



# *Incontri*



# Incontri

UNIONE ITALIANA -  
COMUNITA' DEGLI  
ITALIANI  
DI ZAGABRIA



## INCONTRI

Periodico della Comunità degli Italiani di  
Zagabria

Anno 2015./ Numero 12.  
Esce ad aprile ed ottobre.

## REDATTORE

Marijan Pavić

## VICE REDATTORI

Daniela Dapas

## AUTORI

Daniela Dapas  
Jasminka Šturlić  
Anamarija Pulić Hlušička  
Iva Marija Znaor

## CORRETTORI

Antonija Vađić  
Elvio Dapas

## TRADUTTORI

Jasminka Šturlić

## DESIGN E GRAFICA

Maja Derganc

## EDITORE

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

ISSN 1847-0807



## INTRODUZIONE

È da un po' che non ci facciamo sentire, ma dopo questa piccola pausa ecco che torniamo con interessanti nuovi articoli legati al modo di vivere italiano e alla cultura italiana che rallegreranno tutti i lettori.

Come ormai d'abitudine, Daniela ci presenta una ricca rassegna delle attività svolte negli ultimi mesi.

Negli spazi dell'associazione della minoranza ceca abbiamo celebrato in allegra compagnia l'ottavo anniversario dell'attività della nostra comunità. In aprile si sono tenute le elezioni il cui responso ha riconfermato all'unanimità Daniela presidente della Comunità degli Italiani di Zagabria per altri quattro anni.

Come da tradizione, abbiamo fatto gite, trascorso serate ascoltando concerti e visitato una mostra molto interessante di Leonardo da Vinci presso la Fiera di Zagabria.

Poi, riportiamo un'intervista a Maurizio Tremul, presidente della Giunta Esecutiva dell'Unione Italiana.

In questo numero Jasminka ci racconta dell'esposizione universale Expo, che quest'anno si svolge proprio a Milano.

In questo numero non trattiamo il tema dei viaggi ed invece Anamarija e Iva Marija ci propongono un pranzo completo – i ravioli come secondo piatto e la torta di mele come dolce. Una piccola novità sono i consigli di lettura per dopo il pasto.

Buon divertimento!

**Marijan Pavić**  
Redattore

# info

La 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 potete contattarci via e-mail [talijanskaunijazagreb@gmail.com](mailto:talijanskaunijazagreb@gmail.com) o al cellulare 091/ 3874 355.

Organizziamo le seguenti attività:

## CORSO DI LINGUA ITALIANA GRATIS

- Ogni venerdì e sabato nella nostra sede
- Per tutti i soci della minoranza italiana gratuito, per i soci associati 1000 kune

## GIOCHI PER BAMBINI IN ITALIANO

- per bambini dai 3 anni in su'
- per tutti i soci della minoranza italiana gratuito, per i soci associati 1 000 kune all'anno o 50 kune per singolo incontro

## GIOCHI DI CARTE

### BRISCOLA E TRESSETTE

- per tutti i soci gratuito
- necessario prenotare il posto via e-mail [talijanskaunijazagreb@gmail.com](mailto:talijanskaunijazagreb@gmail.com)

## BIBLIOTECA E MEDIATECA

- più di 300 dvd da prendere in prestito
- un'ottantina di 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

10:00 17:00

o con preavviso

al numero di telefono 091/3874 355

web: [unija.italianiazagabria.com](http://unija.italianiazagabria.com)

e-mail: [talijanskaunijazagreb.com](mailto:talijanskaunijazagreb.com)

INDIRIZZO: Palinovečka 19

# Attività della Comunità degli Italiani di Zagabria

L'anno 2015 ci ha portato una nuova serie di eventi, attività, incontri e gite, la possibilità di mantenere le nostre usanze, custodire le nostre origini e di andare incontro a possibilità nuove ed interessanti.

All'inizio di febbraio la nostra CI ha organizzato il corso di cultura italiana, che ha coinvolto le grandi eccellenze italiane come la letteratura, la gastronomia, la storia dell'arte, la moda ed il folclore.



*Incontro della ciz - elezioni del rappresentante della minoranza Italiana*



*Viaggio in Istria*

Nel mese di marzo abbiamo festeggiato il nostro ottavo anno di attività. Per l'occasione, negli ambienti della Češka beseda si è svolto un incontro conviviale all'insegna della musica e del divertimento al quale hanno partecipato una quarantina di soci. Il 12 aprile si sono tenute le elezioni per il rinnovo del Consiglio della nostra Comunità con la conseguente seduta costitutiva del nuovo Consiglio. Alla sessione è stata rieletta Daniela Dapas all'unanimità come presidente per il nuovo mandato quadriennale. Come membri della Presidenza sono stati confermati Oskar Arlant ed Ezio Kozlović.

Il 18 aprile i nostri membri hanno visitato l'Istria ovvero Pola, Dignano e le Brioni. Oltre ad apprezzare le bellezze architettoniche, ambientali ed enogastronomiche non abbiamo mancato l'opportunità di fare visita alle Comunità degli Italiani di Pola e Dignano.



*Sono terminati i corsi di lingua italiana per i bambini prescolari e scolari*



*Concerto Made in Italy, festa della Repubblica Italiana, Lisinski*

Ci siamo riuniti per andare a vedere una mostra di Leonardo Da Vinci oppure ad ascoltare la piu' bella musica „Made in Italy“ presso Lisinski, in occasione della Festa Nazionale.

