

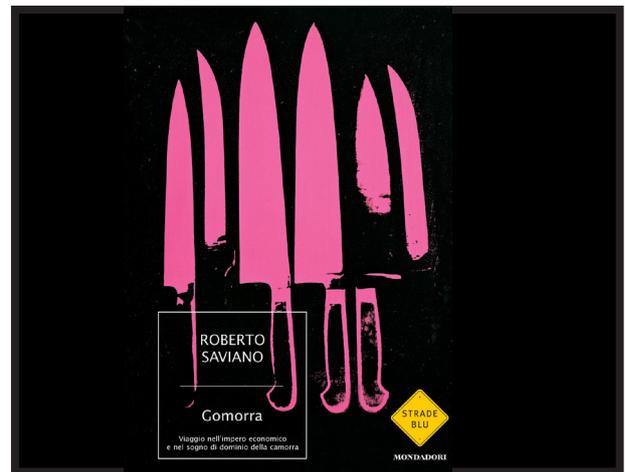
Cari amici, continuiamo il nostro viaggio all'insegna della lingua e della cultura italiana. Questo mese sarà dedicato soprattutto al cibo visto che Ankara sarà teatro della settimana gastronomica italiana dal 20 al 26 novembre. Buona lettura.

IL LIBRO DEL MESE



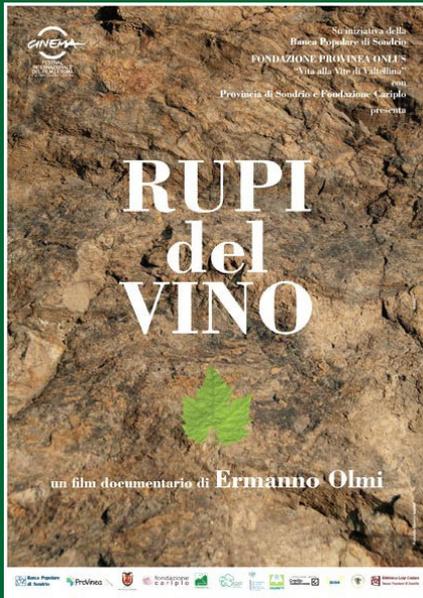
Il libro che abbiamo scelto per voi questo mese e che troverete nella nostra Biblioteca è **Gomorra** di **Roberto Saviano**. E' il primo libro scritto dall'autore nel 2006. Ha visto un enorme successo di pubblico e critica. Ha venduto più di 2 milioni di copie in Italia e oltre 10 milioni in tutto il mondo. Nel 2008 è stato girato un film e nel 2014 nasce la serie televisiva: abbiamo visto la prima e la seconda stagione e ora siamo tutti in attesa della terza che uscirà nel maggio 2018. La serie può essere visionata in lingua originale ma si consiglia vivamente l'uso dei sottotitoli in turco o in italiano visto che i dialoghi sono quasi interamente in dialetto napoletano. Dopo l'uscita del libro Roberto Saviano a causa delle minacce di morte ricevute ha cominciato a vivere sotto protezione, regime di scorta che tuttora va avanti anche se lui continua a lavorare come giornalista collaborando con le maggiori testate nazionali e varie emittenti televisive.

Un libro che racconta il potere della camorra, la sua affermazione economica e finanziaria, e la sua potenza militare, la sua metamorfosi in comitato d'affari. Una scrittura in prima persona fatta dal luogo degli agguati, nei negozi e nelle fabbriche dei clan, raccogliendo testimonianze e leggende. La storia parte dalla guerra di Secondigliano, dall'ascesa del gruppo Di Lauro al conflitto interno che ha generato 80 morti in poco più di un mese. Una narrazione-reportage che svela i misteri del "Sistema" (così gli affiliati parlano della camorra, termine che nessuno più usa), di un'organizzazione poco conosciuta, creduta sconfitta e che nel silenzio è diventata potentissima superando Cosa Nostra per numero di affiliati e giro d'affari.



Il vincitore del gioco Focus del mese di Ottobre è Sibel Akkaya. La foto era stata scattata presso il teatro greco di Siracusa. Complimenti a tutti quelli che hanno saputo indovinare. Questo mese il nostro quesito è sicuramente più facile. Da dove viene il numero di Novembre di Focus? Osservate la foto a fianco e rispondete scrivendo a casaitaliaankara@gmail.com. Un piccolo indizio: si tratta del più grande anfiteatro del mondo.





