



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

Nuove Notizie Dantesche, november 2023

Welkom bij deze nieuwe Notizie.

Er is lang op gewacht en lang aan gewerkt maar hier is een Notizie om jullie bij te praten over personen en activiteiten.

Ook zijn er nieuwe rubrieken zoals een (favoriet) boek bespreken, een (favoriet) recept, initiatieven vanuit de soci en domanda e offerta.

De voortzetting van de Notizie Dantesche, enkele jaren geleden opgezet door Herman Baartman, onze vorige voorzitter, liet langer op zich wachten dan we wilden. Nu verschijnt hij dan toch, al zijn deze Notizie nog 'in corso', **ideeën en hulp hierbij zijn van harte welkom!**

In september '22 vond er een grote bestuurswissel plaats. Drie nieuwe bestuursleden namen het stokje over, nog niet vermoedend dat het een jaar zou worden met veel veranderingen. Zo hoorden we helaas in december dat het lesgeven onze zeer gewaardeerde docente Ine Zantingh te veel werd en dat zij daarom moest besluiten te stoppen met lesgeven. We hebben enorm geboft met een nieuwe docente, Gaia, die beide groepen enthousiast en geheel in het Italiaans, onder haar hoede heeft genomen.

Het was ook het jaar waarin Renee Bosma, bouwer en beheerder van onze website, er na al eerdere signalen, nu écht mee wilde stoppen. Inmiddels werkt de nieuwe site, is hij net als de vorige overzichtelijk en leren bestuursleden hem te beheren.

Loes de Vries herinnert zich het contact met Renee en het ontstaan van haar website:

"11 jaar geleden gingen wij fietsend naar Carlo Alberding om enigszins wijs te worden hoe het allemaal ging bij Dante Haarlem. Een website was er niet. Renee heeft deze website voor Dante heel professioneel opgezet. De website moest natuurlijk ook up-to-date zijn. Dat was geen probleem voor Renee, want iedere toevoeging/wijziging stond er binnen een paar minuten op. Ik was het doorgeefluik en Renee paste het aan. Ik heb dan ook heel prettig met haar gewerkt. Dit alles deed zij zonder enige betaling (af en toe een flesje wijn en bloemen) dus vrijwillig. Renee ontzettend bedankt voor al die jaren werk!"

Nieuwe bestuursleden en docent stellen zich voor:

Nieuw bestuurslid Betty van der Vlist, segretaria

Vorig jaar werd mij gevraagd of ik in het bestuur wilde komen. Iemand had afgezegd. Die plaats was nu vacant en het was enorm leuk, werd mij verzekerd. Ik was net een jaar met pensioen en was bij aanvang daarvan op Italiaanse les gegaan bij Dante. In mijn werkzame leven was ik de laatste zestien jaar directeur van een basisschool geweest en het leek mij een goed idee om mijn hersenen aan het werk te houden. Wat ik daarvan wist, was dat twee zaken dat stimuleren: een vreemde taal leren en een muziekinstrument leren bespelen. Nou ben ik helemaal niet muzikaal, dus een vreemde taal was voor mij de beste optie. Italiaans vond ik altijd al mooi en melodisch. Ik hou van het land, van de zee, de bergen daar, de steden, de cultuur, het lekkere eten, het klimaat en vooral van hun ijs, dat het lekkerste van de hele wereld is. Ik geniet van de lezingen die gegeven worden en ik vind het interessant om ze te helpen uitzoeken.



Met mijn kleinzoon Thomas in de tram naar Artis.

Nieuw bestuurslid Wilma Baltus, penningmeester (vanaf september 2023)

Ik ben vorig cursusjaar begonnen in het 2^e jaar bij Dante Haarlem. Ruim 30 jaar geleden besloot ik een taalcursus Italiaans en kunstgeschiedenis te volgen. Hetzelfde jaar heb ik een culturele rondreis Toscane en Umbrië gemaakt, en ik werd ter plekke verliefd op Italië. De manier van praten, genieten van de cultuur, kunst, culinaire keuken ... reden om uiteindelijk weer aan te sluiten bij een Italiaanse Vereniging, met aandacht voor al deze facetten. Ik ben fulltime werkzaam bij een chemisch bedrijf, en parttime als psycho- / en rouwtherapeut. Ook heb ik nog tijd voor mijn 3 kleinkinderen, speel cello en tennis, golf en wandel graag.



Onze nieuwe docent stelt zich voor:

Ciao! Mi chiamo Gaia de Bernardini, sono nata e cresciuta a Roma. Mi sono trasferita nei Paesi Bassi più di 20 anni fa grazie ad una borsa di studio (progetto Erasmus) e qui ho conseguito la laurea in Lingua e Cultura italiana all'università di Amsterdam (UVA).



