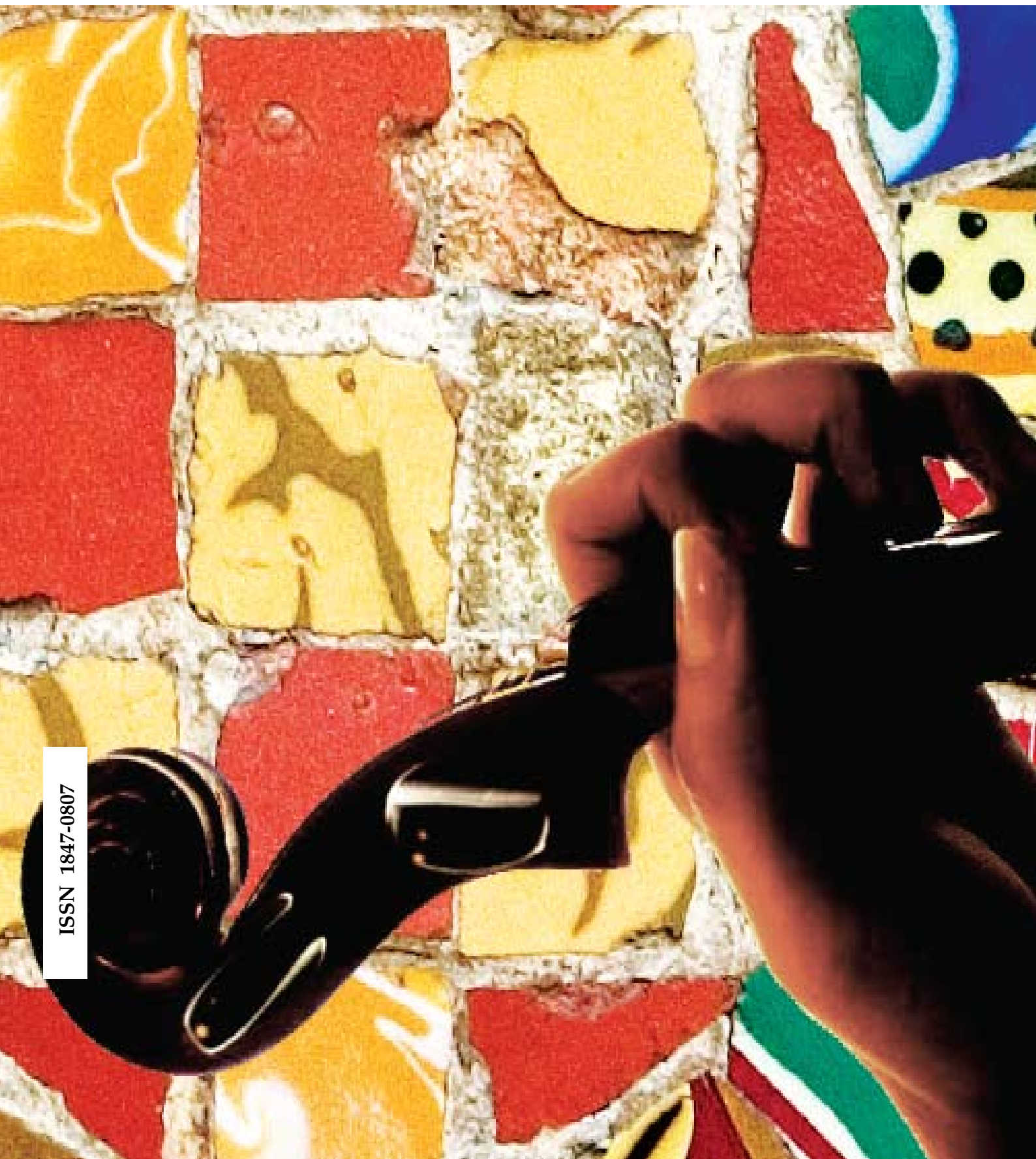


INCONTRI

Periodico della minoranza italiana della città di Zagabria Anno 2009/ Numero 2



ISSN 1847-0807

Canzoni popolari, proverbi e ninna nanna dei nostri genitori

Canzone popolare della regione
Lombardia

Quel Mazzolin di Fiori

Quel mazzolin dei fiori,
che vien dalla montagna
e guarda ben che no'l se bagna
che lo voglio regalar.

Lo voglio regalare
perchè l'è un bel mazzetto,
lo voglio dare al mio moretto
questa sera quando vien.

Stasera quando viene,
gli fò 'na brutta cera,
e perchè sabato di sera
ei no l'è vegnù da me.

No l'è vegnù da me,
l'è andà dalla Rosina;
perchè mi son poverina
mi fa pianger, sospirar.

Mi fa pianger e sospirare,
sul letto dei lamenti,
ma cosa mai diran le genti,
cosa mai diran di me.

Diran che son tradita, tradita nell'amore,
e l'è perchè mi piange il cuore.

PROVERBI DEI MESI

Novembre

Di novembre mosto in tino gorgogliando divien vino.

Il cielo di novembre è scuro e incombente la foglia di
novembre rossa e lucente.

Dicembre

Quando Natale vien de domenega vendi el porco e
compra la melega (granoturco), tienla vissin de ti fin
che Nadale nó vien de martedì

Santa Bibiana quaranta dì e una settimana. (il tempo
che fa per Santa Bibiana durerà per quaranta giorni e
una settimana)

Stella stellina

stella stellina
la notte s'avvicina
la fiamma traballa
la mucca è nella stalla
la mucca e il vitello
la pecora e l'agnello
la chioccia con i pulcini
la gatta coi gattini
la capra e il suo capretto
ognuno ha la sua mamma
e tutti fan la nanna.

Giovanni MUCCIACCIARO: "Un giornale per sentirsi più vicini"

Il saluto del rappresentante della minoranza italiana della città di Zagabria

Eccoci arrivati al secondo numero del nostro semestrale "Incontri" rivolto a quanti desiderano e cercano di tenere vivo un legame con la loro lingua, con le loro tradizioni e la loro cultura.

In questo numero troverete delle novità nella rubrica dedicata alle ninne nanne: Infatti pubblicheremo nel suo interno, anche delle canzoni popolari, nonchè alcuni proverbi relativi ai diversi mesi dell'anno e chiaramente una ninna-nanna.

Per quanto riguarda la rubrica delle ricette pubblicheremo, di volta in volta, delle ricette regionali che rispecchiano il clima, il carattere, i costumi e in alcuni casi, la configurazione geografica delle varie regioni.

E per finire, pensando di fare cosa gradita, abbiamo pensato di inserire nelle pagine centrali riguardanti l'italiano, alcune frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza.

Come si può notare la pubblicazione di questo periodico ha come scopo principale quello di aprire un dialogo reale con i nostri lettori, creando una sorta di interattività per far sì che il periodico venga in buona parte realizzato anche da chi leggerà gli articoli che noi pubblicheremo.

Il nostro compito non vuole essere solo quello di informare, ma anche di provocare l'interesse dei lettori, coinvolgendoli nella discussione sugli argomenti che proporremo e che ci verranno proposti.

Per cui non esitateci a contattarci al seguente indirizzo di posta elettronica: zajednica@italianiazagabria.com per chiedere informazioni, per inviarci suggerimenti, per proporre argomenti da approfondire e da pubblicare.

Cercheremo di rispondere a tutti i vostri messaggi, mentre gli argomenti di carattere generale da Voi affrontati diverranno tema dei prossimi numeri di "Incontri".

SOMMARIO

Canzoni popolari, proverbi e ninna nanna
dei nostri genitori.....2

Il saluto del rappresentante della
minoranza italiana della città di Zagabria ..3

Alla scoperta del fascino dell'arte di Pistoia,
Pisa e Lucca.....4

Sulle ali della musica.....6

Sulle tracce della minoranza croata
in Italia.....8

Ricette regionali10

Buono a sapersi12

Calendario.....14

INCONTRI

Periodico della minoranza italiana della città di Zagabria
Anno 2009/ Numero 2

Pubblicazione: 2 numeri all'anno

REDATTORE

Giovanni Mucciacciaro

VICE REDATTORE

Željka Lešić

DESIGN E GRAFICA

Maša Hrvatin

EDITORE

Il rappresentante della minoranza italiana della
città di 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



Alla scoperta del fascino dell'arte di Pistoia, Pisa e Lucca

Escursione di studio della Comunità degli Italiani di Zagabria in Toscana

A cura di Giovanni Muciacciaro

Da qualche giorno si è conclusa l'escursione di studio in Toscana organizzata nell'ambito della collaborazione tra L'Unione Italiana e l'Università Popolare di Trieste.

