

Incontri

Periodico della Comunità degli Italiani di Zagabria

TEMA DI QUESTA EDIZIONE:

LEONARDO DA VINCI

Italiani a
Zagabria nella
storia - Medioevo

CASTEL COIRA
(CHURBURG),
SLUDERNO

INTRODUZIONE

Trasportati dai colori e dai profumi dell'estate che bussa alle porte, abbiamo il piacere di condividere con voi il nuovo numero della nostra rivista. Vanno innanzitutto sottolineate le ricche e variopinte attività della nostra Comunità. Abbiamo appena terminato le elezioni per il nuovo mandato del Consiglio della Comunità degli Italiani di Zagabria, ma anche per i rappresentanti della minoranza nazionale italiana della Città di Zagabria.

Quest'anno celebriamo anche il cinquecentesimo anniversario della morte di Leonardo da Vinci, un vero e proprio *uomo universale* del Rinascimento, noto a tutti, che viene presentato in questo numero attraverso diversi dettagli della propria vita, alcuni dei quali più conosciuti, altri di meno.

Godetevi le nostre rubriche nelle quali trattiamo di Primo Levi, cuciniamo i *ravioli del Pline* vi portiamo alla scoperta del Castel Coira a Sluderno.

Infine, speriamo che apprezzerete anche le novità di questo numero. In particolare, la nuova rubrica sulla lingua italiana, in cui potrete ripetere con noi le vostre conoscenze dell'italiano e forse anche imparare qualcosa di nuovo, nonché una serie di articoli sull'affascinante storia del popolo italiano a Zagabria.

Buona lettura!

Redattrice — *Sandra Jagatić Pavić*



UNIONE ITALIANA -
COMUNITÀ DEGLI
ITALIANI
DI ZAGABRIA



INCONTRI

Periodico della Comunità degli Italiani di Zagabria
Anno 2019. / Numero 19
Esce a giugno e dicembre.

REDATTORE

Sandra Jagatić Pavić

VICE REDATTORI

Daniela Dapas

AUTORI

Daniela Dapas
Anamarija Pulić Hlušička
Jasminka Šturlić

CORRETTORI

Tena Bukna
Morana Pavelić Trbović

TRADUTTORI

Tea Alfirov Kožul

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

RISORSA DELLE FOTO

www.pixabay.com



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 - 17:00

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

Attività della Comunità'
Rapsodia di attività all'insegna dell'Italia

05

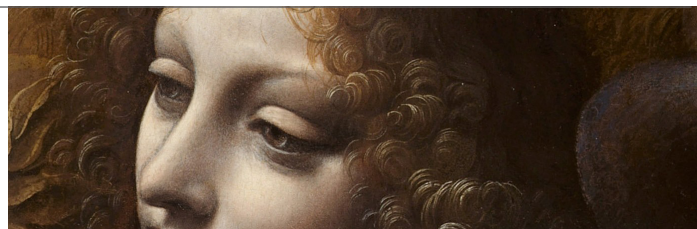


07

Italiani a Zagabria nella storia - Medioevo

5 Secoli Di Leonardo

09



12

Leonardo da Vinci

Castelo Coira (Churburg), Sluderno

14

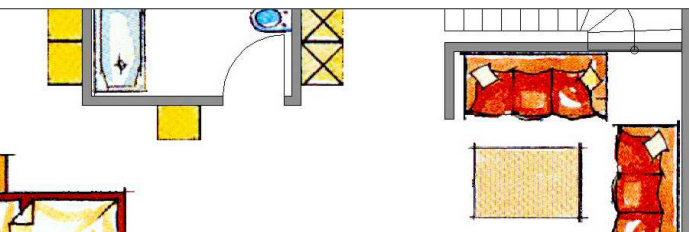


17

La ricetta:
Agnolotti o ravioli del plin

Angolo lettura:
Primo Levi, Il Sistema Periodico

19



20

Italiano nel cuore /
Talijanski u srcu



Zara

// Rapsodia di attività all'insegna dell'Italia //

La Comunità degli Italiani di Zagabria ha iniziato intensamente il 2019 con svariate attività e novità, i soliti corsi di lingua per bambini e adulti, diversi incontri e la seduta alla quale è stato deciso di indire le elezioni del consiglio e della presidenza per il prossimo mandato di 4 anni. Durante le elezioni, oltre al nuovo consiglio, alla presidenza e al consiglio di sorveglianza, è stata rieletta per la terza volta consecutiva, Daniela Dapas, mentre come vicepresidente Oskar Arlant, il quale funge anche da rappresentante della minoranza nazionale italiana della Città di Zagabria

Alla riunione dell'Unione Italiana di Laurana, la nuova presidenza dell'Unione ha presentato numerose nuove iniziative volte a promuovere la socializzazione tra le comunità, attraverso attività sportive e scambi culturali.

Una delle priorità della Comunità per il nuovo anno è l'allineamento con il GDPR e l'aumento delle attività all'interno della Comunità stessa.

In aprile si è festeggiato il dodicesimo anniversario della Comunità degli Italiani in onore del quale è stato fondato un gruppo sportivo al fine di riunire gli amanti della corsa e dell'alpinismo. Per quanto riguarda le attività umanitarie, spicca l'iniziativa della fondazione "Vrt plavih ruža" (Il Giardino delle Rose Blu), che sta per terminare il progetto di costruzione di una casa del volontariato, al quale la nostra Comunità contribuisce in svariati modi.



Corso della cucina Italiana

In maggio, dopo diversi anni, è stato tenuto un corso di cucina italiana, durante il quale la Chef Ivana Perić Rabhi ha preso in considerazione alcuni criteri nella creazione del menu, tutti basati sulla cucina tradizionale italiana. Prima di cucinare ogni pietanza, la Chef dava le istruzioni di base, dopodiché i partecipanti divisi in gruppi preparavano da soli la parte che veniva loro assegnata.

Inevitabile era la gita a Zara e Sebenico, dove abbiamo visitato la città e la Comunità degli Italiani di Zara, per proseguire nelle ore serali alla scoperta di Sebenico. Il

secondo giorno è stato dedicato al Parco Nazionale del Fiume Krka dove abbiamo visitato Skradinski buk e poi in barca l'isola di Visovac. Al ritorno abbiamo visitato Skradin, la cui bellezza ci ha letteralmente ammagiato.

Il mese di giugno è trascorso tra piacevoli incontri durante la tradizionale Giornata delle Minoranze in collaborazione con il rappresentante della minoranza italiana, Oskar Arlant. Inoltre, abbiamo anche avuto l'opportunità di salutare il consiglio durante l'eccellente tour enogastronomico delle regioni vinicole italiane guidato da Marija Vukelić.

A cura di — *Daniela Dapas*



Sebenico, cascate di Krka



Bela IV

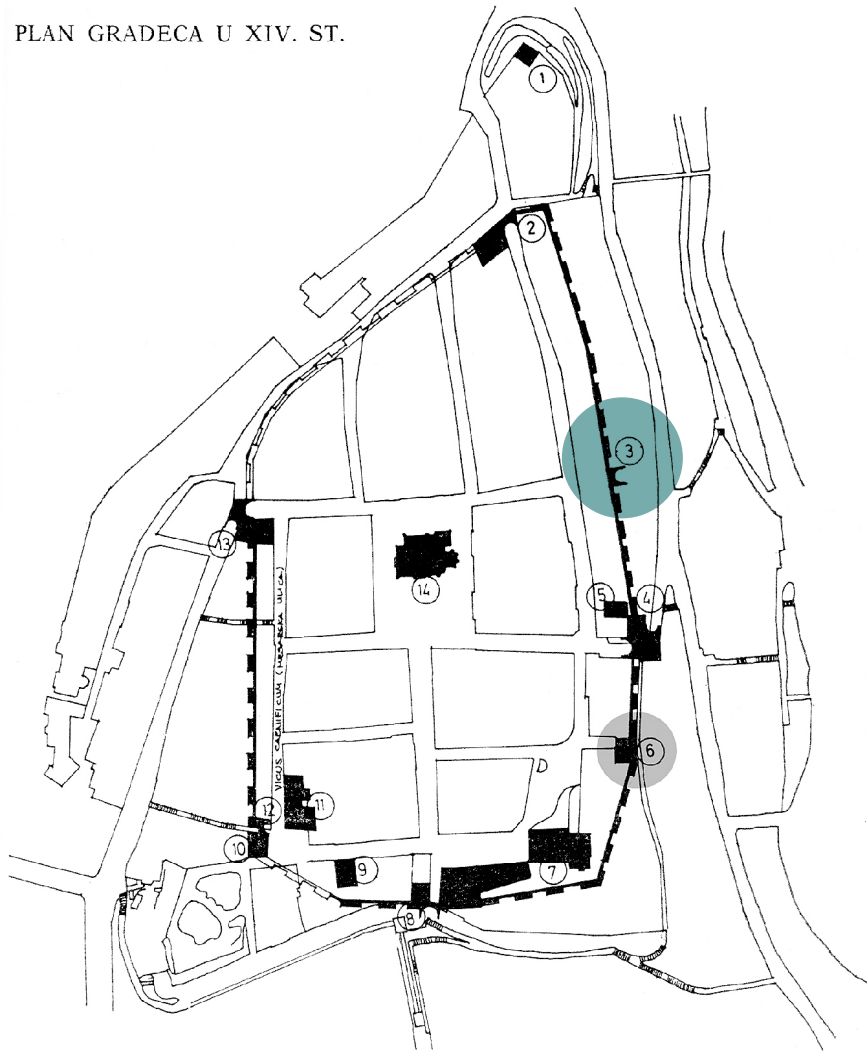
Italiani a Zagabria nella storia - Medioevo



li italiani cominciarono a insediarsi in Croazia già duemila anni fa e oggi rappresentano una delle 22 minoranze nazionali. Durante i nove secoli di esistenza della città di Zagabria, la popolazione insediata dal territorio dell'odierna Italia indubbiamente arricchì la storia di Zagabria e contribuì al suo sviluppo. La prima farmacia di Gradec fu gestita proprio dal pronipote di Dante, inoltre edifici quali la chiesa di San Marco, il monastero dei Gesuiti della Città Alta e la torre di Kaptol devono il loro aspetto ad artisti italiani.

