



USVI E.T.N.A.



STUDIEVERENIGING ITALIAANSE TAAL EN CULTUUR

Bestuur VI zoekt bestuur VII!

Wij zijn op zoek naar het volgende bestuur van U.S.V.I. Etna! Een bestuursjaar is een leuke, leerzame en vooral gezellige tijd waarin je een nieuwe vriendengroep erbij krijgt en veel kunt betekenen voor de studie Italiaans. Wij vragen aan al onze leden om hierover na te denken en bij interesse een mailtje/appje naar een van ons te sturen. Er zijn verschillende functies met verschillende taken dus heb je vragen hierover, laat het ons weten!



Una ricetta: Ricotta al forno



Voor 4 tot 6 personen als antipasti

- 250 g ricotta
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 3 takjes rozemarijn. Naaldjes gerist
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 3 el extra vergine olijfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier (scheur er bijvoorbeeld een stuk af, zodat het papier ruwe randen heeft en licht in de oven verkleurt en serveer de ricotta op een houten plank op het papier). Laat de ricotta uitlekken en leg op de bakplaat. Maak voorzichtig een ondiep kuiltje in de kaas, bestrooi met zout en peper en verdeel de rozemarijn en de sjalot erover. Besprenkel met de olie en bak 20 tot 30 minuten in de oven, tot de ricotta luchtbruin is. Serveer met knapperig brood (bijvoorbeeld focaccia).

Uit het kookboek Sicilië, geschreven door Giancarlo en Katie Caldesi.

Terugblik op een leuke samenwerking met BNR Italië podcast

Vlak voor de Kerstvakantie kwam onze voorzitter Valentijn met het spontane idee om de mensen van de BNR Italiëpodcast te contacteren om misschien een keer samen te werken. Deze podcast komt regelmatig voor in de eerste colleges van onze studie en de studenten genieten van elke aflevering. Gelukkig werd er enthousiast gereageerd op Valentijns initiatief, en zodoende kwam het plan om een podcast op te nemen op de Universiteit Utrecht met allerlei studenten die hun verhalen konden delen over hun band met Italië en



de Italiaanse taal en cultuur. Na maandenlang plannen en promoten was het zover op een regenachtige maandag in maart. Er waren studenten aanwezig uit verschillende jaarlagen, maar ook uit Amsterdam en Leiden die verhalen vertelden over onder andere hun Erasmuservaring in Italië. Valentijn moest nog even zijn ei kwijt over het feit dat hij niet zoveel clubs kon vinden in Rome, maar voor de rest heeft hij ontzettend goed de

studie Italiaanse taal en cultuur vertegenwoordigd en gepromoot. De podcastpresentatoren Donatello Piras en Eveline Rethmeier hadden voor ons nog een kruidenbitter uit Italië meegenomen om te proeven en ook een fles limoncello meegenomen. Ik zal niet liegen de kruidenbitter was best smerig, maar gelukkig konden we de smaak wegspoelen met de limoncello. Aan het einde was er nog een Q&A waarin de studenten vragen konden stellen aan Donatello en Eveline. Als bedankje hadden we ze nog zelfgemaakte limoncello gegeven en toen kregen wij hun fles limoncello er voor terug, dus het mondde een beetje uit in een leuke limoncelloruil. Die fles staat nu trouwens veilig op onze bestuurskamer en we drinken er echt niet van, want wij consumeren totaal geen alcohol in universiteitsgebouwen. Tot slot willen we graag Donatello en Eveline bedanken voor de superleuke podcast, en mochten jullie het nog niet gedaan hebben: De hele podcastaflevering kunnen jullie nu beluisteren!

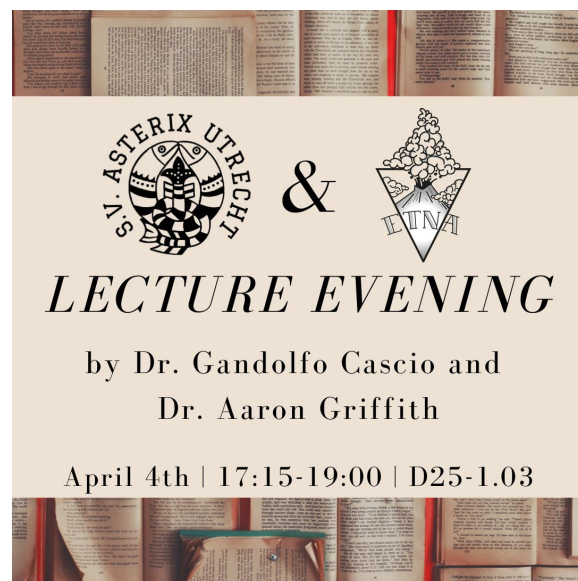


Blijf Scherp.