Dieci fortunati della nostra Comunità hanno potuto passare tre giorni splendidi, speciali a contatto con realtà storico-artistiche di grande fascino e bellezza, nonostante le condizioni atmosferiche che non sono state delle migliori.

Il primo giorno, o meglio la prima parte della mattinata del primo giorno, c'è stato il trasferimento del gruppo dalle sedi di provenienza a Trieste e da qui a Pistoia.

Permettetemi di spendere qualche parola su questa città.

Antica città romana e medioevale, Pistoia possiede nel suo patrimonio artistico palazzi monumentali di varie epoche e diverse splendide chiese romaniche e gotiche. È certamente di fondazione Romana, ma probabilmente esisteva un precedente insediamento etrusco. La prima cinta muraria risale alla metà dell'VIII secolo ed era alta 14 metri. La città fu sede vescovile, e conquista di Goti, Bizantini Longobardi e Franchi.

Con il nuovo millennio Pistoia si avvia a diventare autonoma. Nel

1144 due pellegrini vi portano la reliquia di S. Jacopo, facendo della città tappa obbligata sul percorso della via Francigena per coloro che si recavano a Santiago de Compostela.

La posizione di Pistoia alla confluenza dei grandi itinerari commerciali ali-

menta la sua vocazione commerciale, e soprattutto



Negozi di cioccolato a Pistoia

tutto dal 1100, emerge un attivo ceto mercantile. All'inizio del '300 la città venne assediata da Firenze e Lucca. Dal 1351 la città fu sottomessa a Firenze, alla quale resterà legata fino all'Unità d'Italia.

Passato il '300 venne eretta la terza cerchia muraria, visibile ancora oggi. Quattro porte permettevano l'accesso alla città: porta Lucchese, porta Carratica, porta Al Borgo e San Marco.

Lo stemma della città formato da una scacchiera bianca e rossa con 36 pezzi, retta ai lati da due orsi (aggiunti successivamente a rappresentare il predominio di Pistoia sulla montagna) deriva la sua origine forse dalla conchiglia del pellegrino, uno degli attributi di S. Jacopo. La cappella del santo, nella cattedrale, è composta proprio di marmi bianchi e rossi.

Il secondo giorno abbiamo potuto visitare la città di Pisa partendo da Piazza del Duomo, comunemente nota come "Piazza dei Miracoli". L'area, destinata al culto sin dall'epoca degli Etruschi, costituisce il centro religioso cittadino e comprende edifici sorti in un periodo compreso



Duomo di Pistoia

tra l'XI e il XIV sec.

Nella piazza si dispongono la Cattedrale di Santa Maria Maggiore (con l'annessa torre campanaria), il Battistero e il Camposanto, che si possono interpretare simbolicamente come i tre momenti fondamentali della vita dell'uomo: la nascita (il Battistero), la vita (il Duomo), la morte (il Camposanto).

Oltre al Duomo e alla torre campanaria, di notevole rilevanza architettonica sono il Battistero e il Camposanto monumentale. La costruzione del Battistero viene avviata nel 1152 dall'architetto Deotisalvi e si conclude solo nel XIV sec.

Il Camposanto, iniziato nel 1277 da Giovanni di fu portato a termine solo nel XIV sec. Esso completa il gruppo degli edifici religiosi della piazza, racchiudendo l'antico cimitero. Addossato alla cinta muraria, il Camposanto si sviluppa longitudinalmente in modo da congiungere idealmente la Cattedrale con il Battistero.

Nella mattinata dell'ultima giornata ci si è dedicati alla visita della città di Lucca

costruita in epoca precisata al confine tra le terre liguri e quelle etrusche e precisamente su un pezzo di terra strappato all'allora fiume Auser, successivamente ribattezzato Serchio. Da testi storici si apprende che nel 180 a.C. Lucca divenne una colonia latina anche se la sua influenza e la sua notorietà è di gran lunga minore rispetto a quella delle vicine Pisa.

Lucca subisce poi l'invasione dai Goti, dei Bizantini e dei Longobardi che nel 570 d.C penetrano nella città e convertono i lucchesi al Cristianesimo. In quel periodo rifiorisce la città di Lucca sotto tutti i suoi aspetti; religiosi, economici e politici e questo grazie anche alla famosa via Francigena-Romea che collega Lucca alle altre città europee ed italiane, permettendone così l'espansione a livello commerciale e culturale.

Nel IX secolo viene conquistata dai Franchi e nasce il Marchesato di Toscana. E' in questo periodo che nei lucchesi inizia a maturare il desiderio



Piazza dei Miracoli a Pisa

di indipendenza; sorgono i primi screzi con Pisa e nascono le prime strutture di autogoverno.

Nel 1314 Lucca cade sotto il dominio del Signore di Pisa Ugucione della Faggiola e successivamente Lucca stabilì poi un'alleanza con Carlo V e nello stesso anno subì la congiura dei Poggi e la rivolta degli straccioni (1531-1532) e visse un periodo di crisi religiosa.

Nel 1799 per volere di Napoleone la città divenne principato di Elisa Bonaparte e di Felice Baciocchi. Crollato l'Impero Napoleonico, la città venne affidata alla duchessa Maria Luisa di Borbone e poi al figlio Carlo Ludovico che nel 1847 passò la città in mano al granducato di Toscana. Nel 1860 si unisce al Regno d'Italia.

Stanchi, infreddoliti, ma soddisfatti, poiché non capita tutti i giorni poter apprendere, conoscere ed imparare una parte della nostra storia; a tal proposito bisogna ringraziare il costante supporto e la puntuale attenzione e sapienza delle nostre guide.

Infreddoliti, causa condizioni atmosferiche in sintonia con la stagione autunnale: pioggia e basse temperature, ma soddisfatti, totale soddisfazione dei nostri partecipanti.

Ringraziamo la rappresentante dell'Università Popolare di Trieste, la Dottoressa Elisabetta Lago e con lei tutta l'UPT nonché i vertici dell'UI che ci hanno dato la possibilità di conoscere ed apprezzare „i luoghi e le terre“ di cui ci sentiamo far parte.



Foto di gruppo

Sulle ali della musica

Francesco Bozzo: una bella realtà della Comunità Italiana di Zagabria

A cura di: Giovanni Mucciacciaro



Negli ultimi mesi a Zagabria, sui giornali e per televisione non si parla d'altro che della ristrutturazione ed imminente riapertura della sala concerti *Vatroslav Lisinski*, conosciuta da tutti gli amanti della musica ma anche da coloro che non ci hanno mai messo piede.

Per me quando parlo di musica, di arte e quindi del Lisinski, subito, di getto, mi viene in mente un illustre membro della minoranza italiana di Zagabria, il maestro Francesco Bozzo.

Allora che faccio, prendo il telefono e lo chiamo e concordiamo di incontrarci per fare una costruttiva e sana chiacchierata.

I meno assidui frequentatori delle nostre attività, dei nostri spazi e delle nostre riunioni, non hanno avuto la fortuna di conoscerlo, altri, invece, se lo ricordano perfettamente, oltre che per la sua comunicatività, anche per la sua professione a dir poco particolare.

Francesco Bozzo è un maestro dell'orchestra sinfonica della Radiotelevisione Croata dal 1993: lui li ci

suona la viola.

Ma fermiamo un momento e facciamo un salto indietro nel tempo di qualche anno per capire come si è arrivati al Francesco di oggi.

Nasce in un piccolo paesino in provincia di Cosenza, Cellara e dopo gli studi dell'obbligo si iscrive al magistrale e contemporaneamente frequenta il conservatorio di *S. Giacomoantonio* di Cosenza, dove studia, conseguendo il diploma in viola.

Ad un certo punto della chiacchierata, Francesco mi guarda e mi dice: "quando ho finito il conservatorio ho subito suonato dapprima al teatro *Alfonso Rendano* di Cosenza e poi passo passo ho suonato e fatto esperienza al teatro *Bellini* di Catania ed al teatro *Massimo* di Palermo e quando pensavo di aver ottenuto quasi tutto dalla mia carriera e quindi di avere una sede stabile, invece, il destino mi riserva altre strade: partecipo al concorso internazionale presso l'orchestra sinfonica della Radiotelevisione Croata e lo vinco. Il mio desiderio ed il mio sogno era quello di fare il maestro d'orchestra per cui non ci ho pensato due volte e subito sono partito alla volta della Croazia".

