+ NAGRANIA MP3 | + ĆWICZENIA | + POLSKIE SŁÓWKA

Jakość gwarantuje wydawnictwo Colorful MEDIA

MAGAZYN W JĘZYKU WŁOSKIM

Italia Mi piace!

Italia Mi piace!



CINQUE PIATTI ITALIANI SEMPLICI

italiamipiace.pl

colorfulmedia.pl

ISSN 2353-1649

kwartalnik nr 50
kwiecień-czerwiec 2026
cena: 22,90 zł (w tym 8% VAT)

eprasa.pl 58568d8745

+ NAGRANIA MP3 | + ĆWICZENIA | + POLSKIE SŁÓWKA

Jakość gwarantuje wydawnictwo Colorful MEDIA

NAJNOWSZE
WYDANIE
SPECJALNE



KUP TERAZ

kiosk.colorfulmedia.pl

eprasa.pl 58568d8745

Italia Mi piace!

Magazyn dla uczących się języka włoskiego

Redakcja

ul. Lednicka 23, 60-413 Poznań

redakcja@colorfulmedia.pl

tel. 61 833 63 28

Colorful MEDIA

Wydawca

ul. Lednicka 23, 60-413 Poznań

Redaktor naczelna

Hanna Danielczak-Ziadi

p.o. Redaktora naczelnego



Mauro Caterina

Zespół

Magdalena Bilińska

Marcello Giusto

Marco Ribechi

Alessandra Iannello

Monica Genovese

Karolina Romano

Carlotta Bonsegna

Lilly D'Amico

Korekta i konsultacja językowa

Karolina Romano

Nagrania MP3

Mauro Caterina

Słownik/boksy językowe

Magdalena Bilińska

Studio DTP

Sławomir Kinal

Michał Sobański

Projekt okładki/zdjęcie

Sławomir Kinal/Michał Sobański/Depositphotos

Dział prenumeraty:

prenumerata@colorfulmedia.pl

tel. 61 833 63 28, 663 24 24 33

Dział reklamy:

tel. 663 242 433

reklama@colorfulmedia.pl

Product manager:

Karolina Mazurkiewicz

kom. 663 242 433

k.mazurkiewicz@colorfulmedia.pl

facebook.com/italiamipiace

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść artykułów sponsorowanych, ogłoszeń i reklam.

Questa pubblicazione si avvale del gentile patrocinio dell'Istituto Italiano di Cultura Varsavia.



29

Pillole informative mp3

4 La pasta

5 Il caffè

5 Le preposizioni semplici: a, da, per

Società e costumi

6 Botte e risate!

10 Cinque piatti italiani semplici da preparare per una cena speciale mp3

14 Il culto dei morti in Sicilia e la «Bella Addormentata» dei Cappuccini

Persone e stili di vita

18 Il fascino e il talento di Raoul Bova mp3

Cultura

21 Elena Ferrante: parole senza volto

24 Alle origini dell'opera Italiana mp3

Lavoro e innovazione

29 Gelato 4.0: la tradizione incontra il futuro digitale mp3

Viaggio

33 La bottarga di muggine dello stagno di Cabras diventa presidio *Slow Food* mp3

Lingua

37 Ma il passato remoto si usa o non si usa?

40 *Maschi veri*

41 Che cosa ricordate di *Italia Mi piace!*?

IL FOGLIO DI LAVORO per gli insegnanti è disponibile all'indirizzo italiamipiace.pl

Dai un'occhiata al nostro profilo Instagram: italia.mi.piace

eprasa.pl 58568d8745

La pasta

In Italia ci sono più di 140 tipi di pasta. È un numero molto grande e sorprende molte persone che studiano la lingua e la cultura italiana. La pasta è un alimento fondamentale della cucina italiana e fa parte della vita quotidiana di milioni di persone. Ogni regione ha una lunga tradizione e produce tipi di pasta diversi, spesso legati alla storia locale, al clima e agli ingredienti del territorio. Alcune varietà di pasta esistono solo in una regione o in una zona specifica. In altri casi, la stessa pasta è prodotta in tutta Italia, ma cambia nome da regione a regione. Questo può creare un po' di confusione, ma rende la cucina italiana ancora più ricca e interessante. La pasta può essere lunga o corta, liscia o rigata, fresca o secca, semplice o ripiena.

In Italia la pasta si mangia ogni giorno, a pranzo o a cena (a volte anche due volte al giorno), con sughi diversi: pomodoro, verdure, carne o pesce.

la pillola pigułka
la pasta *tu:* makaron
il tipo rodzaj
il numero *tu:* liczba
sorprendere (p. pass. sorpreso) zaskakiwać
l'alimento *tu:* pokarm
fondamentale podstawowy, kluczowy
far(e) parte di qc *tu:* być częścią czegoś
quotidiano codzienny
produrre (p. pass. prodotto) produkować
legato a qc związany z czymś
l'ingrediente składnik
la varietà (inv.) odmiana
esistere (p. pass. esistito) istnieć
la zona *tu:* obszar
specifico (pl. m. -ci, pl. f. -che) *tu:* konkretny
il caso przypadek
creare tworzyć
la confusione zamieszanie
rendere (p. pass. reso) czynić
lungo (pl. m. -ghi, pl. f. -ghe) długi
corto krótki
liscio (pl. m. -sci, pl. f. -sce) gładki
rigato *tu:* karbowany
fresco (pl. m. -chi, pl. f. -che) świeży
secco *tu:* suchy
semplice zwykły
ripieno nadziewany
il sugo sos



NAGRANIA MP3
POBIERZ
KOD DOSTĘPU: jtk6b
LUB ODSŁUCHAJ NA STRONIE italiamipiace.pl
POBIERZ CZYTNIK KODÓW: COLORFULMEDIA.PL/CZYTNIK

MAMMA GRAMMA

«**Produrre**» è un verbo irregolare che si coniuga nel seguente modo:

- presente indicativo: *io produco, tu produci, lui/lei/Lei produce, noi produciamo, voi producete, loro producono*
- passato prossimo: *io ho prodotto, tu hai prodotto* ecc.
- imperfetto: *io producevo, tu producevi, lui/lei/Lei produceva, noi producevamo, voi producevate, loro producevano*
- gerundio: *producendo*

Esistono altri verbi che si coniugano secondo lo stesso modello p. es. «**condurre**» (io conduco, tu conduci…) o «**tradurre**» (io traduco, tu traduci…)
I loro participi passati sono, rispettivamente: *tradotto* e *condotto*.

il verbo czasownik
irregolare nieregularny
coniugarsi odmieniać się
seguente następujący
il modo sposób
ecc. itd.
esistere istnieć
condurre prowadzić
tradurre tłumaczyć

Il caffè

In Italia il caffè non è solo una bevanda, ma un vero rito quotidiano. Gli italiani bevono il caffè soprattutto al bar, in piedi, vicino al bancone. Di solito ordinano un caffè veloce e lo bevono in pochi minuti. Quando una persona dice prendiamo un caffè, spesso non significa restare a lungo, ma fare una piccola pausa insieme. Il caffè più bevuto in Italia è l'espresso. È piccolo, forte e caldo. Al mattino molte persone bevono il cappuccino, ma solo fino alle dieci o alle undici. Dopo pranzo o dopo cena, invece, si beve quasi sempre il caffè espresso. Bere cappuccino dopo pranzo è una cosa poco comune. Il caffè è anche un momento sociale: si parla, si saluta il barista, si leggono le notizie. È una piccola abitudine, ma molto importante nella vita quotidiana italiana. Tutti gli italiani hanno una moka a casa, la classica caffettiera, e la usano sempre la mattina. A volte la portano anche in valigia, in vacanza, per essere sicuri di bere al mattino un buon caffè.

la bevanda napój
il rito rytuał
soprattutto *tu:* głównie
in piedi na stojąco (il piede stopa)
vicino a qc *tu:* przy czymś
il bancone *tu:* lada
ordinare zamawiać
veloce szybki
restare pozostawać
a lungo długo
insieme razem
forte *tu:* mocny
fino a do
poco *tu:* mało
comune *tu:* powszechny
sociale *tu:* społeczny
salutare qn *tu:* witać się z kimś
il barista (pl. -sti) barman
le notizie (pl.) wiadomości
l'abitudine (f.) nawyk, przyzwyczajenie
la caffettiera kawiarka
usare używać
portare *tu:* wozić





Le preposizioni semplici: a, da, per

In italiano le preposizioni **a, da, per** sono molto usate e servono per indicare luogo, movimento e scopo. La preposizione **a** si usa per dire dove si va: *vado a casa*, *vado a scuola*, *sono a Roma*. Indica spesso una destinazione o un luogo preciso. La preposizione **da** si usa per indicare provenienza o una persona: *vengo da Milano*, *vado dal medico*, *sono da un amico*. Si usa anche per parlare di tempo: *studio italiano da due anni*. La preposizione **per** indica lo scopo o il motivo: *studio per lavorare*, *un regalo per te*. Si usa anche per dire «attraverso»: *passo per il centro*. Può anche indicare la durata del tempo: *ho studiato italiano per 2 anni*. Capire bene **a, da, per** aiuta a parlare italiano in modo più chiaro e corretto.

la preposizione semplice przyimek prosty
servire per qc służyć do czegoś
indicare *tu:* oznaczać
il luogo (pl. -ghi) miejsce
il movimento ruch
lo scopo cel
la destinazione *tu:* cel (miejsce docelowe)
preciso dokładny
la provenienza pochodzenie
attraverso *tu:* przez
la durata del tempo czas trwania
aiutare a fare qc pomóc coś zrobić
il modo sposób
chiaro jasny
corretto prawidłowy, poprawny

eprasa.pl 58568d8745

Botte e risate!

Marco Ribechi

Botte, litigi e tantissime risate. In Italia c'è una tradizione legata alla televisione e al cinema che da decenni incolla intere famiglie davanti alla TV per celebrare dei momenti di condivisione e allegria. Questo appuntamento imperdibile porta il nome del duo più amato del cinema italiano: Bud Spencer e Terence Hill. Le loro pellicole sono strumento di divertimento senza tempo, per ogni età e provenienza.

Un fenomeno di costume che unisce nonni, figli e nipoti che ha le sue radici negli ultimi 50 anni. E non importa se ogni film è stato visto e rivisto decine di volte, il divertimento è sempre assicurato. È un'eredità culturale che continua a brillare, saldamente legata a un'inconfondibile italianità, nonostante i due protagonisti


Terence Hill

0 **la botta** *tu:* cios, uderzenie
la risata śmiech
il litigio kłótnia
legato a qc związany z czymś
il decennio dekada
incollare przyklejać
la condivisione *tu:* wspólne przeżywanie
l'allegria radość
imperdibile *tu:* nie do przegapienia
la pellicola *tu:* film
lo strumento *tu:* narzędzie
il divertimento *tu:* rozrywka
la provenienza pochodzenie
1 **il fenomeno** zjawisko
di costume *tu:* obyczajowy
la radice korzeń
rivedere zobaczyć ponownie
la decina dziesiątka
assicurare *tu:* zapewnić
l'eredità (inv.) *tu:* spuścizna
brillare *tu:* błyszczeć, brylować
saldamente *tu:* nierozerwalnie
inconfondibile *tu:* niepowtarzalny
il protagonista bohater

epresa.pl 58568d8745

abbiano scelto di usare pseudonimi d'arte anglofoni.

Bud Spencer

La forza del duo non è tanto nelle trame dei film, spesso anche prevedibili o ripetitive, ma piuttosto nell'alchimia che lega i suoi componenti. Un amore odio, fatto di litigi, inganni ma spesso anche di complicità. Carlo Pedersoli, l'imponente Bud Spencer, nasce a Napoli nel 1929. Prima di diventare l'uomo più forte del mondo sul grande schermo, è stato un atleta con ottimi risultati. Nuotatore professionista, è stato il primo italiano a scendere sotto il minuto nei 100 metri stile libero e ha partecipato a due Olimpiadi.

Un gigante buono che, dopo una laurea in giurisprudenza e diverse esperienze in Sud America, approda al cinema per caso, portando con sé una fisicità unica, uno sguardo burbero ma bonario e, soprattutto, un impagabile senso dell'umorismo napoletano. Il suo sguardo dentro occhi piccolissimi che sovrastano una folta barba scura è indimenticabile.

Terence Hill

Mario Girotti, l'atletico Terence Hill oggi celebre anche come Don Matteo, nasce invece a Venezia nel 1939. La sua carriera inizia prestissimo, da bambino, ma è la partecipazione a produzioni internazionali, come quelle in Germania, a spingerlo verso i ruoli da protagonista.

«Occhi azzurri» è il bello che conquista ogni ragazza, dotato anche di grande furbizia, velocità e risposta sempre pronta.



2 anglofono anglojęzyczny
la forza siła
non è tanto in... ma in… polega nie tyle na… ile na...
la trama fabuła
prevedibile przewidywalny
ripetitivo powtarzający się
piuttosto raczej
il componente *tu:* członek
l'inganno podstęp
la complicità (inv.) *tu:* zgranie, porozumienie
imponente *tu:* ogromny
diventare stać się
il mondo świat
lo schermo ekran
ottimo świetny
il nuotatore pływak
professionista *tu:* zawodowy
lo stile libero styl dowolny
partecipare a qc *tu:* brać w czymś udział
3 la laurea in qc studia wyższe na jakimś kierunku
la giurisprudenza *tu:* prawo
l'esperienza doświadczenie
il Sud America Ameryka Południowa
approdare *tu:* dotrzeć
per caso przypadkiem
portare con sé *tu:* nieść ze sobą
lo sguardo spojrzenie
burbero gburowaty
bonario (pl.-ri) dobrotliwy, łagodny
impagabile *tu:* nieoceniony
il senso dell'umorismo poczucie humoru
sovrastare *tu:* znajdować się nad czymś
folto gęsty
la barba broda
celebre słynny
prestissimo bardzo wcześnie
4 internazionale międzynarodowy
spingere qn verso qc skłonić (*dosł.* popchnąć) kogoś do czegoś
conquistare zdobywać
dotato di qc *tu:* obdarzony czymś
la furbizia spryt
la velocità (inv.) prędkość

epraca.pl 58568d8745

Il suo stile di combattimento è l'esatto opposto di quello di Bud, ma altrettanto efficace. L'incontro da cui inizia la loro storia avviene sul set del *western* all'italiana *Dio perdona... io no!* (1967). Lì, il produttore Italo Zingarelli li convince a usare nomi d'arte più spendibili all'estero. Bud Spencer è un tributo al suo attore preferito, Spencer Tracy e alla sua birra preferita, la Budweiser; Terence Hill invece sceglie un nome con un bel suono e che richiamasse le iniziali di quello della madre Hildegard.

Nasce un nuovo genere

Nasce così, in un lampo di genio, la coppia cinematografica più longeva e amata. I loro film hanno creato un vero e proprio sottogenere, evolvendo dallo «spaghetti western» ai poliziotteschi comici e ai film d'avventura esotici. Il segreto è una formula semplice, ma infallibile: un ritmo comico scandito da dialoghi arguti, situazioni grottesche e, immancabilmente, decine di scazzottate anche con colpi iconici come il doppio ceffone o il pugno a martello di Bud Spencer. I loro scontri non lasciano mai feriti gravi e sono sempre privi di sangue, rendendo la violenza astratta, quasi un balletto comico, e per questo adatta a un pubblico di tutte le età.

I successi

Tra i loro più grandi successi, spiccano le pietre miliari che hanno ridefinito il *western*: *Lo chiamavano Trinità...* (1970) e *...continuavano a chiamarlo Trinità* (1971), dove il pistolero infallibile, ma altrettanto pigro è affiancato al fratello «Bambino», sceriffo, ma anche ladro. A questi si aggiungono *...altrimenti ci arrabbiamo!* (1974), il film della celebre Dune Buggy rossa, e i successivi *I due superpiedi quasi piatti* (1977) e *Pari e dispari* (1978), che spostano l'azione in contesti urbani, mantenendo inalterato lo spirito comico. In totale sono 16 le produzioni che li vedono protagonisti come coppia e infinite le battute che sono conosciute a memoria da qualsiasi italiano.

