

Mercato
VELA

Novara val bene... una spesa

Mercato
Corso TRIESTE

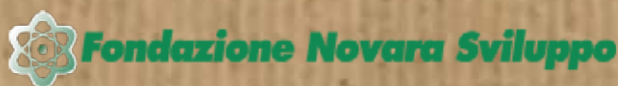
Mercato
COPERTO

Mercato
Piazza PASTEUR

Mercato
Largo LEONARDI



FONDAZIONE AMICI
DELLA CATTEDRALE
DI NOVARA



Si ringrazia

ASCOM
Novara



Confederazione Nazionale
per Artigianato, Piccola
e Media Impresa

Provincia Nord
Provincia di Novara



Novara val bene... una spesa

A cura di
Emanuela Fortuna

Fotografie
dal mondo

Progetto grafico
Kateryna Veshtak

prodotto da

contemporary

**DiD
ART
LaB**

didartlab@gmail.com
www.contemporarydidartlab.com
www.associazioneartelab.it

RICETTE DEL BUON VIVERE... INSIEME

Novara è una città davvero molto particolare. È piazzata lì tra due fiumi, il Sesia ed il Ticino, tra due regioni, il Piemonte e la Lombardia. ... tra un nord con le molte materie prime e un sud importante per il commercio. Si può ben dire che da secoli la città ha avuto un ruolo strategico, non solo come teatro di battaglie ma anche per lo sviluppo economico di una grande area circostante.

Ecco proprio questa sua posizione strategica l'ha resa "roccaforte" privilegiata dai molti conquistatori: i francesi, gli spagnoli, gli austriaci e persino i russi. Una babele di lingue e culture l'hanno abitata.



Ma come parlavano i Novaresi ai loro invasori o ai commercianti che passavano dalla città? Non certo in Italiano. Parlavano nel loro dialetto locale, ovvero in **NOVARESE**.
Ad esempio mentre i Tedeschi contavano i tempi di un valzer con un
Eins Zwei Drei

I nostri giovani imparavano a ballare la mazurca contando
Vijn dij tri

E allora in questo percorso lungo la babele di lingue che sono risuonate per la città
iniziamo proprio con il dialetto... e con una delle ricette più tipiche del nostro
territorio.



La Paniscia

Ci spiega la ricetta Annarosa Borioli di Nuares.it e della Academia dal Rison.

RICETTA DLA PANISCIA NUARESA

Par 4 o 5 parsuni:

400 (quatarcent) grama ad ris par risot - 400 grama da verzi - 250 (düsentecinquanta) grama da fasò sèch upüra 350 (tresentecinquanta) grama da fasò frèsch - 2 (do) gambi 'd sèlar - î (na) carètula - î por - 400 grama da tumati pelà in scàtula - 50 o 100 (cinquanta o cent) grama da cuji upüra 2 o 3 (do o trè) custini 'd purscé - î salam suta grass - î (na) scigula - 50 grama da lard masnà - î bicer da vin russ un pò corpus - 2 (dü) litar circa d'aqua par al bröd - sal.

Preparassión

Par prima roba as deva fà buj l'aqua salà cun denta tüt i verduri, i cuji o i custini par preparà al bröd, ch'al deva buj par do uri o anca püssè.

I fasò is dévan büta denta un pò dopu, a secunda s'i hin frèsch o sèch.

Pö int al lard as deva fà frigg par un pò la scigula insèma 'l salam e quand la scigula l'è durà, as büta denta al ris e as fà rusulà (chi l'è ch'a vöra al podà bütagh denta un pò da dado).

Quand al ris l'è bèl rusulà as mèta denta al bicer da vin, as lassa evapurà e pö as cumencia a büta denta al bröd poch par volta.

'Tensión che 'l ris al deva mia negà ma al deva stà ras.

Quand la paniscia l'è cota, s'i vurì i pudì mèt na grampà da furmagg grana.

Par al temp ch'la deva cos... ognidün a la fà cum agh piassa cot al ris.

E pö... tüt i a mangià!

Avete capito che cosa ha scritto Annarosa? Provate a leggere ad alta voce e scoprirete suoni che l'Italiano ha perso. Quali? Ad esempio la Ü o la Ö.

Traduzione

RICETTA DELLA PANISCIA NOVARESE

Per 4 o 5 persone

400 gr. di riso per risotti - 400 gr. di verze - 250 gr. di fagioli secchi o 350 gr. di fagioli freschi - 2 gambi di sedano - 1 carota - 1 porro - 400 gr. di pomodori pelati in scatola - 50 o 100 gr. di cotiche o 2 o 3 costine di maiale - 1 salame sotto grasso - 1 cipolla - 50 gr. di lardo macinato - 1 bicchiere di vino rosso corposo - 2 litri circa di acqua per il brodo - sale.

Preparazione

Per prima cosa si deve far bollire l'acqua salata con tutte le verdure, le cotiche o le costine per preparare il brodo, che deve bollire per due ore o anche più.

I fagioli devono essere aggiunti un po' dopo, a seconda se sono freschi o secchi.

Poi nel lardo si fa soffriggere un po' la cipolla insieme al salame e quando la cipolla è dorata si aggiunge il riso e lo si fa rosolare (chi lo desidera può aggiungere del dado).

Quando il riso è ben rosolato si aggiunge il vino, lo si lascia evaporare e poi si aggiunge il brodo poco per volta.

Attenzione che il riso non deve annegare ma deve rimanere a raso del brodo.

Quando la paniscia è cotta, se lo si desidera si può aggiungere un po' di formaggio grana.

Per il tempo di cottura... ognuno la fa cuocere a seconda di come gli piace.

E poi... tutti a mangiare!





Come si vede il tipico piatto delle provincie risicole ad occidente del Ticino non ha niente a che vedere col procedimento del risotto alla milanese. La paniscia, come la cugina panissa vercellese e la panizza valsesiana, non è assolutamente un primo piatto, ma un piatto unico. Che una ricetta come questa possa essere nata in città non sembra verosimile. Prove non ce ne sono e neppure una leggenda, ma non tutti i risotti discendono da piatti dolci medievali sopravvissuti fino alla fine del Cinquecento nella cucina ricca: la paniscia non c'entra con quella evoluzione proprio perchè è un piatto popolare. Usa il lardo anzichè il burro, una zuppa di fagioli e verdure anzichè il brodo di carne di manzo, la mortadella di fegato (la fidighina) e non il midollo di bue e perfino il vino rosso anzichè quello bianco. Infine non vuole formaggio grattugiato.

Il risotto novarese, come tutti i piatti tipici, dovrebbe essere inscindibile dallo strumento tradizionale col quale si preparava: la padella svasata di rame stagnato col bordo alto ed il manico di ferro ad arco superiore. Importante anche la tecnica, opposta a quella lombarda, di aggiungere il brodo con i fagioli e le verdure tutto in una volta all'inizio, senza più mescolare in seguito e lasciando quindi formare una crosta bruciacchiata. Un'ultima caratteristica antica, ma non molto facile da riprodurre è la cottura a legna: nella prima metà di questo secolo un fuoco tipico per la paniscia poteva essere quello di rami di salice da riva, una pianta da cima che ogni anno produce una quantità di rami flessibili, usati un tempo soprattutto per legare i covoni e fissare le viti ai loro sostegni.

Il confronto degli ingredienti con quelli usati nei territori vicini mostra le differenze

nell'elaborazione locale di questo piatto diffuso, non a caso, quasi in coincidenza con l'area in cui nel medio evo era più estesa la coltivazione del panico. La panissa di Vercelli usa come grasso tre quarti di lardo e un quarto di burro e soprattutto il brodo fatto col salame sotto grasso ed il solo porro, anzichè con tutte le verdure. Spiegare il perchè non è facile, evidentemente per ragioni che al momento ci sono sconosciute, nel Vercellese i fagioli erano abbondanti come nel Novarese, ma non lo erano le altre verdure. La panizza della Valsesia poi usa metà burro e metà lardo, ma soprattutto carne di manzo oltre alla salsiccia, aggiungendo anche i funghi che sono un tipico prodotto di montagna. La carne bovina in pianura era poca, nelle città della zona risicola divenne disponibile in quantità significative solo nel Settecento, in campagna addirittura nell'Ottocento. In montagna invece i bovini erano abbastanza numerosi anche nei secoli precedenti e la Valsesia ne fu sempre una forte esportatrice verso il piano, in cambio dei cereali che non poteva coltivare.



Ma da dove arriva questo strano nome? Si pensa che derivi da panigo, una varietà povera di miglio, con il quale veniva cucinato questo piatto, prima della diffusione del riso.



E a proposito di termini Annarosa ci insegna alcuni modi di dire in dialetto novarese.

Sciüchi e amlón la so stagiòn
(zucche e meloni alla loro stagione)

Se 'l tempural al vegna dal bass, ciapa
al bö e pòrtal suta al cass... S'al riva
dla muntagna, ciapa i béstji e va 'n
campagna

(se il temporale arriva dalla Bassa, prendi il bue e portalo sotto il
cassero... Se arriva dalla montagna, prendi gli animali e portali in
campagna)

Lassa stà i can ch'i dòrman
(lascia stare i cani che dormono cioè non sollevare polveroni)

Mej gnì russ che patì
(meglio arrossire che patire cioè se si vuole sapere qualcosa meglio
chiedere che soffrire)

Quand al sùl a sa sbassa al pultrón a
sa massa
(quando il sole si abbassa, cioè tramonta, il fannullone si ammazza... di
lavoro)

Ghiss... ghiss, la mé mama agh ha i binis
e la tua agh ha i barbis...
(ghiss... ghiss, la mia mamma ha i confetti e la tua ha i baffi detto in
senso dispregiativo)

Quand i nàssan i hin tütü bés, quand i sa
spùsan i hin tütü sciur, quand i mòran i
hin tütü brav!

(quando nascono sono tutti belli, quando si sposano sono tutti ricchi,
quando muoiono sono tutti bravi!)

L'uspedal al fà scorta al Dom!

(l'ospedale fa scorta al Duomo cioè il povero non deve arricchire oltre il
ricco)

Fà e disfà l'é tüt larrà

(fare e disfare è tutto un lavorare... ma un po' inutile)

Ma vā a ciapā la lūna cunt al butarō

(vai a prendere la luna con il guadino si riferisce a cosa impossibile a
farsi)

Mej cargal che impinil

(meglio caricarlo di lavoro che riempirgli lo stomaco si dice di persona
che non finisce mai di mangiare)

Annarosa Borioli



Molti oggi pensano che il dialetto sia una lingua inferiore all'italiano, che non possa raccontare di argomenti culturali... vediamo se è così con questa breve prosa.

Cüntula da quàdar

Iv ricurdì cul ch'a capitava int un müseu da New York la sera quand a restava sultant al guardian? Ben, al càpita mia sultant a New York ma anca chì a la Galeria Giannoni da Nuara...

"Hin andai fora tüti?" al ciama vün da cüj suldà dal Fattori. "Si, am sembra ch'hin andai. I sòn sentù girà la ciav dal purtòn", al rispunda al César Borgia ch'a stà sül mür davanti e che par vess sicür al lassa stà da ciciarà cunt al Machiavelli, sa sposta ancora un pò püssè avanti e al guarda ben fora, a slarga i urègi e a stà 'tent s'al senta un quaicus giò da bass. Gnenta! "Tranquil, hin andai tüti cà!". Al suldà as tira giò dla sèla: "Igh la fò propi pü! Tüt al dì chì inscima. Par forza ch'i gh'ho la faccia dla suferensa. Passà un'ura a cumencia a fàm mal la schena e pö i ciapi... e pö i spèti madumà ch'a riva sera par slungà i gambi".

