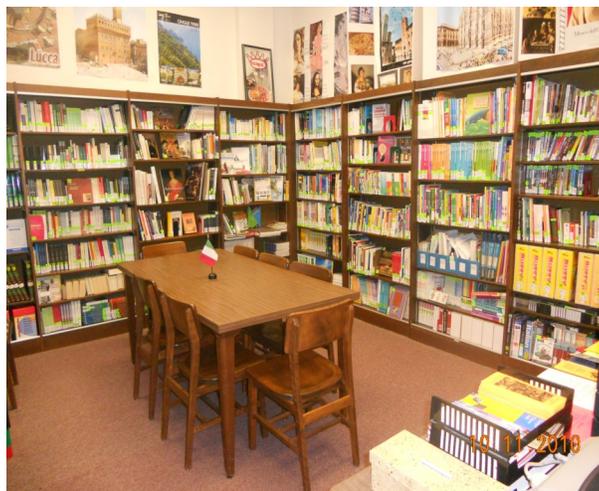


Italian Resource Center

www.ccsu.edu/italian

Bollettino Informativo del Centro di Documentazione per l'insegnamento e l'apprendimento dell'italiano



L'Italian Resource Center è un centro di documentazione per l'insegnamento e l'apprendimento dell'italiano, la cui funzione fondamentale consiste nel promuovere la diffusione della lingua e cultura italiana nello stato del Connecticut.

Il Centro è dotato di libri, materiale didattico multimediale, film, e di una varietà di risorse informative sull'Italia, la sua cultura, letteratura, arte, geografia e storia, utili a coloro che insegnano l'italiano, lo studiano o se ne interessano per motivi turistici, personali o di lavoro. L'IRC organizza corsi di aggiornamento per insegnanti d'italiano, conferenze di lingue straniere, incontri di conversazione, ed altri eventi pedagogici, culturali e sociali relativi all'Italia e all'italiano.

Visitando il Centro, è possibile prendere in prestito il materiale disponibile e ricevere assistenza. Il Centro è aperto a ricercatori, studenti, istituzioni scolastiche, appassionati della lingua e cultura italiana, e principalmente ad insegnanti d'italiano impegnati in qualsiasi livello di istruzione, dalla scuola materna agli studi universitari.

La gestione è curata dal personale del Dipartimento di Lingue moderne di Central Connecticut State University, in collaborazione con l'Italian American Committee on Education e la Direzione didattica del Consolato Generale d'Italia di New York. La professoressa Carmela Pesca dirige il Centro, assistita dalle studentesse di Master Nadia Kavaliova e Michela Pirruccio.

L'Italian Resource Center è situato al terzo piano della Biblioteca Elihu Burritt di Central Connecticut State University, 1615 Stanley Street, New Britain, CT 06050, tel. 860-832-0103

Durante il **semestre autunnale del 2010**, l'IRC è aperto al pubblico secondo il seguente orario:

Lunedì e mercoledì, dalle 13.00 alle 18.00
Giovedì, dalle 11.30 alle 19.00

Per appuntamenti in altri orari da concordare individualmente, contattare la prof.ssa Carmela Pesca telefonando all' 860-832-2882 o inviando un'e-mail a pescac@ccsu.edu.

In questo numero:

Notizie, Eventi	2-15
Milano Moda	16-17
Un decalogo antispreco	18
Un granaio della memoria	19
Quel bullo di Don Rodrigo	20-21
Cucina Regionale, Sardegna	22
Recetta, Sebadas	23
La Nuova Florida? Le Marche	24
Enoturismo	25
Cinema e TV	26-27
Per bambini	28-29
Programmi Italiani a CCSU	30-31
Cartoline dall'Italia	32

News from the Italian Resource Center:

New arrivals at the IRC.

Check holdings at www.ccsu.edu/italian. The IRC is committed to promoting high standards in Italian education, so contributing to the professional enhancement of Italian teachers in Connecticut. To be added to the email list server, contact pescac@ccsu.edu.

CCSU Conference for Language Teachers 2011.

To be held at Central Connecticut State University, Student Center, Ella Grasso Boulevard, New Britain, Connecticut, 06050, on **Saturday, March 12, 2011** from 8:00 a.m. to 4:00 p.m.

Summer 2011 CCSU Course Abroad Program.

Italian Language and Culture in Siena, Tuscany (June 18 – July 3, 2011). All participants are required to register for (or audit) at least 3 credits and to meet with the course leader before enrolling in the program. Course offerings include different levels of language ability; students will be placed according to their proficiency in Italian. Registration Deadline: March 1, 2011 Are you interested? More information on page 8. Contact Carmela Pesca, Modern Language Department, Davidson Hall, Room 216 pescac@ccsu.edu; (860) 832-2882.

“Comunicato dell'AATI”

26 settembre 2010

Care colleghe e cari colleghi,

Venerdì scorso presso la sede del Consolato Italiano di New York ha avuto luogo un incontro con l'Ambasciatore italiano Giulio Terzi, il Ministro degli Esteri Franco Frattini e vari esponenti della comunità italo americana alla quale ho partecipato come presidente dell'AATI insieme al collega Anthony Tamburri. Sono lieto di comunicarvi che la campagna avviata da circa un anno per raggiungere la somma richiesta dal College Board per reinserire la lingua italiana nell' Advanced Placement Program ha avuto un buon esito. Il Ministro Frattini ha annunciato che grazie all'impegno finanziario del Governo italiano, di alcune società private italiane, e soprattutto delle organizzazioni italo americane e del generoso contributo di 250,000 mila dollari da parte dell'ex congressman Frank Guarini abbiamo raggiunto il nostro traguardo. Si è deciso che l'Ambasciatore Giulio Terzi si incaricherà di negoziare con il CB per far ripartire gli esami già dall'anno accademico 2011-2012. Prego personalmente tutti gli insegnanti d'italiano di continuare a insegnare e a organizzare corsi per l'AP e di aspettare un comunicato da parte dell'Ambasciata. Vi comunico anche l'apprezzamento mostrato da tutti per il contributo dell'AATI a sostegno dell'iniziativa.

Un caro saluto a tutti.

Antonio Vitti

Language events at CCSU

In cooperation with Central's Italian American Organization, the Italian Studies Program cordially invites former colleagues, students and friends to a Social Reception:

Remembering Professor Gaetano Iannace

For this event, Enza Di Cioccio, a former student of Prof. Iannace, will play the flute.

Refreshments will be served.

Please mark your calendar:

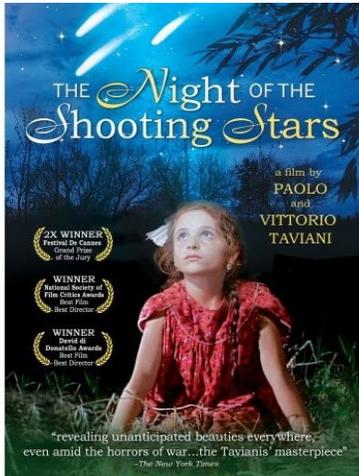
Monday, November 15, 2010, at 6:30 pm

in Marcus White Living Room

Second Floor

Sponsored by Central's Italian American Organization

Please, RSVP by November 1st and let us know how many people will be attending (call MLD's secretary, Gwenn: (860) 832- 2875 or write to: gregorygw@ccsu.edu)



October: Italian Culture Month

Italian Film : La Notte di San Lorenzo

Monday, October 18, 2010 at 6:30 p.m.

The Night of the Shooting Stars (La Notte di San Lorenzo) is a 1982 Italian fantasy war drama film directed by Paolo Taviani and Vittorio Taviani. It won the Jury Special Grand Prix at the 1982 Cannes Film Festival.

Location: LD 207

Refreshments will be served

X settimana della lingua italiana a New York fino al 27 ottobre 2010

“L’italiano nostro e degli altri” - Istituto Italiano di Cultura

- La giornata degli studenti d’Italiano – Racconti, poesie, canzoni e rappresentazioni teatrali
- Concerti in collaborazione con il progetto “Parole e Musica”
- “Libri Come” - Festival del libro e della lettura in collaborazione con la Fondazione “Musica per Roma”
- Alberto Moravia: Realtà e finzione – A vent’anni dalla morte di Moravia
- La cultura italiana – Presentazione della monumentale nuova enciclopedia della civiltà italiana – in collaborazione con la casa editrice UTET
- Pinocchio, il grande musical italiano
- Presentazione di IMAF – Festival internazionale d’arte sulle migrazioni

Per il programma completo della X Settimana della lingua italiana nel mondo, si veda http://www.iicnewyork.esteri.it/IIC_NewYork/Menu/Gli_Eventi/Calendario/

Connecticut Council of Language Teachers
2010 CT COLT Fall Conference
World Languages: Essential 21st Century Skills for Global Citizens

Date: October 25, 2010

Location: Crowne Plaza, Cromwell

Conference Chairpersons: Vincenza McNulty and Janet Picerno

Examples of sessions concerning Italian and/or all languages:

Session A: 7:45 a.m. – 8:45 a.m.

[A-08] Promoting Intercultural Communication in the Italian Classroom

Carmela Pesca, Professor, Central Connecticut State University

This workshop introduces the notions of multicultural context and intercultural communication, as well as their impact on the teaching of languages and cultures. It proposes learning materials and activities that engage language students in critical thinking on cultural, multicultural and intercultural issues, with particular attention to the Italian classroom.

Session B: 9:15 a.m. – 10:30 a.m.

Keynote Speaker

Chancellor Dr. David G. Carter, Sr.

