

Incontri

**Periodico della Comunità degli Italiani
di Zagabria**



Anno 2017. / Numero 16.

INCONTRI

Periodico della Comunità degli
Italiani di Zagabria

Anno 2017. / Numero 16

Esce a giugno e dicembre.

REDATTORE

Sandra Jagatić Pavić

VICE REDATTORI

Daniela Dapas

AUTORI

Daniela Dapas

Oskar Arlant

Anamarija Pulić Hlušička

Iva Marija Znaor

Jasminka Šturlić

CORRETTORI

Vanja Margeta

Elvio Dapas

TRADUTTORI

Danijela Dadić

DESIGN E GRAFICA

Maja Raos Melis

maja@hudu.hr

EDITORE

Comunità degli Italiani di Zagabria,
Palinovečka 19, 10000 Zagreb

web:

unija.italianiazagabria.com

E-pošta:

info@unija.italianiazagabria.com

Tel. +385 1 38 74 355

ISSN 1847-0807



Introduzione

Cari lettori, Torniamo di nuovo a Voi con questa edizione invernale e festosa della nostra rivista.

L'ultimo periodo è stato segnato dal viaggio di studio della Comunità degli Italiani di Zagabria nella magica Sardegna. Nei nostri articoli cercheremo di descriverVi una parte dell'atmosfera da quell'isola magica. Pertanto, nel suo diario di viaggio, Iva Vi porta per le città e per le attrazioni più importanti dell'isola, mentre Anamarija ci prepara alcuni piatti tipici della Sardegna e nell'Angolo lettura Vi suggerisce di leggere le opere della vincitrice del Premio Nobel per la letteratura proveniente dalla Sardegna - Grazia Deledda.

In questo numero abbiamo l'onore di pubblicare l'intervista al dott. Mattia Mazza, il Primo segretario presso l'Ambasciata d'Italia a Zagabria, alla vigilia dei due anni dal suo insediamento.

Oskar Arlant, il rappresentante della minoranza italiana della Città di Zagabria Vi porta informazioni utili sulla registrazione dei dati concernenti la nazionalità nel Registro degli elettori, mentre Jasminka ci porta il tema natalizio del presepe.

Vi auguro una buona lettura, Buon Natale e Felice Anno Nuovo a Voi e alle Vostre famiglie!



Sandra Jagatić Pavić,
Redattrice



INFO

La Comunità degli Italiani di Zagabria è ospitata negli spazi della Scuola di lingue straniere – Smart. Smart si trova nel quartiere zagabrese Urbani 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:

info@unija.italianiazagabria.com
o al cellulare 091/ 3874 355.

ORARIO

12:00 - 19:00

o con preavviso al numero di telefono
091/3874 355

e-mail: info@unija.italianiazagabria.com

web: unija.italianiazagabria.com

INDIRIZZO

Palinovečka 19, 10000 Zagreb

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 1000 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
info@unija.italianiazagabria.com.

BIBLIOTECA E MEDIATECA

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

IN QUESTO NUMERO

5

*I primi dieci
anni le
nuove sfide*



8

*Intervista al
Dott. Mattia Mazza,
Primo segretario
presso l'Ambasciata
d'Italia a Zagabria*



10

*Registrazione
dei dati
relativi alla
cittadinanza nel
REGISTRO
DEGLI ELETTORI*



13

La Sardegna

18

Ricette



21

*L'angolo
di lettura*



22

*Presepi
da record*





Decimo anniversario della CI Zagabria

1

I primi dieci anni e le nuove sfide



Decimo anniversario della CI Zagabria

Quest'anno la nostra Comunità ha festeggiato i suoi primi dieci anni. Dieci anni in cui abbiamo dimostrato e comprovato l'importanza della nostra comunità, il numero di membri è aumentato più volte rispetto all'inizio, le attività ed i progetti vanno a gonfie vele, e il culmine dell'esistenza è stata la pubblicazione della monografia «Italiani a Zagabria» nel 2015, un tipo di preludio a questa celebrazione giubilare.



Decimo anniversario della CI Zagabria

La celebrazione del decimo anniversario si è svolta nel Centro culturale sloveno, con la partecipazione di oltre 150 ospiti, tra i quali rappresentanti dell'Ambasciata d'Italia a Zagabria, dell'Istituto italiano per la cultura, dell'Unione italiana guidata dal rappresentante parlamentare Furio Radin, dell'Università popolare di Trieste, ed i rappresentanti di altre minoranze della città di Zagabria, membri e simpatizzanti. Gli ospiti della sera sono stati gli amici della Comunità di Lipik, il Coro dei bambini Ljubljana ed i bambini della nostra Comunità che hanno recitato poesie e cantato.

La celebrazione del decimo anniversario si è svolta nel Centro culturale sloveno, con la **partecipazione di oltre 150 ospiti...**



Sardegna, ottobre 2017



Gita ad Isola e Capodistria



Sardegna

Siamo stati felici di dare il benvenuto ai primi tepori primaverili con una gita visitando i nostri connazionali delle Comunità degli Italiani di Isola e di Capodistria. Il benvenuto caloroso del presidente e dei membri ha reso il nostro soggiorno indimenticabile; abbiamo terminato il raduno al ristorante »Giovanni«, gestito dal nostro olimpionico ed amico Giovanni Cernogoraz e dalla sua famiglia.

Abbiamo concluso i giorni caldi del 2017 con un altro piacevole raduno viaggiando in Sardegna in ottobre. Guidati da Karmela Vukov Colić, nel corso di questa gita di cinque giorni abbiamo visitato Alghero, le Grotte di Nettuno, Castelsardo, Santa Teresa Gallura, le famose località estive di Porto Cervo e Porto Rotondo, Olbia, il famoso sito archeologico di Nuraghe Losa e infine la meravigliosa Cagliari.



Carnevale

...il gruppo molto attivo di bambini prescolari e allievi prepara diligentemente **le prestazioni della nostra Comunità.**



Carnevale

La Comunità ha svolto numerose attività interessanti durante tutto l'anno ed è certamente importante porre l'accento sulle attività del gruppo di lingua italiana per bambini e adulti che hanno completato con successo un altro anno scolastico e ne hanno iniziato uno nuovo in ottobre. C'è stato pure il carnevale, mentre il gruppo molto attivo di bambini prescolari e allievi prepara diligentemente le prestazioni della nostra Comunità.

Abbiamo anche avuto un'interessante conferenza introduttiva in occasione del viaggio in Sardegna, le proiezioni di film, abbiamo organizzato raduni, visite ai musei, abbiamo visitato e incontrato rappresentanti delle altre Comunità e abbiamo partecipato attivamente nell'attività dell'Unione italiana sia come membri dell'Assemblea, sia come Presidenti. In occasione della Festa della Repubblica Italiana abbiamo anche partecipato all'apertura della mostra al Museo delle arti e mestieri, Lo Splendore barocco veneziano - Tiepolo e contemporanei.

A cura di **Daniela Dapas**



Consegna dei diplomi agli alunni



Serata finale del corso di italiano

2

Nel nuovo numero della rivista «Incontri» abbiamo l'onore di raccogliere la testimonianza del dott. Mattia Mazza alla vigilia dei due anni dal suo insediamento.

1. Come si trova a Zagabria?

Vivo a Zagabria da quasi due anni e mi sento sufficientemente in grado di tracciare un bilancio su questo primo periodo nella capitale croata.

Ho un rapporto molto empatico con le città che visito come turista o nelle quali finisco per trascorrere un periodo più lungo per ragioni di studio (prima) e di lavoro (ora). Con Zagabria è stato un amore a prima vista. Si tratta di una città che offre davvero moltissimo e con una vivacità culturale davvero sbalorditiva per le sue dimensioni. Una città che per la sua conformazione e la buona organizzazione consente di avere un'ottima qualità vita e un accesso facilitato agli eventi culturali e mondani.

2. C'è una cosa che l'ha colpita più di altre?

L'accoglienza. Sarò che sono originario di Pordenone (cittadina friulana ad appena 330 km da Zagabria) e che ho vissuto durante gli anni universitari a Gorizia, ma qui mi sono sentito subito a casa. Mi è stata sicuramente d'aiuto anche la conoscenza della lingua croata, che con molta fatica ho studiato prima del mio arrivo in Croazia. Ad ogni modo, fin da subito ho trovato gli zagabresi molto cortesi e accoglienti, tanto da poter vantare un buon numero di amicizie croate, oltre a quelle di alcuni italiani trasferiti a Zagabria per lavoro o studio.



Intervista al Dott. Mattia Mazza, Primo segretario presso l'Ambasciata d'Italia a Zagabria

3. Oltre agli interessi di natura culturale, nel privato, segue anche lo sport? Ne pratica qualcuno?

Mi sono iscritto in palestra, ma per la natura stessa del mio lavoro che spesso prevede eventi anche in orario serale, non mi è facile andarci con costanza. Tuttavia, cerco di allenarmi almeno settimanalmente e trovo che questa sia una valvola di sfogo davvero importante, specialmente per chi fa un lavoro piuttosto sedentario.

Ad ogni modo, pur non potendo considerarlo davvero uno sport, a Zagabria mi muovo esclusivamente a piedi. L'automobile la uso solo quando esco dalla città per esplorare il resto del Paese.

Inoltre, sono un appassionato dello sci. Ho cominciato da piccolissimo e tuttora per me l'inverno è sinonimo di sci. Ammetto però che non ho ancora sperimentato le piste croate. Ma conto di testarle nei prossimi mesi.

4. Come vede la Comunità Nazionale Italiana in una Croazia entrata nell'Unione Europea ed il suo futuro?

L'importanza che riveste la Comunità Nazionale Italiana è confermata anche dalla storica visita in Istria di due Ministri della Repubblica nell'aprile scorso. Il Ministro degli Esteri Alfano e la Ministro della Salute Lorenzin (discendente di esuli istriani) hanno voluto porgere omaggio ai membri della CNI, visitando le sedi delle Comunità e le scuole. Il messaggio chiave espresso dai rappresentanti del Governo ha posto l'accento proprio sulla nostra comune appartenenza alla UE, andando al di là delle singole sfere nazionali. Questo, oltre a consolidare ulteriormente i diritti riconosciuti alle minoranze in Croazia, offre naturalmente nuove opportunità di ulteriore integrazione tra le regioni, consentendo alla nostra minoranza di realizzare la sua vocazione europeista e beneficiando di un sistema che le permette di esprimersi con attività ed opere sempre più integrate in una cornice di tutela e supporto europei.

L'Italia, tra l'altro, è stata tra i primissimi Stati membri a sostenere l'importanza dell'ingresso della Croazia nell'UE, anche in virtù delle rispettive minoranze autoctone, oltre che per la vicinanza geografica e i secolari legami storico-culturali.

Credo davvero che l'appartenenza di Italia e Croazia alla UE contribuisca a farci sentire meno distanti e ad

abbattere i confini che ci dividono. Ciò è dimostrato anche dal continuo aumento di turisti italiani in Croazia e dai tanti croati che lavorano o studiano in Italia. Un segno evidente di come la nostra vicinanza geografica rappresenti un'opportunità per tutti i cittadini di entrambi i Paesi.

5. La Comunità degli Italiani a Zagabria ha festeggiato i suoi 10 anni di vita, qual'è secondo Lei l'importanza di questa comunità?

In quanto orgoglioso detentore della tessera di membro onorario della Comunità degli Italiani di Zagabria, non posso che essere particolarmente contento che questa sia così attiva e operativa. Una CI presente nel cuore politico, economico e culturale della Croazia costituisce un valore aggiunto di primaria importanza, tanto per la città, quanto per tutti gli italiani qui residenti. Inoltre, il fatto che questa Comunità cooperi in sinergia con le altre CI sparse nel territorio non può che accrescerne il valore e, allo stesso tempo, fungere da buon esempio per le altre realtà associative.

6. Ha la possibilità' di lanciare un messaggio alla Comunità italiana

Alla CNI in Croazia nel suo insieme desidero innanzitutto esprimere il mio sentito apprezzamento per l'impegno dei tanti connazionali che dedicano tempo, risorse e passione per mantenere vivi la cultura, la lingua e le tradizioni. A voi tutti il mio augurio è quello di proseguire questo cammino, di continuare a diffondere e a tramandare l'entusiasmo che anima tutte le CI che ho conosciuto e visitato finora.

