



## WELCOME TO SPINETTA MARENCO



Baker's - The baker's is in front of Alfieri middle school



Bank - The bank is in Genova Street. The bank is near the kindergarten, in front of the driving school



Café - The café is in front of the tobacconist and near the bank and the kindergarten



Chemist's - The chemist's is in Genova Street, near a café



1 - Café is in front of the Secondary School

2 - The train station is behind the Secondary School

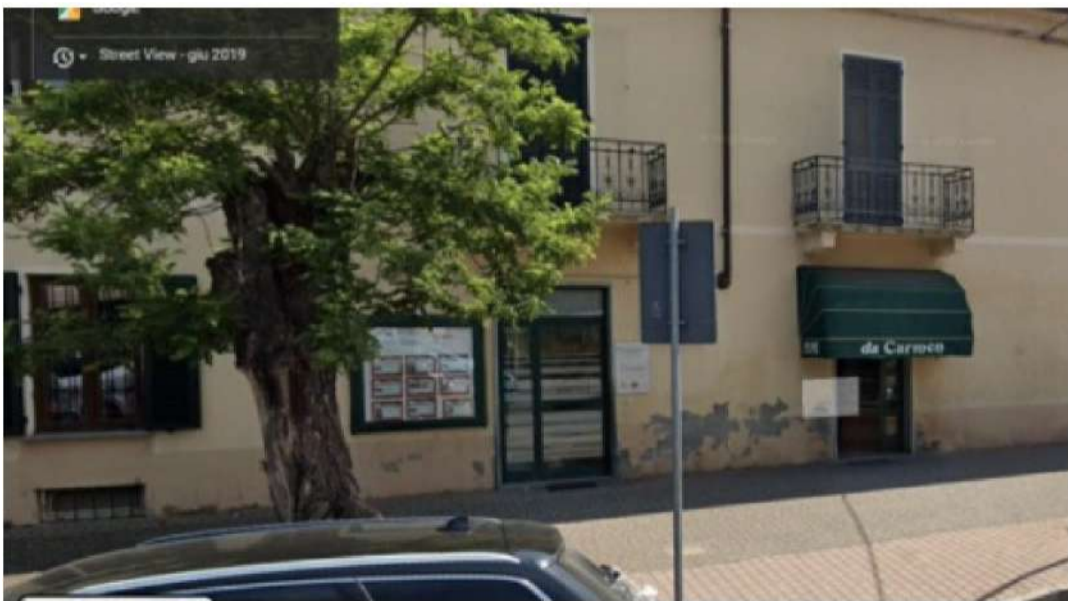
8. SUPERMARKET is in Tortona Street.



6. CHURCH is between the café and the greengrocer's



**Baker's - The baker's is in front of Alfieri middle school**



## GIUSEPPE MAYNO, OUR “ROBIN HOOD”...



Giuseppe Mayno was an Italian outlaw, also known as Mayno della Spinetta in the popular culture. He was born in Spinetta Marengo in a very humble family.

He studied in seminary till 1794, when he joined the Royal Army. In 1796 he joined the Italian Army. He was a rebel. In 1803 he married Cristina Ferrari.

According to the tradition he escaped for having broken French law which forbid the use of weapons during ceremonies. In fact he shot a policeman.

Since that day he has become a leader of an armed band which was composed by 200

men on foot and 40 riding a horse. He is considered an heroic bandit who defended farmers and poor people against French soldiers' vexations .

Therefore he becomes a symbol of social redemption and of the resistance to Napoleon troops, a sort of Robin Hood in Piedmont.

He hid in the Frascetta, an area at the outskirts of Alessandria.

He leaded and organised actions against French troops who stayed in Marengo.

He was helped by population and he was clever in disguising.

He was known by French people as “the bandit of Marengo” and he was defined as “terreur des Departements ou dele des Alpes”.

Mayno otherwise loved call himself “King of Marengo and Emperor of the Alps” to make a face to Napoleon.

On 12<sup>th</sup> April 1806 while he was coming back home he was victim of an ambush owing to a spy. However before being killed he could kill three soldiers including the lieutenant Gouin .



His corpse was shown all the day at Alessandria in “Piazza d’Armi” with an hanging sign which said: “ like this the bandit Giuseppe Mayno of Spinetta finishes”.

