

Cari amici della lingua e della cultura italiana,

anche nell'ultimo mese del 2020 vi teniamo compagnia con gli articoli del giornalino. Iniziamo con la recensione di un giallo contemporaneo Per mano mia che sarà anche oggetto di discussione della serata letteraria online organizzata dal Circolo di lettura di casa italia il 14 dicembre. Ricordiamo che chiunque abbia letto il libro in italiano può partecipare, contattate la segreteria per sapere come. Proseguiamo poi con un consiglio cinematografico, un film recente italiano che andrà in onda su Netflix a partire dal 9 dicembre sottotitolato in turco L'incredibile storia dell'isola delle rose. E poi leggete l'articolo storico sui Medici e l'impero ottomano scritto da una nostra studentessa, così come il brano dei Racconti milanesi gentilmente concessi da Christian Correnti, che questo mese ci parla del panettone. Tema natalizio anche per i passatempo dedicati agli studenti di livello A1-A2, dove si vanno a imparare le parole del Natale. Conosciamo poi Virginia, giovane dottoranda nella sezione Italiani ad Ankara e andiamo a ricordare uno dei più grandi cantautori italiani, Battiato con la celebre canzone tradotta in turco La cura. E per finire questo numero appuntamento con i Viaggi Diversi della Prof.ssa Anna Frigioni che il 19 Dicembre ci porta alla scoperta della bellissima città di Catania. Restate con noi e seguite sui social gli eventi di Casa Italia, Buona lettura!

IL LIBRO:

PER MANO MIA DI MAURIZIO DE GIOVANNI

Continuiamo sulla scia del giallo italiano proponendo questo mese un Noir contemporaneo, Per mano mia di Maurizio de Giovanni. Discuteremo del libro on-line nell'incontro del Circolo di lettura di Casa Italia il 14 Dicembre alle ore 19.00.

«E invece eccomi qui, rifletté. Di nuovo sulla breccia, come se nulla fosse accaduto.

Come se non fossi morto un altro po', come ogni volta che scopro quanto nera può essere un'anima. Come se fossi ancora vivo».





Il romanzo che inaugura il nuovo ciclo del commissario Ricciardi.

In attesa del Natale, in una Napoli dove si gela di freddo e si muore di fame, familiare e sconosciuta, Ricciardi deve capire le ragioni e le menzogne di un'intera città. Una città che si stende davanti a lui «come un immenso Presepe». Dove bisogna parlare la lingua dei morti per scoprire ricchezza e miseria della vita.

Natale 1931. Mentre la città si prepara alla prima di Natale in casa Cupiello, dietro l'immagine di ordine e felicità imposta dal regime fascista infieriscono povertà e disperazione. In un ricco appartamento vicino la spiaggia di Mergellina sono rinvenuti i cadaveri di un funzionario della Milizia, Emanuele Garofalo, e di sua moglie Costanza.

La donna è stata sgozzata con un solo colpo di lama, quasi sull'ingresso, mentre l'uomo è stato trafitto nel letto con oltre 60 coltellate.

Colpi inferti con forza diversa: gli assassini potrebbero essere più d'uno. La figlia piccola si è salvata perché era a scuola. La statua di san Giuseppe, patrono dei lavoratori, giace infranta a terra. Sulla scena del delitto, Ricciardi, che ha l'amaro dono di vedere e sentire i morti ammazzati, ascolta le oscure ultime frasi della coppia, che non gli dicono granché. Il commissario dovrà girare a lungo, e sempre più in corsa contro il tempo, per le strade di Napoli per arrivare alla verità.

In compagnia del fidato, ma non privo di ombre, brigadiere Raffaele Maione, che in questo romanzo conquista un deciso ruolo di comprimario. E insidiato nella sua solitudine da una altrettanto inaspettata rivalità tra due giovani donne che più diverse non si potrebbe. Tra le casupole dei pescatori immiseriti e gli ambienti all'avanguardia della Milizia fascista, una città sempre più doppia e in conflitto avvolge Ricciardi e Maione in spire sempre più strette.

Fino allo scioglimento, in una magnifica lunga sequenza ricolma di voci, sapori, odori.

