

SETTEMBRE 2024 | WRZESIEŃ 2024

Allora

“Festa italiana”
al parco
Węgrzynowski
*„Festa italiana”
w parku
Węgrzynowskim*

Il successo della prima edizione
all'insegna di letteratura e
divertimento

*Sukces pierwszej edycji pod
znakiem literatury i zabawy*

Chi siamo / *Kim jesteśmy*

Le montagne di Paolo Cognetti /
Góry Paola Cognettiego

Alcune poesie di Antonia Pozzi
per la prima volta in polacco /
*Kilka wierszy Antonii Pozzi po raz
pierwszy w języku polskim*

E molto altro! / *I wiele więcej!*



IN QUESTO NUMERO W TYM NUMERZE

2

“Festa italiana” (Maja Karlińska)
„Festa italiana”

6

Le otto montagne di Paolo Cognetti (Maria Molenda)
Osiem gór Paola Cognettiego (Maria Molenda)

9

Alla (ri)scoperta dell’Abruzzo (Justyna Śniady)
Abruzja odkryta (na nowo)

11

Antonia Pozzi: tre poesie scelte (Justyna Śniady)
Antonia Pozzi – trzy wiersze wybrane

13

Ricetta valdostana: le tegole (Justyna Śniady)
Przepis z Doliny Aosty – tegole

FESTA ITALIANA

Grazie a tutti coloro che hanno partecipato alla nostra Festa e arrivederci alla prossima edizione!
Dziękujemy za udział w naszej Feście i zapraszamy na kolejną edycję!



Tekst Maja Karlińska | Zdjęcia [Instytut Filologii Romańskiej Fb](#)

Il 7 giugno 2024 si è svolta la prima edizione della “Festa Italiana”. Alle 18 tutti gli invitati dell’Istituto di Filologia Romanza dell’Università di Wrocław hanno raggiunto il parco Węgrzynowski in via Tęczowa per unirsi, anche se a distanza, all’Italia nei festeggiamenti che si celebrano ogni 2 giugno in onore della Repubblica.

Tutti i presenti, dopo aver rotto un po’ il ghiaccio con quattro chiacchiere e del buon cibo preparato dal food truck “Ogień”, hanno ufficialmente aperto le danze con un gioco a squadre interamente organizzato da Łucia Mordarska, membro del nostro circolo e studentessa del primo anno di Italianistica. Ognuna delle 5 squadre ha avuto l’opportunità di dare sfoggio alle proprie conoscenze dell’*Inferno* dantesco. La squadra vincitrice si è aggiudicata come premio dei voucher utilizzabili alla pizzeria Ogień! Intanto le prime pizze margherite sono state servite ai tavoli, trasportandoci con il loro sapore nella soleggiata Napoli.

7 czerwca 2024 r. odbyła się pierwsza edycja „Festy Italyany”. O godzinie 18 wszyscy chętni z Instytutu Filologii Romańskiej Uniwersytetu Wrocławskiego spotkali się w parku Węgrzynowskiego przy ul. Tęczowej, aby choć na odległość brali udział w świętowaniu z Włochami, którzy 2 czerwca obchodzą Święto Republiki.

Wszyscy zgromadzeni pod food truckiem „Ogień”, po krótkiej pogawędce i małym przełamaniu pierwszych lodów przy stoliku z poczęstunkiem, oficjalnie rozpoczęli zabawę od gry terenowej w całości zorganizowanej przez członkinię naszego koła i studentkę I roku – Łucję Mordarską. Każda z 5 drużyn miała okazję wykazać się swoją wiedzą na temat dantejskiego *Piekle*, a najlepsza drużyna zdobyła nagrody w postaci voucherów na pizzę! W tym samym czasie na stole zaczęły pojawiać się pierwsze margherity, przenoszące nas smakiem do słonecznego Neapolu.



Dopo aver mangiato qualcosa, è arrivato il momento per il secondo gioco della serata, *Italiada*, ovvero *Familiada* in versione italiana. Due squadre hanno dovuto rispondere a una serie di domande senza cedere alla pressione del tempo e ai pronti riflessi degli avversari. Vogliamo elogiare e ringraziare ancora una volta il pubblico per il suo forte coinvolgimento, per aver salvato più volte i partecipanti dai guai e aver sostenuto attivamente ogni squadra. Siamo anche riusciti a creare un team di professori che coraggiosamente (anche se senza successo) hanno sfidato i loro studenti. Le due squadre vincitrici sono state premiate con alcuni gadget della nostra università, ma ci sono stati anche premi di consolazione. Poi è arrivato il momento di un altro quiz sull'Italia, questa volta organizzato dai professori per i loro studenti.



