

TRACCE

Rivista di scrittura collettiva interclasse della Scuola di Lingua italiana per Stranieri ItaStra dell'Università di Palermo - Edizione 2017-18

di **Tindara Ignazzitto**
docente ItaStra e
curatrice del progetto
di scrittura collettiva
interclasse "Tracce"

L'edizione 2017-18 della rivista TRACCE raccoglie testi realizzati da studenti, tirocinanti-tutor e docenti ItaStra nel corso delle attività didattiche dei corsi estivi di lingua e cultura italiana 2017. Essa si situa tra la **Palermo Capitale dei Giovani 2017** e la **Palermo Capitale della Cultura 2018**. Non potevamo quindi che dedicarla ancora una volta al capoluogo siciliano.

Ci auguriamo che i testi qui presentati possano essere utili anche a coloro che nell'estate 2018 sceglieranno ItaStra e Palermo per studiare l'italiano. Tra le righe di questa rivista, essi avranno modo di "incontrare" e approfondire aspetti della lingua, della cultura e del territorio attraverso gli occhi di chi ha già avuto modo di apprezzarli.

Diverse sono le motivazioni e gli sguardi offerti al lettore dagli autori dei testi che qui pubblichiamo. Tra gli **scrittori** vi sono **apprendenti di italiano** che hanno frequentato i corsi estivi a diversi livelli di competenza, da quello elementare a quello avanzato; **ex-studenti ItaStra**

che hanno partecipato in passato ai corsi di italiano della Scuola e che hanno voluto testimoniare con i loro scritti la propria esperienza di studio o di vita a Palermo. Vi sono poi testi realizzati da **studenti universitari italiani e stranieri tirocinanti** che hanno svolto a ItaStra il tirocinio previsto nell'ambito del Corso di laurea in Mediazione linguistica. Vi sono naturalmente i contributi di noi **docenti ItaStra**, che abbiamo "ispirato" e guidato il lavoro di apprendenti e tirocinanti sia in classe che fuori dalla classe. E vi è, infine, il contributo di una **docente in formazione** iscritta al Master di II livello in Teoria, progettazione e didattica dell'ita-



liano come lingua seconda e straniera che si è appena concluso.

Oltre a Palermo, nucleo tematico attorno al quale la maggior parte dei testi si sviluppano - ad eccezione di quelli proposti dagli studenti del laboratorio di giornalismo e di quelli degli studenti della Sichuan International Stu-

dies University, narrazioni "a cavallo" tra Palermo e Chongqing, sede della SISU - un altro aspetto che caratterizza i testi è la loro riconducibilità a specifici generi o tipologie testuali. Fra i contributi vi sono, infatti, il sondaggio, il dossier, testi narrativi anche autobiografici, il saggio breve, la poesia e il calligramma, la ricetta di cucina... Ma anche testi più "specialistici", come i giochi e le attività didattiche, che potranno essere utilizzati da studenti e colleghi di italiano anche in altre parti del mondo e in altri contesti di apprendimento.

I testi redatti dagli studenti, e quindi da autori non italofoni come esercizio di scrittura, conservano parte

(spazio, tempo, comprensibilità, ecc.). I testi prodotti nella classe di livello elementare sono stati lasciati pressoché inalterati; in questo caso, gli "errori" frutto dell'interlingua di base degli autori, hanno costituito il materiale da cui sono scaturite alcune attività didattiche di carattere ludico.

L'esperienza di realizzare nell'arco di una *Summer school* di italiano una "rivista collettiva interclasse" non è nuova nella storia di ItaStra e, come in passato, anche quest'anno è stata molto apprezzata da tutti coloro che hanno potuto viverla, per diverse ragioni: per la sua **utilità** ("fare" con la lingua scoprendo nuovi aspetti del territorio e della

cultura ed entrando in contatto con parlanti nativi); per la **motivazione** che permette di attivare (scrivere su argomenti legati ai due principali contesti di apprendimento: il "dentro" e il "fuori" della classe di lingua) e non da ultimo, per il **divertimento** che

procura il fatto di attraversare ed esplorare la lingua e la cultura, il territorio e le persone in modo attivo, originale e creativo.

Vi auguriamo quindi buona lettura, dandovi appuntamento al prossimo numero e alla prossima *Summer school* di lingua e cultura italiana a Palermo e a ItaStra.

della loro forma originaria. Una prima fase di *editing* è stata realizzata nelle classi all'interno dei diversi gruppi di lavoro e con la guida dei docenti e dei tirocinanti-tutor. Una seconda, ma tutto sommato moderata, operazione di *editing* finale si è resa necessaria solo in alcuni casi, soprattutto per ragioni di opportunità

Giocando con l'italiano

Cucina siciliana

di **Eleonora Palmisano**
docente della classe
di livello A1+

Giocando con l'italiano, Cucina siciliana è il risultato dei testi prodotti nell'ambito di attività curriculari con 15 alunni di livello A1+ con l'obiettivo di avvicinare la didattica di classe alla conoscenza del territorio e della cultura del luogo in cui vivono gli studenti, sviluppando al contempo nuove modalità di appren-



dimento della lingua grazie al "saper fare".

Ricca e semplice, variegata nei colori e nei profumi, colma di storia e cultura di molteplici civiltà che hanno dominato l'Isola, la cucina siciliana è stata occasione per imparare l'imperativo diretto, sviluppare le quattro abilità linguistiche, potenziare la conoscenza del lessico culinario, relazionarsi nel gruppo tra pari e con parlanti nativi, sperimentando l'uso della lingua immersi in un contesto naturale.

In aula, dopo aver diviso gli studenti in gruppi, è stato assegnato il compito



di visitare il vicino mercato all'aperto *Ballarò* e chiedere a passanti e commercianti di descrivere un piatto tipico della cucina siciliana, raccogliendo informazioni sugli ingredienti e sul procedimento. Gli studenti, muniti di registratore, fotocamera, quaderni e penne per gli appunti, hanno potuto praticare la lingua per interagire fra di loro e con i loro interlocutori. Hanno poi

restituito il lavoro con *report* scritti condivisi in plenum durante la simulazione di un programma televisivo per mettere a votazione la ricetta più buona. In quest'ultima fase, è stato possibile riflettere sull'uso del modo imperativo per scrivere le ricette.

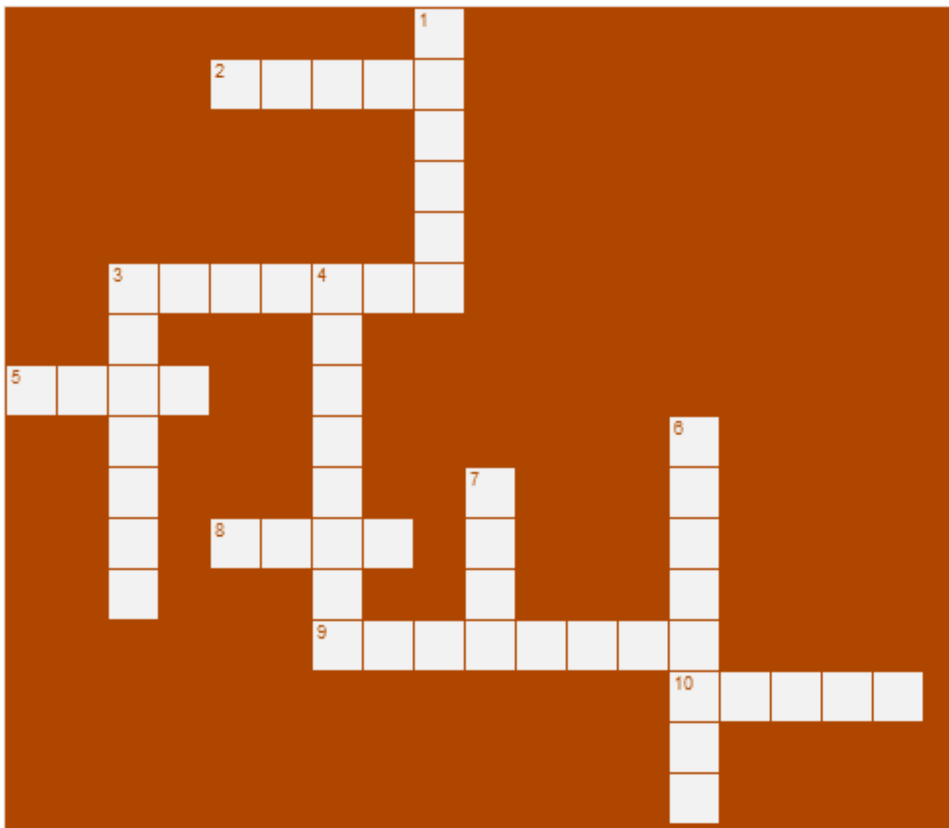
Grazie all'intervento successivo della tirocinante del corso di laurea in Mediazione linguistica, Federica Raffaele, i testi

sono stati riorganizzati e trasformati in giochi linguistici ed attività ludico-didattiche, con l'obiettivo di renderli accessibili ad altri apprendenti di italiano e a colleghi docenti che vorranno utilizzarli nelle loro classi.

E allora, buona lettura e buon divertimento!



Adesso trova i verbi al modo imperativo che si usano per preparare lo sfincione.

**ORIZZONTALE**

2. Versare (tu)
3. Infornare (tu)
5. Pepare (tu)
8. Salare (tu)
9. Aggiungere (tu)
10. Servire (tu)

VERTICALE

1. Tagliare (tu)
3. Impastare (tu)
4. Riscaldare (tu)
6. Condire (tu)
7. Ungere (tu)



Sfincione

ingredienti

- 600 gr di farina
- 2 cipolle
- 300 gr di pomodori
- 100 gr di caciocavallo
- 20 gr di pangrattato
- q.b. sale, origano, peperoncino, olio extra-vergine d'oliva e acqua

E ora guarda di nuovo il cruciverba dei verbi e completa col verbo al modo infinito.



1. _____
la farina e acqua
e lasciare lievitare
l'impasto per
almeno 3 ore.



2. _____
la cipolla.



3. _____
il pomodoro per 30
minuti e aggiungere
cipolla, sale e
peperoncino.



4. _____
con olio una
padella e tostare il
pangrattato.



5. _____
l'impasto nella teglia
e _____
col sugo di pomodoro,
cipolle, caciocavallo e
pangrattato.



6. _____
per 1 ora a 200 gradi.



Lo sai che...

La parola "sfincione" deriva dal latino "spugna" perché è morbido e lievitato come una spugna, oppure dall'arabo per indicare una frittella addolcita con miele, proprio perché anticamente lo sfincione si mangiava solo a colazione.

Oggi il palermitano lo mangia... sempre! Lo sfincione è il simbolo della cultura del cibo da strada di Palermo e viene venduto dallo "sfincionaro" che si muove per le vie della città a bordo di veicoli a tre ruote, i famosi "lapini", gridando a voce alta a tutti la bontà di questo prodotto tipico.

E ora segna l'affermazione esatta con una X.

1. La parola sfincione ha un'origine:

- spagnola
- araba e latina
- inglese e americana

2. Questo piatto tipico palermitano si mangia:

- solo a colazione
- a cena e a pranzo
- sempre

3. Gli sfincionari si spostano per la città di Palermo con:

- dei veicoli a tre ruote
- le biciclette
- con la macchina

...ma non è finita qui, esistono tanti modi di dire:

- *non è pane per i tuoi denti* → non è una cosa che fa per te;
- *essere pane e cacio* → andare molto d'accordo;
- *essere buono come il pane* → essere una persona molto mite.

Buon appetito!

Pasta con le sarde



*Guarda la foto e immagina la conversazione.
Prova a ricostruire l'ordine della conversazione
mettendo i numeri in basso.*



1

B: Sono le sarde, e finocchio di montagna, aglio fritto, soffritto.

2

A: Va bene, grazie ciao!

3

A: Il procedimientto?

4

B: E' tipico siciliano, pasta con le sarde.

5

A: Salve, stiamo imparando l'italiano e mi han detto si *usted* tu puoi aiutarmi con piatto tipico di Palermo, palermitano.