Anche altri abitanti provenienti da diversi paesi si stabilirono sul territorio di Gradec ancor prima

dell'emissione della famosa "Bolla d'oro" - "Zlatna bula" - nel 1242, (documento con il quale Zagabria si vide riconosciuto lo stato di città regia libera), poiché nell'atto di Andria II d'Ungheria del 1198 i latini, gli ungheresi e gli slavi vengono nominati sudditi del vescovo di Zagabria, l'unico a poter emettere giudizi nei loro confronti. Da ciò si deduce che la maggioranza della popolazione di Zagabria parlava la propria lingua, mentre solo in pochi parlavano il croato. Dopo le gravi incursioni tatariche, il re Bela IV decise di fortificare Gradec con dei muri di cinta, escluse il territorio dal governo del ban e diede ai cittadini il diritto indiscutibile di possedere proprietà ed eleggere autonomamente un giudice.



1. Popov turen; 2. Nova vrata; 3. Mala vrata zvana Surove dverce; 4. Kamena vrata; 5. Crkvica sv. Uršule; 6. Arpadovski kastrum, kasnije kaštel Celjskih; 7. Crkva sv. Katarine; 8. Poljska vratašca ili Dverce; 9. Crkvica sv. Marije; 10. Palača bana Mikca; 11. Anžuvinski kraljevski dvor; 12. Mesarska vrata (izgrađena 1333. g.); 13. Starija Mesarska ili Mesnička vrata.

Nel 1242, dopo che Bela IV emise a Zagabria la Bolla d'oro, iniziarono ad insediarsi in modo più intenso persone provenienti dall'odierna Germania, Austria, Francia e Italia. Nei documenti storici, a soli 2 anni dall'emissione dell'atto, viene menzionata la frazione di Vicus Latinorum, dimora dei latini, i quali erano considerati ospiti (*hospites*) ed aveva uno stato uguale a quello di *Villa Zagradiensis*, i cui abitanti potevano essere processati solo da un giudice rurale (*vilicus*) sottoposto al vescovo di Zagabria. Le attività principali degli immigrati erano l'artigianato e il commercio, il che favorì notevolmente lo sviluppo di Gradec. Nel Medioevo, gli appartenenti del popolo proveniente dall'area romanica venivano chiamati valacchi, pertanto anche agli italiani risiedenti nell'area di Gradec venne attribuito lo stesso soprannome. L'influenza dei valacchi si riscontra anche nel nome della porta superiore di Surove Dverce, che nel 1363 portava il nome di *Porta latina*. Gli immigrati italiani rappresentavano una comunità potente nella città; erano mercanti, giudici, capitani di Gradec, responsabili della zecca di Zagabria, perfino capi di Gradec.

Durante l'Impero plantageneto, Gradec diventò il più importante centro commerciale di tutta la Slavonia, mentre le fiere che si susseguirono anno dopo anno contribuirono a una maggiore immigrazione. La fiera principale era quella di San Marco, visitata da artigiani e commercianti dell'odierna Italia, provenienti originariamente dalle aree alpine e subalpine ovvero dalle odierne regioni del Friuli-Venezia Giulia, Veneto e Trentino-Alto Adige e dalle aree di Bologna e Firenze. Gli artigiani insediati si univano in confraternite. Dopo la nascita delle confraternite croate e tedesche, anche gli italiani e gli artigiani della Francia odierna fondarono la propria confraternita nel 1384 denominata *kalendinum Latinorum*.

Tra il 1377 e il 1437 il potere di Gradec fu diviso in quattro gruppi linguistici (*lingue*): slavi, latini (*Gallicus, Italicus*), ungheresi e tedeschi, che governavano a rotazione, mantenendo così la loro posizione privilegiata per generazioni.

A cura di — Daniela Dapas

5 SECOLI DI LEONARDO



Leonardo da Vinci dettaglio

Cinquecento anni fa, precisamente il 2 maggio 1519 morì Leonardo da Vinci, uno dei più grandi geni dell'umanità. Pittore, scultore, scienziato, ingegnere, inventore – fu uno studioso appassionato del sapere in ogni campo e il risultato della sua incessante ricerca è ancora oggi oggetto di meraviglia per schiere di visitatori.

Non è soltanto la celebre *Gioconda*, custodita al Louvre di Parigi e quasi impossibile da visitare, e nemmeno la spettacolare *Ultima Cena*, realizzata

nel refettorio di Santa Maria delle Grazie a Milano; il genio di Leonardo si riscontra soprattutto nelle meravigliose tavole dei Codici, veri e propri taccuini di appunti e disegni realizzati a mano, tutti con la tecnica della scrittura speculare, con la quale il maestro annotava con minuzia il resoconto della sua opera di scienziato. Molti di questi Codici sono custoditi presso l'Institut de France di Parigi e presso il Victoria and Albert Museum di Londra. Tuttavia, in Italia potete trovare *Il Codice Atlantico*, nella Biblioteca Ambrosiana di Milano; *Il Codice Trivulziano*, conservato al Castello Sforzesco, anch'esso a Milano, e *Il Codice sul volo degli uccelli*, nella Biblioteca Reale di Torino.



Leonardo da Vinci, L'Ultima cena

IL TRIBUTO DI MILANO AL SUO G E N I O

L'omaggio a Leonardo da parte della città di Milano partirà il 2 maggio 2019, giorno di apertura delle celebrazioni. Il cuore degli eventi sarà il Castello Sforzesco, che riaprirà la celebre Sala delle Asse rendendo visibili al pubblico le decorazioni monocrome eseguite da Leonardo, che sono oggetto di un nuovo restauro. Inoltre, al Castello si terrà anche la mostra *Leonardo e la Sala delle Asse tra natura, arte e scienza*.

Palazzo Reale ospiterà invece *le mostre Il meraviglioso mondo della natura prima e dopo Leonardo* (dal 4 marzo al 23 giugno 2019) e *La Cena di Leonardo per Francesco I: un capolavoro in seta e argento* (dal 7 ottobre 2019 al 23 gennaio 2020). Infine, la Biblioteca Ambrosiana dedicherà all'artista quattro mostre tematiche incentrate sul patrimonio del famoso *Codice Atlantico*.



Leonardo da Vinci

LEONARDO IN EUROPA

Sono molte le iniziative a livello europeo, tra le quali segnaliamo quella del Louvre di Parigi, che per l'occasione esporrà il *Salvator Mundi* (prestatato da una collezione privata), insieme agli altri grandi capolavori custoditi nel museo, come *la Gioconda*, *la Vergine delle Rocce* e *San Giovanni Battista*. Dal 24 maggio al 13 ottobre 2019 il Regno Unito presenterà, invece, la mostra *Leonardo da Vinci: a life in drawing*, un'esposizione di oltre 200 disegni dell'artista alla Queen's Gallery di Buckingham Palace, a Londra.

A cura di — *Iva Marija Znaor*

LEONARDO DA VINCI



Autoritratto, un disegno a sanguigna su carta (33,5x21,6 cm), databile al 1515 circa e conservato nella Biblioteca Reale di Torino, all'intero dei Musei Reali di Torino.

ABBIAMO SENTITO E LETTO MOLTO DI LUI... ABBIAMO PROBABILMENTE VISITATO QUALCHE SUA MOSTRA... SEMBRA CHE SAPPIAMO ORMAI TUTTO DI LUI... EPPURE, BISOGNEREBBE DIRE QUALCHE PAROLA SU UN UOMO UNICO E STRAORDINARIO COME LUI, VISTO CHE QUEST'ANNO CELEBRIAMO I 500 ANNI DALLA SUA MORTE. POTREMMO ESSERE ORIGINALI ANCHE NOI E ANDARE ALLA SCOPERTA DI ALCUNE CURIOSITÀ MENO NOTE SU LEONARDO DA VINCI!

CURIOSITÀ MENO NOTE SU LEONARDO DA VINCI

NOME: Leonardo di ser Piero da Vinci

NATO: Anchiano (Toscana), 15 aprile 1452

MORTO: Ambois u Francuskoj, 2. svibnja 1519.

PROFESSIONE: inventore, pittore, scultore, architetto, ingegnere, scienziato, geologo, astronomo, anatomista, musicista, scenografo, trattatista, progettista... insomma un genio

1. UN BELL'UOMO

Per noi il volto di Leonardo è quello del suo presunto autoritratto creato quando era già anziano. Però secondo varie fonti, era un uomo molto bello, alto e atletico, ma non si ha una descrizione esatta del suo aspetto fisico. Il suo abbigliamento viene descritto come insolito e originale nella scelta di colori vivaci.

Per quanto riguarda il suo carattere, i suoi primi biografi l'hanno descritto come un uomo carismatico, dotato di grande fascino, elegante e raffinato. A quanto pare, era generoso e gentile, per cui era molto benvoluto dai contemporanei. Inoltre, era un conversatore brillante e tra amici anche un burlone.

2. MUSICISTA

Secondo lo storico dell'arte italiano Giorgio Vasari, Leonardo imparò da bambino a suonare la lira e aveva molto talento per l'improvvisazione. Nel 1479 realizzò una lira da braccio, uno strumento rinascimentale simile ad una viola, a forma di testa di cavallo, fatta per lo più d'argento. Lorenzo de' Medici ha visto questa lira e, desiderando migliorare il suo rapporto con Ludovico Sforza, mandò Leonardo in veste di ambasciatore della cultura fiorentina, alla corte degli Sforza a Milano per fargliene dono.

Oltre ad essere un eccellente suonatore di lira, era anche studioso di musica. Nei suoi codici si trovano anche pagine di riflessioni e studi di armonia e di progetti per nuovi strumenti. In particolare, inventò la viola organista e la clavi-viola.

3. VEGETARIANO

L'amore di Leonardo nei confronti degli animali in generale è stato documentato sia dai racconti dei contemporanei che dai suoi stessi taccuini. Lo storico Vasari racconta che, passando a Firenze davanti alle gabbie degli uccelli messi in vendita li avrebbe comprati per poi liberarli.

