

IL PONTE

Din bro mellem Danmark og Italien

Dicembre 2019 Anno 27

**Renzo Arbore,
gentleman della musica**

**Cityringen, a Copenaghen
la metro Made in Italy**

**Siciliens fantastiske
kunst og rige kulturhistorie**

Julelækkerier

**Gratis
Magasin**

*Merry
Christmas
and a
Happy
New Year*

Avvocato Cristiano Rossi

Hammerensgade 6, 1276 Copenaghen K
Tel. (+45) 33 36 05 60 - Fax (+45) 33 36 05 65
www.avvocato.dk - cr@avvocato.dk

I nostri campi di lavoro comprendono:

- Contratti nazionali ed internazionali
- Processi ed arbitrati
- Risarcimento danni
- Diritto commerciale
- Diritto societario
- Diritto del lavoro

Coautore della Guida Pratica alle Attività Imprenditoriali e Commerciali in Danimarca, a cura dell'Ambasciata d'Italia in Copenaghen. La guida può essere scaricata dal sito dell'Ambasciata cliccando il link che si trova sul sito www.avvocato.dk

Copenhagen - Milano

IN COLLABORAZIONE CON:

PEDERSOLI
STUDIO LEGALE

www.pedersoli.it

Via Monte di Pietà, 15 - 20121 Milano

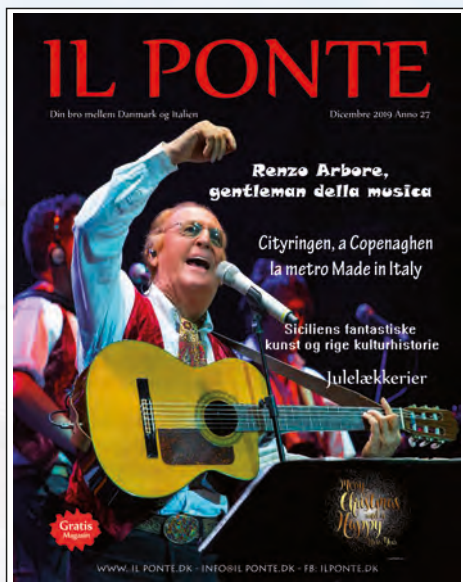
Avv. Andrea Faoro, a.faoro@pedersoli.it

Avv. Alessandroarena, a.marena@pedersoli.it

***I nostri servizi vengono offerti anche in lingua italiana
Sconti per gli abbonati alla rivista Il Ponte***



IN QUESTO NUMERO



COPERTINA: Arnaldo Taddei

6 Caravaggio
af Marianne Bech

8 Renzo Arbore, e una ventata
di musica fa cantare il mondo
di Grazia Mirabelli

20 Smag, farve og friskhed
af Birgit Brunsted

24 Tæt på himlen, er der forfriskning,
god mad og vidunderlig natur
af Davide Pedrolli

27 Ciao Andreas
af Jesper Uhrup Jensen

36 La Cina, una scommessa per gli italiani?
di Bruno Marfé

Questa testata riceve contributi pubblici previsti dalla legge



Consulente artistico
Arnaldo Taddei
arnaldo@taddei.dk



Editore e Direttore
Grazia Mirabelli
gmirabelli.ilponte@gmail.com



Progetto grafico
Fabrizio Negossa
www.fabulous.it

12

Der er noget upoleret
og ægte ved denne ø
af Tine Kragh



16

Copenaghen
sempre più verde
di Grazia Mirabelli



Mattarella in
Danimarca **23**



28

In cucina con Il Ponte
ricette natalizie di
Raffaella Piro



31

Når den skandinaviske
julestemning fanger os og fører
vores fantasi ud over grænserne
Af Emma Fenu



34

Bacio til Perugias
chokolade-festival
af Martin Christiansen



Årsabonnement på fire magasiner 180.-

Bestil et abonnement til dig selv eller til en, du holder af.

Skriv til os på info@ilponte.dk

IL PONTE

L'unico rivista dall'anima italiana che puoi leggere anche in danese
IL PONTE - Danske Bank reg.nr 4280 Kontonr. 0016922889



 www.iiccopenaghen.esteri.it

 www.facebook.com/DeItalienskeKulturinstitut

 www.instagram.com/iiccopenaghen

L'Istituto Italiano di Cultura di Copenaghen, organismo ufficiale dello Stato italiano, ha come obiettivo quello di promuovere e diffondere lingua e cultura italiana in Danimarca. Lo fa attraverso l'organizzazione di corsi di lingua ed eventi culturali, anche in collaborazione con le istituzioni artistiche e museali locali e si adopera per la promozione di iniziative intese a rafforzare i legami culturali tra i due Paesi.

A partire dai primi mesi del 2020 l'Istituto offrirà al pubblico una mostra di acquerelli realizzati sui dipinti delle tombe etrusche, una conferenza di Maria Graziano, professoressa dell'Università di Lund, sulla gestualità degli italiani, e in occasione della Giornata della Memoria, un concerto di compositori ebrei-italiani del 900. È prevista in seguito una mostra di reperti geologici e una conferenza su Nicolò Stenone nel 350° anniversario dalla pubblicazione del suo principale trattato di geologia. In occasione del Copenhagen Winterjazz un concerto con Claudio Passilongo & CP trio, a cui seguirà un concerto di musiche del compositore Giuseppe Tartini, e una serata dedicata alla Giornata del Design Italiano nel Mondo.

L'Istituto ospiterà inoltre eventi organizzati in collaborazione con altri partners, tra cui la conferenza "I motivi archeologici dei pittori dell'epoca d'oro" organizzata da S.P.Q.R. Romselskabet e serate organizzate con la Società Dante Alighieri.

Ricordiamo che nei mesi di febbraio e marzo, in occasione del mese dedicato alla Commedia dell'arte, la Compagnia Penati/Zavarise Theatre collaborerà con le scuole di teatro danesi, organizzando workshop e spettacoli incentrati sul tema.

L'Istituto Italiano di Cultura di Copenaghen organizza, nei locali della propria sede, corsi di lingua italiana a partire da livelli principianti fino ai più avanzati livelli di conversazione. Le iscrizioni per i prossimi corsi semestrali, che inizieranno l'ultima settimana di gennaio, saranno aperte all'inizio di dicembre.

Gli eventi organizzati dell'Istituto sono aperti a tutti e l'ingresso è libero. Maggiori informazioni sono consultabili sul sito ufficiale dell'Istituto, Facebook, Instagram.



DEKAMERON i ny dansk oversættelse



Giovanni Boccaccios verdensberømte fortællekreds, "Dekameron", er et af litteraturhistoriens absolutte hovedværker – en grundsten i den europæiske prosatradition og i novellegenren som sådan. For første gang i over 75 år foreligger værket i ny dansk oversættelse Giovanni Boccaccios "Dekameron" er den første store samling fortællinger i moderne europæisk litteratur. Rammefortællingen er pestepidemien i Firenze i 1348. Ti unge mennesker forlader byen og isolerer sig på et landsted, hvor de i ti dage underholder sig med at fortælle hinanden historier. Det er disse i alt hundrede historier, der

udgør bogen. Det er historier om kærlighed og venskab, om kløgt og dumhed, om bedrag og hævn, og de spænder vidt: fra det humoristiske og erotiske til det dramatiske og tragiske. Modsat sin samtidige Dante er det således menneskelivet, der optager Boccaccio, og han skriver om det i en let og ligefrem stil, som gør værket forbløffende tilgængeligt for moderne læsere.

Værket er nyoversat af en af Danmarks førende oversættere fra italiensk, Thomas Harder, og redigeret af Boccaccio-eksperterne Pia Schwarz Lausten, lektor ved Københavns Universitet, og Anders Toftgaard, seniorforsker ved Det Kongelige Biblioteks håndskriftssamling.

Giovanni Boccaccio (1313-1375) var en af den italienske renessances helt store skikkelser. Han, Dante og Petrarca udgør et slags litterært triumvirat, der med deres værker blev drivende kræfter i overgangen til en ny tid i europæisk åndshistorie. De skrev ikke på latin, men på folkets sprog – italiensk – og påbegyndte dermed den demokratisering af kulturen, som siden blev accelereret af bogtrykkerkunsten. Og med deres dyrkelse af antikens kultur blev de nøgleskikkelser i den gryende humanisme. Boccaccio blev med sit hovedværk, Dekameron, tillige fader til en ny litterær genre: den moderne novelle.

Forlaget Hoff & Poulsen



APPUNTI

di **Grazia Mirabelli**

La magia della dodicesima notte

dopo il Natale, quella tra il 5 ed il 6 gennaio, conserva immutato tutto il fascino dell'antica credenza popolare. La Befana, vecchina che dispensa doni, è una tradizione radicata in molti popoli e in diverse culture del passato. Così come è arrivata ai nostri giorni quella vecchietta, vestita di stracci, è ciò che resta di un insieme di tradizioni, costumi, usanze, consuetudini, ma anche riti pagani e cerimonie propiziatorie, che nei secoli si sono stratificati e che la religione cristiana ha raccolto. La notte dell'Epifania, dal greco antico manifestazione, presenza divina, apparizione di Gesù Bambino all'umanità, nella scena della natività era rappresentata dalla visita dei tre Re Magi, mentre nella leggenda di matrice cristiana si arricchisce fino a prendere le forme di una vecchietta che vola sulla scopa per portare doni a tutti i bambini buoni. Si racconta infatti che in una freddissima notte d'inverno, Gaspare, Melchiorre e Baldassarre, in cammino verso Betlemme per fare omaggio di oro, incenso e mirra a Gesù Bambino ebbero difficoltà a trovare la strada.

Allora bussarono alla porta di una casa per chiedere indicazioni e per disobbligarsi invitarono la vecchina a andare con loro ma, nonostante le loro insistenze la vecchietta rifiutò. Quando i Re Magi se ne furono andati la Befana si pentì di non averli seguiti, preparò

un sacco pieno di dolci ma non riuscendo a trovarli iniziò a bussare a tutte le porte, regalando ad ogni bambino che incontrava dei dolcetti, nella speranza che uno di loro fosse proprio Gesù Bambino. Ancora oggi quella vecchietta magica e un po' bruttina, continua ad essere amatissima dai bambini, che in cambio di dolciumi e leccornie le perdonano di portar via con sé tutte le festività natalizie!

*La Befana vien di notte
con le scarpe tutte rotte
col vestito alla romana:
Viva viva la Befana!*



BUON NATALE!



RINGRAZIAMENTI E COLLABORAZIONI

Direttore

Grazia Mirabelli

gmirabelli.ilponte@gmail.com

Responsabile di redazione

Monica Taddei

mtaddei.ilponte@gmail.com

Progetto grafico

Fabrizio Negossa

www.fabulous.it

Grazie a

Marianne Bech

Mag. Art. Kunsthistoriker
marianne.mbech@hotmail.com

Birgit Brunsted

Videnskabs og kulturjournalist
birgit.brunsted@gmail.com

Emma Fenu

Scrittrice, recensora, studiosa di storia
delle donne
emmafenu77@gmail.com

Tine Kragh

Kunsthistoriker og
kraghtine@gmail.com

Raffaella Piro

Blogger
raffaella.piro@gmail.com

Bruno Marfé

Curatore di eventi
bmarfe1@gmail.com

Davide Pedrolli

Giornalista pubblicitista
davide.pedrolli@hotmail.it

Per le traduzioni grazie a

Charlotte Sørensen

charlotte@live.it

Anita Juel

anitajuel@hotmail.com

Elisa Hansen

elisah@live.dk

Francesca La Fiora

frfi@studieskolen.dk

Hanno collaborato:

TRYK STENBY TRYK

www.stenbytryk.dk

La rivista utilizza sporadicamente immagini acquisite dalla rete, ritenute di pubblico dominio e/o servizio. L'editore resta a completa disposizione per il riconoscimento di eventuali aventi diritto.



Caravaggio

La Natività con San Lorenzo e San Francesco d'Assisi



Af Marianne Bech
Mag. Art. Kunsthistoriker

Michelangelo Merisi da Caravaggio (1571-1610) – i daglig tale Caravaggio - blev navngivet efter sit fødested, en lille by nær Bergamo i Lombardiet. Med sit blik, sit temperament og sin epokegørende teknik trådte han over tærsklen fra Manierismen til Barokken, som han kunsthistorisk er en af de væsentligste eksponenter for. Trods sit korte liv nåede han at skabe så stærke og uafrystelige malerier, at han stadig den dag i dag er en enorm inspirationskilde for kunstnere verden over. Publikum strømmer til Caravaggio-udstillinger, og mange af IL PONTES læsere har uden tvivl set den britiske filminstruktør Derek Jarmans portrætfilm Caravaggio fra 1986 - og har læst tegneserien Caravaggio – Paletten og sværdet af Milo Manara. I hvert sit medie fabulerer de to kunstnere over Caravaggios geni, hans voldsomme temperament og sanselige, oprørske livsførelse.

I 1609, kort inden sin død, er Caravaggio i Palermo på Sicilien, og får til opgave at male det hellige øjeblik, hvor det nyfødte Jesusbarn tilbedes i stalden i Bethlehem. Maleriet skal hænge i kirken San Lorenzo. Sammenligner man hans maleri med andre af hans samtids tilbedelseskildringer af Jesu fødsel, er det indlysende at der hos Caravaggio er noget helt nyt på færde. Den dramatiske, realistisk/psykologiske fortælleform, de stærke mættede farver, og den teknik han anvender med at modellere sine figurer op ved brug af lys og skygge - chiaroscuro (clairobscur eller tenebrism) – en teknik der kan karakteriseres som en begrænset koncentreret lyskilde, der får de belyste former til at træde ud fra baggrundens mørke. En magisk øjeblik-transformation, næsten som et lyn hvis skarpe lys flænger mørket. Denne måde at se og skildre verden på, er Caravaggios stærkeste kendetegn.

Jesusbarnet er svøbt i et klæde og lagt på det stråleje i krybben, som oxen ærbødigt er trådt tilbage fra. Maria sidder i en simpel klædedragt og betragter med ømhed sit lille nyfødte drengebarn. Omkring dem Joseph, helgener, hyrder, hvis reaktioner Caravaggio har skildret individuelt - fra dyb bøn til spørgende undren. Ikke mindst de afbildede personers hænder er et studie værd. Fra billedets øverste venstre hjørne – billedets dramatiske højdepunkt - stiger Guds engel ned. Englen bærer et skriftbånd med teksten GLORIA IN ECCELSIS DEO - englens lovsang - i sin venstre hånd, mens højre arm rækker op efter mod Guds himmel, så der ingen tvivl kan være om at Jesusbarnet er Frelseren.

I 1951 blev Caravaggios Natività sendt til Milano i forbindelse med udstillingen "Mostra del Caravaggio e dei caravaggeschi". I den anledning blev kunstværket blandt andet undersøgt med infrarødt lys. Den viden undersøgelsen resulterede i, har også af helt andre end kunsthistoriske grunde været uvurderlig. De begrædelige og rå facts er, at maleriet 18 år efter blev stjålet.