Po przerwie na posiłek przyszedł czas na drugi punkt spotkania – Italiadę, czyli Familiadę w wersji włoskiej. Tu dwie drużyny musiały zmierzyć się z presją czasu i refleksem przeciwników, podając odpowiedzi na italianistyczne pytania. Należy wyróżnić i ponownie podziękować za mocne zaangażowanie publiczności, która niejednokrotnie ratowała uczestników z opresji oraz dzielnie dopingowała każdą z drużyn. Udało się również stworzyć drużynę profesorów, którzy dzielnie (choć bezskutecznie) walczyli ze swoimi studentami. Dwie wygrane drużyny zostały nagrodzone torbami naszego uniwersytetu, nie zabrakło również nagród pocieszenia. Później przyszedł czas na jeszcze jeden quiz o Włoszech, tym razem zorganizowany przez profesorów dla studentów.



Il tutto si è svolto in un'atmosfera rilassata e con un sano spirito di competizione. Alla fine non è mancato il karaoke, che ha riempito con le sue canzoni il parco e ha annunciato lentamente la fine della festa. Gli studenti hanno chiacchierato un po' tra loro e siamo tentati di dire che c'è stato proprio un bello spirito di integrazione! Al successo dell'intero evento hanno contribuito non solo l'elevata partecipazione, ma anche il tempo, che per fortuna è stato clemente e ci ha regalato alte temperature. La festa si è conclusa intorno alle 22, lasciando ad ogni partecipante un bel ricordo di una delle prime calde giornate di giugno.
Do następnego!

Całość przebiegała w miłej atmosferze i pozytywnym duchu rywalizacji. Na koniec odbyło się jeszcze karaoke, które było słychać w sporej części parku i powoli zasygnalizowało, że festa dobiega końca. Studenci jeszcze przez jakiś czas rozmawiali ze sobą i można pokusić się o stwierdzenie, że nastąpiła mała integracja! Na sukces całej akcji złożyła się nie tylko frekwencja, ale także pogoda, która całe szczęście dopisała i obdarowała nas ciepłym wieczorem. Impreza zakończyła się około 22, zostawiając każdego uczestnika z miłym wspomnieniem jednego z tych pierwszych ciepłych dni czerwca.
Alla prossima!

LE OTTO MONTAGNE OSIEM GÓR

*Recensione del romanzo di Paolo Cognetti a cura di Maria Molenda
Recenzja powieści Paola Cognettiego autorstwa Marii Molendy*

Ma poi, appena lei si voltava, mi sporgevo in avanti e guardavo in su, obbedendo al potente richiamo delle cime. Più erano incombenti e minacciose e più mi piacevano. La neve là in alto valeva come la miglior promessa. Sì, forse su quella montagna c'era un buon posto per noi.

Potem jednak, kiedy tylko się odwracała, wychylałem się w przód i patrzyłem w górę posłuszny potężnemu wezwaniu gór. Im bardziej były groźne i niedostępne, tym bardziej mi się podobały. Zalegający w górze śnieg wart był tyle co najlepsza obietnica. Tak, może te góry będą dla nas dobrym miejscem.



Pietro è un ragazzo lunatico e introverso che vive a Milano. Con i genitori ha un rapporto complicato e pieno di incomprensioni: non capisce l'atteggiamento altruistico di sua madre, che fa la consulente familiare, e non sempre va d'accordo con il padre, solitario come lui. L'unico comune denominatore tra i membri della famiglia è l'amore per le montagne e le vacanze annuali a Grana, un paesino ai piedi del massiccio del Monte Rosa in Valle d'Aosta.

È lì che la madre del ragazzo può dedicarsi a se stessa e alle sue passioni e padre, vagando per i sentieri di montagna, può dare sfogo alla sua rabbia. Ed è lì che Pietro incontra Bruno, la cui vita, nonostante la comune età, è completamente diversa da quella di Pietro in città. Quando Bruno non porta le mucche al pascolo, i ragazzi passano il tempo insieme: cercano la sorgente del ruscello che scorre dietro casa, riscoprono costruzioni abbandonate da anni oppure conquistano ripide vette in compagnia del padre di Pietro.

Con l'aiuto del nuovo amico, il ragazzo impara non solo i segreti della montagna, le sue cime, i suoi pascoli e i suoi torrenti, ma, da persona ormai adulta, anche uno stile di vita incomprensibile alla gente delle valli. Valli dove le montagne non sono solo un luogo, ma un modo di essere.

