



PB-PP1B-00000
BELGIE(N)-BELGIQUE

NOTIZIE 106

VIERDE KWARTAAL 2019



ANFITEATRO

www.anfiteatro.be

Voorzitter

Romain Van Hautekerke
0476 934214
voorzitter@anfiteatro.be

Secretariaat

Karin Tavernier
03 7779643
secretariaat@anfiteatro.be

Penningmeester

Jacques Seeuws
penningmeester@anfiteatro.be

Bestuursleden

bestuur@anfiteatro.be
webmaster@anfiteatro.be

André De Haeck 03 7768514
andredh@skynet.be
Gijs den Dubbelden 09/348.39.70
dendubb.witlox@skynet.be
Modest Figeys 03/7755591
modest.figeys@hotmail.com
webmaster@anfiteatro.be
Geert en Marc Lehembre-Jottier 03 7668067
geert.jottier@skynet.be
Marc.lehembre@skynet.be
Silvie Van Haute
silvie_van_haute1993@hotmail.com
Brigitte Van Kogelenberg 03 7778345
bvankogelenberg@gmail.com
Chris en Marc Van Meerssche-Jonkers 03 776 59 68
m.vanmeerssche@telenet.be
Danielle en Achille Ziccardi-Van Gael 03 440 61 61
ziccardi@telenet.be

NOTIZIE

Gratis toegestuurd aan de leden.
Lid worden kost slechts 10 EUR voor één jaar.
Een volgend lid uit hetzelfde gezin betaalt 4 EUR
Nieuwe leden kunnen hun lidgeld
storten op rekening van Anfiteatro :

conto 413-9188521-59

IBAN : BE84 4139 1885 2159

BIC : KREDBEBB

REDACTIE

Anne-Marie Neckebroeck
Karin Tavernier
Romain Van Hautekerke
Brigitte Van Kogelenberg
Achille Ziccardi
Linda Crivits
Opmaak: B. Van Kogelenberg

DECEMBER 2019
DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
AFGIFTEKANTOOR SINT NIKLAAS 1
ERKENNING P303621

IN PRIMO PIANO

Beste lezer,
cara lettrice e caro lettore,

Eens te meer ligt er een Notizie op je leestafel, het vierde exemplaar van 2019.

Eens te meer hebben amateurs een caleidoscoop van artikels, weetjes en agendapunten verzameld, geschreven en gebundeld.

Eens te meer stond de redactie in voor de coördinatie en stond de logistieke ploeg in voor druk en verzending.

En dat alles terwijl we in nieuwsberichten lezen dat in Firenze en Emilia-Romagna een nieuwe beweging ontstaan is : "*le Sardine*".

Laten we ons niet inlaten met de politieke inhoud maar met de symboliek van de naam. De aanhangers worden opgeroepen massaal op te komen naar pleinen om hun stem te laten gelden, massaal zodat ze "als sardiënen" samengeperst staan.

Dit is natuurlijk een ideële droom van elk bestuur dat bij evenementen die het organiseert de opkomst zo massaal is dat we als sardiënen in één ruimte zitten. Natuurlijk is deze droom fantastisch. In de praktijk mogen we niet klagen (zei de jood aan de muur). Ons 30ste werkjaar is maar goed in gang geschoten en op alle activiteiten van september tot nu mochten we een bevredigende opkomst tellen. Toen Anfiteatro 30 jaar geleden begon voorspelde men
"als je het 5 jaar volhoudt overleef je wel".

Anfiteatro is een vaste waarde geworden in de Wase en Vlaamse culturele wereld. Anfiteatro is een vaste waarde geworden in de Vlaams-Italiaanse betrekkingen. Zoals hierboven gezegd: we mogen niet klagen.

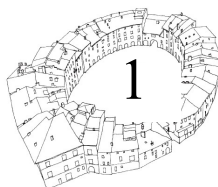
Beste lezer, veel leesgenot en misschien al een vroegtijdig goed jaareinde, u gewenst door het voltallige bestuur,

Buon Natale e un felice anno 2020 (trentesimo anniversario di Anfiteatro).

Romano

Werkten verder mee :

Theo Baeke, Herman Cole, Linda Crivits, Gijs denDubelden, Sabine Lauwers, Anne-Marie Neckebroek, Gido Van Imschoot, Kris Werts, Ornella Neri Ziccardi, Achille Ziccardi.



INHOUD

In primo piano	1
Che cosa faremo?	3
Che cos'abbiamo fatto?	8
Italiaanse sprokkel	10
Oproep Piccione	11
Fotowedstrijd 2019	12
Viaggiare	
- Gastland Italië (deel 1)	13
-Het witte Puglia	18
Locali storici	24
Da leggere	
- De man die de dagen niet telde	25
- De stedenverzamelaar	26
- Ontdek Piemonte	27
-De menselijke maat	29
Storia	
- Leonardo in cucina	31
- Addio Mole, addio Castel del Monte	34
Lingua - La pronuncia italiana, che rompicapo!	38
Arte	
- Nuove mostre e capolavori d'arte.	41
- CD-recensie: Cozzolani: Vespro I	47
- Sono entrati i ladri nella Rubenshuis	49
Cucina	
- Cucina "povera"? Als het maar lekker is!	52
- Twee recepten	53
Humor	
- Een Toscaanse mop	58
Stampa - Italy counts the cost of its brain drain	60
In memoriam: Lorenzo Muzzi	61
Briciole	63

Meer details over de komende activiteiten krijgt u via Notizie via mail.

HOE INSCHRIJVEN VOOR ONZE ACTIVITEITEN?
Kijk eens op <https://anfiteatro.be/inschrijven.html>
Het ANFITEATRO-rekeningnummer is BE84 4139
1885 2159



CHE COSA FAREMO ?

Donderdag 23 januari, 14 u., Conferentiezaal Stedelijke Openbare Bibliotheek, deel 2 van de lezingenreeks **De barokmuziek, Italië's pracht en praal**
De barokmuziek in het Italië van de 17^{de} eeuw is tot vandaag nog steeds de meest ingrijpende scharnierperiode in de geschiedenis van onze westerse muziek. De opera met zijn aria's en recitatieven, de castraten, het concert, de symfonie... allemaal dingen die de muzikliefhebber van vandaag vertrouwd in de oren klinken en zó vanzelfsprekend zijn. Componisten zoals Monteverdi, Vivaldi, Pergolesi, Corelli zijn niet meer weg te denken.

Waar, wanneer, waarom en hoe is dat alles ontstaan? Wie waren die componisten eigenlijk? Hoe zit dat nu met die castraten? Basso continuo, monodie, wat is me dat? De invloed van de vioolbouwers uit Cremona (Stradivarius)?...Vele vragen, die een antwoord verdienen.

Één voorwaarde: je moet een nieuwsgierige muzikliefhebber zijn.

Aan de hand van zorgvuldig gekozen **muziekfragmenten** wordt dit boeiende verhaal u verteld op een toegankelijk manier door Jacques Seeuws, sinds jaren Anfiteatro-lid én hartstochtelijke muzikliefhebber.

Tijdens de pauze wordt u een drankje aangeboden.

Inschrijven voor één voordracht doet men via de website. Men betaalt dan aan de kassa: voor Anfiteatro leden € 6,00; voor niet-leden € 8,00.

Wij nodigen U uit voor **ANFITEATRO's jaarlijkse Nieuwjaarsconcert en -receptie** vrijdag 31 januari, 20 u. in de Salons.

Het wordt een echte Anfiteatro-receptie met Italiaanse hapjes en drankjes, voorafgegaan door een prachtig muzikaal programma:

We nodigden de 14-jarige Belgische pianiste Eleonore Kalengayi uit, samen met haar moeder Dominique Bragard, die enkele werken zal zingen. Speciaal voor Anfiteatro stelden zij een programma samen dat verschillende facetten van de Italiaanse muziek laat horen: van barok tot modern, van instrumentaal naar vocaal, van oer-Italiaans naar Italiaanse herinneringen en hints. We horen werk van o.a. Scarlatti, Cavalli, Mendelssohn, Bellini, Verdi, Puccini, Busoni,...



CHE COSA FAREMO ?

We ontmoetten Eleonore vorig jaar in St Niklaas tijdens het Pianofest. Met 25 andere jonge talenten uit de ganse wereld (België, Korea, Rusland, China, Japan, Iran...) kwam zij hier samen om masterclasses te krijgen van Koningin Elisabethlaureaten en andere professoren. Deze wereldsterren gaven zelf concerten. Maar het slotconcert werd gegeven door de jonge talenten, o.a. door Eleonora.

Eleonore speelt sinds haar vierde, werd als jong talent in het conservatorium van Brussel aangenomen op haar 13^{de}. Ze studeerde af aan de academie van Verviers in 2018, heeft prijzen gewonnen bij internationale concours in 2016 en 2017. Ze heeft solo opgetreden in verschillende concerten en heeft masterclasses gevolgd bij een hele reeks pianisten waaronder Eiane Reyes, Amelie Dendal, Jozef De Beenhouwer,...



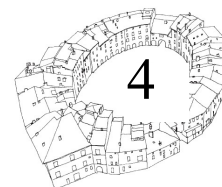
Dominique Bragard heeft zangpedagogiek en solozang gestudeerd aan het conservatorium van Amsterdam, en heeft daarna verder gestudeerd in Rome aan de Accademia Aida. Tijdens haar verblijf in Italië heeft ze rollen vertolkt o.a. in Purcell's Dido and Aeneas en studeerde ook af bij het Istituto Teatrale Gropius in Rome. In Nederland was zij o.a. soliste en koorlid bij het Liszt Ferenc Chorus.



Praktisch: vrijdag 31 januari 2020, 20 u. in de Salons, Stationsstraat 85 Sint-Niklaas.
Deelname : leden 15 euro, niet leden 20 euro. Inschrijven door storting op de Anfiteatro-rekening vóór 15 januari (zolang er voldoende zitjes zijn).



Pinelli door Jef Deyaert



CHE COSA FAREMO ?



Werk van Mia Steel

Vrijdag 7 februari, 19.30 u, Stedelijke Openbare Bibliotheek, Hendrik Heymanplein te Sint-Niklaas: feestelijke opening van de tentoonstelling "Italia nostra" n.a.v. 30 jaar Anfiteatro-amici della cultura italiana met werk uit de schildersateliers van Anfiteatro-leden Jef Deyaert en Mia Steel. Deze tentoonstelling blijft toegankelijk tijdens de openingsuren van de bibliotheek tot en met zondag 23 februari.

Zondag 9 februari van 9.30 tot 14 u.: Piccione Viaggiatore, onze jaarlijkse reisbeurs door Italiëreizigers voor Italiëreizigers. Toegang vrij!
We zijn nog volop op zoek naar "standhouders" die hun kennis kwijt willen... Alle details verneemt u later via Notizie via mail.

Donderdag 19 maart, 20 u., Piet Elshoutzaal, Zwijgershoek Sint-Niklaas: "De vrouw in Italië" door Magda De Meyer vanuit haar functie in de Europese Vrouwenraad en als Italië liefhebber. Toegang 7 €, leden Anfiteatro 5 €. Graag aanmelden via de website, betalen aan de kassa.



Vrijdag 20 maart, 14 u., Conferentiezaal Stedelijke Openbare Bibliotheek, deel 3 van de lezingenreeks **De barokmuziek, Italië's pracht en praal.**
Praktische info: zie hoger.



CHE COSA FAREMO ?

Zondag 26 april om 11 u. op de Spaanse Zolder van het Castrohof, de Castro-dreef in Sint-Niklaas: "La notte" in het kader van Erfgoeddag 2020. Wat gebeurt er wanneer de nacht terrein wint op de dag, de zon de dag niet langer kleurt. De nacht het ritme van de dag bepaalt en het leven zich in duisternis hult.



Tijdens de Erfgoeddag verkent Anfiteatro, ver terug in de tijd, dit schaduwleven. Uiteraard vanuit een Italiaanse invalhoek, maar in het Nederlands. Daniëlle Van Gael neemt ons mee op reis door de nacht. Gratis toegang. Aantal deelnemers beperkt. Graag inschrijven via <https://www.anfiteatro.be/inschrijven.html>
Apero verkrijgbaar mits kleine bijdrage.

De praatnamiddagen Zelf Italiaans praten
Op onze eigen informele babbelmiddagen 'Quattro chiacchiere in italiano', onder leiding van native speaker Achille Ziccardi.

Elk jaar organiseert Anfiteatro twee reeksen Babbelnamiddagen. De eerste reeks loopt van oktober tot december, de tweede van januari tot maart. Elke reeks bevat 11 tot 12 bijeenkomsten, een eventuele voortzetting kan besproken worden. De bedoeling is op een aangename, niet schoolse manier ons Italiaans in te oefenen. De nadruk ligt op praten en interactie tussen de deelnemers. Native speaker Achille geeft ondersteuning. Op het einde van elke sessie zoeken we samen naar drie gepaste onderwerpen voor de volgende sessie. Men kan zich dus voorbereiden en ook ieders favoriete onderwerp komt aan bod.

Twaalf woensdagen telkens van 14.00 u. tot 16.00 u
In het Vrouwencentrum, Nieuwstraat te Sint-Niklaas. (Niet enkel voor vrouwen!)
2020: Jan 8, 15, 22, 29 Feb 5, 12, 19,
26 Maa 4, 11, 18, 25

De bijdrage in de onkosten voor elk van beide reeksen bedraagt telkens 96 €, leden betalen slechts 72 € (Wie later aansluit betaald enkel voor de nog komende sessies. Inschrijven doet men door zijn bijdrage te storten op ons rekeningnummer BE84 4139 1885 2159 met de vermelding 'Babbel'
Voor meer informatie kan men terecht bij bestuursleden Achille en Brigitte.



CHE COSA FAREMO ?

In 2020 Italiaans studeren in zusterstad Lucca!

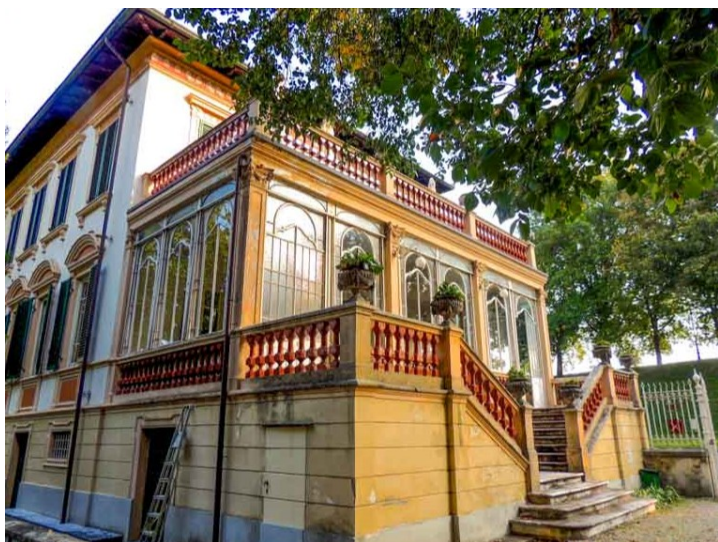
Gespreid over het hele jaar komen twee taalscholen in onze Toscaanse zusterstad met niet minder dan vier voorstellen voor kwalitatieve taal- en cultuurcursussen die specifiek voor studenten uit de zustersteden werden bedacht. En tegen gunstige voorwaarden worden aangeboden.



Lucca Italian School gaat van start met een lentesessie van 8 tot 14 maart, waarna **Koine Center** aan de beurt is van 17 tot 23 mei. **Koine** biedt een mooie gelegenheid om van 24 tot 29 augustus de zomervakantie af te ronden, terwijl **Lucca Italian School** van 8 tot 14 november bij de herfstvakantie aansluit.

Programma's LIS Programma 2020 (Nederlands)
Programma 2020 (Italiano)

Programma's Koine Programma 2020 (Nederlands)



Programma 2020 (Italiano)

En er komt allicht nog meer... Meer details via Notizie via mail die twee keer per maand in je mailbox valt... en uiteraard via www.anfiteatro.be



CHE COS'ABBIAMO FATTO?

