

# Incontri

Periodico della minoranza italiana della città di Zagabria Anno 2009/ Numero 1



# Le ninne-nanne cantate dalle nostre nonne

(le ninne-nanne sono scritte in dialetto istro-veneto)

Ninna nanna, bel putin,  
fa la nanna sul cussin,  
nina, nana, bel butin.  
Fa la nina, fa la nana,  
picio belo de la mama,  
de la mama e de papà;  
el il mio picio dormira.

Ghie, ghie, cavalin,  
ciol el sacco e va al mulin,  
fin che vado,  
fin che torno,  
fin che meto  
el pan in forno

Din don, campanon,  
tre sorele sul balcon:  
una va a San Vito  
per trovare un bon marito  
come late, come vin,  
come la foia de l'armelin.

Din don, campanon,  
tre sorele sul balcon:  
una fila, una taja,  
una fa i capei de paja  
per la vecia capelaia.

Giovanni MUCCIACCIARO: "Un giornale per sentirsi più vicini"

## Il saluto del rappresentante della minoranza italiana della città di Zagabria

Lasciare la propria terra, la casa, le persone più care: un distacco doloroso, un capitolo della vita che si conclude e un altro che si apre con tante speranze ma anche con rammarico e nostalgia. Erano questi i sentimenti di molti italiani che, dalla fine dell'Ottocento in poi, sono dovuti emigrare, dapprima nel Regno Austro-Ungarico, poi in Jugoslavia ed ora in Croazia, in cerca di sicurezza, di fortuna, di migliori prospettive, per sfuggire a disoccupazione, povertà o conflitti. Ora questa gente rappresenta, per noi, una presenza preziosa, un patrimonio di umanità, di esperienza e di storia da rispettare, valorizzare ed anche amare. Queste donne e questi uomini non solo sono diventati testimoni di impegno civile, di intelligenza imprenditoriale, di accorta operosità, ma veri e propri ambasciatori nel mondo della nostra cultura, del nostro vivere, del nostro essere italiani. E' con senso di riconoscenza che il sottoscritto ha voluto dar vita a questa iniziativa, per rinsaldare un antico legame e per far sapere che questa gente non è finita nel dimenticatoio della storia.

## SOMMARIO

Le ninne-nanne delle nostre nonne .....	2
Il saluto del rappresentante della minoranza italiana della città di Zagabria ..	3
Morcone, il mio paese d'origine .....	4
Viaggio a ritroso nel tempo e nei ricordi della signora Lida .....	6
Percorsi gastronomici bellunesi a casa di Danica .....	8
Il cibo di oggi e di allora .....	10
Buono a sapersi .....	12
Calendario .....	14

## INCONTRI

Periodico della minoranza italiana della città di Zagabria  
Numero 1/2009

## REDATTORE

Giovanni Mucciacciaro

## VICE REDATTORE

Željka Lešić

## DESIGN E GRAFICA

Maša Hrvatin

## EDITORE

Il rappresentante della minoranza italiana a Zagabria

## INDIRIZZO

Remetinečka cesta 77c  
10020 Zagreb  
www.italianiazagabria.com  
e-mail: info@italianiazagabria.com  
tel: +385 1 65 22 600  
fax: +385 1 65 22 768

Periodico finanziato con il contributo della città di Zagabria

ISSN



# Morcone: il mio paese d'origine.

A cura di: Giovanni Mucciacciaro

Nel cuore dell'Appennino campano, sul versante meridionale della catena del Matese, in provincia di Benevento, si affaccia su un'ampia vallata, Morcone, uno dei paesi più belli del Sannio.

A guardarlo da lontano, con le montagne sullo sfondo, il paese sembra aprirsi a ventaglio verso il cielo ed abbandonarsi ad un rapido digradare sulla valle scandito da una rincorsa di case con le pareti grigie di pietra ed i tetti scuri di cotto. Ai due lati, a lambire l'abitato e a delimitarlo, quasi fosse una piccola isola, stretti tra gli alberi e le rocce, scorrono due corsi d'acqua, il torrente San Marco ed il Rio Vivo.

Il centro del paese, col suo intrico di vicoli e scalinate inaccessibili non solo alle automobili ma persino alle ruote dei carri è rimasto tale e quale a una volta. Le costruzioni hanno le forme semplici dell'architettura rurale con i portali di pietra che segnano gli ingressi, i balconcini con le ringhiere in ferro

battuto, le piccole edicole in maiolica, i comignoli e le colombaie.

L'atmosfera vivace del centro storico si va stemperando più su, verso la rocca, dove, nel Medioevo, nacque il primo nucleo di Morcone, che si sviluppò poi lentamente nel luogo ove era esistita un'altra città, antichissima e misteriosa, probabilmente espugnata dalle armi romane negli anni della terza guerra sannitica. Secondo un'ipotesi affascinante quanto controversa questa città sarebbe stata la famosa Murgantia, citata da Tito Livio nel libro X della sua Ab Urbe Condita.

All'ombra del suo castello e della sua chiesa, circondato da mura fortificate in cui si aprivano sei porte, di cui una, quella di San Marco, ancora esistente, il paese si affacciava per la prima volta ufficialmente alla ribalta della storia come gastaldato longobardo.

Con i sovrani angioini, poi, a Morcone, che era già assurtà alla dignità di sede vescovile ed

Arcipretura nullius, si sviluppò l'organizzazione dell'Universitas. Subito dopo il terremoto del 1980, l'amministrazione comunale ha voluto che un'equipe di valenti architetti si occupasse del recupero degli edifici del centro storico, di slarghi e piazzette e delle tipiche strade, come via Porres e via dei Fiori.

È rinato così Palazzo Sannia, con le sagome irregolari delle sue stanze, le aperture asimmetriche delle facciate, risultato della spontaneità artigianale del lavoro delle maestranze locali.

Poco distante, alla fine della via dei Caffè, su un'altra bellissima piazza, c'è la chiesa di San Bernardino che, edificata tra il 1515 ed il 1608, ristrutturata e adibita ad auditorium, ci sorprende, al suo interno, per l'accostamento di materiali quali il vetro e



## Proverbi:

• *Chi rice ri fatti sóji méz'a la chiazza, ce sta chi rire e ce sta chi schiàtta.*

Raccontare le proprie personali vicende, la propria intimità, in pubblico provoca sempre il divertimento di taluni e la rabbia, l'invidia di altri.

• *Le corna so' com'a ri rénti: quànno spóntane fàò màlo, ma po' te ce abitui e te sèrvone.*

Le corna assomigliano ai denti: quando spuntano (crescono) fanno male, ma in seguito sopravviene l'abitudine e poi, addirittura, l'utilità.

## Filastrocche:

• *Carnovà, peché si'morto, la n'zalàta stèva a r'orto, ro presutto stèva appiso, Moromé peché so 'mpiso.*

"Carnevale", perché sei morto: l'insalata era nell'orto, il prosciutto era appeso (nella dispensa), male a me che sono impiccato.

## Indovinello:

• *Longo lungo pènne, ro niro ce s'appènne, ro russo vatte 'ncuro, andovina che ê? (ro caoràro).*

Lungo lungo pende, il nero ci si appende, il rosso lo picchia sul sedere, che cos'è? Il caldaio.



l'acciaio e di un linguaggio dichiaratamente moderno alle antiche murature di pietra calcarea.

Da vedere a Morcone, poi, oltre alle numerose chiese, ci sono davvero molte cose, alcune legate ad antiche attività artigianali ormai quasi scomparse, come la lavorazione dei tessuti di lana, molto fiorente nel '700.

I mulini e i frantoi, inoltre, possiedono un fascino inaspettato. I più antichi e i più belli sono posti lungo i corsi d'acqua, immersi nel verde ai margini dell'abitato, e regalano al nostro sguardo le suggestioni di un acquerello.

Alcune occasioni per visitare Morcone: il 20 maggio, in occasione della Festa del Patrono San Bernardino; durante

l'Estate Morconese dove è possibile apprezzare un ricco cartellone musicale; per il Presepe Vivente, il 3 gennaio: il centro storico rivive in tutto il suo splendore con la popolazione interamente coinvolta.

