



Occhio!



L'editoriale

PAROLA DELL'EDITORE

Ben finisce chi considera il fine. Alles klinkt mooier in het Italiaans, dus ook de uitspraak dat melancholie in feite de sleutel is tot een goed leven. Tenminste, dat is wat het spreekwoord zegt. Wie altijd het einde in het zicht houdt, zou volgens een Italiaanse wijsheid immer op een juiste wijze eindigen. Nu weet ik niet of dat het leven betreft of ook willekeurige activiteiten. Een tentamen bijvoorbeeld. Een schrijfo opdracht waar uren, dagen of weken aan tijd in zijn opgegaan. Een hoorcollege dat tergend langzaam verliep. Of überhaupt het collegejaar dat langzaam aan op zijn einde loopt. Zolang je het einde maar in zicht houdt, weet je dat het op een juiste wijze zal eindigen. Maar, het spreekt voor zich dat een einde niet slechts op goede wijze kan worden afgesloten zonder enige arbeid. Gelukkig is er een andere Italiaanse wijsheid die ook hier aanwijzingen voor verschaft. *Le galline fanno le uova dal becco.* Kort gezegd betekent het dat de moeite die je ergens insteekt zich weerspiegelt in het resultaat. Als je een kip slecht voedt, hoef je niet te rekenen op mooie grote eieren. Als je echter investeert, d.w.z. moeite doet, resulteert dat in een betere uitkomst.

Hopelijk hebben jullie dit jaar deze beide wijsheden weten te combineren. Ik wens jullie al het beste voor de komende zomermaanden, met hier en daar wellicht een uitstapje naar Italië? Herinner je je wel tijdens de zomermaand en dat ook aan vakantie ooit een eind komt; *Ben finisce chi considera il fine.*

Fijne vakantie en tot volgend jaar!

Lucas

LOCALI STORICI D'ITALIA®
Historical Places of Italy

L'ULTIMA DELL'ANNO

DERDE EDITIE VAN DE JAARGANG '17-18

Na weer een fantastisch, leerrijk jaar vol nieuwe (levens)ervaringen, staat de zomervakantie bijna voor de deur. En wat voor een prachtig jaar was het: interessante lessen, workshops, lezingen en verschillende nieuwe, toffe activiteiten van onze studievereniging LTC.

In deze editie staan weer heel wat boeiende artikels: van de studiereis naar Napoli met bijbehorende foto's, tot een alumna die meer uitleg geeft over wat zij na haar studie heeft gedaan. Naomi geeft je een kijk op het studeren in Bologna.

Daarnaast is er een toelichting over Professor van Heck en Professoressa Heijkant die op pensioen gaan en ook nog een interessant artikel van Professor Odelli.

Ook de artikels van Sanne, Manon en Ivana mag je zeker niet overslaan, ze geven een leuk en interessant beeld over hun studiejaar en hoe ze uitkijken naar wat er hen volgend jaar te wachten staat!

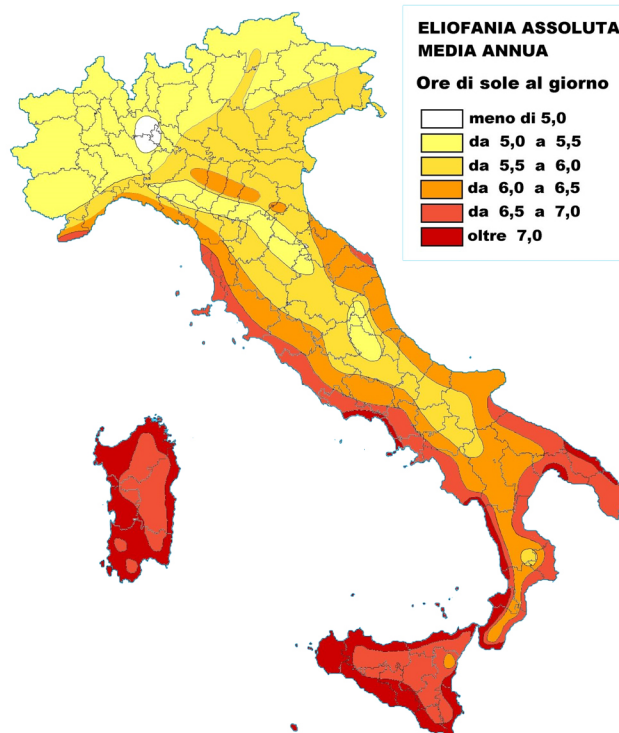
Dit en andere rubrieken kunnen jullie vinden in de derde editie van 'Occhio!' van de jaargang 2017-2018.

Tot volgend jaar!

Namens de Nieuwsbriefcommissie,

Sophie De Grootte

Buone Vacanze!





DI DOV'È?

