

# Incontri



# Incontri

UNIONE ITALIANA -  
COMUNITA' DEGLI  
ITALIANI  
DI ZAGABRIA

## INCONTRI

Periodico della Comunità degli Italiani di Zagabria

Anno 2013/ Numero 7

## REDATTRICE

Stefania Madau Levak

## VICE REDATTORI

Daniela Dapas  
Marina Kostenjak

## AUTORI

Daniela Dapas  
Stefania Madau Levak  
Marina Kostenjak  
Ugo Toić  
Jasminka Šturlić  
Alessandro Schiavone  
Marco Zanuso  
Irene Zaccuri

## CORRETTORI

Stefania Madau Levak  
Andrej Levak  
Maja Salapić  
Elvio Dapas

## TRADUZIONE

Anamarija Pulić Hlusicka  
Irene Zaccuri  
Jelena Kovačević  
Andrej Levak

## DESIGN E GRAFICA

Dunja Cipriš

## EDITORE

Comunità degli Italiani di Zagabria  
Palinovečka 19  
10000 Zagreb  
E-mail. talijanskaunijazagreb@gmail.com  
Tel. +385 1 38 74 355

ISSN 1847-0807



## INTRODUZIONE

Cari lettori,  
il numero che vi presento è ricco di bellezza, che entra in varie forme nella nostra quotidianità.

Il bello delle iniziative della Comunità, raccontate dalla nostra Presidente e quelle di una nuova associazione zagabrese - la

Peron 8 -che sceglie di avvicinare bellezza e funzionalità attraverso design, arte e cultura visiva - ce ne parla Marco Zanuso.

Il bello delle informazioni che ci offrono la Denominazione di origine protetta (Dop) o l'Indicazione geografica protetta (Igp) per aiutarci a scegliere, illustrate da Ugo Toić.

Riflessioni sulla felicità dei bambini nell'apprendere attraverso il gioco anche un'altra lingua proposte da Irene Zaccuri.  
Una terra che esprime il suo fascino potente attraverso la multiculturalità: la Sicilia descritta da Marina Kostenjak.

Il piacere della vittoria emerge dall'intervista di Alessandro Schiavone a Giovanni Cernogorac, medaglia d'oro Olimpica nel tiro al piattello a Londra e membro della Comunità di Cittanova.

Cogliendo l'occasione della ricorrenza dei duecento anni dalla nascita del compositore italiano Giuseppe Verdi, Jasminka Sturlić ci invita ad assaggiare la bellezza melodica contenuta nelle Sue opere.

Con l'auspicio che godiate delle bellezze che ci circondano, vi auguro buona lettura.

**Stefania Madau**  
Redattrice

# info

Comunità degli Italiani di Zagabria è ospitata negli spazi della Scuola di lingue straniere – Smart. Smart si trova nel quartiere zagabrese Vrbani III ai due indirizzi Palinovečka 19 e Kutnjački put 15 che si trovano 150 m uno dall'altro. La mediateca della Comunità si trova in una delle aule e nelle altre si organizzano durante tutto l'anno attività di routine come i corsi della lingua, giochi per bambini e giochi di carte, ma anche conferenze dai vari contenuti. In alcuni casi la Comunità organizza manifestazioni in luoghi diversi dalla sua sede.

Per ulteriori informazioni può contattarci via e-mail talijanskaunijazagreb@gmail.com o al cellulare 091/ 3874 355.

Organizziamo le seguenti attività:

## CORSO DI LINGUA ITALIANA

- ogni venerdì e sabato nella nostra sede
- per tutti i soci della minoranza italiana gratuito

## GIOCHI PER BAMBINI IN ITALIANO

- ogni venerdì dalle 17:00 alle 18:00 in via Palinovečka 19
- per bambini da 2 anni in su'
- per tutti i soci della minoranza italiana gratuito, per i soci associativi 300 kune all'anno o 30 kune per singolo incontro

## GIOCHI DI CARTE

BRISCOLA E TRESSETTE

- ogni terzo venerdì del mese alle 18:00 in via Kutnjački put 15
- per tutti i soci gratuito
- necessario prenotare il posto via e-mail talijanskaunijazagreb@gmail.com

## CALCETTO

- ogni martedì dalle 21:00 alle 22:00 al centro sportivo Vrapče

## UN'OTTANTINA DI LIBRI (MEDIATECA)

- più di 300 dvd da prendere in prestito
- un'ottantina dei libri di vario tipo da consultare in mediateca
- giornali quotidiani in italiano in consultazione: La voce del popolo (Edit), Il Piccolo (di Trieste) e Panorama (Edit)



ORARIO DI APERTURA  
da lunedì a venerdì  
dalle 12:00 alle 17:00  
o con preavviso

al numero di telefono 01/3874 355  
INDIRIZZO: Palinovečka 19, Zagabria



# Mondo CIZ

La comunità italiana a Zagabria per tutto il 2012 ha proseguito a lavorare dando vita ad una serie di attività che hanno contribuito a mantenere vivo lo spirito della comunità.

Oltre alle consuete attività come corsi di lingua e cultura, il laboratorio di giochi per bambini, la proiezione di film italiani, la briscola ed il tressette, lo scorso anno i membri della comunità hanno incominciato a riunirsi con cadenza mensile per le "chiacchierate" in alcuni bar e ristoranti di Zagabria dove hanno potuto socializzare ed esercitare il loro italiano.

In collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Zagabria è stata organizzata la proiezione del film italiano 'Benvenuti al Nord'. La proiezione è stata gradita dai membri poiché in modo divertente ha fatto capire loro le differenze di mentalità tra nord e sud.

Tra le conferenze, particolarmente interessante è stata quella tenuta da **Ugo Toić**, agronomo, nato a Cherso, che ha insegnato ai membri come leggere le etichette dei prodotti.

Un'altra lezione interessante dal tema "Sicilia terra promessa" è stata tenuta dalla **Prof. ssa Jasminka Šturlić**. Attraverso un quadro realistico la Prof.ssa Šturlić ha presentato i lati positivi e negativi della più grande isola italiana. Questa interessante lezione è stata seguita da una degustazione di prodotti siciliani: vino rosso e bianco, cantucci Senesi, torta cassata, involtini di melanzane, torroncini, ricotta salata, ecc.

La terza lezione su **Leonardo da Vinci** è stata tenuta dalla professoressa Jana Borišić Kuslan, in cui ha presentato le capacità di pittura del grande maestro del Rinascimento. Si è continuato come ogni anno a visitare la città storica di Zagabria con la guida della **professoressa Marina Kostjenjak**, guida ufficiale per la città di Zagabria. L'attenzione è stata concentrata sulla storia italiana che ha segnato la città: Palazzo Dverce, la farmacia del pronipote di Dante Alighieri, Nicola Alighieri, e molti personaggi storici che hanno vissuto e lavorato in quella che oggi è diventata una metropoli.

Tra i viaggi, degna di nota è la visita alla **comunità italiana**



**di Rovigno** effettuata nel mese di aprile. Quindici membri della nostra comunità hanno visitato la sede della comunità a Rovigno e, dopo essere stati accolti, hanno visitato il centro per la ricerca storica. Il Direttore del centro, il **prof. Giovanni Radossi**, ha tenuto una lezione interessante e sono stati accompagnati all'interno del centro che opera dal 1968 ed è stato fondato dall'Unione Italiana. Interessante è stata la visita alla biblioteca scientifica che ospita oltre 100 000 titoli ed un'impressionante collezione di mappe (circa 2500), di cui la più antica risale al XVI sec.

Nel mese di ottobre, nello stesso periodo, sono stati organizzati due viaggi, uno minore a **Venezia e Padova** (con organizzazione curata dall'UPT), e uno maggiore a Napoli. Il primo gruppo, accompagnato da una guida esperta, ha visitato tutti i monumenti più importanti delle due città. L'altro gruppo con grande gioia ha visitato in tre giorni **Napoli, il Vesuvio, Pompei e l'isola di Capri**.

Come ogni anno, è continuata la pubblicazione della **rivista Incontri** ma si è tenuto anche l'anniversario della nascita della Comunità. **Il Quinto anniversario è stato**

**celebrato in marzo presso la "Gradska Kavana"** con un ricco menù, sottofondo di pianoforte, ed ospiti di riguardo dell'Ambasciata italiana e delle ditte italiane presenti in Croazia. In tale occasione è stato anche presentato il nuovo sito della comunità.

Nell'incontro tenutosi a novembre presso il "Novinarski Dom", al quale hanno partecipato i rappresentanti delle **comunità di Lipik, Kutina e Ploštine**, il **quartetto Pharia** ha garantito una piacevole atmosfera. Un discorso commemorativo è stato tenuto tra gli altri anche da **Don Ermanno D'Onofrio** che già da tanti anni guida la lunga catena di solidarietà presso l'ospedale per le malattie croniche dei bambini di Gornja Bistra. La comunità degli Italiani di Zagabria ha mostrato un grande desiderio di continuare ad aiutare l'ospedale in cui ogni anno arriva un gran numero di volontari italiani.

Il 2013 sarà un anno ricco di nuove sfide e di tanti eventi tra i quali la celebrazione del **ventesimo anniversario della morte del grande regista Fellini e i 200 anni dalla nascita del compositore Giuseppe Verdi**.

A cura di Daniela Dapas, Presidente



# I prodotti agroalimentari con indicazione geografica

*Si dovrebbe seguire l'esempio dell'Italia*

C'è forse qualcuno in Croazia che non abbia mai assaggiato il prosciutto dalmata (Dalmatinski pršut) o i crauti di Ogulin (Ogulinsko kiselo zelje)? Probabilmente sono pochi anche quelli che non abbiano mai sentito parlare del parmigiano reggiano o dell'aceto balsamico di Modena. In entrambi i casi si tratta di prodotti tipici che si fregiano di una indicazione geografica registrata ai sensi di particolari leggi. Con il termine indicazione geografica si intende una associazione tra un nome geografico e un prodotto agricolo o agroalimentare che trae dall'origine geografica una o più delle proprie caratteristiche. In senso generale tali prodotti possono essere definiti come prodotti caratteristici in quanto propri di un luogo, ovvero come prodotti che devono la loro specificità al legame con il contesto territoriale di produzione. Quando questo particolare legame può essere dimostrato, si possono adottare specifiche misure di regolazione, tutela e protezione. Nell'Unione europea dal 1992 è in vigore un particolare schema giuridico, recepito pochi anni fa anche dalla Croazia, che permette di registrare i prodotti tipici agroalimentari come una Denominazione di origine protetta (Dop) o una Indicazione geografica protetta (Igp).

