



Occhio!



L'editoriale

PAROLA DELL'EDITORE

Rond deze tijd vorig jaar publiceerden we onze 'eerste' editie van dit tijdschrift. 'Eerste', aangezien het blad 'Occhio!' al een tijdje bestaat. In het archief van Le Tre Corone hebben we edities gevonden die stammen uit 2008. Helaas is het blad rond 2011 in de vergetelheid geraakt.

Vorig jaar hebben we een doorstart weten te maken. Een nieuwsbriefcommissie werd in het leven geroepen om 'Occhio!' weer gestalte te geven. En, met resultaat. Op moment van schrijven hebben we vier edities uit weten te brengen.

Waarom? Omdat we het allemaal leuk vinden om wat terug te doen voor Le Tre Corone, maar ook voor de opleiding Italiaanse Taal & Cultuur. Daarnaast biedt het studenten de mogelijkheid om wat ervaring op te doen met commissies, stukjes schrijven en delegeren, design en redactioneel werk. Maar ach, we doen het vooral omdat we het leuk vinden.

Onze stille hoop is dat 'Occhio!' in de toekomst niet wederom in de vergetelheid zal belanden. Het zou zonde zijn om een dergelijk platform voor de studievereniging te verliezen. Daarnaast is de naam van het blad zodanig verbonden aan Le Tre Corone dat het eigenlijk jammer zou zijn als het verloren gaat. We zullen zien wat de toekomst opbrengt.

Wij wensen iedereen een ontzettend fijne kerst en gelukkig 2019! Rust goed uit, vier de komst van het nieuwe jaar en dan zien we jullie tegemoet in het nieuwe collegejaar.

NATALE! KERST IN HET STUDIEJAAR '18-19

Het jaar 2018 loopt langzaam maar zeker op zijn eind. Warme luchten zijn afgedreven en hebben plaats gemaakt voor temperaturen onder de 10 graden. December heeft voor studenten altijd een venijnig staartje van het jaar in petto. Tentamens en deadlines doen altijd hun intrede in de laatste weken van het jaar. En zoniet dan zijn er begin januari nog de nodige universitaire verplichtingen (lees: deadlines en hertentamens). Gelukkig is er ook nog een lichtpuntje: de extra dikke kersteditie van 'Occhio!'

In deze editie stelt één van onze nieuwe docenten zich voor, namelijk mevrouw Grootveld. Daarnaast lezen we over kerst in Italië, de verhalen van de studiereis naar Firenze, tegelwijsheden van Daan en nog veel meer!

Het enige wat mij nog rest, is jullie allemaal fijne feestdagen en een zeer gelukkig 2019 te wensen! Ons goede voornemen is in ieder geval om ons nieuwsblad te blijven ontwikkelen, zowel op het gebied van lay-out en inhoud. Alle hulp is hier natuurlijk bij welkom! Heb je een talent voor schrijven, design of ben je gewoon helemaal gek van alles wat met Italië te maken heeft? Schrijf dan een berichtje naar letrecorone@hum.leidenuniv.nl.

Namens de Nieuwsbriefcommissie,

Lucas Ruiter



LOCALI STORICI D'ITALIA®
Historical Places of Italy



DI DOV'È? DI EMMA GROOTVELD

Ditmaal is de editie van 'Di Dov'è?' extra speciaal, aangezien we kennis mogen maken met één van de nieuwe docenten binnen het departement Italiaans! Het woord is aan mevrouw Emma Grootveld.

Emma Grootveld

Fra i docenti dell'attuale 'squadra d'italiano' di Leida probabilmente sono la meno esotica. Con la maggior parte di voi condivido, in effetti, aspetti essenziali del percorso di formazione. Frequentare le lezioni del professor Odelli per imparare le finezze della lingua italiana, ridere di gusto leggendo le novelle del Decameron, immaginarsi le terribili pene dell'inferno dantesco, tradurre brani di romanzi del Novecento italiano, darsi appuntamento con Ellen Poolman per prepararsi a quell'avventura italiana che si chiama Erasmus (e sì, ogni tanto anche trattarsi al bar dell'unione studentesca fino a notte fonda)... tali momenti e attività, senza dubbio riconoscibili per molti di voi, hanno avuto un forte impatto sulla mia giovane mente studentesca quando seguivo, anni fa, una laurea triennale in Letteratura e cultura italiane a Leida.

