

Cari amici della lingua e della cultura italiana, aprile sarà un mese ricco di eventi con il Piano festival e il festival del cinema di Ankara a cui l'Ambasciata parteciperà con artisti e film italiani. Anche a Casa Italia avremo un doppio appuntamento cinematografico con il film del venerdì "La pazza gioia" e "Buongiorno notte" per il ciclo del Cineforum. E ancora l'incontro del circolo di lettura con il libro di Mario Tobino e i viaggi virtuali nelle regioni italiane della Prof.ssa Anna Frigioni per la serie di incontri "Vieni via con me" questo mese andremo tutti in Lombardia. E per finire una sorpresa per i più piccoli. Accompagnati dalla sapiente guida della Prof.ssa Tenay Soguner Rambaldi faremo un viaggio nel cosmo con l'iniziativa "Astroamici", interrogando le stelle e togliendoci ogni curiosità sul nostro Sistema solare e sulle missioni spaziali, il tutto rigorosamente in italiano! Vi aspettiamo

## IL LIBRO: MARIO TOBINO, LE LIBERE DONNE DI MAGLIANO



*"La pazzia è davvero una malattia? Non è una delle misteriose e divine manifestazioni dell'uomo?" Il diario di uno psichiatra - narratore e poeta - scritto "per dimostrare che anche i matti sono creature degne d'amore".*

Un giovane psichiatra negli anni '50 lavora con impegno e passione presso il manicomio di Magliano, a pochi chilometri da Lucca, dove - divisi in due reparti, maschile e femminile - "abitano" 1040 malati. Dentro l'ospedale psichiatrico la vita sembra scorrere a un'altra velocità rispetto a quel "fuori" dove si muove la gente considerata sana e il medico, con occhio clinico e sguardo carico di pietas, vede sfilare storie di ordinaria follia che riguardano non solo le ricoverate ma anche le infermiere e le suore che in quell'inferno lavorano. Come in un diario lo psichiatra non solo racconta le rigide regole organizzative del manicomio con le sue camerate e le sue celle, ma si concentra soprattutto sulle donne che ogni giorno gli sfilano di fronte in preda alla pazzia uscendone conquistato, quasi irretito: la Berlucchi, depressa cronica che "pensa dolorosamente" e che finisce per piantarsi un ferro nel cuore; la Maresca "vittima dei grilli erotici" che si abbandona al desiderio; la Lella che riempie il reparto medici di fiori, gatti e gentilezza; la Campani "un diavolo in veste di donna" che con il suo delirio ferisce e umilia chi l'assiste; la Cora, malinconica e ancora bellissima, che ha paura della vita; la fanciulla di Livono "bestia e dea" che per pochi giorni nella cella di isolamento scatena, coperta solo dall'alga, la sua innocente sensualità. La vita del manicomio, immerso in una campagna viva e pulsante, è scandita dal ritmo della Na-

tura e mentre intorno all'edificio il paesaggio cambia al mutare dei mesi, il susseguirsi delle stagioni sembra investire anche le ricoverate che nascoste dal velo della follia liberano tutta la loro "triste e fatale eroticità"... Mario Tobino visse quarant'anni nel manicomio di Magliano (nella finzione letteraria trasformato in Magliano), divenendo tutt'uno con le sue spesse mura trasudanti follia, puzza e deliri. A quella sua esperienza autobiografica e totalizzante lo scrittore dedicò oltre a *Le libere donne di Magliano* (1953) anche altri suoi scritti come *Per le antiche scale* (1972) e *Gli ultimi giorni di Magliano* (1982) affrontando l'argomento della malattia mentale sempre con profondo rispetto e con la stessa partecipazione con la quale, seppe descrivere ad esempio la devastante esperienza della campagna d'Africa ne *Il deserto di Libia*. In questo libro, che turba e rapisce sin dalle prime pagine, trabocca un erotismo palpabile, incontrollabile e potente: ma lungi dal voler essere morboso e voyeuristico, lo sguardo di Tobino si carica di pietas cristiana e dona alla malattia, forse per certi versi mitizzandola eccessivamente, un senso supremo che si pone tra lo Ieratico e il Sacro. In preda ad un furor primordiale queste novelle *Menadi*, perfettamente descritte nel fisico ed ebbre di deliri di ogni genere, riescono a rendersi autenticamente libere dalle convenzioni, sprigionando una femminilità selvaggia e prendendosi, così, gioco di una società "sana" conformista e ipocrita. L'attenzione di Tobino nei confronti della patologia psichiatrica è lontana anni luce dall'approccio politico-sociale di Franco Basaglia, con il quale diede vita ad una infuocata polemica a distanza, piuttosto il suo impegno ricorda la dedizione e il rispetto con cui il giovane Carl Gustav Jung nel

