

Cari amici,

marzo sarà ricco di eventi per gli amanti della lingua e della cultura italiana. Apriamo il mese con la presentazione del libro *La luce dei tempi* di Stefano Mazzoleni con la presenza dell'autore a Casa Italia. Proseguiamo con il cinema con la rassegna dei film a cura dell'Ambasciata italiana ad Ankara e dell'IIC di Istanbul. E dulcis in fundo questo mese un evento molto speciale: un workshop di teatro in italiano "Il cerchio di gesso" tenuto dal regista Giorgio Degasperi.

IL LIBRO DEL MESE: LA LUCE DEI TEMPI DI STEFANO MAZZOLENI



Un archeologo veneziano, Francesco Orsini, viene invitato ad Istanbul per una conferenza al termine della quale l'architetto turca Hanzade Kayi lo accompagna a cena presso il ristorante dell'edificio storico *Le cercle d'orient*. Durante la cena, a cui aveva partecipato anche l'ambasciatore tedesco ad Istanbul, iniziano a parlare di un libro misterioso scritto nel 1600 A.C. dalla regina degli Ittiti e da un derviscio che aveva fatto visita al suo castello. Il libro

contiene dei segreti consistenti in esercizi e regole speciali che se applicate consentono di aumentare enormemente le capacità del cervello umano. L'archeologo italiano e l'architetto turca decidono di intraprendere un viaggio alla ricerca di informazioni su questo libro misterioso. Dopo un incontro con il direttore del museo archeologico di Istanbul si recano in altre sei città: Sumela, Goreme, Efeso, Konya, Mardin ed Hattusa. Questo lungo viaggio fornirà loro maggiori dettagli sul libro ed alla fine scopriranno qualcosa di straordinario. Gli incontri che si susseguono nelle varie città permettono alla coppia di ricercatori di conoscere dei personaggi molto interessanti, un monaco a Sumela, un ex compagno di studi dell'archeologo ed altri che forniscono loro volta a volta indicazioni ma anche messaggi occulti che hanno bisogno però di una difficile interpretazione. Durante le loro ricerche i due protagonisti troveranno anche tracce lasciate nell'antichità da parte di personaggi di differenti epoche che nella fretta e nel timore che il libro andasse distrutto o rubato avevano apposto su monumenti su pitture da decifrare o con iscrizioni da interpretare. I numerosi simboli cifrati e le immagini che mano a mano si svelano vengono lette da una mente allenata ma anche molto abile, quella dell'archeologo veneziano, e forniscono un quadro storico ed avvincente degli avvenimenti che si sono susseguiti durante gli ultimi 3000 anni nel territorio anatolico, l'odierna Turchia. Scoprono anche che esiste un'associazione segreta intorno al libro di cui non si capiscono le vere intenzioni se non solo alla fine del romanzo. Questo romanzo offre inoltre una ampia descrizione delle bellezze della Turchia, dei luoghi storici, della sua cucina e delle sue tradizioni in quanto durante i lunghi spostamenti da una città all'altra l'autore

descrive con immagini vivide i panorami, la natura, i luoghi archeologici e lo stile di vita di questo grande paese. L'autore crea anche degli straordinari momenti di ricostruzione storica come la scena dell'incontro a casa del Console Celso tra l'evangelista Giovanni e lo storico Androne di Efeso che forniscono al lettore un momento emozionante di avventura mista a ricostruzione storico-religiosa. Grazie anche alla sua passione per la cucina ci sono molte descrizioni della grande arte culinaria della Turchia e della preparazione delle varie ricette. Sarà pubblicato con la Casa editrice Artshop di Istanbul

Venerdì 2 marzo alle 19.00 presso Casa Italia ci sarà la presentazione del libro.

Incontro con l'autore Stefano Mazzoleni, Vedakt Akdamar proprietario della casa editrice Artshop, Meltem Tosun traduttrice del romanzo e Muhsine Arda, editor del romanzo

Nella stessa serata verrà in oltre presentato il libro d'arte su Dante Gabriel Rossetti, artista di origini italiane, poeta e illustratore nato e vissuto in Inghilterra tra il 1828 e il 1882.