DI ENRICO ODELLI

In deze laatste editie van het jaar laat meneer Odelli ons kennis maken met zijn herinneringen aan Ferragosto in zijn geboortestreek, Veneto. In een uitgebreid verslag geeft hij een kijkje in zijn jeugd, en specifiek in de maand augustus. Veel leesplezier!

La mia nostalgia: le radici, il Ferragosto, Chioggia e la Sagra del pesce

Accolgo l'invito a parlarvi delle mie radici e, visto che i miei colleghi vi hanno raccontato del Natale e della Pasqua, a me tocca la terza festa importante italiana: il Ferragosto. Per me il Ferragosto e i mesi estivi erano associati ai lunghi soggiorni a Chioggia, ospite dei nonni e degli zii di parte materna.

Le mie radici sono nella Laguna veneta e lungo la fine dell'antico tracciato della Via Emilia. Sono nato e cresciuto a Piacenza, la città di mio padre. Mia madre è di Chioggia, cittadina con la quale ho ancora forti legami grazie ai parenti: ci sono gli zii (alcuni ultranovantenni), i cugini e i pro-cugini. I cugini si sono riappassionati alla navigazione. Sembra logico per abitanti della laguna a ridosso dell'Adriatico, trovarsi spesso sull'acqua. Pensavo però a "riappassionati" considerando l'appartenenza al ceppo della famiglia lagunare, oltre alla vicinanza di Chioggia al mare. Infatti il mio bisnonno, che non ho mai conosciuto, ma che rivedevo ogni vacanza estiva rappresentato con due seri baffi alla Bufalo Bill in una delle prime fotografie mai scattate nella storia, incredibilmente ingiallita, incorniciata e appesa alla parete del soggiorno della casa dei miei nonni, era stato un ricco armatore. Purtroppo il patrimonio venne dissipato per far fronte alle cure mediche della sua malattia incurabile. Quando ero bambino e passeggiavo con mio nonno sotto i portici di Chioggia, spesso incontravamo persone anziane che mi raccontavano che si ricordavano di mio nonno da giovane con la paglietta in testa e il bastone. All'inizio dell'Ottocento fino ai primi anni venti del Novecento paglietta e bastone erano due accessori del vestiario finalizzati soprattutto ad esibire il benessere finanziario.

La parentela di parte paterna si sta estinguendo, salvo gli ultimi zii ancora in vita e pochi cugini. A Piacenza rimango legato grazie a mia madre, ai miei fratelli, ai parenti e agli amici.

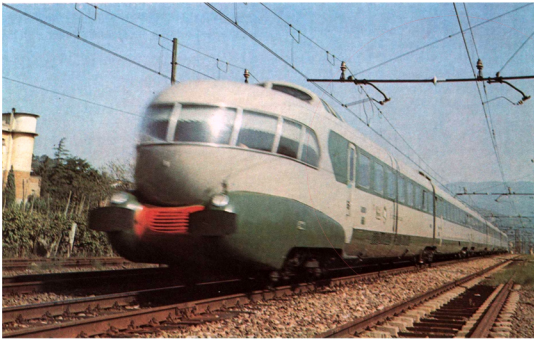
Nonostante i venti anni trascorsi a Piacenza, i soggiorni estivi a Chioggia hanno contribuito molto a formare la mia identità. Per quelli che come me sono cresciuti in una famiglia con i genitori provenienti da due luoghi diversi, lo spirito di appartenenza alla città natale rimane qualcosa di sfuggente e vago. La prima socializzazione prende una forma diversa da quella dei compagni che incontri il primo giorno di scuola, proprio sulla soglia della seconda socializzazione. I miei compagni di classe si esprimevano durante la ricreazione e dopo la scuola in dialetto, io preferivo stare zitto, visto che non lo sapevo parlare: a casa si parlava italiano. Durante le lezioni usciva allora il meglio di me stesso. La prima manifestazione imbarazzante di una socializzazione ibrida, almeno dal punto di vista linguistico, l'ho avuta all'età di sedici anni, quando ho cominciato a lavorare nei mesi estivi in un caseificio. Volevo farmi costruire una chitarra classica da uno dei pochi liutai rimasti in Italia negli anni Settanta, il maestro Carlo Raspagni. Era stato il liutaio di Luigi Tenco, Giorgio Gaber, degli Stormy Six. Occorreva sacrificare i risparmi di due estati di lavoro per potersi pagare quello strumento. Ricordo la prima settimana di lavoro quando uno dei casari mi chiese se io fossi straniero. Per lui doveva essere una domanda più che logica, trovandosi di fronte a un interlocutore che non parlava il piacentino.



La città di Chioggia



La città di Piacenza



SAPEVI CHE...

