

ghjtarre elettriche, basse, piano, sintetizzatore soprattutto per fà "passà" a musica tradizionale, ch'elli tenianu di sicuru, ind'u mezzu di i giovani abituati à u rock è u pop. Spessu u listressu gruppu sona u Folk è pop mischjati.

Orchestra di giru classicu si sò specializzati ind'a musica anziana (è dodecesimu-sedeciesimu seculu). Prupunenu vecchji arri ch'eranu scritti è persi inde l'archivi è volennu ritruvà a manera di canta di u tempu, cù una accurdatura di i strumenti propria (si piglia u "la" cù l'anzianu diapason un tonu è mezzu più bassu cà oghje).

A'ssi tempi, a sfarenza tra musica pupulare è musica sapiente un era anc'ora definita dunque hannu ind'u so prugramma arri di e campagna.

Aghju intesu di ch'è ci sò dinù ricerche serie in Britagna è Nurmandia ma l'associ so quasi sconosciuti è pare ch'elli abbianu assai difficoltà. Interessante sarebbe di fidighjà s'elli sò ghjunti à fà campà i versi sputtichi di u so paese è riesciuti à cumpone ind'a tradizione.

Ci vole à di chi aiuti un ci ne hè : e raccolte di l'Unesco di l'ATP, è ORTF sò belle chjose per u publicu ; un hà dirittu à fà l'imprestu di dui o trè registramenti, unicamente, u "ricercadore" di terzu ciculu d'università è ancu... Cusi dice a legge francese.

Speremu ch'issa situazione cambiarà. Emu amparatu da a televisio a pubblicazione di trè dischi da a "Phonothèque Nationale" di Parigi. Sò i travagli di Felice Quilici in l'annu 61 è 62. Quessu hè un primu agvistu ma per noi altri Corsi hè tempu di maestra e ricerche inde noi.

Bernardu PAZZONI.

PARTICIPATE A' "CISMONTE"
SCRIVENDUCI A' A CITTA'
UNIVERSITARIA



a sosula di zia

ghjuvã



Ssentu l'adore di a ritelle
Si vede qualchi buccinelle
(A.H.J. S. Versini)

i panzarotti

Prupurzione per 4 persone :

Per a pasta : 3/4 d'acqua, 300 grammi di farina, 4 ove, 50 grammi di budiru, 1 pizzicu di sale.
Per u risu : 100 grammi di risu, 100 grammi di zuccaru, 1 pizzicu di sale.

Cucite u risu inde l'acqua è u latte inzuocaratu.
Aghjughjacci limone o vaniglia per u gustu.
Quando u risu hè cottu mischiatelu incu a pasta.
A pasta : Mettite u budiru è a farina in a cazzarola, à focu bassu.
Mescolate bè. Aghjughjacci 3/4 d'acqua è quandu a pasta si stacca di u stuvigliu si mette l'ove unu a unu fora di u focu. Avà mischiateci u risu. Un vi scurdate a pizzicata di sale. Si frighjenu in l'ghju buliente.

ABBUNAMENTU

CASATA :

INDIRIZZU :

Abunamentu per un annu 50F (10 numeri l'annu).

Pagamentu : Soecu di posta o di banca o in soldi à nome di CISMONTE Turenne batimentu D Lupinu Bastia 20200.

NOME :