I Paesi europei che si affacciano sul Mediterraneo, e tra questi in particolare l'Italia e la Francia, possono essere considerati come la "culla" dei prodotti agroalimentari tipici (in francese: produits du terroir) e la loro lunga esperienza (anche legislativa) ha contribuito in modo importante alla stesura della regolamentazione in materia delle indicazioni geografiche da parte dell'Ue. Basti ricordare che il consorzio per la tutela del nome "Parmigiano reggiano" fu fondato nel lontano 1928. Oggi l'Italia è leader indiscusso del comparto per numero di produzioni riconosciute dalla Ue, con 246 prodotti iscritti nel registro Ue, di cui 154 Dop e 92 Igp (dati 12.12.2012). L'Italia considera le produzioni a denominazione di

origine la punta di diamante di un sistema agroalimentare ricco e variegato, fondato sulla qualità e sul legame col territorio. Negli ultimi anni il comparto delle Dop e Igp sta continuando la sua ascesa, anche se a tassi meno importanti degli anni passati. Analizzando i valori di mercato del comparto italiano delle Dop e Igp, gli analisti hanno stimato nel 2011 (dati 31.12.2011) un volume prodotto di 1,3 milioni di tonnellate realizzato da una base produttiva di 85.000 aziende con un giro d'affari potenziale di 6,5 miliardi di euro alla produzione mentre, per quanto riguarda il valore al consumo, il moltiplicatore commerciale ha condotto a una valorizzazione potenziale che si assesta su un ammontare di 11,8 miliardi di euro, di cui 8,5 sul mercato nazionale.

Ma il 2012 ha confermato che il tema dei prodotti Dop e Igp non è più solo una questione italiana e francese. Con le 60 nuove registrazioni ed un totale di 1137 prodotti registrati (dati aggiornati al 11.12.2012), con 556 Dop, 543 Igp e 38 Stg, il tema della qualità agroalimentare interessa appieno tutte le 27 nazioni dell'Ue così come altri Paesi del mondo: Cina, Vietnam, Colombia e India.

L'imminente ingresso della Croazia nell'Unione Europea rappresenta sicuramente una grossa opportunità anche per il suo settore agroalimentare che, usufruendo delle possibilità che offre la legislazione europea in materia delle indicazioni geografiche, potrebbe valorizzare i prodotti tipici per poi piazzarli senza ostacoli in un mercato di 500 milioni di consumatori.

Visto i dati sopra riportati la Croazia dovrebbe seguire l'esempio dell'Italia e fare tesoro della sua lunga esperienza in materia. Una delle possibilità per le varie associazioni di produttori croati potrebbe essere quella di analizzare più attentamente e, perché no, di copiare schemi e formule che nei casi italiani si sono dimostrati vincenti.



Nonostante la crisi economica in Europa e negli USA sembra che negli ultimi anni sia stato confermato l'andamento positivo per i prodotti agricoli e alimentari italiani di qualità, evidenziando un trend di rinnovata fiducia dei consumatori. I prodotti tipici sono oggi premiati dalla complessiva evoluzione dei consumi alimentari che, sulla base di diversi ordini di motivazioni (dall'estremo edonistico fino a quello solidaristico o ispirato a motivazioni di ordine politico-ideologico), risultano sempre più attenti alla dimensione del "locale" e della "tradizione". Nel caso della Croazia un mercato facilmente raggiungibile per questo tipo di prodotti è sicuramente quello turistico che fino ad ora non è stato adeguatamente sfruttato ed ha un grande potenziale di crescita.

Proprio in virtù di questo clima generale favorevole, sia i produttori che le collettività locali dovrebbero puntare molto di più sulle possibilità offerte dalla valorizzazione della tipicità del prodotto. In partico-

lare, la tipicità dovrebbe essere vista anche come uno strumento per contrastare i potenziali effetti negativi della globalizzazione sui sistemi agricoli e di trasformazione basati sulle piccole e medie imprese e legati a specifici contesti territoriali, sistemi che spesso sono caratterizzati da fattori di debolezza rispetto a quelli propri dell'agricoltura "modernizzata".

Infine, è plausibile supporre che riguardo ai prodotti tipici, oltre ai produttori, anche i consumatori potranno trarre dei benefici dall'adesione della Croazia all'Unione europea. Come prima cosa ci si aspetta una maggiore diffusione delle conoscenze riguardanti il vero significato e il valore delle sigle Dop e Igp facilitando così l'acquisto dei prodotti di qualità. Seguirà probabilmente una maggiore offerta dei prodotti dop e igp d'importazione che fino ad ora era abbastanza limitata nel mercato croato.

**A cura di Ugo Toić**

# Bicentenario verdiano



**“Copiare il vero può essere una buona cosa, ma inventare il vero è meglio, molto meglio”,**

scrisse Giuseppe Fortunino Francesco Verdi nella sua lettera del 20 ottobre 1876 indirizzata a Clara Maffei.

Uno degli operisti più rappresentati al mondo fu per tutta la sua vita uno sperimentatore. Esplorò nelle sue opere diversi aspetti dell'esperienza drammatico-musicale, approfondendo la caratterizzazione dei suoi protagonisti ed esprimendo la loro dimensione emotiva attraverso straordinaria bellezza melodica. Ne sono esempi le opere come **Ernani (Venezia, 1844), Macbeth (Firenze, 1847), Luisa Miller (Napoli, 1849).**

Attento alle grandi correnti di pensiero che percorrevano l'Italia e l'Europa del tempo, in alcune sue opere, per esempio **Les Vêpres siciliennes (Parigi, 1855) e Aida (Cairo, 1871)**, mise a confronto conflitti tra individui con aspirazioni e sentimenti di un intero popolo.

Verdi partecipò attivamente alla vita pubblica e sostenne i moti risorgimentali. **Il coro Va, pensiero dell'opera Nabucodonosor (Milano, 1842)** finì col divenire una sorta di inno contro l'occupante austriaco, diffondendosi rapidamente in Lombardia e nel resto d'Italia, mentre la leggenda vuole che durante gli ultimi anni dell'occupazione la scritta *“Viva VERDI”* dovesse essere letta come *“Viva Vittorio Emanuele Re d'Italia”*.

Verdi si impostò come il più celebre musicista del suo tempo con tre drammi di grande originalità che formano la cosiddetta *“trilogia popolare”*: **Rigoletto (Venezia, 1851), Il Trovatore (Roma, 1853) e La traviata (Venezia, 1853).**

Nel dicembre 2012 nella sala concerti Vatroslav Lisinski a Zagabria ho visto la trasmissione in contemporanea dell'Aida dal Metropolitan di New York. Le spettacolari messe in scena, coreografie e movimenti di massa che di solito fanno parte della formula applicata in quest'opera non hanno però nemmeno questa volta spostato l'attenzione dalla passione amorosa e travolgente registrata nelle pagine di musica indimenticabile.

**Nel 2013 ricorre il bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi (10 ottobre 1813) e Richard Wagner.** Tutto il mondo onora il compositore italiano e una delle figure intellettuali più significative dell'Ottocento italiano con la messa in scena delle opere i cui spettacoli scenici, melodie e intrecci narrativi affascinano il pubblico da due secoli.

A cura di Jasminka Šturlić

## I BAMBINI IMPARANO IN FRETTA ...ANCHE LE LINGUE STRANIERE

**“I bambini imparano in fretta”** è una frase che avrete sentito di certo molte volte e - sorpresa - non si tratta soltanto di un luogo comune. Il processo di apprendimento per un bambino è effettivamente più semplice di quanto non lo sia per un adulto o un adolescente.

Le ragioni sono ovviamente molteplici, la più oggettiva probabilmente riguarda il processo di formazione della guaina mielinica, elemento costituente della fibra nervosa che permette di avere una memoria persistente. Tale processo non comincia prima degli otto anni di età, ciò rende da un lato più immediato l'apprendimento di nuove informazioni, dall'altro più difficoltoso il mantenimento di tali informazioni in maniera stabile e permanente. Per questa ragione, occorre trovare il giusto approccio per catturare l'attenzione dei bambini e fargli immagazzinare le nuove informazioni: la metodologia ludica basata sul concetto di *“imparare giocando”* viene impiegata con particolare efficacia nell'insegnamento delle lingue straniere in età prescolare.

Quanto sia importante nella società odierna conoscere una seconda o una terza lingua oltre la propria lingua madre è sotto gli occhi di tutti; quanto possa essere difficile imparare una nuova lingua da adulti anche; quindi perché non sfruttare la propensione all'apprendimento dei bambini per far imparare loro qualcosa che potrebbe tornargli molto utile una volta adulti? Se poi imparare è divertente è anche meglio! Non è certo per caso che il Consiglio d'Europa abbia indicato l'acquisizione precoce delle lingue straniere come requisito imprescindibile per la formazione della cittadinanza europea.

Un bambino è neurologicamente predisposto ad apprendere una lingua straniera allo stesso modo con il quale apprende con estrema velocità parole e concetti nella sua lingua madre. Ciò che gli manca sono ovviamente le motivazioni che lo invogliano a sforzarsi per imparare una nuova lingua. È infatti ancora troppo presto perché comprenda i vantaggi per la sua vita futura. Inoltre, per la soddisfazione dei suoi bisogni comunicativi immediati la sua lingua madre gli è più che sufficiente. L'unica forma di motivazione su cui un insegnante o anche un genitore può far leva è il piacere di imparare.

Non si deve fare attenzione soltanto ai bisogni comunicativi ma anche alla dimensione affettiva e ai specifici bisogni di ogni singolo bambino. Il bambino può essere avvicinato alla nuova lingua attraverso degli strumenti che conosce già come parte del suo modo: canzoni, poesie e filastrocche fino alle fiabe e favole più tradizionali. Userà la lingua per il puro piacere di usarla, per creare mondi fantastici, per giocare con essa immaginando situazioni comunicative che abbiano un legame *“affettivo”* con la loro vita reale. Apprenderà la nuova lingua attraverso l'esercizio che conosce meglio e che lo fa sentire maggiormente a proprio agio: il gioco.



Il bambino ha un atteggiamento spontaneamente ludico, caratterizzato da libertà, spontaneità, piacere, creatività, manipolazione e sperimentazione. Insegnanti o genitori attenti e preparati sapranno sfruttare questa naturale predisposizione del bambino per farlo giocare nella nuova lingua.

Un esempio potrebbe consistere nell'utilizzare *“la lingua”* per inventare un gioco o una canzone, fare attività di esplorazione e concettualizzazione anche in lingua straniera dando alla lingua il valore di strumento per l'apprendimento.

L'insegnante che utilizza la metodologia ludica con i bambini deve anche saperla adattare alla loro psicologia creando una situazione di apprendimento stimolante e significativa per il bambino, facendo leva sulla motivazione intrinseca di ogni bambino, cercando di cambiare spesso attività per non far abbassare il livello di attenzione degli stessi, proponendo attività che garantiscano la crescita di un bambino non solo dal punto di vista linguistico ma anche sociale e culturale.

Per insegnare a un bambino una nuova lingua non basta quindi mostrargli qualche cartone animato in lingua originale o qualche gioco multimediale: i bambini hanno bisogno di conoscere la lingua nella realtà in cui vivono.

La lingua deve essere compagna dei loro giochi sin da piccoli per poter diventare, una volta cresciuti, un'alleata per il successo nella loro vita.