FOCUS

Ringraziamo Yasemin Dadak che ha riconosciuto la bellissima arena di Verona, e ringraziamo anche la nostra studentessa Ayse che si trova appunto in questa città per studiare e lavorare e ci ha mandato la foto! Questo mese andiamo in Toscana in uno dei monumenti più famosi al mondo, grazie all'aiuto di una nostra ex insegnante: Francesca, grazie e tanti saluti!!!!

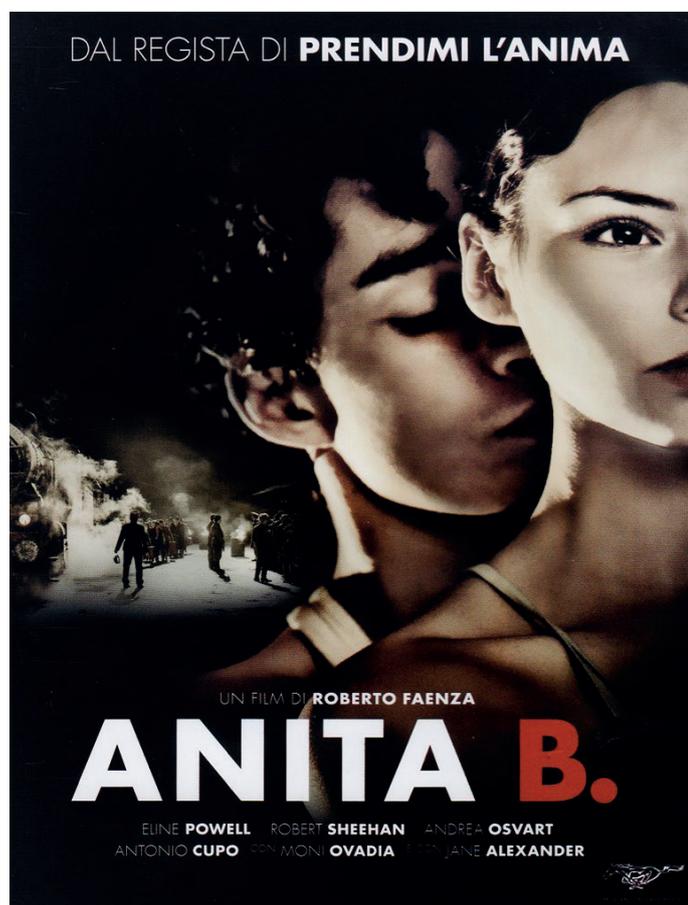


IL CINEMA

Ecco le proposte del mese di febbraio per il ciclo di film italiani organizzati dall'Ambasciata italiana ad Ankara presso CASA ITALIA.

ANITA B DI ROBERTO FAENZA

anno 2014 Genere drammatico, durata 88 min.



È la storia di Anita, un'adolescente di origini ungheresi sopravvissuta ad Auschwitz, accolta dall'unica parente rimasta viva: Monika. Nella nuova casa Anita si trova ad affrontare una realtà inaspettata: nessuno, neppure l'attraente Eli, con cui scoprirà l'amore, vuole ricordare il passato. Tra gli incontri con indimenticabili personaggi e la toccante amicizia con il giovane David, Anita si trova presto a dover prendere una decisione che richiederà un grande coraggio...

Venerdì 9 Marzo Anita B alle ore 19.00 presso CASA ITALIA

TERRAMATTA DI COSTANZA QUATRIGLIO

anno 2012 Genere Documentario, durata 75 min

Una sinfonia di paesaggi di oggi e di ieri, filmati d'archivio e musiche elettroniche, terre vicine e lontane. Una lingua inventata, né italiano né dialetto, musicale ed espressiva come quella di un cantastorie. Nato nel 1899, l'analfabeta siciliano Vincenzo Rabito racconta il Novecento attraverso migliaia di fitte pagine dattiloscritte raccolte in quaderni legati con la corda. Dall'estrema povertà al boom economico, è un secolo di guerre e disgrazie, ma anche di riscatto e lavoro. Il punto di vista inedito è quello di un ultimo che, scrivendo la propria autobiografia, rilegge la storia d'Italia in una narrazione appassionata e travolgente che emoziona e commuove, obbligando a fare i conti con verità contraddittorie e scomode.

