



Feste e manifestazioni



Arte de vivere

Dalla Saintonge alla valle dell'Anglin, dalla regione di Chauvigny alla valle del Thouet, dalla Charente limosina alla regione di Lusignan... ovunque nei dintorni di un villaggio, di un porto, di un'abbazia, di un castello, di una spiaggia, di un quartiere, vi aspettano manifestazioni che vi trascineranno sull'onda della festa verso nuovi incontri, scambi e amicizie.

Una serie incredibile di feste, concerti, giochi, danze, spettacoli folcloristici, serate teatrali, fuochi d'artificio e molte altre attività che animano la nostra regione nel corso di tutto l'anno.

Tutte le generazioni, le creazioni e le sensibilità si incontrano, fra piacere ed emozione, per celebrare la comunione esistente tra l'artista e il pubblico.



Guida agli eventi principali del 2006

»» A gennaio

Durante l'ultimo fine settimana, il festival internazionale del fumetto ad Angoulême.

»» In primavera

I « Rencontres internationales Henri Langlois » (incontri internazionali del cinema) a Poitiers, il festival del film giallo a Cognac, « Jazz'ellerault » (il festival del jazz) a Châtelleraut, il festival di musica classica a Melle, festival di musiche meticce ad Angoulême, « Chants et musiques d'ici et d'ailleurs » (canti e musiche dalla Francia e dal resto del mondo) a Vivonne, gli incontri dei musicisti dilettanti allo Château d'Oiron, lo spettacolo medievale a Nouaillé-Maupertuis...

»» In estate

I Giovedì Musicali presso le chiese romaniche di Royan e nell'intera regione di Royan, il festival dell'estate di Chauvigny, « Sites en scène » (le città in scena, manifestazione storica e culturale) nella Charente Maritime a Saint-Jean d'Angély, Brouage, Royan, Rochefort e nell'île de Ré.



»» A luglio

Il festival internazionale del film a La Rochelle, le « Académies Musicales » (concerti di musica classica) a Saintes, le « Francofolies » a La Rochelle, « NPAI » (festival del jazz) a Parthenay, « Blues Passion » (festival di musica blues) a Cognac, « Un violon sur le sable » (concerti classici dedicati al violino) a Royan, le serate jazz nell'île de Ré, il festival dei giochi a Parthenay, « Musiques et danses du monde » (musiche e danze del mondo) ad Airvault, i « Rencontres Folkloriques d'enfants » (incontri folcloristici per bambini) a Saint-Maixent l'Ecole, « Mondiofolk » (festival

internazionale del folclore) a Montguyon, « Eurochestries » (festival di orchestre europee) a Jonzac, « Humour et eau salée » (festival dell'umorismo) a Saint-Georges-de-Didonne, il festival del racconto allo Château d'Oléron, gli spettacoli storici nei castelli di Peyras a Roumazières-Loubert, di Crazannes, di Sansais...

»» Ad agosto

Il festival internazionale di canti e musiche dal mondo a Confolens, il festival di musiche tradizionali meticce e innovative a Parthenay, la coppa europea di volo in mongolfiera a Mainfonds, la competizione mondiale di gioco delle palline su sabbia a Châtaillonn, « Concerts allumés » a Poitiers...

»» Alla fine dell'estate

Il « Coup de chauffe » (festival del teatro e delle arti di strada) a Cognac, il « Grand Pavois » (salone nautico internazionale galleggiante) a La Rochelle, il « Circuit des Remparts » (manifestazione internazionale di auto storiche) ad Angoulême, le giornate delle porte aperte presso i monumenti storici, le « Coréades » (concerti di musica classica e sacra) nella regione di Poitou-Charentes...

»» In autunno

Il « Festival international du film ornithologique » (festival dedicato ai film sugli avi) a Ménigoute, « Éclats de voix » (festival di musica) a Mauléon, « Jazz entre les deux tours » (festival del jazz) a La Rochelle, « Piano en Valois » (festival dedicato a pianisti famosi ed emergenti) ad Angoulême, « De Vive voix » (festival internazionale di musica lirica) a Vivonne...