**La Comunità degli Italiani di Zagabria** offre ai suoi soci la **possibilità di avvicinare i propri figli o nipoti alla lingua italiana** tramite dei laboratori di gioco completamente gratuiti.

**Ogni venerdì alle ore 17:00**, presso la sede della **Comunità degli italiani a Zagabria in Palinovecka 19**, i bambini vengono coinvolti in un laboratorio creativo in cui giocano e ascoltano musica in lingua italiana, guidati con esperienza e dolcezza dalla maestra Anamarja.

A cura di Irena Zaccuri

# SICILIA

*l'isola mediterranea dalla vegetazione particolare, dal patrimonio culturale sfaccettato per un'esperienza unica nel suo genere*

**L**a Sicilia è l'isola più grande del mar Mediterraneo, che ha una superficie due volte inferiore alla Croazia, ma ha il 15% degli abitanti in più prevalentemente impegnati nel settore del turismo. Fin dai tempi greci e romani un importante settore economico è l'agricoltura grazie al clima mediterraneo molto gradevole. La Sicilia ha pochissime settimane invernali, quando le temperature scendono sotto i 10°C. Quest'isola, con le 3000 diverse specie di piante, **ha la più ricca vegetazione del Mediterraneo** e, oltre alle solite piante mediterranee, qui se ne possono trovare alcune esotiche come **il ficus, la banana e il papiro**. Esiste una tradizione secolare della coltivazione della vite, dei lamponi e dei cereali, ma anche una forte tradizione della coltivazione dei **pomodori e degli agrumi**. Le aree veramente fertili sono le pendici inferiori dell'Etna e la piana di Catania.

J. W. Goethe, uno scrittore tedesco, ha detto: „L'Italia senza la Sicilia, non lascia nello spirito immagine alcuna. È in Sicilia che si trova la chiave di tutto“. Posso concordare con lui quando si tratta di beni culturali, perché in Sicilia troviamo la chiave di numerose civiltà, tradizioni, condivisione e multiculturalità. Proprio per queste circostanze, la Sicilia ha un certo numero di luoghi iscritti nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

La più antica traccia d'insediamento sull'isola si trova nelle caverne con tracce di disegni delle tribù italiche che risalgono a 8000 anni a. C. Nei tempi antichi queste tribù furono assimilate alla

Agrigento ha iniziato diverse attività letterarie e storiche sotto il titolo „Parco Letterario“ per espandere l'offerta turistica. Le serate sono dedicate a Luigi Pirandello, vincitore del Premio Nobel, nativo della vicina Porto Empedocle.

cultura ellenica, perché la Sicilia come anche tutta l'Italia meridionale è stata colonizzata dalla Grecia per la fertilità del territorio. In quel tempo l'isola si sviluppò grazie all'agricoltura che ha alimentato il commercio e la costruzione di templi. Oggi, i templi greci si possono vedere nella Valle dei Templi di Agrigento, i cui siti archeologici sono protetti dall'Unesco. Il più famoso tempio con l'eccezionale livello di buona conservazione è il Tempio della Concordia, che si trova in un'ottima condizione grazie al fatto che l'edificio fu adibito a chiesa. Siccome la Sicilia nell'antichità faceva parte della Magna Grecia, esemplari imponenti si possono vedere ovunque a Selinunte, Siracusa e Segesta.

Nell'anno 242 a. C. Sicilia fu annessa all'Impero romano e divenne così la prima provincia romana al di fuori della penisola appenninica. Per i Romani la Sicilia è diventata il granaio dell'impero, ma la lingua latina e la cultura romana non furono ancora accettate dal popolo siciliano. Alla caduta dell'Impero romano, la Sicilia fu governata da varie nazioni: Vandali, Goti, Ostrogoti, Greci e Arabi. È interessante notare che gli Arabi arrivarono sull'isola per la malizia di Eufemie, un comandante della flotta bizantina, che voleva costringere una suora a sposarlo. Per il mancato rispetto della tradizione culturale, l'imperatore Michele II ordinò al comandante generale Costantino di tagliargli il naso. Costantino fu ucciso da Eufemie e per questo motivo Eufemie fu espulso in Africa settentrionale. In Africa lui ha offerto la Sicilia a Ziyad Allah, l'Emiro aglabita di Tunisia, in cambio della sua protezione. Da allora in poi la Sicilia viene in contatto con Arabi, Berberi, Spagnoli, Cretesi e Persiani. Grazie agli Arabi, nella Sicilia si è sviluppato oggi un distintivo e specifico stile arabo-bizantino-normanno, i cui esempi includono chiese con cupole a Palermo e le cattedrali di Cefalù e Monreale. In Sicilia si sviluppò anche una **lingua speciale del gruppo**

Per molte persone, il venerdì è ritenuto un giorno nefasto, tranne che per il popolo siciliano. Si pensa che i bambini nati di venerdì siano privilegiati, valenti, scaltri, furbi e potenti a tal punto da mangiare „serpenti velenosi“ di qualsiasi natura e a far fronte ai lunatici. Il „venerino“ - così chiamato chi nasce in tale giorno - ha anche la facoltà di vedere le cose occulte e di profetizzare l'avvenire. Gli spiriti maligni non hanno nessuna influenza su di lui. Chi nasce di venerdì, non può essere stregato e può anche abitare in una casa invasa dagli spiriti, senza che sia disturbato.

**romano, con 250 000 parole**, ed ebbe una notevole **influenza sulla lingua maltese**, ma anche sull'italiano standard. Nel Medioevo molte famose opere letterarie, come per esempio il primo sonetto di Giacomo da Lentini (che nel XIII secolo agiva all'interno della scuola siciliana), sono state create nella lingua siciliana.

Nel XI secolo finalmente la Sicilia è stata liberata dal governo musulmano quando si è costituito il Regno di Sicilia sotto il dominio normanno. Allora diventa il più ricco paese d'Europa ed un numero significativo di immigrati dall'Italia settentrionale e dalla Campania si stabiliscono qui, per cui la popolazione siciliana si è alla fine latinizzata. Anche la chiesa bizantina orientale è stata sostituita completamente dalla chiesa cattolica romana. **Oggi la maggior parte della popolazione è di religione cattolica (circa il 95%)**. La Sicilia è una regione italiana con uno statuto speciale. Ha un'autonomia politica ed amministrativa grazie alla sua storia potente dimostrata anche dal fatto che il parlamento siciliano è uno dei più antichi d'Europa e opera dall'anno 1130 quando è stato fondato da Ruggero II.

Il periodo architettonico molto importante, per cui la Sicilia è stata riconosciuta negli ambienti culturali internazionali, **è la fine del XVII secolo dopo il terremoto disastroso del 1663. Il terremoto è durato per 112 giorni in cui è stata distrutta la grande parte della Sicilia sud-orientale**. Le città come Noto, Modica, Ragusa e Catania sono state restaurate nel tipico stile barocco siciliano. Proprio per questo stile, otto città siciliane si trovano nella lista del Patrimonio dell'Unesco.

Fino all'unificazione con l'Italia, la Sicilia fu governata da molte dinastie europee: Hauteville, Hohenstaufen, Angioini, Aragonesi, Savoia, Ausburgo



e Borboni. Ognuna di queste dinastie ha lasciato tracce nel modo di vita della popolazione locale, ma anche nell'architettura e per questo **la Sicilia è oggi una destinazione per molti viaggiatori**, appassionati di diversi periodi storici, di vari stili architettonici, di diverse tradizioni culturali **e della cucina siciliana**.

Nel XIX secolo, a causa dell'attività vulcanica nello stretto siciliano apparve Ferdinandea, un'isola nuova, che oggi si trova a pochi metri sotto la superficie del mare.

## Curiosità

**La più grande teatro d'opera in Sicilia e in tutta l'Italia è il Teatro Massimo di Palermo.**

**Giovanni Verga ha scritto il suo primo romanzo a soli 15 anni.**

**Il Campanile della Basilica Cattedrale a Messina ospita l'orologio astronomico più grande del mondo e ha il terzo più grande organo d'Europa.**

**Il Sacrario del Cristo Re a Messina vanta la campana più grande d'Italia.**

**Siciliani di fama internazionale: Archimede di Siracusa, uno dei tre matematici più brillanti di tutti i tempi, lui ha rappresentato il culmine della matematica ellenica ed è il più grande fisico dell'antichità.**

**Scrittori siciliani: Teocrito, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Luigi Capuana, Leonardo Sciascia, Andrea Camilleri (conosciuto per una raccolta di gialli con protagonista il Commissario Montalbano), il vincitore Nobel Salvatore Quasimodo, Lara Cardella famosa per best-seller "Volevo e pantaloni" e il pittore Giorgio de Chirico**

**La zona intorno alla Sicilia è interessata da forte attività vulcanica.** Nel passato si credeva che lo stretto di Messina fosse difficile da attraversare per la presenza di Scilla, mostro a sei teste e Cariddi, dea che si divertiva a generare pericolosi vortici. In realtà i vortici presso lo stretto, certamente veri e pericolosi, sono generati dalle scosse telluriche provenienti dagli abissi, in questa zona ad elevato rischio sismico. I più importanti vulcani sono: **Etna, Stromboli e Vulcano. L'Etna è il più alto vulcano attivo d'Europa, con l'altezza di 3323 m** che ha una particolare importanza per la fertilità del terreno vulcanico. Oggi, l'area intorno all'Etna fa parte delle aree protette ed è un parco nazionale, dove le eruzioni avvengono ogni anno d'inverno. Oltre all'importanza agricola, l'Etna è una meta turistica molto visitata. **La Sicilia è visitata da quasi 15 milioni di turisti ogni anno**, di cui 8,5 milioni sono Italiani. Il maggior numero dei turisti stranieri proviene da Regno Unito, America, Canada, Russia, Svizzera, Paesi Bassi e da altri paesi europei. Molti Croati rientrano anche in questo gruppo, e solo nel 2011 la Sicilia è stata visitata da 11 000 Croati.

L'economia siciliana non si basa solo sul turismo e sull'agricoltura, già menzionati, ma anche sul settore industriale. Il prodotto interno lordo pro capite vale 13 631 euro (fonte: ISTAT, 2011), e in

Croazia 10 715 euro (fonte: IMF, 2011). **In Sicilia ci sono impianti chimici e raffinerie di petrolio, la fabbrica Fiat, una filiale di STMicroelectronics e la produzione di cotone (78% della produzione italiana).** Nel mondo la Sicilia è famosa **per la produzione della cioccolata che si prepara a Modica secondo la ricetta tradizionale dal tempo del governo spagnolo.** Si tratta della cioccolata con una gran quantità di spezie esotiche, che le conferisce un sapore unico.

Le più importanti e le più grandi città siciliane sono **Catania e Palermo.** È interessante che nella corte di Palermo sia stato, con buona probabilità, inventato il gelato antico chiamato sorbetto siciliano. Il sorbetto è a base di ghiaccio e deriva dal „sciarbat“ arabo. **A tutt'oggi i gelati, i sorbetti e le granite sono rinomati in tutta l'Italia.** A Palermo è stata fatta anche la prima pasta, prima di quella cinese. Nei documenti archivistici sono registrati i mercanti di pasta da Genova e Palermo. La pasta secca è citata anche nel famoso Libro di Ruggero di Idris, un geografo arabo che viveva in Sicilia.