Natten til den 18. oktober 1969 blev det store billede (268 x 197 cm) i San Lorenzo skåret fri af rammen, og er aldrig blevet genfundet. Det er et af de kunsttyverier der er omgærdet af mest mystik og flest konspirationsteorier. Den italienske Mafia mistænkes for at stå bag, og det frygtes at maleriet kan være destrueret. La Natività af Caravaggio er på FBI's top-10-liste over kunsttyverier. En britisk ekspert i at kopiere umistelige kunstværker, Adam Lowe, der leder det Madrid-baserede Factum Arte digital restoration laboratory, har med sit team, ud fra et enkelt farvefoto fra året inden værket blev stjålet, og en samling sort-hvide glasplade-negativer fra maleriets seneste restaurering i 1951, skabt den hi-tech kopi af det stjålne mesterværk, som nu hænger i San Lorenzo kirken. Men intet kan erstatte den ægte Caravaggio. Nu, 50 år senere, hvor teorier og kriminaltekniske spor alle er løbet ud i sandet, har man appelleret til Pave Frans, i håb om hjælp ad andre kanaler.

" ... La triste storia della Natività di Caravaggio

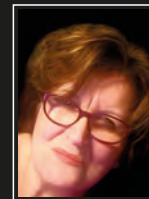
La Natività di Caravaggio, considerata una delle opere di grande prestigio dell'artista, è rimasta esposta qui fino al 1969, anno in cui è scomparsa misteriosamente. Nella notte tra il 17 ed il 18 ottobre infatti, durante quella che aveva tutte le caratteristiche per essere definita "una notte buia e tempestosa", la tela è stata trafugata e di essa si sono praticamente perse le tracce. Sono state condotte diverse indagini e fatte parecchie supposizioni a riguardo: c'è chi sostiene che a rubare la tela sia stata la mafia che voleva rivenderlo al mercato nero; c'è chi sostiene che, non essendo riuscita a rivenderla, se ne sia ben presto sbarazzata; c'è chi sostiene che sia diventata uno scendiletto e che sia poi stata data in pasto ai maiali. Quale sia la verità questo purtroppo non lo sappiamo. Sappiamo solo che in quel periodo non c'erano grandi controlli e chiunque poteva entrare facilmente nell'Oratorio. Non a caso sono diverse le statue che sono state rubate e anche di esse si sono perse le tracce. Inizialmente al posto del quadro era stata posta un ingrandimento di una foto realizzata da Enrico Brai. Recentemente la foto è stata sostituita da una stampa che riproduce fedelmente il quadro originale. Certo nulla potrà mai sostituire la magia dell'opera originale, ma almeno in questo modo abbiamo una visione più completa ed esaustiva di quello che era l'Oratorio nel suo massimo splendore."

www.ioamolasicilia.com/oratorio-di-s-lorenzo-a-palermo-capolavoro-serpotta/

www.arte.it/guida-arte/palermo/da-vedere/opera/nativita%C3%A0-con-i-santi-lorenzo-e-francesco-d-assisi-4540

Renzo Arbore, e una ventata di musica fa cantare il mondo

di **Grazia Mirabelli**
Insegnante
Foto **Alessandro Schiazza**



“Un saluto agli italiani in Danimarca, verrò presto a trovarli!”

Eclettico conoscitore del panorama musicale internazionale, a tu per tu con personaggi del calibro di James Brown, Dizzie Gillespie, Solomon Burke, Chet Baker, ospiti nelle sue trasmissioni, ma anche ironico estimatore della canzone napoletana, Renzo Arbore, una vita spesa tra musica e spettacolo, originale, elegante, mai volgare, è sempre in giro, in Italia e all'estero, con la sua orchestra italiana. Insieme hanno avuto il merito di far conoscere ed apprezzare un po'ovunque il patrimonio musicale napoletano a cui l'artista racconta di essere legatissimo fin dall'adolescenza.

In omaggio agli anni in cui ha vissuto e studiato a Napoli, e dove Il Ponte lo ha incontrato in occasione di un suo recente concerto

Sono trascorsi 28 anni da quando, nel 1991, l'Orchestra Italiana, allegramente capitanata da Renzo Arbore, ha cominciato il suo lungo viaggio. Stati Uniti, Cina, Messico, Australia ed oltre, per divenire ufficialmente ambasciatori della canzone napoletana nel mondo. Una vita vissuta con e per amore della musica, raccontata recentemente anche in TV in “l'arte d' 'o sole”.

« Un programma che ha il pregio di mettere insieme – ci racconta Arbore – tutti gli elementi simbolo del mio amore per la canzone classica e per la sua cultura, oltre che un omaggio agli anni in cui l'Orchestra Italiana ha fatto cantare il mondo al suono di tamburelli e mandolini. Due strumenti legati allo stereotipo di una Napoli malinconica e un po' retró, che l'Orchestra italiana ha sdoganato, regalando loro nuovo fascino nel promuovere la musica napoletana all'estero in una versione allegra e scanzonata, e raccontando una Napoli sempre al passo con i tempi, senza mai rinnegare le radici profonde della più autentica tradizione ».

Il signore della musica

La capacità di Renzo Arbore di riuscire a trasformare in arte il suo lavoro è indiscutibile. Simpatico e sempre con la battuta pronta, viene apprezzato anche per la sua aria da menestrello e l'erre moscia che ne sottolinea quell'arguta ironia con cui Renzo è riuscito a raccontare l'Italia attraverso la musica. Un viaggio nel tempo fatto in modo del tutto personale e un po' controcorrente, come solo chi ha una profonda conoscenza delle cose sa fare.

I suoi spettacoli, sapienti siparietti di personaggi e gag mai nostalgici, coinvolgono un largo pubblico, e non hanno nulla di casuale. Curati fino al minimo dettaglio, ripropongono una visione artistico/culturale raffinata ed attenta al cambiamento della società italiana attraverso gli ultimi 50 anni. Anni in cui Arbore stesso ha avuto un ruolo di spicco per avere trasformato il modo di fare spettacolo in televisione con originalità, dando vita ad indimenticabili trasmissioni del livello di “Quelli della notte” che hanno fatto epoca.



E non è da meno il successo ottenuto da qualche anno con una brillante rivisitazione di quel mondo colorato e poliedrico della Napoli dei primi del secolo scorso, facendone magistralmente rivivere le macchiette ed i suoi molteplici artisti.

« Già perchè- continua Renzo- ora che sono più anziano, vorrei poter invitare i giovani, profondamente calati nel mondo della rete e dei social com'è giusto che sia, a ripescare le cose belle dal passato. Cose forse un po' démodé, ma che rappresentano pezzi della nostra storia e della nostra musica. Un patrimonio culturale conosciuto e apprezzato anche dall'altra parte del mondo-conclude

Il calore della città di Napoli

Ed oggi è proprio la sua Napoli ad accoglierlo, ad ospitare uno dei suoi concerti. Renzo è tornato a casa per qualche ora, in quella che lui originario della ubertosa Puglia, considera una città meravigliosa, e a cui sente forse un po' di appartenere, tanto da averne con i suoi paesaggi, ridipinto le pareti di casa.

« Napoli mi accoglie ogni volta con lo stesso calore ed affetto, facendomi sentire il benvenuto. Una città spesso associata a problemi, negatività, a cui riconosco il merito di avere, con la sua filosofia di vita e l'arte di arrangiarsi, saputo ricostruirsi un'immagine nuova e che oggi vive un momento di rinascita condividendolo con tantissima gente, tra cui molti turisti che le fanno visita ogni anno. Ed è proprio tutto quel colore e quella passione, scritta nelle tante pagine della sua storia, la parte di memoria di questa città che vorrei contribuire a far sì che non fosse dimenticata, e che cerco di tenere viva attraverso il racconto della sua musica e dei personaggi che l'hanno caratterizzata ».

Ci allineiamo con il pubblico che accalca i gradoni per l'accesso all'arena. Un pubblico di tutte le età che ha una gran voglia di essere coinvolto, battere le mani, lasciarsi trascinare da una musica che viene da lontano nel tempo, ma ricca della stessa forza e passione di

sempre. Un appuntamento emozionante, Renzo è tornato e la festa può cominciare.

E Napoli sa godere in pieno di tutto questo. Una città fedele, a volte indomabile, ma piena di vita, sempre generosa e pronta ad accogliere.

Grazie di cuore a Massimo Volpe, Direttore musicale - Pianista – tastierista e compositore presso Renzo Arbore e L'Orchestra Italiana, ed alla cara amica Beatrice che hanno reso possibile tutto questo



“Vorrei invitare i giovani a ripescare le cose belle dal passato”

Renzo Arbore, et musikalsk pust, som får verden til at synge med

af Grazia Mirabelli - Foto Alessandro Schiazza



Som en passioneret kender af den internationale musikscene, og som har stået ansigt til ansigt med kunstnere som James Brown, Dizzie Gillespie, Solomon Burke, Chet Baker, og gæstet hans udsendelser, men også som en ironisk beundrer af den napolitanske sang, har Renzo Arbore tilbragt sit liv med musik og shows, som en original, elegant, aldrig vulgær kunstner, altid på tour i Italien eller udlandet med sit italienske orkester. Sammen er det deres store fortjeneste at vedligeholde den

napolitanske musikarv, som kunstneren fortæller, at han har været meget knyttet til, siden han var teenager. Som en hyldest til de år, hvor han boede og studerede i Napoli, og hvor Il Ponte for nylig mødte ham ved en koncert.

Jeg vil gerne invitere unge mennesker til revurdere de smukke ting fra fortiden

Der er gået 28 år siden Det Italienske Orkester i 1991 startede dets lange rejse, anført af den muntre kaptajn, Renzo Arbore. Til USA, Kina, Mexico, Australien og videre, for officielt at blive ambassadører for den napolitanske sang i verden. Et liv levet med og for kærligheden til musik, som han for nylig fortalte på tv i "Il'arte d' o sole".

"Et program, der har fordelen ved at sammensætte - fortæller Arbore - alle de elementer, der symboliserer min kærlighed til den klassiske sang og dens kultur, samt en hyldest til de år, hvor det italienske orkester fik verden til at synge til lyden af tamburiner og mandoliner. To instrumenter knyttet til stereotypen af et melankolsk og lidt retro Napoli, som Det Italienske Orkester har fortoldet, hvilket har fascineret dem, og fået dem til at promovere napolitansk musik i udlandet i en munter og afslappet version og fortælle om et Napoli altid i takt med tiden uden nogensinde at fornægte de dybe rødder i den mest autentiske tradition".

Musikkens gentleman

Renzo Arbores evne til at omdanne sit arbejde til kunst er uomtvistelig. Behagelig og altid parat med en vittighed, er han også værdsat for sin folkesangeragtige facon og det bløde "R", der understreger den ironi, med hvilken Renzo formår at fortælle om Italien gennem musikken. En rejse gennem tiden udført på en helt personlig måde og dog en smule mod den gængse musikstrøm, hvilket kun de, der har et dybt kendskab til tingene, kan gøre.

Hans shows, med kloge skitser af karakterer og aldrig-nostalgiske gags inddrager et stort publikum og er aldrig tilfældige. Ned til den mindste detalje præsenterer de en raffineret kunstnerisk / kulturel vision, der er opmærksom på forandringen i det italienske samfund i de sidste 50 år. År, hvor Arbore selv havde en fremtrædende rolle i at nytænke måden at optræde på tv med originalitet og at give liv til uforglemmelige udsendelser af en kaliber som "De af natten", der har skabt historie.

Og det er ikke mindst den succes, der er opnået i de senere år med en strålende revision af den farverige og mangesidede verden i Napoli i første del af forrige århundrede, med mesterlig genoplivning af dens originaler og dens mange kunstnere.

"Det er fordi" - fortsætter Renzo - "nu hvor jeg er ældre, vil jeg gerne kunne invitere unge mennesker, der naturligt nok er dybt forankret i internettet og på sociale medier, til revurdere de smukke ting fra fortiden.

Ting som måske er lidt umoderne, men de repræsenterer stykker af vores historie og vores musik. En kulturarv, kendt og værdsat også på den anden side af jorden".

Napolis varme

Og i dag er det netop hans Napoli, der byder ham velkommen som vært for en af hans koncerter. Renzo er vendt hjem for et par timer, han - som oprindeligt er fra det frugtbare Puglia - elsker byen, og hvor han måske føler lidt at høre til, så meget at han har malet landskabet på væggene i sit hus.

"Napoli byder mig hver gang velkommen med samme varme og kærlighed, hvilket får mig til at føle mig hjemme. En by, der ofte er forbundet med problemer og negativitet, men som jeg beundrer for styrken og viljen til at komme igen og genopbygge sit image takket være sit livssyn og kunsten at indpasse sig - denne renæssance værdsættes af mange - ikke mindst de mange turister, som hvert år kommer til byen. Og det er netop al den historiske farve og lidenskab, som jeg gerne vil hjælpe med at sikre, så den ikke forgår i glemsel, og som jeg prøver at holde i live via fortællingen om musikken og de personligheder, som karakteriserer den.

Vi stiller os i kø sammen med publikum, som viser vejen til arenaen. Et publikum i alle aldre, der har et stort ønske om at blive revet med, klappe i hænderne, lade sig blive ført væk af en musik, der kommer langvejs fra, men som er rig på den samme styrke og lidenskab som altid.

Et spændende stævne møde, Renzo er tilbage, og festen kan begynde.

Og Napoli ved, hvordan man kan nyde dette fuldt ud. En trofast by, undertiden utæmmelig, men fuld af liv, altid generøs og klar til at byde velkommen.

"En hilsen til alle italienere i Danmark - jeg kommer snart på besøg!"

Mange tak til Massimo Volpe, musikalsk instruktør - pianist - keyboardist og komponist på Renzo Arbore og Det Italienske Orkester, og til Beatrice, der gjorde alt dette muligt.



BUON NATALE

SUPERMARCO

GLÆDELIG JUL

6. - 7. dec.

Italiensk

JULEMARKED

Since 1995

Igen i år afholder Supermarco italiensk julemarked.
Vi sørger for masser af gode tilbud, smagsprøver og gaveideer.
Mød vores producenter, blandt andet Fasoli Gino, Marabotto, Redoro,
La Galinara, Palazzo / Murgella & Bellei.
Kom og bliv inspireret og få en bid af den italienske jul med hjem!

- GAVEKURVE -

Stort udvalg



enomatic® vinbar

Taste great wines



Gavekort!

Nyd et glas i vores vinbar,
vælg mellem 30 italienske vine!

- VINSMAGNINGS KORT -

Ekstra åbent i Julen - Søndag d. 22. & 29. dec.

BUTIK / CAFE / DELI

Mandag - Fredag 8.30 - 19.00

Lørdag (& SØNDAG i dec) 8.30 - 17.00

ENGROS

Mandag - Lørdag

8.00 - 16.00

SUPERMARCO

Støbegodsvej 1,

2450 København SV

SOCIAL MEDIA

@supermarcodk

#detitalienskemadtempel

Der er noget upoleret og ægte ved denne ø

Den danske højskoletanke blomstrer på Sicilien



Af Tine Kragh
kunsthistoriker og kunstner

Foto Tine Kragh

Jeg har for længe siden forelsket mig i Italien, men det er Sicilien, der har mit hjerte. Det er øens fantastiske kunst- og kulturrigdom, der er inspirationen bag ideen med 'Højskolen på Sicilien'.



Tempio di Selinunte, impegnativa realizzazione di architettura greca

For mig er Sicilien en uudtømmelig skat og det kan af og til være svært at styre min begejstring over øen – for gang på gang overvældes jeg af følelsen, af at jeg har fundet noget enestående. Det første man møder, er den sicilianske befolkning, som er gavmild og hjertelig. Her er det multikulturelle normalt. Ikke bare tolerance, men ægte medmenneskelighed, møder en overalt.

