



DA UNIVERSITY MAGAZINE

UNIVERSITÀ PER STRANIERI "DANTE ALIGHIERI" REGGIO CALABRIA

IN PRIMO PIANO

Intercultura pag. 2

L'Angolo della Poesia pag. 5

Tempo Libero pag. 7



La Foto del Mese

DA University Magazine è un progetto realizzato dal CE.S.A.S.S. (Centro Studi ed Assistenza Studenti Stranieri) dell'Università per Stranieri "Dante Alighieri". Tra gli obiettivi principali vi sono la promozione dell'Ateneo e del suo territorio e l'integrazione degli studenti stranieri grazie ad attività di laboratorio pomeridiane, che consentano lo scambio interculturale anche con gli studenti dei corsi di Laurea ordinari.

Responsabili del Progetto:

Dott.ssa Albano Carmela

Dott.ssa Luvarà Anna Maria

E-mail:

damagazine@unistrada.it



INTERCULTURA

Un nuovo mondo, ricco di profumi e di sapori, ha dato il via al **Laboratorio di Intercultura** del mese di Luglio, che vede protagonisti i “**Cibi Internazionali**”. Il tema, oltre a suscitare una grande curiosità per le tradizioni culinarie, dopo le descrizioni delle pietanze fatte in aula dai presenti, è stato un pretesto per poter valorizzare – grazie anche all’intervento degli studenti italiani– il territorio reggino e i suoi prodotti tipici. Gli studenti italiani infatti, dopo aver descritto i piatti tradizionali della nostra terra, si sono soffermati sul **Bergamotto**, -l’agrume tipico della nostra zona– suscitando particolare interesse negli studenti stranieri, che hanno proposto un’uscita al fine di assaporare i prodotti reggini .

Dunque l’ultimo incontro del mese si è svolto per le vie di Reggio Calabria, (Corso Garibaldi e Via Marina) alla scoperta del bergamotto – utilizzato ad esempio nel settore culinario, medico ed in profumeria– e di altre specialità, quali la ‘**Nduja** e il **Peperoncino**, concludendo il nostro Laboratorio con la degustazione di un buon gelato presso una rinomata Gelateria del centro Città.

SLOVENIA

La Slovenia, tra le tante bellezze paesaggistiche e il fascino della sua storia, conserva una tradizione molto interessante che riguarda un dolce tipico della zona, chiamato **Lectar**. Il caso vuole che, intorno al 1757 a Radovljica, città della Carnia settentrionale, la famiglia **Hisa Perger**, fondò una locanda, sede di una pasticceria divenuta famosa per la produzione di graziosi dolcetti di **pan di miele** dalle forme originali. La lavorazione dei Lectar prevede un lungo procedimento complesso, in quanto bisogna modellare l’impasto, composto da farina, cannella e miele, con strumenti di legno, metallo o a mano. Originariamente i Lectar si presentano con il colore tipico del miele ed erano semplici e lisci senza particolari decorazioni. Solo a metà del XIX secolo il biscotto è stato colorato con della gelatina, dell’amido e dello zucchero rosso dando vita alla nascita del “**Lectovo srce**”, ovvero il cuore rosso di pan di miele. Da sottolineare che il nuovo dolce non viene collocato solo in ambito dolciario, ma assume un grande significato nella sfera romantica. Infatti il Lectar viene spesso regalato in segno di amore, sentimento ed affetto ed il più delle volte viene personalizzato con delle scritte, dediche e nomi di persona. Con il tempo vengono aggiunte nuove decorazioni quali: fiocchetti gialli che simboleggiano l’infinito e i fiorellini verdi lo sviluppo; sul cuore vengono posti anche degli specchietti che permettono alle ragazze di ammirare la loro bellezza. Il Lectovo srce è divenuto il dolcetto più famoso, ma altre forme originali vengono lavorate all’interno dei laboratori. Per esempio si possono trovare biscotti a forma di ferro di cavallo, stelle, bambole e forme simili.