Successivamente continua gli studi a Roma presso il maestro Alfonso Ghedini e Paolo Centurioni. Il suo amore per la musica va oltre così si trasferisce a Cremona, dove frequenta, per tre anni la *Scuola Internazionale di Liuteria di Cremona*, studia con Piero Luigi Aromatico e massimo Negrone. Dopo il diploma di *maestro liutaio*, si perfeziona alla scuola di Luca Bellini e Marco Osia.

Ha partecipato a numerosi concorsi internazionali; tra i più importanti vanno annoverati il concorso Internazionale di Liuteria E. Vatelot a Parigi nel 2004 e nel 2005 il Concorso Internazionale di Mitlenwald in Germania dove ha conseguito il Diplo-



dell'Austria, della Germania, della Francia, della Turchia, della Svizzera e dell'Ungheria.

Inoltre oggi il suo hobby preferito è fabbricare e riparare strumenti ad archi nel suo piccolo laboratorio. E continua nella sua confessione: "pensavo di aver fatto tanto ma poi ho suonato in tutta Europa e solo ora ho la giusta visione di come sono andato lontano. Una sera prima di suonare al FEST-SPIILHAUS di Salisburgo ho preso coscienza della strada percorsa, molto ma molto di più di quanto avessi potuto immaginare".

E riflette aggiungendo: "quando dall'Italia sono venuto in Croazia i miei amici mi prendevano per pazzo e quando suonavo nell'orchestra croata anche i miei colleghi mi consideravano doppiamente pazzo".

Come ogni maestro d'orchestra anche Francesco ha un suo quartetto, il quartetto d'archi: QUOD-LIBET.

Mi spiega che Quodlibet significa "forma musicale libera o a piacere e di solito si tratta di melodie popolari, spensierate ed allegre, spesso rimaneggiate.", e non mi stupisce il fatto che questa formazione è una vera e propria multinazionale del suono, infatti i membri dell'ansamble sono: Francesco Bozzo (italiano) alla viola, Marijan Modrušan (croato di origine ceca) al violino, Jonathan Zalusky (ameri-

ma di Merito. Ed eccoci di nuovo ad oggi, dove eravamo rimasti?

A si ... è dal 1993 membro effettivo dell'orchestra della Radiotelevisione Croata, con la quale si è esibito in molte città europee della Spagna,

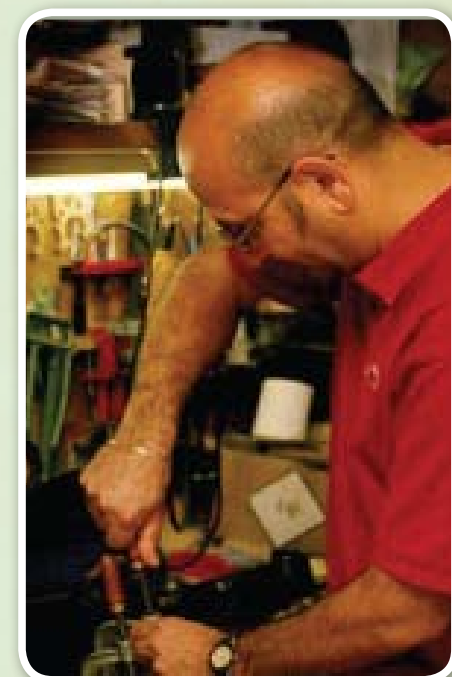
cano) al violoncello e Andrija Potroško (russo al contrabbasso).

Gli chiedo com'è la tua settimana tipo. Mi risponde con un sorriso che cela una profonda soddisfazione.

La mia settimana tipo? Più o meno va così: prove dal lunedì al venerdì per tre ore ogni giorno, con un concerto quasi sempre di giovedì al Lisinski ed il resto del tempo mi dedico al mio hobby che è la *liuteria*, ovvero mettere insieme 72 pezzi e solo dopo circa 250 ore di lavoro ne esce fuori uno strumento come il violino o la viola.

Mi confessa: "mettere insieme settanta pezzi di legno che dopo suonano non è un lavoro ma una esperienza bellissima unica ed irripetibile per me" e mi dice: "io non ho mai pensato alla musica come un lavoro ma solo come una grande passione".

E prima di concedarci mi dice: "ho avuto molto fortuna nella vita".



Sulle tracce della minoranza croata in Italia

A cura di: Giovanni Mucciacciaro

Lo sapevate che in Molise esiste e resiste una piccola comunità di un'antica minoranza croata.

Scritte bilingue

Tra ottobre e novembre ci sono state due visite ufficiali di due delegazioni del governo croato, la prima composta da Presidente del Parlamento della Croazia, Luka Bebić e da Furio Radin, deputato della minoranza italiana al Parlamento croato e la seconda del presidente della Repubblica Mesic con il suo entourage, alle comunità croate del Molise.

Approfittiamo di questa occasione per farvi conoscere chi sono, dove vivono, qual'è la loro identità culturale di provenienza e come sono i loro rapporti con le Istituzioni dall'altra parte dell'Adriatico.

Sono rimasti in pochi, duemila an-

ime appena, anche se da molto tempo ne hanno pronosticato la scomparsa, troppo isolamento, emigrazione fortissima, lenta assimilazione culturale. Eppure resistono ancora, e le tante difficoltà non sono riuscite a cancellare il loro secolare patrimonio linguistico e culturale, almeno fino ad ora.

Provincia di Campobasso, entroterra di Termoli, tra i fiumi Trigno e Biferno. E' qui, non lontano dall'Adriatico, nei paesi di Acquaviva Collecroce (Kruč), San Felice del Molise (Filić) e Montemitro (Mundimitar) che vive la comunità dei croati molisani, probabilmente la più piccola minoranza linguistica d'Italia.

Giunti intorno al XV-XVI secolo "iz d'one bane mora" (dall'altra parte del mare) per sfuggire all'avanzata ottomana nei Balcani, trovarono rifugio sull'altra sponda dell'Adriatico, in terre in gran parte spopolate dopo il terribile terremoto del 1456 e un'epidemia di peste.

La loro identità si è conservata, sfidando i secoli e in fondo proprio grazie al forte isolamento, nei tre paesi



Scritte bilingue

in cui oggi si parla ancora il "na-našu", antico dialetto slavo originario dell'entroterra dalmata.

Nel 1996, con l'accordo bilaterale tra Italia e Croazia sulla protezione delle minoranze linguistiche, è arrivato finalmente il riconoscimento ufficiale della minoranza croata, ribadito un anno dopo da una legge di salvaguardia della regione Molise.

San Felice del Molise (Filić)

Un cartello avverte, "strada priva di barriere e segnaletica". E' la strada, tortuosa e malandata, che dalla valle del Trigno porta fino a San Felice del Molise, tra macchie di ginestra e piccoli uliveti scuri.

Il consolato croato a Montemitro

Oggi ci vivono circa ottocento persone, ed è il centro in cui la tradizione linguistica e culturale croata è più a rischio. Nelle strade del paese, piccolo, disteso sul crinale di una collina argillosa, silenzioso, si sente parlare quasi soltanto in italiano, anzi in dialetto molisano-

abruzzese. L'unico segno visibile della sua diversità è all'ingresso del paese, dove la scritta "Dobro došli u Filić" campeggia sotto il benvenuto in italiano.

"Nella prima metà degli anni '90 non era facile lavorare sull'identità e avere rapporti con la Croazia", ed era quasi impossibile esporsi perchè si veniva visti con qualche sospetto".

Anche il riconoscimento dello status di minoranza sembra essere stato un'opportunità sfruttata male: venivano interpellati dai vertici che confermavano l'esistenza dei fondi utilizzabili ma senza nessuna programmazione. Il problema principale però è che la gente non si rende conto dell'importanza del suo patrimonio culturale. Da alcuni anni è stata creata un'associazione culturale, ma i soci non sono attivi, e le iniziative, purtroppo, sono poche. Le attività culturali al momento si limitano ad un presepe vivente con le scritte trilingue ed al gemellaggio con il comune di Omiš, in Dalmazia, che per il momento non ha portato a risultati concreti.

Acquaviva Collecroce (Kruč)



Cippo chilometrico

Acquaviva Collecroce dista solo undici chilometri da San Felice. Le vie di comunicazione sono in uno stato disastroso; riflettono lo stato di abbandono dalle istituzioni.