[B-13] Keynote Address

David G. Carter, Ph.D., has served as the chancellor of the Connecticut State University System (CSUS) since February 2006. He has published numerous journal articles, book chapters, and has edited several volumes. His articles have appeared in publications including the Journal of Education and Urban Society; the Journal of Black Studies; the NOLPE School Law Journal; Planning and Changing; Urban Education; Emerging Leadership; the Journal of Law and Education; and the NASSP Bulletin. Dr. Carter is a recipient of the NAACP Roy Wilkins Civil Rights Award; the Outstanding Service and Leadership in Enhancing International Education Award; the Americanism Award from the Connecticut American Legion and the 2009 Torch of Liberty Award from the Greater Hartford Anti-Defamation League (ADL). He received the Tapestry Award from the Hartford Courant in 2002 and the Good Citizen Award from the Connecticut Grand Lodge Order Sons of Italy in America in 2001, and was selected "Man of the Year" in 2000 by the African American Affairs Commission. Dr. Carter earned an M.Ed. from Miami University in Ohio and a Ph.D. from Ohio State University, and received an Honorary Doctor of Laws Degree from Briarwood College and an Honorary Doctorate of Humane Letters from Goodwin College. Dr. Carter is also active in national, state and local organizations and agencies. He has served on the board of directors of the Council for Higher Education Accreditation (CHEA), assuming the position of Chair in July 2010. He also serves on the Connecticut Public Schools Task Force on Financial Education, Treasurer/Secretary of the National Association of System Heads (NASH), and the Board of Delegates of the New England Board of Higher Education (NEBHE).

Session C: 10:40 a.m. – 11:40 a.m.

[C-14] Enjoying Language through Poetry

Joyce Bogdan, ESOL Teacher, *Sedgwick Middle School*

Marcelo Pelliccioni, World Languages Teacher, *Bristow Middle School*

Poetry is an engaging form of literacy. It reveals a snapshot in time, a memory, feeling, description, an event, a character or anything you would like to express. What better way to experience literacy without the constraints of formal writing, grammar and conventional rules while targeting vocabulary or unit concepts.

Lunch/Dessert // Exhibit Hall

11:45 a.m. – 12:45 p.m.

Organizational & CT COLT Meetings

Exhibit Hall

12:50 p.m. – 1:20 p.m.

Session D: 1:25 p.m. – 2:25 p.m.

[D-34] Sustaining and Expanding Our World Language Programs

Jaya Vijayasekar, District World Language Coordinator, *Vernon Public Schools*

Barbara Lindsey, Director of Multimedia Language Center, *University of Connecticut*

This session will engage participants in crafting a compelling rationale and clear action plan to ensure that critical constituents recognize and positively act on the importance of our world language programs. This workshop will highlight key advocacy steps and provide time for participants to share their own efforts in their individual districts.

Exhibit Hall: 2:25 p.m. – 2:45 p.m.

Session E: 2:50 p.m. – 3:50 p.m.

[E-49] Language Education Policy and FL Teachers as Change Agents: A Review of Recent Studies

Robert Raymond, PhD Candidate, *New York University, Steinhardt School of Culture, Education & Human Development*

Recent research in Language Education Policy (LEP) reveals that language teachers play a crucial role in the implementation of LEP. This session will present accounts of some of that research and offer the opportunity for the audience to ask questions and discuss individuals' experiences of delivering LEP in their schools.

Drawings – Prizes – CEU Forms

3:55 p.m. – 4:00 p.m.

For Registration and complete Program, visit **www.ctcolt.org**

CALL FOR PROPOSALS

CCSU CONFERENCE FOR LANGUAGE TEACHERS

“Languages: Engaging the Community, Engaging the World”

To be held at Central Connecticut State University, Student Center, Ella Grasso Boulevard, New Britain, Connecticut, 06050, on **Saturday, March 12, 2011** from 8:00 a.m. to 4:00 p.m.

Proposals for all languages are welcome!

Presentations: total duration of 30 minutes, 10 of which are dedicated to questions and answers.

Workshops: total duration of 60 minutes, 15-20 of which are dedicated to questions and answers. Workshops should include a practical component involving participants.

Presentations and workshops should be of interest to language teachers and should preferably be given in the target language. If dealing with general language topics, they should be given in English. Proposals may address theoretical, curricular, methodological or technical aspects related but not limited to the following suggested topics:

- Integrating community service into language learning
- Language programs, courses and activities involving local communities
- Promoting collaboration between high schools and colleges/universities/community colleges
- Language needs for different professions: translation & interpretation, tourism, social work, law, business, etc.
- Understanding cultural diversity by implementing interaction
- Building a community of learners within and beyond the classroom
- Educational technology in community engagement

To propose a presentation or a workshop, please use the enclosed submission form. Proposals will be accepted until **December 1st, 2010**.

CEU credits are offered to participants.

Conference registration fee is waived to presenters.

For information, contact Prof. Carmela Pesca at pescac@ccsu.edu or visit www.modlang.ccsu.edu

CCSU Conference for Language Teachers

Languages: Engaging the Community, Engaging the World

Proposal Submission Form

Name of Contact Presenter:

Names of Other Presenters (if any):

Affiliation of Contact Presenter:

Contact Information:

Street Address:

Town or City:

State:

Zip Code:

E-mail Address:

Telephone:

Title of Proposal:

Presentation

Workshop

Brief Description of Content -- to be included in the final Program (20-40 words)

Language of Focus:

Language of Presentation/Workshop:

Proposals are accepted until **December 1st**, 2010

Technical equipment will be available to presenters

Send a copy as an attachment in an e-mail addressed to: pescac@ccsu.edu

Alternatively, you may print it and fax or mail it to:

Prof. Carmela Pesca, Department of Modern Languages

Central Connecticut State University, 1615 Stanley Street, New Britain CT 06050

Fax: (860) 832-2899

Summer 2011 CCSU Course Abroad Program

Italian Language and Culture in Siena, Tuscany (June 18 – July 3, 2011)

Registration Deadline: March 1, 2011

Courses: Modern Languages 200: Topics in Modern Language Studies: Language and Culture, 3 credits

Modern Languages 300: Topics in Modern Language Studies: Cultural Studies: Renaissance Italy, 3 credits

Prerequisite: Permission of instructor

Registration Form: available online at www.ccsu.edu/coursesabroad

Scholarships: Matriculated CCSU students with a GPA of at least 2.50 are eligible to apply for a Center for International Education scholarship. The scholarship application form is embedded within the Course Abroad Program Registration form. **A limited number of scholarships, up to \$1,000, will be awarded on a competitive basis.** Students are also encouraged to seek external scholarships. For more information about external scholarships, visit the CIE website at <http://web.ccsu.edu/cie/Studyabroad/Scholarships.htm>.

Travel Program Fee: \$2,995 per person, plus course tuition and fees (*see the Bursar's website for current tuition and fee information*).

Description:

Based at the Dante Alighieri School of Siena, this program is designed to build language abilities and cultural understanding in the ideal setting and with the intensity that only Courses Abroad can provide. Class sessions and cultural site visits will be held exclusively in Italian. Participants will reside in the historical center of Siena, while having the opportunity to explore the treasures of Gothic, Romanesque, and Renaissance Siena, Florence, Lucca, and Pisa in the renowned natural landscape of the Tuscan region.

Classes will integrate Italian language studies and aspects of Renaissance culture, art, architecture, and literature. Participants will also be introduced to Italian modern society, lifestyle, industry, handicrafts, and agriculture, as well as to the geography and history of the sites they will visit. It will be a unique occasion for cultural and language immersion, allowing students to gain direct experience of Italian society and the educational environment of the host institution, which will provide opportunities for student involvement with the local community.



On July 2nd, participants will have the opportunity to see the legendary Siena's Palio!

All participants are required to register for (or audit) at least 3 credits and to meet with the course leader before enrolling in the program. Course offerings include different levels of language ability; students will be placed according to their proficiency in Italian.

Application Information and Program Costs:

The cost of the travel program includes round-trip airport transfers in the U.S. and abroad, economy-class international airfare, multiple-occupancy accommodations, some meals, and ground transportation and entrance fees to all required site visits. Registration for the travel component of the program takes place in the Center for International Education, Barnard Hall, Room 123. Students must register for the credit component of this Course Abroad in the Registrar's Office during the registration period for Summer Session classes and will be charged applicable course fees.

Faculty Contact: Carmela Pesca, Modern Language Department, Davidson Hall, Room 216
pecac@ccsu.edu; (860) 832-2882

Contact: Stephanie Growick, Center for International Education, Barnard Hall, Room 123
growicksta@ccsu.edu ; (860) 832-2044

Siena

Siena è un comune di 54.391 abitanti della Toscana centrale, capoluogo dell'omonima provincia. La città è universalmente conosciuta per il suo patrimonio artistico e per la sostanziale unità stilistica del suo arredo urbano medievale, il centro storico è stato infatti dichiarato dall'UNESCO patrimonio dell'umanità nel 1995.

Circondata dagli ulivi e dalle vigne del Chianti, Siena è una delle città più belle della Toscana. Sorta sulla cima di tre colli, la città è percorsa da ampi viali e stretti vicoli, che conducono al cuore della città, Piazza del Campo e a tutti gli altri edifici di richiamo culturale come il Duomo e lo Spedale di Santa Maria della Scala. Famosa per il Palio, Siena è anche sede di una delle più antiche università d'Europa. Oltre alla vita quotidiana che anima tutti i giorni le strade e le piazze della città, Siena offre molti eventi culturali, concerti, cinema, teatri ed un'ampia gamma di attività sportive.

www.it.wikipedia.org
www.aboutsiena.com

Palio di Siena.