manicomio di Zurigo - diretto da Eugene Bleuler, "inventore" della schizofrenia - ascoltava i deliri cercando di dipanarne il senso collettivo e ancestrale. Ulisse si fece legare all'albero della sua nave per ascoltare il canto delle Sirene, Tobino quel canto lo ascoltò per 40 anni "imprigionato" nella sua piccola stanza dove rimbombavano incessanti le grida di folli impegnati in un estremo e tragico segno di autoaffermazione: "Un medico di manicomio, se è vivo, sempre vortica tra il peso dei deliri e la speranza che qualsiasi uomo anche se pazzo sia libero".

Francesca de Meis

**Parleremo del libro *le libere donne di Magliano* nell' incontro del Circolo di lettura **Lunedì 15 Aprile alle ore 19.00** presso la Biblioteca di Casa Italia. Questa non è una lezione ma un confronto di idee e pareri sul romanzo, pertanto invitiamo a partecipare tutti quelli che hanno letto il libro in italiano e hanno voglia di discuterne**



IL CINEMA DI CASA ITALIA

## LA PAZZA GIOIA



**Venerdì 12 aprile alle ore 19.00 presso CASA ITALIA**

**GENERE: Commedia, Drammatico**

**ANNO: 2016**

**REGIA: Paolo Virzi**

**118 minuti**

Film in lingua originale con sottotitoli in turco o inglese, ingresso libero

Beatrice Morandini Valdirana (Valeria Bruni Tedeschi) è una chiacchierona istrionica, sedicente contessa e a suo dire in intimità coi potenti della Terra. Donatella Morelli (Micaela Ramazzotti) è una giovane donna tatuata, fragile e silenziosa, che custodisce un doloroso segreto. Sono tutte e due ospiti di una comunità terapeutica per donne con disturbi mentali, entrambe classificate come socialmente pericolose. Il film racconta la loro imprevedibile amicizia, che porterà ad una fuga strampalata e toccante, alla ricerca di un po' di felicità in quel manicomio a cielo aperto che è il mondo dei sani.

**Sabato 20 aprile ore 14.00**

**GENERE: Drammatico**

**ANNO: 2003**

**REGIA: Marco Bellocchio**

**106 minuti**

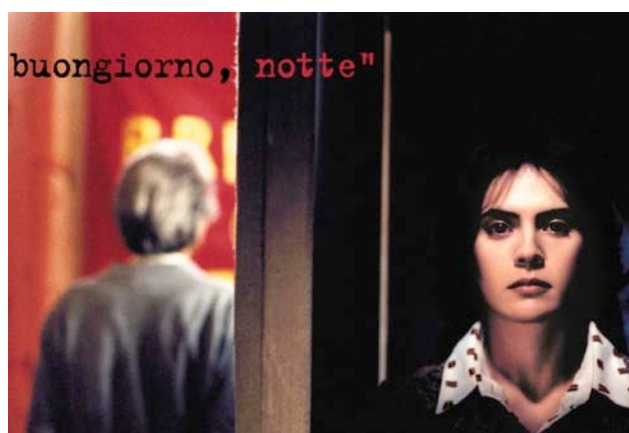
Film in lingua originale con sottotitoli in turco o inglese. È prevista un'introduzione al film e un dibattito finale guidato da un insegnante di Casa Italia.

**Partecipazione libera fino a esaurimento posti**

Negli anni Settanta, Chiara è una giovane terrorista coinvolta nel sequestro del leader della D.C. Aldo Moro. Chiara vive con molto disagio la sua doppia vita fatta da un lato di normalità (lavoro, colleghi, il suo ragazzo), dall'altro di appartenenza a una cellula armata. Attraverso i suoi occhi rivive il clima degli "anni di piombo" e il travaglio dei brigatisti, stretti fra la fiducia nell'avvento della rivoluzione e la realtà quotidiana fatta di clandestinità e piccole e grandi tragedie...

