



USVI ETNA



STUDIEVERENIGING ITALIAANSE TAAL EN CULTUUR

Even voorstellen: Bestuur VII

Cari Etnini,

Voor jullie ligt de eerste nieuwsbrief van het nieuwe collegejaar. En bij een nieuw collegejaar hoort een nieuw bestuur: Bestuur VII! Niet alle gezichten zullen jullie onbekend voorkomen, maar we stellen ons toch graag aan jullie voor. Zo weten jullie ons hopelijk te vinden voor vragen, opmerkingen, leuke ideeën of gewoon een praatje in het (semi-)Italiaans 😊

Ik ben Maria-Meg, 21 jaar en ondertussen derdejaarsstudent bij Italiaans. Ik woon in het steeds verder uitdijende Ede en stap derhalve iedere dag met frisse tegenzin de trein in. Tegenwoordig extra vroeg, aangezien ik dit halfjaar een educatieve minor doe om het schoolvak Nederlands te mogen geven op de middelbare school. Jullie zullen me in het eerste halfjaar daardoor minder vaak zien lopen op de Drift of in de UB, maar vanaf februari ben ik weer volledig op Italiaans gericht. Bij Etna mag ik echter met veel plezier het hele jaar door de rol van voorzitter vervullen, dus weet me vooral te vinden op de bestuurskamer, via onze socials of in de wandelgangen. Ik kijk ernaar uit jullie allemaal weer te zien!

A presto, Maria-Meg

Hoi allemaal, mijn naam is Maaïke, ik ben 19 jaar oud en eerstejaarsstudent bij Italiaans. Komend jaar mag ik de rol van secretaris vervullen bij Etna! Hoewel ik pas net ben begonnen aan de bachelor heb ik er ontzettend veel zin in om er iets moois van te maken dit jaar. Ik kom uit Almelo, maar heb zowaar een kamer gevonden in Utrecht, waar ik nu woon. Naast mijn studie en de studievereniging ben ik ook lid van dansvereniging Udance voor wat ontspanning! Verder houd ik van lezen, paardrijden en ben ik een enorme Disney-fan.
Saluti, Maaïke

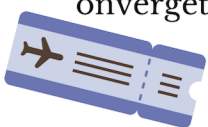
Halloo allemaal, ik ben Fabio van Laar en ik zal wederom, net als in het vorige bestuursjaar, de rol van penningmeester op mij nemen. Ik ben 20 jaar en begin nu mijn derde jaar van de bachelor Italiaanse Taal en Cultuur. Ik zou dit eigenlijk het eerste semester in Rome doen, maar daar hadden ze geen kamers meer voor mij (of ik kon ze niet vinden), dus zal ik gewoon in Utrecht te vinden zijn. Verder houd ik erg van muziek luisteren en heb ik als hobby's motocross en fietsen.



Reiscommissie

Wanneer je Etnini vraagt naar hun (letterlijke 😊) hoogtepunt van afgelopen jaar, krijg je waarschijnlijk snel het volgende antwoord: de reis naar Sicilië! Etna had de eer afgelopen jaar af te reizen naar het prachtige landschap van Catania, Syracuse en Taormina en de levensechte Etna te beklimmen. Een vervolg van de heerlijke reis naar Perugia en Assisi van het jaar daarvoor, de eerste Grote Reis van Etna sinds de pandemie. Natuurlijk willen we deze streak behouden en er in april weer op uit trekken met elkaar naar een prachtige plek in ons favoriete land! Dit kan echter niet zonder een paar toppers die de ins en outs van de streek onderzoeken, reisplannen maken en boekingen regelen. Lijkt het jou leuk om hier je steentje aan bij te dragen en wil je je enthousiasme voor Italië en onze vereniging in dienst stellen van een epische reis? Meld je dan aan voor de reiscommissie!

Opgeven kan via app of mail bij één van de bestuursleden. Twijfel je nog of wil je meer informatie? Benader ons dan vooral. We willen er samen met jullie opnieuw een onvergetelijke reis van maken!