"Tasa, lamentat mia. Pensa che mi, mi ch'i sòn un eroe dal Rissurgiment, i sòn chì tüt al dì biut!" as mèta in mèis al Manara dal Pagliano. "I guidi dal müseu i cüntan cume i sòn a-stai massà. I sémbran ben cuntenti da spiegà dla pala da canón ch'a m'ha trapassà a' stòmich... e alura i visitatur im guàrdan püssè da visin e i 'mmaginan al bögg suta al linsö. At pàr giüst vess ricurdà ansi? Garibaldi l'è sémpar bèl, ben visti cun la camisa russa... e mi invece? Bianch e biut cumè 'n cadàvar... ansi i sòn sémpar chì lungh e tirà!".

Intant che 'nt la prima sala i discùtan sü chi l'è al püssè disgrassià, 'nt la secunda i cumincian a preparà al pic-nic: i doni dl'Imbarco dei Mille a Quarto dal Nomellini i tiran fora da drera i prei i cèsti dal mangià, i mètan giò i tuvaji culurà e i ciàman i òman, che bèj cuntent e cunt i pansci voi, i pòrtan i barchi a riva e i tiran sù i manghi di camisi russi. Al sül al vegna fora e i nüvli is fan ciari e poch par volta i van via: al drama dla storia

as fà seren. La forsa dal cumbatiment dal quàdar da fianch d'La rossa
avanguardia delle Argonne as trasfurma ant la prèssa d'andà a disnà.

"Speti gent! Adèss i preparuma anca nün" i disan i figüri di Funerali di
un anarchico dal Viani. L'aria malincònica la sparissa e la cà la diventa
un bar: i mètan fora i tavlin e i cadregghi, i umbrelón culurà e la pedana
par l'urchèstra e i cuméncian a cantà e balà tüti insèma. La secunda sala
adèss l'è na balera da fèsta da paes.

La banda la cumencia a sunà e dla sala visin i sciur dal Ranzoni is mètan
còmud par scültà mej la mùsica.

"Aita, aita pareva dicesse un para da... al Parini l'è mia capì ben che mi i
sòn mia tantu par la qual: altarchè! Se im tiri fora da la grassia d'Idiu iv
fò vidé mi! Aita, aita: l'è mia necessari parchè i gh'ho di bèj dincin güss"
as fà senti al cagnin bianch mès sù l'utumana russa da velüt. L'è mia
an can cumessissia: l'è al can dla principèssa Troubetzkoy e al sà fàss
rispetà. Da bòn tudèsch agh mèta mia trop par mord e anca al Ranzoni
l'è fai la so fadiga par fagh al ritrat. S'i guardi ben, al cagnin gh'ha na
faccia tüta invèrsa: "Si tat movi mia a fàm a-stu quàdar, mi im tachi ai to
gambi!" a smea ch'al disa.

E intant ch'al cagnin al disa la sua, dla quarta sala a vegna al rumur dal
màr, i vus dla gent in spiaggia e i strépìt di pescadur. Lì gh'è na bèl'aria,
as respira ben. Dal Lagh Magiur as passa a Génua e a tüta la riviera ligür
par finì a Chioggia e int la riviera d'Adriàtich. I spiagi i s'ampinissan
da vilegiant ch'i spasségian, da gent ch'a fa la noda in mèd di undi e
d'umbrelin da seda. Quasi quasi i quèrcian la mùsica dla secunda sala.

Na sala dré l'altra tüti i quàdar i divéntan viv... Gnì a fàss visita e pensi
cus a poda süced!

Emanuela Fortuna



Avete indovinato di che cosa stiamo parlando? Della Galleria Giannoni.
Qui di seguito la traduzione

Racconto di quadri

Vi ricordate che cosa succedeva in un museo di New York la sera quando restava solo il guardiano? Bene, non capita soltanto a New York ma anche qui alla Galleria Giannoni di Novara...

“Sono andati fuori tutti?” chiede uno dei soldati del Fattori. “Sì, mi sembra che sono andati. Ho sentito girare la chiave del portone”; risponde Cesare Borgia che sta sul muro davanti e che per essere sicuro smette di chiacchierare con Macchiavelli, si sposta ancora un po’ più in avanti e guarda con attenzione fuori, tende le orecchie e sta attento se ode qualcosa di sotto. Niente! “Tranquillo, sono andati tutti a casa!”. Il soldato scende di sella: “Non ce la faccio proprio più! Tutto il giorno qui sopra. Per forza che ho l’espressione della sofferenza. Passata un’ora comincia a farmi male la schiena e poi il sedere... e poi non aspetto altro che arrivi sera per distendere le gambe”.

“Taci, non lamentarti. Pensa che io, io che sono un eroe del Risorgimento, sto qui tutto il giorno nudo!” si intromette il Manara del Pagliano. “Le guide del museo raccontano come sono stato ucciso. Sembrano ben contente di spiegare della palla di cannone che mi ha trapassato lo stomaco... e allora i visitatori mi guardano più da vicino e immaginano il buco sotto la lenzuola. Ti pare giusto essere ricordato così? Garibaldi è sempre bello, ben vestito con la camicia rossa... e io invece? Bianco e nudo come un cadavere... così io sto sempre qui lungo e tirato!”

Mentre nella prima sala discutono su chi è il più disgraziato, nella seconda iniziano a preparare il pic-nic: le donne dell’Imbarco dei Mille a Quarto del Nomellini tirano fuori da dietro le pietre i cestini con il mangiare, mettono giù le tovaglie colorate e chiamano i mariti, che ben contenti e con le pance vuote, portano le barche a riva e tirano su le maniche delle camice rosse. Il sole si va vedere e le nuvole si schiariscono

e poco alla volta vanno via: il dramma della storia si fa sereno. La forza del combattimento del quadro a fianco de La rossa avanguardia delle Argonne si trasforma nella fretta di andare a mangiare.

“Aspettate! Adesso prepariamo anche noi” dicono le figure dei Funerali di un anarchico del Viani. L’atmosfera malinconica scompare e la casa diventa un bar: mettono fuori i tavolini e le sedie, gli ombrelloni colorati e la pedana per l’orchestra e iniziano a cantare e ballare tutti insieme. La seconda sala ora è una balera di festa da paese.

L’orchestra inizia a suonare e nella sala vicino i signori del Ranzoni si mettono comodi per ascoltare meglio la musica.

“Aita, aita pareva dicesse un paio di... il Parini non ha capito che io non tanto per la quale: altroché! Se mi fate uscire fuori dalla grazia di Dio vi faccio vedere io! Aita, aita: non è necessario perché ho dei bei dentini aguzzi” si fa sentire il cagnolino bianco messo su l’ottomana rossa di velluto. Non è un cane qualsiasi: è il cane della principessa Troubetzkoy e sa farsi rispettare. Da buon Tedesco non ci mette molto a mordere e anche il Ranzoni ha fatto la sua fatica a fargli il ritratto. Se guardate ben, il cagnolino ha un’espressione arrabbiata: “Se non ti muovi a farmi questo quadro, mi attacco alle tue gambe!” sembra che dica.

E mentre il cagnolino dice la sua, dalla quarta sala giungono il rumore del mare, le voci della gente in spiaggia e gli strepiti dei pescatori. Lì c’è una bella aria, si respira bene. Dal Lago Maggiore si passa a Genova e a tutta la riviera ligure per finire a Chioggia e sulla riviera dell’Adriatico. Le spiagge si riempiono di villeggianti che passeggiano, di gente che nuota tra le onde e di ombrellini di seta. Quasi quasi coprono la musica della seconda sala.

Una sala dopo l’altra i quadri diventano vivi... Venite a farci visita e pensate a cosa può succedere!





Voltiamo pagina e cambiamo lingua. Ora parliamo in **FRANCESE**.

Voilà, ecco una delle ricette più amate in Francia. Ce la spiega Sidonie Bonfillon, Novarese oggi.

Tartelettes Tatin aux échalotes

Pour 2 personnes

Préparation 20 mn

Cuisson 1 h 40

Ingédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 Kg d'échalotes
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- Sel et poivre

1 Pelez les échalotes, faites-les revenir entières 5 minutes à feu moyen dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le beurre. Incorporez la cassonade, le thym émietté et le vinaigre balsamique. Salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes en mélangeant, puis versez un verre d'eau, couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu très doux.

2 Préchauffez le four à th 6/7 – 200°C. Découpez 4 disques de pâte à la taille des moules à tartelette. Etalez les échalotes confites et leur jus de cuisson dans les moules à revêtement antiadhésif, disposez un disque de pâte sur chacun et enfournez pour 30 minute; la pâte doit être bien gonflée et dorée.

Démoulez en retournant chaque tartelette sur une assiette et servez chaud.

Prima di guardare la traduzione provate ad indovinare che cosa siano gli échalotes. un indizio? È una verdura.

Tartellette allo scalogno

Per 2 persone

Preparazione 20 minuti

Cottura 1 ora e 40 minuti

Ingredienti:

- Un rotolo di pasta sfoglia
- 1Kg di scalogno
- 20gr di burro
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- Un rametto di timo
- Sale e pepe

1 Pelate lo scalogno. Fatelo saltare 5 minuti a fuoco medio in una padella con l'olio e il burro. Incorporate lo zucchero di canna, il timo sbriciolato e l'aceto balsamico. Salate, pepate e lasciate cuocere 5 minuti mescolando regolarmente. Versate un bicchiere d'acqua, coprite e lasciate cuocere a fuoco molto lento per un'ora.

2 Scaldate il forno a 200°. Tagliate quattro dischi di pasta sfoglia delle dimensioni degli stampi per le tartellette. Gli stampi devono essere antiaderenti. Stendete negli stampi lo scalogno candito e la sua acqua di cottura, disponete il disco di pasta su ciascuno e infornate per 30 minuti: la pasta deve essere ben gonfia e dorata.

3 Togliete le tartellette girando gli stampi su un piatto e servire caldi.



Al mondo c'è chi vede il bicchiere mezzo pieno e chi lo vede mezzo vuoto. Si potrebbe dire che chi vede il bicchiere mezzo pieno tende a vedere la vita rosa, tende cioè ad essere ottimista. Nel 1945 Édith Piaf scrive ed interpreta una magnifica canzone, conosciuta oggi in tutto il mondo, intitolata *La vie en rose*. Leggiamo insieme il testo... ovviamente prima in francese.

La vie en rose – Edith Piaf

Des yeux qui font baisser les miens,
Un rire qui se perd sur sa bouche,
Voilà le portrait sans retouche
De l'homme auquel j'appartiens

Quand il me prend dans ses bras
Il me parle tout bas,
Je vois la vie en rose.

Il me dit des mots d'amour,
Des mots de tous les jours,
Et ça me fait quelque chose.

Il est entre dans mon cœur
Une part de bonheur
Dont je connais la cause.

C'est lui pour moi. Moi pour lui
Dans la vie,
Il me l'a dit, l'a juré pour la vie.

Et dès que je l'aperçois
Alors je sens en moi
Mon cœur qui bat

Des nuits d'amour a ne plus en finir
Un grand bonheur qui prend sa place
Les ennuis, les chagrins s'affacent,
heureux, heureux à en mourir.

Quand il me prend dans ses bras
Il me parle tout bas,
Je vois la vie en rose.

Il me dit des mots d'amour,
Des mots de tous les jours,
Et ça me fait quelque chose.

