

Progetto PON «Competenze in gioco»

codice 10.2.2A-FSEPON-PU-2017-432

Modulo «*Bienvenue à Alberobello*»

Tutor: Prof.ssa Polidoro Antonina

Esperta: Prof.ssa Firenze Anna Caterina

---

Istituto comprensivo «Morea-Tinelli»

Anno scolastico 2018-2019



# Alberobello

---

Alberobello est une ville de 10 000 habitants située dans la province de Bari, entre la vallée d'Itria et le pays des Trulli. Son paysage est fabuleux, mais pourquoi s'appelle-t-il Alberobello? L'origine du nom a fait l'objet de nombreuses études.

Le premier nom vient du latin "Silva Arboris Belli", c'est-à-dire de la forêt de l'arbre de guerre en référence à l'époque où la région était recouverte d'une végétation luxuriante.

Par la suite, il passa au nom de "Silva Arborelli", comme l'indique le diplôme d'investiture du 15 mai 1481 du roi Ferrante d'Aragon. Avec ce document, les biens du comte Giuliantonio I ont été attribués à son fils Andrea Matteo. Le 22 juin 1797, Alberobello devient le nom officiel par décision des habitants qui le préfèrent à Ferrandina en l'honneur du roi Ferrante.

# Luigi Tinelli

---

Luigi Tinelli est né à Alberobello en 1839. Carlo Villani, dans son précieux ouvrage sur les écrivains et artistes des Pouilles ", le qualifie comme « un vaillant érudit et enseignant et patriote d'un style ancien». Il s'est distingué par son talent dans le domaine de l'éducation et de la littérature.

Luigi est né dans la maison de ses grands-parents maternels, sur la petite place Matteotti, n. 9. Au début, il a été éduqué par ses parents et des prêtres; puis il se rendit à Conversano, avec son frère Francesco, pour fréquenter le collège épiscopal, dans lequel il manifestait un penchant marqué pour l'étude des lettres, et en particulier pour Léopardi, qui s'harmonisait avec sa nature sombre. Il devint professeur et commença sa carrière à Bitonto où il s'était marié. Il a eu ensuite l'habilitation pour enseigner au lycée et il est devenu professeur à Lecce. Il est décédé en 1890. Les habitants de Alberobello lui ont fait l'honneur de nommer le Collège à son nom.

# Domenico Morea

---

Son père Giovanni, un tailleur originaire de Noci, s'était installé dans la ville voisine d'Alberobello et avait épousé Maria Sisto. Avec la mort prématurée de sa mère et le second mariage de son père, le petit Domenico, âgé de quatre ans à peine, a été confié à un prêtre franciscain d'Alberobello, le père Raffaele Bernardi, qui l'a emmené avec lui à Salento, au couvent des frères de Botrugno. De retour à Alberobello à quatorze ans sans avoir perdu l'amour des études et de la vocation sacerdotale, grâce au soutien financier de l'une de ses tantes maternelles et à la médiation de Don Vito Modesto Colucci, prêtre aux idées libérales marquées, il put entrer au séminaire diocésain de Conversano, considéré comme l'un des plus qualifiés des Pouilles. L'évêque de Conversano Giuseppe Maria Mucedola a reconnu les qualités remarquables du séminariste et, après avoir été ordonné diacre, l'a envoyé à ses frais à l'abbaye de Montecassino. Son précepteur était le père Luigi Tosti, de qui il a appris l'amour pour la recherche savante et une approche historiographique libérale.

# Antonio Curri

---

Antonio Curri est né à Alberobello dans le petit immeuble de 1831 entre la Piazza del Popolo (ex Piazza della Vittoria ou Vittorio Emanuele II) et la Piazza 27 mai 1797 (ex Piazza delle Erbe) de Porzia Greco d'Alberobello et de Tommaso Curri, maître constructeur de Alberobello, deuxième de huit enfants.

