

Incontri

PERIODICO DELLA COMUNITÀ DEGLI
ITALIANI DI ZAGABRIA

ATTIVITA' DELLA COMUNITÀ'

NEL SEGNO DELLA COMUNITÀ
E DELLO SPIRITO ITALIANO

INTERVISTA

NADA ŽUPANOVIĆ FILIPIN,
DIRETTRICE DEL DIPARTIMENTO
DI ITALIANISTICA ALL'UNIVERSITÀ
DI LETTERE E FILOSOFIA DI
ZAGABRIA

CEFALÙ

– LA PERLA DELLA SICILIA

DALLE PAROLE AL GUSTO:
COSA RACCONTANO I NOMI
DEL CIBO

LA GIORNATA DELLO STUDENTE:
LA LINGUA ITALIANA SI IMPARA
ANCHE A TAVOLA

CENTENARIO DELLA
NASCITA DI ANDREA CAMILLERI



Cari lettori,

Mentre ci avviciniamo al periodo più raccolto e solenne dell'anno, siamo lieti di presentarvi l'edizione invernale della nostra rivista *Incontri*. In un momento in cui le luci dell'Avvento creano un'atmosfera capace di fondere il calore domestico con il ritmo vivace della metropoli, la nostra comunità della minoranza nazionale italiana a Zagabria conferma ancora una volta la propria vitalità, diversità e tenacia.

Attraverso queste pagine desideriamo condividere con voi le storie che hanno caratterizzato gli ultimi mesi: gli appuntamenti culturali, la creatività dei nostri soci, i piccoli e grandi successi, ma anche quei momenti di convivialità che ci rammentano quanto sia prezioso preservare la nostra identità e coltivare la lingua, la tradizione e la cultura che ci uniscono. L'inverno rappresenta sempre un'occasione per volgere lo sguardo al passato, ma anche per nutrire un sereno ottimismo verso tutto ciò che ci attende.

Grazie per accompagnarci in ogni nuova edizione. Che le prossime festività vi portino pace, ispirazione e tanti momenti felici.

La Redattrice — Sandra Jagatić Pavić

UNIONE ITALIANA - COMUNITÀ DEGLI ITALIANI DI ZAGABRIA

INCONTRI
Periodico della Comunità
degli Italiani di Zagabria
Anno 2025 / Numero 32
Esce a giugno e dicembre.

REDATTORE
Sandra Jagatić Pavić

VICE REDATTORE
Daniela Dapas

AUTORI
Daniela Dapas,
Ivona Bačelić Grgić,
Jasminka Šturić,
Petra Saša, Hupti

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,
Petračićeva 6,
10000 Zagreb
web:
unija.italianiazagabria.com

E-mail:
unioneitalianazagabria
@gmail.com
Tel. +385 1 38 74 355
ISSN 1847-0807

RISORSA DELLE FOTO
www.unsplash.com
www.lummi.ai
www.pixabay.com
www.wikipedia.org



La comunità degli italiani si trova in Petraciceva 6 a Trešnjevka, fa parte del Hub385. A quell'indirizzo si trova l' ufficio, la biblioteca e sale per riunioni, corsi, workshop ed eventi.

Per ulteriori informazioni potete contattarci via e-mail:
unioneitalianazagabria@gmail.com
o al cellulare 091/ 3874 355.

ORARIO

o con preavviso al numero di telefono 091/3874 355
e-mail: unioneitalianazagabria@gmail.com
web: unija.italianiazagabria.com

INDIRIZZO

Ulica Franje Petračića 6,
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 135 eur

GIOCHI PER BAMBINI IN ITALIANO

- per bambini dai 3 anni in su
per tutti i soci della minoranza italiana gratuito,
- per i soci associati 135 eur all'anno

GIOCO DELLE BOCCE NEL BOCARSKI DOM

- 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)

I N *Q U E S T O*
N U M E R O

05

**ATTIVITA' DELLA
COMUNITA'**
NEL SEGNO DELLA COMUNITÀ
E DELLO SPIRITO ITALIANO

07

INTERVISTA
NADA ŽUPANOVIĆ
FILIPIN, DIRETTRICE
DEL DIPARTIMENTO
DI ITALIANISTICA
ALL'UNIVERSITÀ DI LETTERE
E FILOSOFIA DI ZAGABRIA

10

CEFALÙ
- LA PERLA DELLA SICILIA

15

**DALLE PAROLE
AL GUSTO:**
COSA RACCONTANO I NOMI
DEL CIBO

18

**LA GIORNATA DELLO
STUDENTE:**
LA LINGUA ITALIANA SI
IMPARA ANCHE A TAVOLA

19

**CENTENARIO DELLA
NASCITA DI ANDREA
CAMILLERI**



Valle



Valle, chiesa della Beata Vergine Maria

Nel segno della comunità e dello spirito italiano

La seconda metà dell'anno è stata ricca di incontri, cultura e momenti di condivisione per la Comunità degli Italiani di Zagabria!

Abbiamo iniziato l'autunno con le partite di bocce dei nostri soci, i nuovi corsi di lingua italiana e un **laboratorio per bambini** in una formula completamente rinnovata, che unisce gioco e apprendimento.

I nostri boccisti hanno partecipato a settembre al torneo di bocce dell'Unione italiana a Lipik.

Per le nostre socie abbiamo organizzato un piacevole incontro **Paint & Wine**, mentre gli amanti del buon vivere italiano hanno potuto partecipare a una lezione dedicata ai cocktail italiani.



Paint and Wine

Nel mese di ottobre abbiamo visitato la **Comunità degli Italiani di Valle e di Castelvenere**, trascorrendo insieme un meraviglioso fine settimana in Istria, all'insegna dell'amicizia e dello spirito di comunità.

Nel mese di novembre abbiamo avuto l'onore di ospitare a Zagabria l'incontro delle Comunità degli Italiani di Lipik, Kutina, Ploštine e Zagabria, un bellissimo momento di amicizia e collaborazione.

Abbiamo concluso l'anno in festa con il tradizionale ricevimento natalizio presso la sede della Comunità degli Italiani di Zagabria e la presentazione della nuova monografia del dott. Filip Škiljan, "Personaggi italiani di rilievo a Zagabria".

La serata è stata resa ancora più speciale dal gruppo musicale **Ad Libitum** e da un ricco buffet natalizio, in un'atmosfera piena di musica, gioia e spirito di comunità.

Un sentito ringraziamento a tutti i membri e agli amici della Comunità che con la loro partecipazione e il loro entusiasmo hanno reso quest'anno così vivo e ricco di iniziative.

Guardiamo con entusiasmo ai nuovi progetti e incontri che ci aspettano nel 2026!

A cura di — Daniela Dapas



Serata cocktail



**Nada Županović Filipin,
direttrice del Dipartimento
di italianistica all'Università
di lettere e filosofia di
Zagabria.**

Professoressa, il dipartimento di italiano di Zagabria ha una lunga tradizione di studi sulla lingua e la cultura italiana. Come descriverebbe oggi il ruolo dell'italianistica nel contesto accademico croato e internazionale?

È vero, il Dipartimento di Italianistica di Zagabria il prossimo anno accademico compie ben 100 anni! L'italianistica croata assume spesso una prospettiva comparativa, prendendo in considerazione lingua, letteratura e cultura italiana e croata. Nel panorama odierno, sempre più globale e plurilingue, questo approccio risulta essere un valore aggiunto. L'italianistica, una delle filologie romanze, è una disciplina che riveste un ruolo indiscusso nel mondo accademico, tanto in Croazia, dove si avvertono i numerosi influssi culturali provenienti dall'Italia, quanto in Europa, poiché la civiltà occidentale deve una gran parte della propria identità al nucleo culturale latino, romanzo e infine italiano.

