

Incontri

Periodico della Comunità degli Italiani di Zagabria

Anno 2022 / Numero 26

ATTIVITA' DELLA COMUNITA'

Un ritorno in grande

PUGLIA E BASILICATA –

il fascino di storia, tradizione e cucinaiu

Wanna:

la docu-serie su
un personaggio
spietato

INTRODUZIONE



Cari Lettori,

anche quest'anno, in occasione delle prossime festività, viene pubblicato il numero invernale della rivista Incontri.

Come sempre, vi guidiamo attraverso le nostre attività del 2022 e, poiché ad ottobre abbiamo visitato la Puglia, anche la nostra rubrica di viaggi e cucina è dedicata a questa stupenda regione italiana. Presentiamo anche un'avvincente serie televisiva e consigliamo un ottimo libro.

Mentre con ottimismo attendiamo il nuovo anno e le nuove attività della nostra Comunità, Vi auguriamo che queste festività imminenti siano piene di felicità, pace e gioia!

Auguro a tutti Voi e alle Vostre famiglie un Buon Natale e un Felice 2022.

La redattrice — *Sandra Jagatić Pavić*



**UNIONE ITALIANA -
COMUNITÀ DEGLI
ITALIANI
DI ZAGABRIA**



INCONTRI

Periodico della Comunità degli Italiani di Zagabria
Anno 2022/ Numero 26
Esce a giugno e dicembre.

REDATTORE

Sandra Jagatić Pavić

VICE REDATTORE

Daniela Dapas

AUTORI

Daniela Dapas
Anamarija Pulić Hlušička
Jasminka Šturlić
Valentina Ferrari

CORRETTORI

Tena Bukna
Morana Pavelić Trbović

TRADUTTORI

Tea Alfirov Kožul

DESIGN E GRAFICA

Maja Raos Melis, maja@
hudu.hr

EDITORE

Comunità degli Italiani
di Zagabria,
Palinovečka 19,
10000 Zagreb

web:

unija.italianiazagabria.com

E-mail:

info@unija.italianiazagabria.com

Tel. +385 1 38 74 355

ISSN 1847-0807

RISORSA DELLE FOTO

www.pixabay.com

www.unsplash.com

www.wikipedia.org

Wikimedia Commons



La Comunità degli Italiani di Zagabria è ospitata negli spazi della Scuola di lingue straniere – Smart. Smart si trova nel quartiere zagabrese Urbani III ai due indirizzi Palinovečka 19 e Kutnjački put 15 che si trovano 150 m uno dall'altro. La mediateca della Comunità si trova in una delle aule e nelle altre si organizzano durante tutto l'anno attività di routine come i corsi della lingua, giochi per bambini e giochi di carte, ma anche conferenze dai vari contenuti. In alcuni casi la Comunità organizza manifestazioni in luoghi diversi dalla sua sede.

Per ulteriori informazioni potete contattarci via e-mail:

info@unija.italianiazagabria.com
o al cellulare 091/ 3874 355.

ORARIO

12:00 - 17:00

(Puo' variare in base alle misure covid)

o con preavviso al numero di telefono
091/3874 355

e-mail: info@unija.italianiazagabria.com

web: unija.italianiazagabria.com

INDIRIZZO

Palinovečka 19, 10000 Zagreb

Organizziamo le seguenti attività:

CORSO DI LINGUA ITALIANA GRATIS

- Ogni venerdì e sabato nella nostra sede
Per tutti i soci della minoranza italiana gratuito, per i soci associati 1000 kune

GIOCHI PER BAMBINI IN ITALIANO

- per bambini dai 3 anni in su
per tutti i soci della minoranza italiana gratuito,
- per i soci associati 1000 kune all'anno
o 50 kune per singolo incontro

GIOCO DELLE BOCCE NEL BOCARSKI DOM

- per tutti i soci gratuito
necessario prenotare il posto via e-mail
info@unija.italianiazagabria.com.

BIBLIOTECA E MEDIATECA

- più di 300 dvd da prendere in prestito
- un'ottantina di libri di vario tipo da consultare in mediateca
- giornali in consultazione:
La voce del popolo (Edit)
e Panorama (Edit)

IN QUESTO
NUMERO

05



Attività' della comunità'
Un ritorno
in grande

08



Puglia e Basilicata –
il fascino di storia,
tradizione e cucina

20



Wanna: la docu-serie
su un personaggio
spietato

21



Italiani a Zagabria
nel XIX secolo

23



Ricetta:
Pizza di patate
– focaccia pugliese

24



Angolo della lettura:
Paolo Cognetti:
Otto montagne

ATTIVITA' DELLA COMUNITA'



Gita in Puglia, Alberobello

UN RITORNO IN GRANDE



Gita in Puglia, Alberobello

Nell'ultimo anno, la nostra Comunità ha iniziato intensamente con le attività proposte. Fortunatamente la situazione Covid è sotto controllo, pertanto abbiamo potuto proseguire con le nostre attività senza restrizioni..

Tra i viaggi, va sicuramente sottolineata la visita alla Comunità degli Italiani di Cherso e Lussino a maggio, seguita dal viaggio in Puglia ad ottobre, dove abbiamo visitato le pittoresche città di Alberobello, Matera e Bari.

A maggio la nostra comunità ha festeggiato i suoi primi 15 anni, si sono presentati tanti ospiti di onore

tra i quali il coro dei bambini 'Ljubljanka'. La stessa sera è stato presentato il volume 'Italiani a Zagabria' di Filip Škiljan.

Tra le altre attività, sicuramente vanno segnalati i corsi di lingua italiana, il corso di cucina italiana e il laboratorio di realizzazione di maschere veneziane.

I bambini hanno imparato la lingua italiana attraverso laboratori teatrali e la nostra ludoteca divertendosi tantissimo. Abbiamo, inoltre, partecipato alla celebrazione della Festa della Repubblica Italiana organizzata dall'Ambasciata d'Italia a giugno e alla celebrazione dei 30 anni di relazioni diplomatiche tra l'Italia e la Croazia a novembre.

La Comunità continua ad espandersi e il numero dei membri è aumentato, il che indica un crescente interesse per il nostro lavoro.

Corso della cucina italiana

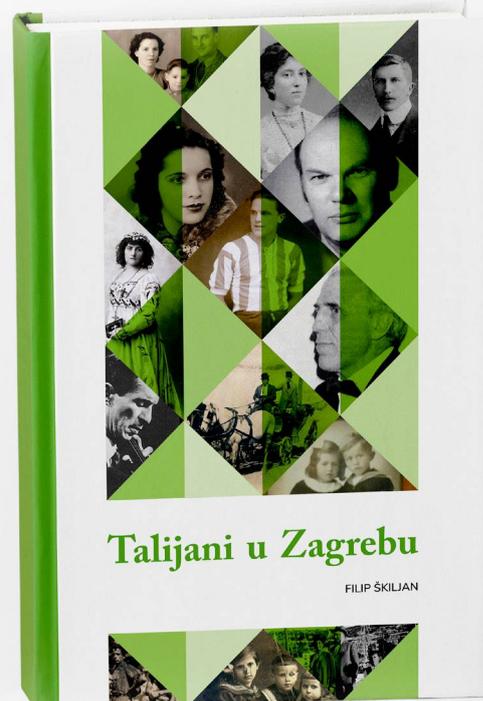




15imo anniversario

A maggio
la nostra comunita'
ha festeggiato i suoi
primi 15 anni, si sono
presentati tanti ospiti di onore tra
i quali il coro dei bambii "Ljubljana".
La stessa sera e' stato presentato
il volume "Italiani a Zagabria"
di Filip Škiljan.

Seconda edizione libro



A cura di — Daniela Dapas



Puglia e Basilicata – il fascino di storia, tradizione e cucina

Rimangono tra le regioni più povere d'Italia, ma arricchiscono e conquistano i visitatori per le bellezze naturali, l'architettura singolare e unica, il rispetto per il territorio e le sue risorse e per l'esperienza gastronomica che si ispira alla genuinità dei sapori.



Castel del Monte

Orme dei popoli del passato

Il Sud d'Italia racconta il passaggio di molti popoli e in particolare la Puglia ha visto il dominio di Greci, Romani, Normanni, Svevi e Angioini, che hanno lasciato un patrimonio storico, culturale, artistico e architettonico.



Castello aragonese di Otranto, risalente alla fine del '400



Tipica via di Bari Vecchia



Teatro Petruzzelli di Bari, il quarto più grande teatro d'Italia

Ne sono testimonianza, per esempio, il Castel del Monte in provincia di Bari, costruito da Federico II nel Duecento, Patrimonio dell'Umanità per l'armonia con cui si intrecciano elementi culturali dell'antichità classica, del nord Europa e del mondo islamico; la Basilica di San Nicola di Bari, meta di pellegrinaggio sia per i cattolici che per gli ortodossi; il giardino megalitico d'Europa a pochi chilometri da Otranto conferma la presenza umana in questa zona sin dalla preistoria.