La Slovenia sente ancora oggi l’importanza della tradizione e in onore di questi dolcetti ha fatto sì che la Locanda divenisse un vero e proprio laboratorio aperto al pubblico, dando



CIBI
INTERNAZIONALI



LECTAR:
BISCOTTI DI PAN DI MIELE



MUSEO LECTAR

vita al “**Museo Lectar**” a Radovljica nel 2006. La visita all’interno del Museo dura circa 20 minuti, ricchi di curiosità per i visitatori, in quanto viene spiegato l’intenso lavoro: la preparazione della pasta, la stesura, la cottura, gli strumenti utilizzati ed infine le meravigliose decorazioni.

Un’ultima curiosità dalla Slovenia deriva dallo spot girato tra le vie di Radovljica durante il periodo natalizio per pubblicizzare il classico Panettone.

Guarda questo video: <https://www.youtube.com/watch?v=J8Y2f086Ddc>

Si ringrazia per la gentile collaborazione **Marko Marinsek** (Corso di Lingua e Cultura Italiana Livello A2)

NIGERIA

La cucina nigeriana assume un significato culturale molto importante, in quanto rappresenta le diverse tribù presenti in Nigeria. Il Paese infatti è costituito da circa 250 tribù, differenti le une dalle altre in termini di cultura, tradizioni, usanze e costume, in base alla collocazione geografica. Infatti al Nord è predominante la cultura **Hausa**, ad ovest la cultura **Yoruba**, ad est **Igba** e al Sud invece vi sono vari gruppi. Tuttavia anche se le usanze sono diverse, gli alimenti utilizzati in cucina sono uguali; infatti sulle tavole nigeriane appaiono spesso riso, piselli, fagioli, frutta, verdura, pesce, pomodoro, carne, mais, peperoncino ed altre spezie. Nella tradizione nigeriana non si usa suddividere il menù tra antipasto, primi e secondi, le tribù usano cucinare –sotto forma di **zuppa o stufato**– un unico piatto presentato in una sola portata.

In Nigeria, come in altri Paesi africani, si usa mangiare quasi sempre con le mani, raccogliendo il sugo della zuppa con lo **Yam** (alimento di colore scuro, all’interno bianco o giallo, simile ad una patata) oppure lo Yam viene posto al centro del piatto e si mangia man mano con lo stufato. Tra i piatti tipici **Sudorientali** spicca la **Zuppa Afang**, un misto di carne, pesce, verdure, spezie e l’Afang. L’Afang/Foglie di Uzaki –pianta rampicante– è composta da foglie di colore verde scuro e dalla superficie lucida che vengono utilizzate fresche o essiccate, lasciando un sapore agrodolce. Un’altra pietanza caratteristica della **Nigeria Orientale** è la **Zuppa Banga** realizzata con carne e/o pesce, frattaglie di carne, cuore e reni, insaporite con le tipiche spezie locali. Nella **Nigeria Occidentale** un piatto essenziale ed utilizzato per gli eventi importanti e riconosciuto come pietanza prelibata, è la **Zuppa Egusi**. Gli ingredienti che la compongono sono per lo più simili alle due zuppe precedenti, ma l’elemento caratteristico sono i **semi di melone selvatico**, chiamati appunto **Egusi**. I semi in genere vengono macinati assieme agli altri componenti, ma alcuni preferiscono lasciarli intatti. La zuppa alla fine si presenta con un sapore untuoso e speziato.

