Cursichella

N° 32

Site : http://beltachjara.jimdo.com

Mars 2012

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

Représentation théâtrale GOMORRA de Roberto Savioni
Vendredi 9 Mars 2012 : 20h30
Représentation théâtrale "Des souris et des hommes" de Steinbeck
Samedi 17 Mars 2012 : 20h30
Représentation théâtrale TARTUFFE de Molière
Samedi 24 Mars 2012 : 20h30
Représentation théâtrale "Le repas des fauves" d'après l'oeuvre de Katcha
Mardi 27 Mars 2012

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 "Il faut qu'une porte..." d' Alfred de Musset
Samedi 17 Mars 2012

LOCU TEATRALE

8 rue Hyacinthe Campiglia
20000 Ajaccio
Tél. : 04 95 10 72 03
locu-teatrale@wanadoo.fr
www.locu-teatrale.com

Représentation de "La danse de l'Albatros"
du Jeudi 22 Mars 2012 jusqu'au Vendredi 23 Mars 2012 : 20H30

Foires

Fête de l'olive (Festa di l'oliu novu) à Sainte-Lucie-de-Tallano

Grand marché de l'huile d'olive nouvelle, la festa di l'oliu novu propose des visites de moulins et des démonstrations culinaires avec de l'huile d'olive. Il s'agit d'une foire artisanale. Rendez-vous au couvent de Santa Lucia di Tallà.

du 24 au 25 mars 2012

La spécificité et l'authenticité des produits proposés au public concourent au succès grandissant d'A Festa di l'Oliu Novu.

Adhérant à la charte de la fédération des foires rurales agricoles de Corse, le comité d'animation culturelle tallanais souhaite promouvoir la qualité des produits présentés sur le champ de foire.

Les stands de la 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.

Démonstration et dégustation
Pour apprécier la qualité des huiles d'olive proposées ou les petits plats concoctés par Cucina Corsa, plusieurs fournées de pain seront cuites à l'ancienne dans le vieux four en pierre.

Une tombola, dotée de nombreux lots sera organisée durant les deux jours.

Comité d'animation du Tallanais
20212 Sainte Lucie de Tallano
Site web : http://sainteluciedetallano.com
Tel : 04 95 78 80 1

Concert

Vendredi 2 mars : le concert d'I Mantini au centre culturel à 21h / Billetterie à l'Office Municipal de Tourisme de Porto-Vecchio.

Samedi 3 mars : Grande soirée au profit de l'œuvre des pupilles des Sapeurs-Pompiers à la caserne des Sapeurs-Pompiers de Porto-Vecchio à partir de 21h.

U PIATTU SURPRESA

Beignets au brocciu, frittelle curtinese

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes
Repos : 30 heures

INGRÉDIENTS :

- 900 g de brocciu un peu ferme,
- 2 œufs,
- 30-35 cl de lait,
- 300 g de farine,
- 10 g de levure de boulanger,
- 1 petite pincée de sel fin,
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive,
- 2 cuil. à soupe d'eau-de-vie de raisin,
- 3 l d'huile de friture.

PRÉPARATION :

Faites dissoudre la levure dans un peu de lait. Dans un grand saladier, réunissez la farine et le sel, faites une fontaine. Mettez la levure, l'huile, les œufs, l'eau-de-vie et la moitié du lait. Mélangez bien à l'aide d'une spatule en bois, puis incorporez peu à peu le reste du lait afin d'obtenir une pâte bien lisse. Recouvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez lever la pâte pendant 1 heure environ à une température ambiante.
Égouttez le brocciu et découpez-le en petits cubes de 15 g environ.
Faites chauffer l'huile de friture à 160 °C. Enrobez les cubes de brocciu de pâte puis plongez-les au fur et à mesure dans l'huile de friture, laissez-les dorer en remuant à l'aide d'une écumoire. Retirez-les de la friture et laissez-les égoutter sur un papier absorbant (pour les beignets sucrés, roulez-les tout chauds dans du sucre semoule). Présentez dans un plat garni de papier gaufré et servez chaud.
(conseil) Pour des beignets sucrés, ajoutez 50 g de sucre à la pâte et saupoudrez de sucre avant de servir.

Festival

Passion Cinéma à Ajaccio

Depuis 1999, la programmation de ce festival de cinéma d'ici et d'ailleurs est pimentée d'inédits, d'avant-premières, de projections événementielles et d'un ciné-goûter. Les invités présentent leurs parcours et leur travail, promettant quelques rencontres poignantes.

du 19 au 25 mars 2012

Exposition

Un monde onirique.

Cette exposition, Un monde sans mesures au musée Fesh d'Ajaccio, puise son inspiration dans le conte de Lewis Carroll, Alice au pays des merveilles.

En effet, le visiteur est invité à se perdre dans un univers particulier, où les sujets s'inspirent des contes de fées et de quelques rêveries.

De nombreux artistes seront exposés dans le cadre de cette exposition : Agnès Accorsi, Virginie Barré, Bruno Peinado, Loris Cecchini, Simone Decker, Jeremy Dickinson, Olivier Dominici, Jean-François Fourtou, Bertrand Gadenne, Gilbert Garcin, Christian Gonzenbach, Mireille Loup, Françoise Pétrovitch, Philippe Ramette, Samuel Rousseau, Denis Savary, Gabriela Vanga.

Jusqu'au samedi 31 mars 2012

FOIRE

Fête des Agrumes

Stars de la fête la clémentine, l'orange, le cédrat, le citron, le pamplemousse : une foire aux fruits qui permettra de découvrir des producteurs et des artisans, des recettes, des plants d'arbustes, des idées...

Bastelicaccia, Ajaccio et sa région, Corse-du-Sud

10 et 11 mars 2012

BIBLIOLIBRU

Par les chemins de la Corse

Auteur: Fabienne Maestracci

Editions : Albiana 2005

Un beau livre qui permet de découvrir la Corse à travers ses sentiers et paysages grâce à de fins connaisseurs insulaires.

Par les chemins de la Corse invite à un extraordinaire voyage à travers la Corse et ses lieux remarquables. Des lieux qui nous parlent, par leur beauté bien sûr, mais aussi par les âmes humaines qui s'y sont retrouvées, des siècles durant, pour bâtir une civilisation insulaire qui puise sa force dans cette omniprésente Nature.

Un ouvrage d'initiation en somme, par l'image, les couleurs et l'histoire intime des lieux.

La qualité des textes et des photos fait de ce livre un ouvrage de catégorie élevée que l'on peut appeler dans tous les sens du terme un « Beau Livre ».

L'approche par la randonnée équestre, sans que l'ouvrage ne s'assimile à un guide, est originale et marquée de l'intimité et du désir de partager une île qui offre au-delà des paysages une gamme de sensations peu mises en valeur jusqu'ici.

Fabienne Maestracci est l'auteur de nombreux ouvrages de cuisine (collection Corse gourmande), de récits de vie et de livres de contes. Elle a participé en tant que rédactrice principale à l'ouvrage La Corse à cheval, livre de randonnées équestres à travers l'île de Beauté.

Frédéric Arrivé est photographe installé dans le cœur de la Rocca. Il signe ici son premier ouvrage, après avoir travaillé pour des commandes institutionnelles.