www.letrecorone.nl

DECEMBER 2017
No. 1

Occhio!

L'editoriale

PAROLA DELL'EDITORE

In deze editie hebben we gekozen voor een kerstthema. De feestdagen staan voor de deur en in zekere zin kunnen we daar niet helemaal om heen! Het eerste semester zit er alweer bijna op. Het was voor veel studenten de eerste kennismaking met de studie Italiaans. Voor een ieder zullen de ervaringen uiteenlopen. Voor diegenen die al over een zekere basis Italiaans beschikken, was bijvoorbeeld een vak als Taalvaardigheid erg goed te doen. Toch is dit niet voor iedereen het geval geweest. Een eerste introductie met een vreemde taal kan soms wat overdonderend zijn, helemaal als de colleges ook al vrij snel in de dienstdoende taal gesproken beginnen te worden.
Gelukkig is het cliché 'oefening baart kunst' wel enigszins van toepassing. De ervaring leert dat het even tijd kost om te wennen aan een nieuwe studie, een nieuw lesprogramma en vooral aan een nieuwe taal. Geloof deze redacteur maar op zijn woord dat alles vanzelf went. Een leercurve voor een vreemde taal heeft nu eenmaal veel ups en downs, maar loont uiteindelijk absoluut de moeite.
In deze eerste editie van 'Occhio' kun je een verslag lezen van Daan over de studiereis naar Bologna. Ook hebben we gevraagd of twee stagiares uit Italië, namelijk Alessandra en Veronica hun ervaringen in Nederland met ons wilden delen. Verder hebben wij aan onze docent Claudio di Felice gevraagd of hij iets wilde vertellen over de manier van kerst vieren in zijn geboortestreek, Abruzzo.
Dit en nog andere rubrieken vinden jullie in deze editie van 'Occhio!'

Locali Storici d'Italia®
Historical Places of Italy

QUALCOSA DI NUOVO

EERSTE EDITIE VAN DE JAARGANG '17–18

Het hoge woord is er dan toch uit. Als nieuwbriefcommissie tonen wij u met gepaste trots de eerste editie van 'Occhio!' sinds 2008! In de jaargang 2016-2017 is de studievereniging van de studie Italiaanse Taal en Cultuur aan de universiteit van Leiden weer uit de spreekwoordelijke dood opgestaan. Het heeft er toe geleid dat in huidige jaargang een nieuw bestuur zich heeft gevormd en bovendien er commissies in het leven zijn geroepen. Eén daarvan houdt zich bezig met het uitbrengen van een vierjaarlijks blad, waarin alle activiteiten en ontwikkelingen rondom de studie en studievereniging Le Tre Corone besproken worden.
De nieuwsbriefcommissie bestaat uit de volgende namen:

- Sophie de Groote
- Manon van Vegten
- Lucas Ruiter
- Myke Halbertsma
- Lusa Kaak

Het is ons streven om in de nieuwsbrief een tweetalige lay-out te hanteren. Dit wil zeggen dat we de keuze hebben gemaakt om bepaalde rubrieken helemaal in het Italiaans te schrijven, om anderen juist in het Nederlands te tonen. Aangezien dit onze eerste editie is, heeft elke rubriek ook een kleine uitleg over de inhoud.
Alhoewel dit de eerste editie betreft, zijn er in het afgelopen semester meer dan genoeg activiteiten geweest om over te schrijven! In november heeft de Kleine Studiereis naar Bologna plaatsgevonden, waarover Daan namens de Reiscommissie 'Il dipartimento dei Viaggi' een verslag heeft geschreven. In december hebben de Apericena, Le Tre Corone Got Talent en het Talengala plaatsgevonden én bovendien zal op 14 december het traditionele Cena di Natale zijn. Kerst staat immers voor de deur, iets waar veel van jullie naar uit hebben gekeken! Om jullie kloppende hartjes alvast klaar te stomen voor de feest- dagen is deze eerste editie van de nieuwsbrief tevens een Kersteditie!

We hopen met dit startschot een blijvende impuls af te geven. Het is het begin van een hervatte traditie die, met jullie medewerking, hopelijk nog lang zal blijven bestaan! Maar bovenal wensen we jullie veel leesplezier toe.

Grazie a tutti e ci vediamo presto

Namens de Nieuwsbriefcommissie,

Lucas

Buon Natale!









STUDIEREIS BOLOGNA

DOOR DAAN KESSENS

Van 16 tot 19 november hebben leden van Le Tre Corone een studiereis gemaakt naar Bologna. Deze reis is georganiseerd door de Reiscommissie 'Il dipartimento dei Viaggi' in samenwerking met het bestuur. Onderstaan een reisverslag van deze dagen, geschreven door onze enige echte 'Danilo' Kessens.