Ferragosto vindt plaats op 15 augustus en wordt grootschalig gevierd in Italië. Weinig mensen weten dat Ferragosto een zeer lange geschiedenis kent, die terug te leiden is tot in de Romeinse tijd. Volgens de overlevering zou keizer Augustus de feestdag in het leven hebben geroepen om verschillende feesten met elkaar te kunnen verbinden. Er bestonden al feesten voor de viering van de oogsten waarmee een periode van rust na hard werk werd ingeluid. Met Ferragosto poogde de keizer het startschot te geven van deze rustperiode. De naam van de feestdag is dan ook afgeleid van het latijnse *Feriae Augusti*. De precieze betekenis van het feest zou na een aantal eeuwen wederom veranderen. Vanaf de Vroege Middeleeuwen werd de zogenaamde Maria-Tenhemelopneming herdacht tijdens het feest. Katholieken herdenken het moment dat de heilige Maria werd opgenomen door God in de hemel. Vandaag de dag wordt in heel Italië nog steeds Ferragosto uitgebreid gevierd. Het is een nationale vrije dag, waarbij men uitgebreid eet en, meestal, 's avonds aansluitend feest viert. Ook worden er nog steeds processies gehouden waarbij Maria herdacht wordt.

Se la tradizione può essere definita come “la trasmissione nel tempo di memorie da una generazione a quelle successive” (citazione dal dizionario Treccani), nel mio caso la città natale ha finito per trasmettermi poche tradizioni locali, al contrario la mia famiglia creava le proprie tradizioni, che spesso non corrispondevano integralmente con le tradizioni né del luogo di nascita di mia madre, né di quello di mio padre, ma tuttavia con componenti provenienti da entrambi i luoghi. Le tradizioni gastronomiche all'inizio della mia esistenza non le percepivo come legate al territorio: mia madre cucinava i piatti della tradizione piacentina, superando in abilità di gran lunga le madri dei miei coetanei, mio padre cucinava i piatti chioggiotti superando invece i parenti di Chioggia. Una suddivisione un poco atipica dei ruoli. Inoltre i miei fratelli maggiori che erano adolescenti nel '68, si erano riproposti di rompere radicalmente con le tradizioni. Una tradizione che tutta la famiglia seguiva religiosamente, era la vacanza di Ferragosto che trascorrevamo sempre a Chioggia. Spesso il rituale della partenza per Chioggia avveniva già qualche giorno dopo la chiusura delle scuole, allora intorno al 15 giugno. Mio padre invece, che poteva prendere solamente un mese di ferie, di norma ci raggiungeva sempre il primo agosto. Ad agosto le città dell'entroterra si svuotavano, le industrie sospendevano drasticamente la produzione e i servizi venivano garantiti solo per il minimo indispensabile. Negli ultimi anni durante le mie visite in Italia questo fenomeno mi è sembrato più attenuato, forse colpa della crisi economica, visto che molti italiani non si possono permettere più la vacanza; in parte forse grazie ad una crescente consapevolezza della necessità di organizzare le vacanze scaglionate.

Il nostro viaggio per Chioggia avveniva sempre in treno, cominciava alle dieci di mattina e terminava alle quattro del pomeriggio, in totale dovevamo cambiare tre treni, i percorsi erano: da Piacenza a Bologna, da Bologna a Rovigo, da Rovigo a Chioggia. A Bologna avevamo una sosta prolungata che ci permetteva di acquistare il famoso cestino gastronomico da viaggio. Il cestino conteneva una porzione di lasagne, un quarto di pollo arrosto e patatine fritte, una bottiglietta da mezzo litro di acqua minerale e una da un quarto di litro di Lambrusco. Prezzo popolare 1000 lire: un prezzo che faceva onore al capoluogo, per la sua straordinaria qualità a “la Grassa” e per la sua modicità di prezzo a “la Rossa”. I cestini venivano consumati sul treno Bologna-Rovigo con posate di plastica; mia madre, i miei fratelli ed io eravamo pienamente concordi sul giudizio dell'insuperabile qualità delle lasagne. Mia madre, ora ottantenne, prepara ancora le lasagne ispirandosi ancora a quelle del mitico cestino bolognese.