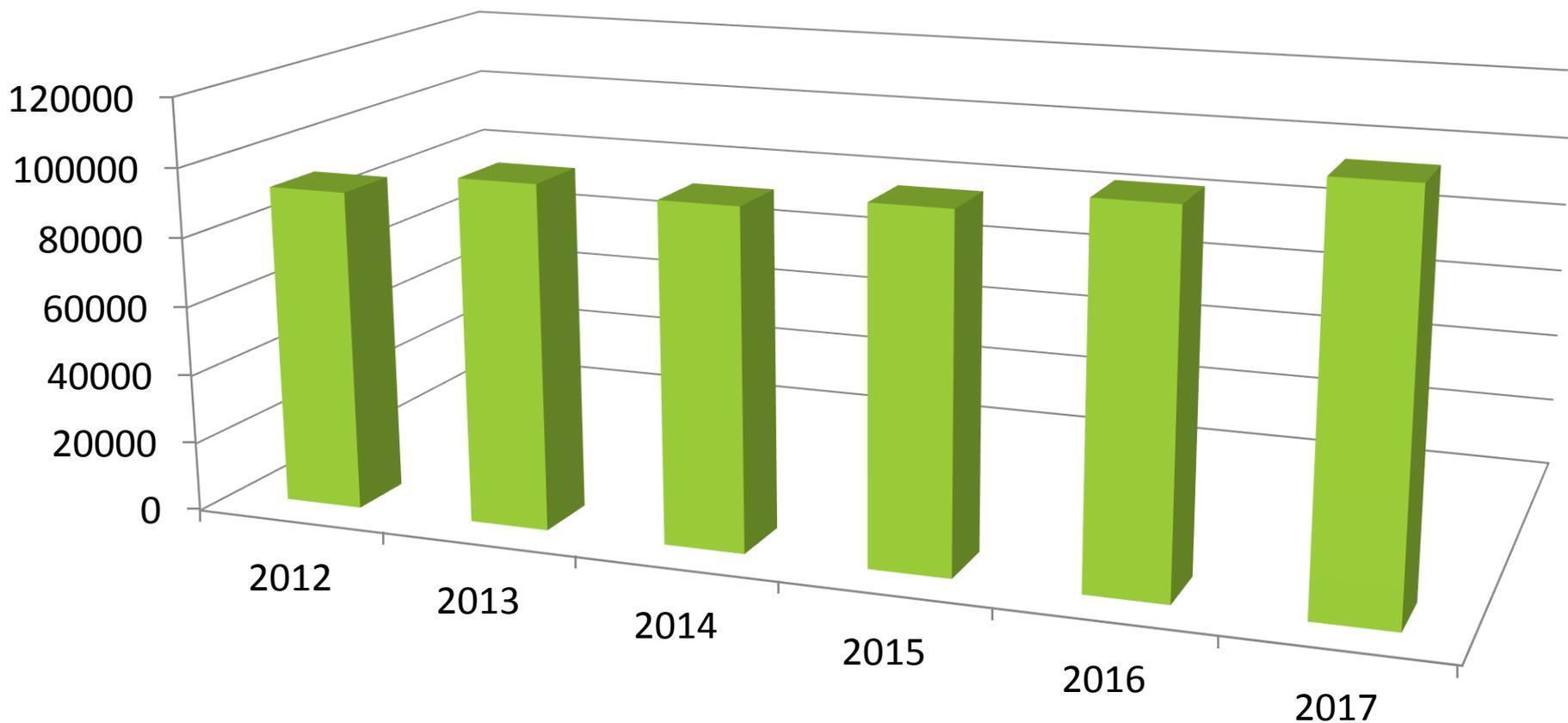
Antonio Curri s'est marié à Naples avec Maria Giovanna Rongo mais ils n'ont pas eu d'enfants.

De caractère vif, il était un écolier rebelle; il a été envoyé à Martina Franca dans son enfance pour prendre des cours de dessin et a été soumis à l'appel de Garibaldi.

Il s'installe à l'Académie des Beaux-Arts de Naples en 1865. Après avoir obtenu son diplôme en 1869, il retourne à Alberobello où il construit le Palazzo Perta de 1875 dans l'actuel Corso Vittorio Emanuele [3]. Deux ans plus tard, cependant, il rentre à Naples, où il s'installe définitivement et commence à travailler et à enseigner à l'Académie. En 1916, quelques mois avant sa mort, il se voit confier la chaire d'architecture décorative de l'Institut Artistique-Industriel.

# Visiteurs à Alberobello

---



# Les instruments traditionnels

L'accordéon



L'accordéon est un instrument né en 1829. Il peut jouer des chansons comme la pizzica, le quadriglia et la tarentelle.

Le tambourin



Le tambourin est un instrument de dimensions allant de 5 à 17 centimètres, pouvant accompagner à la fois des pizzica et d'autres chansons

Le bandoléon



Le bandoléon est né à Gênes en 1829 et est formé d'un soufflet pouvant émettre de l'air

# Les danses

---

La pizzica...

