

EINLADUNG zu den FOLGENDEN VERANSTALTUNGEN

Mittwoch,

9. November 2016

19 – 21 Uhr

Freitag,

11. November 2016

17 Uhr – DANTE

Anmeldung erforderlich

Montag, 21. –

Sonntag, 27. November 2016

Freitag,

2. Dezember 2016

17 Uhr, DANTE

Anmeldung erforderlich

Montag,

5. Dezember 2016

18,30 Uhr

Europahaus, Reitschulgasse 4

Im Anschluss **gemütliches Beisammensein bei PANETTONE und WEIN**

Mittwoch,

14. Dezember 2016

19 – 21 Uhr

INCONTRIAMOCI!

Conversazione a cena – si parla in ITALIANO

PIZZA per TUTTI, Sonnwendgasse 27

REFERENDUM

Dott. A. BONIZZI und **Dott. G. PARODI**

stellen die derzeitige Verfassung und die geplanten Änderungen vor

SETTIMANA della CUCINA ITALIANA

Programm auf den Seiten 5, 6, 7, 8

LEGGI TU CHE LEGGO IO

Dott. Carolina FABRICCI

presenta la scrittrice

NATALIA GINZBURG

SIZILIEN

Ein Reiserückblick **in Wort und Bild**
in **DEUTSCHER Sprache**

DDolm. Trude GRAUE

INCONTRIAMOCI!

Conversazione a cena – si parla in ITALIANO

PIZZA per TUTTI, Sonnwendgasse 27



MITTEILUNGEN-----MITTEILUNGEN----- MITTEILUNGEN ----- MITTEILUNG

BÜROSTUNDEN: Montag – Mittwoch – Freitag von 08,30 – 10,30 Uhr
Dienstag und Donnerstag von 16,00 – 18,00 Uhr

Außerhalb der Bürozeiten können Sie Nachrichten auf dem Anrufbeantworter hinterlassen; wir rufen Sie zurück.

MITGLIEDSBEITRAG

Die Dante Alighieri Gesellschaft Klagenfurt ist ein gemeinnütziger Verein, der ohne öffentliche Subventionen auskommen muss. Das umfangreiche Angebot an Vorträgen, Reisen und sonstigen Veranstaltungen, aber auch der Ankauf neuester Bücher für die Bibliothek kann nur durch die Mitgliedsbeiträge und die ehrenamtliche Tätigkeit zahlreicher Personen bewerkstelligt werden.

Sollten Sie den Mitgliedsbeitrag für das laufende Jahr, der mit Beginn des Arbeitsjahres (das ist der 1. September 2016) fällig ist, noch nicht eingezahlt haben, ersuchen wir Sie um möglichst umgehende Einzahlung mittels beiliegendem Zahlschein.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt für

ERWACHSENE (ordentliche Mitglieder)	35,- Euro	
JUGENDLICHE (Studenten bis 25 Jahre)		
FAMILIENANSCHLUSSMITGLIEDER	15,- Euro	
UNTERSTÜTZENDE MITGLIEDER	50,- Euro	pro Jahr

Für SPENDEN in jeglicher Höhe, sowie für die Werbung NEUER MITGLIEDER sind wir dankbar.

BERATUNGEN für SPRACHKURSE in ITALIEN

werden wieder ab FEBRUAR 2017 abgehalten.

Nähere Informationen folgen im DANTE GIORNALE 176

Das ÜBERSETZERSEMINAR

wurde aufgrund von Verpflichtungen (besonders der KURSLEITER) auf

Dienstag in der Zeit von 15 – 16,30 verlegt und findet alle 3 – 4 Wochen statt.

Gute Sprachkenntnisse in beiden Sprachen sind Voraussetzung. Eine vorherige Anmeldung im Büro ist daher erforderlich.

Der nächste TERMIN: Dienstag, 15. November 2016

Die **PLIDA – ZERTIFIZIERUNG** wurde in die

ALTE (Association of Language Testers in Europe) aufgenommen, die seit 1989 die Mehrsprachigkeit in Europa fördert, sowie die Standards für die sprachliche Bewertung festlegt und die Qualität der Sprachtests fördert.

In dieser Vereinigung sind die in Europa anerkannten Zertifizierungen zusammengefasst.

Medieninhaber: DANTE ALIGHIERI GESELLSCHAFT KLAGENFURT
Für den Inhalt verantwortlich: DDolm. Trude GRAUE, 9020 Klagenfurt, Gasometergasse 12
Vervielfältigungen: Kopiersysteme ZANGL, 9020 Klagenfurt, Viktringer Ring 43

REFERENDUM COSTITUZIONALE

Nicht nur in Österreich sind die Wähler am **4. Dezember 2016** zu den Urnen gerufen, sondern auch in Italien. Die Italiener sollen über eine **ÄNDERUNG der VERFASSUNG** abstimmen; das entsprechende Gesetz wurde bereits mit absoluter Mehrheit vom Parlament verabschiedet.

Mit dem Referendum vom 2. Juni 1946 (bei dem zum ersten Mal auch die Frauen wählen durften) haben sich die Italiener für die Republik und gegen die Monarchie entschieden. Danach wurde die **derzeitige Verfassung Italiens** durch eine verfassungsgebende Versammlung ausgearbeitet und **trat am 1. Januar 1948 in Kraft**.

