Incontri

Periodico della Comunità degli Italiani di Zagabria

INTERVISTA:

Marcello Mottadelli direttore dell'opera del teatro nazionale croato di Zagabria

Italiani a Gradec durante gli Angioini

INCONTRO TRA ORIENTE E OCCIDENTE

Anno 2019 / Numero 20

UNIONE ITALIANA - COMUNITA' DEGLI ITALIANI DI ZAGABRIA

INCONTRI

Periodico della Comunità degli Italiani di Zagabria
Anno 2019. / Numero 20
Esce a giugno e dicembre.

REDATTORE
Sandra Jagatić Pavić

VICE REDATTORE
Daniela Dapas

AUTORI
Daniela Dapas
Anamarija Pulić Hlušička
Miroslav Gojo
Anna di Zepp
Iva Marija Znaor

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-pošta:
info@unija.italianiazagabria.com
Tel. +385 1 38 74 355
ISSN 1847-0807

RISORSA DELLE FOTO
www.pixabay.com

Introduzione

Cari lettori,

il Capodanno è alle porte, come anche il nostro nuovo incontro. Per tradizione, dicembre è un mese che trascorriamo in compagnia dei nostri cari, ma spero che ritaglierete del tempo anche per rivivere con noi le esperienze che ci lasciamo alle spalle: ricordare i nostri incontri, le nostre attività e gli indimenticabili viaggi.

In questo numero vi portiamo a Venezia, in un momento in cui le alluvioni hanno causato gravi danni a questa perla del Patrimonio Mondiale; con la speranza comune che si riprenda il prima possibile dall'effetto devastante dell'acqua, della stessa acqua che al contempo la rende speciale.

Prosegue la serie di articoli sull'affascinante storia degli italiani a Zagabria; mentre per quanto concerne l'argomento degli italiani nella nostra città oggi, siamo onorati di presentarvi l'intervista con Marcello Mottadelli, il nuovo Direttore dell'Opera del Teatro Nazionale Croato di Zagabria.

Dicembre è anche il mese migliore per coccolarci con un buon dessert o riscaldarci con un liquore fatto in casa! Assaggiate la prelibatezza che farà riaffiorare i ricordi del viaggio in Piemonte e godetevi un delizioso liquore del laboratorio di Sabbioncello – del professor Miroslav Gojo, che siamo lieti di accogliere in questo numero della rivista Incontri.

A Voi e alle Vostre famiglie auguro un piacevole momento in compagnia dei nostri Incontri, Buon Natale e Felice 2020!

Redattrice — ***Sandra Jagatić Pavić***

INFO ?

La Comunità degli Italiani di Zagabria è ospitata negli spazi della Scuola di lingue straniere – Smart. Smart si trova nel quartiere zagabrese Vrbani 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

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

GIOCHI DI CARTE BRISCOLA E TRESSETTE

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

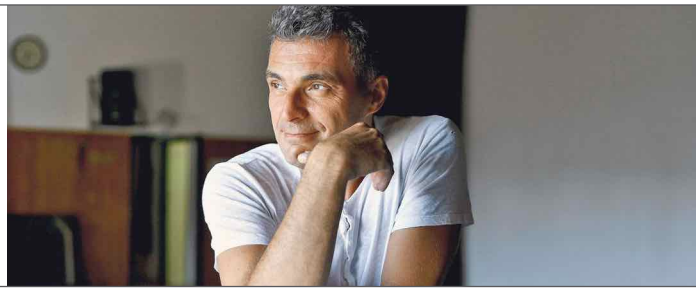
BIBLIOTECA E MEDIATECA

- 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

Intervista:
Marcello Mottadelli
direttore dell'opera del teatro
nazionale croato di Zagabria

5

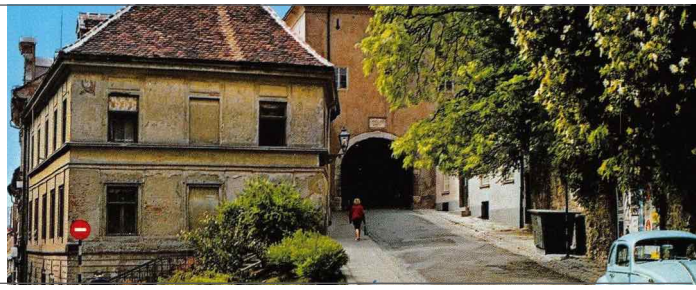


7

Attività della comunità degli
Italiani di Zagabria da settembre a
dicembre 2019

Italiani a Gradec durante
gli Angioini

10



12

Incontro tra Oriente e
Occidente

Liquore di nespolo, amarena,
carrubo e mandarino

15

21

Ricetta:
Bonet crème caramel

marcello mottadelli

DIRETTORE DELL'OPERA DEL TEATRO NAZIONALE CROATO DI ZAGABRIA

1.

Qual è la motivazione che lo ha spinto ad accettare questo incarico a Zagabria?

Sono molto felice di aver accettato (dopo aver vinto il concorso) il posto come direttore dell'opera qui a Zagabria. La cosa che mi ha fortemente convinto è stato il progetto della Signora Vrgoč cioè, una completa apertura verso l'Europa, tramite la realizzazione di coproduzioni con i teatri più importanti (Verona, Roma, Parigi ecc.)

2.

Da quale città italiana proviene?

Sono nato a Torino, ma solo per puro caso... Ho vissuto vicino a Monza con i miei genitori, ma la mia casa è sul bellissimo Lago di Como! Per il futuro, il mio obiettivo, però, è quello di vivere nella più bella regione d'Italia: la Toscana.

3.

Quali sono state le sue precedenti esperienze?

Ho abitato in 11 paesi diversi, dall'Egitto alla Scandinavia, dalla Korea al Messico. Sono state tutte esperienze positive, che mi hanno fatto crescere come uomo e musicista...

4.

Un confronto tra le precedenti esperienze e quella attuale di Zagabria?

Sicuramente la tipologia di lavoro è molto diversa: a Zagabria ho un ruolo manageriale e dirigo poco.. Mi piace fare il direttore artistico: sono tante responsabilità, è molto facile fare errori, ma sto imparando tanto ed il mio obiettivo è sempre quello di migliorare.

5.

Come si trova nella città di Zagabria?

Davvero benissimo. Sia io che mia moglie amiamo molto Zagabria: città molto elegante, viva, giovane dove ci sono sempre bellissime iniziative. Sotto Natale poi è davvero unica!

6.

Ha imparato la lingua croata?

No... Chiedo umilmente perdono!! È davvero molto difficile... Io parlo correttamente 7 lingue, e tutti qui parlano bene l'inglese. Chiedo scusa ancora...

7.

Ha visitato anche le altre località Croate?

Poco... Perché il mio lavoro mi tiene occupato e poi ho anche il lavoro all'estero come direttore d'orchestra che non è poco. Non faccio mai vacanze... Ho visto la città di Abbazia...davvero stupenda, come il mare in Croazia.

8.

Ha frequentato gli enti italiani che operano a Zagabria?

No... Sempre per mancanza di tempo...

9.

In particolare è in contatto con la comunità italiana di zagabria che fa parte dell' unione italiana?

Sono in contatto con le istituzioni come il consolato e da poco con la comunità italiana. Vedo che fanno delle bellissime iniziative.

A cura di — ***Daniela Dapas***

Torino, Venaria Reale.

ATTIVITÀ DELLA COMUNITÀ DEGLI ITALIANI DI ZAGABRIA DA SETTEMBRE A DICEMBRE 2019

La Comunità degli Italiani di Zagabria ha iniziato l'autunno con numerose attività: i consueti corsi di lingua per bambini, adolescenti e adulti, il corso di conversazione, la ludoteca per i più piccoli e la riunione del Consiglio nella quale sono stati definiti i programmi per il 2020.

Reggia Venaria

Nel mese di ottobre, i membri della Comunità hanno potuto ammirare le bellezze del Piemonte grazie al rappresentante della minoranza nazionale italiana presso la Giunta della Città di Zagabria, Oskar Arlant. Una cinquantina di membri hanno partecipato al viaggio, attraversando la Slovenia e raggiungendo il centro industriale dell'Italia – Torino. Dopo l'arrivo abbiamo visitato i punti di interesse principali della città: Mole Antonelliana, Porte Palatine, Duomo di Torino con la cappella dove è custodita la Sacra Sindone, Palazzo Madama, Castello del Valentino e Museo Nazionale del Cinema.

Il secondo giorno è proseguito ammirando la città dell'architettura barocca, dei palazzi, delle automobili e dello sport e con la visita al Museo della Fiat e della Juventus.

Il terzo giorno, invece, ci siamo inoltrati verso le parti pittoresche della regione piemontese – Alba e le Langhe. Ad Alba, la capitale gastronomica della regione, passeggiando da Piazza Savona attraverso Via Vittorio Emanuele e Piazza del Risorgimento fino a Piazza Garibaldi, abbiamo potuto ammirare una moltitudine di torri medievali che un tempo avevano la funzione difensiva della città. Alba è rinomata soprattutto per il suo tartufo bianco – TuberMagnatum Pico– e lo stabilimento della Ferrero che produce una delle creme alle nocciole più conosciuta al mondo – la Nutella. Dopo aver assaporato le specialità di Alba, ci siamo diretti nella regione vinicola delle Langhe, dove siamo rimasti ammagliati dalla splendida vista che si apre dal belvedere di La Morra e abbiamo visitato la cantina e degustato alcuni dei vini più rinomati della zona. Con un sorriso sulle labbra, il viaggio è proseguito verso la cittadina di Cherasco dove ci siamo deliziati con i famosi cioccolatini Baci de Cherasco.

Juventus stadium

Visita all enoteca

Corso di cuccina italiana

Il quarto giorno era dedicato alla visita dell'imponente palazzo barocco della Venaria Reale, una delle residenze più grandi e sontuose della dinastia dei Savoia. Dopo la visita al palazzo iscritto nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, siamo tornati a casa pieni di impressioni, addormentandoci stanchi, ma soddisfatti, sognando il nostro prossimo viaggio...

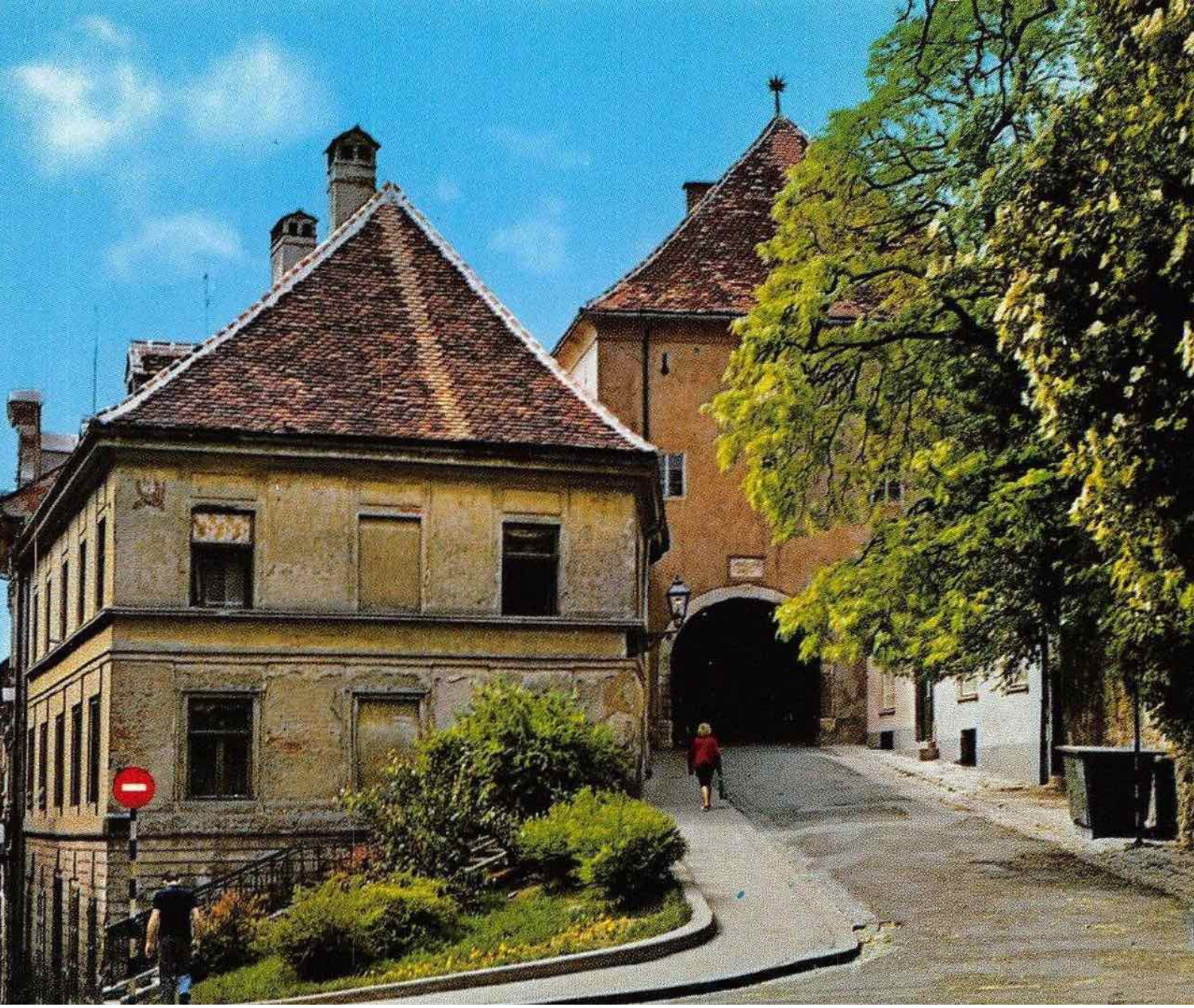
A novembre, inoltre, si è tenuto il secondo corso dell'anno di cucina italiana. Anche questa volta l'Enzita Kitchen Studio e i suoi coordinatori hanno scelto per noi un eccellente menù di cucina italiana tradizionale. Divisi in gruppi, seguendo le istruzioni abbiamo preparato da soli tutte le parti del pasto. Abbiamo riso, ci siamo divertiti tantissimo ed il cibo era più che delizioso! Dopo il corso di cucina italiana, si è tenuta una serata enologica guidata dalla sommelière MarijaVukelić con la degustazione di vini pugliesi.