Le riprese in Spagna e Italia

Per lungo tempo, la critica «colta» italiana li ha considerati troppo popolari e di intrattenimento per renderli degni di attenzione. Eppure, il loro impatto artistico, specialmente nei *western* comici, è innegabile. *Lo chiamavano Trinità...* non è solo un film comico, è una brillante parodia che richiama lo «spaghetti western» alla Sergio Leone con un tono

5 **il combattimento** walka
esatto dokładny
l'opposto odwrotność
altrettanto *tu:* tak samo
efficace skuteczny
avvenire (irreg., p. pass. avvenuto) *tu:* mieć miejsce
il set (inv.) *tu:* plan
all'italiana po włosku
perdonare wybaczać
il produttore producent
convincere (p. pass. convinto) przekonać
il nome d'arte pseudonim artystyczny
spendibile *tu:* chwytliwy
all'estero za granicą
il tributo *tu:* hołd
preferito ulubiony
il suono *tu:* brzmienie
richiamare qc *tu:* nawiązywać do czegoś
le iniziali (pl., sing l'iniziale) inicjały
il genere gatunek
il lampo di genio przebłysk geniuszu
la coppia para
cinematografico (pl. m. -ci, pl. f. -che) kinowy
longevo długowieczny
vero e proprio *idiom.* prawdziwy (z prawdziwego zdarzenia)

il sottogenere podgatunek
evolvere (p. pass. evoluto) da qc ewoluować z czegoś
il poliziottesco comico komedia policyjna
d'avventura przygodowy
6 **infallibile** niezawodny
scandire *tu:* odmierzać, nadawać rytm
arguto *tu:* dowcipny
immancabilmente obowiązkowo
la scazzottata *tu:* okładanie się pięściami
il colpo *tu:* cios
iconico *tu:* kultowy
il ceffone policzek (cios)
il pugno a martello cios młotkowy
lo scontro starcie
il ferito ranny
grave *tu:* ciężki
privo di qc *tu:* wolny od czegoś
il sangue krew
la violenza przemoc
adatto a qn odpowiedni dla kogoś
il pubblico (pl. -ci) publiczność
spiccare *tu:* wyróżniać się
la pietra miliare kamień milowy
ridefinire na nowo zdefiniować
Lo chiamavano Trinità *polska wersja tytułu:* Nazywają mnie Trinity
il pistolero rewolwerowiec
pigro leniwy

essere affiancato a qn *tu:* występować u czyjegoś boku
lo sceriffo szeryf
il ladro złodziej
aggiungersi a qc dochodzić do czegoś
7 **arrabbiarsi** *tu:* wkurzyć się
successivo kolejny
(dis)pari (nie)parzysty
spostare przenosić
urbano miejski
mantenere *tu:* zachować
inalterato niezmieniony
lo spirito duch
in totale łącznie
infinito nieskończony
la battuta *tu:* riposta
a memoria na pamięć
qualsiasi *tu:* każdy
le riprese (pl.) *tu:* zdjęcia
colto uczony
considerare uważać
di intrattenimento rozrywkowy
rendere (p. pass. reso) uczynić
degno di qc godny czegoś
eppure a jednak
l'impatto wpływ, rola
specialmente szczególnie
innegabile niezaprzeczalny
brillante świetny, błyskotliwy

eprasa.pl 58568d8745

più scanzonato. I suoi personaggi non sono disposti a uccidere per denaro, ma combattono per la giustizia o, più spesso, per un piatto di fagioli! Questo «western all'italiana» ha trovato i suoi paesaggi ideali non solo in Spagna, ma anche nell'Italia più selvaggia. L'Abruzzo, infatti, ha fornito scenari mozzafiato per le loro avventure. Il vasto e isolato altopiano di Campo Imperatore, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga (L'Aquila) è stato il set di alcune delle sequenze più celebri e tutt'oggi ci sono appassionati che si recano in visita nei luoghi dove sono state girate le scene. Un pellegrinaggio che unisce cinema e natura, oltre ad altre *location* presenti nella zona di Camerata Nuova (Roma), al confine con l'Abruzzo.



Un fenomeno internazionale

Ma il loro successo non è solo italiano. All'estero Bud Spencer e Terence Hill sono un vero e proprio fenomeno di culto, spesso ancora più apprezzato che in patria. La loro fama ha trovato una vera e propria devozione in Germania, dove il duo è un'icona popolare e i loro film vengono replicati costantemente, spesso con dialoghi adattati per essere ancora più umoristici. Anche la Spagna, l'America Latina e l'Ungheria li amano con un seguito quasi fanatico, a Budapest si può incontrare anche una statua in bronzo di Bud Spencer. Bud Spencer e Terence Hill hanno dimostrato che l'italianità non si limita a drammi e commedie sofisticate, ma può esprimersi anche attraverso la risata genuina, il pugno assestato al cattivo e la gioia di un piatto di fagioli condiviso. Un'epopea senza tempo che, ogni anno, puntuale come il pranzo di Natale, si rinnova sul piccolo schermo. ■

8 scanzonato *tu:* beztroski, wyluzowany
il personaggio postać
disposto a qc skłonny do czegoś
uccidere (p. pass. ucciso) zabić
per denaro za pieniądze
combattere per qc walczyć o/za coś
la giustizia sprawiedliwość
il fagiolo fasola
il paesaggio krajobraz
selvaggio dziki
fornire dostarczyć
lo scenario *tu:* sceneria
mozzafiato zapierający dech w piersiach
vasto rozległy
isolato odosobniony
l'altopiano płaskowyż
nazionale narodowy
la sequenza sekwencja
tutt'oggi po dzień dzisiejszy
l'appassionato pasjonat
recarsi udawać się
girare kręcić
il pellegrinaggio (pl.-gi) pielgrzymka
la location lokalizacja
la zona *tu:* okolica
il confine granica
apprezzato ceniony
la patria ojczyzna
la fama sława
la devozione *tu:* kult
9 replicare powtarzać
costantemente stale
adattato *tu:* dostosowany
l'Ungheria Węgry
il seguito *tu:* oglądalność
limitarsi a qc ograniczać się do czegoś
il dramma dramat
sofisticato wyszukany
10 esprimersi (p. pass. espresso) wyrażać się
genuino *tu:* szczery
il pugno *tu:* cios pięścią
assestato a qn wymierzony w kogoś
la gioia di qc radość z czegoś
condiviso *tu:* spożywany wspólnie
rinnovarsi odnawiać się

MAMMA GRAMMA

Le parole di origine straniera che terminano con una consonante sono sempre invariabili, ossia hanno il plurale identico al singolare. Eccovi qualche esempio dal mondo del cinema:
• il cast i cast
• la location le location
• il set i set
• lo spoiler gli spoiler
• il trailer i trailer
• il thriller i thriller
• il western i western

l'origine (f.) pochodzenie
terminare con qc *tu:* kończyć się na coś
la consonante spółgłoska
invariabile nieodmienny
il plurale liczba mnoga
il singolare liczba pojedyncza
il cast obsada
il trailer zwiastun

eprasa.pl 58568d8745

Cinque piatti italiani semplici per una cena speciale

Redazione

Un cuoco scrive una mail a un suo amico per aiutarlo a preparare una cena speciale per la sua ragazza.

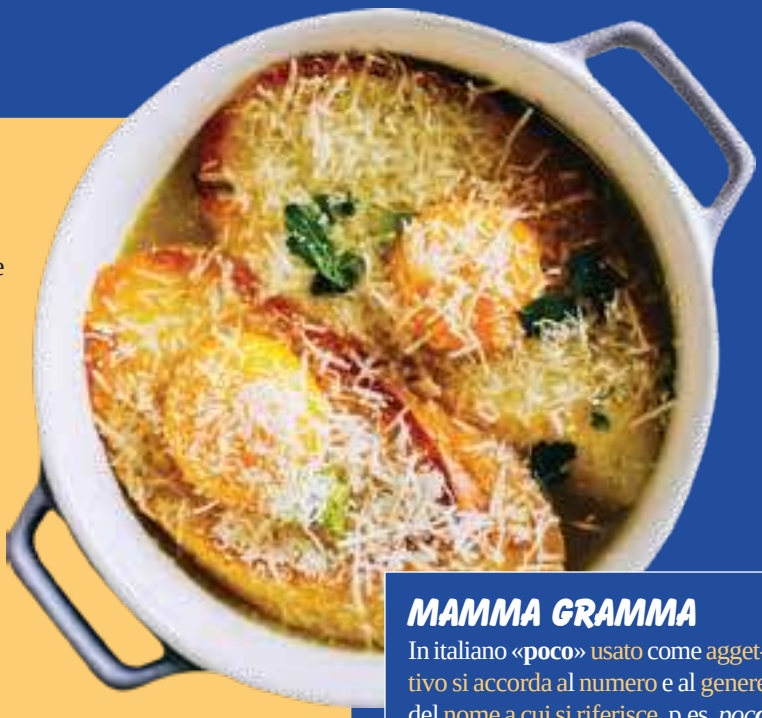
Caro Giulio,

Come sai bene, io lavoro come cuoco professionista da molti anni e preparo i piatti della cucina italiana ogni giorno, a casa e al ristorante. Tu mi scrivi perché vuoi invitare a cena la tua ragazza. Quando sei stato a Cracovia, lei ti ha preparato un pranzo delizioso con i piatti della tradizione polacca. Adesso tu vuoi ricambiare la sua gentilezza cucinando italiano, ma non la solita *carbonara* o *cacio e pepe*. Hai ragione. Molte persone conoscono l'Italia solo attraverso pochi piatti. In realtà l'Italia è fatta di regioni diverse, di prodotti locali e di ricette semplici. Ti propongo cinque piatti italiani, da Nord a Sud, con un dolce finale. Cinque ricette semplici da preparare ma gustose e alternative. Sono sicuro che Julia apprezzerà.

0 il piatto *tu:* potrawa
semplice *tu:* prosty
1 il cuoco (pl. -chi) kucharz
aiutare qn a fare qc pomóc komuś coś zrobić
preparare *tu:* przygotować
professionista (pl. -sti) *tu:* zawodowy
invitare zaprosić
delizioso pyszny
ricambiare qc *tu:* zrewanżować się za coś
la gentilezza *tu:* uprzejmość, bycie miłym
il solito qc *tu:* ten co zawsze, mało oryginalny
la ragione racja
attraverso *tu:* przez pryzmat
pochi mało (*vedi box*)
diverso *tu:* różny
proporre (irreg.: io propongo, tu proponi, lui/lei propone, noi proponiamo, voi proponete, loro propongono, p. pass. proposto) proponować
il Nord Północ
il Sud Południe
il dolce *tu:* deser
finale końcowy
la ricetta przepis
gustoso smaczny
apprezzare *tu:* docenić coś

NAGRANIA MP3
POBIERZ
KOD DOSTĘPU: jtk6b
LUB ODSŁUCHAJ NA STRONIE italiamipiace.pl
POBIERZ CZYTNIK KODÓW: COLORFULMEDIA.PL/CZYTNIK
IL FOGLIO DI LAVORO
per gli insegnanti è disponibile all'indirizzo
italiamipiace.pl

eprasa.pl 58568d8745



1. Valle d'Aosta – Zuppa alla Valpellinentze

Questo piatto viene dal Nord Italia. La Valle d'Aosta è una regione di montagna. In montagna il clima è freddo e le persone cucinano piatti caldi. Questa zuppa è semplice e tradizionale. Molte famiglie la preparano in casa. È un piatto ideale per iniziare la cena, perché è caldo e delicato.

Ingredienti per 2 persone:
- 120 g di pane raffermo
- 200 g di verza
- 180 g di fontina
- 30 g di burro
- circa 400 ml di brodo vegetale
- sale

Procedimento:
Per prima cosa, devi lavare la verza. Poi tagliala a strisce sottili e cuocila per circa cinque minuti. Nel mentre taglia il pane a fette non troppo sottili. Taglia anche la fontina a fette sottili. A questo punto prendi una teglia da forno. Metti uno strato di pane sul fondo e dopo uno strato di verza e poi la fontina. Devi ripetere gli strati fino a finire gli ingredienti. Successivamente versa il brodo caldo, quasi fino a coprire tutto e alla fine metti il burro sopra. Inforna a 180 gradi e cuoci per circa quaranta minuti. Dopo la cottura è meglio lasciare riposare la zuppa per dieci minuti prima di servirla. Questo piatto è morbido e profumato. È facile da mangiare e crea subito un'atmosfera di convivialità.

di montagna górski
il clima (pl. -mi) klimat
iniziare zacząć
l'ingrediente składnik
raffermo czerstwy
la verza kapusta włoska
la fontina fontina (rodzaj sera)
il burro masło
il brodo bulion, rosół
vegetale warzywny
il procedimento *tu:* przygotowanie
tagliare kroić
la striscia *tu:* paseczek
sottile cienki
cuocere (irreg.: io cuocio, tu cuoci, lui cuoce, noi cuociamo, voi cuocete, loro cuociono, p. pass. cotto) *tu:* gotować, *też:* piec
circa około
nel mentre w międzyczasie
la fetta plasterek
a questo punto *tu:* teraz, w tym momencie
la teglia *tu:* blacha (do pieczenia)
da forno *tu:* do pieczenia (forno piec/piekarnik)
lo strato warstwa
il fondo dno
fino a aż (do)
successivamente następnie
versare wlać
coprire (io -o…) *tu:* zakrywać
infornare *tu:* wstawić do piekarnika
il grado stopień
la cottura *tu:* pieczenie
lasciare riposare *tu:* odstawić
servire (io -o…) podawać
morbido miękki
profumato *tu:* pachnący
creare tworzyć
la convivialità (inv.) biesiadowanie

MAMMA GRAMMA

In italiano «**poco**» usato come aggettivo si accorda al numero e al genere del nome a cui si riferisce, p.es. *poco vino* (m. sing.), *poca acqua* (f. sing.), *pochi piatti* (m. pl.), *poche ricette* (f. pl.) mentre usato come avverbio prima di un aggettivo rimane invariabile p.es. *vino poco alcolico, pasta poco salata, piatti poco conosciuti, ricette poco note*.
Allo stesso modo "funzionano" anche «**molto**», «**tanto**», «**troppo**».

usato *tu:* użyty
l'aggettivo przymiotnik
accordarsi a qc *tu:* uzgadniać się z
il numero liczba
il genere rodzaj
il nome *tu:* rzeczownik
riferirsi a qc odnosić się do czegoś
cui *tu:* który
l'avverbio (pl. -bi) przysłówek
invariabile nieodmienny
salato słony
conosciuto znany
noto znany, sławny

Attenzione!
Imperativo diretto (tu) desinenze verbi regolari:
Are (-a); Ere (-i); Ire (-i). Esempi: preparare (prepara); prendere (prendi); dormire (dormi). Con l'imperativo diretto, i pronomi si posizionano alla fine. Esempi: prepara la pasta (preparala); prendi il libro (prendilo); scrivi una poesia (scrivila).

eprasa.pl 58568d8745

2. Friuli Venezia – Giulia Frico morbido con patate



Il Friuli Venezia Giulia è una regione del Nord-Est. Qui il formaggio è molto importante. Il frico è un piatto tradizionale. In questa versione il frico è morbido. Non è croccante. È perfetto per un aperitivo o intermezzo con un buon prosecco di Valdobbiadene DOCG.

Ingredienti per 2 persone:
- 250 g di patate
- 200 g di formaggio Montasio
- ½ cipolla
- pepe nero

Procedimento:
Prima devi pelare le patate e tagliarle a cubetti. Dopo trita la cipolla e metti le patate e la cipolla in una padella. Attenzione, cuoci a fuoco basso. Nel mentre devi mescolare spesso, così le patate diventano morbide lentamente. Poi devi grattugiare il formaggio. Quando le patate sono morbide, aggiungi il formaggio, continuando a mescolare. Il composto diventa compatto e morbido. Alla fine, basta che aggiungi un po' di pepe. Questo piatto è semplice ma ricco di sapore. È buono, caldo e non è pesante.

la patata ziemniak
il formaggio (pl. -gi) ser
croccante chrupiący
l'intermezzo przekąska podawana pomiędzy daniami
DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita) DOCG (kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia)
la cipolla cebula
il pepe pieprz
pelare obrać
il cubetto *tu:* kostka
tritare posiekać
la padella patelnia
a fuoco basso na wolnym (*dosł.* niskim) ogniu
mescolare mieszać
diventare *tu:* robić się
lentamente powoli
grattugiare (io -gio, noi -giamo) trzeć
aggiungere (p. pass. aggiunto) dodawać
il composto masa
compatto zwarty
il sapore smak
pesante ciężki

3. Campania – Calamarata



La Campania è una regione del Sud Italia. È una regione di mare. Il pesce è molto importante nella cucina campana. La calamarata è un tipo di pasta. La forma della pasta ricorda gli anelli di calamaro. Questo piatto è semplice ma molto buono. Molte famiglie lo preparano a casa, soprattutto quando trovano pesce fresco. Il gusto è delicato. Il piatto non è pesante. La pasta e il pesce stanno bene insieme. Il sugo è semplice e profumato. Il pomodoro dà colore e sapore, ma non copre il gusto del pesce.

Ingredienti per 2 persone:
- 180 g di calamarata
- 250 g di calamari puliti
- 200 g di pomodori pelati
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- sale

Procedimento:
Prima devi pulire i calamari freschi e tagliarli ad anelli. Dopo metti l'acqua nella pentola e portala a ebollizione, aggiungendo il sale. Inizia a cuocere la pasta. Nel mentre metti l'olio in una padella, aggiungi l'aglio e cuocilo a fuoco basso. Successivamente devi aggiungere i calamari e cuocere il tutto per pochi minuti. Poi aggiungi i pomodori pelati. Devi cuocere il sugo lentamente, a fuoco basso per 15 minuti. Quando la pasta è pronta, devi scolarla e unirla al sugo, mescolando bene. Alla fine, aggiungi il prezzemolo.

la forma *tu:* kształt
l'anello *tu:* pierścień
il calamaro kalmar
fresco (pl. m. -chi, pl. f. -che) świeży
il gusto smak
stare bene insieme *tu:* pasować do siebie
il sugo sos
pulito *tu:* oczyszczony
pelato *tu:* bez skórki
il cucchiaio łyżka
lo spicchio (pl. -chi) *tu:* ząbek
l'aglio (pl. -gli) czosnek
il prezzemolo pietruszka
la pentola garnek
portare a ebollizione doprowadzić do wrzenia
pronto gotowy
scolare odcedzić
unire (io -isco…) *tu:* połączyć

eprasa.pl 58568d8745

4. Marche – Filetti di pesce al forno



Le Marche sono una regione del Centro Italia. Questa regione ha il mare. Il pesce è molto usato nella cucina locale. Questo piatto è leggero ed elegante. Semplicità e gusto. L'importante è comprare pesce fresco e olio Evo di grande qualità.

Ingredienti per 2 persone:
- 2 filetti di pesce bianco (preferibilmente branzino, 300 g)
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 limone
- rosmarino
- prezzemolo
- sale

Procedimento:
Accendi il forno a 180 gradi. Poi metti i filetti di pesce in una teglia e aggiungi l'olio, senza esagerare. Successivamente taglia il limone a fette e mettilo sul pesce, aggiungendo rosmarino e prezzemolo. Bisogna salare poco. Quindi, inforna il pesce. Cuoci per circa venti minuti. Alla fine devi controllare la cottura e condire con olio Evo a piacimento. Il pesce resta morbido. Il gusto è fresco e leggero.

usare *tu:* wykorzystywać
leggero lekki
comprare kupować
Evo (extravergine d'oliva) z oliwek z pierwszego tłoczenia
la qualità (inv.) jakość
preferibilmente *tu:* najlepiej
il branzino labraks, okoń morski
il limone cytryna
accendere (p. pass. acceso) *tu:* włączać, *też:* zapalić
senza esagerare nie za dużo (esagerare przesadzać)
salare solić
poco *tu:* mało
quindi *tu:* następnie
condire con qc *tu:* okrasić
a piacimento według uznania

5. Sicilia – Gelo di limone

La Sicilia è un'isola. Il clima è caldo. I dolci sono spesso freschi. Il gelo di limone è un dolce tradizionale e leggero. È perfetto per chiudere la cena.