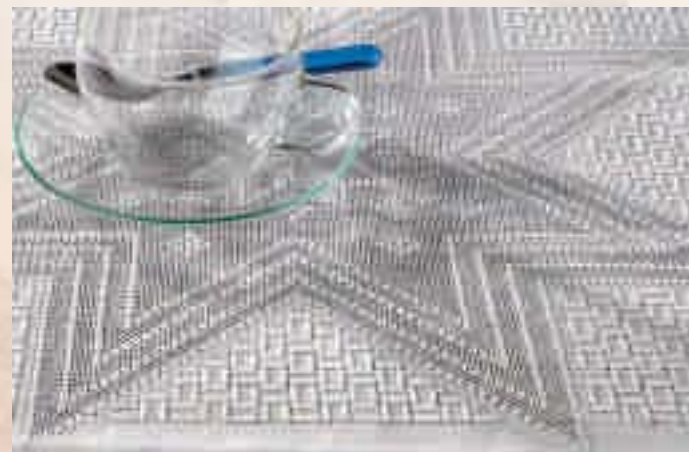


Arti e mestieri

Nella regione di Poitou-Charentes, artigianato, arti e mestieri convivono con la tecnologia.

Oltre un migliaio di artisti artigiani vivono della propria passione per la materia e del proprio potenziale creativo.

Molti sono coloro che oggi aprono le proprie porte a chi desidera scoprire le antichissime tecniche artigianali locali.



Scoprite i segreti dell'arte delle vetrate al museo della vetrata a Curzay-sur-Vonne, del ricamo in oro al laboratorio « Bégonia d'or » a Rochefort, della fabbricazione della carta secondo i metodi antichi nei mulini della Charente, ammirate l'abilità dei vasi di La Chapelle-des-Pots nei pressi di Saintes, la distillazione del cognac a Cognac e in tutta l'area di denominazione, la fabbricazione della porcellana a Chauvigny, dove vengono realizzate collezioni di vasellame da tavola per Kenzo o Inès de la Fressange...

Cosa vedere e conoscere :

»» Il centro regionale di arti e mestieri a Niort è stato aperto nel 1997 per promuovere e favorire la collaborazione degli artisti artigiani. Tale centro propone inoltre mostre, esposizioni e vendite a tema con la partecipazione degli artigiani che vi aderiscono.

Pavillon des métiers d'art
56, rue Saint-Jean - F-79000 Niort
Tel. +33 (0)5 49 17 10 55,
fax +33 (0)5 49 17 21 86
e-mail : poleregional@metiers-dart.com