Negli ultimi anni l'interesse per la lingua italiana tra i giovani sembra in crescita. Quali motivazioni riscontrate tra gli studenti che scelgono l'italianistica e come il dipartimento cerca di rispondere alle loro aspettative?

Gli studenti del primo anno ci dicono spesso di essersi iscritti perché desiderano "studiare la lingua più bella e più melodiosa del mondo". Un ottimo punto di partenza, che è, però, soltanto una piccola parte di ciò che impareranno nei cinque anni che trascorreranno nella nostra Facoltà. Alcuni vorrebbero diventare insegnanti, altri traduttori, altri si vedono assunti in grandi aziende. Noi cerchiamo di adattare i nostri programmi in base al mondo che cambia e di offrire loro un insegnamento fondato su metodi contemporanei e approcci innovativi.

La collaborazione con altri dipartimenti, le Comunità Italiane e con le istituzioni italiane in Croazia è un elemento importante. Può raccontarci qualche progetto recente o iniziativa che ha rafforzato questi legami?

Siamo coscienti di quanto sia importante collaborare con gli enti culturali e con le istituzioni che operano nel nostro stesso campo. Infatti, abbiamo instaurato un'ottima e proficua collaborazione con l'Istituto italiano di cultura di Zagabria e ai vari dipartimenti di Italianistica in Croazia siamo legati da rapporti non solo professionali ma anche di amicizia e collaborazione. Per quanto riguarda la Comunità degli italiani, i nostri professori hanno collaborato proficuamente durante la recentissima presentazione del libro della prof. Vesna Deželjin sugli italiani della Slavonia, edito proprio dall'Unione Italiana. In futuro desideriamo far conoscere ai nostri studenti il lavoro delle comunità italiane, affinché possano integrare ancor più nel loro curriculum teoria e pratica.



Oltre all'insegnamento universitario, la ricerca scientifica riveste un ruolo fondamentale. Su quali temi o ambiti si concentrano attualmente i docenti e i ricercatori del Dipartimento?

Siamo orgogliosi di poter dire che in questi cento anni i nostri illustri professori hanno svolto ricerche scientifiche che hanno arricchito gli studi di italiano a livello europeo e anche mondiale e noi, ora, cerchiamo di continuare in questa direzione. Il lavoro che viene svolto riguarda i legami letterari, linguistici e culturali tra Italia e Croazia, che vengono esaminati sotto diversi punti di vista. La letteratura di vari periodi storici viene, poi, analizzata magistralmente e ci si occupa anche di diversi aspetti linguistici storici e contemporanei, nonché di diversi tipi di traduzione sia dal punto di vista teorico che pratico. Cerchiamo, inoltre, di perfezionare i metodi dell'insegnamento dell'italiano ai parlanti croatofoni, attivando ricerche sia nel contesto croato che internazionale.

Guardando al futuro, quali sono le sfide e le prospettive per l'italianistica a Zagabria e, più in generale, per il dialogo culturale tra Italia e Croazia?

Penso che con l'arrivo dell'IA saranno tanti i ruoli da ridefinire, a partire dalla traduzione e dall'interpretariato per arrivare al modo in cui svolgiamo qualsiasi azione quotidiana. Noi, però, saremo preparati, anche perché vediamo i cambiamenti non come dei problemi, bensì come opportunità di sviluppo per l'italianistica in un'era digitale che non può che apportare miglioramenti.

Intervista — Daniela Dapas



cefalù

- la perla della Sicilia

Le vie di Cefalù

Cefalù è una città che ammalia al primo sguardo: con le sue affascinanti stradine strette, l'azzurro sconfinato del mare, la maestosa cattedrale normanna tutelata dall'UNESCO e l'imponente rocca che la sovrasta. Nell'insieme, sembra di immergersi in una cartolina.



Cattedrale Duomo di Cefalù

Situata sulla costa settentrionale della Sicilia, a circa settanta chilometri da Palermo, la città vanta ottimi collegamenti con il resto dell'isola, in particolare per via ferroviaria, tanto da essere raggiungibile dal capoluogo in meno di un'ora di treno. Cefalù conta una popolazione di circa 15.000 abitanti, cifra che tuttavia si triplica durante la stagione estiva.

La città è stata abitata sin dalla preistoria e nel corso dei secoli ha conosciuto le dominazioni di Greci, Romani, Bizantini, Cartaginesi, Normanni e Arabi. Il nucleo urbano si è sviluppato attorno al porto e alla cattedrale che dal 1451 passò sotto l'amministrazione episcopale. Nel 1861 entrò a far parte del Regno d'Italia unificato.

Nel cuore del centro storico sorge il Duomo di Cefalù, una cattedrale eretta nel 1131 dal primo re di Sicilia, Ruggero II. Consacrata soltanto nel 1267, è nota anche come Basilica Cattedrale della Trasfigurazione. Edificata in stile romanico-normanno, la cattedrale presenta una pianta a croce latina ed è suddivisa in tre navate sorrette da possenti colonne di granito. Il tesoro più prezioso del suo interno sono indubbiamente i mosaici bizantini, che rivestono una superficie di circa 600 m², realizzati tra il 1148 e il 1166 per mano di maestri giunti da Costantinopoli. Oggi la cattedrale costituisce una componente imprescindibile del patrimonio mondiale dell'UNESCO.

Dettaglio del mosaico di Palermo: **Ruggero II** riceve la corona da Cristo. L'iscrizione *Rogerios Rex* è scritta in caratteri greci.





La Rocca

Sopra la città si erge La Rocca, una formazione rocciosa alta 268 metri. Per la salita sono necessarie calzature adeguate e, a seconda della stagione, un'opportuna protezione solare. Il sentiero si apre in modo discreto, ma ben presto svela la ricchezza della natura, i resti archeologici e i panorami indimenticabili. La prima tappa è il Tempio di Diana, un complesso megalitico risalente al IX secolo a.C., anticamente consacrato all'acqua e ai rituali. Proseguendo lungo il percorso si incontrano i ruderi di una fortezza medievale del XIII secolo e dalla cima dell'altopiano si apre una vista spettacolare: il centro storico dolcemente abbracciato dalla spiaggia e, in lontananza, i profili delle Isole Eolie.

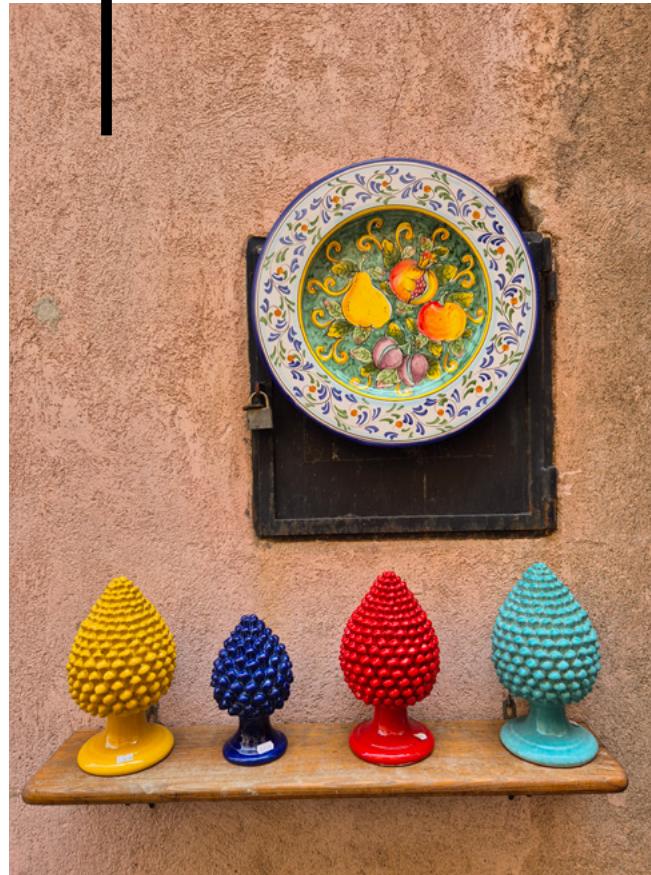
In un palazzo storico, la città custodisce anche il Museo Mandralisca, che vanta una preziosa collezione di opere d'arte, reperti archeologici, numismatica, conchiglie e volumi rari. L'opera più celebre del museo è il "Ritratto d'ignoto marinaio" di Antonello da Messina, una delle testimonianze più significative del Rinascimento italiano.