E sangue.

Maurizio de Giovanni è uno scrittore napoletano nato nel 1958.

E' attualmente considerato uno dei più affermati giallisti italiani: il personaggio da lui ideato e che lo ha reso famoso è il Commissario Ricciardi, un investigatore della Regia Questura di Napoli dei primi anni Trenta; de Giovanni ha poi proposto una nuova serie di romanzi ambientati nella Napoli di oggi con protagonisti gli investigatori di un commissariato partenopeo, soprannominati I bastardi di Pizzofalcone; tra questi, il personaggio di rilievo è quello dell'ispettore Lojacono.

Le indagini del Commissario Ricciardi hanno riscosso un grande successo anche al di fuori del nostro Paese: le sue storie sono vendute anche in Spagna, Francia, Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti, in edizioni speciali per questi Paesi.

IL FILM:

L'INCREDIBILE STORIA DELL'ISOLA DELLE ROSE

Genere: Biografico-Drammatico

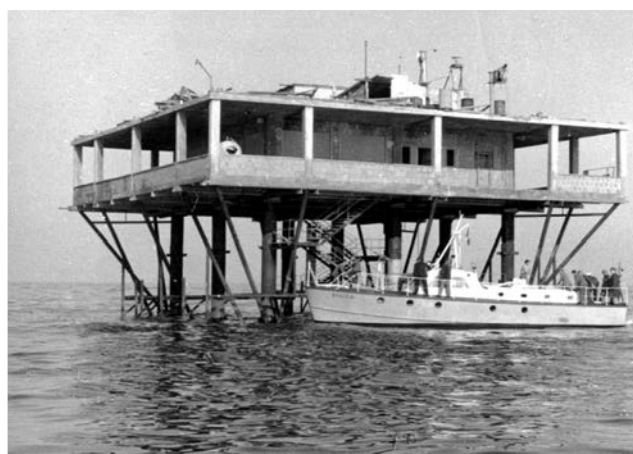
Regia: Sydney Sibilia

Anno: 2020 - Durata: 117 min.



Il film che questo mese abbiamo scelto per voi lo trovate disponibile a partire dal 9 Dicembre su netflix sottotitolato in turco.

L'Incredibile Storia dell'Isola delle Rose, il film diretto da Sydney Sibilia, è basato su fatti realmente accaduti alla fine degli anni 60 nelle acque del mar Adriatico, poco lontano dalle coste della Romagna. Per quanto incredibile, come lo dice il titolo stesso del nuovo film del regista di Smetto quando voglio, la storia è quella di Giorgio Rosa (Elio Germano), un'ingegnere meccanico bolognese, all'epoca poco più che quarantenne, che creò un microstato indipendente al largo di Rimini. Le poche centinaia di metri quadrati della nazione chiamata "Repubblica Esperantista dell'Isola delle Rose" erano quelle di una piattaforma artificiale progettata dallo stesso Giorgio Rosa.



ITALIANI AD AKARA:

VIRGINIA SOMMELLA

La persona con cui andiamo a fare due chiacchiere questo mese è Virginia Sommella, una giovane ricercatrice, brillante e dinamica che è arrivata ad Ankara per i suoi studi di dottorato in storia bizantina. Virginia è di Napoli, città dove ha iniziato il suo percorso universitario con una laurea triennale in Archeologia, per la magistrale invece, si è dovuta spostare a Siena “Mi occupavo in quel periodo della frontiera romana e a Napoli non c’era una cattedra adeguata così mi sono trasferita in Toscana, dividendo il mio tempo tra la città di Siena e gli scavi in Maremma presso il sito archeologico di Roselle. Mi sono occupata tra le altre cose della mappatura della zona dopo l’abbandono della città romana, siamo intorno al IX secolo d.c. quando viene drenata la laguna e vengono ritrovate le tracce materiali del periodo longobardo” ci racconta.