Ingredienti per 2 persone:
- 300 ml di acqua
- 80 ml di succo di limone
- 70 g di zucchero
- 13 g di farina di mandorle

Procedimento:
Per prima cosa devi mettere la farina di mandorle in una ciotola e aggiungere acqua fredda. Mi raccomando, mescola bene. Dopo metti l'acqua restante e lo zucchero in una pentola e scalda lentamente. Quindi, aggiungi la farina di mandorle sciolta in acqua e mescola fino a ebollizione. Dopo devi spegnere il fuoco. Alla fine aggiungi il succo di limone. Versa negli stampini e metti in frigo per alcune ore.



l'isola wyspa
chiudere (p. pass. chiuso) *tu:* zakończyć
il succo sok
la farina di mandorle mąka migdałowa
la ciotola miska
mi raccomando *tu:* radzę, uważaj, żeby…
restante pozostały
scaldare *tu:* podgrzać
sciolto (dal v. sciogliere) rozpuszczony
spegnere (p. pass. spento) *tu:* zgasić
lo stampino *tu:* foremka
il frigo (pl. -ghi) lodówka
alcuni (pl.) *tu:* kilka

eprasa.pl 58568d8745

Il culto dei morti in Sicilia e la «Bella Addormentata» dei Cappuccini



Lilly D'Amico

Che il Meridione d'Italia conservi un legame profondo e singolare con il culto dei morti non è certo un segreto. Molte culture nel mondo condividono la credenza nel ritorno dei defunti o nelle loro manifestazioni, ma in Sicilia questa dimensione assume tratti particolarmente affascinanti, per certi versi simili a quelli delle popolazioni sudamericane.

Nell'isola si crede che l'anima del defunto debba essere accompagnata e curata fin dalla fase di passaggio tra vita e morte, durante l'agonia. Nel vasto patrimonio immateriale siciliano si tramandano antiche preghiere e giaculatorie alla Madonna e ai santi, volte a favorire la liberazione definitiva dell'anima dal corpo.

0 il morto zmarły
la Bella Addormentata Śpiąca Królewna
i Cappuccini (pl.) Kapucyni
il Meridione Południe
conservare *tu:* zachowywać, *też:* przechowywać
il legame związek
profondo głęboki
singolare *tu:* szczególny
condividere (p. pass. condiviso) qc *tu:* dzielić, mieć coś wspólnego
la credenza wiara
il defunto zmarły
la manifestazione *tu:* pojawienie/objawianie się
la dimensione wymiar
assumere (p. pass. assunto) *tu:* przyjmować, *też:* zyskiwać
il tratto *tu:* cecha
per certi versi pod pewnymi aspektami
la popolazione *tu:* naród, lud
sud- *tu:* południowo-
1 l'isola wyspa
l'anima dusza
accompagnare qn *tu:* towarzyszyć komuś
curare qn dbać o kogoś
fin da od samego, już od
il passaggio (pl. -gi) *tu:* przejście
vasto rozległy
il patrimonio (pl. -ni) *tu:* dziedzictwo
im- *tu:* nie-
tramandare przekazywać
la preghiera modlitwa
la giaculatoria akt strzelisty
il santo święty
volto a qc mający coś na celu
favorire (io -isco…) *tu:* ułatwić
la liberazione *tu:* uwolnienie
il corpo ciało

eprasa.pl 58568d8745



La mummificazione elitaria di Palermo

Il trapasso è visto come un momento di transizione, il primo contatto diretto con l'altro regno: secondo la tradizione, negli istanti che precedono l'ultimo respiro, i parenti defunti tornano sulla terra per accogliere il morente e presentarlo alla comunità ultraterrena. Nell'inumazione, il corpo diventa parte del ciclo vitale: «il caro estinto» nutre la terra, favorendo la germinazione del grano e delle piante. Non a caso, in Sicilia la semina del grano avviene il 2 novembre, giorno dedicato alla commemorazione dei defunti. Tra il XVIII e il XIX secolo, però, la sepoltura assume anche un nuovo valore simbolico. Diventa espressione dell'autoreferenzialità aristocratica: attraverso monumenti, pitture e sculture, le famiglie

2 **il trapasso** *tu:* zgon
la transizione przejście
il regno królestwo
l'istante moment
precedere qc *tu:* poprzedzać coś
il respiro *tu:* tchnienie
il parente krewny
accogliere (irreg., p. pass. accolto) *tu:* przyjąć, powitać
il morente umierający
la comunità (inv.) *tu:* społeczność
ultraterreno pozaziemski
l'inumazione (f.) pochówek
estinto (dal v. estinguersi) *tu:* zmarły
nutrire żywić
la germinazione kiełkowanie
il grano zboże
a caso przypadkiem
la semina siew
avvenire (irreg., p. pass. avvenuto) odbywać się
la commemorazione *tu:* czczenie
la sepoltura pochówek
3 **il valore** wartość
l'espressione *tu:* wyraz
l'autoreferenzialità *tu:* egocentryzm
la pittura *tu:* obraz
la scultura rzeźba

2 3

eprasa.pl 58568d8745


Bella Addormentata

nobili raccontano sé stesse anche dopo la morte. È in questo contesto che a Palermo esplode la moda elitaria della mummificazione, pratica che consente di prolungare nel tempo le ritualità pre-decesso. Essere sepolti nel cimitero dei Frati Cappuccini diventa un vero *status symbol*. I familiari dei defunti erano soliti visitare quotidianamente le catacombe, pranzando accanto alle mummie e prendendosi cura del loro aspetto: le pettinavano, le ungevano con oli profumati, ne riparavano o sostituivano gli abiti.

Le tecniche di imbalsamazione

In pochi decenni, le antiche tecniche di imbalsamazione (a gocciolamento, per impagliatura o essiccazione) furono sostituite da bagni di arsenico e mercurio, che garantivano risultati eccellenti, sebbene la pelle assumesse col tempo una tonalità rossastra. Le richieste di sepoltura nel cimitero ipogeo triplicarono: oggi si contano circa 8.000 mummie. Nel 1899 il tassidermista Alfredo Salafia applicò ai corpi umani le conoscenze acquisite sugli animali, elaborando una formula rivoluzionaria per una mummificazione «naturale», capace di restituire ai defunti l'aspetto di persone semplicemente addormentate. Il suo capolavoro assoluto è la piccola Rosalia Lombardo, morta a due anni e conservata nel cimitero dei Cappuccini: la «Bella Addormentata», la mummia meglio conservata al mondo. Il volto disteso, le guance paffute, la zazzera bionda che le sfiora la fronte: Rosalia sembra ancora dormire. Per decenni, il segreto del suo aspetto intatto rimase un mistero, finché nel 2007, l'antropologo e paleopatologo Dario Piombino Mascali scoprì presso una pronipote di Salafia un manoscritto di trenta pagine, intitolato *Nuovo Metodo Speciale per la conservazione del cadavere umano intero allo stato permanentemente fresco.*

Il fluido della perfezione

Tra quelle pagine era riportata la formula del cosiddetto «fluido della perfezione», una miscela di formalina, glicerina, sali di zinco, alcol e acido salicilico, a cui poteva essere aggiunto

4 **nobile** szlachecki
esplodere (p. pass. esploso) wybuchać
consentire di umożliwiać
prolungare (tu -ghi, noi ghiamo) przedłużać
pre-decesso przedśmiertny
seppellire (io -isco…, p. pass. sepolto) chować, grzebać
il cimitero cmentarz
il frate zakonnik
il familiare *tu:* członek rodziny
essere solito mieć coś w zwyczaju
quotidianamente codziennie
prendersi cura di qc *tu:* dbać o coś
l'aspetto *tu:* wygląd
pettinare czesać
ungere smarować
l'olio *tu:* olejek
profumato pachnący
sostituire (io -isco…) *tu:* wymieniać
l'abito *tu:* ubranie
il gocciolamento kapanie (goccia kropla)
l'impagliatura wypychanie słomą
l'essiccazione (f.) wysuszanie
sostituire *tu:* zastąpić
eccellente świetny
sebbene pomimo, że
la pelle skóra
la tonalità (inv.) odcień
rossastro czerwonawy
la richiesta *tu:* prośba
ipogeo podziemny
triplicare potroić się
il tassidermista (pl. -sti) taksydermista
applicare zastosować
umano ludzki
5 **acquisire (io -isco...)** zdobyć, przyswoić
elaborare opracować
restituire (io -isco...) przywrócić
addormentato pogrążony we śnie
il capolavoro arcydzieło
a *tu:* w wieku
il volto twarz
disteso *tu:* rozluźniony
la guancia policzek
paffuto pyzaty
la zazzera czupryna
sfiorare muskać
la fronte czoło
intatto nienaruszony
il mistero tajemnica
finché aż (do momentu, jak...)
scoprire (io scopro…) odkrywać
presso *tu:* u
la pronipote prawnuczka
il cadavere zwłoki, ciało
permanentemente wiecznie
il fluido płyn
riportare podawać
cosiddetto tzw.
la miscela mieszanina
il sale di zinco sól cynku
l'acido salicilico kwas salicylowy

eprasa.pl 58568d8745

un trattamento del viso con paraffina disciolta in etere, per mantenere la morbidezza e la lucentezza della pelle. La sostanza, iniettata attraverso l'arteria femorale, garantiva la perfetta conservazione della pelle, dei capelli, delle unghie e persino degli organi interni. Analisi moderne hanno confermato che nel corpo di Rosalia il cervello, i polmoni e il fegato risultano ancora intatti. L'imbalsamazione della bambina valse a Salafia grande fama e rispetto: i Frati Cappuccini gli concessero l'onore di custodire la mummia nelle loro catacombe, nonostante il divieto imposto in età postunitaria. Nei primi anni del Novecento, Salafia si trasferì negli Stati Uniti, dove fondò un'agenzia di pompe funebri e tenne lezioni universitarie sul suo metodo di conservazione. Tornato in Sicilia, la sua notorietà non diminuì: fu incaricato di imbalsamare, tra gli altri, Francesco Crispi, il cui corpo era giunto a Palermo in pessime condizioni.

La fine di Salafia

Il lavoro fu tanto apprezzato che la famiglia gli donò, oltre all'onorario, un orologio d'oro. Seguì la mummificazione di prelati, politici, nobili e persino dell'etnografo Giuseppe Pitré. Nel 1933 Salafia morì colpito da un ictus e fu sepolto senza troppi riguardi, nel 2000, fu effettuato lo spurgo della tomba ma nessun familiare venne avvisato e oggi non si sa dove siano finiti i suoi resti. Un paradosso amaro, per colui che aveva fatto della sfida alla morte la sua arte. ■



6 **il trattamento** *tu:* zabieg
il viso twarz
disciolto (dal v. disciogliere) rozpuszczony
mantenere (irreg.) *tu:* zachować
la morbidezza miękkość
la lucentezza promienność
iniettare wstrzykiwać
l'arteria femorale tętnica udowa
l'unghia paznokieć
persino nawet
interno wewnętrzny
confermare potwierdzać
il cervello mózg
il polmone płuco
il fegato wątroba
risultare *tu:* być
valere qc a qn *tu:* przynieść coś komuś
il rispetto szacunek
concedere *tu:* przyznać
custodire (io -isco…) przechowywać
il divieto zakaz
imposto (dal v. imporre) narzucony
l'età postunitaria okres po zjednoczeniu Włoch
il Novecento XX w.
trasferirsi (io mi -isco…) przenieść się
fondare *tu:* założyć
l'agenzia di pompe funebri zakład pogrzebowy
tenere (irreg.) *tu:* prowadzić
su *tu:* na temat
7 **la notorietà (inv.)** *tu:* sława, popularność
diminuire (io -isco…) maleć
incaricare qn di fare qc zlecić coś komuś
giungere docierać
pessimo fatalny
le condizioni (pl.) *tu:* stan
apprezzare docenić
donare *tu:* podarować
oltre a qc oprócz czegoś
l'onorario (pl. -ri) honorarium
l'orologio (pl. -gi) zegarek
d'oro złoty
seguire *tu:* nastąpić później
il prelato prałat
il nobile szlachcic
colpire *tu:* dotknąć, *też:* uderzyć
l'ictus udar
senza troppi riguardi *idiom.*: bez większej pompy
effettuare wykonać, dokonać
lo spurgo *tu:* opróżnienie
la tomba grób
avvisare powiadamiać
finire *tu:* skończyć, trafić
i resti (pl.) *tu:* szczątki
colui che ten, który
la sfida wyzwanie

MAMMA GRAMMA

Attenzione! Alcune forme verbali al passato remoto possono differire in modo significativo dal relativo infinito p.es.:

- **inf. accendere** – pass. rem. lui/lei accese, loro accesero
- **inf. avere** – pass. rem. lui/lei ebbe, loro ebbero
- **inf. bere** – pass. rem. lui/lei bevve, loro bevvero
- **inf. essere** – pass. rem. lui/lei fu, loro furono
- **inf. dare** – pass. rem. lui/lei diede, loro diedero
- **inf. dire** – pass. rem. lui/lei disse, loro dissero
- **inf. fare** – pass. rem. lui/lei fece, loro fecero
- **inf. leggere** – pass. rem. lui/lei lesse, loro lessero
- **inf. mettere** – pass. rem. lui/lei mise, loro misero
- **inf. nascere** – pass. rem. lui/lei nacque, loro nacquero
- **inf. rompere** – pass. rem. lui/lei ruppe, loro ruppero
- **inf. vedere** – pass. rem. lui/lei vide, loro videro
- **inf. vivere** – pass. rem. lui/lei visse, loro vissero

eprasa.pl 58568d8745

Il fascino e il talento di Raoul Bova

Karolina Romano

Nato nella capitale il 14 agosto 1971, Raoul Bova è uno dei protagonisti indiscussi del piccolo e del grande schermo, affascinando il pubblico con il suo talento e la sua bellezza disarmante.



il fascino czar, urok
nato urodzony
la capitale stolica
il protagonista bohater
indiscusso niepodważalny
lo schermo ekran
affascinare urzekać, zachwycać
il pubblico (pl. -ci) publiczność
disarmante rozbrajający

eprasa.pl 58568d8745

Sin da bambino Raoul mostra una particolare predisposizione per il nuoto tanto da intraprendere la via dell'attività agonistica. All'età di 15 anni ottiene il suo primo, e sfortunatamente ultimo, grande successo, vincendo il campionato italiano giovanile nei 100 metri in stile dorso.

La passione per il nuoto

Le continue sconfitte lo portano ad abbandonare il nuoto agonistico, salvo la partecipazione ai campionati Master nel 2010, dove conquista il terzo miglior tempo della categoria M35 nei 100 metri in stile libero.

PAROLE, PAROLE, PAROLE...

Oltre allo stile *dorso* e *libero/crawl* c'è anche la *rana* (żabka), la *farfalla/delfino* (motylek/delfin), nonché lo *stile misto* (styl zmienny, dosł. mieszany). Esistono inoltre numerosi accessori da nuoto quali p. es. i *braccioli gonfiabili* (dmuchane rękawki), le *pinne* (płetwy), la *tavoletta* (deska) o la *maschera subacquea* (maska nurkowa, dosł. podwodna) per *fare le immersioni* (nurkować).

oltre a qc oprócz czegoś
inoltre ponadto
numerosi wiele
accessori (sing. accessorio) akcesoria

Le sue doti sportive lo porteranno nel 2011 ad ottenere il ruolo del nuotatore Fioravanti nella mini-serie dedicatagli *Come un delfino*. Successivamente dirigerà e produrrà *Ultima gara*, un docu-film biografico sul nuoto, a cui parteciperanno grandi nomi del nuoto agonistico italiano come Massimiliano Rosolino e Filippo Magnini.

Gli esordi

Il suo esordio televisivo arriva nel 1991 come valletto nella prima edizione del programma *Scommettiamo che...?* in onda su Rai 1. L'anno successivo debutta invece sul grande schermo, interpretando una piccola parte nel film *Mutande pazze* di Roberto D'Agostino e partecipando alla miniserie di Rai 1 *Una storia italiana* che segue le imprese gloriose dei fratelli Abbagnale, stelle del canottaggio italiano.