Ha anche messo in dubbio la moralità di mangiare animali quando non ve ne fosse stata una stretta necessità per mantenere la salute. Sembra che il rifiuto d'infliggere inutile dolore l'avesse condotto ad essere vegetariano.

4. MANCINO

Leonardo fu estremamente geloso dei suoi quaderni e non permetteva a nessuno di consultarli, forse per timore che le sue idee venissero depredate o forse per pudore. Al fine di mantenere il completo segreto sui suoi appunti, Leonardo si servì di alcuni stratagemmi, come scrivere da sinistra verso destra, così che i suoi fogli fossero leggibili solo allo specchio, e anagrammare le parole sulle quali voleva conservare il massimo riserbo. Così, almeno, fu interpretata per

anni la sua scrittura speculare. Successivamente però è stato dimostrato che questa era un'abitudine acquisita nell'infanzia e legata al fatto che Leonardo era mancino e che fu corretto poi a usare la mano destra a causa dei pregiudizi della sua epoca sull'uso della mano sinistra. Per un mancino, la scelta di scrivere da destra a sinistra è anche logica se si prende in considerazione il fatto che all'epoca si usava l'inchiostro. La scrittura a specchio evitava che il passaggio del palmo sul foglio spargesse l'inchiostro fresco su tutto il foglio. Alcune frasi scritte da Leonardo di suo pugno rivelano anche che era ambidestro.

Un'altra curiosità legata alla scrittura riguarda l'uso, invece di una comune penna d'oca, di un un prototipo di penna stilografica, inventata da lui stesso, come dimostrano alcuni suoi disegni.

5. LATINO

Nel Codice Atlantico Leonardo si definì 'Omo senza lettere' per il fatto che era ignorante in latino. All'epoca nelle corti e nelle università si parlava il latino ed era in questa lingua che si disputava il dibattito scientifico. Per Leonardo la conoscenza del latino era pertanto un requisito fondamentale per attirarsi la considerazione del mondo accademico. Fu così che il giovane artista, nella speranza di colmare le proprie lacune, cominciò a farsi una piccola provvista dei libri che gli sembravano più utili per lo studio del latino. Malgrado gli sforzi, i risultati delle sue esercitazioni da autodidatta furono però alquanto deludenti.

Tuttavia, la conoscenza del latino non gli era necessaria perché, come Leonardo stesso diceva, il volgare riusciva a esprimere ogni concetto e poi la parola non contava nulla senza l'esperienza.

A cura di — *Jasminka Šturlić*



L. DA Vinci 1507

CASTEL COIRA (CHURBURG), SLUDERNO

Fra i boschi ed i prati dell'alta val Venosta, non distante dallo sbocco della val di Mazia, sorge il grandioso e pittoresco castel Coira.

Fu eretto nel 1259 per volere del vescovo di Coira Enrico di Montfort per tentare di frenare la politica espansionistica dei potenti signori di Matsch. Infatti, già nel 1161 era stato conferito ad Egno von Matsch il protettorato sul convento benedettino di Montemaria (Marienberg), appena fondato. Questa famiglia esercitava inoltre il baliato sul convento femminile di Müstair, di origine carolingia, e sui sudditi di Coira e della val Venosta, in maniera molto disinvolta ed autoritaria. Tutto ciò comportò loro ripetute scomuniche e controversie quando il castello cadde nelle mani di Mainardo II del Tirolo e, nel 1297, finì in possesso proprio dei signori di Matsch che, con una accorta politica di alleanze era riuscita a crearsi un notevole prestigio. Nel 1348, durante le accanite lotte tra i sostenitori dei due mariti di Margherita Maultasch i signori di Matsch si batterono per Giovanni di Lussenburgo ma il loro territorio venne assediato

ed invaso dal nuovo principe vincente, Ludovico di Brandeburgo. Dovettero consegnare nelle sue mani tutti i loro castelli e per l'avvenire avrebbero potuto riceverli solo come feudo principesco quali liberi sudditi del Tirolo.

Nel XV secolo iniziarono ad ampliare e sistemare il castello, fino allora costituito da due cortine murarie racchiudenti il mastio ed un palazzo a due piani, il secondo dei quali aperto in una serie di bifore di impostazione ancora tradoromanica. All'angolo sud-est della cinta sorgeva una cappella, destinata ad altri usi dopo che, nel XVI secolo, venne eretta quella nuova. All'interno si trovano dei lacerti di affresco d'epoca romanica e gotica.

Nel 1499 il maniero venne assediato, ma resistette ai ripetuti assalti degli Svizzeri che avevano sconfitto le truppe degli Asburgo ed invaso la val Venosta.



Con la morte dell'ultimo Matsch, nel 1504, il castello fu oggetto di una disputa ereditaria che si risolse, nel 1537, a favore dei conti Trapp, che ne sono tuttora proprietari. Questa famiglia condusse a termine i grandiosi lavori di ristrutturazione e di ampliamento che hanno donato al maniero l'aspetto attuale. Rinnovarono il palazzo residenziale, costruirono la nuova cappella ed un suggestivo cortile per le giostre cavalleresche. Entrando dall'ingresso settentrionale si nota l'antica cappella, restaurata nel 1960, con altare del 1568 e

due preziosi scudi mortuari con le insegne di Giorgio ed Osvaldo Trapp.

Si giunge quindi al cortile interno, aperto su un duplice ordine di logge. L'ordine inferiore fu fatto costruire con eleganti colonne di marmo bianco (alcune antropomorfe) con le volte e le pareti riccamente affrescate con figurazioni di animali, nature morte, intreccio di rameggi, scudi araldici, personaggi delle favole di Esopo ed il grande albero genealogico delle famiglie Matsch e Trapp.





Il castello è ricchissimo di sale stupendamente decorate ed arredate. La stanza di Giacomo VII Trapp è uno degli ambienti più interessanti. All'interno si ammira un ricchissimo soffitto a cassettoni, una scultura raffigurante il proprietario in veste di crociato in una elegante stufa rinascimentale.

Un secondo albero genealogico della famiglia è dipinto su una parete della scala che porta al loggiato del primo piano mentre un altro si trova sulla porta di legno tre un altro si trova sulla porta di legno che chiude l'archivio privato di Giacomo Trapp. Il pezzo più antico delle collezioni d'arte del castello è la bella scultura romanica della Madonna con il Bambino, risalente al 1270. Il dittico con scene della vita di Gesù è opera del 1415.

Ma ciò che ha esteso la fama del castello oltre i confini del Tirolo è la sala delle armi (die Churburger Rüstkammer) che raccoglie una cinquantina di splendide armature, ancora in ottimo stato, eseguite dai migliori artigiani di Milano, Innsbruck Norimberga ed Ausgburg. È la più importante raccolta privata d'Europa. Il suo particolare valore

storico-culturale deriva dal fatto che tutte queste armature furono portate dai membri del casato o dagli uomini al servizio dei castellani. La più antica è quella trecentesca del balivo Ulrich IV ma la collezione arriva fino agli splendidi apparati di gala seicenteschi. Se ne trovano delle più diverse fogge e misure: dall'armatura per esercitazione di un bambino di 10 anni a quella, alta più di due metri, pesante quasi cinquanta chilogrammi, del gigantesco capitano Ulrich Matsch, forgiata dal famoso armaiolo milanese Missaglia. Imponente è anche la corzza per uomo e cavallo di Giacomo VI Trapp, eseguita dall'armaiolo di corte Jörg Seuserhofer nel 1450. Le numerose armi da fuoco, citate in un inventario dell'epoca di Massimiliano, furono consegnate alla milizia popolare tirolese durante le guerre contro i Francesi del 1809, e successivamente andate perdute. Nell'inventario venivano infatti elencati dozzine di fucili, cannoni, balestre con una dotazione di 20.000 dardi, alabarde ed addirittura 23 quintali di polvere e zolfo.

A cura di — *Iva Marija Znaor*

Agnolotti

O RAVIOLI DEL PLIN

I ravioli del plin sono un primo piatto piemontese a base di pasta fresca all'uovo ripiena di carne e verdure e nascono nel territorio delle Langhe, del Monferrato nel Novecento come una variante del classico raviolo quadrato, dove si usa chiamarli al femminile raviole.

I ravioli del plin sono più piccoli dei classici ravioli e agnolotti tradizionali. Il termine plin, che significa pizzicotto in dialetto piemontese, sta proprio ad indicare il caratteristico gesto del pizzicare la pasta con le dita per racchiudere il ripieno tra un raviolo e l'altro.

Una volta stesa la pasta si distribuiscono delle piccole nocchie di ripieno poi si richiude la sfoglia e si imprime il tipico plin che salda la pasta formando delle piccole tasche con la sfoglia sottostante che rendono questi ravioli particolarmente adatti a trattenere il sugo.

La ricetta, che prevede l'utilizzo di un misto di carni stufate, nacque proprio per riutilizzare le carni avanzate in un tempo in cui nulla andava sprecato.

La ricetta dei ravioli del plin prevede la preparazione di una pasta fresca all'uovo che viene stesa in una sfoglia sottile, e poi farcita con un ricco ripieno di carne mista (vitello, maiale e coniglio) stufata con carote, cipolle e sedano e arricchita con spinaci e scarola saltati in padella.

Una volta pronti, i ravioli vengono conditi con il sugo delle carni cotte con le verdure. Esistono altre varianti di questa ricetta che prevedono l'utilizzo del cavolo verza per il ripieno e di un condimento semplice con burro, salvia e parmigiano. Per i palati più raffinati si possono condire i ravioli del plin con burro fuso e una grattata di tartufo bianco, un prodotto tipico della zona di Alba.



INGREDIENTI:

Farina 00 400 g
Uova (circa 70 g l'una) 4

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

Lonza di maiale	200 g
Vitello polpa	250 g
Cosce di coniglio	200 g
Carote	300 g
Sedano	100 g
Cipolle	grande 1
Spinaci	30 g
Scarola (indivia)	10 g
Uova	1
Parmigiano reggiano da grattugiare	15 g
Sale fino	q.b.
Pepe nero	q.b.
Brodo vegetale	q.b.
Olio extravergine d'oliva	

PREPARAZIONE

1. Per realizzare i ravioli del plin per prima cosa preparate la pasta all'uovo. Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, rompetevi al suo interno, una alla volta, le uova.