Venerdì 23 Marzo Terramatta alle ore 19.00 presso CASA ITALIA



ITALIANI AD ANKARA

Volevamo fare la classica intervista con un italiano ad Ankara e invece parlando con Vitaliano ci siamo ritrovati di fronte ad un pezzo di storia della città di Ankara. Vitaliano Ferrullo, di Avellino, è arrivato ad Ankara esattamente 30 anni fa ovvero nel marzo del 1988. Vitaliano è giunto in Turchia per lavorare come rappresentante di una nota azienda italiana operante nel settore della difesa. Appena arrivato, in una giornata uggiosa e dal freddo pungente, una volta gli inverni erano più rigidi, nevicava molto e la neve durava a lungo ci racconta, trovò alloggio nei pressi di Maltepe che allora era molto diverso da come è oggi: strade fangose, palazzi in costruzione, infrastrutture mancanti. Si ritrovò disorientato e confuso in una città quasi surreale avvolta nei fumi della nebbia e delle esalazioni di carbone che in quel tempo era l'unica forma di riscaldamento della città, bisognava cambiarsi la camicia ben due volte al giorno, ci dice, tanto l'aria era inquinata. Tornando con la memoria a quei primi giorni di 30 anni fa ricorda ancora tutto il suo spaesamento, dovuto alla lingua diversa al fermento di una città che lo stordiva con tutti i colori i rumori e soprattutto gli odori differenti, ci parla delle spezie del bazar, dei cibi ecc. Un impatto forte, ma non ostile, anzi. Un episodio. Ci racconta che un giorno vagando per Kızılay si era perso e non riusciva più a trovare il suo ufficio. Entrato in un negozio per chiedere informazioni, il gestore da prima non voleva credere che lui fosse straniero. "Avevo i baffi all'epoca, sono un uomo del sud, dalla carnagione scura, per convincerlo ho dovuto tirare fuori il passaporto e dimostrare che ero italiano. A quel punto l'uomo non solo si è convinto ma ha chiuso il negozio e mi ha portato al mio ufficio con la sua mac-



china. Gesti come questi di ospitalità e gentilezza mi hanno colpito molto e hanno lasciato un'impronta indelebile nei miei ricordi." Allora Ankara era una città molto più povera di oggi ma le persone ci raccontano erano estremamente dignitose, decorose e rispettose. Si ricorda la disciplina con cui la gente aspettava l'autobus in file ordinate e lunghissime. Con gli anni '90 c'è stata poi l'apertura al mercato libero e l'inizio dello sviluppo sfrenato. Da allora tutto è cambiato e in maniera molto rapida, commenta infatti come

sia impressionante la velocità con cui si realizzano le costruzioni, i tempi di consegna di progetti e infrastrutture che vengono ultimati ancora prima dei termini previsti. Vitaliano ha lavorato fino al 2014, anno in cui è andato in pensione. Ma è il 2008 l'altra data importante da segnalare, quando cioè ha conosciuto Aydagül, sua moglie, e la sua vita ha assunto un'ulteriore svolta. Da allora infatti si è sancita definitivamente l'unione con il paese e con il popolo turco, Aydagül e Vitaliano si sono sposati e hanno avuto 2 splendidi bambini Luca Kemal e Leyla Valentina. "La Turchia è un paese bellissimo, ricco di

storia e di tradizioni. Ho avuto modo di viaggiare e conoscerlo a fondo in tutti i suoi aspetti. Ho visto cambiamenti positivi e negativi nel corso di tutti questi anni. La cosa che più apprezzo ancora oggi però sono i valori presenti nel tessuto sociale, valori quali l'ospitalità, il rispetto per gli anziani e l'amore per i bambini". E noi lo ringraziamo per la disponibilità dimostrata fare due chiacchiere insieme e siamo felici di celebrare il suo anniversario trentennale dedicandogli questo spazio nel nostro giornalino di CASAITALIA.

LA RICETTA: LE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE AL FORNO

La ricetta che ci ha suggerito Vitaliano viene dal sud, proprio come lui, ed è un dolce tipico del mese di marzo, si prepara infatti il 19 di marzo che in Italia è San Giuseppe: la festa del papà!