Una competizione storica di chiaro stampo medievale, che si svolge 2 volte l'anno e che attira migliaia di turisti da tutto il mondo, l'unicità e la spettacolarità rendono questo evento la manifestazione storica più importante d'Italia. Il Palio viene corso ininterrottamente da più di 100 anni, pertanto non possiamo parlare di una rievocazione storica, ma di una vera e propria festa popolare, sentita come non mai dai partecipanti e dal pubblico che la segue. Si afferma come festa senese solo all'inizio del 600 come manifestazione organizzata dalle Contrade che vi partecipavano, in seguito intorno al 1656 fu organizzata direttamente dal Comune. All'inizio veniva organizzato solo **il Palio di Provenzano** (2 luglio), e la Contrada vincitrice poteva organizzare il Palio del 16 agosto (dell'Assunta) a sua discrezione. Capitava quindi che venisse corso solo il Palio di luglio. Solo dal 1802 anche **il Palio dell'Assunta** fu organizzato dal Comune. Il Palio viene corso dalle Contrade cittadine: Siena è divisa in 17 Contrade, che corrispondono ai territori della città. Di queste solo 10 possono concorrere alla gara, di cui 7 partecipano di diritto, mentre le altre 3 vengono estratte nei giorni prima dell'evento. Per quanto riguarda il Palio di luglio, le Contrade aventi diritto a partecipare sono: Pantera, Giraffa, Selva, Istrice, Aquila, Torre e Liocorno; le altre saranno estratte il 25 maggio. Invece per il Palio di agosto, le partecipanti di diritto sono: Tartuca, Pantera, Aquila, Nicchio, Oca, Torre e Selva; le altre saranno estratte il 6 luglio.

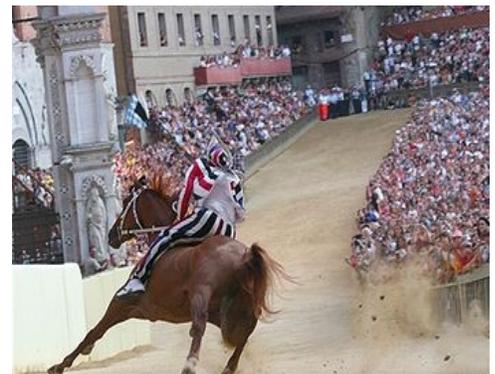
www.siena.guidatoscana.it



Il centro storico di Siena



Facciata del Duomo



Palio. Piazza del Campo



Bandierine delle contrade del Palio

News from The *American Council on The Teaching of Foreign Languages*

2010 ACTFL Annual Convention and World Languages Expo

Languages: Gateway to Global Communities

November 19-21, 2010, Hynes Convention Center, Boston, MA

The Annual Convention and World Languages Expo of the American Council on the Teaching of Foreign Languages (ACTFL) will be Friday, November 19 (Pre-Convention Workshops scheduled on Thursday, November 18) through Sunday, November 21, 2010 in Boston, MA.

The ACTFL Convention features over 500 educational sessions covering the whole spectrum of the foreign language profession. The entire selection of sessions is designed to provide attendees with an exciting array of sessions and events to further their knowledge and help them be better teachers or administrators. Visit www.actfl.org for program and registration.

ACTFL Webinar for Professionals How to Engage Students in Interpersonal Communication

Getting your students actively engaged in foreign language study is a huge challenge. It's also essential for developing communicative competence. ACTFL webinars are designed to help you inspire and energize your students to excel. Led by educational experts, each course delivers new insights and proven techniques that you can use right away.

Make the Most of Your Career with ACTFL Webinars:

- Earn professional development points
- Discover strategies for effective instruction and assessment
- Harness technology to promote student interaction and learning
- Take away proven tips, techniques, and classroom tools
- Show what you know! Complete our follow-up assignment and receive FREE professional feedback
- Earn a certificate of completion—perfect for teacher certification renewal
- Participate live and on demand

Making Communication Meaningful: Creating Interpersonal Communicative Tasks

Wednesday, October 27, 2010 – 3:30 PM ET to 4:30 PM ET

Developing meaningful interpersonal tasks not only helps students develop oral proficiency skills—it makes them *want to communicate* using their target languages! Get reliable techniques on how you can develop engaging, challenging tasks that will bring new energy to your classroom. Presenter: Laura Terrill, independent consultant and former coordinator for World Languages & ELL.

Members: \$75

Non-Members: \$99

News From The CT Council of Language Teachers

Survey for Language Students

The Connecticut Council of Language Teachers is collecting data from students who have graduated from public or private CT high schools in the past 10 years. We are looking for information regarding your language experience, continued study, and usefulness in your post high school years. The information will be used to support our request to the State Legislature to include a minimum 2 year world language requirements for high school graduation. We believe that in order to prepare our students to compete globally in the 21st century, knowledge of a second language and culture is critical.

To take the survey, go to www.ctcolt.org

Educators Wanted to Mentor Aspect Foundation Exchange Students

Educators wanted to mentor Aspect Foundation exchange students coming to CT high schools for the 2010-2011 school year. Mentors will help locate and screen a volunteer host family in their community and supervise the student and family throughout the school year. Students arrive in August and stay for one or two semesters. This is a part-time independent contractor position working with two or more students. Compensation is \$800 per student. Please visit www.americanhostfamily.org or call 1-800-US YOUTH for more information or an application.

2011 CT COLT Rhyme Celebration

**The Region 12 Elementary Schools
Booth Free School, Burnham School and Washington Primary School
Wednesday - March 16, 2011
(Snow Date: Thursday - March 17, 2011)
3:30 - 6:30 p.m**

Venue: Shepaug Valley High School in Washington, CT

Co-Chairs: Christi Moraga and Kristen Vrabie

Region 12 Hosts: Ginny Staugaitis and Mary Rose Granka

Theme: "Let's Celebrate"

NEWS FROM THE *ITALIAN AMERICAN COMMITTEE ON EDUCATION*

The Italian American Committee on Education (IACE) is a New York based non-profit organization founded in 1975 for the purpose of promoting the study of the Italian language and culture within the tri-state area of New York, New Jersey and Connecticut. The IACE program is made possible primarily through an Italian Government grant and operates under the supervision of the Consulate General of Italy in New York.

A. Open a IACE Direct Center!

Become a Head Teacher!

IACE is looking for Head Teachers with strong organizational skills to offer Italian courses for children and adults at all levels in their community by opening a IACE Direct Center within the Tristate Area (New York, New Jersey, Connecticut). The Head Teacher can start a Center with just ONE course with a min of 8 students enrolled.

The Head Teacher's primary responsibility is to provide overall administration of the center, such as:

- Presents syllabi for all courses.
 - Ensures a minimum of 8 students are enrolled in every class.
- Collects and submits all required documentation in the Head Teacher Packet.
- Organizes at least two meetings per school year with the teachers, preferably at the beginning and at the end of the course.
 - Provides teachers with adequate material (curriculum guides, books, cassettes, etc.) which can be borrowed from IACE.
 - Makes sure that the roster and lesson plan are completed by the teachers.
 - Issues the IACE Certificate of Completion at the end of the course.
 - Is responsible for materials assigned to the center (TV set, computer, books, tapes and videos). In the event that the center is discontinued, the Head Teacher is responsible for returning all IACE property.

The Head Teacher may also teach classes if qualified to do so.

IACE will support the Center by providing:

- Head Teacher compensation (called Curriculum Development Compensation)
- Teacher's compensation.
- Teaching material and professional development Workshops when available.
- Liability Insurance.
- Educational and technical assistance for matters related to Italian language and culture.
- Summer Program for qualifying 7-12 graders.
- Discounts for selected Italian cultural events (such as performances of the New York City Opera, New Jersey and Connecticut).

Free Individual (\$30) IACE membership to all students enrolled.

Steps towards becoming a head teacher

Follow the these steps to open your center:

- **Select** an area ("uncovered" areas where your promotional activity would be most needed, such as the Upper East Side, Manhattan, Fairfield County, CT, and so on,).
- **Find** a site for classes (e.g. Public or Private Schools, Libraries, Italian American Associations/Clubs, etc).
- **Select** an appropriate name for the center.
- **Advertise** the Center (e.g. School/Universities/Library's Bulletin Board, Italian Festivals and Events, Craigslist, local newspaper, etc.).

- **Recruit** a minimum of 8-10 students on the same level and approximately the same age group for each course to enroll on registration day.
- Submit** a resume with the Application Form (see application in following page). Please submit teachers' resumes as well.
- **Organize** an Open House: Orientation/Registration Day with optional "Free Introductory Lesson" (overall presentation of the course, text book, schedule and payment).
- Reinforce** the previous promotional campaign through new flyers (see below) with detailed information about location and schedule of Italian

B. Open a IACE Indirect Center!

Language Center Grant (Indirect Centers)

An Indirect Language Center may apply for an IACE Grant if located in the New York, New Jersey and Connecticut areas where Italian Language education is in need and there is sufficient interest. Monetary funds to assist independent and private Italian language centers can reach up to \$8,000.

Become a Language Center Coordinator!

Responsibilities:

As a Coordinator in cooperation with the Executive Director of IACE, you will provide overall administration of the Center, such as:

- organize at least two meetings per school year with the teachers, preferably at the beginning and at the end of the course;
- provide teachers with adequate material (curriculum guides, books, cassettes, etc.) which can be borrowed from IACE;
- review syllabi, roster and lesson plans completed by the teachers;
- issue the IACE Certificate of Completion at the end of the course;

is responsible for materials assigned to the center (TV set, computer, books, tapes and videos). In the event that the center is discontinued, the coordinator is responsible for returning all IACE property.

Please note that participation from teachers and coordinators is mandatory for periodical events/workshops organized by IACE and the education office of the Consulate General of Italy in New York, as well as attendance to the IACE General Assembly each year.

How to apply:

To apply for an Indirect IACE Center Grant, please submit a proposal along with the Indirect Center Application (see application on following page).

There are rolling admissions for IACE Indirect Center applications. Please contact IACE at 212-772-8755 to see if funds are still available.

C. Become a IACE Member!

IACE subscription will enrich your cultural experience and will help IACE promote the Italian language and culture.



ITALIAN AMERICAN COMMITTEE
ON EDUCATION
686 Park Ave LL, New York, NY 10065
Tel.: 212-772-8755 Fax: 212-772-8756
E-mail: info@iacelanguage.org
Website: www.iacelanguage.org





IACE DIRECT CENTER APPLICATION FORM

Please print in bold.

