# Cursichella

N° 27

Site : http://beltachjara.jimdo.com

Avril 2011


## Théatru in corsica

### AGHJA

**6, chemin de Biancarello**
**20090 Ajaccio**
**Tel : 04.95.20.41.15**
**Fax : 04.95.20.42.92**
**Directeur : Francis Aïqui**
**aghja@wanadoo.fr**

**Représentation théâtrale "le sous sol" de Fédor Mikhailovitch Dostoievski**
**Jeudi 14 Avril 2011 et Vendredi 15 Avril 2011**

### THEÂTRE DE PROPRIANO

Parc des sports San Giuseppu
BP 63
20110 PROPRIANO
Tel: 04 95 76 70 00
Fax : 04.95.76.17.51

Directeur : Charles Zeni
theatredepropriano@wanadoo.fr
www.theatredepropriano.com

**Représentation de "peau d'ane" - théâtre jeune public**
**Jeudi 7 Avril 2011 à 9h et 14h**

### 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**

**Représentation théâtrale "Le Dindon" de Feydeau**
**Samedi 9 Avril 2011 : 20h30**
**Représentation théâtrale "Désiré" de Sacha Guitry**
**Vendredi 29 Avril 2011 : 20h30**

### Association SCOPRE

Paul Ceccaldi
Président Associu Scopre
Tél : 04 95 21 19 70
associu-scopre@orange.fr

**"Corsica Smirnoff" au centre culturel**
**Samedi 23 Avril 2011 - Marignana**

### Espace culturel Natale Luciani -CCU

Tél: 04 95 45 00 78
www.univ-corse.fr www.interromania.com

**Improvisation théâtrale dans le cadre de Cortinscena avec Jean Louis Graziani**
**Mardi 5 Avril 2011 : 20h30 – Corte**
**Représentation théâtrale de "Histoires courtes" de Luigi Pirandello**
**Mercredi 6 Avril 2011 : 20h30 - Corte**

### CIRQUE NOUVEAU/ART DE RUE - Association CIRKO

Co- directrice Mirna SAEZ / Maria VITALE
15 Bd Maglioli
20000 AJACCIO
Tel/Fax: 04 95 21 37 51 Tel: 04 95 22 24 86
contact@cirko.fr
www.cirko.org

**La compagnie équivoque présente "le duo"**
**Vendredi 8 Avril 2011 : 19h00**
**La compagnie bla bla production présente "le battement d'aile du cornichon"**
**Samedi 30 Avril 2011 : 19h00**

### ESPACE DIAMANT

Bd Pascal Rossini
20000 Ajaccio
Tél : 04.95.50.40.80
Fax : 04.95.50.40.81
**"Nous avons payé cher les oursins"**
**Mardi 5 Avril 2011 : 20h30**
**"Une île"**
**Jeudi 7 Avril 2011 : 20h30**

## FESTIVAL

Du **jeudi 21 avril 2011 au dimanche 24 avril 2011** aura lieu le 11e Scen'è sonniu

Ce festival invite de nombreuses compagnies européennes qui, en se déplaçant un peu partout dans la ville, investissent places, port et lieux culturels.
Elles partagent leurs rêves avec le public. Onirisme, fantaisie, tendresse et humour se retrouvent dans leurs spectacles.

Tél. : 04 95 72 02 57 (organisateur)

Centre-ville de Porto-Vecchio
place de la Mairie
20137 PORTO-VECCHIO

## U PIATTU SURPRESA

### Mille-feuille de polenta de maïs aux légumes et tomme corse sur salade de roquette à l'huile de noisette

***Préparation :*** 40 minutes
***Cuisson :*** 25 minutes

Recette pour 6 personnes

***INGRÉDIENTS :***

- 300 g de roquette
- 300 g de tomates bien fermes
- 200 g d'aubergines bien fermes
- 300 g de courgettes rondes
- 1 oignon frais
- 1 cuil. à café de persil haché
- 150 g de tomme corse
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 5 cuil. à soupe d'huile de noisette
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- salinu (condiment à base de sel et noisettes grillées et broyées)
- sel fin
- poivre du moulin

Pour la polenta :
- 100 g de semoule de maïs précuite
- 1 bouquet garni
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

***PRÉPARATION :***

**Réalisez la polenta** : portez à ébullition 70 cl d'eau additionnée d'une pincée de sel et du bouquet garni, faites bouillir pendant 3 min, retirez le bouquet garni, et versez la semoule en pluie.
Mélangez et faites cuire la polenta pendant 10 min en remuant sans cesse. Étalez-la dans un plat (ou sur une feuille de papier sulfurisé) graissé à l'huile d'olive, sur une épaisseur de 1 cm environ, et laissez refroidir.