6

B: E prima si fa il soffritto con l'aglio, poi metti le sarde e poi il finocchio, questo di montagna; fai cuocere tutto, poi fai la pasta a parte.

7

A: Come los ingredienti para?

ORDINE

5 _ _ _ _ _

Guarda la foto dei nostri studenti in giro per il mercato di Palermo e scopri alcuni degli ingredienti necessari per preparare la pasta con le sarde...3, 2, 1 VIA!!!



B _ _ _ T _ _ I



A _ _ _ _



S _ _ _ E



F _ _ _ _ H _ _ _ T _

*E ora proviamo ad individuare i verbi delle foto?
Unisci la colonna A alla colonna B come nell'esempio.*

Colonna A**Colonna B**

1



Ungere

2



Tritare

3



Mescolare

4



Tagliare

5



Lavare

6



Cuocere



Pasta con le sarde

ingredienti

- 300 gr di bucatini
- 500 gr di sarde
- 60 gr pinoli e uvetta
- 1 mazzo di finocchietto di montagna
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- q.b. sale, pepe, acqua
e olio extra-vergine d'oliva

Cucinare la pasta con le sarde non è difficile, però è necessario che coniughi i verbi all'imperativo per capirne il procedimento!

1. _____ (pulire, tu) il pesce, l'uvetta e il finocchietto di montagna.
2. _____ (tagliare, tu) la cipolla e _____ (tritare, tu) l'aglio.
3. _____ (ungere, tu) con l'olio una padella e _____ (versare, tu) cipolla e aglio per fare un soffritto.
4. _____ (aggiungere, tu) le sarde, l'uvetta e i pinoli e _____ (cuocere, tu) tutto per 10 minuti a fuoco basso.
5. _____ (bollire, tu) il finocchietto per qualche minuto, poi scolalo.
6. _____ (tritare, tu) il finocchietto e _____ (aggiungere, tu) tutto al condimento; ricordati anche il sale e pepe!
7. _____ (cuocere, tu) i bucatini e quando sono pronti _____ (versare, tu) la pasta nella padella col condimento.
8. _____ (mescolare, tu) tutti gli ingredienti e **BUON APPETITO!!!**



Lo sai che...

Esiste un'antica leggenda sull'origine di questo prelibato piatto. Secondo la tradizione bizantina la pasta con le sarde è stata inventata da un cuoco arabo al servizio del generale Euphemius da Messina durante la campagna militare del IX secolo nella zona di Siracusa e Mazara del Vallo. Il cuoco arabo ha preparato il piatto con tutto ciò che offriva la Sicilia in quegli anni: le sarde vicino ai porti e il finocchio, i pinoli e l'uvetta delle colline. Questo celebre piatto siciliano ricorda i sapori della Sicilia perché mescola i prodotti naturali della terra e del mare.

E ora segna l'affermazione esatta con una X.

1. La pasta con le sarde è stata:

- scoperta da un generale arabo
- inventata da un cuoco arabo
- introdotta nella città di Catania

2. Questo piatto mescola i prodotti tipici:

- della pianura e della collina
- della terra e del mare
- del lago e della montagna

...ma non è finita qui, esistono tanti modi di dire:

- *stare schiacciati come le sardine* → molto stretti con pochissimo spazio a disposizione;
- *essere di buona pasta* → persona gentile, onesta e buona;
- *essere di tutt'altra pasta* → riferito ad una persona che ha un carattere completamente diverso da quello di un'altra persona con cui viene paragonato.



Spezzatino di vitello con patate

Guarda la foto in basso, sai dove siamo?
Come si chiama il venditore di carne e pollo? Completa la parola!

M _ _ _ _ _





Lo sai che a Palermo

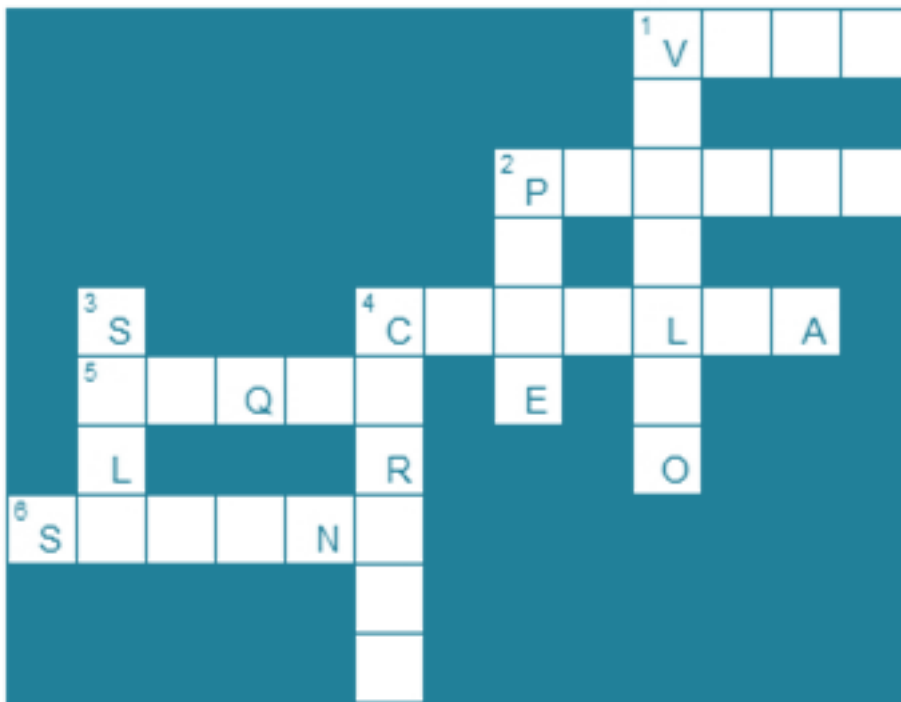
Il **macellaio** è colui che macella la carne, deriva dal latino *macellus*, il mercato dove venivano venduti carni, pesce, frutta e verdura.

Il termine siciliano **buccheri** è il più antico perché deriva dalla parola francese *boucher* introdotta dai Normanni in Sicilia nel IX secolo. Sono proprio loro a introdurre in Sicilia la centralità della carne, inserendo di nuovo il consumo del maiale che la censura islamica aveva sempre proibito. Invece il **carnezziere** è colui che vende la carne fresca appena macellata, definito nel dialetto siciliano **chianchere** per indicare la "chianca", l'asse di legno sul quale veniva esposta la merce da vendere.

A Palermo ci sono diversi antichi mercati che vendono qualsiasi tipo di merce:

- Vucciria, deriva dal termine *buccheri*, nasce come mercato della carne;
- Capo, famoso per la vendita del pesce, in particolare pesce spada e tonno;
- Ballarò, è il più antico mercato di Palermo dove si vendono frutta, ortaggi, verdure, carne e pesce, ma anche articoli di uso domestico per la cucina e pulizia della casa;
- Borgo Vecchio, è l'unico che rimane aperto fino a tardi.

Guarda le immagini degli ingredienti e trova le parole corrispondenti: scoprirai gli ingredienti dello spezzatino di vitello con patate ...3, 2, 1 VIA!!!



VERTICALE



1



2



3



4

ORIZZONTALE



1



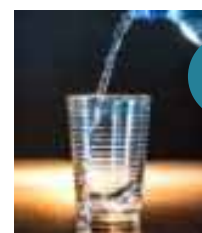
2



4

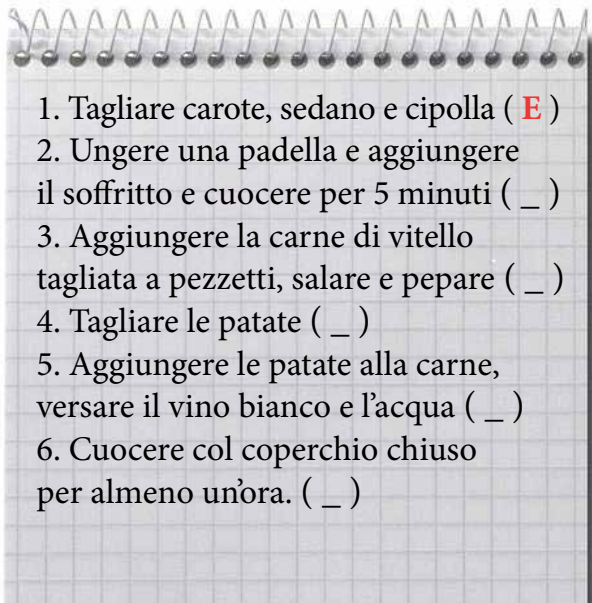


6



5

Associa le immagini alle frasi. Scoprirai il procedimento di questa deliziosa ricetta!

**A****B****C****D****E****F**

E ora segna l'affermazione esatta con una X.

1. Lo spezzatino di vitello con patate viene anche chiamato:

- bollito
- stufato
- arrosto

2. La cottura dello stufato anticamente durava:

- più di 10 ore
- dalle 8 alle 10 ore
- fin quando la carne diventa morbida

3. Le patate sono:

- di origine spagnola
- state introdotte dal Sud America nel 1500
- un cibo poco povero



Lo sai che...

Cucinato in molti paesi, l'origine di questo piatto non è ben nota, sappiamo però che deriva dalla necessità di cuocere i pezzi della carne più povera. Nel XIX secolo costituiva il piatto di carne della domenica nel periodo invernale. È definito anche "stufato" di vitello con patate. Anticamente la stufatura (o la brasatura, ottenuta appoggiando le braci accese sopra il coperchio del tegame) durava spesso 8-10 ore e rendeva morbida e sugosa una carne non particolarmente tenera. Invece, le patate sono state introdotte in Europa nel 1500 dal Sud America. Sebbene prima era un cibo piuttosto povero, col tempo la patata è diventata la base dei piatti cucinati più prelibati.

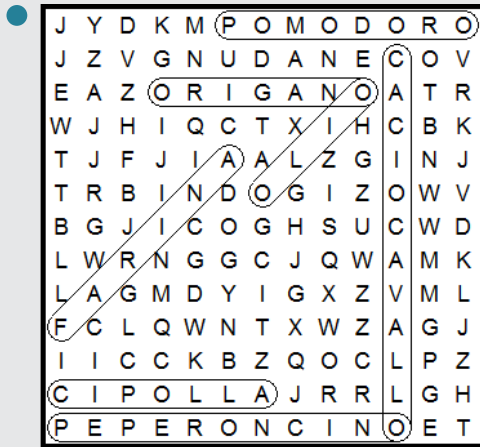
...ma non è finita qui, esistono tanti modi di dire:

- *spirito di patate* → una persona sciocca che vuole far ridere ma non è per niente spiritosa;
- *passare la patata bollente* → affidare ad altri una situazione o un problema delicato, scottante, pericoloso, difficilmente gestibile e senza soluzione;
- *sacco di patate* → indica una persona pesante priva di agilità, goffa o che non si muove;
- *idem con patate* → indica "lo stesso" o sottolinea la monotonia e la ripetitività di una situazione;
- *naso a patata* → tipo di naso che ha la punta tonda, voluminosa e larga.

Soluzioni

Lo sfincione

- 1. Pomodoro 2. Farina 3. Cipolla 4. Olio 5. Origano 6. Peperoncino 7. Caciocavallo



- 1. Impastare 2. Tagliare 3. Riscaldare 4. Ungere 5. Versare 6. Condire 7. Infornare
- 1. La parola sfincione ha un'origine araba e latina.
2. Questo piatto tipico palermitano si mangia sempre.
3. Gli sfincionari si spostano per la città di Palermo con dei veicoli a tre ruote.