IACE Center Name _____

Class Site Name and Address (leave blank if same as above) _____ City _____ State _____ Zip Code _____

Head Teacher Name _____ E-mail (print please) _____

Telephone _____ Mobile _____ Fax _____

Anticipated start date _____ Anticipated end date _____

Have you:

Advertised the Center (e.g. School/Universities/Library's Bulletin Board, Italian Festivals and Events, Craigslist, local newspaper, etc.)?	Yes	No
Found qualified teachers? Teachers need to be interviewed by IACE. Please contact IACE to set	Yes	No
Recruited a minimum of 8 students on the same level and approximately the same age group for each course.	Yes	No

Tuition Breakdown:

Course Title	*IACE Standard Tuition per hour A	Total IACE Standard Tuition per course B	Registration Fee (up to \$ 25) C	Rent D	Operat- ing Ex- penses E	**Total amount of Tuition F (Sum of B, C, D, E)

* \$8/h for children; \$10/h for adults

Total amount of Tuition (F**) is comprehensive of Total IACE Standard Tuition (**B**)-IACE base prices plus: Registration fee (**C**), Rent (**D**), and Operating Expenses (**E**)-such as security, custodian, teaching supplies, which are all at the students' expense and will be returned to the Head Teacher upon completion of required documentation; rent will be paid directly to the landlord.

Head Teacher Signature _____

Date _____

ONLY HARD COPIES will be reviewed. Sign the application and mail to IACE: 686 Park Avenue, LL, New York, NY 10065 along with your resume and the resumes of any teachers that need to be interviewed by IACE.

Chiude la Fashion Week: Più di 15mila buyer, 171 collezioni, 2mila giornalisti da oltre 40 paesi.

Cala il sipario su una delle edizioni più attese di Milano Moda Donna, segnata dal ritorno al calendario "lungo" e dalla scommessa delle passerelle in centro città. "La settimana della moda - ha commentato il sindaco, Letizia Moratti - ha trasformato Milano in una vetrina d'eccellenza del made in Italy, in un contenitore straordinario di eventi in grado di coinvolgere, al tempo stesso, cittadini e addetti ai lavori". Per il primo cittadino, "Milano, sotto i riflettori di tutto il mondo, ha celebrato la propria creatività, il proprio stile, la propria tradizione sartoriale, riconfermandosi capitale internazionale del fashion attraverso quel talento, tutto italiano, che il mondo intero ci ammira. Rivoluzione compiuta". "Ringrazio tutti - ha detto la Moratti - per l'accordo trovato, per aver ottenuto finalmente un calendario di sfilate di sette giorni, che ha permesso anche pause quotidiane per visitare la città, ed eventi serali che hanno ospitato il mondo della moda in palazzi storici, come Palazzo Citterio. E nelle piazze, come a piazza Duomo con la sfilata di C'n'c Costume National. Io stessa ho aperto Palazzo Morando alla moda, che è una voce importante per l'indotto della città, dal momento che rappresenta il 27% del Pil, corrispondente a 1 miliardo di euro di fatturato". "Anche il Castello Sforzesco sarà aperto alla moda", ha annunciato Giovanni Terzi, l'assessore alla Moda del Comune. "Il sistema che abbiamo messo in campo per la settimana della moda è un sistema che ha funzionato, dobbiamo tenerlo aperto. Un sistema che lavori non solo su questa settimana, ma anche che sostenga le imprese", ha detto. Di qui l'idea: fare di Milano Loves Fashion un "laboratorio", un "tavolo permanente per sostenere le imprese e magari portare nuovi talenti", con la collaborazione di istituzioni, Camera della Moda, Camera di Commercio e tutti i soggetti coinvolti. "Perchè Milano sia sempre più la città della creatività", ha detto Terzi. Chiamato in causa, anche economicamente, soprattutto il Comune: "La moda costituisce il 21% del Pil della nostra città, allora i 500mila euro che abbiamo investito sono anche pochi. Secondo me, andrebbero raddoppiati - ha detto Terzi - non solo sugli eventi, ma sul sostegno alle imprese".



"Sono molto soddisfatto - ha aggiunto il presidente della Camera della Moda, Mario Boselli - di come è andata questa edizione "rivoluzionaria", che onestamente ha superato le mie migliori aspettative". "Non è mai facile valutare i rischi quando si decide di cambiare un format che è andato bene per più di 30 anni. Le incertezze poi, in questo caso, erano ancora maggiori perchè abbiamo voluto cambiare sia il contenuto, il calendario, sia il contenitore, le location delle sfilate e il centro operativo della Cnmi". "Abbiamo risposto alla città, che richiedeva una moda più aperta e "democratica", e il risultato è stato positivo. Ora l'impegno sarà quello di consolidare quanto fatto e di migliorarlo ulteriormente, sulla base delle indicazioni scaturite da questa settimana, che potremmo dire essere stata la Milano Moda Donna "della rinascita". "La moda è rinnovamento - ha aggiunto Beppe Modenese, presidente onorario della Cnmi - e anche noi dovevamo rinnovarci".

Il calendario ufficiale della fashion week milanese ha proposto 171 collezioni, con le più grandi griffe del pret-a-porter e i giovani talenti della moda. In totale 78 sfilate per 71 marchi, 78 presentazioni per 73 marchi e 27 presentazioni su appuntamento. Erano 1200 i giornalisti accreditati, provenienti da 40 diversi paesi, oltre 15mila i compratori.

www.corriere.it

Moda

Pucci, la donna opaca e leggera va in Grecia



Emporio Armani L'ombra di una gonna stretch



Ferrè si ispira alla frizzante età del Jazz



Roberto Cavalli fa sfilare la sua donna-serpente



Armani, blu totale profondo e luminoso



La femminilità geometrica di Krizia



Sfilano le Hippie snob di Gucci



Alberta Ferretti a Milano punta sul "lusso light"



www.lastampa.it

Ogni giorno si buttano 4mila tonnellate di alimenti. Ma c'è chi cambia rotta. In Italia tra il momento in cui pomodori e zucchine abbandonano i campi e quello in cui finiscono nel nostro piatto si butta una quantità di cibo sufficiente a sfamare tutti gli spagnoli. Nella cultura contadina lasciare un frutto sulla pianta al momento del raccolto era considerato un segno di empatia verso la natura, un sottolineare le radici comuni. La modernità ha trasformato questo atto simbolico in uno spreco colossale. Si parla di **4mila tonnellate di alimenti acquistati dagli italiani e buttati in discarica ogni giorno, 6 milioni in un anno**. E in questo impegno dissipatorio siamo in buona compagnia. In Gran Bretagna si gettano ogni anno nella spazzatura 6,7 milioni di tonnellate di cibo ancora perfettamente utilizzabile e 10 miliardi di sterline. In Svezia ogni famiglia butta in media il 25 per cento degli alimenti acquistati. Negli Stati Uniti si arriva al 40 per cento. Numeri impressionanti e destinati a salire visto che dal 1974, nel mondo, lo spreco alimentare è aumentato del 50 per cento e continua a crescere.

Per invertire questo trend è partita la campagna **“Un anno contro lo spreco 2010”**, ideata da Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'università di Bologna, e promossa da Last Minute Market con il patrocinio del Parlamento europeo. Gli organizzatori premieranno le buone pratiche e organizzeranno a Bruxelles e a Bologna pranzi contro lo spreco basati su un menu prodotto con alimenti di recupero: cibi perfetti sotto il profilo sanitario e organolettico ma in origine destinati alla discarica. E qualcosa si sta già muovendo in direzione di una correzione di rotta. Da uno degli ospedali di Bologna si recuperano ogni giorno 30 pasti pronti presso la mensa, per un valore complessivo di oltre 35 mila euro all'anno. A Ferrara si recuperano, presso le farmacie comunali, farmaci da banco per 11.300 euro all'anno. A Verona otto mense scolastiche recuperano 8 tonnellate all'anno di prodotto cotto che corrispondono a circa 15 mila pasti. “Vogliamo moltiplicare questi casi positivi in tutta Italia”, propone Segrè. “Gli sprechi vengono spesso visti a senso unico, guardando solo



attraverso la lente etica. Ma non è dando ai poveri gli avanzi dei ricchi che si può pensare di risolvere squilibri sociali che vanno affrontati con altri strumenti. Lo spreco alimentare è innanzitutto il fallimento del mercato, la negazione della logica dell'efficienza senza la quale l'impatto dell'esistenza umana è destinato a diventare insostenibile. In Italia buttiamo una quantità di cibo sufficiente a sfamare tre quarti della popolazione. È una perversione del sistema produttivo creata da meccanismi che incentivano gli sprechi perché non riconoscono il valore del danno ambientale prodotto e il suo costo per la collettività: ogni tonnellata di rifiuti alimentari genera 4,2 tonnellate di CO₂”. L'originalità di questa campagna è riassunta dallo slogan “-Spr+Eco, Formule per non alimentare lo spreco”. Uno spreco che riguarda tutte le fasi della filiera alimentare. Nei nostri campi rimane a marcire la stessa quantità di frutta e verdura che consumiamo. La distribuzione al dettaglio butta il cibo sufficiente a fornire tre pasti al giorno agli abitanti di Genova. L'industria agroalimentare produce sprechi che alimenterebbe il Veneto per un anno. Oltre a intervenire nel momento della raccolta e della lavorazione, bisogna riorganizzare anche la distribuzione. “Ad esempio”, suggerisce Segrè, “quando noi prendiamo uno yogurt da uno scaffale del supermercato e vediamo che scade dopo un paio di giorni lo rimettiamo a posto e ne cerchiamo un altro che dura di più. Così finisce che quel vasetto di yogurt, ancora buono, si trasforma in rifiuto con un danno economico per tutti, perché il costo dello spreco viene caricato sugli altri yogurt. Perché allora non venderlo con uno sconto?”.

Cianciullo e Coppola
www.repubblica.it

A Slow Food "Granaio della memoria" museo-video di tradizioni gastronomiche

Il miglior istituto professionale della cucina? La nonna. Altro che scuole con macchinari all'ultimo grido. Per imparare le tradizioni basta saper ascoltare.