Il soggiorno a Chioggia raggiungeva il suo culmine con la Sagra del pesce. In ogni luogo di villeggiatura in Italia per tutto il periodo estivo si tengono sagre, spesso a sfondo enogastronomico. Alcune hanno tradizioni lunghe, quella di Chioggia, ad esempio, è nata nel 1938. Dura una decina di giorni, è considerato un evento culinario e folcloristico fra i più belli del Paese, tanto che la festa è stata inserita fra le cento meraviglie d'Italia. Si svolge nella stupenda cornice storica di Corso del Popolo dove vengono allestiti i lunghi tavoli e delle costruzioni in legno all'interno delle quali si preparano i piatti da degustare. E' un'occasione per conoscere le tradizioni dei pescatori chioggiotti, dalle loro imbarcazioni tipiche chiamate “bragosi” alle tecniche di pesca. Si svolgono inoltre rappresentazioni artistiche con cabaret, con musica e in particolare con teatro. Ricordo di aver assistito per la prima volta alla commedia in dialetto di Goldoni “Le baruffe chiozzotte” all'età di sei anni. Mi aveva molto impressionato. L'aspetto più importante che spicca sugli altri, è quello gastronomico. I piatti tipici chioggiotti che si possono degustare, sono tutti presenti: le “bibarasse in cassopipa”, le “sepe in umido” con la polenta bianca, il “saor”, ecc. Ci sono poi il fritto misto e le grigliate di pesce che sono diffuse in tutto le località marittime italiane. La gastronomia chioggiotta è semplice, ma i gusti sono molto presenti e facilmente riconoscibili.

Per dare qualche esempio, le “bibarasse in cassopipa” sono le vongole cotte in un soffritto di cipolla e vino bianco; il “broeto” invece sono tranci di pesce e molluschi vari cotti in una salsa di olio, cipolla e aceto; le “sardele in saor” sono i filetti di sardine e acciughe fritti con cipolla e aceto; le “moleche” sono i granchi in muta che vengono preparati pure solitamente fritti; il “bisato in tecia” è l'anguilla preparata con salsa di pomodoro e vino bianco. L'elenco per il pesce potrebbe essere interminabile, sarebbe ingiusto non citare anche altri prodotti della gastronomia di questa bella cittadina: il radicchio di Chioggia, i “bossolà” che sostituiscono il pane, la “smegiassa” una focaccia con miele e zucca, la “torta ciosota” con radicchio e carote.

Le vacanze chioggiotte terminavano alla fine di agosto, periodo dell'anno in cui si raccoglievano i primi grappoli di uva per preparare i “sugoli”, un budino tipicamente chioggiotto a base di mosto, farina, burro e zucchero.

In settembre ricominciava la scuola a Piacenza...



PROSPETTIVE FUTURE DEGLI ALUMNI

DI RIEKIE BRAKKEE

Het is hoogstwaarschijnlijk één van de meest gestelde vragen aan studenten van de Italiaanse Taal & Cultuur. Wat ga je eigenlijk doen na je studie? In deze rubriek willen we een inkijkje geven in de mogelijkheden die de studie daadwerkelijk biedt op de arbeidsmarkt. Door steeds iemand aan het woord te laten die de studie heeft afgerond, krijgen we een inzicht welke stappen zijn gezet richting een bepaalde functie. Ditmaal is het woord aan onze alumna Riekie Brakkee.

Riekie Brakkee

Toen ik in 1977 Italiaans ging studeren in Leiden had ik geen duidelijk carriëredoel voor ogen. Ik had mijn gedachten wel eens laten gaan over de beroepsmogelijkheden, maar eigenlijk was mijn keuze voor de studie Italiaanse taal- en letterkunde – zoals die toen nog heette – meer gevoelsmatig dan beredeneerd. Ik ging een studie doen die me leuk leek en zou later wel zien wat ervan kwam. Hoewel het accent op taal- en letterkunde lag, omvatte het curriculum ook toen al colleges over de Italiaanse geschiedenis en maatschappij (Italiëkunde) en de cultuur (Humanisme en Renaissance). De grondig opgezette grammaticamethode, de colleges vertalen en het talenpracticum in het eerste jaar bleken een uitstekende voorbereiding om de rest van de studie met succes te kunnen volgen. In de loop van de studie merkte ik dat ik veel voldoening vond in het maken van vertalingen. Na mijn afstuderen in 1982 was mijn eerste insteek dan ook: vertaler worden. Dat bleek wel wat ingewikkelder dan ik had gedacht. In het pre-internet tijdperk was het vinden van opdrachten nogal een klus en om als vertaler bij een bedrijf in dienst te komen had ik toch wat meer commerciële ervaring nodig.