2. Cominciando dall'interno, mescolate le uova con un cucchiaino; lavorate poi con le mani o con una forchetta l'impasto, amalgamando tutta la farina che si trova sul piano di lavoro. Nel caso l'impasto non dovesse raccogliere completamente la farina o risultasse leggermente duro, aggiungete uno o due cucchiaini di acqua tiepida e continuate a impastare fino a quando non risulterà liscio e compatto.

3. Coprite bene la pasta con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in un luogo fresco e asciutto per 1 ora.

4. Tagliate grossolanamente le carote, il sedano, la cipolla e tenetele da parte.

5. Eliminate la parte grassa della lonza e della polpa di vitello.

6. In una pentola capiente scaldate qualche cucchiaio d'olio e lasciate rosolare la lonza di maiale e la polpa di vitello fino a quando non risulteranno ben dorate.

7. In un'altra padella rosolate anche le cosce di coniglio con due cucchiaini di olio. Quando saranno ben rosolate unite tutte le carni in un unico tegame e aggiungete anche le carote, il sedano e la cipolla.

8. Salate, pepate e aggiungete un mestolo di brodo vegetale o acqua, coprite e lasciate cuocere per circa un'ora. Se necessario, aggiungete brodo o acqua durante la cottura.

9. Quando le carni saranno cotte toglietele e lasciatele raffreddare. Conservate le verdure a parte con il fondo di cottura che servirà per condire i ravioli.

10. Nel frattempo cuocete separatamente gli spinaci e la scarola in padella con un filo d'olio finché saranno appassiti (ci vorranno circa 5 minuti). Se preferite potete cuocere spinaci e scarola in un'unica padella avendo cura di cuocere prima la scarola per un paio di minuti e unire dopo gli spinaci che richiedono minor tempo.

11. Intanto disossate il coniglio e tagliate a pezzi la lonza di maiale e la polpa di vitello, mettete tutte le carni in un mixer sminuzzatele, unite poi l'uovo le verdure e il formaggio. Aggiustate di sale e di pepe e, se necessario aggiungete un po' di brodo.

Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un ripieno molto denso e compatto.

12. Ora preparate i ravioli del plin: prendete una porzione di pasta (avendo cura di avvolgere nella pellicola il resto della pasta in modo che non si secchi) e tirate la sfoglia sottile. Ponete su metà della sfoglia inferiore una pallina di ripieno lasciando uno spazio di 1-2 cm tra di loro.

E' importante lavorare la sfoglia rapidamente per evitare che si indurisca. Ripiegate la pasta su se stessa dal verso lungo e pizzicate con le dita i lembi di pasta ai lati delle palline di ripieno.

13. Con una rotella tagliate la pasta nel senso della lunghezza a pochi millimetri dal ripieno poi separate i ravioli (devono avere una lunghezza di circa 2 cm) dandogli una forma rettangolare.

Mettete i ravioli del plin su un vassoio con un canovaccio spolverizzato di farina.

14. Ora prendete le verdure stufate in precedenza, ponetele in un mixer e frullatele fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea.

15. Cuocete i ravioli del plin in abbondante acqua salata per pochi minuti, non appena saliranno in superficie scolateli e conditeli con la salsa ottenuta dal fondo di cottura delle carni.

I vostri ravioli del plin sono pronti per essere portati a tavola!

CURIOSITÀ

Un'antica tradizione vuole che i ravioli del plin siano gustati "al tovagliolo" ovvero vengono bolliti in acqua salata e serviti caldi senza condimento su di un tovagliolo bianco affinché si possa gustare il sapore puro del raviolo.

A cura di — *Anamarija Pulić Hlušička*

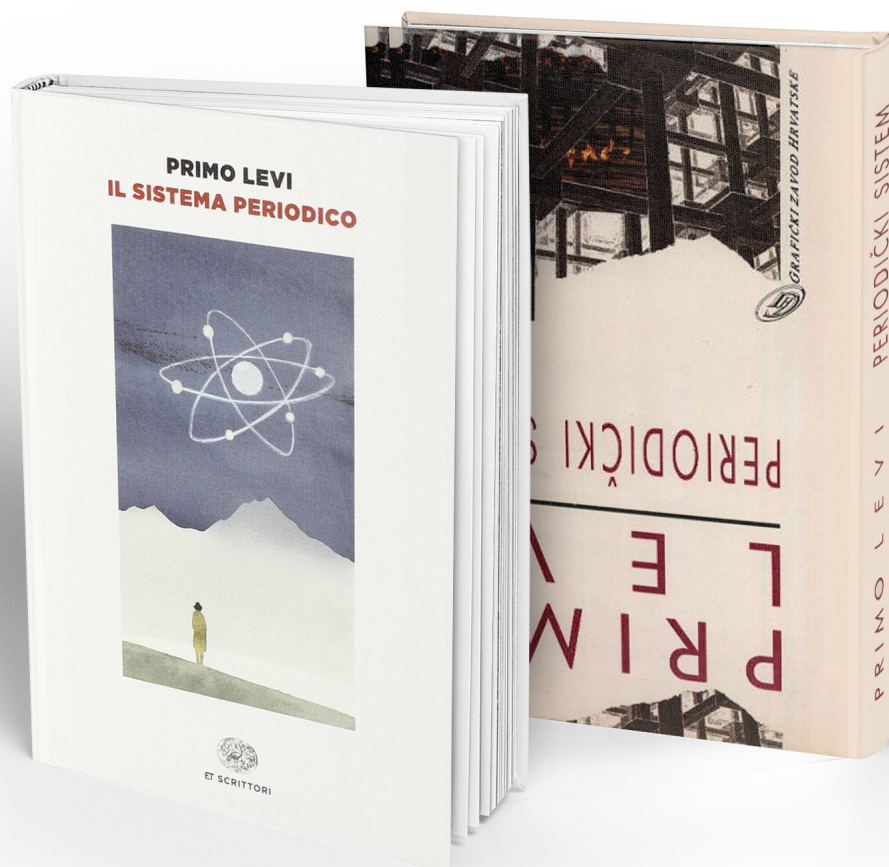


CURIOSITÀ

Nel Piemonte incontriamo i biscotti savoiardi, dolci e leggeri dalla consistenza molto friabile e spugnosa. Furono creati nel tardo XV secolo presso la corte dei Duchi di Savoia in omaggio ad una visita del re di Francia.

I savoiardi sono conosciuti in tutte le regioni italiane che hanno subito l'influenza dei Savoia. Per questo sono diffusissimi in Sardegna con il nome di „pistococcus“ o „pistoccheddus“, e tuttora fanno parte della tradizione dolciaria artigianale sarda.

I savoiardi sono uno degli ingredienti principali per il tiramisù.



Primo Levi
(Torino 1919 – 1987)

IL SISTEMA PERIODICO

Parlando degli autori e scrittori italiani piemontesi e soprattutto torinesi, non ho davanti a se' una scelta facile, perchè ne sono tanti che vi potrei liberamente consigliare e sono sicura che vi trovereste davanti ad una vasta scelta dei bellissimi e importantissimi capolavori del patrimonio letterario italiano e mondiale.

Per quel che concerne gli autori torinesi, ci sono: Pavese, Soldati, Baricco, De Amicis, Levi Carlo e Primo.

Di questo ultimo, Primo Levi, ho scelto il libro nominato Il Sistema Periodico, scritto nel 1975 e tradotto anche in croato.

L'autore racconta, in ordine cronologico, la propria vita descritta tramite i 21 elementi del sistema periodico di cui ognuno di essi rappresenta i diversi periodi della sua vita.

Levi stesso, nato a Torino nel 1919, era il figlio degli ebrei piemontesi ma, essendo opposto al regime fascista, è stato deportato ad Auschwitz. Laureato in chimica, è sopravvissuto all'Olocausto, così le sue esperienze da uomo eternamente ferito per l'orrore della guerra le ha narrate nei suoi racconti e romanzi: Storie naturali, Vizio di forma, Se questo è un uomo, La chiave a stella, La tregua, Se non ora, quando?, I sommersi e i salvati.

Primo Levi per la sua letteratura anche se non sempre accettata dagli editori e dai critici letterari, ha vinto i diversi premi prestigiosi italiani: Bagutta, Campiello, Strega e Viareggio.

La sua vita finì per decisione propria.

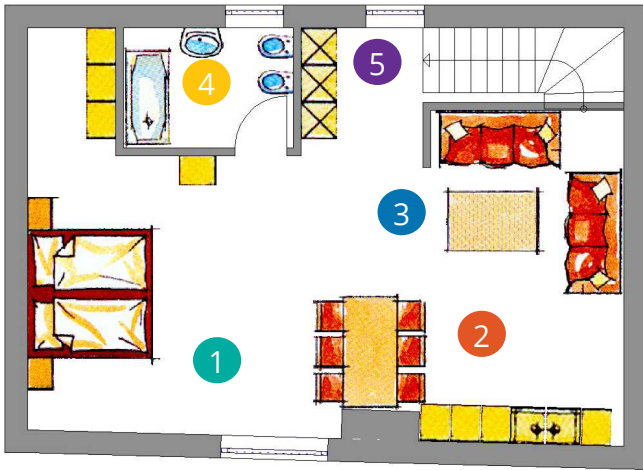
A cura di — *Anamarija Pulić Hlušička*

Italiano nel cuore /

Talijanski u srcu

La mia casa

Io abito a Bolzano in una casa in centro. La mia casa non è molto grande, ma è bella e comoda. Ha un piccolo corridoio e quattro stanze: una camera da letto, una cucina, un salotto e un bagno. Quando entri, c'è un piccolo corridoio. La prima stanza a sinistra è il salotto. Tutti i giorni passo una parte del mio tempo libero in questo salotto: guardo la tv, leggo un libro, studio l'italiano, parlo con i miei amici. Più avanti c'è la cucina, dove preparo ogni giorno la prima colazione e la cena. A sinistra, invece, c'è la mia camera da letto. La camera è grande e ha due finestre che danno sul giardino. Vicino al corridoio c'è il bagno. Trascorro molto tempo in bagno ogni mattina prima di andare al lavoro.