I miei docenti di allora – che nell'ambito letterario erano Paul van Heck, Marie-José Heijkant e Roberto Crespo – trasmettevano una passione per la letteratura medievale e rinascimentale talmente contagiosa che volevo saperne sempre di più. Com'era possibile che mi sentissi così immersa in quelle storie del passato, così affascinata dai mondi evocati in testi scritti più di 500 anni fa? Pur non avendo ancora trovato una risposta definitiva alla domanda, sono molto riconoscente verso coloro che allora mi hanno aperto una finestra sul mondo delle lettere italiane. Ogni volta che scopro un nuovo mondo letterario, mi sembrava di scoprire anche qualcosa su me stessa: sul mio modo di cercare e trovare le parole per esprimermi, di interpretare gli altri, di apprezzare l'umorismo e di riconoscermi in tragedie espresse in opere di tutti i tempi, di considerare il bene e il male nel mondo. Ancora oggi mi capita spesso di pensare all'importanza del libero arbitrio, concetto che Dante aveva elaborato così magistralmente presentandolo come valore universale per tutti noi.

Non sarà certo un caso, inoltre, che nelle mie ricerche s'incrocino i due filoni - la letteratura cavalleresca e la storia cinquecentesca - in cui i miei 'maestri di Leida' si erano specializzati maggiormente. Mi auguro di cuore che anch'io avrò potuto trasmettere la mia passione a tanti nuovi alunni quando andrò in pensione, e che i vostri percorsi d'italianistica a Leida siano tanto arricchenti quanto lo è stato il mio dieci anni fa.

Tanti begli auguri a tutti!





STUDIEREIS FIRENZE

DOOR JONATAN WIRIX-SPEETJENS



Voor het tweede jaar op rij is besloten twee studiereizen te organiseren in hetzelfde studiejaar na de succesvolle bezoeken aan respectievelijk Bologna en Napels van vorig jaar. Daarom volgt verder in deze tekst nog een belangrijke aankondiging over de volgende reis, dus opgelet! Dit jaar ging de zogenaamde 'Kleine Reis' op zoek naar de naamgevers van 'Studievereniging Le Tre Corone'... Raden jullie het al? Juist! Firenze!

In de schaduwen van het Palazzo Vecchio, de Santa Maria del Fiore en de Galerijen van het Uffizi zochten 6 studenten in het weekend van 8 december een weg in de pittoreske maar vaak overbevolkte Florentijnse straatjes. Met name de oudste 'corona', Dante Alighieri, onze welbekende 'Sommo Poeta', is overal te vinden in de oude hoofdstad van Italië. In alle hoedanigheden en vormen dan ook. Van het indrukwekkende beeld bij de Basilica di Santa Croce, tot de straatartiest die met zijn nog wit geschminkte gezicht met zijn decorstukken onder zijn arm terug naar huis gaat na een dagje poseren als Dante met de vele toeristen. Daarnaast hebben wij ook het indrukwekkende dodenmasker van Dante kunnen bewonderen. Althans, dodenmasker, tegenwoordig wordt aangenomen dat het masker meer dan 100 jaar na zijn overleden gefabriceerd is door de gebroeders Pietro en Tullio Lombardo. De omzwervingen die het masker sindsdien heeft gemaakt om uiteindelijk terug te keren in het Palazzo Vecchio te Florence, zijn bijna net zo fascinerend als de scheefgelopen verhoudingen tussen Dante en de stad zelf tijdens zijn leven. Hoe Florence haar ongetwijfeld grootste schrijver nu eert staat in schril contrast met hoe ze hem behandelde toen hij nog leefde. Wat er met Dante tijdens zijn leven en ook nog daarna is gebeurd, is zeker stof om eens tot jullie te nemen! Ook voor wie het de vakken over Dante al wel of juist nog niet heeft afgerond. Spoiler: niemand weet waar zijn stoffelijke overschotten momenteel zijn!