Pelez les tomates, coupez-les en tranches très fines, salez, poivrez et réservez. Éliminez les extrémités et lavez les courgettes et les aubergines, taillez-les en tranches fines.
Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et, quand elle est bien chaude, passez-y quelques secondes les tranches de courgette et d'aubergine ; rangez-les sur une grille. Salez, poivrez et laissez égoutter.
Triez, lavez et essorez la roquette.

Épluchez et ciselez finement l'oignon frais, faites des copeaux de tomme (gardez les chutes pour la vinaigrette).
Dans la cuve d'un mixeur, réunissez l'oignon, le persil et les parures de tomme et hachez le tout finement. Ajoutez le vinaigre, l'huile de noisette, le salinu, et émulsionnez bien.

Dans la polenta, découpez des disques de 10 cm de diamètre et rangez-les dans un plat. Déposez sur chaque disque un peu de courgettes, tomates et aubergines en alternant les couleurs. Terminez par des copeaux de tomme. Glissez au four et faites cuire pendant 5 min à 240 °C (th. 8).

Faites un lit de roquette dans chaque assiette, assaisonnez de vinaigrette, déposez dessus un mille-feuille et servez chaud.

## FESTIVAL

### 18e Rencontres de la BD et de l'illustration

Bastia du 31 mars 2011 au 03 avril 2011
Galerie Una Volta - Centre Culturel
http://www.una-volta.org

C'est une exposition scénographiée et ludique qui est au cœur de la 18e édition : elle évoque les "privés" dans la bande dessinée. Avec l'atelier Lucie Lom, le public découvre une porte vitrée caractéristique, verre cathédrale et lettres "PRIVÉ".

Quelques-uns des auteurs qui seront présents :
Juliette Binet, Étienne Davodeau, Jochen Gerner, Dominique Goblet, Ilya Green, Bruno Heitz, Benoît Jacques, Marc-Antoine Matthieu, René Pétillon, David Prudhomme, Pascal Rabaté, Benoît Sokal, Olivier Tallec, Troub's

## Foire

Aux côtés de l'huile d'olive, tous les produits agricoles typiques seront représentés : charcuterie, fromages, farine de châtaignes, miel, confitures et vins.
Les artisans locaux proposeront leur production : travail du bois, de la pierre, du cuir, du verre, ainsi que couteaux, vanneries, poteries, bijoux et oeuvres d'art.
Toute la journée, le public pourra découvrir l'écomusée dans le vieux moulin à huile.

Du Samedi 2 Avril 2011 au Dimanche 3 Avril 2011

Renseignements :
Comité d'animation du Tallanais
Mairie
20112 Sainte-Lucie-de-Tallano
E-mail : [postmaster@sainteluciedetallano.com]mail:
http://sainteluciedetallano.com

## BIBLIOLIBRU

### L'odyssée Corse - Tra u pumonte e u cismonte

Auteurs: **Fernando Ferreira , Jean Mattei**
**Privat 2010**

La Corse, rocher assis entre mer et montagne, enchante par sa splendeur et ses paysages sauvages.

De la pointe du cap jusqu'aux bouches de Bonifacio, en passant par le maquis et sa flore indomptable ou le massif de Bavella et ses somptueuses aiguilles de granit, le dépaysement est total. L'odyssée corse est un magnifique album pour découvrir " l'île de beauté " dans ce qu'elle a de plus beau, parfois d'oublié, souvent de méconnu. La prose de Jean Mattei, chanteur et cofondateur du groupe I muvrini, apporte un écho inédit à ce voyage hors du temps.

Ses textes pleins d'émotion et de poésie s'unissent avec harmonie aux sublimes photographies de Fernando Ferreira qui a arpenté, pendant vingt-huit jours, cette terre mythique, ce " continent " aux mille trésors qu'est la Corse.