E per chi vuole saperne di più può dare un'occhiata al sito presente sul web ai seguenti indirizzi: <http://morconese.beepworld.it>; [www.morconiani.net](http://www.morconiani.net); [www.prolocomorcone.com](http://www.prolocomorcone.com).

L'amore per la mia terra, per il mio territorio e per il mio paese lo voglio rac

contare attraverso la riscoperta di alcune forme dialettali, forme primarie di comunicazione di una comunità.

E' una sorta di viaggio a ritroso nel tempo quando da bambini si camminava per le vie del centro storico e si

ascoltavano i racconti dialettali degli anziani, che seduti sull'uscio di casa, sollevano riandare ai tempi passati, fatti di povertà e sacrifici, ma im-

prontati ad un forte complesso di valori che restano alla base della convivenza civile.

L'invito che rivolgo al lettore è di leggere con attenzione questi pochi testi, attraverso i quali si potrà comprendere meglio la realtà di Morcone ed il carattere dei "morconesi" che amano la storia e le loro tradizioni che custodiscono gelosamente tra le pietre dei suoi vicoli.

E questo è solo una parte del materiale, legato a quella cultura e tradizione che sta scomparendo, poiché l'epoca che stiamo vivendo

## Gastronomia:

• *Cavatèlli*: gnocchi di sola acqua e farina, cavati a mano, in casa.

• *Scorpella*: frittella di pasta a pasta sfoglia dolce, tagliata con lo sprone a strisce, giuntate ed arrotondate a corolla; cosparsa di miele o di zucchero a velo o vanigliato (tradizionale del carnevale).

## Giochi:

• *Joca a acchiapparèlla*, giocare ad acchiapparsi;

• *Joca a ciòppola*, giocare alla lotta;

• *Joca a la morra*, gioca alla morra;

• *Joca a zoppearèlla*, gioca allo zoppo, su un piede solo.

• *Mazza e piozo*: bastoncino appuntito ai due lati e lanciato con un pezzo di legno robusto.

con l'invasione dei mezzi di comunicazione e della globalizzazione, non favorisce, certamente, la riscoperta dei dialetti come forma culturale di tutela di lingua minoritaria.

# Viaggio a ritroso nel tempo e nei ricordi della signora Lida

A cura di: Giovanni Mucciacciaro

Un venerdì pomeriggio di questo dicembre non troppo freddoloso, sono stato invitato, dal signor Sergio, a casa sua, per far visita a sua madre ottantaquattrenne, la Signora Lida Petri, venuta in Jugoslavia nel 1949, e più precisamente a Spalato.

Da sempre si sono dichiarati di nazionalità italiana, pur vivendo "quasi" tutta la loro vita "dall'altra parte dell'Adriatico", in Jugoslavia prima ed in Croazia poi. Ripercorriamo brevemente la sua, a dir poco, "particolare" storia che parte da un paese, in provincia di Pisa che si chiama Molino di Quosa, una tranquilla località immersa nel verde dei suoi monti, nella campagna che corre lungo la base occidentale del Monte Pisano lungo l'asse viario che collega Pisa a Lucca.

La Signora Lida, figlia di Duilio Petri e di Marraccini Celide è la seconda di 4 figli; suo padre aveva un opificio che provvedeva alla molitura dei prodotti cerealicoli e delle castagne. L'opificio ospitava un mulino funzionante con macine di pietra sospinte dal torrente "Cuoza" che si precipitava a valle dalle balze, sistemati in modesti locali, quasi inagibili, in quanto superfici strappate al monte scosceso. Grazie al mulino, la famiglia aveva, sempre, ogni giorno, qualcosa da mangiare, cosa non da poco in quel periodo devastato dalla guerra.

Ma la signora Lida non poteva sapere che il destino le riservava delle sorprese e che un giorno avrebbe dovuto lasciare quei luoghi, quei gesti ripetitivi e consueti, quel tipo di vita, quel tipo di cultura ed educazione.

Dall'altra parte dell'Adriatico nel 1942 il Signor Marco Simunović fu arrestato a Sibenico, accusato di "fomentare contro il sistema" e deportato e messo in prigione, insieme con altri 50 persone dapprima a Trieste, poi a Venezia, ancora a Bologna ed infine a Pisa.

Nel 1943 durante l'armistizio furono liberati tutti i prigionieri, tra cui anche il Signor Marco; si rifugiarono sul monte Pisano, dormendo nelle grotte di giorno e mangiando di quello che gli veniva offerto dalle persone del posto e dalla chiesa, di notte. Nella chiacchierata la signora con orgoglio ha tenuto a ribadire: "Il primo l'ho visto io" chiaramente con accento toscano.

In questo clima Lida conosce Marco che aderisce al partito comunista del tempo, diventandone un attivista e prendendo parte alla resistenza contro le forze naziste e fasciste, ottenendo anche dei riconoscimenti sul campo, come la "medaglia Garibaldi", che con fierezza mi mostra.

La signora aggiunge: "L'ho volevano bene perché era buono con tutti, ne ha passate tante, era giovane, l'hanno messo in galera, qui e là, sotto, sopra, l'ho rispettavan tutti". Si conoscono e si frequentano fino



a sposarsi, dopo qualche tempo, in chiesa a Molino. Ma le sorprese non finiscono di investire il destino e la sorte di Lina; il padre di Marco, il Signor Jure Simunović, ufficiale militare, capo base a Monopoli, vicino Bari, andandolo a trovare gli disse che doveva ritornare in Jugoslavia, poiché le sue due sorelle avevano bisogno di protezione, essendo gli altri due fratelli dovutosi allontanare da Spalato poiché erano a servizio dell'esercito Jugoslavo.

Così a ventiquattro anni la Signora Lida con suo figlio Sergio, di otto mesi, si apprestano a venire a Spalato in treno.

La signora si ricorda che alla frontiera: "Piangevo, volevo ritornare a casa, non volevo passare la frontiera, lasciami, lasciami qui, chiamo mio fratello e ritorno a casa mia, il bambino piange. Perché non mi hai detto la verità che qui c'è ancora la morte?".

Così immessa in questa nuova realtà ne ha dovuto passare di cotte e di crude: "non sapevo dire nemmeno dobar dan, ero pigliata a schiaffi, perché mi dicevano che ero fascista".

Non c'era niente da mangiare, "mi facevo mandare i pacchi dall'Italia per poter sopravvivere, mentre il marito Marco ha dovuto cominciare a viaggiare, per lavoro, in tutta la Jugoslavia, commerciando il legno e portando a casa sempre qualche cosa da mangiare".

Gli anni passano e la loro vita scorre quasi tranquilla fino agli anni novanta, quando a seguito della morte del marito è costretta di nuovo a spostarsi, a cambiare città.

Arriva a Zagabria dove, da tempo, si era trasferito suo figlio Sergio che nel frattempo si era sposato e dal matrimonio era nato un figlio, anche lui di nome, Marco.

In questo nuovo contesto la Signora Lida passa le sue giornate prendendosi cura della crescita e dell'educazione del suo nipotino.

Oggi la signora Lida vive la sua vita con discrezione e serenità, passando le giornate in maniera consueta in compagnia di suo figlio Sergio, al 6 piano di un appartamento nella parte nuova di Zagabria.

Vorrei rimarcare la grandezza e le doti di questa signora, che all'età di quarantacinque anni, pur non sapendo scrivere correttamente in italiano, poiché aveva frequentato solamente la terza classe, e nemmeno scrivere in croato, comincia a scrivere, a modo suo, delle poesie, su pezzi di carta trovati qua e là.

La sua "verve poetica" è cospicua avendo scritto qualcosa come più di trecento poesie, uscite fuori dal profondo del suo vissuto e dei suoi sentimenti.

Per far comprendere al lettore di che cosa stiamo parlando, pubblichiamo tre poesie che la signora Lida ci ha declamato.

