



Società Dante Alighieri - Dante Syd



Dante racconta

19 aprile - 3 maggio 2014

Prima di tutto: tanti, tanti auguri! Abbiamo deciso di far uscire questo numero un giorno prima di pasqua proprio per essere in grado di mandarvi i nostri migliori auguri. Cosa state preparando per domani e dopodomani? Quali sono i vostri programmi?

Avete in mente di incontrare la vostra famiglia, i vostri amici, oppure di fare una gita? State facendo il conto alla rovescia, perché non vedete l'ora di aprire la vostra "casa d'estate"?

In Italia, il proverbio suggerisce di trascorrere "Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi", ma molte persone approfittano del primo giorno di festa per pranzare insieme alla propria famiglia.

Il secondo giorno, quello che secondo la religione si chiama "lunedì dell'angelo" - ma che tutti invece chiamano "pasquetta" - è invece dedicato alla "gita fuori porta". Se il tempo è abbastanza bello, si sale in macchina e... si cerca faticosamente di raggiungere qualche luogo bello dove pranzare all'aperto. "Faticosamente", perché in pochi altri giorni, durante l'anno, le strade e le autostrade sono così piene di traffico. Ma poco importa: l'importante è essere con gli amici, in macchina, e divertirsi a rispettare la tradizione. Buon divertimento, quindi, qualunque siano i vostri programmi! Se poi volete condividerli, dante.racconta@gmail.com è sempre per voi!

La notizia

C'era una volta Palazzo Montagna, ad Agrigento. Era un bel palazzetto, costruito nel 1856, protetto e vincolato dalla Soprintendenza ai Beni Culturali. Era apprezzato a tal punto da essere preso come "location" per alcuni film (ad esempio, alcuni episodi del "Commissario Montalbano", tratti dai romanzi di Andrea Camilleri).

C'era, e adesso non c'è più. Nel 2003, era stato acquistato da un architetto, ex assessore ai Lavori Pubblici della città di Porto Empedocle, con l'idea di farne un "centro per l'accoglienza turistica".

Pochi giorni fa, la

Soprintendenza ha, però, rifiutato il suo progetto di ristrutturazione.

Nel frattempo, il palazzo è diventato pericolante.

Il proprietario non ha voluto rischiare una denuncia per lesioni, nel caso in cui un crollo avesse ferito qualcuno (il palazzo era recintato, e l'accesso era vietato, ma si sa... alcune persone sono come i bambini, davanti ad un divie-

to si sentono sfidati, e fanno l'esatto contrario di quello che il divieto dice). Ha preferito invece prendere una macchina demolitrice e, nell'arco di una notte, ha buttato giù il palazzo. Ha scelto di essere denunciato alla Procura, anziché presentare un nuovo progetto ed aspettare.



In questo numero:

Una ricetta pasquale: la frittata di erbe2

La parola comune2

Fuochi d'artificio musicali3

Appuntamenti.....4

Una ricetta pasquale: la frittata di erbe

La festa di Pasqua, prima di essere presa dalla tradizione cristiana, era una festa "pagana".

Ogni popolo festeggiava, in questo periodo, la "rinascita" della terra, delle piante e dei campi.

Questo era il periodo in cui si poteva cominciare a trovare di nuovo le erbe spontanee e non era più necessario fare affidamento solo sulle scorte alimentari conservate in casa e nei granai.

Le tracce di queste feste si ritrovano, ad esempio, nella cucina tradizionale regionale.

In Liguria, per citare un piatto famoso e buonissimo, c'è la "torta pasqualina", che racchiude in sé tutti i simboli di questa festa (le erbe e le uova).

In Umbria, ed in particolare nella zona di Terni, la tradizione impone di preparare, per la colazione pasquale, la "frittata di erbe".

Esiste una ricetta "standard", ma quasi nessuno la segue, perché - come spesso accade per questi piatti così tradizionali e antichi - ogni famiglia ha il proprio modo di preparare la frittata, mescolando gli ingredienti nello stesso modo in cui faceva-

no le madri, le nonne, le zie, le bisnonne. Volete iniziare una vostra tradizione? Ecco la ricetta. Il nostro consiglio è quello di provare a cucinarla nel modo suggerito, e solo dopo decidere se togliere o aggiungere alcuni ingredienti.

Ingredienti:

quattro uova, mezza salsiccia, 30 gr di pancetta, 30 gr di salame, 100 gr di spinaci, 30 gr di asparagi, un carciofo, mezza cipolla, mezzo aglio fresco, un ciuffetto di prezzemolo, menta romana, mentuccia, erba della madonna, basilico, maggiorana, salvia, rosmarino, strigoli, mentone, serpillio (*timus serpillum*), olio, pepe, sale.