Montemitro - Mundimitar

Una targa sulle mura del municipio ricorda Nicola Neri, originario di Acquaviva e commissario della repubblica partenopea, impiccato nel 1799, vero precursore che già nel XVIII secolo esortava i suoi compaesani "Nemojte zabit naš lipi jezik" (Non dimenticate la nostra bella lingua!). Lo status formale di minoranza ha fatto sì che la regione Molise ha stanziato un contributo di quattromila euro l'anno. Che cosa ci si può inventare con fondi così risicati?". Rispetto a San Felice, comunque, ad Acquaviva l'attaccamento alla tradizione linguistica è più vivo, come testimoniano le numerose scritte bilingui che si trovano in paese

Ci si può imbattere in qualche anziano che vi saluta dicendo: "Dobar dan, kaka gre?" (Buongiorno, come va?). In paese non c'è nessuna attività produttiva". Qualcuno lavora sul litorale, ma in paese siamo quasi tutti anziani. Sono emigrati in tanti, in Argentina, in Australia, in Venezuela, e il paese, che negli anni '50 faceva più di duemila abitanti, oggi ne fa a malapena ottocento. Una volta c'era l'agricoltura, ma oggi è diverso. Prima chi aveva trenta ettari era un possidente, oggi, con cento, si fa la fame".

Montemitro (Mundimitar)

Cinquecento abitanti, piccole case di pietra aggrappate ad un ripido colle, la strada che scende a picco sul Trigno, che scorre lento nel suo corso sassoso, molti metri più in

basso. Montemitro è il più piccolo dei paesi croati del Molise, ma anche quello che sembra avere più energie per trasformare in un'opportunità il riconoscimento della propria identità linguistica e culturale.

A Montemitro, però, il dialetto croato (che qui si chiama na-našo) è vivo, e dal 2004 il paese è il centro abitato più piccolo a potersi fregiare di un consolato onorario, quello della Repubblica di Croazia; il console si chiama Antonio Sammartino

A Montemitro, oggi, le autorità croate sono di casa e si sta tentando di creare e consolidare legami economici con l'altra sponda dell'Adriatico. Anche le attività culturali a Montemitro sono frequenti e negli ultimi anni ci sono state numerose pubblicazioni, tra cui un dizionario dell'idioma di Montemitro e un ricettario in cui sono state messe nero su bianco le antiche ricette del paese.

Ma quale sarà il destino dei croati del Molise. Non è facile fare un pronostico.

Negli ultimi trent'anni, linguisticamente, sono stati fatti più danni che in tutti i secoli precedenti, a causa dell'emigrazione e della televisione. C'è da dire però che è una comunità molto attaccata alle proprie radici. A inizio '900, il grande studioso Milan Rešetar, dopo aver visitato questi paesi pronosticò che la loro lingua sarebbe scomparsa nel giro di una generazione. Per adesso i fatti l'hanno smentito".



Il consolato croato a Montemitro

Ricette regionali

Campania

MINISTRA DI SCAROLE E FAGIOLI

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 30 minuti

Attrezzatura: una pentola

Ingredienti per quattro persone:

- 1/2 kg di fagioli cannellini
- 4 fasci di scarole
- 1 costa di sedano
- 100 g di lardo
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe



Lasciate i fagioli in ammollo per una notte.

Il giorno dopo, fateli cuocere con uno spicchio d'aglio e del sedano in acqua salata.

Preparate un trito di aglio e lardo e fatevi cuocere le scarole.

Aggiungete i fagioli e fate amalgamare a fuoco lento per 15 minuti.

SPAGHETTI CON LE VONGOLE

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 20 minuti

Attrezzatura: una padella, una pentola

Ingredienti per quattro persone:

- 400 gr. di spaghetti
- 2 spicchi d'aglio
- 1 Kg. di vongole
- olio extravergine d'oliva
- pepe
- prezzemolo



Fate rosolare dell'aglio nell'olio extravergine d'oliva.

In una pentola fate bollire dell'acqua e sale.

Aggiungete gli spaghetti, e subito dopo mettete le vongole nella padella in cui avete fatto rosolare l'aglio. Fatele cuocere finché non si saranno aperte.

Scolate gli spaghetti e mescolateli alle vongole aggiungendo sale e prezzemolo.

E' possibile anche aggiungere 8/10 pomodorini al soffritto di aglio per colorare la salsa.

CROCCHÈ DI PATATE

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 20 minuti

Attrezzatura: una pentola, una padella, un passaverdura

Ingredienti per quattro persone:

- 1 kg di patate
- 3 uova
- 4 cucchiari di parmigiano
- pangrattato
- farina
- prezzemolo
- 60 g di burro
- olio
- sale
- pepe



Fate cuocere le patate con tutta la buccia. Una volta cotte, sbucciatele mettetele nel passaverdura e lavoratele fino ad ottenere una purea morbida.

Aggiungete burro, prezzemolo, parmigiano, i rossi di due uova, sale e pepe.

Formate dei cilindretti che passerete in sequenza: nella farina, nelle chiare montate a neve mescolate al terzo uovo, e poi nel pangrattato.

PASTIERA NAPOLETANA

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 2 ore

Attrezzatura: una pentola, una tortiera, una frusta

Ingredienti per quattro persone:

- 500 g di pasta frolla
- 200 g di grano cotto
- 500 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 5 uova
- 2 dl di latte
- cedro ed arancia canditi
- cannella
- 30 g di burro
- zucchero a velo
- un limone
- sale



In una pentola mescolate grano, burro, latte e la scorza grattugiata di mezzo limone.

Fate cuocere per 10 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.

Setacciate la ricotta ed unitevi zucchero, cannella, la scorza grattugiata di mezzo limone un pizzico di sale e la frutta candita.

Aggiungete 4 tuorli il grano cotto e 3 albumi montati a neve.

In una tortiera stendete la pasta frolla, mettendo la pasta anche ai bordi.

Versatevi sopra il composto ottenuto, quindi ripiegate verso l'interno i bordi della pasta.

Posizionate infine delle strisce di pasta frolla come a creare una grata. Spennellate con uovo sbattuto.

Fate cuocere in forno alla temperatura di 180° per 1 ora e mezza.

Dopo la cottura spolverizzate con lo zucchero a velo.

Buono a sapersi

IN CENTRO

Passante: Dov'è l'ufficio postale?

Vigile: E' in via Gundulićeva, tra l'alimentari ed i tabacchi.

Passante: Scusi c'è un forno qui vicino?

Vigile: Sì, ce n'è uno in piazza Ban Jelačić, di fronte ai tabacchi.

Passante: Senta, scusa dov'è una farmacia?

Vigile: Vicino al negozio di abbigliamento, dietro alla profumeria.

Passante: C'è una macelleria qui vicino?

Vigile: Sì, c'è una in piazza dei Britannici, a destra dei tabacchi.

U CENTRU

Prolaznik: Gdje se nalazi pošta?

Prometnik: U Gundulićevoj ulici, između trgovine mješovite robe i kioska

Prolaznik: Oprostite, ima li negdje u blizini pekarna?

Prometnik: Da ima jedna na Trgu bana Jelačića, nasuprot kioska.

Prolaznik: Oprostite, gdje se nalazi ljekarna?

Prometnik: Blizu dućana s odjevnim predmetima, iza parfumerije.

Prolaznik: Ima li negdje u blizini mesnica?

Prometnik: Da ima na Britanskom trgu, desno od kioska.

IN TRAM

Sig.ra Brunetta: Di dov'è?

Sig.ra Nardi: Sono di Samobor.

Sig.ra Brunetta: Dov'è Samobor?

Sig.ra Nardi: A dieci chilometri circa da Zagabria.

Sig.ra Brunetta: E' grande?

Sig.ra Nardi: No, è una piccola città.

Sig.ra Brunetta: Lavora lì?

Sig.ra Nardi: No. Abito lì. Faccio la casalinga.

U TRAMVAJU

Gđa Brunetta: Odakle ste?

Gđa Nardi: Iz Samobora.

Gđa Brunetta: Gdje se nalazi Samobor?

Gđa Nardi: 10 kilometara od Zagreba.

Gđa Brunetta: Da li je velik grad?

Sig.ra Nardi: Ne, nije mali je grad.

Gđa Brunetta: Radite tamo?

Sig.ra Nardi: Ne, živim tamo. Kućanica sam.

PER STRADA

Passante: Mi scusi per cortesia, dov'è la più vicina fermata dell'autobus 146?

Vigile: E' in piazza dei Francesi; al primo incrocio deve girare a sinistra, e poi va dritto fino alla seconda strada; lì c'è la fermata.

Passante: E' lontano?

Vigile: No, 15 minuti a piedi.

Passante: Grazie, buongiorno

NA ULICI

Prolaznik: Oprostite, gdje se nalazi autobusna stanica broj 146?

Prometnik: Na Francuskom trgu; na prvom raskrižju morate skrenuti lijevo, i nakon toga idete ravno sve do druge ulice; tamo se nalazi stanica.