IL CINEFORUM DI CASA ITALIA

## BUONGIORNO NOTTE





ITALIANI AD ANKARA:

## ANDREA SCARPA

Andiamo a conoscere in questo numero del Giornalino Andrea Scarpa, giovane napoletano di 31 anni. Andrea lavora come cuoco presso il ristorante "Luigi" aperto da poco nella rinnovata Atakule, torre simbolo della città di Ankara. Andrea è qui da pochi mesi ma in Turchia da 7 sette anni perché oltre al lavoro è legato a questo paese dal fatto che sua moglie Tuğba è turca. La famiglia si è ingrandita poi grazie all'arrivo di Sofia una splendida bambina di un anno e anche perché il fratello di Andrea, Giuseppe (con cui ci riserviamo di fare una delle prossime chiacchierate) sposato con una turca vive e lavora ad Ankara, presso l'Ambasciata d'Italia. Che fortunate coincidenze! Ma torniamo ad Andrea, la moglie Tuğba, laureata in lingue e letterature orientali ha conseguito anche un master a Tokyo dove ha vissuto per cinque anni ed è in Giappone appunto che Andrea l'ha seguita nel corso della loro storia in periodi di soggiorno più o meno brevi prima di approdare in Turchia definitivamente 7 anni fa. Antalya, dove abitano i suoceri, è stata la prima città che ha visto Andrea per poi passare ad Istanbul dove nel giro di due settimane ha trovato lavoro, presso la trattoria Leon di Nişantaşı. "Quando sono arrivato in Turchia la



prima volta mi sembrava di stare nella Napoli degli anni '80. Lo stile dei palazzi la gente per strada, ho riconosciuto alcuni elementi presenti nelle foto dei miei genitori. Il quartiere di Beşiktaş mi ricorda quello di Pignasecca a Napoli." Non c'è stato spaesamento nel suo

impatto iniziale con il paese quindi, ma

dopo sí, ci confessa, quando si è trovato ad interagire per lavoro con

le persone, il turco comunque è riuscito ad impararlo, ma

sempre parlando senza mai frequentare dei corsi. Dal-

la trattoria di Nişantaşı in breve tempo Andrea grazie a Claudio Clunali Executive Chef passa a Eataly

(Zorlu Center) dove rimane per 6 anni e mezzo.

E poi nel dicembre 2018 il trasferimento ad Ankara. "In

realtà volevo cambiare aria, Istanbul cominciava a diventare

stretta, soffocante, e dopo qualche progetto in Europa non andato a buon

fine ho ricevuto la proposta di Luigi e con

mia moglie abbiamo deciso di accettare. Ankara è sicuramente una città più vivibile anche se il lavoro per ora mi

impegna molto. Ad Eataly mi occupavo principalmente di pasta e pizza, qui ho la responsabilità di tutto praticamente. Cerco in oltre di mantenere gli standard italiani

nei limiti del possibile, fondendo gusti personali dei proprietari turchi con quella che è la cucina tradizionale italiana. Ho introdotto per esempio nel menù la vera Pizza

Napoletana, e ne vado molto fiero. Io ho imparato e ho mosso i primi passi culinari assieme al maestro Francesco Vovia di "Battipaglia", ricordo che la mozzarella di Bufala

nasce nel casertano in tempi antichi quando i monaci lavoravano il formaggio eseguendo a mano la

mozzatura (da lì la parola mozzarella) con il segno della croce, e poi la tradizione si è

diffusa in tutta la Campania. Nel ristorante noi utilizziamo una marca turca per la mozzarella, ma abbiamo anche marche italiane soprattutto per la pasta e i salumi. C'è un

ottima selezione di cocktail e vini." Alla domanda come ti trovi ad Ankara ci dice che qui si sente più rilassato come stile di vita,

nonostante il lavoro lo impegni molto, perché la città è più verde e più tranquilla di Istanbul, però non avendo la macchina non ha avuto ancora la possibilità di esplorare un po' i dintorni. E certo a volte può sentire la mancanza della movida notturna che