La nostra CI di Zagabria rappresenta una realta' completamente nuova, si offre come centro attivo di aggregazione e promozione di italianita' e di un'idea di full – immersion nell'identita' che rappresentano gli Italiani da queste parti.

Durante il mese di maggio abbiamo partecipato ad una bellissima serata presso l'Istituto Italiano di Cultura, dove il Dramma Italiano ha presentato un brillante monodramma „Le quinte della vita – una prova d'attrice“. Lo spettacolo era stato scritto ed interpretato da Rosanna Bubola, con la regia di Mario Brandolin. E' stata una serata molto intensa, a cui hanno aderito numerosi spettatori ed ospiti illustri. In seguito, durante il mese di maggio abbiamo avuto l'onore di ospitare la CI di Materada nella nostra capitale. Una cinquantina di soci, guidati dalla presidente Katia Šterle Pincin, hanno vistato sia la nostra sede sia quella del Parlamento zagabrese, il Palazzo del Bano ed altre straordinarie bellezze della nostra citta'. Sempre nello stesso mese, siamo stati noi a vistare la CI Dante Moslavina di Kutina. Una bellissima giornata trascorsa con i nostri amici italiani provenienti dalle comunita' continentali, nonche' con quelli venuti da Banja Luka. Ci siamo goduti il band Maer polese, le sue canzoni e buona compagnia.

I nostri connazionali hanno partecipato inoltre ad una serie di attivita' culturali. Presso il HNK hanno guardato la Tosca di Puccini, una delle piu' belle e famose opere liriche, presso il ZKM hanno aderito ad uno spettacolo scritto da Gianni Borgna „Una giovinezza enormemente giovane“.

# Intervista a Maurizio Tremul, Presidente della Giunta Esecutiva dell'Unione Italiana

*Lei si trova ai vertici delle istituzioni della Comunità Italiana in Slovenia e Croazia da più di un ventennio, quindi può testimoniare quale è stata l'evoluzione della nostra minoranza.*

Credo che la Comunità Nazionale Italiana in Croazia e Slovenia si sia profondamente evoluta in questi 25 anni, ossia da quando ha deciso di rifondare, su basi democratiche, libere e pluralistiche, la propria organizzazione rappresentativa, ossia la nuova Unione Italiana. Abbiamo ridato dignità alla nostra Comunità, che è cresciuta in consapevolezza e capacità di autogovernarsi in maniera autonoma e responsabile. Una Comunità che non ha bisogno di tutori, anche se ancora chi, camminando con la testa rivolta all'indietro, vorrebbe svolgere questo antistorico ruolo, ma è in grado di mettere in campo risorse professionali e intellettuali di notevole spessore ed è quindi alla ricerca di partner che desiderino, su base paritetica, di interagire e collaborare con noi.



Maurizio Tremul

Credo di aver dato il piccolo contributo in questo percorso di emancipazione della CNI, per la quale ho dato i miei migliori anni.

*Quali prospettive si aprono con l'abbattimento delle barriere doganali tra la Croazia e l'Unione Europea e il prossimo ingresso della Croazia nell'area Schengen?*

Tutto e niente. Dipende da molti fattori. Certamente, la comunicazione con la CNI in Slovenia e con la Nazione Madre, l'Italia, sarà molto più facile e diretta. Il che porterà degli indubbi vantaggi per tutti noi.

*La CI di Zagabria è stata costituita recentemente per merito del presidente Furio Radin ed è un po' anomala rispetto alle CI dell'Istria, di Fiume, della Dalmazia e della Slavonia. tuttavia pur nella difficoltà di raccogliere i soci viste anche le distanze della metropoli. Cerchiamo di fare da collante tra le persone provenienti da varie regioni della Croazia. Quale ruolo Lei vede per il futuro di questa Comunità?*

Un ruolo importante nella nascita della CI di Zagabria l'ha avuto anche l'allora Ambasciatore d'Italia in Croazia. L'UI ha fatto poi la sua parte. La funzione della CI di Zagabria è indubbiamente particolare e diversa dalle altre CI nel territorio d'insediamento storico della CNI. Per noi, penso per L'UI, il ruolo del sodalizio zagabrese non differisce sostanzialmente da quello delle altre CI e nei suoi confronti adottiamo i medesimi criteri e assegniamo la medesima importanza e cura. Molto dipenderà dalla Nazione Madre, che, come dicevo, ha avuto un ruolo determinante nella nascita della CI. Ad ogni modo, la sua funzione per la diffusione della lingua e della cultura italiana è e rimane fondamentale.

*Ogni anno i finanziamenti all'Unione Italiana vengono ridotti. Per compensare questi mancati introiti e per sviluppare ulteriormente la sua attività, la CI di Zagabria potrebbe avvalersi della collaborazione di esperti che individuino quei progetti che in ambito europeo potrebbero ottenere dei contributi. Secondo Lei il futuro delle comunità è nell'autogestione?*

Non si riducono i finanziamenti dell'UI, ma quelli che l'Italia destina alla nostra CNI, la quale ha modificato, soprattutto negli ultimi anni, le proprie priorità e il suo approccio nei nostri riguardi. Le nostre idee e visioni sono molto chiare e rispondono ad un preciso obiettivo etico: mantenere viva e sviluppare la presenza della presenza autoctona italiana sul nostro territorio di insediamento storico. Un compito non facile, certamente, ma che stiamo svolgendo con dignità e con indubbi risultati. Infatti, se oggi si parla ancora italiano alle nostre latitudini, se la cultura italiana è viva e apprezzata, è grazie anche alla nostra quotidiana azione di difesa delle nostre radici, di promozione della nostra identità. Stiamo svolgendo un ruolo fondamentale per l'Italia che spero vivamente saprà continuare ad apprezzare coerentemente, come fatto dal 1991, la nostra azione. Siamo una ricchezza, non un costo, un investimento, non una spesa, un valore aggiunto! Applicare alla nostra realtà i criteri della spending review individuati per la realtà italiana è non comprendere appieno la nostra specificità e rischiare di compromettere definitivamente la presenza italiana in Istria, Fiume, Quarnero e Dalmazia, ovvero più generalmente in Croazia e Slovenia. Siamo grati all'Italia per quanto ha fatto per la nostra Comunità e sono convinto che saprà fare altrettanto bene anche in futuro.

