

Cari amici della lingua e della cultura italiana,

tanti auguri di buon anno nuovo a tutti! Iniziamo subito con consigli letterari e cinematografici come di consueto. Il libro che vi proponiamo questo mese fa parte del ciclo scelto dal Circolo di lettura ovvero “I premiati”, Le assaggiatrici di Postorino ha vinto infatti il premio Campiello nel 2018 e ne discuteremo insieme il 21 gennaio presso il caffè 95 di Casa Italia. Proseguiamo poi con un film nuovissimo del maestro Sorrentino disponibile su netflix con tanto di sottotitoli. Grazie all’articolo del nostro affezionato studente Çağlar Karataş andiamo a scoprire un po’ più da vicino il mondo di un grande artista italiano, Amedeo Modigliani, nella sua sfera più intima e privata. Stesso autore ci verrà poi presentato dall’abile penna della nostra storica dell’arte Chiara Martinozzi. Musica assieme a un grande classico Adriano Celentano e alla traduzione in turco delle nostre studentesse Yasemine e Burcu. Per quanto riguarda le interviste esclusive del giornalino questo mese conosciamo uno studente molto particolare Kivanç Erdirik che come vedrete ha fatto molto per rendere Ankara un posto un po’ più vicino all’Italia. Chiudiamo poi con la nostra rubrica dedicata alla lingua e alla splendida foto del mese con il contributo di Anna Repossi. Buona lettura e continuate a seguirci sui social!

IL LIBRO:

LE ASSAGGIATRICI

“Il mio corpo aveva assorbito il cibo del Führer, il cibo del Führer mi circolava nel sangue. Hitler era salvo. Io avevo di nuovo fame.” Fino a dove è lecito spingersi per sopravvivere? A cosa affidarsi, a chi, se il boccone che ti nutre potrebbe ucciderti, se colui che ha deciso di sacrificarti ti sta nello stesso tempo salvando?

La prima volta che entra nella stanza in cui consumerà i prossimi pasti, Rosa Sauer è affamata. “Da anni avevamo fame e paura,” dice. Con lei ci sono altre nove donne di Gross-Partsch, un villaggio vicino alla Tana del Lupo, il quartier generale di Hitler nascosto nella foresta. È l’autunno del ’43, Rosa è appena arrivata da Berlino per sfuggire ai bombardamenti ed è ospite dei suoceri mentre Gregor, suo marito, combatte sul fronte russo. Quando le SS ordinano: “Mangiate”, davanti al piatto traboccante è la fame ad avere la meglio; subito dopo, però, prevale la paura: le assaggiatrici devono restare un’ora sotto osservazione, affinché le guardie si accertino che il cibo da servire al Führer non sia avvelenato.



Nell'ambiente chiuso della mensa forzata, fra le giovani donne s'intrecciano alleanze, amicizie e rivalità sotterranee. Per le altre Rosa è la straniera: le è difficile ottenere benevolenza, eppure si sorprende a cercarla. Specialmente con Elfriede, la ragazza che si mostra più ostile, la più carismatica. Poi, nella primavera del '44, in caserma arriva il tenente Ziegler e instaura un clima di terrore. Mentre su tutti – come una sorta di divinità che non compare mai – incombe il Führer, fra Ziegler e Rosa si crea un legame inaudito.

Rosella Postorino non teme di addentrarsi nell'ambiguità delle pulsioni e delle relazioni umane, per chiedersi che cosa significhi essere, e rimanere, umani. Ispirandosi alla storia vera di Margot Wölk (assaggiatrice di Hitler nella caserma di Krausendorf), racconta la vicenda eccezionale di una donna in trappola, fragi-

le di fronte alla violenza della Storia, forte dei desideri della giovinezza. Come lei, i lettori si trovano in bilico sul crinale della collusione con il Male, della colpa accidentale, protratta per l'istinto – spesso antieroico – di sopravvivere. Di sentirsi, nonostante tutto, ancora vivi.

Un romanzo che ha già riscosso un grande interesse internazionale.

“Sin dalle prime pagine ho capito che dovevo pubblicarlo. Mi ha ricordato *The Reader*, ma nello stesso tempo è una storia mai sentita, unica.”

Amy Einhorn, vicepresidente di Flatiron Books, Usa



IL FILM

E' STATA LA MANO DI DIO

Il film recentissimo del maestro Sorrentino che vi consigliamo questo mese lo potete trovare su netflix sottotitolato in turco, buona visione!

Regista: Paolo Sorrentino

Genere: Drammatico, Biografico

Anno: 2021

Paese: Italia

Durata: 130 min

Data di uscita: 24 novembre 2021

Distribuzione: Netflix

È stata la mano di Dio è un film di genere drammatico, biografico del 2021, diretto da Paolo Sorrentino, con Filippo Scotti e Toni Servillo. Uscita al cinema il 24 novembre 2021. Durata 130 minuti. Distribuito da Netflix

È stata la mano di Dio, il film diretto da Paolo Sorrentino, è ambientato negli anni Ottanta a Napoli, città natale del regista, e racconta la storia di un giovane di nome Fabio, noto come Fabietto, che vive nel capoluogo partenopeo. Il ragazzo avrà l'occasione di vivere uno dei sogni più grandi degli amanti del calcio, quando giunge nella sua città il golem Diego Maradona, ma a questa grande gioia si accompagnerà una tragedia inaspettata, che sconvolgerà la sua vita.