Afgelopen donderdag 16 november zijn we met een groep van 11 studenten afgereisd naar het schone Bologna, waar we ons weer konden verenigen met onze praeses. Om negen uur 's ochtends verzamelde de groep op Leiden Centraal om de verre reis naar de luchthaven van Eindhoven af te leggen. Na het lange wachten in de trein en in de bus, kwam uiteindelijk de verlossing: de lange wachtrij bij de veiligheids-controle op de luchthaven. Ondanks het feit dat we hier bijna een uur hebben gewacht, waren we nog op tijd voor onze vlucht met Ryanair. Niet lang hierna stonden we met onze voeten op Italiaanse bodem, toch een soort gevoel van thuiskomen. Vanaf de luchthaven van Bologna vertrokken we naar ons hostel, gelegen op een aantal minuten lopen vanaf het centraal station van Bologna. Nadat we klaar waren met de kamers te verdelen en nadat onze kamers hadden ingericht, vertrokken we te voet naar het centrum van de stad om alvast de hoogtepunten van de stad te bewonderen. Het was inmiddels donker geworden in de stad, maar gelukkig waren de hoogtepunten goed verlicht, wat ook een indrukwekkende dimensie gaf aan de gebouwen. Hoewel we veel wilden zien – en ook gezien hebben –, bleek al snel dat veel mensen toch wel moe waren van een dag reizen, waardoor we besloten de stadswandeling in te korten en eerder naar een restaurant gingen. Aangekomen bij het restaurant, konden we ons weer verenigen met onze praeses, la bella mamma, die met een Erasmusbeurs in Bologna studeert. Door het eten in dit restaurant bleek ineens waar een van de vier bijnamen van de stad vandaan komt. La Grassa, letterlijk de vette, slaat dan ook op de vele gerechten die hier vandaan komen, zoals tagliatelle, tortellini en niet te vergeten, ragù alla bolognese. Na het eten zijn we via het imposante Piazza Maggiore naar een gezellig restaurant gelopen waar we nog een drankje hebben gedaan voordat we terugkeerden naar het hostel.
De volgende dag stond het bezoek aan de Universiteit van Bologna op het programma. De universiteit hier is er niet zomaar een, maar het is namelijk de oudste van Europa, volgens sommigen zelfs de oudste van de wereld. Vandaar ook de tweede bijnaam La Dotta, de geleerde. Het was niet zomaar een bezoek aan de universiteit, maar een bezoek aan de opleiding Nederlands. Hier ontmoetten we de eerstejaars studenten Nederlands, met wie we samen een aantal activiteiten hebben gedaan om voor ons allen met een vreemde taal te oefenen. Zo hebben we bijvoorbeeld speeddates gehad in het Nederlands om elkaar beter te leren kennen, maar hebben we ook het spelletje Wie Is Het?! gedaan in het Italiaans. Na het college van de eerstejaars, kregen we een rondleiding door de faculteit van vreemde talen door de derdejaars studenten Nederlands. Hier aansluitend hebben we met alle studenten geluncht in een nabij restaurantje, waar we nog lang hebben nagepraat met de zeer enthousiaste studenten van de Nederlandse opleiding.
In de middag kregen we een keuze voorgelegd: wie mee wilde gaan naar de Pinacoteca Nazionale, een kunstmuseum, kon zich aansluiten bij een groepje wat hier graag heen wilde. Degenen die hier dit niet wilden, kregen deze middag de tijd om eventueel te shoppen, een drankje te doen, de locals te pesten o.i.d. Uiteindelijk zijn drie mensen naar de Pinacoteca Nazionale gegaan en de rest besloot nog een drankje te doen in een gezellig barretje.
's Avonds vertrokken we weer vanuit het hostel naar het centrum om, via een festival genaamd 'Cioccoshow', een restaurant op te zoeken. Na enige tijd gezocht te hebben, kwamen we uit bij een gezellig restaurant, waar het tot nog laat druk was. Hierna besloot een deel van de groep nog uit te gaan, terwijl een ander deel liever terugging naar het hostel om alvast te dormire.

Zaterdag was de dag dat het historisch centrum van de stad ontdekt zou worden, ditmaal bij daglicht. We begonnen onze tour bij de kerk met de naam Santo Stefano, die bekend staat vanwege het feit dat de kerk bestaat uit wel zeven [lees vier] kerken! Hierna bezochten we de Biblioteca dell'Archiginnasio, waar we ook een voormalig anatomisch theater konden betreden. Nu wel eenmaal zo dicht bij het Piazza Maggiore zaten, kon een bezoek aan de San Petronio, de grootste kerk van Bologna, niet meer missen. Nadat we allemaal de gelegenheid hadden gehad om alle pracht van deze imposante kerk te bewonderen, gingen we naar de Due Torri van Bologna; twee middeleeuwse torens die hoog boven de stad uitsteken. Hiervan hebben we de Torre degli Asinelli, de hoogste van de twee met 110 meter, beklommen. Bologna stond vroeger vol met dit soort torens, waar dan ook de derde bijnaam La Turrita, de getorende, vandaan komt.