Ballata da tutti...



Prof e alunni!!!

# Chanson traditionnelle: «u prim amor»

---

Abbas alla marein s ven u pesc a fid du  
marnar s lu ste cresc quan de bell lu prim  
a mor lu second è chiu bell ancor. quand e  
bell u prim a mor lu second è chiu bell  
ancor

Là en bas à la mer, on vend le poisson et  
la fille du marin en élève un. Comme il  
est beau le premier amour et le second  
est encore plus beau

# Rendez-vous à ne pas perdre:



PASSION VIVANTE  
LE VENDREDI SAINT



Histoire de la nativité



Festival du folklore  
Qui se tient début août

---

Quello che  
abbiamo  
realizzato...

## CHIESA SANTI MEDICI:

*L'élégante basilique mineure de Alberobello se trouve au centre de la ville au milieu des trulli.*

**Adresse:** Piazza Antonio Curri, 1848-1916, 70011



**REALISE PAR :**  
**BACCARO BENEDETTA**  
**MICCOLIS GIULIA**  
**SCISCTRI DEBORA**  
**KEVIN D'ORIA**  
**ANDREA MASELLI**



## BIENVENUE à ALBEROBELLO



**ALBEROBELLO:**

*Alberobello est dans les Pouilles. c'est une commune italienne de plus ou moins 11000 habitants, dans la province de Bari.*

*Célèbre pour ses habitations caractéristiques appelées trulli qui sont protégés par l'Unesco depuis 1996 comme patrimoine de l'humanité. Ce village fait partie de la Valle d'Itria et de la Murgia des trulli.*



**LE "TRULLO SOVRANO"**

*Monument national depuis 1930, cet édifice imposant, appelé "le trullo souverain" depuis 1916, est situé sur la place Sacramento, derrière la basilique des SS. Médecins.*

**Adresse:** Piazza sacramento, numero 10. 70011



**IL MUSEO DEL TERRITORIO:**

*Le musée du territoire est composé de quinze trulli. On y raconte la culture du territoire à travers des objets de la culture paysanne..*

**Adresse:** Piazza XXVII, Maggio, 70011

---

IL VINO...

LE VIN...

## Le vin de Alberobello

A Alberobello il y a beaucoup de vins.

Le vin est le produit traditionnel de Alberobello.

c'est une boisson alcoolique qui accompagne tous les plats: pâtes, viande, poisson et aussi les gâteaux.



Le vin Masciulli est fantastique, c'est le meilleur vin de Alberobello

# Les types de vins

Les vins de la Maison

Masciulli sont les suivants:

- Primitivo
- Rosso
- Bianco
- 18 gradi

Primitivo: 2,60 €

Rosso: 1,30 €

Bianco: 1,40 €

La maison Masciulli possède 5 hectares de terrains



Les ouvriers sont 6:

2 hommes à la cave

4 femmes aux cépages

Répartition des hectares:

2 primitivo

1 lambrusco

2 Montepulciano

NOME SOCIETÀ

**Cave Masciulli**

---

LA CUISINE...

LA CUCINA...

## Les meilleurs endroits où goûter ces spécialités

(source: Tripadvisor)

- La Cantina
- La Lira—Focacceria
- Gli Ulivi
- L'Aratro
- Casa Nova - Il ristorante
- Evo Ristorante
- Trattoria Terra Madre
- Il Trullo d'Oro
- Il Guercio di Puglia
- JaruBad
- La Nicchia
- Ristorante Fidello
- Trullo dei Sapori
- La Fontana
- Miseria e Nobiltà
- Trullo Garden
- Ristorante il Pinnacolo
- L'Olmo bello
- Il trullo del Conte,
- La Locanda del Gallo, ecc.



Voilà c'est nous pendant notre visite à l'Ala Piccola!



**Organizzazione I**

### Dépliant fait par:

Rosalba Di Iorio  
Katia Mastromandi  
Gabriela Salfuro  
Serena Miccoli  
Davide Mastromangiolo  
Federico Fugls



Bienvenue à ALBEROBELLO !!!

Mangez sain, mangez matin

## ► La cuisine de *Alberobello*



Info Comune: Tel: 555-555 5555



## Nos spécialités

### Les hors d'œuvres



Le **Panzerotto** est une entrée chaude. Il est fait à base de pâte à pain. On forme d'abord des petites boules, ensuite on les étend pour former des disques plats comme pour des pizza mais plus petits.