Na een korte periode waarin ik uitzendwerk combineerde met af en toe een vertaalopdracht en met het geven van conversatielessen Italiaans, kon ik in 1983 een stage conferentietolk volgen bij de Europese Commissie in Brussel. Een succesvolle stage gaf recht op een (zeer!) goedbetaalde baan als EU-tolk. De selectie was streng, met name voor Nederlanders die, in verband met hun veronderstelde talenkennis, geacht werden minstens één werktal meer te beheersen dan tolken uit andere EU-landen. Behalve zijn moedertaal moesten Nederlandse stagiairs in ieder geval Engels en nog twee andere werktalen beheersen. Het niveau van die taalbeheersing werd tijdens de stage van zes maanden op twee momenten getoetst: een examen consecutief tolken na twee maanden en een examen simultaan tolken na vier maanden. Ik ben na het tweede examen gestopt met de stage. Mijn probleem was niet zozeer de beheersing van het jargon – er bestonden immers woordenlijsten, in alle EU-talen, voor letterlijk elk Europees beleidsonderwerp, variërend van de Europese betrekkingen met China tot de denierdikte van panty's tot de bijvangst in de visserij – als wel de spanning die het consecutief tolken met zich meebracht. Ik realiseerde me dat dit werk niet bij me paste. Ik denk overigens nog steeds met veel plezier terug aan mijn tijd in Brussel, aan de stage zelf en aan de ervaringen die ik tijdens conferenties opdeed, en natuurlijk de internationale omgeving en de contacten met andere (kandidaat)tolken. Terug in Nederland solliciteerde ik bij Andrea Merzario, een transportonderneming in de Rotterdamse haven die een secretaresse zocht die Italiaans sprak. Mijn kennis van de transportwereld – en van secretariële werkzaamheden – was nihil, maar (bijna) alles is te leren en zo werd ik aangenomen op grond van mijn kennis van het Italiaans. Ik onderhield voor de afdeling landtransport o.a. de correspondentie met het hoofdkantoor in Milaan en tolkte wanneer de Merzario-directie naar Nederland kwam. Na een jaar werd mijn afdeling opgeheven en had ik de keus tussen verhuizen naar Londen (waar Merzario nog wel actief was) of ontslagen worden. Mijn keuze werd vergemakkelijkt doordat precies op dat moment een oud studiegenootje haar baan bij een vertaalbureau opzegde en mij bij de directie tippte als potentiële opvolgster.

En zo werd ik “Taalgroepmanager Italiaans” bij vertaalbureau Tekom in Noordwijkerhout. Behalve het maken van vertalingen (uitsluitend vanuit het Italiaans naar het Nederlands, volgens het moedertaalprincipe) behelsde de functie o.a. het aannemen en volgen van vertaalopdrachten. Daartoe moest ik, uit een groot free-lance vertalersbestand, een geschikte vertaler vinden voor de specifieke tekst die door een opdrachtgever ter vertaling werd aangeboden. Het kon gaan om een juridische tekst, zoals een contract, een technische handleiding, een brief van een verzekeringsmaatschappij enzovoorts. Met de free-lancer sprak ik dan een leveringstermijn af en overlegde over eventuele tekstproblemen. De eindcontrole en -verantwoordelijkheid voor de tekst lag bij mij, de taalgroepmanager.

Na vijf jaar bij het vertaalbureau was ik toe aan iets nieuws. Dat kwam in de vorm van een aankondiging van een “concorso” voor een functie bij de ambassade van Italië in Den Haag; de advertentie was me door mijn studiegenootje en goede vriendin Ellen Poolman toegestuurd. Sinds 2 oktober 1989 ben ik als tolk-vertaler in dienst van de ambassade. De hoofdmoot van mijn werkzaamheden is de ‘ rassegna stampa’, het persoverzicht dat ik iedere ochtend maak voor de ambassadeur en diens naaste medewerkers. Uit de vijf grootste landelijke (Nederlandse) dagbladen selecteer ik nieuwsberichten en achtergrondartikelen die voor Italië interessant zijn (zoals bijvoorbeeld de rol van Nederland in de EU en de NAVO, de met Italië gedeelde tijdelijke zetel in de VN-veiligheidsraad, economische kwesties, de betrekkingen tussen Nederland en Rusland enz.) en maak daarvan een vertaling. Verder vertaal ik o.a. brieven van Nederlandse en Italiaanse Ministers over en weer, ga naar briefings ter voorbereiding op EU-vergaderingen, doe onderzoek over bepaalde kwesties (zoals bijvoorbeeld de hervorming van het pensioensstelsel of de manier waarop de media in Nederland gefinancierd worden) en onderhoud contacten met Nederlandse journalisten en overheidsinstanties. Mijn werk is gevarieerd en, ook na al die jaren, nog steeds interessant en uitdagend.

En voor studenten Italiaanse Taal en Cultuur die over een paar jaar afstuderen en een leuke baan zoeken: nog even en ik ga met pensioen.





RICETTE MERAVIGLIOSE DI DAAN KESSENS

Granita al limone

Nu de zomer er weer aankomt, vond ik het wel gepast om een lekker simpel recept met jullie te delen. En aangezien al mijn recepten tot nu toe desserts zijn, gaan we daar gewoon lekker mee door! Een simpel dessert om te maken is granita, een half bevroren gerecht op basis van water en suiker, met een toegevoegd smaakje. Omdat de afgelopen studiereis naar Napels is geweest, kies ik in dit recept voor een lokaal product: de citroen. Hieronder dus een simpel recept voor granita al limone!