Alla CI di Zagabria vorrei dire che la maturità e l'impegno dimostrati in questi primi 10 anni certamente non tradiscono la vitalità tipica della „giovane età“ che ancora vi contraddistingue. I miei migliori auguri per un futuro luminoso e fecondo.

A cura di **Daniela Dapas**

7. Curriculum vitae

Mattia MAZZA

Nato a Pordenone, 14 marzo 1985. Laurato in Scienze Internazionali e Diplomatiche presso l'Università di Trieste, il 28 maggio 2010. Master in Studi Diplomatici (2011) e in Istituzioni e Politiche Spaziali (2012) presso la SIOI di Roma.

In seguito ad esame di concorso entra in carriera diplomatica, 17 giugno 2013.

All'Istituto Diplomatico frequenta il corso di formazione professionale, 17 giugno-17 marzo 2014.

Segretario di Legazione alla Direzione Generale Affari Politici e Sicurezza, Uff. VI e alla Dir. Gen. Cooperazione Sviluppo, Uff. VII.

Secondo Segretario a Zagabria, 4 gennaio 2016. Confermato nella stessa sede con funzioni di Primo Segretario, 17 giugno 2017.

Parla correntemente inglese, spagnolo, francese, tedesco, croato; conosce il greco moderno.



3

Registrazione dei dati relativi alla cittadinanza nel REGISTRO DEGLI ELETTORI

I dati concernenti la nazionalità sono parte integrante del Registro degli elettori, conformemente alla Legge sulla registrazione degli elettori, e si basano sui diritti costituzionali delle minoranze nazionali e delle regole elettorali, che consentono agli elettori di esercitare i loro diritti elettorali anche in base dell'origine nazionale.

La base giuridica è la **LEGGE COSTITUZIONALE SUI DIRITTI DELLE MINORANZE NAZIONALI** (Gazzetta ufficiale 155/02, 47/10, 80/10 i 93/11) che nell'art. 4 comma 1 prevede che ogni cittadino della Repubblica di Croazia ha il diritto di esprimere liberamente di essere membro di una minoranza nazionale nella Repubblica di Croazia.

LEGGE SUL REGISTRO DEGLI ELETTORI

(Gazzetta ufficiale 144/12 e 105/15) prevede:

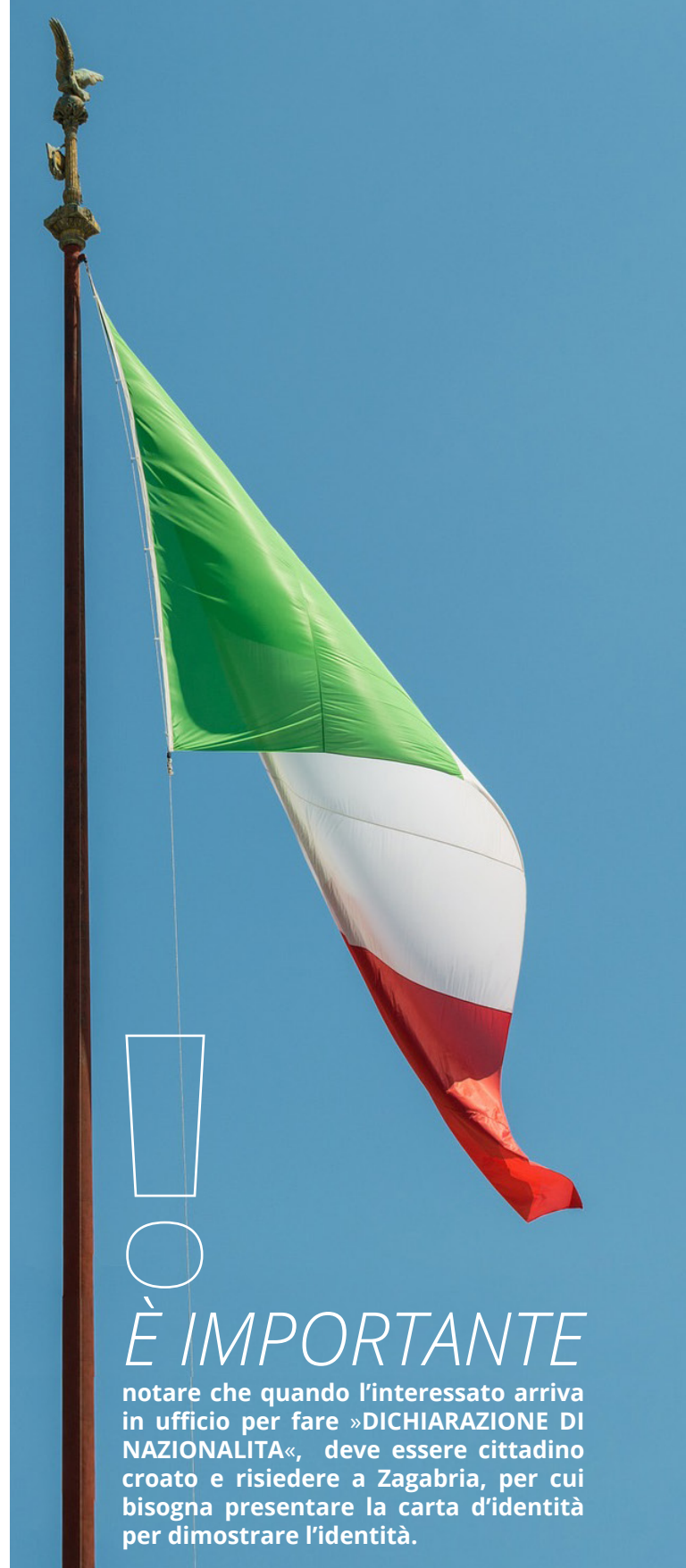
- ▷ la struttura, il contenuto e il modo di gestire il Registro degli elettori, la procedura dell'iscrizione, della correzione, della cancellazione, della chiusura, della produzione degli estratti, del rilascio dei documenti e del modo di elaborare dati per le esigenze delle elezioni e dei referendum.
- ▷ l'articolo 6 della Legge sul Registro degli elettori prevede la competenza a gestire il Registro degli elettori di modo che gli Uffici di amministrazione dello Stato nelle contee, o l'Ufficio per l'amministrazione generale della Città di Zagabria, gestiscono la parte del Registro degli elettori per l'area in cui sono stabiliti.
- ▷ il Registro degli elettori che non hanno residenza permanente nella Repubblica di Croazia è gestito dall'Ufficio per l'amministrazione generale della Città di Zagabria. Questo documento costituisce la base per l'iscrizione nell'Elenco degli elettori cittadini croati che non hanno residenza permanente nella Repubblica di Croazia.
- ▷ l'articolo 9 della Legge sul Registro degli elettori prevede che nel Registro degli elettori cittadini croati che hanno residenza permanente nella Repubblica di Croazia vengano iscritti gli elettori secondo il loro luogo di residenza nella Repubblica di Croazia.
- ▷ l'articolo 12 della Legge sul Registro degli elettori prevede che il Registro degli elettori, tra le altre cose, contenga informazioni sulla nazionalità dell'elettore.

NELLA CITTA' DI ZAGABRIA, IL REGISTRO DEGLI ELETTORI

è gestito dall'Ufficio per l'amministrazione generale, Settore dello stato civile, Dipartimento del Registro Centrale e dell' Elenco degli elettori, Sezione per la gestione del Registro degli elettori della città di Zagabria, Trg Francuske Republike 15, che svolge l'attività di gestione e aggiornamento del Registro degli elettori della città di Zagabria, l'attuazione della registrazione e la cancellazione temporanea dal Registro degli elettori, l'attuazione della registrazione precedente, il rilascio dei certificati dal Registro e dall'Elenco degli elettori della Città di Zagabria, e la gestione del Registro degli elettori dei cittadini degli Stati membri dell'UE che esercitano il diritto di voto nella Repubblica di Croazia.

Il Dipartimento del Registro Centrale e del Registro degli elettori, Ilica 25, svolge l'attività di gestione e aggiornamento del Registro centrale degli elettori per i cittadini croati che non hanno residenza permanente nella Repubblica di Croazia.

È importante sapere che il Registro degli elettori per le persone che risiedono a Zagabria, per tutti i quartieri della città, è gestito dall'Ufficio per l'amministrazione generale, Sezione della gestione del Registro degli

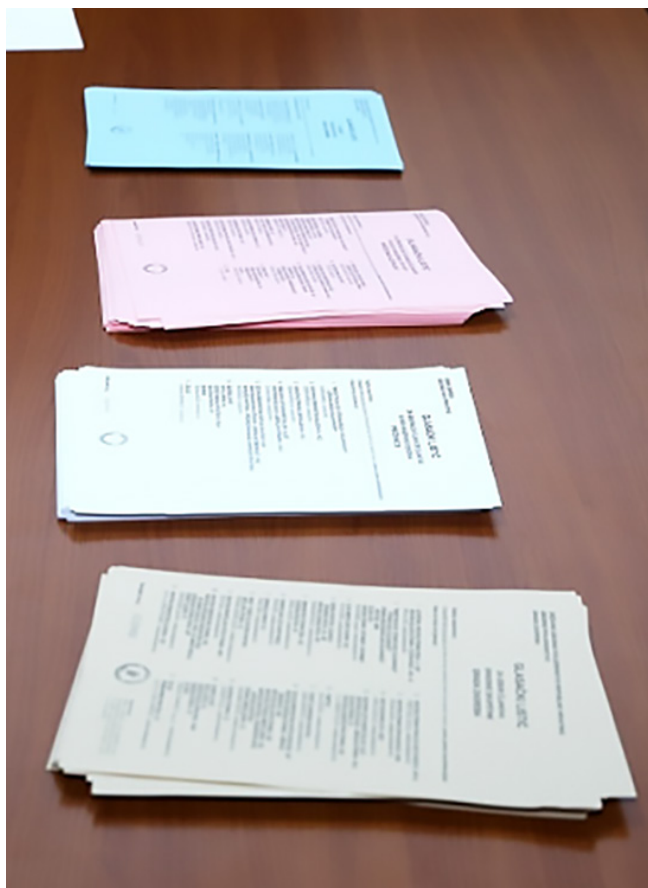


È IMPORTANTE

notare che quando l'interessato arriva in ufficio per fare «DICHIAZIONE DI NAZIONALITÀ», deve essere cittadino croato e risiedere a Zagabria, per cui bisogna presentare la carta d'identità per dimostrare l'identità.

elettori della città di Zagabria, Trg Francuske Republike 15, camera 68/2o piano.

L'orario di lavoro dell'ufficio è: il lunedì-il mercoledì-il venerdì dalle 8,00 alle 15,00, il martedì-il giovedì dalle 8,00 alle 18,00, mentre i numeri di telefono sono 01/610-1767 (Katarina Glibušić) e 01/610 1768 (Marija Roth e Lidija Markovinović-Kalac).



Ai sensi dell'art. 24 della Legge sul Registro degli elettori, ogni cittadino ha il diritto di controllare la propria iscrizione nel Registro degli elettori, chiederne correzione e modifica per tutto l'anno durante le elezioni o i referendum entro e non oltre 10 giorni prima che saranno indetti. Il controllo della nazionalità registrata si può eseguire per telefono, mentre correzione o modifica dati si effettua venendo in ufficio all'indirizzo specificato!