Siciliens rige kulturhistorie, er gennem tiden blevet formet af bl.a. fønikere, grækere, romere, spaniere og normannere. Det er deres spor, der den dag i dag giver Sicilien sin unikke og kontrastfulde kultur.

Her ser man prægtige paladser ved siden af forfaldne huse, pulserende og larmende markeder nær poetiske parkoaser. Uhøjtidelige gadekøkkener og fine restauranter, imponerende kirker omringet af bunker af affald, streetart og moderne museer. På Sicilien tør mennesker vise deres følelser, og der er ikke langt fra glæde til sorg.

Intet på den ø er middelmådigt - ens sanser intensiveres og man oplever et naturligt nærvær.

Også naturen på Sicilien er intens og varieret. Etna og Stromboli er to af de aktive vulkaner. Frodige og voldsomme bjergområder møder blåt hav, hvide sandstrande, dampende varme kilder og farverige blomstrende vegetation.

Det gavmilde klima gør at der året rundt er en overflod af frisk frugt og grønt, som gør den vidunderlige smagfulde mad og karakterfulde vine til et fascinerende afsnit for sig.

Og så er der festlighederne, hvor helgener og martyrer fejres med overdådige og dramatiske processioner.

I det hele taget elsker de at udtrykke deres glæde eller ærbødighed på Sicilien, for er det ikke en helgen man fejrer, kan det være kærligheden til en bestemt frugt, en speciel madret, en by eller en glædelig mærkedag.

Sicilien er en uendelig verden i sig selv, og jeg bliver ved med at opdage skjulte perler.

Hvor mange kender den fønikiske ø Mozia? Den flot dekorede romerske grav i Marsala? Hulemalerierne på Levanzo fra 6000 år f. kr.? Serpottas gipsstuk i kirken Chiesa del Carmine, i Palermo? Det arkæologiske område Segesta?

Jeg kunne blive ved – men kom herved; med højskolen på Sicilien deler vi vores viden om - og kærlighed til øens ubeskrivelige mangfoldighed.

Hvorfor en højskole på lige Sicilien?

Det er ikke kun på grund af dens skønhed, afvekslende natur, vidunderlige mennesker, og gode mad – men især pga. dens store koncentration af kulturhistorie og kunst at Sicilien for mig er den mest interessante ø i hele Middelhavsområdet.

Det er min begejstring, kærlighed og viden om denne ø's kultur jeg ønsker at videregive. Gennem samarbejdet med et stort udvalg af kulturpersonligheder fra Danmark og Sicilien, bliver dette både muligt og virkeligt interessant.

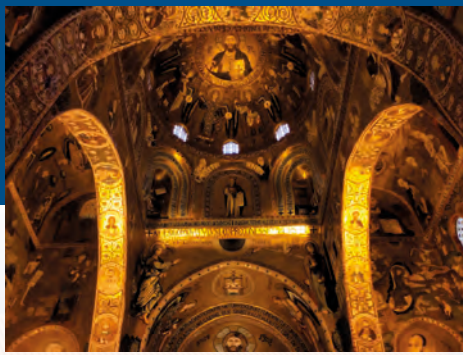
Alle kurserne foregår på Sicilien - men ikke nødvendigvis i samme by. Vi udvælger nøje et sted, der passer til kursens tema. Når det f.eks. drejer sig om antikken, skal vi blandt andet rundt og besøge de flotte templer: Agrigento, Selinunte og Segesta. Handler det om helgener, kunne vi vælge at bo i byen Siracusa, hvor Santa Lucia er født og hvor der holdes store fester for byens helgeninde. Under opholdet er vi en del af Siciliens levende hverdag, og vi deltager, så ofte vi kan, i de lokale kulturbegivenheder, såsom fejring af helgener, festivaler, teater og koncerter.

Hvad underviser vi i?

Hvert kursus omhandler et specifikt tema og varer en uge, hvor der oftest vil være flere undervisere, som holder foredrag eller deltager i vores saloner med dialog og diskussioner om ugens emne.



Filosof Francesca La Fiora og kunsthistoriker og kunstner Tine Kragh i Monreale



Cappella Palatina basilica nel complesso architettonico di Palazzo dei Normanni a Palermo



Der er masser af Streetfood i markedet Ballaró i Palermo - her blæksprutter

Af planlagte rejser har vi i april 2020 rejsen "Italiensk sprog og kultur i Palermo", hvor vi lærer italiensk om formiddagen og går ud i byen og oplever Palermos seværdigheder om eftermiddagen. Der vil også være heldagsudflugt til bjergbyen Monreale.

I maj handler det om kærlighed - med kurset "Kærlighed i Filosofi, Litteratur og Kunst". Her vil du blive introduceret til Kierkegaard og hans kærlighedsforhold til Regine, vi kommer omkring kærlighedsbegreberne i den græske filosofi, og desuden hører vi om de Italienske forfattere, Dante, Petrarca og Boccaccio og deres kærlighedsrelationer. Andre dage skal vi høre om kærlighed til kunst på vores vandring i Palermos gader, kirker og museer.

På begge disse kurser vil undervisningen varetages af Sicilianske Francesca la Fiora, der er filosof og sproglærer, og som taler flydende dansk og undertegete, initiativtager til højskolen,

kunsthistoriker og kunstner, Tine Kragh.

Aftnerne vil vi bruge på foredrag og samtalesaloner - eller vise film fra Sicilien.

I december 2020 laver vi en julerejse i bjergbyen Monreale, hvor vi skal nyde den Sicilianske jul og de katolske traditioner, blandt andet hos en lokal familie.

I fremtiden glæder vi os til at afholde kurser som "Tre antikke kulturer" med Torben Svendrup som er historiker, eller om Siciliansk mad & vin, vandrerejser, rejser om helgener, Siciliens kunstkatter, poesi og litteratur på Sicilien. Desuden er skabende kurser, hvor vi arbejder med keramik, tegning, akvarel og foto, på trapperne.

Læs mere:

www.hoejskolensicilien.dk

C'è qualcosa di genuino e autentico su quest'isola

L'idea della "højskole" danese fiorisce in Sicilia

di Tine Kragh

Mi sono innamorata dell'Italia molto tempo fa, ma il mio cuore è in Sicilia. Sono state le meravigliose opere d'arte e la ricchezza culturale dell'isola ad ispirare l'idea di una "højskole": una "scuola di lingua e cultura" in Sicilia

Per me la Sicilia è un tesoro inestimabile e a volte mi è difficile riuscire a trattenere l'entusiasmo per l'isola – poiché di volta in volta vengo sopraffatta dalla sensazione di aver scoperto qualcosa di unico.

La prima cosa che ti colpisce è la popolazione siciliana, generosa e di cuore. Qui il multiculturalismo è di casa. Ovunque si incontra non solo tolleranza, ma altruismo autentico.

La ricca storia culturale della Sicilia si è formata, nel corso del tempo, con i fenici, i greci, i romani, gli spagnoli e i normanni. Sono



Billede fra øen Levanzo i de Egadiske øer på vestkysten af Sicilien

le loro tracce che, ancora oggi, danno alla Sicilia la sua cultura unica e ricca di contrasti.

Qui si vedono palazzi fastosi accanto a case fatiscenti, mercati rumorosi e pulsanti accanto a oasi di parchi poetici. Cibo da strada semplice e ristoranti eleganti, chiese maestose circondate da cumuli di spazzatura, arte di strada e musei moderni. In Sicilia la gente osa mostrare i propri sentimenti, e non ci vuole molto per passare dalla gioia al dolore.

Niente sull'isola è mediocre: i sensi si intensificano e si fa esperienza della maestosa presenza della natura. Anche la natura in Sicilia è intensa e varia. L'Etna e lo Stromboli sono due vulcani attivi. Zone montuose, rigogliose e impetuose, incontrano il mare azzurro, spiagge dalla sabbia bianca, calde sorgenti fumanti e vegetazione variopinta. Grazie al clima mite, la Sicilia offre frutta e verdura in abbondanza tutto l'anno, facendo dei cibi meravigliosamente saporiti e del vino di carattere un allettante argomento a parte. E poi ci sono le festività, dove i santi e i martiri vengono celebrati con processioni sontuose e drammatiche.

In Sicilia, insomma, amano esprimere la loro gioia o devozione, senza che si tratti necessariamente di un santo; può anche trattarsi del semplice amore per un determinato frutto o un piatto tipico, per una città o una data memorabile.

La Sicilia è di per sé un mondo infinito di cui io continuo a scoprire le perle nascoste.

Quanti conoscono l'isola fenicia di Mozia? Gli splendidi scavi romani di Marsala? La pittura rupestre di Levanzo che risale a 6000 anni A.C.? Gli stucchi in gesso di Serpotta nella Chiesa del Carmine a Palermo? La zona archeologica di Segesta?

Potrei andare avanti all'infinito - ma no; con la "højskolen" in Sicilia condividiamo la nostra conoscenza e l'amore per l'isola.

Perché una "Højskole" proprio in Sicilia?

Non è solo per la sua bellezza, per la natura varia, le persone meravigliose e il buon cibo - ma è soprattutto per via della sua grande concentrazione di storia delle culture e per l'arte che la Sicilia è per me l'isola più interessante di tutto il Mediterraneo.

Desidero trasmettere il mio entusiasmo, il mio amore e la conoscenza della cultura di quest'isola. Grazie alla

collaborazione guidata dalla vasta scelta di persone di cultura provenienti dalla Danimarca e dalla Sicilia, ciò diventa sia possibile che veramente interessante.

Tutti i corsi si svolgono in Sicilia - ma non necessariamente nella stessa città. Scegliamo accuratamente un luogo adatto al tema del corso. Quando per esempio l'argomento tratta l'antichità, andiamo, tra le altre cose, a visitare gli imperdibili templi: Agrigento, Selinunte e Segesta. Se riguarda i santi, potremmo invece scegliere di alloggiare a Siracusa, città nata di Santa Lucia, dove ancora si svolge una grande festa in onore della Santa della città.



Et maleri af sicilianeren Antonello da Messina af 'Bebudelsen' 1476 i Museo Palazzo Abatellis, Palermo

Durante il soggiorno parteciperemo attivamente alla vita quotidiana del territorio, nonché agli avvenimenti culturali del luogo, come le festività dei Santi, gli appuntamenti che coinvolgono festival, teatro e concerti.

Che cosa insegniamo?

Ogni corso riguarda un argomento specifico e dura una

settimana, durante la quale spesso ci saranno insegnanti diversi che terranno dei seminari o parteciperanno ai nostri salotti letterari con dialoghi e discussioni riguardanti il tema del corso settimanale.

Tra i viaggi programmati, fissato per l'aprile 2020, avremo il viaggio dal titolo: "Lingua italiana e cultura a Palermo", nel corso del quale di mattina ci dedicheremo allo studio della lingua italiana mentre di pomeriggio andremo in giro per la città a visitare i magnifici monumenti di Palermo. È anche prevista una gita di una giornata nella cittadina di Monreale.

A maggio ci occuperemo invece del concetto di amore - con il corso "Amore in filosofia, letteratura e arte". Con un'introduzione a Kierkegaard e al suo rapporto d'amore con Regine, affronteremo il concetto di amore nella filosofia greca, e inoltre ascolteremo del Dolce Stil Novo e del tema dell'amore in Dante, Petrarca e Boccaccio. In altri giorni incontreremo personalmente il tema dell'amore nell'arte, semplicemente camminando per i vicoli di Palermo, visitando le chiese ed i musei.

Entrambi i corsi saranno tenuti dalla siciliana Francesca la Fiora - che parla fluentemente la lingua danese ed è dottore di ricerca in filosofia e insegnante di lingua italiana a Studieskolen - e dalla sottoscritta Tine Kragh, fondatrice della højskole, studiosa di storia dell'arte e artista. Trascorreremo le serate con seminari e salotti letterari, nonché con la visione di film ambientati in Sicilia.

Nel dicembre 2020 abbiamo già in programma un viaggio di Natale nella cittadina di Monreale, dove faremo esperienza del Natale siciliano e delle tradizioni cattoliche, tra l'altro presso una famiglia del luogo.

In futuro terremo dei corsi su "Tre culture antiche" con l'esperto di storia Torben Svendrup, approfondimenti tematici sui cibi e i vini siciliani, escursioni a piedi, viaggi sui santi, sui tesori della Sicilia, sulla poesia e sulla letteratura in Sicilia. Sono inoltre in arrivo dei corsi creativi, nei quali ci dedicheremo a lavori manuali ed alla fotografia.

Per maggiori informazioni
www.hoejskolensicilien.dk



Avvocato Sandra Moll

Avvocato in Italia e in Danimarca
Rapporti giuridici con l'Italia

ASSISTENZA LEGALE ITALIANI IN DANIMARCA

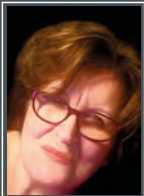
II NOSTRO STUDIO LEGALE
offre un'ampia e qualificata assistenza
per qualsiasi problema di carattere giuridico
in materia di diritto italo-danese.

**Potete sempre rivolgervi al nostro studio in lingua italiana.
Siamo anche a Roma e a Milano.**



**Advokathuset Bredgade
Bredgade 56
DK - 1260 København K
Tlf. +45 3135 3560
Fax + 45 3137 2584
sam@advokathusetbredgade.dk**





di **Grazia Mirabelli**

Insegnante

Foto Francesco Maria Cirillo

Inaugurato il 29 settembre scorso a Copenaghen un capolavoro d'ingegneristica e design tutto italiano. La metropolitana, ad anello (Cityringen), viene infatti considerata uno tra i progetti più ambiziosi realizzati finora in Europa

Sono da poco terminati con successo i lavori della nuova linea metropolitana di Copenaghen. Cityringen, 39 treni totalmente automatizzati, senza conducente ed in pieno stile e tecnologia italiana di ultimissima generazione, dallo scorso settembre porta in giro ogni giorno 240.000 passeggeri da una parte all'altra della città.

Un cerchio perfetto intorno alla capitale che si chiude almeno per ora, con l'inaugurazione di 17 stazioni a 30 metri di profondità che per poco più di 15 chilometri collegano, agganciandoli tra loro, i percorsi delle altre linee metro e dei bus.

Una concezione innovativa di mobilità sostenibile, snodata in una rete destinata ad ampliarsi allorquando nella primavera del 2020 sarà completata l'estensione aggiuntiva nella zona nord della città con l'apertura della linea M4 che collegherà la stazione centrale a quella di Orientkaj.

Copenaghen sempre più verde, anche grazie alle grandi opere degli italiani

La nuova linea (M4) sarà poi ulteriormente estesa verso sud con ulteriori 5 stazioni arrivando a quella di Ny Ellebjer. Una rete che garantirà spostamenti sempre più agevoli e veloci, guadagnando sui tempi, e ottimizzando al massimo le giornate del viaggiatore danese. « Un progetto così grande lo porti avanti solo se puoi contare su di un team, sulle relazioni con le persone, e sul loro senso di responsabilità. Fondamentale, anche nei momenti difficili, poter puntare su una crescita umana comune che ti consenta di andare avanti nell'obiettivo di farcela a tutti i costi. La consegna è avvenuta nel rispetto dei tempi che ci eravamo dati, 8 anni di lavoro intenso, qualcosa di innovativo in confronto a progetti di questo tipo realizzati fino ad oggi in Europa.» Ce lo racconta Salvatore Tedesco Project Manager di Ansaldo STS (oggi Hitachi Rail STS) responsabile dei lavori ferroviari, segnalamento, manutenzione, materiale rotabile del progetto.