La strada dei progetti europei è certamente una prospettiva interessante e, per molti versi ineludibili, ricca di opportunità e stimoli. Abbiamo acquisito notevoli esperienze in questo campo e ci stiamo preparando per la programmazione 2014-2020. Sono certo che avremo la capacità e le competenze per riuscire anche in questo settore.

L'autogestione della CNI è fondamentale, innanzi tutto per il mantenimento della nostra capacità autonoma di autogovernarci. La nostra capacità di autofinanziamento va aumentata, certamente, ma va compresa una cosa fondamentale: non ci si può chiedere di pagare per avere il diritto di parlare la nostra madrelingua, di sviluppare la nostra cultura, di mantenere la nostra identità.

Dobbiamo pretenderne invece il rispetto e l'applicazione integrale del Trattato italo-croato sulle Minoranze del 1996.

# EXPO MILANO 2015

---

MILANO

Quest'anno Milano ospita per la seconda volta un'esposizione universale. Nel 1906 nell'attuale Parco Sempione era situata la prima area espositiva dedicata al trasporto per celebrare l'inaugurazione della galleria ferroviaria del Sempione che collega l'Italia con la Svizzera.

Dal 1° maggio al 31 ottobre 2015 nel sito espositivo situato al confine con il comune di Rho a nord-ovest di Milano su una superficie di 1,1 milioni di metri quadrati l'Italia unisce il mondo nella lotta alla fame, alla malnutrizione e all'insicurezza alimentare. Il tema dell'Expo è "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Circa 140 paesi, organizzazioni internazionali ed aziende sono stati invitati ad interpretare il tema dell'esposizione ed affrontare le problematiche dell'alimentazione.

Il sito ospita quattro aree tematiche. Il Padiglione Zero narra la storia alimentare dell'uomo. Il Future Food District è dedicato al rapporto tra cibo, consumatori e tecnologia. Il Children Park è uno spazio riservato ai più piccoli. Nel Parco della Biodiversità viene riprodotta la varietà degli ecosistemi che si trovano sul nostro pianeta. Inoltre, in città, al palazzo della Triennale si svolge la mostra Arts & Foods.



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



*Foody, la mascotte di Expo Milan 2015*

Il cibo è un tema enorme che presenta moltissime sfaccettature: dalla storia dello sviluppo umano dal punto di vista dell'alimentazione e dell'agricoltura alla paradossale dialettica tra spreco e scarsità; dall'uso responsabile delle risorse allo sviluppo sostenibile e all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia; dalla salvaguardia della biodiversità agraria alle discussioni sugli ogm.

Oltre ad essere un'opportunità educativa per tutti, Expo Milano 2015 offre anche moltissimi momenti di divertimento, svago e relax. Infatti, i visitatori possono assaggiare i piatti tipici dei vari paesi, comprare prodotti, assistere come pubblico in studio allo show di cucina ufficiale di Expo Milano 2015, assistere a concerti gratuiti per celebrare l'esposizione, e inoltre ci sono molti altri eventi, spettacoli ed attrazioni.

Chi non ha la possibilità di andare a Milano, le reti sociali e il sito web dell'Expo permettono di avere le news legate agli eventi [cerca il tab denominato *Eventi* oppure *News* sul sito web], di fare una visita virtuale dei padiglioni [ *Cos'è* → *Digital Expo* ], di accedere e contribuire al ricettario globale con oltre 180.000 ricette [ *Cos'è* → *Digital Expo* → *Expo Worldrecipes* ] ed avere altre informazioni utili.












# La torta di mele

Si tratta di un vero e proprio classico. Il bello di questa torta e' proprio che si puo' preparare durante tutto l'anno specialmente nella stagione in cui siamo ora, e non da' problemi di cottura e preparazione unendo tutta la famiglia insieme a tavola.

Le sue origini sono anglosassoni, pero' e' stata ben accettata anche in Italia.

Vi occorrono seguenti ingredienti:

-  200 g di zucchero
-  150 g di farina
-  50 g di burro
-  4 mele renette
-  2 uova
-  2,5 dcl di latte
-  1 limone
-  1 bustina di polvere lievitante per dolci
-  Sale



*La torta di mele dopo aver adagiato sopra le fette sottili e versato il burro fuso*



*La torta di mele finita e pronta per essere servita ed assaggiata!*

**Preparazione:** 

Sbucciate le mele e affettatele piuttosto sottilmente. Spremate il limone e grattugiate la scorza. Lavorate a crema le uova con metà dello zucchero, aggiungete poi la scorza ed il succo di limone, la farina (megli o se passata al setaccio), un pizzico di sale e amalgamate/mescolate bene.

Quando il pasto/composto diventa omogeneo, versate, lentamente mescolando, il latte a temperatura ambiente, e infine la polvere lievitante.

