cara del tempo passato*.
7. L'ho amata, l'amo' ancora
L'amerò per sempre
L'amerò anche quando sarò morto
Si e possibile per I morti.

Versione della Piemontese (1705), in ricordo delle guerre d'Italia, con un tema frequente nei canti dei soldati: la partenza è forzata, triste è la fidanzata sconsolata, inquieta per quello che succederà al suo moroso (innamorato). Non è la sua morte che teme ma la terribile concorrenza delle belle italiane, che avevano a quell'epoca una bella fama! La guerra di cui si tratta è quella del 1705, durante la guerra di successione di Spagna. Comandati dal duca di Vendome, bisnipote del re Enrico IV, i francesi furono vincitori a Luzzara e Cassano, conquistarono il Piemonte ma davanti a Torino ci fu per loro il fallimento. Il Piemonte fu evacuato.



* andato



La Piamontesa

1. ¡Huy! Qué tan a gusto estoy
Cuando tengo a mi amada cerca
De vez en cuando la miro
Y le digo: "bésame".
2. ¿Cómo quieres que te bese
Cuando todos hablan de ti?
Dicen que te vas a Italia
A la guerra para servir al Rey.
3. Los que te dijeron eso, mi linda,
Mucha verdad te dijeron,
En la cuadra está listo mi caballo,
La silla y las riendas puestas.
4. Cuando estés en tan grandes guerras
Ya no pensarás en mi.
Verás a la una verás a la otra
Que son cien veces más bellas que yo.
5. Oh, allá mandaré hacer un retrato
Hecho a tu semejanza
Lo llevaré puesto en el brazo izquierdo
Cien veces al día lo estaré besando.
6. ¿Y qué dirán tus compañeros,
Al verte besar así el retrato?
"Les diré es mi amante
mi bien amada del tiempo pasado."
7. La amé, la sigo amando,
La amaré mientras viva
La amaré después de muerto
Si amar pueden los difuntos.

Una versión de la Piamontesa (1705), recuerdo de las campañas de Italia, a través de un tema que se suele encontrar en las canciones de soldado : la partida siempre triste y la novia desconsolada, preocupada de lo que espera a su enamorado. Aquí, no es la muerte lo que se teme sino la tremenda competencia de las hermosas italianas que probablemente ibuena fama tenían en aquella época!

Se trata aquí de la campaña de Italia de 1705, durante las guerras de sucesión de España. Encabezados por el Duque de Vendome, biznieto de Henri IV, los franceses salen victoriosos en Luzzara y Cassano. Conquistan Piamonte, pero derrotados frente a Turín tienen que retirarse de Piamonte.





La Semaine sanglante

Sauf des mouchards et des gendarmes,
On ne voit plus par les chemins
Que des vieillards tristes en larmes,
Des veuves et des orphelins.
Paris suinte la misère,
Les heureux même sont tremblants,
La mode est aux conseils de guerre,
Et les pavés sont tout sanglants.

Oui, mais...

*Ça branle dans la manche,
Les mauvais jours finiront,
Et gare à la revanche
Quand tous les pauvres s'y mettront !*

On traque, on enchaîne, on fusille
Tous ceux qu'on ramasse au hasard :
La mère à côté de sa fille,
L'enfant dans les bras du vieillard.
Les châtiments du drapeau rouge
Sont remplacés par la terreur
De tous les chenapans de bouge,
Valets de rois et d'empereurs.

Oui, mais...

*Ça branle dans la manche,
Les mauvais jours finiront,
Et gare à la revanche
Quand tous les pauvres s'y mettront !*

Déjà, les gens de la police
Refleurissent sur les trottoirs,
Fiers de leurs états de service,
Et le pistolet en sautoir.
Sans pain, sans travail et sans armes,
Nous allons être gouvernés

La Commune de Paris a débuté le 18 mars 1871 et a duré deux mois. Elle s'achève les derniers jours de mai dans une orgie de sang, de carnages et d'incendies.

Cette « Semaine sanglante » est suivie d'une répression féroce, et les communaards arrêtés seront exécutés en masse ou déportés vers le bagne de Nouvelle-Calédonie.

Les survivants sont contraints de se cacher. Ainsi, Jean-Baptiste Clément est en fuite quand il écrit cette chanson sur une mélodie empruntée au *Chant des paysans* de Pierre Dupont. Il gagnera l'Angleterre où il vivra une dizaine d'années.



Jean-Baptiste Clément

Par des mouchards et des gendarmes,
Des sabre-peuple et des curés.

Oui, mais...

*Ça branle dans la manche,
Les mauvais jours finiront,
Et gare à la revanche
Quand tous les pauvres s'y mettront !*

Le peuple au collier de misère
Sera-t-il donc toujours rivé ?...
Jusques à quand les gens de guerre
Tiendront-ils le haut du pavé ?
Jusques à quand la sainte-clique
Nous croira-t-elle un vil bétail ?...
A quand, enfin, la République
De la justice et du travail ?



La Settimana di sangue

A parte spioni e gendarmi
 Si vedono per le strade solo
 Vecchi tristi in lacrime
 Vedove e orfani
 Parigi trasuda di miseria
 Persino le persone felici sono tremanti
 Consigli di guerra ad ogni angolo
 E i marciapiedi son insanguinati.

Ritornello

*Si, ma... Ciurla nel manico
 I brutti giorni finiranno
 E occhio alla vendetta
 Quando tutti i poveri ci si metteranno!*

Si bracca, si arresta, si fucila
 La gente viene acchiappata a caso
 La madre accanto a sua figlia
 Il bimbo in braccio all'anziano
 Le leggi della bandiera rossa
 Sono rimpiazzate dal terrore
 Di tutti i mascalzoni di bettole
 Servi di re e d'imperatori.

La Comune di Parigi fu proclamata il 18 maggio 1871 e duro' due mesi. Gli ultimi giorni di maggio videro la fine della Comune in un bagno di sangue e d'incendi. Una carneficina. La "settimana di sangue" fu seguita da una repressione feroce e i comunardi arrestati furono guistiziati in massa o deportati all'ergastolo nella Nuova Caledonia. I superstiti dovettero nascondersi. Jean Battiste Clément era in fuga quando scrisse questa canzone su una melodia presa dal "Canto dei paesani" di Pierre Dupont. Raggiunse l'Inghilterra dove visse una decina d'anni.

Ritornello

Domani la stirpe dei poliziotti
 Rifiorirà sui marciapiedi
 Fiera del loro stato di servizio
 Con la pistola in bella mostra
 Senza pane, senza lavoro e senza armi
 Saremo di nuovo governati
 Dagli spioni e dai gendarmi
 Dagli assassini e dai preti.

Ritornello

Il popolo sarà sempre
 inchiodato
 Al suo collare di miseria?...
 Fino a quando i militari
 Trionferanno per le strade?...
 Fino a quando la sacra cricca
 Ci crederà un vile bestiame?
 A quando la fine della
 Repubblica
 Dell'ingiustizia e del lavoro?

Ritornello





La Semana sangrienta

Salvo soplones y gendarmes,
Sólo se ven por los caminos
Ancianos tristes, y llorando,
También viudas y huérfanos.
París rezuma miseria,
Hasta los dichosos están temblando,
De moda están los consejos de guerra,
Y las calles están ensangrentadas.

Estríbillo

Sí, mas...

*Ya empiezan a tambalearse,
Acabarán los días aciagos,
Y ¡Ojo con la revancha
Cuando todos los pobres se alcen!*

Se acosa, se encadena, se fusila
A todos cuantos se pillan al azar:
La madre junto a su hija,
El niño en brazos del anciano.
A los castigos de la bandera roja
Se sustituye el terror
De los bandidos de mala muerte,
Lacayos de reyes y emperadores.

Estríbillo

Ya la gente de la policía
Vuelve a florecer y a callejear,
Haciendo alarde de sus actos
Y la pistola colgando del pecho.
Sin pan, sin trabajo, sin armas,
Ya nos van a gobernar
Soplones y gendarmes,
Matapueblos y curas.

Estríbillo

La Comuna de París empezó el 18 de marzo de 1871 y duró dos meses. Terminó en un baño de sangre, matanzas e incendios, los últimos días de mayo.



Tras esta “Semana Sangrienta” vino una represión feroz: a los comuneros detenidos los ejecutaron masivamente o los deportaron al presidio de Nueva Caledonia.

Los sobrevivientes se vieron obligados a esconderse.

Así, Jean Baptiste Clément estaba huyendo de la represión cuando escribió esta canción sobre la melodía del “Canto de los campesinos” de Pierre Dupont. Luego, se refugió en Inglaterra en donde vivió unos diez años.

¿Siempre va a seguir el pueblo
Agarrotado por la miseria?
¿Hasta cuándo los milicos
Nos van a seguir mandando?
¿Hasta cuándo la bendita pandilla
Nos van a tomar por bestias de carga?
¿Para cuándo, por fin, la República
De la justicia y del trabajo?

Estríbillo



L'association Couleur de mai a pour objet la promotion de la formation des adultes par l'apprentissage du chant populaire. L'association s'est fixé comme objectifs la promotion du chant de langue occitane et la sensibilisation aux langues et aux cultures locales par le biais de répertoires locaux et européens.

L'occitan est toujours une langue parlée, mais qui se perd.

L'association propose un atelier éducatif de chant traditionnel ouvert à tous, qui a pour but de développer une compétence commune : le chant polyphonique.

Depuis six ans, chaque année, l'atelier établit un programme : l'étude et l'apprentissage de plusieurs chants traditionnels populaires occitans, qu'ils soient de Provence maritime, du Rouergue, du Pays gascon ou de la vallée d'Ossau. L'étude des répertoires des diverses régions d'Occitanie nous permet d'aborder l'histoire comme la linguistique de notre pays, et de mieux comprendre nos points communs et nos différences.

C'est tout naturellement que le cadre géographique dont nos chants sont originaires s'est étendu à l'Europe.

Nous appliquons à l'étranger les mêmes prismes d'étude et d'intérêt, et nous cherchons systématiquement à nous rapprocher de l'origine de nos chants. L'association va chercher « à la source » ses répertoires chantés ainsi que différents matériaux culturels locaux : écrits, dessins, objets, photos, savoir-faire...

L'associazione Couleur de mai ha per scopo la promozione della formazione per adulti ai canti popolari. L'associazione ha come obbiettivo la promozione del canto in occitano e la sensibilizzazione alla cultura locale per mezzo del repertorio locale oppure europeo. L'occitano è ancora una lingua parlata che però sta scomparendo.

L'associazione propone un gruppo di lavoro, aperto a tutti, di canto tradizionale e polifonico.

Da sei anni, ogni anno, il gruppo stabilisce un programma di canti tradizionali, popolari occitani, che possono provenire dalla Provenza marittima, dal Rouergue, dal paese Gascon o dalla Valle del Oussau.

Lo studio dei repertori delle diverse regioni occitane, ci permette di scoprire la storia e la linguistica del nostro paese e ci permette di capire meglio i nostri punti in comune e le nostre differenze con le altre regioni. In maniera naturale il contesto geografico dei nostri canti si è esteso all'Europa.

Applichiamo ai canti esteri lo stesso angolo di studio e interesse e cerchiamo di avvicinarsi alla versione originale del canto studiato. L'associazione cerca "alla fonte" i suoi repertori cantati ma anche diversi materiali culturali locali: scritti, disegni, oggetti, foto, modi di fare locali...



La asociación Colour de Mai tiene como objeto la promoción de la formación de los adultos para el aprendizaje del canto popular. La asociación se fijó como objetivos la promoción del canto en lengua occitane y la sensibilización a las lenguas y a las culturas locales gracias a repertorios locales y europeos.

El occitano es todavía una lengua hablada, pero que se pierde.

La asociación propone un taller educativo de canto tradicional abierto a todos, que tiene por objeto desarrollar una competencia común: el canto polifónico.

Desde hace seis años, cada año, el taller establece un programa: el estudio y el aprendizaje de varios cantos tradicionales populares occitanos, sean de la región costera Provenza, de Rouergue, del País gascón o del valle d'Ossau. El estudio de los repertorios de las diferentes regiones de Occitania nos permite acercarnos a la historia y a la lingüística de nuestro país y entender mejor tanto nuestras similitudes como nuestras diferencias. Es muy natural que el marco geográfico de nuestros cantos se amplíe a Europa por ser todos ellos oriundos de allí. Aplicamos en el extranjero los mismos enfoques de estudio y de interés y procuramos sistemáticamente acercarnos a la cuna de nuestros cantos. La asociación va buscando para sus repertorios de cantos, sus lugares originales así como para los diferentes materiales culturale: escritos, dibujos, objetos, fotos, destreza...



Partenaire 2
Marseille
France

Colour de Mai
9, avenue de Saint-Antoine
13015 Marseille
colourdemai@yahoo.fr

LA CUISINE OCCITANE est une cuisine aux caractéristiques méditerranéennes mais qui se différencie des cuisines catalane et italienne. En raison de la taille de l'Occitanie et de la grande diversité de ses terroirs, allant des Pyrénées aux Alpes, de la côte méditerranéenne au Massif central, elle est très variée.

Elle partage avec d'autres cuisines de la Méditerranée des saveurs de base mais s'en démarque en utilisant beaucoup d'aromates, dont les herbes de Provence : le persil, le romarin, le thym, l'origan et le basilic.

Aïoli garni

L'aïoli garni est un plat traditionnel provençal à base de morue et de légumes bouillis accompagnés d'une sauce à l'huile d'olive et à l'ail dont il tire son nom, l'aïoli.

Ingrédients : pour 6 personnes

Pour la sauce : 8 gousses d'ail, 1 c. à soupe de moutarde forte, 2 pincées de sel, huile d'arachide et d'olive, 1 jaune d'œuf.

Pour la garniture (à volonté) : 12 œufs, 800 g de morue salée. Au moins : 3 betteraves, 12 carottes, 1 litre de moules.

Préparation : 30 minutes

Pour la pommade : débarrasser les gousses d'ail de leur peau. Dans un mortier, les écraser et les réduire en purée avec les pincées de sel. Ajouter ensuite la moutarde. Mélanger. Rajouter le jaune d'œuf. Mélanger. Puis, faire couler un petit filet d'huile et mélanger. À présent, rajouter l'huile, petit à petit, jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise (quantité d'huile variable).

Pour la garniture : au moins 24 heures à l'avance, faire dessaler la morue dans plusieurs litres d'eau. Faire cuire les moules. Faire bouillir les betteraves et carottes. Faire cuire les œufs durs.

Servir les légumes et le poisson avec la sauce.

Anchoïade

L'anchois est un petit poisson gris bleu qui est très présent dans la cuisine du Sud. On le mange froid mariné, grillé, saumuré, à l'huile, mais aussi en purée : c'est l'anchoïade, ou anchoyade – les deux sont bons. La base en est l'anchois, qui va retrouver deux autres « phares » de la gastronomie du Sud : l'huile d'olive et l'ail. L'anchoyade, ou comment amener le soleil chez vous...

Ingrédients : 4 personnes

Pour la sauce : 12 filets d'anchois, 3 c. à soupe d'huile d'olive, 1/2 c. à soupe de vinaigre, 1 gousse d'ail, poivre.

Pour l'accompagnement : céleri, betterave rouge, tomates, carottes, chou-fleur, pommes de terre.