Ritratto di un uomo sconosciuto,
Antonello da Messina, 1460





Vista della città



Souvenir (le pigne e piatti in ceramica)

Cefalù è rinomata anche per le sue spiagge, in grado di soddisfare ogni preferenza. La spiaggia cittadina più nota è la Spiaggia di Cefalù, sabbiosa e animata, con vista sul centro storico. Chi desidera maggiore quiete può dirigersi verso la Spiaggia di Mazzaforno, mentre Caldura e Settefrati sono calette suggestive caratterizzate da ciottoli e scogliere. La spiaggia di Salinelle, invece, richiama gli appassionati di sport acquatici, per i quali le onde e il vento creano le condizioni ideali per divertirsi.

Le strette vie lastricate in pietra che caratterizzano la città compongono un labirinto in cui i visitatori si perdono volentieri. Nei negozi di souvenir si trova spesso La Pigna – una pigna in ceramica che, secondo la tradizione locale, è un talismano portafortuna. La pigna simboleggia la fertilità, il rinnovamento della vita e i nuovi inizi. Non sorprende dunque che adorni abitazioni, interni, esterni e locali in tutta la Sicilia. Un altro simbolo riconoscibile dell'isola sono le Teste di Moro. Queste teste in ceramica, realizzate a mano in laboratori come quelli di Caltagirone, narrano la leggenda d'amore e tragedia tra Mavo e una giovane siciliana. Sebbene siano ornamenti, vengono spesso impiegate anche come vasi per le piante e simboleggiano la fertilità, la protezione e la prosperità domestica. I loro colori vivaci e i dettagli raffinati le rendono autentiche opere d'arte.



Piazza del Duomo



Le vie di Cefalù

Come tutta l'Italia, la Sicilia è un paradiso gastronomico e Cefalù non fa eccezione. La città abbonda di ristoranti, trattorie e pizzerie dove poter gustare autentiche prelibatezze. Tra le specialità spiccano la pasta alla Norma, con melanzane fritte, pomodoro, basilico e ricotta salata, poi gli arancini, palline di riso fritte ripiene di carne, formaggio o verdure, e naturalmente la pizza nella sua migliore espressione siciliana. Per coronare il

pasto, è pressoché impossibile rinunciare ai cannoli – cialde croccanti farcite con crema di ricotta, aromatizzata alla vaniglia o con frutta candita e guarnita con cioccolato o pistacchi.

Cefalù è una città che fonde un ricco patrimonio storico, bellezze naturali e una vivace quotidianità mediterranea, ragione per cui merita di occupare uno dei posti più importanti sulla mappa turistica della Sicilia.

A cura di — Ivona Bačelić Grgić



Cannoli, cialde croccanti ripiene



DALLE PAROLE AL GUSTO: cosa raccontano i nomi del cibo

Il cibo non nutre solo il corpo, ma anche la lingua e la cultura. Ogni piatto italiano racconta una storia fatta di parole, tradizioni e ricordi di famiglia. I nomi del cibo sono come piccole finestre sulla vita quotidiana dell'Italia di ieri e di oggi.



Pizza: la parola che unisce il mondo

La parola *pizza* deriva dal latino *pinsa*, che significa "schiacciata". Nata come un semplice impasto di farina, acqua e sale, oggi è diventata il simbolo dell'Italia nel mondo. Ogni regione ha la sua versione: *margherita*, *napoletana*, *capricciosa*... ma ovunque la pizza è sinonimo di amicizia, famiglia e condivisione.

Curiosità linguistica: in croato si dice *pica* – una parola di origine italiana compresa e usata lungo tutta la costa adriatica.

Risotto: la pazienza del Nord

Il termine *risotto* nasce dall'unione di riso e del suffisso *-otto*, che indica qualcosa di cucinato lentamente e con cura. Questo piatto rappresenta la calma e la precisione della cucina del Nord Italia: bisogna mescolare piano, aggiungere il brodo con pazienza e aspettare il momento perfetto.

In croato: *rižot* – un altro esempio di come la lingua e la cultura italiana abbiano attraversato il mare Adriatico.

Lasagna: la regina della domenica

Il nome *lasagna* ha origini antiche: deriva dal greco *lasanon*, che significava "pentola" o "vaso da cucina". Col tempo la parola è passata a indicare la pasta a strati, con sugo e besciamella, simbolo del pranzo domenicale italiano. È un piatto che unisce le generazioni e profuma di casa.

Gelato: la dolcezza italiana

La parola *gelato* deriva dal verbo *gelare*, cioè "rendere freddo". Dietro questo nome semplice si nasconde un'arte: quella di trasformare il latte e la frutta in qualcosa di unico. Il gelato è un sorriso estivo che racconta la creatività e la fantasia italiana.



Le parole che viaggiano

Le parole del cibo viaggiano, cambiano lingua ma non perdono il loro sapore. Oggi diciamo *pica*, *rižot*, *lazanje* – termini di origine italiana ormai parte del nostro lessico quotidiano. Sono piccole testimonianze di una lunga storia di scambi e influenze tra le due sponde dell'Adriatico.

La lingua e la cucina sono due realtà che si influenzano a vicenda.

Nelle regioni della costa adriatica, dove per secoli la cultura italiana e croata si sono incontrate, molte parole italiane sono entrate nel lessico quotidiano, soprattutto in cucina.

Ecco alcuni esempi che raccontano questa storia di gusto e di scambio.

Pasta e primi piatti

- **pasta** → **pašta** – termine generale per la pasta, dallo stesso italiano *pasta*.
- **spaghetti** → **špageti** – dal diminutivo italiano spaghetti, "piccoli fili".
- **maccheroni** → **makaroni** – sinonimo di pasta; parola antica di origine italiana.
- **lasagne** → **lazanje / lazanje** – piatto di pasta a strati con sugo e besciamella.
- **gnocchi** → **njoki** – piccoli bocconi di patate o farina, dal termine *gnocco*.
- **risotto** → **rižot** – riso cucinato lentamente, tipico del Nord Italia.
- **tagliatelle** → **taljatelle** – da *tagliare*, "tagliare a strisce".

Tipična jela i sastojci

- **pizza** → **pica** – la parola più universale della cucina italiana.
- **polenta** → **palenta** – farina di mais cotta, piatto povero ma tradizionale.
- **minestra** → **maneštra / menestra** – zuppa o minestra densa.
- **brodetto** → **brudet / brodet** – zuppa di pesce diffusa lungo la costa adriatica.
- **fritto** → **frigano / prženo** – da *fritto*, indica tutto ciò che è "fritto".
- **sugo** → **šug** – salsa, generalmente di pomodoro o carne.

Pića i začini

- **vino** → **vino** – stessa parola e significato, comune eredità latina.
- **olio** → **uje** – in molti dialetti si conserva la forma simile all'italiano.

Predmeti i pojmovi

- **piatto** → **pjat** – "piatto, stoviglia", molto comune nei dialetti costieri.
- **cucina** → **kužina** – "cucina" come luogo o come insieme di piatti.

Le parole del cibo ci insegnano che la lingua è come una ricetta: si mescola, si adatta, ma conserva sempre il gusto delle sue origini. Imparare l'italiano, come cucinare, richiede amore, pazienza e curiosità. E proprio come un buon piatto, lascia sempre qualcosa di buono dentro di noi.