Ma il destino gioca brutti scherzi e Fabietto avrà modo di imparare come, in questo caso, felicità e sconforto, gioia e tragedia siano intrecciate tra loro così tanto da determinare insieme il suo futuro...

“Un film bellissimo, maturo e commovente. Paolo Sorrentino fa i conti, in pubblico, con la morte dei suoi genitori, con il passaggio della linea d'ombra tra adolescenza e età adulta forzatamente frettoloso, col suo passato. Per farlo, li fa anche con la sua città, Napoli. Dichiaratamente felliniano,

sobriamente onirico, visionario e contenuto al tempo stesso, **È stata la mano di Dio** è un film fatto di sentimenti puri e sinceri, di risate e lacrime, delle mille contraddizioni di una vita che riserva cinismo, disillusioni e cattiverie da curare coltivando con perseveranza i propri sogni: che siano delegati a uno straordinario campione del calcio, o alla fattura della magia eterna del grande schermo.”





CONOSCIAMO I NOSTRI STUDENTI: **KIVANÇ ERDIRIK**

Anche questo mese andiamo a conoscere un amico speciale di Casa Italia, Kivanç Erdirik, che con il suo lavoro ha avvicinato Ankara all'Italia e alla cultura italiana ma andiamo con ordine e vediamo perché.

Kivanç è un ingegnere, ha una formazione scientifica, si è laureato a ODTU in Ingegneria Metallurgica e ha lavorato per circa dodici anni nel settore presso grandi ditte internazionali, l'ultima delle quali Shell a Istanbul. "Ecco quello è stato un po' il mio punto di svolta" ci racconta Kivanç "dopo tanti anni in questo campo ho deciso che volevo cambiare completamente settore e ho deciso di aprire ad Ankara il primo Bar italiano". Nel 2014 assieme al fratello Erhan, diplomato alla MSA, prestigiosa accademia di cucina, aprono Grano Caffè <https://grano.com.tr/>, un piccolo locale a Emek. "L'idea mi è venuta perché con mia moglie Şukran siamo stati molte volte in Italia e io sono rimasto colpito dall'atteggiamento di "sicurezza" che molte persone nell'ambito culinario avevano nei confronti dei propri prodotti. Mi spiego meglio. A prescindere dalla qualità del prodotto, che magari era davvero buono, ho visto persone credere fermamente in quello che facevano, che ad esempio quella fossero la pizza o il caffè migliori del mondo e forti delle proprie convinzioni restare coerenti con la scelta effettuata, senza lasciarsi scoraggiare o influenzare troppo dalle circostanze esterne. Ecco io inizialmente ho deciso di puntare sul caffè espresso. Non è stata una cosa improvvisa ma graduale appunto. Mi ricordo che prima avevamo comprato una moka per farci il caffè a casa, poi una macchina

per espresso e poi sono andato sempre avanti nella mia ricerca e appassionandomi al settore ho deciso di farne la mia attività lavorativa principale. In Turchia e ad Ankara in particolar modo il caffè, vi parlo di dieci anni fa circa, significava caffè turco o caffè filtrato o solubile e come locali potevamo fare riferimento essenzialmente solo alle grandi catene americane quali Starbucks o Gloria jeans ad esempio. Ecco il mio progetto era alquanto ambizioso perché io volevo introdurre l'abitudine dell'espresso italiano dove questo mancava partendo da un piccolo locale. L'espresso è corto, dal gusto intenso e amaro. Prevede una consumazione rapida, in Italia spesso si beve in piedi e al bancone. Cosa a cui la clientela turca non era proprio abituata ecco posso dire che con Grano siamo riusciti a diffondere un po' questa abitudine. La scelta del posto ad Emek non è stata casuale. Eravamo in una zona abbastanza centrale, vicina al ministero dell'Economia e del Turismo. Abbiamo puntato ad una clientela di impiegati di un certo livello che conoscevano la cultura europea. Ci sono voluti due o tre anni prima che il nostro piccolo locale decollasse, ma poi l'ascesa non si è mai arrestata. E questo dipende, oltre che dalla qualità dei prodotti offerti, dal fatto che siamo rimasti coerenti con la nostra idea, proprio come avrebbe fatto un gestore italiano, pochi prodotti ma scelti con cura. In cucina c'era mio fratello, proprio come in un bar italiano offrivamo e offriamo tuttora cornetti, tramezzini, dolci e panini. Il pane tra l'altro lo prepariamo noi personalmente da qui deriva anche la scelta del nome GRANO che in italiano rimanda sia al chicco di caffè sia al grano stesso, il cereale con cui si fa la farina e il pane appunto. Dopo Emek nel 2017 abbiamo aperto una succursale a ODTU, la mia vecchia università. Lì però il concetto è un po' differente, non c'è un posto per sedersi ma solo un punto vendita d'asporto, e anche la clientela è diversa visto che ci rivolgiamo soprattutto a studenti. E infine nel 2019 siamo approdati ad Atakule, un posto turistico diciamo, molto in vista. Non siamo stati noi cercare il luogo, siamo stati chiamati e questo significa che il nome di grano in questi anni si è davvero affermato in città". Bè, possiamo dirlo con certezza e crescerà sempre di più dal momento che Atakule offre a questo marchio delle opportunità maggiori e ancora inesplorate. Quando si parla di Bar in Turchia si pensa essenzialmente ad un pub, un posto dove si consumano esclusivamente alcolici. Non tutti sanno che in Italia la parola Bar rimanda a un concetto del tutto differente. In Italia Bar è sinonimo di luogo di aggregazione per persone di tutte le età. E' possibile consumare alcolici ma allo stesso tempo si può bere un caffè e mangiare qualcosa di leggero e veloce, sia dolce che salato. Vi si trovano i ragazzi, le famiglie, gli anziani che siedono, leggono il giornale e giocano a carte. Ci si può entrare per una pausa veloce o si può rimanere lì per delle ore. Luogo di aggregazione e di passaggio appunto. Ecco GRANO di Atakule è quanto ci sia di più simile ad un bar italiano in questo momento ad Ankara. Il fatto di essere in un centro commerciale ha permesso di poter aver la licenza per vendere alcolici. Il fatto che si trovi all'entrata dalla parte di