Nieuws

Sicilië kan je op vele manieren charmeren (dat weten wij als geen ander!), maar één van de meest opvallende vergezichten wordt toch wel gevormd door de vele hectares citrusbomen. Al decennialang worden er op Sicilië vele citrusvruchten verbouwd en drukken deze kleurrijke smaakbronnen hun stempel op de gastronomische cultuur van het eiland. Door klimaatverandering veranderd dit landschapsbeeld echter steeds meer: Italiaanse boeren kiezen er steeds vaker voor om mango's, bananen en avocado's te verbouwen. Een woordvoerder: "Het verbouwen van tropische vruchten biedt geen garanties voor boeren". De cijfers liegen er inderdaad niet om: veel gewassen hebben het zwaar in Italië. De druivenoogst slonk dit jaar hevig, met een afname van 12% in wijnproductie als gevolg. Ondertussen zijn de mangobomen in opmars: dit oogstjaar was 1200 hectare grond in Italië beplant met de bomen, tegenover 500 hectare in 2019 en slechts 10 hectare in 2004.* De productie breidt zich steeds verder uit naar andere zuidelijke regio's als Apulië en Calabrië.

Niet verkeerd zou je misschien denken, maar er wordt door boerenlobbyisten gewaarschuwd voor de gevolgen. Zo zijn juist ook exotische fruitsoorten kwetsbaar voor de gevolgen van klimaatverandering en moeten ze evenzeer het hoofd bieden aan stormen, droogte en hevige regenval (aldus boerenlobby Coldiretti). Ga je over een paar jaar naar Sicilië, zul je alleen nog maar meer mango- en bananenbomen zien. En in de tussentijd? Kijk eens waar je tropisch fruit vandaan komt; misschien proef je iets terug van het door ons zeer geliefde Sicilia...

*Bron: Italiaanse boerenlobby Coldiretti.

Verjaardagen

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

Anne van den Buijs
31 oktober

Henriëke Herber
28 oktober



Dante Alighieri vereniging




Bij onze opleiding krijgt de grote Dante Alighieri vanzelfsprekend een mooie plaats in het curriculum, met als absoluut hoogtepunt het tweedejaarsvak Dante's afterlives: testi e ricezione; natuurlijk gegeven door onze gewaardeerde Gandolfo Cascio. Maar er zijn meer Dante-fanaten in onze Domstad: de bij sommige van jullie bekende Società Dante Alighieri heeft een afdeling ('comitato') in Utrecht. Deze vereniging organiseert lezingen, wijnproeverijen, cursussen en filmuitjes voor iedereen die geïnteresseerd is in de bruisende Italiaanse taal en cultuur. Een uitgelezen kans voor onze studenten om andere Italië-kenners te ontmoeten!

Zo zijn er vanavond en in november weer filmavonden georganiseerd in het Slachthuis te Utrecht:
04/10, ore 19:00: Il Sol dell'avvenir
08/11, ore 19:00: Astolfo

De films worden voorzien van een introductie in het Italiaans en in het Engels en na afloop is er ruimte om na te praten (in het Italiaans naturalmente) met een brindisi.

Liever alleen je Italiaans oefenen met natives onder het genot van een kopje koffie, salade of een broodje? Iedere eerste vrijdag van de maand kun je vanaf 12:00 binnenlopen in Bar Basta (Drieharingstraat 10) voor "Due chiacchiere e un caffè"; aanmelden is niet nodig. Meer weten? Neem eens een kijkje op <https://sites.google.com/site/danteutrecht/startpagina/>

Aanmelding alumni

Afgelopen jaar zijn er een aantal trouwe Etnini afgezwaid, in de masterfase beland of liep het lidmaatschap van sommige leden simpelweg af. Niet getreurd! Etna biedt juist voor deze leden verschillende masterlidmaatschappen aan. Ook leden die afgelopen jaar voor 1 jaar lid zijn geworden of als bijvakker/minorstudent zijn aangesloten, kunnen nogmaals een lidmaatschap afsluiten. (Opnieuw) lid worden kan eenvoudig en snel via de website. Klik op 'lid worden', vul het inschrijfformulier in en maak de contributie over. In un attimo mag je je (weer) volwaardig lid van Etna noemen. Heb je vragen? Neem contact met ons op! We informeren je graag over de mogelijkheden 
<https://usvietna.nl/lid-worden/>

Boekverkoop

Hoewel blok 1 nog in volle gang is, starten we binnenkort alweer met de boekverkoop voor het tweede blok. Zo weten we zeker dat iedereen die een boek bestelt het ook binnen heeft voor de start van het vak.