De gustibus...

"Un popolo che paga il pizzo è un popolo senza dignità"

Tijdens de Week van de Smaak 2019 hadden we een gevarieerd programma...

In De Kouter in Belsele bracht Dirk de Muynck van Antico Sapore een doorleefd verhaal over Libera Terra en de strijd tegen de maffia in Sicilië. Voor wie hierover meer wil weten raadde hij enkele boeken aan. De gegevens vind je onder dit artikel.

Neem zeker eens een kijkje op <http://www.anticosapore.be>. We proefden de wijn die hij vanuit Sicilië importeert... Liefhebbers vinden op de site waar je de wijn kan kopen in onze regio.

Maar er was meer! Vrijwilligers van de Oxfam-Wereldwinkel uit Belsele bereidden lekkere proevertjes... met producten die je in de Wereldwinkel vindt. We willen je alvast twee heerlijke recepten meegeven.



Italiaanse tomatensoep

Ingrediënten: 1 wortel, 1 wit van prei, 1 ui, 1 tak witte selder, ½ tl knoflookpasta*, olijfolie*, 1 fles passata*, 2 l groentebouillon, 10 takjes basilicum, vers gemalen peper*, mascarpone, zeezout, 2 el grappa. * = verkrijgbaar in de Oxfam-Wereldwinkel

Bereiding :

Was de ui, prei, wortel en selder en snij in kleine stukjes.

Verhit de olijfolie in een soepketel. Fruit de uien? Doe daarna alle fijngesneden groenten er bij. Laat alles zachtjes stoven en voeg de bouillon en passata toe. Breng het geheel aan de kook en laat op een laag vuurtjes gaarkoken.



CHE COS'ABBIAMO FATTO?

Haal na een uur de pan van het vuur. Pureer het geheel met een staafmixer. Doe dit net zo lang tot de tomatensoep heel fijn is. Breng de soep op smaak met grappa, peper en zout.

Snij de blaadjes basilicum in fijne reepjes.

Schep de soep uit en versier met een tl mascarpone en de fijngesneden basilicum.

Caserecce met pesto en groenten

Ingrediënten : pompoen, pastinaak, rode ui, knolselder (of andere harde seizoengroente), pesto*, olijfolie*, basilicum, vers gemalen peper*, zeezout, groentebouillonblokjes, Italiaanse gedroogde ham, vers geraspte parmigiano, fijn gesneden peterselie.

Bereiding :

Verwarm de oven op 200°.

Snij de groenten in kleine brunoise (4 mm) en snij de ham in kleine stukjes.

Meng de groenten en de ham met olijfolie en peper.

Zet de groenten in de oven en gaar in +- 15 minuten. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook met groentebouillonblokjes.

Kook de caserecce zoals aangegeven op de verpakking.

Giet de pasta door een vergiet. Meng met de pesto. Meng fijn gesneden peterselie onder de groenten.

Serveer de pasta en de groenten en strooi er geraspte parmigiano over. Werk af met een blaadje basilicum.

Meer info over "la mafia":

Ine Roox: Italië, de schaduwkant van een zonovergoten land.

John Dickie: De geschiedenis van de Siciliaanse Maffia.



ITALIAANSE SPROKKEL

Il giorno dopo

Die dag na de Buttachicchi bedacht ik me dit.

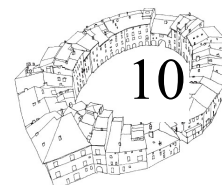
Toeval bestaat niet. Ik kwam hem begin vorige week weer eens tegen.

Een kennis waarmee ik eens lang geleden over Anfiteatro gesproken had; spreekt goed Italiaans en kent Italië als zijn binnenzak. Ook nog tamelijk jong, dus geknipt voor een lidmaatschap. Toen ik hem weer eens over ons vertelde; *Anfiteatro, amici della cultura italiana*, dat we intussen dertig jaar bestonden en zei dat ik eigenlijk ook in het bestuur zat begonnen zijn ogen te glinsteren. Belangstellend vroeg hij hoeveel recepties wij al op de Italiaanse ambassade hadden bijgewoond. En of er snoepreispjes naar Italië aan die bestuursfunctie verbonden waren?? Ik moest hem teleurstellen en zijn aanvankelijke enthousiasme werd wat minder. Die stemming had voor hem al een voorlopig dieptepunt bereikt toen hij mij ooit in Sint Niklaas in de bieb beneden aan de trap met flyers voor onze reisbeurs, de Piccione, aantrof. Nee, een taak in het bestuur bij Anfiteatro had hij zich totaal anders voorgesteld.

Sinds kort moeten we hem definitief als kandidaat-lid of potentieel bestuurslid vergeten. Toeval bestaat niet, maar ik kwam hem namelijk weer tegen: nu in de wachtkamer bij de dokter. Hij was me te snel af; voor ik naar zijn gezondheid kon informeren vroeg hij me wat er met mij mis was. Ik moest bekennen dat ik rugklachten had. Verkeerde beweging, te zwaar getild? vroeg hij. Ik vertelde hem dat ik een paar dagen eerder meegeholpen had bij die *amici della cultura italiana* om 48 maal 6 borden met het bijpassende bestek af te wassen. Ik had dus te lang gebogen gestaan over een grote bak met troebel water. En die knalrode handen dan? 'Dat is van het sop en de Dreft man' kon ik hem nog juist toevertrouwen voordat ik bij de dokter werd geroepen. Jullie begrijpen het wel: die jonge snaak zien we nooit bij ons verschijnen.

Toeval bestaat niet, maar kortgeleden waren we bij een afscheidsconcert van een koor. Ze zijn uitgezongen want het aantal leden loopt terug en de huidige leden worden oud, ouder, oudst. In het welkomstwoord had de voorzitter het daarover. Hij zei ook dat de huidige jeugd langdurige inzet niet ziet zitten, hij had het over hun pop-up engagement. Ze komen een paar keer en dan is het weer afgelopen.

En nu, nu heeft het lang genoeg geduurd en ben ik daar waar ik eigenlijk naar toe wilde. Op die befaamde Buttachicchi van vorige week werd er vanaf vier uur met tafels gesleept, met stoelen gesjouwd en vervolgens werden de tafels gedekt en de gasten/



leden bediend. Tussendoor werd er afgewassen en toen na afloop de laatste gasten verdwenen waren werden tafels en stoelen in omgekeerde richting ge-dirigeerd. Alles weer op z'n plaats in de kasten, vloer vegen, vervolgens vuilniszakken met afval en wij... naar buiten. Iedereen was vol enthousiasme bezig, niemand wist van ophouden voordat de boel aan de kant was. Plots zag ik dat koor voor me: vijf jaar gele-den nog vol vuur, enthousiast en kennelijk met een eeuwig leven. En nu...alles voorbij; ze gingen als op de Titanic zingend ten onder.

Ja, toen vroeg ik me af: wie dekt de tafels en wie veegt over vijf jaar de vloer als we 35 jaar bestaan??
MAX



Piccione Viaggiatore zondag 9 februari 2020

OPROEP

Piccione Viaggiatore is gewoon de Italiaanse naam voor het soort duiven waarvoor België wereldberoemd is! Het zijn beestjes met een fenomenaal oriëntatie vermogen, die honderden kilometers van huis meestal feilloos hun weg terugvinden!

Kan jij je zondagmorgen 9 februari vrijmaken van 9 u. tot 13.30 u in de Stedelijke Openbare Bibliotheek, Hendrik Heymanplein te Sint - Niklaas. Wil je andere Italiëreizigers laten delen in uw prachtige ervaringen? Maak je er een erezaak van onwetenden *-ignoranti!* - te bekeren tot het geloof in de alomtegenwoordige schoonheid van ons favoriete schiereiland? Of ken je iemand die een mooie bijdrage kan leveren voor deze reisbeurs?

Schrijf je dan in als standhouder op onze beurs via secretariaat@anfiteatro.be (copy aan bvankogelenberg@gmail.com)



Foto's kunnen nog ingestuurd worden

DOE MEE AAN DE ANFITEATRO FOTOWEDSTRIJD 2019

en stuur maximum **3 foto's** naar webmaster@anfiteatro.be vóór **31 december 2019**. Geef je foto een titel en vermeld de categorie: mensen, cultuur of natuur. Alle ingezonden foto's die voldoen aan de spelregels komen op de website, de naamvermelding blijft verborgen tot de jury de winnaars bekend maakt.

We kiezen ook dit jaar voor een onafhankelijke externe jury. De winnaars ontvangen een vergroting van de bekroonde foto. Deze prijzen worden begin 2020 uitgereikt.

Spelregels:

De foto's moeten genomen zijn in 2019, in Italië. Iedereen mag maximum 3 foto's inzenden.

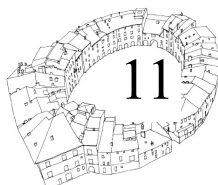
De minimale grootte van de foto's die ingezonden worden is 2 MB.

Teksten (en dus ook geen namen) in foto's, en passepartouts of kaders zijn niet toegestaan.

Bij het doorsturen van de foto moet elke inzender volgende gegevens vermelden:

- Naam en voornaam van de fotograaf
- . Datum en plaats waar de foto genomen is
- . De categorie: mensen, cultuur of natuur.

De winnaars krijgen persoonlijk bericht. Anfiteatro krijgt toestemming de foto's te gebruiken in publicaties, mits vermelding van de naam van de fotograaf.



Gastland Italië (deel 1)



Mijn Italiaans wat trachten op te poetsen, vliegtickets aangeschaft tot Milaan, auto gehuurd, hotels gereserveerd, en weg waren we, richting... Toscane. We schrijven midden september. Aangename vlucht, deels boven de bergen. Autoverhuurder Sixt probeerde zoals steeds nog wat verzekeringen aan te bevelen, we stelden de gps in, en... avanti. We kregen een hongerig gevoel richting Genua (wat een bochtenwerk!) en gingen dus op zoek naar een dorpje met een ristorante. Op zaterdagmiddag niet zo eenvoudig, dus we landden aan in een trattoria waar men ons nog een broodje formaggio en prosciutto wilde serveren. Wij waren de enige eters, dus een gesprek lag een beetje voor de hand met de "stranieri": onze gastheer bleek geboren te zijn in het Luikse; fier opende hij een beduimd identiteitsbewijs. We zouden dergelijke verhalen op onze rondrit nog horen...



Via Genua (met een nieuwe brug in aanbouw) en gevolgd door een warm zonnetje konden we Portofino niet voorbijrijden. Prachtige kustlijn, met achter elke hoek een adembenemend uitzicht... als het niet verborgen is achter een hotelgevel. De laatste kilometers zijn druk en de wegen smal zodat het opletten geblazen is; ook parkeren is geen makkie, een garage is een schaduwrijke oplossing. Toch is de baai



van Portofino, vol schepen van erg uiteenlopende grootte, nog steeds de verplaatsing waard, maar je bent er nooit alleen... om je eerste gelato te smaken.

Via de autoweg reden we verder in de richting van het cultureel hoogstaande Firenze. We verbleven echter in Prato, helemaal niet veraf en verbonden door een gul treinspoor dat ons moeiteloos midden in Firenze deponeerde (je moet wel Santa Maria Novella als eindstation nemen, er zijn nog 8 andere stations in Firenze). We waren niet de enigen die dit idee hadden... Prato is een rustig stadje met uitnodigende pleintjes met een veelomvattend verblijfs- en



eetaanbod, een verademing na alle drukte van Firenze.

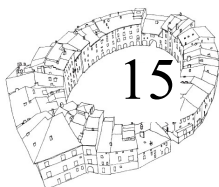
Het werd zondag en warm. Afspraak met Michelangelo's David in de Accademia: iedereen wilde hem blijkbaar in zijn blootje zien, de rij wachtenden was redelijk lang; wij hadden kaarten gereserveerd, maar ook daar stond een rij. Even terzijde: de Italianen hebben voor sommige van hun elektronische ticketsystemen de onhebbelijke gewoonte je toch nog langs een bureau te laten gaan om je eigenlijke toegangskaart te krijgen. Al bij al was het best te doen, en het aantal bezoekers dat tegelijk aanwezig is wordt bewust beperkt gehouden, zodat David van alle kanten zonder veel drummen kan bewonderd worden. Wat een fiere kracht gaat van die herder uit! In de buurt staan licht onafgewerkte beelden van dezelfde kunstenaar en de Accademia heeft verder een hoogstaand aanbod aan schilderijen en beelden.

Het stadspaleis Medici-Riccardi was niet ver uit de buurt; van buiten oogt het streng, van binnen is het het bekijken waard omwille van de buitengewoon kleurrijke en expressieve wandschilderingen van Giordano in de kapel, de stoet van de drie koningen, die blijkbaar met een groot gevolg rondreisden, compleet met beesten en mooie jongelingen, en zowaar de Medici zelf. We sloten de dag af in de hoge bijkapellen van de San Lorenzokerk waar de statige grafmonumenten van menige Medici en aanverwanten tegen de muren zijn geplakt, met Michelangelo opnieuw als hoogtepunt van beeldhouwwerk.

Maandag ging onze aandacht naar de omliggende



steden. San Gimignano is er een van, statig hoog, en verleidend met een collectie vierkante torens van uitlopende hoogte. Het waren er vroeger nog veel



meer, zo blijkt. We keken er met opkomende nekpijn naar en concentreerden ons ook op het uitgebreid kunstaanbod in de stad, en de beroemde gelato op het plein. Ik had de indruk dat nog steeds dezelfde manspersonen in een nis op het plein ons aan het beoordelen waren. Toen we de stad verlieten stonden de parkings meer dan vol, een voormiddagbezoek is aan te raden.

Ons Fiatje bracht ons in no-time naar Siena, eens de onophoudelijke concurrent van Firenze. We parkeerden op een beschutte plaats aan de Porta San Marco, gingen te voet naar de naar God verheven Duomo, een van de mooiste kerken die ik gezien heb, van buiten met een druk maar geometrisch mooi uitgebalanceerd geheel vol marmerkleur, bekroond met een uitbundig glasraam en een kleurrijke mozaïek. Binnen vallen de kolommen op, maar zeker ook de ingewikkeld versierde vloeren met beelden uit de Bijbelverhalen, soms wreedaardig, dan weer feestelijk. Ook hier geldt het devies: ga op het plein eerst op zoek naar de ticketbalie. Je kan na de oh's en de ah's dan rustig afdalen naar het schelpvormig plein voor het stadhuis met de ranke toren en binnen de fresco's. Statige huizen omzomen het harmonieus plein, ingesloten door even fraaie woonblokken met winkels op de benedenverdieping. Het plein is het toneel van de Palio, een traditionele afvalwedstrijd tussen paarden van de concurrerende stadsdelen.

Dinsdag was onze grote uitdaging: het Uffizimuseum, het meest bezochte gebouw van Firenze en barstend van cultuur. Ook hier hadden we 's morgens kaarten gereserveerd, maar ook hier moesten we toch een kwartiertje in de rij staan, en, nogmaals, eens binnen kan je redelijk rustig alles bewonderen. En dat betekent nogal wat: de dienstgebouwen van de Medici-administratie werden volgestouwd met beelden en schilderwerk van gerenommeerde kunstenaars die door de Medici werden gesteund of van wie werken werden verworven. We bleven er twee uren rondwandelen op twee verdiepingen met gangen vol beeldhouwwerk uit Romeinse en andere tijden, en in de zalen schilderwerk uit de Middeleeuwen en de Renaissance en "beyond", met ronkende namen en dito schoonheid. Botticelli's Venus is er te bewonderen, maar ook werken van Bellini, Lippi, Titiaan, Michelangelo, da Vinci, Rubens, Van Dyck en zovele anderen; twee uren de Uffizi bezoeken is een minimum! Een verrukkelijk geheel. Vanuit het raam aan de Arnozijde zie je dan reeds de Ponte Vecchio, bij de aftocht in 1944 gespaard, eerst bevolkt door slaggers die hun resten gewoon de stroom in kieperden, daarna en nu nog door juweliers (die dat niet doen), die er duizenden



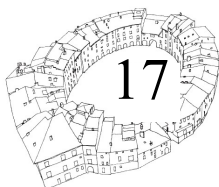
items voorstellen. De overkant van de Arno is minder druk, hoewel niet oninteressant. Op weg naar de piazza Michelangelo zijn we goed ontvangen en dus blijven hangen op het aangename maar een beetje drukke terras van Bottega Conviviale, waar de osso buco één van onze gastronomische hoogtepunten was, en de limoncello heerlijk ruikt en smaakt. Maar we dwalen Bourgondisch af. Een flinke opmars wachtte ons, uiteraard, want de piazza Michelangelo biedt een spectaculair beeld over Firenze, alle bussen houden er halt. Honderd meter en dertig trappen verder ligt het stemmige San Miniatokerkje, iets minder bekeken maar stemmig, zoals gezegd.