I primi successi

Nel 1993 ottiene il suo primo ruolo da protagonista nella commedia romantica *Piccolo grande amore* di Carlo Vanzina. Nella pellicola Raoul veste i panni di Marco, insegnante di *surf* che riesce a far innamorare un'affascinante principessa europea. Sempre nello stesso anno partecipa alla commedia *Cominciò tutto per caso* con i grandi Massimo Ghini e Margherita Buy. La popolarità di Bova cresce grazie al ruolo del commissario Nino Di Venanzio nel film poliziesco *Palermo Milano – Solo andata* del 1996. Seguono altri successi come il film *La lupa*, tratto dalla novella di Giovanni

1 sin da już od
mostrare *tu:* wykazywać
particolare szczególny
il nuoto pływanie
tanto da *tu:* do tego stopnia, że
intraprendere (p. pass. intrapreso) la via wstąpić na drogę
l'attività (inv.) agonistica (pl. m. -ci, pl. f. -che) *tu:* rywalizacja sportowa, współzawodnictwo
ottenere (irreg., p. pass. ottenuto) uzyskiwać
sfortunatamente *tu:* niestety
vincere (p. pass. vinto) *tu:* wygrać
il campionato mistrzostwo
giovanile młodzieżowy
lo stile dorso styl grzbietowy
continuo ciągły
la sconfitta przegrana, porażka
portare qn a fare qc *tu:* doprowadzić kogoś do zrobienia czegoś
abbandonare *tu:* porzucić
salvo *tu:* oprócz
la partecipazione a qc udział w czymś
conquistare zdobyć
lo stile libero styl dowolny
2 la dote *tu:* dar, talent
mini-serie (inv.) miniserial
successivamente *tu:* następnie
dirigere (p. pass. diretto) *tu:* wyreżyserować
produrre (p. pass. prodotto) *tu:* wyprodukować
ultimo ostatni
la gara zawody
su *tu:* o, na temat
gli esordi (pl.) *tu:* początki
l'esordio *tu:* debiut
il valletto asystent prowadzącego
scommettere (p. pass. scommesso) zakładać się
in onda *tu:* nadawany, transmitowany
successivo kolejny, następny
debuttare debiutować
interpretare *tu:* grać
la parte *tu:* rola
le mutande (pl.) majtki
pazzo szalony
3 seguire qc *tu:* śledzić coś, opowiadać o czymś
l'impresa *tu:* przedsięwzięcie
glorioso chwalebny
il canottaggio wioślarstwo
la pellicola *tu:* film, *też:* błona filmowa
vestire i panni di qn *tu idiom.*: wcielać się w rolę kogoś
far innamorare *tu:* rozkochać (w sobie)
la principessa księżniczka
per caso przypadkiem
crescere (p. pass. cresciuto) rosnąć
grazie a qc dzięki czemuś
poliziesco policyjny
solo andata *tu:* w jedną stronę
seguire *tu:* następować
la lupa wilczyca
tratto da qc *tu:* na motywach

eprasa.pl 58568d8745

Verga, e la fiction *La piovra 7 – Indagine sulla morte del commissario Cattani*, in cui interpreta il vice commissario Breda.

L'apprezzamento nazionale e internazionale

Nel 1999, a richiesta della cantante italoamericana Madonna, partecipa allo spot pubblicitario di *Max Factor*, affiancando proprio quest'ultima. Tre anni dopo recita al fianco di un'altra diva indiscussa, Sophia Loren, nel film televisivo *Francesca e Nunziata* di Lina Wertmüller. Successivamente Raoul Bova viene ingaggiato in alcune produzioni americane come *Avenging Angelo* con Sylvester Stallone, *Under the Tuscan Sun* con Diane Lane e *Alien vs. Predator*. Nel 2003 ottiene il ruolo di protagonista insieme a Giovanna Mezzogiorno nel film drammatico sentimentale *La finestra di fronte* diretto da Ferzan Özpetek. L'esordio nella televisione statunitense arriva nel 2006 con *A proposito di Brian*, seguito da altri successi nazionali tra cui le fiction *Nassiriya – Per non dimenticare* e *Attacco allo Stato*.

Bova espande il suo bagaglio lavorativo, producendo nel 2007 *Io, l'altro*, film in cui peraltro recita, e prendendo parte alla pellicola *Baarìa* di Giuseppe Tornatore.

Scusa ma ti chiamo amore (2008)

Nel 2008 Bova gode di una spiccata fama grazie alla commedia romantica *Scusa ma ti chiamo amore*, basata sull'omonimo romanzo di Federico Moccia e diretta dallo scrittore stesso. La trama racconta l'amore travagliato tra Niki, una diciasettenne un po' ribelle, e Alex, un uomo di trentasette anni che lavora nel settore pubblicitario. Il film, campione di incassi al botteghino, diventa talmente popolare da realizzarne anche un *sequel* *Scusa ma ti voglio sposare* due anni dopo.

Le commedie italiane

Raoul è molto apprezzato per le sue interpretazioni in alcune commedie italiane di gran successo come *Immaturi* di Paolo Genovese, seguito l'anno successivo da *Immaturi – Il viaggio* e nel 2018 dalla serie televisiva *Immaturi – La serie*. La storia narrata è quella di un gruppo di amici storici che dopo vent'anni scoprono di dover ripetere l'esame di maturità. Come ogni comitiva che si rispetti, i drammi sono all'ordine del giorno e provocano avvenimenti esilaranti. Molto apprezzate anche le commedie in cui Bova affianca Paola Cortellesi come *Nessuno mi può giudicare* (2011) e *Scusate se esisto!* (2014). Tra i titoli degni di essere menzionati si trovano anche *Buongiorno papà* (2013), *Angeli – Una storia d'amore* (2014), *Fratelli unici* (2014), *Sei mai stata sulla Luna?* (2015) e molti altri.

Altri ruoli

Nel 2018 Raoul interpreta papa Sisto IV nella serie della Rai *I Medici*, mentre nel 2022 prende il posto di Terence Hill nella celebre serie televisiva *Don Matteo*, interpretando Don Massimo, nuovo sostituto di Don Matteo. Inoltre, nel 2024 e 2025 lo vediamo nel *cast* della popolare serie *Netflix Emily in Paris* nei panni di un regista pubblicitario romano. ■

4 **la fiction** *tu:* serial
l'indagine *tu:* dochodzenie
l'apprezzamento *tu:* uznanie
nazionale krajowy
internazionale międzynarodowy
a richiesta na prośbę
la cantante *tu:* piosenkarka
lo spot (inv.) pubblicitario reklama
affiancare qn *tu:* występować u czyjegoś boku
recitare *tu:* grać
al fianco di qn u czyjegoś boku
ingaggiare *tu:* dać angaż
statunitense amerykański, odnoszący się do USA
seguito da po którym nastąpiły
lo stato państwo

5 **espandere il proprio bagaglio lavorativo** *idiom.* poszerzać doświadczenie zawodowe
peraltro *tu:* również
prendere parte a qc brać w czymś udział
godere di qc cieszyć się czymś
spiccato *tu:* ogromny, *też:* wyróżniający się
la fama sława
basato su qc oparty na czymś
omonimo *tu:* o tym samym tytule
il romanzo powieść
lo scrittore pisarz
stesso *tu:* sam, we własnej osobie
la trama fabuła
raccontare opowiadać
travagliato *tu:* trudny, napotykający przeszkody
la diciasettenne siedemnastolatka
ribelle *tu:* zbuntowany
pubblicitario (pl. -ri) reklamowy
il campione di incassi al botteghino odnoszący sukces kasowy
diventare *tu:* stawać się
talmente *tu:* tak bardzo, do tego stopnia
apprezzare qn per qc cenić kogoś za coś
l'interpretazione *tu:* rola
immaturo niedojrzały

6 **narrare** opowiadać
storico *tu:* wieloletni, znający się długi czas
scoprire (p. pass. scoperto) odkrywać
l'esame di maturità matura
rispettarsi szanować się
all'ordine del giorno na porządku dziennym
l'avvenimento wydarzenie
esilarante zabawny
giudicare osądzać
esistere (p. pass. esistito) istnieć
degno di qc godny czegoś
menzionare wspominać
il papa (pl. -pi) papież
i Medici Medyceusze
prendere il posto di qn zająć czyjeś miejsce
celebre słynny
il sostituto zastępca
inoltre ponadto
il cast *tu:* obsada
nei panni di qn *tu:* w czyjejś roli
il regista (pl. -sti) reżyser

eprasa.pl 58568d8745

Elena Ferrante: parole senza volto

di Carlotta Bonsegna



Di solito, quando pensiamo a un personaggio famoso, colleghiamo subito il nome alla sua immagine perché siamo abituati a vederla nelle fotografie sui giornali, sui *social network*, nelle interviste in televisione o in altre apparizioni pubbliche. Con Elena Ferrante, però, succede qualcosa di molto diverso. È una delle scrittrici italiane più conosciute al mondo, ma la sua identità reale rimane un mistero.

0 **il volto** *tu:* twarz
il personaggio (pl. -gi) postać
famoso sławny
collegare a qc *tu:* kojarzyć z czymś
l'immagine (f.) *tu:* wizerunek
abituato a qc przyzwyczajony do czegoś
il giornale *tu:* gazeta
il social network (inv.) sieć społecznościowa
l'intervista wywiad
l'apparizione *tu:* występ
succedere (p. pass. successo) dziać się
diverso inny, odmienny
la scrittrice pisarka
il mondo świat
l'identità (inv.) tożsamość
reale *tu:* prawdziwy, *też:* rzeczywisty
rimanere (irreg., p. pass. rimasto) pozostawać
il mistero tajemnica

eprasa.pl 58568d8745

Anche se non sappiamo chi si nasconda dietro questo nome e cognome, l'unica cosa di cui siamo certi è che Elena Ferrante è legata a Napoli, una città che ha un ruolo importante nella sua vita e, soprattutto, nelle storie che racconta. Gran parte dei romanzi che ha pubblicato è infatti ambientata nella città partenopea, ricca di colori, emozioni e contrasti. Ed è proprio il mistero che circonda l'identità della scrittrice a renderla una figura affascinante e unica nella letteratura contemporanea.

L'anonimato che fa parlare i libri

Fin dall'inizio della sua carriera Elena Ferrante ha scelto l'anonimato. Non partecipa a presentazioni di libri, non appare in televisione, non fa foto ufficiali e non ha profili sui *social network*. Comunica al pubblico soltanto attraverso poche interviste scritte, in cui racconta le sue opere, ma non la sua vita privata. Per lei è importante che a parlare siano le storie che scrive, non la sua immagine. Questa decisione è sorprendente nel nostro tempo, dove molti artisti cercano visibilità mediatica e attenzione. La Ferrante, invece, ci propone una visione totalmente opposta, ovvero che la scrittura può trasmettere un messaggio forte e autentico anche senza bisogno di mostrarsi. Così il lettore, non pensando alla biografia dell'autrice, può concentrarsi sulle emozioni che le parole, i personaggi e la trama gli suscitano. Di conseguenza, in virtù di questo approccio controcorrente, le opere di Elena Ferrante hanno ottenuto un successo globale.

Il mito di oggi

Proprio grazie al segreto sulla sua identità, intorno a Elena Ferrante è nato un vero e proprio mito contemporaneo. Giornalisti, studiosi e lettori di tutto il mondo hanno cercato più volte di scoprire chi si nasconde dietro questo nome. Sono state fatte molte ipotesi e ricerche, ma nessuna risposta definitiva ha mai risolto il mistero. Tale curiosità costante mostra quanto forte sia l'interesse per i suoi libri e quanto la sua figura sia entrata nell'immaginario collettivo. Dopotutto, l'ignoto intorno all'identità stimola ancora di più la voglia di conoscere le storie che ha scritto. Per questo motivo, la Ferrante dimostra che il mito può nascere anche dal silenzio e dall'assenza, non solo dalla presenza costante sui mezzi di comunicazione. Il suo anonimato è diventato parte dell'identità artistica che la caratterizza. Non consiste soltanto in una scelta privata,

1 **nascondersi dietro qc** *tu:* kryć się za czymś
unico *tu:* jedyny
essere certo di qc być czegoś pewnym
essere legato a qc być z czymś związanym
soprattutto przede wszystkim
raccontare opowiadać
la gran parte większość
il romanzo powieść
essere ambientato *tu:* być osadzonym
la città partenopea Neapol
proprio właśnie
circondare otaczać
rendere (p. pass. reso) czynić
la figura *tu:* postać
affascinante fascynujący, urzekający
unico *tu:* unikatowy, jedyny w swoim rodzaju
la letteratura literatura
contemporaneo współczesny
l'anonimato anonimowość
far parlare qc *tu:* sprawić, aby coś przemówiło
fin dall'inizio od samego początku
scegliere (p. pass. scelto) wybierać
partecipare a qc brać w czymś udział
apparire (irreg., p. pass. apparso) pojawiać się, występować
il pubblico publiczność
attraverso *tu:* poprzez, za pomocą
l'opera *tu:* dzieło
sorprendente zaskakujący
la visibilità (inv.) mediatica widoczność medialna
l'attenzione (f.) uwaga
opposto odwrotny
ovvero to jest
la scrittura *tu:* teksty pisane
trasmettere (p. pass. trasmesso) przekazać
il messaggio (pl. -gi) *tu:* przesłanie
forte mocny
il bisogno potrzeba
mostrarsi pokazać się
il lettore czytelnik
la trama fabuła
suscitare *tu:* wzbudzać
di conseguenza co za tym idzie
in virtù di qc dzięki czemuś
l'approccio podejście
controcorrente pod prąd
ottenere (irreg.) *tu:* osiągać
intorno a qn wokół kogoś
vero e proprio prawdziwy, z prawdziwego zdarzenia
il giornalista dziennikarz
lo studioso *tu:* badacz
più volte wielokrotnie
scoprire (p. pass. scoperto) odkryć
2 **la ricerca** *tu:* poszukiwanie, badanie
nessuno *tu:* żaden
la risposta odpowiedź
risolvere rozwiązywać
la curiosità (inv.) *tu:* ciekawość
costante stały
mostrare pokazywać
l'immaginario collettivo *tu:* zbiorowa świadomość
dopotutto zresztą
l'ignoto *tu:* niewiadoma
stimolare *tu:* pobudzać
la voglia chęć
3 **per questo motivo** z tego powodu
dimostrare pokazać, udowodnić
il silenzio (pl. -zi) cisza
l'assenza *tu:* nieobecność, *też:* brak
la presenza obecność
i mezzi di comunicazione (pl.) środki przekazu
diventare stawać się
la parte część
consistere (p. pass. consistito) in qc *tu:* polegać na czymś
la scelta wybór, decyzja

eprasa.pl 58568d8745

ma soprattutto in un modo diverso di essere scrittrice: più libero, più intimo, più concentrato sulla letteratura. Elena Ferrante è presente attraverso le sue pagine, le sue amicizie femminili intense, i suoi personaggi pieni di contraddizioni e umanità. È un mito costruito con le parole, non con le fotografie.

L'amica geniale: la storia di Elena e Lila

Elena Ferrante ha ottenuto grande successo già con i primi romanzi, come *L'amore molesto* e *I giorni dell'abbandono*, i quali raccontano relazioni difficili ed emozioni profonde. La fama internazionale, tuttavia, è arrivata soprattutto con il ciclo di quattro romanzi iniziato con *L'amica geniale*. In questi libri seguiamo la vita di due amiche, Elena e Lila, dalla loro infanzia in un quartiere popolare di Napoli fino all'età adulta. Elena è riflessiva e osservatrice, curiosa del mondo che la circonda, mentre Lila si distingue per l'intelligenza vivace, il carattere ribelle e l'intraprendenza. Il loro rapporto è complesso: tra amicizia, gelosia, rivalità e complicità, il lettore scopre come le protagoniste crescono e cambiano nel tempo. La storia è raccontata in prima persona da Elena, e ciò permette di conoscere profondamente i pensieri della bambina che diventa donna, i suoi dubbi e le sue emozioni, rendendo la narrazione più intensa e personale. Questa serie letteraria mostra una Napoli viva e complessa, oltre che un universo di sentimenti universali. I libri sono stati tradotti in molte lingue e hanno avuto un adattamento televisivo di grande successo che ha diffuso ancora di più la sua scrittura in tutto il mondo.

Storie italiane, emozioni per tutti

Nonostante l'assenza di un volto, o forse proprio grazie a questa scelta, Elena Ferrante è diventata un fenomeno globale. I suoi romanzi vengono letti in diversi paesi del mondo e da lettori di culture differenti e variegate. Attraverso le sue pagine anche chi non è italiano scopre non solo l'Italia e Napoli, ma soprattutto vive le emozioni e i temi che tutti comprendono e condividono cioè l'amicizia, la crescita personale, la famiglia, il cambiamento, il desiderio di trovare il proprio posto nel mondo. Le sue opere hanno ispirato discussioni culturali, studi universitari, adattamenti e riflessioni sulla società e sulle relazioni, in particolare su quelle femminili. Leggendo i romanzi di Elena Ferrante anche coloro che non conoscono bene l'Italia riescono a entrare nei suoi mondi narrativi, perché le storie che racconta parlano di esperienze

4 **il modo** sposób
libero wolny, swobodny
intimo osobisty
la pagina strona
l'amicizia przyjaźń
femminile kobiecy
pieno di qc pełen czegoś
la contraddizione sprzeczność
l'umanità (inv.) człowieczeństwo
costruito con qc *tu:* zbudowany z czegoś
l'abbandono porzucenie
profondo głęboki
la fama sława
internazionale międzynarodowy
tuttavia jednak
il ciclo *tu:* cykl
seguire *tu:* śledzić
l'infanzia dzieciństwo
il quartiere popolare dzielnica robotnicza (*vedi box*)
adulto dorosły
riflessivo *tu:* rozważny
curioso di qc ciekawy czegoś
circondare otaczać
distinguersi per qc wyróżniać się czymś
vivace żywiołowy
ribelle *tu:* zbuntowany
l'intraprendenza *tu:* inicjatywa
il rapporto *tu:* relacja
complesso złożony
la gelosia zazdrość
la rivalità (inv.) rywalizacja
la complicità (inv.) *tu:* porozumienie
la protagonista bohaterka
crescere (p. pass. cresciuto) *tu:* dorastać
cambiare *tu:* zmieniać się
permettere (p. pass. permesso) pozwalać
il pensiero myśl
il dubbio wątpliwość
letterario (pl. m. -ri, pl. f. -rie) literacki
il sentimento uczucie
tradurre (irreg., p. pass. tradotto) in qc tłumaczyć na coś
l'adattamento adaptacja
diffondere (p. pass. diffuso) *tu:* rozpowszechnić
nonostante pomimo
5 **differente** różny
variegato różnorodny
vivere qc *tu:* przeżywać coś, doświadczać czegoś
comprendere (p. pass. compreso) *tu:* rozumieć
condividere (p. pass. condiviso) podzielać
il desiderio (pl. -ri) pragnienie
lo studio *tu:* badanie
su *tu:* na temat
la società (inv.) *tu:* społeczeństwo
coloro che ci, którzy
riuscire (irreg.) a fare qc być w stanie coś zrobić

L'ITALIA TUTTA DA CONOSCERE

Un «**quartiere popolare**» (dosł. *dzielnica ludowa*) è un quartiere sito nella periferia di una grande città e abitato per lo più da famiglie di lavoratori. L'architettura tipica per questi posti è composta da grandi palazzi multifamiliari del dopoguerra.

il quartiere dzielnica
sito położony
per lo più *tu:* głównie
il lavoratore *tu:* pracownik zależny (fizyczny lub umysłowy), robotnik
essere composto (dal v. comporre) da qc składać się (*dosł.* być złożonym) z czegoś
il palazzo multifamiliare budynek wielorodzinny
del dopoguerra powojenny

eprasa.pl 58568d8745

comuni a tutto il genere umano. In questo senso il successo globale della scrittrice dimostra quanto la letteratura possa unire persone diverse. Le sue parole viaggiano più della sua immagine e mostrano che il valore di un libro non dipende dalla fama personale dell'autore, ma dalla forza delle storie.