Il est entre dans mon coeur
Une part de bonheur
Dont je connais la cause.

C'est toi pour moi. Moi pour toi
Dans la vie,
Il me l'a dit, l'a jure pour la vie.

Et des que je l'aperçois
Alors je sens en moi
Mon coeur qui bat



È una canzone d'amore ovviamente. Avete provato a leggere il testo a voce alta? Ogni lingua presenta suoni peculiari. Come vi sembra il suono della lingua francese?

Ora vi diamo la traduzione. Avevate capito il significato delle parole del testo che vi abbiamo trascritto nella pagina precedente? Verificate

Traduzione da Wikipedia

Degli occhi che fanno abbassare i miei
un ridere che si perde nella sua bocca
ecco il ritratto senza ritocchi
dell'uomo al quale appartengo

Quando mi prende fra le sue braccia
mi parla a bassa voce
io vedo la vita tutta rosa
lui mi dice parole d'amore
parole di tutti i giorni,

E questo mi fa qualcosa
lui è entrato nel mio cuore,

Una parte di felicità
di cui conosco la causa
Sono io per lui, lui per me
nella vita
lui me l'ha detto, l'ha giurato sulla vita.

E quando lo scorgo lontano
Allora io sento in me, il cuore che batte...

Notti d'amore che non finiscono
Una grande felicità che si fa spazio

I dispiaceri, i dolori si cancellano
Felice, felice da morire

Quando mi prende fra le sue braccia
mi parla a bassa voce
io vedo la vita tutta rosa
lui mi dice parole d'amore
parole di tutti i giorni,

E questo mi fa qualcosa
lui è entrato nel mio cuore,

Una parte di felicità
di cui conosco la causa
Sono io per lui, lui per me
nella vita
lui me l'ha detto, l'ha giurato sulla vita.

E quando lo scorgo lontano
Allora io sento in me, il cuore che batte. . .

Se volete ascoltarla con la voce di Edith Piaf provate con questo link
<https://www.youtube.com/watch?v=0feNVUwQA8U>



Torniamo alla storia novarese. Vi ho accennato che a Novara sono arrivati persino i Russi – guidati dal generalissimo russo Suvorov.

Aleksandr Vasil'evič Suvorov è considerato uno dei più grandi generali russi, famoso come uno dei pochi a non essere mai stato sconfitto in una battaglia campale. A lui è dedicato un museo di storia militare a San Pietroburgo. La campagna italiana di Suvorov si svolse tra l'aprile e il settembre 1799 alla guida dell'esercito russo-austriaco che aveva l'obiettivo di liberare dai francesi la Svizzera e l'Italia del nord. In pochi mesi, Suvorov arrivò alle porte di Torino.



Vi trascrivo alcuni passi dal compendio storico posto ad introduzione de
LE COSE RIMARCHEVOLI DELLA CITTÀ DI NOVARA, scritto dallo storico
Bianchini.

Nel giorno 20 [del 1799] furono veduti nella città i primi Cosacchi. [...] Siccome l'armi repubblicane tentavano di passare in Italia anche dal monte Sempione che mette nell'alto Novarese, l'Austriaco generale Kraj dopo la lezione di Novi, con 18mila granatieri, i pontoni e le bagaglie venne a Novara, pose quell'intero corpo di milizia a campo nei sobborghi di s. Andrea e di s. Agapio; stabilì nella città il suo quartier generale e portatosi sul campanile di s. Gaudenzio, speculò da quel punto i monti dell'Ossola. [...] Levate dalla falange del generale Kraj da' nostri sobborghi le tende, alcuni commissarij Russi scandagliarono le posizioni lungo il corso del fiume Agogna. [...] A garantire quel nostro confine staccaronsi i Russi dal Piemonte ed in numero maggiore di 35 mila combattenti vennero a campeggiare ne' dintorni della nostra città. Il celebre Suvarow stanziò dai Cacciapiatti ed il granduca Costantino nel palazzo Natta-Isola. [...] Udirono allora i Novaresi il suono delle bande militari composte di un sol genere d'istromenti ed i cantici marziali dei Cosacchi accompagnati da sibili acuti.



E a proposito dei Russi a Novara ecco una ricetta tipica russa: l'insalata russa. Ce la presenta Kateryna Veshtak.

Secondo molte fonti, sarebbe stata creata intorno nella seconda metà dell'Ottocento da Lucien Olivier, cuoco francese di origine belga, nelle cucine dell'elegante e prestigioso ristorante Hermitage di Mosca, che rimase aperto per più di cinquant'anni, dal 1864 al 1917. L'insalata russa, detta insalata Olivier, era il piatto simbolo del locale, ed era preparata con una ricetta assai diversa da quella poi diffusasi in seguito; secondo alcune fonti gli ingredienti originali erano infatti: pernici, patate lesse, uova sode, cetrioli sottaceto, tartufi neri, gamberi di fiume, cubetti di gelatina, sottaceti (cetriolini, capperi e olive verdi).

Il piatto nel complesso era dunque assai diverso dall'insalata russa come viene preparata attualmente in Italia.

Nella Russia degli zar l'insalata Oliver era un piatto per ricchi, divenuto durante il periodo sovietico un piatto popolare e molto più economico, adottando una variante che prevede molte verdure e salumi al posto del pesce. Durante questo periodo divenne un antipasto di base nei pranzi festivi russi, soprattutto tra Natale e Capodanno, accompagnata da champagne locale e mandarini del Marocco. Anche se le scarsità di generi disponibili sui mercati del periodo sovietico sono oramai superate, con la possibilità di acquistare anche prodotti più esotici e costosi, questo piatto è ancora uno dei favoriti in Russia.



САЛАТ ОЛИВЬЕ (СОВЕТСКИЙ ВАРИАНТ)

Ингредиенты:

- 400 грамм вареной ветчины (отварной говядины или курицы)
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 5 яиц
- 2 крупные моркови
- 3-4 средних картофелины
- 3-4 соленых огурца
- 100мл майонеза
- Соль

как приготовить:

сварить яйца 7-10 минут, в подсоленной воде сварить картошку и морковь. Остудить.

Нарезать кубиками морковь, картофель, соленые огурцы и яйца.

Добавить зеленый горошек и заправить майонезом. Посолить по вкусу.

L'INSALATA RUSSA, DETTA INSALATA OLIVIER (VERSIONE DEL PERIODO SOVIETICO)

Ingredienti:

- 400 grammi di prosciutto cotto (carne di manzo o di pollo bollito)
- 1 vasetto di piselli in scatola
- 5 uova
- 2 carote grandi
- 3-4 patate medie
- 3-4 cetrioli sottaceto
- 100ml di maionese
- sale

Preparazione:

cuocere le uova per 7-10 minuti. In acqua salata, cuocere le patate e le carote. Fare raffreddare tutto.

Tagliare a dadi circa 1cm carote, patate, cetrioli e uova.

Aggiungere i piselli e maionese. Salare a piacere.

Parlando dei Cosacchi che hanno fatto parte dell'esercito Austro-Russo tocchiamo la storia di Ucraina, perché origini di questi guerrieri derivati dalla vecchia Rus' di Kiev.

Cosacco, in lingua turcomanna *quazaq* significa uomo libero, senza vincoli



La figura del cosacco ucraino (maggioranza riconosciuti come di etnia ucraina e non tatara o cumana) compare alla fine del 1400 a causa delle difficoltà dello Stato lituano-ruteno e al malessere generalizzato delle campagne ucraine.

XVI divenne la famosa Zaporožskaja Seč' (sede di coloro che son d'oltre le cascate) posta sulle isole del Dnepr, difficilmente accessibili ai nemici. Comandava le formazioni militari «d'oltre le cascate» un ataman eletto, che divenne in seguito il principale capo dei Cosacchi di tutta l'Ucraina. La Seč' invece stava agli ordini di un «ataman di carreggio» (kosevoj

ataman). Tutte le cariche erano elettive e tutti gli affari più importanti sbrigliati dall'assemblea dei Cosacchi (rada o kolo), e solo durante le campagne al capo eletto erano dati poteri illimitati. Accanto ai Cosacchi «d'oltre le cascate» nei secoli XVI-XVII si sviluppa il mondo cosacco cittadino che si suddivide nel sec. XVII in reggimenti (polki) e centurie (sotni). Trovandosi al limite meridionale del mondo russo, i Cosacchi condussero una continua lotta con i Tartari e i Turchi, compiendo incursioni devastatrici sulle rive della Crimea e sulla costa turca del Mar Nero. Dopo il 1569 (secondo l'accordo di Lublino) il territorio del medio Dnepr con i Cosacchi passò in potere della Polonia. Il governo polacco mirò da una parte a reprimere le arbitrarie imprese guerresche dei Cosacchi, che rappresentavano per la Polonia una serie di complicazioni e conflitti diplomatici, dall'altra a prendere al proprio servizio reparti di Cosacchi, che venivano registrati in un apposito elenco, e si sforzò di limitare i Cosacchi al numero dei «registrati», esigendo che i rimanenti tornassero alla condizione di contadini, sottomettendosi al potere dei magnati polacchi, ai quali il governo distribuì le terre sul Dnepr colonizzate dai Cosacchi. A ciò si aggiunsero dalla fine del sec. XVI (dopo l'Unione religiosa di Brest del 1596) le persecuzioni religiose contro la popolazione russo-cosacca ortodossa. Tutte queste circostanze portarono a una serie di crudeli e sanguinose lotte polacco-cosacche dalla fine del sec. XVI in poi. Finalmente nel 1648 scoppiò la minacciosa rivolta di Bogdan Chmel'nickij, finita con l'annessione dell'Ucraina della riva sinistra allo stato moscovita. Nella seconda metà del sec. XVII l'Ucraina, incerta tra Mosca, la Polonia e la Turchia, fu lacerata da rivolte e lotte intestine. Nel sec. XVIII il governo russo gradualmente restringe e limita l'autonomia dei cosacchi: sotto Caterina II venne soppressa la carica di ataman (nel 1764), nel 1773 vennero distrutti i reggimenti cosacchi piccoli-russi e i Cosacchi diventarono «abitanti di villaggi», nel 1775 fu distrutta la Seč' d'oltre le cascate e negli anni 1783-87 dal governo russo (Potemkin) fu organizzata l'armata cosacca del Mar Nero, che fu poi (1792-94) trasferita nel Kuban.

ТРИ ПЕРСТЕНІ

Крилата скрипка на стіні,
червоний дзбан, квітчаста скриня.
У скрипці творчі сплять вогні,
роса музична срібна й синя.

В квітчастій скрині співний корінь,
п'янливе зілля, віск, насіння
та на самому дні три зорі,
трьох перстенів ясне каміння.

В червонім дзбані м'ятний трунок,
зелені краплі яворові.
Дзвони, окрилена струно,
весні шаленій і любові!

Підноситься угору дах,
кружляє дзбан, співає скриня.
І сонце, мов горючий птах,
І ранок, спертий на вориння.

(Зі збірки «Три перстені», 1934)

Богдан-Ігор АНТОНІЧ (1909-1936)

TRE ANELLI

Violino alato alla parete,
Brocca rossa, scrigno fiorito.
Nel violino dormon fuochi creatori,
Rugiada musicale, argentea e celeste.

Nel fiorito scrigno è del canto la radice,
Le erbe inebrianti, la cera, i semi
E giù nel fondo ci son tre stelle,
Dei tre anelli pietre luminose.

Nella brocca rossa bevanda di menta,
Gocce verdi di sicomoro.
Suona, alata corda,
Alla folle primavera ed all'amore!