His body thrown into a mass grave was never found because the gravedigger Giacomo Sala had buried Mayno completely naked. Probably his dresses were bought or kept as relies.

The Mayno legend is known nowadays also thanks to Stendhal’s works who defined him as “one of the most remarkable man of this century”. He is also quoted by Cesare Lombroso in the sixth chapter of “L’uomo delinquente”. After Mayno’s death a lot of legends began to flourish along with nursery rhymes, novels, funny stories, masks and theatre productions.

## ROBIN HOOD

by Maria Elena Nardini

Further Information

### THE ORIGINS OF ROBIN HOOD

Stealing from the rich to give to the poor, Robin Hood and his Merry Men are a permanent part of popular culture. Set in England during the reign of King Richard the Lionheart, the adventures of Robin Hood follow the noble thief as he woos the beautiful Maid Marian and thwarts the evil Sheriff of Nottingham. The story has been around for centuries, but its most familiar elements are also the most recent additions. Robin Hood is a symbol of the spirit of the common man standing up against tyranny and injustice. He is a symbol of hope.

Like the roots of Sherwood Forest, the origins of the Robin Hood story extend deep into English history. His name can be found all over the English map: Robin Hood’s Cave and Robin Hood’s Stoop in Derbyshire; Robin Hood’s Well in Barnsdale Forest, Yorkshire; and Robin Hood’s Bay, also in Yorkshire. When the story is traced back to its 14th-century beginnings, the figure of Robin Hood changes with time. The earliest versions would be almost unrecognizable when compared to the green-clad, bow-wielding Robin Hood of today. As the centuries passed, the tale of Robin Hood evolved as England evolved. With each new

iteration, the Robin Hood legend would absorb new characters, settings, and traits evolving into the familiar legend of today

## THE MERRY MEN

The phrase "merry man" was originally a generic term for any follower or companion of an outlaw, knight, or similar leader. Robin's band are called "merry men" in the oldest known Robin Hood ballad, "Robin Hood and the Monk", which survives in a manuscript completed after 1450. This is one of the oldest known written ballads about the forest outlaw, by the 15th century, in this the Robin Hood legend took on its first trappings of rebellion against the ruling class. It is the only early ballad to be set in Sherwood Forest near Nottingham, and it features Little



John, one of the best-known members of the band of Merry Men. In the tale Robin Hood ignores the advice of Little John and leaves the safety of the forest. He travels to Nottingham to attend Mass and pray to the Virgin Mary. At church Robin is recognized by a monk who turns him over to the sheriff. The monk then sets off to tell the king of the outlaw's capture, but before he can arrive, Little John and Much, another of Robin's men, overtake the monk on the road and murder him and his servant. Posing as the monk and his page, Robin's men deceive the king. They deliver the news of Robin's capture to him and are rewarded with money and titles. They return to Nottingham

and free Robin from prison. The sheriff is humiliated but survives the story, while Robin, Little John, and Much return to the forest with the forgiveness of the king. In this story the monk—not the sheriff or the king—is the true villain. The monk is a corrupt figure who violates the sanctity of the church by betraying Robin's presence to the sheriff.

This version of the legend visits extreme violence on the villain, delivered by Little John and Much. The killing of the monk is justified because of his corruption, while the death of the monk's page, to avoid leaving a witness, is also accepted, despite the page's innocence. Later versions of Robin Hood stories would move away from these deaths that appear as collateral damage, but medieval audiences did not seem overly troubled by them.

## ROBIN HOOD IN ELIZABETHAN ERA

In the Elizabethan era Robin Hood became a popular presence in plays staged for the upper classes. Several playwrights, such as William Shakespeare, featured him in their works. Most notable was Anthony Munday, who wrote two plays centered around Robin Hood. Munday reinvents the outlaw as an aristocrat: Robert, Earl of Huntington, whose uncle disinherits him. Robert flees to the forest where he becomes Robin Hood. There he meets Maid Marian, and the two fall in love. No longer was Robin Hood a yeoman; he had been gentrified for new audiences.