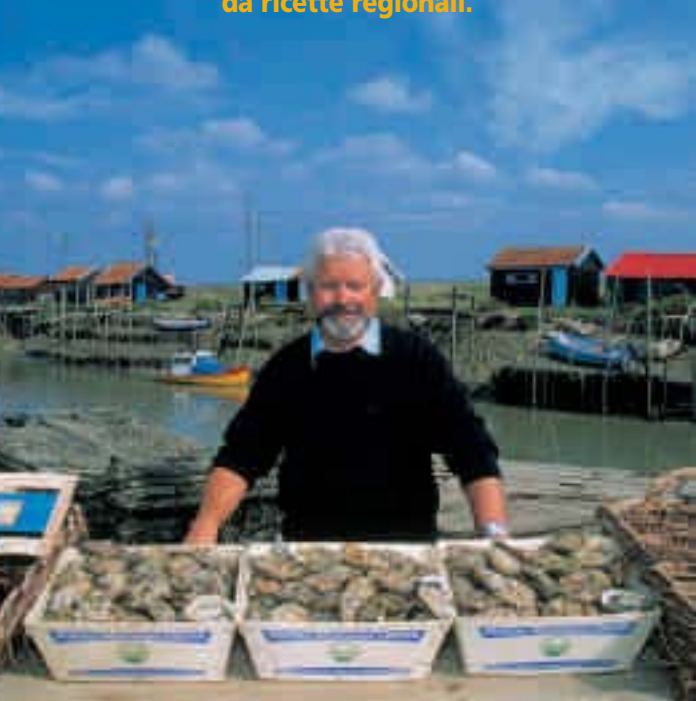
Gastronomie



Arte de vivre

Il cognac, le ostriche, il burro sono apprezzati in tutto il mondo e contribuiscono ad accrescere la fama della regione di Poitou-Charentes. Alla classifica dei migliori prodotti dei quattro dipartimenti, è necessario aggiungere un ulteriore elenco di prodotti a testimonianza della straordinaria ricchezza gastronomica di questa regione, nei confronti della quale la natura si è dimostrata particolarmente generosa.

I nostri ristoranti, dal più semplice al più raffinato, propongono una gastronomia moderna ereditata da ricette regionali.



Sapori del Poitou-Charentes

»» I meloni dell'Haut-Poitou

La regione soleggiata di Poitou-Charentes consente di coltivare meloni di alta qualità.

»» Il cognac

Il comprensorio di vigneti denominato « Cognac » si estende nella Charente e nella Charente-Maritime. Vedere pagine 22-23.

»» Le ostriche di Marennes-Oléron

L'incontro di acque dolci e salate in un clima soleggiato fa del bacino di Marennes-Oléron il più importante luogo di produzione di ostriche in Francia. Le ostriche vengono gustate durante tutto l'anno, crude e appena aperte, accompagnate da una goccia di limone o di aceto aromatizzato allo scalogno, oppure calde alla panna, al gratin o alla griglia. Le « Fines de Claires » vengono affinate per circa un mese in quantità di circa venti per metro quadrato ed hanno ottenuto il marchio di qualità Label Rouge; le « Spéciales de Claires » vengono tenute nel bacino di stabulazione per un periodo di tempo superiore e in quantità minori, in modo da renderne più solida la consistenza e più piacevole il grado di salinità.

»» I « moules de bouchot »

Cozze allevate tipicamente su paletti di legno fissati sulla sabbia nelle zone vicino a Fouras, a Brouage, a Charron, nelle isole di Ré e d'Oléron e nella baia dell'Aiguillon (vedere la ricetta più avanti).



» Il burro di Charentes Poitou

A denominazione di origine controllata, questo burro viene prodotto esclusivamente a base di crema di latte pastorizzato.

» L'agnello di Poitou-Charentes

Allevato nelle regioni di Montmorillon e di Confolens, ha ottenuto l'etichetta di qualità « Agneau du Poitou-Charentes ».

» Le carni bovine

Le mucche di razza « Limousine » e « Parthenaise » rappresentano il risultato di una lunga tradizione di allevamento, che ha consentito di ottenere carni di qualità e gusto riconosciuti in tutto il mondo.

» I formaggi di capra

Essi devono la loro fama a tecniche secolari, vengono prodotti con latte di capra fresco e non pastorizzato lavorato lentamente per ottenere formaggi molli. Nei caseifici della regione, è possibile trovare una gamma infinita di formaggi di capra. I loro nomi sono estremamente originali, ad esempio « chabis » e « chabichou », spesso legati al nome del luogo di produzione, come Lezay, Bougon, Saint-Loup, La Mothe Saint-Héray...

» Il « Pineau des Charentes »

Bianco, rosso o rosato, composto da una delicata mescolanza di succo di uva della Charente e di cognac, viene servito come aperitivo o per accompagnare fegato d'oca e dolci.

» I vini di Poitou-Charentes

- I vini della regione di Loudun: di denominazione Saumur, ricordano i vini della regione di Val-de-Loire;
- I vini della regione dell'Haut-Poitou: vini bianchi, rosati e rossi;
- I vini della regione di Thouars: bianchi, rossi e rosati, paragonabili ai vini dell'Anjou;
- I vini della Charente: bianchi, venduti con il marchio « Blanc marine », rossi e rosati.

Altre specialità da scoprire: gli scampi dell'Ile d'Oléron, i branzini, il caviale di storione di Saint-Fort-sur-Gironde, le lamprede e le ceche (anguille) dei due estuari.

