



DA UNIVERSITY MAGAZINE

UNIVERSITÀ PER STRANIERI "DANTE ALIGHIERI" REGGIO CALABRIA

IN PRIMO PIANO

Intercultura pag. 2

L'Angolo della Poesia pag. 5

Tempo Libero pag. 7



Le Foto del Mese

DA University Magazine è un progetto realizzato dal CE.S.A.S.S. (Centro Studi ed Assistenza Studenti Stranieri) dell'Università per Stranieri "Dante Alighieri". Tra gli obiettivi principali vi sono la promozione dell'Ateneo e del suo territorio e l'integrazione degli studenti stranieri grazie ad attività di laboratorio pomeridiane, che consentano lo scambio interculturale anche con gli studenti dei corsi di Laurea ordinari.

Responsabili del Progetto: Dott.ssa Carmela Albano — Dott.ssa Anna Maria Luvarà

E-mail: damagazine@unistrada.it

Facebook: <https://www.facebook.com/unistrada.it>

Sitoweb: <http://www.unistrada.it/da-university-magazine>



INTERCULTURA

L'agricoltura è stata una delle scoperte più importanti per lo sviluppo dell'umanità e, nel corso dei secoli, ha favorito la trasformazione dell'ambiente naturale. Iniziata con tecniche rurali e giunta ai giorni nostri con l'introduzione di nuovi metodi, l'agricoltura è un'attività scientificamente organizzata e assume particolari caratteristiche in relazione alla collocazione geografica e alle condizioni climatiche. Data l'importanza che ha assunto l'agricoltura per il genere umano, "Prodotti agricoli" è stato il tema scelto per il **Laboratorio di Intercultura** del mese di Settembre. L'argomento ha incontrato il favore dei presenti, i quali hanno "assaporato" per un attimo un frutto, un ortaggio o un prodotto particolare – fino a quel momento sconosciuto – di un determinato Paese.

Gli studenti stranieri hanno descritto con entusiasmo i prodotti tipici dei propri Paesi e gli studenti italiani, dal canto loro, hanno colto l'occasione per far scoprire il **bergamotto** e le altre specialità reggine: l'**annona** e il **peperoncino**. Dunque, l'argomento, oltre ad essere oggetto dello scambio interculturale, ha fatto riflettere tutti i presenti sull'importanza che l'agricoltura ha assunto sin dalle sue origini fino ai giorni nostri, perché, come sosteneva il Mahatma Gandhi: «*Dimenticare come zappare la terra e curare il terreno significa dimenticare se stessi*».

KAZAKISTAN

La città di **Almaty** fu fondata nel 1854, quando la civiltà kazaka era costituita ancora da gruppi nomadi. Furono i contadini mongoli, cosacchi e siberiani ad insediarsi per la prima volta in queste terre asiatiche e a praticare le prime attività agricole. Dopo tutti gli sforzi e i progressi la città venne però distrutta da due terremoti, avvenuti rispettivamente nel 1887 e nel 1911. Nella prima metà del XX secolo, precisamente nel 1927, Almaty divenne la capitale del Kazakistan fino al 1998.

Il vecchio nome della città era **Alma Ata** (fino al 1993) e le sue origini celano una storia affascinante. Il nome deriva dalla fusione di due parole "**Alma**" che significa "**mela**" e "**Ata**" che significa "**padre**", letteralmente "**Padre delle mele**". Dunque l'ex capitale kazaka deve il nome al frutto tipico di queste terre, ovvero la **mela**.

Per quanto riguarda le origini del frutto ci sono diverse credenze: alcuni pensano che sia giunto dalla Polonia, altri invece dall'Ucraina. La leggenda narra che fu un migrante – **E. Red'ko** – della provincia di Voronezh ad importare i primi semi, infatti i più antichi le attribuiscono il nome di "Mela Red'ko". Dunque, dal momento che vi sono differenti versioni sulle origini delle mele di Almaty, alcuni credono che la vera storia rimarrà per sempre avvolta dal mistero. Tuttavia, anche se le origini sulla provenienza sono incerte, le mele sono considerate frutto tipico dell'area kazaka. Si narra, inoltre, che le particolari caratteristiche siano dovute all'incrocio tra una **mela classica** e una **selvatica**, chiamata **Sivers**, che ha dato vita a un frutto rotondo dalla buccia gialla e densa con macchie rosse-marroni, la polpa è di colore giallo o rosso e dal sapore delicato. Matura solo nel mese di Settembre e si conserva durante tutto l'inverno.



