Cursichella

Contact : beltachjara@ifrance.com

Site : http://beltachjara.ifrance.com

N° 4

Octobre 2008

Théatru in corsica

Théâtre Kalliste Ajaccio

6, rue du Colonel Colonna d'Ornano
20090 Ajaccio
Tel : 04.95.50.40.80
Tel : 04.95.22.43.03
Fax : 04.95.22.78.54

"La Kumpania Zelwer" à la Maison de quartier de St Jean à partir de 8 ans
Mercredi 8 Octobre 2008 : 18h30

"Boule de neige et le soleil" de Pat'Obine à la maison de quartier de St Jean à patir de 3 ans
Jeudi 23 Octobre 2008 : 18h30
Samedi 25 Octobre 2008 : 18h30

FESTIVAL

LE FESTIVAL DU VENT

22 rue de Douai
75009 PARIS

Tel : 01 53 20 93 00
Fax : 01 53 20 93 05

LES AMIS DU VENT
Siège Social : La Petite Folie
Chemin de Grottazalda 20260 CALVI

organisation@lefestivalduvent.com
www.lefestivalduvent.com

17ième édition du festival du vent
du Mercredi 29 Octobre 2008 jusqu'au Dimanche 2 Novembre 2008

EXPOSITIONS

MAISON DES ARTS DE FURIANI

20200 Furiani
Tel:04 95 58 29 06

Exposition "il était une fois Cucuruzzu"
du Mercredi 1 Octobre 2008 jusqu'au Jeudi 30 Octobre 2008 - Furiani

U PIATTU SURPRESA

Tianu de haricots rouges

CUISSON : 2h environ, ***Préparation :*** 20 mn

INGRÉDIENTS :

400 g de haricot, rouges, 1/2 verre d'huile d'olive, 1 kg de poireaux*, 1 figatellu, 1 grand verre de vin rouge, 1 cuillerée à café de concentré de tomate, 2 gousses d'ail, thym, laurier sel, poivre, 1 couenne de porc.On peut remplacer les poireaux par des oignons.

PRÉPARATION :

Dans une marmite, mettez les haricots rouges, couvrez d'eau salée, posez le couvercle de la marmite et faites cuire à feu doux. Lorsque les haricots auront doublé de volume et coloré l'eau en rouge foncé, retirez la marmite du feu. Égouttez les haricots, réservez l'eau de cuisson. Épluchez et lavez les poireaux, coupez-les en tronçons. Coupez le figatellu en rondelles. Dans un «tianu» (ou dans un poêlon de terre), faites chauffer la moitié de l'huile. Mettez la couenne de porc, les poireaux, les rondelles de figatellu et les gousses d'ail. Assaisonnez: thym, laurier, sel et poivre. Au bout de quelques minutes, ajoutez les haricots rouges. Remuez avec la cuillère en bois. Mouillez avec le vin rouge et autant d'eau de cuisson des haricots. Ajoutez enfin le concentré de tomate délayé dans le reste d'huile. Couvrez et faites mijoter à feu doux. Retirez lorsque les haricots rouges sont encore bien entiers. La sauce doit être liée et veloutée.

BIBLIOLIBRU

Séverine Leconte-Tusoli & Leria Franceschini

: *Guide archéologique de la Corse* éditions Albiana, 2006.

Le premier guide archéologique des sites préhistoriques insulaires...

Cest une invitation à la découverte de ces exceptionnels messagers du passé (cinquante-huit sites et sept musées y sont décrits), mais il se veut aussi un outil utile à leur conservation, tant il est vrai que l'on protège mieux ce que l'on connaît et que l'on aime.