Ricette

» Cocktails

Cognac Tonic: versare in un bicchiere grande da aperitivo una base di circa 2-3 cl di cognac VS o VSOP su 3 grossi cubetti di ghiaccio. Aggiungere acqua tonica fino a 2/3 del bicchiere e ornare con una scorza di limone.

Cognac Orange: da 2-3 cl di cognac VS o VSOP versato in un bicchiere grande da succo di frutta e accompagnato con un succo d'arancia di qualità.



» Cozze alla Charentaise

Per 4 persone: 3 chili di « moules de bouchots » non troppo piccole, 25 cl di vino bianco secco, 2 cipolle, 4 scalogni, 5 spicchi d'aglio, 150 g di burro, 2 tuorli d'uovo, 100 g di panna fresca, 2 cucchiaini di minestra di farina, prezzemolo tritato, chiodi di garofano, zafferano, alloro, timo e pepe.

In una pentola, unire il vino bianco, una cipolla tritata, due spicchi d'aglio schiacciati, prezzemolo, timo, alloro e chiodi di garofano. Far scaldare e, al primo bollore, immergere le cozze. Non appena le cozze sono aperte, toglierle e conservarle al caldo disponendole sul piatto da portata. Filtrare il sugo di cottura. Rosolare la cipolla, l'aglio e gli scalogni tritati rimasti nel burro, quindi cospargere di farina; aggiungere lo zafferano e aggiungere il sugo di cottura delle cozze e un poco di acqua calda. Far cuocere per 20 minuti; mescolare la panna e i tuorli d'uovo e incorporare alla salsa. Condire con sale e pepe, quindi versare sopra le cozze. Cospargere di prezzemolo tritato e servire.

» Coniglio al Pineau des Charentes

Per 4 persone: un coniglio non di allevamento, 2 bicchieri di Pineau des Charentes bianco, 12 prugne di Agen, un mazzetto di odori, sale, pepe, burro e 2 cipolle.

Tagliare il coniglio a bocconcini e farlo rosolare nel grasso, quindi unirvi le cipolle tagliate a pezzetti e lasciar dorare. Aggiungere il Pineau des Charentes bianco, gli odori, il sale e il pepe. Lasciar cuocere a fuoco lento per 40 minuti, unendo le prugne e un poco di acqua durante la cottura (se necessario). Continuare la cottura a fuoco lento per 20 minuti. Servire con paste fresche, riso, semolino o pomodori al vapore.

» Dolce Broyé di Poitou

Per 4 persone: 3 uova, 250 g di zucchero semolato, 1/2 cucchiaino di caffè di sale, 1 cucchiaino di minestra di acquavite

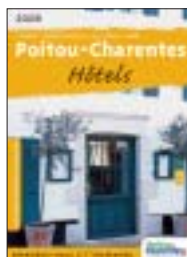
invecchiata, 250 g di burro e 500 g di farina. In un piatto fondo, sbattere energicamente due uova intere con lo zucchero e il sale, finché il composto non diventa biancastro e spumoso.

Incorporare l'acquavite, il burro appena fuso, quindi la farina. Lavorare a mano l'impasto, sminuzzandolo in piccoli pezzi, quindi formare di nuovo una palla. Procedere in questo modo per più volte di continuo; questo è il segreto della riuscita del dolce, poiché sminuzzandola più volte la pasta diventa più friabile. Infine formare una palla.

Spianare la pasta fino a formare un disco di 1/2 cm di spessore. Disporlo sulla piastra del forno leggermente inumidita. Spennellare con l'ultimo uovo sbattuto. Mettere nel forno preriscaldato a 180°C. Lasciar cuocere per 25 minuti. Staccare il dolce dalla piastra con cautela subito dopo averlo tolto dal forno. Lasciar raffreddare completamente. Per gustare il dolce, spezzarlo in piccole parti.