Si solleva il tetto verso l'alto,
Gira la brocca intorno, canta lo scrigno.
E il sole è come uccello in fiamme,
E s'addossa il mattino alla siepe.

(Dalla raccolta "Tre anelli", 1934)

Bohdan-Ihor ANTONYC (1909-1936)

Ecco la ricetta di insalata molto popolare sul territorio Ucraino. Si chiama vinaigrette, per il suo sapore aspro. Anche se il nome ha origini francesi insalata stata inventata nel est Europa.



ВІНЕГРЕТ

Інгредієнти

- 2 Картоплі
- 4 Буряки
- 2 Морквини
- Пучок зеленої цибулі або невелика червона цибулина
- Капуста квашена - 200 грам
- Квасоля консервована - 200 грам
- соняшникова олія не рафінована - 2 столові ложки;
- Сіль та чорний перець за смаком.

Приготування:

Очистити і відварити картоплю, моркву та буряк, остудити. Нарізати кубиками приблизно 1см. Нарізати цибулю. Додати до овочей капусту, квасолю (зливвши спочатку рідину), олію та спеції. Салат перемішати та поставити на пів години до холодильнику, вживати охолодженим. Смачного!

VINAIGRETTE

Ingredienti

- 2 patate
 - 4 barbabietole rosse
 - 2 carote
 - Un mazzetto di cipollotti o una cipolla rossa
 - Crauti - 200 grammi
 - Fagioli in scatola - 200 grammi
 - Olio di girasole extra vergine - 2 cucchiaini
- Sale e pepe nero quanto basta**

Preparazione:

**Sbucciare e bollire patate e carote, e raffreddare. Barbabietole in Italia si trovano già cotte, non serve ulteriore cottura. Tagliamo tutto a dadini di 1cm. Affettare le cipolle. Aggiungere alle verdure crauti, fagioli (senza liquido di scatola), olio e spezie. Mettiamo insalata in frigorifero per mezz'ora, servire fredda.
Buon appetito!**



Novara è sempre stata in Prima Linea nelle battaglie che dalla fine del 1400 si sono succedute. Le più importanti quelle del Risorgimento.

Una data viene ricordata in particolar modo: il 23 marzo 1849!

In quel giorno si tiene lo scontro decisivo della Prima guerra d'indipendenza italiana che si conclude con la completa vittoria dell'esercito austriaco guidato dal maresciallo Josef Radetzky contro l'armata piemontese comandata dal generale polacco Wojciech Chrzanowski. È conosciuta anche come battaglia della Bicocca, dal nome del sobborgo sud-est di Novara, dove vengono combattuti gli scontri più importanti.

A conclusione della grave sconfitta subita dai Piemontesi il re di Sardegna Carlo Alberto, presente sul campo, decide di abdicare in favore del figlio Vittorio Emanuele II che il 24 marzo 1849 conclude l'armistizio definitivo con il maresciallo Radetzky.

Ogni anno la città di Novara celebra la rievocazione storica in costume della battaglia grazie all'Associazione Amici Parco della Battaglia ed al Gruppo Risorgimentale 23 marzo 1849.





Gli scontri a Villa Visconti, durante la battaglia di Novara

Da wikipedia

Al mattino del 23 marzo l'esercito piemontese completò il suo schieramento difensivo davanti alla città di Novara, nel territorio compreso tra i fiumi Agogna e Terdoppio, con tre divisioni attestata in posizione avanzata e due divisioni di riserva in seconda fila, mentre la Brigata Solaroli proteggeva il fianco sinistro verso Trecate. Le posizioni piemontesi erano divise dalla presenza del vallone dell'Arbogna che formava una stretta percorsa dalla strada di Mortara e occupata dalle case della Bicocca; l'ala sinistra piemontese difendeva il settore tra il Terdoppio e il vallone dell'Arbogna con la 3ª Divisione del generale Perrone che aveva schierato la Brigata Savona alla Bicocca e la Brigata Savoia in seconda fila. Il settore di centro e di destra, compreso tra il vallone dell'Arbogna e il cavo Dossi, un canale parallelo all'Agogna, era invece occupato dalla 2ª Divisione del generale Bes e dalla 1ª Divisione del generale Durando che disponeva della Brigata Aosta e dei resti della Brigata Regina, decimata a Mortara. Dietro questo schieramento il generale Chrzanowski aveva posizionato in seconda linea la 4ª Divisione del Duca di Genova, attestata dietro la divisione del generale Perrone, e la Divisione di riserva del Duca di Savoia che allineava, dietro la divisione del generale Durando, la forte Brigata Guardie e la Brigata Cuneo che aveva invece subito forti perdite nella precedente battaglia; i sette battaglioni della Brigata Solaroli e due battaglioni di bersaglieri completavano le forze disponibili.

Nel complesso lo schieramento piemontese era costituito da 65 battaglioni, 39 squadroni e 14 batterie, con 45.000 fanti, 2.500 cavalieri e 109 cannoni; il generale Chrzanowski aveva adottato una formazione particolarmente serrata con un fronte di soli tre chilometri e con le divisioni schierate con una brigata in prima linea ed una seconda brigata subito dietro; egli intendeva combattere inizialmente una battaglia difensiva e prevedeva la possibilità di contrattacchi con le sue forze di seconda linea. Le forze totali a disposizione del maresciallo Radetzky

erano numericamente superiori e ammontavano a 66 battaglioni, 42 squadroni e 205 cannoni, con 70.000 fanti e 5.000 cavalieri, ma, a causa del piano d'operazioni adottato dal maresciallo che prevedeva una conversione massiccia verso Vercelli, in pratica solo tre corpi d'armata (il II, il III e il IV) si trovarono in posizione utile per raggiungere il campo di battaglia con una forza complessiva di 37 battaglioni, 16 squadroni e 108 cannoni.

La battaglia ebbe inizio alle ore 11.00 della mattinata piovosa e fredda del 23 marzo con la comparsa delle prime colonne austriache del II corpo del generale d'Aspre lungo la strada di Mortara; si trattava della divisione dell'arciduca Alberto che avanzava con la Brigata Kollowrath in testa. La strada era tuttavia efficacemente difesa dai due battaglioni della Brigata Savona che erano rinforzati in seconda e terza fila dalla Brigata Savoia e dalle due brigate della 4ª Divisione, la Brigata Piemonte e la Brigata Pinerolo; inoltre un battaglione di bersaglieri era schierato più avanti, presso Olengo e il 15º reggimento Savona aveva occupato, un chilometro oltre la Bicocca, le posizioni del Castellazzo e della Cavallotta. Il generale d'Aspre riteneva di avere di fronte solo modeste forze di retroguardia e che il grosso delle forze nemiche fosse in ritirata verso Vercelli; quindi non



perse tempo e decise di attaccare subito lungo la strada di Mortara con cinque battaglioni schierati su tre colonne della sola Brigata Kollowrath che attaccarono con grande energia, superarono la resistenza dell'avanguardia dei bersaglieri e affrontarono il combattimento con il 15° reggimento Savona. I piemontesi si batterono con valore; gli scontri divennero subito molto intensi e gli austriaci guadagnarono terreno; sulla sinistra due battaglioni ungheresi occuparono la Cavallotta e raggiunsero 400 metri più a nord Villa Visconti dove vennero contenuti dall'intervento del Genova Cavalleria, mentre sulla destra dopo un duro combattimento venne raggiunto e conquistato anche il Castellazzo. Il generale Perrone e il re si recarono sul posto e organizzarono il contrattacco per fermare l'avanzata austriaca dalla Cavallotta su Villa Visconti; con il 16° reggimento Savona, un battaglione della Brigata Savoia e l'intervento di numerose batterie di artiglieria, il nemico venne bloccato e contrattaccato. La battaglia si frantumò in una serie di combattimenti confusi e in duelli d'artiglieria ma verso le ore 12.00 i piemontesi, malgrado alcuni cedimenti nei reparti della Brigata Savona, riuscirono a respingere i due battaglioni ungheresi dietro la Cavallotta.





... per sapere come si è svolta la battaglia visitate EXPO RISORGIMENTO, in via greppi 11 a Novara.

Ecco qui il sito: www.battaglia1849.altervista.org

EXPO RISORGIMENTO
via Greppi 11 - 28100 Novara
battaglianovara1849@libero.it

per info e prenotazioni
ATL Novara Tel: 0321394059

E siamo arrivati dunque a parlare della lingua e delle abitudini dei Tedeschi. Li abbiamo affrontati in vari secoli e in varie situazioni, oggi invece ci piacerebbe incontrarli pacificamente parlando di cucina... a questo mondo tutti dobbiamo mangiare.

Germania: i piatti tipici

da www.atuttoturismo.it/germania-i-piatti-tipici-della-cucina-tedesca

- **Biersuppe** (zuppa di birra): zuppa a base di birra, brodo e panna aromatizzata con cannella e pepe, servita con crostoni di pane
- **Leberknodelsuppe** (zuppa di canederli al fegato): canederli, preparati con pane secco, uova, fegato, farina e spezie, cotti in brodo di manzo
- **Knodel**, grandi gnocchi con molliche di pane e dadini di lardo
- **Pannhas**, focacce di gran turco preparate con brodo di lardo, salsicce e sanguinaccio
- **Abdebraunte Kalbshachse** (stinco di vitello fritto): stinco bollito e fritto nello strutto
- **Rollmops**, involtini di aringhe marinate in aceto, verdure e aromi, arrotolate intorno a un cetriolino sott'aceto
- **Reiberdatschi** (frittelle di patate): patate grattugiate mescolate a cipolla tritata, legate con uova e poca farina, e fritte
- **Grunkohl mit Pinkel** (cavolo nero e salsiccia): stufato a base di cavolo e salsicce grasse (Pinkel). Piatto tipico di Brema
- **Apfelstrudel**, strudel di mele
- **Kasekuche** (torta al formaggio): pasta frolla ripiena con un composto a base di formaggio fresco, zucchero, burro, farina, uova, aromi
- **Nürnberg Lebkuchen** (pampepato di Norimberga) dolce natalizio al gusto di noci
- **Printer**, biscotti, biscotti al miele di Aquisgrana



COME MANGIANO I TEDESCHI?

Da wikipedia

Per capire la cucina tedesca è importante conoscere le abitudini alimentari in Germania. Fino alla fine del XX secolo, la giornata tedesca era scandita da tre pasti e qualche spuntino.

«Frühstücken wie ein König, Mittagessen wie ein Lord, Abendessen wie ein Bettler»

«Fare colazione come un re, pranzo come un signore, cena come un mendicante» (Proverbio culinario tedesco)



Il primo pasto, la colazione (Frühstück), è un pasto salato ricco, composto da salumi e da formaggi. Si consuma del pane di numerose varietà, molto spesso pane di segale. La bevanda tradizionale della colazione è il caffè ma si trova nel Nord una preferenza per il thé. I cereali sotto forma di muesli si stanno aggiungendo al primo pasto della giornata. Tuttavia, si nota adesso un disamore per questa colazione che, specialmente per gli adolescenti, non è spesso presa in considerazione.

Il pasto del mezzogiorno era tradizionalmente il più importante della giornata. Consumato in famiglia, era generalmente composto da una zuppa, da un piatto di carne e verdure e una crema come dessert. Tuttavia, l'allontanamento della famiglia per questo pasto tende a far sparire quest'abitudine. Gli studenti che restano a scuola fino alle 14, devono sostenersi con un panino preparato il mattino. Le persone che lavorano preferiscono mangiare nelle mense o nei servizi di ristorazione rapida, che offrono un cibo ricco di grassi, povero di vitamine, consumato rapidamente come le salsicce grigliate, la Currywurst o il kebab, arrivato in Germania con i primi immigrati turchi. Solo il pasto della domenica o il pasto delle feste conserva la sua dimensione conviviale.