PRODOTTI AGRICOLI



MELA POLPA ROSSA
DI ALMATY

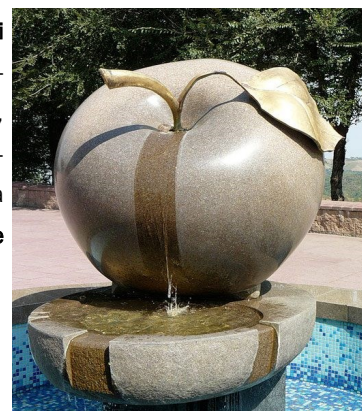


SIMBOLO DI ALMA-ATA

Una novità per le mele di Almaty arriva nel 1907 quando, in occasione della **Fiera Internazionale di Mannheim**, vengono esportate in Germania, divenendo da allora famose in tutto il mondo. Dopo il successo internazionale, Gran Bretagna e America avrebbero voluto coltivare il prodotto nelle loro terre, ma il risultato è stato alquanto deludente, poiché queste mele possono avere vita soltanto nelle pendici della **catena montuosa di Zailiyskiy Alatau**, in Kazakistan, dove il clima è favorevole. Dunque, data l'importanza e l'autenticità della mela, l'ex capitale del Kazakistan ha realizzato in suo onore il **grande monumento a forma di mela** che simboleggia Almaty: **la Città delle mele**.

Guarda questo video: <https://www.youtube.com/watch?v=wwahDmdjvU>

Si ringrazia per la gentile collaborazione **Kristina Vaulina** (Corso di Lingua e Cultura Italiana, livello C1)



IL MONUMENTO DELLA MELA
NELLA CITTA' DI ALMATY

GIAPPONE

Il **nashi o pero asiatico** (*pyrus pyrofolia*) è un albero da frutto originario della Cina, anche se il termine "nashi" è giapponese e significa, appunto, "pera". Il suo utilizzo è molto diffuso anche in Corea del Sud, Stati Uniti, Nuova Zelanda e Australia. Alla fine degli anni '80 è iniziata la sua coltivazione anche in Europa, dapprima con notevole interesse, che, successivamente, è rapidamente diminuito, tanto che oggi il consumo è considerato alquanto limitato e marginale: una delle ragioni della mancata diffusione del nashi in Italia ed Europa è probabilmente la carenza d'informazioni, che ha creato incomprensioni ed equivoci nella commercializzazione. Per evitare confusioni è meglio chiamarlo "nashi", poiché identificarlo con la pera può essere fuorviante. Possiamo considerare il nashi come un "cugino" delle nostre pere: infatti entrambi fanno parte del genere *Pyrus*, che raccoglie circa 23 specie. Il sapore però non ha gli aromi tipici delle pere europee e si differenzia in modo netto dal gusto dolce/acido della mela o della pera, al quale è solitamente abituato il consumatore occidentale. Il fatto che il nashi sia esteriormente dalla forma tondeggiante, quindi simile ad una mela, ma dal gusto simile a quello della pera ha fatto sì che fosse considerato per anni un innesto tra un pero e un melo (infatti negli USA è denominato mela-pera). Invece il **nashi è un frutto a se stante, totalmente diverso**. In Giappone i frutti vengono spesso utilizzati come **doni**, un po' come fossero dolci o cioccolatini, e devono essere esenti dal minimo difetto. Esistono oltre 150 varietà di Nashi. Le più diffuse sono: Hosui, Kosui, Nijisseiki, Chojuro, Shinseiki, Nikusui, Shinsui, Niitaka e Shinko. La colorazione della buccia è bronzeo-dorata o ambrata rugginosa (var. Hosui e Kosui) oppure giallo-verde (var. Shinseiki e Nijisseiki). Il nashi ha un contenuto particolarmente abbondante di acqua e zucchero, la polpa è croccante, succosa, dolce e molto dissetante, piacevole nella stagione estiva. Fresco e succoso, può essere consumato al naturale a fine pasto, solo o abbinato ad altri frutti, oppure essere utilizzato per preparare gustosi antipasti o insalate. Contiene vitamine del gruppo B, fondamentali per il metabolismo, il tono muscolare dello stomaco, per la salute della pelle, degli occhi e del fegato.

È utilizzato anche per la creazione dei **bentō** (お弁当), vassoi / contenitori con coperchio, di varie forme e materiali, contenenti un pasto, in singola porzione, impacchettati in casa o comprati fuori, tipici della cucina giapponese. Il bentō viene sempre confezionato in modo da creare un pacchettino esteticamente gradevole, studiando le combinazioni di colore dei cibi e le forme (che spesso riproducono cartoni animati, fumetti, animali, edifici, monumenti, fiori e piante) e la maniera di porre bastoncini, cibo, tovaglietta e tutto il resto. La scatola da bentō è dotata di divisori interni, atti a separare cibi differenti. Esso viene dato ai bambini per la scuola ed agli adulti per l'ufficio, ma fa la sua apparizione anche ai picnic ed alle feste, perciò deve essere comodo e pratico. In Giappone assume anche valenze particolari, sentimentali. Spesso le ragazze portano all'innamorato un bentō preparato a mano in casa, come anche la moglie al marito.

