



# NOTIZIE DANTESCHE



Italiaans  
leer je  
bij  
Dante Alighieri  
in Haarlem

## Nieuwsbrief van de Società Dante Alighieri Haarlem

Italiaans  
leer je  
bij  
Dante Alighieri  
in Haarlem

mei 2022 afl. 7

### Ter introductie

#### *Notizie*

*Dantesche, de  
nieuwsbrief van  
de Società  
Dante Alighieri  
Haarlem,  
verschijnt drie  
keer per jaar en  
staat onder  
redactie van  
Herman  
Baartman en Ine  
Zantingh*

Het jaar, althans dat van ons comitato, zit er gedeeltelijk weer op. De cyclus van lezingen is afgesloten; half april kwam de groep die onder leiding van Christian Kuiper de Divina Commedia las voor het laatst bij elkaar; een paar weken geleden is samen met Ine Zantingh de laatste caffè gedronken in het Caffè Parlando en de slingers van het feest zijn weer opgeborgen. Hoewel volgens het rooster op 25 april de laatste les zou plaats vinden gaan docenten en cursisten nog enkele weken door en op 1 juni gaat de literatuurcursus van Ine Zantingh van start. En terwijl we ons opmaken voor de zomer nog een laatste Notizie van dit jaar. Hij is iets beknopter deze keer. Je leest een verslag van ons jubileumfeest, de klacht van een 18<sup>e</sup> eeuwse reiziger over de vuiligheid op straat in Rome (niets nieuws dus onder de zon, maar het stinkt wel), een uitleg van het verschil tussen montepulciano, de druif, Montepulciano, de stad, Montepulciano, een wijn, en Vino Nobile di Montepulciano, ook een wijn. En de proverbi natuurlijk, deze keer van het boerenland.

Het feest was een mooie gelegenheid elkaar weer eens in wat groteren getale te ontmoeten, en daar is goed gebruik van gemaakt. De algemene ledenvergadering van 8 september en de daarop volgende lezing over de maffia in Calabria door Sanne de Boer (meer daarover verderop in deze aflevering) biedt een nieuwe gelegenheid. Graag tot ziens daar, maar voor het zover is: vi auguriamo una bella estate!  
Buona lettura!

### Jubileumfeest

Onze Società Dante Alighieri Haarlem is opgericht in oktober 1936. Het feest om dit 85-jarig jubileum te vieren hebben we wegens corona uit moeten stellen, maar onlangs, 21 april, was het dan zo ver. ‘Het belooft een mooie avond te worden, met zang en muziek (Fabiana Dammers), met een Italiaans buffet, met een quiz en met een mystery guest’, zo was In de aankondiging van het feest te lezen. En die belofte is waargemaakt. ‘We zien ernaar uit je te verwelkomen bij de viering van dit jubileum, want.... feest vieren doe je samen’. Ook die verwachting is vervuld, een kleine zestig soci hebben het feest samen gevierd.

Na een woord van welkom memoreerde de voorzitter enkele momenten uit de historie van ons genootschap waarna de mystery guest binnenschreed: Dante zelf! In de gedaante van onze docent Christian Kuiper kwam hij ons gelukwensen. De Sommo Poeta, hoe kan het ook anders, had



zijn felicitaties verpakt in een viertal welluidende terzinen, de versvorm van de Divina Commedia. Ze staan hieronder afgedrukt, met een vertaling erbij.

Fabiana Dammers zorgde met zang en gitaar voor twee mooie muzikale intermezzi. Pièce de resistance vormde een quiz onder het motto 'che cosa sai dell' Italia?' over pleinen en fonteinen, Botticelli en Machiavelli, Bernini en Mussolini, bellini en Barberini, Il gattopardo en Leonardo, en nog veel meer. Men streed tafelsgewijs tegen elkaar. Prijzen waren er niet, het ging om het spel, niet om de knikkers, en er is met bijzonder veel plezier gespeeld

onder de soepele leiding van quizmaster René Kossen. De quiz met antwoorden is te vinden op onze site ([www.dantehaarlem.nl](http://www.dantehaarlem.nl)).

Dat Willem Silvius van het Verhalenhuys een horecaverleden heeft was goed te proeven aan het heerlijke en kleurrijke buffet dat hij verzorgd heeft. En dat we dit feest hebben gevierd op 21 april, de stichtingsdatum van Rome, was een mooi toeval.