## Il mare

*Il mare un giorno mi trascina lontano,  
dal mio sole e con un sorriso mi seppellisce  
nel più profondo del mare.*

*Noi nella terra straniera non ha sorriso alla mia vita.*

*È castigo per averli dato l'addio.*

*Quando sarò seppellita*

*Sorridi eterno,*

*accanto al mio amore*

*non avendo colpa.*

## Era di tre colori

*Era di tre colori: pensiamo a vivere*

*Un giorno dobbiamo morire.*

*Non spargiamo sangue*

*È prezioso, evitiamolo.*

*Il cammino prosegue.*

*Dopo le risa e soddisfazioni*

*Una domanda?*

*Colpa del tricolore.*

## Le linci

*Le linci escono dai boschi*

*Affamate senza linguaggi.*

*Il loro ruggito fanno capire*

*Non sono immortali.*

*Distruggerle non si puote*

*Anche loro hanno il diritto*

*di sopravvivere.*

*Dobbiamo addomesticarle*

*Con prudenza e con dolcezza,*

*solo allora otterrai la compattezza.*

*E vivremo pure noi nei loro boschi*

*E allora anche loro impareranno*

*i nostri linguaggi.*



Olga e Franz Koller con famiglia - matrimonio



Olga e Franz Koller - matrimonio



Ivan Brunetta - il padre di Olga

# Percorsi gastronomici bellunesi a casa di Danica

A cura di: Giovanni Mucciacciaro

Un pomeriggio di fine novembre mi chiamano a telefono, Danica ed Adela e mi dicono: "è finalmente arrivato il momento; Olga ha preparato, aiutata da noi, un pranzo con delle specialità bellunesi" riviste e rivisitate da tutta una vita passata dapprima a Ploštine in Slavonia occidentale e poi qui a Zagabria. Le contatto, mi metto d'accordo e... , eccoci a tavola, a casa di Danica Bošnjak, intorno ad una tavola bandita di tante leccornie, tramandate da padre in figlio, per oltre cento anni.

Alla tavolata sono presenti tutti i componenti della famiglia di Danica, poi Adela con sua madre e suo marito, ancora Zdenka con suo marito ed infine Željka ed io. Insomma una bella comitiva di persone, tutti membri della minoranza italiana di Zagabria.

Ma facciamo un passo indietro, lasciamo per un momento il pranzo fumante in tavola e conosciamo i retroscena di questo incontro, i loro personaggi e le motivazioni che stanno alla base di questo incontro.

Olga è sicuramente uno degli elementi su cui ruota tutta la storia di questa riunione. I suoi nonni, Osvaldo e Angel(in)a Brunetta venivano da Longarone, in provincia di Belluno e si trasferirono nelle zone di Pakrac in seguito alla migrazione del 1866. Il loro obiettivo era sostanzialmente quello di lavorare e guadagnare per vivere.

Olga ci accoglie nella sua casa di Dubrava e appena entrati ci assale il profumo della cucina e il rumore dei fornelli. Non si direbbe che la "nonnetta" abbia 87 anni compiuti essendo nata il 9.9. 1921.

Ci sediamo e subito che ci offre dei dolci (oregnač, mahovnjač) ancora fumanti, mettendoci subito a nostro agio. Mentre noi degustiamo le sue specialità, ci dice, in un dialetto bellunese antico, ma comprensibile ad orecchie allenate: "noi altri messi insieme, quat-

tro sorelle e tre fratelli sempre avean por parlan por talian, come che li ha insegnà".

Si capisce da subito la sua fierezza di essere italiana, di chiarire da subito le sue origini mai dimenticate, nonostante la sua intera vita vissuta altrove.

E aggiunge "capisce mi kel che di" e quando "le mort il mio omo, nel 1986, son venù a Zagabria, perché là nel paes, Kapetanovo polje, dove me son maritata, eran tutti todescki protestanti".

E sempre "ho fatto da magnà", infatti la signora Olga si sveglia di buon ora, prepara il caffè a sua figlia Adela, lo bevono insieme, poi Adela va al lavoro ed Olga comincia a rassettare la casa, verso le otto comincia a preparare il pranzo per se e per i suoi nipoti: mangiano insieme e poi continua la sua giornata all'interno dei suoi spazi consueti. Alla domanda a che ora la sera va a dormire, risponde: "Scoltè non vè mija a letto a buon ora, quant'è le diese le diese e meza allora vè a dormir", legge gli articoli di politica e di cronaca nera e spesso guarda la televisione.

Mentre chiacchieriamo la mente ritorna indietro nel tempo ed i ricordi vengono a galla cosicché comincia a parlare della sua fanciullezza e delle difficoltà esistenziali di quegli anni, dei primi giorni di scuola e di tante altre cose. Ma con lucida chiarezza dice che vuole cantarci una canzone che fa così:

"Ciao, ciao, ciao Marittina bella avanti de partir un bacio mi vuoi dar, un bacio alla mia mamma, un altro a mio papà, cinquanta alla morosa e trenta al via soldà".

Ma torniamo alla tavola, dove ci aspettano alcune pietanze preparate dalla signora Olga, da Adela e da Danica.

Hanno preparato:

## CHIOCCIOLE

(Ricetta di Olga Koller nata Brunetta)

### SALSA DI CHIOCCIOLE:

2 cucchiari di olio  
3 agli, tagliati a a pezzetti  
sale  
chioccioline già preparate (almeno 25)  
alloro (da levare successivamente)  
peperone rosso  
portate a bollitura gli ingredienti sopracitati  
aggiungete dell'acqua secondo le necessità (quando comincia a bollire)  
una volta cotto aggiungete:  
1 cucchiario di farina  
panna (1 da dolci + mezza acida)  
prezzetomolo a pezzettini

### ACCOMPAGNATELA CON:

polenta

### PREPARAZIONE:

Spurgate le chioccioline mettendole nell'acqua fredda con tutta la conchiglia e cucinandole per circa 30 minuti. Buttate l'acqua e lavate le conchiglie  
Rimettete le chioccioline di nuovo nell'acqua fredda e cucinatele per altri 30 minuti.  
Toglietele dalle conchiglie (tortiglione) con la forchetta  
Fatela a pezzetti con una forbice, togliendo le intestina  
Lavatele molto bene liberandole dalle secrezioni che esse producono (bava)  
Immergetele nel sale per alcune volte e dop sciaquatele  
Tagliatele a pezzetti

## POLENTA CON FUNGHI DI BOSCO

(Ricetta di Danica Brunetta Bošnjak)

½ kg di farina di mais  
1 litro di acqua  
Un pizzico di sale

In una pentola capiente versate l'acqua ed il sale e portatela ad ebollitura. Versate lentamente la farina di mais e mescolate di continuo, fino a quando la polenta si stacca dalla pentola. Quando è pronta versatela nella tortiera e una volta che si è raffreddata, giratela e servitela in un vassoio.

Dividetela in fette prima di servirla.

Sugo di funghi  
2 cipolle rosse tagliate a pezzetti  
1 kg di funghi (porcini, chiodini, gallinelle, prataioli.)  
1 confezione di panna da cucina  
Sale e pepe

Pulite i funghi e tagliateli ed immergeteli nell'acqua bollente, ma non molta. Lasciateli riposare per qualche minuto

Nel frattempo fate soffriggere la cipolla e quando si è arrosolata immergete i funghi che avete preparato. Cucinateli finché non si ammorbidiscono, aggiungete del sale, del pepe e versateci sopra la panna da cucina.  
Serviteli caldi con la polenta.

ŠČOŠ PER 4 PARŠONE:  
(ricetta in dialetto bellunese)

doj kučari de ojo  
tre rešte de aj – tajalo šu fin  
una preža de šalj  
parečadi ščoš (koti e tajadi fin 25 tok)  
foja de orer  
an šçant de paprika roša dojsa  
tut inšjeme roštir  
a butagi šçant de akva  
kvando e finito butagi  
un kučaro de farina  
kao (un kao dojs + ščan de kao agro)  
foje de paršemolj

## TORTA AUTUNNALE DI MELE

(Ricetta di Danica Brunetta Bošnjak)

1 kg di mele grattugiate  
7 mele intere  
150 gr di zucchero  
300 gr di noci tritate  
8 uova  
6 cucchiari di zucchero  
8 cucchiari di farina

Passate in un tegame, con una noce di burro e 150 gr di zucchero, 1 kg di mele grattugiate.