Helaas is wegens omstandigheden het universiteitsbezoek dat wij als studievereniging normaal altijd in de planning opnemen, niet doorgegaan. Waar het in Bologna en Napels vorig jaar een enorme toevoeging was aan de reis, kregen we dit jaar - na 4 maanden proberen - nog steeds geen voorstellen of antwoorden van de verschillende onderwijsinstellingen in Florence die we benaderd hadden. Dat mocht de pret echter niet drukken! Tijdens het bezoeken van de mooiste Florentijnse musea, paleizen en kerken, was daar weer die andere beginnende traditie die onze studiereizen begint te kenmerken: Wie Is De Mol! Of geheel in lijn met onze opleiding: 'Chi è la talpa'.

Voor wie het programma niet kent, leg ik kort de essentie van het spel uit: een groep gaat op reis, wetende dat er van tevoren één iemand is aangewezen als 'mol'. Deze mol opereert als saboteur tijdens alle opdrachten die de groep moet zien te volbrengen om 'corone', de valuta van het spel, te verdienen. Het doel van het spel is voor de kandidaten natuurlijk om de pot zo goed mogelijk te vullen met 'corone' door de opdrachten tot een goed einde te brengen. Diezelfde pot kan uiteindelijk gewonnen worden door de deelnemer die als beste een eindtoets afrondt waarin vragen worden gesteld over 'de identiteit en het doen en laten van de mol'. Het doel van de mol is echter om de opdrachten te doen mislukken en het geld in de pot zo laag mogelijk te houden! Na de spannende dagen in Napels, stelde 'Chi è la talpa' in Florence niet teleur. Onder immer professionele leiding van bedenker Daan, bleek na 3 dagen dat Claudia dit jaar de mol was. De leukste opdracht volgens mij? Het in een mensenketting doorgeven van 18 regels uit Dante's Inferno. Dat betekent: als de wiedeweerga binnen 20 minuten oud-Italiaanse zinnen uit je hoofd leren en doorspelen aan je medekandidaten! Er is uit goede bron vernomen dat Daan al druk in de weer is met spannende opdrachten voor de reis naar Rome.





SAPEVI CHE...

In Firenze beweert men de schoonheid uit te hebben gevonden. De gebouwen, straten, musea en gastronomie stralen een ongekende allure uit, waar dikwijls een verhaal achter verscholen zit. Maar, aan alle schoonheid kleeft ook een keerzijde. Firenze is door al haar schatten een geliefde bestemming voor toeristen. Als gevolg heeft Firenze een enorme stijging gezien in het aantal jaarlijkse bezoekers. Volgens het stadsbestuur heeft dit nadelige gevolgen voor het *centro storico*. Door de toename in het aantal bezoekers beginnen fundamenten te slijten, waardoor instortingsgevaar een risico wordt. Het lijkt een thema dat menig Italiaans auteur geïnspireerd heeft: de tragedie die schoonheid met zich meebrengt. Om het oude centrum in bescherming te nemen, heeft het Florentijnse stadsbestuur besloten om populaire locaties te voorzien van tijdvakken. In het hoogseizoen kunnen toeristen voortaan alleen maar een ticket reserveren voor een bepaald tijdstip, voor maximaal 3 uur. Daarnaast worden de prijzen voor musea steeds hoger. Hopelijk lonen deze methodes de moeite voor *la Fiorenza*.