## ROBIN HOOD IN OUR AGE

Drawing on the medieval foundations, authors would continue to reinvent Robin Hood for their own times over the centuries. Walter Scott repackaged Robin Hood for *Ivanhoe* in the 19th century, while Howard Pyle most famously re-created the legend for a children's book, *The Merry Adventures of Robin Hood of Great*



*Renown in Nottinghamshire*, in 1883. Pyle's work gained a new audience for Robin Hood in the United States, which seemed to hunger for more tales of the Prince of Thieves in years to come. In 1917 author Paul Creswick teamed up with notable illustrator N. C. Wyeth to create a colorful Robin Hood, one of the most visually striking renditions of the tale.

In the early 20th century Robin Hood migrated from the page to the cinema, and the tale was reinvented and retold time and again with stars like Douglas Fairbanks, Errol Flynn, Sean Connery, and Daffy Duck all taking their turn in the lead role. In each version, glimmers of the original ballads and poems remain visible as each new version adds more to the legend of the Prince of Thieves.

## MARENGO CHICKEN

by Rebecca Rossi

Marengo chicken is a very good typical dish of Frascchetta, with a varied combination of flavors: chicken, eggs, shrimps and finally the delicate aroma of white wine.

This dish has a historical origin behind it and a legend linked to the great leader Napoleon Bonaparte.

Marengo is the name of the place in the south of Turin near Alessandria where Napoleon defeated the Austrians on June 14<sup>th</sup> 1800 in the famous “Battle of Marengo”.



A legend tells that once the battle was over, Napoleon asked his chef to make dinner for him: but there wasn't any food because the battle had been very long.



The chef, however, found a chicken, some eggs,

some tomatoes, some cloves of garlic, some oil, some crayfish and some bread of his. Napoleon liked this dish so much that he ordered his chef to always prepare it at the end of the battles.

### Ingredients

- 1 chicken;
- 4 porcini mushrooms;
- 4 slices of bread;
- 1 cloves of garlic;
- 500 ml of white wine;
- 1 lemon;
- 1 sprig of parsley;
- 4 medium eggs;
- 50 gr of oil;
- fine salt;
- black pepper;
- 500gr of peeled tomatoes;
- 4 crayfish.



## LES TRADITIONS DE LA FRASCHETTA

Le nom "Fraschetta" dérive de la riche étendue de bois qui recouvrait la zone entre Alexandrie, Novi et Tortona. C'est une région habitée par des hommes forts qui domptaient et élevaient les chevaux. Les chevaux pour la Frascetta ont toujours été importants. Le murier blanc et noir est aussi une présence constante. Une autre caractéristique de la Frascetta est représentée par les "trunere", les maisons en terre. Le travail du liège est aussi caractéristique de cette zone.

### **Le platane de Napoléon.**

En sortant d'Alexandrie, pour se diriger vers Marengo, nous trouvons l'énorme et célèbre platane de Napoléon. D'après la légende, Napoléon se serait arrêté pour profiter de l'étendue de son ombre.

### **Le trésor de Marengo.**

Il a été retrouvé en 1928 au cours de travaux à la ferme Pederbona. Il comprend plusieurs pièces précieuses. La plus importante est le buste de Lucio Vero, en feuille d'argent; parmi les autres il y a un disque et un vase avec une décoration en feuille d'acanthé. Aujourd'hui le trésor est au musée archéologique de Turin.

### **Le Marengo**

On appelle Marengo la pièce de monnaie frappée tout de suite après la bataille. Pour les habitants de la Frascetta, il était utilisé jusqu'au début du xx siècle pour les activités du commerce.



## La bataille de Marengo

Emiliano Brumini, Federico Cava, Matilda Cochrane, Maria Gligan

Le 14 juin 1800 est une date importante pour les habitants de la Frascetta parce que à cette époque là il y a eu une grande bataille qui a vu les français contre les autrichiens ou mieux le général Bonaparte contre le général Melas. Mais qu'est-ce qui s'est passé le 14 juin 1800 sur le territoire de Marengo? Le 14 juin 1800 les troupes françaises et autrichiennes sont ainsi rangées: les autrichiennes, commandées par Melas, entre Alexandrie et le fleuve Bormida les françaises, commandées par



Napoléon lui-même, sur la route Alexandrie - Marengo -Tortona. Melas a un plan: sortir de Alexandrie, traverser le fleuve Bormida et ensuite développer l'action sur trois colonnes: l'aile gauche commandée par Ott doit se diriger vers Castelceriolo pour intercepter Napoléon; à droite la division commandée par O' Reilly doit empêcher l'arrivée prévue de Masséna de Gênes; au centre la division commandée par Melas pense s'affronter avec l'ennemi à San Giuliano.

