



ItaliAMO

czasopismo Studenckiego Koła Naukowego ItaliAMO, czerwiec 2014

„PoloniAMO”

**Święto Cytryny
w Menton**

**La Festa del Limone
a Mentone**

**Karnawał w Nicei
Il Carnevale di Nizza**

**Casanova w Warszawie
Casanova a Varsavia**

**Katedra Narodzin świętej
Marii w Mediolanie**

**Basilica cattedrale metropolitana
di Santa Maria Nascente**

**„Orient Express”, czyli
pociąg w nieznane**

**„Orient Express”, ovvero il
treno verso l'ignoto**



Chcesz
dowiedzieć się o nas więcej?
być zawsze na bieżąco?
Zajrzyj na naszą stronę internetową:
www.italianistyka.uni.lodz.pl/



Zajrzyj i polub nas na facebooku :)
www.facebook.com/SKN.ItaliAMO?fref=ts

Drodzy czytelnicy czasopisma ItaliAMO!

Oto my z piątym, ostatnim już numerem czasopisma. Ostatnim w tym roku akademickim - wrócimy z pewnością w październiku!

Praca nad czasopismem była dla nas cennym doświadczeniem: czasem przyjemnym, czasem nieco mniej (jak wtedy, kiedy drugi numer nie wyszedł na czas i musiałam sto razy odpowiedzieć na pytanie „Ale kiedy będzie gazетка?” zarówno ze strony studentów, jak i wykładowców). Była doświadczeniem pełnym przyjemności, ale jednocześnie i stresu, na przykład wtedy, kiedy słyszałam komentarze „Wiesz, że na stronie czternastej, w siódmej linijce jest błąd? Brakuje apostrofu!” ze strony bardzo wrażliwych czytelników. Z pewnością wiele się nauczyliśmy i mam nadzieję, że cała moja redakcja jest z tego równie zadowolona jak ja. Mam nadzieję także, że jesteście zadowoleni Wy, nasi czytelnicy. Mam nadzieję, że znaleźliście w ItaliAMO dużo ciekawych informacji i nauczyliście się jeszcze bardziej kochać Italię!

Także w tym numerze możecie znaleźć sporo interesujących rzeczy. Zauważcie, jak rozwinął się dział „Do stołu”: są tam nie tylko przepisy, ale także recenzja jednej z łódzkich restauracji oraz tekst o tradycjach gastronomicznych regionu Emilia Romagna. Dla zainteresowanych historią Adriana Grzelak-Krzymianowska przygotowała artykuł o starożytnych korzeniach feminizmu. Jak zwykle polecam także artykuł Katarzyny Kowalik: tym razem Katarzyna opowie nam o tym, dlaczego Włosi chcą nauczyć się polskiego. Zauważcie także rzecz szczególną: po raz pierwszy w naszym czasopiśmie możecie znaleźć nieco poezji, przetłumaczonej na włoski przez Justynę Orlik.

Na koniec nie pozostaje mi nic innego, jak życzyć Wam dobrych wyników w sesji letniej oraz udanych wakacji. Widzimy się (czytamy się) po wakacjach!

Aleksandra Sowińska,
Redaktor Naczelna

Redakcja ItaliAMO

Redaktor naczelna: Aleksandra Sowińska
Zastępca redaktora: Justyna Orlik
Dział korekta: redaktor Alicja Chmurska, Marta Chmielecka, Agnieszka Kubiak, Krzysztof Dębowski
Dział ItaliAMO w wielkim świecie: redaktor działu Justyna Orlik, Natalia Kołodziej, Karolina Rykowska, Kamila Woźniak
Dział Kultura: redaktor Agnieszka Pintera, Adriana Grzelak – Krzymianowska, Katarzyna Kowalik, Aleksandra Makowska – Ferenc, Justyna Orlik,
Dział Na językach: redaktor Joanna Banaś, Katarzyna Kowalik, Krzysztof Dębowski
Dział Do stołu: redaktor Olga Rodkiewicz, Justyna Orlik, Aleksandra Sowińska

La redazione ringrazia (come sempre) tutti gli amici che ci hanno aiutato nel processo della revisione degli articoli: Teresa Tomarchio, Antonio Cantiani e soprattutto la nostra carissima **Natalia Berardinelli**. Ringraziamo anche il professor Artur Gałkowski di tutte le cose che ha fatto per noi.

Redakcja jak zawsze serdecznie dziękuje wszystkim przyjacielom, którzy pomogli nam w procesie korekty: Teresie Tomarchio, Antonio Cantianiemu i przede wszystkim naszej drogiej **Natalii Berardinelli**. Dziękujemy także profesorowi Arturowi Gałkowskiemu za wszystko, co dla nas zrobił.

Cari lettori della rivista ItaliAMO!

Eccoci con il quinto e ultimo numero della rivista. L'ultimo, ma solo per quest'anno accademico: a ottobre ritorniamo sicuramente!

Il lavoro alla rivista è stata per noi un'esperienza molto preziosa: a volte molto piacevole, a volte un po' meno (quando il secondo numero non è uscito nel tempo previsto e ho dovuto rispondere cento volte alla domanda "Ma quando ci sarà la rivista?" sia da parte degli studenti che da parte dei professori). È stata un'esperienza ricca di soddisfazioni e allo stesso tempo di stress, ad esempio quando sentivo dei commenti "Sai, che c'è un errore sulla pagina 14, nella riga 7? Manca l'apostrofo!" da parte di lettori molto sensibili. Sicuramente abbiamo imparato molte cose e spero che tutta la mia redazione ne sia contenta come lo sono io. Spero anche che siate contenti Voi, i nostri lettori. Spero che abbiate trovato sulla nostra rivista molte informazioni interessanti e abbiate imparato ad amare l'Italia ancora di più!

Anche in questo numero potete trovare tanti articoli interessanti. Notate come si è sviluppata la sezione "A tavola": non ci sono solo ricette, ma anche una recensione di un ristorante di Łódź e un testo sulle tradizioni gastronomiche dell'Emilia Romagna. Per chi è interessato alla storia, Adrianna Grzelak - Krzymianowska ha preparato un articolo sulle origini antiche del femminismo. Come sempre vi raccomando gli articoli scritti da Katarzyna Kowalik: questa volta Katarzyna ci spiega perché alcuni italiani vogliono imparare la lingua polacca. Da rilevare anche una cosa particolare: per la prima volta nella nostra rivista potete trovare un po' di poesia, tradotta dal polacco in italiano da Justyna Orlik.

Alla fine non mi resta che augurarVi dei bei voti nella sessione estiva e una buona vacanza. Ci vediamo ("ci leggiamo") dopo le vacanze!

Aleksandra Sowińska,
Caporedattrice



„PoloniAMO” Justyna Orlik

(Maj 2014, Łódź, 3°C, deszcz, duże zamurzenie). **Paradoksalnie redaktor działu „ItaliAMO w wielkim świecie”. Mija trzeci rok studiów języka włoskiego, zbliżają się wakacje. Siadam do pisania, w głowie kłębią się myśli.**

O tóż, koncentrując się na tekstach przysyłanych do nas z Erasmusów, a ogólniej rzecz biorąc – z zagranicy, pewnego razu zdałam sobie sprawę, że wiele osób ma idylliczny obraz Zachodu i Południa, a co za tym idzie dość szary i ponury obraz Polski. Ludzie nie mogą się doczekać kolejnego wyjazdu, a kiedy tu wracają, mają smutne miny. „Wszędzie dobrze, gdzie nas nie ma”, a może raczej „Wszędzie dobrze, gdzie Polski nie ma”? Studiując filologię włoską (a nie polonistykę) też w jakiś sposób jestem wystawiona na uroki zagranicy i naprawdę je doceniam, ale smutno mi, kiedy widzę, że praktycznie wszyscy chcą stąd uciec. Smutno mi, bo nie będę miała znajomych rówieśników na starość. Wszyscy wyjadą, być może do innego miasta w Polsce, a najpewniej do innego miasta w świecie. Wszystko jest lepsze od Polski. Wszystko jest lepsze od Łodzi. Pragnę tu zaznaczyć, że nie obserwuję polskości z kłapkami na oczach – widzę brud, biedę, trudności, niebezpieczeństwa. Nie zawsze czuję się tu wspaniale, ale – posłużę się tu słowami łódzkiego rapera z „najszaższego” blokowiska na tej ziemi – „to jest moje miejsce, bo kocham to miejsce”.

Nie chcę tu krytykować tych, którzy źle się czują w tym mieście. Nie chcę krytykować osób wyjeżdżających na stałe ze swojego kraju. Doskonale rozumiem, że istnieje wiele ważnych przyczyn, dla których ludzie decydują się wyjechać i wiele powodów, dla których dobrze się czują za granicą. Czego zatem dotyczy ten artykuł, jaki jest jego cel? Wszystkim podróżującym i przeprowadzającym się chcę umilić powroty do Łodzi (powroty są nieuniknione, bo mamy tu rodziny, przyjaciół, sprawy urzędowe, itd.). Spróbujcie spojrzeć na swój kraj okiem turysty, zauważcie, że tu też świeci słońce, że tu też są piękne budowle, że tu są najpiękniejsze dziewczyny na świecie, że Wy, wspaniałe, zdolne osoby, jesteście właśnie STĄD, a zatem ta ziemia też rodzi piękno. Co się tyczy Łodzi, to może dla wielu spojrzenie na nią przychylnym okiem okaże się trudniejsze niżli na Polskę ogólnie, ale spróbujmy. Jest taki film łódzkiego twórcy filmowego (reżysera i operatora) – Piotra Szczepańskiego pt. „Aleja Gówniarzy”, w którym wtedy jeszcze nieznany Wojtek Mecwaldowski wypowiada kwestię bohatera, który jest przekonany o tym, że Łódź jest centrum Ziemi i to tutaj znajdują się najważniejsze budowle świata: Pałac Poznański – Luwr, Kościół Świętej Teresy – Bazylika Świętego Piotra, dwie wieże Textil Impexu – World Trade Center, familoki na Księżym Młynie – Manchester City. „Tam są kopie, tu są oryginały” – pod-

sumowuje bohater z przekonaniem. Ktoś powie „nawne i głupie”. Ale spójrzcie! Przejdźcie choć raz obok kościoła Świętej Teresy z drugiej strony ronda i spróbujcie dostrzec coś więcej niż tylko szarą ścianę widzianą z bliska. Zróbcie sobie spacer ulicą Legionów albo Rewolucji, podnieście głowę do góry i zwróćcie uwagę na architekturę tamtejszych kamienic, które – dzięki Bogu – są nareszcie restaurowane. Idźcie na spacer na starą, dobrą Pietrynę koniecznicie o zachodzie słońca i spoglądajcie raz na oświetlone ciepłymi promieniami fasady budynków, a raz na poprzeczne ulice wypełnione zachodzącym światłem – brukowaną Zieloną czy Andrzeja. Czyż nie jest pięknie?

Moim marzeniem jest życie w tym mieście. Marzy mi się także, żeby znajomi wracający do Łodzi, Polski lub ludzie je odwiedzający znaleźli tu choć odrobinę piękna. Chciałabym, „żeby moja Łódź rosła”. Chciałabym, żeby łodzianie się czasem uśmiechnęli, chciałabym, żeby studenci powracający z Erasmusa dojrżeli choć jeden promyk w tej naszej polskiej rzeczywistości. Studiuujemy języki obce i chcemy dowiedzieć się jak najwięcej o obcych kulturach, ale może warto studiować języki obce także po to, by powiedzieć coś pozytywnego o Polsce za granicą? Albo chociaż żeby wspomnieć o starej, szarej Łodzi z nostalgiją, którą zawsze widzimy w oczach obcokrajowców opowiadających o swoich rodzinnych miejscach?

„PoloniAMO” Justyna Orlik

(Maggio 2014, Łódź, 3°C, la pioggia, il cielo molto nuvoloso). **La redattrice della sezione „ItaliAMO nel mondo grande” paradossalmente. Passa il terzo anno degli studi dell'italianistica, le vacanze si avvicinano. Mi siedo per scrivere, i pensieri si accavallano.**

Concentrandosi sui testi mandati dalle Erasmus, o in generale – dall'estero, una volta mi sono resa conto che tante persone percepiscono l'Occidente e il Mezzogiorno come l'immagine idillica e mentre la Polonia, la vedono grigia e squallida. La gente non vede l'ora di partire e quando tornano qui, hanno i visi tristi. “Sempre bene dove non ci siamo” o forse meglio “Sempre bene dove non c'è Polonia”? Studiando l'italianistica (e non la polonistica) sono esposta in qualche modo al fascino dell'estero e lo apprezzo veramente, però divento triste quando osservo che quasi tutti vogliono scappare. Sono triste perchè non avrò degli amici coetanei nella vecchiaia. Tutti

partiranno, forse per un'altra città in Polonia o meglio per un'altra città nel mondo. Tutto è migliore della Polonia. Tutto è migliore di Łódź. Vorrei sottolineare che non osservo la realtà polacca avendo i paraocchi - vedo la sporczia, la povertà, i pericoli. Non sempre mi sento bene qui però – mi servono le parole del rapper da Łódź dal più grigio quartiere su questa terra - “è il mio posto perchè amo questo posto”.