REGOLAMENTI ELETTORALI

- ▷ Legge sul Registro degli elettori (GU 144/12 i 105/15)
- ▷ Regolamento sui moduli rilasciati in base al Registro degli elettori (GU 4/13)
- ▷ Legge costituzionale sui diritti delle minoranze nazionali (GU 155/02, 47/10 , 80/10 i 93/11)
- ▷ Legge sull' elezione dei deputati al Parlamento croato (GU 116/99, 109/00, 53/03, 44/06, 19/07, 145/10, Decisione dell' USRH (Tribunale costituzionale della Repubblica di Croazia 93/11)
- ▷ Legge sull'elezione del Presidente della Repubblica di Croazia (GU 22/92, 42/92, 71/97, 69/04 Decisione dell' USRH, 99/04 Decisioni dell' USRH, 44/06, 24/11, 128/14)
- ▷ Legge sulle unità elettorali per l'elezione dei deputati nella Camera dei deputati del Parlamento croato (GU 116/99)
- ▷ Legge sull'autogoverno locale e regionale (GU 33/01, 60/01, 129/05, 109/07, 125/08, 36/09, 150/11, 144/12 19/13 – testo consolidato e 137/15)
- ▷ Legge sulle elezioni locali (GU 144/12 i 121/16) vLegge sulla Città di Zagabria (GU 62/01, 125/08, 36/09 e 119/14)
- ▷ Legge sul referendum e altre forme di partecipazione personale nell'esecuzione del governo statale ed autogoverno locale e regionale (GU numero 33/96., 92/01, 58/06, 92/01, 69/07 Decisione del USRH, 38/09 e 100/16)
- ▷ Legge sulla Commissione elettorale statale della Repubblica di Croazia (GU 44/06 e 19/07)
- ▷ Legge sull'elezione dei deputati dalla Repubblica di Croazia al Parlamento europeo (GU 92/10, 23/13 e 143/13)
- ▷ Legge sul diritto dei cittadini di altri Stati membri dell'UE nelle elezioni per organi rappresentativi delle unità dell' autogoverno locale e regionale (GU 92/10)

A cura di *Oskar Arlant*



La Sardegna



LA SARDEGNA

La Sardegna si trova circa nel mezzo del Mar Mediterraneo. È la seconda isola più grande in Italia e nel Mar Mediterraneo (immediatamente dopo la Sicilia). Rispetto ad altre isole del Mediterraneo, la Sardegna è molto più lontana dal continente. La terraferma (l'Italia) dista circa 190 km. La Sardegna è circondata da una moltitudine di piccole isole, tutte vicine, tra cui le più famose sono: Asinara, Maddalena e Caprera (a nord), Tavolara (a est) e Sant'Antioco (a sud-ovest). Sul lato occidentale la Sardegna è bagnata dal Mar di Sardegna, mentre tra la Sardegna e l'Italia si estende il Mar Tirreno. La capitale della Sardegna e la città più grande di questa isola è Cagliari, le altre città principali sono: Sassari, Nuoro, Oristano, Alghero, Assemini, Carbonia, Iglesias, La Maddalena, Olbia, Quartu Sant'Elena e altri.

Quest'autunno, la Comunità degli Italiani di Zagabria ha effettuato un viaggio in Sardegna e vissuto molte avventure, ma prima di tutto ha incontrato questa perla del Mediterraneo che senza alcun motivo si trova ai margini delle nostre offerte turistiche.

In Sardegna non è per niente strano vedere lunghe mandrie di pecore, che sono un suo distintivo e un simbolo speciale. Sono molto famosi anche i formaggi sardi. È famoso il caseificio sardo Fratelli Pinna, dove si produce il famoso Pecorino Romano, che annualmente



produce un terzo della produzione totale di formaggio ovino in Italia. È meno noto il fatto che la Sardegna può anche vantare una grande quota di piante esotiche. Ai tempi di Mussolini una grande quantità di eucalipti fu portata sull'isola con lo scopo di sopprimere l'epidemia di malaria (le radici dell'eucalipto assorbono l'acqua). Anche i vini sardi sono un simbolo famoso dell'isola. Vi si trova la seconda più grande azienda vinicola in Italia, Sella e Mosca, e il vino è conservato in botti di rovere di Slavonia.

Appena atterrati a Cagliari, la capitale dell'isola, abbiamo proseguito il nostro viaggio verso Alghero.



ALGHERO

Alghero è una città davvero speciale, un luogo in cui s'intrecciano il catalano e il sardo e che unisce il meglio dei due mondi. Oggi Alghero è il vanto del turismo sardo ed è una città considerata la combinazione ideale del turismo balneare, urbano e di quello naturale. Allo stesso tempo qui si possono godere delle spiagge splendide, delle attrazioni imponenti della città, nonché di quelle naturali nei dintorni. Considerando che il gruppo della Comunità degli Italiani di Zagabria è arrivato ad Alghero alla sera, il primo impatto sono stati i piaceri della tavola.

Il turismo ad Alghero ha iniziato a svilupparsi negli anni '50 del Novecento e la stagione ha la durata di quasi nove mesi. Alghero è la capitale della Sardegna nordoccidentale, situata sulla Riviera del Corallo.

È considerato un paradiso per subacquei, diportisti e pescatori. Ma, è famosa anche per la sua arte. Gli spagnoli vi si stabilirono nel '300, espellendo i nativi. Il catalano fu la lingua ufficiale per i tre secoli successivi ed è parlato anche oggi da circa il 20% della popolazione, e capito da una percentuale molto più ampia. La località più famosa storica di Alghero sono le sette torri costruite per difendere la città che ancora la dominano. Un'attrazione turistica preferita ad Alghero sono le Grotte di Nettuno sotto il livello marino che iniziano a picco sul mare e possono essere raggiunte sia in barca sia a piedi. Sono lunghe circa tre chilometri, divise in tre parti (solo la prima parte è aperta ai turisti) e impreziosite dalle forme insolite e interessanti.



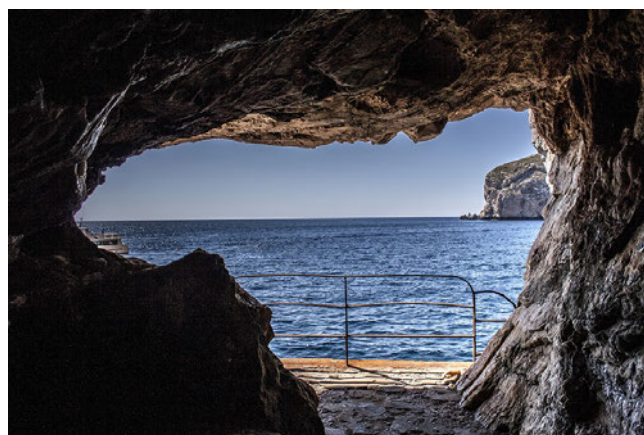


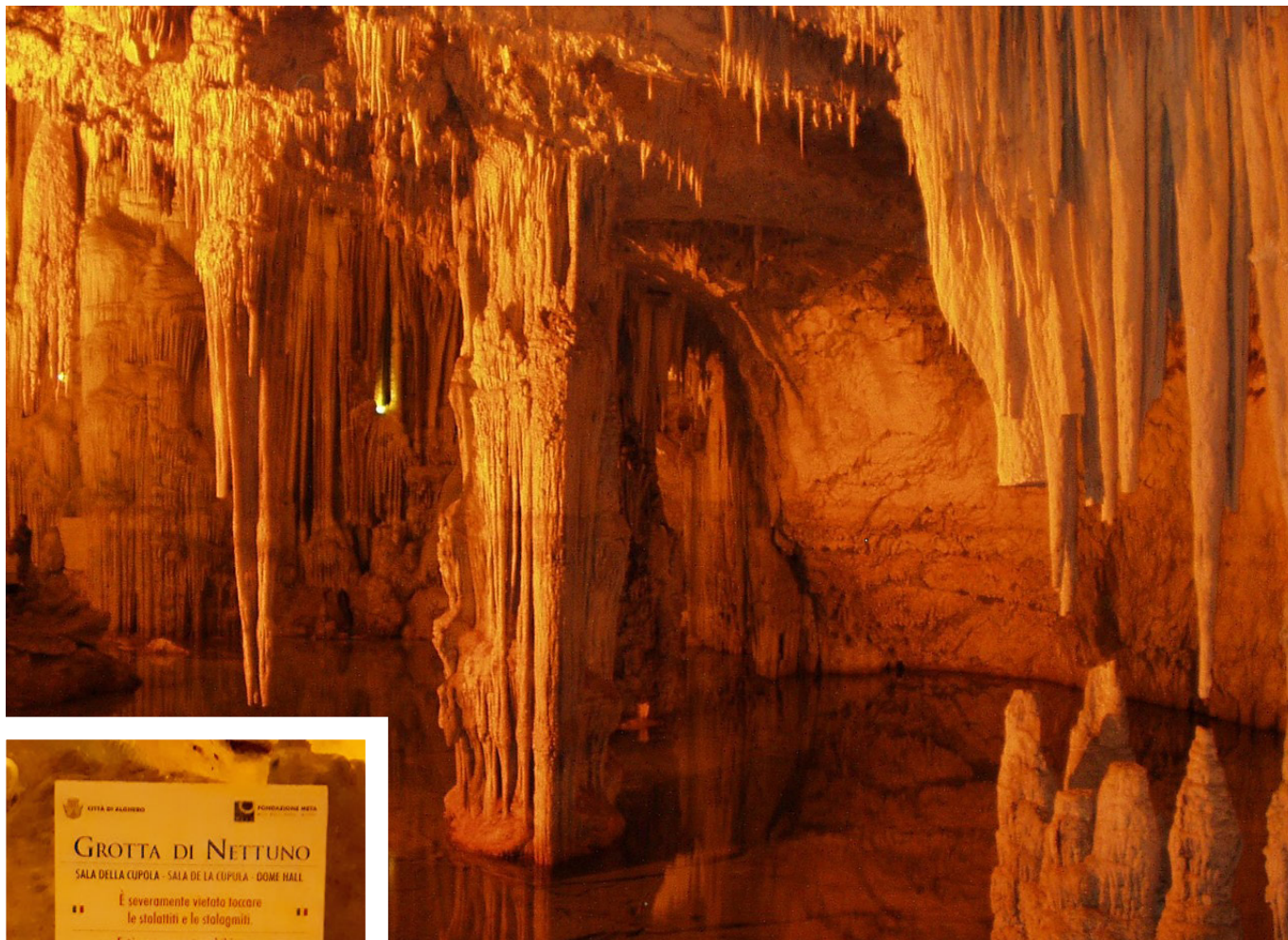
LA VISITA ALLE GROTTE DI NETTUNO

I tour in barca partono dal Porto di Alghero e sono molto interessanti, ma hanno anche un difetto - non si possono svolgere in caso di maltempo o di forti venti, poichè il molo è di ridotte dimensioni e circondato da rocce e i passeggeri non possono scendere dalla barca. Utilizzando la terraferma, si raggiunge la cima di Capo Caccia, un promontorio che si estende al di sopra dell'ingresso occidentale di Alghero. Da lì, fino alla grotta stessa, si scende per la scala del capriolo, una serie di addirittura 654 scalini che si snodano attraverso le Grotte di Nettuno.

Le Grotte di Nettuno sono visitate ogni anno da oltre 150.000 visitatori, che hanno l'opportunità di godere di una delle più interessanti attrazioni naturali della Sardegna. Si tratta delle grotte che iniziano a picco sul mare e possono essere raggiunte in due modi - in barca e a piedi.