Préparation :

Egoutter les anchois et les écraser à la fourchette (ou les passer au mixer). Ajouter l'ail pressé, le vinaigre et l'huile d'olive. Poivrer à

Les treize desserts

Les treize desserts qui suivent le « gros souper » de Noël font partie de la tradition méridionale de cette fête, tradition ancienne pour ce qui est des desserts et assez jeune en ce qui concerne le chiffre « 13 ». À Marseille, au XVII^e siècle, fruits frais, fruits secs et pompes « régalaient les gens les deux derniers jours » avant Noël.

Pompe à l'huile*, fougasse, noix, noisettes, nougat blanc, fruits confits, pommes, poires, oranges, raisins frais, vin cuit, dattes, pâtes de fruits.

* La pompe à l'huile (en langue d'oc, *poumpo a l'oli* ou *pompa a l'òli*) est un dessert à base de farine, d'huile d'olive, de sucre et de fleur d'oranger.

LA CUCINA OCCITANA è una cucina diversificata dalle tipiche caratteristiche mediterranee e che si differenzia dalla cucina catalana e italiana. Data l'estensione della regione occitana e la grande varietà delle sue terre, che vanno dai Pirinei alle Alpi, dalla costa mediterranea al Massiccio centrale, è una cucina molto varia.

Condivide con altre cucine mediterranee sapori di base e si distingue utilizzando molti aromi tra cui le erbe della Provenza, come il prezzemolo, il rosmarino, il timo, l'origano e il basilico.

Aïoli guarnito

Aïoli guarnito è un piatto tradizionale provenzale a base di baccalà e di verdure cotte accompagnate da una salsa all'olio di oliva ed all'aglio da cui tira il suo nome, l'aïoli.

Ingredienti: per 6 persone

Per la salsa: 8 spicchi d'aglio, 1 c. a zuppa di senape forte, 2 pizzichi di sale, olio di arachide e di oliva, 1 giallo di uovo.

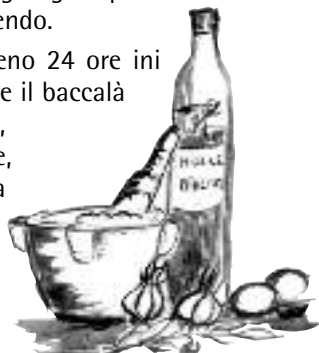
Per guarnire (a piacere): 12 uova, 800 g di baccalà. Almeno 12 patate, 12 carote, 3 barbabietole, 1 litro di cozze.

Preparazione: 30 minuti

Per la salsa: schiacciare in un mortaio, l'aglio, poi mettere la senape, un pizzico di sale, l'uovo e aggiungere piano piano l'olio battendo.

Guarnitura: almeno 24 ore in anticipo, dissalare il baccalà
Cuocere le cozze,
lessare le verdure,
cuocere le uova sode.

Servire le verdure ed il pesce con la salsa



Anchoiade

L'acciuga è un piccolo pesce blu del Mediterraneo, molto presente nella cucina del Sud. Si mangia freddo marinato, ai ferri, in salamoia, all'olio, ma pure macinato: è "l'anchoiade ou anchoyade". La base è l'acciuga che ritrova l'olio di oliva e l'aglio, altre due celebrità della gastronomia del Sud. L'anchoiade è come fare entrare il sole in casa vostra.

Ingredienti: per 4 persone

Per la salsa: 12 filetti di acciughe, 3 cucchiaini di olio d'oliva, succo di limone, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo.



Per guarnire: sedano, barbabietola rossa, pomodori, carote, cavolfiore, patate.

Preparazione:

Scolare le acciughe e schiacciarle con una forchetta. Aggiungere l'aglio schiacciato, l'aceto o il limone e l'olio di oliva, pepe. Mischiare il tutto per ottenere una salsa densa.

I tredici dolci

I tredici dolci che si mangiano durante la "grande cena" di Natale fanno parte della tradizione meridionale natalizia.

Pompa all'olio di oliva*, focaccia, noccioline, noci, torrone bianco e nero, frutta candita, mele, pere, arance, uva, datteri, fichi secchi.

* Pompa all'olio di oliva (in lingua d'oc, *poumpo à l'oli* o *pompa a l'òli*) è un dolce fatto con farina, zucchero, fiore di arancio e olio di oliva.

LA COCINA OCCITANA es una cocina diversificada que tiene características de la cocina mediterránea, pero se distingue de la catalana y de la italiana. Porque Occitania se extiende desde los Pirineos hasta los Alpes, desde la costa mediterránea hasta el Macizo Central, pasando por tierras muy distintas, tiene una cocina muy variada.

Comparte con otras cocinas del mediterráneo sabores comunes pero se destaca usando muchas especias aromáticas entre las cuales las hierbas de Provenza: perejil, tomillo, romero, orégano y albahaca.

Aioli guarnecido

El aioli guarnecido es un plato tradicional provenzal a base de bacalao y de verduras estofadas acompañados de una salsa de aceite de oliva y ajo, de la que saca su nombre.

Ingredientes: para 6 personas

Para la salsa: 8 dientes de ajo, 1 cucharada soperas de mostaza fuerte, 2 pellizcos de sal, aceite de cacahuete y de oliva, 1 yema de huevo.

Para la guarnición (a voluntad): 12 huevos, 800 g de bacalao salado, por lo menos tres remolachas, 12 zanahorias y 1 l. de mejillones.

Preparación: 30 minutos

Para la "crema" (o salsa): quitar la piel de los dientes de ajo. En un mortero, machacarlos y hacerlos puré con la sal. Después, añadir la mostaza y mezclar. Añadir la yema del huevo. Luego, un chorrito de aceite y mezclar. Entonces, añadir el aceite de a poquito para obtener una mayonesa.

Para la guarnición: Al menos 24 horas antes, desalar el bacalao en varios litros de agua. Cocer los mejillones. Aparte, hervir las remolachas y las zanahorias. Cocer los huevos duros.

Al final, servir las verduras y el pescado con la salsa.

Anchoiade

La anchoa es un pequeño pescado azul muy presente en la cocina del Sur. Se come frío en escabeche, a la plancha, en salazón, en aceite pero también hecho puré: es la "anchoyada", muy rica. La base es la anchoa que se junta aquí con los otros dos ingredientes estrella de la gastronomía del Sur, el aceite de oliva y el ajo. La "anchoyada", es como llevar el sol a su casa.

Ingredientes: para 4 personas

Para la salsa: 12 filetes de anchoas, 3 cucharadas soperas de aceite de oliva, media cucharada soperas de vinagre, 1 diente de ajo, pimienta.

Las verduras para acompañar: apio, remolacha, tomates, zanahorias, coliflor y patatas.

Preparación:

Ecurrir las anchoas y hacerlo puré con el tenedor o con la batidora. Exprimir el ajo y añadirlo así como el vinagre y el aceite de oliva. Echar pimienta según gusto. Mezclarlo bien todo.

Los trece postres

los trece postres que siguen la cena de Nochevieja forman parte de la tradición meridional de Navidad, una tradición antigua en cuanto a postres y bastante más joven en lo que concierne la cifra 13. En Marsella, en el siglo XVII, obsequian a la gente con frutas frescas y secas los dos últimos días antes de Navidad.

Pompe de aceite*, fougasse (hogaza), nueces, avellanas, turrón blanco, frutas confitadas, manzanas, peras, naranjas, uvas frescas, dátiles, dulce de fruta.

* La bomba de aceite (en la lengua occitana, *poumpo à l'oli* o *pompa a l'òli*) es un postre a base de harina, aceite de oliva, azúcar y azahar.



Lo presonier de Forcaquier

Cette chanson nous vient de René Sette, chanteur mais aussi professeur de maçonnerie à l'école d'Avignon. Des architectes qui travaillaient à la restauration de la prison de Forcalquier lui ont parlé de graffitis, qu'il est allé relever. De l'esprit de ces graffitis, Jean-Yves Royer (Joan Ives Roier) a tiré cette chanson, qui est donc assez récente en ce qui concerne les paroles. L'air est emprunté à la *Chanson du galérien*.

Elle est arrivée à Marseille par un stage organisé par Manu Théron, où René Sette intervenait et l'a enseignée aux participants.

Ausi campanejar
La glèisa de Sant Maime
Que son trìnholejar
Sembla me dire t'aime.

Refrain

*Aicí dins ma preson
Ma vida se debana, debana, debana,
Totara ai plus de lana.*

L'odor dei flors de mai
Me vèn de la Loeta
Deu n'i aguer mai que mai
En jus-qu'a plan d'aureta.

Refrain

Vesi dau fenestron
Lo vièlh castèu de Mana
Onte son lei potons
Que me fasiá la Jana.

Refrain

Manji de pan mosit
Bevi d'aiga trebola
Adieu mon vin polit
E lo bolhit dins l'ola.

Refrain

Es rufe mon lençòu
Que ma susor lo banha
Totara vèni fòu
Tant me roiga la lanha.

Le prisonnier de Forcalquier

J'entends sonner les cloches
De l'église de Saint-Maime,
Dont le tintement
Semble me dire je t'aime.

Refrain

*Ici, dans ma prison,
Ma vie se déroule (se dévide),
Bientôt, elle n'aura plus de laine.*

Le parfum des fleurs de mai
M'arrive de l'Aloeta*,
Il doit y en avoir à foison
Jusqu'au plan d'Oreta*.

Je vois du fenestron,
Le vieux château de Mane
Où sont les baisers
Que me donnait la Jeanne.

Je mange du pain moisi,
Je bois de l'eau trouble.
Adieu le bon vin
Et le bouilli de la marmite.

Mon drap est rèche,
Ma sueur le mouille.
Je vais devenir fou
Tant le chagrin (la peine) me ronge.

* Aloeta, Oreta : nom de localités proches.



Il prigioniero de Forcauquier

Sento suonare il campanile
Di Santo Maime
Il cui timbro
Sembra dirmi "Ti amo".

Ritornello

*Qui in prigione la mia vita si srotola
Srotola, srotola
Fra poco non ci sarà più lana.*

L'odore dei fiori di maggio
Portati dalla brezza
Ce ne saranno tanti
Fino al pian di Oreta*.

Ritornello

Vedo la finestrella
Del vecchio castello di Mane
Dove la Joana mi baciava.

* Oreta : luogo

Ritornello

Mangio del pane marcito
Bevo acqua putrida
Addio il buon vino
E la minestra della pentola.

Ritornello

È rugoso il mio lenzuolo
Bagnato dal mio sudore
Fra poco divento matto
Talmente mi rode la disperazione.

Il prigioniero

Questa canzone ci proviene da René Sette, cantante e Maestro di muratura alla scuola di Avignon. Alcuni architetti che lavoravano al restauro della prigione di Forcalquier gli parlarono di graffiti presenti nella prigione e lui ando' a ricopiarli. Ispirandosi a questi graffiti, Jean Yves Royer, Joan Ives Roier, ha scritto questa canzone che è dunque abbastanza recente, per quanto riguarda il testo. L'aria è quella della *Canzone del Galérian*.



Forcauquier



El prisionero de Forcaquier

Oigo sonar las campanas
De la iglesia de San Maime
Y su tañido
Parece decirme te quiero

Estribillo

*Aquí en mi prisión
Mi vida se devana, devana
Pronto no le quedará lana.*

El olor de las flores de mayo
Me viene de la Loeta*
Deben de ser tantos
Hasta la llanura de Aureta*.

Estribillo

Veo desde mi ventana
El viejo Castillo de Mane
Dónde están los besos
Que me hacía la Juana.

Estribillo

Como pan enmohecido
Bebo agua estancada
Adios buen vino
Y el cocido de la olla.

Estribillo

Mi sábana es áspera
Mi sudor la moja
Pronto me volveré loco
Roído por la pena.

* Nombres en occitano dados a lugares cercanos, en francés se escriben Aloeta y Oreta respectivamente.

El prisionero de Forcaquier

Esta canción nos viene de René Sette, cantante pero también profesor de albañilería en la escuela de Aviñón. Unos arquitectos que trabajaban en la rehabilitación de la cárcel de Forcalquier le informaron que existían unos grafitis, por lo que se fue allí para recopilarlos. Del espíritu de estos grafitis, Jean-Yves Royer (Joan Ives Roier) sacó esta canción que por lo tanto, es bastante nueva en cuanto a la letra. La melodía viene tomada de la *Chanson du Galérien* (Canción del Galeote). Llegó a Marsella con ocasión de unas prácticas organizadas por Manu Théron donde René Sette participó y éste la aprendió a los asistentes.



Castillo de Mane



La Libertat

Tu que siás arderosa e nusa
 Tu qu'as sus leis ancas tei ponhs
 Tu qu'as una vòtz de cleron
 Uei sòna sòna a plens parmons
 Ò bona musa.

Siás la musa dei paurei gus
 Ta cara es negra de fumada
 Teis uelhs senton la fusilhada
 Siás una flor de barricada
 Siás la Venús.

Dei mòrts de fam siás la mestressa,
 D'aquelei qu'an ges de camiá
 Lei gus que van sensa soliers
 Lei sensa pan, lei sensa liech
 An tei careças.

Mai leis autrei ti fan rotar,
 Lei gròs cacans 'mbé sei familhas
 Leis enemics de la paurilha
 Car ton nom tu, ò santa filha
 Es Libertat.

Ò Libertat coma siás bela
 Teis uelhs brillhan coma d'ulhauç
 E croses, liures de tot mau,
 Tei braç fòrts coma de destraus
 Sus tei mamèlas.

Mai puei, perfés diés de mòts raucs,
 Tu pus doça que leis estelas
 E nos treboles ò ma bela
 Quand baisam clinant lei parpèlas
 Tei pès descauç.

Tu que siás poderosa e ruda
 Tu que luses dins lei raions
 Tu qu'as una vòtz de cleron
 Uei sòna sòna a plens parmons
 L'ora es venguda.

Ce texte a été trouvé par Claude Barsotti, de Marseille, mis en musique par Manu Théron et interprété par Lo Còr dau Lamparo. Le nom de l'auteur, J. Clozel, dont les commentateurs de la chanson disaient ne rien savoir, vient d'être identifié par Philippe Martel. Il s'agit du poète et critique d'art (ami de Cézanne) Joachim Gasquet (1873-1921). Cette chanson intitulée sous le générique *Cançon de nèrvi* a été publiée dans le journal occitan marseillais *La Sartan* du 6/02/1892 ; elle rend hommage à la Commune de Marseille et a été dédiée à Pèire Bertas*.

* Pèire Bertas : Fernand Antoine, (1864-1950), enseignant et poète marseillais qui, ayant protesté contre l'injuste sanction qui frappait un de ses collègues, fut muté et, ne supportant pas la fatuité répressive du pouvoir, démissionna.

La Liberté

Toi qui es ardente et nue,
 Toi qui as les poings sur les hanches,
 Toi qui as une voix de clairon,
 Aujourd'hui sonne, sonne à pleins poumons,
 Ô bonne muse.

Tu es la muse des pauvres gueux,
 Ta face est noire de fumée,
 Tes yeux sentent la fusillade,
 Tu es une fleur de barricade,
 Tu es la Vénus.

Des meurt-de-faim tu es la maîtresse,
 De ceux qui n'ont pas de chemise,
 Les gueux qui vont sans souliers,
 Les sans-pain, les sans-lit,
 Ont tes caresses.

Mais les autres te font roter,
 Les gros richards et leurs familles,
 Les ennemis des pauvres gens,



Car ton nom, toi, ô sainte fille,
Est Liberté.