L'Avvento è stato accolto con un rinfresco nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura, ascoltando l'ensemble vocale AD LIBITUM di Verteneglio in piacevole compagnia e celebrando l'inizio del periodo natalizio. La fine dell'Avvento, invece, l'abbiamo trascorsa a Rovigno, in compagnia della Comunità degli Italiani di Rovigno in una cantina locale, deliziandoci con un pranzo natalizio.

Un anno da ricordare, ricco di eventi memorabili.

Auguri di Buon Anno a tutti!

A cura di — ***Daniela Dapas***



Porta di Pietra negli anni 70

Italiani a Gradec durante gli Angioini

Il secondo articolo dal libro Italiani di Zagabria di Filip Škiljan

Durante il periodo degli Angioini, Gradec fu un importante crocevia commerciale e di collegamento, come dimostrano i ritrovamenti di tre monete del 12o e 13o secolo – il denaro croato-ungherese, veneziano e frisancense austriaco. I commercianti tedeschi e italiani venivano a Gradec grazie alle numerose fiere, la più grande delle quali era quella di San Marco, che attirava i commercianti della regione alpina, ma anche quelli di Bologna e Firenze. In tal periodo, Gradec era divisa in lingue e, poiché alcuni cittadini non facevano parte della lingua di appartenenza, tali comunità venivano considerate più politiche che etniche. L'autorità di Gradec, invece, era suddivisa in quattro gruppi linguistici: slavi, latini, ungheresi e tedeschi. I gruppi governavano a rotazione, susseguendosi ogni quattro anni. Nel 1437, le lingue vennero abolite; non si sa esattamente quando furono introdotte, ma siamo sicuri che nel 1377 esistevano già.

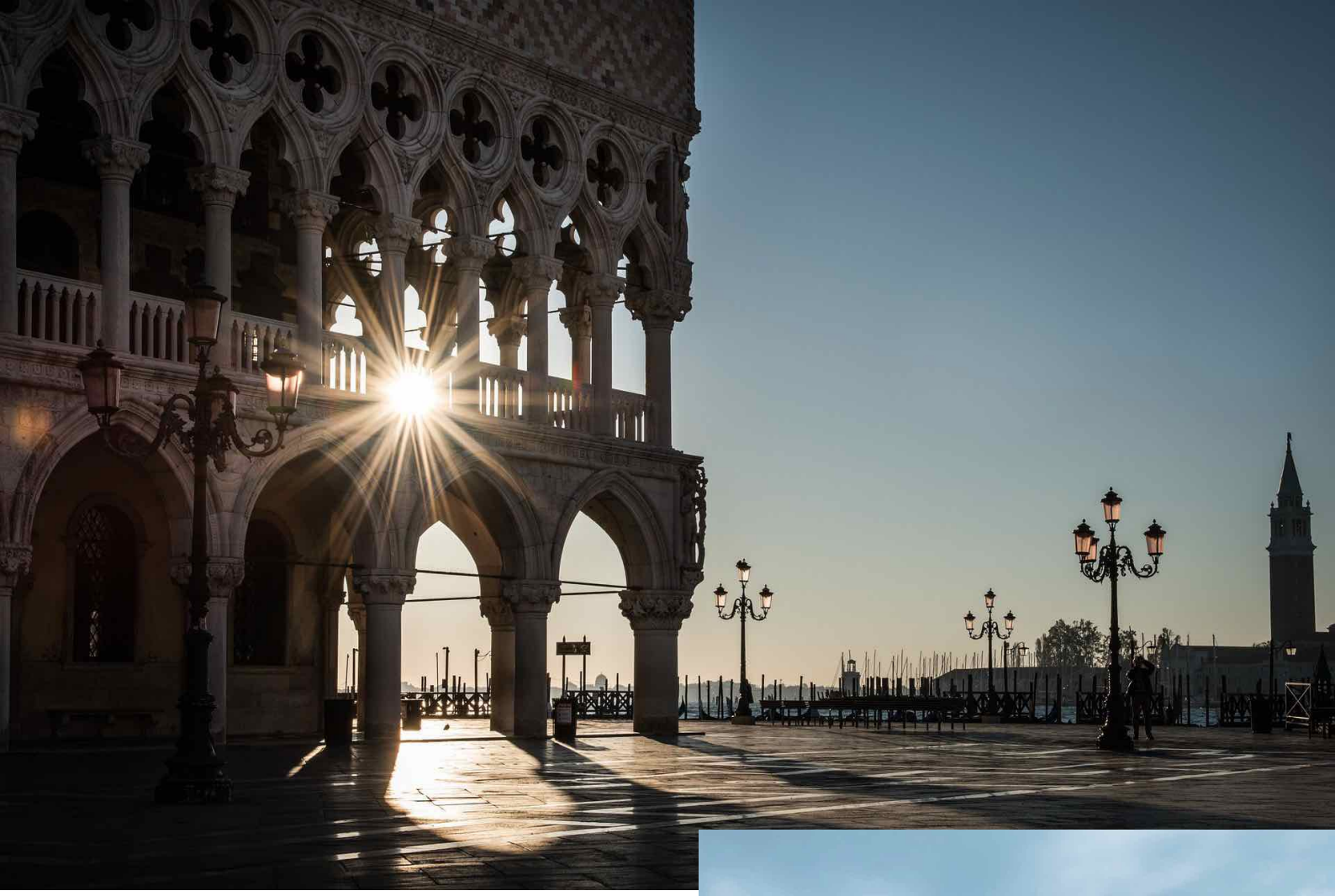
Nel 1352, come giudice nell'ambito dell'amministrazione comunale viene citato Marco Ligeri (Alighieri), il che sancisce l'esistenza di una colonia fiorentina a Gradec. Anche il primo farmacista di Gradec, Jakomo (Giacomo), proveniva dalla regione di lingua italiana, mentre nei periodi successivi uno dei medici fu il pronipote dello stesso Dante Alighieri, Nicoló Alighieri, obbligato a lasciare Verona per l'incapacità di provvedere al proprio sostentamento. Viene, inoltre, menzionato un altro medico, Jalimello, la cui farmacia si trovava nel sito dell'odierno Museo della Città di Zagabria, in via Opatička ulica.

Gli artigiani insediati si univano in confraternite, indipendentemente dal loro mestiere o dalla classe di appartenenza. Esistevano infatti confraternite croate e tedesche, nonché quella latina, che includeva artigiani dell'odierna Francia.

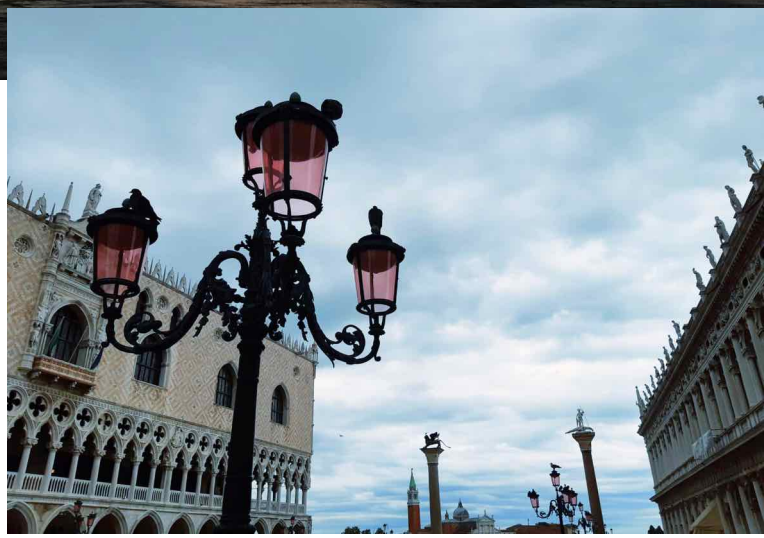
Alla fine del 14° secolo, a Gradec vivevano due importanti commercianti italiani – Antonio Marenov, chiamato Renis, e GianinDonatov de Mezo. A Renis fu conferito dal Comune un locale per aprire un negozio vicino alla Porta di Pietra, mentre De Mezo – titolare della più grande tenuta di Gradec – fece costruire un palazzo con tre negozi, una torre, la cappella di Sant'Orsola e una cisterna tra la via Opatička ulica e la Porta di Pietra. Secondo le fonti storiche, a Gradec vivevano molti più fiorentini che veneziani, pertanto erano i fiorentini a detenere il potere municipale, e precisamente la famiglia Boncarnissa. Oltre ad essere mercanti, gli italiani, per essere più precisi, Masie Biondo di Venezia fu il primo fondatore dei bagni pubblici di Zagabria nel 1344 sul ruscello Medveščak. Inoltre, erano presenti anche artisti italiani, per lo più costruttori; alcuni storici credono infatti che furono proprio loro a costruire la chiesa di San Marco.

A cura di — ***Anna Di Zepp***

Porta di Pietra oggi



Incontro tra Oriente e Occidente



Piazza S Marco

Sembrano momenti quasi irreali, quando mi trovo nella Laguna di Venezia, a due passi da Piazza San Marco, all'alba. La luce lattea e opaca attraverso la quale i colori penetrano a malapena, rende le ore del primo mattino a Venezia mistiche e misteriose. La nebbia veneziana, con il suo effetto sfumato, si adagia sui tetti della città. Una Venezia spettacolare e misteriosa, nessun'altra città dal 15° secolo fino ad oggi ha attratto un maggior numero di pittori. Le vedute veneziane appaiono in varianti innumerevoli su una moltitudine di tele artistiche.

Il Canal Grande è la vena pulsante della città che, con la sua forma peculiare di punto interrogativo, divide la città in due parti da ovest, tra gli antichi palazzi, fino alla Basilica della Salute. Il Canal Grande non è solo una normale via navigabile, ma una specie di specchio nel quale si riflette la magnifica Venezia, la regina del mare posata su lidi di sabbia. I palazzi e le chiese lungo il corso dell'acqua sembrano quasi dei reperti esposti in una galleria a cielo aperto. È in questo luogo, infatti, che nasce la sorprendente storia che rivela gli albori del mito veneziano. Vorrei far notare anche che questa città diventò un'attrazione turistica molto prima che il termine turismo fu coniato.

Piazza S Marco

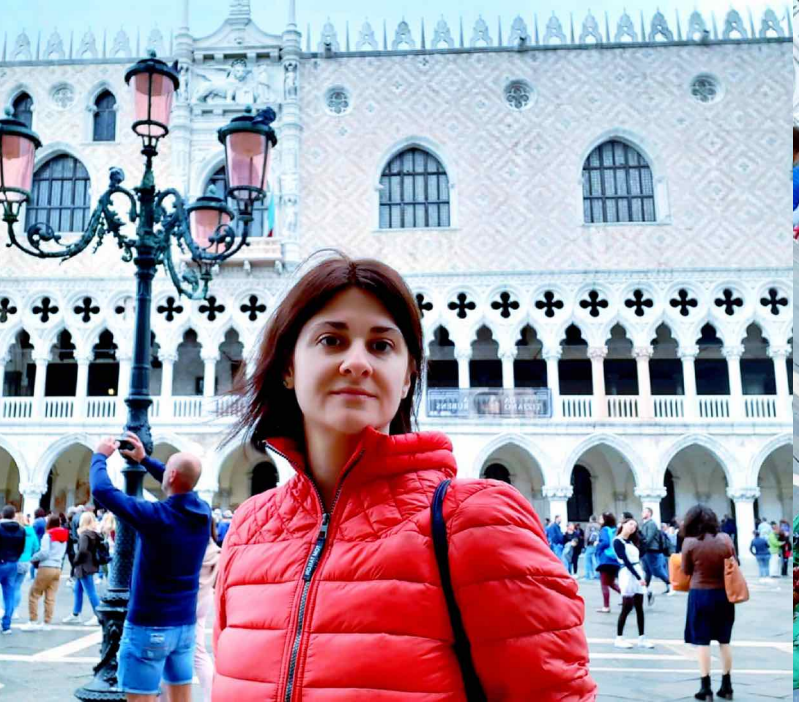
La vita urbana a Venezia è stata portata ad una perfezione quasi ineguagliabile. Il sorgere della città è a dir poco leggendario. A seguito delle varie ondate di invasioni barbariche nel nord Italia che si succedettero durante la grande migrazione dei popoli del 4o secolo, gli abitanti della terraferma cercarono rifugio sui lidi e sulle isole alla foce dei fiumi del nord Italia. Nacque così una città dalla posizione unica che infrange le leggi della natura – una città sull'acqua.