Spiaggia degli Scaloni ad Otranto



La città bianca Ostuni, i cui abitanti dipingevano le case di bianco per accecare i nemici, dai Saraceni ai Turchi, intenzionati ad attaccarla.



Spiaggia degli Scaloni ad Otranto



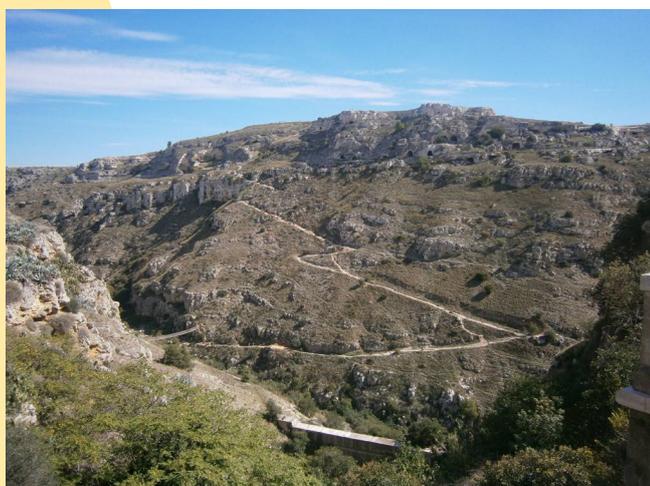
Vini delle tenute del cantante di "Felicità", Al Bano, tenore pugliese nato a Cellino San Marco



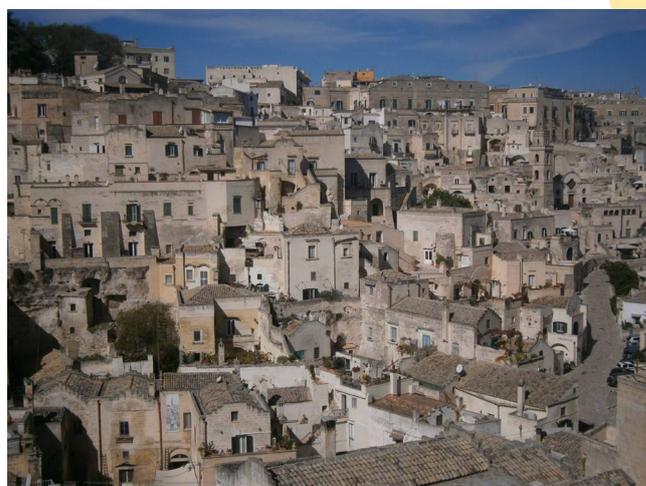
Vista sulla Cattedrale di Matera, ubicata nella Civita, il punto più alto dei Sassi

In Basilicata, invece, Matera, Capitale Europea della Cultura nel 2019, ha origini preistoriche e ha subito l'influenza di vari popoli: greci, romani, longobardi, normanni e aragonesi. Il suo sito UNESCO che comprende i Sassi e il Parco

delle Chiese Rupestri, un complesso di abitazioni costruite nelle grotte naturali, testimonia le varie stagioni storiche. Lo stesso nome di Basilicata deriva presumibilmente dalla parola con il quale i bizantini chiamavano il governatore nel Duecento.



Vista sul Parco delle Chiese Rupestri a Matera, con oltre 150 esempi di chiese in rupe



Matera, Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO



La spiaggia Lama Monachile a Polignano a Mare, lunga 170 metri, in estate si affolla

Alcuni popoli hanno lasciato il segno anche nella tradizione enologica della Puglia. La Malvasia Nera di Lecce, presente specialmente nel Salento, è stata portata dai veneziani e genovesi dal Peloponneso in Italia. La varietà Primitivo, invece, fu molto probabilmente portata in Italia dalla Croazia da parte degli Illiri.



Palazzi di Lecce in pietra tipica del Salento, di colore dal bianco al giallo paglierino



Teatro romano di Lecce, legato all'anfiteatro situato nel centro storico della città



Basilica di Santa Croce a Lecce, in stile barocco, una delle 34 chiese della città



Menù a base di friselle/frise/frese/freselle



Statua di Domenico Modugno ovvero Mr Volare, uno dei padri della musica leggera italiana, nato a Polignano a Mare



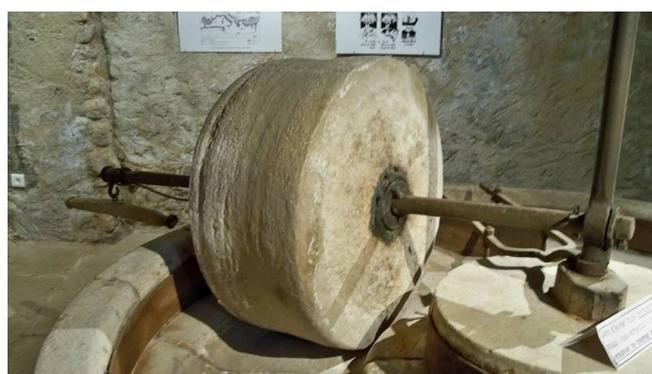
Trullo Sannese ad Alberobello, due trulli sotto un unico tetto

Glossario delle costruzioni



• Masserie –

nuna volta gradi edifici rurali costituiti da una casa con corte o cortile e circondati da cinte murarie e a volte torri difensive, utilizzati come aziende agricole e adibiti anche a stalle e depositi per foraggi nonché abitati dai contadini; oggi recuperati e convertiti in agriturismi o ristoranti.



• Trulli –

tradizionali costruzioni in pietra a secco con il tetto conico composto da lastre incastonate a secco, originariamente concepiti come ripari temporanei e poi trasformati in abitazioni facilmente smontabili per evadere le tasse sulle nuove costruzioni.



• Ipogei u Materì –

costruzioni sotterranee, popolate fino agli anni Cinquanta da famiglie di contadini e artigiani; oggi vera attrazione per i turisti.

• Frantoi –

aziende olearie a conduzione familiare specializzate nella produzione di una vasta gamma di prodotti a base d'olio d'oliva; oggi nuove mete turistiche con visite guidate per visionare il processo di produzione e degustare i prodotti.

Made in Puglia & Basilicata

Se è vero che l'amore passa per lo stomaco, una visita in queste terre vi farà innamorare. L'agricoltura e l'allevamento sono alla base dell'economia delle due regioni. In Puglia sono presenti circa 60 milioni di alberi d'ulivo, praticamente uno per ogni italiano. Con circa mille frantoi attivi ovvero il 20 per cento di quelli presenti in Italia, la sua produttività è pari al doppio della media nazionale. Con circa 600 cantine la Puglia è la seconda regione italiana per produzione di vini.

La Puglia è tra le prime regioni anche per la coltura della cima di rapa, l'ingrediente principale di molti piatti tipici della cucina pugliese, in particolare delle orecchiette con le cime di rapa. Le orecchiette, chiamate anche strascinate, sono una pasta fatta di tre ingredienti: farina di semola di gran duro,

acqua e sale. Per assistere alla realizzazione delle orecchiette fatte a mano basta visitare la cosiddetta strada delle orecchiette ovvero la Strada Arco Basso di Bari Vecchia, dove le donne preparano e vendono vari tipi di questa pasta su banchi improvvisati per strada.

Il Capocollo di Martina Franca merita la nomina di Re dei salumi per la Puglia – si tratta di un insaccato che proviene da carne di suini allevati nei boschi di fragno del territorio della valle d'Itria e della Murgia, una prelibatezza apprezzata sin dal Settecento. La regione, inoltre, vanta tantissimi piatti tipici a base di pesce. La lista delle specialità prosegue con taralli, friselle, burrate, panzerotti, pucce... i classici della pasticceria pugliese come i pasticciotti e le tette di monaca...





- Peperoni cruschi –

peperoni rossi croccanti essiccati al sole e poi fritti nell'olio, tipici della cucina lucana.



- Pane di Matera –

tipico pane a forma di cornetto, caratterizzato dalla crosta spessa e croccante, ottenuto mediante un antico sistema di lavorazione utilizzando la semola di grano duro, lievito madre, acqua e sale, una volta marchiato con uno stampo di legno prima della cottura nei forni comuni.



- Pane di Altamura –

pagnotte della forma accavallata, ottenute dalla semola rimacinata di grano duro prodotto in cinque comuni dell'Alta Murgia e dal lievito madre, mantenendo un metodo di lavorazione artigianale.

- Grano arso –

una volta i residui degli steli dopo la bruciatura delle stoppie nei campi di grano per fertilizzare il terreno e oggi i chicchi di grano tostati e macinati che vengono utilizzati nella produzione della pasta, in particolare quella fresca.