SAPEVI CHE...

Bologna is één van de steden in Italië waar het communisme nog het sterkst te zien is. Dit kun je enerzijds zien als je door de straten loopt en alle leuzen op de muren ziet, die niet al te mals zijn voor het huidige bewind. Anderzijds kun je dit zien op de faculteiten van de universiteit. In Via Zamboni bevindt zich de faculteit van Letteren. Binnen vind je muren die beschilderd zijn met rode kleuren die de bekijker enthousiasmeren om deel te nemen aan verzet.
Een andere manier om het communisme te zien is door de kleur rood. Bologna wordt ook wel beschrevn als la città rossa; de rode stad. De kleur rood is overal waar je kijkt wel te vinden: de dakpannen op de huizen, de voorgevels van gebouwen of schilderingen op de muren. Er wordt gezegd dat de keuze voor deze kleur een bewuste was. Toen het communisme hoogtijd vierde zijn veel huizen herbouwd of herschilderd. Toch oogt het voor de bezoeker van de stad vooral als een fijn kleurenpalet van warmte. Dat er een ideologie achter zit, is voor veel toeristen vast onbekend.

Vanaf de toren heb je een prachtig uitzicht over de stad en omstreken. Nadat we bijgekomen waren van de vele trappen, gingen we op zoek naar een restaurant om te lunchen. Al snel was er een gevonden, alleen moesten we een half uurtje wachten voordat er een tafel vrij zou komen voor onze grote groep. Nu maakt dat ons uiteraard niet uit, toch weer een half uur extra om te shoppen! Het eten in dit restaurant was echt heerlijk en gaf ons weer genoeg kracht om de dag verder door te brengen. Meteen na de late lunch ging een groep naar de kerk genaamd San Michele in Bosco, gelegen op een heuvel net ten zuiden van het centrum. Vanaf deze plek kan je getuige zijn van een majestueuze zonsondergang, waarbij het laatste zonlicht valt over de monumentale skyline van Bolognezer centrum. Het andere deel van de groep besloot van het moment gebruik te maken door nog even te genieten van het ruime winkelaanbod in het centrum.
's Avonds hadden we afgesproken met een student Nederlands om gezellig met z'n allen te gaan borrelen, of zoals ze dit in Italië noemen: aperitivo. We gingen naar hetzelfde restaurant als waar we donderdagavond een drankje hebben gedaan. Hier kon je een drankje bestellen en kon je vervolgens langs een zeer uitgebreid buffet met verschillende snacks, zoals pizza, gebakken aardappels, salades, tosti's, piadina en vele andere lekkernijen. Verzadigd van de aperitivo zijn we teruggegaan naar het hostel, waar de mensen die uit wilden gaan de gelegenheid namen om zich op te kalefateren, terwijl er alvast een drankje en een hapje werden genuttigd in de men cave. Later die avond ging een deel van de groep de stad onveilig maken, en werd het uitgaansleven van Bologna onder de loep genomen – ook dat hoort bij de Italiaanse cultuur!
Zondag was het alweer de laatste dag in de stad, die ook wel gekenmerkt wordt als La Rossa, de rode, vanwege de vele rode daken die de stad kent, of vanwege misschien wel de politieke overtuiging van de lokale bevolking. Vandaag stond de wandeling naar het Santuario della Madonna di San Luca op het programma. Dit heiligdom ligt op een heuvel buiten de stad, maar ligt nog wel op loopafstand. Het was een toch wel intense wandeling naar boven, maar uiteindelijk hebben we de magnifieke kerk kunnen bewonderen, zowel van buiten als van binnen. Na deze zondagse wandeling, hebben we geluncht met een echte Napolitaanse pizza. Misschien niet heel erg typisch voor de Bolognezer keuken, maar zeker niet te missen in de Italiaanse gastronomie. Hierna kwam onze tocht door Bologna toch echt aan een einde en moesten we vertrekken naar de luchthaven om op tijd de vlucht naar Eindhoven te kunnen nemen.
Eenmaal teruggekeerd in ons oude vertrouwde, maar ook koude Nederland, namen we afscheid van elkaar en keken we nog terug op een intensieve, maar zeer geslaagde studiereis.





ESPERIENZE NELL'OLANDA

DA VERONICA E ALESSANDRA

Ieder semester beschikt de studie Italiaanse Taal en Cultuur over een stagiare uit het buitenland. Dit zijn, logischerwijs, over het algemeen Italianen. Zelf studeren deze stagiare de studie 'L'Italiano per stranieri': het verwerven van het Italiaans als vreemde taal voor buitenlanders. In deze rubriek vragen wij naar de ervaringen van Italianen in Nederland, in Leiden specifiek. In deze editie de ervaringen van twee stagiares, namelijk Veronica en Alessandra.