IL CINEMA

Nella sezione cinema presentiamo un documentario di Ermanno Olmi del 2009 "Rupi del vino". Il docufilm (54 min.) verrà proiettato presso CASA ITALIA giovedì 23 Novembre, come contributo alla II settimana gastronomica italiana nel mondo, organizzata qui ad Ankara, dall'ambasciata d'Italia in Turchia. Protagonista di questo filmato è la Valtellina con le sue tradizioni e le sue vallate, le sue coltivazioni i vigneti e tutto quello che in quelle terre è prodotto dall'uomo per l'uomo. Anche se ci sono commenti e citazioni le inquadrature e le immagini sono senz'altro l'elemento predominante del documentario: un linguaggio visuale e descrittivo dove la natura ha nettamente più importanza dell'uomo. Senza dover essere necessariamente ambientalisti o iscritti a Slow food la visione che Olmi dà delle campagne, che più che essere le reali campagne sembrano le sue campagne interiori, è superiore a qualsiasi realtà.

ITALIANI AD ANKARA



Questo mese abbiamo avuto il piacere di conoscere Michele Serafini Chêf presso il Bistrot L'avare www.lavare.com. Michele, di origini perugine, in seguito a esperienze internazionali che lo hanno portato da Tokyo a New York è arrivato in Turchia 8 anni fa. Dopo una breve permanenza a Istanbul si è poi trasferito ad Antalya dove è rimasto per ben 7 anni. Da dicembre scorso vive ad Ankara e lavora come capocuoco all'A-vare, un locale aperto da poco che si può descrivere come una sorta di

teatro ristorante. La cucina propone specialità italiane e spagnole, ma come anticipato l'unicità del posto non si ferma al buon cibo, l'aspetto veramente originale è che questo locale ha nel suo staff anche una compagnia teatrale che propone con cadenza quasi settimanale degli spettacoli ai propri clienti. Scendendo pochi gradini dalla sala principale ci si ritrova infatti in un vero teatro in piena regola: il palco, le sedie e i tavoli per il pubblico e persino il loggione superiore. L'atmosfera è magica, l'idea è geniale. Gustando buon cibo ci si rilassa seguendo lo spettacolo. Ricco il menù e ricca la programmazione: questo mese a parte le serate di stand up si va in scena con Molière e l'Avaro appunto, da cui il locale prende il nome.



LA RICETTA: CHEESE CAKE ALLA ZUCCA

Vi è piaciuta la ricetta della zuppa di funghi e castagne del mese scorso? Come? Non siete riusciti a trovare i funghi porcini ad Ankara? Non c'è problema, ecco un link che può fare a caso vostro: <https://www.sakliorman.com/taze-porcini-1-kg>

Ma ora andiamo a vedere la specialità che ci ha consigliato Michele. Siamo a novembre, cosa c'è di meglio di un buon dolce fatto con la zucca gialla? Ecco a voi il CHEESE CAKE alla zucca.

Per la base

Sbriciolare i biscotti unire il burro sciolto e lo zucchero...mettere in uno stampo x torte con cerniera pressare e cuocere in forno a 170 gradi x 10 min.

Per la farcia

Montare a bagnomaria tutti gli ingredienti fino a che lo zucchero non raddoppia di volume... poi aggiungere la gelatina ammollata e strizzata bene freddare e infine aggiungere la panna. Mescolare con cura. Sopra la base biscottata porre dei pezzettoni di zucca sgocciolata cotta con lo zucchero e aromi, ricoprirli con la farcia e riporla in frigo per qualche ora. Buon appetito!



Per la base
300 gr petit beurre
100 gr burro
Un cucchiaino di zucchero di canna

Per la farcia
5 rossi
370 gr labne
90 gr latte
80 gr suzme yogurt
Vaniglia
Un pizzico di sale
Buccia grattugiata e succo di 1/2 limone
190 gr zucchero
8 fogli di gelatina
580 gr panna semi montata

UNA CITTA' ITALIANA

Questo mese andiamo a Firenze, presso la scuola di lingua Michelangelo www.michelangelo-edu.it grazie alla testimonianza di due studentesse Pelin Tarhan e Ozlem Kurtulus che durante l'estate hanno beneficiato delle borse al 100% offerte dall'ufficio culturale dell'ambasciata.