Non voglio criticare quelli che stanno male in questa città. Non voglio criticare le persone che partono per sempre dal loro paese. Capisco benissimo che ci sono tanti motivi per i quali la gente decide di partire e tanti motivi per i quali la gente sta bene all'estero. Allora – di che cosa tratta questo articolo, qual è il suo obiettivo? Insomma, intrattenere i ritorni a Łódź a quelli che viaggiano o si muovono (i ritorni sono inevitabili perchè qui ci sono le nostre famiglie, i nostri amici, delle faccende ufficiali, e così via). Cercate di guardare il vostro paese dal punto di vista turistico, notate che anche qui il sole splende, che anche qui ci sono degli edilizi bellissimi, che qui ci sono le più belle ragazze nel mon-

do, che voi – persone meravigliose, bravissime provenite proprio da QUESTO POSTO, allora questa terra fa nascere anche la bellezza. Per quanto riguarda Łódź forse per la maggior parte lo sguardo positivo si rivelerà più difficile che quello alla Polonia però proviamo. C'è un film di un cineasta che viene da Łódź (il regista e il direttore della fotografia - Piotr Szczepański) che si intitola “Aleja Gówniarzy” in cui il non ancora conosciuto, Wojtek Mecwaldowski, recita il protagonista, il quale è convinto che Łódź è il centro della Terra e proprio qui ci sono gli edifici più importanti del mondo: il Palazzo di Poznański – Louvre, La chiesa di Santa Teresa – La Basilica di San Pietro, due torri Textil Impex – World Trade Center, il quartiere Księży Młyn – Manchester City. Là sono le copie, qui ci sono gli originali” – il protagonista riassume convinzione. Qualcuno dirà: “ingenuo, stupido”. Però guardate! Passate almeno una volta accanto alla Chiesa di Santa Teresa dall'altra fine della rotonda e cercate di avvistare qualcosa di più che solo la parete grigia vista da vicino. Fatevi una passeggiata alla via Legionów oppure via



ItaliAMO ed il mondo



Rewolucji, sorgete la testa in sù e fate attenzione all'architettura di quei palazzi che – per fortuna – vengono alla fine restaurati. Camminate un po' lungo la vecchia, buona Pietryna, al tramonto, e guardate prima le facciate illuminate dal sole e poi le strade, che la attraversano, che riflettono il sole che tramonta – via Zielona o via Andrzejka lastricate. È bello, no?

Il mio sogno è vivere in questa città. Sogno anche che i miei amici tornino a Łódź o in Polonia oppure che la visitino, e trovino almeno un po' di bellezza in entrambe. Vorrei che "la mia Łódź sorga". Vorrei che i cittadini di Łódź sorridano una volta, che gli studenti che tornano dall' Erasmus avvistino almeno un barlume positivo in questa nostra realtà polacca. Studiamo le lingue straniere per approfondire il più possibile le culture straniere ma forse vale la pena studiare le lingue straniere per dire all'estero qualcosa di positivo della Polonia? O almeno per menzionare la vecchia, buona Łódź con la nostalgia che sempre vediamo negli occhi degli stranieri che ci raccontano dei propri posti natali?

Samo święto jak i miejsce zrobiły na mnie ogromne wrażenie. Mimo że panowała kalendarzowa zima, czułam się jak w środku lata i jednocześnie jakbym znajdowała się gdzieś w morskich głębinach, ponieważ każda z instalacji wydawała charakterystyczne dla siebie dźwięki, zarówno morskich zwierząt jak i statków czy sonarów podwodnych.

Święto Cytryny w Menton Karolina Rykowska

Od 15 lutego do 5 marca w położonym tuż przy włoskiej granicy Menton, odbyło się inne, spektakularne wydarzenie – Święto Cytryny, które w tym roku świętowało 81.edycję. Festiwal zbiega się w czasie razem z karnawalem w Nicei i jak co roku do Menton przybywa z tej okazji około 200.000 odwiedzających.

Naprzeciwko kasyna w Menton, w ogrodach Biovès można było podziwiać monumentalne dzieła wykonane z cytryn i pomarańczy. Tematem tegorocznej imprezy były podmorskie podróże. Można było podziwiać budowlę okrętu podwodnego – Nautilus, nurka, gigan-

tycznego kraba, żółwia lub zatopionego miasta Atlantydy.

Przez prawie trzy tygodnie w całym mieście podziwiać można było gigantyczne budowle z pomarańczy i cytryn. Do stworzenia tych niesamowitych dekoracji wykorzystano ponad sto trzydzieści ton owoców cytrusowych, które są przymocowane do druczianych stelaży. Na koniec festiwalu, 90% owoców, które są jeszcze wystarczająco świeże, sprzedaje się w niższej cenie. Podczas samego Święta Cytryny istnieje wiele innych imprez towarzyszących takich jak: pokazy corsos carnavalesques czy nocne parady.

Przez prawie trzy tygodnie w całym mieście podziwiać można było gigantyczne budowle z pomarańczy i cytryn. Do stworzenia tych niesamowitych dekoracji wykorzystano ponad sto trzydzieści ton owoców cytrusowych, które są przymocowane do druczianych stelaży. Na koniec festiwalu, 90% owoców, które są jeszcze wystarczająco świeże, sprzedaje się w niższej cenie. Podczas samego Święta Cytryny istnieje wiele innych imprez towarzyszących takich jak: pokazy corsos carnavalesques czy nocne parady.

La Festa del Limone a Mentone Karolina Rykowska

Karolina Rykowska

Da 15 febbraio al 5 marzo, la città di Mentone ha accolto la 81esima edizione della Festa del Limone. Parallelamente al Carnevale di Nizza, il Festival del limone si svolge ogni anno a Mentone e attira circa 200.000 dei visitatori.

Di fronte al Casino di Mentone, i giardini Biovès accolgono delle realizzazioni monumentali fatti di limoni e di arance. Il tema di questa nuova edizione riguardava i luoghi sotto i mari per ammirare il Nautilus, un subacqueo, un granchio gigante, una tartaruga o la città sommersa di Atlantide.

Per quasi tre settimane, l'agrume è l'onore e la città è di colore arancione e giallo. Molte strutture ambientali sono arredate esclusivamente con le arance e i limoni. Non meno di cento trenta tonnellate di agrumi sono necessarie per realizzare questi decorazioni. Gli agrumi sono fissati sulle ghirlande di bossi strutturati in gabbie di filo. Alla fine della festa di limone, il 90% dei frutti che sono in buone condizioni sono venduti a basso prezzo. Durante la festa del limone numerosi festival sono organizzati: sfilate di corsos carnavalesques, parate notturne.

La festa ma anche il luogo erano incredibili per me. Anche se era inverno, mi sentivo come nel mezzo dell'estate e, allo stesso tempo come se fossi da qualche parte nel mare profondo, perché ogni composizione produceva i suoni caratteristici, sia animali marini sia navi o sonar.

ItaliAMO ed il mondo



Katedra Narodzin Świętej Marii w Mediolanie Kamila Woźniak, Natalia Kołodziej

Katedra Narodzin Świętej Marii w Mediolanie to jeden z największych i najbardziej znanych kościołów w Europie i na świecie. „Duomo” odwiedza w ciągu roku ponad 4 miliony ludzi i prawie 100 tysięcy osób tygodniowo, co świadczy o tym z jak wspaniałą budowlą mamy do czynienia. Przy budowie katedry, która tak naprawdę nigdy nie została zakończona, bo prace nad nią trwają po dziś dzień, zostało zaangażowanych tysiące osób - od inżynierów, architektów, rzeźbiarzy, artystów do wykwalifikowanych budowniczych pochodzących z różnych krajów Europy. Budynek w całości zrobiony jest z białego oraz różowego marmuru z kamieniołomów Candoglii. Przeważa styl gotycki, jednak rozróżnia się także elementy stylu barokowego i neogotyckiego. O wyjątkowej wartości artystycznej katedry świadczą między innymi liczne posągi, sterczyny, rzeźby, bogate zdobienia a także pierwsze na świecie podświetlane od wewnątrz, kolorowe witraże.

Budowę katedry rozpoczął w 1386 roku Książę Mediolanu Gian Galeazzo Visconti w porozumieniu z arcybiskupem Antoniem da Saluzzo. Powstała ona w miejscu, w którym wcześniej stała katedra Santa Maria Maggiore oraz nieco większy kościół św. Tekli. Obie te budowle pochodziły z IV wieku. Oficjalnie mówi się, że budowla ta miała potwierdzić prestiż Viscontiego w Europie oraz jego siłę i moc. Książę znany był także ze swojego zamiłowania do rozmachu i wielkości. Jednak

od wieków wśród mieszkańców Mediolanu krążą legendy na temat powodów powstania budowli, która stała się symbolem ich miasta. Paolo Sciortino, autor „Misteri, crimini e storie insolite di Milano” w swojej książce podkreśla, że są to głównie przekazy ustne, które nigdy nie zostały spisane. Jednak mimo to przetrwały aż do naszych czasów. Jedną z tych historii, ta najbardziej znana, mówi, że budowę katedry rozpoczęto z polecenia samego szatana. W nocy, zimą 1386 roku, gdy Galeazzo przygotowywał się do spania, nagle jego oczom ukazały się słupy ognia a jego nos podrażnił unoszący się w powietrzu ostry i duszący zapach siarki. Zaraz potem wyłonił się sam diabeł. Grożąc rozkazał władcy, aby ten zbudował dla niego potężną świątynię, pełną satanistycznych ikon i symboli. Zaznaczył, że jeśli jego rozkazy nie zostaną spełnione, zładnie on duszą Viscontiego. Kilka dni później ruszyły prace, a w jednej z naw Duomo jeszcze dziś można oglądać tabliczkę pamiątkową wskazującą rok 1386 jako ten, w którym położono pierwszy kamień pod budowę mediolańskiej katedry. Choć w obecnych czasach mało kto skłonny jest uwierzyć w tego rodzaju opowieści, to jednak zastanawia i jednocześnie robi wrażenie liczba demonicznych podobizn, w które obfituje katedra. Za powstanie prawie setki z nich, jak mówią przekazy, odpowiada sam Gian Galeazzo Visconti.

Duomo zachwyca nie tylko z zewnątrz, ale także, a może nawet przede wszystkim,

Basilica cattedrale metropolitana di Santa Maria Nascente Kamila Woźniak, Natalia Kołodziej

La Basilica Cattedrale metropolitana di Santa Maria Nascente a Milano è una delle chiese più grandi e più conosciute in Europa e nel mondo. Ogni anno il Duomo è visitato da oltre 4 milioni di persone: quasi 100mila persone alla settimana. Già questo numero indica la sua grandezza, splendore e magnificenza. Alla costruzione della cattedrale che non è stata mai finita perché i lavori proseguono ancora oggi, erano impegnate tantissime persone – dagli ingegneri, architetti, scultori, artisti, ai lavoratori qualificati provenienti dai diversi paesi dell'Europa. L'intero edificio è fatto di marmo bianco e rosso delle cave di Candoglia. Prevale lo stile gotico però sono presenti anche gli elementi dello stile barocco e neogotico. Un eccezionale valore artistico della cattedrale testimoniano numerose statue, pinnacoli, sculture, ricche decorazioni ma anche la prima vetrata nel mondo illuminata dall'interno.

La costruzione della cattedrale è stata iniziata nel 1386 dal principe milanese Gian Galeazzo Visconti in accordo coll' arcivescovo Antonio da Saluzzo. È stata fatta in un posto in cui precedentemente si trovavano la cattedrale di Santa Maria Maggiore e un po' più grande chiesa di Santa Tecla, tutte e due costruite nel quarto secolo. Ufficialmente si dice che il Duomo doveva sottolineare la forza e prestigio del Visconti nell'Europa. Il principe fu anche conosciuto dalla sua mania di grandezza. Però tra i milanesi da secoli girano le leggende sui veri motivi per cui è stata costruita la chiesa che è diventata il simbolo della loro città. Paolo Sciortino, autore di Misteri, crimini e storie insolite di Milano nel suo libro sottolinea che

sono soprattutto i messaggi orali mai scritti nei libri. Comunque ciononostante sono sopravvissute ai nostri tempi. Una di queste storie, quella più diffusa e conosciuta, dice che la costruzione di Duomo era il merito di satana! Nella notte d'inverno nel 1386.