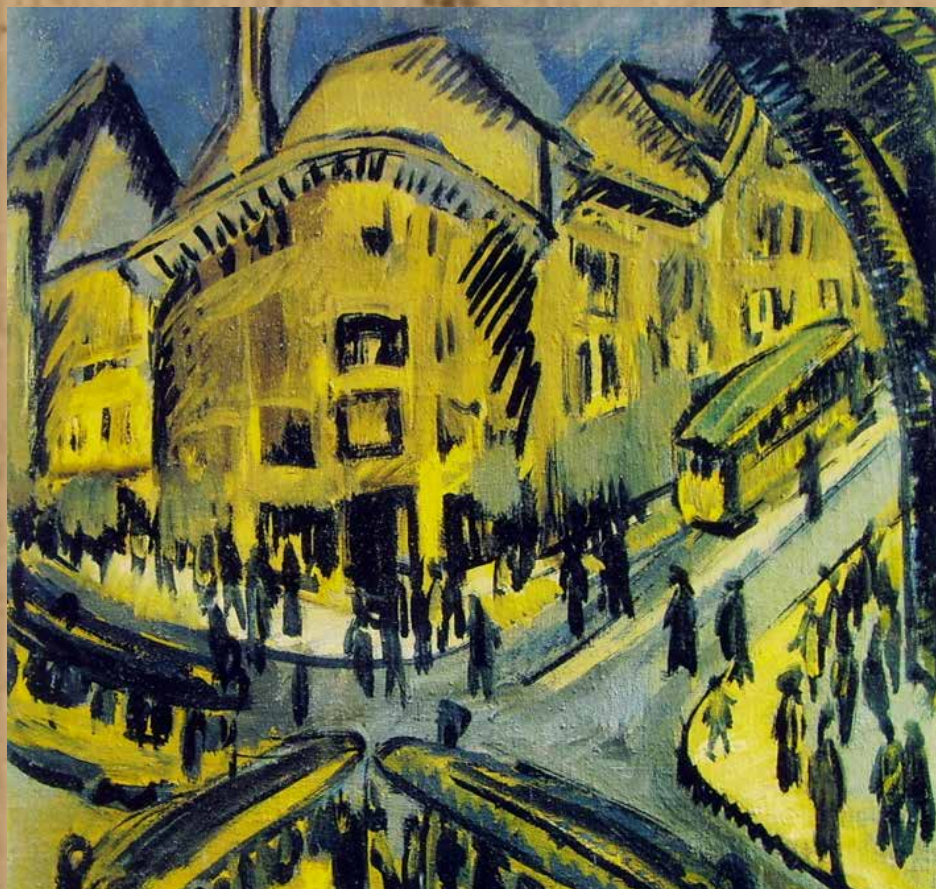
Il pasto serale si consuma molto presto nella sera (verso le 18) e si limita spesso a un piatto di salumi e di formaggi. Tuttavia, le abitudini alimentari tedesche tendono ad europeizzarsi. La sparizione del pasto conviviale di mezzogiorno porta le famiglie a ritrovarsi la sera davanti ad una tavola più ricca.

A questi tre pasti si aggiungono degli spuntini consumati durante la giornata. Il più importante è la merenda, dove si può degustare una grande varietà di pasticcini venduti nelle panetterie-pasticcerie o degustati nelle sale da thé. La tavola della merenda della domenica, era, a questo titolo, tradizionale. I tedeschi si ritrovano spesso attorno ad una birra e caramelle salate da sgranocchiare.

Quando si parla della popolazione tedesca si pensa sempre a persone poco creative eppure all'inizio del 1900 nel campo dell'arte un grande cambiamento innovativo avvenne proprio in Germania.

Die Brücke (Il Ponte)

Un ponte... lo usiamo per attraversare, lo hanno usato metaforicamente per andare oltre artisticamente. Con Fritz Bleyl (1880-1966), Erich Heckel (1883-1970), Ernst Ludwig Kirchner (1880-1938), Karl Schmidt-Rottluff (1884-1976) si getta un ponte tra la pittura classica neoromantica e un nuovo stile che verrà definito Espressionismo. Si affiancheranno il gruppo **Der Blaue Reiter** («il cavaliere blu») e il gruppo **Der Sturm** («la tempesta»).



Che cosa racconta la **Die Brücke**? Il disagio esistenziale, l'angoscia, la critica all'ipocrisia della società borghese... il grido interiore dell'artista e dell'uomo dell'inizio 1900. Non vi avevo ancora detto che il gruppo d'avanguardia nasce ufficialmente a Dresda il 7 giugno 1905.

La **xilografia** fu una delle tecniche preferite del gruppo, insieme alla scultura in legno.

Perché?

Per le sue capacità espressive

Per la possibilità di raggiungere un pubblico vasto

Per il suo utilizzo anche per poster e materiale pubblicitario di altissima qualità



DAL NORD...

un mondo fatto di fiabe

Parliamo ora di favole e fiabe. Tra i più conosciuti scrittori di fiabe c'è il danese Hans Christian Andersen (Odense, 2 aprile 1805 – Copenaghen, 4 agosto 1875), autore di

La principessa sul pisello (1835),

Mignolina (1835),

La sirenetta (1837),

La regina delle nevi (1844),

Il soldatino di stagno, Il brutto anatroccolo e La piccola fiammiferaia (1845).

Mignolina o Pollicina (Tommelise) narra la storia di una bambina piccolina. C'era una volta... una donna, che amava i fiori. Un giorno una piccola ragazzina spunta da un bocciolo. È talmente piccola che la chiama Mignolina/Pollicina. La ragazzina allietta la vita della donna, ora non più sola. Una notte, però, la piccola viene rapita da una rana perché diventi la sposa di suo figlio. Le sue lacrime commuovono i pesci dello stagno che l'aiutano a fuggire dal suo triste destino. Dopo essere fuggita dal rospo, si ferma a riposare su di un giglio, prima di tornare a casa, quando all'improvviso viene catturata da un maggiolino. Scampata anche a questo pericolo, giunto l'inverno, Mignolina/Pollicina trova riparo presso la casa di un topo, che le consiglia di sposarsi con il suo vicino, un talpone molto ricco e molto famoso tra i roditori del posto, che si invaghisce di lei appena la incontra. Mignolina/Pollicina però si rifiuta di sposarlo e fugge via, volando verso una terra lontana grazie ad una rondine che aveva accudito durante l'inverno e che era divenuta sua amica. Su un campo di fiori, Mignolina/Pollicina incontra un principino delle fate e si sposa con lui. Riceve, quindi, un paio di ali per accompagnare il marito nei suoi viaggi di fiore in fiore e per poter fare visita a sua madre.





Molti di noi hanno letto le fiabe dei fratelli Grimm... chi non conosce ad esempio la favola di Cenerentola? Quella fanciulla con la scarpetta di cristallo e la zucca per carrozza.

Jacob Ludwig Karl Grimm (Hanau, 4 gennaio 1785 – Berlino, 20 settembre 1863) e Wilhelm Karl Grimm (Hanau, 24 febbraio 1786 – Berlino, 16 dicembre 1859) sono ricordati come i «padri fondatori» della germanistica... ma soprattutto sono amati da tutti coloro che amano le fiabe. Fra le fiabe più celebri da loro pubblicate vi sono Hänsel e Gretel, Cenerentola, Il principe ranocchio, Cappuccetto Rosso e Biancaneve.

Ce ne è un'altra meno conosciuta ma molto istruttiva: Il pifferaio di Hamelin, nota anche come Il Pifferaio Magico. Forse venne ispirata da un evento accaduto nella città tedesca di Hameln in Bassa Sassonia, nel XIII secolo. E proprio in questa città si svolge la storia, ambientata nel 1284!

La città è infestata dai topi ed un giorno si presenta un uomo con un piffero. Lui dice di poter disinfectare la città con il suono del suo magico strumento musicale. Il borgomastro (una sorta di sindaco) acconsente promettendo all'uomo un adeguato pagamento. Non appena il Pifferaio inizia a suonare, i ratti, incantati dalla sua musica, si mettono a seguirlo, lasciandosi condurre fino al fiume Weser, dove annegano.

Gli abitanti di Hamelin, però, non mantengono la promessa e decidono incautamente di non pagare il Pifferaio che, per vendetta, riprende a suonare mentre gli adulti sono in chiesa, attirando dietro di sé tutti i bambini della città. Centotrenta bambini lo seguono in campagna e vengono rinchiusi dal Pifferaio in una caverna. Nella maggior parte delle versioni, non sopravvive nessun bambino, oppure se ne salva uno che, zoppo, non era riuscito a tenere il passo dei compagni.

Una iscrizione databile 1602-1603, trovata proprio nella città della fiaba, dice

«Anno 1284 am dage Johannis et Pauli
war der 26. juni -
Dorch einen piper mit allerley farve bekledet
gewesen CXXX kinder verledet binnen Hameln geboren -
to calvarie bei den koppen verloren»

«Nell'anno 1284, il giorno di Giovanni e Paolo
il 26 di giugno
Da un pifferaio, vestito di ogni colore,
furono sedotti 130 bambini nati ad Hameln
e furono persi nel luogo dell'esecuzione vicino alle colline»

Wandern, ach wandern,
Weit in die Fern',
Wandern, ach wandern,
Du fühlst es gern,
Rastlos durchzeiten Thäler
und Hübel,
Welt, ach so weit,
wie bist Du so schön,
Mir ward keine Liebe,
kein heimathlich Land,
Stets weiter nur eilen,
von Niemand gekannt,
Die Sorgen und Grillen,
die künnte ich nie,
Sang und Spiel schenken
spät sie und früh,
Ein fahrender Säng',
von Niemand gekannt
Ein Rattenfänger,
Das ist mein Stand.

Sch. 45.H.





Guardate bene la cartina qui sopra. Lì piccina in alto c'è la **DANIMARCA**. Beh, c'è un principe di Danimarca molto famoso: **HAMLET** ossia Amleto. Non ve ne ricordate? Proviamo con queste parole **TO BE OR NOT TO BE...**



The Tragedy of Hamlet, Prince of Denmark

Act III, Scene 1

[...]

Elsinore. A room in the Castle.

Enter Hamlet

Hamlet. To be, or not to be— that is the question:

Whether 'tis nobler in the mind to suffer

The slings and arrows of outrageous fortune

Or to take arms against a sea of troubles,

And by opposing end them? To die to sleep.

No more; and by a sleep to say we end

The heart-ache, and the thousand natural shocks

That flesh is heir to. 'Tis a consummation

Devoutly to be wish'd. To die to sleep.

To sleep, perchance to dream. Ay, there's the rub!

For in that sleep of death what dreams may come,

When we have shuffled off this mortal coil,

Must give us pause. There's the respect

That makes calamity of so long life.

For who would bear the whips and scorns of time,

The oppressor's wrong, the proud man's contumely,

The pangs of despized love, the law's delay,

The insolence of office, and the spurns

That patient merit of the unworthy takes,

When he himself might his quietus make

With a bare bodkin? Who would these fardels bear,

To grunt and sweat under a weary life,

But that the dread of something after death,

The undiscover'd country, from whose bourn

No traveller returns, puzzles the will,

And makes us rather bear those ills we have

Than fly to others that we know not of?
Thus conscience does make cowards of us all,
And thus the native hue of resolution
Is sicklied o'er with the pale cast of thought,
And enterprises of great pitch and moment
With this regard their currents turn awry
And lose the name of action. Soft you now!
The fair Ophelia! Nymph, in thy orisons
Be all my sins remember'd.