« Con il completamento di quest'opera l'Italia contribuisce al raggiungimento di un obiettivo importante per la città di Copenaghen che si prefigge di diventare la prima capitale carbon neutral al mondo entro il 2025. Un contributo altamente tecnologico, perfettamente in linea con le caratteristiche del sistema di mobilità pubblica della Danimarca, riconosciuto come il più evoluto in Europa.»

Grazie alla nuova metro, ecologica e driverless, che assicura una notevole frequenza, con un'attesa di massimo 1 minuto e 40, i residenti potranno muoversi a piedi, in bicicletta o con il trasporto pubblico per la maggior parte dei loro spostamenti. L'anello metropolitano assicura infatti all'85% di loro una stazione metro o ferroviaria, a una distanza massima di 600 metri, circa 10 minuti a piedi. Inoltre i convogli percorreranno i due tunnel paralleli in un giro completo di 24 minuti, assicurando la mobilità di oltre 70 milioni di utenti l'anno.

« Gestire un'opera di tale portata ti sottopone a continue prove di responsabilità- continua Salvatore Tedesco- mettendoti in condizione di dover affrontare ogni giorno piccole e grandi sfide da superare ad ogni costo. E anche a noi queste non sono mancate, in particolare quelle legate alle peculiarità del territorio, alle difficoltà di lavorare arrivando ad un soffio da edifici storici preziosi, tra cui una chiesa come la Marmorkirken, che hanno anche un estremo valore simbolico per la Danimarca. Può essere una sfida grande salvaguardare l'incolumità delle persone mentre scavi a una distanza minima di quattro metri dalle fondamenta del famoso Magasin du Nord dove se sbagli solo di

un po' ti viene giù tutto, mentre nella piazza più bella della capitale il flusso della vita conserva ignaro il suo ritmo di sempre.

Sì, possiamo indubbiamente dire che il nostro è un bilancio davvero positivo!»

Il 29 settembre scorso, all'inaugurazione della nuova linea di Copenaghen ha voluto presenziare la regina Margherita II di Danimarca mentre il Presidente Sergio Mattarella, in visita istituzionale a Copenaghen solo qualche giorno dopo, ha visitato la sala operativa e si è detto felice di poter, ancora una volta, prendere atto dell'alta professionalità dei progetti realizzati dal nostro Paese in giro per il mondo.

Quello con Salvatore Tedesco è stato un bell'incontro da cui abbiamo imparato qualcosa di quel mondo che si nasconde dietro un ingranaggio così colossale. Un progetto reso possibile in gran parte dalle macchine, ma realizzato principalmente grazie alle grandi idee degli uomini. Una macchina che va avanti frenetica ed instancabile, dietro cui si muovono le persone in una sfida quotidiana fatta di competenze, talenti e voglia di farcela. Ma anche di storie di vita, respiro umano, coraggio e passione per tutto quello che si fa. Grandi e piccoli traguardi di ciascuno, che tutti insieme si trasformano in prestigiosi risultati.

Come prestigioso è quello di Cityringen, realizzato dagli italiani a Copenaghen.



Frederiksberg



da sx Claudio Cassarino, Nicola De Negri, Salvatore Tedesco, il presidente Sergio Mattarella, Deborah Forzato, Luca Meregalli



Control Room della metro in esercizio



København bliver stadig grønnere, også takket være store arbejde af italienere

Af **Grazia Mirabelli**

Den 29. september blev et italiensk mesterstykke i teknik og design indviet i København. Den ringformede Metro, Cityringen, som faktisk betragtes som et af de hidtil mest ambitiøse projekter, der er opført i Europa.

Arbejdet med den nye metro-linje i København blev for kort tid siden afsluttet med succes. Cityringen, som består af 39 totalt automatiserede tog, uden fører og fyldt med italiensk stil og teknologi af nyeste version, har dagligt ført omkring 240.000 passagerer fra en del af byen til en anden, siden sidste september. En perfekt cirkel omkring hovedstaden, der blev afsluttet med indvielsen af 17 nye stationer 30 meter under jorden, og som på lidt over 15 kilometer forbinder hinanden og de andre metrolinjer og busser. Et banebrydende koncept om bæredygtig mobilitet, udformet i et net, der i foråret 2020 er bestemt til at udvides yderligere, når det det nordlige område af byen tilsluttes med åbningen af M4-linjen, der forbinder KH-stationen, Hovedbanegården, med stationen ved Orientkaj.



Rådhuspladsen

Den nye linje (M4) udvides derefter yderligere sydpå med endnu 5 stationer, så den når til Ny Ellebjerg station. Et netværk, der garanterer stadig lettere og hurtigere rejser, hvilket optimerer danskernes rejsesedage maksimalt.

"Et så stort projekt kan kun gennemføres, hvis man kan stole på sit team, på relationerne til de ansatte og deres ansvarsfølelse. Grundlæggende, selv i vanskelige tider, skal man kunne forvente en almenmenneskelig vækst, der giver mulighed for at komme videre med det formål at lykkes for enhver pris. Leveringen skete i overensstemmelse med de tidspunkter, vi havde fået fastsat, efter 8 års intensivt arbejde, meget innovativt i forhold til andre projekter af denne type, der til dato er udført i Europa", fortalte Salvatore Tedesco, projektleder for Ansaldo STS (i dag Hitachi Rail STS) den ansvarlige for jernbanearbejde, signalering, vedligeholdelse samt rullende materiel til

projektet. "Efter afslutningen af dette arbejde bidrager Italien til at nå et vigtigt mål for byen København, der sigter mod at blive den første CO2-neutrale hovedstad i verden inden 2025. Et højteknologisk bidrag, perfekt i tråd med Danmarks offentlige mobilitetssystem, anerkendt som det mest avancerede i Europa. "

Takket være den nye økologiske og førerløse metro, der sikrer en høj frekvens med en maksimal ventetid på 1 minut og 40, kan beboerne bevæge sig til fods, på cykel eller med offentlig transport på de fleste af deres rejser. Hovedstadsringen sikrer faktisk 85% af dem en metro- eller togstation i en maksimal afstand af 600 meter, ca. 10 minutter til fods. Desuden gennemløber vogntogene de to parallelle tunneler en hel omgang på 24 minutter, hvilket sikrer mobilitet for over 70 millioner brugere om året.

"At styre et arbejde i denne størrelsesorden sætter dit ansvar konstant på prøve", fortsætter Salvatore Tedesco, "og giver dig forhold, hvor du hver dag stilles over for små og store udfordringer, der skal overvindes for enhver pris. Og vi manglede dem da heller ikke, især de, der er knyttet til territoriets særegenheder, til vanskelighederne ved at kunne arbejde med at komme utroligt tæt på de dyrebare historiske bygninger, herunder kirker som Marmorkirken, som også har en ekstrem symbolsk værdi for Danmark. Det kan være en stor udfordring at beskytte menneskers sikkerhed, når du graver i en mindsteafstand på fire meter fra fundamentene af det berømte Magasin du Nord, hvor det hele styrter ned, hvis du blot laver den mindste fejl, mens menneskestrømmen på hovedstadens smukkeste torv fortsætter uanfægtet. Ja, vi kan helt sikkert sige, at vores arbejde fremstår som en virkelig succes! "

Den 29. september, ved indvielsen af den nye Københavnslinje, var Dronning Margrethe II af Danmark til stede, mens præsident Sergio Mattarella på et officielt besøg i København et par dage senere besøgte byggepladsen og sagde, at han var glad for igen at blive gjort opmærksom på den høje professionalisme i de projekter, der udføres af vort land rundt om i verden.

Det var et fint møde med Salvatore Tedesco, hvorfra vi lærte noget om den verden, som gemmer sig bag sådan et kolossalt udstyr. Et projekt, der for en stor del blev muliggjort af maskiner, men udført hovedsageligt takket være menneskers gode ideer. En maskine, der hektisk og utrættelig kommer fremad, bag hvilken mennesker bevæger sig i en daglig udfordring med brug af færdigheder, talenter og et ønske om at lykkes. Men også med livshistorier, menneskeligt åndedræt, mod og lidenskab for alt, hvad der gøres. Store og små målstræger for enhver, som tilsammen udmøntes i imponerende resultater. Således fascinerer Cityringen i København, udført af italienere.

La regina Margherita II di Danimarca presente all'inaugurazione il 29 settembre scorso





*Il nostro territorio
la nostra storia
la nostra passione per un prodotto unico*

Dal 1782



SMAG, FÆRVE, FRISKHED



Af Birgit Brunsted
Sundheds- og Videnskabsjournalist

den napolitanske. Der er mere vand i dejen, den er tykkere, mere let og luftig og meget sprød. Det tager to dage at lave dejen. Man bruger en særlig ovn, og pizzaen bliver bagt på pladen,” fortæller Eva De Masi. Den type pizza er udviklet i Rom i 80'erne. Den bliver mere og mere populær, og er også ved at indtage USA.

Men grønsager alene gør det ikke: ”Jeg tog tilbage til Rom og hørte, at der var folk, der producerede vegansk ost. Men der var problemer med kvaliteten. Jeg lavede masser af research og fandt så forskellige firmaer i Tyskland, Frankrig og Sverige, der producerer vegansk ost. Her laver vi selv ricotta af hjemmelavet mandelmælk, og parmesanen er lavet af kikærter.”

”At maden er vegansk, er vigtigt – men det er ikke nok. Alt er hjemmelavet, det hele er håndværk. Slow food og vegansk” siger Eva De Masi.



mandelcreme, bagt zucchini og cherrytomater. Jeg vælger en slice, som er toppet med, hvad jeg først troede var tørret ananas. Men den runde, sprøde papirtynde skive, der ligger på en let blomkålscreme, er i virkeligheden knoldselleri. En fantastisk kombination. Og det hele er vegansk. Også vinen. Bunden er højere en sædvanligt, men med en luftig krumme og knasende sprød. Og den bliver ikke våd, som tynde pizzabunde ofte bliver. Herom senere.

Eva De Masi er den modige kok og indehaver af restauranten Madenitaly, som udfordrer vore forestillinger om vegansk pizza og veganske, italienske klassikere. Hun er født i Rom, har boet i Danmark i seks år og er dansk gift.

Eva De Masi startede med at bage traditionel pizza på den hedengangne Papirøen. Og det var en succes.

”I begyndelsen brugte jeg lidt skinke på pizzaerne, men jeg brød mig i virkeligheden ikke om at arbejde med kød, selv om fortjenesten er god. Og da jeg fandt ud af, hvordan man producerer moderne kød, fik jeg nok, og så begyndte jeg at udvikle vegetariske toppings. I begyndelsen var kunderne ikke glade, men jeg var inspireret og fortsatte udviklingen,” siger Eva De Masi og smiler.

Romersk pizza

Også på en anden måde, er Madenitaly's pizzaer anderledes end dem, vi kender: ”Jeg laver romersk pizza, som adskiller sig fra

Det er nøgleordene for Eva De Masis veganske italienske restaurant. Men det kræver sin kvinde at tilbyde vegansk pizza og veganske, klassiske italienske retter - og få folk til at spise dem. Men hendes kreative køkken trækker flere og flere kunder til.

Når man åbner døren til ”Madenitaly”, er det første, man ser, et blomstrende udvalg af pizzaslices med farvestrålende og usædvanlige toppings som cremede kikærter med grønne grønsager, nødder og rosiner. Eller

Eva di Masi giver med restauranten Madenitaly i København sit bud på vegansk og bæredygtig mad med italienske rødder



Alle ostene er veganske

De fleste råvarer er økologiske, og retterne fås glutenfri. Desuden bruger Madenitaly seitan. Det er fremstillet af hvedeprotein og er et fint kødsubstitut både i smag og struktur.

”Men det tager tid at udvikle opskrifter, og det er svært at drive en restaurant, hvor alt bliver lavet fra grunden og svært at finde kvalificeret personale, der ved, hvordan man skal lave den slags mad. Det kræver meget arbejde og mange i køkkenet.”

300 til workshop

”Der er mange mennesker, der gerne vil leve bæredygtigt,” siger hun, ”men hvordan man skal gøre det og samtidig spise godt – det ved folk ikke. Jeg har inviteret til workshops via Facebook, og der kom flere end 300 mennesker – jeg var målløs. Men det fortalte mig jo noget vigtigt: At der er en stor interesse og et stort marked for vegansk mad. Så fra februar tilbyder vi kogeskole, hvor alle interesserede kan være med.” Hotel- og Restaurantskolen i København underviser ikke i vegansk mad.

Ikke bare pizza

Det er Eva De Masi meget om at gøre, at Madenitaly ikke 'bare' er et pizzasted, men en italiensk restaurant for alle:

”Mange restauranter vil lave kompleks mad, men vi vil tilbage til noget enkelt med rødder i det italienske køkken, som at finde gode råvarer og lave alt fra bunden,” siger hun.

”Jeg synes, der mangler noget mellem fastfood og high level restauranter, så jeg ville skabe et normalt sted, der kan det. Det er en udfordring, men kunderne er glade.”

Det er der meget, der tyder på. Mens jeg var der, kom der mange gæster, unge og gamle, mænd og kvinder, og det var tydeligt, at der var gengangere. Nogle skulle bare have en slice, måske med tynde skiver af kartoffel drysset med revet trøffel, eller en Upsidedown med løg, oliven, cherrytomater og oregano. Et stort stykke koster 55 kr. Man kan også nøjes med et halvt.

For den større sult er der antipasti med arancini, ostefyldte risboller, og stegt aubergine med aioli til 100 kr., og derefter måske en ravioli med krydret spinat, mandelricotta og salvie til 140 kr. Der fås også plantebaserede oste til 110 kr. og desserter, eksempelvis en tiramisù til 55 kr.

Eva De Masi har haft sin restaurant i halvandet år. Og det har været hårdt arbejde lige siden.

Hun har til huse i en ejendom i Holbergsgade 22. Desværre vil andelsforeningen kun tillade at hun har åbent til kl. 20, og søndage skal være lukket.

Madenitaly, Holbergsgade 22, åbent fra tirsdag-lørdag
Madenitaly.dk



SAPORI, COLORI, FRESCHEZZA

di Birgit Brunsted

Det overdådige udvalg af pizza i Eva de Masi's italienske restaurant Madenitaly. Alt veganske og hjemmelavet fra grunden



Sono le parole chiave del ristorante vegano di Eva de Masi.

Ma questo richiede il proporre sia pizza che ricette vegane attraenti per le persone. Infatti la sua cucina creativa attira sempre più clienti

Quando apri la porta del "Madenitaly", la prima cosa che ti salta agli occhi è un grande assortimento di pizze al taglio con condimenti dai colori vivaci e insoliti, come ceci cremosi con verdure, noci e uvetta. O crema di mandorle, zucchini al forno e pomodorini.

Io ne scelgo un pezzo con quella che inizialmente pensavo fosse una fetta di ananas essiccato. Ma la

fetta tonda, croccante e sottilissima, poggia su una soffice crema di cavolfiore, è in effetti sedano rapa. Un'ottima combinazione, e poi tutto completamente vegano, compreso il vino.

Il fondo della pizza è più doppio del consueto, con una pasta soffice e croccante, per niente umida, come invece spesso capita quando il fondo è sottile.