A cura di — Petra Saša, HUPTI

LA GIORNATA DELLO STUDENTE: la lingua italiana si impara anche a tavola

La Giornata dello Studente della Lingua Italiana è un'iniziativa che unisce le scuole, gli studenti e gli insegnanti di lingua italiana in un'unica grande celebrazione della cultura e della comunicazione. Anche la Scuola "Vladimir Nazor", con le professoressa **Petra Saša e Vedrana Franović**, ha partecipato con entusiasmo a questo progetto, proponendo un'attività originale che collega la lingua alla gastronomia.

Il tema scelto, *"La cucina che unisce – i sapori e le parole dell'italiano"*, nasce dall'idea che imparare una lingua non significhi soltanto studiarne la grammatica, ma anche scoprire la vita, le abitudini e i gusti del popolo che la parla. Così, durante la giornata, gli studenti hanno trasformato la loro aula in un piccolo percorso culinario attraverso l'Italia, presentando quattro piatti simbolici: *pizza*, *risotto*, *lasagna* e *gelato*.

Ogni gruppo di studenti ha preparato una "stazione del gusto", dove ha illustrato – in lingua italiana – l'origine del piatto, gli ingredienti principali e le curiosità legate alla regione di provenienza. Le presentazioni sono state accompagnate da cartelloni illustrativi, ricette, quiz e piccoli dialoghi ambientati in ristorante o in cucina.

La *pizza napoletana* ha raccontato la storia del Sud e la passione per la condivisione; il *risotto milanese* ha mostrato la pazienza e la tradizione del Nord; le *lasagne bolognesi* hanno rappresentato la famiglia e il calore della domenica; mentre il *gelato artigianale* ha portato un tocco di dolcezza e fantasia, simbolo dell'Italia nel mondo.

Le professoressa Saša e Franović hanno voluto unire la competenza linguistica con la dimensione esperienziale, facendo vivere agli studenti la lingua in modo concreto, multisensoriale e divertente. Attraverso il cibo, le parole sono diventate gesti, profumi e sorrisi.

Durante l'attività non sono mancate le sfide linguistiche: i ragazzi hanno partecipato a un *quiz gastronomico* e a un laboratorio di lessico in cui hanno confrontato i termini italiani con quelli usati in croato, come *pizza* – *pica*, *risotto* – *rižot*, *lasagna* – *lazanje*. In questo modo hanno scoperto quanto i due mondi siano vicini e intrecciati da secoli di scambi culturali.



La giornata si è conclusa con un momento di riflessione collettiva: gli studenti hanno espresso ciò che hanno imparato non solo sul piano linguistico, ma anche umano. "Imparare l'italiano attraverso la cucina – hanno detto – è come viaggiare in Italia con tutti i sensi: si parla, si ascolta, si assaggia e si sorride."

Il progetto della Scuola "Vladimir Nazor" ha così reso la *Giornata dello Studente* un'esperienza viva, partecipata e autentica. Ha dimostrato che la lingua italiana non si studia soltanto tra i banchi, ma si vive e si assapora – proprio come un buon piatto – con passione, curiosità e condivisione.

Per maggiori informazioni sull'iniziativa, visita la pagina ufficiale: <https://giornatastudentelinguaitaliana.com/zagabria-croatia-2024/>

A cura di — Petra Saša, HUPTI



CENTENARIO DELLA NASCITA DI ANDREA CAMILLERI

Lo scorso 6 settembre lo scrittore, poeta, drammaturgo, sceneggiatore e regista Andrea Camilleri avrebbe compiuto 100 anni. È nato a Porto Empedocle in Sicilia ma ha passato gran parte della sua vita a Roma, dove è morto nel 2019. La famiglia aveva origini maltesi e la nonna paterna di Andrea era cugina di primo grado di Luigi Pirandello.

Le prime opere letterarie di Camilleri furono poesie, premiate in vari concorsi poetici e riconosciute come notevoli anche da poeti come Giuseppe Ungaretti e Ugo Foscolo, che le hanno incluse nelle loro antologie. Le poesie le ha scritte in un linguaggio letterario seguendo scrupolosamente le regole di composizione, una caratteristica che sarà poi fondamentale nei suoi romanzi con protagonista Montalbano.

Negli anni '40 si dedicò al teatro, principalmente come regista. Dopo la scoperta delle opere di due celebrità letterarie siciliane - Nino Savarese e Francesco Lanza - e poi del teatro in dialetto di Carlo Goldoni e Ruzzante, dei sonetti in romanesco di Giuseppe Gioachino Belli nonché delle poesie in milanese di Carlo Porta, Camilleri iniziò un lavoro duro di elaborazione di un linguaggio originale commisto di italiano e siciliano. Chiamato spesso vigatese o camillerese, questo linguaggio usa come base l'italiano standard arricchito dai termini tratti dai vari dialetti siciliani.

Dopo la laurea in regia all'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica di Roma nel 1952, eseguì la regia di oltre 100 opere, tra cui i drammi di Pirandello e il teatro dell'assurdo di Samuel Beckett, Eugène Ionesco e Arthur Adamov. Nel 1957 venne assunto alla RAI, dove lavorò fino agli anni '80 come regista e sceneggiatore. Tra le molte produzioni RAI, si occupò come delegato alla produzione e contribuì al successo de "Le inchieste del commissario Maigret" di Georges Simenon, una fonte d'ispirazione per la sua serie di 28 romanzi sul commissario Salvo Montalbano.

Camilleri è stato uno dei più prolifici scrittori italiani. Ha pubblicato più di 100 libri, vendendo circa 31 milioni copie. Ebbe però un successo tardivo. Infatti, cominciò a scrivere i romanzi polizieschi con protagonista Montalbano quando era vicino ai settant'anni.

Il primo romanzo con il titolo *La forma dell'acqua* uscì nel 1994 e rappresentò un'autentica novità, per il linguaggio e la struttura che Camilleri creò ma anche per la città e il personaggio che inventò. Ogni romanzo è composto da 18 capitoli ciascuno di dieci pagine ed ogni pagina ha 23 righe, una struttura precisa di cui dipendeva la capacità di scrivere, come disse l'autore stesso. Le vicende del commissario sono ambientate a Vigata, una città immaginaria ispirata alla città natale di Camilleri,

„La massima fortuna che un omo può aviri nella vita è quella di non arrivare mai a un punto di disperazione dal quale non puoi tornare narrè.“

ANDREA CAMILLERI

Porto Empedocle. Il nome Montalbano nacque come omaggio allo scrittore spagnolo Manuel Vázquez Montalbán, ideatore dell'investigatore Pepe Carvalho, con cui Montalbano condivide l'amore per la buona cucina, una storia d'amore complessa e i modi non convenzionali nel risolvere i casi. Il personaggio di Montalbano è fortemente dedito al lavoro, sembra freddo e distaccato ma è dotato di un'umanità non comune e di un profondo senso di giustizia. È un uomo testardo, scontroso, ironico, riflessivo, dotato di un'acuta intelligenza e sensibile al fascino delle belle donne siciliane.

Consegnò l'ultimo romanzo con il titolo *Riccardino* all'editore Sellerio raccomandadogli di pubblicarlo dopo la sua morte. Temendo l'Alzheimer, Camilleri aveva scritto il finale della storia tredici anni prima. Trascorse gli ultimi tre anni della sua vita totalmente

cieco, ma continuò a lavorare. Il romanzo *L'altro capo del filo*, pubblicato nel 2016, lo dettò alla sua assistente che, come diceva, era l'unica in grado di scrivere in vigatese.

La serie televisiva fu prodotta tra il 1999 e 2021 con Luca Zingaretti nel ruolo del protagonista, un suo studente quando insegnava regia all'Accademia nazionale d'arte drammatica. La serie ha conquistato fin dall'inizio il pubblico italiano con ascolti record e si afferma come la serie più seguita e più amata nel panorama televisivo contemporaneo italiano.