Pietro jest humorzystycznym i introwertycznym chłopcem mieszkającym w Mediolanie. Nie rozumie altruistycznej postawy matki pracującej w poradni rodzinnej, a jego relacja z ojcem, który tak jak on ucieka w samotność, jest skomplikowana i pełna niedopowiedzeń. Jedyną stałą rodziny jest jej miłość do gór oraz coroczne wakacje w Granie, wsi u podnóża masywu Monte Rosa w Dolinie Aosty.

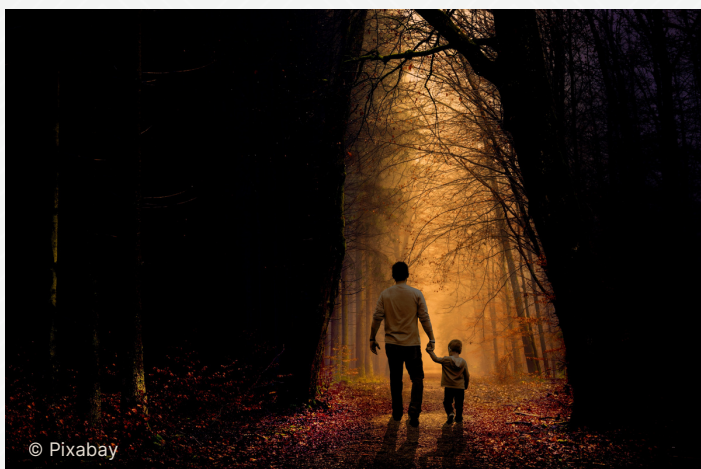
To tam matka chłopca może w końcu poświęcić się sobie i swoim pasjom, a ojciec, wędrując po górskich szlakach, dać upust gotującej się w nim złości. I to właśnie tam Pietro spotyka Bruna, który pomimo bycia jego rówieśnikiem prowadzi życie diametralnie inne od wielkomiejskiego. Kiedy Bruno nie musi paść krów, chłopcy spędzają swój czas, szukając początku strumienia biegnącego za domem, odkrywają opuszczone przed laty budynki, a także zaczynają zdobywać strome szczyty z ojcem Pietra.

Z pomocą nowego przyjaciela chłopiec poznaje nie tylko granie, pastwiska i potoki, ale także, już jako dorosły mężczyzna, jak to jest żyć w miejscu niezrozumianym przez ludzi z dolin. Gdzie góry to nie tyle miejsce, co sam sposób bycia.

Se giocassimo a fare libere associazioni e scegliessimo “Italia” come parola base, le “montagne” probabilmente non sarebbero la nostra prima scelta. La cucina, certamente. Forse l’architettura rinascimentale, la pittura e la scultura barocche. Il mare, se al gioco partecipassero patiti della spiaggia. Ma le montagne? D’accordo, le Alpi sono considerate una buona meta per andare a sciare, ma questo è tutto l’interesse di cui godono (almeno qui in Polonia). E poi ci sono gli Appennini, una catena montuosa che si estende, da nord a sud, lungo la penisola per 1350 chilometri, di cui si parla ancora meno.

Secondo lo scrittore Paolo Rumiz (*La leggenda dei monti naviganti*, 2007), neanche gli stessi italiani vanno più in montagna, non se ne interessano, non le difendono nemmeno in Parlamento. I montanari, invece, ci sono e ci vivono ancora. Emarginati dal governo, privati della loro autostima e lontani dai problemi contemporanei del Paese, non smettono di fare le cose a modo loro. Per questa gente, il tempo scorre in accordo con le stagioni e le loro mentalità e priorità diverse sono il risultato di specifiche condizioni di vita. Per loro le montagne sono un rifugio, ma allo stesso tempo li travolgono con la loro enormità.

Nel suo libro Paolo Cognetti scrive di montagne che sono belle proprio perché hanno tutto ciò che scoraggia l’uomo moderno dal rimanervi per sempre. Scrive di un luogo dove le strade sono praticamente inesistenti e dove non è importante l’istruzione, ma il duro lavoro dalla mattina alla sera. Dove non ci sono centri commerciali, boutique, ristoranti, discoteche per i giovani. Dove svanisce il pesante smog della città. Dove è difficile conoscere qualcuno per tutta la vita solo superficialmente, ma anche non conoscerlo mai completamente. Sullo sfondo di vette imponenti, lo scrittore crea una storia in cui si intrecciano i temi dell’amicizia, della famiglia e della ricerca di se stessi.



Jeżeli zagralibyśmy w grę skojarzeń i wybrali „Włochy” jako wyraz podstawowy, „góry” raczej nie byłyby naszym pierwszym wyborem. Kuchnia, jak najbardziej. Być może renesansowa architektura, barokowe malarstwo i rzeźba. Morze, jeżeli w grze uczestniczą plażowicze. Góry? Zgoda, Alpy traktowane są jako dobre miejsce na wyjazd na narty, ale to tyle, jeżeli chodzi o zainteresowanie, którym się cieszą. A poza tym są przecież jeszcze Apeniny, łańcuch górski rozciągający się z północy na południe wzdłuż półwyspu, długi na 1350 kilometrów, o którym mówi się jeszcze rzadziej.