Lessico

Associa i numeri che trovi nella piantina della casa con i nomi delle camere che trovi nel testo.

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____

Parola del mese: CASA

con le preposizioni: *Sto a casa e guardo la tv.*
Dopo la lezione vado a casa.
Esco di casa e vado in centro.
Laura prepara gli gnocchi in casa.
Stasera la Juventus gioca in casa.

In quale camera trovi i seguenti mobili e oggetti?

MOBILI: un tavolo, due divani, una vasca da bagno, tre scarpieri, un letto, sei sedie, un frigorifero, un lavabo, due comodini, un piano cottura, due armadi, un tavolino, un lavandino, un water, una lavatrice

OGGETTI: due cuscini, un tappeto, due lampade, un televisore, uno specchio, un forno a microonde, due coperte, sei forchette, una pattumiera, una tovaglia, un rasoio, due telecomandi, sei piatti, una cassettera, due rubinetti

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Grammatica

Singolare e plurale dei nomi

	FEMMINILE	
	SINGOLARE	PLURALE
-a → -e	cosa	cose
-i → -i	analisi	analisi
lettera accentata	città	città
una sillaba	gru	gru
-ca → -che	amica	amiche
-ga → -ghe	piega	pieghe
-ia → -ie	farmacia	farmacie
-vocale + cia → -cie	camicia	camicie
-vocale + gia → -gie	ciliegia	ciliegie
-consonante + cia → -ce	provincia	province
-consonante + gia → -ge	frangia	frange

	MASCHILE	
	SINGOLARE	PLURALE
-o → -i	libro	libri
-a → -i	problema	problemi
-e → -i	cane	cani
lettera accentata	caffé	caffé
una sillaba	re	re
-ca → -chi	monarca	monarchi
-ga → -ghi	collega	colleghe
-io → -i	bacio	baci
-lo → -li	zio	zii
accento sulla penultima -co → -chi*	fuoco	fuochi
accento sulla penultima -go → -ghi	lago	laghi
accento sulla terzultima -co → -ci**	medico	medici
accento sulla terzultima -go → -gi**	psicologo	psicologi

* eccezioni: amico-amici, greco-greci, ecc.

** eccezioni: carico-carichi, obbligo-obblighi, ecc.

Esercizi

Mettete al plurale i nomi tra le parentesi.

1. In centro ci sono tre _____ (banca).
2. Nella camera da letto ci sono due _____ (armadio).
3. Gianni legge molti _____ (libro).
4. Roma e Milano sono due grandi _____ (città) italiane.
5. Signora, sono libere queste due _____ (sedia)?
6. Amo passeggiare attorno ai _____ (lago) vicino a casa mia.
7. Per il mio compleanno organizzo una festa e invito tanti _____ (amico).
8. Mia madre beve ogni giorno tre o quattro _____ (caffé).
9. L'albergo ha oltre cento _____ (camera).
10. Domani Paolo compie 10 _____ (anno).

Susreti

Glasilo Zajednice Talijana u Zagrebu

TEMA BROJA:

LEONARDO DA VINCI

Talijani u Zagrebu
kroz povijest -
srednji vijek

DVORAC COIRA
(CHURBURG),
SLUDERNO

RIJEČ UREDNICE

Poneseni bojama i mirisima nadolazećeg ljeta, radujemo se podijeliti s Vama novi broj našeg časopisa. Prije svega, smatramo da pažnju zaslužuju bogate i raznovrsne aktivnosti naše Zajednice. Tako su iza nas izbori za novi mandat vijeća Zajednice Talijana u Zagrebu, ali i predstavnika Talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba.

Obilježavamo petstotu godišnjicu smrti Leonarda da Vincija. Ovaj renesansni *uomo universale*, za kojega smo svi čuli, predstavlja Vam se u ovom broju kroz više ali i manje znane detalje iz svojeg života.

Uživajte u našim stalnim rubrikama u kojima ovoga puta čitamo Prima Levija, kuhamo *raviole plin* i vodimo Vas u posjet dvorcu Coira u Sludernu.

Naposljetku, nadamo se da će Vam se svidjeti novosti koje Vam donosimo od ovog broja. To su nova rubrika o talijanskom jeziku gdje ćete s nama moći ponoviti svoje znanje talijanskog, a možda i naučiti nešto novo, kao i serijal članaka o zanimljivoj povijesti Talijana u Zagrebu.

Ugodno čitanje!

Urednica — **Sandra Jagatić Pavić**,



UNIONE ITALIANA -
COMUNITA' DEGLI
ITALIANI
DI ZAGABRIA



SUSRETI
Glasilo Zajednice Talijana
u Zagrebu
Godina 2019./ Broj 19.
Izlazi dva puta godišnje
u lipnju i prosincu.

UREDNIK
Sandra Jagatić Pavić

ZAMJENICA UREDNIKA
Daniela Dapas

AUTORI
Daniela Dapas
Anamarija Pulić Hlušička
Jasminka Šturlić

LEKTURA
Tena Bukna
Morana Pavelić Trbović

PRIJEVOD
Tea Alfirov Kožul

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

IZVORI SLIKA
www.pixabay.com



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 17:00
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

Aktivnosti Zajednice:
Rapsodija aktivnosti u znaku Italije

26

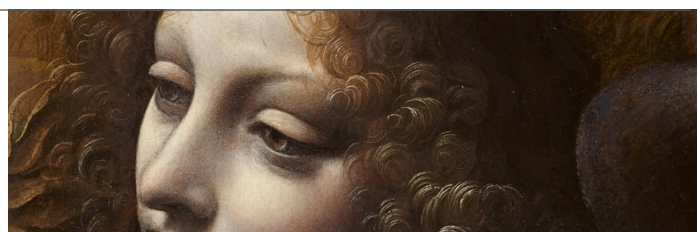


28

Talijani u Zagrebu kroz
povijest - srednji vijek

5 Stoljeća Leonarda

30



33

Leonardo da Vinci

Dvorac Coira (Churburg), Sluderno

35

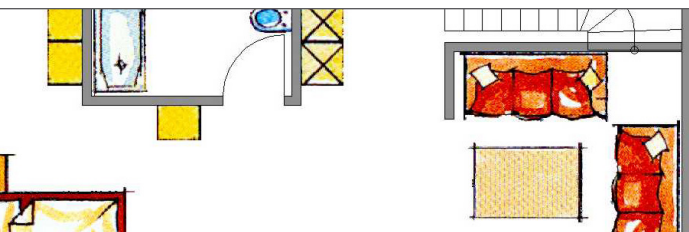


38

Recepti:
Agnolotti ili ravioli plin

Kutak za knjigu:
Primo Levi, Periodički Sistem

40



20

Italiano nel cuore /
Talijanski u srcu



Zadar

// Rapsodija aktivnosti u znaku Italije //

Zajednica Talijana u Zagrebu novu 2019. započela je intenzivno, s brojnim aktivnostima i novostima, uobičajenim tečajevima jezika za djecu i odrasle, druženjima, te sjednici na kojoj je odlučeno da se provedu izbori za novi mandat vijeća i predsjedništva za sljedeće četiri godine. Na izborima, osim novog vijeća, predsjedništva i nadzornog odbora, ponovno je izabrana treći mandat za redom Daniela Dapas, a za potpredsjednika Oskar Arlant, ujedno i predstavnik Talijanske nacionalne manjine Grada Zagreba.

Na sjednici Talijanske unije u Lovranu novo vodstvo Unije predstavilo je brojne nove inicijative kojima se nastoji potaknuti druženje među zajednicama kroz sportske aktivnosti i kulturne razmjene.

Jedan od prioriteta Zajednice u novoj godini usklađivanje je s GDPR-om te povećanje aktivnosti unutar Zajednice.

U travnju je održana dvanaesta obljetnica Zajednice Talijana te je osnovana sportska grupa čiji je primarni cilj okupiti zaljubljenike u trčanje i planinarenje. Od humanitarnih aktivnosti svakako treba izdvojiti daljnju inicijativu Vrta plavih ruža koji je pri kraju projekta izgradnje volonterske kuće, u čemu naša Zajednica i dalje pomaže na sve načine.



Tečaj talijanske kuhinje

U svibnju je održan prvi tečaj talijanske kuhinje nakon dugo godina. Kuharica Ivana Perić Rabhi uzela je u obzir nekoliko kriterija prilikom kreiranja menija, ali sve se temelji na tradicionalnoj talijanskoj kuhinji. Izvedba je zamišljena tako da se prije pripreme svih jela poslušaju kuharičine upute, a polaznici su sami priređivali sve dijelove obroka u manjim grupama.

Neizostavan je bio i izlet u Zadar i Šibenik; posjetili smo Zajednicu Talijana u Zadru, obišli grad, a u večernjim satima posjetili i Šibenik. Drugi dan bio je u znaku Nacionalnog parka Krka, gdje smo posjetili

Skradinski buk, ali i brodićem obišli otočić Visovac. Na povratku smo obišli Skradin koji nas je očarao svojom ljepotom.

Lipanj je protekao u ugodnom druženju na tradicionalnom Danu manjina u suradnji s predstavnikom Talijanske manjine, Oskarom Arlantom, a pozdravili smo se s vijećem na odličnoj enogastronomskoj turneji po talijanskim vinskih regijama pod vodstvom Marije Vukelić.

