



USVI ETNA



STUDIEVERENIGING ITALIAANSE TAAL EN CULTUUR

In het land van de scooter brengt bakker Bergamaschi brood rond op de elektrische bakfiets

In Italiaanse straten zijn elektrische bakfietsen nog geen gemeengoed. Zoals in Pavia, onder de rook van Milaan, waar bakker Bergamaschi veel opzien baart. Intussen trekt de regering alle registers open om elektrische vervoersmiddelen te promoten.



Op een knalrode bakfiets zoekt Luca Bergamaschi geruisloos over de stoep van Pavia. Een oudere vrouw kijkt verbaasd over haar schouder als hij haar in zijn klassieke witte bakkerspak gepasseerd is. De caféhouder op de hoek steekt vanuit de deuropening zijn duim op. 'Mensen zijn heel nieuwsgierig,' vertelt de bakker even later, terwijl hij de bakfiets voor de deur van zijn zaak parkeert. Wanneer hij er niet op rijdt, staat de bakfiets hier als blikvanger op de stoep. Bergamaschi (47) kocht het in Italië nog behoorlijk zeldzame voertuig afgelopen oktober.

Samen met veel Italiaanse ondernemers ontdekte de bakker het thuisbezorgen noodgedwongen, tijdens de eerste lockdown. Hij had het geluk dat zijn ontdekking samenviel met een nieuwe groene politiek in Italië. De helft van zijn bakfiets werd betaald door de gemeente Pavia, die ondernemers tijdens de coronacrisis wilde stimuleren om duurzame investeringen te doen.

Bergamaschi somt de voordelen nog eens op. Natuurlijk is er de duurzaamheid, die hij heel belangrijk vindt, maar ook praktische redenen wegen waar: nooit meer vaststaan in het verkeer, geen eindeloze zoektochten naar een parkeerplek, geen boetes meer voor uitladen waar het niet mag. De bakker weet zeker dat hij niet lang de enige bakfiets eigenaar van Pavia zal blijven. 'De fiets is het thema van de toekomst.'

(naar Volkskrant.nl)

ACTIVITEITEN:

Shbam dansles (online)
10 maart 20.00

Bingoavond (online)
18 maart 20.00

Halfjaarlijkse alv (online)
23 maart 20.00

Kookles van Melanie (online)
27 maart 18.00/19.00

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

RICETTA: Gnocchi met cavolo nero en braadworst



Ingrediënten

2 varkensbraadworsten
3 el olie
1 el venkelzaad
500 g gnocchi
800 g cavolo nero

Makkelijker en sneller dan dit wordt het niet... In een kwartier zet je deze voedzame pasta op tafel! Cavolo nero is het neefje van onze welbekende boerenkool. Je kunt het wokken, koken, maar ook rauw gebruiken. Cavolo nero is steviger en knapperiger dan boerenkool en het heeft veel smaak.

Bereidingswijze:

1. Verwijder het vel van de worsten. Verhit $\frac{1}{2}$ van de olie in een hapjespan en bak het worstvlees met het venkelzaad 3 min. op middelhoog vuur goudbruin. Druk het vlees tijdens het bakken met een houten lepel in stukjes.
2. Verhit ondertussen de rest van de olie in een koekenpan en bak de gnocchi 8 min. op middelhoog vuur goudgeel en gaar. Schep regelmatig om.
3. Voeg de cavolo nero toe aan de worst en bak 7 min. al omscheppend op hoog vuur mee. Schep de gnocchi erdoor, breng op smaak met peper en zout en serveer. *Buon appetito!*

17 MARZO

Lo sapevate? 17 marzo è l'Anniversario dell'Unità d'Italia.

Si tratta di una ricorrenza civile dell'Italia, che commemora la nascita del Regno d'Italia, avvenuta il 17 marzo del 1861, quando la Camera dei deputati dell'allora Regno di Sardegna approvò il progetto di legge del Senato che dava a Vittorio Emanuele II il titolo di re del Regno d'Italia. La completa unificazione del territorio nazionale italiano avvenne però solo negli anni seguenti. L'anniversario della nascita dello Stato italiano è stato solennemente festeggiato nel 1911 (50 anni), nel 1961 (100 anni) e nel 2011 (150 anni).

Woordzoeker

In maart vieren we ook het begin van de lente en Pasen. Kan jij alle woorden vinden?



- ? Etna
- ? marzo
- ? colomba
- ? sole
- ? primavera
- ? natura
- ? rondine
- ? pianta
- ? anniversario
- ? farfalla