**A cura di Marina Kostenjak**



# GIOVANNI CERNOGORAZ

Nello scorso numero della nostra rivista mi ero fatto carico di scrivere un articolo sulle Olimpiadi ben prima che queste avessero inizio. Un membro della Comunità degli Italiani di Cittanova vi ha partecipato, e ci ha concesso un'intervista. Di chi stiamo parlando? Ma di **Giovanni Cernogoraz, medaglia Olimpica d'oro nel tiro al piattello a Londra 2012.** Di seguito quanto ci siamo detti:

**Alessandro - Quando e come è iniziata la tua passione per questo sport?**

**G** Ho cominciato a 14 anni perché mio nonno praticava questo sport gareggiando in tornei a livello regionale mentre mio papà ha partecipato ai campionati nazionali – è quindi una tradizione di famiglia.

**A Dov'è che ti alleni di solito?**

**G** A Businija (Bužinija in croato) c'è un piccolo circolo dove vado ad allenarmi in pedana. Si trova vicino casa mia, ed è proprio per questo che adesso abito a Cittanova. Vado lì ad allenarmi tutti i giorni, anche 3 ore al giorno. E quando finisco gli allenamenti, faccio della corsa. Nei week-end, quando non mi alleno, partecipo alle gare.

**A Ci sono Italiani che vengono ad allenarsi lì?**

**G** Non proprio, principalmente sono Istriani. D'estate arrivano alcuni turisti, italiani e tedeschi, ma è frequentato soprattutto da Croati.

**A Il tuo motto preferito?**

**G** Non saprei, io cerco di concentrarmi su quello che faccio, e fare solo quello.

**A Il 2012 è stato un anno davvero straordinario. Quale medaglia ti è piaciuta di più?**

**G** Prima della medaglia alle Olimpiadi di Londra, ho vinto due ori agli Europei di Larnaca (Cipro), sia come singolo che nella competizione a squadre. Sono arrivato a Londra in forma e davvero molto carico. Quella di Londra è stata un'esperienza indimenticabile, anche per come è arrivata, allo shoot-off (quasi come ai calci di rigore nel calcio) contro l'italiano Fabbrizi.

**A A proposito di Fabbrizi...**

**G** Massimo è un amico. Subito dopo la finale, l'ho invitato a casa mia. È venuto insieme a Jessica Rossi, che ha vinto la medaglia d'oro per la categoria femminile, proprio a Cittanova. Gli ho fatto vedere la città e poi siamo stati a mangiare al ristorante di famiglia.

**A Com'è cambiata la tua vita da quando hai vinto alle Olimpiadi?**

**G** Quando non mi alleno, continuo a lavorare al ristorante di famiglia, che si trova a Stanzia Rossello alle

porte di Cittanova. Subito dopo le Olimpiadi sono stati molti i turisti che, venuti per mangiare, alla fine mi chiedevano foto e autografi. Quando esco per strada, le persone mi salutano e mi chiedono anche degli autografi. È una bella sensazione.

**A Quali sono i tuoi obiettivi per il 2013?**

**G** Ho un nuovo sponsor e quindi un nuovo fucile cui spero di abituarci molto presto. Quest'anno ci sono i mondiali, gli europei e i giochi mediterranei. Sicuramente gli avversari, vedranno in me quello da battere. Cercherò come sempre di fare del mio meglio. Dai primi di gennaio ho ripreso ad allenarmi intensamente, dopo la pausa di dicembre.

**A Da Italiano che si è trasferito in Croazia, ho notato subito tra i Croati un fortissimo spirito nazionale. Come ti hanno accolto al ritorno da Londra?**

**G** Mi hanno accolto in un modo bellissimo: all'aeroporto c'erano le principali autorità croate - il presidente Josipović e il primo ministro Milanović - ma anche altri ministri e i sindaci di Zagabria e di Velika Gorica. Dopodiché siamo andati proprio a Velika Gorica perché il presidente del mio club ha una trattoria e ha preparato una festa per me. All'aeroporto erano giunti familiari e amici da Novigrad con un autobus. Siamo rientrati insieme a Novigrad e anche lì mi aspettavano in piazza, dove avevano preparato un palco e una festa. Una bella festa.

**A Sei il primo appartenente alla Comunità ad aver vinto la medaglia, lo sai?**

**G** Voglio ringraziare l'Unione Italiana, in particolare modo Maurizio Tremul, membro della Giunta, che mi ha dato un contributo finanziario prima delle Olimpiadi. Adesso scusatemi, ma devo tornare agli allenamenti...

**A Ciao Giovanni, in bocca al lupo per il tuo 2013 e grazie per l'intervista!**

**A cura di Alessandro Schiavone**



# Associazione Peron 8

Spesso accade a persone comuni come noi che alcuni eventi, in apparenza del tutto normali, possano guidare il percorso della propria esistenza. Nel mio caso, l'evento che mi ha portato verso la Croazia inizia da un felice incontro avvenuto 13 anni fa tra i corridoi dell'Académie des Beaux-Arts di Bruxelles, l'incontro si chiama Mihaela ed è una bellissima ragazza croata. Adesso è facile immaginare come la storia sia andata avanti ma all'epoca non sapevo che quella ragazza sarebbe diventata la mia compagna, moglie e poi madre di tre figli.

Tra biennali d'arte, mostre e ricerche artistiche nasce il desiderio di aprire un'attività commerciale dedicata alla ricerca di nuovi materiali per la produzione di elementi artistici con funzionalità pratiche, concrete, opere d'arte da vivere tutti i giorni, in sostanza un laboratorio di design. Dove? Perché non a Zagabria... La scelta si rivela fortunata già dal primo anno: inizio a progettare interni e arredi per spazi che hanno bisogno di comunicare il proprio marchio, quindi punti vendita, locali pubblici, stand fieristici, fino ad arrivare a cliniche ed università private.

Un fattore motivante che ho da subito incontrato e che alimenta il mio lavoro è l'entusiasmo con cui vengono accolti i progetti, mi affascina notare l'impeto di rinnovamento che muove la città di Zagabria, lo sguardo interessato verso il nuovo, la disponibilità di spazi per l'imprenditoria giovanile, come in pochi anni è riuscita a vincere gli stereotipi ed affermarsi tra le grandi città Europee. Il successo del laboratorio è dovuto anche alla fortuna d'aver trovato dei collaboratori nati e cresciuti a Zagabria, entusiasti, leali, con il tempo diventati cari amici.

All'evoluzione naturale della Croazia si aggiunge la spinta creativa che accompagna ogni crisi. Nuovi spunti di riflessione aprono occasioni per avviare nuovi progetti che guardano verso direzioni inesplorate. Dalla proposta degli architetti e designer Mislav e Ana Svijetko, dello studio „8 autora“, di offrire le nostre esperienze al pubblico, prende forma l'associazione „Peron 8“. Tramite l'associazione apriamo le porte dei nostri studi e laboratori a tutti coloro che sono interessati, non solo al design, ma all'arte ed alla cultura visiva in generale.

Peron 8 vive dentro una struttura divisa in tre parti: l'atelier, area dedicata alla progettazione, seminari rivolti alla cultura del design, corsi di aggiornamento, workshop. Il laboratorio, area fornita di strumenti e macchine per la realizzazione di progetti, prototipi, modelli, etc. Infine, la

galleria, il cuore pulsante dell'associazione, un'area espositiva dove poter mostrare i progetti conclusi, il bancone bar aggiunge la possibilità di vivere lo spazio come luogo di intrattenimento tramite concerti ed eventi a tema.

Peron 8 è il primo luogo „open source“ di Zagabria. Come associazione siamo riusciti a coinvolgere professionisti e designer europei nel venire a presentare il proprio lavoro, le porte sono aperte anche a chiunque voglia usufruire degli spazi con progetti propri, dalla realizzazione di una sedia ad un corso di Design per hotel. Di fatto, la prerogativa di Peron 8 è quella di monitorare il tessuto creativo croato, selezionare, incentivare e promuovere progetti innovativi per poi esporli in una vetrina che guarda verso l'Europa.

Un vecchio detto dice „noi siamo ciò che pensiamo. Con i nostri pensieri costruiamo il mondo“. La Croazia mi ha offerto la possibilità di esprimere i miei pensieri tramite il lavoro e come tutti sappiamo il lavoro dà forma alla nostra vita, disegna le nostre esistenze ed anche in questo caso parliamo di design :).

**Udruga „Peron 8“, Savska 16, Zagreb**

**[www.peron8.hr](http://www.peron8.hr)**

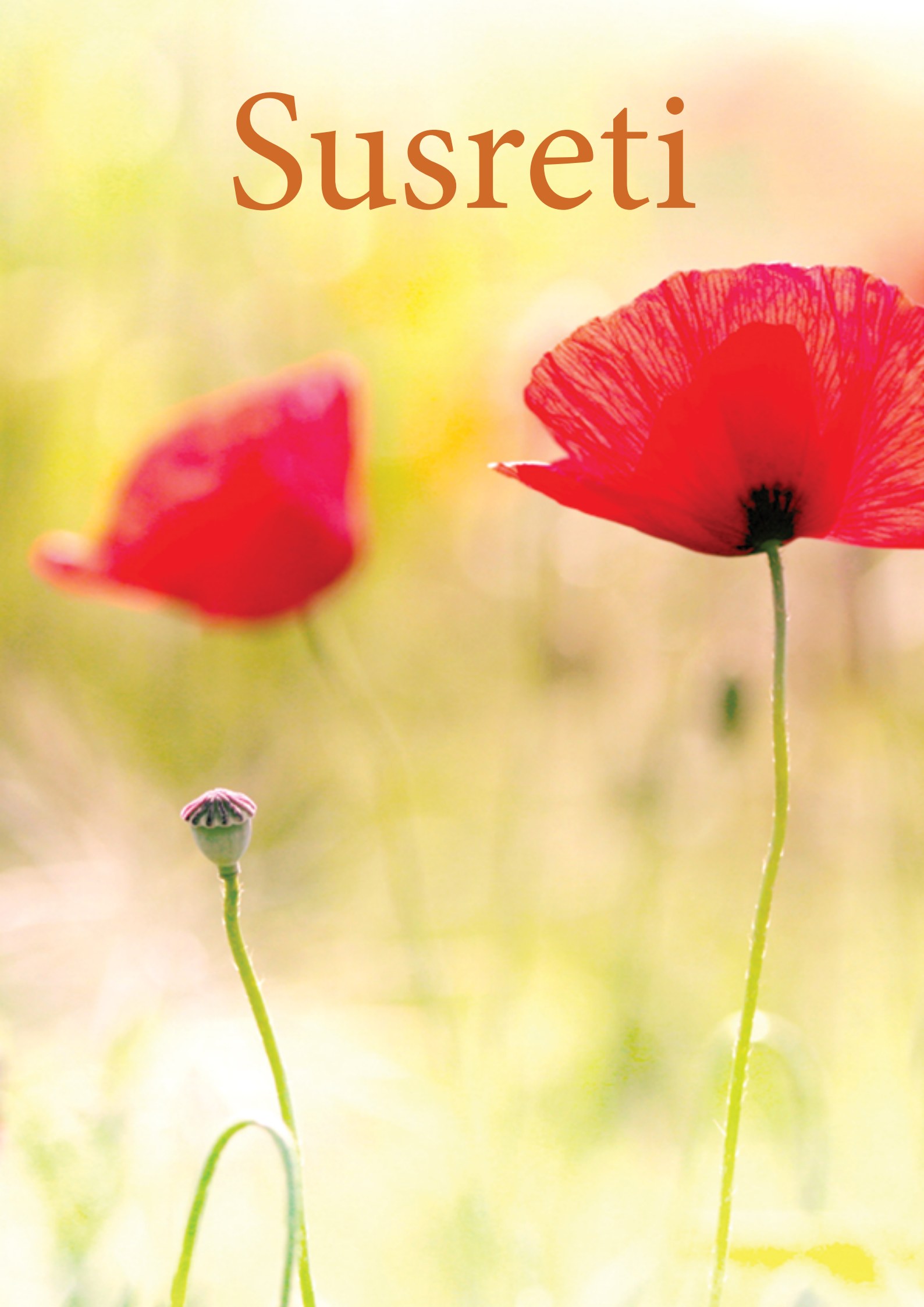
**Email: [info@peron8.hr](mailto:info@peron8.hr)**