Nel frattempo fate cuocere per qualche minuto, in acqua bollente, le mele intere, bucate al centro, cioè tolte dal torso. Tiratele fuori dall'acqua e riempitele con noci tritate impastate con uno due cucchiari di latte, in modo da ottenere una pastetta omogenea.

Nella tortiera disponete le mele grattugiate, e su di esse disponete le mele intere farcite alle noci e sopra di esse versate l'impasto fatto di uova, zucchero e farina.

Faste cuocere in forno, a 200 gradi, da 45 minuti ad 1 ora.

Quando la torta si raffredda, giratela al contrario in un vassoio e servitela fredda.



# Il cibo di oggi e di allora

## ZUPPA DI PANE RAFFERMO (per una persona)

(Ricetta di Ida Brunetta)

mezzo litro d'acqua di rubinetto  
un pizzico di sale  
4 fette di pane raffermo  
1 uovo  
una noce di burro  
una fetta di formaggio fresco



Fate bollire l'acqua con un pizzico di sale nel frattempo in una scodella disponete le fette di pane raffermo imbevute nell'uovo e nel formaggio fatto a pezzi ed alla fine aggiungete del burro. Mescolate tutto insieme e versatelo nell'acqua bollita. Cucinate, a fuoco lento, per dieci minuti.

## PARMIGIANA DI MELANZANE

olio di oliva  
2 cipolle rosse  
1,5 kg di pomodori freschi oppure 2 scatole di pelati  
25° gr di parmigiano grattugiato  
400 gr di mozzarella  
melanzane  
basilico fresco  
sale fino



Preparate la salsa di pomodoro, soffriggendo nell'olio d'oliva la cipolla tritata. Quando la cipolla si imbriondisce aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti e del sale a piacere, dopo 15 minuti aggiungete del basilico fresco e del pepe. Cucinate finché la salsa diventi densa.

Nel frattempo tagliate le parmigiane a fette di circa mezzo centimetro di spessore, arrostitele, in una padella antiaderente, per qualche minuto, da tutte e due le parti. Una volta arrostite salatele e pepatele.

Ungete una pirofila di vetro o di ceramica e disponetevi un primo strato di melanzane, sistemandole una di fianco all'altra, senza sovrapporle, versate la salsa sulle melanzane e stendetela uniformemente con il dorso del cucchiaio. Cospargete con un po' di parmigiano, senza eccedere.

Tagliate la mozzarella a fettine sottili e distribuitene alcune sopra la salsa.

Procedete nello stesso modo fino a esaurimento degli ingredienti.

L'ultimo strato deve essere di salsa e parmigiano, un po' più abbondante.

Passate la parmigiana nel forno già caldo a 220° per circa 15 minuti, fino a quando la mozzarella si fonde ed il parmigiano assume un colore giallo-marrone.

Prima di servire a tavola decorate con delle foglie di basilico fresco.

## FIORI DI ZUCCA FRITTI

(Ricetta di Ida Brunetta)

Ingredienti per la pastella:  
farina  
acqua  
sale 10 fiori di zucca  
3 uova  
olio per friggere.



I fiori come sempre vanno lavati con un leggero getto d'acqua all'interno ed all'esterno, privati degli sticchi e lasciati asciugare su carta assorbente. Eliminare il gambo.

Preparare una semplice pastella di farina, uova, acqua e sale. Immergere i fiori di zucca precedentemente lavati e scolati e quindi nell'olio bollente appena salato.

La pastella con acqua e farina è sufficiente a formare quella crosticina croccante e saporita e che è molto più digeribile di quella con le uova.

Appena tolti dall'olio bollente disponeteli su un piatto con carta assorbente.

I fiori vanno fritti e mangiati caldi.



## TIRAMISU (per sei persone):

500 g di mascarpone  
80 g di zucchero  
4 uova  
250 g di savoiardi  
1 tazza di caffè forte (meglio espresso)  
1 bicchiere di liquore  
cacao amaro in polvere q.b.

Separare i tuorli dagli albumi.

Montare i tuorli insieme allo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso.

Con un cucchiaio in legno lavorare il mascarpone a temperatura ambiente finché diventa una crema liscia e senza grumi.

Unire al mascarpone il composto di uova e zucchero, amalgamandolo bene.

Montare gli albumi a neve e aggiungere con delicatezza alla crema di uova e mascarpone.

Miscelare il liquore con il caffè a temperatura ambiente.

Aggiungere due cucchiaini di acqua.

Immergere velocemente i savoiardi nella bagna così ottenuta: i biscotti dovranno risultare ben imbevuti, ma non completamente zuppi.

Quindi stendere uno strato di crema al mascarpone, livellandolo con una spatola. Procedere con un secondo strato di biscotti e coprire con la rimanente crema.

Spolverare con abbondante cacao amaro.

Riporre in frigorifero per almeno sei ore.



# Buono a sapersi - korisno je znati

## SALUTI

Buon giorno!  
Buona sera!  
Buona notte  
Arrivederci!  
Ciao!  
Benvenuti!  
Alla salute!  
Buon appetito!  
Buon viaggio!

## POZDRAVI

Dobar dan!  
Dobra večer!  
Laku noć!  
Do viđenja!  
Zdravo!  
Dobro došli!  
Na zdravlje!  
Dobar tek!  
Sretan put!

## ACCETTARE

Si.  
Volontieri.

## NEGARE

No.  
Mai.  
Impossibile.  
Mi dispiace.

## PRIHVAĆANJE

Da.  
Drage volje.

## NEGARE

Ne.  
Nikada.  
Nemoguće.  
Žao mi je.

## RINGRAZIARE

Grazie.  
Grazie mille.  
Non c'è di che!  
Prego.

## SCUSARSI

Mi scusi.  
Mi dispiace tanto.  
La prego di scusarmi.  
Non importa.

## ZAHVALE

Hvala.  
Hvala lijepa.  
Nema na čemu!  
Molim.

## ISPRIKE

Oprostite.  
Vrlo mi je žao.  
Molim vas da mi oprostite.  
Ništa zato.

## CONVERSAZIONE

Parla italiano?  
Sì certo.  
Sì, parlo un pò.  
Mi dispiace, no.  
Lei parla troppo veloce.  
Come sta?  
Bene grazie, e Lei?  
Lo ripeta, per favore?

## RAZGOVOR

Govorite li talijanski?  
Da naravno.  
Da, govorim malo.  
Ne, žao mi je.  
Govorite prebrzo.  
Kako ste?  
Hvala dobro, a vi?  
Možete ponoviti, molim vas?

## AUGURI

Buon Natale!  
Felice Anno Nuovo!  
Buona Pasqua!  
Buon compleanno!  
Tanti auguri!

## ČESTITKE

Sretan Božić!  
Sretna Nova godina!  
Sretan Uskrs!  
Sretan točendan!  
Srdačne čestitke!

## AVVERTENZE

Attenzione  
Suonare  
Tirare  
Spingere  
Non toccare  
Vietato  
Vietato fumare  
Divieto di transito

## UPOZORENJA

Pazi  
Zvoni  
Vuci  
Guraj  
Ne diraj  
Zabranjen(o)  
Zabranjeno pušenje  
Zabranjen prolaz

## COMUNICAZIONI

Entrata, Ingresso  
Uscita  
Uscita d'emergenza  
Aperto  
Chiuso  
Libero  
Occupato

## OBAVJESTI

Ulaz  
Izlaz  
Izlaz za nuždu  
Otvoreno  
Zatvoreno  
Slobodno  
Zauzeto

## FESTIVITÀ IN ITALIA

Capodanno  
Epifania  
San Giuseppe  
Pasqua  
Ascensione  
Pentecoste  
Corpus Domini  
Ferragosto  
(Assunzione di Maria Vergine)  
Ognissanti  
Natale  
Festa del Lavoro  
Festa della Repubblica

## BLAGDANI U ITALIJI

Nova godina  
Tri kralja  
Sv. Josip  
Uskrs  
Spasovo  
Duhovi  
Tijelovo  
Velika Gospa  
Svi sveti  
Božić  
Praznik rada  
Dan Republike

# 2009

## gennaio - siječanj

P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## febbraio - veljača

P	U	S	Č	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

## marzo - ožujak

P	U	S	Č	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## aprile - travanj

P	U	S	Č	P	S	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## maggio - svibanj

P	U	S	Č	P	S	N
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## giugno - lipanj

P	U	S	Č	P	S	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

## luglio - srpanj

P	U	S	Č	P	S	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## agosto - kolovoz

P	U	S	Č	P	S	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## settembre - rujan

P	U	S	Č	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

## ottobre - listopad

P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## novembre - studeni

P	U	S	Č	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## dicembre - prosinac

P	U	S	Č	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



# Korisno je znati - buono a sapersi

## POZDRAVI

Dobar dan!  
Dobra večer!  
Laku noć!  
Do viđenja!  
Zdravo!  
Dobro došli!  
Na zdravlje!  
Dobar tek!  
Sretan put!