c'era ad Istanbul e qui manca. E dell'Italia che cosa ti manca? "Sono triste per la situazione italiana attuale" ci racconta "per realizzarmi professionalmente trovo la strada sbarrata, e questo mi tiene lontano dall'Italia purtroppo. Se cambiasse la politica sociale, ci fosse più investimento sui giovani...in questo momento ho più possibilità all'estero." Per concludere questa bella chiacchierata un'ultima curiosità sui suoi gusti e gli interessi "Be' ad essere sincero a causa degli impegni lavorativi non ho avuto molta occasione per coltivare i miei hobby, ho trascurato molte cose ma ho sempre lasciato spazio agli amici e allo sport. Si facevo molto sport quando ero ad Istanbul andavo in palestra quasi tutti i giorni, qui devo ancora prendere il ritmo e trovare dei punti di riferimento ma lo farò senz'al-

tro." "Qual è il mio piatto preferito della cucina turca? Be'faccio fatica a trovare un esempio così su due piedi...mi piacciono molto le Meze comunque, ecco Raki e Meze posso dire. La cucina turca è stata un po'una sorpresa per me nel senso che ho trovato molte affinità con la cucina del sud Italia, nella preparazione però, non nel gusto. Sottoli, pesce, insalate....ecco la cucina mediterranea si fonda proprio su questi elementi" Bene allora, e noi non vediamo l'ora di assaggiarli in una prossima visita al ristorante Luigi. Ringraziamo ancora Andrea per la disponibilità e a nome di Casa Italia gli diamo il benvenuto ad Ankara augurandogli anni felici e sereni di realizzazione familiare e professionale.

## CONCERTO

### "BACH IS IN THE AIR" 6 APRILE

Il concerto BACH IS IN THE AIR, che vedrà l'incontro delle originali improvvisazioni jazz di Danilo Rea con le straordinarie interpretazioni bachiane di Ramin Bahrami, si terrà presso la CSO Concert Hall il 6 aprile p.v. quale concerto di chiusura dell'Ankara Piano Festival, grazie alla collaborazione dell'Ambasciata d'Italia con Altus Kültür-Sanat. Programma:

*Aria from Goldberg Variations, BWV 988*

*Jesus bleibet meine Freude, BWV 147*

*Prelude in B Minor, BWV 855a*

*Prelude in C Major, BWV 846, from The Well-Tempered Clavier, Book 1*

*Air on the G String, from Suite No.3 in D, BWV 1068*

*Minuet in G Major, BWV 114, from The Anna Magdalena Notebook*

*Prelude in C Minor, BWV 847, from The Well-Tempered Clavier, Book 1*

*Sarabande, from English Suite No.3 in G Major, BWV 808*

**APF**  
ANKARA PIYANO FESTIVALI

**RAMIN BAHRAMI**  
**DANILO REA**

**JOHNSEBASTIAN BACH**

- Aria from Goldberg Variations, BWV 988
- Jesus bleibet meine Freude, BWV 147
- Prelude in B Minor, BWV 855a
- Prelude in C Major, BWV 846
- Air on the G String, from Suite No.3 in D, BWV 1068
- Minuet in G Major, BWV 114
- Prelude in C Minor, BWV 847
- Sarabande, from English Suite No.3 in G Major, BWV 808
- Sinfonia No.11 in G Minor, BWV 797
- Siciliano, from Sonata in E Flat Major for Flute, BWV 1031
- Sarabande, from Partita No.1 in B Minor, BWV 1002

**CSO KONSER SALONU**  
**6 NISAN 2019**  
**SAAT: 20.30**

Altus Kültür-Sanat

*Sinfonia No.11 in G Minor, BWV 797*

*Siciliano, from Sonata in E Flat Major for Flute, BWV 1031*

*Sarabande, from Partita No.1 in B Minor, BWV 1002*





UN POSTO SURREALE:

## L'ASINARA DI BURCU GUNAYDIN

*Dopo averci raccontato nei mesi passati la sua esperienza presso la scuola di Cagliari come borsista, Burcu ha voluto aggiungere al suo racconto anche questa esperienza di viaggio, lasciamo a lei la parola.*