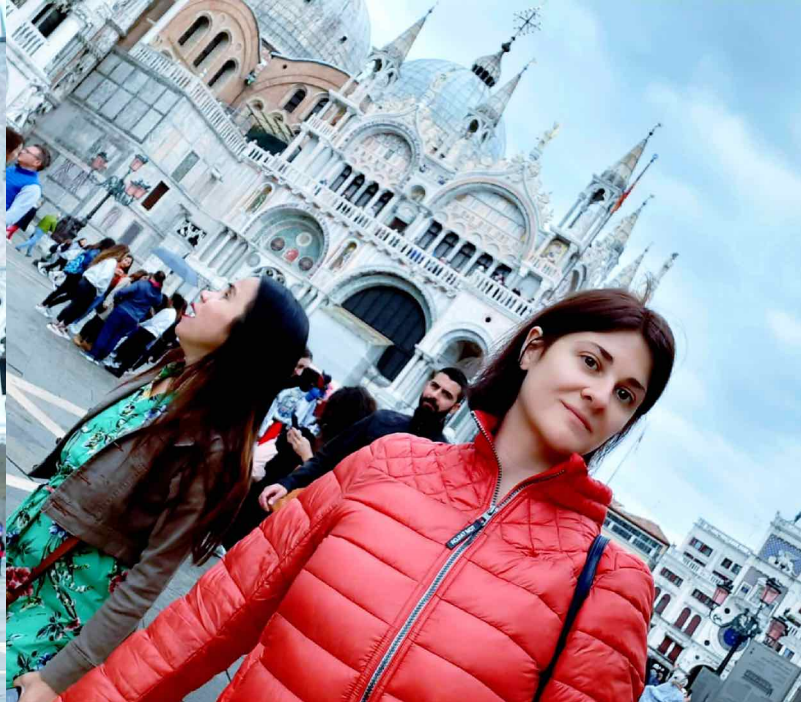
Dall'ottavo secolo, Venezia nomina il suo primo Doge, diventando di seguito un punto fermo sulla rotta commerciale dall'ovest europeo verso l'oriente e la più importante roccaforte bizantina. Questa posizione peculiare le porta ricchezze immense. Si dice che la storia dell'Italia sia tessuta da una moltitudine di vicende storiche della penisola appenninica. In questa moltitudine, la storia veneziana è di sicuro la più trionfante, adornata da eventi sontuosi come l'ingresso delle truppe di Napoleone nel 1797. Venezia sviluppa e conserva la sua indipendenza, la sua libertà e il potere nel Mediterraneo da quasi un millennio.

Ciò che una volta chiamavamo miti, oggi si chiama top marketing. È la città stessa che ha creato il mito veneziano, passandolo ai cittadini e ai visitatori che l'hanno trasmesso in tutto il mondo. Francesco Petrarca ha definito questa città mundusalter – un altro mondo. Quattro secoli più tardi, Johann Wolfgang von Goethe disse che Venezia non poteva essere paragonata a nessun'altra città. Charles Dickens pensava che la realtà di Venezia trascendesse persino l'immaginazione dei sogni più travolgenti, mentre Thomas Mann la definì la più incredibile di tutte le città.

Dettaglio dell orologio

Non appena si mette piede sulla riva ampia e aperta della più grande piazza di Venezia, si è accolti da un leone alato, simbolo del dominio veneziano in questa regione. Il santo patrono della città è San Marco Evangelista le cui reliquie giunsero da Alessandria nell'828, contrabbandate dai mercanti veneziani. La leggenda narra che questo atto fu volontà di Dio, perché nel momento in cui i mercanti entrarono nella laguna, un angelo apparve nel cielo sopra la città. Così, il santo ricevette immediatamente una cappella nel Palazzo Ducale, che fu presto sostituita dall'imponente chiesa, che oggi possiamo ammirare. La Basilica di San Marco rappresenta la sintesi delle conoscenze architettoniche bizantine e del raffinato gusto veneziano. La sua costruzione fu attribuita agli artisti dell'Oriente e iniziò dopo il 1043, durante il doge Domenico Contarini. Fu costruita secondo il piano dei Santi Apostoli di Costantinopoli del periodo di Giustiniano con pianta a croce greca, dove ogni navata porta una cupola e nel punto centrale si eleva una cupola aggiuntiva. Due strati culturali dominanti, due





strati che custodiscono l'eredità romana e bizantina con un significato duraturo per l'espressione artistica veneziana.

L'abbraccio dei quattro tetrarchi, sovrani dei territori in cui fu suddiviso l'Impero Romano per riforma dell'imperatore Diocleziano, simboleggia il concetto di interdipendenza dei sovrani. Questo monumento riassume il passato dall'Impero Romano, a Bisanzio, dalle crociate alla Serenissima. Non è un caso che questo abbraccio sia all'altezza degli occhi dell'osservatore, accanto all'ingresso monumentale del Palazzo Ducale. Rappresenta, infatti, un simbolo della superiorità militare di Venezia, un promemoria su come evitare gli errori del passato e un modello per la futura forma di governo repubblicano, per la quale la Serenissima ha optato.

Da Costantinopoli, come trofeo del potere militare veneziano, giunsero anche i cavalli di San Marco, che adornavano l'Ippodromo di Costantinopoli. Anche la loro storia è turbolenta. Dopo essere stati a Venezia per sei secoli, le truppe di Napoleone li portano a Parigi. Oggi questi cavalli adornano nuovamente la Basilica di San Marco.

Il magnifico palazzo noto come Palazzo Ducale fu costruito con marmo bianco e rosa nel periodo dal 1309 al 1424. Per secoli, la sede dei Doge di Venezia era sinonima di potere e ricchezza statale. L'architettura di questo palazzo rappresenta anche l'unione armoniosa di dettagli orientali, gotici e rinascimentali. Le sculture sulle facciate, a loro volta, inviano messaggi morali ed educativi. Il palazzo era la sede del Doge e del Maggior Consiglio. Il sistema coltivato da secoli era in realtà oligarchico e ogni tentativo di sopprimerlo fu severamente punito. Per questo motivo, accanto al palazzo venne costruita anche una prigione dalla quale solo il seduttore Casanova, uno degli abitanti più famosi di Venezia, riuscì a fuggire in un modo alquanto spettacolare.

Il più grande spazio aperto della città, il salone della città, il luogo dove si incontrano persone da tutte le parti del mondo e i sempre presenti piccioni, è proprio Piazza San Marco. Questo è il luogo per eccellenza che con i suoi edifici rappresenta il palcoscenico dominante dei riti collettivi, luogo di spettacoli effimeri di importanti cerimonie statali; processioni, carnevali ed esecuzioni.

Dalla piazza, risuona ancora il battito dell'orologio risalente a sei secoli fa. Oltre a mostrare in numeri arabi i minuti e in quelli romani le ore, l'orologio segna fasi lunari e zodiaco. Nel mondo veneziano mercantile, l'orologio non era solo un costoso dispositivo meccanico. Il leone è il simbolo della forza e della saggezza dei sovrani della Repubblica. Il tema cristiano simboleggia, invece, l'assoluta devozione alla fede cristiana, mentre il complesso e preciso meccanismo dell'orologio è il trionfo della Serenissima nel campo della meccanica e della scienza.

Sebbene Venezia sia stata la prima città al mondo a numerare le case, dove anche oggi su ogni crocevia ci sono delle indicazioni, è facile perdersi. In effetti, direi che sia quasi opportuno smarrire la via... perché non esiste scorcio che non desti stupore, dai nascosti angoli silenziosi al Ponte di Rialto, dove la folla e il trambusto sembrano quasi far rivivere l'antico centro mercantile con i suoi profumi di spezie orientali che si vendevano in passato.

Essere a Venezia significa abbracciare il passato! Consiglio vivamente di ammirare Venezia attraverso i dipinti dei suoi pittori, pionieri del tonalismo – un diverso concetto di bellezza. La Serenissima può essere vista come la corona di un impero che si estendeva lungo la costa adriatica orientale e governava il Mediterraneo. Un Impero scomparso da tempo, che tuttavia ha lasciato in eredità una cultura in cui non esistono confini tra Oriente e Occidente.

A cura di — ***Iva Marija Znaor***

Liquore di nespolo, amarena, carrubo e mandarino

Carissime e Carissimi!

Al ritorno da un altro meraviglioso viaggio alla scoperta della nostra amata Italia (grazie Oskar!), dove abbiamo visto e vissuto momenti meravigliosi, assaggiato (meglio dire sorseggiato) vini deliziosi e altre prelibatezze, sto lentamente facendo ordine degli indimenticabili ricordi. Anche questa volta, uno dei contenuti indispensabili era la cura della nostra salute. Ecco perché abbiamo portato le scorte necessarie di "antibiotici" liquidi, in modo che nessuno di noi si ammali. Oltre al principale "antibiotico" a base dell'erba giallo oro, ce n'erano anche altri, tra cui una piccola quantità, ma davvero piccola, di liquore di carrube. Alcuni di voi hanno chiesto la ricetta, quindi per non inviarla a ciascuno singolarmente, ecco un piccolo contributo alla nostra rivista Incontri.

Da quando sono meritatamente in pensione, trascorro una buona parte dell'anno sulla penisola di Sabbioncello – dove ho "scoperto" nuovi modi per perdere tempo. Come ex farmacista ho approfittato delle mie conoscenze, della pratica e di alcuni tipi di frutta della Croazia meridionale, cominciando così a cimentarmi nella preparazione di diversi tipi di marmellate, confetture e liquori, nonostante il fatto che non mi piacciano e solitamente non consumo bevande dolci (in parte anche a causa della glicemia alta).

Per quanto riguarda i frutti, per la preparazione di liquori uso solitamente quelli che ho a portata di mano: nespole, marasche, carrube e mandarini, anche se lì vengono prodotti anche altri liquori come quelli di mirto, noce, lime, arancia, ecc.

Vediamo ora alcune caratteristiche dei singoli frutti che uso.

NESPOLO

Nespolo del Giappone

(*Eriobotryajaponica*), in croato *japanska mušmula*, sebbene non sia correlato al nespolo comune. Trattasi di un albero da frutto, appartente alla famiglia delle Rosaceae. La pianta viene coltivata in Giappone da oltre 1000 anni. Probabilmente è originaria delle montagne della Cina centrale. Compare nella letteratura cinese antica, come nellepoesie di Li Po. Nella letteratura portoghese viene menzionata anche prima delle grandi scoperte geografiche.

L'albero sempreverde di dimensioni medio-piccole viene coltivato per i suoi frutti gialli e come albero decorativo, grazie alle sue foglie stupende.

In precedenza si pensava che il nespolo fosse strettamente correlato al genere *Mespilus* germanica (Nespolo comune), infatti ancora oggi viene erroneamente usato il nome di **nespolo del Giappone**.

Il nespolo del Giappone è peculiare perché fiorisce nel tardo autunno e all'inizio dell'inverno, mentre i frutti maturano in primavera o al più tardi all'inizio dell'estate. I fiori sono bianchi, pelosi con 5 petali e lunghi circa 1 – 2 centimetri; sono raccolti in un'infiorescenza a grappolo formata da 3 – 10 fiori e hanno un odore dolce e forte, riconoscibile da lontano.

I frutti che costituiscono delle drupe da 3 – 10 sono ovali, oblunghi, lisci, di color da giallo ad arancione chiaro. La polpa del frutto varia da giallo ad arancione. A seconda della cultivar, i frutti possono essere sia dolci che acerbi. L'aroma ricorda un misto di pere, agrumi e mango. Il frutto può avere da uno a un massimo di 10 grandi semi lucidi, lisci e marroni.

MARASCO

Marasco

(*Prunuscerasusvar.marasca*) è una cultivar autoctona del ciliegio aspro croato, la cui coltivazione in Dalmazia vanta una tradizione di oltre 500 anni. I principali centri di produzione della marasca nella Dalmazia centrale sono tradizionalmente: Podstrana, Jesenice, Duče, Zakučac, Gata, Tugari e Žrnovnica; al sud abbiamo: Rogoznica, Donja e GornjaBrela, Makarska, Tučepi, Zaostrog, Gradac; nella regione della Zagora: Čista, Lovreć, Zagvozd e l'area di Imotski; sull'isola di Brazza: Pučišće, Postira e Nerežišće, l'area di Kaštela, i dintorni di Traù e l'isola di Šolta. La marasca, forse più di qualsiasi altra città, è il simbolo distintivo di Zara, ma anche della regione circostante dove cresce e viene coltivata come una varietà autoctona di ciliegio aspro. Dal 2013, la marasca dalmata ovvero la *maraška*, come viene solitamente chiamata in Croazia, vanta una denominazione di origine protetta rilasciata dal Ministero dell'Agricoltura della Repubblica di Croazia.