Behalve het ontbrekende universiteitsbezoek, het spannende 'C.E.L.T.-spel' en de alom aanwezige Dante waren de megacentrale ligging van ons appartement en de Florentijnse keuken zeker de vliegreis waard. Italiaans een prachtige taal, taalkunde een genot en literatuuranalyses een zegen maar laten we eerlijk zijn... Ieder van ons studeert óók Italiaans omdat het zo'n fantastische gastronomische cultuur heeft! Voor Italiaanse klassiekers kan je uiteraard terecht in heel Italië maar in Florence hebben we kunnen proeven van de lokale keuken. Pappardelle al ragù di cinghiale is een heerlijke variant op de normale ragù uit Bologna, de 'Bolognese', waarin het vlees afkomstig is van wild zwijn, niet toevallig het emblematische dier van Florence. Daarnaast zijn de bistecca fiorentina en de zuppa di fagioli andere Florentijnse klassiekers die in de smaak vielen. Met goed gevulde magen konden we vervolgens de toren van het Palazzo Vecchio zonder enige moeite beklimmen om te genieten van de zonsondergang boven la culla del Rinascimento, de wieg van de Renaissance. Verdwalen tussen de topwerken van ontelbare grote Italiaanse schildermeesters als Caravaggio, Signorelli en Fattori maakte het verder tot een reis die het cultureel gedeelte van onze Bachelor meer dan eer aandoet. En dachten jullie dat we de linguïstische kant van het verhaal vergeten waren? Nee! Meermaals hebben we de typisch Florentijnse gorgia toscana, het veranderen van de /k/, /t/ en /p/ na klinkers in /h/, /th/ en /f/. De mooiste voorbeelden die we geregistreerd hebben van dit fenomeen waren 'E' tutta un'altra hosa' in plaats van 'E'tutta un'altra cosa' en 'Mario, andiamo a hasa', die spreekt voor zich.

Al bij al was het wederom een zeer geslaagde reis, al was het dit keer met een wat kleinere groep. Wij hopen daarom dat velen van jullie geïnspireerd raken om mee te gaan op de volgende studiereis begin april. De locatie van die studiereis is jullie waarschijnlijk welbekend en kan achterhaald worden door het volgend raadsel op te lossen!

De stad waarover Marco Lombardo spreekt tegen Dante in zijn (Divina) Commedia is...?

*due soli aver, che l'una e l'altra strada
facean vedere, e del mondo e di Deo.*

(Dante's Divina Commedia,
Purgatorio.XVI.107-108)

We hopen de reis in april zeker te verrijken met een Universiteitsbezoek en natuurlijk met het spannende Chi è la talpa! Als je denkt dat je het antwoord hebt, of je je alvast wil aanmelden, mail je je antwoord naar letrecorone@hum.leidenuniv.nl.

Fijne kerstdagen en succes met de tentamens in januari!

Jonatan Wirix-Speetjens



TEGELTJESWIJSHEDEN

DOOR DAAN KESSENS



Al sinds jaar en dag weet Daan ons te verrassen met zijn bijzondere kijk op de Italiaanse taal. Enerzijds weerspiegelt dit zich in zijn onmiskenbare interesse voor de Italiaanse gastronomie. Zelf werkt Daan in de (weliswaar Nederlandse) horeca en kent daardoor het klappen van de zweep. Niet voor niets heeft hij in iedere uitgave van 'Occhio!' zijn eigen column waarin hij ons keer op keer de meest exquise gerechten weet voor te schotelen. Maar, wij kennen Daan toch het best als de man die zijn eigen linguïstische paradigma onmiskenbaar weet over te brengen op zijn medestudenten. Een Italiaans/Nederlandse woordgrap schudt hij zo uit zijn mouw, waardoor menig collegezaal plat heeft gelegen van het lachen.

In deze column willen we jullie graag kennis maken met Daan's Italiaans/Nederlandse wijsheden. In de vorm van tegeltjes, wel te verstaan.





NATALE CON I TUOI...

DI GIORGIA FUMAGALLI ED IRENE COSTA

Het bekende Italiaanse spreekwoord luidt: *Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi*. In de voorgaande edities van 'Occhio!' hebben we jullie kennis laten maken met verschillende feestdagen in Italië., waaronder ook kerst. Maar, Italië zou Italië niet zijn als er geen variatie zou bestaan op de standaard; iedereen heeft zijn eigen perceptie van het feest dat het kerstmis heeft. Om jullie kennis te laten maken met de Italiaanse kerstdagen hebben twee van 'onze' Italianen een stukje geschreven over hun ervaringen met kerst. Veel leesplezier!