Pasta con le sarde

- ORDINE: 5 → 4 → 7 → 1 → 3 → 6 → 2



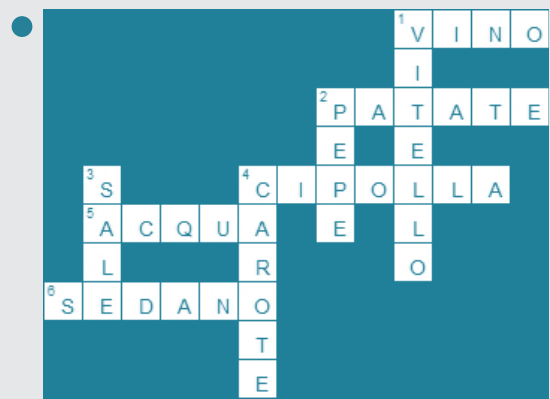
- 1. Tritare 2. Lavare 3. Tagliare 4. Ungere 5. Mescolare 6. Cuocere
- 1. Pulisci 2. Taglia; Trita 3. Ungi; Versa 4. Aggiungi; Cuoci 5. Bollisci
6. Trita; Aggiungi 7. Cuoci; Versa 8. Mescola
- 1. La pasta con le sarde è stata inventata da un cuoco arabo.
2. Questo piatto mescola i prodotti tipici della terra e del mare.

Spezzatino di vitello con patate

- Macellaio

- 1 → E 2 → A 3 → D 4 → B 5 → F 6 → C

- 1. Lo spezzatino di vitello con patate viene anche chiamato stufato.
2. La cottura dello stufato anticamente durava dalle 8 alle 10 ore.
3. Le patate sono state introdotte dal Sud America nel 1500.



Laboratorio di giornalismo

Presentazione

di *Fabrizio Leto*
docente della classe
di livello B2

Questo laboratorio, condotto durante la *Summer school* 2017, ha avuto come partecipanti i tirocinanti del Corso di laurea in Mediazione linguistica dell'Università di Palermo e gli studenti del secondo anno del Corso di laurea in Lingua e cultura italiana della Sichuan International Studies University di Chongqing, in residenza a Palermo grazie al progetto di scambio che vede coinvolti UniPa e SISU.

Suddivisi in tre gruppi di lavoro, gli studenti hanno approfondito diversi aspetti della cultura italiana e di quella cinese analizzandone le differenze. Dopo una prima fase di *brainstorming*, i lavori degli studenti si sono concentrati sull'opinione comune che i palermitani hanno sui cinesi, sui sistemi di istruzione presenti in Italia e in Cina, sulle esperienze di vita degli studenti cinesi a Palermo. Questi tre temi sono stati sviluppati attraverso altrettanti diversi generi testuali, rispettivamente il sondaggio, il dossier, il testo narrativo autobiografico.



TESTO NARRATIVO AUTOBIOGRAFICO

Resoconto da una città normale Palermo Shooting

di *Ren Yaoting (Mario) e Yin Zhengzhong (Pedro)*
con la collaborazione
del tirocinante di
Mediazione linguistica
Giovanni Manto

Siamo Mario e Pedro, studenti dell'Università SISU di Chongqing che stanno trascorrendo l'estate all'estero, a Palermo. Prima di arrivare in Italia, pensavamo che Palermo sarebbe stata una città vecchia, un po' come Chengdu, che ha un lento ritmo di vita, che si sarebbe goduto del sole, del mare e di una vita tranquilla, priva di stress; si sarebbe mangiato nei bar chiacchierando con gli amici, si sarebbe andati allo stadio ogni fine settimana e si sarebbero bevute diverse tazzine di caffè dopo avere aperto le finestre per lasciare che il sole illuminasse i capelli. Non conoscevamo molto della città, cosa avremmo trovato e come sarebbe stato vivere a Palermo. Avevamo idee abbastanza vaghe sul clima ad esempio. Come ben sappiamo, Chongqing è una delle città più calde nel mondo, ma pensavamo che le temperature a Palermo sarebbero state ancora più alte, con più di 40 gradi, e che il clima sarebbe stato molto umido visto che la città è vicina al mare. Parlando di calcio, invece, dato che noi siamo grandi tifosi, soprattutto degli Azzurri, avevamo sentito dire che tutta l'Italia fosse piena

di campi sportivi, e che la gente gioca a calcio tutto il giorno. E, soprattutto, pensavamo che Palermo sarebbe potuta essere pericolosa a causa della Mafia, visto il modo in cui alcune serie tv viste, tra le quali Gomorra, descrivono la vita del sud Italia.

Tutto è cambiato, però, una volta arrivati nella vera Palermo. Abbiamo scoperto che il clima è diverso da quanto ci aspettavamo: qui c'è un po' più fresco rispet-

tutti guardano le partite.

Abbiamo soprattutto visto l'entusiasmo dei palermitani per la vita ed il loro essere attivi, anche di notte; nelle piazze, agli angoli delle strade, la gente canta, balla, senza interruzione. Ci si potrebbe immaginare il sole come una fenice, che nasce e poi risorge dalle sue ceneri, e protegge la città, che in estate è sempre illuminata. Palermo, poi, non è per niente vecchia, anzi, è giovane, piena di spiriti vivaci, è una città



to a Chongqing, c'è ombra ovunque e non c'è così caldo. Tuttavia, anche se si è vicini al mare, il clima è secco e si ha bisogno di bere almeno una bottiglia d'acqua di due litri al giorno, o si potrebbe stare male. La domenica, poi, sembra quasi che non ci sia nessuno, è come se la città fosse vuota, perché tutta la gente va a godersi il fine settimana al mare, a fare il bagno. Ci siamo anche accorti che qui la gente non gioca così spesso a calcio, anche perché i campi non sono gratis, anche se è vero che a tutti piace il calcio e che

immortale. Inoltre, le persone sono gentili con gli stranieri, specialmente gli anziani e le donne. E cosa più importante: non abbiamo mai incontrato mafiosi! In città, sia durante il corso di lingua all'Università che fuori, stiamo conoscendo tante persone amichevoli e interessanti, spesso anche loro straniere. Con alcuni abbiamo ottimi rapporti, pur provenendo da diversi parti del mondo. Nella nostra classe ci sono ragazzi asiatici, africani, americani ed anche europei e, a prescindere dal colore della pelle o dalla cultura

(continua dalla precedente)

di provenienza, noi studiamo, lavoriamo e ci divertiamo insieme. La loro amicizia ci sta rendendo la vita a Palermo migliore. Durante alcune delle chiacchierate che facciamo, di solito durante le pause della lezione, abbiamo scoperto una cosa: che anche i nostri colleghi hanno cambiato idea su Palermo. Moied, un ragazzo che viene dalla Libia, ad esempio, aveva un'immagine della città completamente diversa da quella che si è trovato davanti. Pensava, infatti, che Palermo sarebbe stata piena di auto, ci sarebbe stato traffico ovunque e che, ai lati delle strade, ci sarebbero stati edifici altissimi. Insomma immaginava che Palermo sarebbe stata una metropoli come New York o Londra. Lui, però, ha un'opinione diversa dalla nostra su Palermo: pensa, infatti, che la città sia silenziosa, sedentaria, che le strade siano strette e che in centro non ci sia molto traffico. C'è, però, una cosa che abbiamo in comune: il fatto che anche lui, non appena è arrivato a Palermo, si è innamorato della città e della sua vita. Anche altre persone si preoccupavano della sicurezza in città, tra le quali lo stesso Moied e Gastón Pongibove Zaccagnino, ragazzo uruguayano, anche lui studente di classe B2, che è rimasto a Palermo per circa un anno. Se prima Gastón credeva che Palermo potesse essere una città pericolosa, in realtà ha trovato una città tranquilla, dove si può andare per strada senza problemi, e le persone sono molto disponibili ad aiutare i turisti. Tra l'altro, abbiamo visitato la casa di un ragazzo che si è sacrificato per combattere la mafia, Peppino Impastato.



La gente qui, infatti, odia le cose illegali.

Lavinia, invece, un'amica del terzo anno che è già tornata a *Chongqing*, ci ha detto che prima d'arrivare non conosceva abbastanza bene Palermo. Sapeva soltanto che è una città nel sud d'Italia ed è vicina all'Africa, e immaginava quindi che facesse molto caldo. Tutti sanno che Roma è la capitale d'Italia, una città in cui ci sono incredibili bellezze artistiche e monumentali, e che la cultura e la storia romana sono molto importanti. Firenze, poi, è il centro della cultura italiana e si potrebbe dire che sia uno dei posti più importanti della cultura di tutta l'Europa. Prima dell'arrivo pensava che l'Italia fosse piccolissima, quasi come una piccola provincia della Cina. Ma già dopo pochi giorni a Palermo si è innamorata di questa bella città: le piace il clima, il gelato e il mare di Palermo. Il solo vivere a Palermo la faceva stare bene, la faceva sentire in uno stato di eccitazione. La sua stessa idea sull'Italia è cambiata; ora pensa che l'Italia sia un grande paese e vorrebbe tornare per visitare le altre città.

DOSSIER

Sistemi universitari e stili di vita a confronto

Essere studenti in Italia e in Cina

di Zheng Zheng (Luca) e Wu Juntao (Vittorio) con la collaborazione della tirocinante di Mediazione linguistica Rossana Maria Longo

Tutti sanno che l'Italia è un paese occidentale e la Cina è un paese orientale. I due paesi hanno culture e usanze differenti e ciò comporta che lo siano anche i sistemi universitari e gli stili di vita degli studenti.

Come si legge sul sito ufficiale del Miur, consultato in data 01/08/2017, l'università italiana è il più alto livello di istruzione del paese. Per iscriversi è necessario aver conseguito un diploma di scuola superiore, ottenuto con il superamento di un esame di stato, ovvero l'esame di maturità. Ci sono tre tipi di università: le università statali, le università private e le scuole o istituti superiori ad ordinamento speciale. Un corso di laurea dura 3 anni dopo i quali lo studente può decidere di iscriversi a un corso di laurea magistrale, che dura 2 anni, oppure a un master, un corso di

perfezionamento. Dopo la laurea magistrale lo studente ha la possibilità di proseguire gli studi iscrivendosi a un dottorato di ricerca. Oltre alle lauree triennali, in Italia esistono anche i corsi di laurea magistrale a ciclo unico, come esempio medicina, giurisprudenza o architettura. Per aiutare gli studenti privi di mezzi idonei lo stato italiano distribuisce finanziamenti alle diverse regioni che possono concedere borse di studio e mettere a disposizione dei posti letto negli alloggi; questi tuttavia sono presenti in numero limitato e dunque molti studenti, se studiano lontani da casa, decidono di affittare una stanza in appartamenti condivisi oppure di fare i pendolari. Per quanto riguarda l'università cinese è fondamentale tener conto del fatto che per entrare all'università, gli studenti devono svolgere un esame che si tiene dal 07/06 al 08/06, il *Gaokao*, che può essere di due tipi: focalizzato sulle materie scientifiche o su quelle umanistiche. Per il *Gaokao* di primo tipo le materie sono cinesi,



inglese, matematica, fisica, biologia e chimica; per quello umanistico cinese, inglese, matematica, geografia, politica e storia. Dopo l'esame viene dato il punteggio che può essere alto, medio o basso; gli studenti che ottengono il punteggio più alto possono scegliere l'università migliore. Dato che quest'esame è l'unico modo per entrare all'università gli studenti studiano molto e ciò influenza profondamente il loro stile di vita; infatti, a differenza degli studenti italiani, che pure si preparano per dei test di ammissione, quelli cinesi stanno a scuola tutto il giorno fino a tarda sera e durante l'ultimo anno di liceo hanno lezioni anche nel fine settimana, domenica inclusa.

In Cina le università sono principalmente di due tipi: statali e private. Ogni università è specializzata, ovvero offre un piano di studi o scientifico o umanistico, sebbene vi siano alcune università che offrono dei piani di studio misti con un modello simile a quello italiano. Come si può leggere nella pubblicazione "Cina. Il sistema universitario e d'istruzione superiore" (a cura di Checcacci e Lantero, edito da Cimea nel 2009 e consultabile sul sito omonimo) un corso di laurea può durare 4 o 5 anni, ad eccezione

di medicina, ed esistono due livelli di istruzione post-laurea: il master e il dottorato. L'anno accademico è diviso in semestri, alla fine dei quali si svolgono gli esami, a cui seguono dei periodi di vacanza. Gli studenti del primo anno, prima



di iniziare le lezioni all'università, devono fare un addestramento militare obbligatorio che dura circa un mese e che di solito include esercitazioni di diverso tipo, come ad esempio marcia, passo dell'oca, ecc. A differenza degli studenti italiani, gli studenti cinesi abitano in un dormitorio interno all'università, dove gruppi di studenti fino a sei persone dividono una stanza.