Il potere del mistero

Elena Ferrante è un caso unico nella narrativa attuale: un'autrice senza volto che è riuscita a diventare un simbolo mondiale della letteratura italiana. Il suo anonimato non è una mancanza, ma una scelta consapevole che dà più spazio ai libri e alle storie in essi contenute. Il mito che la circonda nasce dal mistero e dalla qualità delle sue opere, mentre il suo successo internazionale dimostra che le storie sincere e profonde possono superare confini, lingue e culture. Forse è proprio questo il vero segreto di Elena Ferrante: ricordarci che, alla fine, ciò che conta davvero è la voce delle parole. ■

6 **comune** wspólny
il genere umano rodzaj ludzki
in questo senso w tym znaczeniu
unire (io unisco…) łączyć
viaggiare podróżować
il valore wartość
dipendere (p. pass. dipeso) da qc zależeć od czegoś
il potere moc, siła
il caso przypadek
mondiale światowy
la mancanza brak
consapevole świadomy
dare spazio a qc *tu:* ustępować czemuś miejsca
in essi w nich
contenuto (dal v. contenere) zawarty
la qualità (inv.) jakość
sincero szczery
superare *tu:* przekraczać
il confine granica
ricordare *tu:* przypominać
contare *tu:* liczyć się
davvero naprawdę
la voce głos

Alle origini dell'opera Italiana

Marcello Giusto

Viaggio nel tempo e per l'Italia alla scoperta di com'è nata l'opera.

alle origini u zarania
per *tu:* po
alla scoperta di qc odkrywając coś



POBIERZ NAGRANIA MP3
KOD DOSTĘPU: jtk6b
LUB ODSŁUCHAJ NA STRONIE italiamipiace.pl
POBIERZ CZYTNIK KODÓW: COLORFULMEDIA.PL/CZYTNIK

eprasa.pl 58568d8745



eprasa.pl 58568d8745

L'opera, il patrimonio musicale italiano che solo dal 2023 è stato riconosciuto ufficialmente dall'UNESCO, è una delle rivoluzioni artistiche più grandi della storia che vide la propria nascita nel periodo compreso tra la fine del XVI e l'inizio del XVII secolo.

Il sogno della *Camerata de' Bardi*

Tutto ebbe inizio a Firenze, nel salotto del Conte Giovanni de' Bardi. La cosiddetta *Camerata* – che annoverava menti come Vincenzo Galilei (padre dello scienziato Galileo) e il poeta Ottavio Rinuccini – aveva il sogno di far rivivere la tragedia greca, dove parola e musica erano un tutt'uno. Al posto dei complessi intrecci di voci contrastanti dei madrigali polifonici del tempo, che rendeva le parole incomprensibili, la *Camerata* propose il *recitar cantando* o monodia accompagnata: una sola voce che declama il testo seguendo l'enfasi naturale delle emozioni, sostenuta da un *basso continuo* (il «motore» ritmico e armonico suonato da clavicembalo, violoncello, contrabbasso, organo o liuto). I primi esperimenti, come la *Dafne* di Jacopo Peri (1598) e l'*Euridice* (1600) di Peri e Giulio Caccini, furono eventi pensati per celebrare la famiglia de' Medici e dimostrare il prestigio intellettuale della corte. L'*Euridice* è considerata il primo esempio documentato di opera italiana, dialogo continuo tra recitativo e musica con un libretto poetico calibrato per voce e dramma.

Monteverdi

Claudio Monteverdi trasformò questi esperimenti in vera arte drammatica. Con l'*Orfeo, favola in musica* rappresentata a Mantova nel 1607, la musica smise di essere un semplice supporto per diventare *lo specchio dell'anima*. Monteverdi comprese che per emozionare il pubblico la musica dell'*Orfeo* doveva essere varia: non solo recitativi, ma danze, cori e un'orchestra nutrita che potesse descrivere, con i suoi colori, l'oscurità dell'Ade o la luce del giorno. Così la musica iniziò ad essere un mezzo per intensificare la narrazione teatrale e la profondità psicologica, aprendo la strada al melodramma barocco.

L'opera per tutti

La seconda grande svolta avvenne a Venezia nel 1637: con l'apertura del Teatro San Cassiano e dei teatri pubblici, l'opera uscì dalle corti per entrare nel libero mercato, favorendo una fruizione più ampia. I temi delle trame tratte dalla mitologia greca vennero sostituiti con temi storici, intrighi e passioni umane per compiacere il pubblico pagante che cercava piuttosto stupore e storie avvincenti di amori e tradimenti.

L'opera napoletana

Nel Settecento l'opera trova la sua capitale definitiva, Napoli, che con i suoi quatto conservatori divenne la «fabbrica»

1 **il patrimonio (pl. -ni)** *tu:* dziedzictwo
solo *tu:* dopiero
riconoscere (p. pass. -sciuto) *tu:* uznać
vedere la propria nascita *idiom.* mieć swój początek
il periodo okres
compreso (dal v. comprendere) zawarty
il sogno *tu:* marzenie
il conte hrabia
cosiddetto tak zwany
annoverare *tu:* mieć w swych szeregach
la mente umysł
lo scienziato naukowiec
far rivivere qc *tu:* przywrócić coś do życia
un tutt'uno *tu:* jedność
complesso *tu:* złożony
l'intreccio *tu:* splot
la voce głos
del tempo *tu:* ówczesny
rendere (p. pass. reso) czynić
incomprensibile niezrozumiały
accompagnato *tu:* z akompaniamentem
seguire qc *tu:* podążać za czymś
l'enfasi (f., inv.) *tu:* ekspresja
sostenere (irreg.) *tu:* wspierać
il basso continuo bas cyfrowany
suonato da qc *tu:* grany na czymś
il clavicembalo klawesyn
il violoncello wiolonczela
il contrabbasso kontrabas
l'organo organy (*vedi box*)
il liuto lutnia
l'evento wydarzenie
celebrare *tu:* sławić, opiewać
il prestigio prestiż
la corte dwór
considerare uważać, uznawać
l'esempio (pl. -pi) przykład
il recitativo *tu:* recytatyw
calibrato *tu:* przystosowany
trasformare *tu:* zamienić
rappresentare *tu:* wystawić
smettere (p. pass. smesso) di przestać
il supporto wsparcie
lo specchio *tu:* zwierciadło
l'anima dusza
comprendere zrozumieć
vario *tu:* różnorodny
la danza taniec
il coro chór
nutrito *tu:* liczny
2 **l'oscurità (inv.)** mrok, ciemności
l'Ade Hades
il mezzo środek
la profondità (inv.) głębia
la svolta przełom
avvenire (irreg., p. pass. avvenuto) zachodzić, mieć miejsce
il libero mercato wolny rynek
favorire (io -isco…) qc sprzyjać czemuś
la fruizione korzystanie
ampio (pl. m. -pi, pl. f. -pie) szeroki
la trama akcja
tratto (dal v. trarre) da qc zaczerpnięty z czegoś
sostituire (io -isco…) qc con qc zastąpić coś czymś
compiacere qn *tu:* zadowolić kogoś
pagante płacący
piuttosto raczej
lo stupore zdziwienie
avvincente *tu:* wciągający
il tradimento zdrada
il Settecento XVIII w.
definitivo *tu:* ostateczny
il conservatorio konserwatorium
divenire (irreg., p. pass. divenuto) stawać się (czymś)

eprasa.pl 58568d8745

della musica operistica europea. La *Scuola napoletana*, guidata da Alessandro Scarlatti, impose uno standard, codificando l'inserimento di una sinfonia prima dell'opera, l'alternanza tra il *recitativo*, la parte in cui avveniva l'azione e la trama andava avanti, e l'*aria* (*col da capo*), il momento in cui la scena si fermava per lasciare spazio alle emozioni del personaggio. In contrapposizione all'opera seria, a Napoli nacque anche l'opera buffa (o *commedia in musica*): con *La serva padrona* di Giovanni Battista Pergolesi (1733), la commedia e la critica sociale entrarono a teatro, rendendo il genere più snello, realistico e immensamente popolare.


Claudio Monteverdi

Le voci del mito

La codificazione dell'opera seria trasformò profondamente il ruolo del cantante. Siccome il divieto ecclesiastico impediva alle donne di esibirsi in teatro, si affermò la figura del castrato: voci acute di straordinaria estensione e virtuosismo, ideali per incarnare le virtù degli eroi dell'opera seria. Con il progressivo allentarsi dei divieti emersero anche le «prime donne», e con esse il divismo operistico: il pubblico idolatrava le voci, decretando successi e fallimenti. Cantanti come Farinelli divennero così le prime vere *star* internazionali.

Il teatro come piazza

Se immaginate uno spettacolo dell'epoca, dimenticate il silenzio dei teatri moderni. Nel Settecento, l'opera era una vera piazza al coperto: il pubblico non sedeva al buio perché le candele restavano accese e i palchetti erano piccoli salotti privati dove le famiglie nobili cenavano, bevevano, giocavano d'azzardo e ricevevano visite. La musica era spesso un sottofondo: si faceva silenzio solo per le arie più famose, mentre durante i recitativi la platea rumoreggiava.

La magia delle macchine

Oltre alla musica, a decretare il successo dell'opera italiana fu l'ingegneria scenica. I teatri barocchi erano macchine tecnologiche incredibili: mutamenti rapidi di scena, botole che facevano apparire demoni, argani che calavano divinità su nuvole dorate (il cosiddetto *deus ex machina*). Gli scenografi trasformarono lo spazio scenico in un'estensione della pittura rinascimentale, fatto di illusioni prospettiche che erano capaci di trasportare

3 **operistico (pl. -ci, pl. -che)** operowy
imporre (irreg.) narzucać
codificare (tu -chi, noi -chiamo) *tu:* ustanawiać, *też:* uregulować za pomocą zasad
l'inserimento wprowadzenie
l'alternanza przeplatanie się
la parte część
col da capo typu da capo (da capo – *dosł.* od początku)
fermarsi zatrzymywać się
il personaggio (pl. -gi) postać
in contrapposizione a qc *tu:* w opozycji do czegoś
nascere rodzić się
La serva padrona Służąca panią
snello *tu:* nie przeładowany, *też:* szczupły
immensamente *tu:* ogromnie
il cantante *tu:* śpiewak
siccome ponieważ
il divieto zakaz
ecclesiastico kościelny
impedire (io -isco…) uniemożliwiać
esibirsi (io mi -isco…) *tu:* występować
affermarsi *tu:* zdobyć popularność
acuto wysoki
straordinario (pl. ri) niezwykły
l'estensione rozpiętość
il virtuosismo wirtuozeria
incarnare wcielać
progressivo stopniowy
allentarsi luzowanie
emergere *tu:* pojawiać się
il divismo *tu:* uwielbienie
idolatrare *tu:* wielbić
decretare qc *tu:* przesądzać o czymś
il fallimento upadek, porażka
lo spettacolo spektakl
il silenzio cisza
moderno *tu:* współczesny
al coperto kryty (pod dachem)
al buio w ciemności
la candela świeca
acceso zapalony
il palchetto *tu:* scenka
nobile szlachecki
giocare d'azzardo grać w gry hazardowe
il sottofondo *tu:* podkład muzyczny
famoso słynny
la platea *tu:* publiczność
rumoreggiare hałasować
4 **il mutamento** zmiana
rapido szybki
la botola *tu:* zapadnia
apparire (irreg., p. pass. apparso) pojawiać się
l'argano wciągnik
calare spuszczać
la divinità (inv.) bóstwo
dorato złoty
cosiddetto tzw.
lo spazio przestrzeń
l'estensione (f.) przedłużenie
la pittura malarstwo
rinascimentale renesansowy
prospettico (pl. -ci) perspektywiczny
capace di qc zdolny do czegoś
trasportare przenieść

eprasa.pl 58568d8745

lo spettatore in mondi fantastici attraverso la fastosità visiva.

Le eredità

Nel corso del Settecento l'opera italiana divenne un modello esportabile, capace di imporsi in tutta Europa come forma di spettacolo totale. Da Londra a Vienna, da Parigi a San Pietroburgo, i teatri adottarono strutture, convenzioni e linguaggi nati in Italia. Anche compositori stranieri come Händel e Mozart scrissero opere con libretto in italiano, riconoscendone e fissandone il primato come lingua ideale del melodramma e della musica colta. Ancora oggi, ogni musicista nel mondo usa termini come *soprano*, *adagio*, *piano*, *forte*, *crescendo*, *diminuendo*, *rallentando* e così via.

Lontana dall'essere un semplice genere musicale, l'opera è il primo grande prodotto culturale italiano di diffusione globale: una sintesi di musica, teatro, poesia, architettura e ingegneria scenica che definisce un'identità artistica italiana riconoscibile e duratura che, a distanza di secoli dagli albori, continua ad affascinare il mondo per la sua estetica e il suo linguaggio universale. ■

5 lo spettatore widz
attraverso *tu:* za pomocą
la fastosità (inv.) przepych
visivo wizualny
l'eredità (inv.) *tu:* spuścizna
nel corso di qc na przestrzeni czegoś
il modello *tu:* wzór
esportabile eksportowy
imporsi (irreg., p. pass. imposto) *tu:* przyjąć się
Londra Londyn
Vienna Wiedeń
Parigi Paryż
San Pietroburgo Petersburg
adottare *tu:* przyjąć
il linguaggio język
fissare *tu:* ustanawiać
colto uczony
e così via itd.
il genere *tu:* gatunek
la diffusione *tu:* zasięg
6 l'identità (inv.) tożsamość
riconoscibile rozpoznawalny
duraturo trwały
a distanza di qc *tu:* po upływie czegoś
gli albori (pl.) początki
affascinare urzekać

PAROLE, PAROLE, PAROLE...

Alcune parole polacche hanno (almeno con certi significati) solo il plurale. Molti dei loro corrispondenti italiani non presentano questa «limitazione» e quindi possono essere usati sia al singolare che al plurale. Esempi:
organy – organo (sing., uno strumento), *organi* (pl., più strumenti)
cymbałki – xilofono (sing., uno strumento), *xilofoni* (pl., più strumenti)
dudy – cornamusa (sing., uno strumento), *cornamuse* (pl., più strumenti)
Ciò non riguarda solamente gli strumenti musicali, abbiamo per esempio anche:
akcesoria – accessorio (sing., un oggetto), *accessori* (pl., più oggetti)
perfumy – profumo (sing., p.es. una boccetta oppure un tipo di profumo), *profumi* (pl., p.es. più boccette o più tipi di profumo)

almeno *tu:* przynajmniej
con certi significati *tu:* w pewnych znaczeniach
il plurale liczba mnoga
il corrispondente *tu:* odpowiednik
la limitazione ograniczenie
usare używać
sia… che… zarówno… jak i….
al singolare w liczbie pojedynczej
l'esempio przykład
sing. = singolare pojedynczy (liczba pojedyncza)
lo strumento *tu:* instrument
pl. = plurale mnogi (liczba mnoga)
più *tu:* więcej niż jeden, kilka
ciò to
riguardare *tu:* dotyczyć
l'oggetto przedmiot
la boccetta *tu:* flakonik



POBIERZ NAGRANIA MP3
KOD DOSTĘPU: jtk6b
LUB ODSŁUCHAJ NA STRONIE italiamipiace.pl
POBIERZ CZYTNIK KODÓW: COLORFULMEDIA.PL/CZYTNIK

eprasa.pl 58568d8745

Gelato 4.0: la tradizione incontra il futuro digitale

Monica Genovese

Dimentica le vecchie, rumorose, macchine verticali che richiedono l'occhio esperto, il tocco sapiente e l'intuito del maestro gelatiere per capire il momento esatto in cui il composto raggiunge la mantecatura perfetta. Oggi, l'innovazione tecnologica porta alla ribalta tecnologie intelligenti che sembrano uscite da un film di fantascienza, ma ancorata alla realtà della produzione quotidiana.

digitale cyfrowy
rumoroso hałaśliwy
verticale pionowy
richiedere (p. pass. richiesto) *tu:* wymagać
il tocco sapiente *tu idiom.*: umiejętna ręka, *dosł.* umiejętny dotyk
l'intuito intuicja
il maestro gelatiere mistrz lodziarski
il composto *tu:* masa
la mantecatura *tu:* stopień kremowania, *też:* proces kremowania
portare alla ribalta *idiom.* rozsławić
di fantascienza *science fiction*
ancorato a qc zakotwiczony w czymś (ancora kotwica, *vedi box*)
la realtà (inv.) rzeczywistość
quotidiano codzienny

eprasa.pl 58568d8745

Le nuove mantecatrici, ovvero gli strumenti che svolgono il ruolo cruciale di miscelare, pastorizzare e congelare la miscela liquida, sono autentiche opere di ingegneria meccatronica. Sono dotate di sensori avanzati, sonde termiche di precisione e sistemi di controllo digitali che monitorano in tempo reale ogni parametro: temperatura, consistenza, densità e quantità d'aria incorporata. Questi dati vengono processati da *software* sofisticati che garantiscono un risultato, non solo perfetto, ma anche riproducibile ogni singola volta, indipendentemente dalle condizioni ambientali. Insomma, un gelato gustoso e impeccabile sempre.