Queste ciliegie amare, così speciali, vengono per la prima volta menzionate nell'editto dei prezzi dell'imperatore Diocleziano nel 301, mentre la loro coltivazione affermatasi soprattutto nel 16o secolo è dovuta ai domenicani nei cui alambicchi a Zara fu per la prima volta prodotta la rossolis (rugiada del sole), un liquore a base di marasche fermentate e distillate. Anche prima di tale periodo, i frutti del marasco erano cari, infatti sul mercato di Zara nel 1447 costavano quattro volte di più rispetto a un melone. Le marasche sono diventate famose innanzitutto grazie al rinomato Maraschino, il liquore a base di frutti, foglie e ossa di marasca, che per oltre due secoli è stata una bevanda sempre presente del mondo civilizzato.3,4

Dato che ho a disposizione solo un albero di marasco, di solito facciamo il liquore e la marmellata; un po' di frutti vengono anche congelati per gli stupendi strudel – tutto dipende dall'annata!

CARRUBO

Il carrubo

(*Ceratonia siliqua L.*) è una pianta sempreverde appartenente alla famiglia delle Fabacee (*Leguminosae*), pianta spontanea originaria del bacino del Mediterraneo. Nota fin dall'antichità e apprezzata per i suoi frutti, la pianta è conosciuta anche come il "Pane di San Giovanni", perché secondo la tradizione Giovanni Battista si nutriva dei suoi frutti mentre viveva in natura. Il fusto è vigoroso, con corteccia grigiastra-marrone, la chioma folta e molto ramificata con numerose foglie. I frutti sono dei grandi baccelli detti "lomenti", spessi e cuoiosi, che contengono dei semi. L'albero può crescere oltre i 10 metri di altezza ed è caratterizzato da radici robuste e profonde. Il carrubo prospera in un clima mediterraneo caldo, anche se non tollera bene troppa acqua. La sua patria originaria è il bacino del Mediterraneo, mentre oggi si è diffuso anche nelle regioni dell'America del Sud.

È interessante notare che il carrubo viene anche menzionato nel Nuovo Testamento, nella parabola del figlio prodigo, e nel Talmud. I semi di carrube, indipendentemente dalle dimensioni e dalle condizioni di conservazione, pesano sempre 0,18 grammi. Un seme = 1 carato (granello di carrube, in greco = *keration*). Il nome è ancora usato oggi per definire 0,18 grammi d'oro.

La carruba è stata usata per secoli come alimento importante per l'alimentazione umana e del bestiame. Un'ottima caratteristica del carrubo è che i frutti potevano essere conservati per anni sull'albero; anche se secchi rimanevano comunque utilizzabili. Fu solitamente usata anche come dolcificante, fino alla comparsa di altri tipi di dolcificanti. Oggi ha perso la sua importanza nell'alimentazione umana e viene prevalentemente usata per il bestiame e come sostituto della polvere di cacao. Viene anche utilizzata nell'industria del tabacco, per cosmetici...

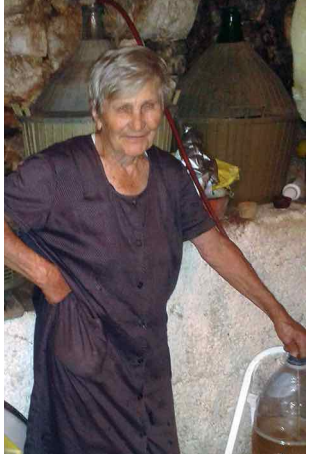
MANDARINO

Il Mandarino

(*Citrus reticulata*) è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rutaceae, originale del genere Citrus. I mandarini sono degli arbusti sempreverdi, che crescono fino a circa 3metri dialtezza, con foglie più larghe rispetto agli altri agrumi. I fiori sono ermafroditi, molto profumati e appoggiati su steli corti.

Originario dell'Asia orientale (Cina, Vietnam meridionale), è stato portato in Europa nel 19o secolo. Il nome mandarino deriva dalla parola cinese mandarin, termine che indicava un funzionario civile o governativo nella Cina imperiale, come anche il cinese *mandarino* – lingua ufficiale della Cina. Le aree migliori per coltivarlo sono quelle subtropicali, dal momento che è sensibile al freddo, specialmente alle temperature al di sotto dello zero. In Croazia, il mandarino cresce soprattutto nella valle della Narenta (Neretva), caratterizzata da condizioni eccellenti per la coltivazione della varietà unshiurinomata per la sua eccellente qualità, e viene coltivato dal 1934.

Il clementino, invece, è meno resistente al freddo, con frutti più dolci e più gustosi in confronto alla varietà unshiu, senza semi. I frutti sono più piccoli di quelli del mandarino, di colore rossastro e maturano verso il mese di dicembre.



Per tutti i liquori è necessario avere della buona grappa non aromatica (la migliore è l'acquavite perché ha un gusto neutro), in modo da far risaltare l'aroma del liquore. Oltre all'acquavite, è possibile utilizzare anche altre bevande alcoliche, naturalmente, senza aromi quali la vodka. La gradazione alcolica minima della grappa deve essere del 20% o più, a seconda delle preferenze. Personalmente uso acquavite fatta in casa dalla signora Kata Glavor di Janjina della penisola di Sabbioncello, la quale viene usata anche come "antibiotico" durante i nostri viaggi.

Oltre alla grappa, uso zucchero e spezie, solitamente vaniglia, chiodi di garofano e bastoncini di cannella. La quantità di zucchero e le spezie possono essere variate a piacere. Alcuni amano un sapore più dolce, altri di meno. Stessa cosa per le spezie.

Ecco qui le mie ricette:

LIQUORE DI NESPOLE

INGREDIENTI:

1 kg di nespole fresche

200 g di zucchero

Bastoncini di cannella (in base alle proprie preferenze)

1 l di grappa (acquavite)

PREPARAZIONE:

1. In una bottiglia di plastica a collo largo di 5 l mettere dellenespole appena lavate.Intagliare fino ai semi un quarto o più delle nespole con un coltello. Infatti, sono proprio i semi delle nespole a dare al liquore un sapore dimarzapane.
2. Aggiungere zucchero, bastoncini di cannella e grappa. Mescolare il tutto, chiudere bene la bottiglia e lasciarla riposare in un luogo buio.
3. Mescolare di tanto in tanto ogni paio di giorni, finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente.
4. Dopo 40 giorni, filtrare attraverso una garza e versare nelle apposite bottiglie. Questo è un liquore speciale che consiglio vivamente.

LIQUORE DI CILIEGIE ASPRE

INGREDIENTI:

1 kg di ciliegie aspre (più grandi, succose)
200 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
chiodi di garofano q.b.
1 l di grappa (acquavite)

PREPARAZIONE:

1. In una bottiglia di plastica a collo largo di 5 l mettere delle ciliegie aspre lavatee senza gambi. Aggiungere zucchero e zucchero vanigliato, poi la grappa.
2. Far riposare la bottiglia per 40 giorni. Agitare la bottiglia di tanto in tanto, finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente, ma non aprirla o mescolarla.
3. Dopo 40 giorni, filtrare il liquore ottenuto, versalo nelle bottiglie e assaporarlo!

LIQUORE DI CARRUBE

INGREDIENTI:

1 l di acquavite (grappa)
200 g di zucchero
6 – 7 baccelli di carrube
1 bacca di vaniglia
2 bustine di zucchero vanigliato
chiodi di garofano q.b.

PREPARAZIONE:

1. In una bottiglia di plastica da 5 l mettere i carrube lavati e tagliati a pezzi di 2 – 3 cm; versare la grappa. Aggiungerelo zucchero,lo zucchero vanigliato, un po' di chiodi di garofano e una bacca di vaniglia, che va divisa per lungo con un coltello. Solitamente metto anche alcuni carrube interi, che poi aggiungo nelle bottiglie per un effetto visivo.
2. Chiudere bene la bottiglia e scuoterla ogni giorno perscioglierе lozuccheropiù velocemente. Far riposare la bottiglia di liquore per almeno 45 giorni
3. Dopodiché, filtrare il liquore di carrube, versalo nelle bottiglie e assaporarlo!

LIQUORE DI MANDARINO

INGREDIENTI:

10mandarini più grandi, sbucciati

5 mandarini per il succo

200 g di zucchero (a seconda della dolcezza dei mandarini)

2 bustine di zucchero vanigliato

chiodi di garofano q.b.

baccello di vaniglia

1l di buona acquavite (grappa)

PREPARAZIONE:

1. Lavare, pulire e sbucciare 10 mandarini più grandi e dividerli in spicchi. Dai 5 mandarini restanti, spremere il succo.
2. Lavare bene un grande barattolo di vetro (pulito e inodore), disporre sul fondo la prima fila di mandarini, cospargere di zucchero e proseguire fino a usare tutti i mandarini.
3. Versare il succo dei mandarini sugli spicchi di mandarini disposti e zuccherati, quindi coprire con acquavite fatta in casa. Solitamente, su 3 l di grappa aggiungo una bacca di vaniglia e un po' di chiodi di garofano.
4. Chiudere bene il barattolo, riporlo in un luogo soleggiato (non importante) e conservalo per 30 giorni. All'inizio scuotere bene il barattolo, per sciogliere lo zucchero, quindi di tanto in tanto mescolare il contenuto, per amalgamare meglio gli ingredienti.
5. Dopo un mese, filtrare il liquore (meglio filtrarlo attraverso una garza per affinché non diventi torbido) e versarlo in bottiglie di vetro. Se necessario, ripetere la filtrazione. Consiglio di consumarlo freddo!

Dalla buccia dei mandarini si possono fare anche delle scorzette di mandarino candite, in Croazia solitamente chiamate *mandarancini*, ma questo alla prossima!

GRAPPA ALLE ERBE

Sfortunatamente, non conosco la ricetta della *travarica*, la famosa grappa aromatica alle erbe. Tutto quello che so è che la signora Kate mi diceva che era solita usare 15 tipi di erbe che raccoglieva tra le due Marie, ovvero tra l'Assunzione di Maria (15 agosto) e la Natività della Beata Vergine (8 settembre). Le erbe vengono prima essiccate e poi, durante la distillazione dell'acquavite, in ogni alambicco ne viene aggiunta una determinata quantità. L'acquavite così ottenuta è incolore, ma con il suo solito sapore. In tal modo, viene distillata una maggiore quantità di oli essenziali contenuti nelle erbe rispetto a quando le erbe si immergono nella grappa. Il colore giallo dorato è ottenuto aggiungendo polline di zafferano. Il polline di zafferano che si trova in commercio viene sciolto in 1 litro di acquavite per ottenere un liquido marrone scuro. Viene aggiunto alla travarica fino a raggiungere il colore desiderato, mentre il sapore rimane invariato.

Siamo nel periodo dell'anno migliore per provare queste prelibatezze, dato che è facile trovare mandarini e carrube. Per maggiori informazioni fate anche delle ricerche in rete! Potete trovare vari tipi di ricette, forse anche più adatte a voi.

Ecco Carissime e Carissimi, questo è quanto da parte mia. Buon divertimento e Buon Natale a tutti!

A cura di — ***Miro Gojo***

Bonet...

Il viaggio nel Piemonte e i momenti trascorsi nella bellissima Torino sono ancora molto vivi nella nostra memoria e nelle foto che verranno selezionate e distribuite. Confermo, sì, è stato veramente bello, quasi da sentirlo ancora dentro di noi.

Intorno a noi c'erano dei bei paesaggi e dei sapori che appartengono al nostro viaggio trascorso. Cominciando dal Salotto nel centro di Torino, dove abbiamo bevuto un Bicerin e un Aperol, spostandoci poi ad Alba dove abbiamo gustato il tartufo bianco o diversi vini nella Cascina Rossa, gestita da una famiglia ormai da 200 anni, ovvero sei generazioni, per poi concludere il tour a Vistrorio, nella Diga dei Sapori che ricordiamo con calore per la grande e suggestiva accoglienza da parte dei nostri osti.

Questa valle sileziosa nelle Langhe ci ha offerto un dolce tipico del Piemonte – il Bonet.

Spero che voi lettori, sia quelli fedeli che quelli nuovi, non ve la prendiate con l'autore per il fatto che pubblichi spesso delle ricette semplici in questa rubrica. Non è che dubita delle vostre abilità ma vi vuole semplicemente incoraggiare a realizzarle più spesso a casa. Infatti, non dovrebbero diventare un impegno realizzabile solo nei momenti speciali e rari, bensì un'attività da preparare di volta in volta che fa parte dell'offerta gastronomica italiana.

Bonet o Bunet

Conosciuto in tutto il Piemonte, proviene dalla zona delle Langhe e Monferrato. È originalmente nato come crème caramel, cioè un dessert bianco, nel periodo in cui il cacao non era ancora noto in Europa.

È composto da soli tre ingredienti: latte, uova e zucchero con un po' di rhum, che danno l'origine a un dolce squisito e ricco di sapore, degno di essere consumato nei banchetti sin dai tempi antichi.

Dal '600 vi si aggiunge anche il cacao in polvere che arricchisce il gusto dal quale arriva questa versione inevitabile di Bonet.