Ô Liberté, comme tu es belle,
Tes yeux brillent comme des éclairs,
Et tu croises, libre de tout mal,
Tes bras forts comme des haches,
Sur tes mamelles.

Mais ensuite tu dis des mots rauques,
Toi plus douce que les étoiles,
Et tu nous troubles, ô ma belle,
Quand nous baisons, fermant les paupières,
Tes pieds nus.

Toi qui es puissante et rude,
Toi qui brilles dans les rayons,
Toi qui as une voix de clairon,
Aujourd'hui appelle, appelle
à pleins poumons,
L'heure est venue.

Questo testo è stato trovato da un marsigliese, Claude Barsotti, arrangiato da Manu Théron ed interpretato da *Lo Cor dau Lamparo*. Il nome dell'autore J. Clozel, ignoto ai commentatori della canzone, è stato recentemente identificato da Philippe Martell. Si tratterebbe del poeta e critico d'arte (amico di Cezanne) Joachim Gasquet (1873-1921). Questa canzone intitolata all'inizio *Cançon de névi* fu pubblicata nel giornale occitano-marsigliese *La Sartan* del 6/2/1892, e rende omaggio, venti anni dopo, alla comune di Marsiglia. Fu dedicata a Pèire Bertas*.

* Pèire Bertas: Fernand Antoine, (1864-1950), insegnante e poeta marsigliese il quale, avendo protestato contro l'ingiusta sanzione che subiva un suo collega, fu mutato. Non sopportando la futile repressione del potere, dimissionò'.

La Libertà

Tu che sei ardente e nuda,
Tu con i pugni sui fianchi,
Con la tua voce di tromba,
Oggi, suona, suona a pieni polmoni,
O buona musa.

Sei la musa della povera gente,
La tua faccia è nera di fumo,
I tuoi occhi sentono le fucilate,
Sei un fiore di barricate,
Sei la Venere.

Dei morti di fame, sei la maestra,
Di quelli che non hanno camicie,
Quelli, senza pane e senza letto,
I mendicanti che vanno senza scarpe,
Hanno le tue carrezze.

Ma gli altri ti fanno ruttare
Quei grossi ricconi e le loro famiglie
I nemici dei poveri
Perché Il tuo nome, o santa figlia,
E libertà.

O libertà, come sei bella,
I tuoi occhi brillano come lumi,
E incrocci, libera da ogni male,
Le tue braccia, forti come delle scuri,
Sulle tue mammelle.

Ma dopo dici parole rauche,
Sei più dolce delle stelle,
E tu ci turbi, o bella,
Quando bacciamo, chiudendo le palpebre,
I tuoi piedi nudi.

Tu che sei potente e rude,
Tu che brilli nei raggi,
Con la tua voce di tromba,
Oggi, chiama, chiama a pieni polmoni,
Noi siamo pronti.



La Libertad

Tú que eres ardiente y desnuda
Tú que tienes los puños en las caderas
Tú que tienes la voz de un clarín
Hoy suena, suena con todas tus fuerzas
Oh, buena musa.

Tú que eres la musa de los pobres mendigos;
Tu cara es negra de humo
Tus ojos huelen a fusilería
Eres una flor de barricada
Eres la Venus.

De los hambrientos eres la amante
De los descamisados
De los mendigos que van sin zapatos
Los sin pan, los sin cama,
Tienen tus caricias.

Pero los otros te hacen regoldar
Los gordos ricachones y sus familias
Los enemigos de la pobre gente
Pues tu nombre, a tí, oh, santa mujer
Es Libertad.

Oh Libertad qué bella eres
Tus ojos brillan como relámpagos
Y cruzas, libre de todo mal
Tus brazos fuertes como hachas
En tus tetas.

Pero después dices palabras roncacas
Tú más dulce que las estrellas
Y nos trastornas, oh bella mía
Cuando besamos, cerrando los párpados
Tus pies descalzos.

Tú que eres poderosa y ruda
Tú que brillas en los rayos
Tú que tienes la voz de un clarín
Hoy llama, llama con todas tus fuerzas
Llegó la hora.



Este texto fue encontrado por Claude Barsotti, de Marsella, puesto en música por Manu Théron e interpretado por *Lo Cor dau Lamparo* el nombre del autor: J. Clozel.

El tal J. Clozel, del cual los comentaristas de la canción decían no saber nada, acaba de ser identificado por Philippe Martel. Se trata de un poeta y crítica de arte (amigo de Cezanne) Joachim Gasquet (1873-1921).

Esta canción titulada bajo el genérico "Cançon de nèrvi" fue publicada en el periódico occitano de Marsella *La Sartan* del 6 de Febrero de 1892; es un homenaje a la comuna de Marsella y fue dedicado a Pèire Bertas*.

* Pèire Bertas Fernand Antoine, (1864-1950), profesor y poeta marsellés quién habiendo protestado contra la injusta sanción, que afectaba a uno de sus compañeros, fue trasladado y, al no soportar la fatuidad del poder, dimitió.



L'association Casa del Pumarejo réunit un mouvement culturel, social et local apparu autour de la défense et de la récupération du bâtiment qui lui donne son nom, un palais du XVIII^e siècle situé au cœur du centre-ville historique de Séville, déclaré bien d'intérêt culturel pour sa valeur ethnologique. L'association mène à bien un projet socioculturel, revendiquant le maintien des habitants et des locaux commerciaux traditionnels ainsi que la réhabilitation de l'édifice, qui est en péril. Dans le « centro vecinal » (maison de quartier) de la Casa, divers collectifs tiennent leur siège ; parmi eux la chorale Coro Dominguero, formée dans l'objectif d'interpréter de la musique de chœur et d'approfondir le chant en tant que moyen de réalisation personnelle et d'enrichissement collectif. L'activité du groupe comprend répétitions hebdomadaires et ateliers d'autoformation de technique vocale, langage musical et rythme, basant sa pédagogie sur l'investigation-action participative et valorisant toujours l'échange de savoirs populaires. Le Coro organise des répétitions ouvertes, donne des concerts lors de manifestations de soutien, participe à des rencontres de chorales dans le but de connaître les traditions musicales des cultures européennes, minoritaires et risquant de disparaître, etc. Au cours du projet POSSIBLE, le partenaire a transmis sa connaissance de chants traditionnels andalous et d'autres communautés espagnoles, a préparé des arrangements et des enregistrements, a assisté à des rencontres de chorales européennes amies et a organisé la rencontre qui s'est déroulée en avril 2013 à Séville.

L'associazione Casa del Pumarejo riunisce il movimento culturale, sociale e cittadino sorto intorno alla difesa e al recupero della Casa che le dà nome, un antico Palazzo del XVIII secolo dichiarato Bene di Interesse Culturale per il suo alto valore etnologico. L'associazione porta avanti un progetto di attività socioculturali, rivendicando la stabilità abitativa degli inquilini della casa e la sopravvivenza dei locali commerciali tradizionali, così come la ristrutturazione dell'edificio, in pericolo di crollo.

Nel Centro Sociale della Casa hanno sede numerosi collettivi di Siviglia, tra i quali il Coro Dominguero, formatosi con l'obiettivo di interpretare la musica corale e di approfondire l'apprendimento del canto visto come strumento di realizzazione personale e arricchimento collettivo. Le attività abituali del Coro consistono in prove a carattere settimanale e in laboratori di auto-formazione in tecnica vocale. Inoltre, il Coro Dominguero organizza prove aperte, si esibisce in concerti all'interno di attività culturali e sociali, partecipa agli Incontri corali internazionali con il fine di conoscere la tradizione musicale delle distinte culture europee, alcune a carattere minoritario e in pericolo di estinzione, ecc...

Durante il progetto POSSIBLE, il Coro ha cercato di trasmettere il suo bagaglio conoscitivo di canti tradizionali andalusi e di altre regioni spagnole, ha preparato arrangiamenti e registrazioni, ha partecipato ai festival di cori europei amici ed ha organizzato il festival che si è tenuto a Siviglia ad aprile di quest'anno 2013.



La Asociación Casa del Pumarejo aglutina el movimiento cultural, social y vecinal surgido en torno a la defensa y recuperación de la Casa que le da nombre, antiguo Palacio del siglo XVIII declarada Bien de Interés Cultural por su alto valor etnológico. La Asociación lleva a cabo un proyecto de usos socioculturales, reivindicando la permanencia del vecindario y locales comerciales tradicionales así como la rehabilitación del edificio, en riesgo de ruina. Todo ello en un barrio del casco antiguo de Sevilla, rico en patrimonio histórico, social y cultural, si bien a veces estigmatizado por la marginalidad de parte de su vecindario.

En el Centro Vecinal de la Casa tienen su sede numerosos colectivos de Sevilla, entre ellos el Coro Domingüero, formado con el objetivo de interpretar música coral y profundizar en el aprendizaje del canto como medio de realización personal y enriquecimiento colectivo.

La actividad habitual del Coro consiste en ensayos de carácter semanal y en talleres de autoformación en técnica vocal, lenguaje musical y ritmo, basando su pedagogía en la investigación-acción participativa y valorando siempre el intercambio de saberes y la experiencia y sabiduría popular. Además, el Coro organiza ensayos abiertos, da conciertos en actividades culturales y sociales, participa en Encuentros corales internacionales con el fin de conocer la tradición musical de distintas culturas europeas, algunas de carácter minoritario y en riesgo de desaparición, etc...

Durante este proyecto el Coro ha buscado transmitir su conocimiento de cantos tradicionales andaluces y de otras comunidades españolas, ha preparado arreglos y grabaciones, ha asistido a encuentros de coros europeos amigos y ha organizado el encuentro que ha tenido lugar en Sevilla en abril de este año 2013.



Partenaire 3
Séville
Espagne

Asociación Casa del Pumarejo
Plaza del Pumarejo, nº 3
41003 Sevilla
ES61 - Andalucía
Espagne
<http://www.pumajero.es>

Gazpacho andaluz

Existen tantas recetas del gazpacho como gente que lo prepara. La receta que se detalla a continuación es la clásica para el Gazpacho Andaluz que se prepara en un momento y que refresca como ningún otro.

Ingredientes:

6 tomates maduros grandes, 2 pimientos verdes, 1 pimiento rojo, 1 pepino, 1 diente de ajo, 2 rebanadas de pan del día anterior sin la corteza, sal, aceite de oliva virgen extra, vinagre.

Preparación: 20 minutos

Poner a remojo las rebanadas de pan. Se colocan en un cuenco con agua hasta cubrirlas, añadiéndoles un poco de sal y aceite. Se reservan.

Pelar y trocear los tomates, los pimientos, el pepino, la cebolla; cortar el ajo por la mitad a lo largo y quitar el centro. A los pimientos se les quitan las semillas. Mezclar todos los ingredientes. En la batidora eléctrica, coloque la mezcla de ingredientes (en una tanda o en varias tandas), añada un poco de agua y triture hasta conseguir una crema. Se añade el pan con el agua, el aceite (6 c. das soperas), el vinagre (4 c. soperas) y se bate nuevamente hasta conseguir que todo esté bien triturado y emulsionado. Añadir agua fría y mezclar bien. Comprobar el punto de sal de aceite y vinagre. Pasarlo por un colador chino o un pasapurés, para eliminar la piel del pimiento y de los tomates. Añadir más agua si fuera necesario, tiene que quedar una textura de crema líquida. Introducirlo en la nevera hasta conseguir la temperatura.

Se sirve con una guarnición de pepino crudo cortado en dados, cuadraditos de pan (normal o tostado), pimiento cortado en cuadraditos y cebolla picada. Cada elemento en un platillo aparte para que los comensales puedan servirse a su gusto

Paella valenciana

Ingredientes: para 6 personas

600 g arroz redondo o bomba, 400 g de pollo, 300 g de cerdo, 250 g de gambas peladas, 200 g de mejillones, 250 g de mezcla de judías verdes planas, y alubia blanca ya cocida, 2 tomates maduros, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 1 c. de pimentón dulce; 1/3 c. de azafrán, 1 diente de ajo, aceite de oliva, sal.

Preparación:

En primer lugar limpiar todos los ingredientes. Los pimientos se cortan en tiras largas, la cebolla en cubos y el ajo en rodajas finas. El tomate pelado en 4 trozos. La carne se debe cortar en trozos iguales. Una vez estén todos los ingredientes cortados se pone la carne en la paella con 3 c. soperas de aceite de oliva; antes de que la carne esté muy hecha se añaden las judías verdes, la cebolla y el pimiento rojo; se sofríe todo hasta que la carne esté dorada. Se añaden los tomates, el ajo, y el pimentón. Se deja fuego medio durante 5 min. Se añade el agua; para la cantidad de arroz prevista dos litros de agua. Cuando el agua esté hirviendo se procede a echar el arroz. Hay que añadir el arroz de forma que se reparta de forma uniforme en toda la paella y que quede cubierto completamente de agua. Seguidamente se añaden los mejillones y las gambas, sal a discreción, y el azafrán, y se pondrá a fuego medio. Cuando el agua se haya consumido y el arroz esté hecho y suelto se aparta del fuego y se deja reposar durante unos 5 min tapada con un paño de algodón. Está lista para comer.

En la elaboración de la paella es muy importante controlar el fuego pues debemos avisarlo o hacerlo más suave según lo requiera cada momento de la cocción.

Para los vegetarianos se puede hacer una paella con verduras. En vez de la carne se añaden más verduras: calabacín, pimiento verde, coliflor, berenjena, y un manojo de ajetes, o ajos tiernos.

Gaspacho andalou

Il existe autant de recettes du gaspacho que de gens qui le préparent. La recette présentée ici est la recette classique pour le Gaspacho Andaluz qui se prépare en un tournemain et rafraîchit comme aucune autre.

Ingrédients :

6 grosses tomates mûres, 2 poivrons verts, 1 poivron rouge, 1 melon, 1 gousse d'ail, 2 tranches de pain rassis sans croûte, sel, huile d'olive vierge extra, vinaigre.

Préparation : 20 minutes

Mettre le pain dans un bol avec un peu de sel et de l'huile, et couvrir d'eau. Réserver. Peler et détailler les tomates, les poivrons, le melon, l'oignon. Couper en deux la gousse d'ail dans le sens de la longueur et enlever le germe. Enlever les graines des poivrons. Mélanger tous les ingrédients.

Dans le mixeur, mettre la moitié des ingrédients (en une seule ou plusieurs fois), ajouter un peu d'eau et mixer jusqu'à obtenir une crème. Ajouter le pain et l'eau, l'huile (6 c. à soupe), le vinaigre (4 c. à soupe) et broyer à nouveau jusqu'à ce que tout soit bien mixé et émulsionné. Ajouter de l'eau froide et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement. Passer au chinois ou au presse-légumes pour éliminer la peau des poivrons et des tomates. Rajouter de l'eau si nécessaire, il faut conserver une texture de crème liquide. Mettre au réfrigérateur jusqu'à obtention de la bonne température.

On sert le gaspacho avec une garniture de pain frais ou toasté, du melon, des poivrons coupés en dés et de l'oignon émincé. Chaque élément est disposé dans un petit plat à part afin que les convives puissent se servir à leur convenance.

Paella valencienne

Ingrédients : 6 personnes

600 g de riz rond, 400 g de poulet, 300 g de porc, 250 g de gambas décortiquées, 200 g de moules, 250 g de haricots blancs cuits et verts plats, 2 tomates mûres, 1 poivron rouge, 1 oignon, 1 c. à café de piment doux, 1/3 de c. à café de safran, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel.