L'evento avrà luogo in concomitanza con Terra Madre, la rete che si batte per una produzione alimentare locale, sostenibile e in equilibrio con il pianeta. Che vuol dire anche non lasciar disperdere saperi e rituali tramandati oralmente dagli anziani in ogni angolo del mondo. Per raccogliarli Carlo Petrini, patron di "Slow Food", insegue un progetto ambizioso: consegnare l'anno prossimo 1000 telecamere agli indigeni e ai contadini che parteciperanno a Terra Madre e portare il materiale così raccolto nel "Granaio della Memoria".

Il progetto prevede di realizzare questo museo-video all'interno della facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Pollenzo, in provincia di Cuneo. Ma il primo seme del Granaio verrà gettato già quest'anno. Nei padiglioni di Terra Madre verranno infatti allestiti dei supporti per registrare le voci e i racconti di contadini appartenenti a tribù indigene. Insomma, con il "Granaio della Memoria" la tecnologia sarà, una volta tanto, al servizio non dell'innovazione, ma della tradizione. "Nel corso dell'anno accademico, gli studenti organizzati in piccoli gruppi di 3-4 unità andranno in giro per il mondo a registrare con la telecamera le voci e le parole, a riprendere i rituali dei più diversi popoli della terra" dice Piercarlo Grimaldi, docente di Antropologia culturale nell'Ateneo di Pollenzo.

Che valore aggiunto possono dare i supporti informatici alle vostre ricerche?

"Con le video-interviste sui rituali legati al cibo vogliamo "salvare" uno dei più grandi patrimoni culturali dell'umanità. Il materiale sarà raccolto in archivi digitali. Questa è secondo noi la strada per contribuire alla costituzione di una democrazia della memoria buona, pulita e giusta".

Perché è importante recuperare questi rituali?

"Oggi la figlia non ascolta più i racconti della mamma o della nonna che per misurare il riso usava il pugno, il "quanto basta", e non il bilancino, o si affidava al rosario, e non al timer, per scandire il tempo di cottura dei cibi. Noi oggi vogliamo recuperare questi rituali e riproporli con



il supporto delle immagini. Perché il senso complessivo dell'oralità è dato sia dal gesto che dalla parola. Il "Granaio della Memoria" sarà una grande istituzione attiva di questi saperi, organizzati e archiviati. Un modello di fruizione per chi vorrà toccare, esplorare la memoria non solo virtualmente".

Cosa rischia la cultura gastronomica se i racconti degli anziani scompaiono con loro?

"Rischia uno dei più grandi e per molti versi dimenticati patrimoni culturali dell'umanità. La cucina è l'essenza del nostro essere. Ma per riprodurre la vitalità che accompagna la preparazione di un piatto è necessaria una documentazione adeguata. Da qui la grandezza del Granaio. Noi vogliamo raccogliere questa cultura in via di estinzione e metterla al servizio delle nuove generazioni che paiono crescere senza memoria".

In Italia esistono ancora rituali ereditati dalla tradizione contadina?

"Alla base di molte ricette legate alla tradizione contadina c'è il riciclo del prodotto, che diventa patrimonio collettivo e quotidiano. Nelle case dei contadini non esisteva la pattumiera. Gli avanzi alimentari venivano ricombinati creativamente, fino a consumare tutto. Ad esempio, in Piemonte, ci sono ancora oggi gli agnolotti al plin, il cui ripieno si ottiene a partire dagli avanzi, dagli scarti alimentari di tutta la settimana. Nascono come vero e proprio bricolage femminile, un sapere creativo che è tratto costitutivo, fondante della cascina tradizionale. Da parte della donna, che passava le notti a preparare questo prodotto, era un atto di grande amore e devozione. Cose, tratti affettivi che oggi abbiamo troppo rapidamente dimenticato".

Paola Toscani
www.ilmessaggero.it

Lo scrittore e semiologo Umberto Eco riscrive il capolavoro di Manzoni. Con un linguaggio ironico e contemporaneo. Ecco, in esclusiva, le prime pagine dell'opera.

C'era una volta... "Un re!", diranno subito i piccoli lettori abituati alle favole. Nossignore, questo è il modo in cui incomincia "Pinocchio", che è una bellissima favola, mentre questa che stiamo raccontando è una storia quasi vera. Dico "quasi" perché chi l'ha raccontata, il signor Alessandro, un nobile milanese di quasi duecento anni fa, con una bella faccia buona da cavallo un poco triste, sostiene di averla trovata su dei fogliacci che oggi sarebbero vecchi di almeno quattrocento anni, visto che la storia si svolge nel mille seicento e rotti.



Illustrazione di Marco Lorenzetti

Dunque, ricominciamo. Sì, anche qui c'era una volta un re, che era il re di Spagna, ma nella nostra storia non appare mai se non da lontano. Invece quella volta lì c'era un parroco pauroso, ma così pauroso che bastava che il vento facesse sbattere una persiana e dalla paura se la faceva addosso (scusate l'espressione un poco volgare, voi non usatela mai, ma io posso perché il nostro parroco era davvero pauroso sino a quel punto).

Ma come, mi direte, un parroco non deve seguire i precetti del Vangelo, essere buono generoso, e coraggioso nel difendere i suoi parrocchiani? Non leggiamo oggi di preti che sono stati addirittura ammazzati perché si sono battuti contro i mafiosi o i camorristi? Eh sì, ma il mio signore con la faccia da cavallo, pur essendo un buon cristiano, sapeva che gli uomini possono essere bravi o cattivi, coraggiosi o paurosi, indipendentemente da quanto il loro mestiere richiederebbe. E sapeva che allora molti non sempre si facevano prete o frate (o suora, ne riparleremo) perché ne sentivano la vocazione e avevano vero spirito di sacrificio, ma perché erano tempi di gran miseria, e per un povero diventare prete o frate (o suora) era un modo di essere sicuri che per il resto della vita non avrebbe forse scialato troppo ma non sarebbe morto di fame. E così poteva accadere che diventasse parroco qualcuno che ai precetti del Vangelo ci faceva pochissimo caso e tirava a campare. Erano tempi duri. La Lombardia, dove si svolge la nostra storia, era in gran parte sotto il dominio degli spagnoli, i quali si appoggiavano a una serie di nobili grandi e piccoli che in compenso avevano licenza di commettere anche molte prepotenze. Vivevano spesso a Milano, ma anche in castellacci e palazzotti a picco sui vari paeselli, difesi dai loro bravi.

Chi erano questi bravi, o bravacci? Oggi li chiameremmo guardie del corpo, ma attenzione: erano dei veri e propri mascalzoni che ne avevano commesse di cotte e di crude. I signorotti li prendevano al loro servizio evitandogli la prigione o la forca, e loro in compenso erano pronti a accontentarli per ogni prepotenza che quelli volessero commettere - e le prepotenze erano raramente tra signore e signore, ma di solito tra signore e povera gente. Riconoscere un bravo era facile: a parte la faccia che metteva paura solo a guardarla, a parte l'armamentario di coltellacci, spadoni e tromboni (ovvero schioppi, fucilacci grandi come cannoni) che tenevano addosso, avevano i capelli raccolti in una reticella per non far vedere un enorme ciuffo che, quando dovevano commettere qualche birbonata, si calavano sul viso, in modo che nessuno potesse riconoscerli. Insomma, se volete farvi una idea di come fosse un bravo, pensate a tutti i film di pirati che avete mai visto: bene, tutti gli uomini di capitano Uncino, di fronte a un bravo, sarebbero parsi angioletti sul tetto della capanna del presepio. Ora prendete un parroco pauroso e fategli incontrare, mentre una sera passeggia tranquillo verso casa, due bravi che hanno tutta l'aria di aspettare proprio lui. Scusatemi ancora una volta ma il parroco (dimenticavo, si chiamava don Abbondio, ed era curato di un paesello sulle rive bellissime del lago di Como) al solo vederli già stava per fare quel che ho detto prima e che per buona educazione non ripeto. Facciamola corta come l'avevano fatta i bravi. "Reverendo", gli avevano detto, "voi domani dovrete sposare quella ragazza, Lucia Mondella, con quel giovanotto che si chiama Lorenzo o Renzo Tramaglino. Bene, non sposateli, altrimenti vi potrebbe capitare qualcosa di brutto". E non avevano avuto bisogno di spiegare a Don Abbondio cosa poteva capitargli, perché era chiaro, da quei denti aguzzi che mostravano sorridendo come una tigre, che si trattava o di una coltellata o di una schioppettata o di tutte e due. Don Abbondio aveva tentato qualche protesta, e i bravi gli avevano fatto capire che venivano a nome di don Rodrigo. Don Rodrigo! Al solo

sentirlo nominare a don Abbondio tremavano le vene e i polsi. Era uno dei signorotti di cui dicevo, ma forse il peggiore, prepotente e violento. E perché don Rodrigo non voleva che Renzo e Lucia si sposassero? Se non subito, don Abbondio l'aveva capito dopo, parlandone proprio con Lucia. Don Rodrigo era, come oggi si direbbe, un "bullo" che godeva a fare prepotenze ai più deboli di lui. Come fanno i bulli d'oggi, mentre s'annoiano stando a cavallo di un motorino o di una motocicletta, dava noia alle ragazze che passavano per il paese tornando dal lavoro in filanda. Don Rodrigo aveva dato noia a Lucia, immaginate con quali pesanti complimenti, quella aveva tirato dritto senza rispondergli, e don Rodrigo voleva non solo vendicarsi ma anche impedire che, sposandosi, essa sfuggisse alla sua corte e alle sue grinfie. Don Abbondio torna a casa sentendosi morire, si confida con la sua governante Perpetua, lei lo consiglia di andare a denunciare il fatto all'arcivescovo di Milano che aveva fama di essere protettore dei poveri e raddrizzatore di ingiustizie, ma Abbondio ha paura a fare persino quello, passa una notte d'inferno e il mattino dopo, quando Renzo si presenta per mettere a punto i particolari del matrimonio, trova una serie di scuse senza senso, gli sbatte addosso una caterva di parole in latino che quel poveretto non capisce, e - insomma - gli fa soltanto intendere che, tutto sommato, è molto meglio che lui e Lucia non si sposino.