botanik lo rende un luogo visibile e accessibile con spazi sia interni che esterni. Si può sedere per un caffè veloce o rilassarsi un po' verso sera bevendo un aperitivo dopo una faticosa giornata di lavoro. Sì, Grano prepara anche l'aperitivo all'italiana, un piccolo buffet a tavola accompagnato da uno Spritz o da un prosecco, proprio come se fossimo in un bar italiano, anzi allarghiamo pure il concetto, come se fossimo in una piazza italiana. "Sì in effetti, possiamo pure dire che all'entrata inferiore di Atakule verrà ricostruito un piccolo angolo di Italia dal momento che a breve apriremo anche la pizzeria ALLA TORRE. Questo è un sogno che avevo sin da quando ero bambino, prima ancora di conoscere mia moglie che era studentessa di italiano o avere veri e propri contatti con l'Italia, mi piaceva la pizza e mi dicevo un giorno aprirò anche io una pizzeria. A casa mi piace preparare la pizza, è un mio hobby, ho fatto pure dei corsi sulle tecniche di lievitazione e ho comprato la pietra per cuocerla alla perfezione, ma in questa pizzeria non sarò io in cucina, ci sarà un cuoco professionista, era solo per farvi capire quanto io sia appassionato alla materia. La pizzeria aprirà a gennaio, anche qui il menù non sarà troppo vasto, pochi prodotti ma ben fatti: una selezione di antipasti, pizze, qualche dolce e del buon vino. A questo proposito a parte i vini in bottiglia disponibili abbiamo cercato di riproporre il concetto tutto italiano del vino della casa e in collaborazione con Kavaklidere abbiamo creato un prodotto di qualità ma di costo contenuto da servire sfuso al cliente in comode caraffe da un quarto, mezzo o un litro, proprio come in una pizzeria o una trattoria italiana." Be' anche questa ci sembra un'idea vincente, che rispecchia la realtà italiana e che può fare la differenza rispetto alle tante altre pizzerie presenti in città. Un'ultima anticipazione: a gennaio è prevista anche l'apertura di un locale in cima alla torre di Atakule, uno spazio a 360 gradi con vista



sulla città, GRANO LOUNGE, né bar né pizzeria ma un posto per rilassarsi e godersi il panorama sorseggiando bevande, attendiamo con ansia! Ma dopo aver parlato così tanto di lavoro e progetti andiamo a conoscere Kivanc un po' più da vicino e gli chiediamo, a parte la pizza e il caffè quali sono i suoi interessi e che rapporto ha non solo con la cultura ma anche con la lingua italiana. "Sono stato in Italia tante volte, almeno venti direi, all'inizio alloggiavamo spesso in Hotel, poi abbiamo cominciato a prendere case in affitto per brevi periodi o essere ospitati da amici. Appena sarà possibile vogliamo andare con la famiglia, mia moglie Şukran e i nostri due figli, a Napoli e fare tutto il giro della costiera amalfitana. Come ho già detto ho visitato tanti posti, più o meno famosi, più o meno belli ma il mio luogo preferito in Italia, è un piccolo paesino del nord che si chiama Gemona del Friuli. Non so perché io sia così legato ad esso, gli amici mi prendono anche in giro per questo, ma ecco se dovessi indicare un posto italiano che ho nel cuore quello sarebbe senz'altro Gemona. Per quanto riguarda la lingua, diciamo che ho dimestichezza con l'italiano, riesco a capire molto e anche a spiegarmi in modo semplice, ma sono un autodidatta e non so bene quale sia il mio livello, E' per questo che a breve ho deciso di iniziare delle lezioni a Casa Italia, per andare avanti con l'aiuto di un insegnante. Io riesco ad apprendere molto ascoltando, c'è un corso che si chiama "learn italian in you car" ecco spesso quando sono in macchina nel traffico mi metto lì e ascolto queste lezioni. La mia parola preferita in italiano? Centrocampista che deriva dal mondo del calcio, un'altra mia passione, e mi risuona in testa sin da quando ero piccolo. Degli italiani mi piace molto anche il modo che hanno di parlare gesticolando, lo trovo autentico e divertente. Nel tempo libero a parte preparare la pizza in casa ;) mi piace fare Videoediting, anche assieme ai miei figli e giocare a Bowling, ho persino la licenza per fare competizioni ma purtroppo ormai non ho più molto tempo per dedicarmi a questo sport come facevo un tempo.