Guarda questo video: <https://www.youtube.com/watch?v=F5JJ5hmKdi8>

Si ringrazia per la gentile collaborazione **Kashim Suleiman** (Corso di Lingua e Cultura Italiana livello A2)



**ZUPPA AFANG:
NIGERIA SUDORIENTALE**



**ZUPPA EGUSI:
NIGERIA OCCIDENTALE**

ITALIA

La **cucina italiana** è stata influenzata da diverse invasioni, in particolar modo da quelle longobarde ed arabe, che hanno lasciato una forte impronta culturale nel corso della sua storia. Il territorio italiano vanta moltissimi prodotti come **pomodori, formaggi, insaccati ed agrumi**, ma hanno differenti caratteristiche in base alla collocazione geografica e ai cambiamenti climatici che influiscono sulla stagionatura. Tra i piatti tipici italiani troviamo al primo posto la **pizza** che nasce a Napoli nel 1730 al gusto marinara. Ma è nel 1800 che appare per la prima volta la tradizionale **pizza** margherita, che prende il nome nel 1889 dalla regina Margherita, moglie di Umberto I. Si narra che il pizzaiolo Raffaele Esposito realizzò per i sovrani tre pizze e la regina apprezzò talmente tanto il gusto **pomodoro, mozzarella e basilico**, da decidere infine di darle il suo nome. Tuttavia la pizza margherita è divenuta la base di tutte le altre ed ha assunto un significato fondamentale non solo per le tavole italiane, ma anche in tutti i paesi del mondo, divenendo oggi piatto internazionale. Il caso inoltre vuole che i colori della pizza margherita –verde, bianco e rosso– siano anche gli stessi colori presenti sulla bandiera nazionale. La cucina italiana presenta molti altri piatti colorati e appetitosi come per esempio la **parmigiana**, che però ha origini incerte. Infatti da un lato c'è chi crede che questo piatto sia nato in Sicilia, dall'altro chi crede sia originario della Campania. Infine, molti sostengono che i veri creatori siano stati gli arabi, durante le invasioni nel nostro Paese, che hanno introdotto l'uso della melanzana (**badingian**) in ambito culinario. Gli ingredienti della prima parmigiana sono solo le **melanzane fritte** e il formaggio di pecora, ma il suo percorso si evolve man mano che le scoperte e i popoli si insediano nei vari territori. Infatti nel 1900 viene aggiunto anche il pomodoro e la mozzarella, ma alcuni preferiscono farcire il piatto anche con prosciutto, mortadella, salsiccia, uovo sodo, formaggi e cipolla. Per preparare questo piatto prelibato è necessario cucinare il sugo e friggere le melanzane, successivamente queste, con la mozzarella, vengono disposte in una teglia – se la parmigiana viene cotta al forno– o in padella, se invece viene frita. Tuttavia con le melanzane, si possono fare moltissime altre ricette come il sugo, gli involtini, le cotolette, le polpette, le melanzane ripiene, grigliate e sott'olio. Dunque la ricetta principale della parmigiana è con le melanzane, ma vi sono altre varianti come quella di **patate** che ha solo prosciutto cotto e/o crudo, besciamella e provola, la **parmigiana di zucchine** e quella di **carciofi**. Infine direttamente dalla tavola della nostra capitale, arriva la famosa pasta all'**amatriciana** che delizia il palato degli italiani e dei turisti. Gli ingredienti fondamentali di questo piatto sono il **guanciale**, pomodori rossi, cipolla, formaggio grattugiato, olio e un tocco di peperoncino. Questo piatto gustoso viene quasi sempre abbinato agli **spaghetti**. Questi ultimi sono anche prodotti tipici italiani, che cucinati con il sugo e due foglie di basilico, hanno fatto assieme alla pizza il giro del mondo.

Guarda questo video: https://www.youtube.com/watch?v=dyTE42M_spk

Si ringrazia per la gentile collaborazione Mariacarmela Albano (ex studentessa del Corso di Operatori pluridisciplinari e interculturali d'area mediterranea).