Według pisarza Paolo Rumiza (*Legenda żeglujących gór*, 2023), nawet sami Włosi nie chodzą już w góry, nie interesują się nimi, nikt nie broni ich spraw we włoskim parlamencie. Jednak górale nadal tam mieszkają. Zmarginalizowani przez rząd i pozbawieni poczucia własnej wartości, zdystansowani od współczesnych problemów kraju, nie przestają jednak robić rzeczy po swojemu. Dla nich czas płynie w zgodzie z porami roku, a inna mentalność i priorytety są skutkami specyficznych warunków życia. Dla nich góry są ostoją, ale też przytłaczają swoim ogromem.

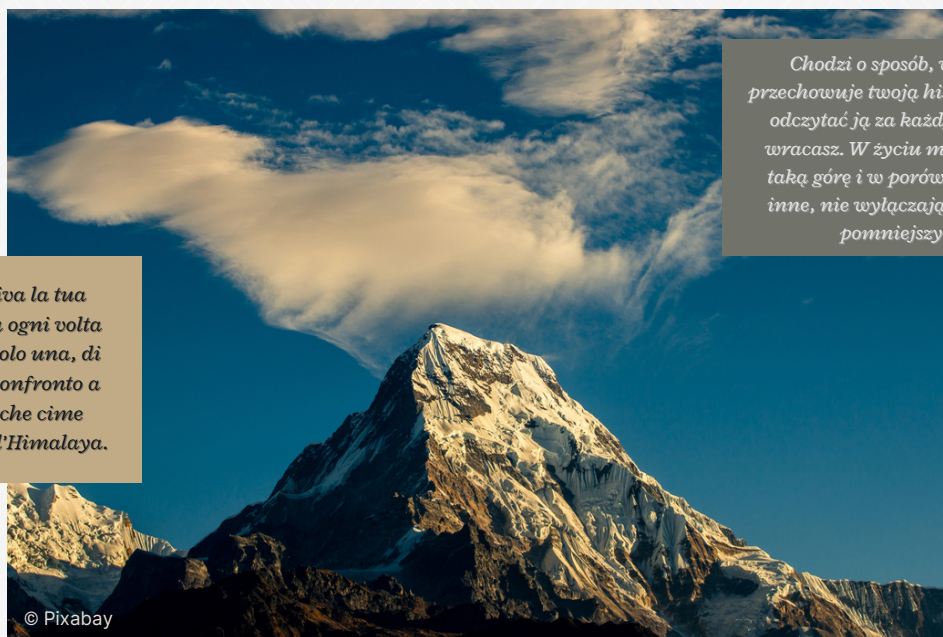
W swojej książce Paolo Cognetti pisze o górach, które są piękne, właśnie dlatego że mają to wszystko, co współczesnego człowieka odstręcza od zostania tam na zawsze. Gdzie drogi, po których można poruszać się samochodem, są praktycznie nieistniejące, nie liczy się wykształcenie a ciężka praca od rana do wieczora. Nie istnieją centra handlowe, modne butiki oraz restauracje, dyskoteki dla młodych. Znika ciężki smog miasta. Gdzie trudno jest znać kogoś całe życie jedynie powierzchownie, ale i też nigdy nie poznać tej osoby całkowicie. Na tle masywnych szczytów pisarz tworzy historię, w której motywy przyjaźni, rodziny i poszukiwaniu siebie przeplatają się nawzajem.

Eppure, Cognetti non è il primo scrittore italiano a utilizzare lo sfondo montano per raccontare la storia dei rapporti difficili tra padre e figli. Nel suo *Lessico familiare* (1963) Natalia Ginzburg utilizza il racconto di una vacanza trascorsa in una casa sperduta in montagna per narrare la storia del rapporto complicato con il padre, altrettanto fanatico delle montagne, solitario e severo come il padre di Pietro, che ha difficoltà nelle relazioni con altre persone. Il rapporto con la famiglia dei rispettivi protagonisti di Ginzburg e Cognetti riflette quello con le montagne stesse – difficile e inaccessibile a prima vista, in cui sotto lo strato di un brusco comportamento si cela una fragile bellezza. Infatti la cura di entrambi i padri al centro delle due opere si rivela in gesti ruvidi: proprio come Beppino spalma il grasso di balena sulle scarpe dei figli prima di ogni itinerario, così il padre di Pietro usa le escursioni per mostrare al figlio la sua vera faccia, tanto diversa da quella che il ragazzo conosce nella quotidianità della città. Inoltre Cognetti usa lo sfondo della montagna per creare la sensazione di essere sopraffatti dalla vastità della natura, un'immensità che però per alcuni diventa una trappola senza via d'uscita.