Tuffo nella natura tra mare e montagna

Con oltre 600 chilometri di costa balneabile, la Puglia è una delle regioni italiane più gettonata per le vacanze estive. Le sue spiagge bianche e il mare limpido vengono spesso paragonati alle Maldive, ai Caraibi e alle isole Hawai – in altre parole, un paradiso terrestre. La rivista americana Forbes ha inserito la Puglia tra le 20 località più belle da visitare nel 2021. Il parco nazionale del Gargano e quello dell’Alta Murgia, insieme a molte riserve e aree protette, sfoggiano una variegata flora e fauna e paesaggi davvero unici rendendo la regione adatta ad ogni tipo di vacanza.

Il territorio della Basilicata è in gran parte montuoso. I cinque comprensori sciistici sugli Appennini Lucani rappresentano una risorsa importante per il turismo invernale. Il parco nazionale del Pollino e quello dell’Appennino Lucano – Val d’Agri – Lagonegrese sono, invece, meta degli appassionati della natura durante tutto l’anno. La morfologia montuosa ha, inoltre, ispirato le attività di turismo esperienziale più originali, come ad esempio il ponte tibetano più lungo del mondo (586 m) in provincia di Potenza oppure il Volo dell’Angelo e il Volo dell’Aquila che offrono la fantastica emozione di una caduta in volo fissati ad un cavo d’acciaio.



• Geoparco Globale UNESCO –

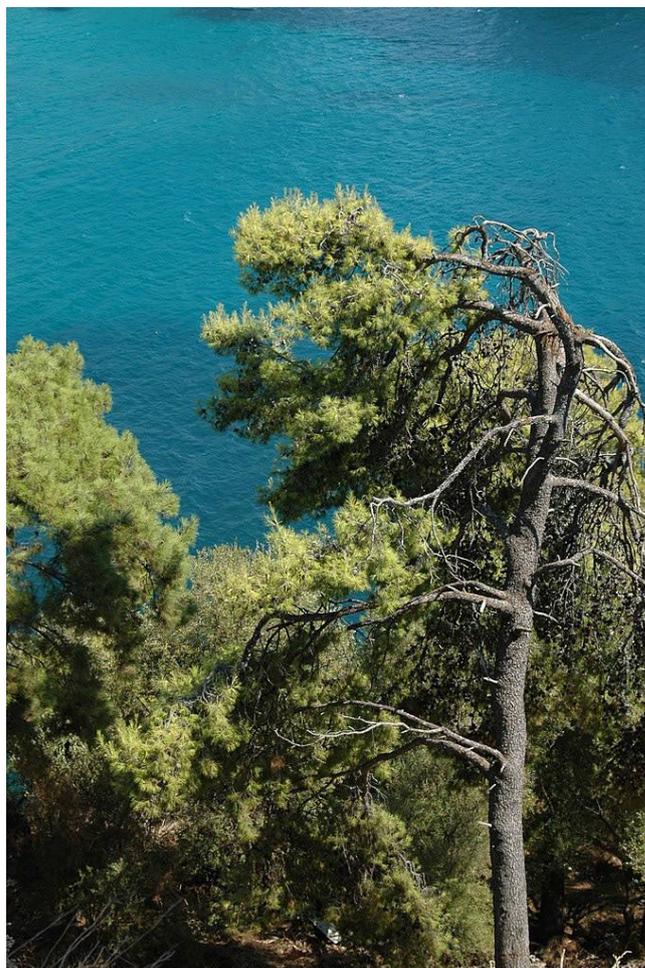
racchiude ben 69 geositi, inclusi circhi glaciali, grotte, gole, fossili e altre formazioni rocciose nel parco nazionale del Pollino.

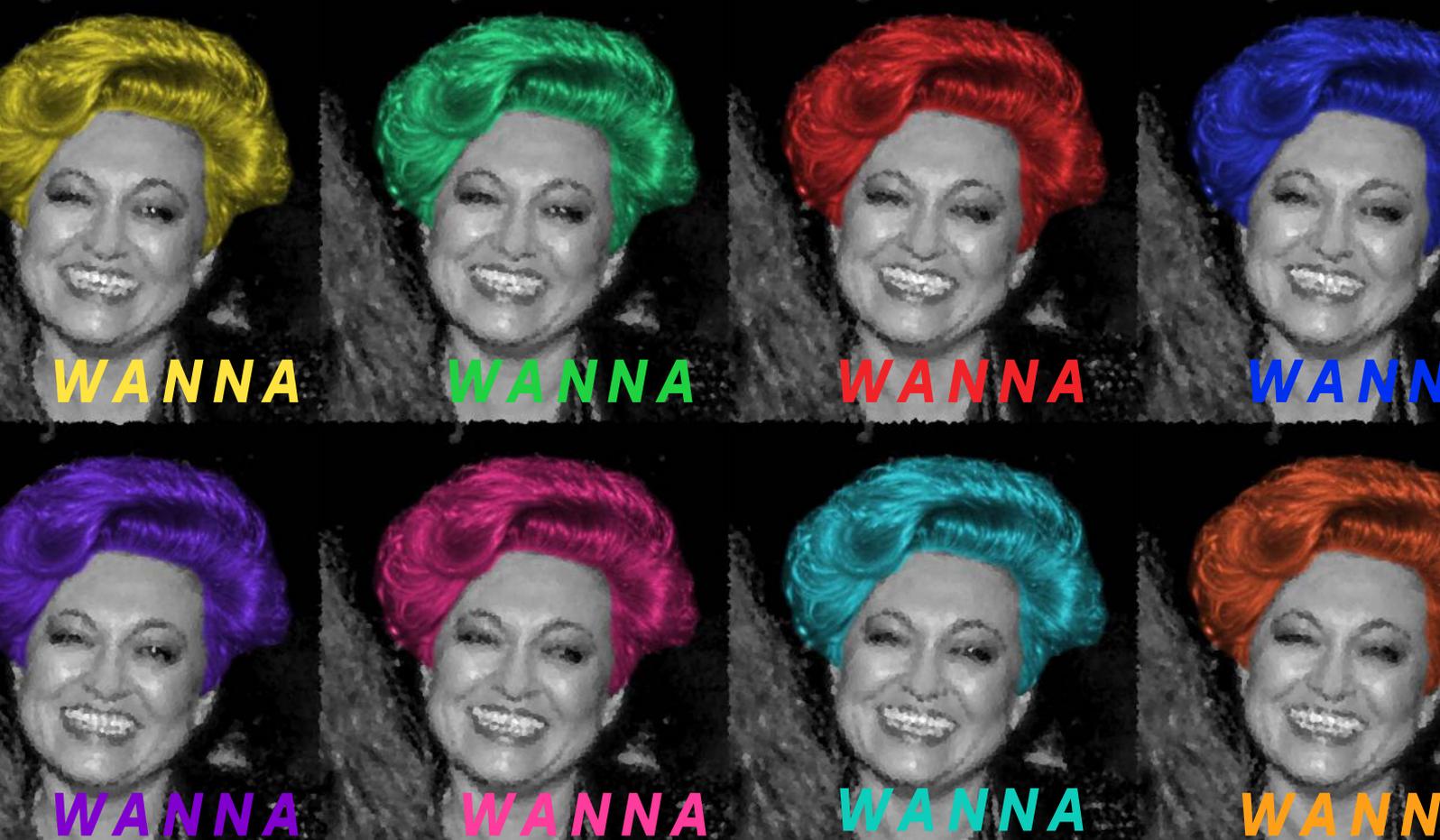


• Zappino dello Scorzone –

esemplare più grande di pino d'Aleppo con un tronco di cinque metri di circonferenza e di circa 700 anni situato nella riserva naturale Foresta Umbra, sito UNESCO nel parco nazionale del Gargano.

A cura di — *Jasminka Šturlić*





Wanna: la docu-serie su un personaggio spietato

Da settembre su Netflix è possibile vedere “Wanna”, la docu-serie in 4 episodi che racconta l’ascesa e il rovinoso declino di Wanna Marchi.

Personaggio molto controverso della televisione italiana, Wanna ha raggiunto l’apice del successo tra gli anni Ottanta e Novanta come popolare venditrice di creme e prodotti dimagranti, definita infatti la “regina delle televendite”.

La storia, dal ritmo molto coinvolgente, viene raccontata dalla protagonista stessa che, insieme alla figlia devota, descrive i momenti più importanti della propria carriera.

Attraverso la sua vicenda, la serie fornisce anche uno sguardo sull’Italia degli anni Ottanta, immersa nel mito del denaro e del successo, l’Italia delle televendite e delle prime “influencer” come Wanna e sua figlia Stefania, capaci di vendere qualsiasi cosa, anche il nulla.