Prolaznik: Da li je daleko?

Prometnik: Ne, 15 minuta hoda.

Prolaznik: Hvala, doviđenja

IN UN NEGOZIO DI SCARPE

Sig.ra Brunetta: Buongiorno. Vorrei provare questi stivali marroni.

Commesso: Che numero porta?

Sig.ra Brunetta: Il trentotto.

Commesso: Mi dispiace ma non ho questo numero.

Ho solo il trentasei di questo colore.

Sig.ra Brunetta: Il trentasei è piccolo.

Commesso: C'è lo stesso tipo ma nero.

Sig.ra Brunetta: E' bello. Quanto costano?

Commesso: Quarantadue euro.

Sig.ra Brunetta: Va bene prendo questi.

U PRODAVAONICI OBUĆE

Gđa Brunetta: Dobar dan. Željela bih probati ove smeđe čizme.

Prodavač: Koji broj nosite?

Gđa Brunetta: 38.

Prodavač: Žao mi je ali nemam taj broj. Imam samo 36 u ovoj boji.

Gđa Brunetta: 36 je premalo.

Prodavač: Imam isti model ali u crnoj boji.

Gđa Brunetta: Lijepe su. Koliko koštaju?

Prodavač: 42 eura.

Gđa Brunetta: U redu, uzet ću ih.

2010

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

U CENTRU

Prolaznik: Gdje se nalazi pošta?
Prometnik: U Gundulićevoj ulici, između trgovine mješovite robe i kioska

Prolaznik: Oprostite, ima li negdje u blizini pekarna?
Prometnik: Da ima jedna na Trgu bana Jelačića, nasuprot kioska.

Prolaznik: Oprostite, gdje se nalazi ljekarna?
Prometnik: Blizu dućana s odjevnim predmetima, iza parfumerije.

Prolaznik: Ima li negdje u blizini mesnica?
Prometnik: Da ima na Britanskom trgu, desno od kioska.

IN CENTRO

Passante: Dov'è l'ufficio postale?
Vigile: E' in via Gundulićeva, tra l'alimentari ed i tabacchi.

Passante: Scusi c'è un forno qui vicino?
Vigile: Sì, ce n'è uno in piazza Ban Jelačić, di fronte ai tabacchi.

Passante: Senta, scusa dov'è una farmacia?
Vigile: Vicino al negozio di abbigliamento, dietro alla profumeria.

Passante: C'è una macelleria qui vicino?
Vigile: Sì, c'è una in piazza dei Britannici, a destra dei tabacchi.

U TRAMVAJU

Gđa Brunetta: Odakle ste?
Gđa Nardi: Iz Samobora.
Gđa Brunetta: Gdje se nalazi Samobor?
Gđa Nardi: 10 kilometara od Zagreba.
Gđa Brunetta: Da li je velik grad?
Sig.ra Nardi: Ne, nije mali je grad.
Gđa Brunetta: Radite tamo?
Sig.ra Nardi: Ne, živim tamo. Kućanica sam.

IN TRAM

Sig.ra Brunetta: Di dov'è?
Sig.ra Nardi: Sono di Samobor.
Sig.ra Brunetta: Dov'è Samobor?
Sig.ra Nardi: A dieci chilometri circa da Zagabria.
Sig.ra Brunetta: E' grande?
Sig.ra Nardi: No, è una piccola città.
Sig.ra Brunetta: Lavora lì?
Sig.ra Nardi: No. Abito lì. Faccio la casalinga.

NA ULICI

Prolaznik: Oprostite, gdje se nalazi najbliža autobusna stanica broj 146?
Prometnik: Na Francuskom trgu; na prvom raskrižju morate skrenuti lijevo, i nakon toga idete ravno sve do druge ulice; tamo se nalazi stanica.
Prolaznik: Da li je daleko?
Prometnik: Ne, 15 minuta hoda.
Prolaznik: Hvala, doviđenja

PER STRADA

Passante: Mi scusi per cortesia, dov'è la più vicina fermata dell'autobus 146?
Vigile: E' in piazza dei Francesi; al primo incrocio deve girare a sinistra, e poi va dritto fino alla seconda strada; lì c'è la fermata.
Passante: E' lontano?
Vigile: No, 15 minuti a piedi.
Passante: Grazie, buongiorno

U PRODAVAONICI OBUĆE

Gđa Brunetta: Dobar dan. Željela bih probati ove smeđe čizme.
Prodavač: Koji broj nosite?
Gđa Brunetta: 38.
Prodavač: Žao mi je ali nemam taj broj. Imam samo 36 u ovoj boji.

Gđa Brunetta: 36 je premalo.
Prodavač: Imam isti model ali u crnoj boji.
Gđa Brunetta: Lijepe su. Koliko koštaju?
Prodavač: 42 eura.
Gđa Brunetta: U redu, uzet ću ih.

IN UN NEGOZIO DI SCARPE

Sig.ra Brunetta: Buongiorno. Vorrei provare questi stivali marroni.
Commesso: Che numero porta?
Sig.ra Brunetta: Il trentotto.
Commesso: Mi dispiace ma non ho questo numero. Ho solo il trentasei di questo colore.
Sig.ra Brunetta: Il trentasei è piccolo.
Commesso: C'è lo stesso tipo ma nero.
Sig.ra Brunetta: E' bello. Quanto costano?
Commesso: Quarantadue euro.
Sig.ra Brunetta: Va bene prendo questi.

Recepti regija

Campania

VARIVO OD BIJELOG GRAHA I ENDIVIJE

Zahtjevnost: jednostavno
Vrijeme pripreme: 30 minuta
Potreban pribor: lonac

Potrebne namirnice za 4 osobe:

- 1/2 kg bijelog graha
- 4 glavice endivije
- 1 list celera
- 100 g masti
- češnjak
- djevičansko maslinovo ulje
- sol
- papar



PRIPREMA

Ostavite grah u vodi preko noći.
Dan poslije, kuhajte endiviju u slanoj vodi u koju ste dodali češnjak i celer.
Na masti popržite 2 češnja češnjaka i dodajte kuhati endiviju.
Dodajte grah i stavite na laganu vatru da se sve poveže 15 minuta.

ŠPAGETI SA VONGOLAMA

Zahtjevnost: jednostavno
Vrijeme pripreme: 20 minuta
Potreban pribor: lonac, tava

Potrebne namirnice za 4 osobe:

- 400 gr špageta
- 2 češnja češnjaka
- 1 kg vongola
- djevičansko maslinovo ulje
- papar
- list peršina



PRIPREMA

Popržite na maslinovom ulju isjeckani češnjak.
U loncu zakuhajte vodu sa soli.
Kada voda zavrije dodajte špagete, i odmah satvite u tavu vongole gdje ste prethodno popržili ulje i češnjak. Kuhajte vongole dok se ne otvore.
U vongole dodajte špagete, dobro promiješajte i dodajte po želji papra i narezanog peršina.

KROKETE OD KRUMPIRA

Zahtjevnost: srednje
Vrijeme pripreme: 20 minuta
Potreban pribor: lonac, zdjela, sito za pasiranje - pasirka

Sastojci za 4 osobe:

- 1 kg krumpira
- 3 jaja
- 4 žlice parmezana
- krušne mrvice
- brašno
- peršin
- 60 g maslaca
- ulje
- sol
- papar



Skuhajte krumpir u ljusci. Oljuštite ih i propasirajte kroz pasirku dok ne postane pire. Dodajte maslac, peršin, parmezan, 2 žutanjka, sol, papar.
Formirajte ih u valjkaste oblike te uvaljajte naizmjenično u brašno, snijeg od bjelanjka od prethodna dva jaja, u preostalo izrađeno treće jaje koje je ostalo i zatim u mrvice. Popržite ih u vrućem ulju.

PASTIERA "NAPOLI"

Zahtjevnost: srednje
Vrijeme pripreme: 2 sata
Potreban pribor: zdjela, kalup za tortu

Potrebne namirnice:

- 500 g prhog tijesta (sviježe napravljeno tijesto za pitu)
- 200 g kuhane pšenice
- 500 g ricotte
- 200 g šećera
- 5 jaja
- 2 dl mlijeka
- kandirana naranča i cedar
- cimet
- 30 g maslaca
- Šećer u prahu
- limun
- sol



PRIPREMA

U posudu pomiješajte pšenicu, maslac, mlijeko i koricu pola limuna.
Stavite da prokuha na laganoj vatri 20 minuta.
Izradite ricotu sa šećerom, cimetom, koricom od preostalog limuna, malo soli i kandiranim voćem.
Dodajte 4 žutanjka u smjesu i posebno izrađene bjelanjke. Sve dobro izmješajte.
U kalup za tortu utisnite sviježe napravljeno tijesto za pitu, obložite njime i rubove kalupa te ostavite manji dio tijesta za gornju koru torte.
Ulijte smjesu i poravnajte.
Na smjesu stavite trakice u obliku rešetke koje ste prethodno napravili od preostalog tijesta.
Premažite po želji tralice od tijesta s preostalim jajem. Stavate peći tortu u pećnicu sat i pol na temperaturu od 180 stupnjeva.
Kad se torta ohladi posuti šećerom u prahu.