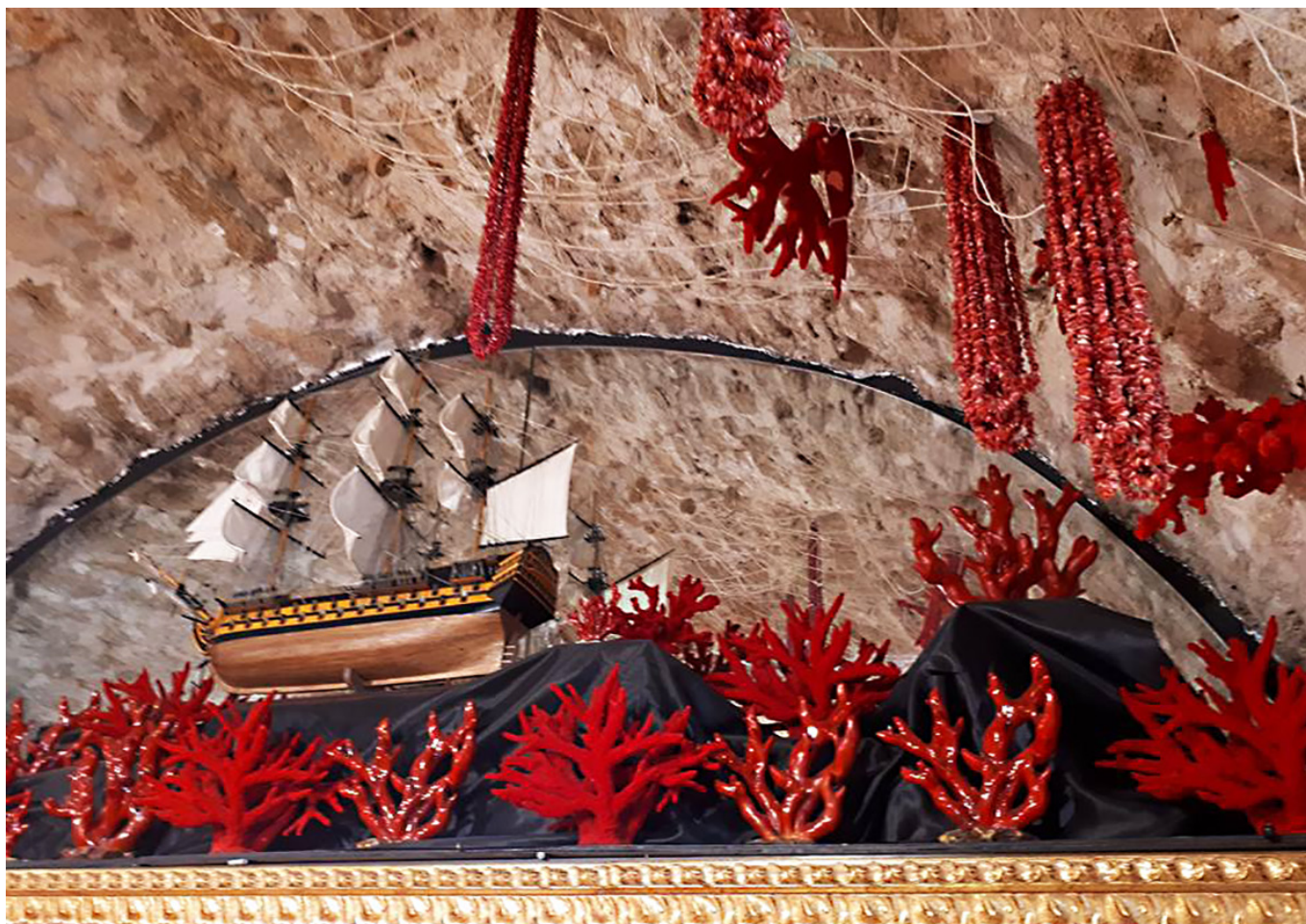
Le Grotte di Nettuno sono lunghe circa tre chilometri, ma solo la prima parte lunga alcune centinaia di metri è aperta ai turisti perché è raggiungibile facilmente.





La temperatura all' interno è costante tutto l'anno e va dai 18 ai 20 gradi. Sono divise in tre parti, ognuna delle quali è ugualmente interessante. È interessante notare che una volta, nella galleria superiore, l'orchestra suonava occasionalmente ai re e agli altri ospiti di alto livello, affascinati dall'atmosfera delle Grotte di Nettuno. Uno di questi eventi è ricordato su una lapide commemorativa nella parte centrale della grotta, che ricorda la visita del Re Sardo, Carlo Alberto di Savoia.

La grotta abbonda di forme attraenti dai nomi interessanti - «Albero di Natale», «La Sala dell' organo» oppure «La Sala delle trine e dei merletti». Il giorno in cui la Comunità degli Italiani di Zagabria ha visitato le Grotte di Nettuno, era tutto in perfetto ordine. Viaggiando dal Porto di Alghero alle Grotte di Nettuno godevamo tutti della sensazione di «vento tra i capelli».



LA CITTÀ DEL CORALLO

Nel centro della città vecchia di Alghero c'è un rossore di coralli dai negozi di souvenir che competono tra loro nella bellezza della lavorazione di questa gemma marina. Questo rossore è stato particolarmente apprezzato dalla parte femminile della Comunità.

Il museo del corallo si trova in una villa della Secessione, una storia sulla ricchezza del corallo del Mar Mediterraneo attraverso una delle principali risorse del territorio, *Corallium Rubrum*. Un viaggio affascinante nell'ecosistema del mare, nella storia di questo prezioso organismo vivente nel mare che circonda la città e che ha dato molto e continua a dare alla sua gente.

Abbiamo proseguito il nostro viaggio per la Costa Smeralda, ma ne saprete di più in una prossima puntata.

A cura di *Iva Marija Znaor*





Una delle tipiche ricette sarde, quando si tratta dei primi pasti, che pure noi visitando la Sardegna abbiamo avuto l'occasione di assaggiare, sono i malloreddus, gli gnocchetti sardi con dei diversi condimenti. Noi li abbiamo mangiati al sugo di pomodoro, pero' esistono altre possibilita' e io ve le suggerisco qua!

Ho deciso di cogliere questa occasione con l'edizione degli Incontri non cartacea, avendo piu' spazio, per presentarvi alcune ricette, tutte semplici da preparare con dei gnocchetti, sia sardi, o sia di altri tipi, che vi sono a portata di mano. Come sempre, quando si tratta della cucina italiana, i piatti sono semplici da preparare ma ottimi e gustosi!

La Sardegna **Malloreddus con salsiccia**

SASTOJCI:

- 500 g Malloreddus
- 200 g Salsiccia
- 800 g Polpa di pomodoro
- 1 Cipolla
- 150 g Pecorino sardo grattugiato
- 1 pizzico Zafferano
- q.b. Sale
- q.b. Olio di oliva extravergine
- 1 Lauro, foglia

PRIPREMA:

1. In una padella rosolare la salsiccia tagliata a pezzetti assieme alla cipolla fatta a fettine sottili.
2. Quando la cipolla inizierà ad imbrionirsi aggiungete i pomodori e fate cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti.
3. Una decina di minuti prima della fine della cottura si aggiungerà lo zafferano ed il lauro mescolando bene per distribuirlo uniformemente.
4. Quando saranno trascorsi 30 minuti ponete una pentola d'acqua salata sul fuoco e cuocete i malloreddus al dente, poi scolateli e conditeli col sugo di salsiccia ed abbondante pecorino grattugiato.



La Sardegna

Malloreddus al sugo di tonno, cipolla e pomodoro

INGREDIENTI per 4 persone:

- 400 g di malloreddus (gnocchetti sardi)
- 400 g di pomodori ciliegini
- 200 g di tonno sott'olio
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di basilico fresco
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

PREPARAZIONE:

1. Soffriggere la cipolla e l'aglio tritati in una casseruola con tre cucchiari d'olio: aggiungere il tonno, spezzettarlo con una forchetta e mescolare, facendolo rosolare un po'.
2. Aggiungere i pomodorini spellati in salsa, aggiungere una presa di sale e pepe, il basilico, un bicchiere d'acqua e portare a bollire.
3. Abbassare la fiamma al minimo e far sobbollire fino a far ritirare il sugo: si deve ottenere un sugo non troppo asciutto, ma corposo
4. Lessare i malloreddus in abbondante acqua bollente salata, scolarli al dente e condirli amalgamandoli bene al sugo.
Servire subito.



La Sardegna

Malloreddus al sugo di pomodoro

INGREDIENTI per una porzione:

- 60 g di malloreddus secchi
- 1 bicchiere di passata di pomodoro
- foglie di basilico
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale
- parmigiano grattugiato o pecorino poco stagionato

LA CURIOSITA'

»**butta la pasta**« – si usa in italiano colloquiale per dire »vengo subito, fra pochi minuti«- il tempo che equivale per cuocere la pasta, allora in altre parole »sto arrivando«.

PREPARAZIONE:

1. Mettete sul fuoco una pentola piena di acqua, quando bolle salate l'acqua, aggiungete la pasta e portatela a cottura seguendo i tempi di cottura scritti sulla confezione.

2. In una padella piccola mettete l'olio extravergine di oliva e la passata di pomodoro, qualche foglia di basilico e poco sale, fate cuocere a fuoco lento per una decina di minuti, se volete dare ancora più gusto a questa preparazione potete mettere a cuocere nel sugo di pomodoro anche un pezzetto di cipolla e quando il sugo è cotto toglietela, in questo modo insaporirete il sugo.

3. Scolate la pasta, conditela con 2/3 del sugo, girate bene, mettete la pasta in un piatto ed aggiungete il restante sugo, aggiungete una spolverata di parmigiano o pecorino.

Questo sugo e' adatto anche ai bambini piu' esigenti, visto che non lasciate la cipolla nel sugo e usate il pecorino a dosi piu' basse.



6

Grazia Deledda (Nuoro 1871 - Roma 1936)

Parlando di Sardegna ci riferiamo alla sua unica donna vincitrice del Premio Nobel per la letteratura nel 1926. Nata a Nuoro, sposata e morta a Roma, ci lascia come un patrimonio mondiale culturale la vita dell'epoca, vita dura, impegnativa, non abbellita e reale per molti dei suoi concittadini. Durante la vita, le umiliazioni per i pregiudizi irridevano il suo impegno letterario. Criticata e giudicata, del talento innegabile, non dovrebbe essere dimenticata.

Ecco alcuni suggerimenti: Canne al vento, Elias Portolu, La via del male, Racconti di Natale, Marianna Sirca, La madre, Fior di Sardegna...

LA VIA DEL MALE

Il romanzo, la produzione giovanile, pubblicato la prima volta nel 1896 quando l'autrice aveva solo venticinque anni. Amore, vendetta e tormenti personali, verità che deve essere chiarita e conosciuta. I tre personaggi coinvolti e le loro vite che dovevano essere vissute con la voce della coscienza risvegliata...

Buona lettura!

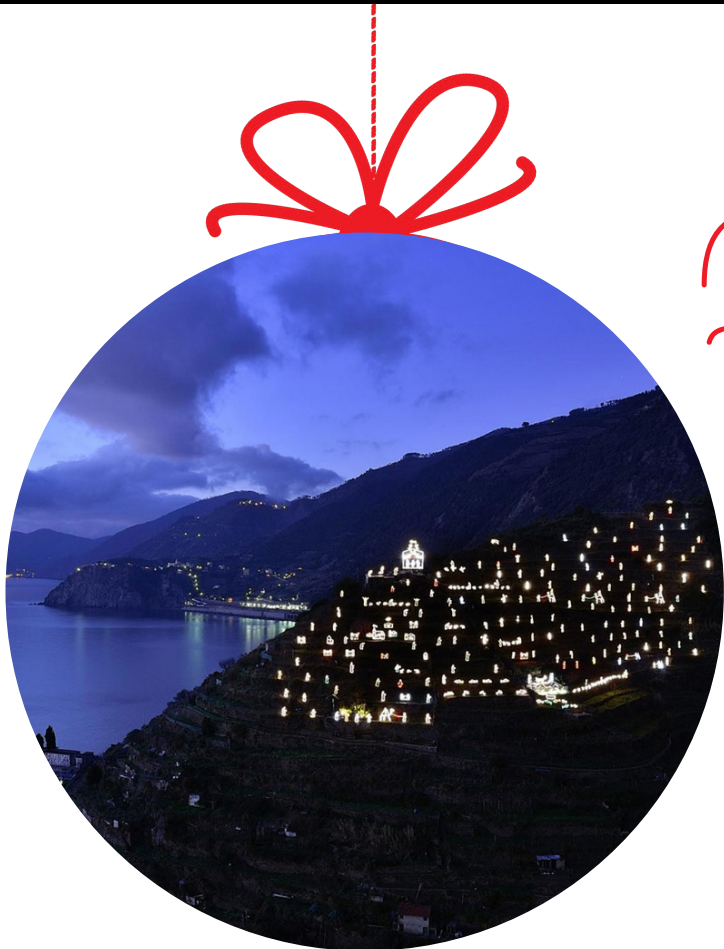
A cura di *Anamarija Pulić Hlušička*



Presepi da record

Il periodo natalizio è un periodo di magia grazie a tante luminarie, addobbi, alberi, mercatini ed anche rappresentazioni sacre. È un periodo legato a tante tradizioni, sia religiose sia profane della cultura popolare. Questa lunga tradizione ha consentito di conquistare qualche record, anche quello da Guinness dei primati.