Gian Galeazzo si apprestava a coricarsi per la notte, nella sua camera rischiarata dai tremori luminosi delle torce, quando il signore del Male emerse dalla sponda del letto balenando frecce di fuoco dagli occhi e rilasciando pestilenziali zolfate. Il diavolo prese a minacciare il principe, imponendogli l'edificazione di una grande chiesa per lui, ricca di icone sataniche, di irrocervi e grifoni. L'ordine fu condito dalla minaccia, se per caso si fosse rifiutato di accondiscendere, di impossessarsi dell'anima del principe di Milano. [...] dopo pochi giorni dall'incontro con il diavolo, si accordò con l'arcive-

scopo. Znajduję się tam pięć naw, które odgradzają rządy potężnych kolumn, wspomniane już wcześniej witraże rzucają światło oświetlając wysokie na sto pięćdziesiąt metrów wnętrze. Ołtarz pochodzący z końca XVI wieku jest dziełem włoskiego architekta Pellegrino Tibaldi. W krypcie znajdują się relikwie św. Karola Boromeusza, arcybiskupa Mediolanu, zmarłego w roku 1584. Katedra posiada również skarbiec, w którym od lat gromadzone są cenne przedmioty związane z historią miasta. Jednak najcenniejszym ze skarbów katedry jest bez wątpienia jeden z czterech gwoździ z krzyża świętego. Jest on własnością Mediolanu od IV wieku, kiedy biskup i późniejszy patron miasta Ambroży dostał go w prezencie od Świętej Heleny, matki cesarza rzymskiego Konstantyna Wielkiego. Sam Ambroży, w swoim przemówieniu z roku 395 wyjaśnił, że Helena, wysłała dwa gwoździe ze Świętego Krzyża do Ziemi Świętej i powierzyła je cesarzowi Teodozjuszowi, który następnie jeden z nich oddał Ambrożemu. Początkowo relikwia przechowywana była w kościele Świętej Tekli i Santa Maria Maggiore, później, z polecenia Gian Galeazzo Visconti została umieszczona w Katedrze Narodzin Świętej Marii w Mediolanie. Gwóźdź jest potężny, długi na trzydzieści centymetrów, gruby na co najmniej siedem. Według specjalistów, właśnie takie rozmiary powinien mieć, aby udźwignąć zawieszony na nim ludzkie ciało. Obecnie gwóźdź znajduje się we wnęce nad ołtarzem głównym katedry.



na zdjęciu nasza korespondentka z Francji, Karolina Rykowska





scovo Antonio da Saluzzo per avviare il cantiere che tutt'oggi prosegue nella costruzione del Duomo. [P.Sciortino, Misteri, crimini e storie insolite di Milano]

Anche se nei nostri tempi quasi nessuno crede a leggende del genere, è sorprendente e anche fa impressione il numero dei immagini demoniache presenti nella cattedrale. Secondo le tradizioni orali un centinaio di esse venne fatta su richiesta di Gian Galeazzo Visconti.

Il Duomo non affascina solamente dall'esterno ma anche e forse soprattutto dall'interno. Ci sono cinque navate, separate da file di colonne enormi. Menzionate già prima vetrate

illuminano l'alto di 150 metri interno. L'altare fatto alla fine del XVI secolo è un capolavoro di Pellegrino Tibaldi, un architetto italiano. Nella cripta si trovano le reliquie di San Carlo Borromeo, arcivescovo di Milano, morto nel 1584. Nella cattedrale c'è anche il tesoro in cui da anni sono accumulati gli oggetti preziosi legati alla storia e tradizione della città. Ma il tesoro più prezioso è senza dubbio uno dei quattro chiodi della Santa Croce che si trova a Milano dal quarto secolo, quando il vescovo e poi patrono della città - Ambrogio, l'ha ottenuto da Santa Elena, madre dell'imperatore Costantino. Ambrogio stesso, nel suo discorso dell'anno 395

ha spiegato che Elena ha inviato due chiodi della Santa Croce a Terra Santa, e le ha affidato all'imperatore Teodosio il quale successivamente uno di loro ha dato ad Ambrogio. All'inizio la reliquia era custodita nella chiesa di Santa Tecla o Santa Maria Maggiore per poi, su comando di Visconti, essere collocata nel Duomo di Milano. Il chiodo è "[...]lungo una trentina di centimetri con un calibro di almeno sette. Gli specialisti affermano che tale dovesse essere la portata del ferro adatta a sostenere il peso di un corpo umano crocifisso." Attualmente Il Sacro Chiodo si trova sopra l'altare maggiore della cattedrale.

Karnawał w Nicei

Karolina Rykowska

Wraz z początkiem lutego studenci we Francji rozpoczęli ferie i zdecydowała się skorzystać z tygodniowej przerwy. Wraz z koleżanką wybrałyśmy się na Lazurowe Wybrzeże. Zawsze marzyłam, żeby tam pojechać. Dodatkowym argumentem okazał się karnawał, który przyciąga ludzi z całego świata. W tym roku jubileuszowa, 130. edycja odbywała się w dniach 14 lutego - 4 marca. W tym czasie Nicea rządził „Król Gastronomii”, ponieważ to właśnie kuchnia była tematem przewodnim tegorocz-

nego wydarzenia. „Królem” był nie kto inny jak Paul Bocuse, najlepszy francuski szef kuchni.

Każdego roku, podczas dwutygodniowego święta odbywają się tradycyjne, barwne parady z groteskowymi postaciami z papieru, które tworzą królewską świtę. W paradzie bierze udział ponad 1000 tancerzy i muzyków. Całemu wydarzeniu towarzyszy głośna muzyka. Większość spektakli odbywa się na słynnej i przepięknej Promenadzie Anglików, a każdy z nich trwa 90 minut.

Paradą, która zrobiła na mnie największe wrażenie była „Bitwa kwiatów”. Na każdej platformie stały bajkowo ubrane postacie, które hojnie obsypywały mieszkańców i turystów świeżymi, pięknymi kwiatami, a w szczególności kwiatem mimozy, która kwitnie w tym okresie. Z tej „Bitwy kwiatowej”, jak zwykli ją potocznie nazywać mieszkańcy, wszyscy wychodzą z naręczami kwiatów. Parada nie bez powodu nosi nazwę „Bitwy kwiatów”, ponieważ artyści,

przygotowujący platformy ścigają się między sobą, kto stworzy piękniejszą dekorację. W momencie, kiedy kwiaty przyjeżdżają do laboratorium, trwa wyścig z czasem. Platforma musi być gotowa na następnego dnia rano. Karnawał w Nicei jest jednym z najważniejszych karnawałów na świecie, a jego tradycja sięga aż 1294 roku. Wspomniana wyżej „Bitwa kwiatów” odbywa się co roku, począwszy od 1876 roku.

Mimo że karnawał trwa tylko 20 dni, artyści przygotowują się do niego przez cały rok. Jesienią na przykład rozpoczynają prace nad kostiumami, które możemy potem podziwiać podczas „Bitwy kwiatów”, jak również selekcja modelek, które te kostiumy założą. Zimą trwają prace nad platformami, latem natomiast sprawdzane jest wykonanie projektów. W ostatni dzień karnawału ogłasza się temat imprezy, która odbędzie się w przyszłym roku. Widać zatem jak bardzo jest napięty harmonogram, który obejmuje pracę ponad 1500 osób. Już teraz zdradzę, że tematem przyszłorocznej edycji będzie „Król muzyki”. Jeżeli tylko będzie mieli taką okazję, zapomnijcie o zimie i spędźcie karnawał w Nicei!



Il Carnevale di Nizza

Karolina Rykowska

Con l'inizio di febbraio, gli studenti in Francia hanno iniziato le vacanze e ho deciso di approfittare della settimana di riposo. Insieme ad una amica siamo andate in Costa Azzurra. Ho sempre sognato di andare lì. Un altro argomento era il carnevale che attira la gente da tutto il mondo. Fra il 14 febbraio e il 4 marzo è tutta una festa, quest'anno è stata dedicata al "Re della Gastronomia". Siamo alla 130esima edizione e

stavolta il tema dominante era la gastronomia e "il Re" nel titolo si riferisce ovviamente al miglior cuoco di Francia - Paul Bocuse.

Lo scenario del Carnevale era la bellissima Promenade des Anglais dove si sono svolte sfilate colossali, animate da più di 1000 ballerini e musicisti che hanno colorato la passeggiata più soleggiata di Francia. Le sfilate durano 90 minuti.

Amatissima era anche la battaglia dei fiori, imperdibile, durante la quale i personaggi vestiti con costumi stravaganti lanciavano al pubblico ogni genere di

ItaliAMO ed il mondo



fiori. La festa si chiama "La battaglia di fiori" perché la rapidità acquista effettivamente notevole importanza nella realizzazione degli addobbi, poiché quando i fiori arrivano vengono distribuiti nel laboratorio e immediatamente dopo ha inizio una vera e propria corsa contro il tempo affinché tutti i carri siano pronti per l'indomani mattina. La mimosa, simbolo di Nizza, occupa naturalmente un posto privilegiato nella battaglia dei fiori. Il Carnevale

di Nizza è uno dei più ricchi nella storia dei carnevali del mondo.

La tradizione del Carnevale fa la sua comparsa addirittura nel 1294 e dal 1876 che si affianca alla tradizione della battaglia dei fiori. Anche se la manifestazione si mostra al pubblico per una ventina di giorni all'anno c'è un anno intero di lavoro e preparativi.

In autunno, ad esempio, si aprono i laboratori per i costumi della battaglia dei fiori e la

selezione delle modelle che li indosseranno, in inverno si lavora a pieno regime per la creazione dei carri, in estate si convalidano i progetti ed ogni ultimo giorno del Carnevale viene annunciato il tema dell'anno successivo...insomma un calendario davvero intenso che coinvolge il lavoro di più di 1500 persone. La festa l'anno prossimo sarà dedicata al "Re della musica". Provate ad assistere a queste sfilate e non vi ricorderete più del grigiore dell'inverno!

Casanova w Warszawie

Katarzyna Kowalik

„Trzeba rzec, że [...] Polacy zachowali coś dzikiego i barbarzyńskiego. W ich przyjaźni jak i w gorącej, pamiętliwej nienawiści wyczuwa się jeszcze Sarmatów i Scytów.” - taką niepocholebną opinię o naszych rodakach wyraził najsłynniejszy uwodziciel w historii, Giovanni Giacomo Casanova. Mimo uprzywilejowanej pozycji, którą zajmował przez pewien okres na dworze króla Stanisława Augusta Poniatowskiego, wywołany przez niego słynny na całą Europę skandal towarzyski zmusił go do kolejnej ucieczki.

Dworski epizod w Warszawie nie był jedynym w biografii kawalera de Seingalt. Przyjmowano go z honorami w pałacu Sanssouci u Fryderyka Wielkiego w Prusach, dyskutował o polityce i filozofii nawet z samym Wolterem. Przebywając w kręgach petersburskiej elity, chciał uzyskać poparcie, a przez to i wygodne życie, na dworze carycy Katarzyny. Jego urok osobisty zadziałał - wywarł na władczyni ogromne wrażenie - ale nadzieje Casanovy na uzyskanie lukratywnej posady nie ziściły się. Z Rosji przyjechał więc do Polski. Nie był pierwszym Włochem w otoczeniu monarchy. Ostatni polski król słynął z mecenatu nad artystami, więc chętnie zapraszał do kraju zagranicznych gości. Całą serię jego portretów zawdzięczamy malarzowi Marcello Bacciarelemu, Bernardo Bellotto uwiecznił oświeceniową Warszawę, a Scipione Piattoli współtworzył Konstytucję Trzeciego Maja. Pojawienie się Casanovy na dworze nie było więc aktem desperacji uciekiniera, a świadomym wyborem. Pisarz utrzymywał w swoich „Pamiętnikach”, że zachowywał się w Warszawie „wzorowo” i ciężko pracował dla władcy, licząc na uzyskanie stanowiska sekretarza. Nie tylko praca wypełniała jednak jego czas; weneccjanin nie stronił od rozrywek ówczesnej stolicy. Poznał całą elitę Rzeczypospolitej, jak na przykład księcia Adama Czartoryskiego czy księcia Jerzego Lubomirskiego, a z biskupem Ignacym Krasickim (jak pisał w „Pamiętnikach”, „czarującym”), rozmawiał o literaturze i sztuce. Zastanawiać może też fakt, że rzekomy spokojny tryb życia doprowadził Włocha do ogromnych długów.

Casanova bardzo interesował się sprawami Rzeczypospolitej. Często wśród opisów miłosnych podbojów i skandali dostrzec można ciekawe obserwacje na temat polityki. Przewidywał upadek Polski. Nie bał się drwić ze szlachty. Swoje spostrzeżenia zamieścił w pracy „Dzieje niepokojów w Polsce”. Być może udałoby mu się osiągnąć w Polsce jeszcze więcej, gdyby nie jego wrodzona natura uwodziciela. Przyczyną kłopotów Casanovy stała się włoska tancerka, Teresa Casaci. Sprawa nie stałaby się tak głośna, gdyby nie fakt, że konkurentem weneccjanina był przyjaciel Stanisława Augusta, Franciszek Ksawery Branicki, późniejszy zdrajca narodowy. Pojedynek zakończył się tragicznie dla Polaka - został ciężko zraniony. Jego stronicy odtąd prześladowali Casanovę, a władca Polski zmienił swój stosunek do zagranicznego gościa. Po kilku miesiącach ukrywania się, mię-

dzy innymi w... klasztorze, pisarza „przekonano” do opuszczenia kraju. Sprawę komentowano na najważniejszych dworach europejskich, a sam Włoch wręcz chlubił się pojedynkiem z tak wpływową osobą.