Na tragu hrvatske manjine u Italiji

Pripremio: Giovanni Mucciacciaro

Prevela Željka Lešić

Sigurno znate da u Moliseu postoji i odupire se svakidašnjici jedna mala antička zajednica hrvatske manjine.

Dvojezični natpisi

Održan je službeni posjet dviju delegacija vlada RH između mjeseca listopada i studenog, sastavljene od predsjednika Hrvatskog sabora gospodina Luke Bebića i Furia Radina zastupnika talijanske manjine u Saboru, te druga u sastavu predsjednika RH Stjepana Mesića i bliskih suradnika s hrvatskim zajednicama u Moliseu. Iskoristimo ovu priliku i upoznajmo tko su oni, gdje žive, njihov kulturološki identitet i podrijetlo te kakvi su njihovi odnosi s institucijama druge strane Adriatika.

Ostala ih je nekolicina, tek dvije

tisuće, iako je već odavna predviđen njihov nestanak, prevelika izolacija, jaka emigracija, spora kulturološka asimilacija. Ali, ipak opstaju i dalje i mnoge nedaće nisu uspjele uništiti njihovu stoljetnu jezičnu i kulturološku imovinu, barem ne za sada. Pokrajina Campobasso, u unutrašnjosti Termolija, između rijeka Trigno i Biferno nedaleko od Jadrana u mjestima Acquaviva Collecroce (Kruč), San Felice-Molise (Filić) i Montemitro (Mundimitar) živi zajednica hrvatskih molisana, najvjerojatnije najmanja jezična manjina Italije.

Između XV-XVI stoljeća "iz d'one bane mora" (s druge strane mora) pred najezdama Otomana na Balkanu, pronaći će sklonište na drugoj strani rubnog dijela Jadrana, na prostorima koji su većim dijelom bile opustošene velikim potresom 1456 i epidemijom kuge.

Njihov identitet sačuvao se prkoseći stoljećima, zahvaljujući jakoj izolaciji između tri sela u kojima se i danas govori "nanašu", antičkim slavenskim dijalektom, podrijetlom iz unutrašnjeg djela



Dvojezični natpisi

Dalmacije.

1996, bilateralnim sporazumom između Italije i Hrvatske o zaštiti manjinskih jezika, napokon je stigao čin službenog priznanja o hrvatskoj manjini, potvrđen godinu dana kasnije, jednim zakonom o zaštiti pokrajine Molise.

San Felice del Molise (Filić)

Jedan natpis napominje, "ulica lišena znakova i prepreka". Ulica je to vijugava, lošeg stanja koja od doline Trigna vodi sve do San Felice u Moliseu između šikare i malih tamnih maslinika.

Hrvatski konzulat u Montemitru

Danas ovdje živi oko osam stotina osoba, i centar je u kojem je najviše na riziku jezična i kulturološka tradicija. Ulicama malog, tihog, brežuljkastog mjesta, čuje se gotovo samo talijanski, zapravo dijalekt molisano-abruceze. Jedini vidljivi

pokazatelj svoje različitosti nalazi se na ulazu mjesta gdje natpis "Dobro došli u Filić" logoruje ispod "Benvenuti" odnosno "Dobrodošli" na talijanskom.

"U prvoj polovici '90 nije bilo lagano raditi na identitetu i imati odnose s Hrvatskom, jer je bilo gotovo nemoguće izložiti se jer bi uvijek bili izloženi sumnji".

Također i prepoznavanje statusa manjine bila je prilika loše iskorištena. Glavni problem je taj što ljudi ne shvaćaju važnost svoje kulturološke baštine. Zadnjih godina je osnovana kulturološka udruga, ali članovi nisu aktivni, a inicijative su vrlo male. Aktivnosti u ovim trenucima limitirani su na bratimstvo sa zajednicom Omiš u Dalmaciji, koje još uvijek nisu donjele neki konkretan rezultat.

Acquaviva Collecroce (Kruč)

Acquaviva Collecroce udaljen samo jedanaest kilometara od San Felicea. Komunikacijski kanali su u jednom katastrofalnom stanju; odražavaju stanje napušteno od institucija.



Kilometarski stečak

Tablica na gradskim zidovima podsjeća na Nicolu Nerija, podrijetlom iz Acquavive, obješen 1799,



Montemitro - Mundimitar

koji je bio preteča u XVIII stoljeću svojih sunarodnjaka "Nemojte zabit naš lipi jezik" (Nemojte zaboraviti naš lijepi jezik!). Formalni status manjine dobila je pokrajina Molise, s potporom od četiri tisuće eura na godinu. Šta se može napraviti s tako malim fondom? Za razliku od San Felicea, ipak, Acquaviva je više vezana za jezičnu tradiciju barem što se tiče dvojezičnih natpisa koji se nalaze u mjestu.

Ovdje se može susreti poneki stariji stanovnik koji će vas pozdraviti sa: "Dobar dan, kaka gre?" (Dobar dan, kako ide?). U mjestu nema nikakve produktivne aktivnosti i gotovo prevladava starija populacija. Dosta stanovništva je emigriralo, u Argentinu, Australiju, Venezuelu. Mjesto je '50 godina brojilo više od dvije tisuće stanovnika, a danas jedva da ih je osam stotina. Nekada je postojala agrikultura, ali danas su vremena drugačija. Prije tko je imao 30 hektara zemlje smatrao se posjednikom, a danas sa sto hektara si siromašan.

Montemitro (Mundimitar)

Petstotina stanovnika, male kućice od kamena poslagane na jednoj strmoj uzvisini, ulica koja se spušta okomito na Trigno koji teče svojim sporim kamenim tokom prema dolje. Montemitro

je najmanji među hrvatskim selima Molisea, ali također onaj koji ima najviše energije za prepoznati svoj vlastiti jezični i kulturni identitet.

U Montemitru, hrvatski dijalekt (koji se ovdje zove na-našo) je živ, a od 2004 mjesto se može pohvaliti s počasnim konzulatom Republike Hrvatske, a konzul se zove Antonio Sammartino. U Montemitro, danas hrvatska vlast pokušava napraviti i učvrstiti ekonomske veze s druge strane Jadrana. Također kulturna događanja u Montemitru su vrlo posječena i zadnjih godina postoje mnoge publikacije, među kojima frazeološki rječnik Montemitra i knjiga recepata u kojima se mogu pronaći stari tradicionalni recepti mjesta.

Koja će biti sudbina Hrvata u Moliseu. Nije lako predvidjeti. Zadnjih trideset godina napravljeno je za jezik više nego u svim prethodnim stoljećima, razlog je emigracijski i dakako televizija. Treba napomenuti da je jedna zajednica jako vezana za svoje korijenje. Početkom '900, veliki učenjak Milan Rešetar, nakon što je posjetio ove prostore predvidio je da će njihov jezik nestati u razdoblju jedne generacije. Za sada još uvijek to nije tako.

Na krilima glazbe

Francesco Bozzo: jedna lijepa stvarnost Zajednice Talijana u Zagrebu

Pripremio: Giovanni Mucciacciaro
Prevela Željka Lešić



Cosenza u Italiji, nakon srednje škole upisuje učiteljsku akademiju i paralelno pohađa konzervatorij "S. Giacomoantonio" u Cosenzi, gdje studira violu.

U jednom trenutku našeg razgovora, Francesco me pogleda i kaže mi: "nakon diplome na konzervatoriju odmah sam počeo svirati, najprije u kazalištu "Alfonso Rendano" u Cosenzi i malo po malo skupljao iskustva u kazalištu "Bellini" u Cataniji i "Massimo" u Palermu. Kada sam mislio da sam postigao sve u svojoj karijeri i da sam pronašao jedno stabilno sjedište, naprotiv sudbina mi je odredila neke druge puteve: sudjelujem na internacionalnom natječaju za simfonijski orkestar Hrvatske radiotelevizije i pobjedih. Moja želja i moj san oduvijek su bili biti član orkestra i ne promislilih ni dvaput, krenuo sam u Hrvatsku".