Préparation :

Laver tous les ingrédients, les émincer. Couper les poivrons en fines lanières, l'oignon en cubes et l'ail en fines rondelles. Couper la tomate pelée en 4. Découper la viande en morceaux égaux. Une fois les ingrédients découpés, mettre la viande dans la paella avec 3 c. à soupe d'huile d'olive ; avant qu'elle ne soit trop revenue, ajouter les haricots verts, l'oignon et le poivron ; faire revenir jusqu'à ce que la viande soit dorée. Ajouter les tomates, l'ail et le poivre.

Laisser cuire à feu moyen pendant 5 min. Ajouter l'eau (2 l) pour la quantité de riz prévue. Quand l'eau bout, jeter le riz. Répartir le riz dans la paella uniformément afin qu'il soit complètement couvert d'eau. Puis ajouter les moules, les gambas, le sel et le safran, maintenir à feu moyen.

Quand l'eau aura été absorbée, le riz sera prêt. Sortir du feu et laisser reposer pendant quelques minutes en couvrant d'un torchon. Mettez-vous à table.

Dans l'élaboration de la paella, ce qui est important, c'est de contrôler la puissance du feu ainsi, il faut le rendre plus vif ou au contraire le baisser selon la nécessité du moment de cuisson.

Pour les végétariens, il existe une paella de légumes. À la place de la viande, on ajoute plus de légumes : courgette, poivron vert, chou-fleur, aubergine, ail frais.



Gaspacho andaluz

Ci sono tante ricette di gaspacho quante le persone che lo preparano! La ricetta qui descritta è la classica ricetta del Gaspacho andaluz che si prepara in un attimo e rinfresca come nient'altro.

Ingredienti:

6 pomodori maturi grandi, 2 peperoni verdi, 1 peperone rosso, 1 cetriolo, 1 spicchio d'aglio, 2 fette di pane del giorno prima senza crosta, sale, olio d'oliva extravergine, aceto.

Preparazione: 20 minuti

Mettere a bagno le fette di pane in un recipiente con acqua fino a coprirle, aggiungendovi un po' di sale e olio.

Mettere da parte. Pelare e tagliare a pezzi i pomodori, i peperoni, il cetriolo, la cipolla; tagliare l'aglio a metà per il lato lungo e togliere il centro. Togliere i semi dei peperoni. Mescolare tutti gli ingredienti. Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore (*in una volta o in più volte*), aggiungere un po' d'acqua e frullare fino a raggiungere una crema. Aggiungere il pane e l'acqua, l'olio (6 c. da zuppa), l'aceto (4 c. da zuppa) e si tritolare nuovamente finché il tutto è ben frullato ed emulsionato. Aggiungere dell'acqua fredda e mescolare bene. Valutare la quantità di sale, di olio e di aceto. Passarlo con un colino o un passaverdure, per eliminare la pelle dei peperoni e dei pomodori. Se è necessario, aggiungere più acqua, deve avere la consistenza di una crema liquida. Metterlo in frigorifero per raffreddarlo.

Si serve con una guarnizione di cetriolo crudo tagliato a dadi, quadratini di pane (normale o tostato), peperone tagliato a quadratini e cipolla tritata. Ogni ingrediente in un piattino a parte affinché i commensali possano servirsi a piacimento.

Paella valenciana

Ingredienti: per 6 persone

600 g di riso rotondo o bomba, 400 g di pollo, 300 g di carne di maiale, 250 g di gamberi pelati, 200 g di cozze, 250 g di un misto di fagiolini e di fagioli bianchi già cotti, 2 pomodori maturi, 1 peperone rosso, 1 cipolla, 1 c. di paprica, 1/3 di c. di zafferano, 1 spicchio d'aglio, olio d'oliva, sale.

Preparazione:

Prima di tutto lavare tutti gli ingredienti. I peperoni si tagliano a strisce lunghe, la cipolla a cubetti e l'aglio a fettine. Il pomodoro pelato, in 4 parti. La carne si deve tagliare in pezzi uguali. Una volta che tutti gli ingredienti sono stati tagliati mettere la carne nella paella (il tegame utilizzato per cucinare la paella ha lo stesso nome di questo piatto) con 3 c. di olio d'oliva; prima che la carne sia molto cotta si aggiungono i fagiolini, la cipolla e il peperone rosso; si soffrigge il tutto fino a che la carne non si sia rosolata. Aggiungere i pomodori, l'aglio e la paprica. Lasciare a fuoco medio per 5 min. Aggiungere l'acqua (2 l); per la quantità di riso previsto. Quando l'acqua bolle mettere il riso. Bisogna aggiungere il riso in modo da distribuirlo in maniera uniforme in tutta la paella e che rimanga completamente coperto d'acqua. In seguito aggiungere le cozze e i gamberi, sale a discrezione e lo zafferano e mantenere a fuoco medio. Quando tutta l'acqua asciugata e il riso sia cotto al dente. Togliere dal fuoco e lasciare riposare per 5 min con un panno di cotone. Passato questo tempo è pronta da mangiare.

Nell'elaborazione della paella è molto importante controllare il fuoco, dobbiamo ravvivarlo. Per i vegetariani si può fare una paella con verdure. Al posto della carne si aggiungono più verdure: zucchine, peperoni verdi, cavolfiore, melanzane e un mazzo di aglio, o scalogno.



Andaluces de Jaén

*Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
decidme en el alma ¿ quién,
quién levantó los olivos ?,
andaluces de Jaén.*

No los levantó la nada,
ni el dinero, ni el señor,
sino la tierra callada,
el trabajo y el sudor.

Unidos al agua pura
y a los planetas unidos,
los tres dieron la hermosura
de sus troncos retorcidos.

*Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
decidme en el alma ¿ quién,
quién levantó los olivos ?,
andaluces de Jaén.*

Cuántos siglos de aceituna...,
los pies y las manos presos...,
sol a sol y luna a luna
pesan sobre vuestros huesos!

Jaén levántate brava
sobre tus piedras lunares,
no vayas a ser esclava
con todos tus olivares.

*Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
pregunta mi alma de ¿ quién,
de quién son estos olivos ?,
andaluces de Jaén.*

Esta canción es una versión del poema *Aceituneros*, del poeta Miguel Hernández.



Miguel Hernández

Está incluido en su obra “Viento del Pueblo. Poesía en la Guerra”, editado por primera vez en Valencia en 1937, en plena Guerra Civil española.

Miguel Hernández fue pastor de cabras desde niño, y tuvo que abandonar sus estudios en 1925 por orden de su padre. Mientras cuidaba el rebaño leyó con avidez y escribió sus primeros poemas. Los libros fueron su principal fuente de educación, convirtiéndose en una persona totalmente autodidacta.

Durante la República su poesía se hizo más social, manifestando a las claras su compromiso político con los más pobres y desheredados, lo que le llevó inequívocamente a alistarse en el bando republicano al estallar la Guerra Civil,

Terminada la guerra pasó por varias prisiones y fue condenado a muerte en 1940. En la cárcel de Alicante enfermó, falleciendo el 28 de marzo de 1942, con tan sólo 31 años de edad.



Andalous de Jaén

*Andalous de Jaén,
fiers cueilleurs d'olives,
dites-moi du fond du cœur qui,
qui leva les oliviers,
Andalous de Jaén.*

Ce n'est pas le néant qui les leva,
ni l'argent ni le seigneur,
mais la terre tout en silence,
le travail et la sueur.

De concert avec l'eau pure
et de concert avec les planètes,
eux trois firent une merveille
de leurs troncs tout de travers.

*Andalous de Jaén,
fiers cueilleurs d'olives,
dites-moi du fond du cœur qui,
qui leva les oliviers,
Andalous de Jaén.*

Combien de siècles d'olive,
les pieds et les mains captifs,
de l'aube claire au petit jour,
pèsent sur vos os et vos corps !

Jaén soulève-toi avec bravoure
sur tes pierres lunaires,
ne va pas être esclave
de toutes tes oliveraies.

*Andalous de Jaén,
fiers cueilleurs d'olives,
mon âme demande de qui,
de qui sont ces oliviers,
Andalous de Jaén...*

Cette chanson est une version du poème *Aceituneros* « les récolteurs d'olives », du poète Miguel Hernández. Elle figure dans son recueil de poèmes « *Viento del Pueblo. Poesía en la Guerra* » (« Vent du peuple. Poésie dans la guerre »), édité pour la première fois à Valence en 1937, en pleine guerre civile espagnole.

Miguel Hernández a été chevrier dès l'enfance, et il le devint pleinement dès 1925, lorsque son père lui demanda d'abandonner ses études primaires. Alors qu'il gardait les troupeaux, il se lança dans la lecture avec frénésie et commença à écrire ses premiers poèmes. Les livres ayant été sa principale source d'éducation, sa formation fut totalement autodidacte.

Durant la République*, sa poésie devint plus sociale, exposant clairement son engagement politique en faveur des plus pauvres et des déshérités. Ce qui l'amena évidemment à s'engager du côté républicain lorsque la guerre civile éclata.

Une fois la guerre finie, arrêté, il fut incarcéré dans diverses prisons et fut condamné à mort en 1940. Il tomba malade à la prison d'Alicante et en mourut le 28 mars 1942. Il n'avait que 31 ans.

* De 1931 à 1939.





Andalusi di Jaén

*Andalusi di Jaén,
fieri coltivatori di olive,
ditemi in fondo al cuore chi,
chi ha fatto crescere gli ulivi,
andalusi di Jaén.*

Non li ha fatti crescere il nulla,
né il denaro, né il signore,
ma la terra muta,
il lavoro e il sudore.

Assieme all'acqua pura
e assieme ai pianeti,
i tre dettero la bellezza
dei loro tronchi sinuosi.

*Andalusi di Jaén,
fieri coltivatori di olive,
ditemi in fondo al cuore chi,
chi ha fatto crescere gli ulivi,
andalusi di Jaén.*

Quanti secoli di olive...,
i piedi e le mani prigionieri...,
giorni e notti
pesano sulle vostre ossa!

Jaén alzati con coraggio
sulle tue pietre lunari,
non essere schiava
con tutti i tuoi uliveti.

*Andalusi di Jaén,
fieri coltivatori di ulivi,
la mia anima mi domanda di chi,
di chi sono questi ulivi,
andalusi di Jaén,...*

Questa canzone è una versione della poesia Aceituneros, del poeta Miguel Hernández. È racchiusa nella sua opera “Viento del Pueblo. Poesía en la Guerra”, pubblicata per la prima volta a Valencia nel 1937, in piena Guerra Civile Spagnola.

Miguel Hernández fu fin da bambino un pastore di capre, e dovette abbandonare gli studi nel 1925 per ordine di suo padre. Mentre si occupava del gregge lesse con avidità e scrisse le sue prime poesie. I libri furono la sua principale fonte di educazione, divenendo una persona completamente autodidatta.

Durante la Repubblica la sua poesia si fece più sociale, manifestando chiaramente il suo impegno politico con i più poveri e diseredati, il che lo portò inequivocabilmente ad arruolarsi nelle truppe repubblicane al divampare della Guerra Civile.

Terminata la guerra, fu detenuto in varie prigioni e fu condannato a morte nel 1940. Nel carcere di Alicante si ammalò, venendo a mancare il 28 marzo del 1942, all'età di soli 31 anni.





En la plaza de mi pueblo

En la plaza de mi pueblo
dijo el jornalero al amo:
"Nuestros hijos nacerán
con el puño levantado".

Esta tierra que no es mía,
esta tierra que es del amo,
la riego con mi sudor,
la trabajo con mis manos.

Pero dime, compañero,
si estas tierras son del amo,
¿por qué nunca lo hemos visto
trabajando en el arado?

Con mi arado abro los surcos,
con mi arado escribo yo
páginas sobre la tierra
de miseria y de sudor.

Que mi voz suba hasta el monte,
que mi voz baje al barranco, (*bis*)
hasta que los jornaleros
se apoderen de los campos. (*bis*)



Canción que toma su melodía de la petenera* "En el café de Chinitas", recopilada en el año 1931 junto con otras canciones populares por Federico García Lorca y grabadas para la firma La Voz de su Amo y editadas en discos gramofónicos.

En los años 30, durante la República y la Guerra Civil, los jornaleros se adhirieron mayoritariamente a los sindicatos obreros y muchos de ellos participaron como milicianos en defensa de la República.

La letra de la canción hace referencia al problema agrario y con ella trataba de movilizar a los jornaleros. Reivindica los derechos de los jornaleros a tener tierra propia.

Esta y otras versiones se popularizaron y se convirtieron en piezas clave del cancionero popular español de la República y de la Guerra Civil, sobre todo en el bando republicano.

* Petenera: un tipo de cante flamenco que se basa en una estrofa de cuatro versos octosílabos.



Sur la place de mon village



Sur la place de mon village,
dit le journalier au maître :
« Nos enfants naîtront
avec le poing levé. »

Et cette terre, qui n'est pas la mienne,
cette terre, qui est celle du maître,
je l'arrose avec ma sueur,
je la travaille avec mes mains.

Mais dis-moi, camarade,
si ces terres sont celles du maître,
pourquoi nous ne l'avons jamais vu
travaillant la charrue ?

Avec mon soc, moi j'ouvre les sillons,
avec mon soc, moi seul écris
des pages sur cette terre
de misère et de sueur.

Que ma voix se lève jusqu'à la montagne
que ma voix descende jusqu'au ravin
jusqu'à ce que les journaliers
s'emparent des champs.

Cette chanson emprunte sa mélodie à *En el café de Chinitas*. Elle a été compilée en 1931 avec d'autres chansons populaires par Federico García Lorca, qui ont toutes été enregistrées pour la maison de disques La Voix de son maître et ont été gravées sur des disques gramophones.

Dans les années 30, pendant la République et la Guerre civile, les ouvriers agricoles ont adhéré massivement aux syndicats ouvriers et un grand nombre d'entre eux ont participé, comme miliciens, à la défense de la République.

Les paroles de la chanson traitent du problème agraire, et la chanter visait à mobiliser les ouvriers agricoles. Elle revendique leurs droits à la terre.

Cette version, ainsi que d'autres, ont acquis une grande notoriété et sont devenues des pièces maîtresses du répertoire de la chanson populaire espagnole sous la République et pendant la Guerre civile, surtout du côté républicain.

C'est une *petenera* (chanson populaire espagnole) : un type de chant de flamenco qui se base sur une strophe de quatre vers octosyllabes.



Nella piazza del mio paese

Nella piazza del mio paese,
disse il bracciante al padrone:
"I nostri figli nasceranno,
con il pugno alzato".

Questa terra che non è mia,
questa terra che è del padrone,
la irriego con il mio sudore,
la lavoro con le mie mani.

Ma dimmi compagno,
se queste terre sono del padrone,
perchè non l'abbiamo visto mai
lavorare con l'aratro?

Con l'aratro apro i solchi,
con l'aratro scrivo
sulla terra le pagine
di miseria e di sudore.

Che la mia voce salga fino al monte,
che scenda nel burrone
sino a quando i braccianti
si impadroniscano della terra.

Canzone rivendicativa divenuta famosa durante la Guerra Civile e che i giornalisti andalusi cantavano sempre durante le loro manifestazioni. L'aria della canzone è quella di *Nel caffè di Chintas* ed è compilata, assieme ad altre canzoni popolari, da Federico Garcia Lorca nel 1931 per la casa discografica *La Voce del suo padrone*. Negli anni 30, i giornalisti si radunarono in massa nei sindacati operai e molti di loro parteciparono come miliziani alla difesa della Repubblica.