La tradizione del presepe è molto sentita in Italia. Sotto gli alberi di Natale, sugli altari delle chiese e nelle finestre si vedono le statue in miniatura rappresentanti la nascita di Gesù. Nelle piazze invece, e davanti alle chiese si svolgono presepi viventi con le persone che recitano le parti della Sacra Famiglia e degli altri personaggi. In alcuni luoghi d'Italia vengono organizzate perfino delle gare oppure esposizioni di presepi che attirano ogni anno migliaia di persone.



Il più grande...

A Manarola, uno dei borghi ubicati nelle Cinque Terre in Liguria, viene allestito il presepe più grande del mondo, entrato nel Guinness dei primati dieci anni fa, nel 2007. La sua realizzazione è iniziata nel 1976 e oggi il presepe è costituito da 300 figure a grandezza naturale e da 17 mila lampadine. Il presepe occupa un'intera collina ed è il più grande presepe del mondo fra quelli illuminati.



Il più numeroso...



Nel centro storico della città di Matera in Basilicata, parzialmente scavato nella roccia, dichiarato nel 1993 dall'UNESCO paesaggio culturale, viene allestito il più grande presepe vivente al mondo con oltre 600 figuranti. La rappresentazione sacra teatrale si svolge in cinque luoghi, di cui tre al chiuso e due all'aperto. Oltre alla scena della natività, vengono allestite altre sei scene. In alcune scene vengono utilizzati i fermo immagine di alcuni film sulla vita di Gesù girati in questa località, come ad esempio *La passione di Cristo* di Mel Gibson.

Il più legnoso...

Nelle Dolomiti, invece, la Val Gardena ospita il presepe di legno più grande al mondo. Il presepe a grandezza naturale è stato realizzato dagli scultori locali. La prima figura, quella della Madonna con Gesù Bambino, è stata creata nel 1989 e ogni anno il presepe si arricchisce di nuove figure. Nel 2000 è stata aggiunta anche la stalla.



Il più alto...

Un altro luogo d'Italia che detiene un record mondiale è Gubbio in Umbria. L'albero di Natale più grande del mondo viene realizzato ogni anno sulle pendici del monte Ingino. Oltre 800 corpi luminosi delineano la sagome dell'albero che si distende, con una base di 450 metri, per oltre 750 metri sulle pendici. Solo la stella cometa, che cambia colore ogni tre minuti, misura circa mille metri quadri ed è disegnata da oltre 250 corpi luminosi.

È grande anche il presepe di Gubbio allestito nelle vie della città, composto da oltre 120 statue ad altezza naturale in terracotta.

A cura di *Jasminka Šturlić*

Susreti

Glasilo Zajednice Talijana u Zagrebu



Godina 2017. / Broj 16.

SUSRETI

Glasilo Zajednice Talijana
u Zagrebu

Godina 2017./ Broj 16
Izlazi dva puta godišnje
u lipnju i prosincu.

UREDNIK

Sandra Jagatić Pavić

ZAMJENICA UREDNIKA

Daniela Dapas

AUTORI

Daniela Dapas
Oskar Arlant
Anamarija Pulić Hlušička
Iva Marija Znaor
Jasminka Šturlić

LEKTURA

Vanja Margeta
Elvio Dapas

PRIJEVOD

Danijela Dadić

DIZAJN I GRAFIČKA PRIPREMA

Maja Raos Melis
maja@hudu.hr

NAKLADNIK

Zajednica Talijana u Zagrebu
Palinovečka 19, 10000 Zagreb
web:
unija.italianiazagabria.com
E-pošta:
info@unija.italianiazagabria.com
Tel. +385 1 38 74 355
ISSN 1847-0807



Riječ urednice

Dragi čitatelji, vraćamo vam se opet u ovom zimskom i blagdanskome izdanju našega časopisa.

Posljednje je razdoblje označilo studijsko putovanje Zajednice Talijana u Zagrebu na čarobnu Sardiniju. Djelić atmosfere s tog čarobnog otoka pokušat ćemo vam dočarati našim člancima. Iva vas u svojem putopisu vodi kroz najznačajnije gradove i znamenitosti otoka, a Anamarija nam je pripremila nekoliko tipičnih jela sa Sardinije te vam u kutku za knjigu predlaže čitanje djela dobitnice Nobelove nagrade za književnost, porijeklom sa Sardinije – Grazie Deledde.

U ovom broju imamo čast objaviti i intervju s gospodinom Mattijom Mazzom, prvim tajnikom Talijanskog Veleposlanstva u Zagrebu povodom druge godišnjice njegova stupanja na dužnost.

Korisne informacije o upisivanju podataka o nacionalnosti u registar birača donosi predstavnik talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba, Oskar Arlant, a blagdansku temu o jaslucama donosi vam Jasminka.

Želim ugodno čitanje te sretan Božić i novu 2018. godinu vama i vašim obiteljima!



Sandra Jagatić Pavić,
urednica



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 150 m. 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 info@unija.italianiazagabria.com ili na broj mobitela 091/ 3874 355.

RADNO VRIJEME

svaki radni dan od 12:00 do 19:00
uz prethodnu najavu na broj telefona
091 3874 355

e-mail: info@unija.italianiazagabria.com
web: unija.italianiazagabria.com

ADRESA

Palinovečka 19, 10 000 Zagreb

Organiziramo sljedeće aktivnosti:

TEČAJ TALIJANSKOG JEZIKA

- Petkom i subotom u sjedištu za sve pripadnike talijanske manjine besplatno, za pridružene članove 1000 kuna.

IGRAONICA NA TALIJANSKOM JEZIKU

- Za djecu od 3 godine na dalje za sve pripadnike talijanske manjine besplatno,
- a za pridružene članove 1000 kuna godišnje ili 50 kuna po dolasku.

DRUŠTVENE IGRE BRIŠKULA I TREŠETE

- Za sve članove besplatno potrebno se predbilježiti putem e-pošte info@unija.italianiazagabria.com.

KNJIŽNICA I MEDIJATEKA

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

SADRŽAJ

30

Prvih deset godina i novi izazovi



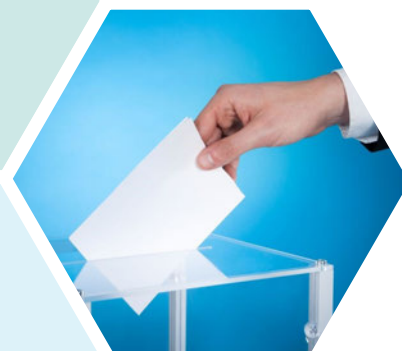
33

Intervju s g. Mattijom Mazzom, prvim tajnikom Talijanskog Veleposlanstva u Zagrebu



35

Upisivanje podataka o nacionalnosti u REGISTAR BIRAČA



38

Sardinija



43

Recepti



46

Kutak za knjigu



47

Rekordne jaslice





10. godišnjica Zajednice Talijana

1 Prvih deset godina i novi izazovi



10. godišnjica Zajednice Talijana

Naša je Zajednica ove godine proslavila prvih deset godina postojanja. Deset godina u kojima smo pokazali i dokazali značaj naše Zajednice. Broj članova višestruko se povećao u odnosu na same početke, aktivnosti i projekti doživjeli su procvat, a sam vrhunac postojanja je izdanje monografije »Talijani u Zagrebu« iz 2015. godine koja je svojevrsna uvertira u ovu jubilarnu proslavu.



10. godišnjica Zajednice Talijana 2

Svečanost desete godišnjice održana je u Slovenskom kulturnom domu, a prisustvovalo je više od 150 uzvanika među kojima su bili predstavnici Talijanskog veleposlanstva u Zagrebu, Talijanskog instituta za kulturu, Talijanske unije predvođene saborskim zastupnikom Furijem Radinom, Narodnog sveučilišta u Trstu, predstavnika ostalih manjina Grada Zagreba, članova i simpatizera. Gosti večeri bili su prijatelji iz Zajednice Talijana Lipik, dječji zbor Ljubljana te djeca iz naše Zajednice koja su recitirala i pjevala.

Svečanost desete godišnjice održana je u Slovenskom kulturnom domu, a prisustvovalo je više od 150 uzvanika...



Sardinija, listopad 2017.



Izlet u Izolu i Koper



Sardinija

Prve smo toplije dane s veseljem dočekali i proveli na jednodnevnom izletu u posjetu našim sunarodnjacima iz Zajednica Talijana Izole i Kopra. Srdačan doček predsjednika i članova učinio je naš boravak nezaboravnim, a druženje smo završili u restoranu »Giovanni«, koji vodi naš olimpijac i prijatelj Giovanni Cernogoraz s obitelji.

Te iste tople dane 2017. godine završili smo u ugodnom druženju na putovanju na Sardiniju u listopadu. Pod vodstvom Karmele Vukov Colić u petodnevnom smo izletu posjetili Alghero, Neptunove špilje, Castelsardom, Santa Teresa Gallura, mondono ljetovalište Porto Cervo i Porto Rotondo, Olbiju, poznato arheološko nalazište Nuraghe Losa te na kraju prekrasni Cagliari.



Maškare



Maškare

...vrlo je aktivna grupa dječice predškolaca i učenika koji marljivo pripremaju nastupe naše Zajednice.



Dodjela diploma

Zajednica je provela niz zanimljivih aktivnosti tijekom godine, a svakako treba izdvojiti aktivnosti grupa talijanskog jezika za djecu i odrasle koji su uspješno završili još jednu školsku godinu i u listopadu započeli novu. Zabilježile su se maškare, a vrlo je aktivna grupa dječice predškolaca i učenika koji marljivo pripremaju nastupe naše Zajednice.

Održali smo projekcije filmova i zanimljivo uvodno predavanje povodom puta na Sardiniju, organizirali smo druženja, posjete muzejima, susreli smo se s drugim predstavnicima Zajednica i aktivno sudjelovali u radu Talijanske Unije kao članovi skupštine i kao predsjednici. Povodom Dana Republika Italije prisustvovali smo i otvorenju izložbe u Muzeju za umjetnost i obrt, Barokni sjaj Venecije – Tiepolo i suvremenici.

Uredila *Daniela Dapas*



Završna večer tečaja talijanskog jezika

2

U novom broju časopisa »Susreti« imamo čast objaviti svjedočanstvo Mattije Mazze povodom druge godišnjice njegova stupanja na dužnost.

1. Kako se osjećate u Zagrebu?

Živim u Zagrebu gotovo dvije godine i smatram se dovoljno sposobnim procijeniti ovo prvo razdoblje u glavnom gradu Hrvatske.

Imam vrlo suosjećajan odnos s gradovima koje posjećujem kao turist ili u kojima se zateknem kako bih u njima proveo dulje razdoblje radi studiranja (prije) i posla (sada). U Zagreb sam se zaljubio na prvi pogled. To je grad koji nudi zaista mnogo, uz zapanjujuću kulturnu vitalnost s obzirom na svoju veličinu. To je grad koji zbog svog smještaja i dobre organizacije omogućuje izvrsnu kvalitetu života i jednostavan pristup kulturnim i društvenim događanjima.

2. Postoji li nešto što Vas se dojmilo više od svega ostaloga?

Dobrodošlica. Možda zato što sam rodom iz Pordenonea (grad u regiji Friuli, samo 330 km od Zagreba) i zato što sam tijekom studija živio u Goriziji, ali ovdje sam se odmah osjetio kao kod kuće. Sigurno mi je pomoglo i znanje hrvatskog jezika koji sam s mukom učio prije dolaska u Hrvatsku. U svakom slučaju, od početka smatram Zagrepčane vrlo pristojnima i ljubaznima, toliko da se mogu pohvaliti značajnim brojem hrvatskih prijatelja, osim nekoliko talijanskih koji su se preselili u Zagreb radi posla ili studija.