Poslijediplomski studij nastavlja u Rimu kod maestra Alfonsa Ghedinija i Paola Centurionija. Ljubav prema gradnji gudačkih instrumenata odvodi ga u Cremonu gdje tri godine studira na međunarodnoj graditeljskoj školi "Antonio Stradivari" gdje studira s Pierom Luigijem i Massimom Negrinijem. Nakon diplome nastavio je usavršavati svoje graditeljsko umijeće u radionicama Luce Bellinija i Mara Osija.

Sudjelovao je na mnogim međunarodnim natjecanjima poput natjecanja Etienne Vatelot u Parizu 2004. i 2005. i međunarodnom natjecanju u Mittenwald u Njemačkoj gdje je postigao zapažene rezultate.

I evo nas ponovno danas, gdje smo i započeli.....? A da ... 1993 stalni član simfonijskog orkestra Hrvatske radiotelevizije kojim je nastupio u mnogim europskim metropolama Španjolske, Austrije, Njemačke, Francuske, Turske, Švicarske i



Mađarske. Osim toga njegov najdraži hobi je izgradnja i restauracija gudačkih instrumenata u vlastitoj radionici. **N a s t a v - l j a** sa svojom **i s p o v i j e s t i**: "mislio sam da sam napravio puno toga, svirao sam u

gotovo cijeloj Europi i tek sada imam pravu viziju kako sam otišao daleko. Jedne večeri prije nastupa u FESTSPILHAUS u Salzburgu shvatio sam "označenu cestu" i više nego što sam ikada mogao i pomisliti".

Dodaje razmišljajući: "Kada sam u Hrvatsku stigao iz Italije moji prijatelji su me smatrali ludim, a kolege s kojima sam svirao u orkestru smatrali su me dvostruko ludim".

Kao i svaki član orkestra tako i Francesco ima svoj kvartet, kvartet gudala: "QUODLIBET".

Objašnjava mi šta "Quodlibet" znači: "Oblik slobodne glazbe ili se najčešće radi o poznatim melodijama, često prerađenim".

Ne čudi me ni to da ovaj oblik kvarteta je zapravo multinacionalni zvuk glazbe, zapravo članovi kvarteta su: Francesco Bozzo (talijan) viola, Marijan Modrušan (hrvat, izvorno čeh) violina, Jonathan Zalusky (amerikanac) violončelo i Andrija Potroško (rus) kontrabas.

Pitam ga kako izgleda njegov tipičan tjedan: Odgovara mi s osmjehom na licu i iskrenim zadovoljstvom.

Moj tipičan tjedan?

Više ili manje izgleda ovako: tri sata proba od

ponedjeljka do petka, s obavezno jednim koncertom u četvrtak u dvorani Lisinki, a ostalo vrijeme posvećeno je mojem hobiju koji je "liuteria", to jest sastavljanje 72 komada koji nakon okvirno 250 sati posla postanu instrument kao što je violina ili viola.

Priznaje mi: "sastavljanje sedamdeset komada drveta koji poslije sviraju nije za mene posao nego zapravo jedno prekrasno jedinstveno iskustvo" i ostavlja me govoreći mi: "nikada o glazbi nisam razmišljao kao o poslu nago samo kao o jednoj velikoj strasti".

I na kraju završava riječima: "imao sam veliku sreću u svojem životu".



Umjetničke čari Pistoje, Pise i Lucca-e

Izlet talijanske zajednice Zagreba u Toscani

Pripremio: Giovanni Muciacciaro
Prevela: Željka Lešić

Proteklih dana bili smo sudionici studijskog putovanja u Toscanu, organiziranog u suradnji Zajednice Talijana i Narodnog sveučilišta u Trstu. Deset sretnika naše Zajednice dobili su mogućnost provesti tri dana na prelijepom izletu otkrivajući čari povijesno arhitektonskih majstorija i fascinantne ljepote usprkos lošem vremenu koje nas je pratilo cijelo vrijeme puta.

Prvog dana, ili bolje rečeno prvi dio jutra odnosio se na transfer grupa od njihovih sjedišta do Trsta, i Pistoje u popodnevnim satima.

Dozvolite mi da kažem pokoju riječ o ovom gradiću. Pistoia, antički srednjovjekovni romanski grad, posjeduje u svojoj artističkoj baštini monumentalne građevine iz različitih epoha kao i prekrasne romaničke i gotičke crkve. Naravno fondacija Rimljana, ali najvjerojatnije je postojala prethodna etruščanska naseobina. Prve gradske zidine datiraju iz sredine VIII stoljeća visoki 14 metara. Grad je bio sjedište biskupije,

osvajana od Gota, bizantskih Langobarda i Franaka. S novim tisućljećem Pistoia je postala autonomna.

Gradski grb ima izgled šahovske ploče sa 36 bijelo crvenih polja upotpunjen sa strane s dva medvjeda



Katedrala, Pistoja



Trgovina čokoladom u Pistoji

(predstavljajući nadmoć Pistoje na planini). Kapela svetih u katedrali napravljena je od crvenog i bijelog mramora.

Drugog dana posjetili smo grad Pisu krećući s Trga Duomo, poznata kao "Trg Čuda". Prostor vezan uz epohu Etruščana gdje je sagrađen religiozan centar građana koji sadržava monumente perioda između XI i XIV stoljeća.

Na Trgu se smjestila Katedrala Santa Maria Maggiore (sa zvonikom – kosi toranj), Battistero (krstionica) i Camposanto (groblje), koji se mogu simbolički interpretirati kao tri najfundamentalnija trenutka u životu jednog muškarca: rođenje (Battistero), život (Duomo), smrt (Camposanto). Battistero jedan je od četiri umijeća koje tvore monumentalni kompleks, posvećen je Sv. Giovanniju Battisti, konstrukcija potječe iz daleke 1152 od arhitekta Deotisalvia i završava u XIV stoljeću. Zadnja intervencija bila je u devetnaes-

tom stoljeću kada su dodane statue pro-roka i svetaca. Poznat je i po tome što je u njemu kršten Galileo Galilei.

Gradnju Camposanta, započeo je 1277 godine Giovanni di Simone. Gradnja je trajala sve do 15 stoljeća. Tijekom 14 i 15 stoljeća zidovi Camposanta ukrašeni su freskama koju su gotovo uništene za vrijeme bombardiranja tokom II svjetskog rata. Naslonjen na gradske zidine, Camposanto se razvija longitudinalno na način da spaja na najidealniji način Katedralu i Battistero.



Trg Čuda u Pisi

Jutro zadnjeg dana izleta posvećen je razgledavanju grada Lucca-e izgrađen u epohi imperialista na krajevima zemlje Ligura i one Etruščana i jednog djela zemlje koji je podjeljen rijekom Auser. Povijesni tekstovi govore da je 180 godine prije Krista Lucca postao latinska kolonija.

Lucca je kasnije odoljevao napadima Gota, Bizantina i Longobarda koji 570 godine nakon Krista prodiru u grad i preobražuju stanovnike na kršćanstvo. U ovom periodu grad ponovno cvijeta prema svim svojim očekivanjima: religiozno, ekonomski i

politički i to zahvaljujući poznatoj cesti Francigena – Romea koja povezuju Luccu s ostalim gradovima Europe i Italije, dopuštajući da razvije jedan visok trgovinski i kulturni nivo.

U devetom stoljeću Lucca biva pokorena od Franaka i rađa se "marka" Toscana. U ovom periodu među lukesanima razvija se i sazrijeva želja za neovisnošću; javljaju se prve nesuglasice s Pisom i rađaju se prve strukture samouprave.

1314 Lucca pada pod vlast Signore di Pisa Ugucione della Faggiola. U šesnaestome stoljeću

ulazi u period religiozne krize.

1799 pod vladavinom Napoleona grad postaje kneževina Elise Bonaparte i Felice Baciocchia.

Padom Napoleonovog imperija, grad je povjeren vojvodkinji Mariji Luisi Borbone a nakon toga sinu Carlu Ludoviku kada 1847 grad postaje veliko vojvodstvo Toscana.

1860 ujedinjuje se u Kraljevstvo Italije.

Umorni, ali zadovoljni što smo ovih proteklih nekoliko dana mogli upoznati i naučiti jedan dio naše povijesti; nadasve trebamo biti zahvalni na potpori, strpljenju i točnosti naših vodiča.

Promrzli, radi vremenskih prilika koji su uobičajeni za jesenjsko vrijeme: kiša i niska temperatura ali i više nego zadovoljni viđenim.

