

Gursichella

Contact: webmaestru @ ifrance.com

Nº 23

Site: http://beltachjara.jimdo.com

Novembre 2010

Théatru in corsica

THEÂTRE MUNICIPAL DE BASTIA

1 rue Favalelli 20200 BASTIA Tel:04 95 34 98 00 Fax: 04.95.34.98.09

theatre-bastia@wanadoo.fr www.bastia.fr

"BAAL" - productiion NENEKA

Vendredi 19 Novembre 2010 : 20h30

CENTRE CULTUREL UNA VOLTA

Rue Cesar Campinchi 20200 BASTIA

Tel: 04 95 32 12 81

Directrice: Dominique MATTEI culturel@una-volta.org www.una-volta.org

JE LEUR CONSTRUISAIS DES LABYRINTHES...

du Mardi 16 Novembre 2010 jusqu'au Mercredi 17 Novembre 2010 : le 16 à 20h30 et le 17 à 15h

Expo

Le FRAC de Corse présente "aller savoir, savoir aller"

à Ajaccio, Espace Diamant jusqu'au 15 novembre 2010

L'exposition conçue avec le musée Fesch rassemble des œuvres qui, dialoguant entre elles, emmènent le visiteur dans des régions connues ou inconnues, en empruntant des chemins qu'il n'aurait pas pris seul : invitations proposées par les artistes, du réel à l'imaginaire.

Vernissage de l'expo "Etats et empires de la lune"

Du 17 novembre 2010 au 17 décembre 2010 à Bastia

"L'isola" à 19H00

"L'isola" Rue des Jardins

<u>Sport</u>

24e rallye du maquis + 4e VHC du 05 novembre 2010 au 07 novembre 2010

Alors que le Tour de Corse est contraint et forcé de prendre une année sabbatique c'est au tour du rallye du maquis de refaire surface en cette année 2010 pour le plus grand plaisir

de vieilles bagnoles....

Le 24ème rallye du Maquis sera composé de 8 spéciales dont 3 différentes.

des amateurs corses de sports et d'automobiles y compris

Samedi 06 Novembre 2010

ES1 STE MARIE SICCHE / MOCA-CROCE 23,75KM : 12H48 ES2 STE MARIE SICCHE / MOCA-CROCE 23,75KM : 15H41

Dimanche 07 Novembre 2010

ES3 ACQUA DORIA / STILICCIONE 15,11KM: 08H31 ES4 BISINAO/ PIETROSELLA 14,95KM: 09H29 ES5 ACQUA DORIA / STILICCIONE 15,11KM: 11H17 ES6 BISINAO/ PIETROSELLA 14,95KM: 12H15 ES7 ACQUA DORIA / STILICCIONE 15,11KM: 14H03 ES8 BISINAO/ PIETROSELLA 14,95KM: 15H01

<u>Festival</u>

FESTIVAL DU FILM ET DES CULTURES MEDITERRANEENNES - ARTE ET MARE

Du 22 novembre 2010 au 27 novembre 2010 au théâtre municipal de Bastia.

Le thème : la comédie

Avec la compétition et son jury, la carte blanche à Pierre Salvadori, l'anniversaire du partenaire de toujours, la chaîne ARTE, des comédies, des films en avant-première, le Prix Ulysse, des expositions, de la musique, des "appuntamenti"...

Rencontres du savoir-faire corse

Salon Ghisonaccia - (20240) - **Du vendredi 26 novembre 2010 au dimanche 28 novembre 2010**

Immersion dans des savoir-faire très diversifiés. Montage de murs séchés, lauze clivé en direct, confection d'un pain. Le public assiste à des démonstrations de savoir-faire requis par des activités très diverses.