LA COSTITUZIONE ITALIANA

Principi fondamentali (Art. 1 – 12)

Parte I: Diritti e doveri dei cittadini

TITOLO I: Rapporti civili (art. 13 – 28)

TITOLO II: Rapporti etico-sociali (Art. 29 – 34)

TITOLO III: Rapporti economici (Art. 35 – 47)

TITOLO IV: Rapporti politici (Art. 48 – 54)

Parte II: Ordinamento della Repubblica

TITOLO I: il Parlamento: Sezione I: Le Camere (Art. 55 – 69)

Sezione II: La formazione delle leggi (Art. 70 – 82)

TITOLO II: Il Presidente della Repubblica (Art. 83 – 91)

TITOLO III: Il Governo: Sezione I: Il Consiglio dei Ministri (Art. 92 – 96)

Sezione II: La pubblica amministrazione (Art. 97 – 98)

Sezione III: Gli organi ausiliari (Art. 99 – 100)

TITOLO IV: La Magistratura: Sezione I: Ordinamento giurisdizionale (Art. 101 – 113)

TITOLO V: Le Regioni, le Province, i Comuni (Art. 114 – 133)

TITOLO VI: Garanzie costituzionali:

Sezione I: La Corte Costituzionale (Art. 134 – 137)

Sezione II: Revisione della Costituzione. Leggi Costituzionali (Art. 138/139)

Art. 138

Le leggi di revisione della Costituzione e le altre leggi costituzionali sono adottate da ciascuna Camera con due successive deliberazioni ad intervallo non minore di tre mesi, e sono approvate a maggioranza assoluta dei componenti di ciascuna Camera nella seconda votazione.

Le leggi stesse sono sottoposte a referendum popolare quando, entro tre mesi dalla loro pubblicazione, ne facciano domanda un quinto dei membri di una Camera o cinquecentomila elettori o cinque Consigli regionali. La legge sottoposta a referendum non è promulgata, se non è approvata dalla maggioranza di voti validi.

Non si fa luogo a referendum se la legge è stata approvata nella seconda votazione da ciascuna delle Camere a maggioranza di due terzi dei suoi componenti.

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

„Nella Gazzetta Ufficiale del 15 aprile 2016 è stato pubblicato il testo della legge costituzionale approvato da entrambe le Camere in seconda deliberazione, a maggioranza assoluta dei componenti“

In seconda deliberazione il Senato ha approvato il disegno di legge di riforma costituzionale con 180 voti favorevoli, 112 contrari e un'astensione; la Camera dei deputati lo ha approvato con 361 voti favorevoli e 7 voti contrari (quindi, entrambe le Camere, hanno approvato il testo, in seconda deliberazione, a maggioranza assoluta dei componenti)

Dott. Andrea BONIZZI und Dott. Giulio PARODI (Kursleiter bei der DANTE in Klagenfurt) stellen am **FREITAG, dem 11. November 2016 um 17 Uhr** in den Räumen der DANTE (Gasometergasse 12) wichtige Aspekte der derzeit gültigen Verfassung und die wichtigsten der geplanten Änderungen vor. - Außerdem werden sie die Standpunkte der Befürworter und der Gegner dieses Referendums darlegen. Die Präsentation erfolgt in **ITALIENISCHER Sprache**; entsprechende Unterlagen werden bei der ANMELDUNG an die Interessenten verteilt.

ANMELDUNG daher unbedingt erforderlich; Kosten pro Person € 7,-

CIRCOLO di LETTURA: prossimo appuntamento: **mercoledì, 30 novembre 2016**

Marcello FOIS: LUCE PERFETTA (editore EINAUDI, 2015)

M. Fois (Nuoro 1960) vive e lavora a Bologna. Tra i tanti suoi libri ricordiamo:

Picta (premio Calvino 1992), *Dura madre*, *Memoria del vuoto* (premio super Grinzane Cavour 2007, premio Volponi 2007 e premio Alessio 2007), *Stirpe* (premio città di Vigevano 2010, premio Frontino Montefeltro 2010), *Nel tempo di mezzo* (finalista al premio Campiello e al premio Strega 2012).

QUARTA di COPERTINA

Cristian è intraprendente e deciso, "uno di quelli uomini che, a certe donne particolarmente intuitive, fanno l'effetto di parlare anche quando tacciono". Maddalena è altrettanto tenace, e ha dalla sua la forza di saper immaginare – e insieme difendere – il proprio futuro. Sarebbero perfetti l'uno per l'altra, se il loro destino comune non avesse il nome di Domenico.

Il sentimento che lega Domenico a Cristian "da un punto di vista della linea parentale genetica non ha nessun valore, ma da quello della linea parentale affettiva è quanto basta per dare senso a una vita intera". Anche se hanno cognomi diversi, infatti, i due ragazzi crescono come fratelli. E quando – passati i furori dell'adolescenza – Nuoro si organizza per apparecchiare la festa di fidanzamento di Domenico e Maddalena (nel frattempo rimasta incinta), diventa chiaro a tutti che per Cristian non c'è più spazio.

Se non fosse che lui è un Chironi, appartiene cioè a una famiglia "sempre caduta in piedi, perché il suo destino è di sembrare lì lì per precipitare, ma poi questo non accade mai". Tanto che quando si mette di mezzo Mimmiu – padre di Domenico, zio adottivo di Cristian – diventa evidente che la stirpe dei Chironi è troppo ingombrante per poter essere tollerata. Del resto "non si conosce veramente qualcuno finché non lo si può paragonare a se stessi" ...

Dopo *Stirpe* e *Nel tempo di mezzo*, un romanzo – attesissimo – colmo di passioni sopite, di tradimenti, colpi di scena e riconciliazioni. Una storia che si scioglie infine, in un duello epico, dove nella vicinanza e nell'assenza si gioca la partita della vita.