Po pobycie w naszej stolicy życie skandydysty nie zmieniło się. Wiele podróżował, łamał prawo, a za uwiedzenie kochanki hiszpańskiego wicekróla trafił nawet do więzienia. Polskie doświadczenia pomogły mu jednak w utrzymaniu się - wydał między innymi opis swojego pojedynku z Branickim i wspomniane już dzieło „Dzieje niepokojów w Polsce”. Gdy jako schorowany, pogardzany starzec czekał na kres swojego życia w Château de Dux w Czechach, wykonując zupełnie nieodpowiadającą jego temperamentowi pracę bibliotekarza, z pewnością z rozrzewnieniem wspominał swój epizod na polskim dworze.

Casanova a Varsavia

Katarzyna Kowalik

„Si deve dire che i polacchi hanno mantenuto qualcosa di selvaggio e barbarico. Nella loro amicizia e il caldo, vendicativo odio si sentono ancora i Sarmati e gli Sciti.” - tale opinione, di certo poco lusinghiera, sui nostri connazionali fu espressa dal più famoso seduttore della storia, Giovanni Giacomo Casanova. Malgrado la sua posizione privilegiata, che per un certo periodo occupò alla corte del re Stanisław August Poniatowski, per via di uno scandalo, che fece scalpore in tutta Europa fu costretto a fuggire ancora una volta.

Quest'episodio di corte non fu l'unico nella biografia del cavaliere di Seingalt. Veniva accolto con tutti gli onori nel palazzo di Sanssouci da Federico II in Prussia, discuteva di politica e filosofia perfino con Voltaire in persona. Inserito tra l'élite di Pietroburgo, mirava a ottenerne il sostegno e perciò una vita comoda alla corte della zarina Caterina. Il suo fascino funzionò - impressionò tanto l'imperatrice - ma le speranze di Casanova di ricevere un lavoro proficuo non si realizzarono. Dalla Russia partì allora per la Polonia. Non fu il primo italiano nell'entourage del monarca. L'ultimo re polacco era famoso come mecenate degli artisti, quindi aveva piace-

re di circondarsi di ospiti stranieri. Dobbiamo tutta la serie dei suoi ritratti al pittore Marcello Bacciarelli; Bernardo Bellotto rese eterna Varsavia illuministica e Scipione Piattoli collaborò alla nascita della Costituzione polacca di maggio. L'arrivo di Casanova alla corte non fu allora un atto di disperazione del fuggitivo. Lo scrittore sosteneva nelle "Memorie" che si comportò a Varsavia "come un modello" e lavorava duramente per il re, sperando di ottenere il posto di segretario. Non di solo lavoro riempiva invece il suo tempo: il veneziano non rifiutava i divertimenti della Varsavia contemporanea. Conobbe tutta l'élite della Repubblica, come ad esempio il conte Adam Czartoryski o il conte Jerzy Lubomirski, con il vescovo Ignacy Krasicki (come scrisse nelle "Memorie", "carino"), parlava di arte e letteratura. Fa riflettere il fatto che questo stile di vita, apparentemente tranquillo, gli portò debiti enormi.

Casanova si interessava davvero degli affari della Repubblica. Spesso tra le descrizioni delle sue conquiste amorose e degli scandali ci sono osservazioni interessanti sui temi politici. Lo scrittore prevedeva già la caduta di Polonia. Non aveva paura di deridere la nobiltà polacca. Le sue



Cultura

note furono inserite nel lavoro "Istoria delle turbolenze della Polonia". Probabilmente sarebbe riuscito a raggiungere una posizione ancora più rilevante in Polonia non fosse stato per la sua natura innata da seduttore. La causa dei problemi di Casanova fu una ballerina italiana, Teresa Casaci. La questione non sarebbe diventata così nota, ma il duellante del veneziano era un amico di Stanisław August, Franciszek Ksawery Branicki, in seguito un traditore nazionale. Il duello finì tragicamente per il polacco – fu ferito seriamente. I suoi seguaci da allora perseguirono Casanova, e il re di Polonia mutò atteggiamento verso l'ospite straniero. Dopo qualche mese in un nascondiglio, tra l'altro in un monastero,

fu "convinto" ad abbandonare il paese. Lo scandalo era argomento di conversazione nelle più importanti corti europee e lo stesso italiano si vantava addirittura del duello con una persona così potente.

Dopo il soggiorno nella nostra capitale, la vita del provocatore non cambiò. Viaggiava tanto, violava la legge, per aver sedotto l'amante del viceré spagnolo fu perfino incarcerato. Le esperienze polacche lo aiutarono invece a mantenersi – pubblicò tra l'altro la storia del suo duello con Branicki nell'opera, già citata, "Istoria delle turbolenze della Polonia". Certamente ricordava con dolcezza la sua esperienza alla corte polacca mentre da vecchio, malato, disprezzato aspettava

la fine dei suoi giorni nello Château de Dux in Boemia in Cechia, svolgendo il lavoro di bibliotecario, del tutto inappropriato per la sua indole.

Glossario/Słowniczek

- **lusinghiero** – pochlebny
- **selvaggio** – dziki
- **il fuggitivo** – uciekinier
- **eternare, rendere eterno** – uwiecznić
- **innato** – wrodzony
- **il nascondiglio** – ukrycie, kryjówka
- **il seguace** - stronnik

Viaggio in Italia – jak zmieniła się fotografia krajobrazowa?

Aleksandra Makowska - Ferenc

Luigi Ghirri jest jednym z fotografów, którzy zmienili sposób myślenia o fotografii krajobrazowej. W 1984 roku pracuje nad projektem fotograficznym zatytułowanym *Viaggio in Italia*, który opisuje wraz z Gianni Leone i Enzo Velati.

Projekt przewiduje udział fotografów, nie tylko włoskich, w opracowaniu nowego „atlasu” dla przedstawienia w innym świetle włoskiego krajobrazu, który stanie się manifestem „włoskiej szkoły krajobrazu”. W ramach realizacji projektu zostaje zorganizowana wystawa w Pinacoteca Provinciale w Bari i opublikowana książka przez wydawnictwo Quadrante di Alessandria z tekstami Arturo Carlo Quintavalle i Gianniego Celati. W projekcie bierze udział 20, głównie włoskich, fotografów: Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Giannantonio Battistella, Vincenzo Castella, Andrea Cavazzuti, Giovanni Chiamonte, Mario Cresci, Vittore Fossati, Carlo Garzia, Guido Guidi, Luigi Ghirri, Shelley Hill, Mimmo Jodice, Gianni Leone,

Claud Nori, Umberto Sartorello, Mario Tinelli, Ernesto Tuliozi, Fulvio Ventura, Cuchi White. Wiele z tych nazwisk to dziś bardzo znani artyści na arenie międzynarodowej.

Fotografie zawarte w *Viaggio in Italia* są wyrafinowanym ćwiczeniem ze sposobu patrzenia i proponują nowy elementarz czytania włoskiego krajobrazu, są dociekliwe w swej pierwotnej materii dzięki intelektualnemu i jednocześnie afektywnemu podejściu, pozbawionego retoryki, stereotypów i hierarchizacji. Są to zdjęcia on the road pozornie proste, dyskretne, trochę melancholijne, zwracające uwagę na miejsca głównie prowincjonalne, ale też i miejskie: dalekie od sensacyjnych reportaży, są zaproszeniem, aby skierować wzrok ku codzienności, normalności i odnaleźć w nich poezję.

„Może miejsca, przedmioty, rzeczy, spojrzenia napotkane przypadkowo oczekują w sumie tylko tego, by ktoś na nie spojrział, nie lekceważył, odsyłając je do nieokreślonego miejsca rzeczy powierzchniowych. Może te właśnie

miejsca bardziej należą do naszej egzystencji niż do nowoczesności, a nie tylko do pustki i miejsc wyludnionych. Widzę w tym wszystkim rodzaj takiej konieczności, że krajobraz, o którym mówimy, ma miejsce w teraźniejszości, które ulegnie zmianie, a nie pozostanie bez historii i położenia na mapie”.

Długa i głęboka refleksja na temat fotografii krajobrazowej osiąga szczyt wraz z realizacją *Paesaggio italiano* (Pejzaż włoski) i *Il Profilo delle nuvole* (Profil chmur) - obie publikacje pochodzą z 1989 roku, w których poszukiwania Ghirri'ego osiągają sedno rozumiane jako odbicie i wymiar charakteru piękna włoskiego krajobrazu, architektury miejsc.

Z nazwiskiem Ghirri'ego często łączona jest określenie „fotograf pejzażu” nieokreślonego nastroju i dalekich horyzontów. Pejzażów, w których krzyżują się znaki i ślady obecności człowieka, jego pracy i jego przedmiotów. Krajobrazów, w których mieszają się obojętność, opuszczenie, ale i troska o miejsca życia.

Viaggio in Italia: come è cambiata fotografia di paesaggio?

Aleksandra Makowska - Ferenc

Luigi Ghirri è uno dei fotografi italiani che ha cambiato il modo di pensare alla fotografia del paesaggio. Nel 1984 elabora un progetto fotografico dal titolo *Viaggio in Italia*, che scrive in collaborazione con Gianni Leone e Enzo Velati.

Il progetto prevede la partecipazione di fotografi, non solo italiani, per la realizzazione di un nuovo „atlante” per immagini, sull'idea del paesaggio italiano che divenne il manifesto della „scuola italiana di paesaggio”. Il progetto prende forma in una mostra alla Pinacoteca

Provinciale di Bari e in un libro pubblicato dal Quadrante di Alessandria, con un testo di Arturo Carlo Quintavalle e uno scritto di Gianni Celati. Vi prendono parte venti fotografi, per la maggior parte italiani: Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Giannantonio Battistella, Vincenzo Castella, Andrea Cavazzuti, Giovanni Chiamonte, Mario Cresci, Vittore Fossati, Carlo Garzia, Guido Guidi, Luigi Ghirri, Shelley Hill, Mimmo Jodice, Gianni Leone, Claud Nori, Umberto Sartorello, Mario Tinelli, Ernesto Tuliozi, Fulvio Ventura, Cuchi White. Mol-

ti di loro sono oggi artisti molto noti a livello internazionale.

Le fotografie di *Viaggio in Italia* rappresentano un calmo e raffinato esercizio della visione e propongono un nuovo ABC del paesaggio italiano, indagato nei suoi elementi primari, grazie a un approccio intellettuale e al tempo stesso affettivo, privo di retorica, stereotipi, gerarchie. Sono fotografie on the road, apparentemente semplici, si-

lenziose, un po' pensose, attente ai molti luoghi della provincia ma anche alle città: lontane dal reportage sensazionalistico, sono un invito a rivolgere lo sguardo alla quotidianità e alla normalità carica di poesia del paesaggio che ci sta intorno.

«Forse alla fine i luoghi, gli oggetti, le cose o i volti incontrati per caso, aspettano semplicemente che qualcuno li guardi, li riconosca e non li disprezzi relegandoli allo sterminato supermarket dell'esterno. Forse questi luoghi

appartengono più al nostro esistente che alla modernità e non solo ai deserti o alle terre desolate [...]. In tutto questo mi sembra di leggere, soprattutto, una sorta di stato di necessità affinché il paesaggio di cui parliamo, luogo del presente, si trasformi e non rimanga luogo di nessuna storia e di nessuna geografia»

La lunga e profonda riflessione sul tema del paesaggio culmina con la realizzazione dei volumi *Paesaggio italiano* e *Il Profilo delle nuvole*, entrambi pubblicati nel 1989 in cui la ri-

cerca di Ghirri approda ad una essenzialità, da intendersi come riflesso e misura dei caratteri e della bellezza del paesaggio italiano e dell'architettura dei suoi luoghi.

Al nome di Ghirri è spesso associata l'idea del fotografo del paesaggio dalle atmosfere sospese, dagli orizzonti lontani; dei paesaggi in cui si intrecciano i segni e le tracce della presenza dell'uomo, del suo lavoro e dei suoi oggetti. Sono paesaggi in cui si mescolano l'indifferenza, l'abbandono o la cura per i luoghi della vita.

Jeszcze nigdy nie pisaliśmy o pogodzie i sporcie... Non abbiamo ancora mai scritto del tempo e dello sport...

Autor wierszy/L'autore della poesie: Piotr Grobliński

Tłumaczenie (z języka polskiego na włoski) to fragment pracy licencjackiej Justyny Orlik.