Les généraux autrichiens qui ont participé à la bataille de Marengo sont: Melas, Ott, O'Reilly et les généraux français sont: Napoléon Bonaparte, Victor, Desaix et Kellermann. Jusqu'à midi Marengo est encore en main des Français mais vers 14 heures ils sont obligés d' abandonner Marengo pour éviter d'être cernés et ils se retirent vers San Giuliano.

A ce point Melas est convaincu d'avoir la victoire en main et il revient à Alexandrie, au lieu de poursuivre les français. Bonaparte est à Torre Garofoli et là il cherche à réorganiser ses idées et ses troupes. Il envoie un messenger pour faire revenir le général Desaix qui s'était éloigné le 13 juin pour se diriger vers Novi et entre 17 et 18 heures la situation va changer. L'avant-poste autrichien à Marengo est détaché du reste de l'armée et dans la faille s'insère la cavalerie conduite par le général français Kellermann. La bataille commence: les troupes françaises poussent et chassent les autrichiens vers Alexandrie et c'est dans cette phase de la bataille que

le général Desaix trouvera la mort. Il avait 32 ans et il avait combattu avec Bonaparte en Egypte. Ce fut lui l'artisan de la victoire bien que Napoléon s'attribue le mérite de la victoire et du plan de la bataille. Il y aura plus de 2.000 morts et plus de 9.000 blessés au cours de cette bataille. Il y aura plus de 600 morts la semaine suivante à cause d'une épidémie de typhus due à la présence de centaines de cadavres cachés dans les champs où il y avait le blé mûr.

Napoléon a gagné et deux jours après, avec la signature de la Convention d'Alexandrie, les Autrichiens laissent la région du Piémont aux Français. Napoléon resta toujours lié à Marengo qui lui avait ouvert la campagne d'Italie et qui lui avait procuré une célébrité énorme dans toute l'Europe. Il fit graver le nom de Marengo sur son sabre, il porta de nouveau l'uniforme historique en 1805, à la première commémoration de la bataille et il distribua aux soldats, les plus valeureux de l'armée, la croix de la légion d'honneur.

## PLANTES ET FLEURS DE LA FRASCHETTA

IL GELSO	LEMÛRIER
LA QUERCIA	LE CHÊNE
IL PLATANO	LE PLATANE
L'OLMO	L'ORME
IL PIOPPO	LE PEUPLIER
LA ROBINIA	LE ROBINIER
IL PRUNUS	LE PRUNUS
L'ORZO	L'ORGE
IL GRANO	LE BLÉ
LA COLZA	LA COLZA
IL GRANOTURCO	LE MAÏS
I GIRASOLI	LES TOURNESOLS
IPAPAVERI	LES COQUELICOTS
LA CAMOMILLA	LA CAMOMILLE



LA CAMOMILLE



L'ORME

## LARECETTE du RABATÓN

### Ingrédients

- 500 gr de bettes
- Sel
- 500 gr de ricotta
- 200 gr de parmesan
- 3 œufs
- Chapelure au goût
- Farine au goût
- Beurre au goût



### Préparation

- ♣Faire bouillir les bettes dans de l'eau.
- ♣Pressez-les, hacher-les et mélangez-les avec de la ricotta, du parmesan et des œufs.
- ♣Ajoutez également de la chapelure juste assez pour rendre le mélange bien utilisable à la main.
- ♣Formez des rouleaux avec vos mains, passez-les dans de la farine et faites-les bouillir dans de l'eau.
- ♣Transférer les rabatons dans une poêle et ajouter du beurre et du parmesan.
- ♣Gratiner au four pendant quelques minutes.

## POULET MARENGO

Le poulet Marengo est un plat principal typique de la Frascetta, avec une combinaison variée de saveurs: poulet, champignons, écrevisses, œufs et enfin du vin blanc.

Ce plat a une origine historique et il y a une légende liée au grand Napoléon Bonaparte.

Marengo est en fait le nom du village près d'Alexandrie, au sud de Turin où Napoléon a battu les Autrichiens le 14 juin 1800, lors de la fameuse "Bataille de Marengo".

La légende raconte qu'une fois la bataille terminée, il demanda à son chef personnel de préparer le dîner.