Infine Cognetti, pur portando in scena una serie articolata di temi, vuole presentare al lettore soprattutto un mondo che sta lentamente morendo, guardato passivamente da funzionari statali, turisti o persino dagli stessi residenti. Un mondo dove l'uomo è ancora sottomesso al potere della natura e dove la solitudine gli è amica. *Le otto montagne* sono una storia sulla conoscenza dei propri limiti e delle decisioni che noi, come esseri umani, siamo costretti a prendere. Ma si può parlare veramente di scelta quando si ha solo un punto di riferimento e non si conosce nient'altro?

Nie jest on jednak pierwszym włoskim pisarzem, który wykorzystuje tło górskie, aby opowiedzieć o trudnej relacji łączącej dziecko i rodzica. W *Słowniku rodzinnym* (1963) Natalii Ginzburg, główna bohaterka wykorzystuje opowieść o wakacjach spędzanych w górach w domu oddalonym od innych zabudowań, aby opowiedzieć o skomplikowanej relacji z ojcem, fanatykiem górskim, tak jak w przypadku *Ośmiu gór* samotnika i człowieka surowego, który z trudem nawiązuje relacje z innymi ludźmi. W obu przypadkach relacje z rodziną są jak same góry – trudne i nieprzystępne na pierwszy rzut oka – gdzie pod warstwą surowego obycia kryje się kruche piękno, a troska obojga mężczyzn objawia się w szorstkich gestach. Tak jak ojciec bohaterki przed każdą wyprawą smaruje dzieciom buty smarem wieloryba, tak ojciec Pietra wykorzystuje górskie wyprawy, by pokazać synowi prawdziwego siebie, tak innego od tego, który zmęczony egzystuje w mieście. Pisarz wykorzystuje górskie tło, aby stworzyć poczucie przytłoczenia ogromem natury, jednak bezmiar ten staje się dla niektórych pułapką bez wyjścia.

W swojej książce Cognetti, pomimo rozpisywania się na mnogość tematów, chce przedstawić czytelnikowi przede wszystkim świat, który powoli umiera, a czemu z boku biernie przyglądają się urzędnicy, turyści, czy nawet sami mieszkańcy. W którym to człowiek nadal podporządkowuje się potędze żywiołu a samotność jest przyjacielem. *Ośiem gór* to historia o poznawaniu swoich limitów i decyzjach, które jako ludzie jesteśmy zmuszeni podejmować. Ale czy można mówić w tym przypadku o wyborach, kiedy nie zna się nic innego?



Il modo in cui un luogo custodiva la tua storia. Come riuscivi a rileggerla ogni volta che ci tornavi. Poteva esserle solo una, di montagna così, nella vita, e in confronto a quella tutte le altre non erano che cime minori, perfino se si trattava dell'Himalaya.

Chodzi o sposób, w jaki dane miejsce przechowuje twoją historię. O to, jak potrafisz odczytać ją za każdym razem, kiedy tam wracasz. W życiu mogłeś mieć tylko jedną taką górę i w porównaniu z nią wszystkie inne, nie wyłączając Himalajów, są tylko pomniejszych szczytami.

© Pixabay



ALLA (RI)SCOPERTA DELL'ABRUZZO ABRUZZJA ODKRYTA (NA NOWO)

Recensione della nuova raccolta di reportage di Piotr Kępiński a cura di Justyna Śniady
Recenzja nowego zbioru reportaży Piotra Kępińskiego autorstwa Justyny Śniady

Se chiedessimo ai polacchi di dirci qualche regione italiana, sicuramente nominerebbero la Toscana, la Sicilia, la Sardegna e forse qualcun'altra, ma con ogni probabilità non l'Abruzzo. Eppure, proprio questa terra situata nell'Italia centrale è la protagonista della raccolta di reportage di Piotr Kępiński intitolata *W cieniu Gran Sasso. Historie z Abruzzi* [All'ombra del Gran Sasso. Storie d'Abruzzo, n.d.r.] e pubblicata dalla casa editrice Czarne nel 2023.

Il volume comincia in modo non convenzionale (il che, in realtà, caratterizza l'intera opera) e non dà spazio a immagini stereotipate dell'Italia, di cui è forse intrisa la nostra cultura pop. Al loro posto colpisce l'immagine iniziale particolarmente drammatica delle città distrutte dai terremoti che regolarmente martoriano l'Abruzzo.