Come ho già detto prima ho appreso l'italiano ascoltando, mi piace la musica e tra i cantanti italiani adoro Celentano e Vinicio Capossella. Sono stato al suo concerto quando è venuto ad Ankara 3 anni fa e probabilmente ci andrò di nuovo perché molto probabilmente tornerà." Bè, grazie dell'anticipazione ci saremo senz'altro anche noi. E dopo questa piacevole chiacchierata ringraziamo tanto il nostro ospite per la sua disponibilità e soprattutto per l'impegno con cui porta avanti il suo lavoro, facendoci respirare un po' di aria italiana ad Ankara. Gli facciamo un grande in bocca al lupo per tutti i suoi progetti e soprattutto invitiamo i nostri studenti e i nostri lettori in generale a prendere un buon caffè al GRANO più vicino!



LA RICETTA:

FOCACCIA CON CIPOLLE

La ricetta che ci propone Kivanç non è la pizza, ma una variante ovvero la focaccia di origine genovese nella versione con le cipolle. Piatto sfizioso da gustare in qualsiasi momento come snack o spuntino, si può preparare facilmente a casa anche in Turchia.

INGREDIENTI:

Per l'impasto

- 250 g Farina 0
- 180 g Acqua (tiepida)
- 4 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
- 12 g Lievito di birra fresco (mezzo panetto)
- 1 cucchiaino Miele
- 1 cucchiaino Sale

Per la farcitura

- 2 Cipolle bianche (grandezza media)
- 6 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 80 g Acqua (tiepida)

Preparazione:

Sciogliete il lievito in metà dose di acqua tiepida insieme al miele e all'olio extravergine di oliva, mescolando bene affinché non rimangano grumi. In una ciotola setacciate la farina e aggiungete il liquido ottenuto, iniziando a impastare con un mestolo di legno. Quando la farina avrà assorbito tutto il liquido, aggiungete la restante acqua tiepida dove avrete fatto sciogliere il sale. Continuate a impastare aiutandovi con le mani fino ad ottenere un composto molto morbido ma omogeneo, poi lasciate riposare 5 minuti. Ungete con abbondante olio extravergine una teglia e disponeteci l'impasto stendendolo con le mani. Ribaltate l'impasto in modo che la parte unta di olio sia rivolta verso l'alto e mettete a lievitare dentro al forno spento per un'ora. Trascorso il tempo della prima lievitazione, sgonfiate la pasta aiutandovi con i polpastrelli delle mani unte di olio, distribuite un po' di sale fino e rimettete a lievitare ancora per 30 minuti dentro il forno spento. Mentre la pasta lievita, preparate le cipolle: tagliatele a fettine sottili, conditele con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe e lasciatele insaporire. Trascorsa la seconda lievitazione, riprendete la teglia e versate sull'impasto l'acqua tiepida. Poi con i polpastrelli delle

mani create le fossette tipiche delle focacce e irrorate con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, facendo attenzione a farlo andare proprio dentro le fossette. Distribuite le cipolle affettate sull'impasto in maniera uniforme e rimettete a lievitare per un'altra ora, sempre dentro al forno spento. Terminata anche la terza e ultima lievitazione, estraete la teglia e accendete il forno (statico) a 220°. Appena raggiunta la temperatura, infornate e lasciate cuocere per 30 minuti (o comunque, fino a doratura). Sfornate, lasciate leggermente intiepidire e buon appetito con la vostra focaccia con cipolle!