Stendete il preparato in una tortiera foderata con carta forno, e copritelo con le fettine di mela, distribuitevi sopra lo zucchero rimasto ed anche il burro fuso a bagnomaria.

Cuocete per un'ora in forno già caldo a 180 C, mezz'ora nella parte bassa, e mezz'ora in quella alta.

---

## CURIOSITA'

Forse avete sentito dire qualcuno -„Sono al verde“- questo modo di dire che la persona è rimasta senza soldi e' nato probabilmente nel Medioevo, quando le candele che si accendevano nelle chiese avevano la base colorata di verde. Quando la candela si consumava, rimaneva solo la base verde.



## ANGOLO LETTURA

Se cercate un libro da leggere per quest'autunno, optate per un vero classico moderno, vissuto tantissime edizioni in Italia e nel mondo, piaciuta e letta con lo stesso interesse da diverse generazioni, che vi posso caldamente raccomandare; si tratta di „Va' dove ti porta il cuore“, di Susanna Tamaro, e si può trovare in prestito in quasi tutte le biblioteche della nostra città. Ancora meglio se vi decidete a leggere anche l'edizione italiana!

A cura di Anamarija Pulić Hlušička

# Ravioli

Quando parliamo dei piatti italiani, la prima cosa che mi viene in mente sono senz'altro i bocconcini di formaggio, una varietà di verdure e spezie, la pasta ed il vino. Quello che tutte le regioni italiane hanno in comune è la semplicità di preparazione dei piatti.

Gli italiani hanno dei nomi per quasi tutti i tipi e formati di pasta apprezzati in vari paesi e culture. Inoltre, hanno dei nomi per quasi tutti i tipi e formati di pasta, quindi potremmo dire che l'Italia ha il primato per quanto riguarda la pasta. Infatti, i nomi italiani sono stati adottati in vari paesi e culture, quindi l'Italia è indubbiamente il paese della pasta. Oltre ai soliti tipi di pasta, sono tipici dell'Italia alcuni altri tipi, cioè la pasta ripiena, come ad esempio i tortellini, i tortelloni, i ravioli e gli gnocchi.



Spaghetti (at the time called macaroni) drying in the streets of Naples, circa 1895. Izvor: <http://www.lifeinitaly.com/food/pasta-history.asp>

La prima menzione di ravioli si riferisce al Duecento e all'inizio furono considerati un tipo di pasta tipico della cucina siciliana. In Italia, in ogni angolo di quel paese del sole si usa una ricetta diversa per questo famoso piatto italiano. Il ripieno può essere sia dolce sia salato, ma quello che non cambia nella ricetta è la pasta sottilissima fatta degli ingredienti più freschi e della qualità più alta.

## *Ravioli, una semplice prelibatezza italiana*

Pur essendo una prelibatezza semplice, i ravioli possono essere preparati in vari modi permettendo alla fervida fantasia del cuoco o della cuoca di sbizzarrirsi. Il ripieno di questa prelibatezza si presta a combinazioni salate e dolci con cui si può giocare. Questa volta vi presentiamo la combinazione preferita dei noti chef della cucina italiana.



# *Ingredienti e modo di preparazione*

## **Preparazione della pasta**

- 500 g di farina di tipo 0
- 4 uova
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- un pizzico di sale



Amalgamate questi ingredienti fino a formare una palla, avvolgetela in una pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno 20 minuti. Quando l'impasto si è indurito, stendetelo sottile prendendo in considerazione che il primo strato di pasta deve essere ricoperto con un secondo strato e facendo attenzione a non formare dei ravioli troppo spessi.

## **Ripieno**

- 125 g di spinaci
- 50 g di salmone affumicato tagliato a piccoli pezzi
- 126 g di ricotta
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Buccia di mezzo limone
- Un pizzico di noce moscata
- 1 uovo
- 4 tuorli, se possibile, usare le uova fresche di produzione rurale perché il tuorlo è più arancione



## **Modo di preparazione**

### **Preparazione del ripieno**

Sbollentate gli spinaci a vapore e passateli sotto un getto di acqua fredda. Strizzate con le mani per levare tutta l'acqua. Cercate di eliminare più acqua possibile dagli spinaci perché troppa acqua negli spinaci potrebbe far aprire la pasta durante la cottura.

Tritate finemente gli spinaci, poi aggiungete il salmone affumicato tagliato a piccoli pezzi, la ricotta, il parmigiano, il limone, il sale, il pepe e la noce moscata. Aggiungete le spezie a piacere, a proprio gusto. Aggiungete al composto un uovo e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserite il composto così preparato in una busta trasparente e mettetela in frigo.

Inserite il beccuccio (per la panna montata) nella sacca più piccola. Tagliate la pasta in quattro quadrati sufficientemente grandi per coprire ogni raviolo. Per far sì che la pasta si attacchi bene, con un pennellino bagnate i bordi con dell'acqua. In una metà fate un anello con il ripieno ed adagiateci dentro un tuorlo d'uovo. Coprite leggermente i ravioli facendo attenzione a far uscire tutta l'aria. Questi ravioli sono molto delicati a causa del tuorlo morbido e crudo che è dentro per cui devono essere chiusi prestando molta attenzione. Dopo aver preparato i ravioli, potete metterli nel frigo per alcune ore fino al momento della cottura. Immergete attentamente i ravioli nell'acqua bollente (si raccomanda di immergere i ravioli disposti sulla carta da forno) e fateli cuocere per circa quattro minuti fino a quando non cominceranno ad emergere galleggiando sulla superficie. Togliete leggermente i ravioli dall'acqua e versate su ogni raviolo un cucchiaino di burro fuso.