Irene Costa

Le vacanze di Natale sono uno di quei pochi momenti dell'anno che, fin da quando ero piccola, aspetto con ansia e trepidazione. Quando andavo alle elementari metà dicembre e le vacanze di Natale segnavano l'inizio del periodo in cui ricevevo più regali in assoluto. Infatti, la notte tra il 12 e il 13 dicembre, la tradizione bresciana vuole che sia Santa Lucia (e non Babbo Natale), con il suo carretto trainato dall'asinello, a portare doni e caramelle ai bambini buoni. Visto che ricevevo i regali in questa occasione, Natale per me significava solo cene e pranzi lunghissimi, in cui vedevo parenti di cui non ricordavo nemmeno l'esistenza.

Col passare del tempo però (e con, purtroppo, la mia conseguente esclusione dalla ricorrenza di Santa Lucia), Natale è diventato un insieme di piccole tradizioni che si sono instaurate piano piano. Per esempio, ogni anno la sera della Vigilia mia zia organizza un cenone a casa sua, a cui invita talmente tante persone che, di solito, non c'è abbastanza spazio al tavolo e quindi tutti sono costretti a stringersi e fare posto. Dopo aver mangiato e bevuto in abbondanza, ci si scambia e si aprono i regali di Natale, che sono sempre troppi, visto il numero degli invitati. Dopo questa cena, solitamente, ho un appuntamento fisso con il mio gruppo di amiche al bar del paese, dove a mezzanotte brindiamo e ci scambiamo gli auguri di Natale. A volte, se riusciamo a organizzarci per tempo e se abbiamo qualche soldo da parte, ci facciamo dei piccoli regali. In questa occasione, il bar è sempre pieno di gente e di persone che conosciamo, quindi la serata si protrae con altri calici di vino anche dopo il primo brindisi. Nel gruppo di amiche, sono sempre la prima che torna a casa, perché la mattina dopo non posso permettermi di svegliarmi tardi, non potrei reggere un'altra giornata di cibo e vino senza un numero sufficiente di ore di sonno.

Il pranzo di Natale si festeggia a casa mia, e mia madre ha sempre bisogno di una mano per cucinare e per preparare la tavola. Di solito non si fida abbastanza da lasciarmi da sola in cucina (solo una volta sono stata responsabile della polenta per 20 minuti e ancora me lo ricordo), quindi il mio compito è disporre i tavoli, apparecchiare e recuperare sedie in tutta la casa. Nonostante ogni anno mia madre annunci a tutti gli invitati che una determinata portata non è uscita come sperava e che quindi non bisogna aspettarsi molto, si arriva a tardo pomeriggio con lo stomaco che sta per scoppiare e la nausea da cibo, che però è ripagata dalla visione di mio fratello, che un po' ubriaco, fa discorsi filosofici a tutta la famiglia.

Giorgia Fumagalli

Il natale in Italia inizia più o meno a metà novembre, non perché si aspetta Sinterklaas con ansia (in Italia non sappiamo neanche chi sia), non perché si voglia già addobbare casa (anche se molta gente vorrebbe e lo fa), ma perché tutto ruota intorno alla questione più importante per gli italiani: IL CIBO.

Si, è da metà novembre che iniziano le telefonate e le riunioni di famiglia e credetemi, almeno in casa mia, non se ne esce vivi. È peggio di un'asta per un quadro famoso o di un dibattito su una questione spinosa.

Il tutto quasi sempre inizia con la faticosa domanda "A casa di chi lo festeggiamo?" E qui si aprono le danze. "Lo facciamo da me" dice qualcuno "No, tu hai già messo a disposizione la casa l'anno scorso" risponde qualcun altro, "ASSOLUTAMENTE no. Quest'anno da me" risponde un terzo. Questa discussione va avanti per più o meno 2 ore, dopo di che, una volta definita la location si inizia a pensare al vero proprio menù (che rigorosamente deve avere delle new entry ogni anno, e alcuni piatti che appartengono alla traduzione culinaria della famiglia).

Si parte rigorosamente dagli antipasti: si passa dal paté, ai cocktail di gamberi, al salmone affumicato alle tartine in gelatina.

Dopo che si decidono i primi piatti, in genere due portate. Regine indiscusse dei primi piatti in casa mia sono le crêpes ripiene -

- (il ripieno può variare di anno in anno, ma se non ci fossero non sarebbe la stessa cosa), spesso vengono accompagnate con altri primi piatti, ad esempio tagliolini all'uovo con salmone.