Foires

Blancs de poulet bastiaise façon Corse

Cuisson: 30 minutes

Préparation: 15 minutes

Pause: 30 minutes

Recette pour 6 personnes

INGRÉDIENTS:

- 200 g d'eau tiède
- 40 g d'huile d'olive
- 680 g de blancs de poulet
- 60 g de lardons fumés
- 12 g de trompette de la mort
- 230 g de tomates pelées
- 115 g d'olives vertes dénoyautées
- 500 g de pommes de terre
- 10 g de sucre entier
- 60 g d'armagnac
- 3 g de sel fin
- 0,7 g de poivre du moulin
- 2 g de basilic frais ou séché

PRÉPARATION:

Dans un saladier ou un ramequin, placer les trompettes de la mort séchées, couvrir avec l'eau tiède, laisser mariner pendant 30 minutes. Couper les tomates en dés

Éplucher les pommes de terre, rincer sous l'eau courante, couper en dés. Couper la viande en petits morceaux..

Dans l'autocuiseur ou une cocotte, verser l'huile, dès qu'elle est chaude, ajouter le blanc de poulet, faire colorer pendant 5 minutes, puis ajouter les lardons.

Dans l'autocuiseur, ajouter les trompettes de la mort avec l'eau, les tomates, les olives, les pommes de terre, mélanger et mettre à feu modéré.

Dans l'autocuiseur, ajouter le sucre, l'armagnac ou une liqueur de votre région, le sel.

Dans l'autocuiseur, ajouter le poivre, le basilic lavé. Mélanger et cuire à feu doux pendant 30 minutes, ajouter le l'eau si nécessaire, Couvrir, rectifier l'assaisonnement

<u>Concert</u>

Rock'Attitudine avec Antone et Kemper Boyd **Mercredi 10 novembre à 20h30** Spaziu Culturale Natale Luciani – Campus Mariani

Foire de la Pomme (a Nostra Mela)

14ème édition les 3 et 4 novembre

L'association A Nostra Mela (littéralement "notre pomme") a engagé depuis 1992, un programme de rénovation de la pommeraie de la vallée du Prunelli afin de créer une filière pomme. Comme chaque année, la journée de la pomme donne l'occasion de déguster les fruits et produits dérivés.

La foire a lieu dans les villages de Bastelica à 38 km (45 mn) au N.-E. d'Ajaccio par la RN 193, la RN 196 et la D 27, et de Tolla (Todda)) à 40 km (40 mn) à l'E. d'Ajaccio par la RN 193, la RN 196, les D 27 et D 3.

Renseignements: 04.95.28.71.83. et 06.77.09.99.65

Fête du Marron (a Ghjurnata di a Castagna)

Dernier dimanche de novembre

En pleine montagne, au coeur d'une des plus belle châtaigneraies de l'île, on célèbre ici chaque année « le marron d'Evisa », un délice qui se déguste cuisiné (nature, farine, etc.), en confiture ou glacé, bénéficie de sa propre appellation (elle concerne les villages de Cristinacce, Evisa et Marignana) et possède sa confrérie. C'est également dans ce beau village de montagne que passe "la route européenne du châtaignier".

Evisa, à 69 km (1 h) au N. d'Ajaccio par la D 81, la D 170 et la D 84 $\,$

Renseignements: 04.95.26.20.09.

BIBLIOLIBRU ____

Bout de vie

Biographie de Frank Bruno - récit d'une vie et ...leçon de vie

Auteur: Franck Bruno
Editeur: Arthaud
Publication: 11/1/2008

Collection "La traversée des mondes"

Ce corse de 43 ans est plongeur et sauveteur en mer professionnel. C'est à 18 ans, alors qu'il est sur le porteavion Foch, qu'il perd une jambe. Il va transformer son handicap en une force qui le fera avancer très loin. Cet homme d'exception va alors relever d'autres défis, des aventures accomplies pour le compte de "Bout de vie" l'Association qu'il a crée.

Il va se lancer entre autre dans l'ascenssion du Kilimanjaro, traverser l'atlantique à la rame avec Dominique Benassi (un autre grand champion), effectuer la traversée de la calotte glacière du Groenland en autonomie complète (410 km à des tempèratures pouvant attendre -60°).

Il vient récemment d'effectuer un autre grand défi "le Fleuve Yukon en kayak".