De eerstejaars onder ons kunnen de volgende boeken bestellen:

M. Bali - G. Rizzo. Nuovo Espresso 2
Alma Edizione. Inclusief DVD. €34,90

A. Petri, M. Laneri, A. Bernardoni. Grammatica di base dell'italiano
Casa delle lingue. Grammar book €23,90

R. Tartaglione. Le prime 1000 parole italiane con esercizi Alma
Edizioni. Essential vocabulary book €15,00

L. Ziglio - G. Rizzo. Nuovo Espresso 1
Alma Edizioni. Inclusief DVD. €34,00

De tweedejaars die voor Dante's afterlives: testi e ricezione hebben gekozen, kunnen de volgende boeken via Etna aanschaffen:
Gandolfo Cascio. Dolci detti. Dante, la letteratura e i poeti Marsilio.
€12,50

Dante Alighieri. Divina Commedia (a cura di C. Ossola) Marsilio.
€45,00

Liever een selectie van de boeken aanschaffen? Dat kan natuurlijk ook. Bestellen kan via het formulier op de website of door ons een mail/bericht te sturen. Zodra de boekverkoop is geopend, ontvangen jullie van ons nog bericht.

Activiteit!

Etna organiseert donderdag 19 oktober de eerste activiteit van het jaar! Dat is de week voor de tentamenweek voor de eerstejaars studenten, en dus doen we een gepaste activiteit; een gezellige studiesessie, in een van de gebouwen op de Drift. Er is een inloop vanaf 3 uur, en van kwart over drie tot half vijf houden we dus een studiesessie. Wij zullen in elk geval voor iets lekkers zorgen! Na afloop gaan we gezellig naborrelen (je bent ook meer dan welkom als je alleen naar de borrel komt 😊) Omdat het de eerste activiteit van het jaar is, is de activiteit ook voor niet-leden. Kom vooral langs om kennis te maken! Je hoeft je niet in te schrijven, maar als je nu al weet dat je komt, stuur dan even een appje, dan weten we op hoeveel mensen we ongeveer kunnen rekenen... We laten nog even weten wat de precieze locaties worden, dus houd de groepsapp in de gaten!
Hopelijk tot dan! 😊

Recept van de maand: Pasta alla norma

Aanrader van Maria-Meg



INGREDIËNTEN:

140 gram spaghetti
1 aubergine
olijfolie
3 tenen knoflook
1/4 chiliflakes
1 blik gepelde tomaten
3 takjes oregano
1 theelepel kristal suiker
1 handje parmezaanse kaas
15 gram basilicum
2 eetlepels ricotta (optioneel)

BEREIDINGSWIJZE:

- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. En zet een bakplaat met bakpapier of aluminiumfolie klaar.
- Snij de aubergines in plakken van ongeveer 1 centimeter dik. Doe ze in een schaal met een beetje peper, zout en olijfolie. Meng goed en verdeel de aubergine over de bakplaat. Bak ze in de oven voor ongeveer 20-25 minuten of tot ze gaar zijn. Hou dit even in de gaten.
- Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bewaar wat kookvocht.
- Snij de knoflook in dunne plakjes. Verhit een koekenpan met wat olijfolie en fruit hier de knoflook en chiliflakes rustig in aan zonder deze te verbranden.
- Rits de blaadjes van de oregano en doe in de pan. Voeg de tomaten uit het blik toe en kook de saus met de suiker even in. De tomaten moeten uit elkaar vallen.
- Snij de aubergines nog één keer door. Meng door de saus en voeg de spaghetti toe. Voeg eventueel nog een paar eetlepels kookvocht van de spaghetti toe.
- Serveer met wat basilicum, Parmezaan en ricotta naar smaak.