Che gioia tutta questa folla gentile  
nella casa del supremo signore  
in questa serata primaverile

riuniti siete a memorar con vostro cuore  
gli ottantacinqu' anni del comitato  
con il nom del celeberrimo autore

lingua e cultura del paese amato  
espandi da quasi un secolo, o società mia  
e per tai cose ti sono grato

dopo alcuni anni di grave pandemia  
finalmente possiamo celebrare  
il grande evento con passione e allegria

wat een vreugde, al dat aardig volk hier  
in het huis hier onzes heren  
op deze voorjaarsavond vol vertier

om van harte met elkaar te memoreren  
dat uw comitato al reeds 85 jaren eclatant  
met die luisterrijke naam hier kon floreren

cultuur en taal van het geliefde land  
hebt gij, geëerd genootschap, al bijna honderd jaar verspreid  
en dat stemt mij dankbaar, onderhand

na die nare tijd van quarantaine en coronaleed  
kunnen wij nu eindelijk een feestje bouwen  
rond dit jubilee met passie en met vrolijkheid

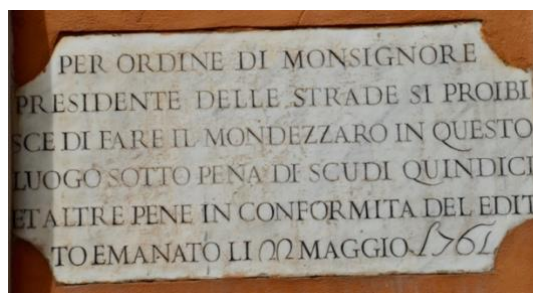


*(met dank aan Inez Busker voor de foto's)*

## La Grande Brutezza



In Rome zie je in de buurt van het Piazza Navona op tal van plaatsen oude, in



de muur gemetselde stenen met daarop een verbod om vuiligheid op straat te gooien. Wie het toch deed werd een fikse boete in het vooruitzicht gesteld. Ik laat hier twee van zulke stenen zien, een leuke vertaal oefening misschien. Op overtreding van dit verbod stond in 1741 een geldboete van 10 scudi, toen ongeveer 3 Hollandse guldens (geen idee overigens wat je daar aan brood of kippen voor kon kopen toen), plus eventueel lijfstraffen. Twintig jaar later was de boete opgehoogd tot 15 scudi.

Kennelijk was er reden voor zo'n verbod, getuige de bevinding van Tobias Smollett, een Schotse romanschrijver, die in 1764 Rome bezocht. 'De straten en zelfs de palazzi zijn ontsierd door vuiligheid....Het edele Piazza Navona is getooid

met drie of vier fonteinen, een ervan is misschien het allermooiste van Europa, en allemaal leveren ze ruim stromend water. Maar desondanks is het plein bijna net zo smerig als West Smithfield, de veemarkt in Londen. De gangen, arcades en zelfs de trappen van de uiterst elegante palazzi zijn dumpplaatsen van viezigheid, en 's zomers stinkt het er als geest van hertshoorn (een olie-achtig goedje met een erg vieze geur, h.b.). En ik vermoed', voegde hij eraan toe, 'dat de voorouders van de huidige Romeinen wat dit betreft niet veel beter waren.'



<sup>1</sup> Dat moge zo zijn, hun nazaten zijn zeker geen haar beter. Vuilnis, schrijft Jarl van der Ploeg, is de rotte kies van Rome. 'Want op slechts een paar honderd meter van La Grande Belezza openbaart zich in Rome la Grande Brutezza – de Grote Lelijkheid: een hoop ellende van afgekloven kippenpoten en plastic op vrijwel elke straathoek buiten de toeristenzones'<sup>2</sup>. En die stank! In juli 2019 berichtte Angelo Van Schaik in "De ochtend" op Radio 1: "Momenteel ligt er zo'n 600 ton afval in de stad, en dat terwijl het hier zo'n 35 graden Celsius is. Ik denk dat het duidelijk is dat het hier stinkt. Overal waar je komt, ruik je het'. Omdat de vuilniscontainers op de stoep sporadisch gelegd worden dumpt men er zijn lege pizzadozen, jampotten, flacons, etensresten rondom. En soms wordt de vuilnisophaaldienst een handje geholpen



door everzwijnen die, op zoek naar etensresten, de buitenwijken onveilig maken. Onlangs is iemand bezweken aan de verwondingen die hij op straat had opgelopen bij een botsing met zo'n zwijn. "Het zat eraan te komen", aldus iemand uit de buurt van het slachtoffer. " We worden overspoeld door die beesten, en ze gaan overal dwars doorheen: tuinhekken, struiken, schuttingen. Ik had er vorige week nog één in de tuin."