Nonostante varie vicissitudini, la Marchi ad un certo punto della sua carriera possedeva un vero e proprio impero, fatto di soldi, lusso e amicizie “pericolose”. Le sue frasi più celebri erano diventate

dei veri e propri tormentoni che tutt’ora fanno ancora parte del linguaggio italiano come citazioni simpatiche. Insomma, che piacesse o meno, era capace di incantare tutti con le sue fandonie.

Eppure, proprio in quel momento d’oro, il duo malefico di mamma e figlia, decise di mettere in atto una delle truffe più grandi della recente storia italiana.

Insieme al presunto mago Do Nascimento (che in realtà era il domestico di un loro amico) iniziarono a vendere numeri fortunati in TV, tantissime persone purtroppo caddero nella loro trappola fino a perdere tutto, soldi e dignità compresa.

Ciò che più colpisce di tutta questa storia è l’assenza totale di pentimento e di empatia da parte di entrambe, le quali mostrano fierezza per essere sopravvissute a tutto, persino ai 9 anni di carcere.

A cura di — **Valentina Ferrari,**

Insegnante del corso di conversazione italiana presso la CIZ

Blog di lingua e cultura italiana: [Italiamo subito](#) (su Facebook e Instagram)



Giuseppe Garibaldi

ITALIANI A ZAGABRIA NEL XIX SECOLO

Il numero di italiani in Croazia aumentò all'inizio del XIX secolo a causa dell'inizio dell'industrializzazione. Una parte minore degli emigranti giunti in Slavonia da Belluno e dintorni si trasferì successivamente a Zagabria, dove ancora oggi costituiscono lo "scheletro" della comunità italiana. Nel XIX secolo gli italiani erano pochissimi, tra cui c'erano solo pochi personaggi importanti.



Il primo teatro di Zagabria, 1834.

Tuttavia, l'influenza italiana sui membri del Risveglio nazionale croato fu fortissima. Mihanović e Gaj erano per i croati ciò che Mazzini e Garibaldi erano per gli italiani. Gli scrittori croati e i membri del Risveglio nazionale croato avevano spesso come modelli scrittori italiani. La musica per la poesia Horvatska domovina di Mihanović, dalla quale nasce l'inno croato, fu ispirata dal duetto della Lucia di Lammermoor di Donizetti. Inoltre, alcuni scrittori croati studiavano o facevano il servizio militare in Italia.

D'altra parte, gli italiani spesso provavano avversione per i croati, considerandoli cannibali e selvaggi, e da quel momento ha origine il detto "Che siamo croati?", dove il termine "croato" indica una persona selvaggia e odiosa.

L'italiano più in vista a Zagabria nel XIX secolo fu probabilmente Pietro Coronelli, che gestiva una scuola di danza a Zagabria e in seguito fu coreografo al Teatro Nazionale. In quel periodo, anche Niccolò Paganini visitò Zagabria.

Il primo circo, Sobotta e Sidoli, arrivò a Zagabria dall'Italia, così come uno dei primi fuochi d'artificio, in occasione della liberazione della regione di oltre la Sava dai francesi. Inoltre, i primi voli in mongolfiera su Zagabria furono opera di Giacomo Merighi, un acrobata italiano.



LA MUSICA PER LA POESIA
HORVATSKA DOMOVINA DI
MIHANOVIĆ, DALLA QUALE
NASCE L'INNO CROATO, FU
ISPIRATA DAL DUETTO DELLA
LUCIA DI LAMMERMOOR DI
DONIZZETTI.

Quando nel 1872 a Zagabria fu costruito il primo sistema di approvvigionamento idrico, fu accettata l'offerta di Anton Gabrielli, che stava costruendo un sistema di approvvigionamento idrico a Vienna. Tuttavia, la sua offerta fu successivamente respinta a causa di costi elevati. Degli architetti italiani costruirono e dipinsero il primo teatro di Zagabria, completato nel 1834. Oltre che in tedesco, molti spettacoli vennero rappresentati anche in lingua italiana. Tuttavia, a causa del risveglio della coscienza nazionale, gli attori stranieri furono espulsi e furono mostrati solo spettacoli in lingua croata.

Secondo il libro *Gli Italiani a Zagabria* del — Filip Škiljan

Pizza di patate

– focaccia pugliese



La regione che abbiamo visitato quest'autunno è stata la Puglia, il tacco d'Italia con il capoluogo Bari, la cui parte più antica è conosciuta come Barivecchia.

Nel suo centro ci sono strade strette per ostacolare passar i nemici nella città e molti palazzi pittoreschi che risalgono al Medioevo.

Il Santo Patrono, San Nicola ha la sua festa in maggio e l'omonima Basilica si trova nel centro della città.

A Bari si tiene la Fiera di Levante, una delle fiere più importanti d'Europa.

In quanto alla cucina pugliese e quella di Bari, tutto è basato sulle antiche tradizioni e sui prodotti locali.

Se diamo un'occhiata ai primi del pranzo di domenica tipicamente pugliese ci saranno senza dubbio cime di rapa sia con le lasagne che con le orecchiette, scamorza e salsiccia, trofie al forno speck e noci, tagliatelle ai frutti di mare, riso, burrata di Andria, calzone di sponsali, bombette pugliesi, cozze alla tarantina, cozze ripiene, rustici leccesi...

I taralli sono un tipo di pane a forma di piccoli anelli, e i pasticciotti i dolci tipici di pasta frolla ripieni di crema gustosa.

Una ricetta antica che si può mangiare sia calda che fredda è la pizza di patate chiamata anche la focaccia pugliese.

A cura di — *Anamarija Pulić Hlušička*

INGREDIENTI:

- 200 gr di farina di grano tenero
- 300 gr di semola di grano duro
- 300 ml di acqua
- Cubetto di lievito di birra /12 gr
- Sale q.b.
- 3,4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE:

1. Lessare e schiacciare le patate dopo aver tolto la buccia (con lo schiacciapate o con la forchetta). In un contenitore mescolare diversi ingredienti: le patate, la farina, semola, il sale ed il lievito precedentemente sciolto in acqua tiepida, poi aggiungere l'acqua e l'olio d'oliva. L'acqua va aggiunta lentamente per ottenere un impasto morbido ed elastico.
2. Lasciare riposare l'impasto per 4 ore, coperto, al caldo in modo che possa lievitare.
3. Disporre l'impasto nella teglia inumidita con l'olio, e stenderlo con i polpastrelli.
4. Farcire la pizza con i pomodori tagliati a metà e condire con l'olio, sale e origano.
5. Mettere nel forno preriscaldato a 220 gradi Celsius e cuocere per circa 30 minuti.
6. La focaccia cotta non si lascia mai in forno, bisogna tenerla a temperatura ambiente.

Buon appetito!

Focaccia di patate/pizza di patate della nonna pugliese



PAOLO
COGNETTI:

OTTO MONTAGNE

Autore Paolo Cognetti, nato a Milano, a diciotto anni inizia a scrivere.

Iscrittosi alla facoltà di Matematica cambia idea e alla fine si diploma alla Civica Scuola di Cinema.

Da bambino trascorre le estati in una baita di famiglia in Valle D'Aosta dove si innamora della montagna.

Per il libro *Otto montagne* riceve il più prestigioso premio letterario italiano -Strega.

Il suo ultimo libro scritto nel 2021 è intitolato *La felicità del lupo*.

Otto montagne

Si tratta di un libro meditativo che vi porterà verso le cime immense nel cielo, in tutte le stagioni, durante tutta la vita di diversi protagonisti.

Tra i protagonisti ci sono un ragazzino delle elementari ed il suo amico montanaro, il padre, amante della montagna e costretto alla vita in città e la madre ragionevole e sempre presente che rappresenta un ponte duraturo e solido tra i due maschi in famiglia.

Tante estati spericolate di gioia e giochi all'aperto, un'amicizia che sarà più esistente delle lontananze di

chilometri e della distanza temporale. L'amicizia che vale per tutta la vita e la fraternità trovata una sola volta ma per sempre. Due ragazzi: Bruno, il ragazzo che abita in montagna in un paesino di Grana, e Pietro che viene dalla città. Bruno lo chiama nel suo dialetto Berio che vuol dire pietra, e Pietro lo accetta subito come anche la sua seconda e nuova identità, perché dopo ogni estate, in città è capace di riflettere sulle ricchezze che la montagna gli ha regalato, disposto a tornare e ritornare...

Il lessico comprensibile del libro è ricco di emozioni, di esperienza di tutti i sensi che trasmette bene le sensazioni e nello stesso tempo rimane semplice e comprensibile a tutti.

Si legge come se si respirasse l'aria di montagna piena di ossigeno, non pensando e semplicemente facendolo. Una storia ed un libro piacevole, su qui si riflette a lungo, a cui si vuole ritornare.

I paesaggi sono ben realizzati nella pellicola premiata dal Premio della Giuria/Jury Prize a Cannes Film Festival, ma anche a Carlovy Vary Int'l Film Festival, a Monaco di Baviera e Zurigo Film Festival.