De volgende dag blijven we in de binnenstad, met eerst een ochtendbezoek aan de Mercato Centrale, architecturaal onbelangrijk, maar met een kleurrijk geheel van winkels met voor ons soms vreem-



de groenten. Santa Croce bevat een aantal voortreffelijk geschilderde fresco's van onder meer Giotto; de nekspieren worden opnieuw op de proef gesteld. Vasari hangt er te pronken na een lange restauratie, nodig na de vernietigende overstroming in 1966. We drinken daarna koffie op het ruime voorplein, waar altijd veel sfeer is. Reserveren in Bargello is blijkbaar niet nodig: de vroegere verblijfplaats van de kapitein van de wacht, later gevangenis en executieplaats, omvat nu een rustige binnenplaats vol heraldische stukken, en verder een overvloed aan beeldhouwwerken, met als hoogtepunten een aantal Donatello's, die onder meer een voorloper van Michelangelo's David voor de eeuwigheid boetseerde. De Duomo was niet ver, de rij wachtenden bijna even lang, we keken ernaar vanop een (duur) terras en besloten onze dag winkelen te beëindigen (waarbij lederwaren een prominente rol vervulden!).

Theo Baeke



HET WITTE PUGLIA.

Puglia is een regio in Zuid-Oost-Italië, gelegen aan de Adriatische en de Ionische zee op ongeveer 80 kilometer van de kust van Albanië. Het is de meest oostelijke regio van Italië. De hoofdstad is Bari. De regio ligt verspreid over zes provincies: Bari, Barletta, Andria, Trani, Brindisi, Foggia, Lecce en Taranto.

Puglia heeft ongeveer 900 (negenhonderd!) kilometer kustlijn. Alleen Sardegna en Sicilia doen beter!

Een verspreide bloeiende en ontwikkelde industrie is hier zo goed als onbestaand.

In Taranto is een vestiging van Arcelor Mital, die wegens sociale onrust bijna dagelijks in het Telegiorniale (RAI) vernoemd wordt. De staalfabriek is een van de zwaarst vervuilende van Europa, maar de Italiaanse overheid kneep jarenlang een oogje dicht om de tewerkstelling van de ongeveer 12000 werknemers niet in gevaar te brengen. Puglia kampt reeds jarenlang met een hoge structurele werkloosheid. Stelselmatig worden saneringen doorgevoerd, met uiteraard sociale onrust als gevolg.

Puglia is dus een overheersend agrarische regio die vooral leeft van de teelt van groenten, olijven, tomaten en druiven.

Enkele jaren geleden werd het aantal olijfbomen in Puglia op zowat zestig miljoen geschat. Toen in 2013 de bacterie Xylella opdook, was dit dus een ware ramp voor de streek: de enige remedie om de verspreiding ervan tegen te gaan is zeer radicaal: kappen en opbranden.

Het alom oprukkende toerisme is dus een ware zegen voor de streek. Waar vroeger de grote afstanden de bezoekers afschrikten, wordt er nu gretig voordeel gehaald uit de goedkope vluchten vanuit andere Europese landen.

Dit was niet ons eerste bezoek aan Puglia en het verschil met zo'n 25 jaar geleden is opmerkelijk. Vooral de populaire trekpleisters in de Val d'Itria worden overrompeld.

De naam Itria blijkt te stammen uit de Byzantijnse cultus van de Madonna Odegitri, "zij die de weg aantoot". Maar er is geen "straat" en al evenmin



VIAGGIARE

een "vallei" of rivier...

ALBEROBELLO, waar vroeger enkele gerestaureerde trulli werden bewoond door schilders en beeldhouwers, wordt nu commercieel ontwikkeld. De ongeveer vijftienhonderd ronde witte huisjes met kegeldak herbergen nu meestal souvenirwinkeltjes. In de 15^{de} en 16^{de} eeuw werden deze opgetrokken met de stenen die overvloedig aanwezig waren en zonder cement. Ze konden dus razendsnel worden afgebroken door de straatarme bewoners wanneer de tellingen voor de belastingen werden gedaan. De oudste huisjes hebben geen ramen of schoorsteen.

Sinds 1996 zijn de trulli toegevoegd aan de Werelderfgoedlijst van Unesco. Tot in de twintiger jaren van de vorige eeuw werden hier nog "gewone" trulli gebouwd. Een meer moderne uitvoering wordt vooral geëerd als hotel accommodatie.

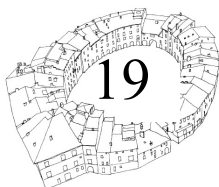
Het oude centrum van Alberobello is een wirwar van smalle slingerende straatjes en het is uiteraard (meestal) autovrij. De daken van de trulli zijn dikwijls versierd met mysterieuze symbolen waarvan de betekenis tot op heden nog een groot vraagteken blijft. Ook de Chiesa di Sant'Antonio heeft de typische bouwstijl. In de Via Monte Nero staat een tweelingtrullo. Een andere die zeker de aandacht verdient is de Trullo Sovrano, gelegen in het nieuwe stadsdeel achter de kerk: de enige met twee verdiepingen!

Het centrum levert pittoreske plaatjes. Er is flink wat groen aangeplant in de Zona Monumentale en bloemen en rode pepers fleuren de witte huisjes op.

Een andere "witte" stad is **OSTUNI**, gebouwd op drie heuvels niet ver van de Adriatische zee. Dit verklaart ook waarom Ostuni zo in trek is bij de toeristen.

De inwoners van de stad worden verplicht om hun huis regelmatig opnieuw te kalken, zodat het witte aspect bewaard blijft.

Reeds vanaf de voornaamste toegangsweg op de begane grond wordt het plaatjes schieten van al die witte huizen, opgefleurd door bloemen en...



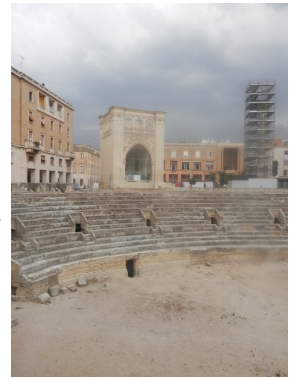
VIAGGIARE

wapperende was. De kathedraal gelegen op het hoogste punt van het stadje, is zeker een bezoekje waard. Ze heeft een speciaal roosvenster. Er zijn 24 bogen aan de buitenkant (aantal uren per dag). De 12 bogen aan de binnenzijde stellen het aantal maanden per jaar voor. In het midden staat de Christusfiguur met 7 hoofden eromheen, het aantal dagen van de week.

In **LECCE** wordt je ondergedompeld in de barok. Het is een monumentale cultuurstad wegens het eigen karakter van haar stijl, het Firenze van de rococo. De voormalige Benedictijnerkerk Ss. Nicola e Cataldo is uit kunsthistorisch oogpunt de waardevolste kerk van Lecce, gebouwd in 1180. Het is het enige gebouw in de stad uit de tijd van de Noormannen en de Hohenstaufen.

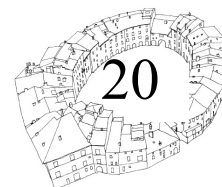
De Duomo San Oronzo met de Campanile en het bijbehorende Palazzo Vescovile en het Palazzo del Seminario zijn opgetrokken in pure barocco leccese.

De Santa Croce basiliek is zuiver barok en de opvallendste kerk van de stad. De start werd aangevangen in de 16^{de} eeuw en ook hier nam de bouw meer dan 150 jaar in beslag.



De Piazza San Oronzo is het middelpunt van de moderne stad. Hier is men nog steeds bezig met de restauratiewerken aan het antieke amfitheater, dat in de 1^{ste} en 2^{de} eeuw na Christus plaats bood aan 25.000 mensen. Het ligt 5 meter beneden het huidige bouwniveau. Er staat ook de Romeinse zuil met de patroon van de stad, San Oronzo.

Ook **CASTEL DEL MONTE** staat sinds 1996 op de Werelderfgoedlijst van Unesco. Een gebouw vol middeleeuwse symboliek, gebouwd met een wiskundige en geometrische precisie, gelegen in the middle of nowhere. De opdracht kwam van Frederik II in de 13^{de} eeuw, die niet om een kasteeltje meer of minder verlegen zat. Het is niet duidelijk waarom hij dit bouwwerk liet optrekken: het heeft geen slotgracht, ligt wel op een heuvel maar is erg makkelijk te bereiken. De gangen in de torens zijn te smal om gewapende mannen door te laten. Waarschijnlijk



VIAGGIARE

was het bedoeld als jachtslot.

Heel bijzonder is de rol die het cijfer 8 speelt in deze constructie. Er zijn acht torens in de vorm van een achthoek, telkens 24 meter hoog. Elke verdieping telt acht kamers. Opmerkelijk, want alle andere bouwsels van Frederik hebben een vierkant als grondplan.

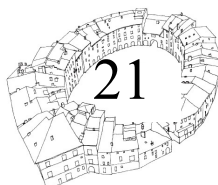


De verfilming van "In de naam van de Roos" van Umberto Eco gebeurde hier omwille van het unieke decor! Spijtig genoeg is de eens zo prachtige inboedel met inbegrip van schilderijen en tapijten volledig leeggeroofd tijdens de lange leegstand. Het heeft voorheen ook dienst gedaan als gevangenis en als schuilplaats voor de pest, die in 1656 uitbrak in het nabijgelegen Andria. Het kasteel staat afgebeeld op de Italiaanse eurocent.

De havenstad **TRANI** gaat prat op een mooie romaanse kathedraal, gewijd aan San Nicola Pellegrino, een andere heilige dan de kindervriend uit Bari! Speciaal aan deze kerk is haar ligging net buiten het centrum, vlak aan zee. De bouw werd aangevangen in de 11^{de} eeuw op de resten van een oude crypte en duurde zowat 150 jaar. Maar het resultaat mag gezien worden. Het is één van de mooiste romaanse kerken in Zuid-Italië.

In de via Ognissanti staat de gelijknamige kerk die midden 11^{de} eeuw behoorde tot een tempeliershospitaal. Ze staat nog steeds onder het beheer van de Orde van Malta.

MONOPOLI was ooit een Griekse stad. In de oude binnenstad met de nauwe straatjes kun je om elke hoek een nieuwe verrassing verwachten. Het Castello Carlo V kijkt uit over de prachtige, schilderachtige haven. Toen de bewoners van Monopoli in 1107 begonnen met de bouw van de kathedraal, hadden ze niet genoeg houten balken voor de dakconstructie.



VIAGGIARE

Precies tien jaar later had de bisschop een visioen: er zou een schip met het nodige materiaal arriveren in de haven. En ja, daar trof men een vlot met de beeltenis van de Madonna en haar kind. De balken van het vlot werden prompt gebruikt voor het dak. Sindsdien is de Madonna della Madia de beschermheilige van Monopoli!

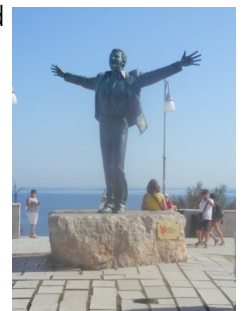


MARTINA FRANCA ligt vlakbij Locorotondo. Ook hier is een prachtige kathedraal maar naast te pittoreske kleine huisjes zijn er hier ook statige herenhuizen (palazzi) te vinden, meestal rondom het centrale plein. Dit zijn de getuigen van de bloeiende handelsstad,



die Martina Franca ooit was. Het is één van de stadjes op een hoger plateau gelegen. Tot halverwege de 19^{de} eeuw was de stad volledig ommuurd, bezat ze 24 torens en kon je alleen binnen via één van de 4 grote poorten.

Het schilderachtige **POLIGNANO A MARE**, torent hoog uit boven de zee, verworpen tot een bedevaartsoord... Het is immers DE stad van Domenico Modugno, die in 1958 het Festival van San Remo won met "Volare", wat overigens niet de officiële titel is, maar "Nel blu dipinto di blu". Het werd een symbool voor de Italiaanse lichte muziek in het algemeen.



Het drie meter hoge bronzen standbeeld van Modugno heeft een ereplaats gekregen in Polignano op de klippen, vlakbij de zee. Het is zonder twijfel één van de meest pittoreske plaatsjes met zijn mooie, middeleeuwse centrum (Piazza dell'Orologio).

LOCOROTONDO (het ronde dorp) in de Valle d'Itria,



VIAGGIARE

heeft een cirkelvormig grondplan en staat op de lijst van de borghi più belli d'Italia. Vanuit de Giardini Pubblici heb je een prachtig uitzicht op de vele olijfbomen en in de verte ook hier en daar nog authentieke trullo. Niet alleen de huizen zijn hier wit maar ook de straatstenen.

Lekker en zéér betaalbaar eten is (nog)evident in deze regio. Wijn, olijfolie, kazen, de vermaarde orecchiette, taralli, ringvormige zoute koekjes eventueel met venkelzaad, als borrelhapje. En natuurlijk de tomaten in alle kleuren en vormen die nog echt naar tomaat smaken!

Ook de wijnen beginnen stilaan bekendheid te verwerven dankzij het zonnige klimaat en de zoute zeebries (rood



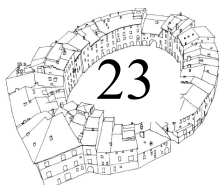
en rosé van Castel del Monte, Primitivo di Manduria, witte van Locorotondo en natuurlijk de Salice Salentino, in de hiel van de laars.

Witte stadjes, blauwe zee, heerlijke keuken en warme bevolking. Al het goede wat de aarde te bieden heeft!

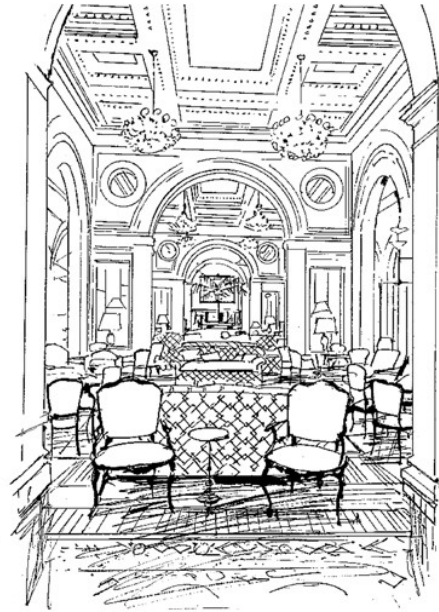
Je kan er 12 maanden per jaar terecht...maar geef de voorkeur aan de "lange dagen" in het voorjaar. Zelfs in hartje zomer brengt de zeebries enige verkoeling, maar het kan er wel heet worden...

Een echte aanrader voor de liefhebbers van la dolce vita!