# *Susreti*



# Susreti

UNIONE ITALIANA -  
COMUNITA' DEGLI  
ITALIANI  
DI ZAGABRIA



## SUSRETI

Glasilo Zajednice Talijana u Zagrebu  
Godina 2015./ Broj 12  
Izlazi dva puta godišnje u travnju i  
listopadu.

## UREDNIK

Marijan Pavić

## ZAMJENICA UREDNIKA

Daniela Dapas

## AUTORI

Daniela Dapas  
Jasminka Šturlić  
Anamarija Pulić Hlušička  
Iva Marija Znaor

## LEKTURA

Antonija Vačić  
Elvio Dapas

## PRIJEVOD

Jasminka Šturlić

## DIZAJN I GRAFIČKA PRIPREMA

Maja Derganc

## NAKLADNIK

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

ISSN 1847-0807



## UVODNA RIJEČ

Neko nas vrijeme nije bilo, ali nakon kratke pauze, vratili smo se s novim zanimljivim priložima koji nas sve vesele, a vezani su uz talijanski način života i kulturu.

Kao po običaju, Daniela nam donosi bogat pregled događanja u proteklim mjesecima.

Proslavili smo osam godina aktivnosti naše zajednice uz veselo druženje i gostovanje u prostorijama Češke besede. U travnju su održani izbori na kojima je Daniela jednoglasno izabrana za novu/staru predsjednicu Zajednice Talijana u Zagrebu na naredne četiri godine.

Već tradicionalno, bili smo na izletima i koncertima, a posjetili smo i zanimljivu izložbu Leonarda da Vincija na Zagrebačkom velesajmu.

Nadalje, donosimo vam intervju s gospodinom Mauriziom Tremulom, predsjednikom Izvršnog vijeća Talijanske unije.

Jasminka nam u ovom broju donosi priču o Svjetskoj izložbi Expo koja se ove jeseni prigodno održava u Milanu.

Ovaj put nakratko preskačemo putopisnu temu, ali vam zato Anamarija i Iva Marija kuhaju kompletan ručak: glavno jelo raviole, a za desert tortu od jabuka.

Mali novitet je preporuka za čitanje nakon objeda.

*Marijan Pavić*  
*Urednik*

# 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](mailto: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, za pridružene članove 1 000 kuna

## IGRAONICA NA TALIJANSKOM JEZIKU

- za djecu od 3 godine na dalje
- za sve pripadnike talijanske manjine besplatno, a za pridružene članove 1 000 kuna godišnje ili 50 kuna po dolasku

## DRUŠTVENE IGRE

### BRIŠKULA I TREŠETE

- za sve članove besplatno
- potrebno se predbilježiti putem e-pošte [talijanskaunijazagreb@gmail.com](mailto:talijanskaunijazagreb@gmail.com)

## KNJIŽNICA I MEDIJATEKA

- 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 10:00 do 17:00**  
uz prethodnu najavu na broj telefona  
**091 3874 355**

e-mail: [unija.italianiazagabria@gmail.com](mailto:unija.italianiazagabria@gmail.com)

web: [unija.italianiazagabria.com](http://unija.italianiazagabria.com)

ADRESA: Palinovečka 19

# Aktivnosti Zajednice Talijana u Zagrebu

Godina 2015. donijela nam je niz događanja, aktivnosti, susreta i izleta, mogućnost očuvanja naših običaja, zaštite naših korijena i iskorak ususret novim i zanimljivim mogućnostima.

Početak veljače naša Zajednica Talijana organizirala je tečaj talijanske kulture koji je obuhvatio velike talijanske vrijednosti poput književnosti, gastronomije, povijesti umjetnosti, mode i folklora.



*Susret Zajednice Talijana povodom izbora predstavnika i vijeća nacionalnih manjina*

U ožujku samo proslavili osmu godišnjicu djelovanja. Tom se prigodom u prostorijama Češke besede održalo veselo druženje u znaku glazbe i zabave na kojem je sudjelovalo četrdesetak članova. Dana 12. travnja održani su izbori za novo vijeće naše zajednice kao i konstituirajuća sjednica novoizabranog vijeća.

Na sjednici je jednoglasnom odlukom ponovno izabrana Daniela Dapas za predsjednicu s novim četverogodišnjim mandatom. Za članove predsjedništva ponovno su izabrani Oskar Arlant i Ezio Kozlović.



*Putovanje u Istru*

Dana 18. travnja naši su članovi posjetili Istru: Pulu, Vodnjan i Brijune. Osim što su uživali u ljepotama arhitekture, ambijentu i enogastronomiji, iskoristili su prigodu i za posjet Zajednici Talijana u Puli i Vodnjanu.





*Završili su tečajevi talijanskog jezika za predškolce i đake*



*Koncert 'Made in Italy' povodom dana Republike Italije u Lisinskom*

Tijekom svibnja prisustvovali smo prekrasnoj večeri u Talijanskom institutu za kulturu tijekom koje je Talijanska drama izvela briljantnu monodramu „Kulise života – glumački izazov“.

Predstavu je napisala i izvela Rosanna Bubola u režiji Marija Brandolina. Bila je to bogata večer kojoj su prisustvovali mnogi gledatelji i uvaženi gosti. U hrvatskom smo glavnom gradu tijekom svibnja također imali čast ugostiti Zajednicu Talijana iz Materade.