Intervju s g. Mattijom Mazzom, prvim tajnikom Talijanskog Veleposlanstva u Zagrebu

3. Nađe li se među Vašim interesima, uz one kulturne naravi, i sport? Bavite li se nekim sportom?

Upisao sam se u teretanu, ali zbog same prirode svog posla koji često podrazumijeva večernja događanja, nije mi lako stalno tamo odlaziti. Ipak, pokušavam vježbati barem jednom tjedno i smatram to zaista važnim ispušnim ventilom, osobito za ljude koji obavljaju sjedilački posao.

U svakom slučaju, Zagrebom se krećem isključivo pješke iako se to ne može smatrati sportom. Automobilom se koristim samo kada idem izvan grada kako bih istražio ostatak zemlje.

Osim toga, strastveni sam skijaš. Počeo sam skijati vrlo rano i zima je za mene još uvijek sinonim za skijanje. Priznajem, međutim, da još uvijek nisam isprobao hrvatske staze. Ali vjerujem da ću to učiniti sljedećih mjeseci.

4. Kakovidite talijansku nacionalnu zajednicu u Hrvatskoj, danas članici Europske unije, i kakvu budućnost joj predviđate?

Značaj talijanske nacionalne zajednice potvrđuje i povijesni posjet dvojice ministara Republike Italije Istri u travnju prošle godine. Ministar vanjskih poslova Alfano i ministar zdravstva Lorenzin (potomak istarskih esula) htjeli su odati počast članovima TNZ-a posjetom sjedištima Zajednica i školama. Ključna poruka koju su izrazili predstavnici Vlade stavlja naglasak na našu zajedničku pripadnost Europskoj Uniji, koja nadilazi pojedine nacionalne sfere. Ovo, pored daljnjeg učvršćivanja prava priznatih manjinama u Hrvatskoj, prirodno nudi nove mogućnosti za daljnju integraciju između regija, omogućujući našoj manjini ostvarenje europskog poziva koristeći se dobrobitima sustava koji joj omogućuje izražavanje aktivnostima i djelima integriranima u europski okvir za zaštitu i podršku.

Italija je, između ostalog, bila među prvim državama članicama koje su poduprle važnost ulaska Hrvatske u EU i zbog vlastitih autohtonih manjina, ali i zbog geografske blizine i stoljetne povijesno-kulturne veze.

Doista vjerujem da će članstvo Italije i Hrvatske u EU pomoći da se osjećamo manje udaljenima i

da će ukloniti prepreke koje nas dijele. To također dokazuje kontinuirani porast broja talijanskih turista u Hrvatskoj i mnogih Hrvata koji rade ili studiraju u Italiji. To je očit znak kako naša zemljopisna blizina predstavlja priliku za sve građane obiju država.

5. Zajednica Talijana u Zagrebu proslavila je 10 godina svog postojanja. Koja je, po Vašem mišljenju, važnost ove Zajednice?

Kao ponosni nositelj počasne članske iskaznice Zajednice Talijana u Zagrebu, mogu biti iznimno sretan što je ona toliko aktivna i operativna. ZT koja je prisutna u političkom, gospodarskom i kulturnom srcu Hrvatske, dodatna je vrijednost i od primarne je važnosti za grad i za sve Talijane koji žive ovdje. Štoviše, činjenica da ova Zajednica radi u sinergiji s drugim ZT-ima diljem teritorija može joj samo povećati vrijednost i istodobno djelovati kao dobar primjer drugim udrugama.

6. Koju biste poruku poslali članovima Zajednice Talijana u Zagrebu?

Zajednici Talijana u Hrvatskoj kao cjelini iskreno želim izraziti svoju najdublju zahvalnost za predanost mnogih sugrađana koji posvećuju vrijeme, resurse i strast kako bi održali živima kulturu, jezik i tradiciju. Svima vama želim da nastavite ovim putem, da nastavite širiti i

prenositi entuzijazam koji animira sve Zajednice Talijana koje sam do sada upoznao i posjetio.

Članovima Zajednice Talijana u Zagrebu želio bih reći da zrelost i predanost koju su pokazali u ovih prvih 10 godina sigurno ne izdaju živahnost tipičnu za »mladu dob« koja ih obilježava. Želim vam svijetlu i plodnu budućnost.

Uredila **Daniela Dapas**

Zajednici Talijana u Hrvatskoj kao cjelini iskreno želim izraziti svoju najdublju zahvalnost za predanost mnogih sugrađana koji posvećuju vrijeme, resurse i strast kako bi održali živima kulturu, jezik i tradiciju.

7. Životopis

Mattia MAZZA

Rođen u Pordenoneu, 14. ožujka 1985. Diplomirao je Međunarodne i diplomatske znanosti na Sveučilištu u Trstu, 28. svibnja 2010. Magisterij na Diplomatskim studijima (2011.) i Institucijama i svemirskoj politici (2012.) pri SIOI-ju u Rimu.

Nakon prijemnog ispita započinje diplomatsku karijeru, 17. lipnja 2013.

Na Diplomatskom institutu pohađa stručno usavršavanje od 17. lipnja 2013. do 17. ožujka 2014. Ataše je pri Općoj upravi za politička pitanja i sigurnost, ured VI te pri Općoj upravi za razvojnu suradnju, ured VII.

Drugi tajnik u Zagrebu, 4. siječnja 2016.

Potvrđen na funkciju Prvog tajnika u istom Veleposlanstvu, 17. lipnja 2017.

Tečno govori engleski, španjolski, francuski, njemački, hrvatski; poznaje moderni grčki.



3

Upisivanje podataka o nacionalnosti u REGISTAR BIRAČA

Podatak o nacionalnosti sastavni je dio registra birača, sukladno Zakonu o registru birača, a temelji se na ustavnim pravima nacionalnih manjina i izbornim propisima, kojima je biračima omogućeno ostvarivanje biračkog prava i po osnovi nacionalne pripadnosti.

Pravni temelj je **USTAVNI ZAKON O PRAVIMA NACIONALNIH MANJINA** (Narodne novine 155/02,47/10, 80/10 i 93/11) koji u članku 4. stavku 1. propisuje da svaki državljanin Republike Hrvatske ima pravo slobodno se izjasniti kao pripadnik neke nacionalne manjine u Republici Hrvatskoj.

ZAKON O REGISTRU BIRAČA

(Narodne novine 144/12 i 105/15) propisuje:

- ▷ ustroj, sadržaj i način vođenja registra birača, postupak upisa, ispravka, brisanja, zaključivanje, izrada izvadaka i izdavanje isprava te način obrade podataka za potrebe izbora i referenduma.
- ▷ člankom 6. Zakona o registru birača propisana je nadležnost za vođenje registra birača na način da Uredi državne uprave u županijama, odnosno Gradski ured za opću upravu Grada Zagreba, vode dio registra birača za područje za koje su ustrojani.
- ▷ evidenciju birača koji nemaju prebivalište u Republici Hrvatskoj vodi Gradski ured za opću upravu Grada Zagreba. Ova evidencija temelj je za upis u popis birača hrvatskih državljana koji nemaju prebivalište u Republici Hrvatskoj.
- ▷ članak 9. Zakona o registru birača propisuje da se u evidenciju birača hrvatskih državljana s prebivalištem u Republici Hrvatskoj upisuju birači prema mjestu prebivališta u Republici Hrvatskoj.
- ▷ članak 12. Zakona o registru birača propisuje da evidencija birača, između ostalog, sadrži podatak o nacionalnosti birača.

U GRADU ZAGREBU JE ZA VOĐENJE REGISTRA BIRAČA

nadležan Gradski ured za opću upravu, Sektor za građanska stanja, Odjel za središnje evidencije i registar birača, Odsjek za vođenje registra birača Grada Zagreba, Trg Francuske Republike 15, obavlja poslove vođenja i ažuriranja registra birača Grada Zagreba, provođenja postupka privremenog upisa i ispisa iz registra birača, provođenja prethodne registracije, izdavanja potvrda iz registra i popisa birača Grada Zagreba, te vođenja evidencije birača državljana država članica Europske unije koji ostvaruju biračko pravo u Republici Hrvatskoj.

Odjel za središnje evidencije i registar birača, Ilica 25, vodi i ažurira središnje evidencije birača za hrvatske državljanke koji nemaju prebivalište u Republici Hrvatskoj.

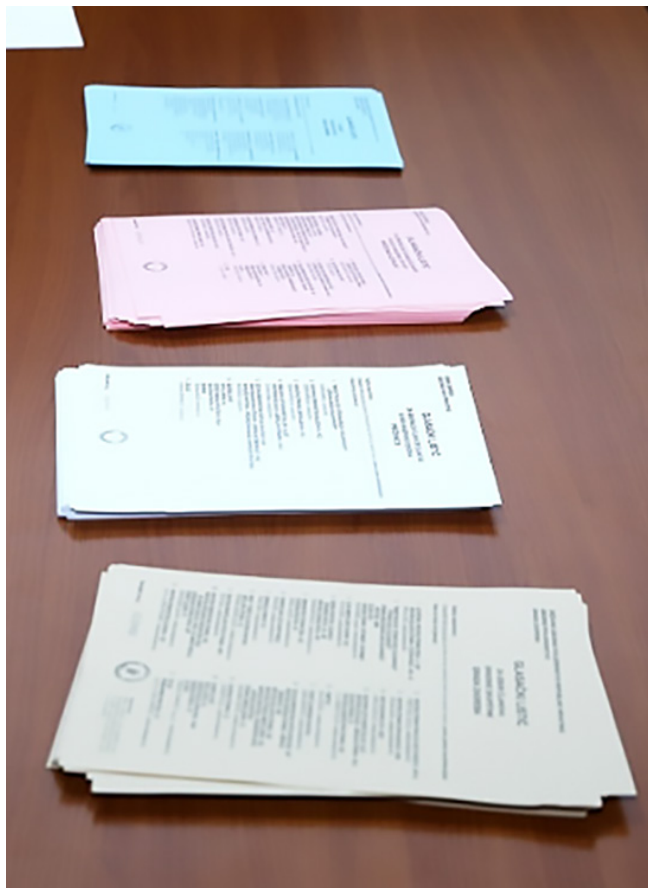
Bitno je znati da se registar birača za osobe koje imaju prebivalište u gradu Zagrebu, za sve gradske četvrti, vodi u Gradskom uredu za opću upravu, Odsjeku za registar birača Grada Zagreba, Trg Francuske Republike 15, soba 68/III kat.

Radno vrijeme ureda je: ponedjeljak - srijeda - petak od 8,00 do 15,00 utorak - četvrtak od 8,00 do 18,00, a brojevi telefona su 01/610-1767 (Katarina Glibušić) i 01/610 1768 (Marija Roth i Lidija Markovinović - Kalac).



OVAŽNO

je napomenuti da kada stranka dođe u ured kako bi dala »IZJAVU O NACIONALNOJ PRIPADNOSTI«, mora biti hrvatski državljanin i imati prebivalište u Zagrebu za što je potrebno na uvid dati osobnu iskaznicu radi provjere identiteta.



Temeljem čl. 24. Zakona o registru birača svaki građanin ima pravo pregledati svoj upis u registar birača i tražiti njegov ispravak i dopunu tijekom cijele godine, a u vrijeme raspisanih izbora ili referendum, a najkasnije 10 dana prije njihova održavanja. Upisanu pripadnosti možete provjeriti telefonom, a dopunu ili ispravak podataka dolaskom u ured na navedenoj adresi!