Questo è uno dei più celebri passi tratti da Amleto di Shakespeare.
Inizia così:

Essere, o non essere, questo è il dilemma:
se sia più nobile nella mente soffrire
i colpi di fionda e i dardi dell'oltraggiosa fortuna
o prendere le armi contro un mare di affanni
e, contrastandoli, porre loro fine? Morire, dormire.

È una riflessione importante... che prosegue così

Da wikipedia

Nient'altro, e con un sonno dire che poniamo fine
al dolore del cuore e ai mille tumulti naturali
di cui è erede la carne: è una conclusione
da desiderarsi devotamente. Morire, dormire.
Dormire, forse sognare. Sì, qui è l'ostacolo,
perché in quel sonno di morte quali sogni possano venire
dopo che ci siamo cavati di dosso questo groviglio mortale
deve farci riflettere. È questo lo scrupolo
che dà alla sventura una vita così lunga.
Perché chi sopporterebbe le frustate e gli scherni del tempo,
il torto dell'oppressore, la contumelia dell'uomo superbo,

gli spasimi dell'amore disprezzato, il ritardo della legge,
l'insolenza delle cariche ufficiali, e il disprezzo
che il merito paziente riceve dagli indegni,
quando egli stesso potrebbe darsi quietanza
con un semplice stiletto? Chi porterebbe fardelli,
grugnendo e sudando sotto il peso di una vita faticosa,
se non fosse che il terrore di qualcosa dopo la morte,
il paese inesplorato dalla cui frontiera
nessun viaggiatore fa ritorno, sconcerta la volontà
e ci fa sopportare i mali che abbiamo
piuttosto che accorrere verso altri che ci sono ignoti?
Così la coscienza ci rende tutti codardi,
e così il colore naturale della risolutezza
è reso malsano dalla pallida cera del pensiero,
e imprese di grande altezza e momento
per questa ragione deviano dal loro corso
e perdono il nome di azione.



Siamo un pochino meno seri e spostiamoci dalla Danimarca in Inghilterra.
Shakespeare ci ha fatto venire fame

PROVE DI TRADUZIONE AL RISTORANTE

Do you like your meat well done or underdone?

Underdone, please.

Waiter! This meat is well done. I ordered it underdone.

Sorry.

Provate a tradurre...

Qui la soluzione

Le piace la carne ben cotta o poco cotta?

Poco cotta, per favore.

Cameriere! Questa carne è molto cotta. Io l'avevo ordinata poco cotta.

Mi scusi.

Proviamo con un'altra serie di frasi

Waiter! This fish is too salty. I can't eat it, and the wine is too bitter, I can't drink it.

Waitress! This tea isn't hot, it's cold and this cake is too sweet. I don't want it.

Waitress! I ordered a piece of chocolate cake. What's this?

It's lemon cake, madam. The chocolate

cake is off.

Well, I don't like lemon cake. I don't want it.

I camerieri non ne fanno una giusta! I clienti non sono per niente soddisfatti del servizio al ristorante.

Siete riusciti a tradurre? Se avete bisogno della traduzione ecco...

Cameriere! Questo pesce è troppo salato, non posso mangiarlo, e il vino è troppo amaro, non posso berlo.

Cameriere! Questo tè non è caldo, è freddo e questa torta è troppo dolce. Non la voglio.

Cameriera! Ho ordinato un pezzo di torta al cioccolato. Che cosa è questa?

È torta al limone, signora. La torta al cioccolato è finita.

Bene, non mi piace la torta al limone. Non la voglio.



Ed è arrivato il momento di una classica ricetta. Per gli inglesi parliamo del PUDDING.

Da wikipedia

Il Christmas pudding («pudding natalizio») o plum pudding o plum duff è un tipico dolce natalizio inglese dalla forma rotonda. È a base di uova, mandorle, frutta candita, rum e spezie e viene preparato secondo la tradizione nel periodo dell'Avvento e portato in tavola il 25 dicembre. Viene solitamente servito flambé ed è comunemente decorato con un agrifoglio.

Rappresenta il principale dessert natalizio inglese e, oltre che nel Regno Unito, è popolare anche in Irlanda.



Origini del termine Plum pudding

Il Christmas pudding viene solitamente chiamato anche plum pudding, che letteralmente significherebbe pudding di prugne, anche se le prugne non figurano tra i suoi ingredienti. Probabilmente ciò deriva dal fatto che nel XVII secolo venivano chiamati plum anche l'uva passa e altri tipi di frutta. Si dice pudding per indicare il termine pasticcio.

Storia

Il Christmas pudding trae origine probabilmente da cibi a base di carne e frutta quali il porridge e la zuppa medievale. Pare che in Inghilterra fosse ampiamente diffuso già nel XVI secolo. Fu in seguito abolito assieme al mince pie in seno alle battaglie condotte dai Puritani contro il Natale. Col ritorno alla «piena legalità», nel XIX secolo, la pietanza fu adottata nella propria tavola dalla regina Vittoria, divenendo così – come testimoniato, tra l'altro, nel Canto di Natale di Charles Dickens – il principale dessert natalizio inglese. Sempre nel corso del XIX secolo, inoltre, furono aggiunti nuovi ingredienti che resero il dolce più consistente.

Nel 1858, fu citato per la prima volta con il nome di «Christmas pudding» in un racconto di Anthony Trollope.

Nel corso della storia furono creati Christmas pudding da record, come quelli realizzati a Paignton nel 1819 e nel 1859. Quello realizzato nel 1859, destinato ai poveri e agli operai della città, fu preso d'assalto e divorato dagli abitanti ebbri di sidro. Il Christmas pudding più grande della storia, del peso di 3,28 tonnellate, fu realizzato nel luglio 1992 ad Aughton, villaggio della parrocchia civile di Halton-with-Aughton, nel distretto di Lancaster (Lancashire).

Superstizioni legate al Christmas pudding

Al Christmas pudding sono legate varie superstizioni, come ad esempio quella secondo cui dovrebbe contenere 13 ingredienti ed essere preparato in senso orario da tutti i membri della famiglia. Si crede anche che chi

non ne mangia almeno un po' perderà sicuramente un amico nell'anno successivo.

Altre superstizioni lo ricollegano al cosiddetto «dolce della Dodicesima Notte», come quella di lasciare all'interno del dessert un anello, un ditale e una moneta, che avrebbero portato fortuna a chi li avesse trovati.

<http://www.lacuciniasopraffina.com/cosa-cucino/christmas-pudding-la-ricetta-inglese-del-dolce-per-eccellenza/5129>

Cosa serve per un pudding medio

75 grammi di farina (meglio se autolievitante)

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio (se non si usa la farina autolievitante)

175 grammi di zucchero di tipo muscovado

3 uova

175 grammi di burro a temperatura ambiente

1/2 cucchiaino di cannella

1/2 cucchiaino di noce moscata

1 cucchiaino di spezie miste (chiodi di garofano, anice, pepe nero, noce moscata)

175 grammi di pangrattato

25 grammi di farina di mandorle

un pizzico di sale

225 grammi di uva passa

225 grammi di uvetta sultanina

125 grammi di canditi misti

125 grammi di ciliegie dolci

1/2 mela grattata

1 bottiglia di birra scura da 33cl

Brandy

Panna fresca da montare/Gelato

Come si fa

1. Sbattere il burro e lo zucchero con una forchetta fino a quando non si ottiene una crema densa quindi aggiungere le 3 uova leggermente sbattute e mescolare per bene.

2. Setacciare all'interno di questo composto la farina, l'eventuale bicarbonato, il sale, la cannella, la noce moscata e le spezie miste quindi, dopo aver mescolato per bene, aggiungere anche l'uva passa, l'uva sultanina, i canditi, le ciliegie, la mezza mela grattata e la farina di mandorle. Mescolare per bene ottenendo così un composto molto scivoloso quindi aggiungere il pangrattato e l'intera bottiglia di birra. Dare l'ultima mescolata quindi coprire con un panno e lasciar amalgamare per una notte.

3. La mattina dopo accendere il forno a 150° e trasferire tutto il composto dentro uno stampo da pudding (o dentro uno stampo da budino) completamente oliato/imburato quindi metterlo direttamente in forno a bagnomaria con la superficie coperta da alluminio in modo che non si bruci. Lasciar cuocere per 5-7 ore ovvero fino a quando, togliendo la carta stagnola, il colore del pudding non diventa scuro (più resta in forno e più, per via della reazione chimica della birra, si scurisce e acquista sapore!).

4. Togliere dal forno, mettere su un piano resistente al calore e, una volta raffreddato, capovolgere su un piatto da portata e servire aggiungendo del brandy sulla superficie ed, eventualmente, fiammeggiandolo (passaggio assolutamente non necessario) più della panna montata o del gelato alla vaniglia.

Tempo di preparazione: 1 notte + 6 ore

Variante: è possibile cuocere a vapore il pudding anche sul fornello, sempre per lo stesso tempo. Basta coprire per bene lo stampo sopra e sotto con carta forno quindi con carta stagnola e metterlo all'interno di una pentola grande in modo che sia coperto fino ai 2/3 rispetto alla superficie aggiungendo acqua nel caso in cui dovesse evaporare.

Postillina: una volta preparato, il pudding si mantiene per mesi, sempre coperto con la carta stagnola ed eventualmente con un panno. Per mangiarlo basta solo riscaldarlo a bagnomaria per un paio di ore così da farlo rinvenire.

ALCUNE FRASI TIPICHE INGLESI

Giochiamo con i modi di dire

A friend in need is a friend indeed

Un vero amico si vede nel momento del bisogno

A good friend is worth their weight in gold

Chi trova un amico trova un tesoro

A snake in the grass

Un amico malfidato

At your service

A tua disposizione

By fair means or foul

Ad ogni costo (lett. Con mezzi leciti o illeciti)

All is fair in love and war

Tutto è lecito in amore e in guerra

It's a deal

Affare fatto

Not too bad

Alla ménò pèggio

Sell like hot cakes

Andare a ruba

Have green fingers

Avere il pollice verde

Novara è stata dominate a lungo dagli Spagnoli. Addirittura in centro a Novara c'erano i Quartieri Spagnoli. Dove? Provate a girare attorno a Corso Cavallotti e a leggere i nomi delle stradine della zona. . . e lo scoprirete.

La dominazione spagnola viene ricordata soprattutto perché per volere del governatore spagnolo venne abbattuta l'antica chiesa di San Gaudenzio, allora fuori le mura. Già perché l'attuale chiesa dedicata al nostro santo patrono viene costruita solo nel corso del 1500!

E allora parliamo di Spagna e della ricetta spagnola più conosciuta al mondo: la **PAELLA**.



La **PAELLA** è un tipico piatto umile della cucina popolare della Comunitat Valenciana, area ricca di riso, pesce (per la presenza del lago Albufera), conigli, polli, e delle campagne dei pescherecci. Alla fine del XIX secolo inizia ad essere cucinata e servita nei chioschi delle spiagge di Valencia e Alicante, per poi diffondersi in tutta la Spagna.

Il suo nome? Deriva dal nome del recipiente paella (dal latino patella, da cui anche l'italiano padella) nella quale veniva cotta. Era una padella larga e poco profonda in ferro, munita di due impugnature, che veniva utilizzata per cucinare vari piatti a base di riso o fedelini, cioè spaghetti.