Bonet
crème caramel

PRIPREMA:

1. In una terrina sbattete le quattro uova intere e incorporatevi il latte, quattro cucchiai di zucchero, il cacao amaro in polvere, il rhum e gli amaretti sbriciolati, lavorate bene l'impasto.
2. Mettete in un pentolino gli altri quattro cucchiai di zucchero e scaldateli fino al color nocciola.
3. Spruzzate con poca acqua e fate girare il caramello nel pentolino fino a consistenza vitrea: versatelo in uno stampo da budino precedentemente riscaldato e fatelo aderire sul fondo e sulle pareti.
4. Controllate, dopo mezz'ora circa, il punto di cottura con la lama di un coltello: deve fuoriuscire asciutta quando il budino è cotto.

La prima tappa di preparazione, solo tre ingredienti per un dolce squisito.

INGREDIENTI:

4 dl di latte
4 uova
8 cucchiai di zucchero semolato
2 cucchiai di cacao amaro in polvere
50 g di amaretti
un bicchierino di rhum

BAGNOMARIA

1. Riempite un recipiente d'acqua e ponetevi dentro lo stampo del budino in modo che il livello dell'acqua arrivi a due dita dal bordo dello stampo stesso.
2. A cottura ultimata, togliete dal bagnomaria e fate raffreddare. Servitelo a fette.

A cura di — ***Anamarija Pulić Hlušička***

Susreti

Glasilo Zajednice Talijana u Zagrebu

INTERVJU

Marcello Mottadelli - Ravnatelj Opere HNK, Zagreb

Talijani na Gradecu u vrijeme Anžuvinaca

RAZGLEDNICA IZ VENECIJE - POLJUBAC ISTOKA I ZAPADA

Godina 2019. / Broj 20.

UNIONE ITALIANA - COMUNITA' DEGLI ITALIANI DI ZAGABRIA

SUSRETI
Glasilo Zajednice Talijana u Zagrebu
Godina 2019./ Broj 20.
Izlazi dva puta godišnje u lipnju i prosincu.

UREDNIK
Sandra Jagatić Pavić

ZAMJENICA UREDNIKA
Daniela Dapas

AUTORI
Daniela Dapas
Anamarija Pulić Hlušička
Miroslav Gojo
Anna di Zepp
Iva Marija Znaor

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

Riječ urednice

Dragi čitatelji,

bliži se kraj godine, a time i vrijeme za naš novi susret. Prosinac je vrijeme koje tradicionalno provodimo u društvu najmilijih. Nadam se da ćete izdvojiti malo vremena i s nama se osvrnuti na period iza nas, prisjetiti se naših druženja te naših aktivnosti i izleta.

Vodimo vas do Venecije u trenutku kada su poplave nanijele veliku štetu tom dragulju svjetske baštine, uz zajedničku nadu da će se što prije oporaviti od razornog djelovanja upravo onoga što ju čini posebnom.

Nastavljamo niz članaka o zanimljivoj povijesti Talijana u Zagrebu, a vezano uz temu Talijana u našem gradu danas, čast nam je što vam donosimo intervju s Marcellom Mottadellijem, novim ravnateljem Opere Hrvatskog narodnog kazališta u Zagrebu.

Nije li upravo prosinac najbolji mjesec da se zasladite nekom dobrom slasticom i ugrijete domaćim likerom? Isprobajte bonet koji će vam osvježiti sjećanja na putovanje u Pijemont i popijte ukusan liker iz pelješke radionice našeg Miroslava Gojo kojeg s radošću ugošćujemo u ovom broju časopisa Susreti.

Želim vam ugodne trenutke uz naše Susrete te sretan Božić i novu 2020. godinu vama i vašim obiteljima!

Urednica — ***Sandra Jagatić Pavić***

INFO ?

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

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

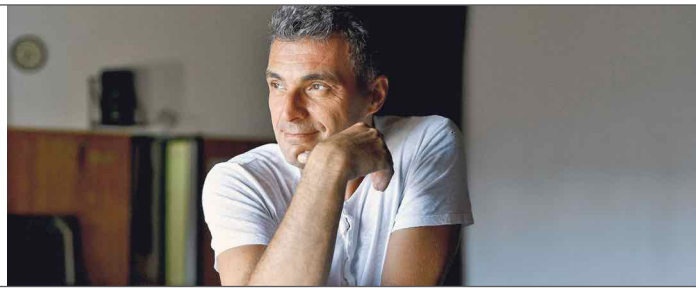
- Za sve članove besplatno potrebno se predbilježiti putem e-pošte info@unija.italianiazagabria.com.

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)

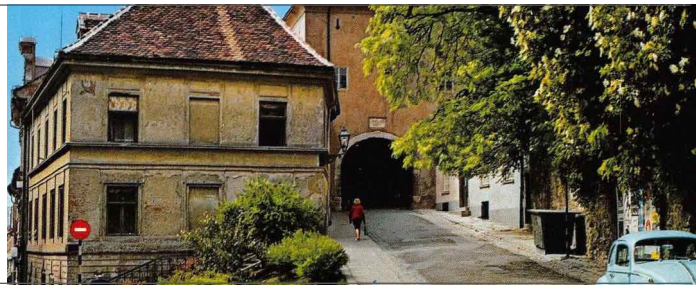
SADRŽAJ

Intrevju:
Marcello Mottadelli ravnatelj opere Hrvatskog narodnog kazališta u Zagrebu **27**



29 Aktivnosti zajednice

Talijani na Gradecu u vrijeme Anžuvinaca **32**



34 Razglednica iz Venecije - poljubac Istoka i Zapada

Liker od nespole, višnje, rogača i mandarine **37**

43
Recepti:
Bonet crème caramel

marcello mottadelli

RAVNATELJ OPERE
HRVATSKOG
NARODNOG
KAZALIŠTA
U ZAGREBU

1.

Što vas je ponukalo da prihvatite ovaj posao u Zagrebu?

Jako sam sretan da sam prihvatio (nakon što sam pobijedio na natječaju) mjesto ravnatelja Opere ovdje u Zagrebu. Ono što me je čvrsto uvjerilo bio je projekt gospođe Vrgoč, tj. potpuno otvaranje prema Europi kroz realizaciju koprodukcija s najvažnijim kazalištima (Verona, Rim, Pariz, itd.)

2.

Iz kojeg grada dolazite?

Rođen sam u Torinu, ali sasvim slučajno... Odrastao sam s roditeljima u blizini Monze, ali moj je dom na predivnom jezeru Como! U budućnosti mi je cilj živjeti u najljepšoj talijanskoj regiji: Toskani.

3.

Koja su vaša prethodna iskustva?

Živio sam u 11 različitih država, od Egipta do Skandinavije, od Koreje do Meksika. Sve su to bila pozitivna iskustva koja su mi pomogla da sazrem, kao čovjek i kao glazbenik.

4.

Kako biste usporedili prethodna iskustva s ovim trenutnim u Zagrebu?

Sigurno je da se vrsta posla dosta razlikuje; u Zagrebu moja je uloga menadžerske prirode i malo se bavim dirigiranjem. Sviđa mi se biti umjetnički ravnatelj; puno je to odgovornosti i lako je pogriješiti, ali puno učim i cilj mi je uvijek biti što bolji.

5.

Kako se osjećate u Zagrebu?

Zaista odlično. I ja i moja supruga jako volimo Zagreb; prekrasan grad, živ, mlad... u njemu uvijek ima divnih događaja. U božićno je vrijeme zaista jedinstven!

6.

Jeste li naučili hrvatski jezik?

Ne... Duboke isprike! Zaista je jako težak... Tečno govorim 7 jezika, a svi dobro govore engleski. Još jednom se ispričavam...

7.

Jeste li posjetili neka druga mjesta u Hrvatskoj?

Slabo... jer sam zauzet svojim poslom, a radim i u inozemstvu kao dirigent, što nije mala stvar. Nikad ne idem na godišnji... Vidio sam Opatiju... zaista je predivna, kao i more u Hrvatskoj.

8.

Jeste li posjećivali talijanska udruženja koja djeluju u Zagrebu?

Ne... Najviše zbog nedostatka vremena.

9.

A posebice, jeste li u kontaktu s talijanskom zajednicom u Zagrebu, koja je dio Talijanske unije?

U kontaktu sam s ustanovama kao što su konzulat, a odnedavno s talijanskom zajednicom. Vidim da imaju odlične projekte.

Uredila — ***Daniela Dapas***

Torino, Venaria Reale.

AKTIVNOSTI ZAJEDNICE

Zajednica Talijana u Zagrebu jesen je započela s brojnim aktivnostima; uobičajenim tečajevima jezika za djecu, tinejdžere i odrasle, konverzacijskim tečajem, igraonicom za najmlađe te sjednicom vijeća na kojoj su se dogovarali programi za 2020. godinu.

Reggia Venaria.

U listopadu su članovi Zajednice Talijana uživali u ljepotama Pijemonta zahvaljujući predstavniku talijanske nacionalne manjine pri skupštini Grada Zagreba, Oskaru Arlantu. Na putovanje se uputilo pedesetak članova, preko Slovenije do industrijskog središta Italije – Torina. Nakon dolaska krenuli smo u obilazak grada; Mole Antonelliana, Porte Palatine, Duomo di Torino s kapelicom u kojoj se nalazi Torinsko platno, Palazzo Madamo, Castello del Valentino te posjet muzeju Cinema.

Drugi dan nastavilo se s razgledavanjem grada; barokne arhitekture, palača, automobila i sportskih znamenitosti – posjetili smo muzeje Fiata i Juventusa.

Treći dan putovali smo u živopisne predjele regije Pijemont – Alba i Langhe. U Albi, gastronomskoj prijestolnici regije, šetnjom od Piazze Savona preko ulice Vittorio Emanuele i Piazze Risorgimento do Piazze Garibaldi vidjeli smo mnoštvo srednjovjekovnih tornjeva koji su nekada imali obrambenu funkciju grada.Alba se diči bijelim tartufom – Tuber Magnatum Pico te tvornicom Ferrero Rocher u kojoj se proizvodi jedan od najpopularnijih namaza na svijetu, Nutella.

Nakon isprobavanja specijaliteta Albe, uputili smo se u vinsku regiju Langhe. Uživali smo u prekrasnom pogledu na vidikovcu La Morras i posjetili vinariju u kojoj smo isprobali neka od poznatih vina. Sa smiješkom na licu nastavili smo putovanje u gradić Cherasco i zasladili se poznatim čokoladama Baci de Cherasco.

Juventusov stadion.

Posjet vinoteci.

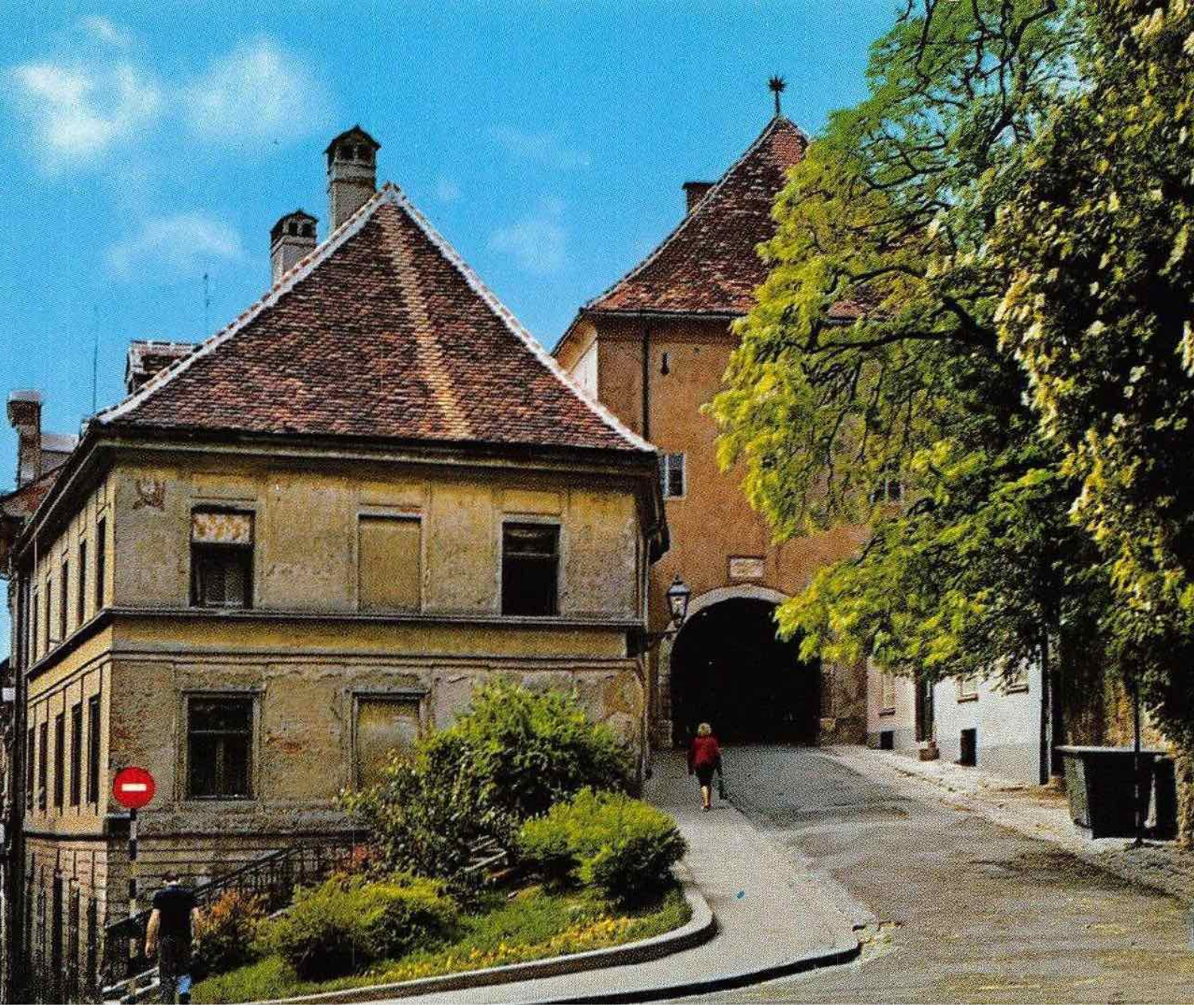
Tečaj talijanske kuhinje.