Pripremila — *Daniela Dapas*



Šibenik slapovi Krke



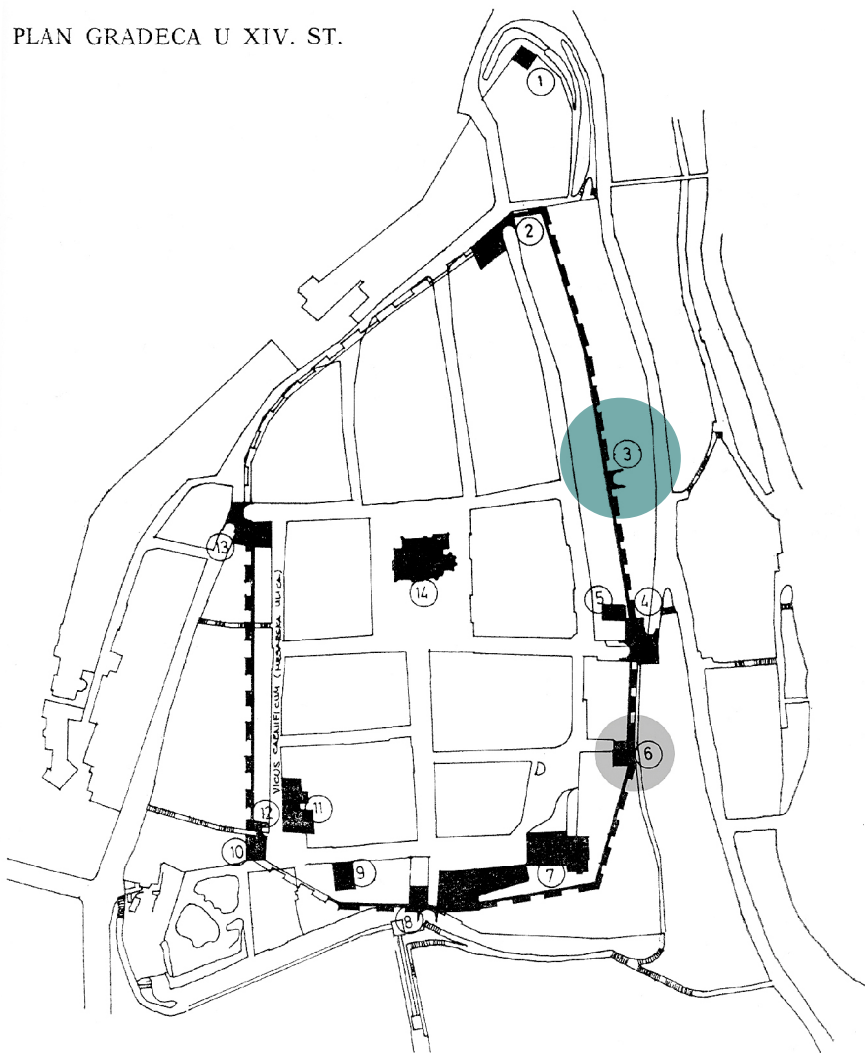
Bela IV

Talijani u Zagrebu kroz povijest - srednji vijek



Talijani u Hrvatskoj počeli su se naseljavati već prije dva tisućljeća, a danas čine jednu od 22 nacionalne manjine. Tijekom devet stoljeća postojanja grada Zagreba doseljenici s prostora današnje Italije obogatili su zagrebačku povijest i pridonijeli razvitku grada. Prvu ljekarnu na Gradecu vodio je upravo Danteov praunuk, a talijanski autori zaslužni su za današnji izgled građevina poput crkve svetog Marka i isusovačkog samostana na Gornjem gradu te kule na Kaptolu.

Naseljenika iz drugih zemalja na području Gradeca bilo je i prije Zlatne bule, 1242. godine, jer se u ispravi hercega Andrije iz 1198. spominju Latini, Ugri i Slaveni kao podanici zagrebačkog biskupa kojima je samo on mogao suditi. To nam govori da je većina stanovništva Zagreba pričala svojim jezikom, a vrlo malo hrvatskim. Nakon teških razaranja Tatara, kralj Bela IV. odlučio je Gradec osigurati bedemima. Izuzeo ga je od banske vlasti te dao građanstvu neosporno pravo vlasništva nad imovinom i pravo da sami biraju sudca.



1. Popov turen; 2. Nova vrata; 3. Mala vrata zvana Surove dverce; 4. Kamena vrata; 5. Crkvica sv. Uršule; 6. Arpadovski kastrum, kasnije kaštel Celjskih; 7. Crkva sv. Katarine; 8. Poljska vratašca ili Dverce; 9. Crkvica sv. Marije; 10. Palača bana Mikca; 11. Anžuvinski kraljevski dvor; 12. Mesarska vrata (izgrađena 1333. g.); 13. Starija Mesarska ili Mesnička vrata.

1242. godine, nakon što je Bela IV. gradu Zagrebu dao Zlatnu bulu, počelo je intenzivnije doseljavanje ljudi s područja današnje Njemačke, Austrije, Francuske i Italije. U povijesnim spisima, već 2 godine nakon Zlatne bule, spominje se zaselak *Vicus Latinorum*. Taj zaselak bio je dom Latina koje se smatralo došljacima (*hospites*) te je bio izjednačen s *villa Zagrabiensis* čijim stanovnicima je mogao suditi samo seoski sudac (*vilicus*) podložan zagrebačkom biskupu. Doseljenici su se bavili obrtom i trgovinom, što je uvelike pomoglo razvitku Gradeca. U srednjem vijeku doseljenici romanskog govornog područja nazivali su se Vlasi, tako da su i Talijane na području tadašnjeg Gradeca tako nazivali. Utjecaj Vlaha uočava se i na nazivu gornjogradskih vrata, Surove Dverce, koja su 1363. godine nosila naziv Latinska vrata ili *Porta latina*. Talijanski doseljenici bili su moćan faktor u gradu; bili su trgovci, sudci, kapetani Gradeca, predstojnici zagrebačke kovnice novca, te čak i načelnici Gradeca.

U Anžuvinsko doba Gradec je postao najvažnije trgovačko središte za čitavu Slavoniju, a višegodišnje održavanje sajмова pridonijelo je većem doseljavanju. Glavni sajam bio je sajam svetog Marka koji su posjećivali obrtnici i trgovci današnje Italije. Oni su prvenstveno dolazili iz alpskog i podalpskog područja, odnosno današnjih pokrajina Friuli Venezia Giulia, Veneto, Trentino Alto Adige te iz okolice Bologne i Firence. Naseljeni obrtnici udruživali su se u bratovštine. Nakon hrvatske i njemačke bratovštine, Talijani i obrtnici s područja današnje Francuske osnovali su svoju bratovštinu, 1384. godine, nazvanu *kalendinum Latinorum*.

Između 1377. i 1437. godine vlast na Gradecu bila je podijeljena na četiri jezične skupine (*lingue*): Slaveni, Latini (*Gallicus, Italicus*), Mađari i Nijemci. Svake su se godine izmjenjivali i generacijama zadržavali svoj povlašteni položaj.

Pripremila — **Daniela Dapas**

5 STOLJEĆA LEONARDA



Leonardo da Vinci detalj

Prije petsto godina, točnije 2. svibnja 1519., umro je Leonardo da Vinci, jedan od najvećih umova čovječanstva. Slikar, kipar, znanstvenik, inženjer, izumitelj, bio je učenjak i strastveni zaljubljenik u sva područja znanja, a rezultati njegove nezaustavljive potrage za znanjem i danas su predmet divljenja mnoštva posjetitelja.

Ne govorimo samo o čuvenoj Mona Lisi, koja se čuva u muzeju Louvre u Parizu i koju je gotovo nemoguće vidjeti, kao ni o ništa manje veličanstvenoj Posljednjoj večeri koja krasi refektorij samostana Santa Maria

delle Grazie (Sv. Marije od milosti) u Milanu; genij Leonarda vidi se prije svega u njegovim čudesnim grafičkim prikazima Kodeksa (Zbornika), pravim bilježnicama crteža i bilješki, svih ispisanih rukom i u zrcalnom stilu, u kojima je majstor pomno bilježio svoja znanstvena postignuća. Mnogi od tih Kodeksa čuvaju se u Francuskom institutu u Parizu (l'Institut de France di Parigi), Muzeju Albert u Londonu (Albert Museum), dok se u Italiji nalaze Atlantski kodeks u Ambrozijanskoj knjižnici (Biblioteca Ambrosiana) u Milanu, Trivulzijanski kodeks koji se čuva u Dvorcu Sforza (Castello Sforzese), također u Milanu, te Kodeks o letu ptica u Kraljevskoj knjižnici (Biblioteca Reale) u Torinu.



Leonardo da Vinci, Posljednja večera

MILANO
ODAJE
POČAST
SVOM
GENIJU

Homage Milana Leonardu počinje 2. svibnja 2019. otvaranjem proslave. Srce događanja bit će Dvorac Sforza koji će ponovno otvoriti vrata svoje čuvene dvorane „drvenih dasaka“ (*Sala delle Asse*) i učiniti dostupnim javnosti Leonardove crno-bijele dekoracije koje su još jednom bile predmet restauracije; u Dvorcu će se još održati i izložba „Leonardo i Dvorana drvenih dasaka – između prirode, umjetnosti i znanosti“ („Leonardo e la Sala delle Asse tra natura, arte e scienza“).

Kraljevska palača (Palazzo Reale) bit će domaćin izložbi pod nazivom „Čudesni svijet prirode prije i nakon Leonarda“ („Il meraviglioso mondo della natura prima e dopo Leonardo“) od 4. ožujka do 23. lipnja 2019. i „Leonardova Večera za Franju I.: remek djelo u svili i srebru“ („La Cena di Leonardo per Francesco I: un capolavoro in seta e argento“) od 7. listopada 2019. do 23. siječnja 2020. Za kraj, Ambrozijanska knjižnica umjetniku će posvetiti četiri tematske izložbe koje se bave baštinom slavnog Atlantskog kodeksa.



Leonardo da Vinci

LEONARDO U EUROPI

Od brojnih inicijativa na europskoj razini, izdvojit ćemo onu u Louvreu, u Parizu, koja će za ovu prigodu izložiti sliku „Spasitelj svijeta“ (Salvator Mundi), posuđenu iz privatne kolekcije, uz druga velika remekdjela koja se čuvaju u muzeju, kao što je Mona Lisa, Bogorodica na stijenama i Sveti Ivan Krstitelj. Od 24. svibnja do 13. listopada 2019. u Ujedinjenom Kraljevstvu održat će se izložba „Leonardo da Vinci: život u crtežima“ (Leonardo da Vinci: a life in drawing“) na kojoj će biti izloženo više od 200 umjetnikovih crteža u Kraljičinoj galeriji (Queen's Gallery) Buckingamske palače u Londonu.