Kris Werts



LOCALI STORICI



Grand Hotel & La Pace _ Montecatini Terme

Dal 1870

Poderoso capolavoro del Liberty, conserva la facciata, la storica portineria, lo splendido salone degli archi e il grande salone Michelangelo, inaugurato nel 1904, opera di Giulio Bernardini con gli affreschi di Galileo Chini. Simbolo della città termale per eccellenza, il suo fascino ha richiamato D'Annunzio, Vittorio Emanuele di Savoia e la Famiglia reale, Puccini, Toscanini, Badoglio, madame Curie, Trilussa, il Duca di Windsor e Wallis Simpson, lo Scia di Persia, i Rothschild, il re d'Arabia Saudita Ibn Saud, Ranieri e Grace di Monaco. Lussuosa spa e regno di grandi chef.



De man die de dagen niet telde

Alberto Cavanna

Een mooie vertelling over twee mensen uit twee culturen.

Aan één kust van de Middellandse Zee, in Tunesië, woont Mohammed. Hij heeft nog een leven voor zich, maar ziet geen toekomst meer in zijn vaderland. En dus waagt hij de levensgevaarlijke overtocht naar Europa, overgeleverd aan genadeloze mensensmokkelaars.

Aan de andere kant van de Middellandse Zee, aan de Ligurische kust, woont de oude visser Cristoforo. Op een koude ochtend treft hij een Noord-Afrikaanse jongeman slapend aan voor de ingang van zijn werkplaats: Mohammed. Cristoforo besluit hem als hulpje aan te nemen. Hij zorgt dat de jongen iedere dag een maaltijd krijgt en laat hem op een opklapbed in de werkplaats slapen, en in ruil daarvoor helpt Mohammed hem bij het opruimen en bij het bouwen van een zeilschip. Tijdens de dagen, de weken, de maanden dat ze aan de boot werken, wordt de band tussen de mannen steeds hechter. Bovendien blijken ze nóg iets gemeen te hebben: ze dragen beiden een groot verdriet met zich mee.

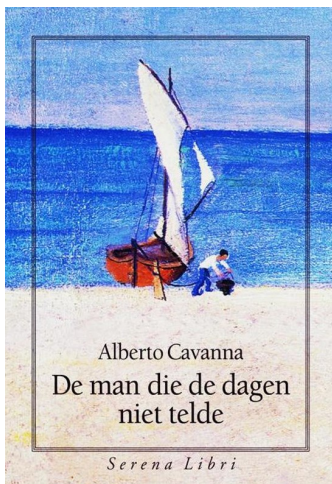
Op een dag stelt de oude man Mohammed voor om wanneer de Bianca klaar is, samen naar Tunesië te varen om daar opnieuw te beginnen.

De man die de dagen niet telde is een mooie vertelling over twee mensen uit twee totaal verschillende culturen, die verbonden zijn door hun liefde voor de zee. Cavanna is tamelijk politiek correct, maar in Italië, waar men de laatste jaren soms behoorlijk in de war lijkt, is dat in deze context niet zo'n groot bezwaar.

Uitgever: Serena Libri

ISBN : 1 9789076270777 mei 2013 Paperback 168 pagina's

Bron: <https://www.volkskrant.nl/cultuur-media/de-man-die-de-dagen-niet-telde~b9c3f10f/>



De stedenverzamelaar (door diverse auteurs)

Vakantiegangers met bestemming Italië: vergeet dit jaar de gewone reisgidsen met hun morteldroge proza en doe De stedenverzamelaar in uw koffer. In deze bundel nemen twintig Italiaanse auteurs u mee naar de stad waar ze thuis zijn: toeristische industrieterreinen als Florence en Venetië, maar ook minder aansprekende steden, zoals Crotone en Padova. Sardinië is buiten de boot gevallen, terwijl Milaan, Rome en Venetië tweemaal mogen figureren. Hoewel in sommige verhalen de betreffende stad bijna onzichtbaar blijft en de vertalers (ieder verhaal een andere) niet allemaal meesters zijn, valt er genoeg te ontdekken in *De stedenverzamelaar*.

Van sommige auteurs werd nog niet eerder werk in het Nederlands vertaald. Zoals Giuseppe Conte, wiens *De knollenverzamelaar* een mooie, lekker onderwetse vertelling is over een kille zakenman uit Genua wiens passie voor klokken ertoe leidt dat zijn hart ontdooit. *Het misdrijf van Urbino* van Aurelio Picca weet in een kort bestek spanning en een mooi beeld van die stad in de Marche op te roepen. En *Het wilde hart van Florence* van Enzo Fileno Carabba is een lekker tegendraads verhaal met een helse dominante moeder in een hoofdrol.

Van de in Nederland en Vlaanderen bekende namen zijn vooral de bijdragen van Diego De Silva, Carmine Abate en Giorgio Vasta de moeite waard. De eerste leverde een cynisch getoonzet verhaal over kleine criminaliteit in het zuidelijke Salerno, Abates *Praten kost niks* gaat over wat het betekent om je geboortegrond te verlaten en de stijl van Vasta in Palermo (1994-2007) doet onmiskenbaar denken aan zijn virtueuze roman *De materiële tijd*.

Twintige stedentrips, voor iets meer dan 1 euro per stuk.

Carmine Abate e.a.: De stedenverzamelaar - Italiaanse auteurs en hun stad.

Serena Libri; 300 pagina's; € 22,50.
ISBN 978 90 76270 71 5

(Bron: <https://www.volkskrant.nl/nieuws-achtergrond/italiaanse-trips~b1c5776f/>)



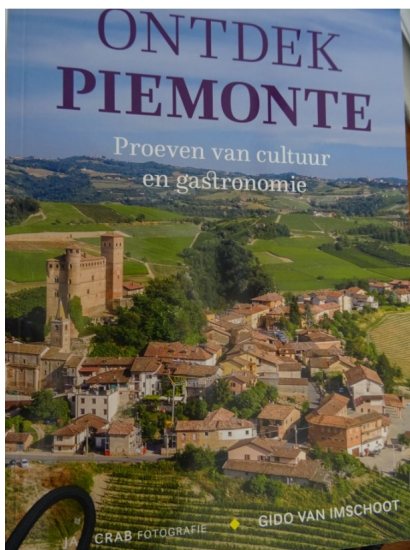
Ontdek Piemonte

proeven van Cultuur en Gastronomie

door Gido Van Imschoot

Afgelopen week voelde ik mij een beetje de hemel op aarde. Ik was uitgenodigd in Hotel en Toerismeschool Spermalie in Brugge om de voorstelling bij te wonen van het nieuwste boek van Maitre Sommelier Gido Van Imschoot "Ontdek Piemonte – Proeven van Cultuur en Gastronomie".

In dit belevings- en reisboek gaat Gido Van Imschoot op



zoek naar de wijnbouw en gastronomie in één van de mooiste wijngebieden van Italië: Piemonte, met veel oog voor de boeiende historische achtergrond, de cultuur en de indrukwekkende natuur. Het boek is visueel prachtig opgemaakt met de schitterende foto's van Jan Crab. Piemonte betekent dan ook 'voet van de bergen'. Deze wordt noordelijk volledig omgeven door de Alpen en grenst aan Frankrijk en Zwitserland. De unieke, strategische ligging kleurt het uitzicht tot op vandaag: elke vallei en heuvel lijkt wel bezaaid met fraaie kastelen, torens, buitenhuizen en monumenten. Maar er is meer. Piemonte betekent ook gastronomie. Hier vind je de lekkerste hazelnoten, de typische tajarin, de tientallen soorten gedroogde en gekookte salami's, berghammen, heerlijke wijn, de grootste keuze aan kazen van heel Italië en verschillende soorten risotto rijst. Onvergetelijk zijn de truffelmarkten in Alba, Asti en Canelli. Als je het eenmaal hebt meegemaakt, kom je er zeker terug om te genieten van een pasta tajarin of een carne cruda weelderig bestrooid met truffel. Uiteraard is er in het boek ook zeer veel aandacht voor de wijnbouw. Het land en de mensen evolueren en in de wijngaarden gebeurt veel. Jonge mensen komen naar voren en starten hun eigen domein of nemen het domein van hun ouders over. De opkomst van de minder gekende druiven waaronder de "Nas-cetta" en de wijnen van de noordelijke gebieden zijn eindelijk ontdekt. In Barolo en Barbaresco is men intens bezig met de indeling van de wijngaarden en ook in de andere gebieden krijgen wij-



nen met vermelding van de wijngaard op het etiket meer en meer opgang, denk maar aan de Bussia, Ravera, Bricco San Pietro, Bricco Ambrogio, Je vindt in dit boek ook heel wat eetadresjes en interessante overnachtingsmogelijkheden. Piemonte nodigt uit: van het kleinste dorpje hoog in de bergen tot de portici van de elegante hoofdstad Turijn, van de vlakke, intens groene rijstvelden rond Vercelli tot de indrukwekkende abdij van San Michele hoog in de bergen, inspiratiebron voor De Naam van de Roos van Umberto Eco. En natuurlijk, gastronomie dat we zijn, je vindt er allerlei topadresjes om te logeren, te gaan tafelen of een wijndomein te gaan bezoeken.

Ontdek Piemonte. Proeven van Cultuur en Gastronomie' is een

uitgave van Sterck & De Vreese, 256 blz met prachtige foto's van Jan Crab (€ 29.90)

Ik wens jullie alvast veel leesplezier, of misschien is dit wel een interessant eindejaarsgeschenk! Buon divertimento!

Gido Van Imschoot

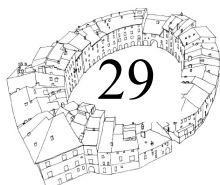
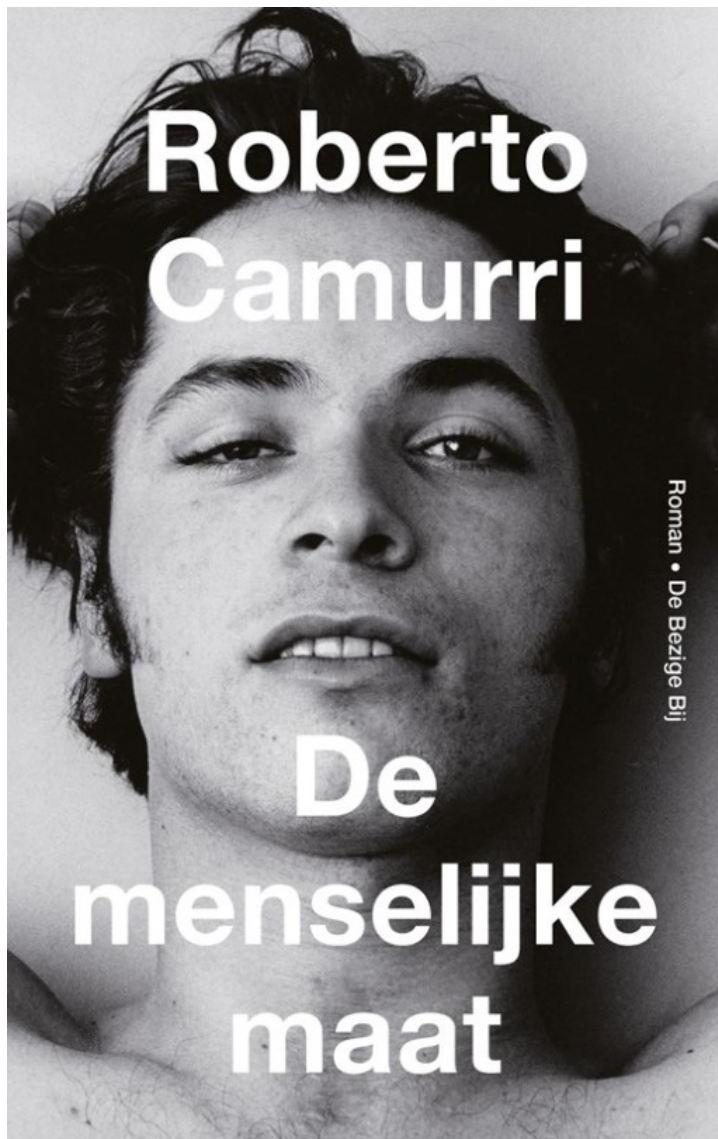
(Bron: Annick Boel-De Wilde, <https://www.purapassione.be/piemonte/ontdek-piemonte-proeven-van-cultuur-en-gastronomie-door-gido-van-imschoot#.XaGqgygzmMg.email>)



DE MENSELIJKE MAAT

“Na het ongeluk was Valerio naar de stad getrokken en zij was alleen gebleven. Davide had nooit iets gezegd over die avond, over wat er was gebeurd, en zij had hem vervloekt daarom, om zijn stilzwijgen, ze had zichzelf vervloekt omdat ze niet het lef had om weg te gaan, omdat ze niet was gestopt met van hem te houden, omdat ze was gebleven, zichzelf aankijkend in de badkamerspiegel en zich voorhoudend dat zij uiteindelijk degene was die bleef.”

Na Paolo Cognetti (*De acht bergen*) is een nieuwe ster aan het Italiaanse firmament verschenen: Roberto Camurri (37), wonend en werkzaam in Parma. Met zijn debuutroman *De menselijke maat* (oorspronkelijke titel : *A misura*



d'uomo, in het Nederlands vertaald door Manon Smits) raakt hij de lezer tot in het diepst van zijn hart. De roman is opgebouwd uit elf hoofdstukken die elk een zelfstandig naamwoord als titel hebben : kiezels, stof, gras, asfalt, donker, sneeuw, ijs, dooi, hemel, boom, zee. Elementen waarmee de personages in hun dagelijks eentonig leven connecties hebben.

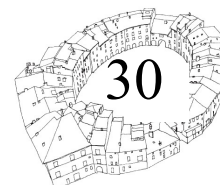
Het verhaal speelt in Fabrizio, vanwaar Camurri zelf afkomstig is, een klein plattelandsdorp gelegen tussen Parma en Bologna, in de provincie Reggio Emilia. Aangezien het dorp slechts uit vier straten bestaat, lijkt het dan ook normaal dat alle inwoners elkaar heel goed kennen. Centraal staan twee jonge mannen Davide en Valerio, werkzaam in de metaalfabriek, en de waanzinnig mooie Anela. Tijdens een broeierige zomer worden beide mannen verliefd op haar en vice versa. Een bijzondere driehoeksverhouding ontstaat tot op een dag Valerio besluit Fabrizio te verlaten. Voor elk van hen krijgt hun leven een drastische wending.

Camurri heeft de gave om te observeren. Minutiek beschrijft hij mensen, bewegend in een 'slaperige gemeenschap', die overweldigd worden door emoties die groter zijn dan de verhouding waaraan ze gewoon zijn. Met mondjesmaat vertelt hij de lezer wat er met zijn hoofdpersonages gebeurt en wat de gevolgen zijn van de keuzes die ze in hun jeugd hebben gemaakt. Het is aan hen om de puzzelstukken aan elkaar te rijgen zodat het geheel moeiteloos in elkaar valt.

De menselijke maat, een meeslepend en prachtig verhaal over vriendschap, liefde, intimiteit, ontrouw en verraad, was een bestseller in Italië en werd bedacht met een paar literaire prijzen.

ISBN 978 94 031 7280 4 – De Bezige Bij

Linda Crivits



Leonardo in cucina

Le buone maniere di quel tempo

A Leonardo sono state attribuite una serie di regole da adottare a tavola, un vero e proprio codice di comportamento per evitare abitudini sconvenienti. Le regole di Leonardo possono tranquillamente essere considerate valide ancora oggi, anche se molte di queste ci appaiono scontate e quasi assurde, ma bisogna pensare all'epoca e al fatto che tutti i comportamenti che Leonardo cita come "da non adottare" erano una vera e propria consuetudine durante i banchetti. Ecco quindi l'elenco delle regole di Leonardo, il precursore del galateo.

Nessun ospite dovrebbe sedersi sul tavolo, e neppure con la schiena appoggiata al tavolo, tanto meno in braccio a qualche altro ospite.

Nè dovrebbe mettere i piedi sul tavolo.

Nessuno dovrebbe rimanere a tavola troppo a lungo.

Nessun ospite dovrebbe posare la testa sul piatto.

Nessun ospite dovrebbe prendere il cibo dal piatto del vicino senza prima chiedergli il permesso.

