

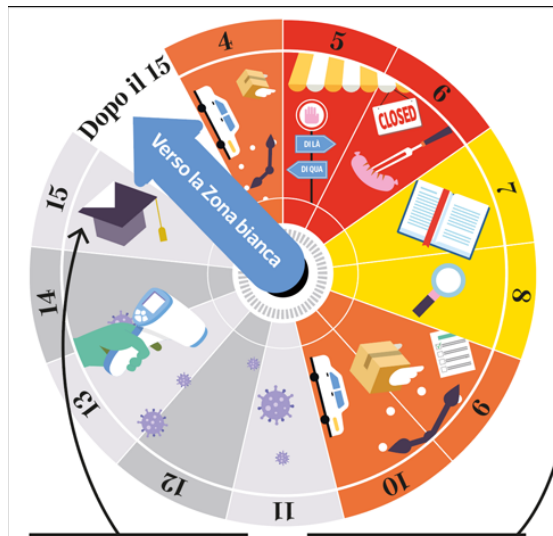


USVI ETNA



STUDIEVERENIGING ITALIAANSE TAAL EN CULTUUR

Italië: Gefluister over witte zones met wat vermaak



Maandag is oranje, dinsdag en woensdag kleurt het land rood, donderdag en vrijdag geel, in het weekeinde is Italië weer oranje. Het Italiaanse coronabeleid doet sinds Kerst denken aan een op hol geslagen stoplicht. Het land springt om de paar dagen heen en weer tussen de strengste rode categorie (een volledige lockdown), de middelste oranje (je mag je vrij verplaatsen en er zijn wat winkels open) en de lichtste gele (waarin zelfs de horeca overdag open is). Vanaf aankomende maandag keert de regionale aanpak van afgelopen najaar terug. Toen kreeg iedere regio een eigen kleur op basis van de ernst van de situatie ter plaatse. De nieuwe kleuren van de regio's worden pas vrijdag bekendgemaakt, dus de onzekerheid regeert tot het laatste moment. Romeinse restauranthouders verklaarden tegenover het dagblad La Repubblica nog liever te sluiten dan zo te zwabberen, omdat dat het inkopen vrijwel onmogelijk maakt. De toekomst is namelijk ook na 15 januari ongewis. Dat loopt het pakket van maatregelen af die in december werd genomen. Italiaanse media speculeren over de introductie van 'witte zones', waar zelfs de musea, bioscopen en theaters weer open zouden kunnen. Maar het is onzeker of dat plan, gelanceerd door de minister van Cultuur, doorgaat. Ook is er veel onduidelijkheid over de heropening van de scholen, die voor donderdag gepland stond, maar in veel regio's op het laatste moment is uitgesteld: tot maandag, maar misschien nog later. Sowieso mag dan niet meer dan de helft van het aantal leerlingen naar school komen. De skipistes, die ook donderdag zouden opengaan, blijven tot 18 januari zeker dicht. (afbeeldingen [corriere.it](https://www.corriere.it))

ZONA GIALLA

- Negozi aperti
- Bar e ristoranti aperti fino alle 18
- Consentiti gli spostamenti
- Coprifuoco 22-5

ZONA ARANCIO

- Negozi aperti
- Bar e ristoranti chiusi tranne che per delivery e asporto tra le 5 e le 22
- Libertà di movimento solo all'interno del proprio Comune. Salvo deroghe
- Coprifuoco 22-5

ZONA ROSSA

- Negozi, bar e ristoranti chiusi
- Aperti solo alimentari e negozi di prima necessità. Possibilità di delivery e asporto tra le 5 e le 22
- Divieto di uscire salvo che per motivi di lavoro, salute, necessità
- Una sola visita consentita al giorno (massimo due ospiti)
- Coprifuoco 22-5

ATTIVITEITEN:

Spelletjesavond Saboteur
(online)
15 januari 20.00

Studiemiddagen eerstejaars
20 januari 13.00-15.00
21 januari 11.00-13.00

Shbam dansworkout door
Mirjam (online)
28 januari 20.00

Hou voor aanpassingen en
verdere aankondigingen
Facebook en/of de Etna
groepsapp in de gaten!