Eva de Masi è la coraggiosa proprietaria e chef del ristorante Madenitaly che ha una risposta a tutte le nostre

fantasie di pizza e cucina italiana vegana. Eva è nata a Roma, ma vive in Danimarca da sei anni ed ha un marito danese. La sua carriera ebbe inizio con grande successo facendo pizza tradizionale nell'allora Papirøen.

«All'inizio mettevo un po' di prosciutto sulla pizza, ma in realtà non mi piaceva utilizzare carne in cucina, anche se i profitti erano buoni. Più tardi, quando capii meglio come avviene la lavorazione delle carni moderne, ne ebbi abbastanza e decisi di cominciare a sviluppare condimenti vegetariani. Inizialmente i clienti non apprezzavano molto, ma io mi ero appassionata e continuai nella mia ricerca.»
Afferma Eva sorridendo.

Pizza romana

Ma le pizze di Madenitaly sono diverse anche in un altro senso da quelle che conosciamo.

«La mia è la pizza romana, diversa da quella napoletana. Nell'impasto c'è più acqua, è più doppia, soffice e croccante. Ci vogliono due giorni perchè l'impasto sia pronto, si usa un forno speciale e la pizza viene cotta direttamente sul piatto- spiega Eva- un tipo di pizza nato a Roma negli anni '80, che diventa sempre più popolare e sta conquistando anche gli Stati Uniti.

Ma come condimento solo le verdure non bastano: tornando a Roma ho sentito parlare di persone che producevano formaggi vegani, anche se con problemi di qualità. Allora ho cominciato a fare molte ricerche e ho scoperto diverse aziende in Germania, Francia e Svezia che producevano formaggi vegani. Oggi qui facciamo perfino la ricotta con latte di mandorle fatto in casa, e un parmigiano con i ceci.

Il fatto che il cibo sia vegano è fondamentale, ma non è sufficiente. Tutto deve essere di produzione artigianale e fatto a mano. Slow food e vegan.» Conclude Eva.

Nel suo ristorante la maggior parte degli ingredienti è biologica e i piatti non contengono glutine. Inoltre, Madenitaly utilizza il seitan, un composto di proteine del grano, ottimo sostituto della carne, sia nel gusto che nella consistenza.

«Ci vuole del tempo per creare nuove ricette, ed è impegnativo gestire un ristorante dove tutto è fatto da zero. È difficile anche trovare personale qualificato che sappia cucinare quel tipo di cibo, ci vuole molto lavoro e molte persone in cucina».



Pizzaslice med topping af papirtynd, sprød knoldselleri på en blomkålcreme

300 persone al laboratorio

«Oggi ci sono molte persone che vogliono vivere in modo sostenibile- continua Eva- ma come farlo e allo stesso tempo mangiare bene, la gente non lo sa. Ho invitato a un laboratorio via Facebook e sono arrivate più di 300 persone, ero senza parole. Ma questo mi ha fatto capire qualcosa di importante, che c'è un grande interesse e un grande mercato per il cibo vegano. Quindi da febbraio apriamo una scuola di cucina a cui tutti gli interessati possono iscriversi.»

La Copenhagen Hotel and Restaurants School non ha corsi di cucina vegana.

Non solo pizza

Eva de Masi ha in mente di fare di Madenitaly non "solo" un ristorante pizzeria, ma un ristorante italiano a tutti gli effetti.

«Molti ristoranti propongono una cucina elaborata, noi invece vogliamo tornare a qualcosa di semplice, con le radici nella classica cucina tradizionale, puntando su buoni ingredienti e facendo tutto da zero. Penso che manchi un'offerta tra fast food e ristoranti di alto livello, vorrei quindi creare qualcosa in grado di riempire quel vuoto. È una sfida, ma i clienti sembrano soddisfatti.»

Le ordinazioni sono continue. Da quando sono qui sono entrati tanti clienti, vecchi e giovani, uomini e donne, chiaramente clienti abituali. Alcuni chiedono solo un pezzo di pizza, magari con sottili fette di patata cosparsa di tartufo grattugiato, o un tappeto di cipolle, olive, pomodorini e origano. Un pezzo costa 55 corone, ma anche la metà può bastare.

E per chi ha ancora fame, ci sono antipasti con arancini, involtini di riso ripieni di formaggio e melanzane fritte con aioli, per 100 corone, e poi ancora una porzione di ravioli con spinaci piccanti, ricotta, mandorle e salvia per 140 corone. E dessert, ad esempio un tiramisù al prezzo di 55 corone.

Il ristorante Madenitaly è aperto da un anno e mezzo, da allora per Eva il ritmo di lavoro è pressante.

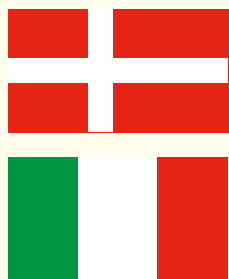
Il locale si trova a Holbergsgade 22. Purtroppo il condominio le permette di rimanere aperta solo fino alle 20, e la domenica è chiuso.

Hjemmelavet ravioli med spinat, perfekt krydret med spidskommen, masala og muskat, serveret med husets bløde og lette ricotta, lavet af mandelmælk



Sergio Mattarella in visita ufficiale

Il 7 e 8 ottobre scorso il presidente della Repubblica Sergio Mattarella è stato in Danimarca per una breve visita di Stato nel corso della quale lo ha ricevuto la regina Margrethe ad Amalienborg. Durante il cordiale incontro, i due Capi di Stato hanno scambiato qualche considerazione in merito alle ottime relazioni tra i due Paesi. “Con la Regina Margrethe abbiamo parlato di quanto i nostri due paesi siano legati da comuni interessi, in particolare per arte e cultura. Italia e Danimarca sono ormai molto vicina geograficamente, uniti da legami nella comune appartenenza all'Unione Europea, all'Alleanza Atlantica, da legami economici, politici e culturali. Ma anche da legami di carattere umano, che nella vita quotidiana tengono in relazione intensa cittadini italiani e danesi. E questo è il legame più forte, che rappresenta una sorta di presidio prezioso per l'amicizia tra i nostri Paesi. In occasione della visita di Mattarella è stato celebrato l'anniversario per i 50 anni di attività dell'Istituto italiano di Cultura presso l'attuale, prestigiosa sede di Hellerup, dove nel pomeriggio, il Capo dello Stato ha assistito ad un concerto tenuto in suo onore dal duo composto da



Sergio Mattarella con S.M. la Regina Margherita II
Foto Quirinale.it

Massimo Quarta (violinista) e Stefania Radaelli (pianista), artisti di fama internazionale.

Al termine del concerto Mattarella ha incontrato una qualificata rappresentanza della comunità italiana che ha sentitamente ringraziato per il lavoro svolto finora nel consolidare i rapporti, già ottimi, tra Italia e Danimarca.

“Incontrare la comunità italiana è un piacere - ha concluso il Capo dello Stato - e sempre un momento particolarmente intenso.”



Concerto per i 50 anni dell'Istituto di Cultura
Foto Quirinale.it



Concerto per i 50 anni dell'Istituto di Cultura
Foto Martina Lanotte

A pochi passi dal cielo, ristoro, buon cibo e meraviglie della natura



di **Davide Pedrolli**
Giornalista pubblicista

Lago delle prese
Foto APT Valsugana-Lagorai

Il Rifugio Crucolo si trova in Val Campelle a 1100 metri di altitudine ed è la più antica osteria trentina gestita nel tempo dalla stessa famiglia, i Purin, che dal 1782 con amore, e nel rispetto delle tradizioni di quei luoghi, si tramandano il mestiere dell'oste

L'azienda della famiglia Purin prende il nome dal luogo dove fu costruito e tuttora si trova il ristorante Rifugio Crucolo, sul "cucuzzolo" della montagna nel cuore della Val Campelle, a metà strada tra la Valsugana e il gruppo montuoso del Lagorai. Uno scenario dominato dalla Cima d'Asta, in una splendida valle alpina solcata da una serie di torrenti e incastonata tra cime montuose di porfido e granito.

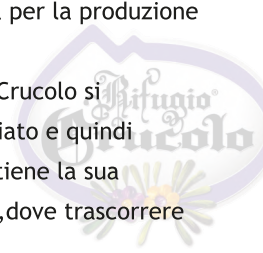
Il paesaggio richiama ai classici ambienti montani, con le malghe e i pascoli, i boschi di conifere imponenti ed un'aria e un'acqua salubre e incontaminata, dove il cliente potrà assaporare i profumi ed i sapori dell'ambiente, della tradizione e della storia della montagna trentina.

A causa della sua posizione strategica Il Rifugio Crucolo, diventa luogo di sosta ed incontro, per ristorarsi e per un momento di svago. Un tempo, durante il periodo estivo al Rifugio Crucolo si raccoglieva il latte dei masi circostanti e veniva preparato il burro ed il formaggio Crucolo; lì si

allevano anche i maiali utilizzati a loro volta per la produzione di salumi.

Durante la prima guerra mondiale il Rifugio Crucolo si trasforma in postazione militare, viene bruciato e quindi ricostruito. Pur ampliandosi, negli anni mantiene la sua caratteristica di luogo di incontro e di svago, dove trascorrere qualche ora in compagnia.

speck appesi al soffitto e spumanti metodo classico Trentodoc nel tesoro gestito dalla famiglia Purin con gelosia e premura dal 1782
Foto Crucolo



Nel grande focolare arde sempre la legna e il fuoco scalda l'ambiente semplice, cordiale, autentico e rustico. I proprietari del Crucolo sono persone umili e gentili, offrono all'ospite quello che c'è: polenta, carne alla brace, salumi e formaggio.

Al Rifugio Crucolo ogni prodotto ed ogni piatto rappresentano il punto di arrivo di un lungo percorso che affonda le proprie radici nella cultura contadina.

Oltre ai salumi e formaggi della cantina si possono gustare vari piatti della cucina dolomitica, dagli strangolapreti ai canederli, alla lucanica, alla polenta, oltre al formaggio fuso

e a una selezione di dolci tipici tra cui non può mancare lo strudel.

Questo ricco menù, viene servito in piatti condivisi, posizionati al centro del tavolo, come era usanza nelle famiglie trentine, accompagnato dagli ottimi vini locali.

60 anni fa Giordano Purin, con una incredibile intuizione, inventa il Parampampoli, icona e bandiera del Rifugio Crucolo, un prodotto unico creato mescolando assieme caffè, vino, grappa e zucchero, mentre la fiamma del focolare, contraddistinta dal colore viola, simbolo dell'eccellenza, della storia

e dei prodotti Crucolo, fa il resto, accendendo la miscela che si trova nella pentola. La classica ciliegina sulla torta a fine pasto, da condividere in un ambiente intimo e familiare. Dopo avere goduto di un generoso pasto vi è l'occasione di visitare la cantina, custode della tradizione della famiglia, e dove si potranno degustare ed acquistare prodotti tipici della tradizione trentina. Non solo vini e ovviamente il gustoso parampampoli, ma anche salumi e formaggi, per i quali Crucolo è entrato nel Guinness dei primati con il salame più lungo (72 metri) e la forma di formaggio più pesante (più di 450 chili).

vista mozzafiato della catena del Lagorai, gruppo montuoso del Trentino Orientale
Foto APT Valsugana-Lagorai



il consueto rito di accensione della fiamma di colore viola del Parampampoli, l'emblema del Rifugio Crucolo, simbolo di convivialità e spensieratezza - Foto Crucolo

Grazie all'innamoramento e alla fidelizzazione dei clienti, il rifugio Crucolo negli anni si trasforma in un'azienda a tutti gli effetti, sempre a conduzione familiare, dedicata proprio alla produzione di quei salumi, formaggi e liquori nati dalla tradizione, ma crescendo di anno in anno e riuscendo ad affermare il marchio non solo in Italia ma anche oltre i confini.

Durante il periodo Natalizio gli amici di Crucolo portano la magica atmosfera del Rifugio nei mercatini di Natale, nel Triveneto e all'estero. Li potrete trovare anche ai mercatini di Pergine Valsugana e Trento.

Tæt på himlen, er der forfriskning, god mad og vidunderlig natur

af Davide Pedrolli

Refugiet Crucolo er beliggende i Val Campelle 1100 meter over havets overflade, og er den ældste kro i Trentino, der gennem tiderne er blevet administreret af den samme familie, Purins, som siden 1782 med kærlighed og respekt for

traditionerne på disse steder holder værtsrollen i hævd.

Familiefirmaet Purin's forretning har sit navn fra det sted, hvor restauranten Rifugio Crucolo blev bygget og stadig befinder sig: på

"toppen" af bjerget i hjertet af Val Campelle, halvvejs mellem Valsugana og Lagorai bjergkæden. Omgivelserne er domineret af Cima d'Asta i en pragtfuld alpedal, krydset af en række vandløb og beliggende mellem bjergtoppe af porfyr og granit.



inevitabile visita all'angolo dei formaggi Crucolo: dolce, saporito, particolari quello al vino rosso e alla Crucolina con la mela biologica trentina . Foto Crucolo

Landskabet minder om klassiske bjergmiljøer med græsarealer og græsgange, imponerende nåletræs-skove og sund og ren luft og vand, hvor gæsterne kan nyde områdets dufte og renhed, samt Trentino bjergenes tradition og historie.

På grund af sin strategiske beliggenhed er Crucolo Kro et sted, hvor man stopper op og mødes til en forfriskning og afslapning. En gang fik man, i sommerperioden, ved Crucolo Kro, mælken fra de omkringliggende gårde opsamlet, og heraf man tilberedte smør og Crucolo-ost. Her opdrættede man også de svin, der anvendes til produktion af pålæg, hvilket man stadig gør.

Under Første Verdenskrig blev Crucolo Kro omdannet til en militær post, som nedbrændte og derefter blev genopbygget. Selv om den er blevet udvidet, har den gennem årene opretholdt sin karakteristisk af møde- og forlystelsessted, hvor man kan tilbringe nogen tid sammen.

Der er altid tændt op i det store ildsted, og ilden varmer det enkle, venlige, autentiske og rustikke miljø. Ejerne af Crucolo er ydmyge og venlige mennesker, der tilbyder gæsten hvad der er: polenta, grillet kød, pålæg og ost.

Hos Rifugio Crucolo repræsenterer hvert produkt og hver tallerken et resultat af en lang rejse, der har sine rødder i bondekulturen.

Ud over pålæg og oste fra kælderens kan du smage forskellige retter fra Dolomit-køkkenet, lige fra strangolapreti ai canederli, til lucanica, polenta, samt smeltet ost og et udvalg af typiske desserter, herunder må man ikke savne strudel. Denne omfangsrige menu serveres i delte retter, placeret midt på bordet, som det var sædvane i Trentino-familierne, og ledsages af fremragende lokale vine.

For 60 år siden opfandt Giordano Purin - med en utrolig intuition - Parampampoli, som blev et ikon og flagskib for Crucolo Kro, et unikt produkt der er skabt ved at blande kaffe, vin, grappa og sukker, mens ildstedets flamme - kendetegnet ved farven lilla - som symbol på det udsøgte fra Crucolo's historie og produkter, gør resten, når der tændes for blandingen, der findes i gryden. Kagen med den klassiske glasur afslutter måltidet, der skal deles i et intimt og nært miljø.

Når man har nydt det generøse måltid, er der mulighed for at besøge vingården, der værner om familiens traditioner, og hvor du kan smage og købe typiske produkter fra Trentino-traditionen. Ikke kun vin og naturligvis den velsmagende parampampoli, men også pålæg og oste, hvor Crucolo er omtalt i Guinness Book of Records med den længste salami (72 meter) og den tungeste ost (mere end 450 kilo).