Questa versione, come altre canzoni, hanno acquistato una grande notorietà, incontornabili nel repertorio della canzone popolare spagnola durante la Repubblica e la Guerra Civile.

E' una *petenera* (canzone popolare spagnola): un tipo di canto flamenco che si basa su una strofa di quattro versi ottosillabici.





El Carbonero

Carbón, carbón, carbón

Estrillo

*Carbón de encina y picón,
carbón de encina,
picón de olivo,
niña bonita,
vente conmigo.*

Madre, mi carbonero
no vino anoche
y le estuve esperando
hasta las doce.

Estrillo

Madre, mi carbonero
viene de Vélez
y en es sombrero trae
cuatro claveles.

Estrillo

Tiene mi carbonero
en el sombrero
una cinta que dice
"por ti me muero".

Estrillo

Canción popular andaluza, sin autor conocido.

Está enmarcada en las canciones campesinas de hondo arraigo en la cultura popular y transmitida de generación en generación. En esta caso se reflejan, por un lado, las tareas y los oficios populares y, por otro lado, el tema de la espera del novio y la madre como confidente.

Estas temáticas son habituales en el cancionero popular. En *El Carbonero* encontramos la típica dualidad entre las regañinas o enfados entre novios ("no vino anoche y le estuve esperando") y al mismo tiempo las ternuras entre los enamorados ("trae cuatro claveles" y "Tiene mi carbonero en el sombrero una cinta que dice: por ti me muero").

También encontramos el uso del "pregón", el reclamo que lanza el carbonero para vender su mercancía: "Carbón... carbón... carbón...". Al igual que el carbonero, otros personajes también lanzan su pregón cuando llegan a los pueblos, ofreciendo sus mercancías o servicios, algunos incluso actual-

mente: el aguador, el afilador, el tapicero, etc.

Al final del mismo estribillo aparece la insinuación amorosa directa a la enamorada: "Niña bonita, vente conmigo".

Gracias a su pegadiza melodía y al juego armónico de su estribillo, es una pieza muy conocida y cantada en muchos coros populares andaluces.





Le Charbonnier

Charbon, charbon, charbon

Refrain

Charbon de chêne vert et braisettes.*

Charbon de chêne vert.

Braisettes d'olivier.

Jolie jeune fille.

Viens avec moi !

Mère, mon charbonnier
n'est pas venu hier soir
et je l'ai attendu
toute la nuit.

Refrain

Mère, mon charbonnier
vient de Vélez**
et il amène sur son chapeau
quatre œillets.

Refrain

Mon charbonnier porte
sur son chapeau
un ruban qui dit :
« Je meurs pour toi ».

Refrain

* Braisette : désignant un type de charbon très fin (10 à 20 mm) semblable, donc, au *picón* qui lui est utilisé en Espagne pour le brasero.

** Vélez : quatre villes portent ce nom en Espagne, elles sont toutes en Andalousie : Vélez de Benaudalla (province de Grenade), Vélez Rubio et Vélez Blanco (province d'Almería) et enfin Vélez-Málaga (province de Málaga). Près de cette dernière, passe aussi la rivière Vélez.

Chant populaire andalous dont l'auteur est inconnu.

Il s'inscrit dans un répertoire de chansons paysannes profondément enracinées dans la culture populaire et transmises de génération en génération. Ici, apparaissent, d'une part, les travaux et les métiers populaires et d'autre part, l'attente du fiancé et de la mère comme confidente.

Ces thèmes reviennent fréquemment dans les chansons populaires espagnoles. Dans *El Carbonero* nous retrouvons la dualité typique entre les reproches ou les brouilles des fiancés (« [il] n'est pas venu hier soir et je l'ai attendu »), et, en même temps, s'y exprime la tendresse des amoureux (« et il amène... quatre œillets et porte... un ruban qui dit je meurs pour toi »). Nous y découvrons aussi l'habituel cri du charbonnier pour vendre sa marchandise « Charbon... charbon... charbon... ».

À l'instar du charbonnier, d'autres personnages s'annoncent quand ils arrivent dans les villages, proposant ainsi leurs marchandises ou leurs services, certains le font encore aujourd'hui : le vendeur d'eau, le rémouleur, le tapisier, etc.

À la fin du refrain apparaît la proposition aimante et directe lancée à l'amoureuse : « Jolie jeune fille, viens avec moi. »

Grâce à sa mélodie accrocheuse et au jeu harmonique de son refrain, cette chanson est très populaire et de nombreuses chorales andalouses la chantent.





Il Carbonaio

Carbone, carbone, carbone

Ritornello

Carbone di quercia e carbonella

Carbone di quercia

Carbonella di ulivo

Ragazza carina

Vieni con me

Mamma, il mio carbonaio
non è venuto ieri notte
e l'ho aspettato
tutta la notte.

Ritornello

Mamma, il mio carbonaio
viene da Vélez
e nel cappello mi porta
quattro garofani.

Ritornello

Ha, il mio carbonaio
nel cappello
un nastro che dice
"per te darei la vita".

Ritornello

Canzone popolare andalusa, di autore sconosciuto.

Appartiene alle canzoni contadine profondamente radicate nella cultura popolare e trasmesse di generazione in generazione. In questo caso vediamo riflessi da un lato i lavori e i mestieri popolari, e, dall'altro, il tema dell'attesa del fidanzato e della madre come confidente.

Questi temi sono ricorrenti nel canzoniere popolare.

Nel *El Carbonero* troviamo la tipica dualità tra i rimproveri o le arrabbiate tra fidanzati ("non è venuto ieri notte e lo sono stata ad aspettare") e allo stesso tempo le tenerezze tra innamorati ("mi porta garofani e indossa un nastro che dice per te darei la vita").

Troviamo anche l'uso del "pregón", il richiamo che lancia il carbonaio per vendere la sua mercanzia.

"Carbone... carbone... carbone...". Così come il carbaio, anche altri personaggi lanciano il loro richiamo quando arrivano nei paesi, offrendo le loro merci o servizi, alcuni addirittura al giorno d'oggi: l'acquaiolo, l'arrotino, il tappezziere, ecc.

Alla fine dello stesso ritornello compare l'insinuazione amorosa rivolta all'innamorata: "Ragazza carina vieni con me...".

Grazie alla sua melodia orecchiabile e al gioco armonico del suo ritornello, è un pezzo molto conosciuto e cantato in molti cori andalusi.





La Lega di Cultura naît en 1967, dans la plaine du Pô, fondée par des paysans et des ouvriers. Elle a une activité de recherche, de collecte, d'élaboration de matériaux culturels relatifs aux classes laborieuses. Elle en assure la diffusion à travers des publications, l'organisation de rencontres, de spectacles, de débats, etc. Elle intervient dans le domaine de la condition des ouvriers dans l'éducation et le développement humain, en proposant des transformations dans le sens du progrès de la condition ouvrière et paysanne.

Son activité a été un mouvement ininterrompu de conquête du droit à la parole, contribuant à faire reconnaître l'autonomie et les valeurs du monde populaire, ouvrier et agricole. Ce monde se manifestant par l'oralité, son mode d'expression le plus important est le chant. La transmission de la mémoire est aujourd'hui un instrument d'éducation des citoyens. Plus grande est la conscience de l'histoire et de la culture d'un lieu, plus grande est la capacité de chacun à témoigner de la valeur de sa propre communauté. Afin de partager et transmettre, la Lega di Cultura veut s'ouvrir aux autres pour :

- Offrir son expérience de recherche et de proposition du chant.
- Connaître d'autres répertoires du chant traditionnel développés dans d'autres contextes linguistiques.
- Eduquer à la connaissance de l'histoire à travers des histoires de vie, des chants de travail et de lutte.
- Témoigner de la culture dans le contexte italien et se former à travers la connaissance des contextes spécifiques des autres partenaires.

La Lega di cultura di Piadena nasce nel 1967 nella Bassa Padana, nella provincia di Cremona. La matrice è contadina e proletaria ispirandosi alle Leghe contadine protagoniste delle lotte sociali nelle campagne di fine '800. Svolge da quasi 50 anni attività di ricerca, di raccolta e di riproposizione dei materiali culturali legati alle classi lavoratrici. Si diffonde attraverso pubblicazioni, organizzazione di incontri, di spettacoli, di dibattiti, ecc.

Lavora nel campo della condizione operaia nella formazione e nello sviluppo umano, proponendo cambiamenti nella direzione del progresso della condizione dei lavoratori e dei contadini. La sua attività è stata una lotta continua per conquistare il diritto di parlare, aiutando a riconoscere l'autonomia e le valori del mondo popolare operaio e contadino. Questo mondo si manifesta oralmente, così che il suo modo d'espressione più importante è il canto. La trasmissione della memoria è oggi uno strumento d'educazione dei cittadini. Più grande è la consapevolezza della storia e della cultura di un luogo, più grande è la capacità degli individui a testimoniare il valore della propria comunità. Per condividere e trasmettere, la Lega di Cultura vuole aprirsi ad altri per:

- Offrire la propria esperienza di ricerca e la propria proposta di canto.
- Conoscere altri repertori di canto tradizionale sviluppati in altri contesti linguistici.
- Educare alla conoscenza attraverso delle storie di vita, dei canti di lavoro e di lotta.
- Testimoniare la cultura nel contesto italiano e formarsi attraverso la conoscenza dei contesti specifici degli altri partner.

La Lega di Cultura nació en 1967 en el valle del Pô y fue fundada por campesinos y obreros. Desde entonces, desarrolla una labor de investigación, recogida y elaboración de materiales culturales relativos a la clase trabajadora. Después, se encarga de darles a conocer mediante publicaciones y organizando encuentros, espectáculos, debates, etc.

Las acciones de la Lega di Cultura se centran en la condición de la clase obrera donde, mediante la educación y el desarrollo humano, intentan realizar cambios para mejorar la condición de obreros y campesinos. Su actividad representa un continuo movimiento de conquista del derecho a la palabra, contribuyendo así a que se reconozca la autonomía y los valores presentes entre el pueblo, concretamente entre los obreros y campesinos. Visto que este mundo se expresa sobretodo de forma oral, lógicamente el canto representa su medio más importante. Al ser hoy en día la transmisión de la memoria una herramienta educativa para el ciudadano, cuanto más consciente sea éste de la importancia de la historia y de la cultura de un lugar, mayor será su capacidad para demostrar el valor de su propia comunidad. Con miras a compartir y transmitir, la Lega di Cultura quiere abrirse a los demás para:

- Ofrecer su experiencia en cuanto a recogida y propuestas de canciones se refiere.
- Conocer otros repertorios del canto tradicional desarrollados en otros contextos lingüísticos.
- Educar para un mayor conocimiento de la Historia mediante unas historias de vida, canciones laborales y de lucha...
- Dar fe de la cultura en el contexto italiano y ampliar la formación de sus miembros al conocer los distintos contextos de los demás participantes.



Partenaire 4
Drizzona, fraz Pontirolo
Italie

Lega di Cultura di Piadena
Via Piave, 25
26034 Drizzona, fraz Pontirolo
ITC4 Lombardia
Italie
<http://legadicultura.it/>

Riso e verze

Ricetta tradizionale delle campagne del Cremonese collegata all'uccisione del maiale, uno dei grandi eventi della vita contadina. L'uccisione del maiale era occasione di festa anche gastronomica: mentre la maggior parte dell'animale macellato veniva lavorato per ottenere tagli di carne (filetto, lonza, bracirole, costine) da cucinare fresca e per preparare salumi e insaccati da conservare e utilizzare via via nel corso dell'anno, alcune poche parti dell'animale venivano cucinate subito e consumate in allegria da chi aveva partecipato alle operazioni. Il maiale era una grande risorsa e forniva oltre a condimenti come il lardo e lo strutto con i quali si cucinava tutto l'anno, una importante riserva di viveri in un periodo come quello invernale, durante il quale la campagna dava poco o nulla, le galline facevano poche uova e dall'orto si ricavano solo verze e rape.

Ingredienti: per 6 persone

700 g di foglie di verza lavate e ben scolate, 80 g di lardo battuto, 1 cipolla piccola tritata, 250 g di riso Vialone, brodo di carne fatto con le ossa del maiale e con pesto fresco, grana grattugiato, sale.

Preparazione:

Il giorno dell'uccisione del maiale il pranzo per la famiglia e per gli aiutanti consisteva nella minestra di riso e verze ottenuta soffriggendo nel lardo fresco, battuto a coltello con un po' di cipolla, una bella verza tagliata a striscioline sottili. Quando questa era ben appassita si aggiungeva il brodo in cui si era cotto qualche osso di maiale con impasto fresco di salame e dopo mezz'ora di bollitura si aggiungeva un pugno di riso per commensale.

Marubini in brodo

Ricetta: per 6 persone

Il ripieno: 500 g di bovina magra e 300 g di vitello da anteriore dell'animale, 300 g di maiale, cipolle, sedano, carote, 250 g di vino rosso corposo, 300 g di grana padano, 3 uova, pane grattugiato e noce moscata.

Far lessare la bovina con le verdure nel vino per una decina di ore. Arrostiti in padella con una base di olio e burro il vitello profumandola con salvia e rosmarino e, in un tegame separato, preparare la carne di maiale con una spruzzata di vino bianco. Lasciarla raffreddare la carne e successivamente macinarla aggiungendo i restanti ingredienti e impastando ben bene, farla riposare per almeno una mezz'ora.

La pasta: 500 g di farina di grano tenero e di grano duro, 4 uova, 40 g circa di olio di oliva.

Sistemare la farina a "fontana" in modo da posizionare nel centro le uova e cominciare ad impastare aggiungendo l'olio extravergine ed eventualmente un po' di acqua tiepida, lavorare l'impasto energicamente per non meno di 15 min e poi stenderlo in sfoglia sottile. Disporre sulla sfoglia stirata il ripieno tenendo conto che la quantità per ciascuno deve essere pari alla dimensione di una castagna.

Il brodo: verdure, aromi, aglio e 1 o 2 chiodi di garofano, carne di gallina, manzo e suino*. Portare a cottura la carne schiumando il brodo. Portare il brodo a ebollizione, versare i marubini, quando pronti servire con una spolverata di grana padano.

Deve essere preparato con 3 diversi tipi di carne che è necessario che siano cotte separatamente e che solo in ultimo siano miscelate tra di loro.

* Ci sono alcune varianti ovvero invece che la gallina si può scegliere di cappone o gallo oppure sostituire la carne suina con il salame da pentola.

Riz au chou frisé

Le riz au chou frisé est un plat campagnard de Crémone qui se fait traditionnellement lorsqu'on tue le cochon, l'un des grands événements de la vie paysanne. Tuer le cochon était une occasion de fête, y compris du point de vue gastronomique. La plus grande partie de l'animal était taillée en morceaux (filet, longe, côtelette, côte), à cuisiner rapidement. Outre la préparation de la charcuterie et des saucisses, à conserver et à consommer tout au long de l'année, certaines parties de l'animal étaient cuisinées immédiatement et joyeusement mangées par tous ceux qui avaient participé au travail. Le porc fournissait également du lard et du saindoux avec lesquels on cuisinait toute l'année, ce qui représentait une importante ressource alimentaire en hiver. Quand la nature ne fournit rien ou presque, que les poules donnent peu d'œufs et que, dans le potager, on ne récolte que des choux frisés et des navets.