Pedesetak članova predvođenih predsjednicom Katjom Šterle Pincin posjetilo je naše sjedište i sjedište Gradske skupštine, Banske dvore i druge posebne ljepote našega grada. Istog smo mjeseca i mi posjetili Zajednicu Talijana Dante Moslavina u Kutini. Proveli smo prekrasan dan s našim prijateljima Talijanima iz zajednica kontinentalne Hrvatske i Banja Luke. Uživali smo u dobrom društvu i pjesmama grupe Maer iz Pule.

Naši sunarodnjaci sudjelovali su u nizu kulturnih aktivnosti: u HNK-u su pogledali Puccinijevu Toscu, jednu od najljepših i najpoznatijih opera, u ZKM-u su vidjeli predstavu „Jedna mladost neizmjereno mlada“ koju je napisao Gianni Borgna. Zajedno smo otišli u posjet izložbi Leonardo Da Vinci, a u Lisinskom smo povodom Dana Republike poslušali predivne pjesme „Made in Italy“.

Naša Zajednica Talijana u Zagrebu, kao aktivan centar okupljanja i promicanja talijanstva i ideje o potpunom uživljanju u identitet koji predstavljaju Talijani s ovog područja, nudi jednu potpuno novu stvarnost.

Uredila Daniela Dapas

# Intervju s Maurizioom Tremulom, predsjednikom Izvršnog vijeća Talijanske unije

*Već više od dvadeset godina na vrhu ste institucija zajednica Talijana u Sloveniji i Hrvatskoj, stoga možete svjedočiti o razvoju naše manjine.*

Vjerujem da su se talijanske nacionalne zajednice u Hrvatskoj i Sloveniji bitno promijenile u ovih 25 godina, odnosno otkad su odlučile ponovno utemeljiti svoje predstavničko tijelo na demokratskim, slobodnim i pluralističkim temeljima, to jest novu Talijansku uniju. Vratili smo dostojanstvo našoj zajednici koja je rasla sa spoznajom i sposobnošću samostalne i odgovorne samouprave. To je zajednica koja ne treba tutora, iako još uvijek ima onih s jednom nogom u prošlosti koji bi htjeli vršiti tu povijesnu dužnost, već je u stanju uključiti stručne i intelektualne resurse velikog kalibra, i stoga je u potrazi za partnerima koji će željeti ravnopravno djelovati i surađivati s nama.



MaurizioTremul

Vjerujem da sam dao malen doprinos na tom putu k emancipaciji talijanske nacionalne zajednice kojoj sam dao svoje najbolje godine.

*Kakve se mogućnosti pružaju nakon rušenja graničnih barijera između Hrvatske i Europske unije i skorog ulaska Hrvatske u šengensku zonu?*

Svakakve i nikakve. Ovisi o mnogim čimbenicima. Naravno, komunikacija s talijanskom nacionalnom zajednicom u Sloveniji i matičnom državom Italijom bit će puno lakša i izravnija, što će nesumnjivo biti prednost za sve nas.

*Zajednica Talijana u Zagrebu nedavno je osnovana zahvaljujući predsjedniku Furiju Radinu, a malo se razlikuje od zajednica Talijana u Istri, Rijeci, Dalmaciji i Slavoniji zbog teškoća u okupljanju članova s obzirom na razdaljine u metropoli. Nastojimo poput magneta privući osobe koje dolaze iz različitih hrvatskih regija. Kakvo je Vaše viđenje budućnosti ove Zajednice?*

Važnu ulogu u nastanku Zajednice Talijana u Zagrebu imao je i tadašnji talijanski veleposlanik u Hrvatskoj. I Talijanska unija imala je svoju ulogu. Funkcija Zajednice Talijana u Zagrebu nesumnjivo je posebna i drugačija od onih drugih talijanskih zajednica s područja povijesnog naseljavanja talijanske nacionalne zajednice.

Za nas, a pritom mislim na Talijansku uniju, uloga zagrebačkog udruženja bitno se ne razlikuje od uloge drugih zajednica Talijana, pa prema njemu primjenjujemo iste kriterije, pridavajući mu isti značaj i posvećujući mu istu pažnju. Puno će ovisiti o matičnoj državi koja je, kao što sam rekao, imala odlučujuću ulogu u nastanku Zajednice Talijana. U svakom slučaju, njezina funkcija u širenju talijanskog jezika i talijanske kulture je ključna i ostat će ključna.

*Svake se godine smanjuju sredstva koja se dodjeljuju Talijanskoj uniji. Kako bi kompenzirala manjak prihoda u svrhu daljnjeg razvoja svojeg djelovanja, Zajednica Talijana u Zagrebu mogla bi se koristiti uslugama stručnjaka koji pronalaze projekte financirane iz europskih fondova. Mislite li da je samouprava budućnost zajednica?*

Ne smanjuju se sredstva koja se dodjeljuju Talijanskoj uniji, nego ona koja Italija izdvaja za talijansku nacionalnu manjinu koja je osobito posljednjih godina promijenila svoje prioritete i pristup prema nama. Naše ideje i vizije vrlo su jasne i odgovaraju jasnom etičkom cilju: održati i razviti prisutnost autohtone talijanske zajednice na našem teritoriju povijesnog naseljavanja. Naravno, to nije lak zadatak, ali mi ga dostojanstveno ispunjavamo s nesumnjivim rezultatima. U biti, ako se danas još uvijek govori talijanski na našim područjima, ako je talijanska kultura živa i cijeni se, to je zahvaljujući našem svakodnevnom radu na obrani naših korijena i promicanju našeg identiteta. Igramo ključnu ulogu za Italiju te se iskreno nadam da će nastaviti dosljedno cijeliti naše djelovanje kao što su učinili 1991. Mi smo bogatstvo, a ne trošak i ulaganje; nismo izdatak, nego dodana vrijednost! Revidirati kriterije potrošnje namijenjene talijanskoj stvarnosti znači ne razumjeti u potpunosti našu posebnost i riskirati konačno kompromitiranje talijanske zajednice u Istri, Rijeci, Kvarneru i Dalmaciji, odnosno općenito u Hrvatskoj i Sloveniji. Zahvalni smo Italiji na onome što je učinila za našu zajednicu i uvjeren sam da će i u budućnosti tako nastaviti.