Da più di 15 anni insegno ad adulti, ragazzi e bambini. Organizzo anche workshop di cucina italiana, in cui si intrecciano lessico e tradizioni gastronomiche della mia terra.

Cerco sempre di andare incontro alle singole esigenze dei miei studenti o del gruppo adattando le lezioni e rendendole sempre stimolanti.

Cursussen en initiatieven in het nieuwe seizoen

De cursussen vinden dit jaar plaats op:

- maandagavond (docent Christian Kuiper): 3^e jaars en 6^e jaars.
- dinsdagavond (docent Gaia de Bernardini): 2^e jaars en gevorderden conversatie.
- woensdagavond (Docent Gaia de Bernardini): de nieuwe 1^e jaars groep.

Naast de taalcursussen verzorgt Christian al twee jaar **Dante leesavonden** waarin hij enthousiast en inspirerend de canti van Dante's Inferno behandelt.

Christian organiseert vanaf november samen met het IIC Amsterdam een nieuwe cursus, jullie hebben daar 19 oktober een mail over ontvangen.

Nieuwe initiatieven:

Afgelopen cursusjaar hebben we gevraagd naar wensen en ideeën voor **nieuwe initiatieven**.

Genoemd werden:

1. **Kookworkshops**, dit is ook een wens van Gaia. In juni heeft zij een eerste workshop, volledig in het Italiaans, georganiseerd. Nog voor de kerst kan de workshop een vervolg krijgen.

Gaia: "Vuoi imparare a fare la pasta fresca italiana? Non perdere questa occasione!"

Laboratorio di cucina con Gaia

Il laboratorio consiste nel preparare un primo piatto tipico della cucina italiana in una atmosfera allegra e familiare.

Il laboratorio è adatto a tutti coloro che hanno voglia di "mettere le mani in pasta" e divertirsi imparando.

Il laboratorio si terrà in lingua italiana (tenendo in considerazione il livello dei partecipanti), s Vuoi i svolgerà presso il ristorante Broccoli's a Spaarnwoude e si concluderà con una cena, gustando il piatto preparato.

Durata del laboratorio circa 4 ore, inclusa la cena.

Il prezzo può variare in base al piatto da preparare."



2. **Literatuercursus of -avonden.** Er lijkt hiervoor voldoende belangstelling . We gaan hiermee aan de slag.

3. **Filmavonden.** Hiervoor blijkt de animo groot. We zoeken hiervoor mogelijkheden.

3. **Leesgroep(en)** op beginners-, gemiddeld en gevorderd niveau,

4. **Conversatieavonden** (in het Italiaans) over een archeologisch onderwerp.

Voor deze avonden is voldoende belangstelling, er zijn inmiddels 3 avonden vastgelegd. Kennis maken met Matteo Merlino buiten deze avonden blijft mogelijk, hij verzorgt de lezing in maart '24.

Matteo stelt zich voor:

“Sono un archeologo italiano specializzato in vicino oriente con molte esperienze di scavo in Italia per università ed istituzioni olandesi e non (tra le olandesi ricordo l'università di Amsterdam, la libera università di Amsterdam e il Reale istituto neerlandese a Roma, KNIR). Nel mio lavoro mi sono sempre occupato sia della parte scientifica sia della parte formativa dei progetti, con particolare attenzione agli studenti. Ho potuto poi migliorare le mie qualità di insegnante tenendo lezioni all'Università di Amsterdam (in qualità di supplente). In Italia ho poi insegnato grammatica, antologia, storia, geografia ed epica in scuole secondarie per supplenze durate diverse settimane.

In Olanda, dove vivo da oltre 13 anni, ho inoltre insegnato Italiano (per 2 anni) all'istituto di cultura italiano di Amsterdam.

Le scrivo questa email perché, rientrato dall'Italia dove ho trascorso un periodo di circa 18 mesi impiegato come archeologo pensavo di offrire un corso che combinasse lo studio e la conversazione in lingua italiana e l'archeologia.

Si tratta di una serie di lezioni per studenti con una conoscenza base italiana (dal livello B1 in su) in cui, partendo da un argomento storico archeologico (trattato in maniera accattivante e con termini non

specifici) e da una presentazione in power point di circa 30 minuti, si sviluppa una discussione in italiano tra i partecipanti che continua nel perfezionamento della lingua italiana (soprattutto parlata) con la spiegazione di regole.

Ogni argomento risulta poi legato ad una specifica città o regione per poter dare più spunti alla conversazione. Ad esempio Roma e la nascita dell'impero romano, la Puglia tra greci e indigeni, il foggiano e la Basilicata di Federico II.