Ingredienti per circa 4 zeppole

- Uova (circa 4) 210 g
- Farina 00 150 g
- Burro 45 g
- Acqua 250 ml
- Sale fino 1 pizzico

per la crema

- Latte intero 200 g
- Zucchero 70 g
- Amido di mais (maizena) 20 g
- Panna fresca liquida 50 g
- Tuorli 2
- Baccello di vaniglia ½

Per preparare le zeppole di San Giuseppe al forno iniziate a realizzare la pasta choux. Ponete in un tegame l'acqua e il burro tagliato a cubetti, quindi lasciatelo fondere a fiamma moderata; non appena sfiorerà il bollore aggiungete la farina. Mescolate rapidamente con un mestolo di legno. Una volta che il composto si sarà addensato continuate a cuocere fino a quando l'impasto non si staccherà

dalle pareti della pentola e non si sarà formata una patina biancastra sul fondo. Trasferite in una ciotola e lasciate intiepidire. Nel frattempo sbattete in una ciotola le uova, quindi versatene un po' nell'impasto ormai tiepido e mescolate fino a che non saranno incorporate. Unite un pizzico di sale e aggiungete le uova rimaste sempre poco per volta. Continuate ad aggiungere le uova lentamente fino

ad ottenere un composto liscio e denso. Riponete la pasta choux in un sac-à-poche dotato di bocchetta stellata da 1,2 cm e preriscaldate il forno a 205° in modalità ventilata. Foderate una teglia con la carta forno: per bloccarla spremete un po' d'impasto agli angoli tra la teglia e la carta forno. Poi create le zep-pole, per ciascuna dovrete fare due giri, uno sopra all'altro in modo da creare un cerchio del diametro di circa 10 cm (13-14). Una volta preparate tutte le 4 zep-pole, cuocete in forno ventilato preriscalda-to a 205° per circa 25 minuti sul ripiano più basso, fino a che non risulteranno ben dorate. Trascorsi 25 minuti, aprite leggermente lo sportello del forno e lasciate cuocere per altri 5 minuti in modo che si asciughino anche all'interno, poi sfornate le vostre zep-pole. Lasciate raffreddare completamente e nel frattempo occupatevi di preparare la crema pastic-cera. In un pentolino unite il latte, la panna, i semi che avete prelevato dalla mezza bacca di vaniglia e anche il baccello svuotato. Portate il composto a sfiorare il bollore, nel frattempo in un'altra ciotola unite i tuorli con lo zucchero e sbattete rapidamen-te con una frusta. Unite l'amido di mais e sbattete di nuovo con la frusta fino ad ottenere un compo-

sto uniforme. Non appena latte e panna inizieran-no a bollire, eliminate il baccello di vaniglia con una pinza da cucina. Versate il latte a filo sul composto di uova, poco per volta, sbattendo rapidamente con la frusta. Trasferite nuovamente nel tegame e cuocete a fuoco basso mescolando continuamente fino a che la crema non si sarà addensata. Trasferi-te la crema in una ciotola, coprite con la pellicola a contatto e lasciate raffreddare completamente. Quando sarà fredda riponetela in un sac-à-poche dotato di bocchetta liscia. A questo punto anche le zep-pole saranno fredde e potrete farcirle. Utiliz-zando il sac-à-poche, bucate la zep-pola in un punto facendo una leggera pressione e spremete un po' di crema all'interno. Ripetete la stessa operazione anche su un altro lato in modo da riempirle com-pletamente. Farcite tutte e 4 le zep-pole quindi si-tematele su un piatto da portata, spremete al cen-tro di ogni zep-pola un ciuffo di crema e ponete su ciascuna un'amarena sciroppata .

A questo punto , spolverizzate con abbondante zucchero a velo: le vostre zep-pole al forno sono pronte per essere servite!



UNA CITTA' ITALIANA: TORINO



L'anno scorso sono stata a Torino per un mese per fare un corso d'Italiano alla scuola Ciaotaly www.ciaotaly-turin.com/ con una borsa di studio. Questa non era la prima volta che io viaggiavo in Italia anche se non avevo ancora visitato Torino. Ho cominciato ad imparare l'Italiano all'età di 13 anni quando abitavo a Napoli con i miei genitori. Dopo due anni in questa bella città siamo tornati ad Ankara. Durante gli anni seguenti non ho avuto l'opportunità di usare spesso la lingua. Qualche anno fa ho deciso di iscrivermi ai corsi d'Italiano all'Istituto Italiano di Cultura ad Ankara. Questa decisione mi ha portato tanta gioia e mi ha aperto nuove finestre nella mia vita. Ho potuto rivedere le città Italiane che avevo visto e ammirato quando ero giovane e anche frequentare corsi d'Italiano a Firenze, a Roma, a Cagliari e recentemente a Torino che mi è piaciuta tantissimo.