Giunti a questo punto la maggioranza del menù è stato scelto, mancano "solo" i secondi piatti e soprattutto qua nascono gli scontri: chi vuole il pesce, chi vuole la carne, chi vuole il cappone, chi non vorrebbe più niente. Allora cosa si decide di fare? Perché bisognerebbe deludere qualcuno e non fagli il suo piatto preferito in questo giorno così speciale? Così si decide di accontentare tutti, e più o meno si arriva a quota 3 secondi piatti, tra cui, il new entry filetto alla wellington che da poco è diventato simbolo del natale in casa mia.



Per il dolce ci si impiega circa 3 secondi per decidere, e no, non scherzo, sono proprio 3 secondi: panettone classico artigianale che viene comprato ogni anno sempre dalla stessa persona (non ci si fida degli altri? Possibile o forse questa persona ha un talento speciale nel scegliere i panettoni artigianali).

Ovviamente si mangia anche la cena di natale, ma per scegliere i piatti ci si mette ancora meno della scelta del dolce, circa 2 secondi: vengono sempre scelti tortellini in brodo dato che si è troppo pieni per mangiare altro.

A questo punto il dibattito è finito e soddisfatti per aver accontentato tutti si riguardano gli appunti che sono stati scritti per vedere se si è dimenticato qualcosa, ma come sempre, nonostante i dibattiti e le litigate, è tutto perfetto.



Cena di Natale delle Tre Corone

Ook bij Le Tre Corone heeft dit jaar weer het traditionele kerstdiner plaatsgevonden! Bij Fratelli was een leuke groep studenten en ook docenten aanwezig om samen de komst van de kerstdagen te vieren. Iedereen bedankt voor een gezellige en leuke avond!



RICETTE MERAVIGLIOSE

DI DAAN KESSENS

Cantuccini al Cioccolato

Ora vi presento una ricetta di un biscotto che è molto popolare non solo in Italia, ma anche nel mondo, cioè il cantuccino al cioccolato. Normalmente i cantuccini sono fatti con le mandorle, ma mi piacciono di più i cantuccini con il cioccolato, perché sono più dolci che quelli con le mandorle. Questi biscotti vengono spesso mangiati come dolce accompagnato da vin santo, un tipo di vino da dessert toscano e umbro. I cantuccini sono un prodotto tipico della Toscana, in particolare di Prato.

Gli ingredienti:

480 grammi di farina

3 uova

200 grammi di zucchero

8 grammi di ammoniaca per dolci (bakpoeder)

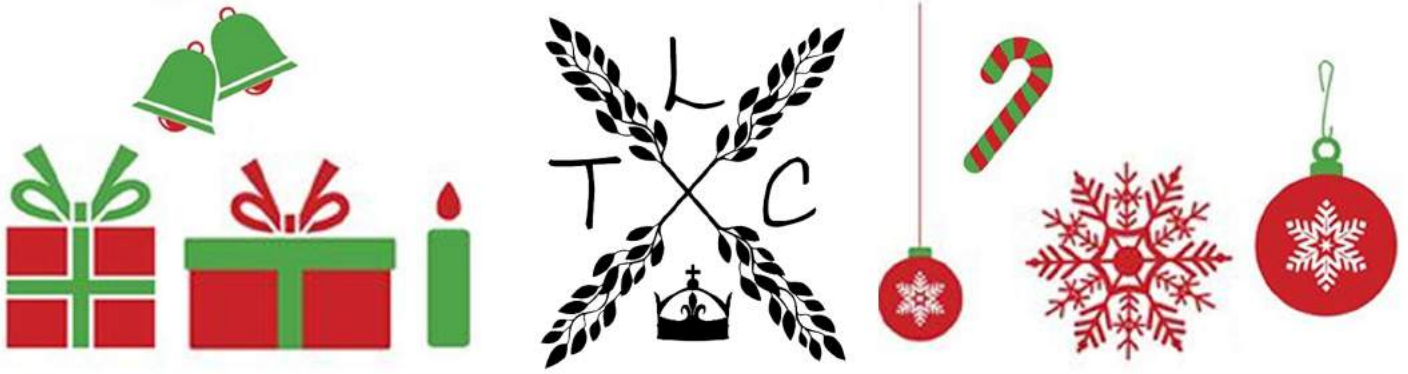
100 grammi di gocce di cioccolato (si può anche usare cioccolato tritato)