Takket være kærlighed og kundelojalitet er Crucolo Kro i årenes løb blevet omdannet til en hel virksomhed med alle varerne, altid ledet af familien, og helt dedikeret til produktion af disse traditionelle pølser, oste og likører, men produktionen vokser fortsat år for år og formår at gøre mærket gældende, ikke kun i Italien, men også uden for grænserne.

I juletiden bringer Crucolo's venner den magiske atmosfære fra kroen ud til julemarkederne i Triveneto og til udlandet. Du kan også finde dem på markederne i Pergine Valsugana og Trento.



RISTORANTE RIFUGIO CRUCOLO
Località Val Campelle - Scurelle - TN

www.rifugiocrucolo.it - rifugiocrucolo@crucolo.it
0461 766093 - 348 1766447

Facebook: RIFUGIO CRUCOLO - Instagram: rifugiocrucolo



Casetta Crucolo al mercato Natalizio di Trento: salumi, formaggi e ovviamente Parampampoli
Foto APT Valsugana-Lagorai

LA MOSTRA CANOVA THORVALDSEN



La nascita della scultura moderna rappresenta, sia per l'importanza e la bellezza delle opere esposte, che per la grande rilevanza scientifica, una straordinaria occasione di conoscenza della scultura tra Sette e Ottocento.

Un periodo in cui quest'arte ha conosciuto una decisiva trasformazione grazie al genio dell'italiano Antonio Canova (Possagno 1757 – Venezia 1822) e del danese Bertel Thorvaldsen (Copenaghen 1770 – 1844), protagonisti e rivali sulla scena ancora grandiosa di una Roma cosmopolita dove hanno avuto modo di confrontarsi con i valori universali della classicità e dell'antico. La prestigiosa collaborazione con il Thorvaldsens Museum di Copenaghen e il Museo Statale Ermitage di San Pietroburgo, il contributo di prestiti fondamentali concessi da importanti musei italiani e stranieri, ma anche da esclusive collezioni private, hanno reso possibile confrontare, per la prima volta in una mostra, i due artisti, seguendoli nel loro affascinante percorso biografico e creativo.

Il paragone era avvenuto originariamente a Roma, dove hanno trascorso la maggior parte della loro vita e raggiunto la celebrità grazie a una carriera straordinaria. Canova vi si era trasferito nel 1781 da Venezia, mentre il più giovane Thorvaldsen lo raggiungerà nel 1797 da Copenaghen. Nei due decenni successivi e oltre, quando la loro presenza ha fatto di Roma la capitale della scultura moderna, furono rivali e si sfidarono sugli stessi motivi e soggetti, dandone ciascuno la propria originale interpretazione. Si trattava delle figure dell'antica mitologia che, come le Grazie, Amore e Psiche, Venere, Ebe, rappresentavano nell'immaginario collettivo occidentale l'incarnazione dei grandi temi universali della vita e della morte, come il breve percorso della giovinezza, l'incanto della bellezza, le lusinghe e le delusioni dell'amore.

La possibilità di radunare le loro statue più belle ci ha permesso di allestire un vero Olimpo di marmo, emblema di una civiltà che guardava all'antico, ma che aspirava nello stesso tempo alla modernità. Canova è stato l'artista rivoluzionario, capace di assegnare alla scultura il primato sulle altre arti, attraverso il confronto e il superamento degli antichi. Thorvaldsen, studiando l'opera e la strategia del rivale, si è ispirato a un'idea più austera e nostalgica della classicità, avviando una nuova epoca dell'arte nordica dominata dal fascino intramontabile del mondo mediterraneo.

Gallerie d'Italia Piazza della Scala 6, Milano

25 ottobre 2019 /15 marzo 2020

info@gallerieditalia.com

gallerieditalia.com/it/milano/mostra-canova-thorvaldsen/

CIAO ANDREAS!



Fredag d. 5. juli døde eddikemesteren, kogebogsforfatteren, Slow Food-forkæmperen mm. Andreas Harder ganske pludseligt, blot 55 år gammel. Han fik hjertestop under et ophold i Italien, og selv om hjælpen på stranden på Sardinien var hurtig og effektiv, så var der desværre intet at gøre.

Andreas Harder var indtil kort før sin død ansat som Developer/produktudvikler hos Meyerfood, hvor han især havde en endog meget stor aktie i udviklingen og produktionen af Meyers mange eddiker. Eddike og eddikens mange facetter blev hans store passion, men han favnede lang bredere end det og var en gastronomisk ildsjæl. Andreas Harder var ansat hos Meyerfood i mere end 17 år, og Claus Meyer skriver i sit mindeord: "Han var et fagligt fyrtårn og en vanvittig dygtig formidler, der var elsket og respekteret af kollegaer på alle niveauer." Ordene underbygges af de mange, mange reaktioner i forbindelse med hans død – reaktioner fra alle sider af den gastronomiske verden. Fælles for alle reaktioner er chok og sorg over tabet og stor taknemmelighed for, hvad Andreas Harder gav – uden selv at gøre det store væsen ud af det og uden på nogen måde være interesseret i at eksponere sig selv.

Med bøgerne 'Ikke altid pizza', 'Spis brød til' og 'Brødrene Harders italienske køkken' fra midten af og slutningen af 1990'erne skrev Andreas Harder sammen med sin storebror, Thomas, en række kogebøger, der kunne så meget mere end at kaste opskrifter af sig, hvad de dog i øvrigt også gjorde på bedste vis. Det er bøger uden fotografier og meget langt fra madporno og foodstyling, men til gengæld bøger man lystlæser og bliver klogere af. Små og store historier fra brødrenes rejser og ophold hos deres italienske familie. Det er bøger, der minder om Elizabeth Davids bøger – bøger, man læser for sin fornøjelses skyld i lige så høj grad – eller mere – som for opskrifternes skyld. Hvis man er glad for Italien og italiensk gastronomi, og man ikke har disse bøger, så kan en tur til antikvarietatet varmt anbefales. Og har man dem stående, så tag dem frem, og genlæs, og tag på en vidunderlig sofarejse. Brødrene skrev senere flere bøger sammen, og Andreas skrev selv om eddike og eddikeproduktion.

Andreas var søn af en italiensk mor (forfatteren Maria Giacobbe) og en dansk far (forfatteren Uffe Harder), og det andet fædreland satte sit præg på hans virke. Danskerne, ligesom så mange andre, elsker Italien, ofte ret ukritisk, men 'ambassadører' som Andreas Harder har været med til at formidle et mere nuanceret billede af støvlelandet, og samtidig fastholde kærligheden til alt det, vi elsker at elske ved Italien. Andreas Harder døde så pludseligt. Var her og er her ikke mere. Men han var her.

Jesper Uhrup Jensen

IN CUCINA CON IL PONTE



Natale non è Natale senza dei bei dolci che arricchiscano la tavola di tutti noi. Raffaella, vecchia amica de IL PONTE, ci regala in questo numero 3 delle ricette di dolci natalizi fra le più gustose e semplici da preparare!

Il Ponte augura a tutti voi un Felice Natale!



ROCCOCÒ

Uno dei dolci di Natale che preferisco sono i Roccocò, tipici della tradizione natalizia partenopea. Morbidi o duri, hanno un sapore e un profumo ineguagliabile, e non mancano mai sulle tavole dei campani, durante le festività natalizie. Sono preparati con ingredienti semplici e un insieme di spezie chiamato pisto, ovvero un misto di cannella, chiodi di garofano, coriandolo, anice stellato e noce moscata. Vediamo ora, come si preparano i Roccocò.



Difficoltà: molto bassa



Tempi preparazione: 20 min
Tempi di cottura: 15 min



Costo: medio



www.VERDEPISTACCHIO.it

Ingredienti

- 400 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero semolato
- 100 gr di miele
- 200 gr di mandorle tostate
- 5 gr di pisto (cannella, chiodi di garofano, coriandolo, anice stellato, noce moscata)
- 150 gr di acqua o di succo di arancia
- la buccia grattugiata di 1 arancia
- la buccia grattugiata di un limone
- 3 gr di ammoniaca
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
- 30 gr di arancia candita a cubetti (facoltativo)
- 1 pizzico di sale
- 1 tuorlo pe spennellare



Procedimento

Per prima cosa, tostate 5 minuti le mandorle non sbucciate in forno a 110 gradi. Fatele raffreddare, e tritatene la metà fino ad ottenere una farina di mandorle. Le altre tenetele da parte.

Preparate anche il pisto dosando le varie spezie a seconda dei vostri gusti, e adoperate un mortaio.

Sciogliete l'ammoniaca nell'acqua.

Mescolate insieme la farina, lo zucchero, le bucce di arancia e di limone, il cacao, il sale, il miele, la farina di mandorle, il pisto e l'acqua con l'ammoniaca e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete anche le mandorle intere che avevate messo da parte e l'arancia candita se preferite.

Fate dei filoncini lunghi circa 10 cm e chiudete le estremità.

Adagiati sulla teglia rivestita di carta forno e spennellati con il tuorlo d'uovo. Infornate a forno preriscaldato statico a 180 gradi per 15 minuti. Se preferite i Roccocò più duri, allungate la cottura in forno a 20-22 minuti.

Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di servirli.

Spunti

Se preferite i Roccocò più morbidi, non prolungate la cottura in forno anche se quando li sfornate, saranno molto morbidi, perchè raffreddandosi tenderanno a indurirsi. I Roccocò si conservano chiusi in una scatola di latta per circa 10 giorni.





BUCCELLATI SICILIANI

I buccellati siciliani sono dei dolcetti della tradizione natalizia siciliana preparati con una golosa pasta frolla ripiena di una deliziosa farcitura a base di fichi secchi, cioccolato, noci, marmellata di arance e marsala, ricoperti da una bianca glassa aromatizzata al limone e da confettini colorati. Sono anche un'idea regalo molto carina da fare durante le festività natalizie. Si presentano molto bene e riscuotono sempre un gran successo. Provateli, non ve ne pentirete!!! ;-)



Difficoltà: molto bassa



Tempi preparazione: 20 min

Tempi di cottura: 15 min



Costo: medio



Ingredienti per circa 40 biscotti

Per la frolla:

- 500 gr di farina 00
- 130 gr di zucchero semolato
- 130 gr di burro
- 2 uova
- 5 gr di ammoniaca per dolci
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- mezza tazzina di latte
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 500 gr di fichi secchi
- 50 gr di uva passa
- 60 gr di cioccolato fondente
- 80 gr di noci tritate
- 2 cucchiai di marsala
- 3 cucchiai di marmellata di arance

Per la glassa:

- 130 gr di zucchero a velo
- 3 cucchiai di succo di limone caldo
- zuccherini per decorare

Procedimento

Per prima cosa, preparate il ripieno. Quindi, sbollentate per un minuto i fichi secchi nell'acqua bollente. Scolateli e adagiateli su uno strofinaccio pulito. Togliete il picciolo duro, dopo di che tritateli con un coltello o nello sminuzzatore, e tenete da parte.

Sminuzzate anche le noci, il cioccolato e l'uva passa.

In una ciotola, mescolate bene il trito di fichi, noci, e cioccolato, con la marmellata di arance e il marsala, fino ad ottenere un composto uniforme e consistente.

Coprite con pellicola e mettete in frigo a insaporire.

Nel frattempo, preparate la frolla. In una ciotola mischiate la farina, il burro, il sale e lo zucchero fino a formare un composto sabbioso.

Dopo di che, aggiungete le uova, l'ammoniaca, il lievito, e il latte e impastate fino ad ottenere una palla uniforme e compatta.

Avvolgetela in un foglio di pellicola e fate riposare in frigo circa un'ora.

Su un piano di lavoro, prelevate un pò di impasto dal totale, e ricavate una striscia di pasta, stretta e lunga. Poggiate al centro un salsicciotto di ripieno, e chiudete i lembi di pasta frolla fino a formare un cilindro. Tagliate il cilindro in tanti pezzi larghi circa due dita, e posizionateli sulla teglia ricoperta di carta forno, leggermente distanziati tra di loro. Infornate a forno preriscaldato statico a 180 gradi, oppure ventilato a 160 gradi, per circa 30 minuti. Quando saranno dorati in superficie, potete sfornare e lasciar raffreddare.

Procedimento per la glassa

Fate scaldare il succo di limone in un pentolino, e versatelo sullo zucchero a velo. Con un cucchiaino mescolate bene, fino ad ottenere una crema bianca lucida ed uniforme.

Adesso, prendete un biscottino alla volta e immergetelo nella glassa, scolate quella in eccesso, e subito, cospargete la superficie con gli zuccherini colorati.

Ed ecco pronti i vostri golosi e colorate Buccellati siciliani!!! :-)

Spunti

Potete aromatizzare la frolla in diversi modi, con la buccia di arancia e limone, o con della cannella, per renderla ancora più buona e profumata. Inoltre con un po' di fantasia, potete dare forme diverse ai vostri biscotti, perchè il ripieno non fuori esce!!!

I buccellati si conservano anche più di una settimana ben chiusi in una scatola di latta in luogo fresco ed asciutto.



PANFORTE DI SIENA



Il panforte è un dolce natalizio tipico di Siena con origini molto antiche. Intorno all'anno mille veniva preparato con farina, acqua, miele e frutta fresca tagliata grossolanamente. Durante la cottura l'acqua della frutta non evaporava del tutto e dava origine a muffe che conferivano all'impasto un sapore acidulo (panes fortis) da cui prende il nome l'attuale panforte. Nel tempo il panforte ha subito delle variazioni e oggi la frutta fresca viene sostituita da quella secca e vengono aggiunte diverse spezie che riempiranno la vostra casa di un profumo straordinario. Particolarmente indicato per il periodo natalizio è molto semplice e veloce da preparare. Perfetto anche come idea regalo, vi farà fare un figurone ;-)



Difficoltà: molto bassa



Tempi preparazione: 20 min
Tempi di cottura: 15 min



Costo: medio



Ingredienti

- 100 gr di miele di acacia o di arancio
- 80 gr di zucchero semolato
- 100 gr di arancia candita
- 100 gr di cedro candito
- 40 gr di farina 00
- 180 gr di mandorle non pelate
- 80 gr di nocciole
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di spezie miste in polvere (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, pepe nero macinato)
- 1 foglio di ostia
- zucchero a velo per la copertura

Procedimento

Tostate mandorle e nocciole in forno a 150 gradi per 5 minuti.

Sfornate e tenete da parte.

Tagliate i canditi a cubetti.

In un pentolino dal fondo alto scaldate lo zucchero e il miele fino a portarli a 120 gradi. Io ho aggiunto anche la buccia di un'arancia biologica grattugiata per insaporire e profumare maggiormente lo sciroppo. In una ciotola mescolate la farina, le spezie, il sale, i canditi a cubetti, le mandorle, le nocciole, e versatevi a filo il miele e lo zucchero caldi.

Mescolate il tutto con un cucchiaino fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderate uno stampo da 20 cm di diametro con carta forno.

Adagiate l'ostia sul fondo e versate l'impasto al suo interno.

Schiacciate bene con le mani bagnate, pareggiate la superficie e spolverizzate con abbondante zucchero a velo.

Infornate a 170 gradi per 25 minuti. Dopo di che sfornate, lasciate raffreddare, trasferite il panforte su un piatto da portata e spolverizzate nuovamente con altro zucchero a velo.