Vivere in un dormitorio influenza molto lo stile di

vita degli studenti cinesi che è molto diverso rispetto a quello degli studenti italiani, soprattutto se sono fuori sede e vivono in appartamento. Per esempio gli studenti cinesi mangiano a mensa, mentre uno studente italiano generalmente è

videogame o a guardare film. Se escono la sera lo fanno nel fine settimana e, sebbene le attività possano essere simili o uguali a quelle dei loro coetanei italiani, gli orari sono comunque molto diversi: infatti escono presto e rientrano prima della chiusura dei cancelli. Per gli studenti italiani non è così. Non avendo alcun *coprifuoco* da rispettare sono liberi di uscire quando preferiscono: generalmente escono dopo cena verso le 22:30 e, se vivono soli, possono decidere in modo indipendente quanto stare fuori e a che ora rientrare (generalmente verso le 2 o 2:30). Anche loro comunque, dati gli orari, preferiscono uscire nel fine settimana, soprattutto se si stanno frequentando lezioni o si sta studiando per gli esami.

In conclusione possiamo dire che sistemi universitari e stili di vita sono differenti. Tali differenze sono legittime e necessariamente influenzate dal mondo sociale e culturale nel quale lo studente si forma e dovrà inserirsi, diverso in due paesi dalle culture lontane. Un confronto e incontro fra le due è dunque interessante per la crescita personale e culturale degli studenti.



SONDAGGIO

Sondaggio sull'idea che i palermitani hanno della Cina e dei cinesi

La Cina agli occhi dei palermitani

di Huangfu Yangfan (Fiorella), Xu Wenchang (Virginia) e Chu Kefan (Fabiola),
Simona Cirrincione, Biagio Genco

Per sapere cosa sanno i palermitani della Cina, abbiamo intervistato nella zona dell'Università di Palermo 50 passanti. Questi, approssimativamente, sono divisi in 5 professioni: studenti, impiegati, liberi professionisti, non lavoratori (casalinghe e pensionati) e altro. Tra tutti, supera la metà il numero di chi dice di conoscere la Cina poco, una parte abbastanza, solo uno molto. È da notare però che tra chi ha risposto molto e abbastanza, alcuni, ad una domanda successiva, hanno risposto di non conoscere il modo di vivere dei cinesi, altri hanno sbagliato le domande sulla cucina, sullo spettacolo e sulle tradizioni, dimostrando quindi di non conoscerle.

Geografia

La metà degli intervistati conosce l'esatta posizione della Cina (cioè a nord della Thailandia, a sud della Mongolia e della Russia) e sa che la sua popolazione conta più di 1 miliardo di abitanti. La capitale della Cina è Pechino, ma una piccola parte pensa che sia Hong Kong, Singapore, Tokyo, ecc.

Economia

Nel '70, il governo, che è stato diretto da Deng Xiaoping, ha introdotto una serie di riforme economiche fondamentali che hanno favorito l'evoluzione economica. Grazie a queste riforme, adesso quasi tutti gli italiani

possono vedere che il potere economico della Cina è aumentato fino a superare quello italiano. I prodotti economici "made in China" sono molto famosi: il 22% pensa che siano di alta qualità, secondo il 34% degli intervistati sono di bassa qualità e gli altri non li hanno mai comprati. Negli ultimi anni in Cina, c'è uno slogan politico: "One belt one road" ("Una cintura e una via"), ma tutti i passanti intervistati non lo conoscono. Forse, per i palermitani, la Cina è un po' lontana e manca loro un canale per conoscerla.

Cucina

Tanti anni fa, nelle campagne remote in Cina, c'erano delle minoranze che mangiavano i cani. Oggigiorno, il 70% degli intervistati crede che i cinesi li mangino ancora. Più della metà è andata in ristoranti cinesi, ma una cosa molto interessante è che il 38% di loro pensa che il *sushi* (giapponese) e il *kimchi* (coreano) siano piatti cinesi.



Spettacolo e arte

Più dell'80% dei passanti che abbiamo intervistato non conosce cantanti cinesi ma conosce degli attori, in particolare i divi dei film cinesi, per esempio *Bruce Lee*, anche se non sa il suo nome cinese: Li Xiao Long. Per quanto riguarda i monumenti famosi in Cina, i passanti palermitani hanno dato delle risposte abbastanza diverse. Quasi tutti conoscono la Grande Muraglia, qualcuno ha menzionato il mausoleo di Mao e dell'imperatore Qin Shi Huang, qualcuno anche la Piazza Tienanmen. Oltre il 34% degli intervistati non è mai stato in Cina.

Tradizione

Il capodanno cinese, cioè la festa di primavera, è la festività più importante per tutti i cinesi. Ci sono tante leggende a riguardo e numerose usanze, perciò abbiamo cercato di capire

cosa sanno i palermitani. Secondo il nostro sondaggio, il 52% dice di conoscerlo poco, mentre il 26% bene. Tra loro, il 42% sa che cade dopo il capodanno italiano. Abbiamo proposto 5 alternative sulle usanze popolari durante il capodanno cinese (fare le pulizie, vedere i fuochi d'artificio, visitare i parenti, mangiare spaghetti cinesi e altro). Il 25% ha risposto correttamente, 16% ha aggiunto in altro alcune usanze popolari, per esempio regalare i soldi in busta rossa e la sfilata del drago. Purtroppo, solo tre persone conoscono altre feste cinesi, tra cui la festa della lanterna e la festa della luna piena. Ogni cultura ha il suo modo di prevedere la fortuna. In Italia, la gente usa un oroscopo che conta 12 segni zodiacali, uno per ogni mese, invece i cinesi hanno uno zodiaco sempre di 12 segni ma che cambiano di anno in anno.





Secondo il nostro sondaggio, solo il 24% degli intervistati conosce alcuni eventi tenuti dalla Cina e fra questi solo un paio di intervistati si sono ricordati delle Olimpiadi di Pechino. I palermitani conoscono pochi cinesi

altri non li notano o non gli hanno mai parlato. Il 64% degli intervistati non riesce a distinguere cinesi, giapponesi e coreani. Gli altri hanno detto che sanno distinguerli soprattutto per la fisionomia e la lingua. Solo 4 persone hanno studiato la lingua cinese. Per quando riguarda la personalità dei cinesi, una parte degli intervistati ha usato parole positive come lavoratori, intelligenti, gentili, educati. Gli altri hanno usato parole un po' negative, per esempio riservati, chiusi, introversi, rigidi.

dovrebbero conoscerla bene. In realtà, secondo il nostro sondaggio, i palermitani conoscono la Cina molto poco. Pensiamo che ci siano tre cause alla base di questo fenomeno:

1. La Cina è troppo lontana dall'Italia e solo gli italiani che sono andati in Cina la conoscono un po' meglio. La maggior parte dei palermitani non è mai stata in Cina, quindi non la conosce bene.

2. I palermitani più anziani non sono molto aperti nei confronti dei cinesi, infatti molti di loro non volevano essere intervistati.

3. Anche le comunità cinesi a Palermo sono chiuse nei confronti dei palermitani, soprattutto quelli che appartengono alle vecchie generazioni. È quindi difficile che si integrino con i palermitani, e viceversa.

Attraverso la nostra ricerca, abbiamo visto che il 74% degli intervistati sa che lo zodiaco cinese è diverso da quello italiano, ma solo il 38% di loro riesce ad elencare i segni, anche se non tutti perché non li ricorda.

e per questo non sanno com'è esattamente il loro stile di vita, quindi molti preferiscono continuare a vivere secondo le proprie tradizioni: solo 10 persone su 50 hanno detto che gli piacerebbe vivere come i cinesi. Altri ritengono che la vita in Cina sia troppo frenetica e stressante, che il sistema sia rigido, troppo incentrato sul lavoro e poco sul tempo libero.

Società

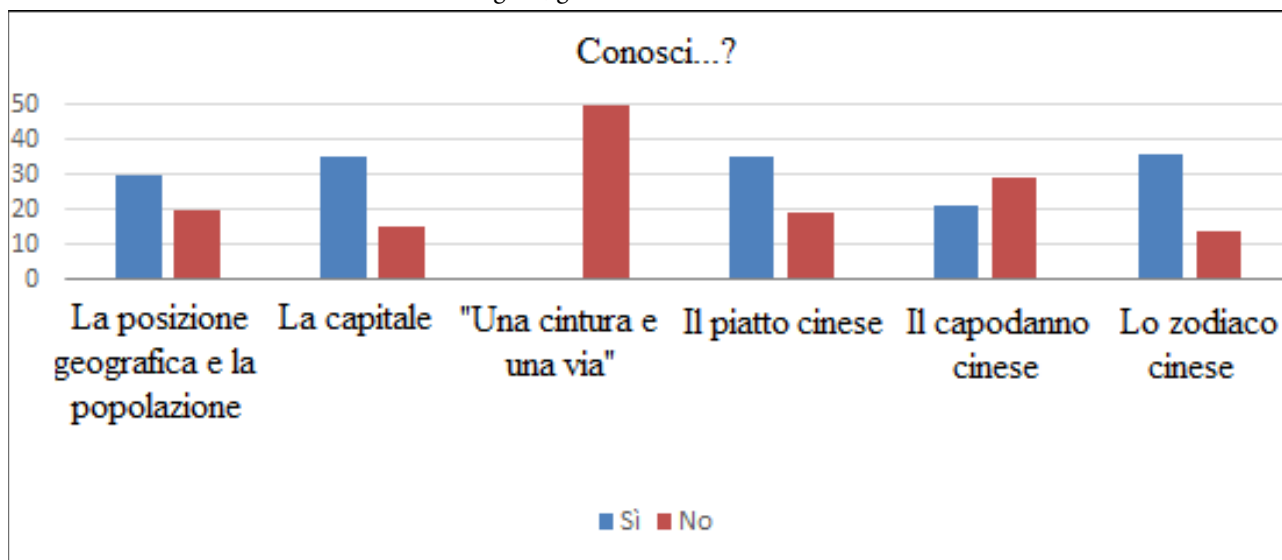
Essendo elevata l'influenza internazionale della Cina, ogni anno, molti eventi importanti sono stati organizzati nelle grandi città cinesi, per esempio l'EXPO a Shanghai e il Gruppo del 20 (o G20) a Hangzhou. Alla domanda di nominarne qualcuno, o non se li ricordavano o hanno nominato fatti storici.

Rapporto con i cinesi e la lingua

Nelle strade di Palermo si possono vedere alcuni cinesi ogni tanto. Tra i nostri intervistati, il 34% ha parlato con loro in italiano o in inglese, gli

Conclusione

I cinesi pensano che la Cina stia diventando gradualmente sempre più importante negli ultimi anni, quindi gli stranieri



Italiano e Storia

Presentazione

di *Fabrizio Leto*
docente della classe di
livello avanzato

I testi prodotti dalle studentesse Soraya e Petra sono uno dei risultati del corso avanzato in *Italiano e storia* condotto durante la *Summer School* 2017. Attraverso lo studio di alcuni eventi storici (dall'Unità d'Italia fino al referendum costituzionale del 2016), gli studenti hanno potuto approfondire particolari aspetti della lingua e della cultura, apprezzare le varietà linguistiche dell'italiano attraverso la storia, analizzare diversi linguaggi giornalistici, contestualizzare opere letterarie del '900. In questo viaggio storico, linguistico e culturale molti studenti, tra cui Soraya e Petra, hanno individuato le ragioni storiche delle differenze culturali tra nord e sud Italia, trasformandole da stereotipi a conoscenze critiche.

di *Soraya Sacco*

Come un bambino che nasce con il DNA dei suoi genitori, l'Italia contemporanea è il risultato del passato storico degli italiani e in genere della cultura italiana che specialmente trova espressione attraverso la letteratura, il cinema, la musica, l'arte culinaria, la pittura, ecc.