Gli anni Ottanta della speculazione edilizia in Sardegna, mescolati alle canzoni di Gazebo e al *Conte di Montecristo*, fanno da sfondo a una vicenda in cui il cuore dell'intera umanità sembra essere più che mai esposto agli occhi del lettore.

Un esercizio crudele eppure necessario, per sentire addosso quella luce perfetta che ammantava i nostri ricordi. Con la speranza di riconquistare la propria identità e i propri desideri, fino a comprendere che sognare è "immaginare se stessi esattamente nel posto in cui ci si trova".

SAGGIO: pag. 149

La tempesta che aveva frantumato lo specchio di quella notte di maggio, l'aveva convinto definitivamente a elaborare, in tutta la sua fallimentare evidenza, il bilancio della sua vita: era cresciuto nell'incertezza e aveva prosperato nell'invidia. Perché ogni sguardo fuori di sé si era trasformato in una ferita aperta. E le ferite erano aumentate nel tempo, nonostante i traguardi raggiunti. Giovanni Maria, prima che tutti lo chiamassero Mimmiu, una vera infanzia nemmeno l'aveva avuta. Ultimo di quattro figli, con una madre che non era sopravvissuta al parto e un padre che non aveva la minima idea di come si potesse concepire una famiglia. Poi la falciò: due fratelli morti di spagnola, ma lui, spesso denutrito, totalmente trascurato, abbandonato a se stesso, sopravvisse. E il padre trovato morto, in un podere dove prestava servizio, per un coma etilico. Infine il fratello primogenito, scartato dal morbo, ma non dalla guerra. Nemmeno sapeva come fossero fatti veramente i suoi fratelli ...

pag. 240

Federica era più inebetita che spaventata. Si era chiesta un sacco di volte come sarebbe stato morire. E, da bambina, spesso aveva smesso di respirare per qualche secondo. Adesso di fronte alla realtà, all'imminenza della morte, capiva quanto fossero stati ridicoli quegli esperimenti. C'era di buono che dopo lo strappo alla caviglia – il dolore peggiore che ricordasse di avere mai provato – ora non sentiva quasi più niente, se non i polmoni che le pareva fossero diventati minuscoli, e la vista che era un senso oramai discutibile e vago, tanto mescolava cose e rumori e colori. Lì, nell'istante di passaggio, le fu chiaro che stava morendo perché l'avambraccio tatuato di uno sconosciuto le stava premendo il collo fino a quando, e non mancava molto, tutta l'aria dei suoi polmoni non sarebbe, totalmente, finita.

Nell'ambito di un piano di internazionalizzazione attuato dal governo italiano per promuovere nel mondo il Made in Italy agroalimentare avrà luogo quest'anno per la prima volta

LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Nel quadro del cosiddetto «Foodact» è stato sottoscritto un Protocollo di Intesa con l'obiettivo di dare continuità all'esperienza di Expo Milano 2015 e coordinare un piano di azione per valorizzare nel mondo le eccellenze enogastronomiche italiane.

Il logo qui accanto è il «segno unico distintivo» che viene utilizzato per il coordinamento di tutte le iniziative di promozione e comunicazione dell'agroalimentare italiano sui mercati internazionali.

Insieme ad Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura, anche il Comitato della Società Dante Alighieri di Klagenfurt aderisce all'iniziativa e organizza per l'occasione una serie di manifestazioni dedicate alla cucina italiana.



Primo appuntamento

PARLIAMO IN ITALIANO E CUCINIAMO INSIEME!

Avete voglia di parlare in italiano con un insegnante madrelingua e di cucinare insieme due piatti tipici della cucina italiana?

Venerdì, 18 novembre 2016 dalle ore 18:00 alle 21:00 circa

Corso di CUCINA con Dott. Giovanni SANTORO

Costo: € 35,- a persona (conversazione e cena);

partecipanti: minimo otto e massimo dodici persone

Ecco i due piatti che verranno cucinati e degustati!

Bucatini all'amatriciana

Ingredienti per 4 persone

350 gr. di bucatini

150 gr. di guanciale o pancetta

1 cipolla

1 peperoncino rosso piccante

5-6 pomodori ben maturi

100 gr. di pecorino romano grattugiato

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Sale



Penne con gamberi e zucchine

Ingredienti per 4 persone

350 gr. di penne

400 gr. di gamberi

300 gr. di zucchine

½ bicchiere di vino bianco

1 spicchio d'aglio

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

sale

pepe



Alcuni ristoratori italiani a Klagenfurt presentano così una loro specialità che cucineranno durante la settimana della cucina italiana

TRATTORIA SICILIANA DA CARMELO E MIMMO

KLAGENFURT, Kardinalplatz 2; Tel. 0463759 15 10

Öffnungszeiten: Dienstag – Samstag: 11,30 – 14 Uhr und 18 – 23 Uhr

La caponata siciliana

Piatto noto in tutto il mondo, esclusivo della tradizione gastronomica siciliana. La ricetta attuale della caponata è quella usata nella cucina povera che valorizza le verdure.

INGREDIENTI

4 melanzane, 100 gr. di olive verdi snocciolate, 1 cucchiaio di pinoli, 1 cucchiaio di uvetta, 1 cucchiaio di capperi, 1 costa di sedano, 4 dl. di salsa di pomodoro, 1 cipolla, 1 ciuffo di basilico, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, zucchero, olio di semi, sale, pepe.

PREPARAZIONE

Lavate le melanzane e tagliatele a cubetti. Ponetele quindi, in un colapasta, cospargetele di sale e lasciatele riposare per circa un'ora, affinché perdano l'amaro dell'acqua di vegetazione. Quindi, lavatele, asciugatele e friggetele in abbondante olio di semi caldo; poi, sgocciolatele e ponetele su carta da cucina per perdere l'olio in eccesso.