Četvrti dan posjetili smo impozantnu baroknu palaču Venaria Reale, jednu od najvećih i najljepših rezidencija dinastije Savoy. Nakon posjeta palači na UNESCO-vom popisu zaštićene baštine uputili smo se kući puni dojmova i umorni zaspali sa smiješkom na licu, maštajući o idućem putovanju...

U studenom se održao i drugi tečaj talijanske kuhinje ove godine. Enzita i njezini voditelji su nam i ovoga put izabrali odličan meni tradicionalne talijanske kuhinje. Podijeljeni u skupine slušali smo upute te sami pripremali sve dijelove obroka. Bilo je puno smijeha, zabave i ukusne hrane! Nakon tečaja talijanske kuhinje održali smo vinsku večer pod vodstvom somelijerke Marije Vukelić, a kušala su se vina iz regije Apulija.

Advent smo obilježili prigodnim domjenkom u prostorijama Talijanskog instituta za kulturu. Uživali smo u izvedbi vokalne skupine AD Libitum iz Brtonigle te smo u ugodnom društvu obilježili početak božićnih blagdana. Sam kraj Adventa proveli smo u Rovinju, posjetivši Zajednicu Talijana u Rovinju i lokalnu vinariju te smo imali prigodni božićni ručak. Godina za pamćenje, prepuna lijepih događanja. Sretna svima Nova!

Uredila — ***Daniela Dapas***



Kamenita vrata 70-tih godina prošlog stoljeća.

Talijani na Gradecu u vrijeme Anžuvinaca

Drugi u nizu članaka nastalih prema knjizi Talijani u Zagrebu Filipa Škiljana

Gradec je u vrijeme Anžuvinaca bio važno prometno i trgovačko središte, o čemu svjedoče pronalasci triju novčića iz 12. i 13. stoljeća – hrvatsko-ugarski denar, mletački denar i austrijski frizatik. Njemački i talijanski su trgovci dolazili u Gradec zbog mnogih sajmova, među kojima je najveći bio onaj svetog Marka, gdje su dolazili trgovci iz alpskog područja, ali i iz Bologne i Firenze.

Gradec je tada bio podijeljen na *lingue* (jezike), a budući da pojedini građani nisu bili u »lingvi« kojoj pripadaju, te su se zajednice smatrale više političke nego etničke. Vlast na Gradecu bila je podijeljena među četirima jezičnim skupinama: Slavenima, Latinima, Mađarima i Nijemcima. One su se svake godine pravedno izmjenjivale, tako da jedna skupina bude svake četvrte godine na vlasti. Godine 1437. ukidaju se *lingue*; ne zna se točno kad su uvedene, ali 1377.g. su već postojale.

Godine 1352. kao sudac u gradskoj upravi javlja se Marko Ligeri (Alighieri), što je dokaz postojanja firentinske kolonije na Gradecu. Prvi ljekarnik u Gradecu, Jakomo (Giacomo), također je bio s talijanskog govornog područja, a jedan od kasnijih ljekarnik bio je i praunuk samog Dantea Alighierija, Nicoló Alighieri, koji je napustio Veronu zbog nemogućnosti osiguranja egzistencije. Spominje se još jedan ljekarnik, Jalimello, koji je ljekarnu imao na mjestu današnjeg Muzeja grada Zagreba u Opatičkoj ulici.

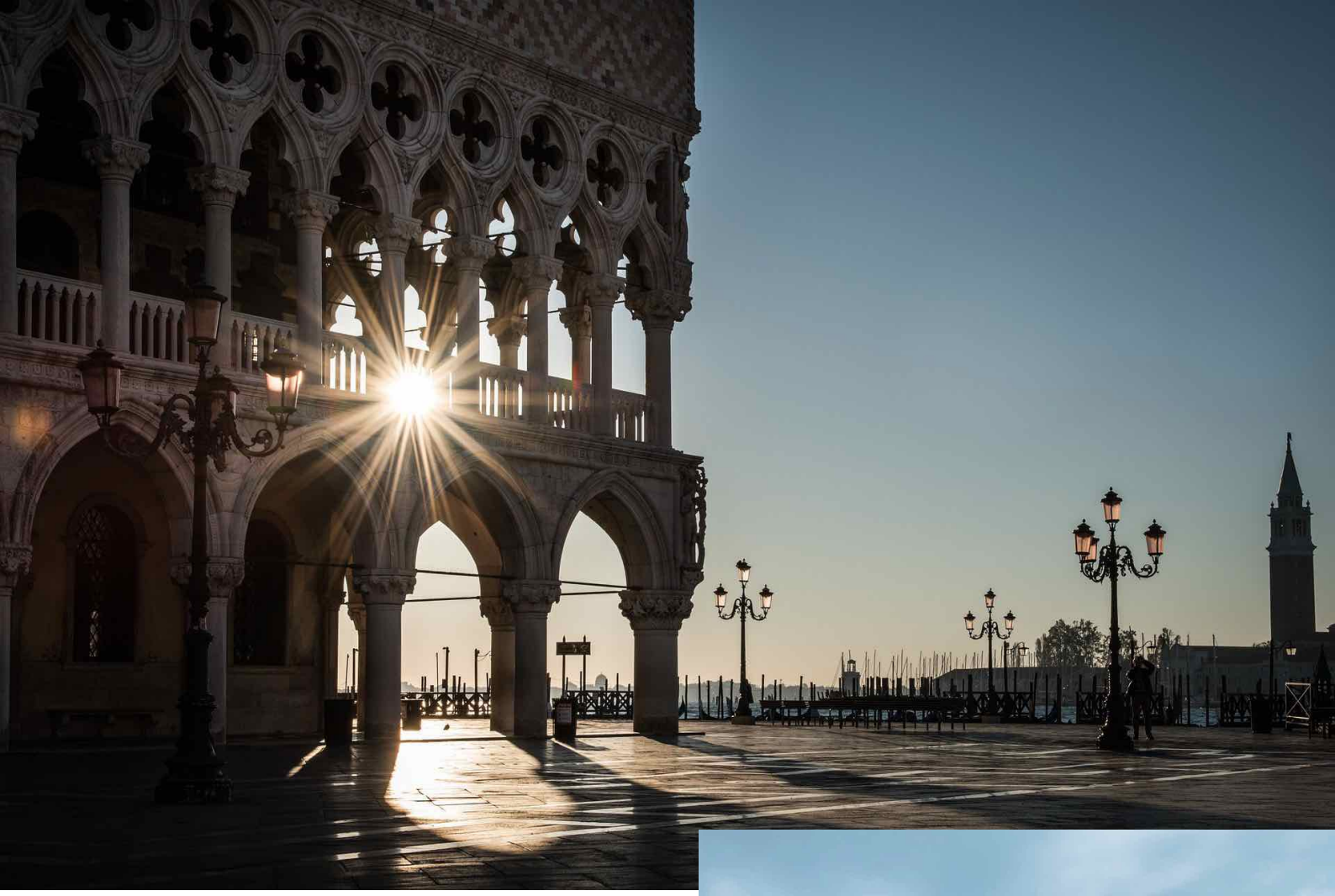
Obrtnici su se udruživali u bratovštine, bez obzira na zanat, stalež i klasu. Postojale su hrvatska, njemačka i latinska bratovština u kojoj su bili i obrtnici s područja današnje Francuske.

Potkraj 14. stoljeća, na Gradecu su živjela dva ugledna talijanska trgovca – Antonio Marenov, zvan Renis, i Gianin Donatov de Mezo. Renis je od općine dobio mjesto za dućan kod Kamenitih vrata, a de Mezo je između Opatičke i Kamenitih vrata sagradio palaču s tri trgovine, kulu, kapelu svete Uršule i cisternu, te je imao najveći posjed na Gradecu.

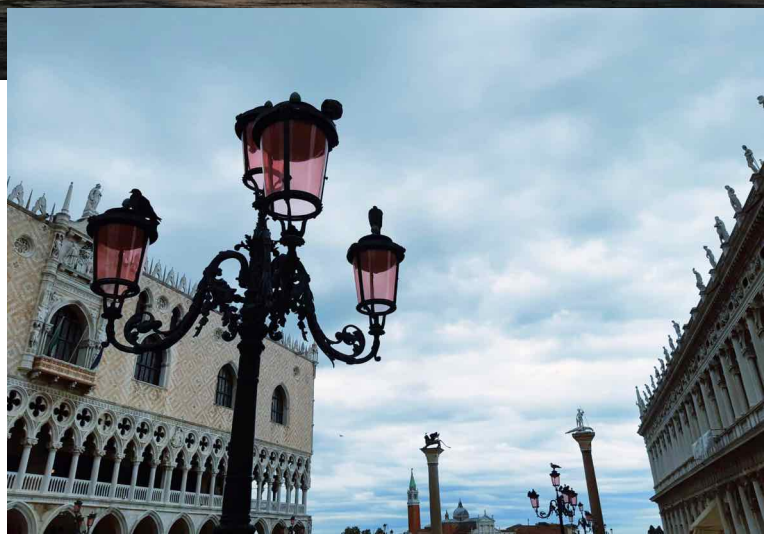
Prema povijesnim izvorima, u Gradecu je bilo mnogo više Firentinaca nego Venecijanaca, tako da su Firentinci držali općinsku vlast (obitelj Boncarnissa). Uz to što su bili trgovci, Talijani, točnije Masie Biondo iz Venecije je prvi osnivač kupališta u Zagrebu, i to 1344. na potoku Medveščak. Također, djelovali su i talijanski umjetnici, ponajviše graditelji, a neki povjesničari smatraju da su upravo oni sagradili crkvu sv. Marka.

Uredila — ***Anna Di Zepp***

Kamenita vrata danas.



Razglednica iz Venecije - poljubac Istoka i Zapada



Venecija, trg sv. Marka.

Skoro nestvarnima mi se čine trenutci kada se nalazim u Venecijanskoj laguni, nadomak Markovom trgu, kad nad Venecijom sviće. Magličasta mliječna svjetlost kroz koju boje prodiru u naznakama čini rani jutarnji sat u Veneciji tajnovitim i mističnim. Venecijanska magla poput *sfumata* (efekt prozirnog vela koji prekriva, tj. zamagljuje) pada na gradske krovove. Spektakularna misteriozna Venecija; niti jedan drugi grad od 15. st. pa do danas nije privukao više slikara. Venecijanske vedute pojavljuju se u milijun varijanti na mnogim slikarskim platnima.

Grand kanal žila je kucavica koja u obliku znaka pitanja dijeli grad na dva dijela od zapada između starih palača do crkve Santa Maria della Salute. Veliki kanal nije samo običan vodeni put, već neka vrsta ogledala u kojem se ogleda lijepa Venecija, kraljica mora s lagunarnih sprudova. Tako se palače i crkve uz vodu ukazuju poput eksponata galerije na otvorenom. Na ovom mjestu počinje uvod priče spektakularnog razotkrivanja venecijanskog mita. Napomenut ću da je ovaj grad postao turistička atrakcija puno prije nego što je turizam postao riječ.

Venecija, trg sv. Marka.

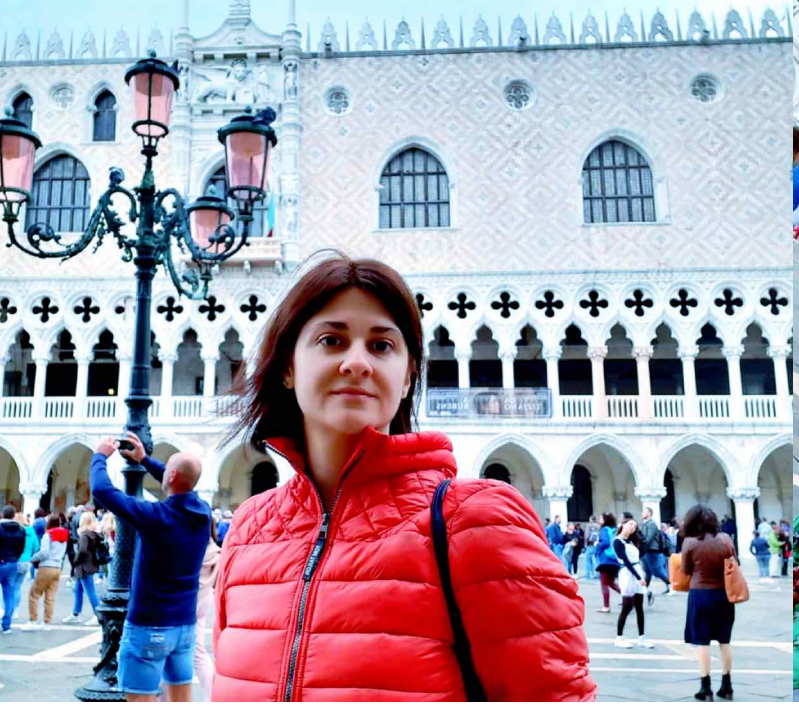
Urbani život u Veneciji doveden je do savršenstva koje je malo gdje postignuto. Početak grada skoro je legendaran. Tijekom velike seobe naroda u 4. st. stanovništvo se pod pritiskom barbarskih upada u sjevernu Italiju sklanja u prirodno zaštićene pješčane sprudove i otočiće na ušćima sjevernotalijanskih rijeka. Tako se rodio grad jedinstvene pozicije koji ruši zakone prirode, grad na vodi.