Europski su projekti zasigurno zanimljiva i iz puno razloga neizbježna perspektiva, bogata mogućnostima i poticajima. Stekli smo značajno iskustvo na tom polju i pripremamo se za planiranje razdoblja 2014. - 2020. Siguran sam da ćemo imati mogućnosti i znanja uspjeti i u tom području.

Samouprava talijanske nacionalne zajednice ključna je, prije svega, zbog održavanja naše autonomne sposobnosti samoupravljanja. Naravno, potrebno je povećati našu sposobnost samofinanciranja, ali treba razumjeti i jednu ključnu stvar: ne može se od nas tražiti da platimo pravo na upotrebu našeg materinskog jezika, na razvoj naše kulture i na očuvanje našeg identiteta.

Trebamo zahtijevati poštivanje i potpunu primjenu ugovora između Hrvatske i Italije o pravima manjina potpisanom 1996. godine.

Uredila Daniela Dapas



# MILANO 2015.

MILANO

Ove godine Milano drugi puta ugošćuje jednu univerzalnu izložbu. Godine 1906. u današnjem parku Sempione bio je smješten prvi izložbeni prostor posvećen transportu u čast otvorenja željezničkog tunela Simplon (na talijanskom *Sempione*) koji povezuje Italiju sa Švicarskom.

Od 1. svibnja do 31. listopada 2015. u izložbenom centru površine 1,1 milijun metara kvadratnih, smještenom na granici s općinom Rho na sjeverozapadu Milana, Italija ujedinjuje svijet u borbi protiv gladi, pothranjenosti i prehrambene nesigurnosti. Tema Expoa je „Hraniti planetu, energija za život“. Oko 140 zemalja, međunarodnih organizacija i tvrtki pozvano je kako bi interpretirali temu izložbe i suočili se s prehrambenom problematikom.

Centar se sastoji od četiriju tematskih područja. Paviljon Nula (*Padiglione Zero*) predstavlja prehrambenu povijest čovječanstva. Zona hrane budućnosti (*Future Food District*) posvećena je odnosu između hrane, potrošača i tehnologije. Dječji park (*Children Park*) je prostor rezerviran za najmlađe. U Parku biološke raznolikosti (*Parco della Biodiversità*) prikazani su različiti ekosustavi naše planete. Nadalje, u palači Triennale u centru Milana otvorena je izložba „Umjetnost i hrana“.



Hrana je opširna tema brojnih aspekata: od povijesti ljudskog razvoja s gledišta prehrane i poljoprivrede do paradoksalne oprečnosti između rasipanja i neimaštine; od odgovornog iskorištavanja resursa do održivog razvoja i korištenja najmodernije tehnologije; od očuvanja poljoprivredne biološke raznolikosti do rasprava o genetski modificiranim organizmima.

Osim što je Expo Milano 2015. prilika za edukaciju, izložba nudi brojne mogućnosti zabave, razonode i opuštanja. Naime, posjetitelji mogu kušati tipična jela različitih zemalja, kupiti proizvode, sudjelovati kao publika u studiju tijekom službenih kulinarskih emisija izložbe Expo Milano 2015., ići na besplatne koncerte povodom izložbe, a i ima i puno drugih događanja, predstava i atrakcija.

Onima koji ne mogu otići u Milano, društvene mreže i internetska stranica Expoa omogućuju pristup novostima vezanim uz događanja [potražite tabulator s nazivom *Eventi* ili *News* na internetskoj stranici], virtualni posjet paviljonima [ *Cos'è* → *Digital Expo* ], pristup i doprinos globalnoj kuharici s više od 180.000 recepata [ *Cos'è* → *Digital Expo* → *Expo Worldrecipes* ] i druge korisne informacije.










*Uredila Jasminka Šturlić*

# Torta od jabuka

Radi se o klasiku koji se može pripremati cijelu godinu, posebno u ovo godišnje doba, torti omiljenoj svim članovima obitelji.

Dolazi nam iz zemalja engleskog govornog područja, ali jednako je dobro prihvaćena i u Italiji.

## Sastojci:

-  200 g šećera
-  150 g brašna
-  50 g maslaca
-  4 jabuke  
(kanadska renta,  
kanatka)
-  2 jaja
-  2,5 dl mlijeka
-  1 limun
-  Prašak za pecivo
-  Sol



*Torta od jabuka nakon slaganja tankih kriški i prelijevanja rastopljenim maslacem*



*Gotova torta spremna za posluživanje i uživanje*

**Priprema:** 

Ogulite jabuke i tanko ih izrežite. Iscijedite limun i naribajte mu koricu. Pjenasto izmutite jaja s polovicom šećera, dodajte limunovu koricu, sok, (prosijano) brašno, malo soli i sve dobro promiješajte.