Pripremila — *Iva Marija Znaor*

LEONARDO DA VINCI



Autoportret, crtež crvenom kredom na papiru (33,5 x 21,6 cm) iz oko 1515. godine, koji se čuva u Kraljevskoj knjižnici u Torinu, dijelu Kraljevskih muzeja u Torinu.

PUNO SMO ČULI I ČITALI O NJEMU... VJEROJATNO SMO POSJETILI I POKOJU NJEGOVU IZLOŽBU... ČINI SE DA VEĆ ZNAMO SVE O NJEMU... A IPAK BI TREBALO REĆI KOJU RIJEČ O TAKO JEDINSTVENOM I POSEBNOM ČOVJEKU S OBZIROM NA TO DA OVE GODINE OBILJEŽAVAMO PETSTOTU GODIŠNJICU NJEGOVE SMRTI. I MI BISMO TAKOĐER MOGLI BITI ORIGINALNI I KRENUTI U OTKRIVANJE NEKIH MANJE POZNATIH ZANIMLJIVOSTI O LEONARDU DA VINCIJU!

ZANIMLJIVOSTI O LEONARDU DA VINCIJU

- IME:** Leonardo di ser Piero da Vinci
- ROĐEN:** Anchian u Toskani, 15. travnja 1452.
- UMRO:** Ambois u Francuskoj, 2. svibnja 1519.
- ZANIMANJE:** izumitelj, slikar, kipar, arhitekt, inženjer, znanstvenik, geolog, astronom, proučavatelj anatomije, glazbenik, scenograf, pisac traktata, projektant... sve u svemu, genij

1. ZGODAN ČOVJEK

Za nas je lik Leonarda onaj s navodno njegovog autoportreta koji je nastao kad je već bio stariji. Međutim, prema različitim izvorima, bio je vrlo zgodan čovjek; visok, atletske građe, no ne postoji točan opis njegovog fizičkog izgleda. Njegova je odjeća opisana kao neobična i originalna što se tiče izbora živih boja.

Što se karaktera tiče, njegovi prvi biografi opisali su ga kao karizmatičnog čovjeka, vrlo privlačnog, elegantnog i profinjenog. Čini se da je bio velikodušan i ljubazan, pa su ga stoga njegovi suvremenici i voljeli. Nadalje, bio je izvrstan sugovornik, a među prijateljima i šaljivčina.

2. GLAZBENIK

Prema talijanskom povijesničaru umjetnosti Giorgiu Vasariju, Leonardo je kao dijete naučio svirati liru i bio je talentiran za improvizacije. 1479. godine izradio je renesansni instrument nalik violi zvan *lira da braccio*, u obliku glave konja, izrađen uglavnom od srebra. Lorenzo de' Medici vidio je taj instrument i, želeći izgladiti svoje odnose s Ludovicom Sforzom, poslao je Leonarda u svojstvu ambasadora firentinske kulture na dvor obitelji Sforza u Milanu kako bi im poklonio instrument.

Osim što je bio izvrstan svirač lire, također je proučavao glazbu. U njegovim se kodeksima nalaze i stranice na kojima je promišljao i proučavao harmonije te radio nacрте za nove instrumente. Izumio je, štoviše, instrumente *viola organista* i *clavi-viola*.

3. VEGETARIJANAC

Leonardova ljubav prema životinjama općenito dokumentirana je u pričama njegovih suvremenika, kao i u samim njegovim bilježnicama. Povjesničar Vasari priča kako bi u Firenci, kad bi prolazio pored kaveza s pticama koje su bile na prodaju, kupio ih, a zatim oslobodio.

Dovodio je i u pitanje moralnost konzumiranja životinja, osim ako to nije bilo isključivo nužno za očuvanje zdravlja. Čini se da ga je odbijanje nepotrebnog zadavanja boli dovelo do vegetarijanstva.

4. LJEVAK

Leonardo je ljubomorno čuvao svoje bilježnice i nikomu nije dopuštao da ih pregleda, možda zbog straha da će mu netko preoteti njegove ideje, ili se sramio. Kako bi njegove bilješke ostale tajne, Leonardo se koristio različitim strategijama, kao na primjer, pisanjem s lijeva na desno, kako bi njegovi listovi bili čitljivi samo u ogledalu ili korištenjem anagrama u slučaju riječi koje je želio da ostanu maksimalno povjerljive. Tako je barem bilo tumačeno godinama njegovo zrcalno pisanje. Međutim, potom

je dokazano da je to bila navika koju je stekao u djetinjstvu, a povezana je s činjenicom da je Leonardo bio ljevak i da su ga ispravljali da koristi desnu ruku zbog predrasuda koje su tada imali o upotrebi lijeve ruke. Za ljevaka je odabir da piše s desna na lijevo i logičan, ako se uzme u obzir da se u to vrijeme koristila tinta. Zrcalnim pisanjem izbjegao se prelazak dlanom po listu i razmazivanje svježe tinte po cijelom listu. Neki izrazi koje je Leonardo vlastoručno napisao upućuju i na to da se u pisanju služio objema rukama.

Još jedna zanimljivost vezana za pisanje tiče se upotrebe prototipa nalivpera, umjesto uobičajenog gušćjeg pera kojega je on sam izumio, kako pokazuju neki njegovi crteži.

5. LATINSKI

U Atlantskom kodeksu Leonardo se opisao kao „čovjek bez naobrazbe“ zbog svojeg nepoznavanja latinskog jezika. U to se vrijeme na dvorovima i na sveučilištima govorio latinski, a na tom su se jeziku vodile i znanstvene rasprave. Za Leonarda je poznavanje latinskog bio glavni preduvjet za stjecanje ugleda u akademskim krugovima. Stoga je mladi umjetnik, u nadi da će popuniti svoje rupe, počeo nabavljati pomalo knjige koje su mu se činile korisnima za učenje latinskog. Unatoč naporima, rezultati audidaktičkih vježbi bili su pomalo razočaravajući.

Ipak, poznavanje latinskog nije bilo nužno zato što se, kako je sam Leonardo govorio, razgovornim jezikom mogao izraziti svaki pojam, a i riječ nije imala nikakvo značenje bez iskustva.

Pripremila — *Jasminka Šturlić*

L. DA Vinci 1507

DVORAC COIRA (CHURBURG), SLUDERNO

Među šumama i livadama doline Venosta, nedaleko od mjesta gdje počinje dolina Mazia, uzdiže se veličanstveni i slikoviti dvorac Coira (Churburg).

Izgrađen je 1259. prema nalogu biskupa Coire, Enrica di Montforta, u težnji da se obuzda ekspanzionistička politika moćne vlastele Matsch. Ustvari, već je 1161. tek osnovani benediktinski samostan Montemaria (Marienberg) stavljen pod protektorat Eгна von Matscha. Osim toga, pod namjesništvom ove obitelji bio je i ženski samostan Müstair, karolinškog porijekla, kao i podanici Coire i doline Venosta kojima je obitelj vladala na vrlo bezobziran i autoritativan način. Takvo ponašanje donijelo im je opetovane ekskomunikacije, a dvorac je pak pao u ruke Mainarda II. od Tirola, da bi 1297. završio u vlasništvu vlastele Matsch, koji su lukavom politikom stvaranja savezništava uspjeli sebi priskrbiti značajan prestiž. Godine 1348., za vrijeme žestokih borbi pristaša dvaju muževa Margherite Maultasch, gospoda Matsch borila su se na strani Ivana Luksemburškog, ali je njihov teritorij bio podvrgnut

opsadi i okupiran od strane novog pobjedničkog vladara, Ludovika Brandenburškog. U njegove ruke morali su predati sve svoje dvorce i ubuduće su ih mogli primiti samo kao carske feude (posjede), kao slobodni podanici Tirola.

U 15. stoljeću započeli su s proširivanjem i uređivanjem dvorca koji se dotad sastojao od dva bedema koja su zatvarala kulu i palaču na dva kata na kojoj se nalazi niz bifora još iz razdoblja kasne romanike. U jugoistočnom uglu zidina nalazila se kapelica koja se upotrebljavala u druge svrhe nakon što je u 16. st. izgrađena nova. U unutrašnjosti nalaze se ostatci freski iz romaničkog i gotičkog razdoblja.

1499. godine dvorac je bio pod opsadom, ali se uspio othrvati opetovanim napadima Švicaraca koji su bili pobijedili habsburške trupe i okupirali dolinu Venosta.



Smrću posljednjeg iz obitelji Matsch, 1504. godine, dvorac je postao predmetom nasljednog spora koji se razriješio 1537. u korist grofova Trapp, koji su i dan-danas njegovi vlasnici. Ova obitelj uspješno je okončala grandiozne radove nadogradnje koji su dvorcu dali njegov trenutni izgled. Obnovili su rezidencijalnu palaču, izgradili novu kapelicu i atraktivno dvorište za viteške turnire. Prolaskom kroz sjeverni ulaz, primjećuje se stara kapelica, restaurirana 1960. s oltarom iz 1568. i

dva vrlo vrijedna nadgrobna štita s grbovima Georga i Oswalda Trappa.

Nakon toga stiže se u unutarnje dvorište koje se otvara prema dvostrukom redu arkada. Donji red arkada izgrađen je od elegantnih stupova u bijelom mramoru (neki od kojih su antropomorfni) s lukovima i zidovima bogato ukrašenim freskama životinja, motivima mrtve prirode, isprepletenim grančicama, štitovima s grbovima, likovima iz Ezopovih basni i velikim obiteljskim stablom obitelji Matsch i Trapp.





Dvorac obiluje raskošno uređenim i opremljenim dvoranama. Soba Jakobusa VII. Trappa jedna je od najzanimljivijih. U unutrašnjosti se može vidjeti raskošan kasetirani strop, kip koji predstavlja vlasnika odjevenog u križarsku odoru, i jedna elegantna renesansna peć.