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e l'ammoniaca per biscotti. Iniziamo a mescolare e ad incorporare la farina una manciata alla volta. Quando abbiamo aggiunto metà della farina, uniamo le gocce di cioccolato e impastiamo bene. Continuiamo ad aggiungere farina impastando con le mani sul piano di lavoro. Stacciamo dei pezzi di impasto e ricaviamo dei filoncini spessi due-tre di centimetri che sistemiamo sulla teglia coperta di carta forno. Inforniamo a 170° per 25 minuti. Sforiamo e tagliamo i filoncini ancora caldi con un coltello affilato per formare i cantuccini. Teniamo il coltello leggermente in diagonale. I cantuccini al cioccolato sono pronti!

Se vogliamo una versione più croccante, come da tradizione, rimettiamoli subito in teglia e di nuovo in forno per 5-10 minuti al massimo, tiriamoli fuori quando sono dorati. Questo passaggio è facoltativo.

Per conservarli qualche settimana basta inserirli in sacchetti o vasetti ermetici.





C'ERA UNA VOLTA... DI IRENE NAUSICAA ALEO E NICOLA CALAPRICE

Normalmente, questa colonna è riempita con le esperienze dei nostri studenti olandesi in Italia, specificamente con un dato che ha dato loro un'idea di come vivere in Italia, o di come si deve vivere in Italia. Così, attraverso René, abbiamo conosciuto *fare la fila* a Roma, e ha dato a Jonatan la sua esperienza di come vivere in Italia, o di come si deve vivere in Italia.

Ma, dove devono gli italiani veramente vivere come qui in Olanda? Questa volta, ascoltiamo Nicola e Irene sulle loro esperienze in Olanda, e soprattutto sulle cose che hanno dovuto imparare.

Nicola Calaprice

Il Natale anche quest'anno lo passerò in Italia, il clima natalizio a Leiden però si respira già da un po'... tra il sinterklaas intocht e l'odore di cannella per le strade il Natale in Olanda arriva in anticipo. Da noi in Italia non è proprio così. A Milano, dove vivo di solito, il Natale inizia il 7 Dicembre nel giorno di Sant'Ambrogio quando vengono accese le luminarie in città e tradizionalmente si addobba l'albero in casa. Il posto dei dolci alla cannella viene preso dal panettone o, per chi non ama la frutta secca, dal pandoro. Seppur pattinare non sia uno sport nazionale anche a Milano compaiono le piste ghiacciate nelle piazze principali: se si vuole pattinare in una Milano più storica ci sono i Giardini Indro Montanelli in pieno centro storico mentre se invece si vuole pattinare nel pieno della rivoluzione architettonica milanese piazza Gae Aulenti offre da anni la pista di pattinaggio più affollata della città.

Il clima italiano per essere freddo è freddo ma vivendo qui in questi mesi ho imparato a convivere con un nuovo nemico: il vento che, gelido, ti si infila sotto i vestiti e arriva fino alle ossa. È un concetto che non puoi capire se non lo vivi: 2 gradi in Olanda non sono mai 2 gradi, possono essere facilmente -6 se il vento così decide. Eppure, nonostante il gelo, spesso per strada vedo persone che, in felpa, camminano tranquille come se le temperature fossero quelle di una fresca serata di inizio autunno. Che gli olandesi abbiano un gene in più che li aiuta a resistere meglio? Mia nonna quando in inverno uscivo vestito troppo leggero mi diceva sempre "fa mica l'olandese" (non fare l'olandese). Forse quest'anno ho capito davvero cosa intendesse.