Herman Baartman

<sup>1</sup> T. Smollett, [1949]. *Travels through France and Italy*, London: John Lehmann p. 226.

<sup>2</sup> J. van der Ploeg (2019). *Wegens vakantie gesloten*, Amsterdam: Nijgh & Van Ditmar, p. 22

## Wijn uit Abruzzo

Abruzzo de regio onder de Marken en ter hoogte van Rome is niet zo toeristisch. Het heeft weliswaar bergen (Appennijnen), strand en zee maar geen grote toeristische plaatsen.

L' Aquila is de hoofdstad en verder geniet Pescara wat bekendheid als strandvakantiebestemming. De naam van de Abruzzen is afgeleid van het Latijnse Aprutium en betekent 'land van de zwijnen'. In het ruige binnenlandschap met de berg Gran Sasso als hoogste punt (bijna 3000 M) is geen wijnbouw mogelijk. Het is daar ook te koud voor.



Richting de stad Chieti in de lagere heuvels echter vindt wel veel wijnbouw plaats. Met een productie van zo'n 2.5 miljoen hectoliter (2016) is het de op een na grootste wijnproducent van Italië. Dat betekent een grote productie van wijn met veelal lagere kwaliteit. Een deel hiervan wordt gebruikt om wijnen uit Noord Italië of Frankrijk op te krikken.

De Etrusken zijn ooit begonnen met het produceren van wijn in deze streek. Al meer dan 2500 jaar geleden werd hier dus wijn geproduceerd. Nadat de lokale bevolking de wijntechnieken (7<sup>e</sup> en 6<sup>e</sup> eeuw)

voor Christus overnamen van de Etrusken kwamen de Romeinen het gebied rond de 2<sup>e</sup> eeuw voor Christus koloniseren. De Romeinen dronken een wijn met de naam Pretunian die vooral geschikt was om met honing te mengen. De laatste jaren wint de wijn uit Abruzzo aan kwaliteit door de ontwikkeling in de wijnbouw .

De meest bekende wijnen uit deze streek zijn de montepulciano en de pecorino. De pecorino is een oud druivenras dat weer meer in de belangstelling is komen te staan. De pecorino is een lokale witte druif, een specialiteit van de regio die de makers speciaal hebben ontworpen voor bij de populaire gelijknamige schapenkaas. Volgens een legende is de wijn verbouwd op grond waarop schapen grazen die vanuit de bergen naar de zee zijn gedreven en onderweg de wijngaarden leeg hebben gegeten. De belangrijkste druif is de rode montepulciano, deze druif is ontstaan in de Abruzzo. Ondertussen is het de op een na meest geplante druif in Italië. Drie kwart van de totale wijnproductie komt van deze druif en wordt vooral aangeplant in Midden- en Zuid Italië.

Een goede Montepulciano is krachtig en vol, zacht met aangename tannine. De slechtere en goedkope supermarktmontepulciano echter is vaak zuur met stroeve tannine. Een fles Montepulciano is vaak prettig geprijsd en moet niet verward worden met de Vino Nobile di Montepulciano. Deze laatste wijn komt uit het Toscaanse plaatsje Montepulciano en is een heel andere wijn. Een andere betere kwaliteit met veel hogere prijs en ook gemaakt van een andere druif. De Vino Nobile di Montepulciano is gemaakt van de druif sangiovese en is genoemd naar het plaatsje Montepulciano. Terwijl de Montepulciano uit de Abruzzo komt en genoemd is naar de druif montepulciano.

Als de Montepulciano de aanduiding 'Colline Teramane' heeft dan duidt dit op een betere kwaliteit. De wijn komt dan uit een select gebied. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG is de enige wijn uit d' Abruzzo met een DOCG predicaat. Het is een wijn die minimaal 24 maanden heeft gerijpt waarvan 12 maanden in houten vaten. De Riserva rijpt minimaal 36 maanden.