La tecnologia

D'estate, nelle assolate città italiane, così come nei minuti borghi medievali che l'Italia vanta, è impossibile non scorgere turisti e turiste che assaporano un gelato mentre passeggiano, ma non tutti sanno che dietro i loro coni e coppette si nascondono l'intelligenza artificiale e i dispositivi 4.0. Il «cono perfetto» è frutto di strumenti che aiutano a gestire i processi di produzione in modo efficiente, a ottimizzare i consumi energetici e a ridurre gli sprechi di materia prima. Non si tratta di sostituire il gelatiere (l'artigiano che crea il gelato, diverso dal gelataio che lo serve senza averlo prodotto) ma di fornire l'assistente infallibile.

L'evoluzione del gelato

Questi impianti, non solo migliorano la qualità, ma offrono anche una maggiore flessibilità. Nelle gelaterie all'avanguardia, i maestri e le maestre possono programmare ricette complesse, gestire la pastorizzazione e la mantecatura in cicli combinati, sperimentare con precisione scientifica e, persino



1 la mantecatrice urządzenie do kremowania
ovvero tj.
lo strumento *tu:* narzędzie
svolgere *tu:* pełnić
cruciale *tu:* kluczowy
miscelare mieszać
congelare zamrażać
la miscela mieszanina
liquido płynny
l'opera dzieło
meccatronico (pl. -ci) mechatroniczny
dotato di qc wyposażony w coś
il sensore czujnik
in tempo reale w czasie rzeczywistym
la densità (inv.) gęstość
la quantità (inv.) ilość
l'aria powietrze
incorporato *tu:* zawarty
processare przetwarzać
il software (inv.) oprogramowanie
sofisticato wyszukany, skomplikowany
riproducibile odtwarzalny
indipendentemente da qc niezależnie od czegoś
la condizione warunek
ambientale *tu:* otoczenia
gustoso smaczny
impeccabile *tu:* nienaganny, doskonały
assolato nasłoneczniony
minuto niewielki
il borgo miasteczko
medievale średniowieczny
vantare *tu:* posiadać
scorgere (p. pass. scorto) dostrzec
assaporare qc *tu:* delektować się czymś
2 il cono *tu:* wafelek, rożek *też:* stożek
la coppetta *tu:* kubeczek do lodów, *też:* pucharek
nascondersi (p. pass. nascosto) kryć się
artificiale sztuczny
il dispositivo urządzenie
gestire (io gestisco…) qc zarządzać czymś
il modo sposób
efficiente wydajny, skuteczny
ottimizzare optymalizować
il consumo energetico zużycie energii
lo spreco marnotrawstwo
la materia prima surowiec
trattarsi di qc chodzić o coś
sostituire (io sostituisco…) *tu:* zastąpić
l'artigiano rzemieślnik
creare tworzyć
servire *tu:* serwować, sprzedawać
fornire *tu:* dać, zapewnić
infallibile niezawodny
l'impianto *tu:* urządzenie
la qualità (inv.) jakość
la flessibilità (inv.) elastyczność
all'avanguardia awangardowy
la ricetta *tu:* przepis
complesso złożony
combinato złożony
scientifico naukowy
persino nawet

eprasa.pl 58568d8745



gestire l'inventario e gli ordini ai fornitori tramite *app* dedicate, ottimizzando tempi e costi. Aspetto fondamentale per chi avvia una nuova attività nel settore. Il gelato non perde bontà, tradizione, estro artigiano. Non è il prodotto a cambiare, ma il metodo ad evolversi, garantendo che la maestria gelataia *Made in Italy* sia sostenibile, ben organizzata ed efficiente.

Il benessere inclusivo

L'innovazione non si ferma all'acciaio lucido dei macchinari. Il consumatore moderno è cambiato. È più attento alla salute, all'ambiente, alle intolleranze alimentari e alle scelte etiche. Chiede, e si aspetta di ricevere, prodotti che siano buoni e «funzionali», inclusivi, tracciabili, trasparenti. Accanto ai gusti tradizionali, il *trend* del gelato vegano risulta in crescita esponenziale. Non è più un'opzione elitaria. Le alternative con latte vegetale (avena, mandorla, cocco, riso, anacardi) raggiungono livelli qualitativi tali da non rimpiangere i gusti più comuni a base di latte vaccino. La vera sfida vinta è quella del «senza»: senza lattosio, senza zuccheri aggiunti o raffinati, sostituiti da dolcificanti naturali come l'eritritolo, la stevia o il succo d'uva.

L'etichetta pulita

Prodotti rivoluzionari dimostrano come il settore stia ridefinendo il concetto stesso di *dessert*. Si uniscono gusto, *clean label* (etichetta pulita, con meno additivi e più trasparenza sugli ingredienti) e benessere in un unico, goloso, barattolo. La ricerca scientifica alimentare invita anche all'uso di fibre prebiotiche che aiutano a legare l'acqua, a fornire struttura al gelato, riducendo i grassi e, al tempo stesso, favorendo la salute dell'intestino. Il gelato diventa quasi un alimento nutraceutico.

3 **l'inventario** inwentaryzacja
l'ordine *tu:* zamówienie
il fornitore *tu:* dostawca
l'app (f., inv) aplikacja
dedicato *tu:* specjalny (do jakiegoś celu)
fondamentale kluczowy
avviare *tu:* rozpoczynać
l'attività (inv.) *tu:* działalność
la bontà (inv.) *tu:* dobry smak
l'estro *tu:* inwencja
artigiano rzemieślniczy
evolversi (p. pass. evoluto) rozwijać się

la maestria mistrzostwo
gelataio lodziarski
sostenibile zrównoważony
inclusivo inkluzywny
fermarsi a qc *tu:* poprzestawać na czymś
l'acciaio stal
lucido lśniący
il macchinario maszyna, urządzenie
il consumatore (f. -trice) konsument
essere attento a qc *tu:* zwracać uwagę na coś
la salute zdrowie
l'ambiente *tu:* środowisko
l'intolleranza alimentare nietolerancja pokarmowa
chiedere *tu:* żądać, wymagać
aspettarsi *tu:* oczekiwać
tracciabile możliwy do śledzenia
trasparente przejrzysty
il gusto *tu:* smak
risultare in crescita esponenziale *tu:* gwałtownie rosnąć
4 **vegetale** roślinny
l'avena owies
la mandorla migdał
il cocco kokos

l'anacardo orzech nerkowca
qualitativo jakościowy
rimpiangere qc żałować czegoś
comune *tu:* popularny, powszechny
vaccino krowi
la sfida wyzwanie
il lattosio laktoza
aggiunto (dal v. aggiungere) dodany
il dolcificante substancja słodząca
l'uva winogrono
ridefinire definiować na nowo
il concetto *tu:* pojęcie
stesso *tu:* sam, sam w sobie
unirsi łączyć się
l'additivo dodatek
l'ingrediente składnik
il benessere dobrostan
goloso *tu:* pyszny
il barattolo *tu:* kubełek, *też:* słoik
la ricerca *tu:* badanie
invitare a qc zachęcać do czegoś
la fibra błonnik
legare wiązać
il grasso tłuszcz
favorire qc *tu:* sprzyjać czemuś
l'intestino jelito
l'alimento nutraceutico nutraceutyk

eprasa.pl 58568d8745

I gusti che non ti aspetti

Il cuore pulsante del gelato italiano è la sua ricca e gloriosa tradizione, ma gli artigiani e le artigiane che oggi si formano in vere e proprie università gelatiere, non hanno paura di osare. Accanto ai pilastri intramontabili come cioccolato, pistacchio e stracciatella, i menu delle gelaterie moderne si arricchiscono di sapori audaci, inaspettati, che attingono alla cucina *gourmet* e alla *mixology*. Le tendenze degli ultimi anni parlano chiaro: vince la fantasia e la contaminazione. Si va dalla stracciatella inversa (base fondente con cioccolato bianco) al gusto Prosecco con sorbetto alla fragola (classico aperitivo trasformato in *dessert*). Ingredienti del mondo salato o *gourmet*, come lo zafferano, la barbabietola, il pepe rosa, o persino lo stracchino con fichi caramellati o il vino rosso, conquistano i palati più curiosi e aperti alle novità.

Ricerca e sviluppo

L'ispirazione arriva anche dal mondo *social* e dalla cultura *pop* globale, con creazioni che diventano virali in poco tempo. L'innovazione sta nel saper bilanciare tali ingredienti insoliti, a volte eccentrici, con la base cremosa, setosa e avvolgente che solo il vero gelato artigianale, calibrato con precisione scientifica, sa offrire. Il gelato 4.0 non è un fenomeno limitato alle *boutique* di lusso. Il cambiamento sta permeando anche la grande distribuzione. Le aziende *leader* del settore stanno investendo in ricerca e sviluppo per portare sugli scaffali dei supermercati prodotti di massa che rispettino *standard* qualitativi elevati. *Packaging* sostenibili, tracciabilità totale della filiera e uso di ingredienti biologici certificati. Articoli come «Squp», gelato confezionato dell'omonima *startup* italiana, sono ideati con una ricetta 100% vegetale, senza zuccheri e, quindi con un ridotto apporto calorico, nonché un barattolino ecosostenibile.

L'avanguardia

Il «gelato avanguardista» rappresenta il perfetto connubio tra il rispetto per la storia culinaria del Bel Paese e uno sguardo ardito, intelligente e sostenibile. È un settore dinamico che dimostra come, anche in un'arte secolare, ci sia spazio per la ricerca, la scienza, la creatività e, soprattutto, per il gusto autentico. Che si scelga un sapore classico o ci si avventuri in una sperimentazione contemporanea, una cosa è certa: l'esperienza del gelato italiano rimane unica al mondo, e ora, grazie alla tecnologia e alla scienza, è accessibile a un numero ancora maggiore di persone, senza compromessi sulla qualità o sull'etica. Il futuro è dolce, cremoso e, a tratti, sorprendentemente digitale. ■

5
il cuore serce
glorioso chwalebny
formarsi *tu:* kształcić się
osare ośmielić się
il pilastro filar
intramontabile *tu:* nieprzemijający
il sapore smak
audace odważny
attingere a qc czerpać z czegoś
la mixology miksologia
la contaminazione *tu:* fuzja kulinarna *dosł.* skażenie
inverso odwrotny
fondente deserowy/gorzki
la fragola truskawka
trasformare qc in qc zamienić coś w coś
salato słony
lo zafferano szafran
la barbabietola burak
il fico figa
caramellato karmelizowany
conquistare zdobywać
il palato podniebienie
curioso ciekawy

6
lo sviluppo rozwój
social *tu:* mediów społecznościowych
stare in qc *tu:* polegać na czymś
bilanciare równoważyć
insolito nietypowy
setoso jedwabisty
avvolgente otulający
il fenomeno zjawisko
limitato a qc ograniczony do czegoś
di lusso luksusowy
permeare qc przenikać do czegoś
l'azienda firma
portare sugli scaffali *tu:* wprowadzić na półki (scaffale regał)
rispettare qc *tu:* przestrzegać czegoś
elevato *tu:* wysoki
la filiera *tu:* łańcuch dostaw
confezionato pakowany
omonimo *tu:* o tej samej nazwie
ideare wymyślić

7
l'apporto wkład
il connubio (pl. -bi) *tu:* połączenie
il rispetto per qc poszanowanie czegoś
il Bel Paese Włochy
lo sguardo spojrzenie
ardito odważny
secolare wiekowy
lo spazio *tu:* przestrzeń, miejsce
la scienza nauka
che + v. al cong. + o + v. al cong. nieważne/obojętnie czy… czy….
scegliere (p. pass. scelto) wybierać
avventurarsi in qc porwać/rzucić się na coś
contemporaneo współczesny, nowoczesny
accessibile dostępny
a tratti *tu:* momentami

PAROLE, PAROLE, PAROLE...

A volte a fare la differenza è l'accento, anche quello che non si vede. Ecco qualche esempio (con la vocale accentata in grassetto):

- anc**o**ra – jeszcze / **a**ncora – kotwica
- princ**i**pi (pl. di princ**i**pio) – zasady / pr**i**ncipi (pl. di pr**i**ncipe) – książęta
- **a**mbito – zakres / amb**i**to (p. pass. di *ambire*) – pożądany
- apr**i**le – kwiecień / **a**prile – otwórz je
- legg**e**re – lekkie / l**e**ggere – czytać
- ten**e**re – trzymać / t**e**nere – miękkie, czułe

fare la differenza robić różnicę
la vocale samogłoska
in grassetto wytłuszczonym drukiem

eprasa.pl 58568d8745

La bottarga di muggine dello stagno di Cabras diventa presidio *Slow Food*

Alessandra Iannello

Una ricetta che affonda le sue radici nell'antico Egitto, portata in Sardegna dai Fenici e tramandata fino ai giorni nostri. Benvenuti nella Penisola del Sinis.



la bottarga bottarga (suszona ikra)
il muggine cefal (Mugil cephalus)
lo stagno staw
il presidio (pl. -di) Slow Food prezydium Slow Food
la ricetta *tu:* przepis
affondare le radici in qc sięgać korzeniami czegoś
antico *tu:* starożytny
portare *tu:* przywieźć
i Fenici (pl., sing. -cio) Fenicjanie
tramandare *tu:* przekazywać
benvenuti *tu:* witamy
la penisola półwysep

eprasa.pl 58568d8745

Il sole sta sorgendo dietro lo stagno di Cabras, in provincia di Oristano, nella costa ovest della Sardegna, trasformando le acque in oro liquido. I raggi riscaldano l'aria del mattino che, tra agosto e settembre, inizia a essere più frizzantina. Un gruppo di uomini indossa *salopette* cerate da pesca e porta con loro lunghe reti arrotolate, li segue un altro gruppetto con muta da sub, maschera e guanti.

La pesca del muggine

I primi scendono in acqua e calano *su pezzu*, la rete, che ancora oggi si misura in *pass*, cioè passi. Nei lavorieri, i pescatori reggono alta la rete e avanzano lenti, circondando la camera della morte, *sos saigusu*, e, quando il cerchio formato dalla rete si chiude, i pescatori lo stringono avvicinandosi l'uno all'altro. Inizia così un momento di intenso *pathos*. I muggini sembrano capire cosa li aspetta e saltano impazziti in ogni direzione, colpendo i pescatori in viso, sulle braccia, in testa. Ogni stagione si registrano fra i pescatori denti rotti, lividi e contusioni. Quando la maggior parte dei muggini sono stati raccolti con un retino, *su bigheddu*, i più bravi scendono nuovamente in acqua e si avvicinano alle barriere, in particolare agli angoli. I pesci più grandi, sfuggiti alla rete, stanno rintanati ai bordi dei lavorieri ma saranno inesorabilmente catturati a mano, uno a uno. La cattura del pesce destinato alla produzione di bottarga, per preservare le uova, viene fatta a mani nude e viene denominata *ammanuncadura*. Per questa operazione ci vogliono un occhio allenato, una presa ferma e un'immersione rapida per afferrarli sotto le branchie, dove si trova il fegato. La morsa li immobilizza e impedisce loro di sgusciare via.

Gesti immutati dagli Egizi a oggi

I Fenici si stabilirono in Sardegna intorno all'VIII secolo a. C., fondando diverse colonie: Tharros sulla costa occidentale, Bithia, Sulcis (Sant'Antioco), Nora e Karalis (Cagliari) sulle coste sudoccidentali. Tutte sul mare per favorire i loro esercizi commerciali. In particolare, a meno di 20 chilometri da Tharros, si trova lo stagno di Cabras, cuore della penisola del Sinis. Qui, in quella che, con i suoi 2.280 ettari di estensione, è una delle aree lagunari più importanti d'Europa, le

1 sorgere (p. pass. sorto) wschodzić
la costa wybrzeże
ovest zachodni
trasformare qc in qc zamieniać coś w coś
l'oro złoto
liquido płynny
il raggio promień
riscaldare ogrzewać
l'aria powietrze
frizzantino *tu:* rześki
indossare *tu:* mieć na sobie
la salopette (inv.) ogrodniczki (spodnie)
cerato *tu:* gumowany
da pesca rybacki (*vedi box*)
portare *tu:* nieść, *też:* przynosić
la rete sieć
arrotolato zwinięty (rotolo zwój)
seguire qn *tu:* podążać za kimś
la muta da sub kombinezon nurka
la maschera maska
il guanto *tu:* rękawica
la pesca *tu:* połów
scendere (p. pass. sceso) *tu:* schodzić
calare *tu:* zarzucić, *też:* opuszczać (w dół)
misurare mierzyć
il passo krok
il lavoriero *tu:* rodzaj ogrodzenia do połowu ryb
il pescatore rybak
reggere (p. pass. retto) *tu:* trzymać
avanzare *tu:* posuwać się do przodu
lento powolny
circondare *tu:* okrążać
la camera della morte komora śmierci
il cerchio (pl. -chi) okrąg
formare *tu:* utworzyć
2 stringere (p. pass. stretto) *tu:* zaciskać
avvicinarsi zbliżać się
saltare skakać
impazzito oszalały
la direzione *tu:* kierunek
colpire (io colpisco…) uderzać
il viso twarz
il braccio ręka
la testa głowa
la stagione *tu:* sezon
il dente ząb
rotto *tu:* złamany
il livido siniak
raccogliere (irreg.) zbierać
il retino *tu:* siatka rybacka z uchwytem
in particolare *tu:* głównie
l'angolo *tu:* narożnik
sfuggire a qc *tu:* wymknąć się czemuś
stare rintanato zaszyć się (tana nora)
il bordo brzeg
catturare *tu:* łapać
inesorabilmente nieubłaganie
a mano ręcznie
uno a uno każdy z osobna
destinato a qc przeznaczony do czegoś
preservare zachować
nudo goły
denominare nazywać
ci vogliono (v. impers.) potrzeba (w l. mn.)
allenato *tu:* wprawny
3 la presa *tu:* chwyt, uścisk
fermo *tu:* pewien, mocny
l'immersione *tu:* zanurzenie
rapido szybki
afferrare złapać
la branchia skrzele
trovarsi znajdować się
il fegato wątroba
la morsa *tu:* uścisk
immobilizzare unieruchomić
impedire (io impedisco…) uniemożliwiać
sgusciare via wymknąć się
immutato niezmieniony
stabilirsi (io mi stabilisco…) *tu:* osiedlić się
intorno a około
a. C. (avanti Cristo) p.n.e.
fondare *tu:* zakładać
sudoccidentale południowo-zachodni
favorire qc sprzyjać czemuś
l'esercizio commerciale działalność handlowa
il cuore serce
l'ettaro hektar
l'estensione (f.) *tu:* powierzchnia
l'area lagunare obszar laguny

eprasa.pl 58568d8745



acque, ricche di nutrienti, offrono da sempre l'habitat ideale dove i muggini possono crescere e riprodursi. Inoltre, la Laguna ha una salinità che conferisce alla bottarga un gusto peculiare e un grande equilibrio poiché ha due punte di amaro e una di dolce diversamente da quella ricavata dal pesce di provenienza marina che ha tre punte di amaro. Stanziatisi a Tharros, i Fenici iniziarono a lavorare le sacche ovariche dei muggini come già facevano da tempo in patria per ottenere la preziosissima bottarga, impiegando tecniche ancestrali insegnate loro dagli Egizi. A documentare che fossero stati gli Egizi i primi a lavorare le sacche ovariche dei muggini c'è quella che viene ritenuta la prima immagine di una bottarga. Risale, infatti, a oltre 4000 anni fa il bassorilievo rinvenuto nella necropoli di Saqqara del periodo dell'Antico Regno (2.700 – 2.192 a. C.) che rappresenta un uomo che tra le mani ha un muggine che apre con un coltello e vicino ha due oggetti che paiono sacche di uova di pesce.