Non è la prima volta però che Kępiński usa immagini così vere e naturalistiche in apertura dei suoi libri: lo stesso avviene nell'altra sua raccolta di reportage dal titolo *Szczury z Via Veneto* [I ratti di Via Veneto, n.d.r.], sempre della casa editrice Czarne (2021). Fin dalle descrizioni nelle prime pagine ci viene sbattuto in faccia il grave problema dei topi che tormenta i romani.

Gdyby poprosić Polaków o wymienienie kilku włoskich regionów, z pewnością padłyby nazwy: Toskania, Sycylia, Sardynia i może kilka innych, ale wśród nich raczej nie udało się usłyszeć nazwy Abruzzja, a to właśnie ta położona w centralnych Włoszech kraina jest bohaterką zbioru reportaży Piotra Kępińskiego *W cieniu Gran Sasso. Historie z Abruzzi* w nakładzie wydawnictwa Czarne (2023).

Historia zaczyna się dość niekonwencjonalnie (cechuje się tym cała książka), nie ma w niej miejsca na stereotypowe włoskie obrazki, którymi prześląknęła popkultura. Zamiast nich na początku uderza niezwykle dramatyczny obraz wspomnień trzęsień ziemi, które nawiedzają Abruzzję regularnie, i miast doszczętnie przez nie zniszczonych.

Nie jest to pierwszy raz, kiedy Kępiński posługuje się bardzo prawdziwymi i naturalistycznymi obrazami na pierwszych stronach swoich książek, tak jest również w zbiorze reportaży *Szczury z Via Veneto* (Czarne, 2021), rozpoczynającym się od opisu problemów ze szczurami, z którymi mierzą się Rzymianie.

Come nel caso di *W cieniu Gran Sasso*, così anche nella raccolta di reportage dedicati a Roma quasi non si ha più voglia di andare a visitare i luoghi descritti, ma grazie alla profonda conoscenza della cultura italiana da parte dell'autore, il fastidio e lo shock iniziali passano. Al contrario, il desiderio di continuare a leggere aumenta, anche perché si ha l'impressione che qualcuno ci stia mostrando la vita quotidiana italiana, con tutti i suoi pregi e difetti, come non l'abbiamo mai conosciuta prima d'ora.

In *W cieniu Gran Sasso* Piotr Kępiński ha una capacità insolita di muoversi agilmente da una storia all'altra, cosa che diventa evidente soprattutto nei capitoli in cui passa dal presente a secoli passati, dalla storia principale a curiosi aneddoti per tirare infine le fila del discorso in modo molto accurato. Così la lettura diventa un viaggio piacevole e mai banale, non solo attraverso l'Abruzzo ma anche attraverso le storie di persone legate a questa regione. Infatti grazie alle ottime abilità reportagistiche dello scrittore polacco e al ritmo veloce della sua penna, ci spostiamo dall'Abruzzo in Canada per tornare poi attraverso Roma un'altra volta all'Aquila. E tutto questo avviene proprio grazie a vari intrecci interessanti che collegano tra loro abruzzesi e non, nonché l'Abruzzo e l'Italia con il resto del mondo.

In questo modo scopriamo le storie degli abitanti "normali" di questa regione, ma anche di quelli passati alla storia, come nel caso del poeta vate Gabriele D'Annunzio (1863-1938). Da *Pastori*, posto in apertura dei sette *Sogni di terre lontane* della sua celebre silloge *Alcyone* (1903), traspaiono nostalgia e primordialità simili a quelle che emergono anche da *W cieniu Gran Sasso*. La strofa della poesia dannunziana citata di seguito sembra dunque ben riassumere i *reportage* di Kępiński, che lasciano appunto una nota di malinconia al lettore.

**E vanno pel tratturo antico al piano,
quasi per un erbal fiume silente,
su le vestigia degli antichi padri.
O voce di colui che primamente
conosce il tremolar della marina!**

Gabriele D'Annunzio, *I pastori* (da *Sogni di terre lontane*),
Alcyone, Milano 1903.

Tak jak przy lekturze *W cieniu Gran Sasso*, po pierwszych rozdziałach wcale nie ma się chęci wybrania się do opisywanych miejsc, ale dzięki erudycji autora, chwilowy dyskomfort i szok mija. Pragnienie czytania dalszych historii jest jeszcze większe, ponieważ ma się wrażenie, że ktoś odkrywa przed nami dotychczas ukryte oblicze włoskiej historii, codzienności, krajobrazów i tamtejszych problemów.