“A TRATTI DI PENNELLO”

DI ÇAĞLAR KARATAŞ

Jeanne ti ho incontrata per la prima volta in una fredda giornata invernale del 1917. Sei venuta nel mio laboratorio e mi hai detto, “potresti farmi un ritratto, Signor Amadeo?”. Eri così bella che per lungo tempo sono rimasto lì nell’indecisione: avrei dovuto farti un ritratto oppure parlarti per ore faccia a faccia? Mentre pensavo queste cose eri già entrata e hai iniziato a

prepararti. Ti sei tolta il cappotto nero, hai aggiustato il tuo vestito allo specchio. Poi, ti sei sentita pronta e ti sei seduta sullo sgabello. Avevi una camicetta bianca che era proprio su misura per te e sulla tua testa avevi una cloche nera. Dopo un po’, ho preso il pennello e ho cominciato a farti un ritratto. Da quel momento i tuoi occhi hanno cominciato a parlare e non han-

no mai fatto silenzio fino alla fine del quadro. Proprio mentre stavo mettendo le ultime pennellate, ti ho sentito dire “la mia anima è come un bambino piccolo, non è ancora finito quello che sto per dirti. Tornerò domani”. Allo stesso tempo, stavo girando la tela per te. Mostrandoti il quadro ti ho detto: “quando conoscerò la tua anima, dipingerò i tuoi occhi”. Quel giorno è arrivato. Ecco i tuoi occhi Jeanne!

Lei ha trovato questa lettera sul tavolo quando è tornata al suo laboratorio. Dopo aver letto la lettera, lei ha voluto solo seguire l'uomo che amava. Come ha sempre fatto, a costo di abbandonare la sua famiglia, ovunque lui andava. Lei ha chiuso i suoi occhi. Con l'unica rosa rimasta in una mano e la lettera nell'altra, con il suo bambino nella pancia, è saltata dalla finestra del laboratorio.

Il libro è finito raccontando questo ma non mi piace il finale triste, Jeanne. Tu devi vivere. Può darsi, l'uomo che amavi ti ha lasciato e si è portato via i tuoi occhi, lo capisco ma, d'altra parte ti ha lasciato tua figlia. Non preoccuparti, vieni a sederti. Dall'inizio alla fine del libro, ti ho ammirato. Non ho mai amato così un uomo. Che amore è questo, dimmi un po'.

Ma l'amore possono raccontarlo solo gli scrittori, Martha. Io sono solo una donna innamorata. Visto che siamo due donne che stiamo chiacchierando, almeno posso raccontarti quali sentimenti ho provato quando ho visitato il suo laboratorio per la prima volta. Mi ricordo come se fosse ieri quando sono entrata dalla porta.

Appena mi vide si è agitato. Non sapeva dove tenere le mani e cercava di nascondere questa emozione ma non riusciva. Prima, ho pensato “Lui si agita così per ogni donna che entra a casa sua?”. Poi, cancellando questo pensiero stupido dalla mia testa, ho iniziato a gustare quel momento. Coscientemente mi muovevo lentamente, come se non lo vedessi.

Un momento si è seduto davanti alla tela e subito dopo si è alzato; stava per dire qualcosa ma poi ha rinunciato subito. Lui anche se così era amabile, per guardarlo meglio in faccia, dovevo calmarlo. Mi sono tolta il cappotto e girandomi gli ho chiesto “mi tolgo anche il cappello?”. Questa frase era una scusa, di certo, per incrociare i suoi occhi. Mentre li cercavo, dietro alla tela, lui cercava la sua sigaretta caduta; quindi la mia domanda è rimasta senza risposta. Io ho deciso da sola di posare con il cappello intesta. Appena mi sono seduta sullo sgabello, si è girato e mi ha guardato. Lui era davanti a me con la sua mascella forte, il suo naso ossuto e -al contrario di tutto- con le sue sopracciglia sottili. Non potrò mai dimenticare l'espressione di ammirazione sulla sua faccia. Mi sono fermata e l'ho guardato negli occhi con calma. Ha capito quello che volevo dire. Si è seduto sulla sedia davanti alla tela. Ha

riposizionato il cavalletto in modo di vedermi. Ha afferrato un carboncino e si è avvicinato di più. Quando ha toccato la tela, il laboratorio che era illuminato da luci gialle e pieno dell'odore di diluente, è diventato per me una villa della Toscana con i fiori gialli e con gli odori dei vigneti. Questo era il primo dei miei viaggi nell'oceano nei suoi occhi, la prima destinazione del nostro amore.

In che bel luogo ti ha portato la tua fantasia. Secondo me, l'Italia è una ragazza passionale con il collo sottile e lungo e la Toscana è la sua collana che lei non si toglie mai. Lì vive la gente che è legata alla sua cultura e geografia. Intreccia i vigneti come intreccia la criniera del cavallo più bello o come abbottona il colletto della camicia dello sposo. Poi, slaccia i bottoni dell'abito da sposa come slega i vigneti. Il vino della Toscana sarà il frutto del suo amore.

Mi sento più vicino a loro; ma con una differenza, mi sono innamorata del mare, Jeanne. È un amante fedele che mi fa addormentare cantando ninne nanne con la sua voce morbida. Ogni giorno, appena mi sveglio, mi spoglio, entro nel mare e mi perdo dentro. Quest'amore mi riempie della gioia di vita. Metto vestiti coloratissimi, indosso tanti gioielli, mi gusto il momento. Quelli che mi vedono, mi prendono in giro “Auguri Martha, ti sei abbellita di nuovo come una sposa”. Qui la sposa è un nuovo nascituro, è pura, è la primavera. Sai che quando si vede una sposa subito si pronuncia un desiderio, dicono che porta fortuna. E anche, per essere fresca come una rosa, si sparge sul corpo della sposa la colonia alle rose. Guarda, lì sul comodino, c'è una bottiglietta. Josephine, sia tua piccola mia.