La traduzione (dal polacco in Italiano) fa parte della laurea di tesi di Justyna Orlik.

prognoza

*jutro prawie cały kraj znajdzie się...
zmiana kanału i radość
że nasz kraj się znajdzie choć szkoda
że nie cały
ostatnio zgubił się nam trochę
za betonowymi płotami na biurkach
w segregatorach sprawozdań strefach wpływów
w przegródkach naszych i cudzych portfeli
ale znajdzie się już jutro
zmienią się masy będzie ciepły*

naszym klubem rts

*w pewnym wieku chłopcy
nie chcą już chodzić na sektor rodzinny
osamotnieni ojcowie
nie mają komu objaśniać reguł gry
mogą najwyżej wysłać własnym synom
zaproszenie do grona znajomych
i czekać
każda emocja jest zbiorowa
ale niektóre zbiory są jednoelementowe
zdarzają się też zbiory puste*

le previsioni

*domani quasi tutto il paese si ritroverà...
il cambio di canale e la contentezza
che il nostro paese si ritroverà ma peccato
che non tutto
di recente ci si è perso un po'
dietro il recinto di calcestruzzo sulle scrivanie
nei raccoglitori dei rapporti delle zone d'influenza
negli scomparti dei nostri o altrui portafogli
ma si ritroverà già domani
cambieranno le masse sarà più caldo*

widzew łódź nostra squadra

*ad una certa età i ragazzi
non vogliono più andare in tribuna con le famiglie
padri rimasti soli
non hanno a chi spiegare le regole del gioco
possono semmai spedire ai propri figli
l'invito al gruppo di amici
ed aspettare
ogni emozione viene vissuta insieme
però alcuni insieme sono unielementari
capitano anche degli insieme vuoti*

Antyczne korzenie feminizmu, czyli o kobietach w starożytnym Rzymie

Adriana Grzelak-Krzymianowska

W społeczeństwie rzymskim najważniejsza była rodzina, a gospodarce, społeczne i religijne więzy łączące jej członków były bardzo

mocne. Na czele rodziny stał najstarszy mężczyzna – mąż i ojciec. To on zarządzał majątkiem, on też decydował o wszystkich istotnych sprawach dotyczących żony i dzieci. Innymi słowy, ojciec rodziny miał nieograniczoną wła-

dzę nad jej członkami. Według mężczyzn jedynym celem rzymskich kobiet było małżeństwo i macierzyństwo – i tylko wtedy mogły liczyć na szacunek, przynajmniej niektóre z nich. Rzymskie matrony, jak w starożytnym Rzymie nazy-

wano kobiety zamężne, podziwiano bowiem za ich poświęcenie sprawom rodziny, czystości obyczajów i hart ducha.

Lecz czy Rzymianki godziły się na to, by jak Greczynki siedzieć całe życie w domu, słuchać swojego męża czy opiekuna i zajmować się tylko sprawami dzieci i gospodarstwa? Zdecydowanie nie.

W czasach królewskich i Republiki Rzymianki nie miały nie tylko praw politycznych, ale też nie posiadały w zasadzie żadnych praw, gdyż zaliczano je niejako do służby domowej i traktowano przedmiotowo. Nie mogły głosić, sprawować urzędów ani zgłaszać zapytań do Senatu. Nie było też przyjęte, by uczestniczyły w debatach politycznych prowadzonych na forum publicznym. Kobietom, które żywiej interesowały się sprawami wykraczającymi poza domowe pielesze, wielu Rzymian jawnie okazywało dezaprobatę.

Znamy jednak imiona wielu niewiast, które w tym czasie wywarły wpływ na politykę rzymską. Wśród nich należy wspomnieć o Sempronii, Klodii, Serwillii, Porcji czy Tertullii. Rzymski historyk Liwiusz przekazał nam ponadto informacje o tym, że kobiety - i to dwukrotnie - wywarły wpływ na politykę Rzymu poprzez publiczne demonstracje i protesty przeciwko krzywdzącym je rozporządzeniom.

Po raz pierwszy do wystąpień kobiet doszło w czasie, gdy Rzym prowadził długotrwałe i bardzo kosztowne wojny z Kartagijną. W tym czasie, w 215 r. p.n.e., ogłoszono ustawy przeciwko zbyt kłopotliwym, które pozbawiły kobiety majątków po zmarłych na wojnach mężach, tak, by ich dobra można było wykorzystać na rzecz prowadzonej wojny. Po zakończeniu konfliktu mężczyźni debatowali w Senacie nad utrzymaniem w mocy obowiązujących ustaw, wtedy jednak kobiety wyszły na ulice. Upór, wytrwałość i zdecydowanie w dochodzeniu swoich racji przyniosły skutek. Prawo ograniczające swobody kobiet w wyborze stylu życia zostało zniesione w 195 r. p.n.e.

Po raz drugi kobiety upomniały się o swoje prawa w 42 roku p.n.e., podczas trwającej w Rzy-

mie wojny domowej. Aby ją sfinansować, władający Rzymem urzędnicy nałożyli podatek na 1400 najbogatszych Rzymianek. Kobiety, oburzone, że mają łożyć na wojnę, która niszczyła ich rodziny i domy, postanowiły nie płacić daniny i wezwały niejaką Hortensję, aby przedstawiła ich postulaty urzędnikom. To właśnie ona wraz z grupą innych kobiet udała się na forum, wstąpiła na mównicę i rzekła: „Odebraliście nam naszych synów, mężów i braci. Jeśli odbieracie nam naszą własność, to przyjdzie nam żyć w warunkach urągających naszej płci, urodzeniu i pozycji. Dlaczegoż to mamy płacić podatki na wojnę? Nie sprawujemy urzędów, nie wydajemy rozkazów, nie uczestniczymy we władzy. Mówicie, że to dlatego, iż jest czas wojny? A kiedyż nie było wojny w Rzymie? [...] Lecz w wojnie domowej żadna z nas nie wesprze pieniędzmi, ni w jakikolwiek inny sposób, jednych Rzymian przeciwko drugim”. Urzędnicy, wściekli, że Hortensja i towarzyszące jej kobiety mają czelność kwestionować ich rozkazy, próbowali usunąć je z mównicy i w ten sposób odebrać im głos. Determinacja kobiet i siła ich argumentów były jednak i tym razem tak wielkie, że mężczyźni musieli ustąpić. Następnego dnia ogłoszono, że główny ciężar wydatków wojennych poniosą jednak oni.

W czasach cesarstwa rola niewiast zasadniczo się zmieniła. Kobiety z wyższych sfer często miały własny majątek, którym mogły samodzielnie dysponować. Kobięca elita miała duże wpływy nawet w świecie polityki, do którego jednak oficjalnie niewiasty nigdy nie zostały dopuszczone.

Mimo niesprzyjającej sytuacji kobiety organizowały się w różne formalne i nieformalne stowarzyszenia. Jednym z nich było stowarzyszenie znane jako *Conventus matronarum*. Informacje o nim przekazali nam Seneka, Swetoniusz, Juwenalis, Pliniusz czy św. Hieronim. Najprawdopodobniej było to zrzeszenie kobiet z wyższych klas, nie miało jednak wpływu politycznych ani żadnych oficjalnych możliwości zgłaszania swoich postulatów. W związku z tym, że wszelkie informacje na jego temat pochodzą od autorów płci męskiej, są one zwykle negatywne i prze-

śmiewcze. Jak choćby taka, gdy żona Seneki uskarża się, że cały ten conventus to „krawiec-kie pośmiewisko”, które pod przewodnictwem Julii Soaemi zaczęło wydawać absurdalne dekrety dotyczące wewnętrznej hierarchii ugrupowania, demonstrowanej poprzez różnice w stroju. Mężczyźni określali dekrety kobiet jako *Senatus consulta ridicula* (zabawne obrady senatu), a samą organizację określali mianem *Senaculum* (*Senacik*) – w ten sposób próbowali umniejszyć jego znaczenie.

Znane są także nazwy innych stowarzyszeń, w których zrzeszały się Rzymianki. Wśród nich można wymienić: stowarzyszenie *Sodales Tusculanae*, ugrupowanie znane jako *Curia Mulierum* z Lanuvium czy związek nazywany *Sodalitas Pudicitiae Servandae*. Wiemy również, że w Neapolu istniała jakaś korporacja kobiet pod przewodnictwem kapłanki, lecz o nich wszystkich historia milczy. Któż bowiem zajmował się w starożytności jej spisaniem? Oczywiście mężczyźni. Być może istniały także wśród klas mniej zamożnych zawodowe stowarzyszenia kobiet, na wzór męskich rzemieślniczych. Plaut podaje informacje, które sugerują, że nawet kurtyzany mogły mieć swoje organizacje. Niewiele niestety o nich wiemy. Kobiety realizowały ponadto swoje ambicje w sferze religijnej, będąc chociażby zobowiązanymi do cnotliwego życia kapłankami *Westy* czy uczestniczkami innych obrzędów, jak chociażby kultu bogini skromności i czystości małżeńskiej, zwanej *Pudicitia*.

Należy zatem pamiętać, że Rzymianki były kobietami pozbawionymi praw, które współcześnie wydają się nam oczywiste, ale można je uznać za prekursorki ruchu feministycznego. Miały bowiem ogromne ambicje, chęci, siłę i wolę zmian istniejących w starożytności stosunków między płciami, lecz nie dano im po prostu takich możliwości. Próbowaly jednak działać na tyle, na ile pozwalały im okoliczności. Długo jeszcze, bo aż do końca XIX wieku, kiedy powstał ruch angielskich i amerykańskich sufrażystek, kobiety musiały czekać na lepsze i bardziej sprzyjające im czasy.

che le donne non potevano partecipare a dibattiti politici condotti nel forum. Le donne che sembravano affascinate dagli affari pubblici erano infatti esplicitamente criticate e condannate dagli uomini.

Sappiamo però vicende di donne che nei tempi antichi potevano influenzare la politica dell'Impero Romano. Vale la pena elencare qualche nome delle 'donne di potere' come Sempronia - sorella di Tiberio e Gaio Gracco e moglie di Publio Cornelio Scipione Emiliano, Clodia Pulcra - figlia di Appio Claudio Pulcro, Servilia Caepionis - moglie di Marco Giunio Bruto e la presunta amante di Gaio Giulio Cesare, Porcia Catonis o Arrecina Tertulla, prima moglie dell'imperatore Tito. Tito Livio, uno storico romano, ci ha fornito informazioni sulle donne, che due volte, nel corso di manifestazioni aperte contro i decreti ingiusti e dannosi, hanno cambiato la storia. Si tratta della Lex Oppia, che fu promulgata nel 215 a.C., durante la seconda guerra punica, cioè in momento di particolare difficoltà per i Romani. Questa era una legge suntuaria, che intendeva limitare il lusso, in questo caso femminile e derubare le matrone della proprietà dei padri e mariti morti in guerra. Finita la guerra, durante la discussione degli uomini in Senato, le donne si riversarono in strada. Persistenza, tenacia e determinazione femminile hanno portato al successo. La legge fu abolita nel 195 a.C.

Altra volta che le donne lottarono per i propri diritti fu durante la guerra civile nel 42 a.C., quando i senatori tentarono di tassare pesantemente le ricche 1400 matrone romane per finanziare una guerra. Le matrone arrabbiate hanno implorato Ortensia di parlare a loro nome al Senato, perché fallisca quel progetto

iniquo e le donne rimangono libere. Ortensia con le sue compagne andò al foro, salì al rostro e disse: "Ci avete derubato dei nostri figli, mariti e fratelli. Se ci depriverete della nostra proprietà, saremo costrette a vivere senza dignità e prestigio. Perché volete tassare le donne per fare una guerra insensata? Noi non teniamo cariche pubbliche, né amministrare lo stato, né partecipiamo nel governo. Ci dite, che c'è lo stato di guerra. Ma quando non lo era a Roma? Nessuna di noi sosterrà materialmente questa guerra civile..." I senatori arrabbiati poiché Ortensia e le sue compagne osavano mostrare la loro disobbedienza e contestare gli ordini maschili provarono a toglierle dalla rostra e privarle della voce. Ma, anche questa volta, il coinvolgimento e la forza dei argomenti delle donne erano così grandi, che gli uomini dovettero cedere.

Nei tempi dell'Impero il ruolo delle donne è cambiato. Le donne di alta società possedevano le ricchezze, che non erano amministrare dal marito. Questo gruppo elitario poteva esercitare l'influsso anche nel mondo politico, nonostante che le donne non ci furono mai entrate.

Le donne si organizzavano in vari gruppi formali ed informali, a prescindere dalla situazione, le loro relazioni con maschi, familiari, figli ed amici. La più nota associazione femminile a Roma era chiamata *Conventus matronarum*, alla quale hanno accennato gli scrittori latini come Lucio Anneo Seneca, Gaio Svetonio Tranquillo, Decimo Giunio Giovenale, Plinio e San Girolamo. Sembra molto probabile che essa fosse un'associazione delle donne delle classi superiori senza potere politico e priva delle qualunque opportunità per esprimere i loro desideri. Per quanto riguarda le informazioni, tutte provengono da autori maschi, di conse-

guenza sono prevalentemente negative e piene d'ironia. Per citare solo una - la moglie di Seneca si lamenta del convento femminile chiamato "un ridicolo sartoriale", perché le donne guidate da Iulia Soaemia volevano stabilire leggi assurde sull'intera gerarchia dell'associazione, che sarebbe stata manifestata attraverso diversi vestiti e gioielli. I maschi chiamavano tutti i decreti delle donne 'Senatus consulta ridicula' e l'organizzazione 'Senaculum' e in questo modo cercavano di ridurre il suo ruolo.