Doe het water met de kristalsuiker in een steelpan. Verwarm 10 min. op laag vuur tot de suiker is opgelost en de siroop iets is ingedikt. Neem de pan van het vuur en laat 15 min. afkoelen. Rasp ondertussen de gele schil van 3 schoongeboende citroenen. Pers 8 citroenen uit. Zeef het sap. Meng met het rasp door de siroop. Doe in een metalen bak. Zet 4 uur in de vriezer. Roer elke 30 min. los met een vork. Serveer in ijscoupes of glazen.





STUDIEREIS NAPOLI

DOOR RACHEL VAN DE MEENT

Na lang wachten was het dan eindelijk zo ver: om ongeveer kwart voor vier in de vroege ochtend of late avond (het is maar hoe je het wil noemen) zaten we met z'n allen in de trein richting Schiphol. Het was duidelijk niet te vroeg voor meligheid en flauwe grappen, die de rest van de reis alleen nog maar erger werden.

De reis verliep verder soepel en zo ook de aankomst bij ons appartement, dat perfect in het centrum was vlakbij piazza Dante. Toen we eenmaal gesetteld waren, rustten de meiden die de nacht hadden doorgehaald even uit en ging de rest de Napolitaanse koffie proeven. In de middag was het tijd voor de eerste opdracht van het fantastische Chi è la talpa, georganiseerd door spelleider Daan, gecombineerd met een stadswandeling over de Via Toledo richting de zee onder leiding van de liefvallige reisgids Remi. Die avond aten we zo vroeg dat de keuken nog maar net open was en gingen de meesten na een rondje Kingsen lekker naar bed, en sommigen nog op zoek naar een leuke plek om uit te gaan.

De volgende ochtend gingen we langs bij de universiteit Federico II, waar we de geschiedenis een beetje leerden en kennis maakten met (oud)studenten en professoren. Vervolgens kregen we nog een rondleiding door de bibliotheek van geesteswetenschappen en daarna was het weer tijd voor koffie. De lunch van die dag bestond uit de beste pizza van Napels (en dus van de wereld), waarna bijna iedereen met de funicolare de heuvel op is gegaan om Castel Sant'Elmo te aanschouwen en daarbij het prachtige uitzicht. 's Avonds aten we op een wat meer Napolitaans tijdstip in de quartieri Spagnoli. Toen was het weer tijd om een leuke club te zoeken en kwamen we erachter dat je beter niet overal rond kan gaan lopen in Napels.

Voor de zaterdag stond Pompeï gepland en daar gingen we dan ook heen samen met menig andere toerist. Ook daar was er weer even ruimte voor een opdracht van Chi è la talpa, waarbij Claudia erachter kwam dat het toch beter is als ze minder drinkt. Nog onder de indruk van hoe goed de stad bewaard is gebleven, gingen we terug met de trein, niet wetende wanneer hij zou komen aangezien er geen tijdschema bestond. Die avond aten we weer lekker in de quartieri Spagnoli en beleefden we een legendarische avond waarbij Jonatan een 'verkeerde mossel' at.

De ochtend erna was het toch wel vroeg opstaan voor iedereen, maar het lukte ons om naar het archeologisch park van Baia te gaan en vervolgens naar Pozzuoli voor lunch en het amfiteater. Dat laatste was natuurlijk de perfecte plek voor een volgende opdracht. In de avond volgde de bloedstollende finale van Chi è la talpa waarbij bleek dat Sofie de mol was en Claudia gewonnen had! Daarna aten we lekker buiten en werd de befaamde pizza frita uitgeprobeerd door Heleen. We deden vervolgens nog een laatste rondje Piccolo, waarna we helaas moesten beginnen met inpakken.

Maandagochtend hebben we nog even de toerist uitgehangen om souvenirs te kopen en de laatste kerken van binnen te zien, om vervolgens nog een laatste keer van het Napolitaans eten te genieten voordat de erg bedreven maar doodenge taxirit ons meenam naar het vliegveld. Met alle meligheid nog aanwezig, maar nu gemengd met teleurstelling van teruggaan en vermoeidheid, landden we weer in Nederland.

We zullen de reis nog "certo sapere" herinneren met Claudia's mooie vlog en Daans hilarische aftermovie. Bravi.

Foto del viaggio

SAPEVI CHE...

Jaarlijks organiseert Le Tre Corone minstens één studiereis naar Italië. Dit wordt georganiseerd door een reiscommissie. Dit jaar bestond de reiscommissie uit drie leden, te weten Daan Kessens, Rachel van de Meent en Heleen Wink. Iedere commissie verzint bij aanvang van het jaar een nieuwe naam. Dit jaar heette de reisscommissie 'Il Dipartimento dei Viaggi'. Dit jaar heeft de reiscommissie zichzelf overtroffen door maar liefst twee reizen te realiseren naar Italië. Bij het organiseren van dergelijke reizen komt een enorme hoop met planning te kijken, die specifiek te maken heeft met lesroosters, gunstige prijzen voor vliegtickets, accommodatie en noem maar op. Het is dan ook zeer op zijn plaats om een gigantisch dankwoord uit te spreken naar Il Dipartimento dei Viaggi. Grazie di cuore ragazzi! Zonder jullie hadden we nooit zo kunnen genieten van het mooiste land ter wereld.