IZBORNI PROPISI

- ▷ Zakon o registru birača (NN 144/12 i 105/15)
- ▷ Pravilnik o obrascima potvrda koje se izdaju iz registra birača (NN 4/13)
- ▷ Ustavni zakon o pravima nacionalnih manjina (NN 155/02 , 47/10 , 80/10 i 93/11)
- ▷ Zakon o izboru zastupnika u Hrvatski sabor (NN 116/99, 109/00, 53/03, 44/06, 19/07 , 145/10, Odluka USRH 93/11)
- ▷ Zakon o izboru Predsjednika Republike Hrvatske (NN 22/92, 42/92, 71/97, 69/04 Odluka USRH, 99/04 Odluke USRH, 44/06, 24/11, 128/14)
- ▷ Zakon o izbornim jedinicama za izbor zastupnika u Zastupnički dom Hrvatskog državnog sabora (NN 116/99)
- ▷ Zakon o lokalnoj i područnoj (regionalnoj) samoupravi (NN 33/01, 60/01, 129/05, 109/07, 125/08 , 36/09, 150/11, 144/12, 19/13 - pročišćeni tekst i 137/15)
- ▷ Zakon o lokalnim izborima (NN 144/12 i 121/16)
- ▷ Zakon o Gradu Zagrebu (NN 62/01, 125/08, 36/09 i 119/14)
- ▷ Zakon o referendumu i drugim oblicima osobnog sudjelovanja u obavljanju državne vlasti i lokalne i područne (regionalne) samouprave (NN broj 33/96, 92/01, 58/06, 92/01, 69/07 Odluka USRH, 38/09 i 100/16)
- ▷ Zakon o Državnom izbornom povjerenstvu Republike Hrvatske (NN 44/06 i 19/07)
- ▷ Zakon o izborima zastupnika iz Republike Hrvatske u Europski parlament (NN 92/10, 23/13 i 143/13)
- ▷ Zakon o pravu državljana drugih država članica Europske unije u izborima za predstavnička tijela jedinica lokalne i područne (regionalne) samouprave (NN 92/10)



Uredio *Oskar Arlant*

Sardinija



SARDINIJA

Sardinija je smještena otprilike u sredini Sredozemnog mora. Po veličini je drugi otok u Italiji i u Sredozemnom moru, odmah nakon Sicilije. U usporedbi s drugim sredozemnim otocima, Sardinija je mnogo udaljenija od kopna. Od kopna matične zemlje, Italije, udaljena je 190 km. Sardinija je okružena mnoštvom malih otoka, svi su u neposrednoj blizini, a među njima su najpoznatiji: Asinara, Maddalena i Caprera na sjeveru, Tavolara na istoku te Sant`Antioco na jugoistoku.

Sa zapadne strane Sardiniju zapljuskuje Sardinijско more, a između Sardinije i Italije prostire se Tirenско more. Glavni grad Sardinije i najveći grad tog otoka je Cagliari, ostali veći gradovi su: Sassari, Nuoro, Oristano, Alghero, Assemini, Carbonia, Iglesias, La Maddalena, Olbia, Quartu Sant`Elena i drugi. Ove jeseni Zajednica Talijana u Zagrebu realizirala je putovanje na Sardiniju, doživjela mnoge avanture, no prije svega upoznala se s tim biserom Sredozemlja koji je bezrazložno na margini naših turističkih ponuda.

Na Sardiniji nije nimalo neobično vidjeti dugačka stada ovaca koja su njezin zaštitni znak i svojevrsni simbol. Vrlo su poznati i sardinijski sirevi. Poznata je sardinijska sirana Fratelli Pinna, gdje se proizvodi



čuveni Pecorino Romano, a koja godišnje proizvede trećinu ukupno proizvedene količine ovčjeg sira u Italiji. Manje je poznata činjenica da se Sardinija može podičiti i velikim udjelom egzotičnog bilja. Još u Mussolinijevo vrijeme na otok je dovezena velika količina eukaliptusa radi suzbijanja epidemije malarije (korijenje eukaliptusa na sebe vuče vodu). I sardinijska vina poznati su simbol otoka. Tu je smještena druga najveća vinarija u Italiji, Sella e Mosca, a vino se tu čuva i u bačvama od slavonskog hrasta.

Tek što smo sletjeli na Cagliari, glavni grad Sardinije, svoj smo put nastavili prema Alegru.



ALGHERO

Alghero je zaista poseban grad, mjesto u kojemu se isprepliću katalonsko i sardinijsko i koje je ujedinilo najbolje od obaju svjetova. Alghero je danas perjanica sardinijskog turizma i grad koji se smatra idealnom kombinacijom morskog, gradskog i prirodnog turizma. Tu se istodobno uživa u sjajnim plažama, dojmljivim gradskim znamenitostima ili prirodnim atrakcijama oko Alghera. Obzirom da je grupa Zajednice Talijana u Zagrebu došla na večer u Alghero, prvo se upoznala s gastronomskim užiticima.

Turizam u gradu Algheru počeo se razvijati pedesetih godina prošlog stoljeća i u njemu sezona traje gotovo devet mjeseci. Alghero je glavni grad

sjeverozapadne Sardinije, smješten na Koraljnoj rivijeri. Smatra se rajem za ronioce, jahtaše i ribiče. Poznat je i po umjetnosti. U 14. su ga stoljeću naselili Španjolci istjeravši pritom domoroce. Tri stoljeća kasnije katalonski je bio službeni jezik pa njime i danas govori oko 20 % stanovnika, a puno veći postotak ga razumije. Najpoznatija povijesna lokacija Alghera je sedam kula koje su nastale u svrhu obrane grada, a koje i danas njime dominiraju. Omiljena turistička atrakcija u Algheru je Neptunova špilja pod morem koja započinje uz samo more te se do nje može doći i brodom i pješice. Duga je oko tri kilometra te je podijeljena na tri dijela (za turiste je otvoren samo prvi dio), a krasi je neobični i atraktivni oblici.



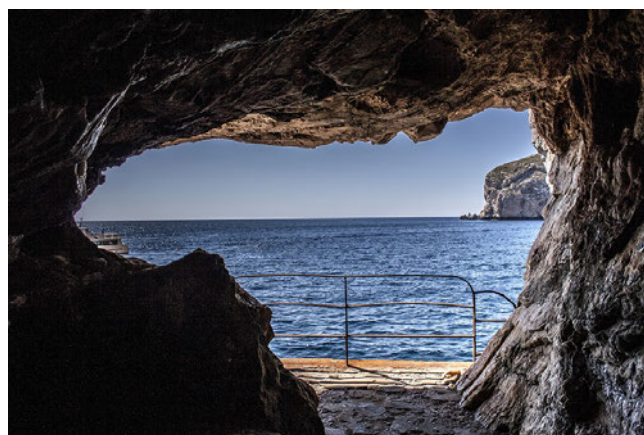


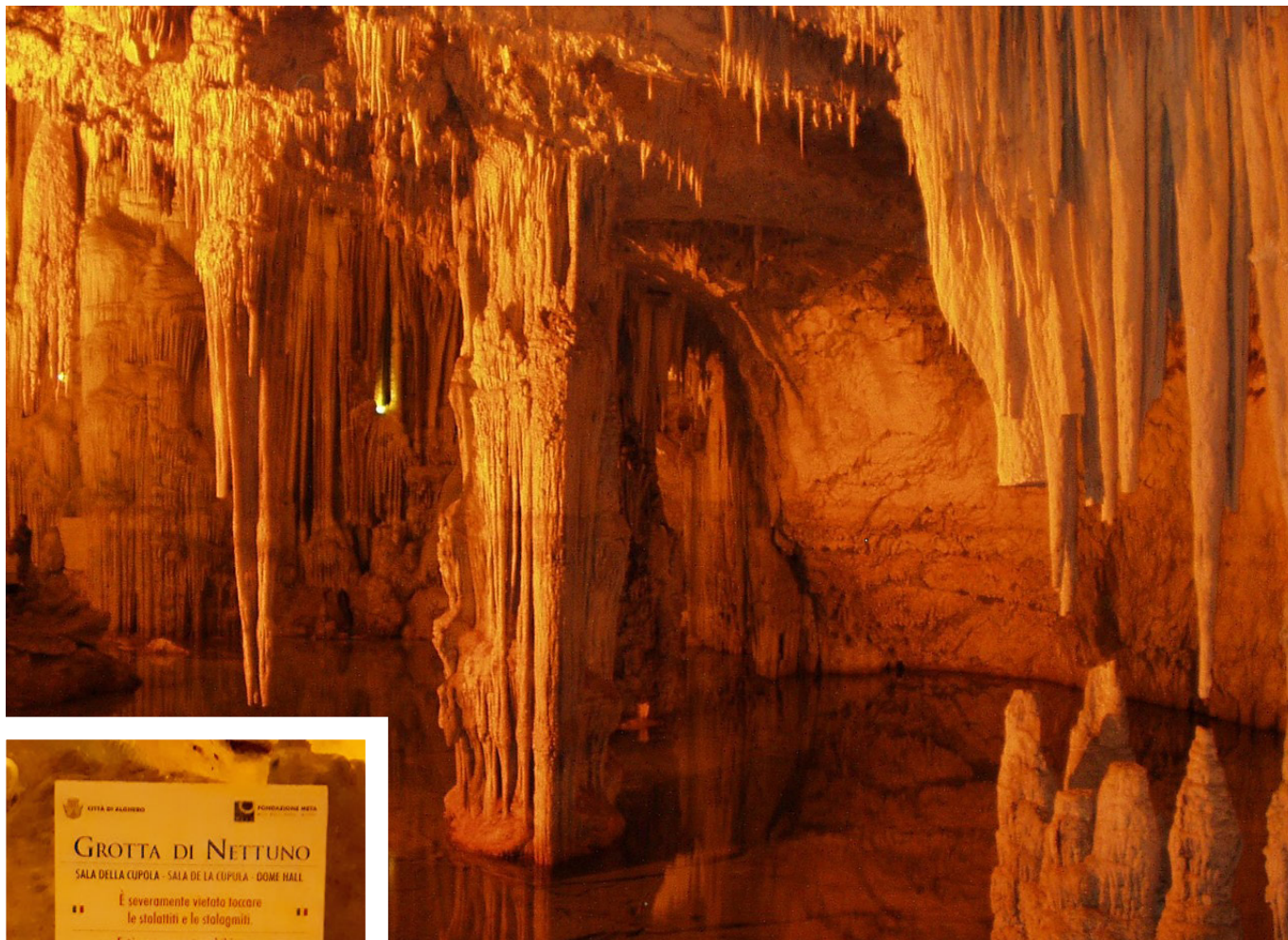
POSJET NEPTUNOVOJ ŠPILJI

Brodске ture započinju u luci u Algheru i vrlo su zanimljive, ali imaju i jednu manu - ne mogu se održavati tijekom lošeg vremena, odnosno jakog vjetrova, s obzirom na to da je pristanište za brod usko i okruženo stijenama te brod ne može iskrcati putnike. Kopnenim se putem dolazi do vrha Capo Caccije, rta koji se strmo nadvija nad zapadnim prilazom Algheru. Otamo se do same špilje spušta Kozjim stubama, to je niz od čak 654 stepenice koje zavojitim putem vode prema Neptunovoj špilji.

Neptunovu špilju godišnje posjeti više od 150.000 posjetitelja, koji imaju priliku uživati u jednoj od najzanimljivijih prirodnih atrakcija na Sardiniji. Radi se o špilji koja započinje uz samo more, pa se do nje može doći na dva načina - brodom i pješice.

Neptunova je špilja ukupno duga oko tri kilometra, no za posjetitelje je otvoren samo prvi i najlakše dostupni dio, dug nekoliko stotina metara.





U njoj je temperatura stabilna tijekom cijele godine i kreće se na razini od 18 do 20 stupnjeva. Podijeljena je na tri dijela, a svaki je podjednako zanimljiv. Zanimljivo je da je na gornjoj galeriji orkestar nekoć povremeno svirao kraljevima i ostalim visokim uzvanicima, koji su bili očarani atmosferom Neptunove špilje. Na jedno od takvih događanja podsjeća i spomen-ploča u središnjem dijelu špilje, koja obilježava posjet sardinijskog kralja Carla Alberta Savojskog.

Špilja obiluje atraktivnim oblicima, a zanimljiva su i neka imena - »Božićno drveće«, »Velike orgulje« ili »Soba čipke«. Dan kada je Zajednica Talijana u Zagrebu imala na programu posjet Neptunovoj špilji, bio je kao naručen, savršen. Na putu od Alegro luke do Neptunove špilje svi smo uživali u osjećaju »vjetra u kosi«.





KORALJNI GRAD

U samom središtu staroga grada Alghera vlada crvenilo koralja iz suvenirnica koje se međusobno natječu u ljepoti obrade ovog morskog dragulja. U tom je crvenilu posebno uživao ženski dio Zajednice.