Alla scoperta dell'Olanda

Ai principi di ottobre è cominciata la mia esperienza olandese. Già conoscevo un po' il posto perché tre anni fa sono partita dall'Italia per un viaggio di due settimane attraverso Belgio ed Olanda e ne sono rimasta affascinata. Eccomi di nuovo qui! Questa volta posso trattenermi pù a lungo, sto seguendo un tirocinio, presso l'Università di Leiden, sulla didattica dell'Italiano come lingua straniera. E' un' esperienza molto positiva, sia dal punto di vista formativo che umano, sto imparando tante cose che mi saranno utili sul profilo professionale.

Ho visitato diverse città olandesi ed ho conosciuto anche gente del posto. Quello che mi colpisce di questo Paese è l'atmosfera di calma e serenità che ho percepito immediatamente e che si manifesta anche attraverso le persone che non sembrano mai arrabbiate, in Italia invece può capitare di incontrare per strada qualcuno con il broncio, persone che magari hanno trascorso una brutta giornata per qualunque ragione, ad esempio perché sono rimaste bloccate nel traffico per andare a lavoro e non nascondono il loro stato d'animo. E'pur vero che la passionalità degli italiani è rinomata! Siamo un popolo espressivo, basta pensare alla gestualità nel parlare.

Ho anche l'impressione che le città italiane siano più rumorose, ma anche più colorate. Quando qualcuno mi domanda se c'è qualcosa che mi manca dell'Italia mi viene naturale rispondere che mi mancano i suoi colori. Tuttavia sono affascinata anche dai colori delle città olandesi che mi trasmettono una piacevole sensazione di mistero.

Eccoci arrivati al tasto dolente per un italiano in Olanda, di cosa starò parlando? Ovviamente del cibo, in Italia è qualcosa di sacro e l'attività culinaria un'arte. Ahimè qui non ci sono gli stessi ingredienti! Ecco un esempio eclatante, un mesetto fa ho preparato una zuppa per me e un amico olandese, ho utilizzato diverse verdure e legumi, ero così orgogliosa quando l'ho servita a tavola, ma non appena l'ho assaggiata mi sono resa conto che qualcosa non aveva funzionato, in altre parole la zuppa non aveva alcun sapore. Ero incredula! Tutta quella dedizione nel preparala! Così ho facilmente realizzato che quelle verdure, comprate al supermecato, erano "finte" e che l'olio che uso in Italia fa la differenza. Anche se può risultare scontato devo dire che mi manca il mangiare bene del bel Paese.

Degli olandesi apprezzo molto l'organizzazione, la gentilezza e la schiettezza, credo sia davvero un bel popolo! Per quanto riguarda l'organizzazione ho notato che hanno tutto ben programmato per evitare i rischi, insomma seguono il copione alla lettera invece in Italia ci piace improvvisare.

Se prendessi le caratteristiche migliori degli italiani e quelle degli olandesi e le utilizzassi come ingredienti per la mia prossima zuppa, sono sicura che verrebbe davvero squisita!

Intanto mi godo questa avventura!

Veronica G.





ESPERIENZE NELL'OLANDA

DA VERONICA E ALESSANDRA

Esperienza a Leida

Ho avuto la fortuna di fare il tirocinio del Master in Didattica dell'Italiano L2 al dipartimento di Studi Umanistici dell'Università di Leiden. Anche se si è trattato di uno stage breve, è stata un'esperienza straordinaria, che mi ha arricchito sia dal punto di vista umano sia dal punto di vista professionale. Mi sono trovata molto bene con il professore e con gli allievi, anche se avrei voluto conoscerli di più.
Ho frequentato le lezioni del primo e del secondo anno del corso di laurea in Lingua e Cultura Italiana dal martedì al giovedì, e del corso interfacoltà di lingua Italiana. Ho imparato molto osservando le metodologie e le tecniche di insegnamento dell'esperto professor Odelli. Inoltre ho avuto la possibilità di svolgere lezioni di tutoraggio individuale, di preparare materiale didattico e attività per destinatari specifici, e di essere attivamente coinvolta durante le lezioni in classe.
Le differenze che ho notato rispetto al sistema universitario italiano sono tante. Innanzitutto in Italia non è possibile essere iscritti contemporaneamente a due corsi di laurea differenti, ma ci si può iscrivere ad un altro corso di laurea solamente quando si è terminato il primo. Inoltre gli esami nelle università italiane sono per la maggior parte orali, mentre all'Università di Leiden sono scritti.
Le attività progettuali che vengono esposte in classe costituiscono un altro elemento di differenza: in Italia hanno cominciato ad essere utilizzate solamente da pochi anni, e non in tutte le facoltà. Un aspetto delle modalità di lavoro da parte degli studenti che mi è piaciuto molto ma che purtroppo in Italia non viene valorizzato, è la costante presenza di attività di gruppo. La collaborazione tra studenti è fondamentale per facilitare l'apprendimento della disciplina.
Infine il rapporto tra studenti e professori in Italia è molto più formale rispetto a quello che ho sperimentato all'Università di Leiden.