Renzo è un bravo ragazzo ma ha il suo caratterino, riesce a far parlare Perpetua e capisce che all'origine di tutto c'è don Rodrigo, va a raccontare tutto a Lucia e sua madre Agnese, viene a sapere delle insidie di quel mascalzone, non solo ha la mosca al naso facile ma anche un coltello alla cintura, come d'altra parte quasi tutti a quei tempi, e lascia capire che vorrebbe andare nel palazzo di don Rodrigo e fare una strage. Immaginatoci, lui da solo contro una masnada di bravi, lui che non aveva mai fatto male a una mosca. Aveva perso la testa. Agnese lo convince ad andare invece a chiedere aiuto a un avvocato dei dintorni, così abile nel risolvere anche i casi più difficili, che lo avevano soprannominato l'Azzeccagarbugli. Ci va, e portandogli in regalo due capponi. All'inizio non si spiega bene e l'avvocato crede che sia un bravaccio anche lui, che ha minacciato un parroco, e sarebbe pronto a trovargli il modo di scansare l'arresto; e, per darsi importanza, si esprime con parole difficili e frasi latine. Ma quando l'avvocato si rende conto che è invece Renzo a chiedere giustizia contro il signore più potente del luogo, l'Azzeccagarbugli lo caccia via di casa, restituendogli addirittura i capponi, perché lui con don Rodrigo (di cui tra l'altro è consigliere, figuriamoci per quali sporche faccende) non vuole aver grane.

Già da queste prime vicende ci accorgiamo quale storia il nostro signor Alessandro abbia appena cominciato a raccontare: al mondo ci sono i potenti, quasi sempre prepotenti, e i poveretti, che debbono subire le loro angherie. Per far tacere i poveretti, i potenti usavano o i loro bravacci che parlavano la lingua delle armi, o i loro consiglieri i quali, visto che i poveretti di solito non sapevano né leggere né scrivere, li mettevano a tacere confondendoli con termini difficili e in latino - e il latino a quei giorni non solo era la lingua della chiesa, ma anche quella del diritto e della scienza in generale. Adesso tiriamo un sospiro di sollievo, e con noi il signor Alessandro che, come ho detto, era buon cristiano: perché se c'erano sacerdoti vili e paurosi per fortuna ce n'erano anche di coraggiosi. I nostri poveretti chiedono aiuto a padre Cristoforo, del vicino convento di Pescarenico. Questo Cristoforo, quando si chiamava ancora Lodovico, era stato anche lui un uomo d'arme abbastanza scapestrato, non nobile ma figlio di un ricco mercante che gli consentiva di far la bella vita. Anche lui si concedeva molte prepotenze, sino a che un giorno era venuto a diverbio per una questione che a noi oggi fa ridere ma che allora giustificava un duello, per ragioni d'onore: se due s'incrociano sullo stesso marciapiede, chi deve cedere il passo?

Incrociandosi Lodovico con un Tale, il Tale gli aveva detto: "Fate largo!". "No", gli aveva risposto Lodovico, "fate largo voi, perché io sto tenendo la destra". E il Tale: "Ah sì? Con gente come voi la destra è sempre mia!". E, passando in modo insultante al tu: "Scostati dunque, vile meccanico, che ti insegno io come si tratta coi gentiluomini!". "Vile meccanico a me?", si era detto Lodovico - perché all'epoca trattare uno da meccanico, e cioè qualcuno che vilmente lavorava con le proprie mani, era un tremendo insulto, detto da aristocratici che vivevano senza far nulla. E aveva reagito: "Voi mentite dicendo che io sia vile!". "No, tu menti dicendo che ho mentito!". E così per un pezzo, perché questo era lo scambio di cortesie che si usavano prima di venire alle mani, ovvero alle spade. E se dite che era roba da matti, ebbene sì, era roba da matti, ma se i gentiluomini di quei tempi avessero sentito che cosa si dicono oggi due automobilisti quando uno ha schiacciato il parafrangente all'altro, avrebbero detto che siamo matti noi.

www.espresso.repubblica.it



Il Pane Carasau

“Per la festa di Sant’Anastasio le famiglie anche le meno abbienti del villaggio apparecchiavano la tavola, vi mettevano su mucchi di focacce, taglieri colmi di carne arrostita allo spiedo, formaggio, giuncata, vino e miele e aprivano la porta a chi voleva entrare a banchettare.” Così Grazia Deledda descrive nella novella *Un po’ a tutti* una cena sarda e introduce alle caratteristiche di una tradizione gastronomica saldamente ancorata a sapori semplici e intensi. Regione un po’ misteriosa, chiusa alle influenze esterne, la Sardegna per estensione è la seconda isola italiana; il suo territorio, prevalentemente collinare, alterna una limitata superficie montana ad alcune zone pianeggianti che occupano quasi un quinto della sua area.

Le vicissitudini che hanno contraddistinto la storia della Sardegna trovano il loro corrispettivo in una cucina fortemente legata alla tradizione della terra, fatta di preparazioni che non sembrano aver subito grandi variazioni nel tempo. Oggi come in passato primeggiano le carni alla brace, soprattutto di agnello e porceddu, e i formaggi di pecora e capra, da gustare da gustare accompagnati dal Pane Carasau (che per la sua consistenza secca e sottile, è detto “carta da musica”), ma squisiti anche per condire le paste, come i Malloreddus (piccoli gnocchi di semola, acqua e zafferano), la Fregula (pasta fresca di semola di grano duro), i Maccherones (preparati su un ferro e molto simili a quelli siciliani e calabresi) e infine le lasagne o *pillus*. Persino la pasticceria sarda presenta forti legami con l’originaria cultura pastorale proponendo preparazioni come le *Sebadas*, ovvero tortelli dolci farciti di formaggio fresco acidito, fritti nell’olio e serviti caldi ricoperti di miele amaro di corbezzolo. Nel corso dei secoli il tessuto gastronomico originario è stato in parte completato con specialità derivate dall’influenza esercitata da altre culture. L’esempio più significativo viene dalle preparazioni di pesce, tra cui spicca la Bottarga di Muggine, a base di uova di pesce e già presente sull’isola ai tempi dei Fenici, che conobbe maggiore diffusione grazie all’influenza esercitata dagli Arabi nell’area mediterranea. Nell’isola infatti furono spesso proprio i popoli invasori a promuovere lo sfruttamento delle risorse marittime, con un conseguente arricchimento del numero delle ricette a base di prodotti ittici. Tra queste, la Burrida è di sicura influenza genovese, anche se l’omonimo piatto ligure è preparato con lo stoccafisso, mentre in Sardegna si usa il gattuccio accompagnato da una salsa a base di noci, anch’essa tipicamente ligure. Allo stesso modo il pesce in scabece, in sardo *scabecciau*, ossia fritto e marinato e di probabile origine spagnola, è presente nei ricettari di entrambe le regioni. La cassola, una zuppa di pesce che non ha nulla da invidiare al caciucco livornese e al brodetto marchigiano, presenta invece chiare assonanze con la *zarzuela* spagnola. Di sicura contaminazione sono anche alcune pietanze a base di carne, a cominciare dalla leputrida, che discende dalla spagnola *olla podrida*, un piatto a base di piedini di maiale uniti ad altre carni e verdure, e l’empanada, una pasta tipo pane farcita con verdure e carne trita. Completano il quadro alcune preparazioni vegetariane tra cui la caponata, che altro non è se non la versione sarda di un antipasto di verdure ligure, e il più povero mazzamorra, una zuppa di pane raffermo che un tempo costituiva il cibo delle ciurme della marina spagnola. Per quanto riguarda il couscous, la sua introduzione non si deve agli Arabi, come verrebbe da pensare, bensì ai Genovesi: quando nel Settecento lasciarono la costa africana – su cui si erano spinti nel XVI secolo, acquisendone nel tempo usi e costumi alimentari – e raggiunsero l’isola sarda di Carloforte, vi portarono anche il casca’, ossia il couscous. Nel corso dei secoli, dunque, il ricettario regionale si è arricchito notevolmente e ora, accanto ai piatti tipici della tradizione originaria, vanta preparazioni che, seppur mutate da altre civiltà, non mancano di note originali; ne è esempio il pesto prodotto sull’isola che, a causa della mancanza del basilico di Genova ritenuto insostituibile, viene preparato con il prezzemolo.

Sebadas

Origine: Sardegna

Difficoltà: media

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 170 g di semola di grano duro
- 1 uovo
- 10 g di burro
- 300 g di Pecorino Sardo freschissimo
- 1 limone
- 100 g di Miele di Corbezzolo
- olio di oliva per friggere
- sale



PREPARAZIONE

Sulla spianatoia setacciate la farina e formate la fontana, unite un pizzico di sale e, al centro, sgusciate l'uovo; aggiungete il burro portato a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, quindi impastate fino a ottenere una pasta liscia e soda. Raccoglietela formando una palla, copritela con un canovaccio e fatela riposare in luogo fresco per 30 minuti.

Nel frattempo grattugiate il pecorino e unitelo alle bucce finemente grattugiate dell'arancia e del limone, dopo averle lavate bene.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene tanti dischi di circa 8 cm di diametro. Stendete su metà di questi il composto di formaggio, copriteli con gli altri dischi di pasta e premete bene i bordi per sigillarli.

Fate scaldare l'olio e, quando sarà molto caldo, friggete le sebadas, lasciandole dorare bene da entrambi i lati. A mano a mano che saranno pronte scolatele con il mestolo forato su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.

Scaldate il miele a bagnomaria e versatelo sulle sebadas ancora calde e servitele immediatamente.