A cura di — **Anamarija Pulić Hlušička**

Susreti

Glasiilo Zajednice Talijana u Zagrebu

Godina 2022. / Broj 26.

AKTIVNOSTI ZAJEDNICE

**Povratak na
velika vrata**

APULIJA I BASILICATA –

povijest, tradicija i gastronomija
koje oduševljavaju

WANNA:

dokumentarna
serija o bezobzirnoj
prevarantici

RIJEČ UREDNICE



Dragi čitatelji!

I ove godine s nadolazećim blagdanima stiže i zimski broj časopisa Incontri. Kao i uvijek, vodimo Vas kroz naše aktivnosti u 2022., a kako smo u listopadu posjetili Apuliju, tako je i naša putopisna, a i kulinarska rubrika posvećena toj talijanskoj regiji. Također, predstavljamo Vam i jednu seriju te preporučamo knjigu.

I dok s optimizmom iščekujemo novu godinu i nove aktivnosti naše Zajednice, neka Vam ovi predstojeći blagdani budu ispunjeni srećom, mirom i veseljem!

Svima Vama i Vašim obiteljima želim sretan Božić i novu, 2022. godinu.

Urednica — *Sandra Jagatić Pavić*



UNIONE ITALIANA -
COMUNITÀ DEGLI
ITALIANI
DI ZAGABRIA



SUSRETI

Glasiilo Zajednice Talijana
u Zagrebu
Godina 2022./ Broj 26.
Izlazi dva puta godišnje
u lipnju i prosincu.

UREDNIK

Sandra Jagatić Pavić

ZAMJENICA UREDNIKA

Daniela Dapas

AUTORI

Daniela Dapas
Anamarija Pulić Hlušička
Jasminka Šturlić
Valentina Ferrari

LEKTURA

Tena Bukna
Morana Pavelić Trbović

PRIJEVOD

Tea Alfirov Kožul

DIZAJN I

GRAFIČKA PRIPREMA
Maja Raos Melis,
maja@hudu.hr

NAKLADNIK

Zajednica Talijana u
Zagrebu, Palinovečka 19,
10000 Zagreb

web:

unija.italianiazagabria.com

E-pošta:

info@unija.italianiazagabria.com

Tel. +385 1 38 74 355

ISSN 1847-0807

IZVORI SLIKA

www.pixabay.com

www.unsplash.com

www.wikipedia.org

Wikimedia Commons



Zajednica Talijana u Zagrebu koristi prostor u vlasništvu Smart – škole stranih jezika na dvije lokacije u Palinovečkoj ulici br.19 i na Kutnjačkom putu br. 15. Prostorije se nalaze u zagrebačkoj gradskoj četvrti Vrbani III na udaljenosti od 150 m. U jednoj od prostorija se nalazi knjižnica Zajednice te se organiziraju kako stalne godišnje aktivnosti tako i mnogobrojna gostujuća predavanja raznovrsnog sadržaja. Zajednica povremeno organizira druga događanja na drugim lokacijama.

Za sve dodatne informacije možete nam se javiti putem e-pošte info@unija.italianiazagabria.com ili na broj mobitela 091/ 3874 355.

RADNO VRIJEME

(može varirati ovisno o covid mjerama)

svaki radni dan od 12:00 do 17:00

uz prethodnu najavu na broj telefona 091 3874 355

e-mail: info@unija.italianiazagabria.com

web: unija.italianiazagabria.com

ADRESA

Palinovečka 19, 10 000 Zagreb

Organiziramo sljedeće aktivnosti:

TEČAJ TALIJANSKOG JEZIKA

- Petkom i subotom u sjedištu za sve pripadnike talijanske manjine besplatno, za pridružene članove 1000 kuna.

IGRAONICA NA TALIJANSKOM JEZIKU

- Za djecu od 3 godine na dalje za sve pripadnike talijanske manjine besplatno,
- a za pridružene članove 1000 kuna godišnje ili 50 kuna po dolasku.

DRUŠTVENE IGRE BRIŠKULA I TREŠETE

- Za sve članove besplatno potrebno se predbilježiti putem e-pošte info@unija.italianiazagabria.com.

KNJIŽNICA I MEDIJATEKA

- više od 300 dvd-a za posudbu
- 80-tak knjiga raznog sadržaja za čitanje unutar prostorija knjižnice
- novine:
La voce del popolo (Edit)
i Panorama (Edit)

29



Aktivnosti zajednice

Povratak
na velika vrata

32



Apulija i Basilicata
– povijest, tradicija
i gastronomija koje
oduševljavaju

44



Wanna: dokumentarna
serija o bezobzirnoj
prevarantici

45



Talijani u Zagrebu
u 19. stoljeću

47



Recepti:
PIZZA/focaccia
od krumpira

48



Preporuka knjiga:
Paolo Cognetti:
Osam planina



Izlet u Pugliu, Alberobello

POVRATAK NA VELIKA VRATA



Izlet u Pugliu, Alberobello

Naša je Zajednica u posljednjih godinu dana intenzivno krenula s aktivnostima. Srećom, Covid situacija je pod kontrolom te smo nastavili s našim aktivnostima.

Od izleta svakako treba istaknuti posjete Zajednici Talijana Cresa i Lošinja u svibnju, a nakon toga, u listopadu, izlet u Pugliu, gdje smo posjetili živopisni gradić Alberobello, Materu i Bari.

U svibnju smo proslavili prvih 15 godina Zajednice, uz uvažene goste program su obogatila djeca iz

dječjeg zbora "Ljubljanka". Iste večeri predstavljeno je i drugo izdanje monografije "Talijani u Zagrebu" Filipa Škiljana.

Od ostalih aktivnosti svakako treba istaknuti tečajeve talijanskoga jezika, tečaj talijanske kuhinje i radionicu izrade venecijanskih maski.

Djeca su kroz dramske radionice i igraonicu učila talijanski jezik i zabavljala se. Sudjelovali smo na proslavi Dana Republike Italije koju organizira Veleposlanstvo Italije u lipnju te na proslavi 30 godina diplomatskih odnosa Italije i Hrvatske u studenom.

Zajednica se i dalje širi te se broj članova povećao, što govori o sve većem interesu za naš rad.

Tečaj talijanske kuhinje

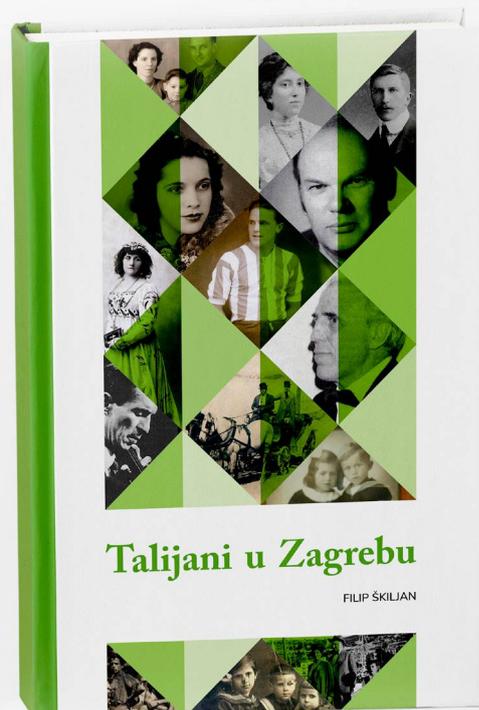




15a godišnjica

U svibnju
smo proslavili
prvih 15 godina
Zajednice, uz uvažene goste
program su obogatila djeca iz
dječjeg zbora Ljubljanica. Iste večeri
predstavljeno je i drugo izdanje
monografije Talijani u
Zagrebu Filipa Škiljana.

Drugo izdanje knjige



Uredila — *Daniela Dapas*



Apulija i Basilicata – povijest, tradicija i gastronomija koje oduševljavaju

Dvije regije koje su među najsiromašnijima u Italiji, no obogaćuju i osvajaju posjetitelje prirodnim ljepotama, posebnom i jedinstvenom arhitekturom, poštovanjem podneblja i njegovih resursa te gastronomskim iskustvom nadahnutim izvornim okusima.



Utvrda Monte

Tragovi negdašnjih naroda

Jug Italije priča priču o mnogim narodima koji su ovuda prošli, a pogotovo je Apulija bila pod vlašću Grka, Rimljana, Normana, Nijemaca i Anžuvina, koji su ostavili povijesno, kulturno, umjetničko i arhitektonsko blago.