Ora dovete sapere che esistono vari tipi di **PAELLA**. La prima **PAELLA** fu sicuramente di verdure, ma poi nelle case nobili, i servitori di origine contadina di utilizzare i resti dei signori per le proprie preparazioni e così la ricetta si arricchì di altri ingredienti. In Spagna si contano almeno cento ricette diverse di **PAELLA**, ma secondo una classica distinzione le declinazioni più conosciute sono quella de mariscos (di frutti di mare), che è la **PAELLA** per antonomasia, e poi quelle di verdure e di carne.



Ecco la ricetta

tratta da <http://www.lospicchiodaglio.it/ricetta/paella-de-mariscos>

La **PAELLA DE MARISCOS**, chiamata anche paella de marisco o paella di pesce, è un piatto tipico valenciano, preparato in casa e condito con gli ingredienti a disposizione dei pescatori. Per questo non esiste una ricetta «originale», ma tante variazioni sul tema, tutte molto buone e caratteristiche.

Per la preparazione della paella de mariscos occorre un formato di riso un po' difficile da trovare in Italia, che è il riso Bomba. Se proprio non riuscite a reperirlo sostituitelo con il riso originario a chicco tondo.

La paella de mariscos si prepara nell'apposita padella, chiamata appunto «paella», piuttosto ampia, dal bordo inclinato e con due manici, molto utili in cottura. Se non l'avete utilizzare il tegame più simile che avete.

INFORMAZIONI

4 persone
610 Kcal a porzione
difficoltà difficile
pronta in 2 ore

INGREDIENTI

Per la preparazione delle cozze

1 kg di cozze
4 rametti di prezzemolo
2 spicchi di aglio
Pepe nero macinato al momento

Per la preparazione delle vongole

1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
500 g di vongole
Pepe nero macinato al momento

Per completare la preparazione

8 gamberi di grosse dimensioni
8 scampi di medie dimensioni
500 g di seppie
500 g di calamari
1 cipolla bianca
1 spicchio di aglio
1,2 l di Brodo di pesce
Sale
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
150 g di piselli (peso sgranato)
400 g di riso tipo Bomba
1 bustina di zafferano

PREPARAZIONE

Per la preparazione delle cozze

Pulire le cozze lavandole accuratamente sotto acqua corrente. Raschiare la superficie esterna della conchiglia per rimuovere eventuali incrostazioni, staccare il bisso stratonandolo con la lama di un coltello.

Metterle in una capace pentola assieme ai rametti (senza foglie) di prezzemolo, l'aglio intero e una generosa macinata di pepe.

Porre sul fuoco a fiamma vivace ed attendere che le cozze si aprano. Generalmente occorrono 5-7 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Selezionare alcune cozze da tenere da parte per la decorazione della paella, quindi separare i molluschi di quelle rimanenti e metterli in una ciotola. Filtrare il fondo di cottura con un colino a maglie fini e metterlo sulle cozze. Coprire bene e tenere da parte.

Per la preparazione delle vongole

Prendere le foglie di prezzemolo tenute da parte, lavarle e tamponarle con carta da cucina, tritarle assieme all'aglio spellato con la mezzaluna su un tagliere.

Mettere in una capace casseruola l'olio e unire il trito, da cospargere uniformemente. Dopo l'operazione di spurgatura, lavare accuratamente le vongole sotto acqua corrente e metterle nella casseruola. Mescolare bene, unire una macinata di pepe e mettere il coperchio.

Porre la casseruola con le vongole sul fuoco a fiamma media ed attendere che si aprano. Generalmente occorrono 5 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Quando sono pronte ritirarle con una ramina e appena si sono intiepidite aprirle e selezionare i molluschi.

Lasciar riposare il fondo di cottura e tirarlo su con un cucchiaino in modo da lasciare eventuale sabbia sul fondo. Metterlo sulle vongole, coprire bene e tenere da parte.

Per completare la preparazione

Lavare i gamberoni, con una forbice eliminare le zampette, le varie pendici, accorciare le antenne. Con uno stuzzicadente forare sulla schiena ed estrarre il budellino nero.

Tenerli da parte.

Lavare gli scampi, con una forbice eliminare le zampette, le varie pendici, accorciare le antenne e lasciare solo le due chele principali. Fare un'incisione sulla pancia, che aiuterà ad aprirli una volta cotti. Tenerli da parte.

Lavare bene le seppie, pulirle eliminando le interiora, l'osso, la pelle, il becco e tagliarle a tocchettini. Metterli in un colino.

Pulire i calamaretti lavandoli accuratamente sotto acqua corrente, rimuovere la testa, le interiora e la lisca. Tagliarli a rondelle di un centimetro abbondante di spessore e metterli nel colino.

Pelare la cipolla, l'aglio e tritarli assieme molto finemente.

Riscaldare il fumetto di pesce. Assaggiarlo e regolarlo di sale in modo che sia piuttosto saporito.

Prendere la paella, unire metà olio e portarla sul fuoco. Farlo scaldare, quindi unire i gamberoni e gli scampi. Cuocerli per circa 4 minuti muovendoli e girandoli da entrambi i lati. Metterli in un contenitore, coprirli e tenerli da parte.

Mettere il restante olio nella paella, unire cipolla e aglio tritati, quindi far dorare su fiamma media.

Unire seppie e calamari e mescolare facendogli prendere colore. Unire poco fumetto e cuocere per 5 minuti a fiamma media.

Unire i piselli, mescolare, unire un mestolo di fumetto di pesce e cuocere per 10 minuti a fiamma media.

Unire il riso, la paprika e lo zafferano sciolto in un paio di cucchiaini di fumetto di pesce.

Unire cozze e vongole scolate dal liquido di cottura, da tenere da parte.

Mescolare bene tutti gli ingredienti, quindi cuocere per 5 minuti a fuoco vivo. Non mescolare, ma muovere di tanto in tanto gli ingredienti scuotendo la paella tramite i manici.

Abbassare la fiamma nei successivi 10 minuti di cottura e bagnare di tanto in tanto con un cucchiaino di liquido di cottura delle cozze e delle vongole tenute da parte, fino ad esaurirlo.

Assaggiare il riso, che dovrà essere quasi cotto e ancora abbastanza umido.

Decorare con i gamberi, gli scampi e le cozze, quindi alzare la fiamma per gli ultimi

2 minuti in modo che il fuoco sia piuttosto vivo.

A fine preparazione spegnere il fuoco, coprire la paella con un foglio di carta da forno lavato e strizzato e lasciarla riposare 5 minuti.

Servire portando la paella direttamente in tavola assieme a un cucchiaino, che ogni commensale utilizzerà per prendere la propria parte.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre.

Ricetta realizzata da Barbara Fariell



E dalla pancia passiamo al cuore con una bellissima poesia di García Lorca.

LUZ

Federico García Lorca

Es la mágica hora sentida del ocaso.
El monte se desangra. La luz es rubia. Yo
marcho por el sendero con aire de fracaso,
apagada la frente y rojo el corazón.

El poeta es la sombra luminosa que marcha
pretendiendo enlazar a los hombres con Dios,
sin notar que el azul es un Sueño que vive
y la Tierra otro sueño que hace tiempo murió.

El azul que miramos tiene la gran tristeza
de no presentir nunca donde su fin está,
y Dios es la tristeza suprema e imposible
pues su porqué profundo tampoco puede hablar.

El secreto de todo no existe. Las estrellas
son almas que al misterio quisieron escalar.
La esencia del misterio las hizo luz de piedra,
pero no consiguieron internarse en su Paz.

da "Poemas sueltos" 1917/1936,
in "Federico García Lorca, Obra Completa",
Akal Ediciones Sa, 2008



Qui troviamo l'amore per la bellezza del creato, ma anche dolore, senso di impotenza e tristezza. Nonostante il meraviglioso suono della lingua spagnola, così briosa e solare, questi versi sono intrisi di sofferenza. Leggiamo insieme la traduzione.

LUCE

È la magica ora intensa del tramonto.
Il monte si dissangua. La luce è bionda. Io
cammino sul sentiero con aria distrutta,
la fronte passa e il cuore rosso.

Il poeta è l'ombra luminosa che cammina
con la pretesa di collegare gli uomini a Dio,
senza considerare che l'azzurro è un Sogno che vive
e la Terra un altro sogno che da tempo è morto.

L'azzurro che ammiriamo possiede la gran tristezza
di non prevedere mai dov'è la propria fine,
e Dio è la tristezza suprema ed impossibile
dal momento che il suo perché profondo neanche può parlare.

Il segreto di tutto non esiste. Le stelle
sono anime che vollero dare la scalata al mistero.
L'essenza del mistero le rese luce di pietra,
ma non riuscirono a introdursi nella sua Pace.

Traduzione tratta da
<https://poesiainrete.wordpress.com/poesie-con-il-testo-in-lingua-originale>



Un'altra lingua latina è il PORTOGHESE.

Ce ne parla Federica Bertelegni che da anni opera in Brasile come psicologa psicoterapeuta all'interno del NUCLEO GAIA.

La storia del Nucleo Gaia inizia in Brasile, nello Stato di Minas Gerais con la Onlus NIEH. Un gruppo di persone con l'ideale comune di creare un movimento cosciente e autosostenibile rivolto a progetti sociali di salute, cultura e intrattenimento, costituisce nel 2003 il NIEH Nucleo di Informazione ed Espressione Olistica. L'ideale del Nieh diventa fondamento del Nucleo Gaia Clinica (equivalente da noi di consultorio, poliambulatorio) di Psicologia, Terapie Olistiche, Svago e Benessere.

In Italia dal 2013 come Nucleo Gaia Progetto Olistico Itinerante, riunisce professionisti qualificati in varie aree che lavorano su livelli differenti attraverso discipline e tecniche. La nostra visione:

Olistica – corpo, mente e spirito in un tutto integrato.

Itinerante – i nostri programmi o progetti ad hoc possono essere realizzati presso comuni, associazioni, studi di medicina olistica. Sono inoltre proposti, sia in Italia che in Brasile, presso Hotel, Agriturismi e Centri Olistici nostri partner.

La nostra proposta:

Trasformare situazioni disarmoniche in esperienza, camminando in direzione di salute e benessere.





Qualche informazione sul Brasile

Il Brasile è una terra forte piena di luce e colore. Il contatto con un popolo semplice e molto credente mostra una visione della vita più scorrevole dove si usa augurare, con profonda fede, “Deus ti paghi - Dio ti paghi” quando, impossibilitati a ricambiare in denaro, si rinvia a Dio il pagamento in ritorno di

“tudo de bom - cose buone”.



Lo Stato di Minas Gerais – Miniere Generali, posto nel centro sud est del Brasile, luogo di miniere d'oro e di pietre preziose, di cercatori d'oro e schiavi nei secoli passati, porta in sé l'asperità e la forza anche dovuta al suolo rosso ricco di ossido di ferro favorevole alla coltivazione del caffè

In questa terra ancora ricca di fazende – fattorie, recante vestigia della schiavitù, transitavano i cercatori d'oro – bandeirantes che trasportavano l'oro attraverso la serra e il cerrado (suolo semi arido) sulle navi verso l'Europa.

Una ricetta “mineira”

Il «pão de queijo» è una ricetta nata in Minas Gerais e diffusa in tutto il Brasile, ormai conosciuta e apprezzata anche in altre parti del mondo.