Ed ecco il vostro panforte ricco e profumato pronto per essere servito ;-)

Spunti

Nel misto di spezie, la cannella è circa 10 gr, i chiodi di garofano, la vaniglia e il coriandolo 4 gr, e tutte le altre 1 gr, ma potete variare le quantità a vostro gusto. Il panforte si conserva circa 2 mesi avvolto nella pellicola alimentare in ambiente fresco e asciutto.



Quando a Natale le ambientazioni scandinave ci affasciano e l'immaginazione ci porta oltre i confini...

Intervista a Bruno Berni, traduttore, per la casa editrice Iperborea, della collana Fiabe nordiche, il cui sesto volume è dedicato alle Fiabe norvegesi



di Emma Fenu
Scrittrice e recensora

Illustrazioni
Vincenzo del Vecchio

A Natale si torna bambini, si dice, intendendo che, in tale periodo dell'anno, anche gli adulti sono più inclini alla capacità di immaginazione e al desiderio di un focolare, anche metaforico, attorno al quale far danzare storie e fiabe, quelle che abbiamo appreso dall'infanzia, nonostante non siano destinate, originariamente, ad un pubblico giovanissimo.

Tornare "bambini", implica, in senso antropologico, anche il riappropriarsi del contesto mitico di testi di tradizione orale molto antichi che raccontano l'Uomo nella sua essenza primaria, in un tempo lontano, più ancora dell'Ottocento in cui si diffusero, nell'anno zero di ogni "c'era una volta".

In occasione della recente pubblicazione di Fiabe Norvegesi da parte di Iperborea, casa editrice fondata nel 1987 per far conoscere la letteratura dell'area nord-europea in Italia, ho avuto il piacere e l'onore di intervistare il traduttore Bruno Berni, esperto in narrativa popolare nordica, per ricordare che le fiabe non sono un gioco da bambini: sono la storia in simboli e archetipi, spesso intrecciata in fili che attraversano spazi infiniti, dei popoli.

Le fiabe sono espressione autentica della cultura di un popolo: cosa emerge dalle fiabe norvegesi e, più in generale, dalle fiabe scandinave? Quali sono i topos narrativi?

La narrativa popolare è espressione autentica della cultura di un popolo, è vero, ma allo stesso tempo è anche molto normale ritrovare temi comuni almeno alle

fiabe di grandi aree geografiche come quella europea, talvolta anche oltre. Per le loro caratteristiche di letteratura originariamente orale, le fiabe assorbono facilmente temi provenienti anche da lontano, che vengono assimilati, trasformati, riconsegnati di continuo a una nuova tradizione.

È per questo che spesso troviamo gli stessi temi in aree geografiche anche molto distanti tra loro. Con questo non intendo le strutture e gli intrecci, che gli studiosi hanno identificato in un numero tutto sommato limitato. Le ripetizioni – in numero di tre, in genere – sono un elemento comune, come è comune la presenza di un protagonista, di un antagonista, di uno o più aiutanti, di una prova.

Del resto questo riguarda anche un'osmosi dalla letteratura scritta a quella orale, e ho l'impressione che più una fiaba orale è stata fissata in raccolta in un periodo tardo, più frequente è la presenza di temi che derivano palesemente dalla letteratura scritta.

Le raccolte di fiabe nordiche che sto pubblicando con Iperborea sono scelte dalle prime raccolte "nazionali" pubblicate nel corso dell'Ottocento, quando, a seguito dell'opera dei fratelli Grimm in Germania, molti cominciarono a fissare la tradizione orale in volume. Ma anche qui ci sono tracce per esempio delle fiabe di Perrault, che furono raccolte quasi due secoli prima ed evidentemente tradotte e ampiamente diffuse anche al Nord: ne ritroviamo tracce in alcune fiabe norvegesi, ma soprattutto

– Il gatto con gli stivali, per esempio – in alcuni testi lapponi che risentono certamente del fatto di essere stati raccolti tardi, nel Novecento.

Alcune fiabe sono comuni a molte culture, a volte mantenendo quasi intatto l'intreccio, a volte con peculiari finali, spesso non lieti.

Cosa attrae di Cenerentola, figura su cui si sono concentrati antropologi e psicologi?

Cenerentola è una delle fiabe europee più diffuse, credo. Ne esistono versioni un po' ovunque, con uno schema narrativo ricorrente, anche se per esempio cambiano gli oggetti del riconoscimento: un bracciale, una cavigliera, oppure la ben nota scarpetta. Esistono anche versioni in altri generi: teatro, cinema, scultura, musica, balletto. Le versioni più note all'origine della tradizione sono quella di Perrault, sicuramente diretta a un pubblico più raffinato, e quella dei fratelli Grimm, che invece è un vero testo di origine popolare.



Bruno Berni è ricercatore e direttore della biblioteca dell'Istituto di studi Germanici di Roma

Ma la grande propagazione è avvenuta anche in epoca recente con la versione Disney, aspetto comune a molte fiabe: si pensi a Biancaneve, alla Sirenetta. Se da un lato l'ingresso dei temi delle fiabe nel cinema d'animazione ha rappresentato la loro definitiva diffusione per generazioni, in quel caso è avvenuta anche una domesticazione – un'americanizzazione molto profonda, che ha fissato i modelli di riferimento. Portando alcuni testi a finali diversi: si pensi al finale non necessariamente lieto della Sirenetta di Andersen, che ha un carattere quasi religioso – la sirena ottiene di poter conquistare un'anima, ma perde il principe – e a quello invece di Disney, dove nella migliore tradizione la sirena sposa il principe.

Nelle *Fiabe norvegesi*, appena uscite da Iperborea, c'è un testo – Kari Vestedilegno – che ricorda molto Cenerentola, ma soprattutto la Pelle d'Asino di Perrault. Altri

invece hanno un personaggio tipico del nord (Norvegia e mondo Sami), chiamato Askeladden (Ruobba in Sami), che la prima traduttrice di quei testi, Alda Castagnoli Manghi, tradusse come Ceneraccio – nome che ho conservato – con un chiaro riferimento a Cenerentola, sebbene sia un personaggio maschile dal carattere diverso. Ma la narrazione per molti versi è la stessa e in alcune versioni c'è anche l'oggetto che facilita il riconoscimento da parte della principessa.

Cosa ci affascina delle fiabe e delle atmosfere con boschi, laghi ghiacciati e cime innevate? Quanto delle fiabe nordiche confluisce nel nostro immaginario fantastico, facendoci tornare bambini nel tempo mitico in cui sono ambientate?

Una delle caratteristiche delle fiabe nordiche è rappresentata proprio dalle ambientazioni, ed è divertente vedere come esse cambiano anche all'interno dell'area geografica scandinava. Perché è normale

che nelle fiabe lapponi troviamo spostamenti in slitta e piane innevate, in quelle norvegesi boschi e montagne impervie, in quelle danesi un paesaggio sostanzialmente piatto, e tranne casi particolari i castelli dei re appaiono più come grandi fattorie, mentre è riservato agli esseri fantastici il possesso di castelli turriti e isolati. In generale però i paesaggi alimentano certamente il nostro immaginario fantastico, come lo alimentano gli esseri magici che sono spesso diversi da quelli della narrativa popolare di casa nostra. Troll e giganti riportano l'immaginario a un mondo lontano, mentre infine quella che si conquista è sempre la principessa. E la tradizionale metà del regno.

Forse l'aspetto del paesaggio è proprio ciò che più colpisce il lettore italiano – almeno quello non di area alpina o appenninica –, meno avvezzo di quello norvegese a paesaggi montani pieni di neve.

Når den skandinaviske julestemning fanger os og fører vores fantasi ud over grænserne

Interview med Bruno Berni, oversætter for forlaget Iperborea, om serien 'Fiabe Nordiche', hvis sjette bind er dedikeret norske eventyr.

oprindeligt mundtligt overleverede fortællinger optager eventyrene let temaer, der kommer endog langvejs fra, men som er assimilerede, transformerede og som kontinuerligt vendes til en ny tradition.

Af Emma Fenu

Til jul siges det, at vi alle bliver som børn igen, hvilket betyder, at på denne tid af året er selv voksne mere tilbøjelige til at fantasere og drømme om et ildsted - også metaforisk - der får historier og eventyr til at danse, dem som vi har kendt siden barndommen, selvom eventyrerne ikke oprindeligt er beregnet for et ungt publikum.

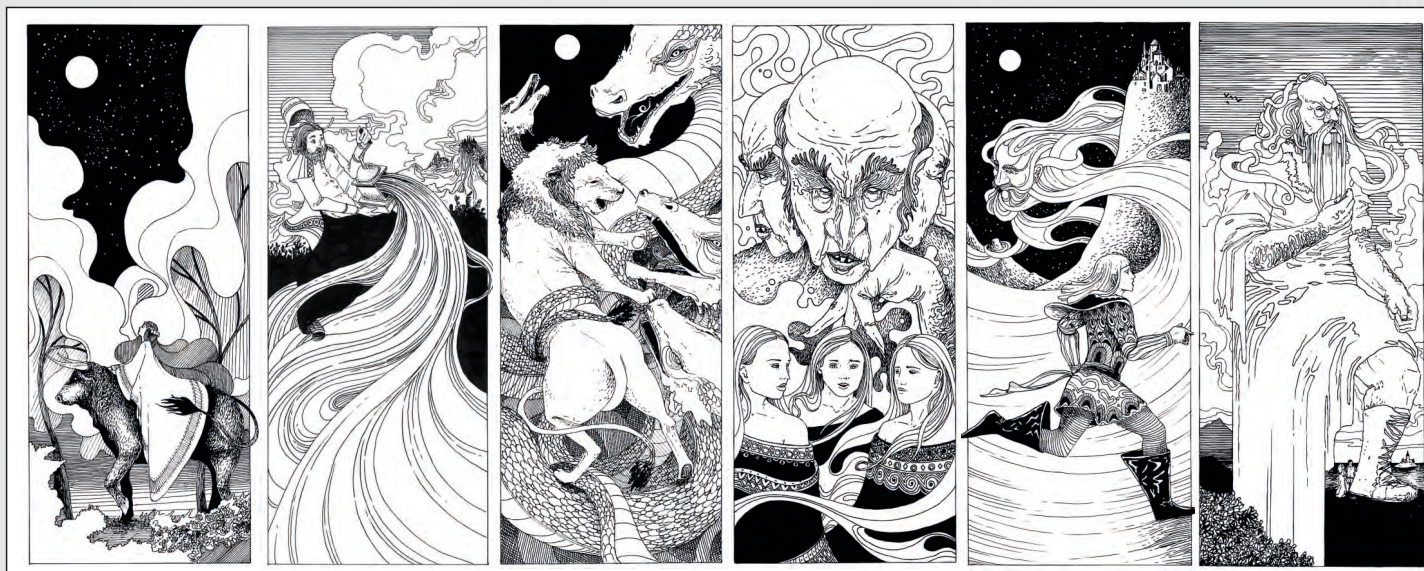
At vende tilbage til "barndommen" indebærer i antropologisk forstand også en genoplevelse af den mytiske kontekst af tekster fra en meget gammel mundtlig tradition, der fortæller om mennesket i dets primære væsen i en fjern tid, mere end i det 19. århundrede, hvor de spredte sig, i år nul for "Der var en gang".

I anledning af den nyligt udgivne 'Norske Eventyr' fra Iperborea, (et forlag, der blev

grundlagt i 1987 med henblik på at offentliggøre den nordeuropæiske litteratur i Italien), havde jeg fornøjelsen og æren af at interviewe oversætter Bruno Berni. Som ekspert indenfor folkelig nordisk fiktion, minder han os om, at eventyr ikke er børns leg: de er historien fortalt i symboler og arketyper, ofte sammenflettet af tråde, der krydser forskellige folkefærds universer. Eventyr er autentiske udtryk for et folks kultur: Hvad kommer der frem fra de norske eventyr og generelt fra de skandinaviske eventyr? Hvem er de fortællende "mus"?

Det er sandt nok, at folkesagn er et autentisk udtryk for et folks kultur, men på samme tid er det også meget normalt at finde fælles temaer i det mindste i eventyrene i store geografiske områder som Europa, nogle gange endda udenfor. På grund af deres karakteristika ved de





Derfor finder vi ofte de samme temaer i geografiske områder, der er endog meget fjernt fra hinanden. Med dette mener jeg ikke strukturer og intriger, som de lærde har identificeret i et ret begrænset antal. Gentagelserne – generelt er der tale om 3 – er et almindeligt element, ligesom tilstedeværelsen af en hovedperson, en modstander og een eller flere hjælpere, til at overvinde en prøve.

Desuden drejer det sig også om en osmose fra den skriftlige litteratur til den mundtlige, og jeg har indtryk af, at jo mere et mundtligt overleveret eventyr er blevet fastholdt i en samling i en sen periode, desto hyppigere er der tilstedeværelse af temaer, der klart er afledt af en skriftlig litteratur.

Samlingerne af nordiske eventyr, som jeg udgiver hos Iperborea, er valgt blandt de første "nationale" samlinger, der blev udgivet i det nittende århundrede, da mange efter Grimm-brødrenes arbejde i Tyskland begyndte at samle den mundtlige overlevering i bøger. Men selv her er der spor af for eksempel Perraults eventyr, som blev samlet næsten to århundreder før og åbenbart oversat og vidt distribueret, også i Norden. Vi finder spor af dem i nogle norske eventyr, frem for alt i – Den Bestøvlede Kat, for eksempel - i nogle samiske tekster, der helt sikkert lider under det faktum, at de blev samlet sent i det tyvende århundrede.

Nogle eventyr er fælles for mange kulturer, nogle gange holdes handlingen næsten intakt, andre gange med særegne afslutninger, ofte ikke lykkelige. Hvorfor drages man af Askepot, en figur, som antropologer og psykologer ofte har koncentreret sig om?

Jeg betragter Askepot som et af de mest udbredte europæiske folkeeventyr. Der er versioner af det overalt med et tilbagevendende fortællende skema, selvom for eksempel genkendelsesobjekterne ændres: et armbånd, en ankel eller den velkendte sko. Der er også versioner indenfor andre genrer: teater, film, skulptur, musik, ballet. Perrault's version er nok den, der lægger sig mest op ad traditionens og bestemt er rettet mod et mere raffineret publikum, og brødrene Grimm's, der i stedet er en tekst af folkelig oprindelse.

Men den store udbredelse har også fundet sted i nyere tid med Disney-versionen, et almindeligt aspekt i mange eventyr: Tænk på "Snehvide" og "Den Lille Havfrue". Hvis indgangen til eventyrets temaer i tegnefilm på den ene side repræsenterer deres endelige udbredelse i generationer, i så fald er der også sket en meget dybtgående domestisering - en amerikanisering måske? -, som fastsætter referencemodellerne. Der er blevet ændret på de originale tekster, f.eks. på den ikke lykkelige afslutning af Andersens 'Den Lille Havfrue', som har en næsten religiøs karakter - havfruen får mulighed for at få en sjæl, men mister prinsen – hvorimod hun i Disneys lykkelige udgave, gifter sig – traditionen tro – med prinsen.