Grazie Signora Martha. Promessa, nasconderò il suo regalo. Che buon profumo! Beh, c'era un giocattolo a forma di serpente vicino alla bottiglietta. Mentre parlate con mia mamma, posso giocare con quello?

Certo! In realtà, sai cos'è? Un salvadanaio! Mia mamma melo ha dato quando avevo la tua età. Invece di risparmiare i soldi, raccolgo lì dentro piccoli appunti. Dopo ogni libro che leggo, butto sempre nel salvadanaio o un appunto oppure una frase a volte una poesia.

Che bello! Posso buttare lì dentro un appunto di questo libro?

Certo piccola mia. Se vuoi questa volta anche tu puoi scriverlo.

Davvero? Allora, anche mio padre può vederlo?

Certamente! Basta che tu lo desideri. Guarda, ecco la penna e il foglio.

Evviva! Scrivo subito:

L'appunto: Papà, sono curiosa di te un sacco. Quando ti sognerò?

Tua figlia, Josephine.



“UN QUADRO AL MESE”

DI CHIARA MARTINOZZI

DANZANDO A PIEDI NUDI

*She is benediction
she is addicted to thee
she is the root connection
she is connecting with he*

Inizia così la bellissima e famosa canzone di Patti Smith *Dancin Barefoot*, singolo dell'album *Wave* (1979). E' dedicata a Jeanne Hébuterne, ultima compagna e modella di Amedeo Modigliani. La poetessa la descrive come intossicata dall'amore, così connessa a lui, il pittore italiano dal fascino oscuro, da non sopportare di sopravvivergli neanche un giorno. Jeanne la pittrice. Jeanne, giovane, bellissima donna dai capelli rossi; ritratta infinite volte da Modì, che trasformandola e semplificando le forme del suo corpo in una scultura tribale, ne catturò l'anima; *she is sublimation*, dice ancora Smith. Jeanne suicida per amore. A lei, alla sua storia e al suo volto, quello reale e quello trasfigurato da Modigliani, dedichiamo il mese di gennaio.

Fig. 1- Jeanne Hébuterne, 1918 circa

SBAGLIANDO SI IMPARA

Una piccola precisazione linguistica sulle congiunzioni temporali prima e dopo che a volte vengono erroneamente usate allo stesso modo.

Prima, sia che sia seguita da verbo, sia che sia seguita da nome, prende la preposizione di:

Prima di mangiare

Prima di cena



Dopo non prende alcuna preposizione, sia con nome che con verbo. Il verbo è all'infinito, ma infinito passato non presente, o semplicemente participio passato:

dopo di cena

dopo di mangiare

dopo mangiare



Dopo mangiato

Dopo aver mangiato

**MODI DI DIRE****Che vuol dire Cadere dalla padella alla brace?**

Questa espressione molto usata sta a significare che a volte per evitare un rischio, finiamo per metterci in una situazione ancora più brutta, in un pericolo maggiore.

Il detto avrebbe origine in un vecchio aneddoto in cui si narra di un pesciolino ancora vivo messo a friggere in una padella.

Non appena sentì il calore dell'olio bollente ne saltò fuori, ma solo per cadere inesorabilmente fra le braci accese.



DALLA PADELLA ALLA BRACE

**CURIOSITÀ ETIMOLOGICHE****zero dall'arabo sifr**

L'etimologia della parola zero è da ricondursi al sanscrito śūnyá = vuoto, zero, da cui deriva l'arabo رفس (sifr) = nulla, zero da cui, a sua volta per adattamento, il latino medievale zèphyrum ed infine il veneziano zevero onde l'italiano zero. Da notare che la parola cifra, in arabo رفس (sifr), ha la stessa identica origine etimologica della parola zero.

Interessante notare come invece in altre lingue, per esempio il tedesco, la parola zero abbia origine latina. In tedesco zero si dice null che deriva dal latino nihil, ovvero niente, nulla.

CASA ITALIA



İTALYANCA

ONLINE

B1.3
3 Ocak 2022
Pazartesi - Çarşamba
18.30 - 21.10

YÜZ YÜZE

A1.2
4 Ocak 2022
Salı - Perşembe
18.30 - 21.10

YÜZ YÜZE

A1.1
8 Ocak 2022
Cumartesi - Pazar
10.30 - 12.40

ONLINE

B2.1
8 Ocak 2022
Cumartesi - Pazar
10.00 - 12.40

info@casaitaliatr.com
0312 466 30 31

ISCRIZIONI ESAMI CELI SESSIONE INVERNALE 2022

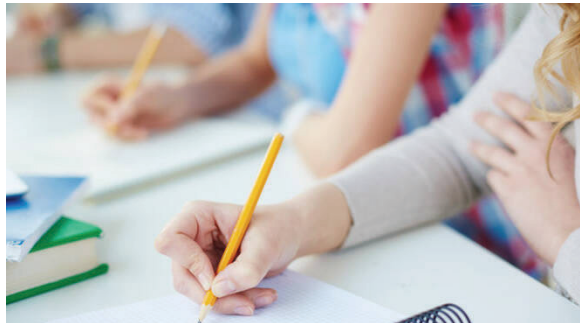


Università
per Stranieri
di Perugia



CENTRO VALUTAZIONE
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE
Università per Stranieri di Perugia