Alessandra

Le Nostre Esperienze

Als studenten hebben wij de aanwezigheid van zowel Alessandra en Veronica zeer gewaardeerd. Het is altijd leuk om met échte Italianen de taal te spreken, maar nog leuker is het om via een persoon een wat betere kennis van de cultuur op te doen. Wat ons vooral is blijgebleven, is de editie van Le Tre Corone Got Talent van donderdag 7 december. Alessandra vond het zo jammer dat ze niet meer in Nederland was op moment van uitvoering dat we een live verbinding met haar hebben gemaakt. Via een livestream zagen we hoe ze begeleid werd door een gitarist, en vooral hoe Alesandra de sterren van het dak zong.

Veronica en Alessandra, heel erg bedankt voor jullie komst en hopelijk tot ziens!

LE TRE CORONE
ITALIAANSE TAAL & CULTUUR
UNIVERSITEIT LEIDEN

DI DOV'È?

DA CLAUDIO DI FELICE

Om onze docenten wat beter te leren kennen, vragen wij in deze rubriek steeds één van onze docenten om wat te vertellen over zijn of haar geboortestreek. Welke gebruiken zijn typisch voor deze streek? En wat zijn de dingen die de docent(e) het meeste mist uit deze streek? Aangezien deze editie een kerstspecial is, hebben wij ditmaal gevraagd hoe kerst gevierd wordt in de geboortestreek van de docent. Ditmaal is het woord aan signore Claudio di Felice, afkomstig uit Abruzzo.

Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi. È un proverbio molto noto agli italiani e spiega bene quanto sia importante per loro questa ricorrenza. Di certo è la festa delle tradizioni familiari, che sono varie perché ciascuna famiglia ha le proprie ritualità.
La mia rispetta la tradizione abruzzese di festeggiare la Vigilia di Natale, il 24 Dicembre, occasione per la prima delle riunioni natalizie, che terminano con l'Epifania il 6 gennaio (l'Epifania tutte le feste porta via, altro proverbio). In cosa consiste questa tradizione? Si mangia! Una cena anticipata alle 18, non si pranza quel giorno, composta da nove portate, numero sacro e beneaugurante. Si mangiano piatti antichi come le sardine dissalate con peperoni secchi fritti, il brodo con cardo, la pasta con tonno, il baccalà in pastella. Ci possono essere varianti, ma le portate devono essere nove. Niente carne nel rispetto della tradizione cattolica, che nel medioevo ha contrapposto la carne al pesce, come alimento privilegiato a cui rinunciare nei periodi di penitenza.
Dopo la cena si rispetta il rito della messa di mezzanotte. Il campanile inizia a suonare quando si è ancora al tavolo. Allora tutti si affrettano a prepararsi, a mettere i vestiti comprati per l'occasione e a scappare in chiesa, magari sotto una nevicata. Da bambino andavo volentieri in chiesa per cantare nel coro e ammirare il presepe della parrocchia. Non vedevo l'ora di tornare a casa sperando di trovare il regalo di Babbo Natale sotto l'albero. Talvolta non c'era e deluso passavo la notte nel dormiveglia per sentire l'arrivo di Babbo Natale. Puntualmente, non lo sentivo ma il regalo mi aspettava comunque ed era proprio quello che avevo chiesto nella letterina. Quanta felicità!
Cosa si fa il giorno di Natale? Domanda retorica: si mangia! Il pranzo del 25 dicembre è forse il momento più rituale accanto alla cena di fine anno. Si spende buona parte della giornata in famiglia mangiando di tutto, anche se tutti sono a dieta (ingrassante), scambiandosi regali e facendo giochi da tavolo fino a sera. Lo scorso anno ho vinto anche molti soldi a tombola con grande gelosia dei parenti.
Anche il 27 è un giorno di festa, dedicato a Santo Stefano. È occasione per un nuovo pranzo familiare, questa volta esteso anche a zii e cugini. Ma ci si alza prima dal tavolo per fare nel pomeriggio una passeggiata al mare o in montagna o per andare al cinema. Io detesto i film natalizi, i cosiddetti cine-panettoni, e le lunghe file ai multisala, preferisco la pace del mio piccolo paese e una birra con gli amici di sera per pianificare cosa si farà a Capodanno: veglione, concerto in città o festa in casa? Il dilemma di sempre, e intanto un altro anno se ne va…