## SALUTI

Buon giorno!  
Buona sera!  
Buona notte!  
Arrivederci!  
Ciao!  
Benvenuti!  
Alla salute!  
Buon appetito!  
Buon viaggio!

## PRIHVAĆANJE

Da.  
Drage volje.

## ACCETARE

Si.  
Volontieri.

## ODBIJANJE

Ne.  
Nikada.  
Nemoguće.  
Žao mi je .

## NEGARE

No.  
Mai.  
Impossibile.  
Mi dispiace.

## ZAHVALE

Hvala.  
Hvala lijepa.  
Nema na čemu!  
Molim.

## RINGRAZIARE

Grazie.  
Grazie mille.  
Non c'è di che!  
Prego.

## ISPRIKE

Oprostite.  
Vrlo mi je žao.  
Molim vas da mi  
oprostite.  
Ništa zato.

## SCUSARSI

Mi scusi.  
Mi dispiace tanto.  
  
La prego di scusarmi.  
Non importa.

## RAZGOVOR

Govorite li talijanski?  
Da naravno.  
Da, govorim malo.  
Ne, žao mi je.  
Govorite prebrzo.  
Kako ste?  
Hvala dobro, a vi?  
Možete ponoviti, molim vas?

## CONVERSAZIONE

Parla italiano?  
Si certo.  
Si, parlo un pò  
Mi dispiace, no.  
Lei parla troppo veloce.  
Come sta?  
Bene grazie, e Lei?  
Lo ripeta, per favore?

## ČESTITKE

Sretan Božić!  
Sretna Nova godina!  
Sretan Uskrs!  
Sretan tođendan!  
Srdačne čestitke!

## AUGURI

Buon Natale!  
Felice Anno Nuovo!  
Buona Pasqua!  
Buon compleanno!  
Tanti auguri!

## UPOZORENJA

Pazi  
Zvoni  
Vuci  
Guraj  
Ne diraj  
Zabranjen(o)  
Zabranjeno pušenje  
Zabranjen prolaz

## AVVERTENZE

Attenzione  
Suonare  
Tirare  
Spingere  
Non toccare  
Vietato  
Vietato fumare  
Divieto di transito

## OBAVJESTI

Ulaz  
Izlaz  
Izlaz za nuđu  
Otvoreno  
Zatvoreno  
Slobodno  
Zauzeto

## COMUNICAZIONI

Entrata, Ingresso  
Uscita  
Uscita d'emergenza  
Aperto  
Chiuso  
Libero  
Occupato

## BLAGDANI U ITALIJI

Nova godina  
Tri kralja  
Sv. Josip  
Uskrs  
Spasovo  
Duhovi  
Tijelovo  
Velika Gospa

Svi sveti  
Božić  
Praznik rada  
Dan Republike

## FESTIVITÀ IN ITALIA

Capodanno  
Epifania  
San Giuseppe  
Pasqua  
Ascensione  
Pentecoste  
Corpus Domini  
Ferragosto  
(Assunzione di Maria Vergine)  
Ognissanti  
Natale  
Festa del Lavoro  
Festa della Repubblica

# Kako se jelo nekada i danas

## JUHA SA STARIM KRUHOM (1 osoba)

(Recept Ida Brunetta)

½ vode  
prstohvat soli  
4 šnite kruha  
1 jaje  
čajna žlica maslaca  
šnita svježeg sira



Zakuhati vodu sa soli, za to vrijeme u posudu poslagati narezane šnite kruha prelivene razmučenim jajom i izrezane kockice svježeg sira te dodati na kraju maslac. Sve zajedno izmiješati i izliti u zakuhanu vodu. Kuhati na pola otkriveno 10-tak minuta.

## PARMIGIANA DI MELANZANE

maslinovo ulje  
2 crvena luka  
1,5 kg paradajza ili kupljeni pelati (2 konzerve)  
25 dkg parmezana  
40 dkg mozzarella  
4 patlidana



Pripremiti umak od paradajza tako da se na maslinovom ulju isprži nasjeckani luk. Kad omekša doda se paradajz bez kože izrezan na kockice ili pelati, sol po želji, a nakon 15 minuta doda se svježi bosiljak i svježe mljeveni papar. Umak mora biti gust - ako treba može ga se procjediti.

U međuvremenu narezati patlidane na prst debele ploške i ispeći ih po nekoliko minuta sa svake strane na dobro ugrijanoj rebrastoj tavi na kojoj se može peći bez masnoće. Maknuti sa vatre i malo posoliti i popapriti.

U vatrostalnu ili keramičku posudu koja se iz pećnice iznosi direktno na stol složiti na dno - red patlidana, pola umaka od rajčice, te na ploške narezana mozzarella i pola naribanog parmezana.

Ponoviti s drugim slojem patlidana, ostatkom umaka od paradajza i ploškama mozzarelle.

Obilno posuti parmezanom i staviti u vruću pećnicu na 220 °C da se zapeče 15 minuta sve dok se sir ne rastopi a parmezan poprimi zlatno-smeđu boju.

Prije posluživanja dekorirati lišćem svježeg bosiljka.

## POHANI CVIJETOVİ ŽUTE TIKVE

(Recept Ida Brunetta)

10 cvijetova tikve  
3 jaja  
glatko brašno po potrebi



Oprati cvijetove i osušiti ih kuhinjskom krpom. U posudi razmutiti jaja sa šećerom, te po potrebi dodati brašna dok ne postane homogena, ne pre gusta smijesa.

Uroniti cvijetove jedan po jedan u pripremljenu smjesu i staviti ih peći na jako ugrijano ulje.

Kada su gotove ostaviti ih nekoliko trenutaka na papirnatom ručniku da se višak ulja ocijedi i posložiti ih na tanjur tople.



## TIRAMISU Sastojci (6 osoba)

500 g mascarpone sira  
80 g šećera  
4 jaja  
250 g biskvita (pripremljenog)  
1 šalica jake kave (bolje espresso)  
1 čaša likera  
gorki kakao u prahu

Odvojite žutanjke od bjelanjaka.

Tucite žutanjke zajedno sa šećerom dok ne postane smjesa pjenasto svijetla.

Sa drvenom žlicom razradite sir dok ne postane poput kreme bez grudica.

Pomiješajte mascarpone i smjesu od žutanjaka i šećera, dobro izmiješati.

Napravite snijeg od bjelanjaka i polako dodajte kremu od mascarponea pomiješanu s jajima i šećerom.

Pomiješajte liker i pripremljenu kavu.

Dodajte dvije žlice vode.

Umočite na brzinu u pripremljenu kavu biskvit koji ne smije biti previše namočen.

Namočeni biskvit premažite polovicom pripremljene kreme i poravnajte. Na kremu stavite drugu polovicu biskvita natopljen u kavu i liker i premažite preostalom kremom.

Pospite po kremi gorki kakao u prahu.

Ostavite u frižideru najmanje 6 sati.