Fate appassire la cipolla, in un tegame, con mezzo bicchiere di olio di oliva, aggiungete il sedano che avrete affettato grossolanamente e sbollentato. Aggiungete i pinoli, l'uvetta, i capperi, le olive e, dopo circa due minuti, la salsa di pomodoro. Salate, pepate aggiungete le foglie di basilico spezzettate e fate cuocere il tutto a fuoco dolce per circa 15 minuti. Incorporate, a questo punto, mezzo bicchiere di aceto dolcificato con un cucchiaio di zucchero e fate parzialmente evaporare. Unite, infine le melanzane, mescolate il tutto e spegnete la fiamma. Trasferite la caponata in un piatto da portate e lasciate raffreddare completamente prima di portare in tavola.

OSTERIA dal CONTE - Vini e cucina italiana

KLAGENFURT, Tabakgasse 4; Tel. 0463/ 57 000

Öffnungszeiten: 11 – 14,30 und 17 – 24 Uhr; Sonn- und Feiertag geschlossen

PENNE SPECIALI "BIRO"

INGREDIENTI

Penne rigate, passata di pomodoro di prima qualità, panna, mascarpone, prosciutto crudo, sale e pepe, erbe italiane a piacere

PREPARAZIONE

Far cuocere la passata di pomodoro e mescolarla con la panna fino a quando diventa una salsa cremosa; poi aggiungere il mascarpone e condire con sale, pepe e le erbe scelte.

Cuocere le penne rigate al dente e mantecare bene con la salsa di pomodoro. Alla fine aggiungere il prosciutto crudo, tagliato a strisce sottili.

Servire con parmigiano grattugiato.

Ai soci della DANTE di Klagenfurt (muniti della rispettiva TESSERA con bollino 2016) l'Osteria offre – durante la **Settimana della cucina italiana** – un bicchiere di vino della casa per accompagnare il piatto di penne

OSTERIA VENETA

KLAGENFURT, Kardinalplatz 3; Tel.: 0463/91 57 10
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 9,30 – 23 Uhr
(Küche: 11,30 – 14,30 und 17,30 – 22,30 Uhr)

OSSOBUCO ALLA MILANESE

INGREDIENTI per 4 persone:

4 tranci di stinco di vitello parte posteriore alti circa 4 centimetri, farina bianca quanto basta per infarinare la carne, cipolla tritata, facoltativo sedano e carota, un mestolo di brodo di carne, polpa di pomodori maturi, sale e pepe quanto basta, una noce di burro, tre cucchiari di olio d'oliva, un bicchiere di vino bianco

Per la gremolata

Buccia di limone (biologico), uno spicchio d'aglio, un'acciuga, una manciata di prezzemolo

PREPARAZIONE

In una padella soffriggere la cipolla con le eventuali verdure; in un'altra padella soffriggere gli ossibuchi salati, pepati e infarinati. Unirvi le verdure già rosolate e sfumare con il vino bianco. Evaporato il vino, aggiungere il pomodoro. Fare cuocere lentamente per almeno 1,5 ore aggiungendo del brodo di carne se serve. A fine cottura aggiungere la gremolata e servire con contorno di purè o risotto alla milanese – conzafferano!

BUON APPETITO

LABORATORIO LINGUISTICO

Mercoledì, 23 novembre 2016 dalle ore 16,15 alle ore 17,45

Dott. Carolina FABRICCI

Le sfumatura gentili dell'imperativo

L'imperativo non solo per comandi ed esortazioni, ma anche per ricette, ordini al ristorante e suggerimenti vari. L'uso e la posizione dei pronomi personali.

Die Befehlsform nicht nur für Befehle und Aufforderungen, sondern auch für Rezepte, Bestellungen im Restaurant und für Empfehlungen.

Verwendung und Stellung der persönlichen Fürwörter.

Kosten pro Person Euro 7,- (inklusive Unterrichtsmaterial)

Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen

Sowohl für den **KOCHKURS mit Giovanni SANTORO** als auch für das
Laboratorio linguistico mit Carolina Fabricci
ist die **vorherige ANMELDUNG im Büro unerlässlich.**
Die Anmeldung ist nur bei gleichzeitiger Bezahlung der Teilnahmegebühr gültig

**Bei dieser Anmeldung erhalten Sie auch weitere Informationen
(Ort des Kochkurses, Unterlagen etc.)**

AUSKLANG der „SETTIMANA della CUCINA ITALIANA“

Tagesfahrt nach Friaul – Julisch Venetien: SAMSTAG, 26. November 2016

Abfahrt in Klagenfurt am Autobusbahnhof um 7,00 Uhr (Zusteigemöglichkeit an der Steinernen Brücke und bei Minimundus).

Fahrt mit einer Kaffeepause über die Autobahn bis Palmanova und weiter nach **TORVISCOSA**: Besichtigung des Ortes, der früheren Industrieanlagen, inklusive Wohnsiedlung, sowie des Dokumentationszentrums mit einer lokalen Führerin.

Weiterfahrt in Richtung **Ronchi dei Legionari**: gemeinsames Mittagessen in einer TENUTA. Aus Anlass der „Settimana della Cucina italiana“ werden wir die Weinproduktion sehen und danach ein besonderes Essen mit einem speziellen italienischen Flair genießen.

Im Anschluss daran besteht die Möglichkeit zum Einkauf entweder im großen OUTLET bei Palmanova oder in UDINE. Die Rückfahrt nach Klagenfurt ist für 17 Uhr geplant.