E che futuro ha previsto Camilleri per il suo personaggio più celebre? "Penso al paradiso: il paesaggio rasenterebbe la sicilianità visiva, che pace! Montalbano me lo immagino disoccupato, circondato da un placido volteggiare di anatre. E una tazzina di caffè fumante".

A cura di — Jasminka Šturić



Ilustracija Andrea Camilleri, Serena Stelitano

Susreti

GLASILO ZAJEDNICE TALIJANA U ZAGREBU

AKTIVNOSTI ZAJEDNICE

U RITMU ZAJEDNIŠTVA
I TALIJANSKOG DUHA

INTERVJU

NADA ŽUPANOVIĆ FILIPIN,
PROCĚLNICA NA ODSJEKU ZA
TALIJANISTIKU FILOZOFSKOG
FAKULTETA U ZAGREBU

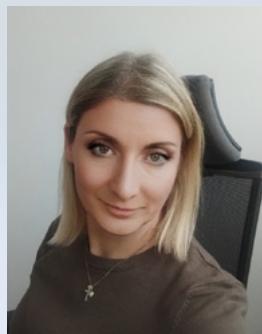
CEFALÙ

– BISERČIĆ SICILIJE

OD RIJEČI DO OKUSA:
ŠTO NAM GOVORE NAZIVI HRANE

DAN UČENIKA TALIJANSKOG
JEZIKA: TALIJANSKI SE UČI I
ZA STOLOM

100 GODINA
OD ROĐENJA ANDREE
CAMILLERIJA



Dragi čitatelji!

Dok se približavamo najtišem i najsvečanijem dijelu godine, s radošću vam donosimo zimsko izdanje našeg časopisa *Incontri*. U vremenu kada svjetla adventa stvaraju atmosferu koja spaja toplinu doma i ritam metropole, i naša zajednica talijanske nacionalne manjine u Zagrebu ponovno potvrđuje svoju živost, raznolikost i snagu.

Na ovim stranicama želimo podijeliti s vama priče koje su obilježile protekle mjesecе: kulturne susrete, stvaralaštvo naših članova, male i velike uspjehe, ali i trenutke zajedništva koji nas podsjećaju zašto je važno čuvati identitet i njegovati jezik, tradiciju i kulturu koja nas povezuje. Zima je uvijek prilika za pogled unatrag, ali i za tih optimizam prema svemu što nas čeka.

Hvala vam što iznova putujete s nama kroz svako izdanje. Neka vam nadolazeći blagdani donesu mir, inspiraciju i mnogo lijepih trenutaka.

Urednica — Sandra Jagatić Pavić

UNIONE ITALIANA - COMUNITÀ DEGLI ITALIANI DI ZAGABRIA

SUSRETI
Glasilo Zajednice Talijana
u Zagrebu
Godina 2025./ Broj 32.
Izlazi dva puta godišnje
u lipnju i prosincu.

UREDNIK
Sandra Jagatić Pavić

ZAMJENICA UREDNIKA
Daniela Dapas

AUTORI
Daniela Dapas,
Ivona Bačelić Grgić,
Jasminka Šurlić,
Petra Saša, Hupti
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, Petračićeva 6,
10000 Zagreb
WEB:
unija.italianiazagabria.com

E-POŠTA:
unioneitalianazagabria
@gmail.com
Tel. +385 1 38 74 355
ISSN 1847-0807
IZVORI SLIKA
www.unsplash.com
www.lummi.ai
www.pixabay.com
www.wikipedia.org



Zajednica Talijana se nalazi na adresi Franje Petračića 6 na Trešnjevcu, u sklopu Huba385. Na toj adresi se nalazi ured, knjižnica i dvorane za sastnake, nastavu, radionice i događanja.

Za sve dodatne informacije možete nam se javiti putem e-pošte unioneitalianazagabria@gmail.com ili na broj mobitela 091/ 3874 355.

RADNO VRIJEME

uz prethodnu najavu na broj telefona 091 3874 355

e-mail: unioneitalianazagabria@gmail.com
web: unija.italianiazagabria.com

ADRESA

Ulica Franje Petračića 6,
10000 Zagreb

Organiziramo sljedeće aktivnosti:

TEČAJ TALIJANSKOG JEZIKA

- Petkom i subotom u sjedištu za sve pripadnike talijanske manjine besplatno, za pridružene članove 135 eura.

IGRAONICA NA TALIJANSKOM JEZIKU

- Za djecu od 3 godine na dalje za sve pripadnike talijanske manjine besplatno,
- a za pridružene članove 135 eura godišnje

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)

S U S R E T /
S A D R Ž A J

25

AKTIVNOSTI ZAJEDNICE
U RITMU ZAJEDNIŠTVA
I TALIJANSKOG DUHA

27

INTERVJU
NADA ŽUPANOVIĆ
FILIPIN, PROČELNICA NA
ODSJĘKU ZA TALIJANISTIKU
FILOZOFSKOG FAKULTETA
U ZAGREBU

30

CEFALÙ
– BISERČIĆ SICILIJE

35

OD RIJEČI DO OKUSA:
ŠTO NAM GOVORE NAZIVI
HRANE

38

DAN UČENIKA
TALIJANSKOG JEZIKA:
TALIJANSKI SE UČI I ZA
STOLOM

39

STO GODINA
OD ROĐENJA ANDREE
CAMILLERIJA



Bale

U ritmu zajedništva i talijanskog duha



Bale, crkva Blažene Djevice Marije

Drugu polovicu godine Zajednica Talijana u Zagrebu provela je u znaku druženja, učenja i kulture!

Jesenski mjeseci započeli su boćanjem naših muških članova, novim ciklusima tečajeva talijanskog jezika te igrionicom za djecu u potpuno novom konceptu koji spaja igru i učenje.

Naši su boćari sudjelovali u rujnu na boćarskom turniru Talijanske unije u Lipiku.

Za naše članice organiziran je inspirativni **Paint & Wine** susret, a ljubitelji talijanskog načina života uživali su u **radionici talijanskih koktela**.



Paint & Wine

U listopadu smo posjetili **Zajednicu Talijana Bale i Kaštel** te u zajedničkom druženju proveli jedan prekrasan vikend u Istri, u znaku prijateljstva i zajedništva.

U studenom smo s ponosom bili domaćini **susreta Zajednica Talijana iz Lipika, Kutine, Ploštine i Zagreba**, koji je još jednom potvrdio važnost prijateljstva i suradnje među našim zajednicama.

Godinu smo zaokružili svečano – **Božićnim domjenkom** u sjedištu Zajednice Talijana u Zagrebu, uz **predstavljanje nove monografije dr. Filipa Škiljana „Znameniti Talijani u Zagrebu“**.



Program su uljepšali glazbena skupina **Ad Libitum** i bogati blagdanski stol, a atmosfera je bila ispunjena radošću, glazbom i zajedništvom.

Zahvaljujemo svim članovima i prijateljima Zajednice koji su svojim sudjelovanjem i podrškom obogatili naše aktivnosti tijekom 2025. godine.

S radošću se veselimo novim susretima i projektima koji nas očekuju u godini koja dolazi!

Uredila — Daniela Dapas



Večer koktela





**Nada Županović Filipin,
pročelnica na Odsjeku za
talijanistiku Filozofskog
fakulteta u Zagrebu**

Profesorice, Odsjek za talijanistiku Filozofskog fakulteta u Zagrebu ima dugu tradiciju studija talijanskog jezika i kulture. Kako biste danas opisali ulogu talijanistike u hrvatskom i međunarodnom akademskom kontekstu?