Nessun ospite dovrebbe mettere spiacevoli bocconi mezzo masticati nel piatto del vicino senza prima chiedergli il permesso.

Nessun ospite dovrebbe pulirsi il coltello sulla tovaglia del vicino.

Nè usare il coltello per incidere il tavolo.

Nessun ospite dovrebbe pulirsi l'armatura a tavola.

Nessun ospite dovrebbe prendere il cibo dal tavolo per nasconderselo in bocca o negli stivali, e mangiarselo poi.

Nessun ospite dovrebbe dare morsi alla frutta e poi rimetterla mangiucchiata nella fruttiera.

Nessun ospite dovrebbe sputare davanti a sè e nemmeno accanto a sè.

Nessun ospite dovrebbe pizzicare o leccare il vicino.

Nessun ospite dovrebbe tirare su col naso o dare gomitate.

Nessun ospite dovrebbe far roteare gli occhi nè fare smorfie paurose.

Nessun ospite dovrebbe mettersi le dita nel na-

so durante la conversazione.

Nessun ospite dovrebbe fare modellini, nè accendere fuochi, nè stringere nodi a tavola.

Nessun ospite dovrebbe lasciar liberi i suoi uccelli a tavola.

E nemmeno serpenti o scarafaggi.

Nessun ospite dovrebbe suonare il liuto, o qualsiasi altro strumento che possa infastidire il suo vicino.

Nessun ospite dovrebbe cantare, nè parlare, nè fare indovinelli come un ribaldo se c'è una signora accanto a lui.

Nessun ospite dovrebbe tramare a tavola.

Nessun ospite dovrebbe colpire gli inservienti (semprechè non sia per legittima difesa)

E se deve vomitare, che lasci la tavola, parimenti se deve orinare.

Dopo ben 30 anni alla corte degli Sforza, Leonardo si trasferisce in Francia, a Cloux, alla corte di re Francesco, anch'egli appassionato di cucina, anche se in gran segreto, per motivi di etichetta. E' questa passione condivisa che li spinge a sperimentare insieme varie ricette e dedicarsi anche alla cura di un proprio orto dove raccogliere le primizie. Si narra che un giorno re Francesco chiese a Leonardo di mostrargli il contenuto della scatola nera che l'inventore portava



sempre con sè; Leonardo a tale richiesta si rifiutò e nessuno seppe mai cosa contenesse veramente. Si dice che al suo interno vi fosse custodita una macchina destinata al mondo intero: la macchina per fare gli spaghetti.

Per finire, Leonardo non mancò di dispensare anche consigli medici, rispetto alle abitudini alimentari, e sorprende non poco la modernità ed il sostanziale



STORIA

riscontro con I consigli che qualsiasi dietologo o nutrizionista potrebbe darci ancora oggi.

“Se vuoi star sano, osserva questa norma: non mangiare senza voglia e cena leggero; mastica bene e quello che mangi sia ben cotto e in modo semplice. Chi prende una medicina si informi bene; non arrabbiarti e rifuggi dall'aria pesante; stai dritto quando ti alzi da tavola; non fare pisolino il pomeriggio. Il vino sia temprato, poco e spesso, non fuori pasto nè a stomaco vuoto; non aspettare nè indugiare al cesso: se fai esercizio, movimenti piccolo. Non stare col



ventre supine e la testa inclinata, e copriti bene la notte; posa la testa e pensa cose allegre; evita la lussuria e attieniti alla dieta”.

(vanuit “Il Pegaso”, periodiekje van de Luikse Toscanen)



STORIA

Addio Mole, addio Castel del Monte

In 2003 besteedde Herman Cole in zijn boek *Italia Mia* ruim aandacht aan de Italiaanse B-zijde van de toen nog prille euromunten. In het hoofdstuk ‘Italië-reis voor € 3,88’ ging het als volgt

“1 januari 2002. Afgelopen met de hersengymnastiek die ik tot dan bij elk Italië-bezoek van 's ochtends tot 's avonds had moeten maken. Gedàan met de rekensommen. Niet langer 275.550 lire gedeeld-door-100-mààl-2 om precies te weten wat iets kostte. Met de gemeenschappelijke munt werd het overal in Eurolandia: mààl-2-mààl-2-mààl-10-en-afronden-naar-boven. Of rekt u al lang niet meer om? (Nederlandse lezers zullen hier zo vriendelijk zijn over hun eigen ezelsbruggetjes te lopen.) Dat onze euromunten een nationale en een gemeenschappelijke zijde hebben, dat weet u. Dat de Nederlandse munten op hun achterkant het keurig gekapte profiel van koningin Beatrix hebben en de Belgische een beelde naar van de bijna zeventigjarige echtgenoot van Donna Paola Ruffo di Calabria, dat weet u ook. Bloedsaai is dat eigenlijk, zes keer die ene mevrouw of mijnheer. In het land van herkomst van koningin Paola - waarom kwam zij niet op zo'n muntje?- hebben ze de zaak creatiever aangepakt en gebruiken ze acht verschillende afbeeldingen. Kom, haal die 3,88 euro even uit uw opbergmapje, schik ze voor u op tafel, haal er de loep bij en laat uw gedachten dwalen. Samen doen we een scheervlucht door tijd en ruimte. Monetair toerisme?”



De kleinste munt uit de reeks -staal met een laagje koper- vliegt ons naar de regio Puglia, naar Castel del Monte op een vijftigtal kilometer van Bari. In 1240 liet Frederik II van Hohenstaufen -Federico II di Svevia voor de Italianen- zich op een heuvel een massief jachtslot bouwen met een hoogte van 25 m. De keizer van het Roomse Rijk speelde er doorgedreven met het cijfer 8: het gebouw is achthoekig en telt 8 achthoekige torens. Stap je door de toegangspoort



naar binnen -het lijkt wel een Romeinse triomfboog-, dan opent zich een achthoekig plein. Een binnenplein zo kaal als ik er geen tweede ken. Maar van een zò pure vorm. Veel versiering hoeft daar ook niet. Want wie de blik ten hemel heft, geniet van een strakke achthoek in alle tinten blauw. Dat de twee maal acht zalen binnenin leeg zijn, hindert ook al niet. Want elke steen lijkt te spreken. Over de keizer die vanuit dit slot overtrekkende vogels zou hebben geobserveerd. Over de vorst die hier de valkenjacht beoefende. Zou hij op deze plek misschien stof hebben gevonden voor zijn traktaat *De Arte Venandi cum Avibus*, het eerste Europese handboek voor ornithologie?

Men zegt dat Frederik II zich bij de bouw liet inspireren door de San Vitale in Ravenna, de Paltskapel van Karel de Grote in Aken en de moskee van Omar of Rotskoepel in Jeruzalem. Toen de Unesco in 1996 het kasteel opnam in de lijst van het Werelderfgoed, was dit de motivering van de internationale selectiecommissie: 'Deze site bezit een uitzonderlijke universele waarde door de perfecte vorm en de harmonieuze vermenging van culturele elementen uit Noord-Europa, de moslimwereld en de klassieke oudheid. Castel del Monte is een uniek meesterwerk van middeleeuwse militaire architectuur, dat het humanisme van zijn opdrachtgever weerspiegelt.' Over die bouwer -kleinzoon van Frederik Barbarossa- mijmerde Hélène Nolthenius ooit in haar *Duecento*: 'Op het scherm der historie rijst deze monarch omhoog als een kolossale gedaante in de schimmen-groep van heersers en organisatoren.' En zo torent ook zijn jachtslot boven de wijngaarden van de Murge, als een Diadeem van Puglia.

Wie zich door stenen in vervoering kan laten brengen, zit in de buurt van Castel del Monte uitstekend. De streek zag in de twaalfde en dertiende eeuw enkele parels van de Italiaanse architectuur ontstaan. Bewonder de romaanse kathedralen van Bari en Bitetto, van Ruvo di Puglia, van Molfetta, van Bitonto en Bisceglie. En trek vooral naar Trani: op enkele stappen van het dertiende-eeuwse kasteel van Frederik II verheft de basiliek van San Nicola Pellegrino zich uit de Adriatische Zee. Haar losstaande ranke toren is als de mast van een schip dat elk moment het ruime sop zal gaan kiezen. O ja, en dan ligt daar ook nog Alberobello met zijn duizend *trulli*. Maar die karakteristieke witte huisjes met hun konisch dak mogen voor mij in de afdeling Edelkitsch.

1982 was het, toen ik voor het eerst aan de voet van de Mole Antonelliana stond. Samen met vrouw en

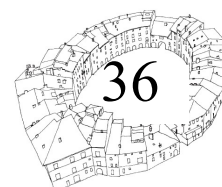


kinderen en oma en opa. Ik kende het gebouw uit de boeken: zijn vierkante koepel, het tempeltje erbovenop, de spits als een vinger naar de hemel. Of leek die toren toch meer op een *grissino*? Want die knapperige lekkernij -in de Lage Landen overdreven prozaïsch *soepstengel* genoemd- zou in de streek van Turijn haar oorsprong hebben gekend. We werkten die zomer aan een Italië-reis met openbaar vervoer. Pal in de beginfase van de plannenmakerij, lanceerde Alitalia rechtstreekse vluchten Brussel-Turijn tegen absolute bodemprijzen. En omdat vinnig inspelen op suggesties van luchtvaartmaatschappijen toen ook al loonde, lieten we die kans niet onbenut. Voor de jongens en voor mijn schoonouders zou het de eerste vliegervaring worden. En zo kreeg een van de grote barokke steden van Europa een plaats op mijn kaart van Italië.



Als krachtige opener van onze twee weken schoten we dus met zijn zessen in de lift naar het tempeltje. Het onbelemmerde uitzicht over dit schaakbord aan de voet van de Zuidelijke Alpen, bevoeid door de Po, maakte groot en klein sprakeloos. Hoe de regio Piemonte -aan de voet van de bergen- ooit aan zijn naam kwam, stond voor iedereen meteen vast. Onze blikken schoten wild in het rond. Naar de basiliek op de heuvel van Superga, naar het stadion van Juventus, naar de Dom waar de omstreden Lijkwade wordt bewaard. 'Daar ergens moet dat uitzonderlijke Egyptische museum te vinden zijn!' Beneden ons gonsde het leven op pleinen als salons. Onder elegante portieken dronken de burgers een kop lekkere chocolade, een stevig glas barolo of een glas spumante uit het nabije Asti. Een belevenis, die eerste stappen in de stad van staatsman Camillo Cavour, poppenspelheld Gianduja, FIAT-baas Giovanni Agnelli en entertainer Paolo Conte.

Toen de Mole in 1889 na een kwarteeuw bouwen eindelijk àf was, keek Turijn vol trots op naar het hoogste gebouw van Italië. Over de stad van het koningshuis Savoia heerste nu de gedurfde verticale droom van Alessandro Antonelli. Tien jaar later werd nog een gouden engel naar 167,5 m hoog gehesen. Oorspronkelijk was de Mole een initiatief van de joodse gemeenschap van de stad, die een nieuwe synagoog wou optrekken als symbool voor haar pas verworven godsdienstvrijheid. Toen de werken in 1869 fataal buiten budget bleken te lopen, werd het



STORIA

plan opgegeven. Na lang zoeken lukte het de architect enkele jaren later het stadsbestuur te overtuigen om het gebouw op te trekken tot eer en glorie van Koning Vittorio Emanuele II van Savoia. Had die immers in 1870 Rome niet kunnen innemen voor het jonge eengemaakte Italië? En verdiende dat geen monument?

In juni 2000 werd de volledig gerestaureerde Mole Antonelliana de glorieuze zetel van het Museo Nazionale del Cinema. Daar zou ik best wel eens heen willen. Vlug eens kijken op de website van Alitalia. Of anders combineren met de Olympische Winterspelen in 2006?

Bedankt Herman, dat we dit even mochten overnemen. En intussen kijken we al naar de Olympische Winterspelen in 2026! Editie XXV in Milano en Cortina. Eerst moeten we echter de berg van Beijing 2022 nog over. www.milanocortina2026.coni.it



LINGUA

LA PRONUNCIA ITALIANA, CHE ROMPICAPPO!

De Italiaanse uitspraak, wat voor een hoofdbrekerij!

Beste vrienden, bij La Piazzetta en bij de praatnamiddagen is een van mijn voornaamste taken om de zanger/s/essen en de cursisten te helpen het Italiaans correct uit te spreken. Ik zal proberen hier en nu algemene informatie te leveren, die hopelijk ook andere Anfiteatro-leden nuttig zullen vinden. Ja, want mijn gevoel is dat weinig taalleerkrachten voldoende jullie aandacht vestigen op bepaalde preliminaire noties van de talen. Wat betreft het Italiaans zou ik hier een poging willen wagen.

Eerste regel: de uitspraakregels van een taal zijn eigen aan die taal EN AAN GEEN ANDERE. Nooit, nooit mogen we denken dat wij zomaar de uitspraakregels van een taal op een andere taal mogen toepassen, om het even hoe de twee talen aan elkaar verwant zijn. Het is dus een grove fout om te denken dat wij de uitspraakregels van b.v. het Frans zomaar op het Italiaans mogen toepassen. NIETS IS MINDER WAAR.

Als we bijvoorbeeld Engels, Frans, Nederlands, en Italiaans vergelijken merken we bij Italiaans een grote consistentie tussen wat men hoort en wat men schrijft. Bij Nederlands is dat al veel minder (denk bvb aan "ch-g", "au-ou", "ei-ij", "c-k", "c-s"...), bij Frans nog minder ("il s'aime, ils s'aiment, il sème, ils sèment") en het Engels tenslotte is van de Westerse talen veruit het minst consistent (denk aan uitspraak van "gh" in de woorden "rough", "through" en "thorough").

Gelukkig is het Italiaans dus een erg "fonetische" of "consistente" taal: je spreekt het uit zoals je het schrijft en je schrijft het zoals je het uitspreekt'.

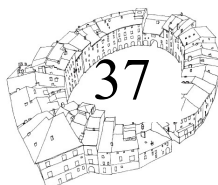
Vooraleer jullie echter aan het Italiaans beginnen hebben jullie naast het Nederlands meestal al Frans en Engels geleerd, waardoor het soms moeilijk wordt om van bepaalde mentale gewoonten af te stappen. Ik denk hierbij bvb aan de uitspraak van het grafeem CH.

In het Engels klinkt het zoals in charming, reach, beach, patchwork.

In het Spaans is het identiek dezelfde klank zoals in het Engels: churro, chorizo, cha cha cha, leche (melk), coche (auto), enz.

In het Frans klinkt CH zoals SH in het Engels (shell, she, show) : vache, poche, caniche, panache.

In het Italiaans klinkt CH echter steeds als "k" : "chi, che"



Overzicht uitspraak Italiaans:

Lange en korte klinkers: De Italianen weten niet wat dit betekent ! Het is een voor hen onbekend begrip ! De Italianen kennen enkele letters en dubbele letters, meer niet. Dus een "o" is een "o" en een "oo" is gewoon een dubbel uitgesproken "o": bvb "alcool"

In het Italiaans worden ALLE letters uitgesproken.

ALLE. Ik weet het, in het Engels en in het Frans is het dikwijls niet het geval, In "love", "live" spreek je de "e" niet uit. Dit is in het Italiaans gewoon ondenkbaar.

Hoe klinken de letters in het Italiaans alfabet ? Zie hier:

A = gewoon A. De klank van AA maar dan kort.

B: BI. gewoon B maar geen klank tussen B en P !

C: speciaal geval !! :

men spreekt de C als tsj uit voor de klinkers I en E ("ciao", "cercare")

men spreekt de C als K uit voor de klinkers A-U-O ("caro", "cucina", "con")

wil men de K-klank voor de letters I en E dan moet de C gevolgd worden door een H ("chi", "che")

dubbele C: idem, enkel sterker en langer (Robaccia, lecce, bocce, pasticcio, acciuga).

Nota bene: de letter C in het Italiaans wordt NOOIT NOOIT NOOIT als een S uiggesproken !!! Geen uitzonderingen voor deze regel!!