Guarda questo video: <https://www.youtube.com/watch?v=ojin2dMDNoQ>

Si ringrazia per la gentile collaborazione **Masanao Katsumata** (Corso di Lingua e Cultura Italiana, livello A2)



PERA NASHI — VARIETA' HOSUI



INSALATA DI NASHI, POMPELMO
ROSA E CRESCIONE



BENTO

ITALIA

Il **bergamotto** è un agrume unico al mondo, il suo habitat naturale è costituito dalla fascia costiera, lunga all'incirca un centinaio di chilometri, tra Villa San Giovanni e Gioiosa Jonica, tra il mar Jonio e il mar Tirreno, comprendendo una parte della provincia di **Reggio Calabria** e la stessa città.

Il bergamotto è un agrume classificato come *Citrus Bergamia* Risso, il cui albero, che ha un'altezza variabile tra i 3 e i 4 metri, genera dei frutti dalla forma sferica, simile all'arancia, dal colore giallo. La fioritura dell'albero avviene nel mese di Aprile e i frutti vengono raccolti da Novembre a Marzo. Il territorio della Calabria, che è l'habitat naturale di questa pianta, detiene il 90% della produzione mondiale del bergamotto, moltissimi sono stati i tentativi di riproduzione in altre parti del mondo: all'interno della stessa Italia, in Europa, in Asia, in Israele e in America. L'unico tentativo estero che ha avuto dei risultati positivi è avvenuto nel continente africano, in una regione della Costa d'Avorio, e tuttavia i frutti ottenuti risultarono privi di tantissimi delle **350 componenti chimiche** che rendono questo agrume unico al mondo. Si ritiene che la nascita del bergamotto si sia verificata grazie a un innesto avvenuto in natura e al microclima tipico della regione, caratterizzato dai seguenti fattori: la lieve differenza tra la temperatura diurna e quella notturna nell'arco dell'anno, la conformazione geomorfologica dell'area coltivata, caratterizzata dalla presenza di ampie valli solcate da caratteristici corsi d'acqua denominate "fiumare", e infine il suolo, che si distingue per i terreni alluvionali ricchi di sostanze minerali e l'abbondante acqua per l'irrigazione estiva. I botanici definiscono questa pianta con vari nomi: *Citrus Medica Bergamium*, *Limon Bergamotta*, *Citrus Limetta Bergamia*, *Citrus Medica Limono Onoratissima*. Il bergamotto si distingue dagli altri agrumi perché, pur essendo un frutto commestibile, non viene consumato a tavola, viene invece usato per estrarre dalla buccia un **olio essenziale** profumatissimo, utilizzato in vari settori. In **ambito farmaceutico** l'agrume ha azione antisettica, sanitizzante, cicatrizzante, lenitiva, rigenerante e antinfiammatoria per la pelle, in quanto è disinfettante e antibatterico. E' indicato anche in caso di acne, eczemi, psoriasi, dermatite seborroica, tagli, ferite (ponendo qualche goccia sulla garza sterile), ustioni, punture di insetti, ascessi e cistite. Utile, inoltre, per la riduzione della pressione sanguigna e del colesterolo. In **aromaterapia** costituisce un antidepressivo e un calmante, poiché ha la capacità di combattere lo stress e ridurre gli stati di agitazione, confusione e paura. Viene utilizzato anche in **ambito gastronomico** per molti infusi, dolci e liquori: il più famoso è il **Bergamino**. Infine l'essenza di bergamotto è molto richiesta nel **settore cosmetico e profumiero**: il profumo è tenue, fresco, fruttato, leggermente balsamico e persistente.

Oltre al bergamotto, che è il "Re" della città reggina, vi sono altri prodotti agricoli tipici, come l'**Annona**. È un frutto dal colore verde, con grandi semi neri al suo interno, ricco di Vitamina C, presenta un eccezionale gusto dolce ed aromatico di tipo esotico: il profumo intenso e l'aroma, molto delicati, sono simili a quelli della banana e altri frutti tropicali. Il frutto si gusta meglio al giusto grado di maturazione, magari freddo e tagliato a metà da consumare col cucchiaino. Tradizionalmente con l'Annona possono essere realizzati diversi prodotti dolciari come il gelato, il sorbetto, il babà, la marmellata e dessert vari.