Drugo obiteljsko stablo naslikano je na jednom zidu stubišta koje vodi do *loggie* na prvom katu, dok se još jedno nalazi na drvenim vratima koja vode u privatni arhiv Jakoba Trappa. Najstariji komad umjetničke kolekcije dvorca prelijepi je romanički kip Bogorodice s djetetom iz 1270. Diptih sa scenama iz Isusovog života djelo je iz 1415. godine.

Ali, ono što je pronijelo slavu dvorca i izvan granica Tirola dvorana je s oružjem (*die Churburger Rüstammer*), u kojoj se nalazi pedesetak veličanstvenih oklopa, još uvijek u izvrsnom stanju, a koje su izradili najbolji majstori Milana, Innsbrucka, Norimberga i Ausgburga, što predstavlja najznačajniju

privatnu zbirku u Europi. Njezina posebna povijesno-kulturna vrijednost proizlazi iz činjenice da su sve te oklope nosili članovi obitelji i ljudi koji su bili u službi vlasnika dvorca. Najstariji oklop potječe iz 14. stoljeća i pripadao je nadstojniku Ulrichu IV., ali kolekcija obuhvaća i prekrasnu svečanu opremu iz 17. stoljeća. Tu se susreću najraznovrsniji stilovi i veličine oklopa: od oklopa za dijete od 10 godina do onog visokog dva metra i teškog pedeset kilograma koji je pripadao divovskom kapetanu Ulrichu Matschu, a koji je iskovao čuveni milanski oružar Missaglia. Impresivan je i oklop za čovjeka i konja Jakoba VI. Trappa, koji je izradio dvorski oružar Jörg Seuserhofer 1450. Brojno vatreno oružje koje se spominje u inventurnom popisu iz doba Maksimilijana dijelilo se tirolskoj narodnoj miliciji za vrijeme ratova s Francuzima 1809. godine i naknadno je izgubljeno. Naime, inventurni popis brojao je na desetke pušaka, topove, samostrele opremljene s 20.000 strijela, helebarde i čak 2300 kg baruta i sumpora.

Pripremila — *Iva Marija Znaor*

Agnolotti

ILI RAVIOLI PLIN

Ravioli plin jedno su od toplih predjela od svježe tjestenine s jajima iz regije Pijemont, punjeni mesom i povrćem, a nastali su u 20. stoljeću na području Langhe, u Monferatu, kao jedna od varijanti klasičnog raviola koji u talijanskom jeziku ima i svoju žensku inačicu – raviole.

Manji su od klasičnih raviola i tradicionalnih agnolotta, a sam naziv plin, što na pijemontskom dijalektu znači uštipnuti, stisnuti, upućuje na gestu zatvaranja punjenog tijesta kada se rubovi kvadrata popunjeni nadjevom moraju značajno stisnuti ili uštipnuti prstima da nadjev ne iscure tijekom kuhanja.

Kada se tijesto razvalja, kvadratići se pune nadjevom veličine lješnjaka i zatvaraju ostatkom tijesta uz pritisak prstima koji spaja dva sloja i zadržava nadjev te formira utore ili džepove koji kasnije zadržavaju preliv na kuhanim raviolima.

Ovaj je recept nastao u vremenima kada su se ostatci hrane iskorištavali i ništa se nije bacalo.

Za raviole plin koristi se svježe pripremljena jajčana tjestenina koju je potrebno razvući tanko da bi se potom punila mesnim nadjevom (teletina, svinjetina, meso kunića ili zeca) i mrkvom, lukom, celerom, s kuhanim špinatom i endivijom.

Kuhani ravioli prelijevaju se povrćem koje se kuhalo s mesom za nadjev.

U jednoj inačici ovog jela u nadjevu se koristi i kelj pupčar, a kuhani ravioli preliju se maslacem, kaduljom i parmezanom. Za sofisticiranije nepce mogu se začiniti i rastopljenim maslacem i ribanim bijelim tartufom koji je tipičan u zoni Albe.



SASTOJCI:

Brašno 00	400 g
Jaja	4

SASTOJCI ZA PUNJENJE:

svinjski kare	200 g
teletina	250 g
zečji batac	200 g
mrkva	300 g
celer	100 g
crveni luk	1 veliki
špinat	30 g
endivija	10 g
jaje	1
parmezan ribani	15 g
sitna sol	q.b.
crni papar	q.b.
povrtni temeljac	q.b.
ekstra djevičansko maslinovo ulje	

PRIPREMA TIJESTA

1. Potrebno je prvo pripremiti tijesto. U sredinu količine brašna razmutite jedno po jedno jaje, koje polako žlicom umiješate u brašno.
2. Tijesto umijesite ručno, koristeći svu količinu brašna. U slučaju da nije dovoljno meko, dodajte žlicu ili dvije mlake vode dok ne postignete kompaktnu masu pogodnu za razvlačenje.
3. Tijesto umotajte u prozirnu foliju i ostavite na suhom mjestu sat vremena.

PRIPREMA PUNJENJA

1. Krupno nasjeckajte mrkvu, luk i celer i stavite sa strane.
2. S mekanog dijela teletine i svinjskog karea odstranite masnoću.
3. U većoj posudi zagrijte ulje te popržite svinjetinu i teletinu do zlatnožute boje.
4. U drugoj posudi popržite zečji batac, a kada dobije boju, dodajte ostalom mesu i povrću.
5. Posolite, popaprite i dodajte povrtni temeljac ili vodu te ostavite da se kuha sat vremena. Tijekom kuhanja možete po potrebi dodati još temeljca ili vode.
6. Kada je meso kuhano, ostavite da se ohladi. Povrće koje se kuhalo s mesom ostavite jer će vam trebati kao začini raviolima.
7. Dok se meso hladi, na malo masnoće skuhaite u odvojenim posudama špinat i endiviju. To možete i u istoj posudi, ali imajte na umu da će salati trebati manje vremena.
8. U međuvremenu odvojite od kosti zečje meso, a svinjetinu i teletinu izrežite na manje komade, te sve zajedno usitnite u mikseru. Ovoj smjesi dodajte jaje, povrće i sir. Dodajte sol i papar, po potrebi i temeljca. Miksajte dok ne dobijete čvrstu, ujednačenu smjesu.

PUNJENJE RAVIOLA

1. Sada pripremite raviole: dio tijesta razvaljajte jako tanko (vodite računa da ostatak tijesta uvijek bude pokriven folijom da se ne bi osušio). Na sredinu površine kvadratića stavite smjesu mesa i povrća, samo u veličini lješnjaka, te vodite računa da međusobni razmak bude oko 2 cm, a ostatak prostora ostavite za zatvaranje raviola.

Važno je da tijesto valjate i oblikujete brzo jer se na zraku suši.

2. Okruglim kuhinjskim nožem odrežite tijesto nekoliko centimetara od ruba, ostavljajući prostor oko nadjeva u sredini, i tada razdvojite raviole. Presavijte kvadratiće punjenog tijesta i utisnite rubove prstima.

Stavite ih na podlogu prekrivenu kuhinjskom krpom koju ste pobrašili.

3. Od povrća koje se kuhalo s mesom u mikseru načinite glatku i ujednačenu smjesu kojom ćete preliti raviole.

4. Raviole plin kuhajte u puno slane vode svega nekoliko minuta, a čim isplivaju na površinu lonca, pokupite ih šupljikavom žlicom i procijedite te začinite šalšom.

Ravioli plin spremni su za serviranje!

ZANIMLJIVOST

Prema staroj tradiciji, raviole treba kušati „sa stolnjaka“, gdje ih treba staviti da se ocijede nakon kuhanja jer se na taj način, bez ikakvih začina i dodataka, osjeti njihov pravi, istinski okus.

Pripremila — *Anamarija Pulić Hlušička*



ZANIMLJIVOST

Prhki i spužvasti keksi koje nazivamo „piškotama“ potječu iz regije Pijemont. Nastali su u kasnom 16. stoljeću na dvoru Vojvoda od Savoje, a u čast posjeta francuskoga kralja.

Ovi keksi poznati su u svim talijanskim regijama u kojima su Savoje imale svoj utjecaj. Najrasprostranjeniji su na Sardiniji gdje ih još nazivaju i „pistoccus“ ili „pistoccheddus“ te su dio domaće slastičarske tradicije.

Piškote su i jedan od osnovnih sastojaka poznate slastice tiramisu.

KUTAK ZA KNJIGU:



Primo Levi
(Torino 1919. – 1987.)

PERIODIČKI SISTEM

Talijanski pisci, a pogotovo kada se nalazimo u regiji Pijemont i u samom Torinu, toliko su brojni i poznati, da nije lako odabrati ili izdvojiti ovom prilikom samo jednog autora ili samo jednu preporuku za čitanje. Sigurna sam da koga god od spomenutih pisaca odaberete, nećete biti razočarani; svi su oni dio bogatog literarnog nasljeđa u svojoj zemlji i u svijetu.

Neki od poznatih pisaca rođeni u Torinu su: Pavese, Soldati, Baricco, De Amicis, Levi Carlo i Primo.

Odabrala sam posljednjega u nizu, Prima Levija, s njegovom knjigom Periodički sistem iz 1975. godine, prevedenom i na hrvatski jezik.

Knjiga je zbirka od 21 priče, a svaka nosi naziv jednog kemijskog elementa iz periodičkog sustava

te kronološki prati život pisca u svim njegovim razdobljima.

Levi je rođen u Torinu, 1919. godine, u obitelji pijemontskih Židova, a kako je bio protivnik fašističkog režima, protjeran je u logor Auschwitz. Po izobrazbi je bio kemičar, a preživjevši holokaust i njegove strahote, o njima je pisao u svojim pripovijetkama i romanima: Prirodopisi, Greška u izvedbi, Je li to čovjek, Zvezdasti ključ, Ako ne sad, kad?, Potonuli i spašeni.

Iako nije uvijek dolazio lako do izdavača, a književna kritika njegova je djela tretirala kao neknjiževna, tj. fikciju, dobio je više nagrada za svoj rad: Bagutta, Campiello, Strega i Viareggio.

Život je prekinuo vlastitom odlukom..

Pripremila — *Anamarija Pulić Hlušička*