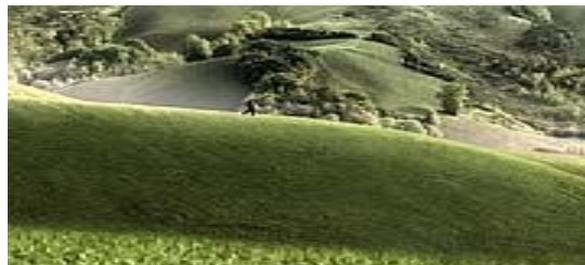
IL VINO GIUSTO

Per questo “dolce non dolce” provate a stappare la Malvasia di Bosa abboccato o l'Orvieto abboccato.

Il giornale dei pensionati Usa: è uno dei 5 paradisi al mondo

John Williams, un chiropratico 62enne della Pennsylvania, si è trasferito in un casolare con un ettaro e mezzo di uliveto centenario alla periferia di Senigallia, a due passi dal mare, dove produce olio e conserve di frutta insieme alla moglie e ai due figli teenager. “Sono arrivato nelle Marche in vacanza e ho deciso di restarci — racconta il medico — oggi non vivrei in nessun altro posto della terra”. A tenergli compagnia potrebbe essere presto un esercito di connazionali, dopo che l'influente bibbia dei pensionati americani AARP (35,6 milioni di abbonati) ha scelto la regione italiana tra i “cinque paradisi terrestri” dove andare a vivere dopo la pensione, insieme a Puerto Vallarta (Messico), regione Linguadoca-Rossiglione (Francia), Boquete (Panama) e Cascais (Portogallo).

Il motivo: “Le Marche hanno tutto: splendide spiagge, vigneti ridenti, arte e architettura a non finire, alcuni dei migliori piatti di pesce della cucina italiana e persino montagne nevose dove praticare sport invernali”. Se tutto ciò non bastasse, spiega il giornalista di AARP Barry Golson, “Le Marche hanno un ottimo clima, un buon sistema sanitario pubblico, festival operistici all'aperto e prezzi abbordabili”. Per milioni di baby-boomer italo-fili che hanno visto i propri risparmi evaporare con la crisi di Wall Street, sono l'alternativa intelligente alla costosissima Toscana, “ormai proibitiva tutto l'anno”, punta il dito AARP, e all'Umbria, “analogamente carissima”. Sembra quasi uno spot per una nuova Florida. Un'ironica coincidenza dopo le polemiche scoppiate in Italia all'inizio dell'anno per il costosissimo commercial di Dustin Hoffman testimonial della Regione Marche che legge l'Infinito di Giacomo Leopardi, sbagliando metrica e parole e distorcendolo al punto da indurre persino Mina a uscire dal suo leggendario esilio per denunciarlo. Visto dall'America,



Un frame dello spot con Dustin Hoffman per le Marche

anche quel flop ha finito per aiutare l'immagine di una regione “sufficientemente trendy — scrive AARP — da acchiappare Hoffman come testimonial”. La star di *Un uomo da marciapiede* e *Rain Man* non è certo l'unico a dichiararsi “innamorato di quella terra senza pari”. Il primo a “scoprirlo” è stato lo scrittore John Moretti che nel suo libro del 2004 *Living Abroad in Italy* dedicò un intero capitolo alle Marche, con consigli pratici su come aprirvi un agriturismo e una lista di agenti immobiliari. Un anno più tardi il *New York Times* ha pubblicato un lungo servizio intitolato *Is Le Marche the Next Tuscany?*, rimasto per giorni in cima alla classifica dei pezzi più letti del suo sito web. E a cavalcare la nuova passione degli americani è anche la superchef di origine italiana Lidia Bastianich, che alla cucina marchigiana ha dedicato numerose puntate del suo popolarissimo show *Lidia's Italy*. Per il chiropratico Williams è soprattutto una questione di numeri: “Se si esclude il costo della casa, bastano 20 mila dollari all'anno per viverci, anche se con un reddito più alto si vive meglio”. Sembra quasi impossibile: 40 dollari per cenare in due, affitti da 600 dollari e case in vendita per 150 mila dollari. Il problema, semmai, è sbrigarsi. Prima che le Marche diventino “la nuova Umbria”.

www.corriere.it

Enoturismo: a settembre si va per vigne



Castel Katzenzungen (Bolzano). La vigna di Versoaln, la più grande d'Europa e la più antica del mondo.

Vigneti che si tingono di rosso e giallo, musei del vino, feste dell'uva. Il periodo della vendemmia è il momento ideale per riscoprire tradizioni antiche e paesaggi di una bellezza d'altri tempi. *In vino veritas*, dicevano i romani. Nel vino c'è la verità. E tanta passione, vita, amore. Una tradizione antichissima che intreccia gusto e sentimento, e che trova in Italia la sua vera patria. Il mese migliore per dedicarsi all'enoturismo? Settembre, naturalmente, quando le vigne sono pronte alla vendemmia e le ultime giornate di sole invitano alla scoperta di feste e tradizioni dedicate al dolce nettare di Bacco.

L'enoturismo lungo l'intera penisola di Enotria (la terra dei vini, come veniva indicata l'Italia dai greci classici) è ormai un successo, supportato da manifestazioni come *Cantine aperte*, *Vinitaly*, le sempre più numerose "strade del vino" e la riscoperta delle feste della vendemmia. Ma non è finita qui: la moda del "vivere il vino" da qualche tempo si coniuga anche con la bellezza. Gli effetti benefici di uve, mosti e vinacce, infatti, sono entrati prepotentemente tra gli ingredienti più gettonati nelle migliori beauty farm, che ora fanno a gara nell'offrire ai propri clienti "bagni enoici", impacchi di vite e purificanti "saune in botte".

Per godersi appieno il rito collettivo della vendemmia, conclusione faticosa ma gioiosa di un anno di lavoro, ci si può spostare sulle colline del Prosecco, nella Marca Trevigiana, dove il raccolto si concentra nelle settimane centrali del mese. In questo periodo, da un filare all'altro, da un vigneto all'altro, si sentono le voci dei vendemmiatori interrotte solo dai trattori che portano in cantina i grappoli raccolti. Alla Locanda Sandi di Valdobbiadene, tipica casa colonica con sei camere dall'atmosfera antica, si gode lo spettacolare colpo d'occhio sui vigneti e gli impareggiabili colori della Marca d'autunno. Qui, è possibile organizzare una visita guidata alle secolari cantine sotterranee di Villa Sandi, a Crocetta del Montello, seguita da una degustazione dei vini più rappresentativi dell'azienda.

Ma tutto nasce dalle vigne. E a Merano si trova quella più antica del mondo. Per visitarla può essere comodo il biglietto cumulativo "Giardini e Vino", valido per tutti i giovedì di settembre e ottobre, che affianca alla visita ai Giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff, la possibilità di passeggiare nella vigna del Versoaln di Castel Katzenzungen, a Prissiano, nella frazione di Tesimo, piccola località a metà strada tra Bolzano e Merano. Considerata monumento naturale e bene culturale altoatesino, la vite ha più di 350 anni e cresce rigogliosa a 600 metri d'altezza, riparata da un vecchio muro. Le sue fronde si estendono per oltre 350 metri quadrati, un primato che riempie gli occhi e solletica il palato con i suoi piccoli grappoli dai chicchi trasparenti dai quali la Cantina del Podere Provinciale Laimburg produce un bianco fruttato dalla struttura delicata e dall'accentuata acidità.

Da non perdere, infine, il nuovissimo Museo del Barolo (inaugurato il 12 settembre 2010 al Castello di Felletti) nell'omonima località in provincia di Cuneo. Il *Wine Museum* non poteva che sorgere qui, fra ordinate colline pettinate a vigneto, dove oltre due secoli fa ha visto la luce quello che è riconosciuto come il "re dei vini". Nato dalla fantasia di François Confino, autore di numerosi e apprezzati allestimenti in tutto il mondo, il museo non è il classico museo con tini, botti e bacheche zeppe di tappi e vecchie bottiglie, ma un viaggio emozionale tra la cultura e la tradizione del vino in ben 25 sale, dove spazi quasi teatrali invitano i visitatori a sedersi sui seggiolini a pedali di una giostra, il cui movimento proietta immagini delle Langhe al mutare delle stagioni, o partecipare alle lezioni virtuali sul processo di vinificazione.

Emma è la moglie "straniera" e composta di Tancredi Recchi, influente esponente dell'alta borghesia industriale lombarda. Sposati senza amore, Emma e Tancredi vivono tra agi e ipocrisie in una grande villa nel cuore di Milano insieme ai loro tre figli: Elisabetta, Edoardo e Gianluca. Prossimo al padre per cinismo e concretezza, Gianluca si distingue dai suoi fratelli, sensibili e idealisti come Emma, che veglia amorevole sulla loro felicità precaria. Edoardo, orgoglio della madre, delude invece le aspettative del padre ripiegando sulla gestione di un ristorante bucolico in società con Antonio, un giovane chef di talento e di bassa estrazione sociale. L'ingresso in scena di Antonio sovvertirà equilibri e destini con la forza e la "portata" dell'amore.

www.corriere.it



La mia casa è piena di specchi



Sophia Loren affronta una grande sfida, forse la più impegnativa della sua carriera, interpreta il ruolo della propria madre Romilda ne "La mia casa è piena di specchi", fiction per Rai Uno tratta dall'omonimo libro di Maria Scicolone. La storia di una famiglia complessa, difficile, travagliata benché baciata dalla fama e dal successo, che offre anche spunti di autentica commedia. Romilda Villani è una giovane di Pozzuoli, bella a tal punto da vincere un concorso come sosia di Greta Garbo, la vogliono in America per girare alcuni film. I suoi genitori però le vietano di seguire la strada del cinema condannandola, per tutta la vita, alla ricerca di un risarcimento per il sogno negato.

Rivedi la miniserie su www.rai.tv

Maschi contro Femmine

Maschi Contro Femmine è una commedia che ruota intorno al tema del conflitto tra uomini e donne. Le scene delle quattro trame principali si avvicendano di continuo, toccandosi in più punti e creando intersezioni serrate tra le storie.