Dopo la laurea, a fine 2019 inizio 2020 Virginia si concede un viaggio in oriente, in Indonesia assieme al suo ragazzo che è un linguista e lavora sul campo in quell’area. Rimangono diverse settimane nell’isola di Sulawesi, dove le comunicazioni non sono facili e il cellulare non prende, tanto che Virginia apprende solo nel suo viaggio di rientro di tutti gli avvenimenti recenti legati al Covid 19. Rimane a Napoli durante il lockdown. Dopo l’estate non appena le circostanze l’hanno permesso Virginia riparte e questa volta arriva ad Ankara con una borsa di dottorato in storia bizantina presso l’Università di Bilkent sotto la supervisione del Prof. Luca Zavagno. “Ancora continuo ad occuparmi di frontiera, questa volta però concentro i miei studi nell’area della Turchia orientale vicino a Mardin, il Tur Abdin, zona siriana da migliaia di anni, crocevia di diverse popolazioni quali bizantini, arabi e persiani. Sono già stata sul posto l’anno scorso, un viaggio bellissimo, quando sono arrivata in Turchia per la prima volta. Infatti prima di propendere per un dottorato in questo paese avevo già avuto esperienza di Ankara in particolar modo e di Bilkent, in quanto avevo trascorso un periodo da tirocinante presso la biblioteca di Bilkent con il progetto Erasmus traineeship” precisa. Il dottorato la terrà ancora con noi per 4 anni e ci piacerebbe molto in questo frangente collaborare in qualche modo con qualche progetto ad hoc o conferenza a Casa Italia. Alla domanda cosa ti piace e cosa non ti piace di Ankara ci risponde “ Durante il periodo Erasmus ho avuto un periodo di forte crescita personale, sono venuta a contatto con persone che mi hanno fatto venire la voglia di tornare, sì posso dire di avere tanti amici e questo mi piace. Trovo Ankara una città vivibile, comoda dal punto di vista dei mezzi pubblici. A me piace molto camminare, ecco non c’è certo il fascino di Istanbul, mi manca se posso dire la bellezza che incontro spontaneamente e ovunque in Italia quando camminavo per strada. In oltre mi manca anche il concetto dello spazio pubblico come punto di incontro. Non c’è una piazza per darsi appuntamento con gli amici. Sì ci sono i parchi ma non è la stessa cosa. A volte ho notato poi che con i miei amici turchi ad esempio abbiamo anche gusti differenti su alcuni quartieri, che so a me piace Ulus e non solo la zona turistica del Kale, loro se possono lo evitano invece! Comunque devo dire che tutto sommato mi sento a casa, forse più qui che a Siena per esempio dove son rimasta per ben due anni. I livelli di ospitalità e accoglienza Turchia, be’ forse possono ritrovare...”

Nel tempo libero occupata facendo guardando film e to particolare crea po’ per il fatto che stare molto tem-abbiamo dovuto di passatempo dopo’ per il fatto che riesco a riciclare i



ecco allora che mi sono messa a riutilizzare in qualche modo dei materiali di scarto. Ho sempre avuto la passione per i contenitori, bottiglie, barattoli, vasetti che lavo, dipingo, riutilizzo continuamente. Ecco, rispolverando alcune nozioni di elettronica e grazie a qualche tutorial su internet sto cercando di costruire appunto un orologio a muro con dei barattoli e delle batterie...se funziona sarà un lavoro fantastico!” Be’ non ne abbiamo il minimo dubbio. Ringraziamo Virginia per la sua gentilezza ed energia, sperando che sia fonte di ispirazione per i nostri lettori e gli amici di Casa Italia.



LA RICETTA:

GATTÒ DI PATATE ALLA NAPOLETANA

La ricetta che Virginia ci propone è un ricco piatto unico napoletano, uno sformato di patate di facile realizzazione anche in Turchia con qualche accorgimento sugli ingredienti, buon appetito!