Presidio *Slow Food* 2025

Grazie alla collaborazione tra *Slow Food Terre Oristanesi*, *Gal Sinis* e *Nuovo Consorzio Cooperative Pontis*, a metà di settembre è stato attivato il presidio *Slow Food* «Bottarga di muggine e pesca tradizionale dello stagno di Cabras». L'iniziativa è nata per valorizzare la bottarga e il muggine pescato nello stagno di Cabras, attraverso pratiche tradizionali e sostenibili, distinguendolo dai prodotti provenienti da diverse aree geografiche e oltre Oceano. La denominazione del presidio «Bottarga di muggine e pesca tradizionale dello stagno di Cabras» è riservata al muggine pescato nella laguna di Cabras e ai suoi trasformati (bottarga di muggine, *merca* di muggine e *pisci affumau*) che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare. La zona di pesca del presidio è rappresentata prevalentemente dal territorio della Laguna di Cabras, situata nella parte settentrionale del golfo di Oristano e alimentata dal Riu di Mare Foghe, che comunica con il mare attraverso un canale naturale denominato «Canale Scolmatore», dove è presente la peschiera *Sa Madrini*. Dal 1982 la Laguna è stata affidata in concessione ai pescatori che oggi sono organizzati in 10 cooperative di pesca, riunite nel *Nuovo Consorzio Cooperative Pontis*, unico titolare della concessione degli specchi acquei regionali e degli immobili del demanio regionale. Come tutti i presidii anche quello della «Bottarga di muggine e pesca tradizionale dello stagno di Cabras» è contraddistinto dal marchio

4 **ricco di qc** obfitujący w coś
il nutriente *tu:* substancja odżywcza
riprodursi (p. pass. riprodotto) *tu:* rozmnażać się
la salinità (inv.) zasolenie
conferire *tu:* nadawać
il gusto *tu:* smak
peculiare specyficzny
l'equilibrio (pl. -ri) równowaga
poiché ponieważ
la punta di amaro gorzka nuta
ricavare qc da qc uzyskiwać coś z czegoś
la provenienza pochodzenie
marino morski
la sacca ovarica ikra
la patria ojczyzna
ottenere (irreg.) uzyskać
preziosissimo bardzo cenny
impiegare *tu:* stosować
ancestrale pradawny, przekazywany od pokoleń
ritenere uznawać
l'immagine wizerunek
risalire a sięgać (w czasie)
oltre ponad
il bassorilievo płaskorzeźba
rinvenire (irreg., io rinvengo…) odnaleźć
la necropoli (inv.) nekropolia
il periodo okres
l'Antico Regno Stare Państwo (Egipt)
rappresentare *tu:* przedstawiać
l'oggetto *tu:* przedmiot
parere (irreg.) wydawać się
la collaborazione współpraca
a metà di qc w połowie czegoś
attraverso *tu:* za pomocą
sostenibile *tu:* zrównoważony
distinguere qc da qc odróżniać coś od czegoś
oltre Oceano *tu:* zza oceanu
la denominazione nazwa
il trasformato przetwór
la condizione warunek
il requisito wymóg
stabilire (io stabilisco…) ustanowić
il disciplinare *tu:* specyfikacja
la zona obszar, strefa
5 **prevalentemente** głównie
la parte *tu:* część
settentrionale północny
il golfo zatoka
alimentare *tu:* zasilać
comunicare con qc *tu:* być z czymś połączonym
affidare in concessione oddać w koncesję
la cooperativa spółdzielnia
riunire (io riunisco…) zjednoczyć
il titolare *tu:* posiadacz
lo specchio acqueo oczko (*dosł.* lustro) wodne
l'immobile (m.) nieruchomość
il demanio *tu:* majątek
contraddistinto da qc oznaczony czymś
il marchio znak, marka

eprasa.pl 58568d8745

«Presidio *Slow Food*» e dalla chiocciola sulle etichette dei prodotti, indicazione utilissima per i consumatori per non essere tratti in inganno dalle imitazioni.

Come riconoscere la bottarga di Cabras e come gustarla

Oltre che dal marchio *Slow Food* e dal bollino della chiocciola, ci sono altre caratteristiche che servono a individuare la bottarga di muggine di Cabras. Sempre sulla confezione deve esserci l'etichetta arancione mentre se la bottarga è «svestita» (senza l'involucro protettivo) allora bisogna fare attenzione al colore. «Alla vista – spiega Carlo Urrai, vicepresidente del Nuovo Consorzio Pontis – il colore può variare dall'ambrato al biondo. Se è troppo scura è sintomo che il pesce è vissuto in acque salate. Infatti, i nostri muggini vivono tutta la loro vita nello stagno dove c'è acqua salmastra. Quando i muggini sono pronti per la riproduzione sentono il richiamo del mare e tentano di uscire controcorrente, ma il sistema di paratie delle peschiere calate dai pescatori impedisce loro il passaggio e li chiude nei lavorieri. Per far comprendere quanto sia fondamentale che il sistema funzioni perfettamente basti dire che lo scorso anno abbiamo ottenuto 5 quintali di bottarga cruda fresca mentre quest'anno oltre 25. Cosa è successo in questo lasso di tempo? La Regione Sardegna ha fatto lavori importanti per ripristinare le correnti che dal mare portano in Laguna».

I piatti

La lavorazione della bottarga può sembrare ad alto spreco, ma non è così. Infatti, dal muggine eviscerato si ottiene il *pisci affumau*, il pesce affumicato che per tradizione veniva servito nel periodo quaresimale. In origine si affumicava, dopo essere stato sbollentato in acqua di mare, usando erbe palustri, mentre oggi viene impiegato legno di faggio. Altro «sottoprodotto» della bottarga è *sa merca*, che si prepara lessando il muggine in acqua salata e avvolgendolo poi nell'erba palustre *ziba* (salicornia o obione) per la conservazione. La bottarga rientra in diverse preparazioni dai più semplici insalata sedano e bottarga o pane *carasau* e bottarga ai conosciutissimi spaghetti, arselle e bottarga, dalla *mousse* di bottarga alla *fregola* con frutti di mare e bottarga. ■

6 la chiocciola ślimak
l'etichetta etykieta
l'indicazione *tu:* informacja
utilissimo bardzo przydatny
il consumatore konsument
trarre (irreg.) in inganno wprowadzać w błąd
l'imitazione *tu:* podróbka
riconoscere (p. pass. riconosciuto) rozpoznać
gustare qc *tu:* kosztować czegoś
il bollino *tu:* znaczek
servire a qc służyć do czegoś
individuare *tu:* rozpoznać
la confezione opakowanie
arancione pomarańczowy
svestito rozebrany
l'involucro *tu:* osłonka
protettivo ochronny
7 alla vista wizualnie
spiegare wyjaśniać
il vicepresidente wiceprezes
variare *tu:* wahać się
l'ambrato bursztynowy
scuro ciemny
salato słony
infatti *tu:* bowiem
salmastro słonawy
sentire il richiamo poczuć zew
tentare di fare qc próbować coś zrobić
controcorrente pod prąd
la paratia gródź
il passaggio (pl. -gi) *tu:* przepływ
far comprendere wyjaśnić (*dosł.* sprawić, aby ktoś zrozumiał)
fondamentale kluczowy
funzionare działać
il quintale kwintal
8 crudo surowy
fresco (pl. m. -chi, pl. f. -che) świeży
oltre ponad
succedere wydarzyć się
il lasso di tempo przedział czasu
ripristinare *tu:* przywrócić
la corrente prąd
il piatto *tu:* potrawa
la lavorazione obróbka
sembrare wydawać się
ad alto spreco charakteryzujący się bardzo nieefektywnym wykorzystaniem zasobów (lo spreco marnotrawstwo)
eviscerato *tu:* patroszony
affumicato wędzony
servire (io servo…) *tu:* podawać
quaresimale postny
in origine *tu:* pierwotnie
sbollentare sparzyć
l'erba *tu:* zioło
palustre bagienny
impiegare *tu:* stosować
il legno drewno
il faggio (pl. -gi) buk
il sottoprodotto produkt uboczny
lessare gotować w wodzie
avvolgere (p. pass. avvolto) zawinąć
la salicornia soliród
rientrare in qc *tu:* wchodzić w skład czegoś
il sedano seler
l'arsella donax ścięty (małż klinowaty)

MAMMA GRAMMA

La preposizione «**da**» viene spesso usata (prima di un nome) per indicare la destinazione di un oggetto p.es. *rete da pesca* (sieć do łowienia ryb), *scarpe da corsa* (buty do biegania), *racchetta da tennis* (rakieta do tenisa), oppure la figura alla quale è dedicato p.es. *muta da sub (kombinezon nurka), salopette da pescatore, guanti da chirurgo, maschera da clown.*

la preposizione przyimek
il nome *tu:* rzeczownik
indicare *tu:* wskazać
la destinazione przeznaczenie
l'oggetto przedmiot
p.es. (per esempio) na przykład
oppure albo
essere dedicato a qn być przeznaczonym dla kogoś

eprasa.pl 58568d8745

Ma il passato remoto si usa o non si usa?

Marcello Giusto

Disse, fece, andò… perché può essere utile sapere cos'è (a ogni livello!)

Rispondere alla domanda non è facile. Andiamo per gradi. Il passato remoto è il nonno del passato prossimo, un parente lontano, appunto, *remoto*. Guardando alla storia, passato remoto e prossimo sono «figli» del *perfectum* latino classico, che prevedeva un'unica forma per azioni concluse. Nel latino tardo volgare si distingueva poi fra perfetto semplice (*dīxī*), usato per azioni che non hanno legami con il presente (il remoto, *dissi*), e composto (*habēo dictum*), per eventi i cui effetti sono attuali (il passato prossimo, *ho detto*). È questa proprio la differenza base. Ma non è tutto!

(Ri)conoscere il *nemico*

Vuoi leggere un libro in italiano? Bene, preparati allora a una «caccia» al remoto! Il passato remoto ha un senso oggettivo: l'azione passata è lontana nel tempo ed è percepita come estranea al presente. Quindi è ideale per i testi narrativi e i romanzi come tempo della finzione e del racconto per eccellenza, dandogli uno stile storico e epico. Parliamo degli Etruschi? Diremo che *furono un antico popolo* e non *sono stati*. Per questo è una «chiave di lettura» per… la lettura!

Cosa fare se lo incontriamo? Anche se le forme del remoto sembrano molto strane (è vero!), non bisogna avere paura. Ricordiamo che ha il significato del passato prossimo e si riconosce perché può essere simile alla forma base del verbo o al participio passato.



1

0 usare używać
utile *tu:* przydatny
1 per gradi stopniowo
il parente krewny
appunto *tu:* czyli właśnie
remoto odległy, daleki (*vedi box*)
latino classico łaciny literackiej (klasycznej)
prevedere (p. pass. previsto) przewidywać
unico (pl. m. -ci, pl. f. -che) *tu:* tylko jeden
l'azione *tu:* czynność
concluso (dal v. concludere) zakończony
tardo późny
il latino volgare *tu:* łacina ludowa
distinguere (p. pass. distinto) fra qc e qc rozróżniać pomiędzy czymś a czymś
il legame *tu:* związek
il presente teraźniejszość
composto (dal v. comporre) złożony
l'evento wydarzenie
l'effetto skutek
attuale aktualny
base (inv.) *tu:* podstawowy, kluczowy
(ri)conoscere (p. pass. -sciuto) (roz)poznać
il nemico wróg
prepararsi a qc przygotować się na coś
la caccia a qc polowanie na coś
il senso *tu:* znaczenie
oggettivo *tu:* obiektywny
passato *tu:* miniony, przeszły
percepire (io percepisco…) *tu:* odbierać, postrzegać
estraneo a qc *tu:* niezwiązany z czymś
quindi tak więc
il testo narrativo proza
il romanzo powieść
la finzione fikcja
il racconto opowiadanie
per eccellenza par excellence
2 il popolo lud
la chiave di lettura *idiom.* klucz do zrozumienia
strano dziwny
bisogna (imperson.) trzeba
avere paura bać się
il significato znaczenie
simile a qc podobny do czegoś
il verbo czasownik
il participio (pl. -pi) passato imiesłów czasu przeszłego

2

In genere nei romanzi si trova la terza persona singolare e plurale, perché il personaggio o i protagonisti hanno fatto… *pardon, fecero* qualcosa. Per es.: ***Disse*** *«Vieni!» e* ***chiuse*** *la porta = ha detto* (*dire*), *ha chiuso* (*chiudere*); ***Andò*** *al bar e* ***prese*** *un caffè = è andato/a* (*andare*), *ha preso* (*prendere*); ***Venne****, ma non* ***rispose*** *= è venuto/a* (*venire*), *ha risposto* (rispondere).

Per il plurale, guarda: ***Entrò*** *nella stanza,* ***vide*** *l'orologio,* ***disse*** *qualcosa e poi* ***uscì****. Gli altri* ***entrarono*** *dopo, lo* ***videro****,* ***dissero****, e poi* ***uscirono.*** In breve, riconosciamo il verbo e la terza persona da come finiscono le forme:

Verbi regolari	Coniugazione *-are*	Coniugazione *-ere*	Coniugazione *-ire*
lui-lei / loro esempio:	-ò / -arono *arrivò / arrivarono*	-è (-ette) / -ettero *credé (credette) / credettero*	-ì / -irono *finì / finirono*

Nel caso dei verbi irregolari, in genere *loro* aggiunge *-ro* alla forma *lui-lei* (che finisce in *-e*): *bevve → bevvero* (*beve*), *diede → diedero* (*dare*), *ebbe → ebbero* (*avere*), *fece → fecero* (*fare*), *lesse → lessero* (*leggere*), *mise → misero* (*mettere*), *prese → presero* (*prendere*), *scrisse → scrissero* (*scrivere*), *vide → videro* (*vedere*), *visse → vissero* (*vivere*)… Attenzione a *fu → furono* (*essere*)!

Quindi si usa? *Ni*…

La «crisi» moderna del remoto è dovuta al fatto che la società di oggi è sempre più focalizzata sull'esperienza individuale e sull'attualità, espressa più naturalmente con il passato prossimo.

Quindi, in genere, nel parlato informale e spontaneo gli italiani non usano il remoto. Ma dipende dal posto. Sicuramente l'uso innovativo vale per il Nord, dove il passato prossimo funziona sempre, anche per azioni lontane nel tempo. Nel Sud il sistema dei tempi verbali, spesso per influenza dei dialetti, è più conservativo e anche il passato remoto è vivo e vegeto nel parlato, anche per fatti recenti. Al Nord sentiremo allora *Tu cosa hai fatto ieri sera?*, mentre al Sud *Tu cosa facesti ieri sera?*

Desinenze del passato remoto regolare

	-are *andare*	-ere *ricevere*	-ire *aprire*
io	and**ai**	ricev**ei** / ricev**etti**	apr**ii**
tu	and**asti**	ricev**esti**	apr**isti**
lui/lei	and**ò**	ricev**é** / ricev**ette**	apr**ì**
noi	and**ammo**	ricev**emmo**	apr**immo**
voi	and**aste**	ricev**este**	apr**iste**
loro	and**arono**	ricev**erono** / ricev**ettero**	apr**irono**

Quindi non si usa? Dipende…

Ma l'assenza o meno del remoto non dipende solo dalla geografia. Infatti può sopravvivere nel parlato in base alla situazione e allo stile di quello che diciamo. Per esempio in documentari, testimonianze commemorative, racconti autobiografici, interviste con tono epico o memoriale, discorsi ufficiali e giornalistici, lezioni o conferenze universitarie si preferirà il remoto per dare al parlato uno stile più formale, strutturato e oggettivo, lontano dal parlato di una conversazione spontanea.