Olga i Franz Koller s obitelji - vjenčanje



Olga i Franz Koller - vjenčanje



Ivan Brunetta - Olgin otac

# Bellunezijska gastronomska vožnja u kući gospođe Danice

Urednik: Giovanni Mucciacciaro

Jednog popodneva početkom studenog, nazvale su me Danica i Adela i ponosno mi poručile da je mama od Adele, gospođa Olga pripremila uz njihovu pomoć ručak s bellunezijskim specijalitetima koji je već duže vrijeme bio planiran.

Nazvale su me, dogovor je pao i... evo nas u kući Danice Brunette Bošnjak, okupljeni za stolom prepunim delicija prenošenih generacijama, za idućih sto godina.

Prisutni su svi članovi obitelji gospođe Danice, Adela i njezin suprug i mama Olga, zatim Zdenka sa suprugom i na kraju Željka i ja. Ukratko jedno malo društvo, mali dio članova talijanske manjine Grada Zagreba.

Napravimo jedan korak unazad, ostavimo za trenutak ručak koji nas mami svojim mirisima i dajmo mu minutu vremena da nas očarava svojim mirisima i upoznajmo pozadinu ovog susreta, njegove glavne likove i motivacije zbog kojih je on nastao.

Gospođa Olga je sigurno jedan od glavnih aktera oko koje se i vodi cijela priča. Njezini baka i djed, Osvaldo i Angel(in)a Brunetta, koji dolaze iz Longarone, u pokrajini Belluno doselili su se u područje Pakraca kao posljedica migracija 1866. godine. Njihovi motivi bili su prvenstveno vezani uz mogućnost zaposlenja i dakako zarade za preživljavanje.

Poziv Olge da ju posjetimo u njezinoj kući u Dubravi prihvatitli smo odmah s oduševljenjem, malo je onih koji ti žele odmah „istresti“ svoju povijest, svoj život i probleme o kojima se i nije baš uvijek govorilo. S ulaznih vrata mami nas miris netom ispečene makovnjače i orahnjače koju je ispekla za našu dobrodošlicu. Ne bih želio zaboraviti da ta okretna i puna života baka ima 87 godina koja svaki dan ima obveze kao i svaka druga daleko mlađa domaćica.

Dok mi gutamo tople kolače i ne prestajemo uživati u domaćim okusima, Olga nadodaje vrlo ponosno na bellunezijskom dijalektu za koje je potrebno dobro izvježbano uho: „ nas četiri sestre i tri brata uvijek smo

govorili talijanski kako su nas naši naučili“.

U njezinom glasu i rječima odmah se osjeti ponos vlastitog porijekla, talijanskih korijena, nikad zaboravljenih usprkos životu koji je provela negdje drugdje. Ubrzo dodaje „kada je umro moj muž 1986. godine došla sam ovdje u Zagreb, jer tamo gdje sam živjela prije ostali su samo njemački protestanti“ očito se nije vidjela sama u svijetu koji nikada nije bio njezin.

„Uvijek sam pripremala za jesti svojima“, zapravo i danas njezin dan započinje vrlo rano, kuhanjem jutarnje kave i ispijanje zajedno sa svojom kćerkom prije njezinog odlaska na posao, pripremanjem ručka za sebe i svoje unuke. Na pitanje kada navečer odlazi na počinak brzim odgovorom nam odgovara da baš i ne uvijek rano, ali obično oko deset i trideset. Zabavu joj predstavlja kažu čitanje članaka vezanih za politiku i crnu kroniku u novinama i dakako televizija u večernjim satima.

Dok tako razgovaramo Olga se polako vraća u neke prošle dane, prošla vremena i svako malo se sjeti nekih davno zaboravljenih događaja pa tako i svoje rane mladosti, egzistencijalnih problema onih davnih godina, zatim svojih prvih školskih dana i mnogih drugih stvari.

Odjednom kaže da želi odpjevati jednu pjesmicu i započne bez ikakvog ustručavanja pjevajući:

„Ciao, ciao, ciao Marittina bella avanti de partir un bacio mi vuoi dar, un bacio alla mia mamma, un altro a mio papà, cinquanta alla morsa e trenta al via soldà“.

Vratimo se sada za stol, gdje nas čekaju razne poslastice koje su nam pripremile Olga, Danica i Adela: Zapečena palenta s gljivama, umak od gljiva, umak od puževa na bellunezijski, fritata od sira na bellunezijski, salata s polovicama jaja, domaće bellunezijske kobasice od konjetine, domaći sir te na kraju jesenska torta od jabuka (najbolja koju sam probao do sada).

(prevela Željka Lešić)



## PUŽEVI

(recept gospođe Olge Koller r. Brunetta)

### UMAK OD PUŽEVA:

2 žlice ulja  
3 češnja češnjaka (nasjeckana)  
sol  
pripremljeni puževi (25 komada)  
lovor (kasnije izvaditi)  
crvena paprika  
navedene sastojke prodinstati  
podliti vodom po potrebi (kad počne pucketati)  
kada je prodinstano dodati:  
1 žlica brašna  
vrhnje (1 slatko + pola kiselog)  
peršin nasjeckani

### PRILOG:

palenta

### PRIPREMA PUŽEVA PRIJE KUHANJA

Stavi puževe s kućicama u hladnu vodu, kuhati 30-tak min.  
Baciti vodu, oprati kućice  
Stavi puževe ponovno u hladnu vodu, kuhati barem 30-tak min.  
Izvaditi iz kućice (vilicom)  
Prezati škaricama, očistiti utrobu dobro oprati od sline.  
Uvaljati u sol nekoliko puta i isprati nasjeckati

### PALENTA S UMAKOM OD ŠUMSKIH GLJIVA

½ kg kukuruznog brašna  
1 litra vode  
prstohvat soli

U veliku posudu pristaviti vodu sa soli da zakipi. Polako umješati kukuruzno brašno. Mješati dok se palenta ne počne sama odvajati od stijenki posude. Kad je gotova preli u kalup u obliku vjenca (kalup za kolače) te kad se ohladi okrenuti obrnuto na pladanj.  
Narezati ju na kriške prije posluživanja.

### UMAK OD GLJIVA

2 sitno nasjeckana crvena luka  
1 kg gljiva (vrganji, lisičarke, sunčanice...)  
1 vrhnje za kuhanje  
sol, papar

Gljive očistiti, narezati i preli kipućom vodom (ne previše vode)  
Za to vrijeme dok one malo odstoje na ulju popržiti luk te dodati pripremljene gljive. Dinstati gljive dok ne omekšaju, dodati sol, papar te preli vrhnjem za kuhanje.  
Servirati toplo uz palentu.

### ŠČOŠ PER 4 PARŠONE: (ricetta in dialetto bellunese)

doj kučari de ojo  
tre rešte de aj – tajalo šu fin  
una preža de šalj  
parečadi ščoš (koti e tajadi fin 25 tok)  
foja de orer  
an šçant de paprika roša dojsa  
tut inšjeme roštir  
a butagi šçant de akva  
kvando e finito butagi  
un kučaro de farina  
kao (un kao dojs + ščan de kao agro)  
foje de paršemolj

### JESENSKA TORTA OD JABUKA

1 kg jabuka naribanih  
7 jabuka cijelih  
15 dkg šećera  
30 dkg mljevenih oraha  
8 jaja  
6 žlica šećera  
8 žlica brašna



1 kg naribanih jabuka, prodinstati na malo maslaca sa 15 dkg šećera.  
Cijele jabuke izdubiti u sredini i prokuhati ih minutu u kipućoj vodi, izvaditi ih i sredinu napuniti s orasima u koje smo dodali žlicu, dvije mljeka da ih povežemo. U kalup složiti izribane jabuke, na to posložiti cijele jabuke napunjene smjesom od oraha i preko toga preli smjesu za biskvit napravljenu od jaja, šećera i brašna.  
Staviti peći u pećnicu na 200 stupnjeva i peći oko 45 min do 1 sat.  
Kad se kolač ohladi okrenuti ga obrnuto na pladanj i poslužiti hladno.