I de norske eventyr, der nyligt er udsendt af Iperborea, er der en tekst, 'Kari Vestedilegno', der minder meget om "Askepot", men især om Perrault's 'Donkey Skin'. Andre har en typisk karakter fra nord (Norge og den samiske verden), kaldet 'Askeladden' ('Ruobba' på samisk), som den første oversætter af disse tekster, Alda Castagnoli Manghi, oversatte til Ceneraccio - et navn, jeg har bevaret - med en klar

henvisning til Askepot, selvom det er en mandsperson med en anden karakter. Men fortællingen er på mange måder den samme, og i nogle versioner er det også det samme objekt, der letter genkendelsen af prinsessen.

Hvad fascinerer os ved eventyr og omgivelser med skov, frosne søer og snedækkede bjergtoppe? Hvor meget af de nordiske eventyr strømmer ind i vores fantasiforestilling, som får os til at vende tilbage som børn i den mytiske tid, hvori det er foregået?

Et af de karakteristiske træk ved nordiske eventyr er repræsenteret netop ved deres omgivelser, og det er sjovt at se, hvordan de ændrer sig selv inden for det skandinaviske geografiske område. Det er normalt, at vi i samiske eventyr finder slæder og snedækkede sletter, i de norske finder vi skove og utilgængelige bjerge, i de danske er det i realiteten flade landskaber, og undtagen i særlige tilfælde vises kongernes slotte mere som store gårde, mens isolerede slotte med tårne er forbeholdt fantastiske væsener. Generelt giver landskaberne næring til vores fantasi, da de magiske væsener ofte er forskellige fra dem, der i folkesagnene bor i vores huse. Trolde og giganter bringer os tilbage til en fjern verden, og den endelige gevinst er traditionelt altid prinsessen og det halve kongerige.

Måske er landskabsaspektet netop det, der mest rammer den italienske læser – ikke mindst den, der ikke befinder sig i Alperne eller Appenninerne – og er mindre vant til at være i snævre snefyldte bjerglandskaber som de norske.



Det er svært ikke at blive fristet, når duften af de forskellige chokolader når ens næsebor - og øjnene stirrer blindt på ens favoritstykke.
Foto: Martin Christiansen

Bacio til Perugias chokolade-festival



Af Martin Christiansen

Italiens største chokoladefestival i Perugia tiltrækker op imod en million chokolade-elskere fra nær og fjern. Såvel børn som ældre elsker den duftende og velsmagende kakao-masse.



En lørdag formiddag er tre-fire granvoksne mænd i gang med hammer og mejsel og hakker i noget, der på afstand ligner en firskåren kampesten. Omkring den ophøjede sats står en hvinende menneskemængde, unge såvel som ældre, i håb om at få en flis af kampestenen. Den er nemlig lavet af chokolade.

Seancen indikerer åbningen af Italiens største chokoladefestival, Eurochocolate, der hvert år siden 1993 er blevet afholdt i oktober af ni dages varighed i det kuperede Perugia, kendt som Italiens chokoladehovedstad. Det skyldes ikke mindst, at en af Italiens største chokoladefabrikker, Perugina, har hovedsæde i Umbriens hovedstad. Særligt Peruginas signatur-chokolade Bacio (kys), den runde chokolade, indpakket i blå- og sølvfarvet papir, er kendt af enhver italiener. Chokoladegigantens tilstedeværelse ved festivalen er proportional med dens størrelse.

At chokolade er elsket af alle – og at i særdeleshed børnene har en forkærlighed for den søde og velduftende kakao-masse, kan både ses og høres imellem de mange boder, med meterhøje stabler af runde chokolade-plader, opstillet langs Perugias middelalderhistoriske strøg, Corso Vannucci, og dets sidegader. Og undervejs passerer man blandt andet forbi en af byens kendteste vartegn, den smukke fontæne Maggiore fra det 13. århundrede.

Chokoladerne var stablet i meterhøje rækker - ikke små stykker likørholdige chokoladestykker, indpakket i æsker.
Foto: Martin Christiansen

Perugia er kendt som Italiens chokoladehovedstad

Festivalen tog sit udspring
ved et af Perugias
berømteste varetegn fra
1278 - deres smukke
fontæne Maggiore.
Foto: Eurochocolate.com



Det forventes, at knap en million besøgende vil kikke forbi boderne, og chokoladeproducenternes kamp om deres opmærksomhed er stor. Særligt de store i branchen som Perugina, Cafferel og Lindt præger – med deres store markedsføringsbudgetter – gadebilledet, med deres store, farvestrålende boder og smukke, lokale servitricer, der med jævn mellemrum deler gratis smagsprøver ud. Sidstnævnte initiativ skaber kødannelser ligeså hurtigt, som et stykke mælkechokolade smelter i en barnehånd på en varm sommerdag. Et populært initiativ.

Blandt børnene er det store hit Lykkehjulet, hvor de har mulighed for at vinde en af de kendte chokolader, hvis Lykkegudinden, Fortuna, er med dem. Og sjovt nok er "heldet" med de fleste børn. Chokoladegiganterne ved sikkert godt, at det er en dårlig ide at skuffe de mindste – de er jo, som det siges, fremtidens forbrugere. Grundlæggende er det smagsprøver ikklædt et beskedent konkurrenceelement. Men det virker. Børnene kommer storsmilende tilbage til deres tilfredse forældre – hvis gevinst er fred i ti minutter - fra deres elskede poder!

De mindre og mere ukendte chokoladefirmaer er samlet i telte, hvor de nærmest står skulder ved skulder i bestræbelse på at tiltrække de forbipasserendes opmærksomhed. Deres

fornemste salgargument er, at deres produkter er lavet af ægte råvarer, ingen lette genveje for at sænke produktionsomkostningerne. Rigtig kakao, rigtige nødder og pistacie etc. Og når kvalitetsargumentet ledsages af en smagsprøve, overbevises mange om, at de bliver nødt til at købe en plade. Trods en høj pris.

For de særlige chokolade-aficionados er der muligt at komme på chokoladeskole – og hvis man gerne vil omgive sig med chokolade 24/7, så er det også muligt. Der er nemlig et 'chokhotel' i byen, hvor chokolade indgår i alle mulige, umulige variationer – lige fra chokolade i samtlige dagens måltider til at bo på Sal fondente og at få en chokolademassage.

Chokolade-knappens bagside: Kvalitetschokolade er dyrt at lave. Hvert år har festivalen et nyt symbol. I år er det en knap, der pryder årets festivalplakat. Selv om der er mange glade ansigter med til festivalen, har chokoladeknappen dog også en mørk bagside, særligt for de mindre virksomheder.

En af de mellemstore chokoladeproducenter (med ti ansatte), der har skaleret ned i forhold til tidligere tiders aktiviteter på festivalen, er Vannucci Cioccolato, tæt ved Perugia. De er kendt for at lave chokolade af høj kvalitet, og blandt

andet deres indpakkede, likørfyldte chokolader bliver solgt verden over (dog ikke i Danmark). Initiativtageren argumenterer med den særdeles hårde konkurrence, der er på salg af chokolade, og som forårsager store kvaler for de mindre producenter på markedet.

"Vi har for eksempel valgt udelukkende at anvende ægte råvarer i vores produktion, og det er en dyr løsning. Derfor er det nærmest umuligt at sælge chokolader til de store supermarkeder, da deres priser er op til tre gange lavere, end dem vi forlanger. Her kan vi ikke være med", forklarer Antonio Zampolini og oplyser, at de fortrinsvis sælger deres chokolade til specialbutikker.

Antonio Zampolini havde tidligere en ledende stilling i Perugina-koncernen, men valgte i 90'erne at forlade stillingen, for at etablere Vannucci Cioccolato i begyndelsen af 00'erne sammen med et par andre. Siden etableringen har han været med til at udvikle over 100 af virksomhedens mange chokolader. Han fortsætter:

"Markedsføringen er også en udgift, der stiger voldsomt i disse år. Der er en fordel for de største i branchen, og det er en udvikling, der er eskaleret de seneste år. Derfor er vi presset til hele tiden at finde nye veje, for at få markedsført vores kvalitetsprodukter".



Det var et stort tilløbsstykke, da chokoladeskulptørerne var på arbejde, da de afhuggede stykker røg ud til et hujende publikum. Foto: Eurochocolate.com

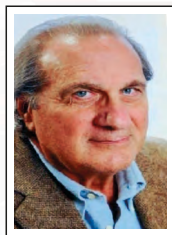


"A me non piace il cioccolato" (Jeg kan ikke lide chokolade). Sikkert en sætning mange kan nikke genkendende til, når man er på slankekur - lige indtil man ser et stykke chokolade!
Foto: Martin Christiansen



La Cina, una scommessa per gli italiani?

Fiera commerciale di Guangzhou che si svolge dal 1957



di Bruno Marfé
Curatore di eventi
Foto Mario Volpe

In questi ultimi tempi si parla molto e spesso della Cina e della Nuova Via della Seta. Anche in occasione della presentazione di qualche giorno fa a Roma del libro Leaders (PaesiEdizioni) con l'editore Luciano Lucio Tirinnanzi, a fare da moderatore, Ugo Tramballi de Il Sole 24 ore, Maurizio Stefanini del Il Foglio, Luca Marfé de Il Mattino relatori. Si è parlato di populismi, leadership mondiale, modelli culturali e sistemi politici, e il discorso è inevitabilmente scivolato ancora una volta sulla Cina



Mario Volpe
con miss
Jiang che
cura per lui
le relazioni
con il
mercato
cinese

Mario Volpe, gran conoscitore della società cinese e imprenditore, la cui famiglia ha intrecciato rapporti commerciali con il paese asiatico da ben tre generazioni è anche giornalista, scrittore e autore di vari libri sulla Cina, l'ultimo dei quali, "China Prosit", è stato presentato il 29 novembre scorso a Napoli in Casina Pompeiana. Fra le varie argomentazioni, particolarmente interessante la riflessione sulla tendenza cinese di imitare perfettamente ogni cosa. "Una tendenza che- secondo l'autore -affonda le radici nel lontano passato confuciano, quando la perfezione di ogni esecuzione si otteneva imitando esattamente il maestro. Non a caso, in cinese la parola studiare coincide con il termine copiare. Per i cinesi imitare i maestri è un atto di rispetto e riconoscenza verso i migliori, anche se poi, con lo sviluppo economico e l'incremento del commercio internazionale il dedicarsi alla copia non è più un atto di reverenza ma una comoda scorciatoia per ottenere cospicui tornaconti personali".

Sempre sulla Cina Luca Marfé, in un articolo pubblicato sul numero di novembre del Magazine Informare, scrive "... vista da qui (Washington), la Cina è un colosso e mette anche un po' di paura."

Ma perché la Cina può fare paura? Probabilmente, per la minaccia secondo cui in futuro la società sarà tutta interconnessa e quindi nelle mani di chi gestisce questo tutto. E il rischio è che a gestirlo possa essere Huawei cioè l'impero di Xi Jinping; perché nella Cina di oggi di distinzione tra pubblico e privato non ce n'è nessuna traccia."

Sui motivi di una possibile minaccia cinese per l'economia italiana Mario Volpe aggiunge "Il vero pericolo per la nostra economia è l'incapacità del nostro paese, non tanto di attrarre investimenti stranieri, quanto di mantenerli a lungo termine sul territorio."

E Mario Volpe continua "Ma la Nuova Via della Seta, potrebbe anche rappresentare delle opportunità per la nostra economia purché venisse pensata come un "concetto d'integrazione globale e culturale, più che una via fisica, sulla quale si spostano soltanto delle merci.



La fiera si svolgeva a Canton, oggi Guangzhou

Solo in questi termini "l'interscambio economico con la Cina potrebbe rendere ampio beneficio anche alle nostre imprese, attualmente penalizzate nell'esportazione."

Anche Luca la pensa come Mario e aggiunge "... si deve accogliere con un sorriso, far buon viso a cattivo gioco, secondo la situazione, le relazioni economiche e commerciali, piuttosto che farsi distrarre dalle attività di governo e dalla quotidianità dei singoli cittadini."

Un altro pericolo-conclude Luca- è rappresentato proprio dalla Cina per la lenta invasione che si materializza con la sua gente che ha accumulato enormi ricchezze e si sposta come e dove vuole per investire. Catene commerciali, multinazionali, società sportive e, perché no, piccoli negozi di quartiere. La lingua dei soldi è il cinese e ce ne siamo già accorti da un pezzo. Si può resistere? No. Specie con un'economia in crisi come quella italiana."

<https://informareonline.com/>

<https://www.facebook.com/events/1607237076122421/>

La fiera commerciale è una tra le più rappresentative



La Cina del vino punta su produzione di lusso legata al territorio





Årsabonnement på fire magasiner 180.-

Bestil et abonnement til dig selv eller til en, du holder af.

Skriv til os på info@ilponte.dk

IL PONTE

L'unica rivista dall'anima italiana che puoi leggere anche in danese
 IL PONTE - Danske Bank reg.nr 4280 Kontonr. 0016922889



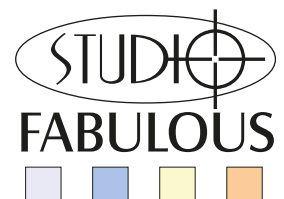
REGISTRERET TRANSLATØR OG TOLK, CAND.LING.MERC.

ANNE WILLE

- ★ Oversættelse og tolkning mellem DA, IT og EN
- ★ Translatørbekræftet oversættelse mellem DA og IT
- ★ Fortrolig behandling og kvalitetssikring



www.annewille.dk



Fabrizio Negossa

Creative Graphic Design,
 Logos and coordinated,
 Photo Restoration, Book CD / DVD Cover
 Video Clip and Promo Spot,
 web designer & Social Media Marketing.

www.fabulous.it +39 348 5646846



shardanservice.dk



Smagen af ægte italiensk mozzarella



Inspirazione Italiana dal 1882

NJORD

L A W F I R M

Il migliore partner per il tuo business

Njord Law Firm è uno Studio Legale leader da molti anni, attraverso una grande esperienza nel proprio settore, in grado di poter offrire un servizio completo ai propri clienti, da quelli nazionali ed internazionali alle start-ups.

Siamo orgogliosi di conoscere il tuo campo di attività al fine di poter combinare le nostre conoscenze con gli aspetti legali di natura pratica.



La conoscenza del Sistema italo-danese. Il nostro avvocato italiano Luigi Farina, è divenuto nel corso degli anni il consulente di fiducia di molte aziende italiane che svolgono business in Danimarca. Siamo in grado di poter risolvere molte sfide transfrontaliere tra Italia e Danimarca.

Esperienza. Assicuriamo copertura nel settore legale e fiscale in tutti i settori aziendali e commerciali. Forniamo assistenza legale e fiscale anche a persone individuali, come ad esempio in materia di successioni ed eredità, stipulazione di convenzioni matrimoniali, compravendita di immobili in Danimarca, separazione e divorzio oltre che consulenza in materia di imposizione fiscale tra Italia e Danimarca.

Profondo senso degli affari e consulenza diretta. Siamo rappresentanti di una consolidata esperienza maturata sul campo e sappiamo molto bene che alcuni casi non sempre vengono risolti nel migliore dei modi dietro una scrivania. Siamo in grado di combinare una profonda esperienza professionale con una mirata e diretta consulenza al caso specifico, il tutto attraverso un linguaggio comprensibile.

I nostri 200 professionisti di Studio sono pronti a servirti. Contattaci pure per qualunque caso ai nostri numeri e saremo ben lieti di poterti aiutare.



LUIGI FARINA

Avvocato / Advokat
NJORD Law Firm
Tel. (+45) 77401130
luf@njordlaw.com