PIZZA MARGHERITA



PARMIGIANA DI MELANZANE



PASTA ALL'AMATRICIANA



L'ANGOLO DELLA POESIA

ماذا أقولُ له؟

هنا كتاب معا .. كنا قرأناه
على المقاعد بعض من سجاتره
وفي الزوايا .. بقايا من بقاياها ..
ما لي أحقد في المرأة .. أسألها
بأي ثوب من الأثواب ألقاه
أدعي أنني أصبحت أكرهه؟
وكيف أكره من في الجفن سكناه؟
وكيف أهرب منه؟ إنه قدرني
هل يملك النهر تغييرا لمجراه؟
أحبه .. لست أدري ما أحب به
حتى خطاياها ما عادت خطاياها
الحب في الأرض . بعض من تخلينا
لو لم نجده عليها .. لاخترعناه
ماذا أقول له لو جاء يسألني
إن كنت أهواه. إنني ألف أهواه

ماذا أقول له لو جاء يسألني..
إن كنت أكرهه أو كنت أهواه؟
ماذا أقول : إذا راحت أصابعه
تلملم الليل عن شعري وترعاه؟
وكيف أسمح أن يدنو بمقعده؟
وأن تنام على خصري ذراعاه؟
غدا إذا جاء .. أعطيه رسائله
ونطعم النار أحلى ما كتبناه
حبيبتي! هل أنا حقا حبيبته؟
وهل أصدق بعد الهجر دعواه؟
أما انتهت من سنين قصتي معه؟
ألم تمت كخيوط الشمس ذكراه؟
أما كسرنا كؤوس الحب من زمن
فكيف نبكي على كأس كسرناه؟
رباه.. أشياؤه الصغرى تعذبني
فكيف أنجو من الأشياء رباه؟
هنا جريدته في الركن مهملة

NIZAR QABBANI

Si ringraziano per la gentile collaborazione Basel Azzam, Nizar Bahus, Wassim Khouri (Corso di Lingua e Cultura Italiana livello A1)



Traduzione: Cosa gli dico?

Se viene a chiedermi se lo odio o lo amo

Cosa gli dico?

Se cerca di accarezzarmi dolcemente i capelli

cosa gli dico?

Mi lascerò tenere stretta

fra le sue braccia?

Domani...Domani... Se viene gli darò indietro le sue lettere

Facciamole divorare dal fuoco

che distrugga per sempre

la dolcezza delle nostre parole,

Amore mio.

Ma sono veramente il suo amore?

Devo credergli ancora dopo che mi ha lasciato?

È finita ormai da anni la mia storia con lui?

Non so. Il suo ricordo non si è ancora dissolto

come i raggi del sole.

Non si è rotta ormai da tempo

la coppa del nostro amore?

Si può ancora piangere sui suoi cocci?

Oh Dio! Ma come soffro

per le piccole cose che mi ha lasciato!

Qui in un angolo il suo giornale dimenticato,

qui il libro che abbiamo letto insieme,

al suo posto le cicche delle sue sigarette.

E di lui?

Guardo fisso lo specchio: cosa gli chiedo?

Che abito devo indossare per accoglierlo?

Devo far finta di detestarlo!

Ma come posso detestare

chi non posso staccare dai miei occhi

e sta fisso nelle mie palpebre?

Posso sfuggire a lui

che è il mio destino?

Può il fiume cambiare il suo corso?

Lo amo.

Non so cosa in realtà amo di lui.

Forse anche i suoi difetti

non sono realmente difetti.

L'amore lo immaginiamo

se non lo troviamo

lo inventiamo.

Cosa gli dico se viene a chiedermi

se ancora lo amo?

Lo amo!

Mille volte lo amo!





TEMPO LIBERO

VIAGGI STUDIO

Come tradizione dell'Università per Stranieri Dante Alighieri, il **CESASS** (Centro Studi ed Assistenza Studenti Stranieri) organizza per il mese di **Agosto** gli imperdibili **Viaggi Studio**, riassunti nel seguente prospetto sinottico.

Rivolgeti alla Segreteria per non perdere questa entusiasmante opportunità*!



7 AGOSTO Galleria d'Arte e Museo



9 AGOSTO Siracusa e Noto



15 AGOSTO Pizzo e Tropea



22 AGOSTO Ecolandia



23 AGOSTO Etna e Taormina



* Gli Studenti possono acquistare l'intero pacchetto dei Viaggi Studio al costo speciale di 50 Euro, anziché 66 Euro.