Asinara è una piccola isola al nord-ovest del Sardegna, situata tra il Mar di Sardegna e il Mar di Corsica. Il nome deriva dagli asini, gli abitanti principali dell'isola adesso. Gli asini grigi chiari e un tipo di asino albino, vivono sull'isola liberamente. L'isola ha una natura selvaggia sebbene i turisti la visitino con le barche tutti i giorni. Poiché la maggior parte dei posti è selvaggia questi sono difficili da raggiungere, alcuni di loro poi sono sotto protezione e non si può accedere. Quindi la natura cresce come vuole e gli animali possono vivere liberamente, godendo dell'attenzione del personale del Parco quando hanno bisogno. Non è una sorpresa di vedere la mandria di cavalli che corrono, gli asini che camminano o i mufloni che si arrampicano sugli ulivi selvatici. Si sente di essere in un'altra epoca, quando si sbarca dalla nave. Ma l'isola non è solo interessante come un parco naturale, la storia è anche più importante.

La leggenda dice che questa isola fu formata dalle rocce che Ercole ebbe strappato dalla Sardegna e lanciato al nord. I primi abitanti dell'isola erano gli eremiti che cercavano un posto difficile da arrivare e isolato. Al sec.15 l'isola era un zona di guerra tra Genovesi e Aragonesi. Anche nello stesso secolo l'isola fu visitata da un nome familiare, Barbaros Hayrettin Paşa (Barbarossa). Il punto dove la sua nave fu anchorata è chiamato Punta Barbarossa. Un pastore dell'isola fu preso come un prigioniero da Barbarossa e diventato vice capitano Hasan Paşa e dopo fu nominato come grand seigneur di Algeria. Al sec. 19, dopo che i Savoirdi hanno preso potere, gli abitanti si dovettero trasferire in Sardegna, e hanno formato una piccola paese sulla costa, chiamata Stintino. L' isola sembra di essere molto vicina a Stintino, ma dice che è impossi-







bile arrivarci a causa delle correnti. Quindi i potenti dell'isola sempre volevano usarla come un posto di isolamento. I Savoiani l'hanno usata come un posto di quarantena. Il grande ospedale a Cala Reale ancora è visibile, benché adesso sia un posto dove gli animali pascolano di fronte. Dopo l'unificazione viene usato come una prigione a cielo aperto. Si può pensare come un piccolissimo modello di Australia, c'erano colonie penali agricole. La loro produzione veniva consumata sull'isola oppure mandata in Sardegna. C'era produzione di formaggi, carni, vini, pani ecc. Oggi quando si passa tra le case delle guardie, gli edifici dello stato, le aziende agricole e vinicole tutte isolate, si sente di essere in una città fantasma.

Dopo la guerra mondiale l'isola era diventata un prigione per prigionieri Austriaco-Ungaresi. C'è una chiesa che è stata costruita a memoria per questi prigionieri morirono sull'isola. Tante persone dall'Austria e Ungheria ancora visitano questa chiesa. Anche c'erano i prigionieri Ottomani e dopo la guerra erano ritornati in Turchia con accordi di estradizione negli anni 1920. Dopo i prigionieri della guerra i nobili dell'Etiopia erano visitatori dell'isola durante gli anni 1935-1936.

Sebbene venisse usata come un carcere, la prima struttura di carcere era stata costruita al 1970 e utilizzato durante gli Anni di Piombo. Era un carcere di massima sicurezza, disegnato specialmente per i membri di Brigate Rosse, con cellule piccole fatte per una persona. Anche detenuti mafiosi rimavano in questo carcere. I più famosi erano Toto Riina e Raffaele Cu-

tolo, capo di camorra che era stato sposato sull'isola durante il suo tempo di detenzione.

Ironicamente i giudici famosi Giovanni Falcone e Paolo Borsellino dovevano trascorrere un periodo sull'isola per motivi di sicurezza. La casa in cui erano vissuti e avevano scritto la imputazione per il Grande Processo, ora è diventato un museo e la frase di Borsellino "Chi ha paura muore ogni giorno, chi non ha paura muore una volta sola" è scritta all'entrata.