Die Fahrt findet bei einer **Mindestteilnehmerzahl von 30 Personen** statt und ist für die Mitglieder der Gesellschaft gedacht (soweit noch Plätze frei sind, können auch Nicht-Mitglieder daran teilnehmen). Kosten pro Person für Fahrt, Besichtigung und Führung, sowie das Essen: **95,- Euro pro Person**.

Torviscosa ist eine jener Städte, die während des Faschismus gegründet wurden, um möglichst autark zu sein, d.h. unabhängig von Lieferungen aus dem Ausland. Wir haben ähnliche Städte bereits im Latium und auf Sardinien kennengelernt.

Nach der Trockenlegung von Sümpfen, baute man auf den gewonnenen Flächen in Friaul die für die Produktion erforderlichen Pflanzen an, aus denen dann die Kunstfaser Viskose in den benachbarten Industrieanlagen erzeugt wurde.

SCHÜLERAUSTAUSCH: Klagenfurt – Riccione

„Quando nell'aprile scorso mia mamma mi ha detto che in luglio sarei andato in Austria presso una famiglia per uno scambio linguistico sono rimasto allo stesso tempo sorpreso ma anche incuriosito. Avevo cominciato a studiare tedesco soltanto da pochi mesi e avevo paura di non riuscire a farmi capire dalla famiglia e di non capirli, quindi speravo che potessi almeno parlare inglese con loro, lingua nella quale mi sentivo più sicuro.

A me piace molto fare nuove esperienze, ma sarebbe stata la mia prima volta all'estero da solo e la cosa mi preoccupava un pochino.

Ma quando siamo arrivati a casa di Georg il 9 luglio ho capito subito che mi sarei divertito tanto, perché c'era il tavolo da ping pong, tanti cugini e amici da conoscere e con cui divertirsi, la piscina, una bellissima casa in un bellissimo posto vicino al bosco, tanti strumenti musicali da suonare e dato che io suono il violino a scuola, ero molto felice.

In quei 10 giorni che sono rimasto lì ho conosciuto tante persone, siamo andati a giocare a golf con Georg e la sua famiglia, siamo andati ad un concerto, a fare la spesa con la mamma di Georg, imparando tante cose e parole nuove, a mangiare la pizza e il gelato. Tutti i parenti di Georg sono stati molto carini con me e sua mamma mi aiutava a capire le cose i primi giorni e mi spiegava le cose che non capivo. Quando è arrivato il momento di partire ero un po' dispiaciuto perché mi ero proprio divertito!

Il 19 luglio poi siamo tornati a Riccione, la mia città e questa volta Georg è rimasto con noi per altri 10 giorni. Anche questo periodo è stato molto divertente e insieme siamo stati al mare quasi tutti i giorni, dove ho presentato a Georg tutti i miei amici e amiche, abbiamo fatto il bagno al mare, giocato a pallavolo, a basket, a ping pong, a carte e io e i miei amici abbiamo spiegato a Georg come giocare ad alcuni giochi di carte. Credo che anche lui si sia divertito tanto! Alla fine dei 20 giorni mi sono reso conto che avevo imparato tante cose che prima non sapevo e la mia professoressa di tedesco si è stupita dei miei progressi nella lingua. Io spero che l'anno prossimo possiamo di nuovo stare insieme io e Georg perché siamo diventati grandi amici!”

Fam. Cesarini, Riccione

NATALIA GINZBURG

L'importanza di scrivere come un uomo

"Desideravo terribilmente scrivere come un uomo, avevo paura che si capisse che ero una donna dalle cose che scrivevo. [...] L'ironia è una delle cose più importanti del mondo, perfino l'amore è sempre mescolato con l'ironia, perfino la conoscenza. Ma le donne sembrano non capirlo..."

Con queste parole, in un'intervista del 1963, Natalia Ginzburg spiega ad Oriana Fallaci il proprio stile, spesso distaccato, freddo, ironico. Uno stile che nasce certamente anche dalle dolorose esperienze della sua infanzia e giovinezza, vissute all'ombra del fascismo.

Natalia Levi (Palermo, 14 luglio 1916 – Roma, 7 ottobre 1991) era figlia di Giuseppe Levi, un illustre scienziato triestino di origine ebraica e di Livia Tanzi, una milanese di religione cattolica. A partire dal 1922, quando ci fu la definitiva ascesa del fascismo in Italia, Levi non nascose le proprie posizioni di dissenso, venendo anche imprigionato e processato con l'accusa di antifascismo.

Natalia trascorre l'infanzia e l'adolescenza a Torino, alla cui università il padre ha ricevuto la cattedra di anatomia umana. Crescendo in una famiglia che si oppone al regime mussoliniano, prova in prima persona le difficoltà che ciò comporta. Il clima di terrore s'inasprisce negli anni '30 e, nel 1938, con l'applicazione delle leggi razziali in Italia, il padre viene privato della cattedra universitaria e deve riparare all'estero. In quegli anni Natalia conosce Leone Ginzburg, docente di letteratura russa di origine ucraina, che sposa nel 1938 e con il cui nome firmerà in seguito tutte le proprie opere. Tra il 1939 ed il 1941 nascono dalla loro unione tre figli e negli stessi anni Natalia stringe legami con i maggiori rappresentanti dell'antifascismo torinese, in particolare con Cesare Pavese e con gli intellettuali della casa editrice Einaudi, di cui il marito era collaboratore. Sebbene la scrittrice abbia firmato tutte le sue opere con il nome Ginzburg, il suo primo romanzo, *La strada che va in città* (1942), compare sotto lo pseudonimo di Alessandra Tornimparte. Il motivo di questo anonimato era che la Ginzburg si trovava in quegli anni al confino con il marito in Abruzzo, per motivi politici e razziali. Nel 1943 Leone Ginzburg viene arrestato e portato al carcere romano di Regina Coeli, dove muore in seguito alle torture subite. Poche ore prima di morire, il 4 febbraio del 1944, dall'infermeria del carcere Leone scrive a Natalia un'ultima, commovente lettera:

"...se mi facessero partire non venirmi dietro in nessun caso. Sei molto più necessaria ai bambini, e soprattutto alla piccola. [...] La mia aspirazione è che tu normalizzi, appena ti sia possibile, la tua esistenza; che tu lavori e scriva e sia utile agli altri. Questi consigli ti parranno facili e irritanti; invece sono il miglior frutto della mia tenerezza e del mio senso di responsabilità. Attraverso la creazione artistica ti libererai delle troppe lacrime che ti fanno groppo dentro; attraverso l'attività sociale, qualunque essa sia, rimarrai vicina al mondo delle altre persone [...] A ogni modo, avere i bambini significherà per te avere una grande riserva di forza a tua disposizione. [...]

... Bacia i bambini. Vi benedico tutti e quattro, e vi ringrazio di essere al mondo. Ti amo, ti bacio, amore mio. Ti amo con tutte le fibre dell'essere mio. Non ti preoccupare troppo per me. Immagina che io sia un prigioniero di guerra; ce ne sono tanti, soprattutto in questa guerra; e nella stragrande maggioranza torneranno. Auguriamoci di essere nel maggior numero, non è vero, Natalia?

*Ti bacio ancora e ancora e ancora. Sii coraggiosa.
Leone"*

Questa lettera è importante non solo per capire la statura morale del marito di Natalia Ginzburg, ma anche per il coraggio che essa infonde alla scrittrice nel periodo probabilmente più buio della sua vita. È sicuramente anche grazie a questo invito a continuare il suo impegno letterario e sociale che la Ginzburg pubblica, dal 1947 al 1984, altri dieci romanzi

(tra cui il premiato *Lessico Familiare*, 1963), oltre a racconti, saggi (tra cui *Le piccole virtù*, 1962), commedie (va ricordata *Ti ho sposato per allegria*) e traduzioni di autori francesi (vanno menzionati Marcel Proust e Guy de Maupassant). Con *Lessico Familiare*, romanzo autobiografico accolto da un grande consenso di critica e di pubblico, l'autrice vince nel 1963 il prestigioso premio Strega. Sebbene la lettura di questo libro possa risultare difficile – e non solo agli stranieri – per le molte espressioni dialettali, il romanzo offre un quadro vivace della famiglia dell'autrice, soprattutto attraverso la figura del padre, uomo dominante e lunatico, ma anche coraggioso e protettivo.

“...Le furie di mio padre si scatenavano, oltre che sulla Paola e il giovane piccolo (un corteggiatore di Paola) anche sugli studi di mio fratello Alberto, il quale invece di fare i compiti andava sempre a giocare a football. Mio padre, fra gli sport, ammetteva solo la montagna. Gli altri sport gli sembravano o mondani e frivoli, come il tennis, o noiosi e stupidi, come il nuoto, dato che lui aveva in odio il mare, le spiagge e la sabbia; quanto al football lo calcolava un gioco da ragazzacci di strada e non lo annoverava nemmeno fra gli sport. Gino studiava bene, e così pure Mario; la Paola non studiava, ma a mio padre non gliene importava: era una ragazza, e lui aveva l'idea che le ragazze, anche se non hanno tanta voglia di studiare, non fa niente, perché poi si sposano; così di me non sapeva neppure che non imparavo l'aritmetica [...] Alberto non studiava affatto; e mio padre, male abituato dagli altri suoi figli maschi, quando lui gli portava a casa una brutta pagella o era sospeso da scuola per indisciplina, veniva colto da una collera spaventosa. Mio padre era preoccupato per l'avvenire di tutti i suoi figli maschi, e svegliandosi la notte diceva a mia madre: “Cosa farà Gino? cosa farà Mario?” Ma nei riguardi di Alberto, che andava ancora al ginnasio, mio padre non era preoccupato, era addirittura in preda al panico. “Quel mascalzone di Alberto! quel farabutto di Alberto!”

(da *Lessico Familiare*, Einaudi, 1963)

Dott. Carolina FABRICCI

XXXIV CORSO PLIDA di AGGIORNAMENTO DOCENTI

“Così è (se vi pare)”. Il teatro in classe: realtà e finzione nell'aula di italiano
18-20 novembre 2016 (da venerdì ore 15.00 a domenica ore 13.00)

Il XXXIV corso di aggiornamento PLIDA è dedicato all'utilizzo del teatro e delle tecniche teatrali nella classe di italiano L2/LS. Il teatro è al centro della ricerca glottodidattica e viene utilizzato in aula da decenni nell'insegnamento/apprendimento delle lingue straniere.

Il corso intende illustrare le più recenti esperienze e riflessioni sull'argomento. Si affronteranno in prospettiva didattica, cooperativa e progettuale la messa in scena del testo teatrale, la scelta di testi autentici e non, le tecniche linguistiche ed espressive, l'inserimento del teatro all'interno del curriculum.

Il teatro come esperienza globale coinvolge la sfera emotiva e tutti i sensi dell'allievo-attore, pertanto il teatro diventa strumento privilegiato in percorsi di apprendimento rivolti a pubblici molto differenti per età, provenienza, motivazione.

Attraverso una serie di interventi e di laboratori, condotti da specialisti di glottodidattica ed esperti di teatro il corso proporrà ai partecipanti riflessioni e attività didattiche. I partecipanti verranno coinvolti nell'elaborazione di materiali e percorsi didattici da utilizzare nei loro contesti di insegnamento.