Sappiamo anche i nomi delle altre associazioni femminili nell'Impero Romano. Ne menzioniamo solo alcune: *Sodales Tusculanae*, *Curia Mulierum* da Lanuvium o *Sodalitas Pudicitiae Servandae*. A Napoli antica c'era anche una corporazione delle donne guidate dalla sacerdotessa, ma, purtroppo, di tutte queste associazioni la storia tace. Ma chi l'ha scritto nell'Antichità? Forse anche le donne meno ricche facevano parte delle associazioni professionali, come gli uomini. Tito Maccio Plauto suggerisce l'esistenza di organizzazioni delle cortigiane. Non ne sappiamo niente. Le donne partecipavano anche nei riti religiosi, come le caste Vestali o il culto di *Pudicitia* - la dea romana della castità coniugale.

Va notato che le donne romane non avevano i diritti e le possibilità che noi abbiamo oggi, ma possiamo considerarle come le precorritrici del movimento femminista. Cercavano almeno di manifestare le loro ambizioni, desideri, a volta anche la forza e la voglia di cambiare la loro posizione nella società, ma gli mancavano le più grandi possibilità. Ma queste mancheranno alle donne per un sacco di tempo da allora, fino al XIX secolo, quando è cominciato il movimento delle inglesi e americane suffragette.

Le radici antiche del femminismo, cioè le donne dell'antica Roma.

Adriana Grzelak-Krzemianowska

Nella società romana la famiglia era molto importante e i legami economici, sociali e religiosi tra i membri della famiglia erano forti. Il padre o marito, cioè il più vecchio maschio nella famiglia, la dirigeva. Era proprio lui che possedeva la capacità finanziaria e di gestione e prendeva anche tutte le decisioni che riguardavano le questioni rilevanti, per la moglie ed i figli. In una parola, il padre della famiglia aveva la totale supremazia e il controllo completo su tutti i membri della

sua famiglia. Le donne romane, o almeno alcune, che avevano come lo scopo ultimo, secondo gli uomini, il matrimonio e la maternità, godevano anche di rispetto. Le matrone romane - si chiamavano così le donne già sposate - venivano ammirate dagli uomini per la loro dedizione ai problemi familiari, la purezza morale e la forza d'animo.

Ma le donne romane accettavano, come le Greche, l'obbligo di rimanere a casa per tutta la vita, di obbedire al marito o al padrone e di oc-

cuparsi soltanto della casa ed i bambini? No, per certo no.

Durante la fase monarchica e repubblicana le donne romane non avevano diritti politici, in realtà non avevano quasi nessun diritto, perché loro erano trattate, per così dire, come oggetto o tipo di lavoratore domestico. Le donne non partecipavano nelle votazioni, non ricoprivano cariche pubbliche e non potevano sedere al Senato. È stato anche adottato,

Język polski, szaleńczy wybór?

Katarzyna Kowalik

W dziale językowym naszego czasopisma zawsze zajmujemy się gramatyką, leksyką i historią włoskiego z perspektywy polskiej. Nauka włoskiego czy innych języków obcych staje się w naszym kraju coraz popularniejsza. Zdajemy sobie sprawę, że nasz język ojczysty jest mało rozpowszechniony na świecie, więc aby pracować w międzynarodowych przedsiębiorstwach czy podróżować bez przeszkód, podejmujemy wyzwanie nauki języków obcych. Motywacje wyboru są różne: tendencje na rynku pracy, moda czy subiektywne zainteresowanie konkretnym krajem i kulturą. O ile łatwo nam zrozumieć fakt rozpoczęcia nauki jednego z ważnych języków europejskich, o tyle wybór języka egzotycznego z naszego punktu widzenia zastanawia i często wymaga uzasadnienia. Język polski

z pewnością można zaklasyfikować do takiej grupy. Uważany za jeden z najtrudniejszych na świecie, z nielogiczną gramatyką, skomplikowaną wymową i wieloma wyjątkami - czy uczy się go ktokolwiek we Włoszech?

Wbrew pozorom na Półwyspie Apenińskim istnieje wiele możliwości uczenia się języka polskiego. Kursy są oferowane przez takie uczelnie jak na przykład Uniwersytet w Turynie, Mediolanie, Genui, Padwie, Wenecji, Udine, Bolonii, w większości w ramach slawistyki czy wydziałów komparatystyki literackiej. Strona internetowa MSZ podaje też cztery szkoły, prowadzone przy wsparciu Ambasady Polskiej, gdzie najmłodszy - zazwyczaj dzieci emigrantów - mogą zachować kontakt z językiem ojczystym. W wielu większych miastach można uczęszczać na kursy prywatne, prowadzone na przykład przez stowarzyszenia promujące kul-

turę polską. Możliwości - przynajmniej teoretyczne - istnieją, co jednak z praktyką? Co sprawia największe kłopoty Włochom w języku polskim?

Kompletny obraz zmagania z językiem polskim daje Włochom lektura wyczerpującej analizy dokonanej przez Lorenzo Lodiego w celu wyjaśnienia, „Dlaczego język polski jest trudny”. Autor nie próbuje nawet dyskutować z tym stwierdzeniem, ale zastrzega, że „nie chce w żaden sposób krytykować języka polskiego czy źle o nim mówić”. Co zaskakuje, głównym lingwistycznym problem Polaków, czyli ortografia „to najmniejsza zmartwienie!” Udało się nawet wymienić kilka aspektów, w których polski jest łatwiejszy od włoskiego.

- a) Brak rodzajników.
- b) Brak trybu łączącego.





- c) W czasie przeszłym nie ma rozróżnienia między czasem przeszłym bliższym i dalszym.
- d) Łatwo utworzyć tryb warunkowy.
- e) Pozycja akcentu tonicznego jest przewidywalna.

Niestety, cechy te nie mogą wynagrodzić pozostałych trudności. Lista zdaje się nie mieć końca. Autor szacuje, że potrzeba około 1100 godzin, by przejść od poziomu zerowego do zaawansowanego. „Już od pierwszej lekcji trzeba zmierzyć się z dziesiątkami nieznanymi słów”. Dalej – oczywiście niemal niewymawialne po-

łączenia spółgłosek. Autor pociesza, że z biegiem czasu nabywa się tej umiejętności, ale... „początkowy szok może być wielki”. Punkt dotyczący czasowników to materiał na oddzielne badania. Jakże ironicznie brzmi zdanie: „Jeżeli nie lubicie angielskich phrasal verbs, tutaj naprawdę się rozerwiecie :)”. System przypadków? „To wszystko jest bez wątpienia fascynujące, ale nie pomaga z praktycznego punktu widzenia”. Nie dziwią więc słowa pewnego Włocha, który zastanawia się nad wyborem lektoratu z języka polskiego lub rosyjskiego, ale wciąż ma poważne wątpliwości: „Język polski, szalony wybór?” Nie ma zrozumienia dla decyzji śmiałka;

wszyscy odradzają mu to i każą zastanowić się nad nauką rosyjskiego, polski stawiając w jednym rzędzie z kazachskim i tureckim. Nawet pewna Polka radzi, by zastanowić się nad tym wyzwaniem, udzielając przy tym istotnej lekcji w zakresie relacji międzynarodowych: „pomylić Polaka z Rosjaninem to tak, jakby wziąć Włocha za Francuza :)”. Dyskusja kończy się więc bez rezultatów. Nie wiadomo więc, czy Włoch zaczął uczyć się języka polskiego. Jeżeli tak, życzymy mu cierpliwości i satysfakcji. Na początek może on przyswoić jedyny polonizm, odnotowywany przez słowniki języka włoskiego. Czy potraficie rozwiązać tę zagadkę? :



Lingua polacca, una scelta folle?

Katarzyna Kowalik

Nella redazione linguistica della nostra rivista ci occupiamo sempre della grammatica, del lessico e della storia dell'italiano dalla prospettiva polacca. Lo studio dell'italiano o delle altre lingue straniere diventa sempre di popolare. Ci rendiamo conto che la nostra lingua madre è poco diffusa nel mondo, quindi, per lavorare nelle imprese internazionali o viaggiare senza ostacoli, tentiamo la sfida dello studio di lingue straniere. Le motivazioni della scelta sono diverse: le tendenze al mercato del lavoro, la moda oppure l'interesse soggettivo per un paese o una cultura concreti. Se si capisce facilmente il fatto dell'inizio dello studio di un'importante lingua europea, la scelta di una lingua esotica dal nostro punto di vista fa riflettere e necessita di una giustificazione. La lingua polacca certamente si può classificare in questo gruppo. Considerata come una delle più difficili lingue del mondo, con la grammatica illogica, la pronuncia complicata e tantissime eccezioni – viene studiata da qualche persona in Italia?

to con la lingua madre. Nelle città più grandi si possono frequentare corsi privati, finanziati ad esempio dalle associazioni, promuoventi la cultura polacca. Tal'è la teoria – qual è la pratica? Cosa causa i più grandi problemi agli italiani nella lingua polacca?

L'immagine completa dell'affrontamento della lingua polacca viene data agli italiani attraverso la lettura dell'analisi esaustiva, fatta da Lorenzo Lodi con lo scopo di giustificare “Perché la lingua polacca è difficile?”. L'autore non prova neppure a discutere questa constatazione, ma si scusa affermando che “non vuole in alcun modo criticare il polacco o parlarne male”. Sorprende che il problema linguistico principale dei polacchi, cioè l'ortografia “è una delle ultime preoccupazioni!” Si riesce perfino ad elencare qualche aspetto, in cui il polacco è più facile che l'italiano:

- a) Mancanza degli articoli.
- b) Mancanza del congiuntivo.
- c) Al passato non c'è distinzione tra il passato prossimo e il passato remoto.
- d) Il condizionale è semplice da formare.
- e) La posizione dell'accento tonico è prevedibile.

Purtroppo, queste caratteristiche non possono compensare le altre difficoltà. La lista sembra non finire. L'autore ha stimato che ci vogliono circa 1100 ore, per passare dal livello “zero” al livello avanzato. „Già dalla primissima lezione

Glossario/Słowniczek

- *stupire* – zadziwić
- *paragonare* – porównywać
- *l'indovinello* – zagadka
- *il caso* – przypadek

bisogna confrontarsi con decine di parole sconosciute”. Dopo – certamente le collocazioni delle consonanti “non pronunciabili”. L'esperto consola dicendo che nel corso del tempo si acquisisce questa sapienza, ma... “lo shock iniziale può essere alto”.

Il punto riguardante i verbi è un tema per l'analisi diversa. Come ironicamente suona la frase: „Se i phrasal verbs inglesi vi stanno antipatici, qui vi divertirete davvero :)” Il sistema dei casi? „Tutto ciò è senz'altro affascinante, ma non aiuta dal punto di vista pratico”. Non stupiscono quindi le parole di un italiano che riflette sulla scelta del lettore dalla lingua polacca o russa, ma tutto il tempo ha i dubbi seri: „Lingua polacca, una scelta folle?” Non c'è la comprensione per la decisione del coraggioso; tutti glielo sconsigliano e fanno considerare lo studio del russo, paragonando l'utilità del polacco con turco o kazako. Perfino una polacca gli consiglia di evitare questa sfida, dando invece una lezione importante nell'area delle relazioni internazionali: „scambiare un polacco per un russo vale così come prendere un italiano per un francese :)” La discussione finisce quindi senza effetti. Non si sa allora se l'italiano abbia cominciato a studiare la lingua polacca. Se sì, gli auguriamo la pazienza e la soddisfazione. Per l'inizio, può apprendere l'unico polonismo, notato dai dizionari della lingua italiana. Sapete risolvere questo indovinello? :

* *Wszystkie cytaty pochodzą z: / Tutte le citazioni provengono da: <http://www.italia-polonia.eu/it/lingue/209-perche-polacco-difficile.html>*

Sulla punta della lingua



zastosowanie szóstki, bowiem zastępuje ona słowo „jesteś” (druga osoba liczby pojedynczej czasu teraźniejszego), także w kombinacjach z innymi literami może tworzyć całe wypowiedzenia: „c6” (jesteś tu?), „6 3mendo” (jesteś okropny). Innym przykładem może być zastąpienie grupy spółgłoskowej „ch” spółgłoską „k”. Ponadto w zdaniach: „Kocham Cię”/”Bar-dzo Cię kocham” używa się akronimów takich jak: „tvb”/”tvb”. Kolejnym zastąpieniem, które często można zaobserwować, dotyczy symbolu mnożenia („x”). Ten znak jest używany zamiast przyimka „per” (dla, żeby), może również uczestniczyć przy tworzeniu pełnych słów,

np. „però” (jednak) skraca się do „xò” albo „xo” (przeważa zapis bez akcentu nad samogłoską), również bardzo często używany przez Włochów przysłówek „perché” zapisuje się następującą sekwencją „xke”. Ponadto pierwsze trzy osoby od czasownika „mieć” w czasie teraźniejszym tracą początkową „h” („o”, „ai”, „a”). Istnieją również skróty dotyczące czasowników jak np.: iść, czekać, pytać. W tych przypadkach zazwyczaj zapisuje się tylko ich pierwsze trzy litery. Trzeba dodać, że te akronimy dotyczą form odmienionych jak i czasowników w bezokoliczniku, np.: „c ved dp?” (Widzimy się później?) Oto pewne przykłady zdań, które

możemy napotkać: „Ciao cm stai t dom se 6 lib x and dp al cine-ma cn me.” (Cześć, jak się masz? Pytam Ciebie czy jesteś wolny, żeby pójść później do kina ze mną), „Qnd vieni c ved dp?” (Kiedy wpadniesz? Widzimy się później?), „Cs fai xke nn risp.” (Co robisz? Dlaczego nie odpowiadasz?).