Doista, Odsjek za talijanistiku u Zagrebu sljedeće akademske godine slavi punih 100 godina! Hrvatska talijanistika često zauzima komparativnu perspektivu, uzimajući u obzir talijanski i hrvatski jezik, književnost i kulturu. U današnjem svijetu, koji je sve globalniji i višejezičan, takav pristup predstavlja dodatnu vrijednost. Kao jedna od romanskih filologija, talijanistika nedvojbeno zauzima važnu ulogu u akademskom svijetu – kako u Hrvatskoj, gdje su brojni kulturni utjecaji iz Italije itekako prisutni, tako i u Europi u cjelini, jer zapadna civilizacija velik dio vlastitog identiteta duguje latinskoj, romanskoj, a naposljetku i talijanskoj kulturnoj baštini.

U posljednjih nekoliko godina čini se da među mladima raste zanimanje za talijanski jezik. Što najviše motivira studente da upišu talijanistiku i na koji način Odsjek nastoji odgovoriti na njihova očekivanja?

Studenti prve godine često nam kažu da su upisali studij jer žele naučiti „najljepši i najmelodičniji jezik na svijetu“. To je lijep poticaj na početku, ali tek mali dio onoga što će naučiti tijekom pet godina provedenih na našem fakultetu. Neki od njih žele postati nastavnici, drugi prevoditelji, a treći se vide u velikim tvrtkama. Nastojimo prilagoditi naše programe svijetu koji se mijenja te im ponuditi nastavu utemeljenu na suvremenim metodama i inovativnim pristupima.

Suradnja s drugim odsjecima, talijanskim zajednicama i talijanskim ustanovama u Hrvatskoj važan je dio Vašeg rada. Možete li nam navesti neki nedavni projekt ili inicijativu koja je dodatno učvrstila te odnose?

Itekako smo svjesni koliko je važna suradnja s kulturnim ustanovama i institucijama koje djeluju na istom polju. U tom smislu, razvili smo izvrsnu i plodnu suradnju s Talijanskim institutom za kulturu u Zagrebu, a s drugim odsjecima za talijanistiku u Hrvatskoj povezani smo ne samo profesionalnim odnosima nego i prijateljstvom i zajedničkim projektima. Što se tiče talijanske zajednice, naši su profesori nedavno sudjelovali na predstavljanju knjige profesorice Vesne Deželjin o Talijanima u Slavoniji koju je izdala upravo Talijanska unija. U budućnosti želimo našim studentima još više približiti rad talijanskih zajednica kako bi mogli još bolje povezati teorijska znanja s praktičnim iskustvima.



Osim sveučilišne nastave, znanstveno istraživanje ima ključnu ulogu. Na koje su teme ili područja trenutačno usmjereni sveučilišni nastavnici i znanstvenici Odsjeka?

Ponosni smo što možemo reći da su tijekom ovih stotinu godina naši ugledni profesori proveli znanstvena istraživanja koja su obogatila studij talijanistike na europskoj, ali i na svjetskoj razini – a mi danas nastojimo nastaviti tim putem. Naš se rad usredotočuje na književne, jezične i kulturne veze između Italije i Hrvatske, koje proučavamo iz različitih perspektiva. Analiziramo književnost različitih povijesnih razdoblja, bavimo se brojnim jezičnim aspektima – i povijesnim i suvremenim – te istražujemo različite vrste prevođenja, kako s teorijskog, tako i s praktičnog stajališta. Uz to, nastojimo unaprjeđivati metode podučavanja talijanskog jezika najprikladnije za govornike hrvatskoga, provodeći istraživanja i u hrvatskom i u međunarodnom kontekstu.

Promišljajući o budućnosti, koje biste izazove i moguće pravce razvoja istaknuli za talijanistiku u Zagrebu, i općenito, za kulturni dijalog između Italije i Hrvatske?

Držim da će s razvojem umjetne inteligencije biti potrebno preispitati i redefinirati mnoge uloge – od pisanih i usmenih prevođenja pa sve do načina na koji obavljamo svakodnevne zadatke. Ipak, na to ćemo biti spremni jer na promjene ne gledamo kao na prepreku, nego kao priliku za razvoj talijanistike u digitalnom vremenu koje donosi nove mogućnosti.

Uredila — Daniela Dapas



cefalù

- biserčić Sicilije

Ulice u Cefalù

Cefalù je grad koji osvaja na prvi pogled – šarmantnim uskim uličicama, beskrajnim plavetnilom mora, monumentalnom normanskom katedralom pod zaštitom UNESCO-a, kao i moćnom stijenom koja se uzdiže ponad njega. Sve zajedno ostavlja dojam kao da ste zakoračili u razglednicu.



Katedrala Duomo di Cefalù

Smješten na sjevernoj obali Sicilije, sedamdesetak kilometara od Palerma, grad je izvrsno prometno povezan s ostatkom otoka, osobito željeznicom, pa se do njega iz glavnog grada stiže za manje od sat vremena vožnje vlakom. U Cefalùu živi oko 15.000 stanovnika, no tijekom ljetne sezone taj se broj utrostruči.

Cefalù je naseljen još od prapovijesti, a kroz povijest su ga obilježili Grci, Rimljani, Bizantinci, Kartagani, Normani i Arapi. Grad se razvijao uz luku i katedralu, a od 1451. bio je pod biskupskom upravom. Godine 1861. postao je dijelom ujedinjene Kraljevine Italije.

Detalj mozaika iz Palerma, **Roger II.**
prima krunu od Krista. Natpis *Rogerios*
Rex napisan je grčkim pismom.

U samom središtu starog grada nalazi se *Duomo di Cefalù*, katedrala koju je 1131. dao izgraditi prvi kralj Sicilije Roger II. Posvećena je tek 1267. godine, a poznata je i kao Bazilika Preobraženja. Građena u normansko-romaničkom stilu, katedrala ima oblik latinskog križa i podijeljena je u tri broda poduprta masivnim granitnim stupovima. Najveći dragulj njezine unutrašnjosti svakako su bizantski mozaici, površine oko 600 m², nastali između 1148. i 1166. godine rukama majstora iz Carigrada. Danas je katedrala nezaobilazni dio UNESCO-ve svjetske baštine.





La Rocca

Iznad grada uzdiže se *La Rocca*, stijena visoka 268 metara. Uspon zahtijeva dobru obuću i, ovisno o sezoni, zaštitu od sunca. Put počinje nemetljivo, ali ubrzo otkriva bogatstvo prirode, arheološke ostatke i nezaboravne vidike. Prva je postaja *Tempio di Diana*, megalitski kompleks iz 9. stoljeća pr. Kr., nekoć posvećen vodi i obredima. Više uz stazu nalaze se ostaci srednjovjekovne utvrde iz 13. stoljeća, a s platoa na vrhu pruža se spektakularan pogled: stari grad nježno uokviren plažom i, u daljini, obronci Liparskih otoka.

U gradu se nalazi i Muzej Mandralisca, smješten u povijesnoj palači, koji čuva bogatu zbirku umjetnina, arheoloških nalaza, numizmatike, školjki i rijetkih knjiga. Najpoznatije je djelo muzeja „Portret nepoznatog čovjeka“ Antonella da Messine i jedno je od najvažnijih djela talijanske renesanse.

*Portret nepoznatog čovjeka,
Antonella da Messine, 1460.*





Pogled na grad



Suveniri, *le pigne* i keramički tanjuri

Cefalù je poznat i po svojim plažama koje zadovoljavaju različite ukuse. Najpoznatija je gradska plaža Spiaggia di Cefalù, pješčana i živahna, s pogledom na staru jezgru. Oni koji traže više mira odlaže na *Spiaggia di Mazzaforno*, dok su *Caldura* i *Settefrati* slikovite plaže šljunčanog karaktera i morskih stijena. Plaža *Salinelle* pak privlači ljubitelje vodenih sportova, kojima valovi i vjetar stvaraju savršene uvjete za uživanje.