U homogenu smjesu lagano umiješajte mlijeko sobne temperature i prašak za pecivo. Izlijte smjesu u kalup za tortu obložen papirom i na vrh poslažite tanke kriške jabuke, ostatak šećera i rastopljeni maslac.

Pecite jedan sat na 180 stupnjeva, u zagrijanoj pećnici; pola sata na donjoj, a pola na gornjoj rešetci pećnice.


---

## ZANIMLJIVOST:

Možda ste čuli za izraz *al verde* ili *na zelenom*, što u talijanskom jeziku znači ostati bez novca. Taj izraz vjerojatno dolazi iz srednjeg vijeka kada su se u crkvama palile svijeće čije je dno bilo zelene boje. Kada bi svijeća dogorjela, ostao bi vidljiv samo njezin zeleni dio.



## KUTAK ZA ČITANJE

 Ako ste ove jeseni u potrazi za knjigom, možda biste mogli odabrati jedan pravi moderni klasik, knjigu koja je doživjela mnoga izdanja u Italiji i u svijetu, a godinama je s interesom čitaju sve generacije. Toplo vam preporučujem knjigu „Idi kamo te srce vodi“, spisateljice Susanne Tamaro, koju možete pronaći u gotovo svim knjižnicama u gradu.

Izvršno bi bilo pročitati i talijansko izdanje!

Uredila Anamarija Pulić Hlušička

# Ravioli

Kad govorimo o talijanskom obroku, prva stvar koja nam pada na pamet svakako su zalogajčići sira, raznolikost povrća i začina, tjestenina i vino. Jednostavnost pripreme hrane dodirna je točka svim talijanskim regijama.

Talijani imaju naziv za gotovo sve vrste i oblike tjestenine koje su prihvatile razne zemlje i kulture. Mogli bismo reći da Italija ima primat nad tjesteninom. Doista, talijanske nazive prigrlile su razne zemlje i kulture i nema sumnje da je Italija zemlja *paste*. Osim uobičajenih vrsta, za Italiju su karakteristične i neke druge, punjene vrste, poput tortellina, tortellona, raviola ili njoka.



Spaghetti (at the time called macaroni) drying in the streets of Naples, circa 1895. Izvor: <http://www.lifeinitaly.com/food/pasta-history.asp>

U XIII. stoljeću prvi se put spominju ravioli, na početku smatrani dijelom sicilijanske kuhinje.

Popularno talijansko jelo u svakom kutku svoje sunčane zemlje ima poseban recept. Punjenja mogu biti slatka ili slana, no za recept je neophodno savršeno tanko tijesto, izrađeno od najkvalitetnijih svježih proizvoda.

## *Jednostavna talijanska poslastica – ravioli*

Premda je riječ o jednostavnoj poslastici, ravioli se mogu pripremati na razne načine zbog čega dolazi do izražaja razigrana mašta kuhara. Igrati se možemo svim slanim i slatkim kombinacijama punjenja ove poslastice. Ovog vam puta predstavljamo omiljenu kombinaciju slavni chefova talijanske kuhinje.



## Sastojci i priprema

### Priprema tijesta:

- 500 g oštrog brašna
- 4 jaja
- 3 žlice maslinova ulja
- prstohvat soli



Tijesto zamijesite pomoću navedenih sastojaka, oblikujte ga u kuglu, umotajte u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na barem 20 minuta. Kad se stegne, tanko ga razvaljajte, uzimajući u obzir da se jedan sloj tijesta mora pokrivati drugim. No pripazite kako ravioli ne bi ispali predebeli.

### Punjenje:

- 125 g špinata
- 50 g dimljenog lososa, vrlo sitno nasjeckanog
- 125 g ricotta sira
- 40 g naribanog parmezana
- korica ½ limuna
- prstohvat muškarnog oraščića
- 1 jaje
- 4 žumanjka, preporučuju se domaća zbog boje žumanjka



### Izrada punjenja

Na pari izblanširajte špinat pa ga isperite hladnom tekućom vodom. Istisnite zatim svu vodu koristeći se rukama. Pokušajte istisnuti što više vode iz špinata kako se tjestenina ne bi raspala tijekom kuhanja.

Nasjeckajte špinat najsintije što možete, zatim dodajte sitno sjeckani dimljeni losos, ricottu, parmezan, limun, sol, papar i muškarni oraščić. Po želji dodajte začine. U smjesu dodajte i izmiješajte jedno jaje kako bi se svi sastojci povezali. Tako pripremljen nadjev stavite u prozirnu vrećicu za zamrzivač.

Stavite cijev najmanje veličine (poput one za šlag) na vrećicu. Tjesteninu izrežite na četiri kvadrata, dovoljno velika da se prekriju preko svih raviola. Da bi se rubovi bolje slijepili namažite ih običnom vodom pomoću četkice. Na polovici napravite prsten od nadjeva tako da u sredinu možete staviti žumanjak. Nježno pokrijte raviole pazeći pritom da istisnete sav zrak. Ovakvi ravioli vrlo su osjetljivi zbog mekog sirovog žumanjka, tako da moraju biti propisno i pažljivo zatvoreni. Nakon što ste napravili svoje raviole, možete ih držati u hladnjaku nekoliko sati dok ne budete spremni za kuhanje. Oprezno stavite raviole u vrelu vodu (preporučljivo je staviti ih s papirom za pečenje) i kuhajte otprilike 4 minute dok se ne podignu na površinu. Zatim ih pažljivo izvadite te ih prelijte otopljenim maslacem.