W książce *W cieniu Gran Sasso* Piotr Kępiński ma niecodzienną umiejętność płynnego przechodzenia z jednej historii w drugą, co jest szczególnie odczuwalne wewnątrz kolejnych rozdziałów, gdzie umiejętnie przeskakuje on między współczesnością a dalszymi wiekami, historiami głównymi i anegdotami, żeby w końcu bardzo trafnie wszystko podsumować, dzięki czemu lektura staje się bardzo przyjemną, acz niekonwencjonalną podróżą nie zawsze po samej Abruzzji, ale też po historiach ludzi z nią związanych. Dzięki bardzo dobrym umiejętnościom reporterskim w zadziwiająco szybkim tempie na przestrzeni kilku rozdziałów jesteśmy w stanie przenieść się z Abruzzo do Kanady i stamtąd powrócić przez Rzym znów do L'Aquili (stolicy regionu), a to wszystko dzięki różnym ciekawym wątkom, łączącym historie Abruzzijszczyków i ludzi z Abruzzją związanych, ale z niej nie pochodzących, z różnymi miejscami Włoch i świata.

Dzięki temu na przestrzeni całej książki można odkryć historie zwykłych mieszkańców tamtych stron, ale także tych znanych na całym Półwyspie Apenińskim, jak między innymi poety wieszczą Gabriele D'Annunzia (1863-1938), który napisał o abruzyjskich pasterzach wiersz *Pastori* otwierający siedem *Sogni di terre lontane* [Marzenia z odległych ziem, przyp. red.] ze słynnego zbioru poezji *Alcyone* (1903). Bije z niego nostalgia i pierwotność, które wyłaniają się także spomiędzy kart książki *W cieniu Gran Sasso*, a przytoczona poniżej zwrotka owego wiersza, to dobre podsumowanie reportażu Kępińskiego, które pozostawiają w czytelniku nutę melancholii.

**I idą przez równinę szlakiem dawnym,
Tak jak gdyby przez traw rzekę bezgłosną,
W ślad za ojcami swymi pradawnymi.
O, głosie, któryś z chwilą najwcześniejszą
Ujrzał ten migoczącego blask morza!**

Gabriele D'Annunzio, *Pasterze* (z *Marzenia z odległych ziem*), *Alcyone*, Milano, 1903.

ANTONIA POZZI (1912- 1938)

*In questa rubrica dedicata
all'arte della traduzione
presentiamo una
selezione di poesie di
Antonia Pozzi
raffiguranti la natura e
tradotte per la prima
volta in polacco.*

*W niniejszej rubryce
poświęconej sztuce
przekładu
przedstawiamy kilka
zebranych wierszy o
przyrodzie autorstwa
Antonii Pozzi, po raz
pierwszy przełożonych na
język polski.*

*Selezione e traduzione Justyna Śniady
Wybrała i przełożyła Justyna Śniady
Zdjęcie: autor nieznany, domena publiczna*

Sera d'aprile

Batte la luna soavemente
di là dai vetri
sul mio vaso di primule:
senza vederla la penso
come una grande primula
anch'essa,
stupita,
sola,
nel prato azzurro del cielo.

Kwietniowy wieczór

Przebija księżyc delikatnie
stamtąd, zza okna,
przez mój wazon pierwiosnków:
bez spojrzenia wydaje mi się
jak wielki pierwiosnek
zadziwiony,
sam,
na niebieskiej łące nieba.

Sole d'ottobre

Felci grandi
e garofani selvaggi
sotto i castani –

mentre il vento scioglie
l'un dopo l'altro
i nodi rossi e biondi
alla veste di foglie
del sole –

e il sole in quella brucia

Październikowe słońce

Wielkie paprocie
i dzikie goździki
pod kasztanami –

gdy wiatr rozplątuje
jeden za drugim
supły czerwone i złote
w szatę z liści
słońca –

a słońce w niej płonie

Pianure a maggio

In lucidi specchi
tra volti di nuvole bianche
si celano i grani
del riso.

Traspaiono strade
nel gracile bosco,
dai greti si porgono
al fiume.

Sugli alti viadotti
barcollano andando
lenti i carri
dell'erba recisa.

Równiny w maju

W błyszczących lustrach
między obliczami białych chmur
kryją się ziarna
ryżu.

Drogi przebijają się
przez wąły las,
od brzegów ciągną się
do rzeki.

Na wysokich wiaduktach
jadą, zataczając się,
powolne wozy
pełne ściętej trawy.

Ricetta valdostana *Przepis z Doliny Aosty* **LE TEGOLE**

Le tegole sono un tipo di biscotti chiamati così appunto perché la loro forma assomiglia a quella delle tegole sui tetti. Oggi le tegole sono conosciute in tutta l'Italia, ma la loro storia nasce in Valle d'Aosta, dove negli anni Trenta furono importate dalla Normandia dalla famiglia di pasticceri Boch. Esistono diversi tipi di questi biscotti: ricoperti di cioccolato, a base di scaglie di mandorle o di diversi tipi di noci macinate. Le tegole possono essere consumate da sole, ma, se unite a uno strato di panna montata, danno vita a una gustosa alternativa della classica millefoglie.