Uske kamene uličice koje dominiraju gradom stvaraju labirint u kojem se posjetitelj rado izgubi. U suvenirnicama se najčešće može pronaći *La Pigna* – keramički češer za koji lokalci kažu da je „porta fortuna“, talisman sreće. Češer simbolizira plodnost, obnovu života, nove početke. Stoga, nije čudno što krasiti domove, interijere, eksterijere i ugostiteljske prostore diljem Sicilije. Još jedan prepoznatljiv simbol otoka su *Teste di Moro*. Ove keramičke glave, ručno izrađene u radionicama poput onih u Caltagironeu, pričaju legendu o ljubavi i tragediji između Mava i mlade Sicilijanke. Iako su ukrasne, često se koriste i kao posude za biljke te simboliziraju plodnost, zaštitu i blagostanje doma. Njihove žive boje i precizni detalji čine ih pravim umjetničkim djelima.



Piazza del Duomo



Ulice u Cefalù

Kao i cijela Italija, Sicilija je gastronomski raj, a Cefalù nije iznimka. Grad vrvi restoranima, trattorijama i pizzerijama u kojima se uživa u autentičnim delicijama. Među specijalitetima izdvaja se pasta alla Norma, tjestenina s prženim patlidžanima, rajčicom, bosiljkom i slanom ricottom, zatim arancini – pržene rižine kuglice punjene mesom, sirom ili povrćem, te naravno pizza u svom najboljem sicilijanskom izdanju. Za kraj obroka gotovo

nemogući za zaobići su *cannoli* – hrskave cjevčice punjene ricotta kremom, aromatizirane vanilijom ili kandiranim voćem, posute čokoladom ili pistacijama.

Cefalù je grad koji spaja bogatu povijesnu baštinu, prirodne ljepote i živu mediteransku svakodnevnicu, zbog čega zasluženo zauzima jedno od najvažnijih mjeseta na turističkoj karti Sicilije.

Uredila — Ivona Bačelić Grgić



Cannoli, punjene hrskave cjevčice

— OD RIJEČI DO OKUSA: —

što nam govore nazivi hrane

Hrana ne hrani samo tijelo, već je izvor iz kojeg se napajaju jezik i kultura. Svako talijansko jelo priča priču satkanu od riječi, običaja i obiteljskih uspomena. Nazivi jela nalik su malim prozorima kroz koje proviruje talijanska svakodnevica, i današnja i ona davno prošla.



Pizza: riječ koja ujedinjuje svijet

Riječ *pizza* potječe od latinske riječi *pinsa*, što označava „spljošteno“, „zgnječeno“ tijesto. Ono što je nekada bilo tek skromno jelo od brašna, vode i soli, danas je postalo jedan od simbola Italije. Svaka regija ima svoju inačicu – *marginata*, *napoletana*, *capricciosa*... – no posvuda je *pizza* sinonim za isto: druženje, obitelj i dijeljenje za zajedničkim stolom.

Jezična zanimljivost: u hrvatskom se kaže *pica* – riječ talijanskog podrijetla koja je razumljiva i u uporabi duž čitave jadranske obale.

Risotto: strpljenje sjevera

Izraz *risotto* nastao je spajanjem riječi *riso* (riža) i sufiksa *-otto* koji upućuje na nešto što se polako i brižno priprema. Ovo jelo utjelovljuje smirenost i preciznost kuhinje sjeverne Italije: treba miješati lagano, dodavati temeljac strpljivo, korak po korak, i čekati onaj pravi, savršeni trenutak.

U hrvatskom: rižot – još jedan primjer kako su talijanski jezik i kultura stigli preko Jadrana.

Lasagna (lazanje): kraljica nedjeljnog stola

Naziv *lasagna* seže duboko u prošlost: potječe od grčke riječi *lasanon* koja je označavala „lonac“ ili „posudu za kuhanje“. S vremenom se tim izrazom počela označavati tjestenina složena u slojevima s umakom i bešamelom – pravi simbol talijanskog nedjeljnog ručka. To je jelo koje spaja naraštaje i miriše na dom.

Gelato (sladoled): slatka strana Italije

Riječ *gelato* potječe od glagola *gelare*, koji znači „ohladiti, učiniti ledenim“. Iz tog naoko jednostavnog imena krije se prava mala umjetnost: pretvaranje mlijeka i voća u nešto jedinstveno. *Gelato* je ljetni osmijeh koji pripovijeda o talijanskoj maštovitosti i stvaralačkoj lakoći.



Riječi koje putuju

Riječi kojima označavamo hranu putuju, mijenjaju jezik, ali ne gube svoj okus. Danas upotrebljavamo izraze pica, rižot, lazanje – riječi talijanskog podrijetla koje su se odavno udomaćile u našem svakodnevnom jeziku. To su mala svjedočanstva duge povijesti razmjene i međusobnih utjecaja između dviju obala Jadrana.

Jezik i kuhinja dvije su žive stvarnosti koje se neprestano prožimaju. U krajevima uz Jadran, gdje su se talijanska i hrvatska kultura stoljećima ispreplitale, mnoge su talijanske riječi prirodno ušle u svakodnevni govor – ponajprije one iz svijeta kuhinje. Evo nekoliko primjera koji pripovijedaju tu priču o okusima i razmjeni.

Tjestenina i topla predjela

- **pasta** → **pašta** – opći naziv za tjesteninu, izravno preuzet iz talijanskog pasta.
- **spaghetti** → **špageti** – od talijanske umanjenice spaghetti, što znači „mali končići“.
- **maccheroni** → **makaroni** – sinonim za tjesteninu; starinska riječ talijanskog podrijetla.
- **lasagne** → **lazanja/lazanje** – jelo odviše naslaganih slojeva tjestenine s umakom i bešamelom.
- **gnocchi** → **njoki** – mali zalogaji od krumpira ili brašna, od talijanske riječi gnocco.
- **risotto** → **rižot** – sporo kuhana riža, tipična za kuhinju sjeverne Italije.
- **tagliatelle** → **taljatelle** – od tal. tagliare, „rezati na trake“.

Tipična jela i sastojci

- **pizza** → **pica** – najrasprostranjenija riječ talijanske kuhinje u našem jeziku
- **polenta** → **palenta** – kuhana kukuruzna krupica, skromno ali tradicijsko jelo.
- **minestra** → **maneštra / menestra** – gusta juha ili varivo
- **brodetto** → **brudet / brodet** – riblja juha raširena duž cijele jadranske obale
- **fritto** → **frigano / prženo** – od tal. fritto, naziv za sve što je prženo.
- **sugo** → **šug** – gust umak, najčešće od rajčice ili mesa

Piće i začini

- **vino** → **vino** – ista riječ i isto značenje, zajedničko latinsko nasljeđe.
- **olio** → **uje** – u mnogim je dijalektima sačuvan oblik blizak talijanskom.

Predmeti i pojmovi

- **piatto** → **pjat** – tanjur; izraz koji je vrlo čest u primorskim dijalektima.
- **cucina** → **kužina** – kuhinja, bilo kao prostor, bilo kao naziv za kulinarski svijet nekog kraja.

Riječi povezane s hranom pokazuju nam da su jezici nalik receptima: mijesaju se, prilagođavaju i mijenjaju, ali uvjek čuvaju okus onoga odakle su potekli. Učenje talijanskog, baš kao i kuhanje, zahtijeva ljubav, strpljenje i značajelju. A poput dobrog jela, i jezik u nama ostavlja trag koji nas obogačuje.

Uredila — Petra Saša, HUPTI

DAN UČENIKA TALIJANSKOG JEZIKA: talijanski se uči i za stolom

Dan učenika talijanskog jezika (Giornata dello Studente della Lingua Italiana) inicijativa je koja okuplja škole, učenike i nastavnike talijanskog u zajedničkom slavlju jezika i kulture. U projekt se s velikim entuzijazmom uključila i Osnovna škola „Vladimir Nazor“ pod vodstvom profesorica **Petre Saše i Vedrane Franović**, koje su osmisile originalnu aktivnost koja spaja jezik i gastronomiju.