Infine il **Peperoncino**, dalla tipica forma allungata e dal colore rosso vivo, viene usato per dare al cibo un gusto intenso e piccante. Un prodotto tipico calabrese realizzato con grandi quantità di peperoncino è la '**Nduja**, che lascia un sapore molto piccante e gradevole allo stesso tempo. Il peperoncino viene utilizzato anche per condire la famosa pasta aglio, olio e peperoncino e per definire salse e sughi. Oltre ai piatti "salati", non si può non menzionare il **cioccolato al peperoncino**, che ha riscosso un grande successo.

Guarda questo video: <http://www.youtube.com/watch?v=N4UMvaTGSuo>

Si ringrazia per la gentile collaborazione **Francesco Artuso** (Corso di Laurea per Operatori pluridisciplinari e interculturali d'Area mediterranea).



BERGAMOTTO



OLIO ESSENZIALE
DI BERGAMOTTO



L'ANNONA



PEPERONCINO REGGINO



L'ANGOLO DELLA POESIA

Зимнее утро

Мороз и солнце; день чудесный!

Еще ты дремлешь, друг
преlestный —

Пора, красавица, проснись:
Открой сомкнуты негой взоры
Навстречу северной Авроры,
Звездою севера явись

Вечор, ты помнишь, вьюга
злилась,
На мутном небе мгла носилась;
Луна, как бледное пятно,
Сквозь тучи мрачные желтела,
И ты печальная сидела —
А нынче... погляди в окно:

Под голубыми небесами
Великолепными коврами,
Блестя на солнце, снег лежит;
Прозрачный лес один чернеет,
И ель сквозь иней зеленеет,
И речка подо льдом блестит.

Вся комната янтарным
блеском

Озарена. Веселым треском
Трещит затопленная печь.
Приятно думать у лежанки.
Но знаешь: не велеть ли в
санки

Кобылку бурую запречь?

Скользя по утреннему снегу,
Друг милый, предадимся бегу
Нетерпеливого коня
И навестим поля пустые,
Леса, недавно столь густые,
И берег, милый для меня.

Александр Пушкин

Traduzione: Mattino d'Inverno

*Gelo e sole; giornata mirabile!
E tu sonnacchi, o mia adorabile
su, bella, di svegliarsi è ora:
dischiudi gli occhi di piacere,
stella del nord fatti vedere
incontro alla nordica aurora!*

*leri sera era tormenta,
e fosco il cielo, buia tenda;
la luna, pallida chiazza,
ingialliva fra nuvole gravi
e tutta mesta tu sedevi
ma adesso... guarda alla finestra:*

*sotto quel cielo azzurrissimo
stesa la neve, al sole splende;
soltanto il bosco nereggia,
l'abete alla brina verdeggia,
di ghiaccio il ruscello lucente.*

*Una luce ambrata si posa
su tutta la stanza. E' festosa
la stufa che accesa scricchia.
Al caldo bello meditare.
Ma perché non far attaccare
la morellina alla slitta?*

*Sulla neve del mattino,
con l'impaziente cavallino,
Mia cara, svelti scivolando
vedremo i campi sterminati,
i boschi, da poco spogliati,
e quella riva che amo tanto.*



Aleksandr Sergeevič Puškin

6 Giugno 1799 - 10 Febbraio 1837

Il fondatore della lingua russa contemporanea e creatore di capolavori letterari si distingue dagli altri scrittori perché non era un innocente, bensì un dongiovanni, un giocatore d'azzardo e un bullo, con il carattere pesante e intollerante. Egli subì spesso deportazioni politiche ed era sovente inserito nei «libri neri». All'età di 37 anni, rimase ucciso in un duello per difendere il suo onore e quello dell'amata moglie. I suoi romanzi poetici, le favole e migliaia di poesie sono tradotti in quasi tutte le lingue del mondo. Puškin è sempre presente grazie alle produzioni degli artisti e scrittori contemporanei, ispirati dal suo incommensurabile valore.



TEMPO LIBERO

VIAGGI STUDIO

Come tradizione dell'Università per Stranieri Dante Alighieri, il **CESASS** (Centro Studi ed Assistenza Studenti Stranieri) organizza per il mese di **Ottobre** gli imperdibili **Viaggi Studio**, riassunti nel seguente prospetto sinottico.

Rivolgiti alla Segreteria per non perdere questa entusiasmante opportunità!



4 OTTOBRE: Parco Nazionale d'Aspromonte



7 OTTOBRE: Pinacoteca civica – Museo Nazionale RC



12 OTTOBRE: Etna– Ottobrata Zafferanese



18 OTTOBRE: Locri – Gerace