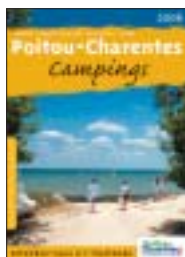
Ordinate gli opuscoli per le vostre visite o prenotazioni nella regione di Poitou-Charentes



Alberghi



Benvenuti al castello



Campeggi



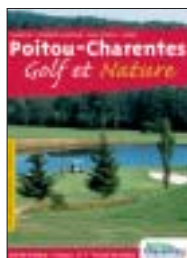
A cavallo



A bicicletta



Percorsi a piedi



Golf



Scoperte



Gli itinerari del patrimonio



Eventi, feste e manifestazioni

SOGGIORNO IN RIFUGI RURALI E CAMERE IN AFFITTO



- I rifugi rurali sono edifici spesso indipendenti oppure appartamenti in campagna. Concepiti e attrezzati per accogliere le famiglie in vacanza, vengono affittati settimanalmente.

- Presso alcune abitazioni private vengono affittate camere indipendenti per un soggiorno o semplicemente per la notte e la colazione. In alcuni casi, è anche possibile consumare il pranzo.

La classificazione da 1 a 4 stelle viene attribuita in base ai comfort e alla qualità dell'ambiente offerti ed è certificata da un contrassegno della Fédération Nationale des Gîtes de France (federazione nazionale rifugi francesi).

Informazioni sulle possibilità di alloggio:

Charente,

22, avenue des Maréchaux, F-16000 Angoulême
tel. +33 (0)5 45 69 48 62, fax +33 (0)5 45 69 73 32
www.gitescharente.com (per prenotazioni online)

Charente-Maritime,

1, résidence Le Platin, BP 32, F-17002 La Rochelle Cedex 01
tel. +33 (0)5 46 50 63 63, fax +33 (0)5 46 50 54 46
www.gites-de-france-atlantique.com (per prenotazioni online)

Deux-Sèvres,

15, rue Thiers, BP 8524, F-79025 Niort Cedex 09
tel. +33 (0)5 49 77 87 79, fax +33 (0)5 49 77 15 94
www.gites-de-france-deux-sevres.com

dans la Vienne,

33, place Charles-de-Gaulle, BP 287, F-86007 Poitiers Cedex
Prenotazioni : tel. +33 (0)5 49 37 48 54, fax +33 (0)5 49 37 48 49
www.gitesdefrance-vienne.com (per prenotazioni online).

FATTORIE

Il contrassegno « Bienvenue à la ferme » (« Benvenuti in fattoria »)



Vivre la campagne de plus près

raggruppa e distingue gli agricoltori e gli allevatori che organizzano visite presso le proprie aziende agricole, propongono attività istruttive, offrono una ristorazione tradizionale e/o la possibilità di soggiorni. Ulteriori informazioni sono disponibili presso: Association Régionale Agriculture et tourisme,

tel. +33 (0)5 49 44 74 19, fax +33 (0)5 48 46 79 05.
www.bienvenue-a-la-ferme.com/Poitou-Charentes

Poitou-Charentes
Comité Régional du Tourisme

BP 56 - F-86002 Poitiers Cedex
Tel. +33 (0)5 49 50 10 50 - Fax +33 (0)5 49 41 37 28
E-mail : crt@poitou-charentes-vacances.com

www.poitou-charentes-vacances.com

Modulo di riposta

Desidero ricevere la seguente documentazione :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alberghi | <input type="checkbox"/> A bicicletta |
| <input type="checkbox"/> Benvenuti al castello | <input type="checkbox"/> Percorsi a piedi |
| <input type="checkbox"/> Campeggi | <input type="checkbox"/> Golf |
| <input type="checkbox"/> Gli itinerari del patrimonio | <input type="checkbox"/> Eventi, feste e manifestazioni |
| <input type="checkbox"/> Scoperte | <input type="checkbox"/> Altro : |
| <input type="checkbox"/> A cavallo | |

GTI 06

Nome :
Cognome :
Indirizzo :
.....
Paese :

da rispedito a
Comité Régional du Tourisme Poitou-Charentes
BP 56, F-86002 POITIERS CEDEX