Risale al XVIII secolo, durante la colonizzazione della regione centrale del paese. In questo periodo, a causa della difficoltà di approvvigionamento dei prodotti importati, tra cui il grano, i colonizzatori hanno imparato con la cucina degli índios a utilizzare prodotti locali come la “mandioca”, una radice a tubero molto nutriente e versatile, che può essere consumata cotta, fritta, come farina o fecola e anche come bevanda. La fecola di manioca, conosciuta come «polvilho», viene utilizzata come addensante al posto della fecola di patate e dell'amido di mais.



PAO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de óleo (240 ml)

1 xícara (chá) de água (240 ml)

1 xícara (chá) de leite (240 ml)

2 colheres de sopa de sal

1 kg de polvilho doce

4 ovos

300 gr de queijo minas padrão ralado no ralo fino (3 xícaras de chá)

100 gr de queijo parmesão ralado no ralo fino (1,5 xícara de chá)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) de água, 1 xícara (chá) de leite e 2 colheres (sopa) de sal e aqueça em fogo médio até ferver.

Em uma tigela coloque 1 kg de polvilho doce, abra um buraco no meio do polvilho e despeje a mistura de leite fervente (feita acima) por todo o polvilho.

Com uma colher misture rapidamente o leite quente no polvilho até esquentar.

Em seguida acrescente de 4 ovos, 300 g de queijo minas padrão ralado no ralo fino, 100 g de queijo parmesão ralado no ralo fino e vá misturando até incorporar todos os ingredientes e a massa ficar lisa.

Com uma colher pegue pequenas porções de massa, faça bolinhas e coloque numa assadeira.

DICA: você pode congelar neste momento e depois guardar em saquinhos ou levar para assar em forno médio preaquecido a 200°C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida **PAN DI FORMAGGIO**

Pur essendo molto vicino all'italiano non è facile capire il portoghese. Ecco allora la traduzione.

INGREDIENTI

1 tazza (the) di olio (240 ml)

1 tazza (the) di acqua (240 ml)

1 tazza (the) di latte (240 ml)

2 cucchiaini da minestra di sale

1kg di fecola di manioca (di patate)

4 uova

300 g di formaggio "minas" grattugiato

(3 tazze da the)

100 gr di parmigiano grattugiato (1 tazza e mezzo da the)

PREPARAZIONE

In una padella metti 1 tazza di olio, 1 tazza di acqua, 1 tazza di latte e 2 cucchiaini di sale e riscalda a fuoco medio fino a ebollizione.

In una ciotola colloca 1 kg di fecola di manioca dolce, apri un buco nel mezzo della fecola e spargi il latte bollente.

Con un cucchiaino mescola rapidamente il latte caldo nella fecola fino a scaldarla.

Aggiungi in seguito 4 uova, 300 gr. Di formaggio "minas" grattugiato finemente, 100 gr. di parmigiano grattugiato finemente e mescola finché gli elementi sono ben amalgamati e la pasta è morbida.

Con un cucchiaino prendi piccole porzioni di pasta, fai delle palline e colloca in una casseruola.

CONSIGLIO: puoi congelare in questo momento o cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per circa 30' fino a dorare. Ritira dal forno e servi in seguito

Modi di dire brasiliani

Poxa vida, Caramba, Nossa! = cospita, mamma mia

Nossa deriva da Nossa Senhora Aparecida

Legal! = bello

Saca! = hai capito?

Massa = molto interessante

Gata/o = bella/bel ragazza/o

Né = un'interiezione che viene usata allo stesso modo del torinese

Deus te pague = Dio ti paghi (usata in cambio di gentilezze) *

Vai com Deus = va con Dio, che Dio ti accompagni

*questi ultimi modi di dire vengono detti proprio dal cuore e senti che arriva una sorta di benedizione

A cura di Dr.ssa Federica Bertelegni psicologa psicoterapeuta e consulente olistica, fondatrice della Onlus Nieh e creatrice della Clinica Nucleo Gaia in Brasile, rappresentante in Italia del Nucleo Gaia Progetto Olistico Itinerante di Salute Svago e Benessere

Abbiamo fatto un lungo percorso tra le molte lingue che hanno in qualche modo "abitato" la nostra città. Ci manca solo la LIS... cioè la lingua dei segni

La lingua dei segni italiana - LIS

Da wikipedia

La lingua dei segni italiana è una vera lingua dal punto di vista sociologico, in quanto espressione di una comunità: la comunità dei sordi italiani. È anche una vera lingua con una sua struttura e sintassi: questa è spesso differente dall'italiano ma può avere incredibili similitudini con altre lingue orali. I verbi ad esempio non si coniugano in base al tempo, ma devono concordare sia con il soggetto (come in italiano) sia con l'oggetto dell'azione, come avviene in basco. Esistono forme pronominali numeriche per indicare «noi due, voi due» (come il duale del greco antico) e addirittura «noi cinque, voi quattro, loro tre». La concordanza di verbi, aggettivi e nomi non è basata sul genere (maschile e femminile come in italiano) ma sulla posizione nello spazio in cui il segno viene realizzato. Esistono diverse forme per il plurale «normale» e il plurale distributivo, distinzioni sconosciute alle lingue europee, ma note in lingue oceaniche. Il tono della voce è sostituito dall'espressione del viso: c'è un'espressione per le domande dirette («Vieni?», «studi matematica?») una per domande complesse («quando vieni?», «cosa studi?», «Perché piangi?») una per gli imperativi («Vieni!», «Studia!») e altre per indicare le frasi relative («il libro che ho comprato, la ragazza con cui parlavi»).

Il segno di ogni lingua dei segni può essere scomposto in 4 componenti essenziali:

**movimento,
orientamento,
configurazione,
luogo**

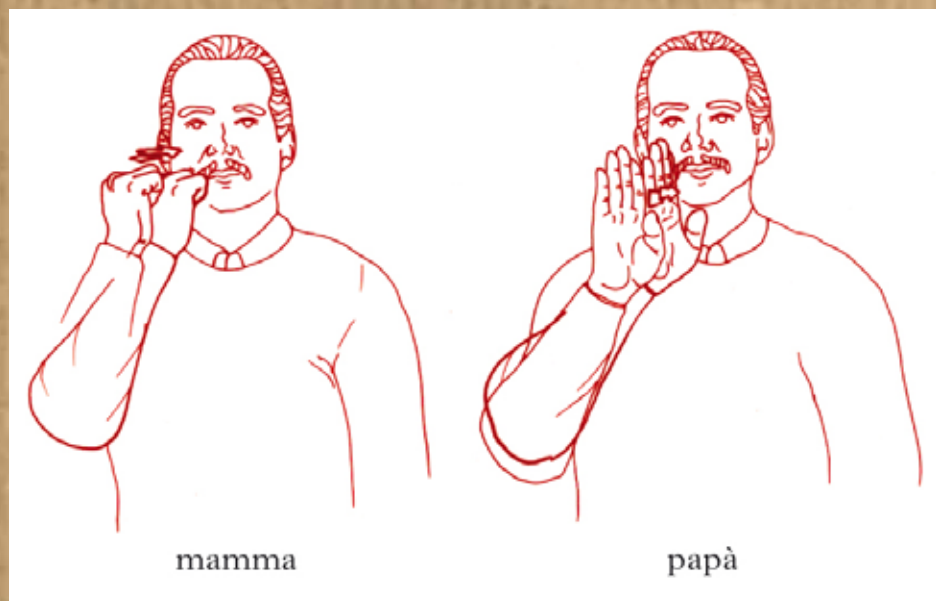
(ossia le quattro componenti manuali del segno)

e 3 componenti non manuali:

espressione facciale, postura e componenti orali.

Che cosa è il cherema?

Il cherema è l'unità più piccola in cui può essere scomposto un segno di una lingua dei segni. Il termine cherema fu coniato dal linguista William Stokoe (chereme).



Ed ora siamo giunti al termine...
abbiamo cercato di dimostrarti
che ogni lingua è un suono ma è
soprattutto una cultura!



Associazione di promozione sociale «@rteLab»

Via De Amicia 17

28100 Novara

Cell 3493401575

www.associazioneartelab.it



Associazione Amici del Parco della Battaglia Onlus

sede legale via Greppi 11

28100 Novara

sede operativa via Greppi 15

28100 Novara

battaglianova1849@libero.it

www.battaglia1849.altervista.org



Gruppo Storico Risorgimentale 23 marzo 1849

sede legale via Greppi 11

28100 Novara

sede operativa via Greppi 15

28100 Novara

battaglianova1849@libero.it

www.battaglia1849.altervista.org



EXPORISORGIMENTO

via Greppi 15

28100 Novara

battaglianova1849@libero.it

per info e prenotazioni ATL Novara

Tel: 0321394059

MERCATO COPERTO

Viale Dante Alighieri 1
28100 Novara



Nuares.it

Quelli a cui piace il DIALETTO DI NOVARA

Corso Cavallotti, 9

28100 Novara

Cell 328 018 0776

www.nuares.it



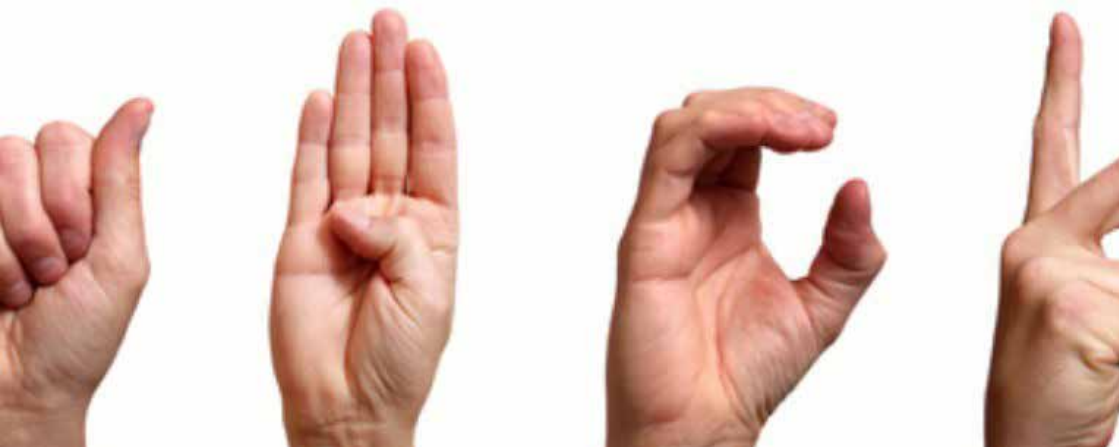
Nucleo GAIA Italia

Federica Bertelegni

Tel.: +39 340 951 0950

nucleogaiaitalia@libero.it

federbertelegni@yahoo.com.br





FONDAZIONE
COMUNITÀ
NOVARESE onlus

FONDO

NUARES



Il FONDO NUARES promuove le iniziative di sostegno ad attività socioassistenziali e salvaguardia di beni storico/artistici che abbiano come localizzazione il territorio del comune di Novara.

AIUTATECI AD AIUTARE

Il vostro contributo finanziario esclusivamente per progetti riguardanti il territorio del comune di Novara. Chiunque volesse donare a favore del FONDO NUARES, può farlo con:

BOLLETTINO POSTALE

sul conto corrente n. 18205146

indicando nella causale "FONDO NUARES"

oppure con bonifico presso:

BANCO POSTA

Codice IBAN IT63T0760110100000018205146

a favore della Fondazione della Comunità del Novarese onlus
indicando nella causale "FONDO NUARES"

Tutte le donazioni godranno dei benefici fiscali previsti dalle normative vigenti