ta famosa con la sua industria, sport, gastronomia e bellezza della natura, tuttavia è sorprendente che la città non è sempre pieno di turisti. Questo è perché Torino era conosciuta all'estero solo dell'industria della FIAT (Fabbrica Italiana Automobili Torino) fino a quando è stata scelta come sede delle Olimpiadi Invernali nel 2006. Dopo questa data la faccia della città ha cambiato enormemente aumentando anche il turismo.



Torino, essendo stata la prima capitale d'Italia è un centro di storia, cultura e arte, ma è anche diventa-

La mia scuola Ciaotaly è specializzata nell'insegnamento della lingua e della cultura Italiana agli stranieri. La direttrice Dottorressa Chiara Avidana e i docenti sono qualificati per sviluppare le competenze



communicative e culturali degli studenti. La scuola offre attività ricreative come visite guidate a Torino e escursioni fuori della città permettendo agli studenti di conoscere la ricchezza storica e culturale della città e della provincia del Piemonte. Il mio insegnante Simone era molto bravo con un eccezionale stile di insegnamento e anche era molto amichevole.

Le lezioni alla scuola finivano a mezzogiorno durante i giorni feriali lasciandomi il pomeriggio e la sera per fare passeggiate, camminare lungo il fiume Po, visitare i palazzi, i musei, le chiese e gli altri luoghi di

bellezze. Ero affascinata del Palazzo Reale, il Palazzo Madama, il Teatro Regio, la Basilica di Superga, il Duomo, la Cappella della Sindone, il Museo del Cinema, la Mole Antonelliana che è il monumento simbolo della città e 700 metri di Portici costruiti per i pedoni lungo la Via Po. Potevo assaggiare i cibi tipici Torinesi come gianduiotti, Pinguino, bagna cauda e bere Bicerin, la bevanda tradizionale della città.

Grazie alla borsa di studio che a parte di migliorare il mio Italiano, mi ha dato l'opportunità di incontrare nuove persone alla scuola e nella vita quotidiana, avere amicizie preziose con gli studenti dei corsi e con la padrone della mia casa cara Matilde e anche visitare le belle città di Genova, Sirmione, Verona, Venezia, Como, Bellagio e Bergamo durante i fine settimana. Vorrei ringraziare di cuore l'ufficio culturale dell'Ambasciata, la scuola Ciaolty e tutte le persone che mi hanno aiutato a fare questa esperienza indimenticabile.

Serpil Senelt, studentessa di cara Mariagrazia a Casa Italia



EVENTI DEL MESE DI FEBBRAIO

- | | |
|---|--|
| <p>02 Presentazione del libro “La luce dei tempi” di Stefano Mazzoleni, incontro con l'autore presso Casa Italia ore 19.00</p> | <p>19-21 Rofife 10 th Rotary International Short Film Festival Cortometraggi Italiani presso l'Università di Baskent</p> |
| <p>09 Proiezione del film “Anita B” a cura dell'Ambasciata italiana ad Ankara presso Casa Italia ore 19.00</p> | <p>23 Proiezione del film “Terramatta” a cura dell'Ambasciata italiana ad Ankara presso Casa Italia ore 19.00</p> |
| <p>15 Lezione aperta “Caravaggio e l'Intuizione della camera oscura” presso Casa Italia ore 19.00</p> | <p>24 “C'era una volta...” appuntamento musicale con “Bambini all'opera” presso Casa Italia ore 15.30.</p> |
| <p>16-18 Il cerchio di gesso” workshop di teatro in italiano con il regista Giorgio Degasperi presso Casa Italia.</p> | <p>26 Lettura di Poesie di autori italiani per il World Poetry Day e in memoria di Talat Sait Halman presso l'Università di Bilkent</p> |