Ingrédients : pour 6 personnes

700 g de feuilles de chou frisé lavées et bien égouttées, 80 g de saindoux, 1 petit oignon, 250 g de riz Vialone, 1 bouillon de viande à base d'os de porc, parmesan râpé, sel.

Préparation :

Le jour où l'on tuait le cochon, le repas de la famille et de ceux qui l'avaient aidée consistait en une soupe de riz et de chou frisé obtenue en faisant revenir du saindoux avec un peu d'oignon et un beau chou coupé en fines lanières. Quand ce mélange a bien réduit, on ajoute un bouillon préparé à base d'os de porc et de farce fraîche de saucisse. Après une demi-heure d'ébullition, on y verse une poignée de riz par personne.

Marubini en bouillon

Recette : pour 6 personnes

La farce : 500 g de bœuf maigre, 300 g de veau (partie antérieure), 300 g de porc, oignons, céleri, carottes, 250 cl. de vin rouge corsé, 300 g de grana padano, 3 œufs, chapelure, muscade, sel, poivre.

La farce : Faire mariner le bœuf dans le vin pendant une dizaine d'heures. Le faire bouillir avec les légumes dans un récipient. Dans une poêle, mettre un fond d'huile d'olive et de beurre, y faire dorer le veau avec de la sauge et du romarin. Prendre une casserole, y faire cuire le porc en l'arrosant d'un peu de vin blanc. Laisser refroidir. Hacher toutes les viandes et ajouter le reste des légumes. Mélanger le tout soigneusement et laisser refroidir au moins une demie heure.

La pâte : 500 g de farines de blé tendre et de blé dur, 4 œufs, 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge.

Creuser la farine en « fontaine » et placer les œufs au centre. Commencer à pétrir en ajoutant l'huile d'olive et éventuellement, un peu d'eau tiède. Pétrir vigoureusement la pâte pendant au moins 15 min, puis étaler-la jusqu'à obtenir une fine épaisseur, découper en carré. Disposer la farce sur chaque carré de pâte (environ de la taille d'une châtaigne). Refermer la pâte.

Le bouillon : légumes, épices, ail, 1 ou 2 clous de girofle, viande de poulet, de bœuf et de porc*. Porter le bouillon à ébullition, verser y les marubini. Au moment de servir, ajouter un peu de parmesan.

Préparer le plat avec trois différents types de viandes, cuites séparément. Mélanger les à la fin au moment de constituer la farce. Faire cuire la viande en écumant le bouillon.

* A la place du poulet, vous pouvez utiliser du chapon ou du coq, ou encore remplacer le porc par de la saucisse fraîche à griller.

Arroz con berzas

El arroz con berzas es un plato campesino de Cremona que tradicionalmente se hace cuando se mata al cerdo, uno de los grandes acontecimientos de la vida campesina. Matar al cerdo era una ocasión de fiesta, incluido del punto de vista gastronómico. La mayor parte del animal se trabajaba y troceaba para obtener cortes de carne (filete, chuletas, costillas, lomo...) para cocinar enseguida o que entraban en la preparación de salchichones y otros embutidos, para conservar y consumir a lo largo del año. Ciertas partes del animal se cocinaban inmediatamente y se comían alegremente con todos los que habían participado en el trabajo. El cerdo también abastecía en tocino y manteca con los cuales se cocinaba a lo largo del año, lo que representaba un importante recurso alimenticio en invierno, cuando el campo no daba nada o casi nada, las gallinas casi no ponían huevos, y en el huerto sólo se cosechaban berzas y nabos.

Ingredientes: para 6 personas

700 g de berzas lavadas y bien escurridas, 80 g de manteca de cerdo, 1 pequeña cebolla, 250 g de arroz, un caldo de carne a base de hueso, de carne de cerdo, de queso parmesano rallado, de sal.

Preparación:

El día en que se mataba al cerdo, la comida de la familia y de los que les habían ayudado consistía en una sopa de arroz y de berzas obtenida sofriendo manteca de cerdo con tocino, un poco de cebolla y unas berzas cortadas en correas finas. Se deja reducir y se añade el caldo preparado con un hueso de cerdo y picadillo. Se deja hervir media hora, y se le echa un puñado de arroz por persona al caldo.

Marubini en caldo

Receta: para 6 personas

El relleno: 500 g de carne magra de vaca, 300 g de ternero de la delantera del animal, 300 g de carne de cerdo, cebollas, apio, zanahorias, 250 g de vino tinto fuerte, 300 g de grana padano, 3 huevos, pan rallado y nuez moscada. Marinar la carne de vaca en el vino con las verduras durante unas diez horas. Ponerla a hervir. En una sartén rehogar y dorar la ternera en una mezcla de aceite de oliva y de mantequilla, sazonándola con salvia y romero. En otra sartén a parte, cocer la carne de cerdo, rociándola con un poco de vino blanco. Dejar enfriar. Picar todas las carnes y añadir el resto de los ingredientes. Mezclar cuidadosamente y dejar reposar por lo menos media hora.

La pasta: 500 g de harinas de trigo común y de trigo duro (mitad y mitad), 4 huevos, 40 g de aceite de oliva virgen.

Hacer un hoyo en el centro de la harina, romper los huevos en el centro. Luego, amasar añadiendo el aceite de oliva extra virgen poco a poco, y, eventualmente, un poco de agua tibia. Trabajar enérgicamente la masa por lo menos durante 15 min, luego estirla con el rodillo hasta conseguir un hojaldre bastante fino. Disponer el relleno sobre la masa teniendo en cuenta que cada marubino debe tener aproximadamente el tamaño de una castaña. Recortar y cerrar.

El caldo: verduras, especias, ajo, 2 clavos de olor, carne de pollo, de vaca y de cerdo*. El plato debe ser preparado con tres tipos diferentes de carnes, cocidas por separado. Es solo al final cuando se mezclan. Cocer la carne sacaándole la espuma al caldo. Luego cuando esté cocida la carne, poner a hervir el caldo y echarle los "marubinis". Espolvorear con un poco de queso parmesano en el momento de servir.

* En vez de pollo, usted puede utilizar capón o gallo, o también reemplazar la carne de cerdo por cierto tipo de salchicha.



Gli Scariolanti

A mezzanotte in punto
Si sente un gran rumor
Sono gli scariolanti
Che vengono al lavor.

*Volta, rivolta
E torna a rivoltar
Noi siam gli scariolanti
Le le ra
Che vanno a lavorar.*

Gli scariolanti belli
Son tutti ingannator
Che i'à inganna la bionda
Le ri le ra
Per un bacin d'amor.

*Volta, rivolta
E torna a rivoltar
Noi siam gli scariolanti
Le le ra
Che vanno a lavorar.*

*Volta, rivolta
E torna a rivoltar
Noi siam gli scariolanti
Le le ra
Che vanno a lavorar.*

Canto nato alla fine del XIX secolo tra i lavoratori addetti alla bonifica e costruzione degli argini per evitare le esondazioni dei fiumi in Pianura Padana.

Il tutto veniva eseguito a mano con badile e cariola (da cui il nome "scariolanti"). Dato che l'orario di lavoro era dall'alba al tramonto e spesso a chiamata, per essere sul posto di lavoro all'alba gli scariolanti partivano a mezzanotte.





Les Brouetteurs

A minuit sonné
On entend une grande rumeur
Ce sont les brouetteurs
Qui vont travailler.

*Tourne et retourne
Et tourne pour retourner
Nous sommes les brouetteurs
Qui allons travailler.*

Les beaux brouetteurs
Sont tous des embrouilleurs
Et ils ont embrouillé
la belle blonde
Pour un baiser d'amour.

*Tourne et retourne
Et tourne pour retourner
Nous sommes
les brouetteurs
Qui allons travailler.*

*Tourne et retourne
Et tourne pour retourner
Nous sommes
les brouetteurs
Qui allons travailler.*

Chant de la fin du XIX^e siècle, né dans le milieu des travailleurs qui participaient à la construction des digues et à la mise en valeur des berges afin d'éviter les inondations dans la plaine du Pô. Tout était fait manuellement avec des « badile »* et des brouettes (d'où le nom de « brouetteurs »). Comme le travail commençait à l'aube pour finir au crépuscule et que le recrutement se faisait « sur le tas », les « brouetteurs » partaient à minuit pour être sur le poste de travail dès l'aube.

Badile : Pelle





Los Carretilleros

A las doce en punto de la noche
Se oye un gran rumor
Son los carretilleros
Que al trabajo andan.

*Gira y vuelve
Y gira para volver
Nosotros somos los carretilleros
Le le ra
Que van a trabajar.*

Los guapos carretilleros
Son todos unos engatusadores
Hay uno que engatusó a la rubia
Le ri le ra
Por un besito de amor.

*Gira y vuelve
Y gira para volver
Nosotros somos los carretilleros
Que van a trabajar.*

*Gira y vuelve
Y gira para volver
Nosotros somos los carretilleros
Le le ra
Que van a trabajar.*

Canto nacido a finales del siglo XIX entre los trabajadores encargados de la reparación de terraplenes o de la construcción de diques para evitar que los ríos de la llanura del Po se salgan de madre. Todo eso se hacía a mano, con pala y carretilla (de eso salió el nombre de “scariolanti” o sea carretilleros). Dado que el horario de trabajo era del alba al anochecer y a menudo sin seguridad de contrato, para estar en su puesto de trabajo al alba, los carretilleros se iban a la medianoche.





Domani lè festa

Domani lè festa non si lavora
 Domani lè festa non si lavora
 Gho la morosa dandà a trovar
 Gho la morosa dandà a trovar
 Gho la morosa da andare a trovar

La vado trovare perché lè bella
 La vado trovare perché lè bella
 La par na stella che brilla in ciel
 La par na stella che brilla in ciel
 La par na stella che brilla nel ciel

La vado a trovare di sabato sera
 La vado a trovare di sabato sera
 Le la mi rende consalasion
 Le la mi rende consalasion
 Le la mi rende consalasion

Domani lè festa non si lavora
 Domani lè festa non si lavora
 Gho la morosa dandà a trovar
 Gho la morosa dandà a trovar
 Gho la morosa da andare a trovar

Canto di inizio goo' che esprime tutta la felicità dei salariati e braccianti agricoli dopo aver ottenuto “la settimana corta”, cioè il diritto contrattuale di lavorare dal lunedì al sabato anziché tutta la settimana.





Demain, c'est jour de fête



© Giuseppe Morandi

Chanson du début du xx^e siècle, qui exprime le bonheur des salariés et des journaliers ayant obtenu « la semaine raccourcie », c'est-à-dire le droit contractuel de ne plus travailler « que » du lundi au samedi, le dimanche devenant jour férié.

*Demain, c'est jour de fête**
on ne travaille pas (bis)

Je vais aller trouver mon amoureuse
Je vais aller trouver mon amoureuse
Je vais aller trouver mon amoureuse

Je vais aller la retrouver
parce qu'elle est belle (bis)
Elle est comme une étoile
brillant dans le ciel
Elle est comme une étoile
brillant dans le ciel
Elle est comme une étoile
brillant dans le ciel

Je vais aller la retrouver
dès samedi soir (bis)
Elle va me donner du réconfort
Elle va me donner du réconfort
Elle va me donner du réconfort

Demain, c'est jour de fête
on ne travaille pas (bis)
Je vais aller trouver mon amoureuse
Je vais aller trouver mon amoureuse
Je vais aller trouver mon amoureuse

* Férié



© Giuseppe Morandi



Mañana es fiesta no se trabaja

Mañana es fiesta no se trabaja
 Tengo a la enamorada y la voy a ver
 Tengo a la enamorada y la voy a ver
 A mi enamorada tengo que ir a ver

La voy a ver porque es bella
 La voy a ver porque es bella
 Tanto como la estrella que brilla en el cielo
 Tanto como la estrella que brilla en el cielo
 Tanto como la estrella que brilla en el cielo

La voy a ver el sábado al anoecer
 La voy a ver el sábado al anoecer
 Y ella me da consuelo
 Y ella me da consuelo
 Y ella me da consuelo

Mañana es fiesta no se trabaja
 Mañana es fiesta no se trabaja
 Tengo a la enamorada y la voy a ver
 Tengo a la enamorada y la voy a ver
 A mi enamorada tengo que ir a ver

Canto de principio del siglo xx que expresa toda la felicidad del proletariado y de los jornaleros después de haber conseguido “la semana corta”, es decir el derecho contractual de trabajar de lunes a sábado en vez de toda la semana.





Saluteremo il signor padrone

Saluteremo il signor padrone
Per il male che ci ha fatto
Per averci maltrattato
Fino all'ultimo momen
Saluteremo il signor padrone
Per la sua risera neta
Pochi soldi in la casseta
Ed i debiti a pagar

Macchinista macchinista faccia sporca
Metti lolio nei stantuffi
Di risaia siamo stufi
Di risaia siamo stufi
Macchinista macchinista faccia sporca
Metti lolio nei stantuffi
Di risaia siamo stufi
A casa nostra vogliamo andar

Con un piede con un piede sulla staffa
E quellaltro sul vagone
Ti saluto cappellone
Ti saluto cappellone
Con un piede con un piede sulla staffa
E quellaltro sul vagone
Ti saluto cappellone
A casa nostra vogliamo andar

Canzone del repertorio dei canti di risaia di Giovanna Daffini. È una sorta di denuncia della durezza delle condizioni di lavoro e del rapporto disumano del padrone nei confronti delle mondine.





Nous saluerons monsieur le patron

Nous saluerons monsieur le patron
 Pour tout le mal qu'il nous a fait
 Pour nous avoir maltraitées
 Jusqu'au tout dernier moment
 Nous saluerons monsieur le patron
 Pour sa rizière nettoyée
 Peu d'argent dans notre poche
 Et beaucoup de dettes à payer

Machiniste*, machiniste, au visage noirci
 Mets l'huile dans les pistons
 Nous en avons assez de la rizière
 Nous en avons assez de la rizière
 Machiniste, machiniste au visage noirci
 Mets l'huile dans les pistons
 Nous en avons assez de la rizière
 Nous voulons retourner chez nous

Un pied, un pied sur le marchepied
 Et l'autre dans le wagon
 Nous te saluons petit chef**
 Nous te saluons petit chef
 Un pied, un pied sur le marchepied
 Et l'autre dans le wagon
 Nous te saluons petit chef
 Nous voulons retourner chez nous

* Mécanicien

** Chéfaillon

Chanson issue du répertoire des chants des « mondine* » de Giovanna Daffini. Elle dénonce la dureté des conditions de travail et les rapports inhumains imposés par les patrons dans le travail des rizières.

Une mondina (au pluriel mondine), ou mondariso (du verbe italien mondare, nettoyer) est une ouvrière saisonnière des rizières des plaines padane de la fin du XIX^e et de la première moitié du XX^e siècle.





Saludaremos al señor patrón

Saludaremos al señor patrón
Por el daño que nos hizo
Por habernos maltratado
Hasta el último momento
Saludaremos al señor patrón
Por su arrozal limpio
Poco dinero en caja
Y las deudas que pagar

Maquinista maquinista cara tiznada
Engrasa ya los émbolos
De arrozales estamos hartas
De arrozales estamos hartas
Maquinista maquinista cara sucia
Engrasa ya los émbolos
De arrozales estamos hartas
A casa nuestra queremos volver

Con un pie con un pie en el estribo
Y el otro ya en el vagón
Te saludo sombrero alón
Te saludo sombrero alón
Con un pie con un pie en el estribo
Y el otro ya en el vagón
Te saludo sombrero alón
A casa nuestra queremos volver

Canción del repertorio de los cantos del arrozal de Giovanna Daffini. Es una especie de denuncia de la dureza de las condiciones de trabajo y de la relación inhumana del patrón frente a las “mondinas” o sea las mujeres que trabajan en los arrozales.