Irene Nausicaa Aleo

Sono arrivata in Olanda che ancora faceva caldo, e così è stato per un bel po' più di quanto avrei mai immaginato. Poi tre settimane fa è arrivato il freddo. E il freddo quello vero. Ma insieme al freddo sono arrivate le decorazioni di Natale. E quelle a me fan sempre bene. In Italia non sono mai così belle, e forse a Milano si perdono nella grandezza delle strade piene di luci e negozi, mentre qui a Leida risplendono più di tutto il resto, e trasformano la città universitaria quasi in una città delle fate. Continuo a non capire come tutto (o quasi) possa chiudere alle cinque, ma certo questo ti lascia più tempo per il pub, e chi non apprezza un borrelhapje in compagnia? L'aperitivo è quasi un appuntamento fisso, per una milanese come me.

Ma la vita olandese non è solo piacevole per aperitivi e luci di natale.. L'atmosfera che si respira qui è più... pulita.. Proprio come l'aria. Non so se è perché Leida è una città universitaria, e gli studenti vivono quasi in un'altra dimensione, ma è diverso, quasi confortevole. Nonostante gli esami e le deadline che tutti gli studenti devono sperimentare, soprattutto verso dicembre.

L'unica cosa che mi manca e spero di vedere? Un bella nevicata!

Sì, nonostante tutti gli inconvenienti che porta con sé!



Universiteit
Leiden



SUL DIPARTIMENTO DI VALENTINA LUITEN

Valentina Luiten

Ciao!

Sinds een paar maanden ben ik begonnen met de opleiding Italiaanse Taal & Cultuur. Het bevalt mij tot nu toe super goed! Ik heb voor deze opleiding gekozen omdat mijn familie uit Italië komt. Hierdoor heb ik een grote interesse voor alles wat met Italië te maken heeft. Ik vind het erg leuk dat we leren over de geschiedenis van Italië. We hebben nu al zoveel nieuwe interessante onderwerpen behandeld tijdens colleges! Ook leren we om de taal steeds beter onder de knie te krijgen. De opleiding is wel pittiger dan ik vooraf had gedacht. Het gaat allemaal heel snel! Maar uiteraard met een goed doel en met veel gezelligheid! Het zou leuk zijn als ik binnen deze studie ook een tijdje naar Italië zou kunnen. Dat lijkt mij echt super leuk en enorm leerzaam. Wat ik na de studie zou willen gaan doen weet ik nog niet. Misschien kan ik bij een groot bedrijf werken dat connecties heeft met Italië. Voor nu focus ik me eerst op de studie zelf!

Valentina

OLC Visitatiecommissie

Elk jaar heeft de studie Italiaans een Opleidingscommissie (OLC), die de kwaliteit van het onderwijs waarborgt. De OLC bestaat uit enkele docentleden en 2 studentleden, dit jaar zijn dat: Sanne Mettrop en Manon van Vegten.

De OLC kan iets voor de studenten betekenen op verschillende vlakken. Zo is het de OLC die er op toeziet dat er ieder jaar voor enkele vakken evaluatieformulieren worden ingevuld door de studenten. Daarnaast kunnen alle studenten naar de studentleden van de OLC stappen als ze klachten of opmerkingen over een bepaald vak of tentamen hebben. Naar aanleiding van die eventuele klachten zal de OLC ze vervolgens bespreken tijdens haar vergaderingen om eventuele kwesties op proberen te lossen. Voor de studenten bestaat verder nog de mogelijkheid zich tot de OLC te wenden, mochten zij uitslagen van evaluaties van eerdere jaren willen inzien.

Dit jaar heeft de OLC een nog belangrijkere taak, want in januari komt de Visitatiecommissie langs om de studie Italiaans te beoordelen. Er zal worden geëvalueerd of de studie aan de eisen van een universitaire opleiding voldoet. Hiervoor hebben de docenten een rapport geschreven over de studie en ook de studenten hebben hun bijdrage geleverd via een evaluatierapport. Enkele studenten en docenten zullen in januari nog bijeenkomen om met deze commissie in gesprek te gaan over de opleiding.

Naast de OLC bestaat er ook een Opleidingsbestuur, bestaande uit één docent en één student. Dit jaar is Jonatan Wirix-Speetjens daarvan het studentlid. Het Opleidingsbestuur controleert de OLC en is in staat om veranderingen ook daadwerkelijk door te voeren.