Zahvaljujemo predstavnicima Narodnog sveučilišta u Trstu, gđi. Elisabetti Lago i svima ostalima zaslužnima u UPT-u i čelnim ljudima Zajednice Talijana koji su nam omogućili upoznati cijenjena mjesta za koje osjećamo da smo njezin dio.



Grupna fotografija

Tradicijske pjesme, poslovice i uspavanke naših roditelja

Tradicijska pjesma iz regije Lombardije

Quel Mazzolin di Fiori

Quel mazzolin dei fiori,
che vien dalla montagna
e guarda ben che no'l se bagna
che lo voglio regalar.

Lo voglio regalare
perchè l'è un bel mazzetto,
lo voglio dare al mio moretto
questa sera quando vien.

Stasera quando viene,
gli fò 'na brutta cera,
e perchè sabato di sera
ei no l'è vegnù da me.

No l'è vegnù da me,
l'è andà dalla Rosina;
perchè mi son poverina
mi fa pianger, sospirar.

Mi fa pianger e sospirare,
sul letto dei lamenti,
ma cosa mai diran le genti,
cosa mai diran di me.

Diran che son tradita, tradita nell'amore,
e l'è perchè mi piange il cuore

Studeni

Di novembre mosto in tino gorgogliando divien vino.

Il cielo di novembre è scuro e incombente la foglia di novembre rossa e lucente.

Prosinac

Quando Natale vien de domenega vendi el porco e compra la melega (granoturco), tienla vissin de ti fin che Nadale nó vien de martedì

Santa Bibiana quaranta dì e una settimana. (il tempo che fa per Santa Bibiana durerà per quaranta giorni e una settimana)

Stella stellina

stella stellina
la notte s'avvicina
la fiamma traballa
la mucca è nella stalla
la mucca e il vitello
la pecora e l'agnello
la chioccia con i pulcini
la gatta coi gattini
la capra e il suo capretto
ognuno ha la sua mamma
e tutti fan la nanna.

Giovanni MUCCIACCIARO: "Časopis s kojim se osjećamo bližima"

Pozdrav predstavnika talijanske manjine grada Zagreba

Stigavši do drugog broja našeg polugodišnjeg glasila "Susreti", shvatili smo koliko naši članovi žele i traže jednu živu vezu sa svojim jezikom, tradicijom i dakako svojom kulturom.

Njegova publikacija ima kao glavni cilj otvoriti jedan stvaran dijalog čitatelja, kreirajući jednu vrstu interaktivnosti, jer časopis je velikim dijelom realiziran od onih koji ga rado čitaju. Naša zadaća nije samo informirati, već zapravo pokušati zainteresirati čitatelja da i sam nešto predloži ili postane sudionik sadašnjih i budućih diskusija.

U ovom broju možete pronaći novosti u rubrikama vezane za uspavanke: Zapravo objavit ćemo i opće poznate pjesme, najpoznatije i također neke poslovice vezane za mjeseci u godini i naravno uspavanke.

Što se tiče recepata bit će objavljeni po regijama koji će biti odraz klime, karaktera i običaja, a u nekim slučajevima i zemljopisne različitosti samih regija.

Na kraju, jedna zabavna stvar koju možete pronaći na našim središnjim stranicama, kratki dijalozi talijanskog jezika, odnosno svakodnevne situacije u kojima se možete zateći.

Zato ne ustručavajte se i kontaktirajte nas na navedenu e-mail stranicu: zajednica@italianiazagabria.com, informirajte se, podijelite s nama Vaše prijedloge s kojima ćemo svi zajedno biti na dobitku.

Očekujemo Vas sa svim pitanjima i prijedlozima i dakako oni najzanimljiviji biti će tema našeg slijedećeg broja glasila.

SADRŽAJ

Tradicijske pjesme, poslovice i uspavanke naših roditelja	2
Pozdrav predstavnika talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba.....	3
Umjetničke čari Pistoje, Pise i Lucca-e	4
Na krilima glazbe.....	6
Na tragu hrvatske manjine u Italiji	8
Recepti regija	10
Korisno je znati.....	12
Kalendar.....	14

SUSRETI

Glasilo talijanske nacionalne manjine grada Zagreba
Anno 2009/ Numero 2

Učestalost izlaženja: 2 puta godišnje

UREDNIK

Giovanni Mucciacciaro

ZAMJENICA UREDNIKA

Željka Lešić

DIZAJN I PRIJELOM

Maša Hrvatinić

NAKLADNIK

Predstavnik talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba

ADRESA

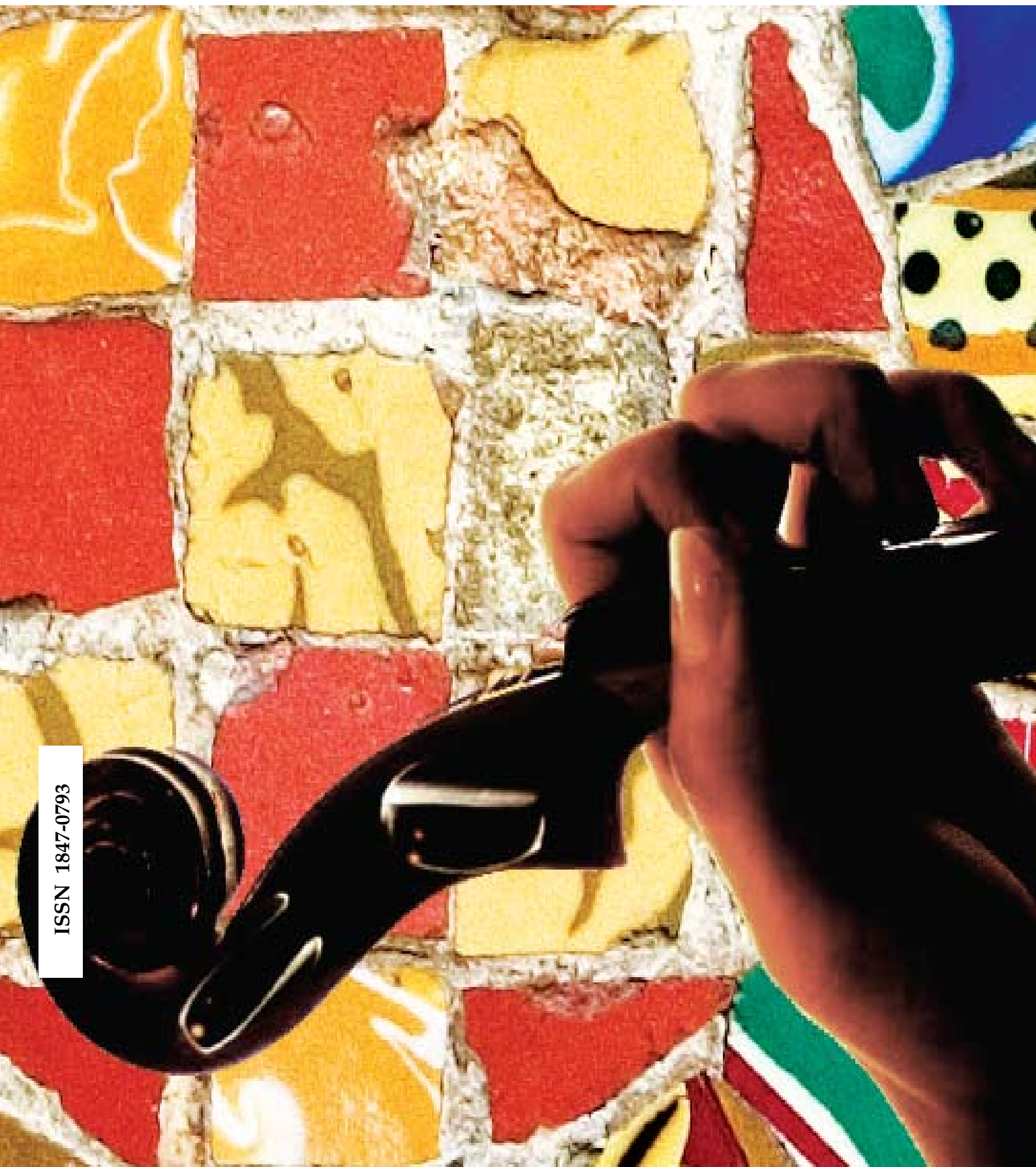
Remetinečka cesta 77c
10020 Zagreb
www.italianiazagabria.com
e-mail: info@italianiazagabria.com
tel: +385 1 65 22 600
fax: +385 1 65 22 768

Glasilo izlazi uz financijsku potporu Grada Zagreba



SUSRETI

Glasilo talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba Godina 2009/ Broj 2



ISSN 1847-0793