STUDENTI ALL'ESTERO

DI NAOMI TUINTRA

L'anno scorso sono stata alla bellissima città di Bologna per un anno accademico intero. E' stata un'esperienza indimenticabile in cui ho imparato un sacco di cose. Quando si va all'estero non si impara solamente la lingua, ma anche un senso di responsabilità e di indipendenza che non si imparerebbe in Olanda. Semplicemente per il fatto che si deve ricominciare la vita da capo senza conoscere nessuno in una cultura che non si conosce benissimo, non può che essere un'impresa utilissima. Nonostante Bologna sia una città relativamente poco attraente per i turisti, è grandiosa per viverci. Il centro è abbastanza piccola e non ci sono tante attrazioni turistiche da vedere, ma ci si potrebbe godere la cucina romagnola, le tante belle viste delle stradine e soprattutto l'atmosfera positiva per una vita intera. Offre un mondo di attività, di eventi e ovviamente di cibo buono. Quando si incontra della gente proprio bolognese si scopre che è profondamente simpatica e accogliente. Malgrado io non abbia fatto amicizia con degli studenti italiani nelle classe che ho frequentato, li ho incontrati attraverso il coro universitario di cui ho fatto parte per tutto l'anno. E' stata un'esperienza molto bella: cantare con un gruppo di persone provenienti da tutto il mondo.

Uno dei vantaggi più grandi di Bologna è che è molto centrale. Da lì si può raggiungere tante città senza stare la metà della giornata in treno. La diversità delle città e della natura d'Italia stimola a viaggiare il più possibile. Ho visto tante città dal nord al sud, ma raccomanderei soprattutto Napoli, Assisi e Lecce. Sono tre città molto diverse, ma tutte e tre assolutamente stupende. Un soggiorno in Italia per lo studio non dovrebbe essere mai solamente per lo studio. Impari anche tramite i viaggi e le persone che incontri per la strada. Non si dovrebbe mai scordare del fatto che esperienze fuori dall'università sono almeno importanti come quello che impari nei corsi.





Universiteit
Leiden



SUL DIPARTIMENTO

DI SANNE METTROP, MANON VAN VEGTEN ED IVANA SERAFINO

Aangezien dit de laatste rubriek van het jaar betreft, hebben we ditmaal gekozen voor een extra grote uitgave van 'Sul dipartimento'. Drie studenten uit verschillende jaarlagen komen aan het woord en vertellen wat over hun ervaring met de studie. Het woord is aan Sanne Mettrop, Manon van Vegten en Ivana Serafino.

Sanne Mettrop - Primo anno

Ciao tutti!

Dit jaar ben ik begonnen met de opleiding Italiaanse taal en cultuur. Ik wilde deze studie altijd al doen, dus mijn verwachtingen waren erg hoog. Ook was ik best bang dat het tegen zou vallen omdat ik niet echt een duidelijk plan B had. Maar niets bleek minder waar, het was precies zoals ik had gedacht/gehoopt en ik voelde me al snel op m'n plaats bij de studie. Taalvaardigheid vind ik het leukste vak! Toen ik begon dacht ik dat ik de cultuurvakken misschien iets minder leuk zou vinden dan de taalkunde vakken, maar nu tegen het einde van het jaar kan ik wel zeggen dat dit het tegenovergestelde is geworden! Ik vind het leuk om steeds meer te weten te komen over de geschiedenis van het land en de daarbij horende belangrijke dichters, schrijvers, pausen, heiligen etc.

Deze zomer ga ik 3 weken naar Caorle om een taal cursus te volgen zoals een aantal eerstejaars dit vorige zomer hebben gedaan. Ik heb op aanraden gekozen voor het verblijf in een gastgezin en ik hoop dat ik hierdoor wat zelfverzekerder wordt met betrekking tot het spreken van de taal. En natuurlijk daarnaast ook een beetje uitrusten aan het strand om weer opgeladen aan het tweede jaar van de bachelor te kunnen beginnen! Ik hoop dat jullie allemaal een fijne zomer hebben!