**A cura di Marco Zanuso**





# Susreti



## SUSRETI

Glasiło Zajednice Talijana u Zagrebu  
Godina 2013./ Broj 7  
Izlazi dva puta godišnje  
u travnju i rujnu.

## UREDNIKA

Stefania Madau Levak  
**ZAMJENICI UREDNIKA**  
Daniela Dapas  
Marina Kostenjak

## AUTORI

Daniela Dapas  
Stefania Madau Levak  
Marina Kostenjak  
Ugo Toić  
Jasminka Šturlić  
Alessandro Schiavone  
Marco Zanuso  
Irene Zaccuri

## LEKTORI

Stafania Madau Levak  
Andrej Levak  
Maja Salapić  
Elvio Dapas

## PRIJEVOD

Anamarija Pulić Hlusicka  
Irene Zaccuri  
Jelena Kovačević  
Andrej Levak

## DIZAJN I GRAFIČKA PRIPREMA

Dunja Cipriš

## NAKLADNIK

Zajednica Talijana u Zagrebu  
Palinovečka 19, 10000 Zagreb  
E-pošta. talijanskaunijazagreb@gmail.com  
Tel. +385 1 38 74 355

## RIJEČ UREDNICE



Dragi čitatelji,  
broj koji Vam predstavljam bogat je ljepotom  
koja ulazi u različitim oblicima u našu  
svakodnevicu.

Ljepota inicijative naše Zajednice ispričana  
od strane naše Predsjednice te se nalazi  
u novoj zagrebačkoj udruzi "Peron 8" koja

približava ljepotu i funkcionalnost kroz dizajn, umjetnost i kulturu  
življenja - govori nam Marco Zanuso.

Ljepota informacija koje nam nudi Oznaka izvornosti (OI) ili  
Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP) da bi nam pomogle izabrati,  
ilustrirane su od strane Uga Toića.

Osvrt na sreću djece koja uz igru uče drugi jezik nudi Irene Zaccuri.  
Zemlja koja izražava svoj snažan šarm kroz multikulturalnost, Si-  
cilija opisana je od strane Marine Kostenjak.

Zadovoljstvo pobjede izranja iz intervjuja Alessandra Schiavonea sa  
Giovannijem Cernogorcem, osvajačem zlatne olimpijske medalje  
u gađanju glinenih golubova u Londonu, a koji je član Zajednice  
Talijana iz Novigrada.

Kako bi iskoristili priliku proslave dvjestogodišnjice rođenja talijan-  
skog kompozitora Giuseppea Verdija, Jasminka Šturlić nas poziva  
da okusimo ljepotu melodija sadržanih u njegovim operama.  
Sa nadom da ćete uživati u ljepoti koja nas okružuje, želim Vam  
ugodno čitanje.

**Stefania Madau**  
Urednica

Preveo Andrej Levak

# info

Zajednica Talijana u Zagrebu koristi prostor u vlasništvu **Smart – škole stranih jezika** na  
dvije lokacije u **Palinovečkoj ulici br.19** i na **Kutnjačkom putu br. 15**. Prostorije se nalaze u  
zagrebačkoj gradskoj četvrti Vrbani III na udaljenosti od 150m. U jednoj od prostorija se nalazi  
**knjižnica Zajednice** te se organiziraju kako stalne godišnje aktivnosti tako i mnogobrojna  
gostujuća predavanja raznovrsnog sadržaja. Zajednica povremeno organizira druga događanja na  
drugim lokacijama.  
Za sve dodatne informacije možete nam se javiti putem **e-pošte talijanskaunijazagreb@gmail.com**  
ili na **broj mobitela 091/ 3874 355**.

Organiziramo sljedeće aktivnosti:

## TEČAJ TALIJANSKOG JEZIKA

- petkom i subotom u sjedištu
- za sve pripadnike talijanske manjine besplatno

## IGRAONICA NA TALIJANSKOM JEZIKU

- svakog petka od 17:00 do 18:00 sati u Palinovečkoj 19
- za djecu od 2 godine na dalje
- za sve pripadnike talijanske manjine besplatno, a za pridružene članove 300 kuna godišnje ili 20 kuna po dolasku

## DRUŠTVENE IGRE

### BRIŠKULA I TREŠETE

- svakog trećeg petka u mjesecu u 18:00 sati na adresi Kutnjački put 15
- za sve članove besplatno
- potrebno se predbilježiti putem e-pošte talijanskaunijazagreb@gmail.com

## MALI NOGOMET

- svakog utorka od 21:00 do 22:00 u sportskom centru Vrapče

## KNJIŽNICA

- više od 300 dvd-a za posudbu
- 80tak knjiga raznog sadržaja za čitanje unutar prostorija knjižnice
- dnevne talijanske novine: La voce del popolo (Edit), Il Piccolo (di Trieste) i Panorama (Edit)



**RADNO VRIJEME**  
svaki radni dan od 12:00 do 17:00  
ili  
u drugo vrijeme  
uz prethodnu najavu na broj telefona  
**01/38 74 355**  
ADRESA: **Palinovečka 19**



# Svijet ZTZ-a

Zajednica Talijana u Zagrebu u 2012. godini nastavila je s nizom aktivnosti i time dala konačan uzlet i toliko željeni impuls životu zajednice.

Osim uobičajenih aktivnosti kao što su tečajevi jezika i kulture, igraonica za djecu, projekcije talijanskih filmova, briškula i trešeta, prošle su se godine članovi zajednice počeli sastajati na tzv. mjesečnoj 'chiacchierati' u nekoliko zagrebačkih kafića i restorana u kojima su se družili i vježbali talijanski jezik.

U suradnji s Institutom za kulturu organizirana je projekcija talijanskog filma 'Benvenuti al nord'. Projekcija je oduševila članove jer je na duhovit način pokazala razlike u mentalitetu sjevera i juga.

Od predavanja je posebno zanimljivo bilo ono **Uge Toića, agronoma**, člana rodnom sa Cresa koji je uputio članove u čitanje etiketa na proizvodima. Drugo predavanje je održala profesorica **Jasminka Šturlić** pod nazivom **'Sicilia terra promessa' (Sicilija, obećana**

**zemlja)** te je kroz realističnu sliku Sicilije dočarala sve prednosti, ali i mane tog najvećeg talijanskog otoka. Nakon zanimljivog predavanja uslijedila je degustacija siciljanskih specijaliteta: crnog i bijelog vina, cantucci senesi, torta Cassata, involtini di melanzane, torroncini, la ricotta salata itd... Treće predavanje održala je profesorica **Jana Borišić** Kušlan o **Leonardu da Vinciju** u kojem je predstavila slikarsku vještinu velikog majstora renesanse.

Kontinuirano se svake godina održava i obilazak povijesnog dijela grada Zagreba pod vodstvom **profesorice Marine Kostenjak**, vodiča za grad Zagreb. Naglasak je na talijanskoj povijesti koja je obilježila grad: Palača Dverce, ljekarna Danteovog prauka Nicole Alighierija te brojne povijesne ličnosti koje su živjele i djelovale u današnjoj metropoli.

Od izleta treba izdvojiti **posjetu Zajednici Talijana Rovinja u travnju**, petnaestak članova naše zajednice posjetilo je sjedište zajednice u Rovinju te smo nakon



prigodne dobrodošlice posjetili Centar za povijesna istraživanja. Ravnatelj centra, **profesor Giovanni Radossi**, održao je zanimljivo predavanje i proveo nas kroz centar koji djeluje od 1968., a osnovala ga je Talijanska unija. Znanstvena biblioteka broji preko 100 000 naslova, a impresivna je zbirka karata (oko 2500), od kojih je najstarija iz 16. stoljeća.

U listopadu su istodobno organizirana dva putovanja: jedno manje u **Veneciju i Padovu** i jedno veće u **Napulj**. Prva grupa koja je putovala u Veneciju i Padovu (u organizaciji UPT-a) posjetila je sve značajnije spomenike uz pratnju stručnog vodiča, a druga je grupa s oduševljenjem obišla u tri dana **Napulj, Vezuv, Pompeje i otok Capri**.

Kao i svake godine, obilježava se izdavanje časopisa **Incontri**, ali i godišnjica osnutka zajednice. **Peta godišnjica proslavljena je u ožujku u Gradskoj kavani**, uz bogati meni, klavirsku pratnju, ugledne goste iz Talijanskog veleposlantva i talijanskih tvrtki u

Hrvatskoj, a ujedno je predstavljena i nova internetska stranica zajednice.

Na okupljanju u Novinarskom domu u studenome povodom kojeg smo ugostili i **predstavnike zajednica Lipika, Kutine i Ploština**, za atmosferu se pobrinuo **gudački kvartet Pharia**, a prigodni govor održao je i **don Ermanno D'Onofrio** koji već niz godina vodi dugačak lanac solidarnosti pri Specijalnoj bolnici za dječje kronične bolnice u Gornjoj Bistri. Zajednica Talijana u Zagrebu pokazala je veliku želju pomagati i dalje bolnici u koju iz godine u godinu dolazi velik broj talijanskih volontera.

Nova 2013. je godina novih izazova i brojnih događanja, a obilježi će ju i **dvadeseta godišnjica smrti velikog redatelja Fellinija, ali i 200 godina rođenja kompozitora Giuseppea Verdija**.