D: DI. gewoon D dus geen klank tussen D en T !

E: E of EE. In de praktijk zijn er de "e" van "bello" (de korte "e" van het NL) en de "ee" van "avevo" (de lange "ee" van het NL)

F: EFFE. Zoals in het NL.

G: ook speciaal geval:

men spreekt de G uit als de Engelse J (jam, John, Jerusalem) voor de klinkers E en I ("Giacomo, formaggio, ragione, Genova")

men spreekt de G uit zoals in het Frans ("garçon") in alle andere gevallen ("Gala, goccia, ragù....")

wil men deze G zoals in het Franse "garçon" voor de klinkers E en I dan moet de G gevolgd worden door een H ("ghetto")

H: ACCA: wordt alleen maar gebruikt in CHE, CHI, GHE, GHI. In de Italiaanse taal zijn er slechts 4 woorden die met H beginnen: Ho, Hai, Ha, Hanno. Klank ? Geen. Stom.

I: I.

J: bestaat eigenlijk niet in het Italiaans tenzij in oude teksten. Die heet IOTA of tegenwoordig ook Gei op zijn Engels. Een taalonkundige Italiaan

kent het verschil tussen I, J, Y niet.

K: Heet KAPPA. Bestaat niet in het Italiaans tenzij in wiskunde, fisica, chemie enz.

L: Elle. Gewoon, niet op zijn Antwerps !

M: Emme. Gewoon.

N: Enne. Gewoon.

O: zoals de korte O.

P: Pi. Gewoon.

Q: KU.

R: ERRE. Gewoon.

S: ESSE. Kan als S en als Z uitgesproken worden.

Als S: sasso= steen. Su= boven. Silenzio= stilte. Seta = zijde.

Als z: casa=huis. Cosa= ding. Chiesa=kerk. Chiuso=gesloten.

T: TI. Gewoon.

U: OE. De Nederlandse klank van de U bestaat niet in het IT en de meeste Italianen kunnen het gewoon niet uitspreken.

V: VI of VU. Geen klank tussen V en F !

W, X, Y: Doppia VU, ICS, Ipsilon. "Vreemde letters". Bestaan niet in het IT tenzij als symbolen in de exacte wetenschappen, zoals K.

Z: ZETA. 2 klanken:, stemloos "ts" of stemheb-

ben "dz" zoals in het Duits "ts" in Corazza=harnas, pizza, pazzo=gek, pozzo=put.

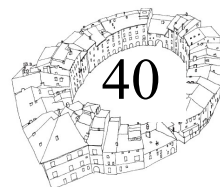
"dz" in zoccolo=klomp, zeta, zero, azzurro, zucchero.

Genoeg voor deze keer. Goed mediteren hé.

Volgende keer meer van dit. Ciao tutti.

Achille Ziccardi

(Met dank aan Elise Ruthgeerts van de praatnamiddagen voor nazicht en correcte terminologie)



Nel segno di Bruegel, Van Eyck e tanti altri Maestri a Bruxelles, Bruges, Gent e Anversa.

Nuove mostre e capolavori d'arte: perché programmare un viaggio nelle Fiandre

Se siete in cerca di un weekend lungo in autunno, immersi nell'arte e nella cultura, **perché non pensare alle Fiandre?** Le città fiamminghe non solo sono belle, attraenti, ricchissime di musei e di capolavori dell'arte mondiale, ma in questi anni sono anche teatro di un fermento culturale senza precedenti. Questo triennio (2018-2020) è stato infatti **dedicato ai Maestri fiamminghi**. A Bruxelles, Bruges, Gent, Anversa, quest'autunno e nel 2020 è tutto uno sbocciare di nuove esposizioni dedicate ai grandi dell'arte belga, Bruegel e Van Eyck in primis.

A BRUXELLES PER BRUEGEL .

Bruxelles è una capitale troppo spesso sottovalutata. Il pretesto per visitarla e tornarci qui è rappresentato dal Maestro Bruegel, uno degli artisti più peculiari e attrattivi del suo tempo. Dal 15 ottobre al 16 febbraio 2020 la Biblioteca Reale del Belgio ospita **"The World of Bruegel in Black and White"**. Un'esposizione unica che presenta **le incisioni di Bruegel** e di altri artisti a lui contemporanei per illustrare il procedimento creativo che intercorre dal disegno alla stampa. Non tutti



sanno che, infatti, il Maestro fiammingo **prima ancora che come pittore si affermò come tipografo**, realizzando nel corso della vita circa 60 stampe che furono essenziali per diffonderne la fama. D'altronde, le Fiandre nel Cinquecento erano un punto d'eccellenza per la produzione tipografica. Ecco, la mostra promette meraviglie anche perché **grazie a tecniche di imaging avanzati si potrà vivere l'esperienza dell'intero processo creativo**, dagli schizzi su carta fino alla stampa delle immagini. La seconda mostra si intitola invece **"Back to Bruegel. Experience the 16th century"** e si tiene nella trecentesca **Porta di Halle** dal 18 ottobre per un anno intero. Anche in questo caso si tratta di un'esposizione interattiva: con occhiali a realtà virtuale, i visitatori potranno immergersi nel mondo di Bruegel e nelle Fiandre dell'epoca ed esplorare la vita e i temi che infuocavano il XVI secolo: Potere e ribellione, Religione e riforma, Viaggi e curiosità, Celebrazioni e divertimenti. Non dimenticate poi che fino al 31 gennaio 2020 nel maestoso Palais de la Dynastie è allestita **Beyond Bruegel**, una spettacolare mostra multimediale dedicata alla vita e alle opere del Maestro. Dopo aver ammirato **le sue opere dal vivo ai Musei di Belle Arti**, ci si immerge nella proiezione dedicata al suo mondo: è come camminare in mezzo all'esercito di **Margherita la pazza**, trovarsi su una nave ai piedi della Torre di Babele o al cospetto degli straordinari personaggi frutto della sua immaginazione.

2. A BRUGES PER IL MUSEO. Una delle più tipicamente medievali città europee, Bruges (in fiammingo Brugge) è sempre uno splendore per gli occhi. Quel



ARTE

suo centro storico così raccolto, tra i canali e le case antiche... Ma naturalmente c'è di più, oltre alle facciate e ai cigli: musei all'avanguardia, per esempio. Che da quest'anno si arricchiscono di una nuova perla: dopo cinque anni di lavori ha riaperto a maggio le porte il **Museo Gruuthuse**. Leimotiv del nuovo museo è il motto dell'abitante più celebre del palazzo, Lodewijk van Gruuthuse: **Plus est en vous**. Ovvero **"C'è di più in te"**. Che trasposto nella collezione museale viene a significare **che ognuno degli oggetti esposti ha un valore più grande** di quello che apparentemente mette in mostra: merletti, arazzi, vetrate, sculture, dipinti raccontano infatti ciascuno **un pezzo di storia della città**. L'architettura dell'edificio restaurato non finisce di catturare e **mostrare come si viveva nel Quattrocento**, epoca d'oro di tante città fiamminghe. Con un biglietto unico si può già entrare in tutti i Musei Civici della città (Musea Brugge): tra gli altri, **il Museo Groeninge e il Museo Sint-Janshospitaal-Memling Museum**.

3. A GENT PER VAN EYCK. E poi c'è Gent (Gand in francese). L'altra grande città d'arte delle Fiandre, dov'è un piacere camminare nel centro medievale attraversato dai canali: case antiche, mercati, un castello, musei favolosi... E' programmata **dall'1 febbraio al 30 aprile 2020** la straordinaria mostra **"Van Eyck - An Optical Revolution"**, che al Museum of Fine Arts metterà insieme ben metà dei dipinti conosciuti del Maestro fiammingo **Jan Van Eyck** (1390-1441). Ma c'è di più: il pezzo centrale della mostra saranno i pannelli esterni **dell'Adorazione dell'agnello mistico**, il capolavoro solitamente conservato nella **Cattedrale di San Bavone - Sint-Baafs** poco lontano.

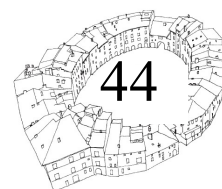


ARTE



E per contestualizzare la **"rivoluzione ottica"** che ispirò nel mondo, ai lavori di Van Eyck saranno affiancati vari dipinti di suoi colleghi contemporanei. La mostra è la punta di diamante di tutto un anno che Gent dedica a Van Eyck - vera e propria icona fiamminga e uno degli "ambasciatori" del Belgio nel mondo - con il programma **"OMG! Van Eyck was here"**. A gennaio 2020 la scena centrale dei pannelli interni dell'Adorazione, dove compare appunto l'Agnello mistico, ritornerà nella Cattedrale dopo il restauro. E a giugno, sempre nella Cattedrale aprirà **un nuovo centro visitatori: una presentazione avveniristica** metterà in luce segreti e messaggi del capolavoro indiscusso di Van Eyck, oltre a mostrare altri tesori d'arte della chiesa. Ci sarà anche la possibilità di visitare la cattedrale **con occhiali a realtà aumentata**.

4. AD ANVERSA PER BRUEGEL. Anche la città sulla **Schelda**, il porto principale del Belgio, è **ricchissima di monumenti preziosi**. **Nuove strutture e nuove architetture ne hanno mutato il volto** negli ultimi anni. **Vi sorprenderà sempre, la vivacissima Anversa**. Anche ad Anversa il pretesto per visitarla si chiama **Bruegel**. Fino alla fine del 2020 si festeggia il rientro "a casa", dopo un importante restauro, del capolavoro di Pieter Bruegel il Vecchio: **Margherita la Pazza** (Dulle Griet, o Mad Mag). Si tratta dell'opera più enigmatica di Bruegel, che nella casa-museo **Mayer Van Den Bergh** è protagonista di una mostra realizzata in collaborazione con il Museo Reale di Belle Arti di Anversa (KMSKA). Titolo: **"The Madonna meets Mad Meg**. La Madonna in questione è la "Madonna del latte in trono" di **Jean Fouquet**. E la storia che raccontano le due opere è anche quella di **due collezionisti straordi-**



ARTE

nari e all'avanguardia, che tra fine Settecento e fine Ottocento, grazie alla loro passione, riunirono centinaia di capolavori che confluirono poi nelle collezioni attuali dei musei d'Anversa. Un'altra casa-museo di Anversa, la **Snijders & Rockox House**, dedica sempre a Bruegel una seconda mostra (5 ottobre - 26 gennaio 2020), intitolata "**Jan Bruegel il Vecchio (1568-1625). Un disegnatore eccezionale**".

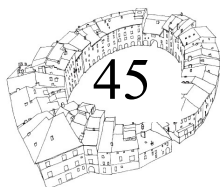
INFORMAZIONI UTILI. Per informazioni e consigli su viaggi nelle Fiandre sito web di VisitFlanders (in italiano) e sito web dei Maestri Fiamminghi 2018-2020 (in italiano).

COME ARRIVARE. Brussels Airlines collega Bruxelles a Roma, Milano Malpensa, Milano Linate, Bolo-



gna, Torino, Venezia, Napoli e, nella stagione estiva, anche a Catania, Comiso, Firenze, Olbia e Palermo. L'offerta di Brussels Airlines è improntata alla filosofia "no compromise": **prezzi competitivi** che convivono con la più **alta qualità del servizio**. La compagnia è un vero e proprio ambasciatore del Belgio e delle sue eccellenze: dai piatti tipici, cucinati da rinomati chef stellati, alle "**Belgian Icons**", **6 livree speciali che decorano altrettanti Airbus**; ogni dettaglio rivela l'orgoglio di far scoprire il Belgio al mondo, portando **il meglio del Belgio nel mondo**. Per informazioni e prenotazioni sito web www.brusselsairlines.com.

L'HI BELGIUM PASS. Hi Belgium Pass è l'offerta di Brussels Airlines che include **volo andata e ritorno dall'Italia a Bruxelles, viaggi illimitati in treno per spostarsi da una città all'altra del Belgio** (inclusa la



ARTE

tratta da e per l'aeroporto di Bruxelles) e **biglietti omaggio per entrare nei musei o vivere altre esperienze in due città a scelta. Nel costo del Pass entra "The Flemish Masters Experience"** con cui è possibile, tra le tante, ammirare il Polittico dell'Agnello Mistico conservato a Gent ma anche La Caduta degli Angeli Ribelli e altri capolavori di Bruegel ai Musei Reali di Belle Arti del Belgio a Bruxelles. Da segnalare che Hi Belgium Pass include anche il biglietto per accedere a Beyond Bruegel, la mostra immersiva dedicata a Bruegel il Vecchio. Tutto questo al costo **di 169 euro per persona** e ad una sola condizione: **il volo di andata deve essere scelto tra le giornate di giovedì, venerdì o sabato; mentre quello di ritorno tra domenica, lunedì o martedì**.

(Bron: https://www.touringclub.it/notizie-di-viaggio/nuove-mostre-e-capolavori-darte-perche-programmare-un-viaggio-nelle-fiandre?utm_source=NLarte1910&utm_medium=email&utm_campaign=arte&utm_content=fiandre&RCookie=3S)

OPLOSSING VAN TAALSCHATTOEFENING

Soluzioni dell'esercizio di vocabolario

- polistrumentista (m)
- chiesetta (f)
- esequie (f. pl.) [e'zɛkwje]
- sagrato(m)
- omaggiare
- feretro (m) ['fɛrɛtro]



CD-recensie: Cozzolani: Vespro

I Gemelli o.l.v. Emiliano Gonzalez Toro

Naïve V 5472 • 80' (Opname: januari 2019, Vinça)



Chiara Margarita Cozzolani (1602-ca. 1677) was een Italiaanse componiste, zangeres en benedictijner non. Dat lijkt misschien heel bijzonder en zeker voor een kloosterzuster, maar in die tijd waren er meer nonnen die kerkmuziek (kloostermuziek lijkt treffender!) schreven en zongen. Lang heeft Cozzolani echter niet gecomponeerd: nadat ze was opgenomen in het vrouwenklooster van Santa Radegonda in Milaan en daar moeder-overste werd, stopte ze met het schrijven van muziek. Voor zover bekend componeerde ze tot ongeveer 1650, maar voor zover bekend gaf zij de zangkunst niet op. En zeker niet in dat klooster, waarvan de nonnen bekend stonden om hun zangtalent waarvan zij ook buiten de kloostermuren getuigden. Dit tegen de zin van de aartsbisschop, Alfonso Litta, die van dat 'wereldse gedoe' niets moest hebben en alles in het werk stelde om de nonnen daarin te beknotten. Maar hij werd daarin niet gesteund door Filippo Picinelli, een augustijner kanunnik die zich had toegelegd op theologie en filosofie en die in Milaan groot gezag genoot. In zijn 'Ateneo dei letterati milanesi' (1670) stak hij juist de loftrumpet over de bijzondere muzikale gaven die de nonnen – waaronder

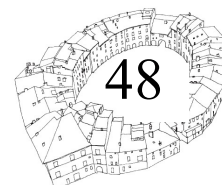
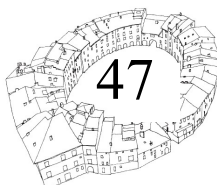
uiteraard ook Cozzolani (Chiara voegde zij als non later toe) - ten deel waren gevallen, die op hartverwarmende wijze uitdroegen en dat zij gerekend mochten worden tot de beste zangers van heel Italië.