CELI CERTIFICAZIONI DI ITALIANO GENERALE



Ricordiamo che fino all'8 febbraio sono aperte le iscrizioni per la Sessione Invernale dell'Esame Celi, Certificazione di conoscenza della lingua italiana dell'Università per stranieri di Perugia che si terrà in data 14 Marzo (solo livelli A1-B2). L'esame si svolge 3 volte l'anno, nel mese di marzo, giugno e novembre e su più livelli da A2 a C2. Per maggiori informazioni su costi e modalità scrivere una mail a casaitaliaankara@gmail.com



UNA CANZONE PER TE
ADRIANO CELENTANO

IL TEMPO SE NE VA

*Quel vestito da dov'è sbucato?
Che impressione vederlo indossato
Se ti vede tua madre, lo sai
Questa sera finiamo nei guai*

*È strano, ma sei proprio tu
Quattordici anni o un po' di più
La tua Barbie è da un po' che non l'hai
E il tuo passo è da donna ormai*

*Al telefono è sempre un segreto
Quante cose in un filo di fiato
E vorrei domandarti chi è
Ma lo so che hai vergogna di me*

*La porta chiusa male e tu
Lo specchio, il trucco e il seno in su
E tra poco la sera uscirai
Quelle sere non dormirò mai*

*E intanto il tempo se ne va
E non ti senti più bambina
Si cresce in fretta alla tua età
Non me ne sono accorto prima*

*E intanto il tempo se ne va
Tra i sogni e le preoccupazioni
Le calze a rete han preso già
Il posto dei calzettoni*

*Farsi donna è più che normale
Ma una figlia è una cosa speciale
Il ragazzo magari ce l'hai
Qualche volta hai già pianto per lui*

*La gonna un po' più corta e poi
Malizia in certi gesti tuoi
E tra poco la sera uscirai
Quelle sere non dormirò mai*

*E intanto il tempo se ne va
E non ti senti più bambina
Si cresce in fretta alla tua età
Non me ne sono accorto prima*

*E intanto il tempo se ne va
Tra i sogni e le preoccupazioni
Le calze a rete han preso già
Il posto dei calzettoni*

ZAMAN AKIP GİTMEKTE

*O elbise nereden çıktı
Nasıl bir imge onu giydiğini görmek
Eğer annen görürse, biliyorsun
Bu akşam başımız dertte*

*Tuhaf, ama bu gerçekten sensin
On dört yaşında ya da az daha büyük
Barbi bebeğin sadece kısa bir süredir yok
Ve yürüyüşün, artık bir kadın gibi*

*Telefonda her zaman bir sır
Tek nefeste ne çok şey
Sormak istiyorum sana o kim diye
Ama biliyorum utanıyorsun benden*

*Kapı sertçe kapanıyor ve sen
Ayna, makyaj ve dik göğüsler...
Ve bir süre sonra, akşamları çıkacaksın
O akşamlarda ben asla uyumayacağım*

*Ve bu arada zaman akıp gitmekte
Ve bir çocuk gibi hissetmiyorsun artık
Hızlı büyüyor insan senin yaşında
Daha önce fark etmemişim*

*Ve bu arada zaman akıp gitmekte
Düşler ve kaygılar arasında
File çoraplar çoktan alınmış
Soket çoraplar yerine*