LUISTER VIA [BNR.NL](https://www.bnr.nl) | FM | PODCAST | APP

Attività: Lezing op 4 april

Op dinsdag 4 april organiseren we samen met S.V. Asterix, de vereniging voor Keltische taal en cultuur, een lezingavond. Hierbij zal onze eigen Gandolfo Cascio de stage grijpen om een lezing te geven over intrigerende Italiaanse literatuur. Aaron Griffith, docent Keltische taal en cultuur, zal ook een lezing geven, maar dan vanuit Keltisch perspectief. Het belooft in ieder geval een interessant en gezellige avond te worden. Hopelijk zien we jullie allemaal van 17:15-19:00 bij D25-1.03!



NWIB Summer School: Urban Heritage

De NWIB Summer School is voor tweede- en derdejaars bachelorstudenten die hun academische vaardigheden verder willen ontwikkelen tijdens twee weken veldwerk in de prachtige steden Rome, Florence of Athene. Tijdens deze summerschool werk je samen met medestudenten aan de waardering van het stedelijk erfgoed van Rome, Florence of Athene. De cursus is van 17 juli tot en met 28 juli en de aanmelddeadline is 14 april. Op de website van het KNIR kun je meer informatie vinden. Ook kun je bij interesse vragen stellen aan Valentijn (onze voorzitter) want hij heeft deze cursus afgelopen jaar gevolgd.

This is UU-week 2023

Op 18, 19 en 20 april 2023 vindt de This is UU-week plaats! Deze week staat in het teken van het ontmoeten en leren kennen van je medestudenten, de Universiteit en haar studentenleven los van het onderwijs. Tijdens de This is UU-week worden allerlei leuke activiteiten georganiseerd vanuit de UU i.s.m. studentenorganisaties, Parnassos en Olympos! De activiteiten zijn afgestemd op de behoeften van jou als student en het leren kennen van medestudenten met dezelfde interesses. Check het programma op de webstie van de uni!

De Etna verjaardagskalender

Vanuit het bestuur en alle leden van Etna wensen we jullie een hele fijne verjaardag!
Buon compleanno!

Rachel-Roxelane Speelman
22 april

Mickey Beckmann
29 april

De schuldstapel van Ardie

Mijn 'schuldstapel' is wat lager geworden sinds er deze maand een nieuwe boekenkast is gekomen. Overall in huis lagen stapels boeken en de kasten puilden uit, dus vandaar die aanschaf. Ik dacht het aantal boeken op het nachtkastje teruggebracht te hebben tot tien, maar ik zie dat het er nu toch alweer een paar meer zijn. *Storia della Bellezza* en *Storia della Bruttezza* van Umberto Eco (zie foto!) zijn van de kast weer terugverhuisd naar het nachtkastje, omdat ik het zo heerlijk vind om 's avonds nog even te bladeren en van de mooie foto's met interessante uitleg te genieten. Ik ben Duiwelskloof van André Brink in het Afrikaans aan het lezen. Het is alweer even geleden dat ik dit boek uit Zuid-Afrika had meegenomen, maar ik heb pas afgelopen maand de Nederlandse vertaling (*Duivelsvallei*) bij De Slegte gekocht. Ik loop regelmatig vast in het Afrikaans en dan wil ik het even nazoeken. Ook bij Italiaanse boeken gebruik ik de Nederlandse vertaling (als ik die tenminste heb) om niet te veel te 'missen' van de inhoud. Dus het duo *Uno, nessuno e centomilla*/*Iemand, niemand en honderdduizend* van Pirandello ligt ook op de stapel. Verder twee Italiaanse boeken die ik uit Rome heb meegebracht: *Il pane perduto* van Edith Bruck en de winnaar van de Premio Strega 2021 *Due Vite* van Emanuele Trevi (allebei zonder vertaling, dus dat is een beetje zweeten). En natuurlijk, zoals altijd, de reisboeken: *Donau* van Claudio Magris (een aanrader) en *Venetië, De leeuw, de stad en het water* van Cees Nootboom (ben ik aan het herlezen). En van Nootboom ook mijn lievelingsboek *Een avond in Isfahan* (ik ben een paar jaar geleden naar Isfahan gereisd o.a. door dit boek). De Perzische cultuur is al van jongs af aan (na de Italiaanse natuurlijk 😊) mijn second love. Mijn lievelingsauteur is Omar Khayyam. Bij de cursus 'Vertalen en Vertaalwetenschap' (die ik nu volg) leerde ik dat de vertaling van zijn *Rubaiyat* door Edward Fitzgerald geen recht doet aan het origineel. Daarom ligt er nu boven op de stapel een uitgave van de *Rubaiyat*; het origineel met vertaling in vier talen. Maar ja, nu vertrouw ik die



andere vertalingen ook niet meer... Waar een cursus al niet goed voor is. En tenslotte nog *De gebroeders Karamazow*. Tijdens een literatuurcursus bij La Sapienza lazen we *Schuld en Boete*, dus nu is Dostojewski weer terug op de stapel. Alles bij elkaar vind ik het meer een geniet-stapel dan een schuldstapel.