Preparazione:

soffriggere la salsiccia e la pancetta. Lessare gli spinaci e gli strigoli, poi strizzarli e ripassarli in padella con olio e aglio; imbiondire la cipolla e soffriggere i carciofi e gli asparagi. Pestare nel mortaio le erbe aromatiche fino a ridurle in poltiglia con poco olio d'oliva. Amalgamare gli ingredienti facendoli soffriggere a fuoco basso e aggiustare con sale e pepe, togliere dal fuoco, aggiungere il salame tagliato a piccoli dadini e versare il tutto sulle uova sbattute amalgamando ben bene.

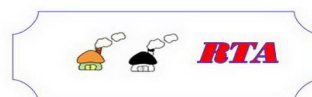
Riscaldare una padella di ferro unta con un filo d'olio e cuocere la frittata ben spessa e morbida.

La parola comune

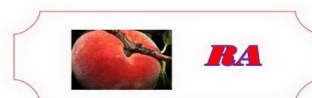
Ecco una domanda veramente difficile: sapete trovare la parola che può essere usata con ognuna delle parole seguenti, anche formando dei modi di dire?

1. situazione
2. fermo
3. fascia
4. sentire
5. orologio

Soluzioni del numero precedente Rebus geografico



Caserta



Pescara

Fuochi d'artificio musicali

Società Dante Alighieri Arla Italian Information DA

TRIO BEL CANTO

ANTONIO ARCURI, KLARINET
MASSIMO CELIBERTO, HORN
ALESSANDRO VUONO, KLAVER

CAMILLA ILLEBORG

SOPRANO

musik af Gioacchino **Rossini**
Vincenzo **Bellini**, Gaetano **Donizetti**
Giuseppe **Verdi**, Ennio **Morricone**
Nino **Rota**, Vittorio **Monti** og andre...

AARHUS
FREDAG 25. APRIL 2014, KL. 14.00
ARLA HALL (Sønderhøj 14, Viby J)

MIDDELFART
LØRDAG 26. APRIL 2014, KL. 14.00
KulturØen (Havnegade 6, Middelfart)

INFO: Ib Larsen • tel. 86 26 16 66 • mail@dante-alighieri.dk

Siete appassionati di musica classica italiana? Volete godere del talento di una bravissima soprano?

Allora il **26 aprile** non potete perdere, nell'elegante cornice della KulturØen di **Middelfart**, il concerto del "Trio Bel Canto" e del soprano Camilla Illeborg.

Il trio, che fa parte del "progetto Bel Canto", si esibirà eseguendo musiche, tra l'altro, di Rossini, Bellini, Donizetti e Verdi.

Il concerto durerà all'incirca 90 minuti.

I soci Dante possono partecipare al prezzo simbolico di 60 corone, e i loro ospiti non soci possono acquistare un biglietto a 100 corone.

Tutte le informazioni, il programma completo del concerto e il modo per partecipare si trovano nella sezione "Dante Syd" del sito www.dante-alighieri.dk.

Little Italy

Vogliamo ringraziare tutti quelli che hanno partecipato alla grande fiera di Århus, lo scorso fine settimana. Grazie a chi ha partecipato come ospite, e a chi ha trascorso qui tre giorni come espositore. Grazie a chi ha viaggiato per arrivare qui, tanto o poco.

E' stata veramente una bella festa! Non c'era pericolo di non trovarla: l'aria davanti alla Ridehuset profumava di porchetta, che si stava cuocendo sulla brace (diteci: l'avete assaggiata? Vi e' piaciuta?).

Ma la porchetta non e' stata l'unica prelibatezza, perche' molti stands hanno offerto assaggi - di vino, di lenticchie, di formaggi...

E voi c'eravate? Ce lo raccontate?



Appuntamenti ed eventi

COSA SUCCEDERÀ “DI ITALIANO” NEI PROSSIMI QUINDICI GIORNI, O POCO PIÙ...

SECONDO LE VOSTRE SEGNALAZIONI ED I NOSTRI APPUNTAMENTI.

PER SEGNALARE UN EVENTO: dante.racconta@gmail.com

PER MAGGIORI INFORMAZIONI, E PER ISCRIZIONI, VISITARE IL SITO www.dante-alighieri.dk

Dove	Data	Evento	Organizzatore	Commento
Aarhus	24 aprile	Conferenza “i giardini italiani”	Dante Aarhus	gli ospiti che non sono soci Dante pagano un biglietto di 100 kr. in italiano facile.
Middelfart	26 aprile	Musikalsk festfyrværkeri - concerto del “trio bel canto” con Camilla Illeborg	Dante Aarhus & Dante Syd	programma del concerto e modalità di acquisto del biglietto alla pagina dante-alighieri.dk
Kolding	10 maggio	Conferenza “i giardini italiani”	Dante Syd & Geografiske Have	gli ospiti che non sono soci Dante pagano un biglietto di 100 kr. in italiano facile.



Buona
Pasqua!