Odabrana tema, *Kuhinja koja spaja - okusi i riječi talijanskog jezika*, polazi od ideje da učenje jezika nije samo usvajanje gramatike nego i upoznavanje života, navika i ukusa naroda koji ga govori. Tako su učenici, tijekom obilježavanja tog

dana, svoju učionicu pretvorili

u malo kulinarsko putovanje kroz Italiju, predstavljajući četiri simbolična jela: *pizza*, *rižot*, *lazanje* i talijanski *gelato*.

Svaka je skupina učenika pripremila svoju „postaju okusa“ na kojoj je - na talijanskom jeziku - predstavila podrijetlo jela, njegove glavne sastojke i zanimljivosti povezane s regijom iz koje potječe. Izlaganja su bila upotpunjena plakatima, receptima, kvizovima i kratkim dijalozima smještenima u restoran ili kuhinju.

Napuljska *pizza - pizza napoletana* - ispričala je priču o talijanskom jugu i ljubavi prema dijeljenju i zajedništvu; Milanski *rižoto - risotto milanese* - donio je strpljivost i tradiciju sjevera; Bolonjske *lazanje - lasagne bolognesi* - prizvale su toplinu obiteljskog nedjeljnog ručka, a tradicionalni talijanski sladoled - *gelato artigianale* - dodao je dašak slatkoće i mašte, simbol talijanske kreativnosti diljem svijeta.

Profesorice Saša i Franović željele su povezati jezičnu vještina s iskustvenim učenjem i omogućiti učenicima da jezik iskuse na opipljiv, osjetilno bogat i zabavan način. Uz pomoć hrane, riječi su se pretvorile u pokrete, mirise i osmijehe.

Nije nedostajalo ni jezičnih izazova: učenici su sudjelovali u gastronomskom kvizu i jezičnoj radionici u kojoj su uspoređivali talijanske pojmove s onima u hrvatskom, poput *pizza - pica*, *risotto - rižot*, *lasagna - lazanje*. Na taj su način otkrili koliko su ta dva svijeta bliska i isprepletena stoljetnim kulturnim razmjenama.

Dan je završio zajedničkim razgovorom u kojem su učenici podijelili što su naučili - ne samo o jeziku, nego i o ljudskosti. „Učiti talijanski kroz kuhinju je“, rekli su, „kao da putujemo Italijom svim osjetilima: govorimo, slušamo, kušamo hranu i smijemo se.“

Projekt Osnovne škole „Vladimir Nazor“ tako je Dan učenika pretvorio u živ, neposredan i doista autentičan doživljaj. Pokazao je da se talijanski jezik ne uči samo u školskim klupama nego se - poput dobrog jela - živi s ljubavlju, znatiželjom i spremnošću za dijeljenje.

Više informacija o inicijativi nalazi se na službenoj stranici organizatora: <https://giornastudentelinguaitaliana.com/zagabria-croatia-2024/>

Uredila — Petra Saša, HUPTI



STO GODINA OD ROĐENJA ANDREE CAMILLERIJA

Prošlog 6. rujna pisac, pjesnik, dramaturg, scenarist i redatelj Andrea Camilleri napunio bi 100 godina. Rođen je u sicilijanskom mjestu Porto Empedocle, no većinu je života proveo u Rimu, gdje je preminuo 2019. godine. Njegova je obitelj imala malteške korijene, a baka po ocu bila je Pirandellova rođakinja u prvom korijenu.

Camillerova prva književna djela bila su pjesme, koje su nagrađivane na raznim pjesničkim natjecanjima, a cijenili su ih i važni pjesnici poput Giuseppea Ungarettija i Uga Foscola, koji su ih uključili u svoje antologije. Obilježavao ih je književni jezik koji je temeljito slijedio pravila kompozicije, a to je bilo glavno obilježe i njegovih romana s Montalbanom kao glavnim likom.

U 40. godinama prošlog stoljeća posvetio se kazalištu, prije svega kao redatelj. Nakon što je otkrio djela dva popularna sicilijanska autora – Nine Savaresea i Francesca Lanze – a potom i kazalište na dijalektu Carla Goldonija i Ruzzantea, soneta na rimskom narječju Giuseppea Gioachina Bellija i poeziju na milanskom Carla Porte, Camilleri je započeo naporan posao elaboracije originalnog jezika koji je spajao talijanski i sicilijanski. Taj jezik,

koji se često naziva Vigatin ili Camillerijev, koristi kao temelj standardni talijanski obogaćen izrazima iz različitih sicilijanskih dijalekata.

Nakon što je stekao diplomu na Državnoj akademiji za dramsku umjetnost u Rimu 1952. godine, režirao je više od 100 kazališnih komada, među kojima su Pirandellove drame i drame teatraapsurda Samuela Becketta, Eugènea Ionesca te Arthura Adamova. Godine 1957. zaposlio se na RAI-u, gdje je radio do 80-ih godina prošlog stoljeća kao redatelj i scenarist. Među brojim produkcijama RAI-a, doprinio je uspjehu serijala o inspektoru Maigretu Georgesu Simenona radeći kao producent, a taj će serijal kasnije biti nadahnuće za 28 romana o inspektoru Salvi Montalbanu.

Prvi roman pod naslovom „Oblik vode“ izdan je 1994. godine i bio je prava novina zbog jezika i strukture koje je Camilleri stvorio te zbog grada i lika koje je izmislio. Svaki se roman sastoji od 18 poglavljja podijeljenih na 10 stranica s 23 retka po stranici te je o ovoj preciznoj strukturi ovisila sposobnost pisanja, kako je rekao sam autor. Dogodovštine inspektora smještene su u Vigatu, izmišljen grad nadahnut Camillerovim rodnim gradom Portom Empedocleom.

„Najveća sreća koju čovjek može imati u životu jest da nikada ne dosegne točku očaja iz koje se ne može vratiti.“

ANDREA CAMILLERI

Ime Montalbano nastalo je u čast španjolskog pisca Manuela Vázqueza Montalbána, autora istražitelja Pepa Carvalha, koji s Montalbanom dijeli ljubav prema dobroj kuhinji, složenu ljubavnu vezu i nekonvencionalan način rješavanja slučajeva. Lik Montalbana predan je poslu, djeluje hladno i distancirano, no ima neobičnu ljudsku crtu i snažan osjećaj za pravdu. On je tvrdoglav čovjek, prgav, ironičan, sklon promišljanjima, pronicljiv i inteligentan te slab na šarm lijepih Sicilijanki.

Zadnji je roman pod nazivom „Riccardino“ predao izdavačkoj kući Selleriu s molbom da bude objavljen poslije njegove smrti. Naime, Camilleri se bojao Alzheimerove bolesti pa je bio napisao kraj priče prije 13 godina. Posljednje je tri godine svoga života bio potpuno slijep, ali je nastavio raditi. Diktirao je

roman „S druge srane niti“, objavljen 2016., svojoj asistentici koja je, prema njegovim riječima, jedina znala pisati Vigatin jezik.

Televizijska serija snimljena između 1999. i 2021., s Lucom Zingarettijem u glavnoj ulozi, bivšim Camillerijevim studentom dok je predavao režiju na Državnoj akademiji za dramsku umjetnost. Serija je od samog početka osvojila talijanske gledatelje te postigla rekorde gledanosti, što ju je smjestilo među najgledanije i najdraže serije u suvremenoj talijanskoj televizijskoj produkciji.

Kakvu je Camillerio predvidio budućnost svojem najpoznatijem liku? „Mislim na raj: krajolik bi bio nalik sicilijanskom, kakav mir! Montalbana zamišljam kao nezaposlenog, oko njega mirno lete patke. I puši se vruća šalica kave.“

Uredila — Jasmina Šturić



Ilustracija Andrea Camilleri, Serena Stelitano