L'association Scuola Popolare di Musica Ivan Illich (SPMII) naît en 1992 à Bologne. Son objectif est de promouvoir la recherche et la production musicale fondées sur la liberté d'expression et le respect de l'individu. Elle s'ouvre à tous les âges et entend valoriser la diversité des individus, plus particulièrement ceux confrontés à des réalités marginales et au malaise social. Le quartier dans lequel siège l'association compte une forte présence de migrants ; des projets de longue durée se sont créés avec certaines communautés, en particulier les communautés rom, roumaine et érythréenne. La SPMII poursuit également des projets d'intégration sociale dans les prisons de Bologne et participe, avec différentes institutions scolaires, à la réalisation de projets musicaux dans les écoles. Depuis toujours active sur le plan de la diversité, avec des laboratoires de musique d'ensemble ouverts à des personnes handicapées mentaux ou physiques, elle a organisé en 2009 le projet « Moyens de construction de masse – Grand orchestre de diversité ».

Depuis sa fondation, elle s'occupe de recherches musicales en privilégiant la musique populaire et la tradition orale. Depuis 1996, l'association propose le festival de « Leçons, concert annuel » auquel ont participé des artistes du monde entier. Depuis 2000, le laboratoire de chant social Hard Coro de'Marchi œuvre à la recherche et à la transmission du chant social. Ces deux dernières années, l'école s'est engagée à créer de nombreux échanges avec des réalités similaires en Europe et en Italie. En 2010, la SPMII a été reconnue comme Collectivité formative par la Région Emilie-Romagne.

L'associazione Scuola popolare di musica Ivan Illich (SPMII) è nata nel 1992 a Bologna. Il suo obiettivo è di promuovere la ricerca e la produzione musicale basate sulla libertà di espressione e il rispetto dell'individuo. L'associazione è aperta alle persone di tutte le età e intende valorizzare la diversità degli individui, in particolare quelli che sono in fronte alle realtà marginali e al malessere sociale. Il quartiere in cui si trova la sede dell'associazione ha una forte presenza di migranti; questo ha creato progetti a lungo termine con alcune comunità, in particolare le comunità rom, rumena ed eritrea. La SPMII persegue anche progetti di integrazione sociale nei carceri di Bologna e partecipa, con varie istituzioni educative, al raggiungimento di progetti musicali nelle scuole. Da sempre attiva ai livelli della diversità, con laboratori di sincronia di musica, aperti alle persone con disabilità mentale o fisica, ha organizzato nel 2009 il progetto “Mezzi di costruzione in massa – Grande Orchestra di diversità”.

Fin dalla sua fondazione, gestisce ricerche musicali, mettendo l'accento sulla musica popolare e la tradizione orale.

Dal 1996, l'associazione offre un festival di “Lezioni, concerto annuale”, a cui hanno partecipato artisti venuti dal mondo intero. Dal 2000, il laboratorio di canto sociale Hard Coro de'Marchi lavora nel campo della ricerca e della trasmissione del canto sociale. Questi due ultimi anni, la scuola è impegnata a creare numerosi scambi con realtà simili in Europa e in Italia. Nel 2010, la SPMII è stato riconosciuta come comunità formativa dalla regione EmiliaRomagna.



La asociación Scuola Popolare di Musica Ivan Illich (SPMII) nació en Bolonia en 1992. Su objetivo es el de promover la investigación y la producción musical basadas en la libertad de expresión y el respecto a la persona. La asociación está abierta a todas las edades y pretende valorar mejor la diversidad de las personas, en particular para las que se enfrentan a unas situaciones de marginalidad. El barrio donde está la sede de la asociación cuenta con una importante comunidad de emigrantes, esto ha llevado la asociación a desarrollar unos proyectos a largo plazo con ciertas comunidades, en particular la de los gitanos del este de Europa, la rumana y la de Eritrea. La SPMII está también involucrada en proyectos de integración social en las cárceles de Bolonia y participa con diferentes instituciones educativas en el desarrollo de unos proyectos musicales en las escuelas. Desde sus inicios, la asociación juega un papel destacado en el campo de la diversidad con la creación de unos laboratorios de música de orquesta abiertos a personas con minusvalía tanto mental como física y en 2009, levó a cabo el proyecto “Medios de construcción de masa, Gran Orquesta de Diversidad”. Desde que fue fundada, la asociación se encarga de investigar en el campo de la música, destacando su especial interés para la música popular y la tradición oral. Desde 1996, la asociación propone un festival de “Lecciones, concierto anual” a los cuales han participado artistas de muchos países. Desde el año 2000, el laboratorio de canto social Hard Coro de’Marchi desarrolla una labor de investigación y de transmisión al público del canto social. Estos dos últimos años, la escuela se ha comprometido a realizar numerosos intercambios con realidades similares en Europa y en Italia. En 2010, la SPMII ha sido reconocida como Colectivo de formación por la región Emilia Romagna.



Partenaire 5
Bologne
Italie

Scuola Popolare
di Musica Ivan Illich

Via A. Giuriolo, 7

40129 Bologna

ITD5 - Emilia-Romagna

Italia

<http://www.spmii.it/home/>



Ravioli di ricotta e spinaci

I ravioli sono un piatto tipico della cucina italiana. Una delle più antiche ricette dei ravioli risale in un periodo compreso fra il 1070 e il 1202 nel Marchesato di Gavi, se ne ha traccia nella locanda della famiglia Raviolo e la ricetta indica che la pasta non deve essere una comune pasta all'uovo, ma deve essere più ricca di acqua e meno di uova.

Ingredienti: per 4 persone

Per la pasta: 300 g di farina, 3 uova.

Per il ripieno: 500 g di spinaci, 200 g di ricotta, 50 g di grana grattugiato, sale.

Per il condimento: 50 g di grana grattugiato, 50 g di burro, salvia.

Preparazione:

Pulite e lavate gli spinaci, fateli cuocere in poca acqua bollente salata per 5 min: poi asciugateli, strizzateli e tritateli. Prendete la ricotta setacciata in un recipiente ampio, poi lavoratela con un cucchiaino di legno e aggiungete gli spinaci, il grana grattugiato e il sale.

Prendete la farina e disponetela a fontana sulla spianatoia, poi rompete le uova e versatele al centro. Sbattetele con la forchetta e cominciate ad impastare fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo.

Infarinate la spianatoia e stendete l'impasto con il matterello fino a ottenere una sfoglia sottile. Ritagliate tanti quadrati di 5-6 cm di lato ciascuno con l'apposita rotella dentata, poi mettete un po' di ripieno al centro di ogni quadrato. Ripiegate la pasta in due e premetela lungo i bordi finché siano completamente saldati.

Ora cuocete i ravioli in acqua bollente salata. Intanto fate fondere il burro con la salvia in un'altra padella. Scolate la pasta, versatela nel piatto di servizio e condite il tutto con il burro fuso e la salvia. Aggiungete il grana padano e servite ben caldo.

Ribollita toscana

La Ribollita, o minestra di pane, è un piatto che deriva dalla tipica zuppa di pane raffermo e verdure della Toscana, in particolare della zona di Firenze e Arezzo. È un tipico piatto "povero" di origine contadina, il cui nome deriva dal fatto che un tempo le contadine ne cucinavano una gran quantità e quindi veniva "ribollito" in padella nei giorni successivi.

Ingredienti: per 6 persone

500 g di fagioli borlotti, 200 g di foglie di cavolo nero, 6 c. d'olio d'oliva, 120 g tra carota, porro o cipolla, sedano, pomodoro, 4 spicchi d'aglio, basilico, rosmarino, timo, sale, pepe, 250 g di pane, 200 g di polpa di pomodoro fresco, 1,5 l d'acqua, parmigiano o pecorino grattugiato.

Preparazione:

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio ed unite un trito di cipolla e due spicchi d'aglio, quindi aggiungete le altre verdure tutte spezzettate ed i fagioli già ammollati. Mescolate bene e coprite con l'acqua cuocendo per almeno tre ore. Durante la cottura, quando i fagioli risulteranno cotti, aggiungete la polpa di pomodoro e l'estratto di carne sciolto in un goccio d'acqua calda, date ancora una rigrata e continuate la cottura. Prima della fine togliete qualche mestolo di fagioli dalla minestra e passateli al setaccio, ributtando dentro la purea ottenuta, fate riprendere calore e portate il liquido di cottura a sobbollire, unite quindi le foglie di cavolo tagliate a strisce. In un tegamino a parte, scaldate il resto dell'olio con gli altri due spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino e un po' di timo, fate insaporire l'olio, togliete il rosmarino e l'aglio e versate il tutto sulla zuppa. Servite la zuppa con pane abbrustolito o fritto, strofinato con dell'aglio.

Servite la ribollita, che non è solo la zuppa descritta semplicemente riscaldata, bensì la stessa minestra scaldata con olio crudo e completata, prima di essere servita, con una cipolla fresca tagliata sopra oppure con aglio fresco finemente spezzettato e un goccio d'olio crudo.

Ravioli ricotta épinards

Les raviolis constituent un plat typique italien. Une des plus anciennes recettes de raviolis date d'une période comprise entre 1070 et 1202 du marquisat de Gavi. Elle se préparait à l'hôtellerie de la famille Raviolo et la recette indique que la pâte ne devait pas être une banale pâte aux œufs, mais être plus riche en eau et comporter moins d'œufs.

Ingrédients : pour 4 personnes

Pour la pâte : 300 g de farine, 3 œufs.

Pour la farce : 500 g d'épinards, 200 g de ricotta, 50 g de parmesan râpé, sel.

Préparation :

Équeuter et laver les épinards, les cuire dans un peu d'eau bouillante salée pendant 5 min. Bien les essorer, les hacher. Mettre la ricotta égouttée dans un grand bol, l'écraser avec une cuillère en bois, ajouter les épinards, le parmesan et un peu de sel, mélanger.

Former une « fontaine » avec la farine et une pincée de sel et casser y les œufs au centre. Mélanger avec une fourchette et pétrir du bout des doigts pendant environ 10 min jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Enfariner la surface de travail et abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une pâte fine. Découper des carrés de 5-6 cm. de côté avec une roue spéciale dentée, puis placer un peu de farce au centre de chaque carré.

Plier la pâte en deux et presser le long des bords jusqu'à ce qu'ils soient entièrement soudés. Puis faire cuire les raviolis dans l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faire fondre le beurre avec la sauge dans une casserole. Égoutter les pâtes, verser dans un plat de service et assaisonner avec le beurre fondu et la sauge. Ajouter le parmesan et servir chaud.

Ribollita toscane

La Ribollita, ou soupe de pain, est une variante de la soupe de pain rassis aux légumes, typique de la Toscane, en particulier dans la région de Florence et Arezzo. C'est d'un plat de pauvres d'origine paysanne, dont le nom vient du fait que les paysans en cuisaient une grande quantité, et qu'il était rebouilli « ribollita » dans la casserole les jours suivants.

Ingrédients : pour 6 personnes

500 g de haricots (mis préalablement à tremper 12 h), 200 g de feuilles de chou rouge, 6 c. à soupe d'huile d'olive, 120 g de carottes, poireaux ou oignons, céleri, tomates, 4 gousses d'ail, basilic, romarin, thym, sel, poivre, 250 g de pain rassis, 200 g de pulpe de tomates fraîches, 1,5 l d'eau, parmesan ou pecorino râpé.

Préparation :

Faire chauffer dans une casserole 3 c. à soupe d'huile d'olive, ajouter l'oignon haché et 2 gousses d'ail, les légumes tranchés et les haricots. Mélanger, couvrir d'eau, laisser cuire pendant au moins 3 h. Quand les haricots sont presque cuits, ajouter les tomates coupées en morceaux et de l'extrait de viande dissous dans un peu d'eau tiède, faire cuire à gros bouillon un moment et poursuivre la cuisson à moyen bouillon. À la fin, retirer quelques louches de haricots, mixer-les ; remettre la purée ainsi obtenue dans la casserole et porter le tout à ébullition. Laisser mijoter en ajoutant les feuilles de chou coupées en lanières. Dans une autre casserole, faire chauffer le reste d'huile avec 2 gousses d'ail, 1 brin de romarin et un peu de thym, faire réduire l'huile, retirer romarin et ail et verser sur la soupe. Servir la soupe avec du pain grillé frotté d'ail.

Avant de servir la ribollita, ce n'est pas seulement réchauffée la soupe, mais la réchauffer et y ajouter, un oignon ou de l'ail frais

Ravioles de ricota y espinaca

Los ravioles son un plato típico de la cocina italiana (aunque se encuentren en todo el mundo con nombres distintos). Una de las más antiguas recetas de ravioles nos viene de la edad media (entre 1070 y 1202), en el Marquesado de Gavi, un pueblecito de Liguria que se encontraba en la carretera que llevaba de Génova a la zona padana al norte: hay constancia de esta receta en la posada de la familia Raviolo, donde se indica que la masa no debe ser una masa corriente sólo con huevo, sino que debe tener más agua que huevo.

Ingredientes: para 4 personas

Para la masa: 300 g de harina, 3 huevos

Para el relleno: 500 g de espinacas, 200 g de ricota, 50 g de parmesano rallado, sal.

Preparación:

Limpian y laven las espinacas, hervirlas en poca agua (ya salada) 5 min: luego escurrirlas, secarlas y picarlas. Poner la ricota tamizada en una fuente grande, triturlarla con una cuchara de madera y añadir las espinacas, el queso rallado y un poco de sal. Mezclar bien. Colocar la harina sobre una tabla de madera, hacer un hoyo en el centro y romper los huevos en el hoyo. Batir todo con un tenedor y empezar a amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Espolvorear la tabla de madera con harina y estirar la masa con un rodillo hasta obtener un hojaldre fino. Recortar muchos cuadrados con lados de 5-6 cm con la rueda dentada. A continuación, poner un poco de relleno en el centro de cada cuadrado. Doblar la masa en dos y apretar hasta juntar totalmente los bordes. Ahora cocer los ravioles en agua hirviendo salada. Mientras tanto derretir la mantequilla con la salvia en una sartén. Escurrir los ravioles, colocarlos en el plato y condimentarlos con la mantequilla derretida y la salvia. Agregar el queso rallado (grana padano) y servir muy caliente.

La Ribollita

La Ribollita, o sopa de pan, es un plato que deriva de la típica sopa de pan duro y verduras de la Toscana, en particular de la zona de Florencia y Arezzo. Es un típico plato “pobre” de origen campesina, cuyo nombre deriva del echo que tiempo atrás las campesinas cocinaban mucha cantidad de sopa (sobretudo el viernes, siendo un plato pobre), así que lo “volvian a hervir” (ri-bollire) en la sartén los días siguientes.

Ingredientes: para 6 personas

500 g de judiones, 200 g de repollo negro, 6 c. de aceite de oliva, 120 g entre zanahorias, puerro o cebolla, apio, tomate, 4 gajos de ajo, albahaca, romero, tomillo, sal, pimienta negra, 250 g de pan, 200 g de pulpa de tomate fresco, un dado de carne, 1,5 l de agua, parmesano o queso de oveja rallado.