**Uredila Daniela Dapas, predsjednica**



# Poljoprivredno-prehrambeni proizvodi sa zemljopisnom oznakom

*Morao bi se slijediti primjer Italije*

Ima li itko u Hrvatskoj tko nije nikada kušao dalmatinski pršut ili ogulinsko kiselo zelje? Vjerojatno ima malo i onih koji nisu nikad čuli za parmezan ili balzamski ocat iz Modene. U oba slučaja radi se o tipičnim proizvodima koji imaju registriranu zemljopisnu oznaku prema posebnim zakonima. Pod terminom zemljopisna oznaka, smatra se veza između nekog zemljopisnog imena i poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda čije karakteristike (jedna ili više) proizlaze iz njegovog zemljopisnog podrijetla. Takvi se proizvodi općenito mogu definirati kao karakteristični proizvodi s obzirom da su tipični za određeno područje, odnosno kao proizvodi koji svoju specifičnost duguju vezi s proizvodnim područjem. Kada se ta posebna veza može i dokazati, mogu se poduzeti posebne mjere za njihovo reguliranje, očuvanje i zaštitu. U Europskoj uniji je od 1992. godine na snazi posebna pravna shema, koju je prije nekoliko godina usvojila i Hrvatska, a koja omogućuje registraciju tipičnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda kao Oznaka izvornosti (OI) ili Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP).

Europske zemlje na obalama Sredozemnog mora, a posebice Italija i Francuska, mogu se smatrati „kolijevkama“ tipičnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (na francuskom: „produits du terroir“) te je njihovo dugogodišnje iskustvo (posebno zakonodavno) značajno doprinijelo izradi EU regulative o zemljopisnim oznakama. Dovoljno je prisjetiti se da je konzorcij za zaštitu imena „Parmigiano reggiano“ osnovan daleke 1928. godine. Danas je Italija neprikosnoveni lider na tom području po broju proizvodnji koje su priznate od strane EU, s 246 proizvoda upisanih u registar EU, od kojih 154 OI i 92 OZP (podaci od 12.12.2012.). Proizvodnju zemljopisnih oznaka Italija smatra dijamantnim vrhom bogatog i raznolikog poljoprivredno-prehrambenog

sustava koji se temelji na kvaliteti i povezanosti s teritorijem. Posljednjih godina sektor OI i OZP nastavlja svoj rast, premda nešto umjerenije nego prethodnih godina. Analizirajući vrijednosti talijanskog sektora OI i OZP, stručnjaci su za 2011. godinu (podaci od 31.12.2011.) procijenili da količina proizvoda koja je ostvarena u proizvodnoj bazi od 85.000 gospodarstava (tvrtki) iznosi 1,3 milijuna tona, a ima potencijalnu vrijednost od 6,5 milijardi eura. Što se pak tiče vrijednosti u maloprodaji, množenjem trgovinskim faktorom izračunato je da potencijalno iznosi 11,8 milijardi eura, od čega 8,5 na domaćem tržištu.

U 2012. je međutim potvrđeno da tematika proizvodnje proizvoda s OI i OZP više nije samo u domeni Italije i Francuske. Sa 60 novih registracija i ukupnim brojem od 1.137 registriranih proizvoda (podaci ažurirani 11.12.2012.), 556 OI, 543 OPZ i 38 OTU, tematika poljoprivredno-prehrambene kvalitete u žarištu je interesa svih 27 država EU kao i drugih zemalja svijeta: Kine, Vijetnama, Kolumbije i Indije.

Skori ulazak Hrvatske u Europsku uniju zasigurno predstavlja veliku priliku i za njezin poljoprivredno-prehrambeni sektor koji bi, koristeći mogućnosti koje pruža europska legislativa na području zemljopisnih oznaka, mogao vrednovati tipične proizvode i zatim ih bez prepreka plasirati na tržište od 500 milijuna potrošača.

S obzirom na gore navedene podatke, Hrvatska bi trebala slijediti primjer Italije i iskoristiti njeno dugogodišnje iskustvo na tom području. Jedna od mogućnosti koju imaju razne udruge hrvatskih proizvođača bila bi detaljnija analiza, a zašto ne, i preslikavanje formula i shema koje su se u talijanskim slučajevima pokazale uspješnim.

Bez obzira na gospodarsku krizu u Europi i SAD-u, čini se da je posljednjih godina potvrđeno pozitivno kretanje kvalitetnih talijanskih poljoprivred-

nih i prehrambenih proizvoda čime je naglašen trend obnovljenog povjerenja potrošača. Danas su tipični proizvodi nagrađeni cjelokupnom evolucijom potrošnje hrane koja, temeljem različitih motivacijskih pobuda (od ekstremnih hedonističkih do solidarističkih ili političko-ideoloških) sve veću pozornost pridaju dimenzijama „lokalnog“ i „tradicionalnog“. U slučaju Hrvatske, vrlo pristupačno tržište za ovakvu vrstu proizvoda zasigurno predstavlja ono turističko, koje do sada nije bilo adekvatno iskorišteno i ima veliki potencijal rasta.

I baš temeljem ove povoljne opće klime, proizvođači kao i lokalne zajednice, trebali bi se mnogo više osloniti na mogućnosti koje pruža vrednovanje tipičnosti proizvoda. Tipičnost bi naročito trebala biti prepoznata i kao sredstvo za smanjivanje potencijalno negativnih učinaka globalizacije na sustave

poljoprivredne proizvodnje i prerade, koji se temelje na malim i srednjim poduzećima i koji su vezani na specifične kontekste određenih područja te koje često karakteriziraju čimbenici koji imaju određene slabosti u odnosu na one koje ima „modernizirana“ poljoprivreda.

Na kraju, vrlo je vjerojatno da će, u svezi sa tipičnim proizvodima, osim proizvođača i potrošači moći ostvariti neke koristi od pristupanja Hrvatske Europskoj uniji. Prije svega očekuje se povećano širenje znanja o stvarnom značenju i vrijednostima znakova OI i OZP koje će olakšati kupovinu kvalitetnih proizvoda. Uslijedit će vjerojatno i veća ponuda uvoznih proizvoda s oznakom izvornosti i oznakom zemljopisnog podrijetla koja je na hrvatskom tržištu do sada bila prilično ograničena.



# DJECA BRZO UČE

“Djeca brzo uče” rečenica je koju ste sigurno čuli stotinu puta. Iznenadujuće, ne radi se samo o pukoj izreci. Proces učenja kod djece očito je jednostavniji nego što je to kod odrasle osobe ili adolescenta.

Razloga za to sigurno ima puno, a najutemeljeniji je onaj koji se odnosi na proces stvaranja mijelinske ovojnice, čimbenika od kojeg se sastoji živčano vlakno koje omogućava trajnu memoriju. Taj proces ne započinje prije osme godine starosti što s jedne strane čini učenje i usvajanje novih informacija neposrednim, a s druge strane otežava njihovo zadržavanje. Zbog toga je potrebno naći odgovarajući pristup da bi se zadržala pažnja djeteta i da bi se pohranile nove informacije. Metodologija igrom koja se temelji se na konceptu „učimo kroz igru“, koristi se posebno uspješno u poduci stranih jezika u predškolskoj dobi.

Svima je jasno koliko je važno u današnjem svijetu uz materinski jezik poznavati i jedan ili dva strana jezika te koliko može biti teško naučiti strani jezik u odrasloj dobi. Zašto onda ne bismo iskoristili sklonost djece učenju da ih naučimo nešto što bi im bilo jako korisno? Ako je k tomu još i zabavno, tim bolje! Nije zato slučajnost da je Vijeće Europe ukazalo na rano usvajanje stranih jezika kao neophodan uvjet za dobivanje europskog državljanstva. Dijete je neurološki predispozicionirano za učenje stranog jezika na isti način na koji usvaja, izrazitom brzinom, riječi i pojmove iz svog materinskog jezika. Ono što mu nedostaje je motivacija koja bi ga potaknula da uči novi jezik. Još je rano da bi dijete shvatilo prednosti učenja jezika. Osim toga, da bi dijete zadovoljilo svoje trenutne potrebe za komunikacijom, dovoljan mu je materinski jezik. Jedina motivacija na koju bi se nastavnici ili roditelji mogli osloniti je radost učenja.

Ne treba samo voditi računa o potrebama u komunikaciji već i o osjetljivoj dimenziji te o specifičnim potrebama svakog pojedinog djeteta.

Novi jezik djetetu bi se mogao približiti već poznatim sadržajima kao što su pjesme, recitacije, brojalice pa i tradicionalnijim bajkama i pričama. Koristit će jezik iz samog zadovoljstva, da bi stvorilo svjetove iz mašte, da bi se igralo s njim zamišljajući situacije u komunikaciji koje su povezane osjećajnom vezom s njegovim stvarnim životom.

Usvojiti će novi jezik putem aktivnosti koju najbolje poznaje i u kojoj se najbolje osjeća, a to je igra. Dijete ima spontano zaigrani pristup kojeg karakterizira sloboda, neposrednost, zadovoljstvo, kreativnost, manipulacija i eksperimentiranje. Pažljiv i pripremljen nastavnik ili roditelj znat će upotrijebiti ovu prirodnu sklonost djeteta da ga nauči igrati se na novom jeziku.

Primjer bi se mogao sastojati i u tome da se jezik ko-



risti kod izmišljanja novih igara, pjesmica, bavljenja istraživačkim radom i misaonim procesima također na stranom jeziku dajući jeziku vrijednost sredstva za učenje. Nastavnik koji koristi metodu učenja kroz igru, mora se znati prilagoditi psihologiji djeteta stvarajući poticajne i značajne situacije/okruženja za učenje, koristeći unutrašnju motivaciju svakog djeteta pokušavajući često mijenjati aktivnosti kako bi se održala razina zainteresiranosti predlažući aktivnosti koje osiguravaju rast djeteta i to ne samo s jezičnog stajališta već i društvenog i kulturnog stajališta.

Da bi dijete naučilo novi jezik nije dovoljno prikazati mu crtiće ili multimedijalne igre na stranom jeziku, dijete treba upoznati jezik u stvarnom životnom okruženju. Jezik treba biti društvenik u igri od malih nogu da bi poslije u odrasloj dobi postao vrijedan saveznik uspjehu u životu svake osobe.

**Zajednica Talijana u Zagrebu** nudi svojim članovima, za djecu i unuke, mogućnost sudjelovanja u igraonici na talijanskom jeziku potpuno besplatno.

**Svakog petka, u 17 sati, u sjedištu Zajednice talijana, Palinovečka 19,** djeca sudjeluju u kreativnoj radionici na talijanskom, uz glazbu i igre uz stručno vodstvo simpatične učiteljice Anamarije.

Uredila Irene Zaccuri  
Prevela Anamarija Pulić Hlusicka



## 200 godina Verdija

“Kopiranje originala može biti dobra stvar, ali izmisliti nešto originalno je bolje, puno bolje”,

napisao je 20. listopada 1876. Giuseppe Fortunino Francesco Verdi u svojem pismu upućenom Clari Maffei.

