

---

## L'italien des Italiens. 5eme fascicule (disques 9 et 10)

**Numéro d'inventaire** : 2011.00221.18

**Type de document** : livre

**Éditeur** : Compagnie Internationale pour la Diffusion de la Culture Européenne

**Imprimeur** : S.A. Imprimerie nationale de Monaco

**Période de création** : 3e quart 20e siècle

**Date de création** : 1962

**Inscriptions** :

• tampon : Institut Pédagogique National. Moyens d'enseignement

**Matériau(x) et technique(s)** : papier

**Description** : Livre agrafé.

**Mesures** : hauteur : 21 cm ; largeur : 10,7 cm (dimensions fermées)

largeur : 21,5 cm

**Mots-clés** : Italien

**Utilisation / destination** : enseignement

**Élément parent** : 2011.00221

**Autres descriptions** : Langue : italien, français

Nombre de pages : 95 p.

## L'ITALIEN DES ITALIENS

## SCENA n° TRENTATRÉ

Zuppa di pesce

*Gita domenicale a Civitavecchia. Seduti all'aperto, ad una trattoria del viale Garibaldi, lungomare della cittadina, i nostri amici sono alle prese con un'imponente zuppa di pesce. Dire che il commendatore ha bevuto un po, sarebbe un eufemismo...*

COMMENDATORE: (A Giuseppe) E smettila di osservare la gente: tu mi dai ai nervi con la tua sociologia! Ti trovi davanti ad un capolavoro dell'arte culinaria... (Al cameriere) Ughetto! Vieni, vieni un momento. Racconta un po' a questo mezzo americano cosa ci metti nella zuppa di pesce!

UGHETTO: Se lo desidera, signore, le chiamo il cuoco: io sono un semplice cameriere.

COMMENDATORE: Ughetto, tu mi piaci. Sei un cameriere di carattere. Cosa diceva il tuo Stendhal? «A Parigi sono tutti eleganti, ma in provincia, tu trovi dei caratteri». Grand'uomo, Stendhal. (A Betty) Che è venuto a fare a Civitavecchia, Dio solo lo sa! (A Ughetto) Tu, Ughetto, che non mi dai del commendatore, devi essere piuttosto rosso che nero... (Rivolgendosi ai commensali) Ebbene, carissimi, la ricetta della zuppa di pesce, ve la do io: tutto sta nei diversi tempi di cottura e nella scelta degli ingredienti della salsa.

## SCÈNE TRENTE-TROIS

## SCÈNE TRENTE-TROIS

Soupe de poisson

*Excursion dominicale à Civitavecchia. Assis à l'extérieur d'un restaurant du boulevard Garibaldi, artère front de mer de la petite ville, nos amis sont aux prises avec une imposante soupe de poisson. Dire que le commendatore a un peu bu serait un euphémisme...*

COMMENDATORE: (à Giuseppe) Et cesse d'observer les gens; tu me tapes sur les nerfs avec ta sociologie! Tu te trouves devant un chef-d'œuvre de l'art culinaire... (Au garçon) Ughetto! Viens, viens un moment. Raconte un peu à ce demi américain qu'est-ce que tu y mets, dans ta soupe de poisson!

UGHETTO: Si vous le désirez [= si elle le désire], monsieur, je vous [= lui] appelle le cuisinier. Moi, je suis un simple garçon.

COMMENDATORE: Ughetto, tu me plais. Tu es un garçon de caractère. Qu'est-ce qu'il disait, ton Stendhal? «A Paris, ils sont tous élégants, mais en province, tu trouves des caractères». Un grand homme, Stendhal. (A Betty) Qu'est-ce qu'il est venu faire à Civitavecchia, Dieu seul le sait! (A Ughetto) Toi, Ughetto, qui ne me donnes pas du «commendatore», tu dois être plutôt rouge que noir... (Se tournant vers les convives) Eh bien, mes très chers, la recette de la soupe de poisson, c'est moi qui vous la donne: tout réside dans les différents temps de cuisson et dans le choix des ingrédients de la sauce.