3 **in genere** *tu:* normalnie, zwykle
singolare pojedynczy
plurale mnogi
il personaggio (pl. -gi) postać
il/la protagonista (pl. f. -te) bohater
qualcosa coś
nel caso di qc w przypadku czegoś
irregolare nieregularny
attenzione a qc uwaga na coś
la crisi (inv.) kryzys
moderno *tu:* współczesny
essere dovuto a qc być czymś spowodowanym
la società (inv.) *tu:* społeczeństwo
essere focalizzato su qc skupiać się na czymś
sempre più coraz bardziej
l'esperienza *tu:* przeżywanie, doświadczanie
l'attualità (inv.) teraźniejszość
esprimere (p. pass. espresso) con qc wyrażać za pomocą czegoś
il parlato *tu:* język mówiony
informale *tu:* potoczny
dipendere (p. pass. dipeso) da qc zależeć od czegoś
innovativo innowacyjny
valere per qc *tu:* dotyczyć czegoś

il Nord Północ
funzionare *tu:* funkcjonować, być w użyciu
sempre *tu:* zawsze
il Sud Południe
il tempo verbale czas gramatyczny
per influenza di qc pod wpływem czegoś
4 **conservativo** *tu:* tradycyjny, zachowawczy
essere vivo e vegeto *idiom.* mieć się dobrze
il fatto fakt
recente niedawny
l'assenza brak
o meno *tu:* lub nie
sopravvivere (p. pass. sopravvissuto) *tu:* zachować się, przetrwać
il documentario dokument (np. film)
la testimonianza commemorativa wspomnienie o osobie zmarłej
l'intervista wywiad
memoriale *tu:* upamiętniający
il discorso *tu:* przemówienie
giornalistico (pl. f. -che) dziennikarski
strutturato *tu:* podlegający określonym zasadom
la conversazione *tu:* rozmowa

eprasa.pl 58568d8745

È vivo!

In breve, il passato remoto non è un tempo «defunto» o «morente»: è presto per fargli il funerale. Di sicuro però il suo uso è molto specializzato e, nello scritto, dipende dal tipo di testo, nel parlato dalla provenienza della persona o dallo stile che vogliamo dare al discorso. Rimane sicuramente uno strumento prezioso – un po' di nicchia – nella *cassetta degli attrezzi* dell'italiano di oggi: per chi studia l'italiano vale la pena saperlo individuare, conoscerlo passivamente, usarlo come chiave per aprire i nostri orizzonti e entrare nel ricco mondo dei libri e della letteratura italiana. ■

5
in breve *tu:* reasumując
defunto zmarły
morente umierający
presto wcześnie
il funerale pogrzeb
di sicuro z pewnością
specializzato wyspecjalizowany
lo scritto *tu:* język pisany
la provenienza pochodzenie
rimanere (irreg., p. pass. rimasto) *tu:* pozostawać
lo strumento narzędzie
prezioso cenny
di nicchia niszowy
la cassetta degli attrezzi skrzynka z narzędziami
vale la pena *idiom.* warto
individuare *tu:* namierzyć, rozpoznać
passivamente *tu:* biernie
il mondo świat
la letteratura literatura

PAROLE, PAROLE, PAROLE ...

L'aggettivo *remoto* può riferirsi sia ad una lontananza nel tempo (p.es. ricordi remoti, civiltà remote), che a quella nello spazio (p. es. luoghi remoti, pianeti remoti).
Nel mondo dell'informatica *remoto* significa condotto/effettuato a distanza, p.es. (corsi remoti, lavoro remoto, riunione remota).
Nel mondo della tecnologia è molto usata la locuzione "controllo remoto".

l'aggettivo przymiotnik
riferirsi a qc (io mi riferisco…) odnosić się do czegoś
sia… che… zarówno... jak i...
la lontananza *tu:* oddalenie
lo spazio *tu:* przestrzeń
condurre (p. pass. condotto) przeprowadzać
effettuare wykonywać, realizować
a distanza *tu:* zdalnie, *też:* na odległość
remoto *tu:* zdalny
la riunione zebranie
la locuzione *tu:* związek frazeologiczny
il controllo remoto zdalne sterowanie

IN PRATICA

Per ogni frase decidi se la puoi trovare in un romanzo (R), per fatti della storia (S) o se è un uso regionale del parlato tipico del Sud Italia (PS) o un parlato con stile formale, strutturato e giornalistico (PG). A volte ci sono più possibilità. Poi trasforma il remoto in passato prossimo, per verificare se capisci il senso.

1. Quando **entrò** nella stanza, **capì** che era troppo tardi.
2. Ieri **vidi** Michele al mercato, ma non mi **salutò**.
3. Il comandante **scrisse** quella lettera ma non la **spedì** mai.
4. Quando **venne** il postino, gli **diedi** la lettera.
5. Nel 1989 il muro di Berlino **cadde** e il mondo **cambiò** per sempre.
6. Quel giorno **feci** la spesa e poi **tornai** a casa presto.
7. Gli uomini **salirono** sul treno e non **tornarono** mai più.
8. Quello **fu** un inverno lungo e triste, e molti **morirono** di freddo.
9. Durante la cerimonia dello scorso anno, il presidente **ricordò** le vittime e **ringraziò** i soccorritori che avevano salvato molte vittime del terremoto.
10. **Sentì** bussare e **corse** ad aprire, ma non **trovò** nessuno.
11. Napoleone **nacque** ad Ajaccio nel 1769.
12. Anche quell'anno il festival **ebbe** grande successo e **attirò** migliaia di visitatori.
13. Tua sorella mi **disse** che **partisti** presto.

la frase zdanie
più *tu:* więcej, niż jedna; kilka
la possibilità (inv.) możliwość
trasformare qc in qc *tu:* zamienić coś na coś
verificare (tu -chi, noi -chiamo) sprawdzić
spedire (io spedisco…) wysłać
il postino listonosz
cadere *tu:* upaść
ricordare *tu:* wspomnieć, przypomnieć
la vittima ofiara
ringraziare qn podziękować komuś
il soccorritore ratownik
salvare ratować
il terremoto trzęsienie ziemi
bussare pukać
correre (p. pass. corso) biec
nessuno nikt
attirare przyciągać
migliaia (pl.) tysiące

SOLUZIONI: 1. R, è entrato, ha capito; 2. PS, ho visto, ha salutato; 3. R/PG, ha scritto, ha spedito; 4. PS. è venuto, ho dato; 5. R/PG, è caduto, è cambiato; 6. PS, ho fatto, sono tornato/a; 7. R/PG, sono saliti, sono tornati; 8. R, è stato, sono morti; 9. PG, ha ricordato, ha ringraziato; 10. R, ha sentito, è corso/a, ha trovato; 11. S, è nato; 12. S/PG, ha avuto, ha attirato; 13. PS, ha detto, sei partito/a.

eprasa.pl 58568d8745

Maschi veri

La serie comica spagnola *Machos alfa* (2022) ha avuto un tale successo da dare origine a diverse adattazioni in altri contesti culturali, tra cui la versione italiana, diretta da Matteo Oleotto e Letizia Lamartire. La serie racconta le vicende di quattro amici alle prese con varie sfide della vita quotidiana. Nei ruoli principali recitano Maurizio Lastrico, Matteo Martari, Francesco Montanari e Pietro Sermonti. La serie ha debuttato il 21 maggio 2025 sulla piattaforma *Netflix*.



Chi è per te un maschio vero?
Kim jest według ciebie prawdziwy mężczyzna?

Mah, è un… un capobranco.
No, jest… przywódcą stada.

È un uomo che sa combattere, sicuro di sé, che sa prendersi cura della propria compagna…
To mężczyzna, który potrafi walczyć, jest pewny siebie i umie troszczyć się o swoją partnerkę…

Ma voi qui come ci siete finiti?
Jak wy się tu znaleźliście?

Questa chi è? A to kto?

Lei è quella che deve rispondere ai messaggi dell'azienda?
To ona ma odpowiadać na wiadomości firmy?

Le diamo le password dei social?
Damy jej hasła do mediów społecznościowych?

No. Ehm, Massimo, dovresti darle il tuo ufficio.
Nie. Ehm, Massimo, powinieneś dać jej swoje biuro.

Da oggi Roberta è la nuova direttrice dei programmi.
Od dziś Roberta jest nowym dyrektorem programowym.

Direttrice. Dyrektorką.
Direttrice, mi scusi. Dyrektorką, przepraszam.

Ascoltami. Posłuchaj mnie.

Ciao, pa'. Cześć, tato.

Emma, sei in vivavoce. Emma, jesteś na głośniku.

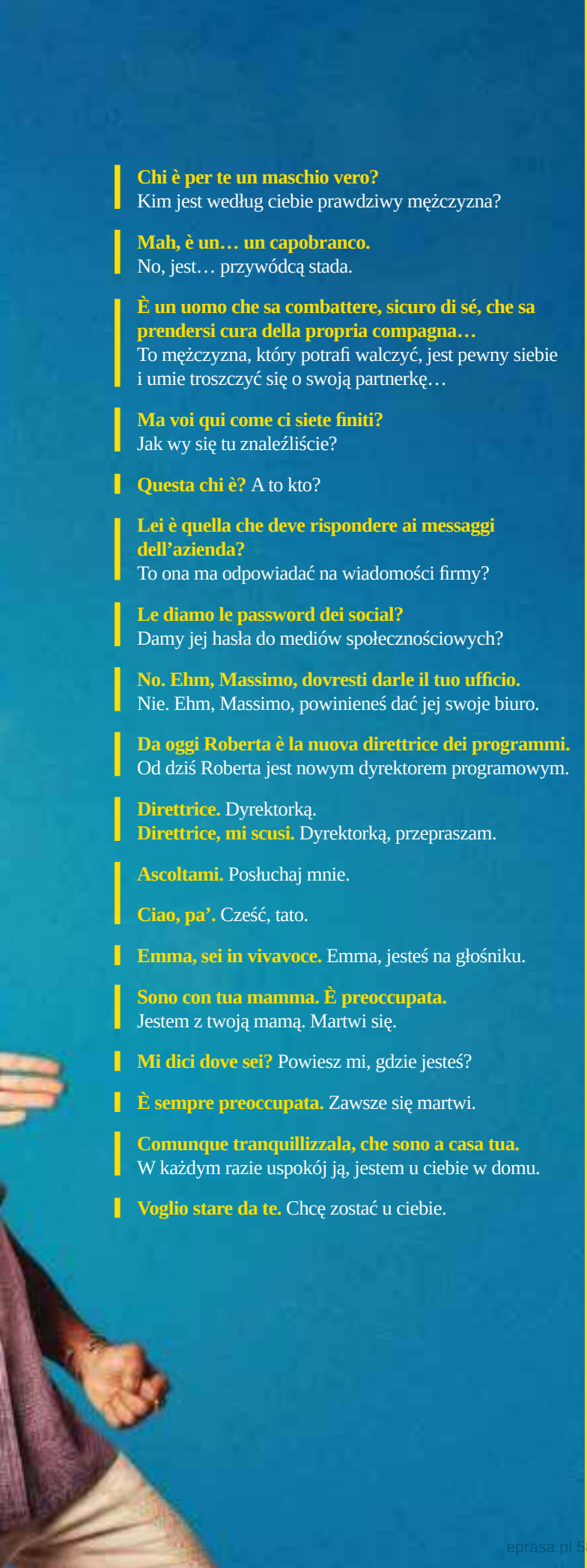
Sono con tua mamma. È preoccupata.
Jestem z twoją mamą. Martwi się.

Mi dici dove sei? Powiesz mi, gdzie jesteś?

È sempre preoccupata. Zawsze się martwi.

Comunque tranquillizzala, che sono a casa tua.
W każdym razie uspokój ją, jestem u ciebie w domu.

Voglio stare da te. Chcę zostać u ciebie.



Che cosa ricordate di *Italia mi piace!*?

I. Cinque piatti italiani semplici per una cena speciale

1. Qual è l'ingrediente principale della zuppa?
a) La cipolla
b) Il pane
c) La verza

2. Che tipo di formaggio viene usato per preparare il Frico?
a) Il Parmigiano reggiano
b) Il Pecorino romano
c) Il Montasio

3. Di quale regione è tipica la ricetta della Calamarata?
a) Sicilia
b) Calabria
c) Campania

II. Alle origini dell'Opera italiana

1. In quale anno l'Opera è stata riconosciuta Patrimonio Unesco?
a) Nel 2023
b) Nel 2000
c) Nel 1989

2. Come si chiama il compositore dell'Orfeo?
a) Puccini
b) Monteverdi
c) Verdi

3. Chi guidava la Scuola Napoletana?
a) Diego Armando Maradona
b) Alessandro Scarlatti
c) Pino Daniele

III. Elena Ferrante, parole senza volto

1. In che modo Elena Ferrante comunica al pubblico?
a) Attraverso i social
b) Tramite podcast
c) Con poche interviste sulla stampa

2. In quale città sono ambientati i libri de L'amica geniale?
a) Milano
b) Napoli
c) Roma

3. I personaggi dei suoi libri sono:
a) Pieni di contraddizioni e umanità
b) Romantici e gentili
c) Cattivi e pericolosi

Risposte corrette:
I. 1c, 2c, 3c; II. 1a, 2b, 3b; III. 1c, 2b, 3a

eprasa.pl 58568d8745

Prenumerata

Oszczędzasz i otrzymujesz każdy numer prosto do domu!

Korzyści:

- niższa cena za egzemplarz,
- wysyłka gratis,
- gwarancja, że każdy numer czasopisma trafi w Twoje ręce.

Jak zamówić?

Wybierz najwygodniejszy dla Ciebie sposób:

- **przez Internet**
  wejdź na stronę: kiosk.colorfulmedia.pl
- **telefonicznie**
  61 833 63 28 lub 663 24 24 33
- **e-mailem**
  wyślij nam wiadomość:
  prenumerata@colorfulmedia.pl
- **przelew na konto**
  dokonaj wpłaty - szczegóły poniżej

Dane do przelewu

nr konta:

18 1140 2004 0000 3702 4405 7031

adres:
Colorful Media
ul. Lednicka 23, 60-413 Poznań

nr BIC dla przelewów zagranicznych:
BREXPLPWMBK

tytuł przelewu:
Opisz prawidłowo przelew, podaj następujące informacje:
1. nazwa magazynu w skrócie (IMP - Italia Mi piace!)
2. numer, od którego ma zaczynać się prenumerata
3. imię i nazwisko oraz adres do wysyłki

przykładowy tytuł przelewu:
IMP45, Jan Kowalski, ul. Przykładowa 1, 80-123 Gdańsk

Prosimy o kontakt po dokonaniu wpłaty, w celu upewnienia się, że otrzymaliśmy wszystkie potrzebne dane.

Kontakt

prenumerata@colorfulmedia.pl
tel. 61 833 63 28, 663 24 24 33
www.colorfulmedia.pl

Cennik prenumeraty

dla 1 osoby
6 wydań, co 3 miesiące
131,90 zł

dla grup - dla 2 osób i więcej
6 wydań, co 3 miesiące
121,90 zł/osobę

Łączną kwotę obliczysz, mnożąc 121,90 zł przez liczbę osób.

zagraniczna dla 1 osoby
6 wydań, co 3 miesiące
list zwykły **221,90 zł**
list polecony **287,90 zł**

Wszystkie ceny zawierają podatek 8% VAT.
Jeśli potrzebna Ci faktura, prosimy o kontakt.
Prenumerata realizowana jest za pośrednictwem Poczty Polskiej.
Zamawiając prenumeratę, wyrażasz zgodę na warunki zawarte w regulaminie dostępnym pod adresem www.colorful.pl/regulamin.html

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

Podane dane osobowe będą przetwarzane przez administratora - firmę Colorful Media s.c. z siedzibą w Poznaniu, ul. Lednicka 23, NIP 781-173-49-69 w celu realizacji prenumeraty. Każdemu prenumeratorowi przysługuje prawo wglądu do swoich danych osobowych, ich zmiany, poprawiania oraz usunięcia. Podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne do realizacji prenumeraty. Pytania dotyczące administrowania danymi osobowymi prosimy kierować na adres e-mail: biuro@colorfulmedia.pl

Przydatne adresy

sklep | regulamin | newsletter

Magazyn kupisz także w salonach EMPIK oraz w wybranych salonikach prasowych KOLPORTER, INMEDIO i RELAY.

eprasa.pl 58568d8745

Numery archiwalne



nr 49 21,90 zł



nr 48 19,90 zł



nr 47 19,90 zł



nr 46 19,90 zł



nr 45 19,90 zł



nr 44 17,90 zł



nr 43 17,90 zł



nr 42 17,90 zł



nr 41 17,90 zł



nr 40 16,90 zł



nr 39 16,90 zł



nr 38 16,90 zł



nr 37 15,90 zł



nr 36 15,90 zł



nr 35 14,90 zł

Wydania specjalne



19,90 zł



29,90 zł



29,90 zł



29,90 zł



34,90 zł

kiosk.colorfulmedia.pl

eprasa.pl 58568d8745

+ NAGRANIA MP3 | + ĆWICZENIA | + POLSKIE SŁÓWKA

Jakość gwarantuje wydawnictwo Colorful MEDIA

Językowo najlepsi!

ANGIELSKI



ANGIELSKI BIZNESOWY



NIEMIECKI



FRANCUSKI



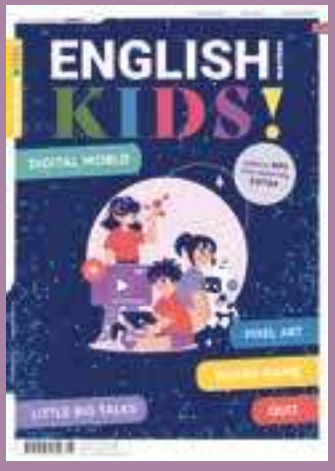
WŁOSKI



HISZPAŃSKI



ANGIELSKI DLA DZIECI



KUP TERAZ

kiosk.colorfulmedia.pl

eprasa.pl 58568d8745