# Povratak u vrijeme i živa sjećanja gospođe Lide

Urednik: Giovanni Mucciacciaro

Jednog petka popodne, mjeseca prosinca, ne previše hladnoga, bio sam pozvan od gospodina Sergia napraviti intervju s njegovom majkom osamdesetčetverogodišnjom gospođom Lidom Petri koja je došla 1949 godine u tadašnju Jugoslaviju točnije u Split. Oduvijek su bili deklarirani kao Talijani, praktički cijeli život u nekadašnjoj nam Jugoslaviji, a danas u Hrvatskoj.

Proći će mo ukratko njezinu mogli bismo reći posebnu priču života koja započinje u jednom provincijskom mjestu u Pisi koje se zove Molino di Quosa, mirno područje koje uranja u zelenilo svojih planina, u selu koji prolazi zapadnim djelom Monte Pisana uzduž puta koji spaja Pisu i Luccu.

Gospođa Lida je kći Duilia Petri i Marraccini Celide druga po redu od četiri kćeri; njezin otac imao je obrt koji je proizvodio brašno dobiveno od žitarica i kestena. Obrt je bio opskrbljen funkcionalnim mlinom koji se pokretao tokom "Cuoze" koja je imala svoj tok dolinom sve do ponora, gdje su bile umjetno prokopane skromne gotovo neupotrebljive prostorije za potrebe mlina. Zahvaljujući mlinu, obitelj



je imala uvijek mogućnosti za prehraniti se u vremenu opustošenom ratom.

Međutim gospođa Linda nije mogla ni slutiti a niti znati da će joj sudbina donjeti nova iznenađenja, da će jednog dana morati napustiti ovo područje, ovaj način života ovu kulturu.

S druge strane Jadrana 1942 gospodin Marco Simunović zatvoren u Šibeniku, optužen da je protivnik tadašnjeg sistema te deportiran zajedno s ostalih 50 osoba prvo u Trst, kasnije u Veneciju, Bolonju i na kraju u Pisu.

Tijekom primirja 1943, oslobođeni su bili svi zatvorenici među kojima i gospodin Marco; bježeći u planine Pisano, spavajući po danu u špiljama prehranjujući se onim što im je bilo ponuđeno od mještana ili crkve po noći. Razgovarajući o tim vremenima punim ponosom gospođa Lida je onako dodala "Prvo sam ga vidjela ja" naravno svojim toskanskim dijalektom.

U tom ozračju Lida upoznaje Marca koji se pridružuje komunistima onoga vremena, postajući tako aktivista birajući stranu protiv nacista i fašista, dobivši također priznanje samog mjesta kao "medalja Garibaldi" koju mi sa ponosom pokazuje.

Gospođa dodaje u svojem dijalektu:

"svi su mi željeli dobro, bio je dobar sa svima, bio je mlad,

stavljen u zatvor, svi su ga poštovali".

Upoznavši se i provodeći neko vrijeme zajedno odlučili su se oženiti u crkvi u Molinu.

Ali iznenađenja ne završavaju zadirući u sudbinu gospođe Lide; otac Marca, gospodin Jure Simunović, profesionalni vojnik i glavni zapovjednik u Monopoliju, blizu Barija, morao se vratiti u tadašnju Jugoslaviju jer su njegove dvije sestre trebale zaštitu budući da su ostala dva brata morala napustiti Split pošto su i sami bili u vojnoj službi Jugoslavije.

Tako je gospođa Lida sa svojim osmomjesečnim sinom Sergiom bila prisiljena vlakom doći u Split.

Gospođa se sjeća svog dolaska na granicu i tadašnjih svojih riječi te plača svog djeteta: "Želim se vratiti kući, ne želim prijeći granicu, pusti me, zvat ću svog brata i vraćam se kući. Zašto mi nisi rekao istinu da ovdje još uvijek postoji smrt?".

Tako "ubačena" u novu realnost morala je proći jednu cijelu "kalvariju": "nisam znala ni reći dobar dan, "nagrađivata šamarima", govorili su mi da sam fašista".

Ničeg nije bilo za jesti, "slali su mi pakete iz Italije da bi mogla preživjeti, dok je suprug Marco morao putovati zbog posla po cijeloj Jugoslaviji prodavajući drvo i donoseći kući uvijek nešto za jelo".

Godine su prolazile i život je tekao svojim tokom sve do devedesetih, kada ju je smrt supruga primorala na ponovni odlazak i promjenu grada.

Dolazi u Zagreb gdje se seli i njezin sin Sergio koji se u međuvremenu oženio i dobio sina po imenu Marco. U ovom novom okružju gospođa Lida provodi svoje dane brinući se o odrastanju i naobrazbi svoga unuka.

Danas živi svoj život diskretno i mirno u društvu svoga sina Sergia, na 6 katu stana u Novom Zagrebu.

Zelio bih ukazati veličinu i danak ove gospođe koja je u četrdeset i petoj godini ne znajući ni gramatički pisati talijanski jer je uspjela završiti svega tri razreda osnovne škole i ne znajući pisati na hrvatskom na svoj način započela mi na komadu papira zapisivati pjesme.

Njezina "obimna poezija" napisanih je više od tristo-tinjak pjesama, proizašla je iz dubine njezinog života i njezinih osjećaja.

Da bi čitalac shvatio o čemu smo pričali, objavljujemo 3 pjesme koje je odabrala gospođa Lida.

(prevela Željka Lešić)

Il mare

*Il mare un giorno mi trascina lontano,  
dal mio sole e con un sorriso mi seppellisce  
nel più profondo del mare.*

*Noi nella terra straniera non ha sorriso alla mia  
vita.*

*È castigo per averli dato l'addio.*

*Quando sarò seppellita*

*Sorridi eterno,*

*accanto al mio amore*

*non avendo colpa.*

Era di tre colori

*Era di tre colori: pensiamo a vivere*

*Un giorno dobbiamo morire.*

*Non spargiamo sangue*

*È prezioso, evitiamolo.*

*Il cammino prosegue.*

*Dopo le risa e soddisfazioni*

*Una domanda?*

*Colpa del tricolore.*

Le linci

*Le linci escono dai boschi*

*Affamate senza linguaggi.*

*Il loro ruggito fanno capire*

*Non sono immortali.*

*Distruggerle non si puote*

*Anche loro hanno il diritto  
di sopravvivere.*

*Dobbiamo addomesticarle*

*Con prudenza e con dolcezza,*

*solo allora otterrai la compattezza.*

*E vivremo pure noi nei loro boschi*

*E allora anche loro impareranno*

*i nostri linguaggi.*

# Morcone: moje rodno selo

Urednik: Giovanni Mucciacciaro

U srcu Apenina na južnim obroncima lanca Matese, u provinciji Benevento, pojavljuje se prostrana dolina, Morcone, jedno od najljepših mjesta u regiji Sannio. Gledajući iz daleka, s planinama u pozadini, mjesto se čini kao otvorena lepeza okrenuta prema nebu, koja se prepušta postepenom padu dolinom podjeljenom mnogobrojnim posloženim kamenim kućama koje krase stari krovovi terakote. Gledajući s oba dvije strane, omeđen svojim zelenilom i stijenama čini se kao mali otok smješten između dva potoka San Marco i Rio Vivo. Centar mjesta, sa svojim spletom uličica i stubama nepristupačan je ne samo automobilima nego također i teretnim kolima kao što je bilo i ostalo kao nekada. Konstrukcije i forme su jednostavne, ruralne arhitekture s kamenim portalima koji označavaju ulaze, ograde balkona od kovanog željeza te stari prozori u majolici,

stari dimnjaci i golubice. Živahna atmosfera povijesnog dijela centra smanjuje se čim se počinjemo udaljavati prema rubnim dijelovima, prema mjesnoj tvrđavi, gdje se u Srednjem vijeku rađaju prvi počeci Morcona, koji se poslije polako razvija u grad gdje se također nalazio jedan posve drugi antički i misteriozni grad osvojen od strane Rimljana oko 300-te godine prije Krista. Prema pretpostavkama bila je to famozna Murgantia grad Tita Livija. U sjeni svoje tvrđave i crkve opasan zidinama u kojima su bila šest ulaza točnije šest vrata od kojih San Marco postoji još i danas, mjesto se pojavljuje prvi puta službeno na pozornici priče kao feud Longobarda. Sa vrhovnim Anžuincima Morcone, koji je već bio biskupija razvija se društvena organizacija. Odmah nakon potresa 1980, gradska uprava imala je želju da se grupa vrsnih arhitekata pobrine za obnovu zgrada u povijesnom

dijelu, zatim o proširenju trgova i ulica kao što je ulica Porres ili ulica Fioridi. Tako je ponovno rođena zgrada Sannia, s nepravilnim formama svojih prostorija, s otvorenim asimetričnim pročeljima kao rezultat spontanosti obrtništva lokalnih majstora. Malo dalje, na kraju ulice Caffè, na jednom drugom trgu nalazi se crkva San Bernardino koja je sagrađena između 1515 i 1608, restrukturirana i pretvorena u auditorium, koja iznenađuje svojom unutrašnjosti, u kojoj su ukomponirani materijali poput stakla i čelika kao jedna doza modernističkog u odnosu na antičke vapnenačke zidove. Mnogo je toga za vidjeti, brojne crkve, mnoge stvari koje su vezane za antičke zanatske aktivnosti nikada nestale