Arrivederci, Sanne

Manon van Vegten - Secondo anno

Na 2 weken in de zomer bij een Italiaans gastgezin in Caorle te hebben gezeten, ben ik dit jaar aan mijn tweede jaar Italiaans in Leiden begonnen. Net als vorig jaar reis ik nog elke dag heen en weer tussen uni en mijn huis in het hoge noorden. Maar er zijn ook dingen veranderd, onder andere de samenstelling van de colleges. Ik heb nieuwe mensen ontmoet of mensen beter leren kennen. Daarnaast ben ik sinds dit jaar ook actief in de Opleidingscommissie van de opleiding, daarin zorg ik ervoor dat de studenten ook een stem hebben in veranderingen binnen de studie en dat eventuele klachten van hen ook gehoord worden. Dit was een leuke toevoeging aan mijn jaar. Natuurlijk ben ik ook gaan denken aan mijn toekomst. Wat wil ik nu eigenlijk gaan doen straks? Wat interesseert mij nu echt? Over deze vragen heb ik vaak mijn hoofd gebroken. Echter heb ik me voorgenomen om eerst een plan voor mijn derde jaar te gaan maken en daarna zie ik wel weer verder. Volgend jaar wil ik dan ook in het tweede semester een stage gaan lopen bij een reisbureau in Nederland die gespecialiseerd is in reizen naar Zuid-Italië, daar kijk ik erg naar uit. Verder wil ik graag als extra vak de Spaanse taal erbij leren. Als laatste wil ik nog iets aan iedereen meegeven: doe vooral een studie die je leuk vindt en ga niet te veel overanalyseren over wat je er later mee kan, dat komt later wel, daar kan je nu toch nog niet zoveel aan doen.

Ciao! Manon

Ivana Serafino - Terzo anno

Het derde jaar van de opleiding Italiaanse Taal en Cultuur heeft een aantal grote pluspunten. Allereerst is het mogelijk om zelf drie cursussen te kiezen binnen de studie, waardoor je je enigszins kan specialiseren in de richting die jij graag op wilt. Zo kan je er bijvoorbeeld voor kiezen om vakken te volgen die zich meer richten op de linguïstiek of juist meer op de letterkunde of op het vertalen. Op deze manier kan je alvast richting geven aan je eventuele vervolgopleiding (de master) of het werkveld dat je wilt gaan betreden na het behalen van je bachelordiploma. Wat ook erg positief is, is de vrije keuzeruimte. Ikzelf heb een stage gevolgd voor 20 ECT's en daarnaast twee managementvakken gevolgd buiten de studie om. Ondanks dat er niet veel informatie verstrekt wordt over het lopen van stages tijdens je studie, is dit iets om zeker goed over na te denken, vooral met het oog op wat je later wilt gaan doen. Door middel van een meewerkstage leer je ontzettend veel over het werkveld waarin je terecht kan komen na je studie en doe je een hoop werkervaring op. Ook geeft dit je de kans om de studie Italiaans te combineren met, in mijn geval, management (maar dit kan natuurlijk van alles zijn). Wat betreft de thesis wordt er veel hulp geboden vanuit de docenten van de opleiding en wordt er actief meegedacht over hoe je jouw onderzoek het best aan kunt pakken en kunt verbeteren.



ADDIO DI OCCHIO

Van 21 tot 23 juni vond in Leiden het Convegno plaats met als thema 'Nuovi aspetti linguistici e letterari dell'italianità'. Dit congres vond plaats ter ere van het afscheid van twee van onze docenten, namelijk Marie-José Heijkant en Paul van Heck. Beiden zijn tal van jaren in dienst geweest van het departement Italiaans en hielden zich bezig met Italiaanse letterkunde en geschiedenis. Namens alle leden van Le Tre Corone willen wij beiden professoren van harte bedanken voor alle jaren waarin zij zich acrief hebben ingezet voor de verbetering en promotie van de studie Italiaanse Taal en Cultuur. Daarnaast spreken wij een dankwoord uit voor de organisatie van het congres, waar veel interessante lezingen de revue passeerden.

Wij hopen beiden docenten in de toekomst nog te zien, hetzij binnen of buiten de studie Italiaanse Taal en Cultuur. Wij van Occhio blijven in ieder geval trouw de nieuwsbrief naar beide docenten toesturen.

Grazie di cuore!

De Nieuwsbriefcommissie



INTERNATIONAL CONFERENCE IN HONOR OF
MARIE-JOSÉ HEIJKANT AND PAUL VAN HECK

**NUOVI
ASPETTI LINGUISTICI E
LETTERARI
DELL'ITALIANITÀ**

KEYNOTE SPEAKERS
PHILIEP BOSSIER (UTRECHT) BART VAN DEN BOSSCHE (KU
LEUVEN) ROBERTA D'ALESSANDRO (UTRECHT) CLAUDIO GIGANTE (UL
BRUXELLES) HARALD HENDRIX (KNIR ROME) COSTANTINO MAEDER
(UC LOUVAIN) ANTONIO SORELLA (CHIETI-PESCARA)
SABINE VERHULST (GENT)

21-23.06.2018 · LEIDEN UNIVERSITY
REGISTER AT ITALIAANSLEIDEN@GMAIL.COM