Aragonska utvrda u Otrantu, s kraja 15. stoljeća



Ulica u staroj jezgri Barija



Kazalište Petruzzelli u Bariju, četvrto po veličini kazalište u Italiji

Primjer su toga utvrda Monte na području Barija, koju je dao izgraditi Fridrik II. u trinaestom stoljeću, a na popisu je svjetske baštine zbog sklada kojim se isprepleću kulturni elementi klasičnog doba, sjeverne Europe i muslimanskog svijeta; Bazilika svetog Nikole u Bariju, u koju hodočaste i katolici i pravoslavci; europski megalitički vrt nedaleko Otranta dokaz je da je ovo područje naseljeno od prapovijesti.

Zasljepljuća bjelina stare jezgre
Ostunija, korištena prije svega
kao vojna taktika



Bijeli grad Ostuni, čiji su stanovnici bojili kuće u bijelo kako bi zaslijepili neprijatelje, od Saracena do Turaka, u slučaju napada.



Plaža Stube u Otrantu



Vina s imanja pjevača pjesme „Felicità“, Al Bana, tenora rođenog u mjestu Cellino San Marco u Apuliji



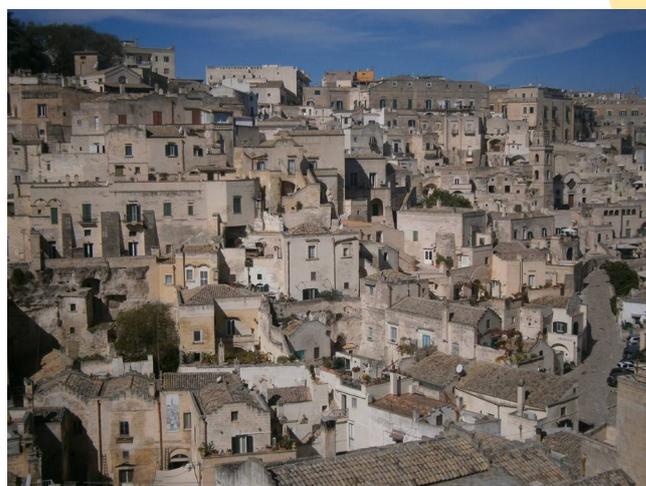
Pogled na katedralu u Materu koja se nalazi u predjelu Civita, najvišoj točki stare jezgre ukopane u stijene

U Basilicati, pak, Matera, europska prijestolnica kulture 2019. godine, nastanjena je od prapovijesnoga doba, a bila je pod utjecajem raznih naroda: Grka, Rimljana, Longobarda, Normana i Aragonaca. Baština pod zaštitom UNESCO-a, koja obuhvaća

staru gradsku jezgru ukopanu u stijene i Park podzemnih crkava, kompleks građevina izgrađenih u prirodnim stijenama, svjedoči o brojnim povijesnim razdobljima. I samo ime Basilicate navodno potječe od bizantinske riječi iz trinaestog stoljeća za upravitelja pokrajine.



Pogled na Park podzemnih crkava u Materu, s preko 150 crkava isklesanih u stijeni



Matera, na popisu UNESCO-ove zaštićene svjetske baštine



Plaža Lama Monachile u mjestu Polignano a Mare, dugačka 170 metara, ljeti postaje krcata

Neki su narodi ostavili traga i u enološkoj tradiciji Apulije. Crnu malvaziju iz Leccea, koja se uzgaja ponajviše u Salentu, donijeli su Mlečani i Đenovljani s Peloponeza u Italiju. Sortu primitivo, pak, najvjerojatnije su u Italiju iz Hrvatske donijeli Iliri.



Palače u Lecceu izgrađene od tipičnog salentinskog kamena bijelo-žučkaste boje



Rimsko kazalište u Lecceu, povezano s amfiteatrom koji se nalazi u povijesnoj jezgri grada



Bazilika Svetog Križa u Lecceu, u baroknom stilu, jedna od 34 crkve u gradu



Jelovnik na bazi okruglih hrskavih kruščića



Kip Domenica Modugna, zvanog g. Volare, jednog od začetnika talijanske šansone, rođenog u mjestu Polignano a Mare



Blizanci u Alberobellu, dvije zasebne nastambe pod jednim krovom



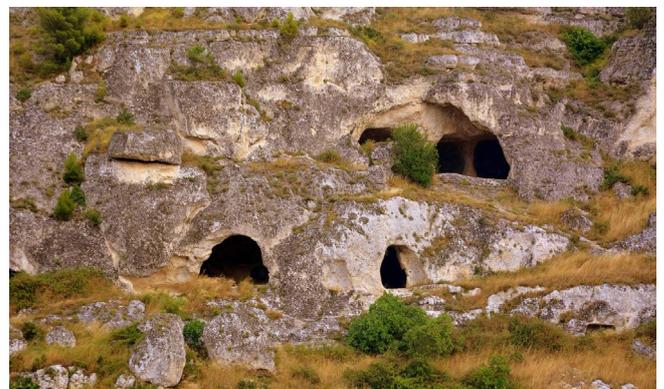
• Masserie –

nekad velike ruralne građevine koje su se sastojale od kuće s dvorom ili dvorištem okruženima zidinama i ponekad obrambenim tornjevima, koje su se koristile kao gospodarske zgrade, staje i sjenici te nastambe za seljake; danas su obnovljene i prenamijenjene u seoska domaćinstva i restorane.



• Trulli –

tradicionalne građevine od kamena bez veziva s kupastim krovom prekrivenim vapnenačkim pločama bez veziva, izvorno zamišljene kao privremena skloništa, a potom pretvorene u nastambe koje se mogu jednostavno rastaviti kako bi se izbjegao porez na nove građevine.



• Ipogei u Materi –

podzemne građevine koje su do pedesetih godina prošloga stoljeća nastanjivale obitelji seljaka i obrtnika; danas su prava turistička atrakcija.

• Frantoi –

obiteljske uljare specijalizirane za proizvodnju širokog asortimana proizvoda na bazi maslinovog ulja; danas su popularni vođeni turistički posjeti i razgledavanja proizvodnog procesa uz kušanje proizvoda

Proizvedeno u Apuliji i Basilicati



Ako ljubav zaista ide kroz želudac, onda ćete se sigurno zaljubiti u ovaj kraj nakon prvoga posjeta. Poljoprivreda i stočarstvo osnovne su grane gospodarstava obiju regija. Apulija ima oko 60 milijuna stabala maslina, gotovo jedno stablo po stanovniku Italije. S gotovo tisuću aktivnih uljara, odnosno 20 posto ukupnog broja u Italiji, ova regija proizvodi dvostruko od nacionalnog prosjeka. Nadalje, s oko 600 podruma, Apulija je druga talijanska regija po proizvodnji vina.

Apulija je i među prvim regijama po uzgoju biljke krmna ogrštica, čiji su cvjetni izdanci i mlado lišće glavni sastojak mnogih tradicionalnih jela apulijske kuhinje, a osobito uz tjesteninu orecchiette. Ova vrsta tjestenine, koja se naziva još i strascinate, pravi se samo od tri sastojka: krupice od durum brašna,

vode i soli. Ako želite vidjeti način ručne izrade ove tjestenine, posjetite takozvanu ulicu orecchietta, odnosno ulicu Arco Baso u staroj jezgri Barija, gdje žene izrađuju različite inačice ove tjestenine i prodaju ih na ulici na improviziranim klupama.

Vratina iz mjesta Martina Franca zaslužuje naziv Kraljica apulijskih salama – radi se o suhomesnatom proizvodu dobivenom od mesa svinja uzgojenih u šumama makedonskog hrasta na području itrijske doline i visoravni Murgia, delikatesi koju se cijeni još od sedamnaestog stoljeća. Ova je regija inače poznata i po brojnim tradicionalnim ribljim jelima. Popis specijaliteta dopunjavaju taralli, friselle, burrate, panzerotti, pucce... tipične apulijske slastice kao na primjer pasticciotti i tette di monaca...



- Peperoni cruschi –

hrskava crvena paprika sušena na suncu, a potom pržena u ulju, tipična za kuhinju Basilicate.



- Pane di Matera –

kruh iz Matera tradicionalni je kruh u obliku polumjeseca s debelom i hrskavom koricom, izrađen na starinski način od durum pšenice, matičnog kvasca, vode i soli, a nekad se označavao drvenim žigom prije pečenja u zajedničkim pećima.



- Pane di Altamura –

kruh iz Altamure sastoji se od dvaju kruščića, jednog na drugom, ručno izrađenih od krupice od durum brašna iz pet općina visoravni Murgia i matičnog kvasca.

- Grano arso –

spaljena pšenica je nekad bila ostatak stabljike nakon spaljivanja strništa pšenice radi gnojidbe, a danas se zrna pšenice tostiraju i melju prije nego što se koriste u izradi tjestenine, osobito svježe.