## Poslovice:

• *Chi rice ri fatti sóji méz'a la chiazza, ce sta chi rire e ce sta chi schiatta.*

Prepričavanje vlastitih događaja, vlastite intime u javnosti izaziva uvijek zabavu ili zavist od drugih.

• *Le corna so' com'a ri rénti: quànno spóntane fàò màlo, ma po' te ce abitui e te sèroene.*

Rogovi sliče zubima: kada rastu bole, ali kasnije postanu korisna navika.

## Pjesmica:

• *Carnovà, pecché si'morto, la n'zàlata stèva a r'orto, ro presutto stèva appiso, Moromé pecché so 'mpiso.*

"Karnevale", zašto si mrtav: salata je bila u vrtu, a pršut je bio u smočnici, jao meni što sam obješen.

## Zagonetka:

• *Longo longo pènne, ro niro ce s'appènne, ro russo vatte 'ncuro, andovina che è? (ro caoràro).*

Dugo, dugačko visi, crno će se objesiti, crveno ga udariti po guzi, šta jet to? Kotao.



kao što su obrada tkanina od lana vrlo značajni za 1700-te.

Mnogi mlinovi, stare tješnjače daju jedan neočekivani čar mjesta. Najljepši djelovi mjesta su ipak oni uz tok potoka, koji uranjaju u zelenilo na rubovima grada i daruju nam pogled pun sugestija jednog akvarela boja.

Prilike za posjetiti Morcone: 20 svibanj, dan zaštitinika grada Sv. Bernardino; za vrijeme ljeta gdje se može uživati u raznim muzičkim manifestacijama; žive Jaslice, 3 siječanj: kada cijeli povijesni dio grada oživi cjelokupnom populacijom.

Za one koji žele saznati više, mogu pogledati na stranicama: <http://morconese.beepworld.it>; [www.morconiani.net](http://www.morconiani.net); [www.prolocomorcone.com](http://www.prolocomorcone.com).

Ljubav prema vlastitoj zemlji, teritoriju, selu želim Vam dočarati kroz neke izraze na dijalektu, primarne forme komunikacije jedne zajednice.

To je zapravo jedno putovanja u prošla vremena kada smo kao djeca šetali starom jezgrom i prisluškivali priče ispričane dijalektom starih koji su sjedili ispred kuća ne bi li im prošlo brže vrijeme prisjećajući se svojih nekadašnjih vremena prepunih siromaštvom i problemima ali fundamentalni i kompleksni koji ostaju kao podloga za novi zajednički život.

Želio bih skrenuti pažnju čitatelju da pokuša s malo pažnje pročitati ovih par redaka koji slijede kako bi što bolje uspijo shvatiti realnost Morcona i "morkonianski" karakter ljudi koji vole svoju povijest, priču, svoju tradiciju koju čuvaju ljubomorno među z i d i n a m a svojih ulica.

Ovo je samo jedan dio materijala vezan uz

ovu kulturu i tradiciju koja polako nestaje, također epoha koju trenutno živimo i navala sredstava komunikacije i globalizacije ne favorizira naravno ponovna otkrića dijalekata kao oblik kulturnog tuorstva jezične manjine.

(prevela Željka Lešić)

## Gastronomija:

• *Cavatèlli*: njoki od vode i brašna, umjeseni ručno kod kuće.

• *Scorpella*: slatko lisnato tijesto, narezano na trake, presavinute i oblikovane u vjenčice; posipane vanili šećerom u prahu ili prelivene medom (tradicionalno za karneval).

## Igre:

• *Joca a acchiapparèlla*, igra lovice

• *Joca a ciòppola*, hrvanje

• *Joca a la morra*, igra na prste (šije-šete);

• *Joca a zoppearèlla*, igra školice

• *Mazza e piozo*: igra štapova (zašiljeni štap s oba dvije strane, bacan komadom drveta)

# Uspavanke naših baka

(uspavanke nisu prevedene i pisane su istro-venetskim dijalektom)

Ninna nanna, bel putin,  
fa la nanna sul cussin,  
nina, nana, bel butin.  
Fa la nina, fa la nana,  
picio belo de la mama,  
de la mama e de papà;  
el il mio picio dormira.

Ghie, ghie, cavalin,  
ciol el sacco e va al mulin,  
fin che vado,  
fin che torno,  
fin che meto  
el pan in forno

Din don, campanon,  
tre sorele sul balcon:  
una va a San Vito  
per trovare un bon marito  
come late, come vin,  
come la foia de l'armelin.

Din don, campanon,  
tre sorele sul balcon:  
una fila, una taja,  
una fa i capei de paja  
per la vecia capelaia.

Giovanni MUCCIACCIARO: "Časopis s kojim se osjećamo bližima"

## Pozdrav predstavnika talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba

Napustivši vlastitu zemlju, dom, svoje bližnje: jedan bolan rastanak, jedno poglavlje života koje završava i jedno posve novo koje se otvara s velikom nadom ali također s tugom i nostalgijom. Bili su to osjećaji mnogih Talijana koji su s kraja 1800-te započeli svoj emigracijski put, prvo u Austro-Ugarsko kraljevstvo zatim u Jugoslaviju te sada u Hrvatsku u potrazi za sigurnošću, srećom, boljom perspektivom u bjehu pred nezaposlenosti, siromaštvom i sukobima. Danas ti ljudi predstavljaju za nas dragocjenu prisutnost, baštinu iskustva i povijesti koja zahtjeva ipak jedno poštovanje i vrednovanje.

Ove žene i ovi muškarci nisu samo postali svjedoci građanske dužnosti, poduzetničke inteligencije, radišnosti nego pravi ambasadori naše kulture u svijetu, naših života našeg "biti Talijan". S osjećajem zahvalnosti svega unaprijed navedenog, imao sam želju za inicijativom učvršćenja jedne davno započete veze i stavljanja naglaska da ovi ljudi nisu nestali da nisu zaboravljeni negdje u pričama.

(prevela Željka Lešić)

## SADRŽAJ

Uspavanke naših baka.....	2
Pozdrav predstavnika talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba.....	3
Morccone, moje rodno selo.....	4
Povratak u vrijeme i živa sjećanja gospođe Lide.....	6
Bellunezijska gastronomska vožnja u kući gospođe Danice.....	8
Kako se jelo nekada i danas.....	10
Korisno je znati.....	12
Kalendar.....	14

## SUSRETI

Glasilo talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba  
Broj 1/ Godina 2009

## UREDNIK

Giovanni Mucciacciaro

## ZAMJENICA UREDNIKA

Željka Lešić

## DIZAJN I GRAFIČKA PRIPREMA

Maša Hrvatin

## NAKLADNIK

Predstavnik talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba

## ADRESA

Remetinečka cesta 77c  
10020 Zagreb  
www.italianiazagabria.com  
e-mail: info@italianiazagabria.com  
tel: +385 1 65 22 600  
fax: +385 1 65 22 768

Glasilo izlazi uz financijsku potporu Grada Zagreba

ISSN



# Susreti

Glasiilo talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba Godina 2009/ Broj 1