Jedan od najizvođenijih opernih skladatelja na svijetu, eksperimentirao je cijeli svoj život. U svojim djelima preispitivao je različite aspekte dramsko-glazbenog iskustva, stalno produbljujući karakterizaciju protagonista i izražavajući njihove emocije kroz iznimno lijepe melodije. Primjeri takvih preispitivanja su opere: **Ernani (Venecija, 1844.), Macbeth (Firenca, 1847.), Luisa Miller (Napulj, 1849.), itd.**

Pažljivo je pratio misaona strujanja koja su u to vrijeme postojala u Italiji i Europi te je u nekoliko svojih opera, kao na primjer **Sicilijanske večernje (Pariz, 1855.) i Aida (Kairo, 1871.)**, poistovjetio sukobe među pojedincima sa težnjama i osjećanjima jednog cijelog naroda. Verdi je bio aktivan sudionik u javnom životu i pristalica pokreta Risorgimento. **Napjev Va, pensiero (Idi, misli) iz opere Nabucodonosor (Milano, 1842.)** postala je jedna vrsta himne protiv austrijskog okupatora koja se vrlo brzo proširila u Lombardiji i u ostatku Italije, a prema predaji, tijekom posljednjih godina okupacije, natpis “Viva VERDI” (“Živio VERDI”) značio je zapravo “Viva Vittorio Emanuele, Re d'Italia” (“Živio Vittorio Emanuele, kralj Italije”).

Verdi je postao najpoznatijim skladateljem svojega vremena zahvaljujući trima originalnim dramama koje se nazivaju “**narodnom trilogijom**”: **Rigoletto (Venecija, 1851.), Trubadur (Rim, 1853.) i Traviata (Venecija, 1853.)**.

U prosincu 2012., u koncertnoj dvorani Vatroslav Lisinski u Zagrebu gledala sam prijenos uživo opere Aida iz njujorškog Metropolitana. Spektakularna scenografija, koreografije i skupni prizori, koji su nezaobilazni u ovoj operi, nisu ni taj puta odvrtili pažnju s burne ljubavne strasti koja je prenesena kroz nezaboravne glazbene note.

U 2013. godini obilježava se **dvjesto godina od rođenja Giuseppea Verdija (10. listopada 1813.)** i Richarda Wagnera. Cijeli svijet slavit će talijanskog skladatelja i jednog od najznačajnijih intelektualaca 19. stoljeća, prikazivanjem opera koje već dva stoljeća očaravaju publiku svojim scenskim prikazima, melodijama i zapletima.

Uredila Jasminka Šturlić

# SICILIJA

## mediteranski otok osebnosti, raznovrsne kulturne baštine i jedinstvenog doživljaja

Sicilija je **najveći mediteranski otok**, površinom je više nego dvostruko manja od Hrvatske, ali ima 15% više stanovnika koji se ponajviše bave turizmom. Još od grčkih i rimskih vremena važna gospodarska grana je poljoprivreda zbog vrlo ugodne mediteranske klime. Sicilija ima tek nekoliko tjedana u zimi kada se temperature spuštaju ispod 10°C. Sicilija je s **3000 vrsta biljaka**, otok s najbogatijom vegetacijom na Mediteranu, a osim uobičajenih mediteranskih biljki, ovdje se nalaze i neke egzotične kao što su **fikus, banane i papirus**. Postoji višestoljetna tradicija uzgajanja vinove loze, malina i žitarica, a nešto kraća **rajčica i citrusa**. Posebno plodna područja su padine Etne i Katanijska nizina. Njemački književnik J. W. Goethe je rekao: „*Posjetiti Italiju, a ne vidjeti Siciliju jest kao da uopće niste vidjeli Italiju, jer Sicilija je ključ svega*“. Mogu se složiti s njim kada se radi o kulturnoj baštini, jer na Siciliji nalazimo ključ mnogih civilizacija, tradicija, zajedništva i multikulturalnosti te zbog toga ima brojne lokalitete na UNESCO-voj listi svjetske materijalne kulturne baštine. Prve tragove naseljenosti otoka nalazimo u obliku pećinskih crteža italskih plemena iz oko 8000. god. pr. Kr. U antičkom razdoblju ova plemena su se asimilirala u helensku kulturu pošto je područje Sicilije zajedno s ostatkom južne Italije kolonizirala Grčka zbog plodnog tla. U

to vrijeme se otok razvija zahvaljujući poljoprivredi koja je potaknula trgovinu i izgradnju hramova na otoku. Danas se dobro očuvani grčki hramovi mogu vidjeti u Dolini hramova kod Agrigenta čija su arheološka nalazišta pod zaštitom UNESCO-ve svjetske kulturne baštine. Najpoznatiji i najočuvaniji hram tog područja je Hram sloge koji je u jako dobrom stanju, jer je u prošlosti bio pretvoren u crkvu. Budući da je Sicilija u antičko vrijeme bila dio Velike Grčke (Magne Graecije) impresivne primjerke možemo vidjeti posvuda u Selinutu, Siracuzi i Segesti.

242. godine pr. Kr. Sicilija je pripojena Rimskom carstvu i time je postala prva rimska provincija izvan Apeninskog poluotoka. Za Rimljane Sicilija je bila žitnica carstva, ali lokalno stanovništvo u tom razdoblju još nije prihvaćalo latinski jezik i rimsku kulturu. Padom Rimskog Carstva Sicilijom su vladali razni narodi: Vandali, Goti, Ostrogoni, Grci i Arapi. Zanimljivo je da Arapi stižu na otok zbog prgavosti zapovjednika bizantske flote, Eufemija, koji je želio prisiliti časnu sestru na brak. Zbog nepoštovanja kulturnih običaja car Mihajlo II. je naredio generalu Konstantinu da zapovjedniku odsječe nos. Eufemije je ubio Konstantina i zbog toga je protjeran u sjevernu Afriku. Tamo je ponudio aglabidskom emiru Tunisa, Zijadu Alahu vlast nad Sicilijom u zamjenu za njegovu zaštitu. Nakon toga Sicilija dolazi u dodir s Arapima, Berberima, Španjolcima, Kretanima i Perzijancima. Upravo zbog Arapa, Sicilija je danas razvila prepoznatljiv i specifičan arapsko-bizantsko-normanski stil gradnje čiji primjeri su crkve s kupolama u Palermu ili katedrale u Monrealu i Cefalù. Na Siciliji se razvio i **pose-**

**Agrigento je pokrenuo niz interesantnih književnih i povijesnih aktivnosti pod nazivom „Književni park“ kako bi poboljšao turističku ponudu. Večeri su posvećene Luigiju Pirandello, nobelovcu rođenom u obližnjem gradiću Porto Empedocle.**

Za Sicilijance petak je sretan, a ne kao za većinu posni dan. Smatra se da su djeca rođena u petak privilegirana, talentirana, pametna, lukava i snažna do te mjere da se uhvate u koštac s „otrovnom zmijom“ bilo koje vrste i s luđacima. Takozvani „venerino“, osoba rođena u petak, također se bavi okultnim i prorokuje budućnost. Zli duhovi nemaju utjecaj na njega. Tko je rođen u petak, ne može biti začaran i može živjeti u kući opsjednutoj duhovima, bez da mu smetaju.

**ban romanski jezik s više od 250 000 riječi**, a imao je značajan utjecaj na malteški i na standardni talijanski. U srednjem vijeku su na sicilijanskom jeziku stvorena mnoga poznata književna djela kao što je prvi sonet autora Giacomina da Lentini, koji je u 13. st. djelovao unutar sicilijanske škole.

**U 11. st. je osnovana Kraljevina Sicilija** pod vladavinom Normana i Sicilija je oslobođena muslimanske vlasti. Tada postaje najbogatijom državom u Europi i u značajnom broju ovdje se naseljavaju doseljenici sa sjevera Italije i Kampanije, čime je stanovništvo otoka postalo latinizirano. Također je i rimokatolička crkva u potpunosti zamijenila dotadašnju bizantinsku istočnu crkvu. Danas je većina stanovništva **rimokatoličke vjeroispovijesti (oko 95 %)**. Sicilija je regija s posebnim statusom u Italiji. Ima široku političku i upravnu autonomiju zahvaljujući svojoj snažnoj povijesti što dokazuje i činjenica da je sicilijanski parlament jedan od najstarijih u Europi. Djeluje od kada ga je Roger II. 1130. godine osnovao. Važno graditeljsko razdoblje zbog čega je Sicilija postala prepoznatljivom i u svjetskim kulturnim krugovima je kraj 17. st. nakon **katastrofalnog potresa 1693. godine**. Potres je trajao 112 dana i bili su uništeni veliki dijelovi jugoistočne Sicilije. Gradovi kao Noto, Modica, Ragusa i Catania obnovljeni su u tipičnom sicilijanskom baroknom stilu. Osam sicilijanskih gradova se zbog ovog jedinstvenog stila nalazi na UNESCO-vom popisu svjetske baštine. Do ujedinjenja s Italijom 1848. godine Sicilijom su vladale mnoge europske dinastije: Hauteville, Hohenstaufen, Anžuvinci, Aragonci, Savoja, Habsburgovci i Burbonci. Svaka od ovih dinastija je ostavila tragove u načinu života



lokalnog stanovništva, ali i u arhitekturi te je danas Sicilija zbog toga odredište mnogih putnika, zaljubljenika u različita povijesna razdoblja, različite stilove gradnje, ali i različite kulturne običaje i gurmanske specijalitete.

**U 19. st. se zbog vulkanske aktivnosti u Sicilijanskom prolazu pojavio novi otok Ferdinandea, koji se danas nalazi nekoliko metara ispod morske površine.**

## Zanimljivosti

**Najveća operna kuća na Siciliji i u cijeloj Italiji je Teatro Massimo u Palermu.**

**Giovanni Verga je napisao svoj prvi roman sa 15 godina.**

**Katedrala u Messini ima na zvoniku najveći astronomski sat na svijetu i posjeduje treće po veličini orgulje u Europi.**

**Sacrario del Cristo Re u Messini ima najveće zvono u Italiji.**

**Svjetski poznati Sicilijanac je: Arhimed iz Sirakuze, navodno jedan od trojice najgenijalnijih matematičara svih vremena, bio je vrhunac helenske matematike i najveći fizičar starog vijeka.**

**Sicilijanski književnici: Tokrit, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Luigi Capuana, Leonardo Sciascia, Andrea Camilleri (poznat po seriji kriminalističkih romana o inspektoru Montalbanu), nobelovac Salvatore Quasimodo, Lara Cardella poznata po best-selleru 'Volevo e pantaloni' i slikar Giorgio de Chirico.**

Područje oko Sicilije je podložno snažnim vulkanskim aktivnostima. U prošlosti se vjerovalo da Messinin tjesnac je teško prijeći zbog prisutnosti Scile, čudovišta sa šest glava i Haribde, božice koja izaziva opasne virove. Ustvari, stvarni i opasni vrtlozi nastaju zbog podzemnih potresa pošto se radi o području visoke seizmičke opasnosti. Najvažniji vulkani su: Etna, Stromboli i Vulcano. **Etna je najviši aktivni vulkan u Europi s visinom od 3323 m** i ima izuzetnu važnost zbog plodnog vulkanskog tla. Danas je područje oko Etne zaštićena zona i nacionalni park, a erupcije se pojavljuju svake godine u zimi. Osim velike poljoprivredne važnosti Etna je vrlo dobro turistički posjećeno mjesto. Siciliju godišnje posjeti skoro **15 milijuna turista**, od toga 8,5 milijuna Talijana. Od stranaca najveći broj dolazi iz Ujedinjenog kraljevstva, Amerike, Kanade, Rusije, Švicarske, Nizozemske i ostalih europskih država. Mnogobrojni Hrvati se također ubrajaju u ovu skupinu i samo 2011. godine ju je posjetilo 11 000 Hrvata.