~ Di Felice







RICETTE MERAVIGLIOSE

Dat de studenten Italiaans veel talent binnen de gelederen hebben, is inmiddels wel bekend. Op menig LTC Got Talent avond hebben we mogen genieten van elkaars muziek, hetzij instrumentaal of gezongen. Echter is er onlangs nóg een talent bijgeschreven op de lange lijst der competenties. Donderdag 30 november vond er een Apericena plaats. Om bij te komen van de colleges en vooral om met elkaar bij te praten, was er een activiteit georganiseerd. Iedereen zou zelf wat hapjes klaarmaken om vervolgens van elkaars kooksels te kunnen genieten. Ergens op tafel circuleerde een bak met tiramisù. Nu is het gerecht een onmiskenbare klassieker in de gastronomische wereld en daarmee waren de verwachtingen hoog gespannen. Wie was zo gedurfd geweest om zich te wagen aan het maken van dit klassieke gerecht? Al snel bleek dit onze enige echte Daan Kessens te zijn geweest. Aangezien Daan actief is in zowel de activiteitencommissie als in de reiscomissie, was hij bekend bij zowel lid als bestuur. Gespannen namen we de eerste hap... En we stonden perplex. Er stond niet zomaar een bakje ongeïnspireerde room, voor ons, nee, er stond een gastronomisch hoogstukje. Smekend stortten de aanwezigen zich op Daan om alsjeblieft het geheim van het gerecht prijs te geven. Daan weigerde trots. Hij was op de hoogte van de kwaliteit van zijn huzarenstukje, maar het recept was al jarenlang binnen de familie Kessens. Generatie op generatie was het recept overgedragen tot het uiteindelijk Daan had bereikt. ‘Maar’, zo sprak Daan, ‘het zou onterecht zijn om de rest van de wereld dit stukje genot te ontzeggen.’ Zo gezegd zo gedaan. Daan beloofde zijn recept in te sturen naar Le Tre Corone, zodat deze het de wereld in kon helpen.
Dames en heren, zie hier het eeuwenoude Kessens recept voor tiramisù!

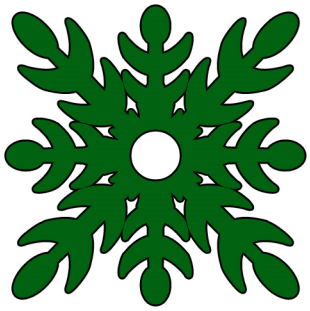
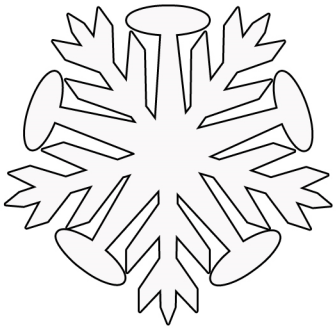
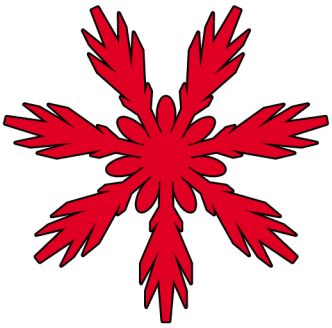
Ingredienti:
- 125 millilitri panna
- 75 grammi zucchero semolato bianco
- 4 uova
- 500 grammi mascarpone
- Circa 5 cucchiai Disaronno
- 200 millilitri caffè espresso
- 175 grammi savoiardi
- 1 cucchiaio cacao amaro

Prima monta la panna con 1/5 parte dello zucchero semolato in una ciotola finché sia panna semi-montata, quindi un composto più spumoso. Separa i tuorli delle 4 uova dall’albume. Non devi usare l’albume. Monta i 4 tuorli con il resto dello zucchero semolato in una altra ciotola finché sia una mescolanza cremosa. Poi mescola il mascarpone con la mescolanza dei tuorli e lo zucchero e dopo mescola anche la panna con questa mescolanza.
Mescola il liquore con il caffè. Poi intingi la metà dei savoiardi nel caffè e metti questi in una teglia. Dividi la metà della mescolanza sopra la metà dei savoiardi. Poi metti la altra metà dei savoiardi sopra la mescolanza e finalmente dividi la altra metà della mescolanza sopra il resto. Lascia riposare il tiramisù in frigorifero per almeno due ore.

Quando servirai il tiramisù, spolverizza sopra il tiramisù il cacao amaro.

Si può conservare questo tiramisù al massimo 1 giorno.