Myślę, że warto poznać tę mowę SMS-ów, ponieważ należy ona do innego rejestru językowego. Dla każdego filologa jest wskazane poznanie nie tylko wysokich rejestrów, ale również tych niskich. Poza tym, co zrobicie, jeśli pewnego dnia zdarzy się Wam otrzymać wiadomość tego rodzaju?

„Xke nn mi cap?”: Il linguaggio degli sms

Krzysztof Dębowski

Come potete immaginare pure in italiano esiste il linguaggio degli sms. Nello studio della lingua, bisognerebbe approfondire anche questo codice linguistico che è usato di frequente ad esempio su Internet.

Vediamone alcuni esempi: si usa moltola cifra „1” al posto dell'articolo indeterminativo „un/una” o anche in altri casi come „qlc1” che sta per „qualcuno”, „nes1” per „nessuno”. L'uso del numero „6” è interessante perché sostituisce la parola „sei” (la seconda persona dell'indicativo presente del verbo „essere”) come in questi casi: „c6” che si legge „ci sei” oppure „6 3mendo” al posto di „sei tremendo”. Un'altro esempio che vorrei evidenziare è la sostituzione del gruppo consonantico „ch” con la singola consonante „k”. Nelle frasi come – „ti voglio bene”/”ti voglio tanto bene” -, inoltre, si usano gli acronimi consonantici: „tvb”/”tvb”. Un'altra sostituzione che ricorre spesso è quella del simbolo della moltiplicazione („x”). Questo segno viene usato

al posto della preposizione „per”, sia in posizione isolata sia per formare una parola intera come „però” che diventa „xò” o „xo” (prevale la forma senza accento), e anche nell'avverbio, molto usato dagli italiani, „perché” che di solito è scritto „xke”. Le prime tre persone singolari del verbo „avere”, inoltre, coniugate nell'indicativo presente tendono a perdere la propria „h” (‘o’, ‘ai’, ‘a’). Esistono anche le sigle ad indicare i verbi come ad esempio: andare, aspettare, domandare. In questi casi, di solito, vengono scritte solo le prime tre lettere. Bisogna aggiungere che questi acronimi possono riguardare sia gli infiniti che i verbi coniugati, ad esempio: „c ved dp?” (ci vediamo dopo?). Ecco alcuni esempi di frasi che si posso incontrare: „Ciao cm stai t dom se 6 lib x and dp al cinema cn me.” (Ciao, come stai? Ti domando se sei libero per andare dopo al cinema con me.), „Qnd vieni c ved dp?” (Quando vieni, ci vediamo dopo?), „Cs fai xke nn risp.” (Cosa fai? Perché non rispondi?).

Penso che valga la pena conoscere il linguaggio degli sms perché appartiene ad un altro registro linguistico e per ritenersi bravi in una lingua straniera sarebbe preferibile avere padronanza sia dei registri alti (e della lingua cosiddetta „standard”) sia di quelli più bassi. E poi, cosa potreste fare un giorno ricevete un messaggio del genere?

Le sigle principali:	L'equivalente di:
ki	chi
ke	che
xo	però
cs	cosa
rit	ritardo
prg	prego
grz	grazie
o	ho
ai	hai
a	ha
xk	perché
t	ti
c	ci
v	vi
tt	tutto/a/i/e
cm	come
dv	dove
dp	dopo
qnd	quando
and	andare
asp	aspettare (o le forme coniugate)
dom	domanda /domandare (o le forme coniugate)
1	un / una
6	sei

Ma xkè nn possiamo volerci tt bene? xkè c'è tutta questa ...
<https://it.answers.yahoo.com/question/index?qid...>

Ragazze, secondo voi xkè una collega racconta a tt (anke ...
<https://it.answers.yahoo.com/question/index?qid...>

Xk tt dikono k hp è mejo di twilight? - Yahoo Answers
<https://it.answers.yahoo.com/question/index?qid...>

5 kwi 2014 - Tutti dicono che Harry Potter è meglio di Twilight semplicemente perché Harry Potter ... 1) "nn ho letto hp ma ho visto tt i film in tv, twilight ho letto i libri e visto i film" Ho tredici anni le abbreviazioni con la k e cs csi le ho lasciate appena sono ...

Perché le ragazze sono tutte s'tronze?
 Ciao a tt!lvoi cs fareste se.....?
 Xkè mi va tt stortoooooooooooooooooo?
 Ciao a tt sto giocando a metin2 e mi chiamo proxysura vorrei ...

„Bd później jetk”, czyli o języku SMS-ów

Krzysztof Dębowski

Jak możecie sobie wyobrazić, również w języku włoskim istnieje język SMS-ów. Wykorzystuje się do tego specjalny kod językowy, który spotyka się często np. w Internecie.

Często używa się jedynek zamiast rodzajników nieokreślonych stawianych przed rzeczownikiem („un”/”una”). Innymi przypadkami użycia mogą być: „nes1” (nikt), „qlc1” (ktoś). Warto zwrócić uwagę na interesujące

Czerwona i tłusta

Aleksandra Sowińska

Bolonia, stolica Emilii – Romanii, jedne-go z największych regionów we Włoszech, jest nazywana „uczoną, tłustą

i czerwoną”. „Uczoną”, ponieważ właśnie w tym mieście założono w 1088 roku jeden z pierwszych europejskich uniwersytetów, który działa do dzisiaj, i na którym studiuje blisko sto tysięcy studentów. „Czerwoną” ze względu na ar-

chitekturę i zabudowę miejską: budynki w centrum Bolonii wykonane są z czerwonej cegły, co daje wspaniały, oryginalny efekt. Wreszcie „tłusta”, ponieważ w Bolonii jada się naprawdę wspaniałe. Co prawda niektórzy twierdzą, że



ItaliAMO przy stole



przydomek „tłusta” powstał właśnie dlatego, że w tym mieście NIE jada się dobrze, lecz nie należy dawać im wiary.

Podobno tradycje kuchni bolońskiej związane są z obecnością w mieście wielu studentów i profesorów z innych krajów i innych regionów Italii. Każdy z nich przywiózł do Bolonii swoje własne tradycje, dzięki czemu kuchnia bolońska jest dzisiaj tak zróżnicowana.

Jednym z symboli kuchni bolońskiej, ale także bardziej ogólnie kuchni regionu Emilia – Romagna, jest oczywiście sos boloński, zwany też ragu. Ten prosty sos, robiony na bazie mielonego mięsa wołowego lub wieprzowego, koncentratu pomidorowego, cebuli, selera i marchewki, w świecie znany jest pod nazwą „spaghetti po bolońsku”, co jednak nie jest do końca poprawne. W rzeczywistości bowiem makaron typu spaghetti nie pochodzi z regionu Emilia – Romagna. W Bolonii sos boloński jada się raczej z makaronem typu tagliatelle, czyli wstążki (wstążki po bolońsku) lub z lazanią z pieca (lazanie po bolońsku). Oficjalny przepis na ragu został złożony w 1982 roku w Izbie Handlu, Przemysłu, Rolnictwa i Rzemieślnictwa, co ma zagwarantować należyty szacunek dla tej tradycji gastronomicznej regionu. Należy jednak podkreślić, że istnieje także inny rodzaj lazanii, które mogą mieć także kolor zielony: w celu otrzymania go dodaje się do makaronu odrobinę drobno pokrojonego szpinaku. Przygotowane w ten sposób lazanie nazywają się „zielone lazanie po bolońsku”.

Jak zostało wcześniej zaznaczone, sos boloński powinien być spożywany z makaronem typu wstążki. Przygotowanie tego rodzaju makaronu domowym sposobem nie jest pro-

ste: bolońska Izba Handlowa określa nie tylko składniki, z których wstążki powinny być zrobione (wyłącznie jajka i mąka!), ale także ich rozmiar: w postaci surowej powinny mieć szerokość 7 milimetrów, zaś po ugotowaniu 8 milimetrów. Bolońska legenda głosi, że wstążki po raz pierwszy zostały przygotowane z okazji zaślubin Lukrecji Borgii - kucharz, który je wykonał, inspirował się długimi, złocistymi włosami Lukrecji. Włoska nazwa tego rodzaju makaronu pochodzi od słowa „tagliare”, co oznacza „kroić”.

Innym symbolem tradycji gastronomicznej tego regionu są oczywiście tortellini. Jak mawia legenda, mają one kształt pępka bogini Wenus. Oryginalna receptura mówi o nadzieniu wykonanym z różnych rodzajów mięsa (szynka, mortadela bolońska, połówka wieprzowa), do czego dodaje się parmezan, jajka i gałkę muszkatołową. Tradycyjnie tortellini podaje się w rosole z kapłona lub z kury (w niektórych regionach jest to tradycyjna potrawa bożonarodzeniowa), niekiedy jednak jada się je w wersji skromniejszej, na przykład w rosole na kościach i z odrobiną śmietany. Tortellini stanowią także bazę bardziej skomplikowanego dania, nazywanego „timballo”: zostają zapieczone z mozzarellą, sosem pomidorowym, grzybami i bakłażanami. Istnieją także tortellini na słodko, na przykład z nadzieniem czekoladowym lub wykonanym z marmolady.

Jeśli chodzi o drugie dania, nie można pominąć kotleta po bolońsku, który wykonany jest z kawałków cielęciny. Mięso zanurza się w jajku, następnie w startym parmeżanie i bułce tartej, a później smaży się na maśle, z dodatkiem cebuli. Na podsmażone kawałki kładzie

się plasterki szynki i sera (na przykład grana padano) i podlewa się je odrobiną rosolu. Zgodnie z tradycją kotlet po bolońsku jada się z sosem pomidorowym. Warto także wspomnieć o daniu rybnym, czyli o tuńczyku po bolońsku. Kawałki tuńczyka zostają ugotowane w sosie przyrządzonym z cebuli, czosnku, selera, marchewki i pietruszki.

Jako dodatek można natomiast zamówić omlet po bolońsku z cebulą: ubija się żółtka jajek z mąką, parmezanem, octem i gałką muszkatołową, a następnie dodaje się pianę z białek i zrumienione na maśle plasterki cebuli.

Na koniec należy przypomnieć także bolońskie słodkości. Najsłynniejszym z nich prawdopodobnie jest „certosino” bolońskie, nazywane także „panspeziale” (co można przetłumaczyć jako specjalny chlebek, biszkopt), czyli tradycyjny bożonarodzeniowy przysmak, przygotowany z mąki, miodu, kandyzowanych owoców (na przykład cytryny), migdałów, orzechów piniowych, ziarenek anyżu, cynamonu i płynnej czekolady. Jest to receptura średniowieczna, a jej nazwa pochodzi prawdopodobnie z czasów, kiedy ciasto przygotowane było przez... aptekarzy (wtedy nazywanych „specjalistami”). Oryginalny przepis został w 2003 roku złożony w Izbie Handlu, Przemysłu, Rolnictwa i Rzemieślnictwa.

Jest rzeczą oczywistą, że niektóre przysmaki bolońskie, na przykład tortellini albo lazanie, znane są także w Polsce. Ale żeby poznać ich prawdziwy smak, po prostu trzeba pojechać do Bolonii: tylko w miejscu, gdzie narodziły się te przysmaki i gdzie od lat przechowuje się oryginalne przepisy, wszystkie te potrawy mają dokładnie taki smak, jaki powinny mieć.

Come detto prima, la salsa alla bolognese tradizionalmente dovrebbe essere mangiata con le tagliatelle. Preparare questo tipo di pasta in casa non è facile: la Camera di Commercio bolognese ha “codificato” non solo gli ingredienti con i quali devono essere fatte le tagliatelle (solo con farina e uova!), ma anche la loro larghezza: 7 mm da crude, 8 mm da cotte. Secondo la leggenda bolognese, le tagliatelle furono preparate per la prima volta per il matrimonio di Lucrezia Borgia. Un cuoco bolognese le creò dopo aver visto i capelli lunghi e dorati di Lucrezia. Il nome invece deriva dal verbo “tagliare”.