De muziek van Cozzolani is duidelijk van het hart naar het hart, de receptuur ervan is ronduit schitterend, maar bepaald niet gemakkelijk te realiseren. Het zegt ook iets over de stemkwaliteiten waarover de nonnen in het klooster van Santa Radegonda moeten hebben beschikt. Dit is complexe polyfonie van een hoog gehalte die zich alleen door geschoolde vocalisten laat bedwingen, maar dan is de schoonheid ervan ook ongehoord. Het is muziek die zich echt kan meten met die van tijdgenoten als Cavalli, Strozzi en Ferrari. Haar 'Vespro' ('Vespri Natalizi') paart grote zeggingskracht aan een virtuoze schrijfwijze, het ritmisch-retorische affect laat zich nauwelijks in woorden vatten en het geheel getuigt bovendien van grote verbeeldingskracht. Alsof Monteverdi over haar schouder heeft meegekeken (en dat mag dan als een groot compliment worden beschouwd). Grote muziek dus die in de handen van de beste ensemble een onuitwisbare indruk achterlaat. Zoals hier, op deze debuut-cd, door I Gemelli, bestaande uit drie sopranen, twee alten, twee tenoren, twee bassen en een instrumentaal ensemble. I Gemelli werd in 2018 opgericht door de tenor Emiliano Gonzalez Toro en legt zich toe op de Italiaanse vocale muziek uit de zeventiende eeuw (het Seicento).

Wie niet (meer) in wonderen gelooft moet zeker naar deze muziek gaan luisteren.

(Bron: <https://www.opusklassiek.nl/cd-recensies/cd-aw/cozzolani01.htm>)

Nvdr: ga naar de website voor het beluisteren van de muziek.



Sono entrati i ladri nella Rubenshuis

Ben van Beneden, curatore della mostra "Da Tiziano a Rubens. Capolavori da Anversa e da altre collezioni fiamminghe" che ha sede a Palazzo Ducale a Venezia fino al 1 marzo 2020 ha fatto la talpa in casa di Rubens, ma non solo, ha saccheggiato anche il Koninklijk Museum perché tanti sono i dipinti esposti che provengono da quei due luoghi.

Andiamo con ordine e spieghiamo bene.



Ritratto di giovane donna con una catena, per la prima volta esposto al pubblico. Rubens

Dodici tele di Rubens provenienti dalla sua casa in Anversa sono tante, anche perché alcune sono molto grandi. Posso immaginare lo stupore dei guardiani del turno del mattino quando, entrando per prendere servizio, avranno visto, al posto dei dipinti, l'ombra più chiara lasciata dalla tela sul muro e l'alone di sporco al posto della cornice.

La donna delle pulizie sarà rimasta sconcertata, col



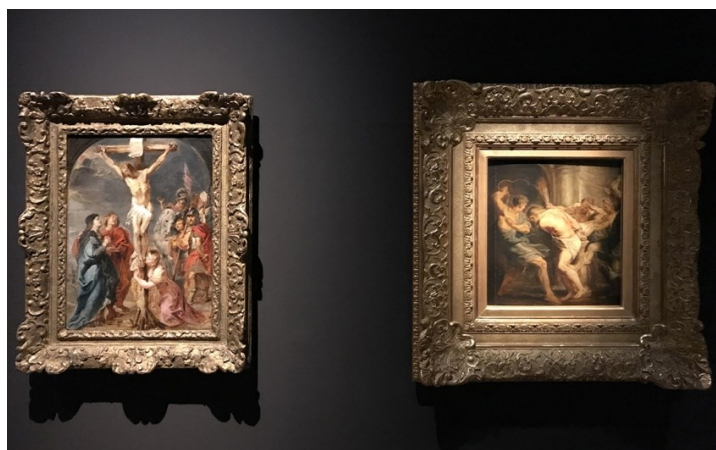
secchiello del detersivo in mano.

Allarme, chi è stato, quando, nessuno si è accorto di nulla? Chiamiamo il sovrintendente....la Rubenshuis è stata saccheggiata...

Pochi minuti dopo, presumibilmente, sarà arrivato lui, Ben van Beneden, non dico in pigiama e papalina ma sicuramente tirato giù dal letto.

Nel frattempo biglietteria bloccata, visitatori respinti, visite guidate sospese perché siamo ad Anversa, nella casa di Rubens e **Peter Paul Rubens** è tra i principali artisti che partirono da Anversa per raggiungere l'Italia, contribuendo alla diffusione della conoscenza del Rinascimento nell'Europa settentrionale.

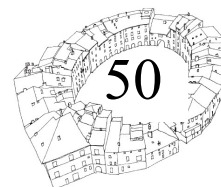
Allacciandosi la cintura della vestaglia, il signor Ben van Beneden avrà sicuramente contato i 12 vuoti delle pareti (i conti tornano) e, arrabbiato per la levataccia, avrà ironizzato: "Mi hanno consegnato la casa di Rubens chiavi in mano e io ho disposto secondo quanto mi pareva giusto! Tutti a casa. Dichiederò all'autorità tutto ciò che c'è da chiarire".



Anthony van Dyck, *Il compianto sul Cristo morto* (Olio su tela, 115 x 208 cm; Anversa,

E così sarà stato. Nel verbale avrà sottoscritto anche la sottrazione di un clavicembalo. Nelle case delle famiglie benestanti si trovavano, **infatti, clavicembali e virginali** prodotti nelle botteghe di Anversa; la più famosa famiglia fu quella dei **Ruckers-Couchet** che introdusse importanti elementi innovativi e la standardizzazione nella produzione degli strumenti che raggiungevano ogni angolo d'Europa.

Al punto secondo una grande tela del 1628 di **Jacques Jordaens**, *Amore e Psiche*, al terzo un arazzo con disegno preparatorio sempre di Rubens,



eseguito poi dalla celebre scuola fiamminga di tessitura e vari altri capi di imputazione.



L'elenco poi procede con tutti i quadri di Van Dyck. Forse proprio la pietà del Cristo gli avrà dato una mano a chiarire una situazione particolarmente difficile.

Viene redatto un elenco di ben 140 opere che avrà lasciato esterrefatto il responsabile di turno.



Peter Paul Rubens – Studio per la flagellazione di Cristo, 1617 ca.

Ma ecco la sorpresa. Ci sono anche dei complici: la [Città di Anversa](#), [VisitFlanders](#) e la [Flemish Community](#). Accordi tutti dimostrabili, non sotterfugi, perché lo scopo è incrementare il turismo nelle Fiandre, ancora poco conosciute.

E bravo il nostro signor Ben van Beneden che, da ladro esperto in opere antiche diventerà eroe delle Fiandre, con ruggito potente del leone che le rappresenta.

Ornella Neri Ziccardi



Cucina "povera"? Als het maar lekker is!

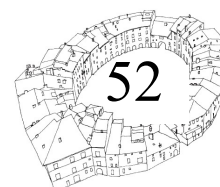
Ethnic food voor de ene, dagelijkse kost voor andere.

Beste vrienden, gisteravond 18.10 u. hebben we nog eens een Buttachicchi-avond meegemaakt. Voorgerecht en dessert waren koude gerechten, dus alleen maar een kwestie van kopen en op de borden schikken. Paprika's en aubergines grillen en in olie leggen is niets om over naar huis te schrijven. De twee gekookte gerechten verdienen misschien een beetje meer aandacht. Twee gerechten die geen enkel Italiaans restaurant in België of waar dan ook buiten Italië zal presenteren. Zij worden door de meeste restauranthouders beschouwd als "kost voor gewone mensen en/of omstandigheden". Ze mikken op een ander publiek. Nu, zoals ik gisteravond

door een paar mensen heb horen zeggen, zijn zulke gerechten dikwijls wel wat vele mensen zoeken. Wat restaurants aanbieden weten we genoeg, maar



de vraag is dikwijls: wat eten feitelijk de Italianen thuis? Daarom was de titel van de avond "come a casa loro", zoals bij hen thuis. In feite kunnen jullie *pasta e fagioli* of *parmigiana di melanzane* wel in Italië vinden, maar dan moeten jullie het ver van monumenten en stedelijke bezienswaardigheden gaan zoeken en secondaire wegen bewandelen. Zoek dan naar "trattoria" (een trattore is wat anders dan een traiteur hier) of osteria. Misschien minder decor, misschien een meer volks cliënteel of misschien waar vrachtwagenchauffeurs graag stoppen en de menu zeer beperkt is, dikwijls *plat unique*. Dat, beste vrienden, is het echt Italië, het Italië dat in de meeste gidsen niet te vinden is, het Italië waar jullie zich met de autochtonen kunnen vereenzelvigen. Daar geneert niemand zich om *fare scarpetta*, letterlijk "schoentje maken" wat betekent de saus in het bord met een stuk brood tus-



sen de vingers opkuisen. Vingers + stuk brood verwijst naar het beeld van een been met een voet...

"Ethnic food" voor jullie, doodgewone doordeweeks keuken voor een Italiaan. Geloof mij vrij: al de complimenten die ik gisteravond mocht ontvangen klonken me een beetje vreemd, want ik had echt niet het gevoel, iets zo speciaals te hebben gemaakt! Ik heb veel meer werk en energie gestoken in het plannen en berekenen van de hoeveelheden van de immers schaarse ingrediënten dan in het koken zelf. Ik heb de twee gekookte gerechten van gisteravond een oneindig aantal keer door moeder, grootmoeder en tantes zien maken! En nota bene, was het niet voor dat beetje spek dan zouden jullie gisteravond van een volledig vegetarisch maaltijd hebben kunnen genieten!

Nu een woordje over de twee gerechten. Pasta e fagioli: in geen enkele familie smaakt het identiek hetzelfde. Willen jullie het zelf klaarmaken dan kunnen julle kiezen tussen bonen in een bokaal te kopen (eender welke soort/soorten) of zelf bonen koken. Natuurlijk kunnen jullie dat, maar toch wil ik deze tip doorgeven die ik van een Florentijnse dame heb gekregen. Bij het laatste is de procedure zeer belangrijk, vooral om schilfering te vermijden. Leg ze 's avonds in voldoende water in een passend recipiënt, denk eraan, hun volume zal verdubbelen. Zij moeten steeds volledig onder water staan. Kook ze 's anderdags in voldoende water met zout en een bladje laurier. Breng eerst het water aan de kook en zet dan het vuur op minimum en... wacht, zelfs 3 uur, totdat de bonen zachtgekookt zijn maar zonder die lelijke schilfers! Voor de parmigiana di melanzane wil ik jullie wel verklappen dat het... een Siciliaans gerecht is, ondanks de naam! De recepten krijgen jullie hierna.

Achille Ziccardi

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

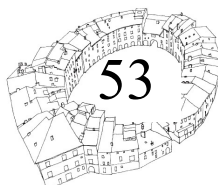
(Aubergines op Parma wijze... op Sicilië gecreëerd !!!)

Ingrediënten +/- voor een ovenschotel

Voor tomatensaus zonder vlees:

4 blikken ONGEKRUIDE concassés tomaten, 2 fijn gesnipperde uien, olijfolie, paar teentjes look. Eventueel een kleine hoeveelheid vers basilicum, optioneel.

Verder: 4 flinke aubergines geschild kop en staart af, 2 grote keukenmozzarella's van de droge van Galbani, in ronde dunne schijfjes max 1 cm dik,



1 blokje Parmezaanse kaas, Grana Padano ook O.K. Geraspt.

Bereiding:

Snij de aubergines in plakjes van 1 cm. dikte in de richting van de lengte. Op planken leggen. Bestrooien met een beetje zout. Minstens 45' laten "zweten". Afdoppen met keukenrolpapier. Besprenkelen met olijfolie aan ene kant. Grillen aan beide kanten in gloeihete pan, eerst de besprenkelde kant naar onder. Moeten bruin zijn, niet zwart. Blijf er dus constant bij.

Tomatensaus: olijfolie in een kookpot, knoflook laten fruiten en goudbruin laten worden dan verwijderen. De gesnipperde ajuin laten fruiten. Op hoge vuur tomaat erin doen. Het moet tsjijj



doen !!! Tomatensausen in Italië moeten stoven, niet koken !!! Vuur op klein, max. 6 blaadjes vers basilicum niet verplicht, zachtjes laten pruttelen en regelmatig in roeren tot de saus goed getrokken is, dus zo weinig mogelijk vocht nog. Deze procedure zal ongeveer even lang duren als het zweten van de aubergines. Achteraf zout en peper, proeven voor juiste dosering.

En nu: ovenschotel met olijfolie invetten. Bodem met sneetjes Aubergines dekken. Boven de aubergines, een laag droge mozzarellaschijfjes. Daarboven een laag tomatensaus. Daarboven een laag geraspte kaas. Dan nog eens aubergines, mozzarella, tomaten, kaas, dan nog zo'n opvolging lagen. Bovenaan geraspte kaas.

Oven: 170°C gedurende 45 minuten ongeveer. Klaar.

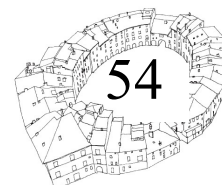
Achille Ziccardi

Recept pasta e fagioli

Voor +/- 8 personen (1 kookpot)

Ingrediënten:

1 bokaal witte bonen (of 300 gr. zelfgekookte) (andere



soorten bonen ook O.K.)

2 blikken van 400 gr. elk gepelde ONGEKRUIDE tomaten concassés

1 ajuin, versnipperd

3 stengels soepselder, gefileerd en in stukjes gesneden (+/- 0,5 cm. breed)

150 gr. overschotten pasta, eender welke soort, ook gemengd, kort gebroken indien lange pasta.

200 gr. spekblokjes, gezouten en/of gerookt, naar smaak

Q.S. gemalen peper
4 el. EVO olie (acroniem voor extra vergine di oliva)

(Zout: alleen op het einde en alleen desnoods.

Spek is reeds gezouten !)

GEEN KRUIDEN!!! Ten hoogste een blaadje laurier.



Aan de slag:

Ajuin in olijfolie fruiten. Selder toevoegen en fruiten. Spek toevoegen en roeren tot licht gebakken. Peper toevoegen.

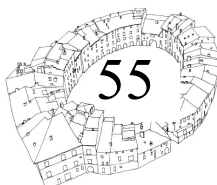
Op hoog vuur, de tomaten erin gooien. Op kook laten komen. Bonen toevoegen en op kook laten komen. +/- 20' op klein vuur laten pruttelen. Het resultaat zal een zeer dikke soep zijn.

Apart, pasta in overvloedig water koken. Het "al dente" principe is hier niet van toepassing. 15' zal genoeg zijn om zelfs de hardste soorten pasta zacht te krijgen. NIET LATEN AFLEKKEN !!!

De pasta aan de soep toevoegen. Het kookwater ook toevoegen, genoeg om een voldoende vloeibaar "soepeffect" te verkrijgen. Goed roeren. Proeven. Regelen met peper en/of zout indien nodig. Klaar.

Na de eerste ervaring mag iedereen de hoeveelheden van ieder ingrediënt naar eigen smaak wijzigen. Ieder gezin kookt pasta e fagioli op eigen wijze. Een pittige variatie is spek met stukjes zachte chorizo (gelijkt op Calabrese worst) te vervangen. (Uitspraak: ch zoals in het Engels charme, z zoals het Engelse TH in think) Wil je fantaseren, dan kan je een maaltijdsoep ervan maken door de bonen volledig of gedeeltelijk met kikkererwten en/of met linzen te vervangen. Heb je te weinig overschotten pasta, gebruik dan maar een enkele soort pasta, als het maar kort/klein is. Zie eens in hoeveel richtingen je kan beginnen te creëren!

Achille Ziccardi



Twee recepten: een antipasto en een secondo piatto

Antipasto: funghi gratinati

(gegratineerde paddenstoelen)

Voor dit gerecht kunnen verschillende soorten paddenstoelen met grote hoeden worden gebruikt, bvb. oesterzwammen of eekhoortjesbrood).

Voor 4 personen

Bereidingstijd 60 minuten

-250 gr. oesterzwammen

-8 eetlepels olijfolie (mag ook meer zijn)

-50 gr. oudbakken brood

-2 teentjes knoflook

-1 grote bos bladpeterselie

-1 eetlepel biologische citroenschil

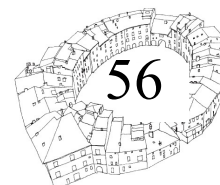
-2 eetlepels geraspte kaas (Pecorino)

-zout en zwarte peper

Verwarm de oven op 200 graden.