À court de ravitaillement en raison de la longue durée de la bataille, le chef récupère quelques ingrédients qu'il réussit à combiner entre eux de manière ingénieuse: des œufs, des tomates, des écrevisses, des champignons, 1 poulet, quelques gousses d'ail, de l'huile et quelques morceaux de son pain.

Il semble qu'une fois goûté, Napoléon a aimé tellement ce plat qu'il ordonna au chef de le lui préparer à la fin de chaque bataille.

### 1- Ustensiles:

- un couteau ;
- une poêle ;
- une casserole;
- un plat.

### 2- Ingrédients :

- 1 poulet;
- 4 champignons;
- 4 tranches de pain;
- 1 gousse d'ail;
- 500 ml de vin blanc;
- 1 citron;
- 1 brin de persil;
- 4 oeufs;
- 50 grammes d'huile d'olive ;
- une pincée de sel;
- une pincée de poivre noir;
- 500 gr de tomates pelées;
- 4 écrevisses.

### 3- Cuisson.

20 minutes plus 20 minutes.

### 4- Préparation:

- Couper le poulet en morceaux.
- Tremper les morceaux de poulet dans la farine, éplucher l'ail et hacher le persil
- Nettoyer les champignons et les couper finement.
- Passer les tomates pelées et mettre la pulpe dans un bol.
- Dans une poêle faire chauffer l'huile avec la gousse d'ail et ajouter le poulet.
- Saler, poivrer et lorsque le poulet est bien doré, verser 100 ml de vin blanc.
- Laisser évaporer avant de verser la purée de tomates.
- Cuire pendant 20 minutes environ avec le couvercle.
- Ajouter les champignons au poulet et cuire encore 20 minutes, pendant ce temps



nettoyer les écrevisses

- Verser le vin blanc restant dans une casserole, saler, verser les écrevisses et laisser cuire 5 minutes.
- Ajouter les écrevisses au poulet dans la poêle, puis verser le jus de citron, remuer et enfin ajouter le persilhaché.
- Faire griller les tranches de pain tandis que dans une autre poêle faire cuire les œufs pendant quelques minutes.
- Poser le poulet de Marengo dans un plat avec le pain grillé sur lequel disposer les œufs.

## VEAU MARENGO

**CUISSON:** une heure

**USTENSILES:** une casserole, une poêle, un couteau, une cuillère

**INGREDIENTS:** un kilo d'épaule de veau, 2 oignons, une carotte 2 gousses d'ail, un mélange d'herbes aromatiques, 500 grammes de tomates, une cuillère de bouillon, une cuillère de vin blanc, une noix de beurre, 300 grammes de champignons, 10 olives, un peu de persil, une cuillère d'huile.

**PREPARATION:**

1. Couper la viande en gros cubes
2. Dans une casserole chauffer l'huile et cuire la viande
3. Ajouter la carotte, les oignons, l'ail et les herbes
4. Verser les tomates en dés, le vin blanc et faire bouillir pendant 5 minutes
5. Ajouter le bouillon, un peu de sel, de poivre et cuire pendant 1 heure
6. Laver et couper les champignons, les mettre dans une poêle avec le beurre pendant 5 minutes et verser le tout dans la casserole.
7. Décorer avec des olives.

## La polenta de Marengo

**Ustensiles:**

un moule

un fouet

une cuillère à soupe un saladier

un mixeur un plat un four un bol

**Cuisson:** 1 heure à 160 degrés **Ingrédients:**



200 grammes de sucre

40 grammes de fécule

150 grammes d'amandes 100 grammes de beurre

120 grammes de farine jaune 5 œufs

50 grammes de raisins secs

### **Préparation:**

Mettez les raisins secs dans l'eau tiède.

Hachez les amandes avec 50 grammes de sucre.

Séparez les jaunes des blancs.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre restant et ajoutez les amandes hachées avec le sucre.

Ajoutez la farine, la fécule et les raisins secs.

Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les au mélange. Ajoutez le beurre fondu.

Versez la pâte dans un moule et cuire au four pendant une heure à 160 degrés.

La légende remonte à 1800, lors de la bataille de Marengo, au cours de laquelle le général Napoléon Bonaparte combat avec ses troupes contre l'armée autrichienne.