Su internet si possono trovare tante versioni della ricetta classica (a volte si aggiungono burro e farina all'impasto), ma la ricetta che presentiamo qui è molto facile e veloce. Bisogna solo fare attenzione a non bruciare i biscotti, che sono pronti non appena diventano dorati – dato che si cuociono velocemente, il tempo di cottura (15 o solo 10 minuti) dipende dal forno.

Tegole to rodzaj ciasteczek, których nazwa dosłownie oznacza dachówki, a bierze się od kształtu – dzięki swojemu charakterystycznemu wygięciu, przypomina właśnie dachówki. Tegole znane są dzisiaj w całych Włoszech, ale ich początków należy szukać w regionie Dolina Aosty, do którego z Normandii w latach trzydziestych XX wieku przywiozła je cukiernicza rodzina Bochów. Istnieją różne warianty ciasteczek – zanurzone w czekoladzie, zrobione z użyciem tylko płatków migdałowych lub takie z kilkoma rodzajami orzechów, zmielonymi na mąkę. Tegole można jeść same, ale przełożone bitą śmietaną tworzą kolejny deser, rodzaj lekkiego ciastka z kremem.

W internecie można znaleźć różne wersje przepisu, czasem dodaje się masło czy mąkę, jednak ten, który przedstawiamy poniżej ich nie wymaga, jest bardzo szybki i prosty. Trzeba pamiętać jedynie o tym, aby nie spalić ciasteczek – szybko się rumieniają, dlatego od piekarnika zależy, czy będzie potrzeba pieczenia ich 10 czy 15 minut, mają być złociste.

Testo e foto Justyna Śniady
Tekst i zdjęcia Justyna Śniady

Bibliografia: Nicoletta Olivo, *Grand Tour dei Biscottini d'Italia*, Editoriale Programma, 2021







Ingredienti:

- 20 g di farina di nocciole *
- 20 g di farina di mandorle *
- 20 g di zucchero a velo
- l'albume di un uovo

Preparazione:

- Preriscalda il forno a 180 gradi.
- In una ciotola sbatti l'albume con una forchetta (senza montarlo).
- Unisci le farine allo zucchero, poi aggiungi l'albume e mescola delicatamente.
- Con un cucchiaino forma su una teglia da forno dei dischetti sottili.
- Cuocili per 10-15 minuti a 180 gradi.
- Subito dopo averli tirati fuori dal forno, mettili ancora caldi su un mattarello, e falli raffreddare: è così che si ottiene la caratteristica forma piegata.
- È meglio mangiarli il giorno stesso, ma se non riesci a trattenere la tua golosità, puoi conservarli in un contenitore al fresco e all'asciutto.

* Le farine si possono ottenere macinando brevemente le nocciole e le mandorle insieme. Per un gusto più deciso e sfizioso puoi tostare le nocciole e le mandorle in forno per 15 minuti a 180 gradi, poi raffreddare e macinare.

Ingredienti:

- 20 g di farina di mandorle *
- 20 g di farina di nocciole *
- 20 g di zucchero a velo
- 1 albume

Preparazione:

- Piekarnik rozgrzać do 180°C.
- Białko podbić (nie ma być ubite na sztywno).
- Mąki orzechowe i cukier wymieszać, dodać do ubitego białka, lekko wymieszać.
- Łyżką nakładać masę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, formując cienkie dyski.
- Piec 10-15 minut w 180°C.
- Od razu po upieczeniu przełożyć na wałek i tak wystudzić, dzięki temu ciastka będą mogły uzyskać swój charakterystyczny, wygięty kształt.
- Zjeść najlepiej tego samego dnia lub przechowywać w szczelnym opakowaniu, chroniąc przed wilgocią.

* Mąkę migdałową i laskową można wykonać, krótko miksując w blenderze orzechy. Dla jeszcze ciekawszego smaku, można wcześniej uprażyć orzechy w piekarniku przez 15 minut w 180°C, wystudzić i potem zrobić z nich mąkę, ale nie jest to niezbędne.



Arrivederci al
prossimo
numero!

Do zobaczenia
w następnym
numerze!



Uniwersytet Wrocławski
pl. Biskupa Nankiera 4
50-140 Wrocław

laura.pillon@uwr.edu.pl



*Un grazie speciale a
Specjalne podziękowania dla*



*Ogień Pizza Truck
@ogien.wro*