Bijeg u prirodu između mora i planina

Sviše od 600 kilometara plaža, Apulija je jedna od najpopularnijih talijanskih regija za ljetni odmor. Njezine bijele plaže i bistro more često se uspoređuju s Maldivima, Karibima i Havajima – drugim riječima, raj na zemlji. Američki časopis Forbes uvrstio je Apuliju među 20 najljepših mjesta koje treba posjetiti u 2021. Nacionalni parkovi Gargano i Alta Murgia, zajedno s mnoštvom rezervata i zaštićenih područja, odlikuju se vrlo raznolikom florom i faunom te zaista jedinstvenim krajolicima, zbog čega je ova regija pogodna za svaku vrstu odmora.

Područje Basilicate uglavnom je brdovito. Pet skijaških područja u Apeninima Basilicate vrlo su važan temelj zimskog turizma. Nacionalni parkovi Pollino i Apenini Basilicate – Val d’Agri – Lagonegrese privlače, pak, ljubitelje prirode tijekom cijele godine. Brdoviti je kraj također nadahnuo najneobičnije aktivnost iskustvenog turizma, kao na primjer najduži viseći most na svijetu (586 m) kod Potenze ili Let anđela i Orlov let koji nude fantastičan osjećaj pada u letu pričvršćeni za čelično užje.



• Geoparco Globale UNESCO –

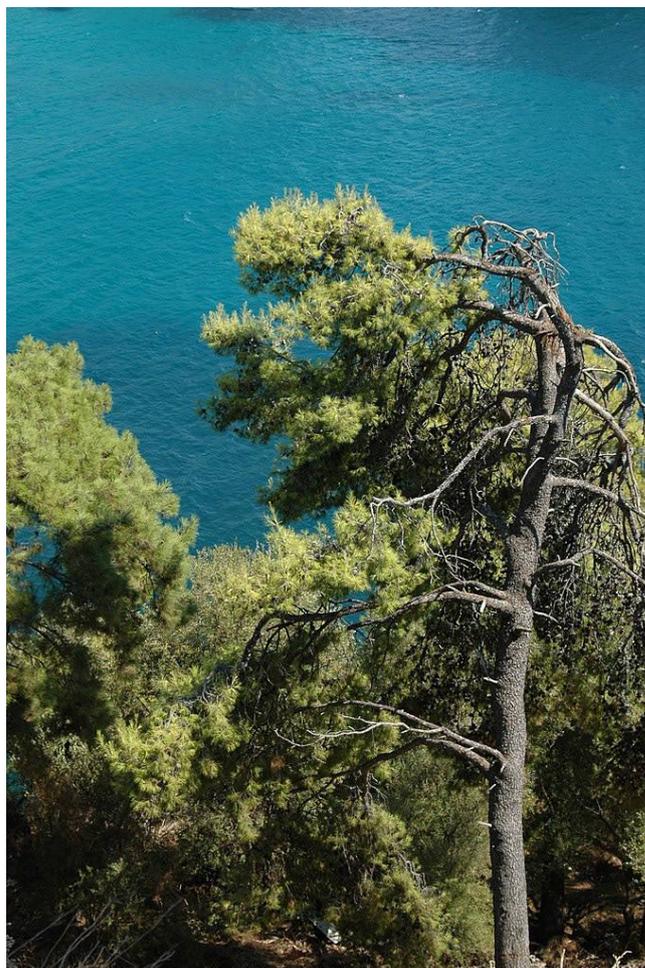
UNESCO-ov globalni geopark obuhvaća čak 69 geolokacija, uključujući ledenjačku dolinu, špilje, klance, fosile i druge stjenovite tvorevine u nacionalnom parku Pollino.

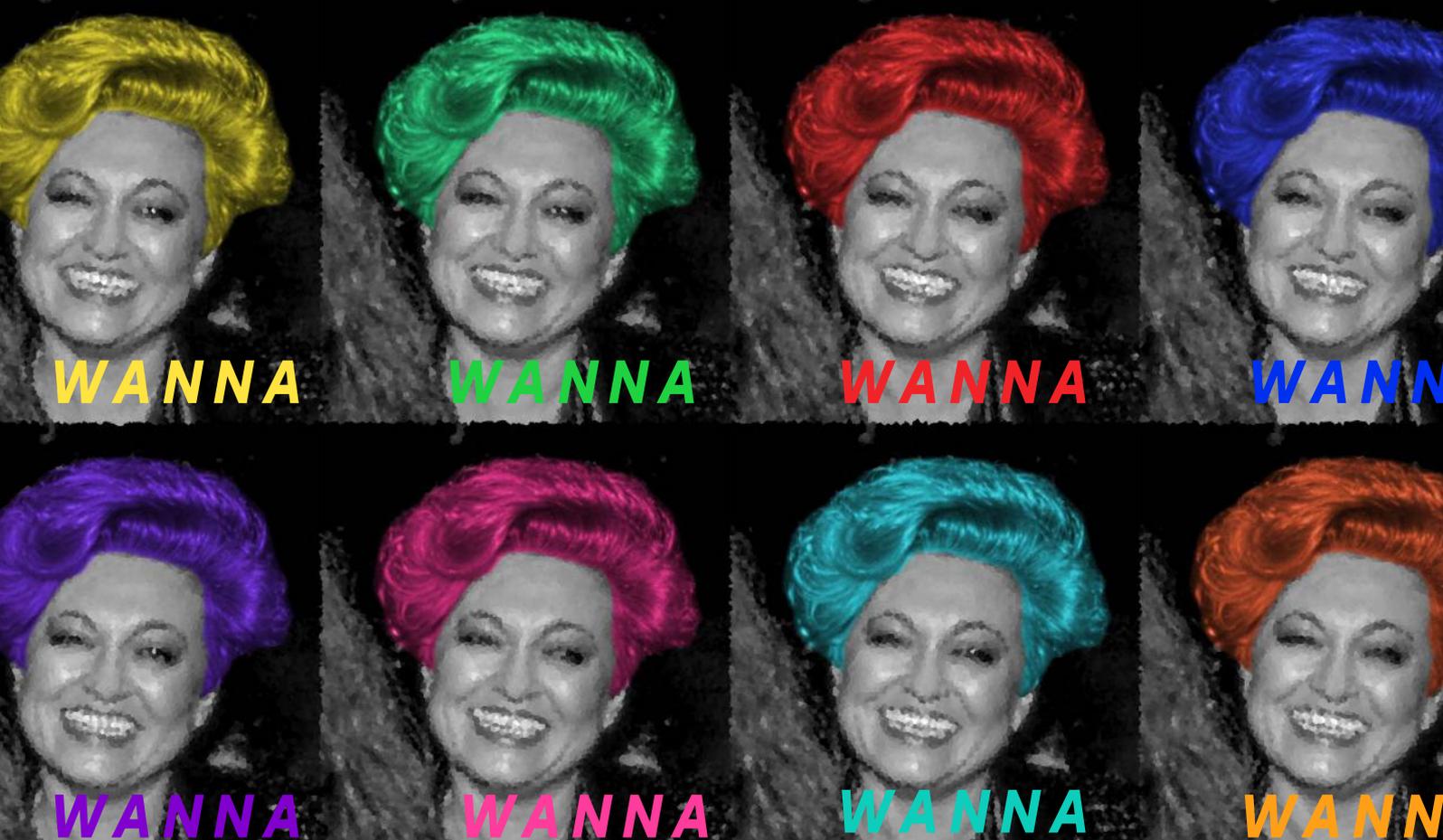


• Zappino dello Scorzone –

najveći primjerak alepskog bora s promjerom stabla od pet metara i starim oko 700 godina, koji se nalazi u prirodnom rezervatu Foresta Umbra, na popisu UNESCO-ove baštine, a sastavni je dio nacionalnog parka Gargano.

Uredila — *Jasminka Šturlić*





Wanna: dokumentarna serija o bezobzirnoj prevarantici

Od rujna je na Netflixu moguće pogledati dokumentarnu seriju u četiri epizode, „Wanna“, koja govori o usponu i vrtoglavom padu Wanne Marchi.

Wanna, kontroverzni lik talijanske televizije, vrhunac uspjeha dosegla je osamdesetih i devedesetih godina kao popularna prodavačica krema i proizvoda za mršavljenje, a zvali su je „kraljicom telemarketinga“.

Uzbudljivu priču priča sama protagonistica koja, zajedno sa svojom odanom kćeri, opisuje najvažnije trenutke svoje karijere.

Kroz njezinu priču serija također pruža pogled na Italiju osamdesetih godina, uronjenu u mit o novcu i uspjehu, Italiju telemarketinga i prvih influencera sposobnih prodati doslovno sve, kao što su bile Wanna i njezina kći Stefania.

Unatoč raznim peripetijama, Marchi je u jednom trenutku svoje karijere posjedovala pravo carstvo načinjeno od novca, luksuza i „opasnih“ prijateljstava. Njezine najpoznatije fraze postale su simpatične krilatice koje su još uvijek dio talijanskoga jezika te se i danas citiraju. Ukratko, sviđalo se to nekima ili

ne, bila je kadra svakoga očarati svojim lažima.