Il corso si svolgerà a Roma per una **durata complessiva di 15 ore.**

Totale moduli: 6 moduli

Quota d'iscrizione: Euro 150,-.

Il programma dettagliato può essere richiesto in sede.

SIZILIENREISE der DANTE ALIGHIERI GESELLSCHAFT KLAGENFURT

Die mehrtägige Kulturreise führte 35 Teilnehmer der Dante Alighieri Gesellschaft Klagenfurt Ende Mai 2016 nach Sizilien; die Anreise erfolgte mit einem Direktflug von Venedig nach **Catania** (der Flug nach Palermo um 7 Uhr war uns dann doch etwas zu früh!), von wo wir mit dem Bus die Insel durchquerten um das Hotel in **Palermo** zu erreichen; oft menschenleere Hügellandschaften mit wenigen Schafen oder nicht abgeernteten Orangenhainen passten so gar nicht zu der Vorstellung von Sonne, Sand und Meer, die man oft von dieser Insel im Mittelmeer hat.

Das Hotel lag etwas außerhalb der Stadt und bot nicht nur wunderbare Ausblicke auf den Monte Pellegrino und das Meer, sondern auch auf nicht fertiggestellte oder wieder verlassene Hochbauten, die langsam vor sich hinrosteten. Aber bereits am ersten Besichtigungstag wurden wir mit den Schätzen der Stadt, den Mosaiken aus der Normannenzeit, konfrontiert; aus organisatorischen Gründen begann unser ausgezeichnete Führer Gino in **Monreale**, wo die letzten Normannenkönige aus der Familie der Altavilla ihr religiöses Zentrum und ihre Grablege errichteten: wir bestaunten die vollkommen mit Mosaiken bedeckten Wände, die großartigen Bronzetüren aus der Bauzeit und den Kreuzgang des Klosters mit seinen Säulchen und Kapitellen, die ganze Geschichte erzählen.

Wieder zurück in **Palermo** stand der Normanpalast, der auch heute noch Regierungssitz ist, und die *Cappella Palatina* auf dem Programm; hier kann man nicht nur die unterschiedlichsten religiösen und kulturellen Einflüsse aus Byzanz und der Normandie bewundern, sondern auch die Handschrift der normannischen Fürsten und die Kunstfertigkeit der arabischen Handwerker, die für die Ausführung zuständig waren: von der beeindruckenden Decke über die Mosaiken und die Skulpturen an Osterleuchter und Kanzel bis zum Fußboden in Steineinlegearbeit; dabei sollte man nicht vergessen, dass auch der Krönungsmantel von König Roger II, der sich in Wien in der Schatzkammer befindet, aus dieser Zeit stammt und die gleichen Einflüsse und Techniken aufweist.

Ein Spaziergang durch die Altstadt mit den „*Quattro Canti*“ und dem Platz mit der „*fontana Pretoria*“ endete beim Dom, wo sich die Sarkophage der Hohenstauffer befinden. Nach einer Mittagspause gab es Freizeit für einen privaten Spaziergang oder weitere Besichtigungen.

Die Öffnungszeiten der Kirche Santa Maria dell'Amiraglio auch „*la Martorana*“ genannt, ließen am Sonntag keine Besichtigung zu, weshalb wir diese am darauffolgenden Tag nachholten. Dieses vom obersten Beamten des Königreiches erbaute und ausgeschmückte Gotteshaus war früher Teil eines Klosters, in dem die Nonnen besondere Kunstwerke aus Marzipan herstellten; nach ihnen werden auch heute noch die Süßigkeiten für Allerheiligen und Allerseelen benannt.

Von dort ging es weiter nach **Cefalù**, wo sich der erste und normannischste aller Dombauten auf Sizilien befindet, der auf ein Gelübde von Roger II zurückgeht. Schon die Lage dieses Fischerdorfes bezaubert und so nutzten viele aus der Gruppe, nach der Besichtigung von Dom und Kreuzgang die Mittagspause zu einem Spaziergang am Meer entlang, ehe wir das Zentrum und den Waschplatz aus arabischer Zeit aufsuchten. Auf der Rückfahrt mussten wir uns damit begnügen, das **Castello di Caccamo** von außen zu bewundern: aber Lage und Ort beeindruckten dennoch.

Am Dienstag ging es weiter in den Westen und Süden der Insel: der zeitliche Sprung war erheblich; stammen doch Tempel und Theater von **Segesta** aus dem 5. bzw. 2. JH vor Christus, während **Erice**, das Zentrum der Elymer, hoch über dem Meer gelegen, mit einer sehenswerten Altstadt, Resten einer Burg, einer wunderschönen Kirche, besonderen kulinarischen Spezialitäten und einem atemberaubenden Blick auf Trapani und seine Salzseen aufwartet.

Nach einer längeren Fahrt durch den Süden der Insel erreichten wir unser nächstes Etappenziel: **Agrigent**, wo am darauffolgenden Tag das Tal der Tempel auf dem Programm stand; nicht gerade positiv beeindruckte uns das „neue Agrigent“ mit seinen Industrieanlagen und dem Wildwuchs an Bauten, die bis an die Ausgrabungszone heranreichen. Dem Spaziergang mit entsprechenden Erklärungen folgte am frühen Nachmittag ein Besuch in der **Villa del Casale in Piazza Armerina** mit den gut erhaltenen Bodenmosaiken aus römischer Zeit. Die riesigen Flächen, die enorme Vielfalt der Darstellungen verfehlten auch diesmal den Eindruck nicht, wengleich wir feststellen konnten, dass seit unserem letzten Besuch viele Verbesserungen durchgeführt worden sind: die Mosaiken sind besser zu sehen und durch Dächer geschützt. Auch hier waren die Erklärungen unserer Führerin interessant und gut verständlich.