RICETTA: WORTELSOEP MET KRUIDENCROUTONS

Het blijft voorlopig nog wel even koud, en wat voor betere manier is er nou om op te warmen dan met een lekkere kom verse soep?

Ingrediënten

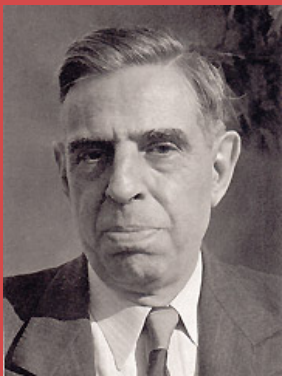
2 middelgrote uien
3 tenen knoflook
1 kg winterpeen
250 g kruimige aardappelen
4 el milde olijfolie
1 tl karwijzaad
1 tl chilivlokken
1200 ml water
6 sneetjes (volkoren)brood
1 el Italiaanse kruiden
4 el halfvolle yoghurt

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Snipper de uien. Snijd de knoflook grof. Boen de winterpeen schoon onder koud water. Snijd een plakje van de bovenkant en snijd de rest van de peen in stukken van ca. 2 cm. Schil de aardappelen en snijd in blokjes van ca. 2 cm.
2. Verhit de ½ van de olie in een soeppan en bak de ui, knoflook, peen en aardappel met het karwijzaad en de chilivlokken 5 min. op middelhoog vuur. Schep af en toe om. Doe het water erbij, zodat alle groenten net onderstaan. Laat 20 min. zachtjes koken met de deksel schuin op de pan.
3. Snijd ondertussen de sneetjes brood in blokjes van ca. 2 cm. Meng met de rest van de olie en de Italiaanse kruiden. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ca. 15 min. in het midden van de oven tot knapperige croutons.
4. Pureer de soep met de staafmixer tot een egaal mengsel. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel over diepe kommen. Verdeel de yoghurt erover en bestrooi met de croutons. *Buon appetito!*



Gandolfo Cascio wint "Premio Giuseppe Antonio Borgese"



Giuseppe Antonio Borgese (1882 – 1952) è stato uno scrittore, giornalista, critico letterario, germanista, poeta, drammaturgo e accademico italiano naturalizzato statunitense.

Dr. Gandolfo Cascio heeft de eerste prijs voor algemene non-fictie van de 2020-editie "Premio Giuseppe Antonio Borgese" gekregen voor zijn verzameling kritische essays getiteld *Le ore del meriggio. Saggi di letteratura italiana*. Het is te verkrijgen onder andere via [IBS.it](https://www.ibs.it), waar we de volgende beschrijving lezen:

"Gandolfo Cascio raccoglie in questo taccuino intellettuale, e sentimentale, dei saggi dedicati ad alcuni autori della nostra tradizione moderna e contemporanea - da Marino a Foscolo, da Borgese a Morante, da Rosselli a Grasso -. Attraverso la lettura di alcune loro opere viene verificata la scoperta di squisite proprietà, ma pure si riprendono questioni tutt'altro che pacifiche, come la prassi metrica, la vitalità del mito, la mediocrità del personaggio novecentesco, il tema supremamente borghese della roba, la poetica romantica messa in rapporto con l'identità italiana; o anche esperienze della dimensione letteraria apparentemente secondarie e che invece si rivelano espressioni sostanziali per l'indagine del mondo e delle cose, quasi "conversazioni" che evidenziano le relazioni e le influenze del romanzo e della poesia con il cinema o la pittura. Oltre a ciò, però, il volume vuole essere una riflessione sul metodo e sulla dignità dell'invenzione del critico: quell'uomo ardente e temerario che tende a divenire "artifex oppositus artefici".

Wij willen Dr. Gandolfo Cascio van harte feliciteren met zijn mooie publicatie.



Gandolfo Cascio