Prima di tutto bollite le patate con coperchio per circa 30 minuti, il tempo che si ammorbidiscano sotto i rebbi di una forchetta. Scolate le patate quando sono belle morbide e schiacciatele con l'aiuto di uno schiacciapatate. Inseritele con tutta la buccia, quest'ultima resterà attaccata al fondo e voi ricaverete solo la purea. Abbiate cura di raccogliere la purea in una ciotola capiente. Quando avrete schiacciato tutte le patate, girate e lasciate intiepidire qualche minuto. Aggiungete le uova e subito dopo il grana, il latte, il sale e il pepe. Amalgamate con l'aiuto di un cucchiaino di legno. Girate bene fino ad ottenere un composto vellutato e privo di grumi. Aggiungete al composto di patate, la provola (o la scamorza) tagliata a dadini e il prosciutto cotto. Girate il composto con l'aiuto del cucchiaino di legno in modo che il ripieno di provola e prosciutto si amalgami perfettamente al composto. Imburrate una teglia apribile e spolveratela bene con il pan grattato. Aggiungete nello stampo l'impasto del vostro Gateau di patate e appiattite la superficie con l'aiuto di un cucchiaino. Fate quest'operazione delicatamente, in modo che il pan grattato dello stampo non scivoli via. Quando avrete dato al vostro rustico, una superficie liscia, cospargete con del pangrattato e aggiungete dei fiocchetti di burro. Cuocete il vostro Gateau di patate a 180° in forno ben caldo, per circa 50 minuti, nella parte media. A metà cottura, aggiungete altri pezzetti di burro in superficie per favorire la formazione della crosticina croccante. Gli ultimi 10 minuti, azionate il grill, in modo che la superficie diventi dorata. Sfornate il vostro Gateau di patate e lasciatelo intiepidire. È importante che se volete tagliare una fetta integra il Gattò si appena tiepido e non bollente! Dunque lasciate raffreddare almeno 1 ora in teglia. Al momento di servire basterà aprire il cerchio e sollevare con un coltello a lama lunga il fondo e trasferire il vostro Gateau di patate su un piatto da portata. Per decorare il Gateau di patate, ho aggiunto qualche rametto di rosmarino fresco, che hanno dato un profumo speciale.... se non le avete non preoccupatevi, il Gateau perfetto anche al naturale

Ingredienti:

1 kg di patate
2 uova
50 gr di grana
50 gr di latte intero
200 gr di provola fresca affumicata (taze kasar)
150 gr di prosciutto cotto a cubetti (hindi salam)
sale
pepe
qualche fettina di burro
pan grattato
qualche rametto di rosmarino o di timo fresco per completare

DI CEREN SOYDAN



**Ritratto di Ferdinando II de' Medici in vesti turche a 30, circa 1640- 1642: Ferdinando indossa un turbante e un caffettano arricchiti di diamanti. Justus Suttermans (Antwerp 1597- Firenze 1681)*

Questo viso vi sembra familiare. Forse l'avrete già visto a Palazzo Pitti e avrete pensato che fosse un altro ritratto del sultano ottomano. In realtà, la persona raffigurata è vestita sì all'orientale, ma era ben nota nel mondo occidentale: si tratta di Ferdinando II dei Medici (1610-1670). Un Medici in posa da sultano con tanto di caffettano e turbante; un'immagine che racconta una lunga ed avventurosa storia legata all'amicizia con gli Ottomani, senza dubbio uno dei grandi risultati della proverbiale arte diplomatica dei Medici. Ma anche per la grande famiglia fiorentina non fu facile raggiungerla. È la storia di un percorso avventuroso, riuscito grazie anche a un pizzico di fortuna, con avversari temibili come i Genovesi o i Veneziani. Seguiteci lungo questo viaggio nel mondo delle Mille e una notte.

Un nuovo capo sorge all'est

All'inizio del Quattrocento il Mediterraneo, in cui convergevano le rotte commerciali di Asia, Europa e Africa, era ancora il centro della ricchezza e della pace. Era qui che i commercianti avevano i maggiori profitti, qui sorgevano grandi e prospere città. E milioni di persone vivevano sulle coste del Mediterraneo. Dominare il Mediterraneo significava dominare il mondo. Le due repubbliche marinare di Genova e Venezia ne erano ben consapevoli e a lungo seppero sfruttare con successo la loro posizione a ripa di mare ma a distanza di sicurezza l'una dall'altra, una sul Tirreno, l'altra sull'Adriatico. Dopo la

caduta dell'Impero romano d'oriente Venezia e Genova si dividevano ora la supremazia commerciale sul Mediterraneo, arricchendosi con le spezie e la seta dall'Oriente. Grazie alle importazioni delle due città l'Italia era diventata un fiorente centro di attività commerciali. I grandi mercanti veneziani e genovesi accumularono ingenti ricchezze e diventarono le banche del Rinascimento. Presto cominciarono a prestare soldi, dal sovrano militare dell'ordine di Malta al re d'Inghilterra. E persino al Papa.