Ipak, upravo na tom vrhuncu, ovaj zli dvojac – majka i kći – odlučio je izvesti jednu od najvećih prijevара u novijoj talijanskoj povijesti.

Zajedno s navodnim vidovnjakom, Do Nascimentom (koji je u stvarnosti bio zaposlenik u kućanstvu jednog njihovog prijatelja), počele su prodavati sretnе brojeve na TV-u. Nažalost, mnogi su ljudi upali u njihovu zamku dok nisu izgubili sve, uključujući novac i dostojanstvo.

Ono što najviše upada u oči u cijeloj ovoj priči je potpuni izostanak kajanja i empatije kod obje, štoviše, prisutan je ponos jer su preživjele sve, čak i devet godina zatvora.

Ova kratka serija je zanimljiva, uvjerljiva... ali će vas zapanjiti činjenica da se sve ovo uistinu i dogodilo!

Uredila — *Valentina Ferrari*,

učiteljica konverzacijskog tečaja talijanskog jezika pri Zajednici Talijana u Zagrebu.

Blog talijanskog jezika i kulture: Italiano subito (na Facebooku i Instagramu)



Giuseppe Garibaldi

TALIJANI U ZAGREBU U 19. STOLJEĆU

Broj Talijana u Hrvatskoj se početkom 19. stoljeća zbog početka industrijalizacije povećava. Manji dio iseljenika koji su iz Belluna i okolice doselili u Slavoniju, kasnije je došao u Zagreb, gdje i danas čine „kostur“ talijanske zajednice. U 19. stoljeću je bilo vrlo malo Talijana, te među njima svega nekoliko značajnih osoba.



Prvo zagrebačko kazalište, 1834.g.

Ipak, talijanski utjecaj na preporoditelje bio je snažan. Mihanović i Gaj bili su Hrvatima što i Talijanima Mazzini i Garibaldi. Hrvatski književnici i preporoditelji su često imali talijanske književnike kao uzore. Glazba za Mihanovićevu Horvatsku domovinu, nadahnuta je duetom iz Donizzettijeve Lucie di Lammermoor. Neki su Hrvatski pisci bili na školovanju ili vojnom roku u Italiji.

S druge strane, Talijani su nerijetko zazirali od Hrvata – smatrali su ih ljudožderima i divljacima, te od tog vremena potiče izreka „Che siamo Croati?“ u kojoj Hrvat znači divlja i mrska osoba.

Najistaknutiji Talijan u Zagrebu u 19. stoljeću vjerojatno je Pietro Coronelli, koji je držao školu plesa u Zagrebu, a kasnije je bio i koreograf u Narodnom zemaljskom kazalištu. Tada je u Zagrebu gostovao i Niccolo Paganini.

Iz Italije je u Zagreb došao i prvi cirkus, Sobotte i Sidolija, kao i jedan od prvih vatrometa, povodom oslobođenja prekosavskih krajeva od Francuza. Također, prvi letovi balonom iznad Zagreba djelo su Giacoma Merighija, Talijanskog akrobata.



GLAZBA ZA MIHANOVIĆEVU
HORVATSKU DOMOVINU,
NADAHNUTA JE DUETOM IZ
DONIZZETTIJEVE LUCIE DI
LAMMERMOR.

Kad se u Zagrebu gradio prvi vodovod, 1872. godine, prihvaćena je ponuda Antuna Gabriellija, koji je gradio gorski vodovod u Beču. Ipak, njegova je ponuda kasnije odbijena zbog velikih troškova. Talijanski su arhitekti gradili i oslikavali prvo Zagrebačko kazalište, završeno 1834. U njemu su odigrane mnoge predstave na talijanskom jeziku, kao i na njemačkom. No, zbog buđenja nacionalne svijesti, protjerani su strani glumci i prikazivane su samo predstave na hrvatskom jeziku.

Prema knjizi *Talijani u Zagrebu* — dr. Filipa Škiljana

PIZZA/ focaccia

od krumpira

Ove jeseni posjetili smo Apuliju, južnu talijansku regiju koju nazivaju i petom Italije. Glavni grad Bari, poznat je po Starom gradu – Barivecchia, čije su uske i krivudave uličice u srednjem vijeku štitile stanovnike od prodora neprijatelja.

Svetac zaštitnik je sveti Nikola koji svoj dan slavi u svibnju. U Starom gradu, uz slikovite palače, nalazi se i Bazilika svetog Nikole.

Bari je poznat i po Istočnome sajmu, jednom od najvažnijih u Europi.

Kuhinja ove regije obiluje mnoštvom tradicionalnih recepata s lokalnim proizvodima, povrćem i ribom, a nezaobilazna tjestenina su orecchiete ili školjke koje se obično jedu s povrćem rapa, zatim dimljeni sir – scamorza, kobasice, punjene dagnje i ostala jela kao što su bombette pugliesi, rustici leccesi, cozze alla tarantina, burrata di Andria, calzone e sponsali itd.

SASTOJCI:

- 200 g kuhanog i pasiranog krumpira
- 200 g mekog brašna
- 300 g griza
- 300 ml vode
- svježi kvasac
- sol
- 3,4 žlice maslinovog ulja



PRIPREMA:

1. Kuhani krumpir protisnite u pire vilicom ili kuhinjskim pomagalom. U posudi pomiješajte i rukama umijesite tijesto od svih sastojaka: brašna, griza, kvasca koji je prethodno rastopljen u mlakoj vodi, vode i maslinovog ulja. Vodu dodajte po malo da biste lakše postigli meko i elastično tijesto.
2. Ostavite pokriveno najmanje 4 sata kako bi kvasac mogao djelovati.
3. Izvadite tijesto iz posude u kojoj se dizalo i rasporedite utiskivanjem u posudu za pečenje, premazanu uljem, te rubove utisnite prstima.
4. Nadjev od polovica rajčica rasporedite po površini tijesta i začinite po želji solju, uljem i origanom.
5. U zagrijanoj pećnici pecite na 220 stupnjeva, bez ventilatora, oko 30 minuta.
6. Pečenu pizzu izvadite da se hladi izvan pećnice, na sobnoj temperaturi.

Dobar tek!

Uredila — *Anamarija Pulić Hlušička*

PAOLO
COGNETTI:
**OSAM
PLANINA**



Autor Paolo Cognetti rođen je u Milanu, ali je od djetinjstva s roditeljima boravio na obiteljskom imanju u planinama Valle D'Aosta gdje je planinu zavolio i uvijek joj se vraća kao pravi ljubitelj i gorštak u srcu dok je u isto vrijeme i alpinist, matematičar i avanturist, svjetski putnik.

Za roman *Osam planina* dobio je 2017. godine prestižnu talijansku književnu nagradu *Strega*.

Po romanu je snimljen istoimeni film koji je osvojio nagrade na Filmskim Festivalima od Cannesa do Münchena.

Njegov zadnji roman je iz 2021. g. *La felicità del lupo / Vučja sreća*.

Knjiga *Osam planina* ne juri za radnjom i uzbuđenjima, stalno pazeći da zadrži čitatelja, već to radi na suptilan način, tehnikom sjećanja i razmišljanja, analiziranja proživljenih situacija dvaju dječaka i odnosa jednog od njih s ocem, strastvenim alpinistom ali gorštakom u srcu.

Opisuju je kao meditativnu jer čitatelju dopušta da sudjeluje u njihovom razvoju kroz godine, da udahne zrak tih planina i planinskih predjela u koje nas zajedno s glavnim likom vraća više ljeta za redom,

pa se čini da je sam čitatelj prisutan i uvučen u avanturu kroz šetnju planinom, na više visinskih razina i raznolikih krajolika.

Dječak Paolo dolazi iz Milana, a Bruno je njegov vršnjak iz mjesta Grana. Bruno ga uskoro preimenuje u novo simbolično ime na svom dijalektu, Berio. Između dvojice nastaje čvrsto i trajno prijateljstvo koje neće ugroziti ni kilometri prostorne udaljenosti ni vremenska razlika koju godine nose.

Pietro se uvijek vraća planini i istinskom prijatelju, svojem drugom ja.

Jezik knjige jednostavan je više misaono nego leksički, razumljiv je jer prvo prenosi dojmove svih čula, poznata iskustva, čak iako nismo iskusili blizinu planinskog krajolika, uspijeva nam udahnuti malo čistog kisika sa nepreglednih i brojnih vrhunaca Alpi, sa Bruninih pašnjaka i ledenjaka.

Film *Osam Planina* koji je prenio ova iskustva u prekrasne scene osvojio je u Cannesu Nagradu Žirija, te nagrade na svjetskim Filmskim festivalima, od Münchena do Karlovyh Vara.

Uredila — **Anamarija Pulić Hlušička**