Muzej koralja smješten je u secesijskoj vili, to je priča o koraljnom bogatstvu Sredozemnog mora kroz jedan od glavnih resursa teritorija, *Corallium Rubrum*. Fascinantno putovanje u ekosustavu mora, u povijesti tog dragocjenog živog organizma u moru koje okružuje grad te je mnogo dao i nastavlja davati svojim ljudima.

Putovanje smo nastavili prema Smaragdnoj obali, ali o tome će biti riječi u sljedećem nastavku.

Uredila *Iva Marija Znaor*





Jedno od tipičnih sardinijskih predjela, koje smo i sami imali priliku kušati, su njoki, takozvani Mallereddus, koji se mogu jesti uz nekoliko vrsta umaka, a ovdje vam rado donosim tri različita. Mi smo ih probali u saftu s rajčicama, a vi sami odlučite koji vam se više sviđa.

Koristim zato ovu priliku kada Incontri ne izlazi kao časopis u papirnatom obliku, pa imamo i više prostora, za tri različita recepta sva s njokima, a vi se poslužite onima koji vam se nađu pri ruci. Oni ne moraju, ako nije moguće, biti sa Sardinije. Recepti su, kao i uvijek, jednostavni, ali ukusni!

Sardinijski njoki s kobasicom

SASTOJCI:

- 500 g njoka
- 200 g kobasice
- 800 g rajčica oguljenih, bez sjemenki
- 1 crveni luk
- 150 g ribani ovčji sir
- 1 prstohvat šafrana
- sol
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- 1 lovorov list

PRIPREMA:

1. U posudi na vatru stavite pržiti luk i kobasicu nasjeckanu na tanke kolute.
2. Kada su prženi, dodajte rajčicu i sve kuhajte na laganoj vatri oko 45 minuta.
3. Desetak minuta prije kraja kuhanja, dodajte šafran i lovor, dobro miješajući da se pravilno rasporede.
4. Nakon trideset minuta, stavite kuhati vodu za njoke, da budu kuhani na način al dente. Procijedite ih i začinite umakom od kobasice te obilno pospite naribanim ovčjim sirom.



Gardinijski ***njoki s tunom, crvenim lukom*** ***i rajčicom***

SASTOJCI za 4 osobe:

- 400 g njoka
- 400 g mini rajčica
- 200 g tunjevine u ulju
- 1 crveni luk
- 1 režanj češnjaka
- 1 grančica svježeg bosiljka
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- Sol, papar

PRIPREMA:

1. Popržite luk i češnjak na tri žlice ulja, dodajte tunjevinu koju ste usitnili vilicom te sve pržite da porumeni.
2. U smjesu tunjevine i luka dodajte oguljene i izgnječene rajčice, sol i papar te bosiljak. Zalijte čašom vode i pustite da zakuha.
3. Ostavite kuhati na laganoj vatri dok se količina umaka ne smanji, a dio vode ne iskuha; umak bi trebao biti ne previše suh, već ukusan i dobrog mirisa.
4. Njoke skuhaite u puno slane vode, kada su kuhani al dente, procijedite ih i prelijte umakom. Servirajte toplo.



Gardinijski njoki u umaku od rajčica koji vole i djeca

SASTOJCI za jednu porciju:

- 60 g suhijh njoka
- 1 čaša umaka od rajčice
- Listovi bosiljka
- 2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- sol
- ribani parmezan ili polutvrđi ovčji sir

ZANIMLJIVOST

»**butta la pasta**« – je izraz u talijanskom govornom jeziku (koji znači: »ubaci tjesteninu u vodu«, stavi kuhati tjesteninu») tj. znači da se osoba koja govori sprema uskoro doći i da joj treba samo toliko vremena koliko treba tjestenini da se skuha. Drugim riječima: Dolazim! Stižem!

PRIPREMA:

1. Stavite kuhati vodu, posolite, dodajte njoke ili tjesteninu i kuhajte prema uputama na pakiranju.
2. U drugu posudu na vatru stavite da se zagrije maslinovo ulje i dodajte mu umak od rajčica, nekoliko listova svježeg bosiljka, malo soli i ostavite da se kuha desetak minuta. U ovaj umak možete dodati i crveni luk da pusti okus, a onda ga pri kraju kuhanja izvaditi.
3. Procijedite njoke, prelijte ih sa dvije trećine umaka, dobro promiješajte, stavite na tanjur i dodajte ostatak umaka, te pospite ribanim parmezanom ili ovčjim sirom.

Ovaj umak vole obično i djeca koja su zahtjevnija, pod uvjetom da ne ostavite crveni luk u njemu i da smanjite količinu sira za posipanje.



GRAZIA DELEDDA, Nuoro 1871. - Rim 1936.

Kada govorimo o Sardiniji, ne možemo ne spomenuti njezinu samouku književnicu, najpoznatiju predstavnicu, jedinu ženu dobitnicu Nobelove nagrade za književnost 1926. godine. Rođena je u Nuoru, a živjela je i umrla u Rimu. Ostavila je kulturno nasljeđe iz života svoga doba, svjedočanstvo nemilosrdnog i zahtjevnog života svojih sugrađana, koji nije uljepšavala. U svoje vrijeme, zbog svoga književnog angažmana i

radova bila je često ponižavana i ismijavana zbog predrasuda i neznanja. Kritizirali su ju i osuđivali, ali nam svejedno ostaje njezin neporeciv talent i knjige radi kojih ne smije biti zaboravljena.

Evo nekoliko prijedloga: Trske na vjetru, Elias Portolu, Put zla, Božićne priče, Mariana Sicra, Majka, Cvijet sa Sardinije i dr.

Uredila *Anamarija Pulić Hlušička*



Rekordne jaslice

Božićno je vrijeme čarobno razdoblje zahvaljujući brojnim svjetlima, ukrasima, božićnim drvcima, sajmovima i vjerskim prikazima. Za to se razdoblje vežu mnogi vjerski običaji, kao i oni svjetovni iz narodne kulture. Ta je duga tradicija osigurala obaranje nekih rekorda, uključujući Guinnessove svjetske rekorde.

Tradicija je jaslica duboko ukorijenjena u Italiji. Minijaturene figurice koje prikazuju rođenje Isusa Krista nalaze se ispod božićnih drvca, na oltarima crkava i na prozorima. Na trgovima i ispred crkava pak održavaju se žive jaslice u kojima osobe utjelovljuju članove Svete Obitelji i druge likove. U nekim talijanskim mjestima održavaju se čak i natjecanja ili izložbe jaslica koji svake godine privlače tisuće posjetitelja.



Najveće...

U Manaroli, jednom od naselja koja su dio Cinque Terre u pokrajini Liguriji, uređene su najveće jaslice na svijetu koje su prije deset godina, 2007. godine, ušle u Guinnessovu knjigu rekorda. Izrada jaslica počela je 1976. godine i danas one imaju 300 skulptura u prirodnoj veličini i 17 tisuća lampica. Jaslice se prostiru na cijelom jednom brdu i najveće su osvijetljene jaslice na svijetu.

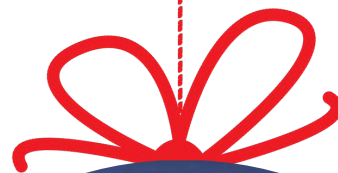


Najbrojnije...

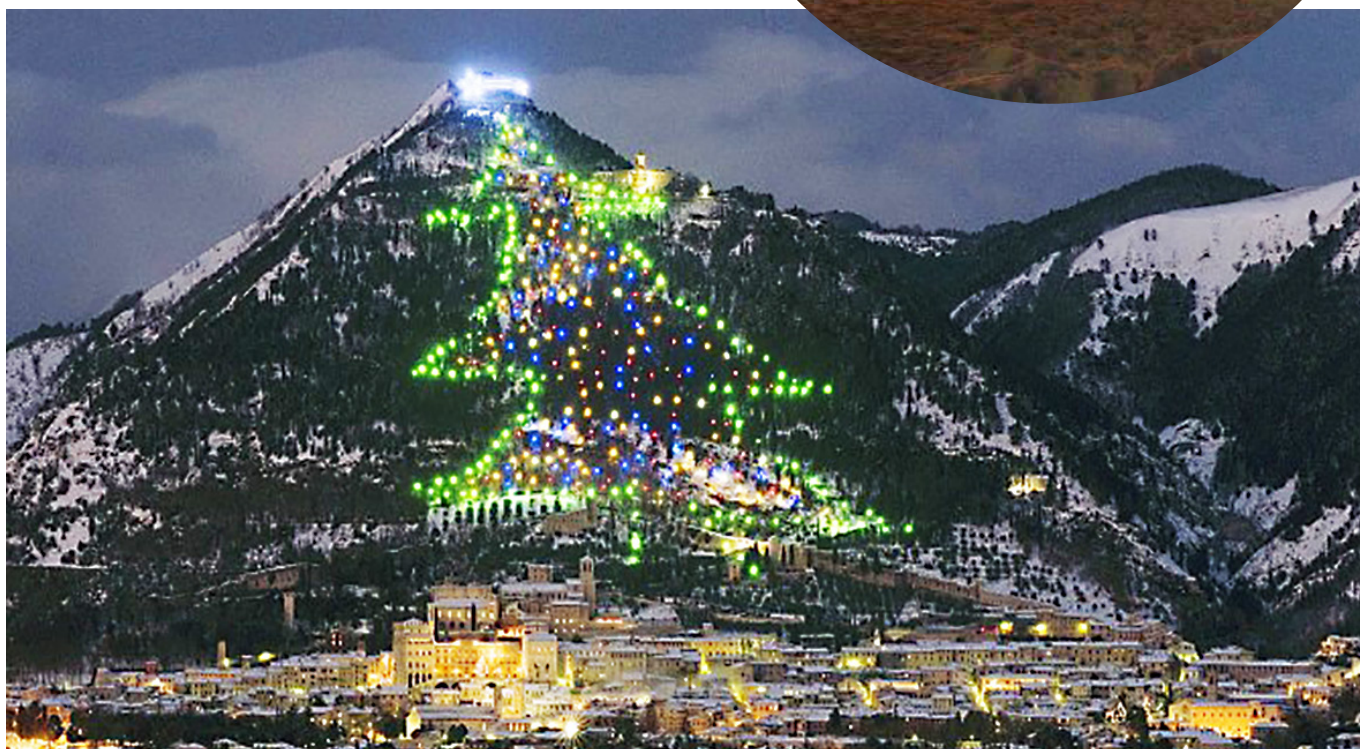


U staroj jezgri grada Matera u pokrajini Basilicata, djelomično izdubljenoj u stijeni i uvrštenoj na UNESCO-ov popis kulturnih krajolika, uprizorene su najveće žive jaslice na svijetu s preko 600 sudionika. Kazališni vjerski prikaz odvija se na pet lokacija, od kojih su tri u zatvorenom prostoru, a dvije na otvorenom. Osim scene rođenja, predstavljeno je još šest scena. U nekim se scenama koriste slike scena iz filmova o Isusu koji su snimani na ovoj lokaciji, kao na primjer Pasija Mela Gibsona.

Najdrvenije...



U Dolomitima pak dolina Val Gardena dom je najvećih jaslica na svijetu s drvenim skulpturama. Jaslice u prirodnoj veličini izradili su lokalni umjetnici. Prva je skulptura, ona Gospe s novorođenim Isusom, izrađena 1989. godine, a jaslice se svake godine obogaćuju novom skulpturom. Godine 2000. izrađena je i štala.



Najveće...

Još jedan lokalitet u Italiji vlasnik je svjetskog rekorda – Gubbio u pokrajini Umbrija. Najveće božićno drvce na svijetu postavlja se svake godine na obroncima brda Ingino. Preko 800 svjetala ocrtava linije drvca s bazom širokom 450 metara i visinom od 750 metara. Sama zvijezda repatica, koja mijenja boju svake tri minute, zauzima površinu od tisuću metara kvadratnih koja je osvijetljena s 250 svjetala.

I jaslice u gradu Gubbio su uređene na ulicama s preko 120 glinenih skulptura u prirodnoj veličini.

Uredila *Jasminka Šturlić*