Preparación:

En una cazuela calentar tres cucharadas de aceite con un picado de cebolla, dos gajos de ajo, y luego las otras verduras picadas y los judiones ya remojados. Mezclar bien y cubrir con agua. Hervir unas tres horas. Cuando los judiones resulten cocidos, añadir la pulpa de tomate, disolver el dado de carne en agua caliente, y revolver. Luego saquen unos cucharones de judiones, hacerlos puré y hervir de nuevo a fuego lento. Añadir ahora las hojas de repollo cortadas en tiras. En otra cazuela calentar lo que queda del aceite con otros dos gajos de ajo, una ramita de romero y un poco de tomillo, dejar que el aceite cobre sabor, sacar el romero y el ajo y echarlo en la sopa. Servir la sopa con pan tostado o frito, frotado con un diente de ajo y el queso rallado.

La Ribollita, no es sólo la sopa simplemente calentada, sino la misma sopa recalentada con aceite crudo y completada con una cebolla tierna, cruda con un poco de ajo fresco picado.

Il Partigiano

Il bersagliere ha cento penne
e l'alpino ne ha una sola,
il partigiano ne ha nessuna
e sta sui monti a guerreggiar.

Là sui monti vien giù la neve,
la bufera dell'inverno,
ma se venisse anche l'inferno
il partigiano riman lassù.

Quando viene la notte scura
tutti dormono alla pieve,
ma camminando sopra la neve
il partigiano scende in azion.

Quando poi ferito cade
non piangetelo dentro al cuore,
perché se libero un uomo muore
che cosa importa di morir.



I canti della resistenza italiana rielaborano spesso canti preesistenti come, ad esempio, alcuni canti partigiani emiliani come *Noi partigiani bolognesi* o *La brigata garibaldi* che riadattavano inni fascisti, cambiandoli completamente di senso. Ma forse il più grande serbatoio dei partigiani sono i canti della Prima Guerra mondiale. E il caso di *Pietà l'è morta*, le cui parole furono composte da Nuto Revelli, partigiano ed intellettuale italiano, che le adattò ad un canto alpino appreso quando partecipava alla campagna di Russia. Questo canto, *Sul ponte di Perati*, si riferiva all'attacco che l'Italia sferrò a la Grecia partendo dall'Albania (Perati è un villaggio sulla frontiera greco albanese) ed era a sua volta una rielaborazione di un canto alpino della Prima Guerra Mondiale, *Sul ponte di Bassano*.

È questa, pure, la storia del canto *Il Partigiano*, tra i più conosciuti della Resistenza italiana, anche esso rielaborazione di un vecchio canto alpino risalente alla Grande Guerra, di cui peraltro conserva il primo verso, "Il bersagliere ha cento penne".

È interessante riportare l'ultima strofa di questo canto* per confrontarla con quello partigiano qui riproposto:

"Se dall'alto dirupo cade, confortate i vostri cuori, perchè se cade in mezzo ai fiori, non gli importa di morir."

* Il canto si trova in *Canti della Resistenza armata in Italia*, vol.2, della serie *I canzonieri della Protesta*, ed. del Gallo, Milano 1972.



Le Partisan

Le bersaglier a cent plumes*
Et le chasseur alpin n'en a qu'une
Le partisan, lui, n'en a aucune
Et il est dans la montagne à faire la guerre.

Là, sur les montagnes, tombe la neige
La tempête de l'hiver
Mais même si venait l'enfer
Le partisan resterait là-haut.

Quand tombe la nuit sombre
Tous dorment au village
Mais marchant sur la neige
Le partisan tombe au combat.

Quand il tombe blessé
Ne le pleurez pas dans votre cœur
Car si un homme meurt libre
Ce n'est pas grave de mourir.

* Au chapeau

Les chants de la résistance italienne retravaillent souvent des chants préexistants. Ainsi certains chants partisans de l'Emilie comme *Noi partigiani bolognesi* ou *La Brigata Garibaldi* adaptent des hymnes fascistes en en transformant le sens. Mais les chants de la Première Guerre mondiale constituent sans doute le plus vaste réservoir des partisans. C'est le cas pour *Pieta l'è morta*, dont les paroles sont de Nuto Revelli, partisan et intellectuel italien, qui les adapta sur un chant alpin qu'il apprit pendant la campagne de Russie. Ce chant, *Sul ponte di Perati*, se référait à l'attaque lancée par l'Italie sur la Grèce depuis l'Albanie (Perati est un village sur la frontière gréco-albanaise) et était lui-même la réinterprétation d'un chant alpin de la Première Guerre mondiale, *Sul Ponte di Bassano*.

C'est donc ainsi que naquit *Il Partigiano*, l'un des chants les plus connus de la résistance italienne, lui aussi adapté d'un vieux chant alpin de la Grande Guerre, dont il a d'ailleurs conservé le premier vers, « Le bersaglier a cent plumes ».

Il est intéressant d'en confronter la dernière strophe* à celle proposée par les partisans : « S'il tombe dans le ravin, consolez-vous, parce que, s'il tombe au milieu des fleurs, il lui importe peu de mourir. »

* Le chant se trouve dans *Chants de la résistance armée en Italie*, vol.2, de la série *I Canzonieri della Protesta*, éd. del Gallo, Milan 1972.





El Partisano

El tirador tiene cien plumas
y el alpino solo tiene una,
el partisano no tiene ninguna
y está en los montes para luchar.

Allá en los montes cae la nieve,
la tormenta del invierno,
pero aunque llegara el infierno
el partisano se queda allí.

Quando llega la noche oscura
todos duermen en la parroquia,
pero caminando sobre la nieve
El partisano baja a la acción.

Quando luego cae herido
no lo lloren en el corazón,
porque si libre un hombre muere
Qué importa el morir.



Los cantos de la resistencia italiana son a menudo una reelaboración de cantos que existían previamente. Es el caso de algunos cantos partisanos emilianos como *Nosotros partisanos bolonieses* o *La brigada Garibaldi*, que readaptaban himnos fascistas cambiando totalmente el sentido. Pero el archivo más grande de los partisanos es el de los cantos de la primera guerra mundial. El caso más emblemático es *Pietà l'è morta*, con la letra compuesta por Nuto Revelli, partisano e intelectual italiano, adaptando un canto alpino aprendido durante la campaña de Rusia.

Este canto, *Sobre el puente de Perati*, se refería a cuando Italia atacó a la Grecia partiendo de Albania (Perati, pueblo en la frontera griego-albanesa) y era a su vez una reelaboración de un canto alpino de la Primera Guerra Mundial, *Sobre el puente de Bassano*.

También es la historia de *Il partigiano*, uno de los cantos más conocidos de la Resistencia italiana, reelaborado a partir de un viejo canto alpino de la Gran Guerra, del cual conserva al primer verso “El francotirador tiene cien plumas”.

La última estrofa de este canto es interesante para compararla con el canto* partisano aquí propuesto: “Si desde el alto precipicio se cae, conforten sus corazones, porque si se cae entre las flores, no le importa morir.”

* Este canto figura en el *Canti della Resistenza armata in Italia* vol.2, del la serie *I canzonieri della Protesta*, ed. del Gallo, Milano 1972



Più non canto

E più non canto,
e più non ballo
perche' l mio amore l'è 'ndà soldà.

L'à 'ndà soldato
l'è 'ndà alla guerra
E chi sa quando ritornerà.

Ritornan tutti
Ritornan gli altri
ma 'l mio amore non è tornà.

Faremo fare
ponte di ferro
Per traversare di là dal mar.

Quando fu stata
di là dal mare
Ed un bel giovane l'incontrò.

Gli ha detto: Giovane,
caro bel giovane
Avete visto 'l mio primo amor?

Si sì l'ho visto
in piazza d'armi
che lo portavano a seppellir.

E la ragazza
a sentir questo
la casca in terra dal gran dolor.

Gl'ha detto alzati
Su su rialzati
che sono io 'l tuo primo amor.

Se fossi stato
'l mio primo amore
due parole dovevi dir.

Ho fatto questo
per una prova se sei sincera
nel far l'amor.



Una mondina, o mondariso (da "mondare", pulire), era una lavoratrice stagionale delle risaie. Il lavoro si svolgeva durante il periodo di allagamento dei campi. Si doveva proteggere le delicate piantine del riso dallo sbalzo termico tra giorno e notte. Si trapiantava in risaia delle piantine (*trapiantè*, in piemontese) e nella monda (*mundè*). La mondina stava per intere giornate nell'acqua con la schiena curva per togliere le erbacce infestanti delle risaie. Il lavoro era molto faticoso, praticato soprattutto da donne, provenienti in genere dall'Emilia-Romagna, dal Veneto e dalla Lombardia, che lavoravano specialmente nelle risaie delle province di Vercelli, Novara e Pavia. A Molinella si ebbero le prime proteste di mondine. L'orario era infatti pesante e la retribuzione delle donne era molto inferiore a quella degli uomini. Il malcontento cresceva e, nei primi del 900, sfociò in agitazioni di enorme portata. La principale rivendicazione mirava a limitare ad otto ore la giornata lavorativa. Tra il 1906 e il 1909, interi comuni del vercellese approvarono regolamenti che accoglievano le richieste delle lavoratrici. Ed è proprio nel Vercellese che, nel 1953, Carlo Zanibelli, registrò questo canto che, nella tradizione del canto* di mondine (canto responsoriale), esprime la protesta contro la Prima Guerra mondiale.

* Il canto si trova in *Mondarisi*, ed. Dischi del Sole, Milano 1973



Je ne chante plus

Je ne chante plus
Je ne danse plus
Car mon amour
Est parti soldat.

Il est parti soldat
Il est parti à la guerre
Et qui sait
Quand il reviendra ?

Nous ferons faire
Un pont de fer
Pour traverser la mer.

Quand elle fut allée
Au-delà de la mer
Elle rencontra
Un beau garçon.

Elle lui a dit
« Garçon, cher beau garçon
Avez-vous vu
Mon premier amour ? »

Oui, oui, je l'ai vu
Sur la place d'armes
Ils allaient l'enterrer.

Et la fille en entendant cela
Est tombée à terre
Dans une grande douleur.

Il lui a dit « relève-toi
Debout, debout
C'est moi ton premier amour ».

« Si tu étais vraiment
Mon premier amour
Tu aurais du me dire
Deux paroles ».

« J'ai fait ça
Pour éprouver la sincérité de ton amour ».



La *mondina*, ou le *mondariso* (de « *mondare* », nettoyer), était une travailleuse saisonnière des rizières. Le travail se déroulait pendant la période d'inondation des champs. Il fallait d'abord protéger les délicats semis de riz des écarts de température entre nuit et jour. On repiquait aussi les semis. La *mondina* passait la journée entière dans l'eau, le dos courbé, pour enlever les mauvaises herbes de la rizière. Le travail était très fatiguant et ce sont généralement des femmes qui l'exécutaient. Elles venaient surtout de l'Emilie-Romagne, de la Vénétie ou de la Lombardie, et travaillaient principalement dans les rizières des provinces de Vercelli, Novara ou Pavie. Les contestations des mondine débutèrent à Molinella. Les horaires étaient lourds et les femmes gagnaient beaucoup moins que les hommes. Le mécontentement s'accrut et, début XIX^e siècle, l'agitation se généralisa. La revendication principale visait à limiter la journée de travail à huit heures. Entre 1906 et 1909, des communes entières autour de Vercelli adoptèrent des réglementations qui tenaient compte des revendications des mondine. Et c'est justement dans cette région que, en 1953, Carlo Zanibelli a enregistré ce chant* qui s'oppose à la Première Guerre mondiale dans la tradition du chant des mondine (chant à répons).

* Le chant se trouve dans *Mondarisi*, éd. Dischi del Sole, Milan 1973.



Ya no canto más

Y ya no canto más,
y ya no bailo más
porque mi amor se ha ido de soldado.

Se ha ido de soldado
se ha ido a la guerra
Y quien sabe cuando volverá.

Regresan todos
regresan los demás
pero mi amor no ha vuelto.

Haremos hacer
puente de hierro
para cruzar al otro lado del mar.

Cuando llegó
al otro lado del mar
y un guapo joven la encontró.

Le dijo: Joven,
querido guapo joven
¿Ha visto usted a mi primer amor?

Sí sí, lo he visto
en la plaza de armas
que lo llevaban a enterrar.

Y la chica
escuchando esto
se cae al suelo por el gran dolor.

Le ha dicho levántate
vamos, levántate
que soy yo tu primer amor.

Si hubieras sido
mi primer amor
dos palabras me tenías que decir.

He hecho esto
para demostrar
si tu amor es sincero.



Una *mondina*, o *mondariso* (del verbo “mondare”, limpiar), era una trabajadora estacional en los arrozales. Se trabajaba durante el período de inundación de los campos para proteger las delicadas siembras de arroz del choque térmico entre el día y la noche. Se deben trasplantar en el arrozal las siembras (trapianté, en piemontese) y en la “monda” (mundé). La *Mondina* se pasaba el día entero en el agua, la espalda curvada para sacar la mala hierba del arrozal. Se trataba de un trabajo muy pesado, que hacían sobretodo las mujeres, normalmente de Emilia Romaña, del Veneto y Lombardía, trabajando sobretodo en las provincias de Vercelli, Novara y Pavía. En Molinella se llevaron a cabo las primeras protestas de *mondinas*. Los horarios eran muy pesados y la retribución mucho más baja con respecto a la de los hombres. Ésto hizo que el desagrado creciera y, a principios del XIX, la agitación social se incrementó. La principal reivindicación apuntaba a limitar a ocho horas la jornada de trabajo. Entre los años 1906 y 1909, muchos municipios de la provincia de Vercelli aprobaron unas normativas que tenían en cuenta las reivindicaciones de las *Mondinas*. Y es justamente en esta región de Vercelli donde, en 1953, Carlos Zanibelli grabó este canto* que se opone a la Primera Guerra Mundial, siguiendo así la tradición del canto de las *Mondinas* (canto dialogado).

* El canto se encuentra en *Mondarisi*, ed. Dischi del Sole, Milán 1973

Remerciements à / Ringraziamenti a / Agradecimientos a

- Le Théâtre du Splendid, Paris, France
- Il Teatro comunale di Casalmaggiore, Cremona, Italia
- L'Espace Bovis, l'Estaque, Marseille, France
- La Casona di Ponticelli di Malalbergo, Bologna, Italia
- El Cortijo del parque Alamillo, Sevilla, España
- Giuseppe MORANDI per le sue fotografie
- Miguel VELÁZQUEZ pour leurs traductions, ainsi que Michèle BLOSSIER, Alessia, Daniela, Mireille, Kap, Laurence, Nath et Anati.
- Les cuisiniers ; i cuochi ; los cocineros.
- Toutes les chorales qui se sont jointes à nous ;
tutti i cori che si sono uniti a noi ;
todas las corales que se nos juntaron.
- Tous les amis qui nous ont soutenus pour rendre ces rencontres POSSIBLES ;
tutti gli amici che ci hanno sostenuti per rendere questi incontri POSSIBILI ;
todos los amigos que nos sostuvieron para devolver estos encuentros POSIBLES.



Achévé d'imprimer
sur les presses
du Ravin bleu
Juillet 2013

coordination, conception graphique,
mise en page : kruczyk@club-internet.fr