Credo si tratterebbe di una buona serie di argomenti per interessare un vasto pubblico olandese, sempre senza usare termini tecnici e trattando argomenti in generale leggeri e di pubblico dominio.

Avendo poi lavorato in molti dei contesti di cui parlerò sono nella posizione privilegiata per aggiungere aneddoti e parti personali alle lezioni."

Matteo Merlino

Caffè parlando.

Natuurlijk ontmoeten we elkaar nog steeds in het **Caffè parlando**, gelukkig nog steeds onder leiding van Ine Zantingh. Elke tweede dinsdagmorgen van de maanden oktober t/m april, ontmoeten wij elkaar om 10:30 in de Pasta Box te Heemstede. Een vrij constante groep praat in kleine subgroepjes over een spontaan of vooraf aangegeven onderwerp, ondertussen genietend van een 'Caffè'. Aan het eind van de 'incontro' komen de verhalen centraal samen. Nieuwe deelnemers en geïnteresseerden nodigen we uit hun woordje mee te spreken, vanzelfsprekend "tutto in italiano."

Nieuwe rubriek: **Bijzondere, meegemaakte momenten/gebeurtenissen in Italië**

Betty trapt af:



Op taalvakantie in Salerno

In april ben ik een week op taalvakantie op de Accademia Italiana in Salerno geweest, vlakbij de Amalfikust. Vijf ochtenden kreeg ik er les. We begonnen altijd om 8.30 met een cappuccino in de bar aan de overkant van de school. Natuurlijk met een glaasje water erbij. Onze lerares vertelde elke dag met trots over de Italiaanse gebruiken, zoals het glaasje water bij de koffie. Dit was niet zoals de toeristen deden om na de koffie te drinken (zei ze met enig misprijzen), maar vóór de koffie om je keel schoon te maken van b.v. eten of tandpasta, zodat je de koffie ten volle kon proeven. Voorafgaand aan de week had ik thuis online een toets moeten maken om mijn niveau in te schatten en de eerste dag op de school kreeg ik een gesprekje met een docente om mijn niveau

nog eens te controleren. De lessen, geheel in het Italiaans, duurden van 9.00 tot 13.00 met om 11.00 een koffiepauze tot 11.30. Alle cursisten haastten zich dan weer naar de bar, waar ook de heerlijkste dolci werden verkocht. Op de laatste ochtend kregen we een toets en daarna een certificaat. De middagen waren vrij. De school organiseerde verschillende activiteiten, zoals een rondleiding door het oude centrum of een college over de vele (heel levendige) gebaren die Italianen gebruiken als ze elkaar spreken. Maar we zijn ook op eigen gelegenheid met de lokale bus naar een keramiekmuseum geweest, met de trein naar Pompeï en met de boot naar Amalfi. Een beetje huiswerk in de middag hoorde er ook bij. Mijn medestudenten kwamen uit Duitsland, Schotland, Zwitserland, Texas, Brazilië en Engeland. De lessen waren voor een deel op de grammatica gericht en voor een deel op de spreekvaardigheid. Allemaal konden we soms ploeteren om de Italiaanse woorden te vinden voor wat we wilden vertellen. Een steevast vraag was: Che cosa hai fatto ieri? Maar we hielpen elkaar en hadden plezier. Onze docente had ook elke dag een tip waar je lekker kon eten. Het leuke vond ik dat het spreken me steeds makkelijker afging en ik ben vast van plan om nog een keer op taalvakantie te gaan.

Wil je er meer over weten? Mail me dan op info@dante haarlem.nl.

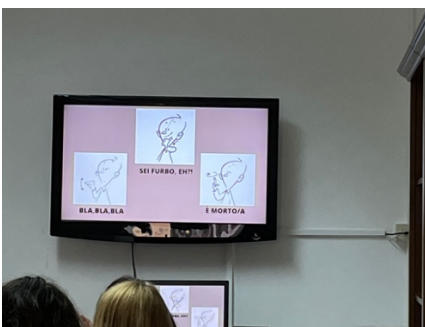
Betty van der Vlist



Pina, mijn juf zwaait.

Heerlijke dolci.

In het oude centrum van Salerno



Les in Italiaanse gebaren

Nieuwe rubriek: **Boekrecensie.**

Wij vroegen **Christian**: welk Italiaans jeugdboek heeft indruk gemaakt.

Christian schreef: **Pinocchio**

“Tra i diversi libri che ho letto da bambino c’è ovviamente anche la storia di Pinocchio, il burattino più famoso di tutto il mondo. È il libro in lingua italiana più venduto nella storia e vanta ben 240 traduzioni in lingua estera. Dopo la Bibbia e il Piccolo Principe è il libro più tradotto al mondo e quest’anno si celebrano i 140 anni dalla pubblicazione del primo volume.