CANZONI TRADOTTI

DA RACHEL, SOFIE E MANON

I don't want a lot for Christmas	Non vorrei molto per Natale
There is just one thing I need	Di solo una cosa ho bisogno
I don't care about the presents	Non mi interessano i regali
Underneath the Christmas tree	Sotto l'albero di Natale
I just want you for my own	Io voglio soltanto te
More than you could ever know	Più di potresti sapere
Make my wish come true oh	Realizza il mio sogno più
All I want for Christmas is you	Il mio desiderio sei tu
I don't want a lot for Christmas	Non vorrei un sacco per Natale
There is just one thing I need, and I	Di solo una cosa ho bisogno, (e io)
Don't care about the presents	Non mi interessano i regali
Underneath the Christmas tree	Sotto l'albero di Natale
I don't need to hang my stocking	Non ho bisogno di appendere la calza
There upon the fireplace	Li sul caldo camino
Santa Claus won't make me happy	Babbo Natale non mi renderà felice
With a toy on Christmas day	Con un regalo per natale
I just want you for my own	Voglio soltanto te
More than you could ever know	Più di potresti sapere
Make my wish come true	Realizza il mio sogno più
All I want for Christmas is you	Il mio desiderio sei tu
I won't ask for much this Christmas	Non chiederò tanto quest Natale
I won't even wish for snow, and I	Non desidero nemmeno la neve
I just wanna keep on waiting	Vorrei aspettarti solamente
Underneath the mistletoe	Sotto il vischio verde
I won't make a list and send it	Non farei una lista che mando
To the North Pole for Saint Nick	Al Polo Nord per Babbo Natale
I won't even stay awake	Non voglio restare sveglia
To hear those magic reindeer click	Per sentire le magiche renne
'Cause I just want you here tonight	Perché vorrei stare insieme a te
Holding on to me so tight	E voglio che mi abbracci forte
What more can I do	Che cosa potrei fare di più?
Oh, Baby all I want for Christmas is you	Oh Baby, il mio desiderio sei tu
All the lights are shining	Tutte le luci brillano
So brightly everywhere	In tutto il mondo
And the sound of children's	E i rumori dei bambini
Laughter fills the air	Le risate che ci riempiono




And everyone is singing	E tutti cantano
I hear those sleigh bells ringing	Sento le campane della slitta
Santa won't you bring me	Babbo perché non potresti portarmi
The one I really need	La persona di cui ho bisogno
I don't want a lot for Christmas	Non vorrei molto per Natale
This is all I'm asking for	Questo è tutto che desidero
I just wanna see my baby	Voglio solo vedere il mio ragazzo
Standing right outside my door	Che sta davanti la mia porta
I just want you for my own	Vorrei che sia solo mio
More than you could ever know	Più di potresti sapere
Make my wish come true	Realizza il sogno più
Baby all I want for Christmas is you	Baby, il mio desiderio sei tu
All I want for Christmas is you, baby	Tutto quello che desidero sei tu

SUL DIPARTIMENTO

In deze rubriek behandelen wij steeds een onderwerp dat gelineerd is aan de opleidingszaken. Zo houden wij jullie op de hoogte van wat er achter de schermen zich allemaal afspeelt binnen het departement van Italiaanse Taal en Cultuur. Deze week laten we jullie kennis maken met de Opleidingscommissie, beter bekend als het OLC.

OLC: wat doet het en waarom is het belangrijk voor jou?
OLC staat voor Opleidingscommissie, iedere studie heeft er een. De commissie wordt vertegenwoordigt door een aantal studenten en een aantal docenten, samen overleggen zij over de kwaliteit van het onderwijs. Dit jaar zijn de studentleden Ivana (3e-jaars) en Manon (2e-jaars). Jij zal ze tegenkomen tijdens de evaluaties van vakken en tentamens, waarin jij je mening over een vak kan geven. Maar als je andere klachten of opmerkingen hebt over bepaalde vakken of de manier van lesgeven, dan kan je dit ook doorgeven. Zo kan de OLC erover discussiëren en kan er eventueel een verandering aan het Opleidingsbestuur voorgelegd worden (het Opleidingsbestuur neemt de uiteindelijke beslissing). Ook wij, studenten, hebben ons aandeel in de studie, aarzel dus niet met klachten of opmerkingen!

Voor verdere vragen of klachten/opmerkingen: ivana.serafino@ziggo.nl en manonvanv@gmail.com

C'ERA UNA VOLTA...
DA JONATAN WIRIX-SPEETJENS

Nederlanders zijn er ontzettend goed in om zich in Italië lekker Hollands te gedragen. Een cappuccino bestellen om 21:00 's avonds, klagen bij de kok dat de Pasta in Brodo een bouillonsoepje blijkt te zijn, gek opkijken dat je om 14:00 geen lunch kunt eten om jezelf vervolgens op te winden… Je kunt het zo gek niet bedenken. In deze rubriek komt steeds een lid van onze vereniging naar voren om een dergelijke ervaring in Italië te delen. Ditmaal is het woord aan onze enige echte Jonatan, assessor en waarnemend praeses!