On raconte que l'hôte de Napoléon, privé de presque toute denrée alimentaire à cause de la longue bataille, a dû créer un dessert pour faire dîner Napoléon avec le peu d'ingrédients à sa disposition : il a composé de la farine de maïs, des raisins secs, des amandes et rien d'autre.

Le général aimait beaucoup ce gâteau: pour son aspect jaune foncé et farineux il l'appelait : Polenta!



## DIALETTI LOCALI, ITALIANO E LINGUE PARLATE IN FRASCHETTA

Italiano	Francese	Piemontese	Ligure	Siciliano	Sardo	Spagnolo	Arabo	Rumeno
edificio	L'immeuble	palasi	cazamento	casa	domu	edificio	بناء	Clădire
chiesa	L'église	gesia	geza	chiesa	creia	iglesia	كنيسة	Biserică
comune	La mairie	comune	municipio	municipiu	municipiu	ayuntamiento	قاعة المدينة	Primărie
piazza	La place	piasa	ciassa	piazza	prazza	cuadrado	ميدان	Piață
via pedonale	La rue piétonne	stra pedonal	Via pedonale	Strata pedonali	Caminu	Calle peadonal	شارع للمشاة	Strada pietonală
lungofiume	Le quai	costa	lungociume	Longufiumi	longuriu	Largo del rio	النهر	Marginea râului
fiume	Le fleuve	fiume	sciume	fiumi	riu	rio	نهر	Râu

ponte	Le pont	pount	ponte	ponti	ponte	puente	كوبري	Pod
bar	Le café	bar	bar	bar	bar	bar	شريط	Bar
cinema	Le cinéma	cinema	cine	cinema	cinema	cine	سينما	Cinema
teatro	Le théâtre	teater	tiatro	teatro	teatru	teatro	مسرح	Teatru
negozio	Le magasin	negosi	buttega	negoziu	buttecca	tienda	متجر	Magazin
mercato	Le marché	mercà	mercaturu	mercaturu	mercadu	mercado	سوق	Piață
stazione	La gare	stasion	stacion	stassion	istassione	estacion	محطة قطار	Gară
metro	La station de métro	metropolitaina	mietrò	metropolitana	metro	metro	مترو	Stație de metrou
fermata del bus	L'arrêt de bus	fermata	Fermata du bus	Firmata d'autobus	Posada de autobus	Parada de autobus	موقف باص	Stația de autobuz



pullman	L'autocar	pulman	pulman	pulman	autobus	diligencia	مدرب رياضي	Autocar
treno	Le train	tremi	trenu	treno	trenu	tren	قطار	Tren
aereo	L'avion	apparecchio	airiu	aeriu	aeriu	aereo	مطار	Avion
barca	Le bateau	nav	barca	navi	navi	barca	قارب	Barca
bicicletta	Le vélo	bisicleta	bisicleta	bici	bicicretta	bicicleta	دراجة هوائية	Bicicletà
porta	La porte d'entrée	porta	Porta D'intrà	porta	ingressu	puerta	يجلب	U a de la intrare
appartamento	L'appartement	apartament	scito		appartamento	departament: o	شقة	Apartment
villa	La villa	villa	villa	villa	villa	villa	فيلا	Vila
salotto	Le séjour	sala	salon	salottu	Cosgina bona	sala	غرفة المعيشة	Salon

salono	Le séjour	sala	salon	salottu	Cosgina bona	sala	غرفة المعيشة	Salon
cucina	La cuisine	chiuseina	coscina	cicina	cosgì111a	cocina	مطبخ	Bucătărie
camera da letto	La chambre	Stansia da lec	Stansia da litu	camera	Stanza e lettu	dormitorio	غرفة نوم	Dormitor
bagno	La salle de bains	bagn	bagnu	bagnu	bagnu	bano	حمام	Baie
balcone	Le balcon	balcon	pogiolo	balconi	balconi	balcon	شرفة	Balcon
corridoio	Le couloir	curidur	coridò	corridiu	lolla	corredor	الرواق	Coridor
Mansarda	Les combles	mansarda	t:rabacca	soffittu	solaju	techo	عليه	Mansardà
ripostiglio	Le débar r as	sgabusein	bordigotto	ripostiglio	Magassine ddu	armario	غرفة المرافق	Camara
cantina	La cave	canteina	cantina	cantina	magasinu	cava	قبو	Pivnita