Von dort brachen wir zu unserem letzten Standort in der Nähe von Catania auf: **Aci Castello** – ein Ort, der in Italien durch die Werke von Giovanni Verga bekannt ist, aber auch durch die „*opera dei Pupi*“ – das sizilianische Marionetten-Theater.

Die Besichtigungen an der Ostküste Siziliens begannen mit einer Fahrt nach **Syrakus**, wo seit dem 8. JH v. Chr. Siedler aus Korinth die einheimische Bevölkerung verdrängten. Die Stadt ist zweigeteilt; die Altstadt befindet sich auf der Insel *Ortigia*, wo sich zahlreiche Ausgrabungen aus der Zeit der *Magna Grecia* befinden, und Reste eines griechischen Tempels in den Dom integriert wurden. Vom Domplatz spazierten wir zur berühmten *Fonte Aretusa*, wo noch Papyrus wächst, bis ans Meer und dann die schöne Promenade entlang bis zum Hafen; dort bestiegen wir ein Schiff und unternahmen eine Rundfahrt in der Bucht von Syrakus, um die Stadt vom Meer aus zu bewundern. Natürlich durften auch das griechische Theater, das berühmte „*Orecchio di Dionisio*“ und weitere Ausgrabungsstätten nicht fehlen, die ihre Wirkung auf die Gruppe nicht verfehlten.

Am nächsten Tag wandten wir uns weiter gegen Norden und begannen den Rundgang bei der Normannenkirche **Ss. Pietro e Paolo** in der Nähe von Casalvecchio; in diesem abgelegenen Tal der *fiumara d'Agrò*, im Hinterland von Taormina, trafen wir auf keine anderen Touristen!

Diesmal mussten wir nicht zu Fuß durch ein Flussbett ohne Wasser und dann einen Orangerhain wandern, um zur Kirche zu gelangen, denn unser Fahrer (der aus einem Dorf dieser Gegend stammte und besonders glücklich über diesen Besuch war) kannte den Weg bis zum Parkplatz, von wo der Anblick der Kirche beeindruckend war. Die Mittagspause hielten wir in **Taormina**, nachdem wir das berühmte griechisch-römische Theater besucht hatten. Ein traumhaftes Panorama kann man – oft mit dem Ätna im Hintergrund - von der Promenade aus genießen. Nach so vielen Eindrücken hatten wir an diesem Nachmittag einige Stunden zur Erholung eingeplant: einige genossen ein Bad im Meer, andere wanderten an der „*passeggiata al mare*“ entlang, wieder andere ruhten oder widmeten sich dem Einkauf oder dem Kartenspiel.

Am letzten Besichtigungstag stand **Messina** auf dem Programm, das 1908 durch ein schweres Erdbeben fast vollkommen zerstört worden war. Die Besichtigung beschränkte sich daher auf die Festung über der Stadt, mit einem schönen Blick auf das gegenüberliegende **Reggio Calabria**, auf die Kirche der Katalanen und auf einen Spaziergang im Zentrum, der beim Dom endete, wo wir um 12 Uhr das Glockenspiel abwarteten, ehe wir zum Hafen und zur Fähre weiterfuhren.

Interessant war die Fahrt über die Meerenge von Messina, - dort wo die berühmte und vieldiskutierte Brücke über den „*stretto di Messina*“ gebaut werden soll, um Sizilien enger an das Festland zu binden.

In der früheren Hauptstadt der Region Kalabrien wollten wir nur die wunderschöne Seepromenade genießen und im Museum die berühmten „*Bronzi di Riace*“ bewundern; jene beiden fast 2m großen Bronze-Krieger aus dem 5. JH v. Chr., die 1972 vor der Küste von Riace aus dem Meer geborgen, aufwendig restauriert und nunmehr im erdbebensicheren Archäologischen National-Museum aufgestellt wurden. Rasch war der letzte Tag unseres Aufenthaltes auf der Insel gekommen, an dem wir am Vormittag noch **Catania** besichtigen wollten: den Dom und den Platz mit dem berühmten Elefanten-Denkmal und vor allem das Castello Ursino, das Friedrich II von Hohenstaufen in den Jahren 1239 bis 1250 errichten ließ und bei dem man auf eindrucksvolle Weise die Gefahr erkennen kann, die der Ätna für die Stadt bedeutet: 1669 erreichten die Lavaströme die Burg, die früher vom Meer umgeben war und füllten die Wassergräben und Bastionen; weitere Zerstörungen erfuhr das Gebäude durch die Erdbeben von 1693 und 1818. Nach entsprechenden Renovierungsarbeiten wurde es zunächst als Gefängnis genutzt; heute beherbergt es das Museo Comunale.

Eigentlich sollten wir um 13,45 wieder zurück nach Venedig fliegen, doch man wollte uns wohl noch den Flughafen von Catania für weitere 10 Stunden genießen lassen. Darauf hätten wir gerne verzichtet, aber die schönen Eindrücke der Reise konnte auch diese „Erfahrung“ nicht überlagern.

SIZILIEN - Ein Reiserückblick in Wort und Bild **in DEUTSCHER Sprache von DDolm. Trude GRAUE**

Montag, 5. Dezember 2016 um 18,30 im Europahaus (Reitschulgasse 4)
Im Anschluss gemütliches Beisammensein bei PANETTONE und WEIN