Heb jij ook een schuldstapel naast je bed staan waarvan je denkt, die mag wel wat meer aandacht krijgen. Stuur een berichtje naar het bestuur via de groepsapp of de mail en wie weet, zien we jouw schuldstapel in de volgende nieuwsbrief!

La dolcezza di Sicilia - Flore Nolet

Het prachtige Italiaanse eiland waar wij met onze studievereniging dit jaar op studiereis naartoe gaan heeft een hele lange culinaire geschiedenis. Rond 350 v. Chr. publiceerde Archestratus, een beroemde Siciliaans-Griekse fijnproever één van de eerste kookboeken genaamd Hedypatheia. Archestratus wordt gezien als de grondlegger van de gastronomie en zou op Syracuse hebben gewoond, de stad die wij tevens gaan bezoeken in april, wat toevallig allemaal weer. Men kan een hele lange tijdlijn maken van de historie van de Siciliaanse keuken, maar voorlopig houden we het bij een korte samenvatting.



In 1805 verhuisde het koninklijk hof naar Palermo, de hoofdstad van Sicilië, onder koning Ferdinand IV. Zijn vrouw was Maria Carolina, zij bracht haar Franse chef-kok naar het hof. Anderen volgden en stonden al gauw bekend als de monzù, van het het Franse woord monsieur. Deze term werd aanvankelijk gebruikt om de Franse koks te omschrijven, maar later werden ook lokale Sicilianen die onder hen hadden gewerkt hiermee aangeduid. Zij maakten delicatessen zoals arancine.

De desserts die in deze tijd werden ontwikkeld, werden beïnvloed door de Noord-Italiaanse en de Franse keukens en zijn gebaseerd op chocolade, deeg, room en boter. Het boek *Il Gattopardo* van Giuseppe Tomasi di Lampedusa speelt zich in deze tijd af en beschrijft grootse feestmalen en de heerlijkheden die door de monzù werden bereid, waaronder rumpudding en macaronitaart.

Sicilië heeft dus niet alleen een rijke geschiedenis die hartige gerechten bevat zoals de caponata en pasta alla norma. Maar dit eiland staat ook bekend om de zalige zoetigheden. Eén van de bekendste dolci uit Sicilië is toch wel de cannoli, een opgerold koekje gevuld met zoete ricotta.

Cannoli zijn bedacht door de Romeinen en er wordt gezegd dat dit het favoriete dessert was van Cicero. Ik weet alleen niet in hoeverre wij dat serieus moeten nemen, maar het is toch geïnteressant om te denken dat dit wellicht waar zou kunnen zijn, ook al klinkt het ontzettend ongeloofwaardig.

Dan een andere delicatesse die zeker de moeite waard is om te proberen tijdens een bezoek aan Sicilië is Cassata siciliana, een ronde cake gemaakt met ricotta, marsepein, gekonfijt fruit en slagroom. De huidige vorm van de cassata dateert uit 1870, in de tijd van de familie Florio die in het westen van Sicilië zaten. Salvatore Gulì, een van de meest bekende banketbakkers van die tijd, werkte voor deze familie en maakte op een grote tentoonstelling voor banketbakkers een “moderne” versie van de cassata van nu. Hij werd zo beroemd dat dit gebakje opeens overal



gebakken werd. La frutta Martorana is een van de symbolen van zoete specialiteiten op Sicilië. De naam en oorsprong komen van de Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio in Palermo, ook wel La Martorana genoemd. De traditie gaat terug tot de Normandische periode, toen de nonnen van het benedictijnenklooster voor het eerst taarten in de vorm van fruit (citrusvruchten) maakten. Ze hingen ze aan de bomen van hun tuin ter vervanging van de reeds geplukte, zodat het er mooier uitzag tijdens het bezoek van een belangrijke prelaat.



Wanneer ik lees over al deze recepten en lekkernijen, voel ik me net als één van

dames die Guido Gozzano beschrijft in zijn gedicht *Le golose*. Zij eten dan gulzig gebakjes met hun blote handen in de banketbakkerijen. Ik denk dat vooral dat de stanza “Perché niun le veda, volgon le spalle, in fretta sollevan la veletta, divorano la preda.” van toepassing zal zijn wanneer ik in Sicilië een delicatessa heb bemachtigd. De schrijver Guido Gozzano wordt echter niet zo snel geassocieerd met Sicilië. Dat ik van het bestaan van dit gedicht afweet, komt doordat onze gentile

LE GOLOSE

Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.

Signore e signorine –
le dita senza guanto –
scelgon la pasta. Quanto
ritornano bambine!

Perchè niun le veda,

professore Cascio (alias il GP) hierover gepassioneerd vertelde tijdens de cursus Inleiding Italiaanse letterkunde. En zoals wij allemaal weten komt il GP wel degelijk uit Sicilië. Dus nu komt alles samen, de cirkel is weer rond, het is nu aan ons om tijdens onze reis in de voetsporen van Goethe te treden om te zien of hij gelijk had

toen hij schreef: “Als je Italië hebt gezien zonder Sicilië gezien te hebben, dan heb je Italië niet gezien.”