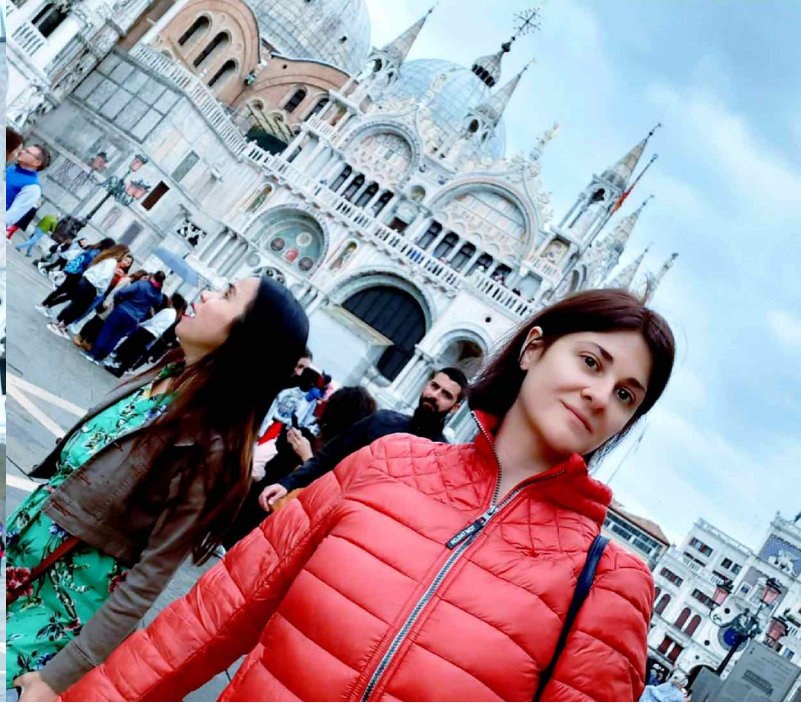
Od osmog stoljeća Venecija bira svoga prvog dužda. Postaje nezaobilazna točka na trgovačkom putu od europskog zapada prema istoku i najznačajnije bizantijsko uporište. Ovakav položaj joj donosi izuzetno bogatstvo. Kažu da je povijest Italije satkana od mnoštva povijesti na Apeninskom poluotoku. U tom mnoštvu venecijanska povijest bila bi najtriumfalnija s blistavim događajima, poput ulaska Napoleonovih trupa 1797. godine. Venecija svoju nezavisnost, slobodu i moć na Mediteranu razvija i čuva već skoro čitavo tisućljeće.

Ono što smo nekada zvali mitovima, danas nazivamo vrhunskim marketingom. Venecijanski mit stvorio je sam grad, a sami stanovnici i posjetitelji prenosili su ga širom svijeta. Francesco Petrarca nazvao je ovaj grad »mundus alter«, drugi svijet. Johann Wolfgang von Goethe je četiri stoljeća kasnije govorio kako se Venecija ne može uspoređivati ni s jednim drugim gradom. Charles Dickens je mislio da stvarnost Venecije prelazi čak i maštu najburnijih snova, a Thomas Mann ju je nazvao najnevjerojatnijim gradom.

Detalj sata.

Kako zakoračite na obalu otvorenog, širokog i najvećeg trga u Veneciji, dočekat će vas krilati lav kao simbol Mletačke vlasti na ovim prostorima. Zaštitnik grada je sveti Marko evanđelist čije su relikvije stigle iz Aleksandrije davne 828. godine, prokrijumčarene od venecijanskih trgovaca. Legenda kaže da je ovaj postupak bio volja Božja jer se anđeo pojavio na nebu i ukazao nad gradom kada su trgovci uplovili u lagunu. Tako je svetac odmah dobio kapelu u Duždevoj palači koja je ubrzo zamijenjena grandioznom crkvom koju i danas možemo vidjeti. Crkva svetog Marka svojevrsna je sinteza graditeljskih saznanja Bizanta i profinjenog venecijanskog ukusa. Izgradnja se pripisuje umjetnicima s istoka i započeta je nakon 1043. godine za vrijeme dužda Dominika Kontarinija. Sagrađena je prema planu carigradskih svetih apostola iz Justinijanovog vremena u formi grčkog križa, gdje svaki krak nosi jednu kupolu na čijem se presjeku uzdiže dodatna kupola. Dva dominantna kulturna sloja i dvije guste naslage naslijeđa Rima i Bizanta imat će dugoročni značaj za venecijanski umjetnički izraz.





Zagrljaj četvorice tetrarha među kojima je i Dioklecijan, tvorac tetrarhije, simbolizira koncept zavisnosti vladara. Ova skulptura sažima prošlost od Rimskog carstva, Bizanta, Križarskih ratova, pa do Venecijanske Republike. Nije slučajnost ni to što je ovaj zagrljaj baš u visini očiju promatrača, a pored monumentalnog ulaza u Duždevu palaču. To je simbol vojne superiornosti Venecije, podsjetnik kako izbjeći greške iz prošlosti i model za budući oblik republičke vladavine za koju se Serenisima opredijelila.

Iz Carigrada su kao trofej mletačke vojne moći stigli i konji svetog Marka koji su krasili carigradski hipodrom. I njihova je povijest burna. Nakon šest stoljeća u Veneciji, Napoleonove grupe ih odnose u Pariz. Danas ovi konji ponovno krase crkvu sv. Marka.

Veličanstvena palača, poznata kao Duždeva, građena je od 1309. do 1424. od bijelog i ružičastog mramora. Sjedište venecijanskih poglavara, stoljećima je predstavljalo sliku državne moći i bogatstva. Arhitektura ove palače skladno sjedinjuje orijentalne, gotičke i renesansne detalje. Skulpture s fasada pak šalju moralne i didaktičke poruke. Palača je bila središte dužda i Velikog vijeća. Sustav koji je stoljećima bio njegovan, zapravo je bio oligarhijski, a svaki pokušaj njegovog narušavanja bio je strogo kažnjavan. Zbog toga se uz palaču nalazio i zatvor iz kojega je na prilično spektakularan način uspio pobjeći samo zavodnik Casanova, jedan od najpoznatijih stanovnika Venecije.

Najveći otvoreni prostor u gradu, salon grada, mjesto gdje se tiskaju ljudi sa svih meridijana i golubovi koje je zabranjeno hraniti, upravo je trg svetog Marka. Ovo je prostor koji sa svojim građevinama predstavlja dominantnu pozornicu kolektivnih rituala, mjesto efemernog spektakla važnih državnih ceremonija; procesija, maskenbala i smaknuća.

Šest stoljeća star sat još uvijek kuca s trga. Osim što arapskim brojkama pokazuje minute, a rimskim sate, na satu se nalaze i dominantni zodijački znakovi, kao i Mjesečeve mijene. U merkantilističkom venecijanskom svijetu sat nije bio samo skupocjena mehanička naprava. Predstavlja lava, simbol je snage i mudrosti vladajućih otaca republike. Kršćanska tematika simbolizira apsolutnu predanost kršćanskoj vjeri, a kompleksna i precizna mašinerija sata trijumf je Venecije na području mehanike i nauke.

Iako je Venecija prvi grad u svijetu u kojem su numerirane kuće, mjesto gdje i danas na svim prometnim čvorovima stoje putokazi i smjernice, nije se teško izgubiti. Zapravo, čini mi se da je u Veneciji poželjno i zalutati. U Veneciji nema prizora koji ne oduševljava; od zabačenih nijemih kutaka, do mosta Rialto, gdje gužva i vreva oživljavaju sliku starog trgovačkog centra i donose mirise orijentalnih začina koji su se tu prodavali.

Biti u Veneciji znači poći u susret prošlosti. Savjetujem da pogledate Veneciju kroz slike njezinih slikara, kroz renesansni *ideal colorito*. Serenisimu možete gledati kao krunu jedne imperije koja se protezala duž istočne obale Jadrana i gospodarila Mediteranom. Odavno je nema, ali je ostala kultura u kojoj granice između istoka i zapada ne postoje.

Uredila — ***Iva Marija Znaor***

Liker od nespole, višnje, rogača i mandarine

Drage moje i dragi moji!

Nakon povratka s još jednog predivnog puta po dragoj nam Italiji (hvala, Oskar!), gdje smo vidjeli i doživjeli mnogo lijepih trenutaka, kušali (bolje da kažem pili) predivna vina i ostale delicije, polako sređujem dojmove. I ovaj put, jedan je od neizostavnih sadržaja i briga za naše zdravlje. Zato smo se opskrbili s dovoljnom količinom tekućih »antibiotika«, tako da se nitko od nas nije razbolio. Osim glavnog »antibiotika«, zlatnožute trave, bilo je i drugih, pa između ostalih i mala količina, ali zbilja mala, likera od rogača. Neki su od vas tražili recept, pa da ne bih slao svakom posebno, evo jedan mali prilog za naš Incontri.

Nakon odlaska u zasluženu mirovinu, dobar dio godine boravim na Pelješcu, gdje sam »otkrio« nove mogućnosti gubljenja vremena. Kao bivši kemičar iskoristio sam svoje znanje i praksu te neke vrste plodova s juga Hrvatske i počeo sam praviti razne džemove, pekmeze i likere, iako sâm ne volim i ne pijem slatka pića (naravno, donekle uzrokovano povišenim šećerom u krvi).

Od plodova za pripremu likera koristim najčešće one koje su mi dostupni: nespole, višnje maraske, rogač i mandarine, iako se tamo proizvode i drugi likeri, kao liker od mirte, oraha, limete, naranče itd.

A sada malo o svakom pojedinom plodu koji ja koristim.

NESPOLA

Nespola ili Japanska mušmula

(*Eriobotrya japonica*) hrvatskog je naziva japanska mušmula, iako nije u rodu s mušmulom. To je vrsta cvjetajuće biljke iz porodice Rosaceae. Također ima nazive i mešpula, nešpula, nešpola, nespola, nespula, nješpula. Uzgaja se u Japanu već više od 1000 godina. Vjerojatno je autohtona u planinama centralne Kine. Spominje se u drevnoj kineskoj književnosti, kao što su pjesme Li Poa. U portugalskoj literaturi spominje se još prije velikih zemljopisnih otkrića.

To je malo do srednje veliko zimzeleno stablo i uzgaja se zbog svojih žutih plodova i kao ukrasno stablo zbog dekorativnog lišća.

Za nespolu se prije mislilo da je u bliskom srodstvu s rodom *Mespilus* (mušmula), pa se i dan danas upotrebljava pogrešan naziv **Japanska mušmula**.

Nespole su neobične jer cvjetaju u kasnu jesen i ranu zimu, a plodovi zriju do proljeća ili najkasnije do ranog ljeta. Cvjetovi su bijeli, dlakavi, s 5 latica i dugi oko 1-2 centimetra. Nalaze se u grozdu od 3 – 10 cvjetova i imaju slatkast i snažan miris koji se osjeti na velikoj udaljenosti.

Plodovi koji se nalaze u grozdovima od 3 – 10 plodova su ovalni, dugoljasti, glatki i žuti do svijetlonarančasti. Meso ploda je žuto do narančasto. Plodovi, ovisno o kultivaru, mogu biti slatki, pa i kiseli. Aroma je mješavina kruške, citrusa te manga. Plod može imati od jedne do čak 10 velikih smeđih glatkih sjajnih sjemenki.

VIŠNJA MARASKA

Višnja maraska

(*Prunus cerasus var. marasca*) autohtona je hrvatska sorta višnje čiji uzgoj na području Dalmacije ima tradiciju dulju od 500 godina. Glavni proizvodni centri višnje maraske u srednjoj Dalmaciji tradicionalno su: Podstrana, Jesenice, Duče, Zakučac, Gata, Tugari i Žrnovnica; na jugu su: Rogoznica, Donja i Gornja Brela, Makarska, Tučepi, Zaostrog, Gradac; u zagorskom dijelu: Čista, Lovreć, Zagvozd i područje Imotskog; na otoku Braču: Pučišće, Postre i Nerežišće te na području Kaštela, kao i u okolici Trogira i na Šolti. Višnja maraska možda najbolje simbolizira Zadar, ali i cijelu regiju u kojoj raste i uzgaja se kao lokalna, autohtona sorta višnje. Od 2013. godine dalmatinska maraska, odnosno maraška, nosi oznaku izvornosti dodijeljenu od strane Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske.