Venezia e Genova tenevano rapporti globali, non solo con i cristiani ma anche con i musulmani come i Mamelucchi di Egitto e di stati come l'Anatolia e la Mesopotamia. Il commercio che aveva reso le due città italiane fra le più potenti e ricche d'Europa, le aveva anche rese accanite concorrenti. Tutti gli altri Stati italiani vivevano nella loro ombra.

Spostiamo lo sguardo verso l'Asia minore. Qui gli Ottomani dalla metà del 14esimo secolo si erano irrefrenabilmente ingranditi nell'Anatolia occidentale e nella Penisola balcanica e avevano cominciato a costruirsi una flotta marittima. Avevano ampliato il loro potere dopo aver conquistato i punti più strategici della via della seta in Anatolia. Il giovane Maometto II, successo al trono, si era prefisso un grande obiettivo: conquistare Istanbul. Poiché l'Europa era occupata colle guerre di religione, solo Venezia e Genova risposero alla richiesta di aiuto della città sul Bosforo. Ma anche il supporto delle due città non fu sufficiente. Istanbul cadeva il 29 maggio 1453, mentre nasceva la stella del Grande Turco, Maometto II. Da questo momento i turchi dominarono le rotte commerciali del mondo orientale. Il destino di Venezia e Genova era nelle mani dell'ambizioso sovrano dei Mamelucchi. I Veneziani, però, non accettarono l'autorità degli ottomani e mossero guerra contro i turchi. Una mossa che si doveva rivelare fatale.

Tutti questi cambiamenti nel Mediterraneo orientale influenzarono direttamente l'equilibrio dei poteri in Italia. Gli ottomani volevano rompere il monopolio dei veneziani e dei genovesi nel Mediterraneo. Per questo motivo

avevano dato un'opportunità irripetibile ad un altro partner commerciale: una famiglia di grandi commercianti e banchieri baciati dal successo, i Medici. La loro città, Firenze, pur essendo situata nell'entroterra, spiccava in questo contesto di potenze marinare per i suoi brillanti investitori e mercanti che commerciavano anche con prodotti artigianali come le pistole.

La primavera di Ottomani e Medici



Firenze, volendo emanciparsi dall'egemonia dei Veneziani e Genovesi, si appoggiò volentieri ai turchi. Il favore di Maometto II fornì a Firenze una forte alleanza militare e un potenziale partner commerciale. Il grande turco sognava di creare un impero romano musulmano, era un uomo istruito ed amante delle arti e aveva un grande interesse per la cultura italiana. Parlava il turco ottomano, l'arabo, il persiano, l'ebraico, le lingue slave, l'italiano, il latino e il greco. Era un sultano eccezionale e capiva il valore di un alleato politico in Italia.

La primavera del 1477 cominciò con una crisi a Firenze. Con la congiura dei Pazzi gli avversari politici dei Medici tentarono di assassinare tutta la famiglia dei Medici riunita per una messa. Uno degli assassini, Bernardo Bandini Baroncelli, la prima persona che aveva pugnalato Giuliano dei Medici, riuscì a scappare a Istanbul, dove pensava di essere al sicuro. Ma si sbagliava. Lorenzo dei Medici, capofamiglia sopravvissuto all'assassinio, reclamò Bandini da Maometto II. Il Sultano accettò immediatamente la richiesta e Bandini fu impiccato in Italia un anno dopo. Leonardo Da Vinci lo dipinse appeso alla forca.