Un altro simbolo della tradizione gastronomica della regione sono ovviamente i tortellini. La leggenda narra che hanno la forma dell’ombellico della famosa dea, Venere. La ricetta prevede vari tipi di carne da usare come ripieno (lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella di Bologna) più parm+igiano reggiano, uova e noce moscata. Tradizionalmente i tortellini vengono serviti con in brodo

ItaliAMO a tavola



di cappone o di gallina (in vari regioni italiane questo piatto si mangia per Natale), però è possibile mangiarli anche con brodo più povero (per esempio di dado) e con una piccola quantità di panna. I tortellini sono utilizzati anche per preparare un piatto decisamente più ricco, cioè il timballo; i tortellini vengono cotti in forno con mozzarella, formaggio, sugo di pomodoro, funghi, melanzane. Esistono delle variazioni dolci del tortellino, ad esempio con ripieno di marmellata o di cioccolata.

Per quanto riguarda i secondi, non si può dimenticare la cotoletta alla bolognese, che viene preparata con fettine di vitello. La carne è immersa nell’uovo sbattuto, con delle scaglie di parmigiano reggiano, impanata e fritta nel burro con della cipolla. Successivamente le cotolette vengono coperte da fettine di prosciutto crudo, formaggio fuso (ad esempio grana padano) e ammorbidite con un pochino di brodo. Tradizionalmente, la cotoletta si mangia con la

salsa di pomodoro. Si potrebbero menzionare anche un piatto a base di pesce, ovvero il tonno alla bolognese. Le fette di tonno vengono cotte in una salsa preparata di cipolla, aglio, carota, sedano e prezzemolo.

Come contorno invece possiamo assaggiare la frittata alla bolognese con le cipolle: tuorli di uovo vengono montati con farina, parmigiano reggiano, aceto, noce moscata, albumi montati a neve e cipolle rosolate in burro.

Alla fine dobbiamo ricordare anche qualche dolce bolognese. Il più famoso è probabilmente il certosino bolognese, detto anche il panspeziale, ovvero un dolce natalizio, preparato con farina, miele, frutta candita (ad esempio cedro), mandorle, pinoli, semi di anice, cannella e cioccolato fondente. È una ricetta medievale, il nome invece deriva probabilmente dai tempi in cui il dolce fu preparato dai farmacisti (cioè dai “specialisti”). La ricetta originale è stata depositata presso la Camera

di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura nel 2003.

È ovvio che alcune specialità bolognesi, come ad esempio i tortellini e le lasagne, siano conosciute anche in Polonia. Ma per conoscere il loro vero e proprio gusto, si deve andare a Bologna: nel posto dove sono nati questi piatti e dove da anni sono conservate le ricette originali, qui dove tutte le pietanze mantengono i sapori originali proprio come da tradizione.

Fonti:

<http://www.cookaround.com/cucina-regionale/cms/emilia-romagna/citta-e-zone/bologna>
http://guidaviaggionline.it/4760_emilia-romagna-cosa-mangiare/
<http://it.wikipedia.org/wiki/Bologna#Cucina>
<http://www.degustibo.it/cucina-bolognese/cucina-tipica-bolognese.html>

Glossario/Słowniczek	••••• dotta – uczona	••••• impanare – obtoczyć w bułce tartej
	••••• mattone – cegła	••••• fettina – plasterek
	••••• carne macinata di bovino – mielone mięso wołowe	••••• tuorli di uovo – żółtka
	••••• carne macinata di suino – mielone mięso wieprzowe	••••• montare uovo – ubić jajko
	••••• tritato – drobno pokrojony, poszatkowany	••••• uova montate a neve – jajka ubite na pianę
	••••• ombellico – pępek	••••• noce moscata – gałka muszkatołowa
	••••• ripieno – farsz, nadzienie	••••• cedro – cytron
	••••• cappone – kapłon	••••• semi di anice – ziarenka anyżu
	••••• brodo di dado – rosół na kościach	••••• cannella – cynamon
	••••• lombo di maiale – połówka wieprzowa	••••• pietanza - danie
	••••• uovo sbattuto – rozbełtane jajko	

„Orient Express”, czyli pociąg w nieznane Justyna Orlik

Najbardziej szare osiedle w Łodzi, blokowiska znacznie oddalone od centrum miasta. Monotonną przestrzeń wielkiej płyty przecina cienka wstążka kolejowej trakcji, a przy niej mała stacja — Łódź Żabieniec. Niewielki, niepozorny budynek, zamknięte kasy i ciemne przejście podziemne. Obok szły: Klub Restauracja „Orient Express”. Jak myślicie, co kryje się za wejściem? Chiński bar? Domowe obiady? Menu podróźnicze w postaci mrożonych zapiekanki i gumowych hamburgerów? A może, skoro to klub, szeroko pojęte imprezy okolicznościowe? Nic z tych rzeczy – otóż za drzwiami tegoż lokalu przywita Was rodowity Sardynczyk (właściciel restauracji), który zaproponuje Wam najprawdziwsze dania włoskiej kuchni.

Oprócz „narodowości” serwowanej tam kuchni, zaskakuje tam przekonanie właściciela o zasadności lokalizacji jego lokalu. Twierdzi, że w centrum trudniej się utrzymać, bo tam lokali gastronomicznych jest bez liku, a ponadto istnieje mniejsza szansa na zdobycie stałych klientów. Jeśli natomiast klient przyjeżdża aż na Żabieniec, to znaczy, że smakują mu ser-

wowane dania i będzie tu wracał, a nawet poleci miejsce znajomym. Niezwykła strategia jak na Łódź (wszyscy chcieliby mieć lokal na Piotrkowskiej i to oczywiście w budynku od frontu, nie w bramie). Nie wszyscy nawet wiedzą, że w weekend można zamówić pizzę, o której nie ma ani słowa w menu. Właściciel nie zabiega o reklamę, nawet nazwą lokalu nie informuje, jaką kuchnię proponuje, stawia na pocztę pantoflową i rozwija interes. Mówi, że proces jest wolny, ale niekonwencjonalna strategia, jak na dzisiejsze czasy, działa.

„Orient Express”, ovvero il treno verso l'ignoto Justyna Orlik

Włókno grigiojaskrawe a Łódź, i condomini allontaniati sensibilmente dal centro della città. Lo spazio monotono della lastra in cemento viene diviso dal nastro sottile del tratto ferroviario, e vicino la piccola stazione — Łódź Żabieniec. Un piccolo, modesto edificio, le biglietterie chiuse e lo scuro sottopas-

saggio. E accanto un cartello: Club Ristorante „Orient Express”. Che ne pensate: cosa si nasconde dietro l'entrata? Un bar cinese? Una trattoria? Un menu turistico sotto forma di panini congelati o di hamburger di gomma? O forse – visto che si tratta di un club – uno spazio per feste di vario tipo? Niente del gene-

La rossa, la grossa

Aleksandra Sowińska

Bologna, il capoluogo dell'Emilia – Romagna, una delle regioni più grandi d'Italia, viene chiamata "la dotta, la grossa, la rossa". "La dotta" perché proprio in questa città fu fondata nel 1088 una delle prime università europee, l'Università di Bologna, che funziona fino ad oggi e ospita quasi 100 mila studenti. "La rossa" per l'architettura della città: molti edifici nel centro di Bologna sono di mattone di colore rosso il che dà l'effetto di particolare bellezza e originalità. In fine, Bologna viene chiamata "la grossa", perché si mangia davvero benissimo (anche se alcuni dicono che "la grossa" significa invece che NON si mangia bene... ma non credeteci!).

Si dice che le tradizioni della cucina bolognese siano legate alla presenza degli studenti e professori provenienti da altre regioni e da altri paesi. Ognuno di loro avrebbe portato a Bologna qualche tradizione propria e così la cucina bolognese diventò varia e mescolata.



ItaliAMO a tavola



re, perché dietro la porta del locale vi inviterà un sardo di nascita (il proprietario della ristorante) che vi offrirà i piatti più autentici della cucina italiana.

Tranne la „nazionalità” della cucina servita in questo posto, sorprende la convinzione del proprietario della corretta zona del locale. Afferma che è più difficile mantenersi in centro, perché ci sono tanti locali gastronomici e inoltre la possibilità di trovare clienti fissi è inferiore. Se invece il cliente viene addirittura a Żabieniec, questo significa che gli piacciono i piatti serviti e tornerà ancora, racconderà

persino il posto ai suoi amici. Questo è un approccio inconsueto per chi gestisce un locale a Łódź (si sa che tutti vorrebbero avere un locale che si affaccia sulla via Piotrkowska e naturalmente non dal retro ma dall'ingresso principale). Non tutti sanno che addirittura durante i weekend si può ordinare la pizza anche se non è riportata nel menu. Il proprietario non bada alla pubblicità, nel nome del ristorante non fa neanche riferimento alla cucina che propone; conta sul passaparola e sviluppa gli affari. Dice che il processo è lento, ma questa strategia così atipica per i nostri tempi, funziona.

Funziona perché io stessa mi sono trovata in questo posto proprio su segnalazione di miei conoscenti (che sono di Varsavia!). Ho mangiato un autentico piatto italiano (infatti, dovrei scrivere „mangiavo” — la porzione era così grande che non riuscivo a finirla), ho ascoltato con curiosità il racconto di questa strana strategia, della gestione del locale a Łódź (nota bene: una città da cui quasi tutti vogliono scappare a tutti i costi perché „qui non c'è niente da fare”) e vi raccomando, con questo piccolo articolo, il viaggio al grigio Żabieniec e in particolare alla sua piccola isola sarda!

Cannelloni *Olga Rodkiewicz*

Jeżeli jakimś cudem znudziło się Wam spaghetti i nie macie wystarczająco dużo czasu, żeby przygotować risotto, a mimo wszystko zjedlibyście coś z gatunku „cucina Italiana”, cannelloni będą idealną alternatywą na szybki i smaczny obiad! Te nadziewane rurki pochodzą z regionu Emilia-Romagna i smakują tak pysznie jak wyglądają!

Składniki:

- 25 dag makaronu cannelloni
- 50 dag mięsa mielonego
- 1 cebula
- 3-4 ząbki czosnku
- zioła, sól, pieprz
- 20 dag sera mozzarella
- puszka pomidorów

Sposób przygotowania:

1. Na oliwie z oliwek zeszklić pokrojoną cebulę i 3-4 ząbki posiekanego czosnku. Mięso podsmażyć.
2. Mięso połączyć z cebulą i czosnkiem, dodać zioła, doprowadzić do smaku.
3. Kiedy całość ostygnie, wbić jajo i zamieszać.
4. Rurki nadziać przygotowanym farszem, nie należy ich wcześniej gotować. Nadzienie należy wpychać do rurki przy pomocy małej łyżeczki tak, żeby były dość dokładnie wypełnione.
5. Naczynie żaroodporne lub formę do pieczenia wysmarować oliwą z oliwek i układać nadziane rurki jedna obok drugiej.
6. Całość połać sosem a następnie posypać serem.
7. Piekarnik nagrzać do 200 st C. Wstawić makaron, piec ok. 20-30 minut, wyjąć kiedy makaron będzie miękki.

Przepis na sos:

Na patelni podgrzać oliwę, dodać czosnek, po ok. 30 sekundach wlać pomidory. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować ok. 10 minut, aż nieco zgęstnieje. Dodać oregano oraz sól i pieprz do smaku.

Se per un qualsiasi motivo vi capita di essere stufo degli spaghetti e non avete abbastanza tempo per preparare un buon risotto, ma nonostante ciò vorreste mangiare qualcosa di italiano, i cannelloni saranno una bella alternativa per un pranzo buono e veloce! Questi tubi farciti vengono dall'Emilia-Romagna e hanno il sapore tanto buono quanto l'aspetto esteriore.

Gli ingredienti:

- 25 dag di cannelloni
- 50 dag di carne tritata
- 1 cipolla
- 3-4 spicchi di aglio
- erbe, sale, pepe
- 20 dag di mozzarella
- 1 lattina di pomodori

Preparazione:

1. Rosolate una cipolla affettata e aglio con olio d'oliva. Soffriggete la carne tritata.
2. Unite la carne tritata con cipolla e aglio, aggiungete le erbe e condite con sale e pepe.
3. Dopo che tutto si sarà un po' raffreddato, mettete un uovo e mescolatelo.
4. Farcite le cannelloni con la farcitura appena preparata. Per mettere la farcitura nella pasta aiutandovi con un cucchiaino.
5. Oliate un po' un recipiente refrattario oppure un stampo da forno e mettete i tubi fianco a fianco.
6. Coprite tutto con il sugo e poi spargete con il formaggio.
7. Scaldate il forno a 200 °C e cuocete la pasta in forno per 20-30 minuti. Tirate fuori quando la pasta sarà morbida.

Per sugo:

In una padella con olio d'oliva soffriggete uno spicchio d'aglio e dopo circa 30 secondi mettete anche i pomodori. Diminuite la fiamma e cuocete per altri 10 minuti circa, finché diventa denso. Aggiungete un po' di origano, sale e pepe.