Scheid de oesterzwammen van elkaar, verwijder de steeltjes en maak ze voorzichtig schoon met keukenpapier. Bestrijk ze daarna aan beide kanten met olijfolie en plaats ze met de onderkant naar boven in een vuurvaste ovenschaal. Breek het brood in stukjes en meng dit met de bladpeterselie en met olijfolie in een keukenmachine. Pel de knoflook, snijd deze in stukjes en voeg de knoflook toe aan het mengsel. Voeg ook de geraspte citroenschil, de kaas en een snufje zout en zwarte peper toe. Bedek alle oesterzwammen met een laagje van dit mengsel.

Plaats daarna het gerecht ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven, totdat de kapjes lichtbruin zijn. Laat de oesterzwammen afkoelen en serveer ze lauwwarm.



CUCINA

Secondo piatto

Cavolfiore alle olive (bloemkool met olijven)

Dit gerecht stamt uit de Sardijnse keuken.

Voor 4 personen

Bereidingstijd 60 minuten

-1 kg bloemkool

-100 gr. zwarte en groene olijven

-een halve chilipeper

-1 teentje knoflook

-1 ui

-een handjevol bladpeterselie

-3 eetlepels olijfolie (of wat meer indien nodig)

-100 gr. gezeefde tomaten (passata di pomodoro)

-100 ml. warm water

-zout en peper



Maak de bloemkool schoon en verdeel ze in roosjes. Was de roosjes grondig onder stromend water en laat ze uitlekken. Ontpit de olijven en snijd ze in ringetjes. Verwijder de zaden van de chilipeper en snijd de chilipeper in kleine stukjes.

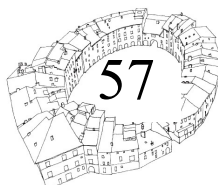
Snijd ook de knoflook, de ui en de bladpeterselie fijn. Fruit de knoflook, de ui en de bladpeterselie al roerend 3 tot 5 minuten op middelhoog vuur in olijfolie in een braadpan. Voeg daarna de bloemkool toe en laat alles nog eens 5 minuten bakken. Voeg dan de gezeefde tomaten, de olijven en de chilipeper toe. Voeg ook het warme water en een snufje zout en peper toe.

Doe het deksel op de pan en laat het gerecht ongeveer 30 minuten pruttelen op middellaag vuur. Roer af en toe voorzichtig om de roosjes niet te beschadigen en dien het gerecht daarna onmiddellijk op.

Smakelijk!

Anne-Marie Neckebroeck

(Hulp van mijn Italiaans vegetarisch kookboek)



HUMOR

Een Toscaanse mop die onmogelijk Toscaanser zou kunnen zijn.

Natuurlijk zou dit in't Toscaans dialect moeten worden verteld maar laten we ons content stellen.

Bij een apoteek in Livorno:

"Aub een doosje Aspirine"

De apotheker komt af met een hele verpakking.

"Nee meneer, ik had maar een doosje gevraagd!"

"Madammeke, hier in Livorno doen we de dingen in't groots en voor u is de prijs dezelfde."

"Ah bon, O.K. En a.u.b. een flesje ontsmettingsalcohol."

De apotheker zet op de bank een hele damejanne.

"Maar nee meneer, ik heb maar een flesje nodig!"

"Zoals gezegd, Mevrouw, hier in Livorno doen we de dingen in't groots."

De dame haalt de portemonnee tevoorschijn...

"Niets anders, Mavrouw?"

"Nee, dank u, de suppo's zal ik wel in Pisa gaan kopen."



Italy counts the cost of its brain drain



Italy: a country where the contrast between the quality of life and the expectation of prospects is stark. Every summer I spend a delicious stint in Maremma on the coast of Tuscany with a law professor and a magistrate from Florence with whom I have been friends for 30 years. It's all pine clusters, azure waters, and melon and parma picnics. It is the perfect life, evidence to many Italians that their country is the most beautiful place on earth in which to live. But new 2018 emigration data reveals that it is also a place people are leaving in droves. Nearly 10 per cent of Italian nationals live overseas, and emigration rates are rising. Even worse, most of the leavers in recent years, are educated professionals in the prime of their working life. Although the Italian economy has recovered since the financial and eurozone crises, that hasn't added up to optimism for the future. Quite the opposite.

My friends Chiara and Francesco, both in their late 40s, have prestigious public sector posts. Competition for such jobs for life is fierce in a still unstable economic climate. Chiara has scaled the academic hierarchy and would like to reach the top rank, full professor, and change universities. She has taught in a city several hours away from Florence for 15 years. Switching would be bureaucratic and fraught with favouritism towards her local rivals, but she believes it is within her reach. The younger Italians she teaches, however, don't have even that hope. "The most talented young students are all fleeing academic careers," she says. "They know the career path is incredibly long.

There is no money for research funding or doctor-

ates. Even if you're brilliant and get national accreditation to teach in a university, it's rare that a tenure job will open." Waiting used to be part of the Italian middle-class's caricature of itself. But something has shifted since 2008 and is accelerating. Confidence in any prospect of change is diminishing, reinforced by disillusionment with politics and the government. Italian universities are among the country's most sclerotic institutions. But the rest of the public sector is also in need of renewal, and the situation is worsening as the populist coalition government undoes recent reforms.

Of the more than 5m Italians currently living abroad, most of them left in the past 10 years. While half of all emigrants are from Italy's much poorer southern region, the number of northerners leaving the country's much wealthier industrial provinces has more than doubled, and is growing every year.

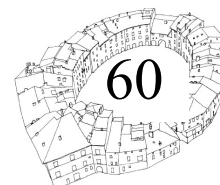
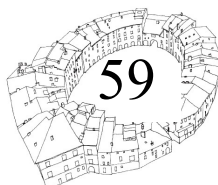
While Sicily was the top source of emigrants in 2007, last year Lombardy and Veneto, home to Venice, led the list of provinces with the highest number of departures. Yet Lombardy and Milan within it are the province and the city with Italy's highest salaries. There are few other places where the contrast is so stark between the enviable quality of life and the expectation of professional and personal prospects. For many Italian emigrants, the decision to leave is less about poverty or unemployment than about the growing conviction that it's not a place where the well-educated and ambitious can build a successful life. By contrast, a recent survey shows that a third of Spanish leavers said they were moving because they were unemployed, more than were seeking to advance professionally or try new experiences. Nearly half of Italian leavers in the same survey cited better business opportunities or education as their reason for departure.

In 2017, one-third of the Italian citizens who moved abroad had university degrees, up 41.8 per cent since 2013. Chiara's two sons are still in primary school, but she is already grappling with conflicting instincts. She and Francesco have gone beyond deploring the dire state of national politics and the ambient decadence — a national sport in Italy that's always coexisted with a pleasant inertia and even a certain pride in endurance through dysfunction — to wanting a different future for their children.

Chiara wishes she could reproduce the close knit Florentine family in which she grew up. But she believes that she would be condemning her children to small choices and smaller lives if she didn't start seeding them with the idea that they will need to leave mamma and Italy behind.

renee.kaplan@ft.com

Financial Times



In memoriam Lorenzo Muzzi

Il 30 giugno 2019 è scomparso, a soli 48 anni, il baritono italiano Lorenzo Muzzi. Una brutta notizia che mi ha lasciata senza parole!

Chi non si ricorda il concerto organizzato in onore del 20° anniversario di Anfiteatro, il sabato 29 maggio 2010 ? La serata era dedicata a "La musica da camera e la musica d'opera: autori mitteleuropei e italiani a confronto". Evidentemente **Mozart** e **Rossini** non mancavano sul programma preparato da Sabrina Avantario e Lorenzo Muzzi: dopo una prima parte dedicata alla musica da camera, ci divertivano con "Non più andrai, farfallone amoroso" (l'aria famosa di Figaro) e "La calunnia" (l'aria di Don Basilio). La coppia simpatica concludeva il concerto con l'impressionante "Ballata del fischio" dall'opera *Mefistofele* di Arrigo Boito. Una serata indimenticabile!



29/05/2010 La pianista Sabrina Avantario, il baritono Lorenzo Muzzi e il loro figlio Daniele alla fine del concerto organizzato in onore del 20° anniversario di Anfiteatro presso "De Salons".

Lorenzo Muzzi iniziò la sua carriera di cantante lirico a Bologna. Nel 1998, a soli 26 anni, vinse il concorso di Spoleto dedicato ai giovani cantanti lirici. Dopo aver fatto il giro dei teatri, non solo in Italia, e dopo una sosta ad Anversa insieme con la pianista Sabrina Avantario, professore ospite al Conservatorio Reale e preparatore vocale e linguistico presso l'Opera delle Fiandre e La Monnaie, Lorenzo tornò in Italia, in Val di Sole (Trentino), dove ha passato i cinque ultimi anni della



sua vita.

Abbiamo trovato l'articolo seguente nella stampa locale (l'Adige):

<https://www.ladige.it/territori/non-sole/2019/07/06/beatles-va-pensiero-canti-laddio-lorenzo-muzzi>

La musica dei Beatles, il «Va' Pensiero» dal Nabucco di Verdi, i canti corali e tante altre note (anche liete) hanno salutato ieri nel migliore dei modi il baritono e polistrumentista Lorenzo Muzzi, mancato improvvisamente domenica scorsa a soli 47 anni mentre si recava in chiesa a Cortina di Vermiglio, per accompagnare all'organo il coro impegnato nella messa per i santi Pietro e Paolo.

La cerimonia, celebrata nella chiesetta di Ortisè di Mezzana (dove Muzzi risiedeva da 5 anni), è stata tutto tranne che banale e scontata. Circa 200 persone, tra cui tanti musicisti trentini e non solo, che avevano condiviso con il baritono concerti e collaborazioni, si sono strette intorno alla famiglia di Lorenzo. Presenti anche diversi sindaci della valle [Val di Sole] tra qui quelli di Mezzana, Pellizzano e Vermiglio. La messa è stata celebrata dai parroci di Vermiglio e dal parroco di Ossana.

Ma prima delle esequie, sul sagrato sono risuonate le note dei Beatles, eseguite alla chitarra da uno dei figli, mentre una rappresentanza del coro Arcobaleno, altri cori e alcuni musicisti hanno voluto omaggiare il loro maestro e compagno. Un ricordo è stato letto da una bimba del coro parrocchiale di Vermiglio, uno dei due attivi nella chiesa dove il musicista suonava l'organo, mentre il «Va' Pensiero» e altri due brani incisi da Lorenzo Muzzi (che aveva cantato in Italia e all'estero, lasciando ovunque un ricordo bellissimo) hanno accompagnato il feretro all'uscita, tra la commozione di tutti.



Poniamo le nostre più sincere condoglianze a Sabrina Avantario, il loro figlio Daniele (quindicenne) e tutta la famiglia di Lorenzo Muzzi.

Sabine Lauwers (lbconderwijs.be)



BRICIOLE

Luister je graag naar radio-uitzendingen in het Italiaans? Dan moet je misschien deze eens proberen:

<http://www.radiointernazionale.be>

Eind september schaft jullie secretaris een nieuwe computer aan... Met wat nieuwe programma's met andere mogelijkheden... zoals een auto-handtekening...

Die gebruik ik twee maanden tot ik deze mededeling krijg:

Zonder pezewever te willen zijn, moet ik jou iets signaleren:

De groetformule op het einde van een brief of e-mail is eerder:

- Distinti saluti (koel, zeer formeel)
- Cordiali saluti (lauw-warm)
- Cordialmente (lauw)
- Cordialissimi saluti (warm)
- Cari saluti (familiaal)
- Baci of bacioni (voor specifieke mensen natuurlijk)
- Un abbraccio (zeer vriendschappelijk)

... maar "tanti saluti", hoe grammaticaal correct dan ook, klinkt soms een beetje zoals "salut en de kost en de wind van achter".

Dank, Achille! Ik heb intussen mijn auto-handtekening aangepast!

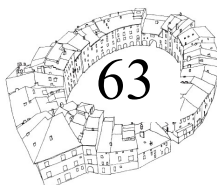
Wil je alles weten over de vloedkering van Venezia, neem dan een kijkje op:

<https://nl.wikipedia.org/wiki/MOSE-project>

Zou de oorsprong van de Italiaanse taal niet in de Divina Commedia liggen, maar in de dertiende eeuw bij dichters in Sicilië? Lees meer in: [https://www.globalist.it/culture/2017/01/11/dante-perde-la-paternita-la-lingua-italiana-e-nata-in-sicilia-210270.html?](https://www.globalist.it/culture/2017/01/11/dante-perde-la-paternita-la-lingua-italiana-e-nata-in-sicilia-210270.html?fbclid=IwAR3jcf_xdJQUAhxEJKQ0pslwrjukHT5R0kUOVM11SjSrhXMTZeD8_X7V6KA)

[fbclid=IwAR3jcf_xdJQUAhxEJKQ0pslwrjukHT5R0kUOVM11SjSrhXMTZeD8_X7V6KA](https://www.globalist.it/culture/2017/01/11/dante-perde-la-paternita-la-lingua-italiana-e-nata-in-sicilia-210270.html?fbclid=IwAR3jcf_xdJQUAhxEJKQ0pslwrjukHT5R0kUOVM11SjSrhXMTZeD8_X7V6KA)

Ook genoten van "L'amica geniale" als tv-reeks, noteer dan NU in je agenda dat de tweede reeks vanaf 2 februari 2020 wordt uitgezonden op RAI 1. Je leest er alles over op:



BRICIOLE



https://www.tvserial.it/l-amica-geniale-2-serie-tv-storia-del-nuovo-cognome-news-video/?utm_source=pushengage&utm_medium=pushnotification&utm_campaign=pushamicageniale2

*Briciole: allerlei korte weetjes ('kruimels' letterlijk) die ons via allerlei kanalen bereiken en die we je niet willen onthouden.

Vind je de links te lang om over te tikken? Stuur dan gewoon een mailtje naar secretariaat@anfiteatro.be, dan sturen we je gewoon het worddocument.

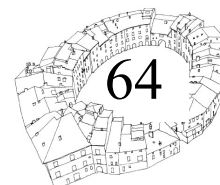
Taalschatoefening bij tekst op pag 60 (in memoriam Lorenzo Muzzi)

Esercizio di vocabolario

Cerca nell'articolo dell'*Adige* la parola per:

- chi suona per professione diversi strumenti musicali
- piccola chiesa
- funerale (m)
- spazio davanti all'entrata principale di una chiesa
- celebrare, onorare qualcuno
- bara, cassa da morto.

(oplossing op pag)



Uw keurslager in het
centrum van de stad.
Keurslager De Castro

Hendrik Heymanplein 156
9100 Sint-Niklaas
03/777.64.64



WALBURGSTRAAAT 81 - 9100 SINT-NIKLAAS - T 03 766 03 23 - F 03 766 13 62
INFO@KOPIE-EXPRESS.BE WWW.KOPIE-EXPRESS.BE

DIGITAAL PRINTWERK
KOPIEERWERK
PLANKOPIE - PLOTSERVICE
POSTERPRINTING
CURSUSDIENTST VOOR SCHOLEN

INBINDWERK
GELEGENHEIDSDRUKWERK
HANDELSDRUKWERK
STEMPELS
PLASTIFICEREN



Specialiteiten uit Italië

Hilde Gilles en Pieter Adams
Zandstraat 51, 9170 Sint Pauwels
tel : 0475 87 30 53
info@reginapaola.be www.reginapaola.be



Mijn
Italiaanse
Passie

Annick Boel - De Wilde
Eekhoornstraat 35 | 9100 Sint-Niklaas
+32 479 93 04 30
www.purapassione.be



boekhandel

't **Oneindige verhaal**

Stationsstraat 68,
9100 Sint-Niklaas Tel.03.776.52.25
oneindigeverhaal@skynet



Vesten 9 - Beveren

VERSLAG ACTIVITEITEN
ACTIVITEITENKALENDER
CULTUURKALENDER
ALGEMENE INFORMATIE

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER &
AFZENDER

KARIN TAVERNIER
PRINS KARELSTRAAT 14
B 9100 SINT NIKLAAS 03 777 96 43

secretariaat@anfiteatro.be