Nel 1997 dopo il periodo con i prigionieri, l'isola è diventata un Parco Nazionale. E ora l'isola è diventata un posto per chi ama che osservare e curare gli animali selvatici e per le persone che vogliono scappare dal mondo reale per un giorno.





## LA MIA ITALIA DI ALEV YILMAZ



Ero all'università al corso di storia della civiltà e il nostro era argomento il rinascimento. Mi ricordo quello che diceva il nostro professore Kemal Özmen "Ragazzi, se un giorno trovate un'opportunità di partire all'estero, preferite proprio Firenze per capire bene il rinascimento." Dunque tutta la classe si è messa a ridere e urlare. Ci sembrava un sogno lontano.

La prima volta che sono uscita dal mio paese è stata per iscrivermi all'Università Hacettepe. Anche questa città, Ankara, capitale del mio paese, era un sogno lontano per me.

Dopo essermi laureata all'Università, ho iniziato a lavorare al Ministero della Cultura in Cappadocia come interprete francese. I turisti francesi, italiani e gli altri ci adoravano.

Avevo tanti amici da tutto mondo e un giorno, una coppia italiana conosciuta al Museo aperto a Göreme, è venuta da noi per fare la pasta a cena. E' stata una serata stupenda.

Tutti noi impiegati eravamo nella pensione del ministero e ci volevamo bene e io ho deciso di imparare l'italiano piano piano. In quel periodo ho conosciuto mio marito e ci siamo sposati poco dopo.

Un anno dopo il nostro matrimonio, ci siamo trasferiti a Manisa perché i suoi genitori ci abitavano e io ho dovuto dire "addio" a quel luogo meraviglioso. Per fortuna, ho iniziato a lavorare al museo di Manisa in cui venivano molti turisti.

Mentre abitavamo lì, ho avuto una figlia; Ayça. E abbiamo acquistato la nostra prima macchina; una Fiat 500. E' stato come un miracolo perché per noi perché abbiamo vinto anche una lotteria della Fiat che faceva la promozione di questa macchina. Come è successo? La Fiat produceva per la prima volta la 500 in Turchia e organizzava un sorteggio per 100 coppie per un tour di 5 giorni a Roma e noi siamo state una di queste coppie; incredibile! Non abbiamo perso questa opportunità e siamo partiti per Roma nel gennaio 1996. Insieme al programma di Roma era offerto anche un giro di Firenze. Ecco, come vedete sono stata fortunata nella vita perché ho visitato questa città grandiosa in quel modo. Credo che la vita sia sempre piena di sorprese. Che meraviglia!

7 anni dopo ci siamo trasferiti ad Ankara per il lavoro di mio marito e sono stata qui negli anni in cui passava la mia gioventù. E in questo periodo ho perso i miei genitori l'uno dopo l'altro dunque il mio mondo è andato sottosopra. Essere sola nel mondo mi ha pesato gravemente, mia figlia era una adolescente e mio marito era sempre occupato con il suo lavoro. Che buio il mondo!

Un giorno alla radio mentre stava suonando una canzone italiana "Ci sarà" di Al Bano-Romina Power, io decisi all'improvviso di andare all'Istituto Italiano per imparare l'italiano che mi piaceva tantissimo. In effetti mi sono sentita meglio con i nuovi amici e i miei insegnanti. Dopo i corsi, mia figlia è diventata una studentessa universitaria e ha ottenuto di andare a Firenze con il programma Erasmus al Conservatorio di Musica Luigi Cherubini per un anno. Considerate che io sapevo parlare italiano e avevo un stipendio. Sì, l'Italia che adoravo tantissimo di nuovo mi stava chiamando dolcemente. Come era possibile dire di no a questa chiamata?

Mi sono chiesta perché l'Italia mi attiri così. Probabilmente questa lingua è stato un grande sole nei giorni duri e poi questo paese, con la sua cultura, è sinonimo dell'arte e dell'estetica, della libertà, della vivibilità. L'Italia prova a tirarmi dentro di lei in tutti i modi e io cedo volentieri, riuscite a crederci?