Dal punto di vista sociale, nel dopoguerra la miseria economica e la confusione dei costumi sociali costituiscono i temi principali di alcuni artisti impegnati nel raccontare i vecchi principi aristocratici, il fascismo italiano e le istituzioni italiane.

Pertanto, il DNA italiano nel mondo dell'arte di questa epoca sembra focalizzarsi su un impegno nella contestazione sociale e politica.

SAGGIO BREVE

Il DNA italiano

Le considerazioni che seguono cercano di descrivere qualche caratteristica del DNA italiano attraverso la cultura italiana della seconda parte del XX secolo in due ambienti specifici: la musica popolare e l'arte cinematografica.

1. L'impegno nella musica italiana

La contestazione sociale dei anni 60/70 è affrontata nella musica da cantautori impegnati a dare al popolo la voce per esprimere la sua sofferenza dimostrando il rifiuto di rimanere passivi. Infatti, questo movimento di contestazione è iniziato sui campi universitari per poi allargarsi ai lavoratori, alle famiglie, contro tutte le forme di autoritarismo culturale, sociale e politico di questo periodo.

Tra i più grandi musicisti impegnati ricordiamo Fabrizio De André e Giorgio Gaber, due dei personaggi i più apprezzati dal popolo italiano, che illustrano perfettamente questa ricerca dell'indignazione. Tramite le sue canzoni, De André, definito come un «evangelista anarchico e apocrifo» da alcuni autori, ha cercato di denunciare la classe sociale benpensante tramite una descrizione dei quartieri di Genova nella canzone «La Città Vecchia». Nell'ambiente sociopolitico, Giorgio Gaber ha cercato di denunciare con la poesia/prosa l'ipocrisia e la demagogia del sistema democratico parlamentare italiano, che secondo lui

non può essere concreto nelle sue forme attuali. Queste tematiche sono affrontate nei testi «La sedia da spostare» e «La democrazia».

Tuttavia, quest'impegno non si limita all'ambiente musicale, ma può essere notato anche in alcuni famosi film italiani del dopoguerra.

2. L'impegno nel cinema italiano

I più grandi registi italiani hanno spesso mostrato impegno tramite opere cinematografiche sia commoventi che a volte sovversive, caratterizzando il «neorealismo italiano».

Pur essendo completamente diverse, alcune opere di Vittorio De Sica e Pier Paolo Pasolini possono dimostrare questa contestazione.

Infatti, nell'ambiente economico, Vittorio De Sica ha cercato l'impegno nella denuncia della miseria sociale ed economica degli italiani negli anni '50.

Può essere citato il film *Umberto D.* (1952) che affronta la tematica della miseria dei dipendenti pensionati italiani che non sono in grado di vivere decentemente, fino ad essere costretti a mendicare per sopravvivere. Inoltre, il film *Ladri di biciclette* (1948) che affronta la tematica della miseria sociale nel dopoguerra legata al problema della disoccupazione, è visto come l'archetipo del movimento del neoliberalismo italiano, impegnato.



Joe Lovano_Newport Jazz Festival_2005_Copyright Ed Newman

(continua dalla precedente)

Nella contestazione del regime fascista in Italia, può essere citato l'ultimo film di Pier Paolo Pasolini, «Salo o le 120 giornate di Sodoma», adattamento del romanzo di Marquis de Sade.

Questa opera sovversiva si svolge nel comune di Salò in Lombardia, sede dell'ultimo regime di Mussolini durante la Seconda Guerra. L'opera accusa l'onnipotenza del fascismo nei suoi aspetti più perversi, cercando di denunciare l'élite fascista.

Peraltro, secondo alcune indagini, la tematica affrontata in questo film potrebbe essere stata all'origine dell'omicidio del grande regista italiano sulle spiagge romane, soltanto all'indomani dell'ultimo giorno sul set.

Per concludere, il DNA italiano di questa epoca è fortemente legato all'impegno degli artisti italiani nel denunciare l'ingiustizia nei confronti dei più deboli da parte della società italiana.

Questo DNA ha partecipato alla grandezza della cultura italiana nel mondo, anche ripresa all'estero da artisti americani emigranti nelle anni '20.

L'impegno di questi artisti sottolinea l'impatto di questo DNA su coloro che spesso sembrano avere bisogno di riscoprire le loro radici italiane anche nelle terze generazioni di emigranti italiani che hanno attraversato l'Atlantico per inseguire il sogno americano, tra questi il sassofonista americano Joe Lovano nato nel Sud degli Stati Uniti e che sta cercando un legame con le sue radici siciliane.

SAGGIO BREVE

Le radici del divario tra Nord e Sud

di Petra Perényi

Per capire le radici del divario tra Nord e Sud Italia penso che prima di tutto dobbiamo definire quali sono le differenze che esistono anche oggi, quelle che hanno importanza e non sono solo stereotipi falsi, e poi dobbiamo dividerle perché le ragioni non sono esattamente uguali. Ritengo che suddette distinzioni si possano suddividere in due grandi categorie: economiche e sociali.

Che al Nord la qualità di vita sia superiore e che la

quella zona, mentre il Sud venne portato verso l'impovertimento e il degrado. Credo che al Sud anche il ritardo nelle infrastrutture, l'analfabetismo (nel Sud il 90% della popolazione era analfabeta), il brigantaggio, l'egemonia della agricoltura, il sistema di latifondi e la mancanza dell'industria abbiano contribuito alla formazione della distanza tra le due parti d'Italia che esiste anche adesso.

L'altro lato del divario appare nella società; dunque ora dobbiamo osservare la differenza tra la gente

radici anche in questo caso dovremmo cercarle nella storia d'Italia.

Fatto noto è che l'Italia come la conosciamo ora, cioè a partire dall'Unità, è molto giovane. Prima del Risorgimento l'Italia consisteva di più parti che erano occupate da un qualche conquistatore straniero. Era così soprattutto al Sud. Per la sopravvivenza era necessario uno stile di comportamento che non facesse del male. Secondo me non ribellarsi, non far niente, essere pigro, ecc. sono caratteri che sono adatti e necessari per la sopravvivenza. Questo esempio dimostra chiaramente che il bisogno è ciò che in realtà forma la personalità della gente. Penso che quest'affermazione sia vera anche al Nord, ma al Nord le esigenze erano diverse quindi altri caratteri si sono formati.

Questi sono stati i fatti secchi, nudi e crudi e adesso segue un pensiero personale su questo tema.

A dire la verità neanche io avevo mai pensato a tutto quello che ho raccontato qui sui motivi della differenza tra Nord e Sud. Sono una straniera e naturalmente ho studiato anche qualcosa sulla storia italiana, ma da un altro punto di vista. Perché i nostri libri di storia non si sono occupati della profondità dei fatti. Così ora sono contenta di potere conoscere anche il fondo e, attraverso questo argomento un po' più profondo, la società d'Italia. E penso che l'Italia (unita) sia troppo giovane e testarda ancora per riconoscere e utilizzare i vantaggi di questo mosaico che provoca il divario tra Nord e Sud.



situazione economica sia migliore, è evidente. Agli inizi dell'Ottocento il Sud era sotto il giogo borbonico e grazie allo sviluppo dei Borboni che in questo periodo governarono il regno più ricco e più moderno in Europa, il Sud era la regione più avanzata in Italia, in senso economico. Basti pensare, per esempio, alle industrie tessili, alla forte moneta o alla costruzione navale a Napoli.

Però con il Risorgimento quasi tutto è cambiato a discapito del Sud. Infatti il denaro che finora era stato accumulato al Sud, dopo l'Unità d'Italia venne trasferito al Nord sviluppando e arricchendo

o meglio la differenza tra il comportamento, le tradizioni e le abitudini. Si dice che le persone al Sud siano pigre, indolenti, disorganizzate, demotivate, focose, gelose, maleducate, e naturalmente gentili, aperte e disponibili. Al contrario le persone al Nord sarebbero diligenti, organizzate, razionali, educate, moderne ma anche fredde, fastidiose, ecc. Mi sembra che la maggiore parte delle caratteristiche che sono collegate al Sud sia negativa rispetto alle caratteristiche che si riferiscono al Nord. E penso che tutto questo in fondo sia vero. È chiaro che le eccezioni ci sono sempre. Se volessimo conoscere le

Palermo è...

Un paradiso trascurato

di Urszula Wilczewska,
Polonia

Ex studentessa Itastra e studentessa del corso di Laurea in Mediazione linguistica in tirocinio a ItaStra

PALERMO È un paradiso trascurato. La sua bellezza si nasconde fra gli edifici rovinati e sotto i marciapiedi storti. Durante le giornate lunghe e luminose, Palermo si muove velocemente come una lucertola. Si sente l'odore delle verdure nei mercati, mescolato con l'odore dei muri affogati nel sole. Di notte tutto cambia.

Palermo è divorata dal buio, diventa un labirinto quasi vuoto, con poche facce che spariscono nell'ombra. La notte è anche il momento della musica, dei suoni misteriosi e affascinanti. Le orchestre degli esseri notturni si incontrano nei vicoli ciechi. Il cuore della città non smette di battere sotto i piedi di quelli che fanno *jogging* guardando le navi imbarcate nel porto e sotto la testa dell'uomo addormentato sulle scale di Piazza della Vergogna. Dopo l'alba Palermo si calma; lo sanno bene i pescatori che, svegliandosi presto, vivono a cavallo fra due mondi diversi.

Comincia il giorno, arrivano i turisti alla ricerca dei monumenti e della pura bellezza. Palermo è creata per i viaggiatori, non per i turisti. Loro rimarranno sopra la superficie della

città, sfioreranno solo la crosta, sotto la quale si trova la carne, le tragedie umane e la povertà. Per toccare la verità, il paradiso e l'inferno palermitano bisogna immergersi nel mistero.



Urszula Wilczewska

Palermo è...

Una grande giostra



Daniela Lopez Gioia Calligramma Palermo è... una grande giostra

di Daniela Gioia,
Uruguay
Studentessa Itastra e
psicologa

PALERMO È una grande giostra, molto colorita e vivace, con figure molto seducenti, che gira sin dagli inizi

dei tempi. Ci sono, contemporaneamente, diverse persone, personaggi e ancora altri che girano intorno ad essa. A volte riescono a salire, a trovare un posto, alcuni lo auspicano ad altri e tanti temporeggiano. Alcuni scendono, tra

questi ci sono tanti sopraffatti e non mancano quelli che si sollevano, altri continueranno a girare ebbri di gioia. Tutti stringono relazioni attraverso intrecci sottilissimi che a volte rivelano lucide pazzie.



Daniela Lopez Gioia, Casa Montalbano

Palermo è...

Un mix di tante culture

di Mariya Oganova,
Bielorussia
Studentessa ItaStra e
giurista

PALERMO È un mix di tante culture, di tante nazionalità e di tanti profumi che creano un'immagine molto particolare. Basta essere una volta nel centro storico della città con i tanti monumenti antichi e famosi, come per esempio la Cattedrale, la fontana di "Trevi" palermitana, i Quattro Canti... Qui un palazzo nello stile normanno sta vicino ad una chiesa araba; la chiesa nello stile barocco si trova circondata dai palazzi moderni e solo nel fondo si vedono palazzi abbastanza antichi. Palermo è un'immagine artistica. Palermo è un'opera d'arte!

Палермо - это сочетание множества культур, многих национальностей и множества ароматов, что представляют собой весьма особенную картину. Достаточно побывать один раз в историческом центре города со множеством античных и знаменитых зданий, таких как, например, Кафедральный собор, палермитанский фонтан «Треви», район Четырех углов... Здесь дворец в норманнском стиле располагается рядом с церковью в арабском стиле; церковь в стиле барокко находится в окружении современных зданий и только в глубине проглядываются достаточно античные дома. Палермо – это художественная картина. Палермо – это произведение искусства!



Mariya Oganova

Palermo è...

La bellezza oscurata

di Monika Bartz, Polonia/Germania
Studentessa Itastra e traduttrice

PALERMO È

la bellezza oscurata dal tempo

l'antichità inondata di sole

l'azzurro del mare infinito

la dolcezza nascosta dietro le vetrine

il sapore dei pescatori al mercato

il suono della tradizione sulle strade

la santità portata sull'arca argentea

la promessa di felicità.