Quasi 20 anni dopo la conquista di Istanbul, la guerra tra ottomani e veneziani perdurava ancora. Per controllare e indebolire i veneziani, Maometto II aveva fatto numerosi investimenti commerciali e politici con i Medici. E i Medici avevano fatto di tutto per rafforzare la simpatia del Grande Turco e ottenere ancor più privilegi commerciali. La stretta relazione tra i Medici e gli Ottomani si rifletté in opere finanziate dai Medici e fatte per l'alleato ottomano. Coinvolti vi furono i maggiori artisti dell'epoca: Botticelli, Raffaello; Michelangelo ad esempio disegnò un ponte per Haliç, a Istanbul.

In questo idillio fiorentino-ottomano, Firenze era sempre di più una spada di Damocle per i Veneziani e il loro commercio nel Mediterraneo orientale. Quando i Veneziani realizzarono l'errore commesso permettendo a Firenze di accattivarsi i favori del Grande Turco, tentarono di correre ai ripari mandando nel 1479 uno dei loro migliori pittori, il Bellini, a fare un ritratto di Maometto II. Ma l'arte del Bellini non bastò a salvarli.

Gli Ottomani e il Rinascimento italiano

Nel 1352 e negli anni successivi, il favore degli Ottomani favorì il ricco commercio di Firenze e lungo le coste del Mediterraneo, contribuendo al benessere economico che rese tra l'altro possibili anche le grandi opere d'arte del Rinascimento fiorentino. Ieri come oggi una saggia conduzione di economia e politica è fondamentale per la fioritura delle arti e degli investimenti. E la lungimiranza e le alleanze internazionali ne fanno parte integranti. Historia docet.



1. 2. 3. 4.



5. 6. 7. 8.



9. 10. 11. 12.

Abbina le parole del riquadro con le foto.

- IL PANDORO
- LA SLITTA
- BABBO NATALE
- I GIOCATTOLI
- IL PANETTONE
- IL CARBONE
- IL PRESEPE
- L'ALBERO DI NATALE
- LA CALZA
- LA SCOPA
- I REGALI
- LE CANDELE

2. Cerca le parole nel Crucipuzzle.

- DOLCI
- EPIFANIA
- GIOCATTOLI
- REGALI
- BEFANA
- TORRONE
- BABBO NATALE
- PANETTONE
- CALZA
- CAMINO
- SCOPA
- CARAMELLE
- CARBONE



C1-C2



RACCONTI MILANESI DI CHRISTIAN CORRENTI

Il Panettone

A Milano il panettone è una cosa seria. Come San Gennaro a Napoli o la Regina in Inghilterra.

Il panettone lo conoscono tutti, ovunque. E' il dolce di Natale.

Si mangia in tutta Italia e ormai anche all'estero, ma il vero panettone lo troverete soltanto qui.

Potreste incontrarlo in una grande pasticceria del centro, di quelle dalla mobilia antica e dai grandi specchi dorati. A Milano ce ne sono di stupende. Ti sembrerà di entrare dritto dritto nel passato quando per le strade sfilavano i soldati Austriaci e Milano era la terza città dell'Impero.

Ma il migliore panettone io lo ho mangiato in periferia, in un piccolo laboratorio di pasticceria dietro l'angolo di una fermata di autobus.

Era novembre e pioveva come sa fare soltanto qui e all'inferno ed io, a quell'ora tarda, ero l'unico ad aspettare l'autobus. D'un tratto m'investì una fragranza, come fosse l'aria che respirano gli dei e con questa una ventata di caldo, come davanti ad un fuoco. Mi voltai e ritto sull'uscio, appoggiato allo stipite, un omino basso e magro mi guardò e, come in una favola per bambini, mi disse: "abbiamo sfornato adesso. Il Panettone è pronto". Dicendolo allungò un braccio verso di me: "assaggi, questo è già freddo" e mi mise in mano un soffice pezzo del dolce. "Entri, si sta bagnando".