## Proverbi

We hebben in deze rubriek spreekwoorden voorbij zien komen over onder anderen *minestra*, *gatti*, *vino*, *santi* en *diavoli*. Deze keer vormt het boerenleven het thema. Eeuwenlang was Italië in belangrijke mate een boerensamenleving en dus is het geen wonder dat dat doorklinkt in een grote rijkdom aan spreekwoorden en uitdrukkingen. De illustratie laat zien hoe zwaar dat boerenleven kon zijn.

Concime e acqua santa fanno abbondante il raccolto  
Mest en wijwater geven samen een overvloedige oogst

I campi vicini al letamaio sono sempre grassi  
Velden dicht bij de mesthoop zijn altijd vet

Quando il contadino tratta bene, pioggia asciuga il fieno  
Als een boer goed te werk gaat droogt de regen het hooi

Dopo la merda viene l'oro  
Na de schijt komt het goud

Quando manca il grano le galline si beccano  
Als er geen graan is pikken de kippen naar elkaar

Il padrone è il ragno ed il contadino la mosca  
De baas is de spin en de boer de vlieg.

Il contadino, come il cane, a chi lo bastona lecca la mano.  
Net als een hond likt een boer de hand van wie hem slaat.

Chi è destinato al forcone non muore annegato  
Wie tot de mestvork is veroordeeld sterft niet door verdrinking

Chi è stato battezzato con l'acqua di fosso, puzza sempre  
Wie met slootwater gedoopt is stinkt altijd

Il contadino che vende letame, compra pidocchi  
De boer die mest verkoopt koopt luizen

La terra tira in terra  
Het land trekt het land in  
(werken op het land richt je ten gronde)



## Mafiopoli



Alles wat je altijd al hebt willen weten over de geheimzinnige Calabrese 'Ndranghetta', de machtigste maffia van Italië, hoor je



op **8 september** in de lezing van Sanne de Boer. Zij woont sinds 2006 in Calabrië en doet als journalist al jarenlang onderzoek naar deze criminele multinational. Wat maakt deze maffia zo ouderwets en provinciaals en tegelijkertijd zo modern en mondiaal? Kom, luister en huiver!

## Tips voor Romeliefhebbers

### **S.P.Q.R.**

S.P.Q.R. (Senatus Populusque Romanus) is de naam van een Vlaamse vereniging voor mensen een zwak hebben voor Rome. Hun website [www.romenieuws.be](http://www.romenieuws.be) fungeert als forum om tips, weetjes en informatie over Rome uit te wisselen, als platform om contacten te leggen met andere Rome-reizigers en als mogelijkheid om ieders kennis van de stad Rome te vergroten. Leden krijgen vaak meermaals per week via e-mail buitengewoon goed verzorgde informatie over cultuurhistorische onderwerpen, evenementen en actuele ontwikkelingen.

Ook krijgen ze gratis toegang tot de website [www.cucinaromana.be](http://www.cucinaromana.be) (beveiligd met een wachtwoord) waarop meer dan vijftig topadresjes te vinden zijn van eetgelegenheden verspreid over heel Rome. Dit overzicht werd samengesteld door leden die Rome al vele jaren bezoeken en door locals die in de stad geboren zijn.

Wil je lid worden, dan kun je [dit formuliertje](#) invullen. Het lidmaatschap is 1 jaar geldig, maar je kan op elk moment lid worden. Het werkjaar van S.P.Q.R. begint en eindigt op 21 april, de officiële stichtingsdatum van Rome. Een lidmaatschapskaart van S.P.Q.R. kost 25 euro per jaar. Je kan de ledenbijdrage storten op rekening nr. **BE91 6528 4463 6676** van S.P.Q.R. in 3000 Leuven (België).

### **Roma Aeterna**

Roma Aeterna is een Nederlandstalig tijdschrift met exclusieve aandacht voor de Eeuwige Stad. Het presenteert recente, wetenschappelijke inzichten op een toegankelijke manier en is rijk geïllustreerd. Het tijdschrift dat twee keer per jaar verschijnt wordt gedistribueerd via Athenaeum Boekhandel Amsterdam en Allard Pierson Museum Amsterdam. Abonneren is mogelijk via [Word dan donateur!](#) Vanaf 34 euro ontvang je het tijdschrift thuis.

Voorgaande nummers zijn te bestellen op [www.romaaeterna.nl](http://www.romaaeterna.nl)