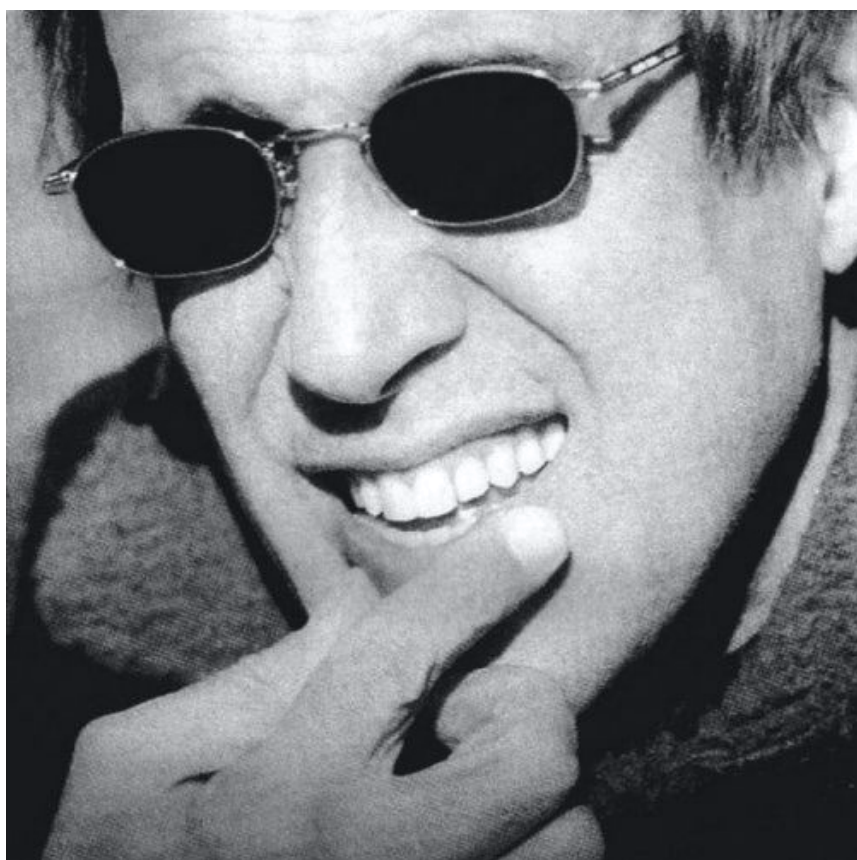
*Bir kadına dönüşmen normalden de öte
Fakat bir kız çocuğu, çok özel bir şey
Belki bir erkek arkadaşın var
Onun için ağladın bile bazı zamanlar*

*Etek biraz fazla kısa ve sonra
İğneleme bazı bakışlarında
Ve bir süre sonra, akşamları çıkacaksın
O akşamlarda ben asla uyumayacağım*

*Ve bu arada zaman akıp gitmekte
Ve bir çocuk gibi hissetmiyorsun artık
Hızlı büyüyor insan senin yaşında
Daha önce fark etmemişim*

*Ve bu arada zaman geçmekte
Düşler ve kaygılar arasında
File çoraplar çoktan alınmış
Soket çoraplar yerine*

Traduzione di Burcu Günaydin e Yasemine Dadak



ADRIANO CELENTANO

Adriano Celentano (Milano, 6 gennaio 1938) è un cantautore, showman, attore, regista, sceneggiatore, compositore, montatore e autore televisivo italiano. È stato soprannominato il Molleggiato per quello che fu il suo peculiare modo di ballare in gioventù.

In molti casi è autore delle musiche delle sue canzoni. In alcune opere ha collaborato in veste di coautore per le musiche e i testi, anche se, secondo la moglie, Claudia Mori, l'artista ha lasciato che altri ne firmassero la proprietà intellettuale. Grazie alla sua carriera e ai suoi successi, anche fuori dai confini italiani, è considerato uno dei più importanti esponenti della musica leggera italiana. Attivo nel mondo dello spettacolo dal 1956, è l'autore e l'interprete di alcune delle canzoni italiane più note di sempre, come 24mila baci, Azzurro, Prisencolinensinainciusol, Il ragazzo della via Gluck, con tematiche ambientaliste, fino alla più recente L'emozione non ha voce. Altri progetti recenti, come Io non so parlar d'amore, Esco di rado e parlo ancora meno e Mina Celentano, rientrano tra gli album più venduti della storia in Italia. Ha pubblicato oltre quaranta album discografici.

Ha partecipato al Festival di Sanremo cinque volte, vincendolo nel 1970, con Chi non lavora non fa l'amore, in coppia con Claudia Mori, sua moglie dal 1964. Ha raggiunto il successo anche all'estero, verso la fine degli anni settanta, in Francia, Unione Sovietica, Germania, Stati Uniti, Cina, Sud America, Grecia e Austria.

È stato attivo anche nel cinema, recitando in circa quaranta film e dirigendone cinque, e in televisione, dove ha condotto numerosi spettacoli televisivi trasmessi dalla Rai come Fantastico, gli one man show Francamente me ne infischio (premiato con la Rosa d'argento a Montreux), 125 milioni di caz..te e Rockpolitik, spesso accompagnati da critiche e polemiche e con i quali ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali, catalizzando sugli stessi spettacoli un forte interesse da parte dei mass media italiani.

Gli viene riconosciuto il merito di essere stato uno dei primi a comprendere i cambiamenti nel mondo della musica e del costume, introducendo di conseguenza in Italia un nuovo tipo di musica, influenzato dal rock and roll proveniente dagli Stati Uniti.

LA FOTO DEL MESE

DI ANNA REPOSSI



La foto scelta per voi a Gennaio è molto particolare. E' stata scattata ad Alghero, in Sardegna, nelle vie del centro storico. Come vedete la foto contiene un'altra foto, un signore anziano con un bicchiere di vino. Il tutto è parte di un progetto artistico originale e interessante: sono stati fotografati i centenari del luogo e poi esposti per le strade della città. Passeggiando per piazze e vicoli si possono vedere e conoscere così gli abitanti locali, le persone che popolano per davvero questa città. Buon anno a tutti, continuate a seguirci sui social!