“Sono stata a Firenze un mese e ho studiato presso la scuola di lingua Michelangelo per due settimane. Sono rimasta contenta dei professori, del sistema e della posizione della scuola: un palazzo antico vicino a Santa Croce. Ho ancora in testa la musica che ogni sera risuonava per le vie e le piazze del centro storico. I miei figli sono impazziti per il gelato artigianale :)” **Ozlem Kurtulus.**

“Circa un anno fa ho iniziato andare al corso d'italiano perché mi piacevano la lingua e la cultura italiana, e volevo migliorare il mio italiano. Quando ho vinto la borsa di studio sono stata veramente contentissima, perché non ero mai andata in Italia, ma era un sogno mio. E poi ho deciso di andare all'Istituto Michelangelo a Firenze. Quest'estate era un'esperienza meravigliosa per me. Firenze è una città bellissima con una grande storia ed opere d'arte affascinanti. La scuola era in un palazzo storico e sia gli insegnanti sia gli studenti erano così amichevoli. Gli insegnanti ci hanno aiutato sempre e credo che ho migliorato il mio italiano molto, solo in un mese, grazie al loro aiuto. Nelle lezioni oltre a fare gli esercizi di grammatica, abbiamo anche parlato sugli argomenti diversi. E ho avuto molti amici a Firenze, amici da tutto il mondo. Era molto bello imparare l'italiano conoscendo nuove persone, nuovi paesi e nuove culture. Firenze è veramente uno di quelle città che si deve visitare. Perciò vorrei ringraziare l'Ufficio Culturale dell'Ambasciata per avermi dato quest'opportunità di migliorare il mio italiano, conoscere nuove persone e visitare questa bella città.” **Pelin Tarahan**



LEZIONE TEMATICA



Nella settimana dedicata alla gastronomia italiana, faremo un piccolo viaggio in una delle regioni più belle e affascinanti d'Italia, la Puglia, con un'attenzione particolare ai prodotti della cucina locale e tradizionale. Appuntamento quindi per Venerdì 24 Novembre alle ore 19.00 presso CASA ITALIA. E' prevista anche una piccola degustazione. Non mancate!



EVENTI DEL MESE DI NOVEMBRE

- 14 Concerto Duo De-go-Leonardi (piano-violino) METU
- 16 Presentazione settimana gastronomica con lo Chef Dario Cecchini
- 17 Seminario della curatrice fotografica e book designer Chiara Federica Capodici AFSAD
- 20-26 Settimana gastronomica italiana
- 23 Documentario "Rupi del vino" di Ermanno Olmi CASA ITALIA ore 19.00
- 24 Lezione aperta "Puglia da gustare" CASA ITALIA ore 19.00
- 27 Partecipazione italiana al Bazar Diplomatico organizzato dalla DMEDD

IN CUCINA CON CRISTINA

Una volta al mese la nostra insegnante Cristina apre le porte di casa sua per tenere delle lezioni di cucina italiana in italiano a piccoli gruppi di studenti. Questo mese: la pasta fresca. Per prenotare o ricevere maggiori informazioni su costi e orari rivolgersi a CASA ITALIA.



KAYITLAR İÇİN SON TARİH 25 KASIM

**İTALYANCA KURSLARI
BAŞLIYOR!**

KUR PROGRAMLARI

HAFTA İÇİ
NORMAL KURLAR

Pazartesi - Çarşamba
10:20 - 13:10 | 14:20 - 17:10 | 18:20 - 21:10

Çarşamba - Cuma
10:20 - 13:10 | 14:20 - 17:10 | 18:20 - 21:10

Salı - Perşembe
10:20 - 13:10 | 14:20 - 17:10 | 18:20 - 21:10

HAFTA SONU
NORMAL KURLAR

Cumartesi - Pazar
10:20 - 13:10 | 14:00 - 16:50

21 saatlik konuşma kursu 250 TL

**KUR ÜCRETİ
500 TL'DİR**

bizi takip edin

[f /Italyadostluk](#)
[@Italyadostluk](#)
[Italyadostluk](#)
[www.italyadostluk.org](#)

CASA ITALIA

Ofisimiz saat 10:00/18:00 saatleri arasında açıktır.

0312 466 30 31 | ankaracasaitalia@gmail.com | Bilir Sokak No: 5/7 Çankaya - Ankara