Ensuite ils sont farcis, généralement avec de la mozzarella et des tomates. On les replie et puis il faut les frire dans de la bonne huile d'olive.

Maintenant, vous pouvez les déguster!!



Les **Focaccine fritte** sont également une entrée chaude. Elles sont faites avec la même pâte à pain. À partir des petites boules on forme des disques plats et on les frit directement dans de la bonne huile d'olive.

On peut les manger avec de la ricotta forte (une ricotta fermentée au goût très relevé) ou avec une sauce rouge pimentée.

### Les premiers plats

#### Orecchiette con le cime di rapa

C'est notre plat de pâtes préféré. Les "orecchiette" ou "petites oreilles" sont préparées à base de semoule de blé dur.

Traditionnellement faites à la main, leur forme caractéristique est donnée par le roulement de la pâte sur le pouce.

La recette choisie est avec un légume typique de notre région semblable dans sa saveur au broccoli, assaisonnée avec des anchois et du pain frit.



#### Purée de fèves avec des pissenlits

#### Fave con le cicorie

C'était dans le temps le plat des pauvres. Nos paysans cultivaient la terre et les fèves n'étaient pas chères.

On les mange avec beaucoup de légume, crus ou cuits. Le plat des pauvres est la variante avec des pissenlits ou d'autres variantes de chicorées sauvages qui se trouvent partout dans les campagnes.

### Les seconds plats

#### Polpetta di pane e formaggio

Ceci aussi est un plat des pauvres.

Il s'agit de boulettes faites à partir de pain et d'un peu de fromage, ail et persil. Ce sont les boulettes des pauvres car les riches chez nous mangeaient des boulettes de viande.

Les recettes varient un peu en fonction de la proportion du pain et du fromage.



#### Braciolo pugliesi

Voici enfin notre plat de viande préféré: des roulades de viande de veau farcies de fromage, ail, persil, sel et poivre et cuites dans de la sauce tomates.

Elles accompagnent souvent notre plat de pâtes maison, les "oreillettes" qui sont servies nappées de la sauce tomate dans laquelle ont été cuites les roulades.



# TRULLI



CARTELLATE: Ce sont des biscuits qui se font à Noël ainsi que les

PETTOLE



Aliments  
traditionnel

Les plats  
d'ALBEROBELLO sont  
très savoureux,  
Venez les goûter!



Les aliments préférés  
des Alberobellesi  
sont:

Les casse-croûtes:



Polpette di pane  
(BOULETTES DE PAIN)



Frittelle (PÂTE À pizza  
frite)



FOCACCIA:

BRASCOLETTA (viande)



Légumes Grillés.



Notre plat de  
pâtes  
traditionnel:

ORECCHIETTE AUX "CIME  
DI RAPA" (ESPACE 1997  
BI)



TRUFFES AUX  
AMANDES



---

LE NOSTRE VISITE...

NOS VISITES...



## Rione aia piccòla

C'est un ancien quartier de paysans qui vivamente dans ces maisons en toute simplicité. Il est relié au "Rione Monti" par le "largo Martellotta" qui est la zone plus basse du village. Il représente le centre habité le plus authentique du village. En effet il n'y a pas de magasins de souvenirs, ni d'étalage, ni des enseignes. Beaucoup de trulli sont aujourd'hui des chambres d'hôtel.



## Rione monti

**Le "Rione Monti" depuis plus d'un demi siècle est un monument national et patrimoine de l'UNESCO depuis 1996. C'est le quartier le plus touristique et il est très caractéristique. Huit petites ruelles se fauillent vers l'église en forme de trullo située au sommet de la colline**



## Parco della rimembranza

Il fut un temps, c'était un cimetière. Mais vu l'augmentation de la population, un grand cimetière a été construit à la périphérie du village et ce cimetière fut donc détruit le 27 mai 1924. On en a fait ensuite un parc où les enfants peuvent patiner et s'amuser.





Largo Martellotta

Pozzo Contino

Tipico Resort in Trulli

Terminal - Ristorante e Pizzeria



I Trulli di Alberobello

L'Aratro

La Lira

Pinnacolo

Trullo Del Conte

UNESCO-Zona Monumentale Principe...

Ristorante Il Trullo Antico

Trulli in miniatura Cavaliere Giuseppe...

Osteria del Poet...

Parrocchia di Sant'Antonio di Padova

Via Monte Pasubio

Map data ©2019 Google

# MERÇI

# POUR VOTRE ATTENTION!