Monika Bartz

Il "senso" di Palermo

La mia prima colazione

di Ewa Liwacz, Polonia
Studentessa Erasmus
ItaStra

Ricordo bene la mia prima colazione a Palermo. Era proprio così come la immaginavo. Sapevo che sarebbe stata in un piccolo bar, condotto da

un vecchio siciliano. Non sarebbe stato bello né moderno, ma con i tavoli di plastica fuori.

Era chiaro cosa avrei preso. Un caffè denso ed amaro e un cornetto con la crema, senza zucchero però. Prima è arrivato il cornetto. Il mio cuore ho iniziato a battere più forte.



(continua dalla precedente)

La saliva ha iniziato a riempire la bocca e puliva le papille gustative. Ero pronta per fare il primo morso. Avvicinando le labbra assetate già sentivo il calore dell'impasto. Nello stesso momento ho sentito la croccantezza e la morbidezza. Ma era solo l'inizio. Con il secondo pezzo è arrivata la crema. Era dolce, delicata e liscia. Accarezzava tutta la bocca, la lingua e il palato. Ogni pezzo mi rendeva più felice. Mentre masticavo l'ultimo corno del cornetto ho preso nelle mani la tazzina di caffè. L'ho girato una volta, guardando nell'oscurità di quella pura quintessenza del gusto e dell'energia. L'odore del caffè mi ha portato un nuovo sorriso. Ero preparata a finire la colazione. Ho bevuto tutto il caffè con un sorso. Di nuovo è arrivato il calore, che ora riempiva tutto il mio corpo. L'amaro ha bilanciato la dolcezza. Ero pronta per iniziare la giornata.

di **Perényi Petra Alexandra**, Ungheria
Studentessa ItaStra in soggiorno-studio estivo a Palermo e avvocato

Quando abbiamo deciso di sposarci, immediatamente abbiamo cominciato a cercare una destinazione per la nostra luna di miele. Non era un compito facile, abbiamo cercato per un mese. Un giorno, leggendo la trama di un libro italiano che dovevo studiare, ho scorto un nome: *Mondello*. Non l'avevo mai sentito e non sapevo dove era. Ma chissà perché mi è piaciuto il nome, così l'ho cercato su Internet. È stato amore a prima vista. Finalmente è giunto il momento, siamo arrivati

Il "senso" di Palermo

Piccolo, rotondo e arancione, ma non è un'arancia...

all'aeroporto e con il pulman siamo andati verso Palermo. Credo di avere ricevuto un piccolo choc da quello che ho visto. La costa era sporca, gli edifici distrutti. Era orribile. In quel momento pensavo che la nostra scelta non fosse buona. Per fortuna in città la vista era migliore, ma ancora

vicino al porto. Oltre alle bevande, abbiamo ordinato un piatto di antipasti misti. Allora ho incontrato gli arancini per la prima volta. Sono diventata in un minuto un'arancinidipendente.

Che sapori! Non lo dimenticherò mai! Era caldo, un po' grasso, il ragù era delizioso, il caciocavallo fuso defluiva un po'. Niente di troppo particolare, ingredienti molto semplici, però c'era qualcosa di magico negli arancini. Ho

avevo dubbi. Avevo paura che il nostro viaggio di nozze sarebbe stato un disastro.

Alla fine il nostro salvatore è stato un piatto tipico siciliano: gli arancini. Dopo essere arrivati all'alloggio, volevamo bere qualcosa subito. Siamo andati in un ristorante

capito che un luogo dove si può mangiare tale cibo, può essere solo perfetto per me. Non avrei mai pensato che un piatto nuovo, un gusto nuovo fosse capace di placare gli spiriti. Mi sono irrimediabilmente innamorata degli arancini e di Palermo.



Il "senso" di Palermo

Non solo Mondello

di **Agata Pilch**, Polonia
Studentessa di Medicina in Erasmus a Palermo

Era una sensazione di completo e totale rilassamento. La durezza della sabbia, la morbidezza del vento, il calore del sole e la freschezza dell'acqua insieme creavano una sinfonia di sensazioni che era quasi troppo da comprendere per un "senso" soltanto. Era la prima volta che andavamo in una spiaggia diversa da Mondello. Anche se non completamente vuota, era

ancora meno affollata e più serena. Il vasto spazio del mare, interrotto solo da Isola delle Femmine, mi ha fatto sentire un po' più vicino all'infinito dell'universo. Il vento toccava delicatamente la mia pelle, portando la salata promessa di ristoro nell'acqua di mare. Il sole, molto meno delicato, mi stava bruciando, come se cercasse di arrivare sotto la mia pelle per raggiungere il nucleo del mio essere, la mia anima. Entrando con i piedi nell'acqua, sentivo la consistenza della sabbia sotto le piante, così dura ma anche



Di Gigi Agostino from Palermo Italia - Terra mia
L'isola delle Femmine CC BY 2.0

così fluida allo stesso tempo. Mi sono sentita fondata nello spazio e nel tempo di quel momento preciso. Le onde continuavano a carezzare le mie gambe, ognuna simile e diversa. La freddezza istantanea del mare sui piedi ha dato un forte contrasto alla

calura del sole sulla schiena. Queste due sensazioni, anche così contraddittorie, o forse proprio per questo, si completavano perfettamente. Mi hanno dato la possibilità di avere il mio piccolo momento di magia vera.

Il “senso” di Palermo

Sicilia: una donna che odora di pistacchio

di *Evgenija Milenkova, Macedonia*

Studentessa di italiano in viaggio-studio a Palermo

Sono venuto in un posto sconosciuto. Pieno di paura dell'ignoto, ho incontrato una ragazza che si chiama Sicilia.

Ho lasciato i miei sensi guidarmi nella mia conoscenza di questa ragazza. Odorava di pistacchio. Questo odore mi ha attirato.

- Ma questo profumo è ottimo, le ho detto.

- Non è un profumo caro mio, è un gusto di una pianta gradevolmente profumata e usata soprattutto in pasticceria, coltivata qui in Italia. Ho preparato tantissimi dolci con il

pistacchio e per questo odore come lui, ha detto lei.

Mi sono innamorato di questo gusto. Sicilia mi ha fatto vedere ogni cibo che si prepara con il pistacchio. Torta di albicocche e pistacchi, cono di filetto di orata croccante alle mandorle e pistacchi ripieno di verdure, frittella di pasta dolce con pistacchio... Mi sono innamorato di Sicilia...

Le sue labbra odoravano di pistacchio; anche i suoi capelli odoravano di crema di pistacchio; questa sua dolcezza mi portava via in un mondo tagliato fuori dalla vita quotidiana dei palermitani, dall'aria soffocante e umida. Non avevo più paura di quello che poteva succedere in questo pezzo sconosciuto.



Pistacchio di Bronte appena raccolto-Autore Fabio Ingresso from Italy

Sicilia è un mistero. Una ragazza del Sud che negli occhi nasconde un luogo bellissimo in cui potete sfuggire anche solo per un minuto dalla città caotica.

Mentre guardavo profondamente nei suoi occhi azzurri come il mare, ho capito che voglio restare

per sempre in questo luogo dove ho incontrato il tramonto affascinante, i cui colori si mescolano con il mare ed il cielo.

Tale era la mia Sicilia: bella come il tramonto dietro il mare e dolce come la crema di pistacchio.

Alla scoperta della Vucciria

In bilico tra palazzi vecchi e diroccati e voglia di vivere

Coordinatore dei tirocinanti di Mediazione linguistica, Vincenzo Pinello

Testo di Adriana D'Auria, Italia

Studentessa del corso di Laurea in Mediazione linguistica in tirocinio a ItaStra

Durante il mio tirocinio osservativo nel corso di livello avanzato tenuto dalla professoressa Tindara Ignazzitto, ho avuto l'opportunità di partecipare attivamente organizzando un'attività pomeridiana alla scoperta di uno dei luoghi più famosi di Palermo: il mercato storico della Vucciria, famoso anche per essere stato dipinto dal

pittore bagherese Renato Guttuso.

Un pomeriggio, dopo la lezione, abbiamo reso un semplice pranzo insieme in uno dei luoghi più rinomati a Palermo, la Focacceria San Francesco, seguito da una passeggiata nel

mercato della Vucciria, un momento di condivisione e apprendimento. Alla Vucciria ho chiesto agli studenti, guidandoli di volta in volta verso i punti di interesse, di fermarsi a guardare, ascoltare, odorare e, se volevano, anche

assaggiare, ciò che trovavano intorno a loro.

Alla fine ci siamo fermati ad un bar per continuare l'attività davanti a un caffè e condividere le nostre sensazioni. Ne è venuto fuori anche un dibattito.

La Vucciria si presenta sempre, agli occhi di chi la vede per la prima volta, un paradosso. Alcuni l'hanno trovata caotica, altri immersa in un silenzio che



(continua dalla precedente)

ne ricorda i tempi andati. Altri si sono concentrati sul forte contrasto tra i palazzi diroccati e i dipinti sui muri, quasi come una voglia di mettere un po' di

allegria in un posto ormai abbandonato, fermo nel tempo. Chi era già stato lì di notte, nella zona di divertimento notturno, si è stupito di vedere quelle zone incredibilmente silenziose.



Alla fine, quando ci siamo salutati e ognuno è tornato alle proprie vite, tutti ci siamo sentiti come se fossimo entrati, solo per un paio d'ore, in un altro mondo: fermo nel tempo,

in bilico tra palazzi vecchi e diroccati e una voglia di vivere ancora udibile nelle "vuciate" del mercato e nei colori dei graffiti sulle saracinesche dei negozi e sui muri.

Alla scoperta di cultura e territorio Da Rosa Balistreri alla Santuzza: Villa Giulia e Monte Pellegrino

*Diario di bordo di Mattia Bua e Valeria Tumminia, Italia
Studenti del corso di Laurea in Mediazione linguistica in tirocinio a ItaStra*

26 luglio, Villa Giulia - Tardo pomeriggio. Ancora affascinati dall'Orto botanico, gli studenti si ritrovano nuovamente in mezzo alla natura, stavolta nella vicina Villa Giulia. Il sole sta calando e non ci sono molte persone; alcune si stanno avviando verso l'uscita. Ci addentriamo verso la piazzetta centrale, quella con l'orologio solare del dodecaedro. Mentre una coppia di sposi si fa fotografare davanti a un'èsedra, tirocinanti e studenti si dispongono in cerchio intorno alla docente. Tutti sappiamo che ci aspettano una serie di canti folkloristici, ma nessuno sa ancora che anche noi dovremo dare il nostro contributo. La professoressa

crea due gruppi, due cori che scandiranno il ritmo dell'esibizione. Così, tra "ahi ahi ahi" e "moru moru moru" comincia la prima canzone: "Cu ti lu dissi" di Rosa Balistreri. Qualcuno balla, un ragazzo suona il tamburello. Si passa alla seconda, "Rumme rumme rumme la", canzone di autore ignoto

tramandata alla docente dal suo maestro di canto. Altri ragazzi si uniscono al ballo, tutti battono le mani a tempo di musica. La gita sta per terminare, si passa all'ultima melodia, "Fi dunia", "Nel mondo", mondo che si ripropone oggi con l'incontro di persone di diversissime culture che si ritrovano unite nel ballo e

nel canto. Ormai si è fatto tardi. La giornata termina, così come la musica. Tutti si scambiano un saluto.

2 agosto, Santuario di Santa Rosalia, Monte Pellegrino - Sono già passate le cinque del pomeriggio quando il gruppo scende dall'autobus che li ha portati al santuario. Dopo una breve spiegazione



Dodecaedro di Villa Giulia



Monte Pellegrino e Foro Italico

all'esterno, tutti varcano l'ingresso della grotta della Santuzza. Dentro c'è un fresco che fa dimenticare il caldo torrido di agosto. Qualcuno solleva un dubbio. "Io sono musulmano" dice, "Che ci faccio qui?". La docente risponde facendo riferimento alla bellezza del luogo in sé, che va al di là della religione. I ragazzi ascoltano la storia della Santa e del santuario e chiedono perché molte persone lascino oggetti all'ingresso della grotta (i cosiddetti "ex voto") in cerca di grazia. Scattano foto. Una volta usciti, si dirigono alla salita per il belvedere, ma non prima di una sosta per bere ai chioschi. Arrivato a destinazione, il gruppo ammira il panorama, le coste, il mare, Ustica in lontananza, una macchia scura in fondo al cielo azzurro. È il momento di tornare.