C'era una volta che durante il mio scambio d'Erasmus avevo un appuntamento di cena con i miei coinquilini napoletani. Alle otto e mezzo eravamo tutti pronti ed aspettando il cibo. Cosa vuole dire che io stavo aspettando il cibo. I miei coinquilini e neanche gli lori amici mi sembravano affamati. Io invece, non avevo mangiato niente da ore e non vedevo nessuno andare in cucina! Certo, c'era un po' di pane, qualche grissini ed una pizza da condividere ma niente come il risotto con gorgonzola che c'era promesso! Proseguivano le ore rapidamente e ancora nessuno si preoccupava di cucinare; uno stava chiamando sua mamma, un altro abbracciando il cane della casa ed la mia coinquilina agrigentina stava cercando la sua gattina sotto le chiacchiere continue che attraversavano il tavolo su cui non c'era il risotto dei miei sogni! Ai dodici suoni delle campane del Cattedrale di San Pietro, il mio coinquilino Valerio si alzava e finalmente diceva queste parole leggendarie: "mezzanotte, jamm' a cucinar!" Dopo aver -finalmente- cenato, devo confessarvi che nonostante il fame insostenibile e quella lunga attesa pesante, il risotto era degno aspettare almeno due ore di più!



NEWSFLASH

'CARLO CAPELLI VINCITORE DEL FINALE DI BABBO NATALE'

Corriere della Sera

Nel centro commerciale Gadesco Pieve Delmona è stato un concorso per il posto da babbo natale il 26 novembre 2017. Il vincitore di questo anno è il settantenne Carlo Capelli. La giuria gli ha eletto grazie alla sua barba lunga e suo voce suadente, con il quale può raccontare delle fabie bellissime. Sarà essere babbo natale per nove giorni metà dicembre, e perciò ha ricevuto un compenso di 1530 euro.



RICERCA DI PAROLE

Che cosa contiene il pacco regalo? Per scoprirlo trova e cancella nel puzzle le parole elencate sulla destra: fai molta attenzione perché le puoi leggere in verticale, orizzontale, diagonale, dall'alto verso il basso, dal basso verso l'alto, da destra a sinistra e da sinistra a destra. Un vero rompicapo! Rimarranno alcune lettere che lette di seguito vi diranno qual'è il regalo.

I	L	O	D	N	A	I	R	O	C	R	E	M	A	P	I
N	A	T	T	E	Z	Z	I	P	A	S	T	E	I	T	N
I	B	U	D	I	N	O	I	M	E	R	P	A	L	A	I
C	I	P	G	S	T	N	A	T	T	E	B	M	O	R	T
N	G	A	I	U	I	T	S	U	G	C	I	E	T	T	A
O	N	N	C	T	R	I	N	A	M	I	C	I	T	I	L
L	E	N	T	O	I	I	A	P	P	O	C	D	A	N	O
L	N	A	T	O	V	A	G	L	I	A	H	E	C	E	C
A	I	E	O	C							I	S	O	I	C
P	C	O	V	C							E	O	I	I	O
A	N	E	A	C							R	R	G	H	I
S	O	C	G	C							I	P	O	C	C
T	Z	C	L	I							N	R	L	S	O
I	N	U	I	L							I	E	E	I	M
C	A	N	O	I	C	R	E	X	I	M	N	S	N	D	P
C	C	N	L	E	C	O	N	O	U	I	B	A	I	A	A
I	A	A	I	G	T	A	L	I	L	E	S	V	L	R	G
N	R	C	N	I	E	I	C	O	N	T	A	L	E	I	N
I	A	C	I	N	V	L	B	G	R	N	A	G	D	G	I
N	F	O	T	E	O	M	A	I	O	I	A	N	N	I	A
A	F	R	I	D	A	L	N	T	B	L	O	C	A	L	E
P	A	B	A	B	A	I	I	T	I	D	N	A	C	N	I



AMICI
ANNI
AUGURI
BABA'
BAMBOLINE
BENGALA
BIBITE
BICCHIERINI
BIGNE'
BROCCA
BUDINO
CANDELINE
CANDITI
CANNOLI
CANNUCCE
CANZONCINE
CARAFFA
CILIEGINE
CIOCCOLATINI
COLORI
COMPAGNIA
CONO
CORIANDOLI
COPPA
CREMA
DIVANO
DOLCIUMI
GELATI
GIOCATTOLI
GIRADISCHI
GUSTI
LOCALE
MIXER
NASTRINI
OLIVE
PALLA
PALLONCINI
PANINI
PANNA
PASTE
PASTICCINI
PIATTINI
PIZZETTA
PREMI
REGALI
SEDIE
SORPRESE
TARTINE
TORTA
TOVAGLIA
TOVAGLIOLINI
TROMBETTA

Il pacco regalo contiene .....