Allora l'odore mi avvolse tutto, come l'acqua quando ti tuffi e anzi mi entro pure dentro. Lo sentivo con ogni senso. I lavoranti alzarono la testa e io seppi dire soltanto "grazie" mentre l'omino, non so come, aveva iniziato a raccontarmi la storia del panettone. "Ce ne sono tante disse che raccontano come è nato questo dolce, ma a me piace quella di Messer Ulivo degli Atellani, falconiere. Si innamorò di Algisa, la figlia del fornaio. L'amava tanto che fece di tutto perché il padre di lei lo prendesse come lavorante. Con la migliore farina del mulino, con le uova il burro e l'uva sultanina Ulivo s'inventò il panettone dentro al quale mise pure l'amore per l'Algisa e quello - aggiunse l'omino basso e secco - resta l'ingrediente più importante. Ecco perché questo, che è il dolce più buono del mondo, si mangia a Natale".

Stetti una mezz'ora dentro al laboratorio. Smise di piovere e smisero anche di passare gli autobus. Così tornai a casa a piedi, certo dopo aver comperato il panettone di Ezio, l'omino secco e basso.

Il pasticciere più bravo del mondo.

UNA CANZONE PER TE LA CURA DI FRANCO BATTIATO



*Ti proteggerò dalle paure delle ipocondrie
Dai turbamenti che da oggi incontrerai per la tua via
Dalle ingiustizie e dagli inganni del tuo tempo
Dai fallimenti che per tua natura normalmente
attirerai*

*Ti solleverò dai dolori e dai tuoi sbalzi d'umore
Dalle ossessioni delle tue manie
Supererò le correnti gravitazionali
Lo spazio e la luce per non farti invecchiare*

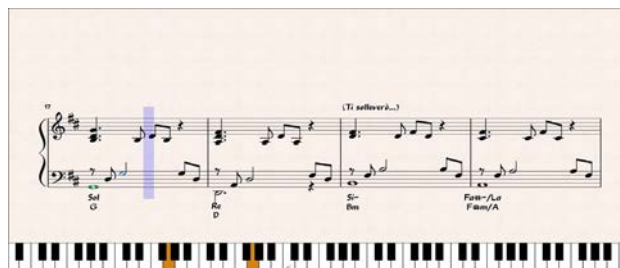
*E guarirai da tutte le malattie
Perché sei un essere speciale
Ed io, avrò cura di te*

*Vagavo per i campi del Tennessee
Come vi ero arrivato, chissà
Non hai fiori bianchi per me?
Più veloci di aquile i miei sogni
Attraversano il mare*

*Ti porterò soprattutto il silenzio e la pazienza
Percorreremo assieme le vie che portano all'essenza
I profumi d'amore inebrieranno i nostri corpi
La bonaccia d'agosto non calmerà i nostri sensi*

*Tesserò i tuoi capelli come trame di un canto
Conosco le leggi del mondo, e te ne farò dono
Supererò le correnti gravitazionali
Lo spazio e la luce per non farti invecchiare*

*Ti salverò da ogni malinconia
Perché sei un essere speciale
Ed io avrò cura di te
Io sì, che avrò cura di te*



Bakım

*Seni hastalık kuruntusu korkusundan koruyacağım
Bugünden itibaren karşılaşacağın tedirginliklerden
Zamanının haksızlıklarından ve hilelerinden
Doğan gereği üstüne çekeceğin yıkımlardan*

*Değişken ruh halinden ve acılarından
Saplantılarından ve takıntılarından uzaklaştıracacağım
seni*

*Seni aşağı çeken sarsıntıların
Seni yaşlandırmasın diye zamanın ve ışığın
üstesinden geleceğim*

*Bütün hastalıklarından kurutulacaksın
Çünkü sen özel bir varlıksın
Ve ben, seninle ilgileneceğim*

*Tennessee tarlalarında başıboş gezinirken
Oraya nasıl varmıştım, kim bilir?
Benim için beyaz çiçeklerin yok mu?*

*Düşlerim kartallardan daha hızlı
Denizi geçiyorlar*

Her şeyden önce sana sükunet ve sabır getireceğim

*Varoluşa götüren yolları birlikte yürüyeceğiz
Aşkın kokuları vücutlarımızı coşturacak
Ağustosun sakinliği hislerimizi dindiremeyecek*