"Cosa ti ha colpito di questa esperienza?", chiediamo: "Mi è piaciuto tantissimo poter stare immerso nella natura", risponde uno degli studenti. "Qui si trovano pace e tranquillità".

<<<<<

Particolarmente apprezzato da uno studente serbo di nome Nikola, il pezzo "Cuti lu dissi" di Rosa Balistreri

proposto dalla docente Francesca Lubrano, ha giocato un importante ruolo in un momento di scambio e condivisione tra studenti, tirocinanti e docente. Per il contributo che l'artista ha lasciato alla cultura siciliana e per la suggestività della sua musica, manifesta anche all'orecchio straniero, ci è sembrato doveroso fornire qui qualche "pillola culturale".

Rosa Balistreri - Nasce a Licata (Agrigento) nel 1927. Il suo ruolo fondamentale all'interno del patrimonio musicale siciliano è ormai da tempo riconosciuto. Rosa ha liberato dall'oblio antichi testi e melodie dalla paternità ignota e di importante rilevanza storica, portando la canzone siciliana fuori dalla sua culla e permettendole di essere apprezzata in giro per il mondo.

A lei va infatti il merito di aver riportato alla luce, con un prezioso lavoro di recupero nelle biblioteche della Sicilia, componimenti databili addirittura al 1600, raccolti per merito di studiosi come Pitrè, Vigo, Favara e Salomone Marino. In essi e tanti altri, Rosa ha riversato le sue vicende personali, vissuti per lo più tragici: una vita sventurata, la sua, costellata di drammi familiari, miseria

e solitudine. Attraverso una voce cruda e roca, Rosa trasmetteva la sua disperazione e la sua speranza; la sua gioia e il suo dolore, come a voler trasformare i versi in invocazioni e preghiere. Ma soprattutto, questi stessi versi e parole, grazie a Rosa Balistreri si fanno portavoce di generazioni di quella parte di Sicilia povera, sfruttata e abbandonata a se stessa; di una Sicilia ricca, oltre che di bellezze naturali e artistiche (di eredità greche, latine, arabe, normanne, barocche), anche di problemi, primo fra tutti quello del lavoro, con la conseguente emigrazione, la mafia e la malavita organizzata.

Tramite le sue canzoni si entra dentro la terra arida di Sicilia, nei campi assolati, nell'oscurità delle miniere di zolfo, nella solitudine e nel dolore dei carcerati, nella nostalgia degli emigranti; ma vengono esaltati anche l'amore per la propria terra, per le tradizioni, la bellezza dei bambini (*ninna nanne*), e, infine, non si nega un posto neanche alla speranza, alla certezza di una futura giustizia sociale, di un mondo migliore.

Questi sono i motivi per cui tanti siciliani amano Rosa Balistreri e le sue

canzoni. Esse racchiudono l'essenza di quest'isola dolce-amara, e molti dei problemi in esse denunciati (mafia, corruzione politica, carenza di lavoro, emigrazione) non sono stati risolti e sono tutt'ora attuali. E ancora

oggi c'è chi custodisce con gelosia questi canti e si preoccupa di mantenerli vivi: la cantautrice siciliana di successo internazionale, Carmen Consoli, li reinterpreta proponendoli al suo grande pubblico e tramandandone la conoscenza anche alle generazioni più giovani. Questa è Rosa, una donna non bella, non colta, non agiata, ma una donna forte e coraggiosa.

"Adesso ho deciso di gridare le mie proteste" - sono le parole di Rosa in un'intervista - "Le mie accuse, il dolore della mia terra, dei poveri che la abitano, di quelli che l'abbandonano, dei compagni operai, dei braccianti, dei disoccupati, delle donne siciliane che vivono come bestie".

Muore a Palermo nel 1990. "La voce di Rosa, il suo canto strozzato, drammatico, angosciato, pareva che venisse dalla terra arsa della Sicilia. Ho avuto l'impressione di averla conosciuta sempre, di averla vista nascere e sentita per tutta la vita: bambina, scalza, povera, donna, madre, perché Rosa Balistreri è un personaggio favoloso, direi un dramma, un romanzo, un film senza volto." disse di Rosa il poeta dialettale bagherese Ignazio Buttitta.



Tirocinio a ItaStra per studenti di Mediazione linguistica - Didattica - Laboratori - Escursioni nel territorio - Facilitazione linguistica - Un'esperienza unica con tanti giovani di ogni parte del mondo <https://www.facebook.com/itastra/videos/1456945484360803/>

Palermo Anni Sessanta

Riscoprire la città studiando la lingua, studiare la lingua riscoprendo la città

di **Elisabetta Rizza**,
Italia
studentessa del
Master di II livello
in Teoria, Didattica
e progettazione
dell'italiano come
lingua seconda e
straniera

Al'interno dei corsi Summer School organizzati da ItaStra, la scoperta del territorio palermitano riveste sempre un ruolo fondamentale e alle attività didattiche in classe si affiancano passeggiate in giro per la città: visite ai principali luoghi di interesse non soltanto storico e culturale, ma anche artistico, naturalistico e paesaggistico. Nel corso del mio tirocinio, ho progettato una micro-

lezione dal titolo “Palermo negli anni Sessanta – Com'era prima e com'è oggi”. Ho portato in aula immagini, atmosfere e odori della nostra città, usandole come “veicolo” per l'apprendimento di una delle strutture linguistiche centrali di un corso di livello A2, l'**imperfetto**, consentendo in questo modo la scoperta di cambiamenti avvenuti a Palermo negli ultimi cinquant'anni.

Il metodo *task* può essere definito un vero e proprio *stretching dell'interlingua*, in quanto porta all'estremo l'uso della lingua da parte degli studenti: capovolge le fasi del metodo comunicativo classico poiché la fase *operativa*, di produzione, precede quella di presentazione

dell'argomento da parte dell'insegnante. Questo metodo distingue due obiettivi: quello linguistico (che è velato) da quello del compito vero e proprio.

In questo specifico caso, rispondendo ai dettami del metodo, che presume un riferimento alla vita reale, il *task* ha previsto il confronto da parte degli studenti di due diverse immagini relative ad uno stesso luogo di Palermo (Piazza Politeama, il porto, il mercato “Vucciria”, la spiaggia di Mondello e piazza Tredici Vittime): la prima foto scattata negli anni Sessanta, la seconda ai giorni nostri.

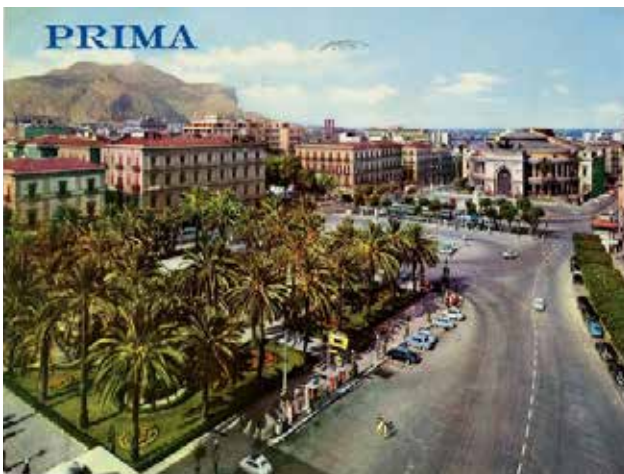
Dovendo instaurare un confronto attraverso due descrizioni, gli studenti, suddivisi a coppie, sono stati chiamati ad utilizzare,



Elisabetta Rizza

per esigenze comunicative e senza che nessuno glielo abbia esplicitamente richiesto, il tempo imperfetto. Le funzioni, gli usi e le forme non erano ancora state spiegate. I risultati sono stati molto interessanti. Di seguito alcune delle produzioni di studenti:

Studente Hooman



	Com'era prima	Com'è oggi
Piazza Politeama	Politeama era molti alberi. Non c'era molte macchine. Non ci sono luci in strada. Non c'è motorini.	Ci sono molti luci, c'è un parco con molti alberi.

Studente Maria



	Com'era prima	Com'è oggi
Il Porto	Prima non c'erano pannelli solari [...]. Prima nel porto la entrata principale al parcheggio era coperta.	Ci sono pannelli solari [...] Oggi è coperto.

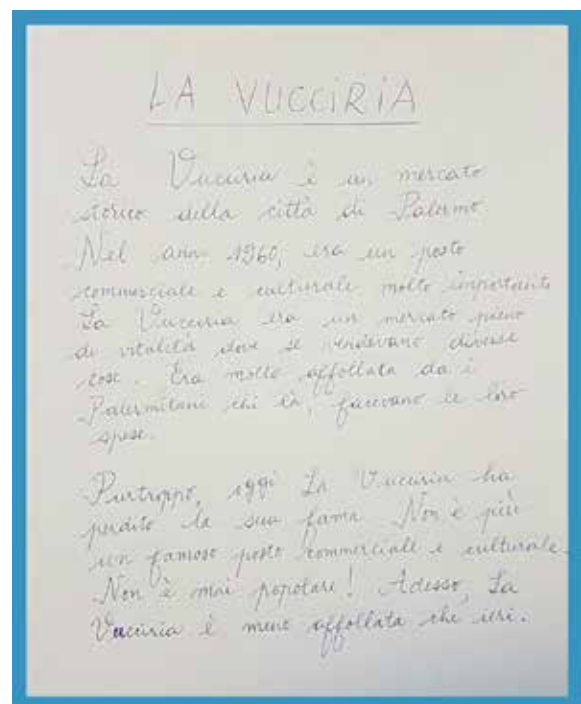
Studente Cha



	Com'era prima	Com'è oggi
Piazza Tredici Vittime	Non c'era un monumento per vittime di Mafia.	C'è il memoriale per vittime di Mafia. Ci sono due cavalcavia.

Alla fine del compito, durante il quale gli studenti si sono concentrati molto più sul contenuto che sulla forma dei loro lavori, gli elaborati sono stati relazionati all'intera classe e io ho scritto alcune delle loro frasi alla lavagna. Solo dopo gli enunciati sono stati "aggiustati" (non "corretti") e si è proceduto con la spiegazione della struttura-obiettivo: l'imperfetto. In questo modo è stata data agli studenti la possibilità di fronteggiare un'esigenza comunicativa (in questo caso la descrizione di una situazione al passato) con le risorse linguistiche a loro disposizione e solo in seguito è stata fornito il tempo

verbale più indicato per farlo in italiano corretto, così da poter essere inserito più espressamente in un contesto. Alla fine, alcuni di loro hanno rielaborato le loro brevi frasi in forma di piccolo tema sulle trasformazioni dei luoghi di Palermo. Attraverso la metodologia *task-based* è stato possibile portare in aula un importante aspetto della città di Palermo, quello del **cambiamento nel tempo**, e collegarlo direttamente ad una struttura linguistica, instaurando in questo modo il legame più importante: quello della lingua ai suoi **contesti d'uso, reali e concreti**.



Ricordi e testimonianze di ex-studentesse ItaStra

Imparare una lingua: un viaggio che dura tutta una vita

Presentazione

di Tindara Ignazzitto

Imparare una lingua è un viaggio che può durare tutta una vita e i legami che nascono di volta in volta dalle relazioni con i compagni di viaggio – insegnanti e colleghi di classe – sono fili che intrecciandosi vanno a comporre lentamente la trama della lingua, col tempo sempre meno “straniera”, che si è scelto

di imparare e conoscere quanto più possibile.