Ove se tako posebne višnje najranije spominju u Ediktu o cijenama cara Dioklecijana iz 301. godine, a za procvat njihova uzgoja u 16. stoljeću zaslužni su dominikanci, u čijim je kotlićima u Zadru nastajao *ros solis* (sunčana rosa), liker od prevrela i destilirana ploda maraske. Plodovi maraske i prije toga vremena bili su na cijeni. Primjerice, za njih je na zadarskoj tržnici 1447. trebalo platiti četiri puta više nego za dinju. Svoju slavu višnja maraska prije svega može zahvaliti čuvenom maraskinu, likeru od plodova, lišća i koštica maraske, koji je više od dva stoljeća bio nezaobilazno piće cijelog uljuđenog svijeta.

S obzirom na to da na raspolaganju imam samo jedno stablo višnje maraske, onda od nje radimo liker i džem, a nešto se i zamrzne za dobru štrudlu, ovisno o tomu kako je rodila!

ROGAČ

Rogač

(*Ceratonia siliqua*, *L.*) je zimzelena biljka iz porodice mahunarki (*Leguminosae*), čija je pradomovina područje Mediterana. Poznata je od davnih vremena, a cijenjena je zbog svojih plodova. Poznata je još i pod nazivom »Kruh svetog Ivana« jer se po predaji Ivan Krstitelj njome hranio dok je živio u divljini. Samo stablo je vrlo razgranato, širokog debla, grube smeđe kore, a krošnja je gusta s brojnim listovima. Plod je u obliku mahune s mesnatim vanjskim dijelom i tvrdim sjemenkama smještenima unutar tzv. mahune. Stablo može narasti i preko 10 metara. Ima dubok i jak korijen. Rogač uspijeva na toploj mediteranskoj klimi, iako ne podnosi dobro preveliku količinu vode. Pradomovina mu je područje Mediterana, a danas je raširen i u područjima Južne Amerike.

Zanimljivo je istaknuti da se rogač spominje i u Novom zavjetu u prispodobi o izgubljenom sinu te u Talmudu. Sjemenke rogača, bez obzira na veličinu i uvjete čuvanja, uvijek imaju jednaku masu od 0,18 grama. Jedna sjemenka = 1 karat (zrno rogača, grč. = *keration*). Naziv se rabi i danas za 0,18 grama zlata.

Rogač se stoljećima upotrebljavao kao važna namirnica za ljudsku prehranu, kao i za prehranu stoke. Vrlo dobra osobina rogača je ta da su se plodovi mogli sačuvati godinama na stablu, doduše donekle osušeni, ali još uvijek upotrebljivi. Kao obično sladilo upotrebljavao se do pojave drugih sladila. Danas je izgubio svoju važnost u ljudskoj prehrani. Upotrebljava se još i u prehrani stoke i kao zamjena za kakao prah. Također se upotrebljava i u duhanskoj industriji, za kozmetiku...

MANDARINA

Mandarina ili mandarinka

(*Citrus reticulata*) je biljka iz porodice ruta (*Rutaceae*), a pripada rodu citrusa. Mandarine su zimzelene biljke, narastu do oko 3 metra visine, sa širim listovima od ostalih citrusa. Cvjetovi su dvospolni, mirisni i nalaze se na kratkim stapkama.

Porijeklom je iz istočne Azije (Kina, južni Vijetnam), a u Europu je donesena u 19. stoljeću. Naziv mandarina potječe od kineske riječi *mandarin*, naziva za civilnog ili državnog činovnika u carskoj Kini, a i mandarinski je jezik je službeni kineski jezik. Najbolje uspijeva u suptropskim krajevima jer je osjetljiva na hladnoću, posebno na temperature ispod ništice. U hrvatskim krajevima mandarina najbolje uspijeva u dolini Neretve, gdje su odlični uvjeti za plantažno uzgajanje vrlo kvalitetnih sorti unšiu mandarina koje se uzgajaju od 1934. godine.

Klementina je manje otporna na hladnoću, plodovi su joj slađi i ukusniji od sorte unšiu, bez sjemenki. Manja je od mandarine te je crvenkaste boje, a sazrijeva negdje oko prosinca.

Za sve likere potrebna je dobra rakija koja nije aromatična (najbolja je lozovača jer ima neutralan okus), tako da aroma likera dođe do punog izražaja. Osim lozovače mogu se koristiti i druga alkoholna pića, naravno bez arome, kao što je vodka. Jakost rakije treba biti minimalno 20 %, a može i više, ovisi o želji. Ja koristim domaću lozovaču koju proizvodi gospođa Kate Glavor iz Janjine na Pelješcu, čiju travaricu koristimo kao »antibiotik" na našim putovanjima.

Osim rakije koristim šećer i začine, najčešće vaniliju, klinčiće i cimet u kori. Količina šećera kao i začini mogu se mijenjati po želji. Netko voli više slatko, netko manje. Isto tako i začini.

Pa evo mojih recepata:

LIKER OD NESPOLA

SASTOJCI:

1 kg svježih nespola

200 g šećera

cimet u kori (količina po želji)

1 l rakija (lozovače)

PRIPREMA:

1. U plastičnu bocu širokog grla od 5 l staviti svježe oprane nespole. Određena količina nespola (jedna četvrtina, a može i više) zarežu se nožem do koštice. Naime, sjemenke nespole daju likeru okus po marcipanu.
2. Zatim dodati šećer, cimet u kori i rakiju. Promiješati sve zajedno, dobro zatvoriti i staviti na tamno mjesto.
3. Povremeno promiješati svakih par dana da se šećer potpuno otopi.
4. Nakon 40 dana procijediti kroz gazu i uliti u boce. Ovo je jedan oseban liker i preporučujem ga.

LIKER OD VIŠANJA

SASTOJCI:

1 kg višanja (krupnije, sočnije)
200 g šećera
2 vrećice vanilin šećera
malo klinčića
1 l rakije (lozovače)

PRIPREMA:

1. U plastičnu bocu širokog grla od 5 l staviti svježe oprane višnje očišćene od peteljki. Dodati šećer i vanilin šećer pa dodati rakiju.
2. Bocu držati 40 dana. Povremeno jako promućkati bocu da se šećer potpuno otopi, ali ne otvarati ili miješati.
3. Nakon 40 dana procijediti liker od višanja, preliti u boce i uživati!

LIKER OD ROGAČA

SASTOJCI:

1 l lozovače (rakije)
200 g šećera
6 – 7 komada mahuna rogača
1 mahuna vanilije
2 vrećice vanilin šećera
malo klinčića

PRIPREMA:

1. U plastičnu bocu od 5 l staviti oprani rogač koji je isječen na komade veličine 2 – 3 cm i uliti rakiju. Dodati šećer, vanilin šećer, malo klinčića i mahunu vanilije koju je potrebno po dužini rascijepiti nožem. Ja stavim i nekoliko cijelih rogača koje onda dodam kod pretakanja u boce zbog vizualnog efekta.
2. Bocu dobro zatvoriti, svaki dan protresti da se šećer brže otopi. Bocu s likerom spremiti i zaboraviti na njegu najmanje četrdeset pet dana.
3. Nakon četrdeset pet dana procijediti liker od rogača, preliti u boce i uživati!

LIKER OD MANDARINA

SASTOJCI:

10 očišćenih većih mandarina
5 mandarina – sok
200 g kristal šećera (sve ovisi koliko su vam slatke mandarine)
2 vrećice vanillin šećera
klinčića po želji
mahuna vanilije
1 l dobre loze (rakija)

PRIPREMA

1. Operite, obrišite i ogulite 10 većih mandarina te izrežite poprijeko na ploške. Od preostalih 5 mandarina iscijedite sok.
2. Veliku staklenu teglu dobro operite (mora biti čista bez ikakvih mirisa), na dno složite prvi red mandarina, pospite šećerom i tako radite sve dok ne potrošite materijal.
3. Složene pošećerene mandarine prelijte sokom od mandarina pa sve zalijte domaćom pravom lozovačom. Ja na 3 l rakije dodam i jednu mahunu prave vanilije te malo klinčića.
4. Staklenku dobro zatvorite, stavite na sunčano mjesto (nije bitno) i držite 30 dana. U početku češće promućkajte da se šećer otopi, a onda s vremena na vrijeme staklenku promiješajte, da se sastojci bolje povežu.
5. Nakon mjesec dana liker procijedite (bolje profiltrirati kroz gazu da liker bude bistar) ustaklene boce. Ako treba ponovite filtraciju. Najbolje je konzumirati hladno.

Od kora mandarina mogu se napraviti i *mandarancini* – ušećerena korica, ali o tome drugi put!

TRAVARICA

Nažalost, recept za travaricu ne znam. Samo znam kako mi je gospođa Kate pripovijedala da ona stavlja 15 vrsta trava koje bere između dvije Gospe. Velike (15. kolovoza) i Male (8. rujna). Najprije ih suši, a zatim prilikom pečenja rakija od grožđa u svaki kotao stavlja određeni omjer trava, tako da je dobivena travarica bezbojna, a ima okus kakav inače ima. Na taj se način predestilira veća količina eteričnih ulja koja sadrže trave, nego kada se trave potope u lozu. Onakvu zlatnožutu boju dobiva dodatkom peludi šafrana. Pelud šafrana (može se kupiti) otopi se u 1 l lozovače tako da se dobije tamnosmeđa tekućina. Dodaje se travarici kojoj ne mijenja okus, dok se ne dobije željena boja.

S obzirom na to da trenutno ima rogača i mandarina, pokušajte napraviti. Također za više informacija i malo »zaguglajte«! Možete naći svakojakih recepata koji vam možda više odgovaraju.

Eto, drage moje i dragi moji, toliko od mene. Sretan Božić svima, uživajte!

Uredio — ***Miro Gojo***

Bonet...

Putovanje u Pijemont još je svježe u sjećanju; uspomene na predivan Torino ne jenjavaju, slike se još razvrstavaju uz pokoji uzdah... Kako lijepo je bilo, skoro da se ono u pozadini može i osjetiti.

U pozadini su bili prekrasni krajolici, ali i okusi koje smo kušali. Od Salotta u centru Torina, u kojem smo se počastili Bicerin, preko aperola, bijelog tartufa u Albi, do raznih vina iz vinarije Rossa, u posjedu obitelji s 200 godišnjom tradicijom te gostoprimstvom naših domaćina u Vistroriu, zadnjega dana boravka u dolini Langhe.

Mirna dolina u području Langhe zadnji je dan, prije samog odlaska kući, u restoranu Diga dei Sapori ponudila ugodno druženje uz upečatljiv ručak i tipičnu slasticu – bonet.

Nadam se da kao vjerni, ali i možda pokoji novi čitatelj, nećete zamjeriti čestu pojavu jednostavnih recepata u ovoj rubrici. To nije stoga što bi autor članka sumnjao u sposobnosti čitatelja da ju pripravi kod kuće, već kako bi se rado odlučio da ju pripremi više puta godišnje, u raznim prilikama, i sebi priuštio pomalo nove ili neobične okuse koje želimo predstaviti kao dio talijanske gastronomske ponude.

Bonet ili bunet

poznat je u cijelom Pijemontu, a potječe iz područja Langhe i Monferrato. Prvotno je nastao u bijeloj verziji, dok kakao kao sastojak još nije bio poznat.

Bonet je vrsta crème caramela i od samo tri glavna sastojka – mlijeka, jaja i ruma, nastaje slastica zavidno bogatog spoja okusa, sasvim dostojna za konzumiranje i uživanje na dvorskim gozbama još od davnina. Od 17. stoljeća dodaje mu se i kakao koji obogaćuje okus te je ovakva verzija boneta nezaobilazna.

Bonet

crème caramel

PRIPREMA:

1. U zdjeli istucite cijela jaja i dodajte im mlijeko, 4 žlice šećera, gorki kakao, rum i smrvljene amarette te dobro umiješajte.
2. U drugoj posudi na vatri zagrijte preostale 4 žlice šećera dok ne potamne do boje lješnjaka.
3. Poprskajte s malo vode i miješajte dok ne postane staklasto: ulijte u kalupe za puding koje ste prethodno zagrijali i prelijte po rubovima i dnu kalupa.
4. Kada se karamel stvrdnuo, ulijte bonet u kalupe i pripremu dovršite u pećnici, u vodenoj kupelji na 180 stupnjeva.

Prva faza pripreme, samo tri sastojaka za neodoljivu slasticu.

SASTOJCI:

4 dcl mlijeka

4 jaja

8 žlica šećera

2 žlice gorkog kakaa u prahu

50 g keksića amaretti

1 čašica ruma/mjerica male čaše za rakiju

BANJA MARIJA / VODENA KUPELJ

1. Malo dublji pleh ili posudu napunite vodom dva centimetra ispod ruba, a zatim u nju smjestite kalupe punjene kremom.
2. Kada je puding gotov, izvadite ga iz vruće kupke i ohladite te poslužite narezanog na ploške.

Uredila — ***Anamarija Pulić Hlušička***