Pinocchio è una fiaba fiorentina scritta alla fine del diciannovesimo secolo da Carlo Collodi ed è uno dei capolavori della letteratura per l’infanzia.

Essendo cresciuto a Firenze, Pinocchio è tutt’oggi un racconto che mi sta particolarmente a cuore. È una fiaba eterna che non smette di annoiarci. Pinocchio, Geppetto, il Grillo Parlante, Mangiafuoco, la Fata Turchina, Lucignolo, la storica coppia del Gatto e la Volpe sono personaggi indimenticabili e universali. Nomi come il Paese dei Balocchi e il Giudice Acchiappacitrulli sono parole tipiche fiorentine che sottolineano l’origine fiorentina della fiaba.

Pinocchio mostra tra l’altro diverse similitudini con la Divina Commedia di Dante, una delle mie grandi passioni. Pinocchio ci insegna come ognuno di noi, crescendo, possa diventare un meraviglioso essere umano e non essere più un burattino che si lascia condizionare dai suoi vizi. Pinocchio è una storia semplice ma anche profonda: quella di un burattino di legno che desidera diventare un bambino in carne ed ossa, ma che a causa delle sue ingenuità viene continuamente allontanato dalla ‘diritta via’. Racconta bugie, non mantiene le sue promesse e si caccia in nuovi guai ma allo stesso tempo non smette di farsi coraggio con buoni propositi e alla fine viene premiato e il suo desiderio viene esaudito. Sono le sfide che deve affrontare che alla fine rendono Pinocchio maturo e degno di diventare un bambino vero. Un pò come Dante, la storia di Pinocchio va interpretata come il percorso di ogni essere umano alla ricerca della propria individualità e il desiderio di diventare una persona migliore e ha un alto valore simbolico.

Pinocchio è per me un’immagine d’infanzia che ha contribuito alla mia propria crescita”.



Heeft u een boek dat u graag onder de aandacht brengt van de leden, stuur een aanbeveling naar Info@dantehaarlem.nl

Een nieuwe rubriek: **Recepten**

Saltimbocca alla Romana (ricette di Gaia)



Saltimbocca alla Romana sono fettine di vitello leggermente infarinate e cotte con prosciutto crudo e salvia. La traduzione letterale di saltimbocca è “salto in bocca”, ed è proprio quello che farà questa gustosa combinazione di vitello, prosciutto, salvia e vino bianco. È un piatto molto gustoso che appartiene alla cucina romana ed è anche una delle ricette tradizionali italiane più famose nel mondo.

Ingredienti per 4 persone:

4 fettine di Vitelli
4 fette sottili di Prosciutto Crudo
4 foglie di salvia
1 bicchiere di vino bianco
50 gr di burro
50 gr di farina 00
20 ml Olio Extra Vergine di Oliva
1 bicchiere di acqua
Pepe nero

Preparazione:

- 1) Iniziate pulendo la carne da eventuali nervi e grasso. Adagiatela su un tagliere e assottigliatela aiutandovi con un batticarne.
- 2) Su ogni fetta di carne mettere una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia, poi fermate il tutto con uno stuzzicadenti.
- 3) In una padella antiaderente fate sciogliere, a fuoco medio, 40 grammi di burro in olio extra vergine di oliva. Nel frattempo infarinate le fettine di carne solo dal lato dove non ci sono il prosciutto e la salvia.
- 4) Quando l'olio e il burro saranno ben caldi, adagiate le fettine di carne nella padella sul lato in cui sono infarinate. Alzate la fiamma, aggiungete un pizzico di pepe e proseguite la cottura.
- 5) Quando la carne sarà dorata (sul lato inferiore), aggiungere il vino bianco. Quando l'alcol sarà evaporato, coprite con un coperchio e fate cuocere per un altro minuto. A questo punto togliete la carne dalla padella e conservatela in un luogo caldo.
- 6) Nella padella con il sugo di cottura aggiungere il burro rimasto e l'acqua, continuando a cuocere fino a formare una crema abbastanza densa. Spalmate un po' di crema nei piatti da portata, impiattate e servite i Saltimbocca alla Romana!

Nieuwe rubriek: initiatieven vanuit de soci:

Samen naar een film, een krant (of artikel) lezen en hierover discussiëren, een boek bespreken? **Ideeën en initiatieven horen we graag.** Graag mailen naar info@dante haarlem.nl

Nieuwe rubriek: **Domanda e offerta.**

Door een verhuizing en minder ruimte een nieuwe liefhebber gezocht voor La Grande Storia del Giro d'Italia, (in boekvorm, compleet tot 2013)