Seguiteci per essere aggiornati su tutte le nostre attività

  itlyadostluk

LEZIONE APERTA: CARAVAGGIO E L'INTUIZIONE DELLA CAMERA OSCURA



La lezione aperta di questo mese è dedicata ad un maestro italiano della pittura, Caravaggio. Dopo aver ripercorso per sommi capi la vita travagliata dell'artista e le opere principali ci soffermeremo su un aspetto molto particolare della sua opera: la tecnica che sta sotto ai chiaroscuri e ai giochi di luce dei suoi quadri. E' possibile che Caravaggio utilizzasse tecniche fotografiche all'avanguardia per i suoi tempi visto che l'invenzione formale della fotografia risale a ben due secoli dopo? Venite a Casa Italia e lo scopriremo insieme.
Giovedì 15 marzo presso Casa Italia ore 19.00

WORKSHOP DI TEATRO



Una opportunità unica! “Il cerchio di gesso” è un laboratorio di teatro in italiano, un corso propedeutico al teatro di 18 ore tenuto dal regista Giorgio Degasperi che si svolgerà presso Casa Italia nel weekend 16-17-18 marzo. Un'introduzione alle tecniche base per muoversi nello spazio e prendere confidenza con il proprio corpo. Vi aspettiamo.

IL CERCHIO DI GESSO incontro propedeutico per il teatro



EPITEATRO

L'incontro è un percorso di avvicinamento al teatro a partire dalle sue sorgenti: il corpo, la voce, lo spazio e la metafora. Prima di ogni definizione di genere o di stile esiste un luogo concreto e al contempo immaginario dove conoscere le basi pratiche dell'agire teatrale. Un contesto comune a tutte le discipline performative che consente di intraprendere con una certa consapevolezza il cammino dell'espressione artistica.

Il laboratorio

Si basa sia su un training psicofisico orientato a individuare le pratiche che definiscono le basi del teatro sia su un aspetto teoretico dell'agire teatrale.

Sono previste: pratiche per la scoperta dell'utilizzo dello spazio, per la creazione delle basi di reciproca fiducia, per la consapevolezza del corpo, per l'utilizzo della voce e per affrontare i primi rudimenti

Il mio scopo è insegnarvi a passare da un'assurdità mascherata a quella che è palesemente tale.

Ludwig Wittgenstein Ricerche filosofiche

del lavoro sul personaggio e a corollario una sintetica presentazione dell'agire teatrale nella sua storia e nella sua situazione attuale.

Obbligatorio avere a memoria un breve testo, di un racconto o un articolo di giornale (n.b. non teatrale, cioè no monologhi o dialoghi, né lirico)

Si consiglia un abito comodo (no tute ginnastica o simili) ed eventualmente un cambio.

Venerdì 9 ore 17.00/21.00
Sabato 10 ore 14.00/21.00
Domenica 11 ore 10.00/17.00

Costo 150 TL a persona
Presso CASA ITALIA

  italyadostluk

IN CUCINA CON CRISTINA

Dopo gli gnocchi e la bruschetta, il prossimo incontro con la cucina di Cristina Venerdì 9 marzo prevede due pezzi forte della cucina italiana: Pizza e Tiramisù. Per info e prenotazioni rivolgersi come sempre a Casa Italia, il costo dell'evento è di 80 TL a persona, pranzo incluso, massimo 6 persone.



C'ERA UNA VOLTA...



CARNEVALE DI CASA ITALIA

CASA ITALIA KARNAVALI



BILLUR SOKAK 5/7 ÇANKAYA /ANKARA | 0312 466 3031



Dopo la bella festa di Carnevale in cui i nostri bambini hanno fatto conoscenza con le principali maschere italiane nonché con coriandoli e stelle filanti, appuntamento per il mese di marzo con un incontro all'insegna della musica. "Bambini all'opera" accompagnerà il nostro piccolo pubblico in un viaggio alla scoperta delle più famose arie e personaggi dell'opera classica italiana, da Verdi a Puccini, da Bellini a Donizetti.

Sabato 24 marzo alle ore 15,30 presso Casa Italia



YENİ DÖNEM İTALYANCA KURSLARIMIZ BAŞLIYOR!

Kur Ücreti
560 TL

21 Saatlik
konuşma kursu
280 TL

CASA
ITALIA

  İtalyadostluk

0 312 466 3031

Billur Sokak 5/7 Çankaya / Ankara