Sicilijanska ekonomija se ne bazira samo na, već spomenutima, turizmu i poljoprivredi, već postoji i industrija. Bruto domaći proizvod po stanovniku iznosi 13 631 e (izvor: ISTAT, 2011.), a

u Hrvatskoj 10 715 e (izvor: IMF, 2011.). Na Siciliji se nalaze **kemijska i energetska postrojenja s naftnim rafinerijama, Fiatova tvornica, podružnica STMicroelectronics-a i proizvodi se pamuk (78% ukupne talijanske proizvodnje)**. Svjetski nepoznata je proizvodnja **čokolade** koja se u Modici priprema po tradicionalnom receptu iz doba španjolske vlasti. Radi se o čokoladi s puno egzotičnih začina koji joj daju jedinstveni okus.

Najvažniji i najveći sicilijanski gradovi su: **Catania i Palermo**. Zanimljivo je da je na dvoru u Palermu vrlo vjerojatno izmišljena preteča sladoleda sicilijanski sorbet na bazi leda koji potječe od arapskog "sciarbata". Danas je Italija poznata po sladoledu, sorbetu i osvježavajućim voćnim "granitama (specifičnim voćnim sladoledima)". Isto tako se smatra da je **u Palermu napravljena prva tjestenina**, prije kineske. U arhivskim dokumentima postoje zapisi o trgovcima tjestenine iz Genove i Palerma. Suhu sicilijansku tjesteninu spominje i Idrisi, arapski geograf koji je živio na Siciliji, u svojoj knjizi Ruđerova knjiga.

Uredila Marina Kostenjak



# GIOVANNI CERNOGORAZ

U prošlom broju našeg časopisa dobio sam zadatak napisati članak o Olimpijadi prije njenog početka. Jedan član Zajednice Talijana iz Novigrada sudjelovao je na Olimpijadi i omogućio nam je intervju. O kome je riječ? Naravno o **Giovanniju Cernogorazu, osvajaču zlatne medalje u disciplini streljaštva- trapu, u Londonu 2012.** U nastavku slijedi ono o čemu smo razgovarali:

## A Kada i kako se razvila strast za ovim sportom?

**G** Počeo sam sa 14 godina jer se moj djed bavio ovim sportom natječući se na regionalnim turnirima, dok je moj tata sudjelovao na nacionalnim natjecanjima- dakle, radi se o obiteljskoj tradiciji.

## A Gdje obično treniraš?

**G** U Bužiniji postoji jedan mali klub sa streljanom i tamo idem trenirati. Nalazi se blizu moje kuće i baš zbog toga sada živim u Novigradu. Treniram tamo svaki dan čak i 3 sata dnevno. Kada završim s treningom idem trčati. Vikendima, kada ne treniram, sudjelujem na natjecanjima.

## A Dolaze li tamo trenirati i Talijani?

**G** Ne baš, uglavnom su to Istrani. Tijekom ljeta dolaze poneki turisti, Talijani i Nijemci, ali najviše ima Hrvata.

## A Tvoj najdraži moto?

**G** Nemam ga, trudim se koncentrirati se na ono što radim i raditi samo to.

## A Godina 2012. bila je stvarno spektakularna. Koja medalja ti je najdraža?

**G** Prije olimpijske medalje u Londonu, osvojio sam dva zlata na Europskom prvenstvu u Larnaci, pojedinačno i u timu. U London sam stigao u formi i pun elana. Iskustvo u Londonu je stvarno bilo nezaboravno, baš i zbog načina kako je osvojena medalja, u shoot-off-u (skoro kao jedanaesterci u nogometu) protiv Talijana Fabbrizija.

## A Kad smo već kod Fabbrizija...

**G** Massimo je moj prijatelj. Odmah nakon finala pozvao sam ga k sebi. Došao je u Novigrad zajedno s Jessicom Rossi koja je osvojila zlatnu medalju u ženskoj kategoriji. Pokazao sam im grad i zatim smo išli u obiteljski restoran.

## A Kako se promijenio tvoj život otkada si pobijedio na Olimpijadi?

**G** Kada ne treniram, i dalje radim u obiteljskom restoranu koji se nalazi u Stanciji Rosselo na ulazu u Novigrad. Nakon Olimpijade, mnogo turista je pos-

jetilo naš restoran i na kraju su me tražili fotografije i autograme. To je baš lijep osjećaj. Od početka siječnja počeo sam opet intenzivno trenirati nakon odmora u prosincu.

## A Koji su tvoji ciljevi za 2013. godinu?

**G** Imam novog sponzora, dakle i novu pušku i nadam se da ću se na nju brzo naviknuti. Ove godine se održavaju Svjetsko i Europsko prvenstvo, te Mediteranske igre. Protivnici će me sigurno htjeti poraziti. Kao i uvijek trudit ću se dati sve od sebe.

## A Kao Talijan koji se preselio u Hrvatsku, primjetio sam odmah snažan nacionalni duh među Hrvatima. Kako su te dočekali pri povratku iz Londona?

**G** Doček je bio predivan: u zračnoj luci su bili prisutni glavni predstavnici vlasti: predsjednik Josipović i premijer Milanović, ali i još neki ministri te gradonačelnici Zagreba i Velike Gorice. Nakon dočeka uputili smo se upravo u Veliku Goricu jer predsjednik mojeg kluba ima tamo restoran i pripremio je zabavu za mene. Na aerodrom je autobusom, došla i moja rodbina i prijatelji iz Novigrada. Vratili smo se zajedno u Novigrad i tamo su me također čekali na Trgu gdje su pripremili pozornicu i zabavu. Divna zabava!

## A Znaš li da si ti prvi pripadnik Zajednice koji je osvojio medalju?

**G** Htio bih zahvaliti Talijanskoj uniji, osobito Mauriziju Tremulu, članu Odbora koji mi je dao novčani prilog prije Olimpijade. Sada me ispričajte, moram se vratiti treningu...

## A Ciao Giovanni, sretno u 2013. godini i hvala ti na intervjuu!

Uredio Alessandro Schiavone  
Prevela Jelena Kovačević



# Udruga Peron 8

Često se dogodi običnim ljudima poput nas da nam pojedini događaji koji se naizgled čine uobičajenima, promijene u potpunosti tijekom života. U mom slučaju, događaj koji me donio u Hrvatsku počeo je jednim sretnim susretom koji se dogodio unazad 13 godina na hodnicima "Académie des Beaux-Arts di Bruxelles". Susret se zove Mihaela, predivna hrvatska djevojka. Sada je lako zamisliti kako je priča napredovala no u to vrijeme nisam znao da će ta djevojka postati moja družica, supruga i kasnije majka troje djece.

Između umjetničkog bienala, izložbi i umjetničkih istraživanja rodila se želja za otvaranjem komercijalne aktivnosti posvećene istraživanju novih materijala za proizvodnjom funkcionalnih, praktičnih umjetničkih elemenata. Konkretnih umjetničkih djela koja se doživljavaju svaki dan, u biti, laboratorija dizajna. Gdje? Zašto ne u Zagrebu? Izbor se pokazao sretnim. Već od prve godine počeo sam projektirati uređenje interijera za prostore koji imaju potrebu komunicirati određenu robnu marku, dakle, prodajna mjesta, javne prostore, sajamske štandove, pa sve do klinika i privatnih sveučilišta.

Motivirajući faktor koji sam odmah upoznao i koji hrani moj radni entuzijizam sa kojim se dočekuju moji projekti, je moje divljenje i primjećivanje poticaja obnove koji pokreće grad Zagreb, interes za novim, raspoloživost prostora za poduzetništvo mladih, kako je u kratkom vremenskom periodu uspio pobijediti stereotipe e potvrditi se između velikih europskih gradova. Uspjeh radionice trebam zahvaliti također sreći da sam našao suradnike rođene i odrasle u Zagrebu, entuzijaste, vjerne i posvećene poslu, koji su sa vremenom postali moji dragi prijatelji.

Prirodna evolucija Hrvatske dodaje kreativni pogon koji prati svaku krizu. Nove spoznaje otvaraju mogućnosti za pokretanje novih projekata prema neistraženim poljima. Na prijedlog arhitekata i dizajnera Mislava i Ane Svijetko iz studija "8 autora", da ponudimo naša iskustva javnosti, formirala se udruga "Peron 8". Preko udruge otvaramo vrata naših studija i radionica svima koji su zainteresirani, ne samo za dizajn, već i za umjetnost i kulturu življenja općenito.

**Peron 8** živi unutar strukture podijeljene u 3 dijela: atelje, prostor posvećen projektiranju, seminarima o kulturi dizajna, tečajevima usavršavanja, radionicama. Radionica, prostor ispunjen instrumentima i strojevima za reali-

zaciju projekata, prototipovima, modelima, itd. Konačno, galerija, pulsirajuće srce udruge, izložbeni prostor gdje se mogu pokazati ostvareni projekti, prostor sa barom daje mogućnost življenja prostora kao mjesta zabave kroz koncerte i tematskih događanja.

**Peron 8** je prvo "open source" mjesto u Zagrebu. Kao udruga, uspjeli smo uključiti europske profesionalce i dizajnere da dođu i prezentiraju svoj rad. Vrata su otvorena svima koji imaju volju iskoristiti naše prostore sa vlastitim projektima, od ostvarenja jedne stolice do tečaja o dizajnu za hotel. U stvari, povlastica Perona 8 je praćenje hrvatske kreativne tkanine, izbor te poticanje i promicanje inovativnih projekata te njihovo izlaganje u izlogu koji gleda prema Europi.

Stara izreka kaže: "mi smo ono što mislimo. Sa našim mislima, gradimo svijet." Hrvatska mi je ponudila priliku da izrazim svoje misli kroz rad i kao što svi znamo, rad oblikuje naše živote, slika naše postojanje živote što znači da i u ovom slučaju govorimo o dizajnu :).

**Udruga "Peron 8", Savska 16, Zagreb**

**[www.peron8.hr](http://www.peron8.hr)**

**Email: [info@peron8.hr](mailto:info@peron8.hr)**

**Uredio Marco Zanuso  
Preveo Andrej Levak**