Data di uscita: 27/10/2010

www.rai.it



Julia Roberts: «L'Italia? Un paese un po' all'antica dove si mangia benissimo»

L'Italia per la gola, l'India per lo spirito, Bali per l'equilibrio. Non può esserci dubbio alcuno su quale sia il ruolo del nostro paese e, in particolare, di Roma nel processo di ricostruzione di sé che Julia Roberts, divorziata in crisi esistenziale, persegue in *Mangia prega ama*, il film diretto da Ryan Murphy tratto dall'omonimo best-sellers di Elizabeth Gilbert. Un paese dove andare in cerca di emozioni, costruito sulla cibo-famiglia-calcio, dove la filosofia è "il dolce far niente" e "si parla con i gesti", le vecchiette affittano case senza scaldabagno, si sta a tavola ore e ore, nessuno sembra preoccuparsi di svolgere qualunque tipo di attività lavorativa, una donna non sposata è una stranezza, a Napoli si mangia la pizza e le strade gronano di panni stesi. Un'immagine, in verità, che non è troppo lontana da quella della star che ha accompagnato a Roma il film, nelle sale da venerdì 17 in 300 copie. “Amo l'Italia, ho avuto la fortuna di venire molte volte in vacanza e di girarci quattro film” - ha raccontato l'attrice. “Ogni volta ho conosciuto persone adorabili, accoglienti. Adoro il cibo, il vostro modo di vivere rilassato, molto lontano dall'America, dove viviamo tutti sempre di corsa. Voi non siete una cultura ossessionata dal tempo che passa, trovate modo di stare tra di voi, con la famiglia, fare una passeggiata; è uno sguardo verso una cultura antica, una società che conserva valori importanti come la famiglia e a volte sembra una paese bloccato nel passato”, ma poi ha aggiunto “si tratta di un'opinione personale”. “Il film può essere effettivamente una cartolina dell'Italia. Si vedono così tante cose belle, con questi paesaggi mozzafiato. Ma in fondo è così l'Italia. Io mi considero viziata, per aver lavorato in queste *location*. Arrivo dal Sud degli Stati Uniti, capisco quanto possa essere frustrante, ci



prendevano in giro per il nostro accento per esempio, ma qui parliamo di un adattamento da un romanzo autobiografico sugli incontri e le esperienze di una scrittrice, che ama l'Italia. E' uno sguardo verso una cultura antica, una società che conserva valori importanti come la famiglia e a volte sembra una paese bloccato nel passato”. Insomma, dice la Roberts, italiani rilassatevi e godetevi la storia d'amore con Bardem. In *Mangia prega e ama*, interpreta l'uomo, un brasiliano, che riconcilierà la protagonista con l'amore. “Avevo bisogno di esercitare i muscoli della commedia, è un film dolce, che tocca temi importanti con sensibilità”. Fierissimo del suo accento brasiliano che, però, causa doppiaggio, noi non potremo apprezzare. “Ho un grandissimo rispetto per i doppiatori, ma sono contrario al doppiaggio, è un 'regalo' che ci hanno fatto Mussolini, Franco e Hitler”.

www.corriere.it

Indovinello

Ci sono di tutti i colori

Li vedi in casa, ma più che altro
fuori,

e ci sono di tutti i colori,
però è certo che quelli neri,
son sempre finti, mai veri.

Se non sai indovinare,
prova a pensare:
in cielo e in mare,
non li puoi trovare.

E poi per finire,
ti voglio dire:
non sempre i più profumati,
sono anche i più pregiati.
Ma voglio anche dirti che
uno si chiama "Non ti scordar di
me".

Proprio non sai indovinare?

Allora, prova a pensare:
una volta (tanti, tanti anni fa),
le ragazze, alcune anche in città,
usavano cogliere i più belli,
e ci adornavano vesti e capelli.

di Luigi Grossi

Risposta : fiori



Scioglilingua

Sopra la panca la capra campa,
sotto la panca la capra crepa.

Tre tozzi di pan secco
in tre strette tasche stanno;
in tre strette tasche stan
tre tozzi di pan secco.

Sereno e'
seren sarà;
se non sarà seren
si rasserenerà



Ninne Nanne: Stella Stellina

Stella stellina la notte si avvicina

La fiamma traballa
La mucca e' nella stalla
La mucca e il vitello
La pecora e l'agnello
La chioccia coi pulcini
La gatta coi gattini
Il topo e i topetti
La scrofa e i maialetti
Il cavallo e il puledrino
Maria e Gesù bambino
Ognuno ha la sua mamma
E tutti fan la nanna.

Italian Programs at CCSU

B.A. Major in Italian, a 30 credit-program consisting of 10 courses as follows:

1. ITAL 125 - Intermediate Italian I
2. ITAL 126 - Intermediate Italian II
3. ITAL 225 - Italian Composition and Diction (Intermediate Italian III)
4. ITAL 226 - Italian Structure and Idiom (Intermediate Italian IV)
5. ITAL 304 - Literary Masterpieces to 1700
6. ITAL 305 - Literary Masterpieces since 1700
7. ITAL 315 - Italian Civilization to 1861
8. ITAL 316 - Italian Civilization from 1861 to the Present
- 9-10. and 6 credits of directed electives in Italian studies, such as ITAL 190, 260, 335, 336 or more advanced courses (see below)

For students coming with previous intermediate or advanced preparation in Italian, appropriate substitutions will be made with more advanced courses in Italian language, literature and culture, such as ITAL 335, 336, 441, 460, 476 or 488.

B.S. Major in Italian, a program leading to teaching certification, consisting of 36 credits (12 courses) in Italian, plus professional courses as follows:

1. ITAL 125 - Intermediate Italian I
2. ITAL 126 - Intermediate Italian II
3. ITAL 225 - Italian Composition and Diction (Intermediate Italian III)
4. ITAL 226 - Italian Structure and Idiom (Intermediate Italian IV)
5. ITAL 304 - Literary Masterpieces to 1700
6. ITAL 305 - Literary Masterpieces since 1700
7. ITAL 315 - Italian Civilization to 1861
8. ITAL 316 - Italian Civilization from 1861 to the Present
9. ITAL 335 - Advanced Composition and Diction
10. ITAL 336 - Advanced Structure and Idiom
- 11-12. and 6 credits of directed electives in Italian studies, such as ITAL 190, 260, or more advanced courses (see below)

13-21. Professional program requirements: EDTE 315, EDF 415, SPED 315, EDSC 425, EDSC 435, ML 429, ML 440, EDT 315 and RDG 440.

For students coming with previous intermediate or advanced preparation in Italian, appropriate substitutions will be made with more advanced courses in Italian language, literature and culture, such as 441, 460, 476 or 488.

Minor in Italian, a 18 credit-minor consisting of 6 courses as follows:

1. ITAL 125 - Intermediate Italian I
2. ITAL 126 - Intermediate Italian II
3. ITAL 225 - Italian Composition and Diction (Intermediate Italian III)
4. ITAL 226 - Italian Structure and Idiom (Intermediate Italian IV)
- 5-6. . and 6 credits of directed electives in Italian studies, such as ITAL 190, 260, 304, 305 or more advanced courses (see below)

For students coming with previous intermediate or advanced preparation in Italian, appropriate substitutions will be made with more advanced courses in Italian language, literature and culture, such as 315, 316, 335, 336, 441, 460, 470, 476 or 488.

Master of Arts in Modern Languages with Specialization in Italian at CCSU

30 credits as follows:

Core (6 credits):

ML 598 Research in Modern Languages

ITAL 460 Advanced Written Italian

Directed Electives (15 credits):

Option 1:

4 Literature courses as approved by adviser. Select from:

ITAL 470 14th Century Italian Literature

ITAL 476 16th Century Italian Literature

ITAL 561 Topics in Italian Literature (may be repeated up to 3 times with different topics)

ITAL 571 20th Century Italian Literature

1 Culture and Civilization

ITAL 588 Topics in Italian Cultural Studies (may be repeated up to 3 times with different topics)

Option 2:

ML 550: Intensive Studies in Modern Languages (may be repeated up to 3 times with different topics) 6 or 9 credits

6-9 credits selected from Option 1

Electives (6-9 cr.):

Courses as approved by adviser, including but not restricted to:

ITAL 488, ITAL 561, ITAL 588, IS 590, IS 596

Capstone (0-3 cr.):

Plan A (3 cr.): Thesis (ITAL 599)

Plan B: Comprehensive Examination

Note: A maximum of 9 credits at the 400 level is allowed

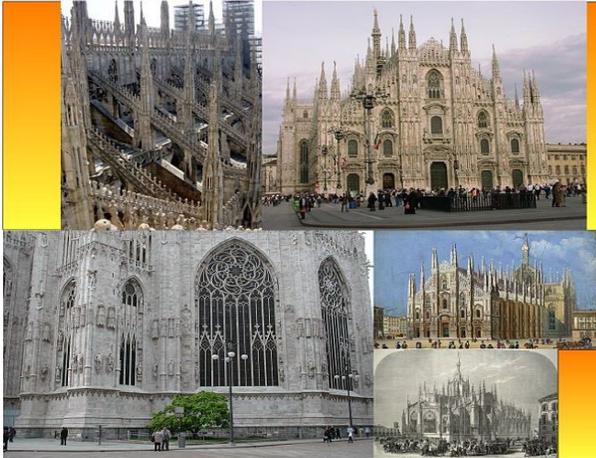
Contact Drs. Paulette Lemma (Lemma@ccsu.edu), Maria Passaro

(Passaro@ccsu.edu) or Carmela Pesca (PescaC@ccsu.edu)

Graduate Admission procedures: <http://www.ccsu.edu/grad/admissions.htm>

Cartoline dall'Italia

Duomo di Milano (1386-1965)



Genova



Reggio Calabria



Siracusa



Bolzano



Napoli