*Saçlarını bir şarkının sözleri gibi öreceğim
Dünyanın yasalarını biliyorum, onları sana hediye
edeceğim
Seni aşağı çeken sarsıntıların
Seni yaşlandırmasın diye zamanın ve ışığın
üstesinden geleceğim*

*Her melankoliden koruyacağım seni
Çünkü sen özel bir varlıksın
Ve ben, seninle ilgileneceğim
Evet, seninle ben ilgileneceğim*

Traduzione di Devrim e Ada Aydın



FRANCO BATTIATO

“Nomadi che cercano gli angoli della tranquillità, nelle nebbie del nord e nei tumulti delle civiltà, tra i chiariscuri e la monotonia dei giorni che passano. Camminatore che vai, cercando la pace al crepuscolo, la troverai.”

— Franco Battiato

Franco Battiato, nato a Ionia, il 23 marzo 1945, è un cantautore, compositore, musicista, regista, sceneggiatore e pittore italiano.

L'artista ha fatto parlare di sé per il grande numero di stili che ha approfondito e combinato tra loro in modo



eclettico e personale: dopo l'iniziale fase pop degli anni sessanta, è passato al rock progressivo e all'avanguardia colta nel decennio seguente. Successivamente, è ritornato sui passi della musica leggera approfondendo anche la canzone d'autore. Fra gli altri stili in cui si è cimentato vi sono la musica etnica, quella elettronica e l'opera lirica. Lungo la sua carriera, in cui ha ottenuto un vistoso successo di pubblico e critica, si è avvalso dell'aiuto di numerosi collaboratori fra cui il violinista Giusto Pio e il filosofo Manlio Sgalambro (coautore di molti suoi brani). I suoi testi riflettono i suoi interessi, fra cui l'esoterismo, la teoretica filosofica, la mistica sufi (in particolare tramite l'influenza di G.I. Gurdjieff) e la meditazione orientale. Il musicista si è anche cimentato in altri campi come la pittura e il cinema. Nel 2003 scrive, dirige e sceglie le musiche per il suo primo film a soggetto: *Perduto-amor*, in larga parte autobiografico, con il quale si aggiudica il Nastro d'argento come miglior regista

esordiente. È uno tra gli artisti con il maggior numero di riconoscimenti da parte del Club Tenco, con tre Targhe e un Premio Tenco.

Il 17 settembre 2017 tiene il suo ultimo concerto al Teatro romano di Catania; le ultime quattro date del tour vengono annullate per motivi di salute. A ottobre 2019 viene ufficialmente annunciato il ritiro dalle scene del grande artista.



PER IL CICLO VIAGGI DIVERSI
CATANIA CITTÀ DEL BAROCCO A CURA DELLA
PROF.SSA ANNA FRIGIONI



「Sabato 19 Dicembre ore 18.00」

Famosa per essere stata distrutta per 7 volte dai terremoti e altrettante risorta, Catania deve il suo aspetto attuale al Barocco siciliano, quello appunto nato dopo il violento terremoto che devastò il sud est della Sicilia nel corso del '700. Città elegante, vivace e riservata, è immersa tra lo splendore del mare siciliano e la mole altezzosa dell'Etna, che dall'alto della sua vetta mostra alla città il suo volto maestoso, talvolta terribile, talvolta dormiente, ma sempre spettacolare.

Attraverseremo Catania e i suoi dintorni cercando di coglierne i segreti e la personalità, senza mancare di cercare le “voci” dei suoi figli, da Bellini a Battiato e mai dimenticando che anche qui, la Sicilia è una “fantastica dimensione”.

LA FOTO DEL MESE

A CURA DI GIAN MARIA RAITERI



Da dicembre in poi comincia la stagione sciistica in Italia, la famosa “settimana bianca” che però quest’anno a causa Covid potrebbe subire delle limitazioni. Noi vogliamo ricordare le Alpi così, in una limpida giornata invernale, in un momento di pausa nella candida discesa a contemplare l’infinito del paesaggio circostante.

CASA ITALIA



**ANDRÀ
TUTTO BENE**



/italyadostluk