LA RICETTA:

## LA TORTA CAPRESE

Andrea, ci offre la ricetta di un dolce proveniente dalla sua terra, la Campania appunto. La torta caprese è una torta al cioccolato che si presenta con un cuore morbido e una lieve crosticina esterna. Realizzata con farina di mandorle, uova, cioccolato fondente e poco più, la caprese è un dolce della tradizione facile da preparare che conquista tutti con la sua golosa semplicità.

### INGREDIENTI:

- **125 g di burro a temperatura ambiente**
- **140 g di zucchero semolato**
- **3 uova grandi (a temperatura ambiente)**
- **140 g di cioccolato fondente al 70%**
- **175 g di farina di mandorle**
- **sale**
- **zucchero a velo**

Per realizzare la torta caprese cominciate a spezzettare il cioccolato e a farlo fondere a bagnomaria o nel microonde. Lasciatelo quindi raffreddare. Unite nella ciotola il burro, lo zucchero e il sale; azionate la frusta e lavorate per qualche minuto in modo da ottenere un composto ben montato. Mantenendo le fruste in azione unite alla crema di burro le uova a temperatura ambiente, seguite dal cioccolato fuso e dalla farina di mandorle. Prima di unire un ingrediente abbiate cura che il precedente sia stato ben amalgamato. Continuate a lavorare l'impasto fino a ottenere un composto liscio. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di circa 20-22 cm di diametro e versatevi all'interno l'impasto, livellandolo bene con la spatola o con il dorso di un cucchiaio.

Passate in forno preriscaldato a 170° e fate cuocere per 45 minuti. A cottura ultimata sfornate la torta, lasciatela riposare qualche minuto quindi sformatela su una gratella per dolci dove la farete raffreddare. Decorate la torta caprese con una generosa spolverata di zucchero a velo prima di servirla.



LA FOTO:

# SATVET SINAV





INTRECCI, MOMENTI DI TRADUZIONE:

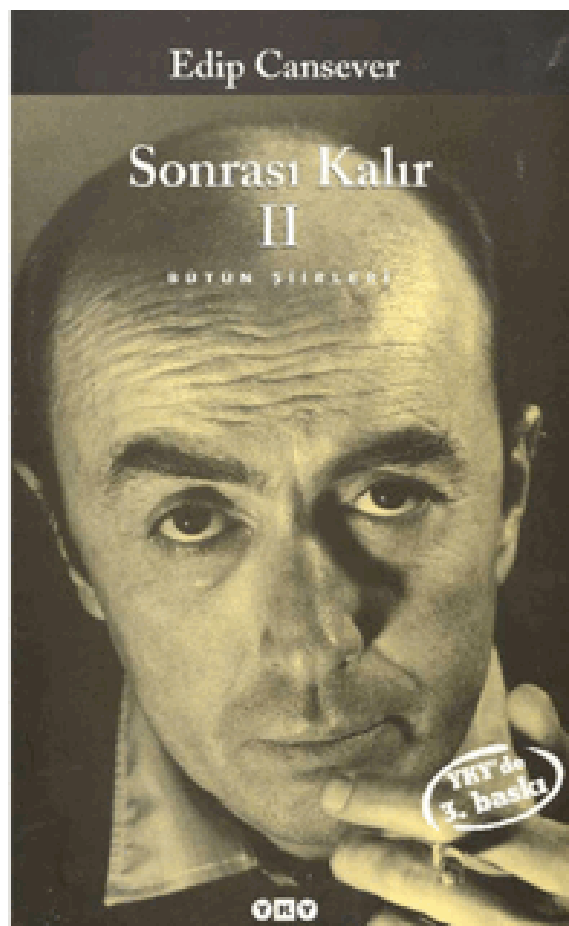
## EDIP CANSEVER

### *Saat Kulesi*

Nereden gelmiş bu denzsiz kente  
Bu yaşlı martı  
Konmuş saat kulesinin üstüne  
Öyle bir zamansızlıktan izliyor beni  
Çağırırsam, hemen çıkıp gelecek, biliyorum  
Çok eski bir oyundan kılıksız bir haberci gibi.

Her şey yitip gidiyor  
Üstelik bu akşamüstü saatlerinde  
Şu akarsu ne kadar eski, şu tepe ne kadar eski  
Oysa yepyeni görünüyor ikisi de.