Un viaggio è anche quello che intraprende un insegnante di lingua, che vede “passare”, a volte troppo velocemente, altre volte un po’ meno, centinaia e poi migliaia di studenti tra le seggiole delle classi che ha gestito nel corso della sua carriera: volti, gesti, sorrisi, suoni di altre lingue, modi di vivere e pensare a volte anche molto lontani tra di loro, ma che nell’unicum di una classe s’intrecciano

anch’essi, senza stridori.

Steinbeck ha scritto *Non sono le persone a fare i viaggi, ma i viaggi a fare le persone*. Nel nostro caso, la citazione calza: un viaggio può cambiare la vita, fuori e dentro. E la chiave che permette di allargare l’orizzonte personale per *com-prendere* – prendere dentro di sé – altri mondi, spesso è proprio la lingua. Mondi che improvvisamente, nella necessità e disponibilità a comunicare, appaiono

familiari, comprensibili persino, e non così lontani come si pensava all’inizio del viaggio.

Sono un po’ così i testi che qui presentiamo: orizzonti che si sono fatti “larghi” nella vita, anche attuale, di alcune ex-allieve ItaStra che, sebbene non presenti fisicamente nelle aule della *Summer school 2017* di Sant’Antonino, sede della Scuola, hanno conservato e conservano dentro di sé i segni di un viaggio che dura ancora.

Tutto il mondo è... cucina!

La somiglianza tra la cucina giapponese e la cucina siciliana

di Naoko Urata,
Giapponese
Giornalista ed ex
studentessa ItaStra

Vivo a Palermo da 4 anni, adoro la cucina italiana, soprattutto quella siciliana. In questi anni però non mi è mancata così tanto la mia amata cucina giapponese. Mi sono chiesta come mai e ho scoperto che la cucina siciliana e quella giapponese in fondo si somigliano. Vediamo come. In primo luogo, ci sono ingredienti comuni: pomodori, melanzane, cetrioli, patate, tonno, polipi, alici, ecc. In secondo luogo, il modo di cucinare: se nella cucina siciliana non si usa salsa di soia e in quella giapponese si usa poco olio di oliva, le accomuna la semplicità. Per esempio, nella cucina giapponese ci sono tre modi di base per cucinare: bollire, cuocere, friggere. Inoltre, in molti piatti si usa un

po’ di sale o salsa di soia, zucchero o un ingrediente detto *mirin* ovvero un tipo di sakè dolce da cucina. La cucina casereccia giapponese è molto semplice, a differenza di quella da ristorante. Credo che anche la cucina siciliana sia molto semplice rispetto ad altre cucine regionali: bollire, cuocere o friggere, sale e pepe, a volte formaggio e salsa di pomodoro.

Per quanto riguarda i formaggi, in Giappone esiste una specie di formaggio che deriva dalla soia fermentata e dal sapore molto salato, chiamato *miso*. Si aggiunge nei piatti per dare più gusto, così come nella cucina italiana si usa mettere il “cacio sui maccheroni”.

Per questo i giapponesi adorano così tanto la cucina siciliana, tanto che alcuni cuochi giapponesi vengono in Sicilia per imparare la cucina locale, per poi aprire ristoranti siciliani, alcuni dei quali hanno subito avuto

grande successo. C’è da notare che i turisti giapponesi che amano la Sicilia tornano spesso anche per la cucina. Molti giapponesi conoscono abbastanza bene la cucina siciliana. Piatti come *Spaghetti alla bottarga e ricci di mare* sono famosi, così come le arancine (o arancini!). Esiste addirittura un piatto molto famoso chiamato *Tarako spaghetti*, preparato semplicemente con uova di pesce in olio di oliva: senza dubbio questo

piatto deriva dagli spaghetti con la bottarga.

In conclusione, possiamo affermare che sebbene la cucina siciliana e quella giapponese non siano uguali, l’attenzione per gli ingredienti le accomuna. Per questo si sentono i sapori veri degli ingredienti, non profumi e gusti invasivi. Per questo non ci si stanca mai del gusto della cucina siciliana. Per questo motivo tanti turisti, non solo giapponesi, apprezzano la cucina siciliana.



Naoko Urata (in basso a destra) insieme allo chef Alessandro Giganti durante il corso di cucina organizzato durante la Summer school 2015 da Itastra

Mi ricordo di una Sicilia greca

Parlando con la Sicilia antica

*di Eleni Tzovla, Grecia
Dottoranda in Studi
letterari, filologico-
linguistici e storico-
culturali presso il
Dipartimento di
Scienze umanistiche
dell'Università degli
Studi di Palermo ed ex
studentessa ItaStra*

Mi ricordo dei racconti sulla Sicilia antica che ascoltavo a scuola in Grecia quando ero piccola. Mi ricordo dei testi sulla cultura e sulla letteratura, delle immagini, delle statue, dei racconti sulla colonizzazione e sulla guerra del Peloponneso. Mi ricordo di una Sicilia antica, una Sicilia piena di immagini e di sapori, una Sicilia greca. Questa Sicilia ho cercato di trovare già dal mio primo viaggio nell'isola. Nella

ricchezza della storia di questa regione, la ricerca sulla Sicilia greca diventa uno dei viaggi più interessanti nel passato. Forse per la maggior parte dei visitatori non è sempre facile scoprire e capire la bellezza e l'importanza della Sicilia antica, ma per una greca questa Sicilia fa parte della sua stessa storia, della sua stessa cultura e origine: le immagini della Magna Grecia sono il collegamento con la Grecia delle idee, della filosofia e della poesia, della letteratura e della scienza, una Grecia che noi stessi greci abbiamo in gran parte dimenticato.



Elena Tzovla

La Valle dei templi, il tempio di Segesta, il teatro di Siracusa, il Satiro danzante di Mazara, tutti i posti e le immagini, tutto il paesaggio e i monumenti hanno il sapore della Grecia. L'ambiente dei posti è cambiato molto: o r m a i dietro alla Valle dei templi ad Agrigento c'è una città nuova e il Satiro non può più danzare al suo posto iniziale. Il sentimento che spunta nel cuore del visitatore rimane però sempre lo stesso, e lo porta a interrogarsi sull'essere umano, sulla sua storia e sviluppo. È l'appagamento che si sente nel cuore grazie

alla cultura e all'arte. È il movimento eterno del Satiro che ti porta a pensare che anche noi siamo in un movimento eterno, un movimento fisico e culturale, un movimento di idee che tante volte sembrano diverse dalle idee moderne, ma sono sempre le stesse. Sono solo le persone a cambiare, non i sentimenti, non i bisogni dell'essere umano, non la speranza nella vita. La Sicilia è Grecia. Ma più di questo, la Sicilia è storia, cultura e arte, è il posto delle grandi idee, idee che non appartengono solamente ai siciliani. Appartengono all'Europa e all'umanità, che da secoli vengono influenzate dalla cultura e storia greca. Ed è una grande fortuna se qualcuno è riuscito a conoscere anche un poco questa parte magica della nostra Sicilia.

Un mare di vita

Il mare che brilla per il tuo sogno

*di Kristina Sandin,
Svezia
Maestra di scuola
primaria a Bollnäs
ed ex studentessa di
ItaStra*

Il sole fa brillare il mare, e il mare brilla sempre a Mondello. Per me a Mondello, il sole fa brillare il mare come in nessun altro posto al mondo. E lo farà per tutta la mia vita. Quando sono venuta a Palermo per la prima volta, alcuni anni fa, sono stata portata a Mondello da un'amica. Lei mi ha fatto scoprire un mondo che non sapevo esisteva. Era un mondo che mancava alla mia conoscenza. È stato

amore a prima vista tra me e il mare. Non so spiegare, ma era come se l'anima mia era tornata nel mio corpo dopo un brutto periodo.



Kristina Sandin

Per questo Palermo, e specialmente Mondello, sarà sempre per me la possibilità di fare un'altra vita, una vita in cui si deve pure capire l'importanza di rilassarsi e godersi ogni momento della vita. Perché la vita non è soltanto fare soldi, la vita non è soltanto vivere per essere "qualcuno"; e la vita non è soltanto essere una persona di successo. Ma la vita è questo: ricevere amore e dare amore e solo

questo. Per questo il mare stava brillando per me quel giorno a Mondello; mi stava fissando, il mare, e mi diceva di calmarmi e che la vita è una sola e per ogni respiro che faccio in più la vita si moltiplica. In alcuni altri posti si va per fare il bagno, prendersi un po' di sole e rilassarsi con amici o la famiglia. Ma a Mondello si va solamente per godersi la vita o continuare a godersi la vita come è normale al sud. A Palermo si gode la vita. A presto, Palermo. Semplicemente, ci vediamo a Mondello.

Palermo contro gli stereotipi

Una finestra su un mondo più ampio e colorato

*di Olivia Zhang Jia Qi, Cina
ex studentessa ItaStra,
studia italiano a
Chongqing alla SISU
Sichuan International
Studies University*

Palermo è una città particolare. È una finestra da cui ho provato a vedere un mondo più ampio e colorato. Sono cambiata grazie a questa magica città, secondo me in meglio. Ci sono stati dei momenti che mi hanno colpito, aperto un nuovo mondo davanti a me. Piano piano ho cominciato a vedere, ad ascoltare, a pensare in un modo nuovo. Contenta che ci fossero sempre i professori e i colleghi che mi hanno guidato e con cui ho potuto studiare.

Ricordo ad esempio quando sono andata all'Oratorio Santa Chiara per partecipare ad un convegno sulla presentazione dell'app *IMAP Palermo interculturale a portata di mappa*. Ci sono stati momenti interessanti: siamo stati in moschea e abbiamo parlato con

Akhoond; poi abbiamo provato una danza africana. Ma l'esperienza che mi ha dato l'impressione più forte è una serata passata con persone sulla carrozzina.

nella folla per apprezzare uno spettacolo di un gruppo di musica araba, sono stata notata da qualcuno. Ho visto un'espressione di stupore sul suo viso e poi i nostri

sulla carrozzina che magari già ha qualche disagio. Ma in quel momento mi sono sentita triste.

Riflettendo ho capito che una persona sulla carrozzina può prendersi benissimo cura di sé, non diamo fastidio se l'avviciniamo. La carrozzina non deve essere un ostacolo, un cerchio dentro cui noi la chiudiamo.

Più tardi, quando ascoltavo le parole delle persone che hanno questa esperienza, ho potuto comprendere di più. Dicevano: "È disponibile solo una parte del mio corpo, ma non siamo disabili, con la carrozzina non mi sento per niente scomodo, posso fare qualsiasi cosa senza aiuto." Piano piano capisco le loro parole.

Grazie a quella esperienza speciale, che mi ha cambiato stereotipi e comportamenti sbagliati, in futuro so come trattare le persone in modo eguale, senza provare la pietà che normalmente pensiamo sia necessaria.



Olivia Zhang Jia Qi

Per farci sperimentare come ci si sposta con la carrozzina, anch'io mi ci sono messa. Era la mia prima volta seduta tutta la sera in carrozzina: camminavo, giravo, salivo, saltavo e ascoltavo. Devo dire che è stato difficile muovermi.

Quando mi sono messa

sguardi si sono incontrati; mi ha fatto un sorriso dolce e quando ho girato di nuovo la testa verso lo spettacolo, ho sentito che lui mi allontanava. Sapevo che non c'era niente di sgradevole in questo atto, perché anch'io mi sarei comportata così per non disturbare una persona

Tracce

Direttrice ItaStra: Mari d'Agostino

Organizzazione, coordinamento generale, editing a cura di Tindara Ignazzitto

Contributi di:

Docenti ItaStra Tindara Ignazzitto (livello C1), Fabrizio Leto (livelli Avanzato e B2), Eleonora Palmisano (livello A1+)

Coordinamento tirocinanti di Mediazione linguistica Vincenzo Pinello

Tirocinanti del Corso di laurea in Mediazione linguistica Federica Raffaele, Adriana D'Auria, Valeria Tumminia, Mattia Bua, Giovanni Manto, Rossana Maria Longo, Simona Cirrincione, Biagio Genco

Tirocinanti del Master di II livello in "Teoria, Progettazione e Didattica dell'italiano come lingua seconda e straniera" Elisabetta Rizza

Si ringraziano gli studenti ed ex-studenti ItaStra che hanno collaborato a questo numero