Şakalaşmakta zamanla saat kulesi.



### *La torre dell'orologio*

In questa città chissà da dove è venuto  
Questo vecchio gabbiano  
Si è messo sopra la torre dell'orologio  
Mi guarda da una tale eternità  
Lo so, se chiamassi subito verrà  
Proprio come un messaggero mal vestito da un vecchio  
spettacolo.

Tutto finisce e se ne va  
In particolare in queste ore della sera  
Quanto è vecchio quel fiume, vecchio quel colle  
Invece sembrano tutti e due tanto nuovi.  
Sta scherzando col tempo la torre dell'orologio.

(traduzione di Zuhul Yilmaz)



“VIENI VIA CON ME: MULTIFORME LOMBARDIA”

## DELLA PROF.SSA ANNA FRIGIONI



*Mercoledì 17 Aprile ore 19.00 presso CASA ITALIA*

Scopriremo una regione piena di tesori e di fascino, dove il progresso, l'industria, il lavoro, la velocità si

accostano a campagne sterminate, montagne altissime, laghi affascinanti, e città in cui l'arte e la storia

hanno lasciato segni preziosi e unici. Lombardia: terra di multiforme ricchezza.



### SESSIONE STRAORDINARIA ESAME CELI 2 (B1)

In risposta alle urgenti richieste per la certificazione della lingua italiana **livello B1- Cittadinanza** il CVCL attiverà **una sessione straordinaria per le sole sedi estere in data 13 Maggio 2019.**

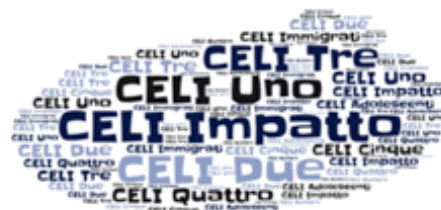
**Le iscrizioni alla sessione dovranno essere inserite a sistema entro il 12 aprile**



Università  
per Stranieri  
di Perugia



CENTRO VALUTAZIONE  
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE  
Università per Stranieri di Perugia







## PER I BAMBINI...

Si è concluso questo mese il corso per bambini italiani focalizzato sulla scrittura e l'ortografia, 5 bambini che grazie alla paziente guida delle maestre Mariagrazia e Lucrezia hanno svolto un programma scolastico italiano basato sui libri di terza elementare. Un ringraziamento speciale alle maestre quindi ma anche ai bambini e ai genitori. Arrivederci all'anno prossimo con il programma di quarta!

Ma per non perdere il gruppo creato e per estendere l'invito a bambini parlanti italiano di età differenti ecco che arriva l'appuntamento con la scienza attraverso l'iniziativa "Astroamici". Due incontri gratuiti, in italiano, alla scoperta del nostro sistema solare e molto altro, grazie alla sapiente guida della Dott.ssa Tenay Soguner Rambaldi. Partecipate numerosi, anche mamma e papà sono benvenuti!



# EVENTI DI APRILE DI CASA ITALIA

<p>12/04 Venerdì ore 19.00</p>	<p>Film          “La pazza gioia”          di Paolo Virzi          Drammatico, Commedia, 2016          Durata: 118 min          Lingua italiana con sottotitoli in turco o inglese</p>	
<p>15/04 Lunedì ore 19.00</p>	<p>Il Circolo di lettura di Casa Italia          Discussione sul libro di Mario Tobino          “Le libere donne di Magliano”          Nota: per poter partecipare è necessario aver letto il libro</p>	
<p>17/04 Mercoledì ore 19.00</p>	<p>Conferenza Anna Frigioni          Per il ciclo “vieni via con me...”          La Lombardia</p> 	
<p>20/04 Sabato ore 14.00</p>	<p>Cineforum          “Buongiorno notte”          di Marco Bellocchio          Film in lingua italiana con sottotitoli in turco o in inglese          A seguire dibattito alla presenza di un insegnante di CASA ITALIA</p>	
<p>28/04 Domenica ore 15.00</p>	<p>Astronomia per bambini          “Astroamici” Dott.ssa Tenay Soguner Rambaldi          Attività gratuita riservata a bambini che parlano italiano, è necessaria la prenotazione</p>	