

Vassar Italian Post

Giornalino mensile del Dipartimento di Italiano di Vassar College



Firenze visto dal colle del Piazzale Michelangelo. Foto di Antonella DeCicci.

INDICE

Esplorazioni Gastronomici	
Serate italiane: in cucina con Chiara	2
CHIARA CIOLI PUVIANI	
La meringa: una ricetta internazionale	3
ALESSANDRA FABLE	
Il limone fortunato: un compagno imprevisto	4
ANTONELLA DECICCI	
Culture Shock: Leaving One Home for Another	5
SOPHIA CALDER	
Major Spotlight	
Crescita attraverso l'italiano: un tributo al nostro dipartimento	6
THAO WILLIAMS	
La doppia laurea: ripensando ad un'esperienza ibrida	7
ROMAN GUGLIELMO	

Dall'Editore

ROMAN GUGLIELMO

Siamo tornati dalla pausa invernale con un'edizione di natura gastronomica; per gentile concessione di Chiara Cioli e Alessandra Fable, questa volta presentiamo non solo una, ma due ricette da provare (entrambi dolci... peccato). Spero che vi ispirino ad andare in cucina durante la pausa di primavera.

Dopo, sentiamo i rapporti di due esperienze recenti in Italia: prima un racconto particolare di Antonella DeCicci, e poi i pensieri di Sophia Calder che è tornata da Bologna questo semestre.

E per concludere, celebriamo i due major della classe del 2020, compresi Thao Williams ed io stesso. Condividiamo i nostri ricordi dell'italiano a Vassar attraverso un paio di articoli retrospettivi.

Ringrazio i nostri scrittori di aver prodotto questa bella raccolta di contributi, e il nostro pubblico dedicato che la leggerà!

Esplorazioni Gastronomiche

Serate italiane: In cucina con Chiara



Cuciniamo le sfrappole!

CHIARA CIOLI PUVIANI

Il Carnevale ormai è passato, ma nel Dipartimento di Italiano lo abbiamo festeggiato il 13 febbraio con una gustosissima cena durante l'evento "In cucina con Chiara," in cui impariamo a cucinare piatti della tradizione italiana.

Questa volta abbiamo imparato a cucinare le *Sfrappole*, un dolce tipico che si mangia durante il periodo di Carnevale. Le *Sfrappole* sono dei rettangoli di pasta dolce non lievitata, che poi viene frita e spolverata di zucchero a velo. Queste prelibatezze sono diffuse in tutta Italia, ma sono conosciute con diversi nomi: il più diffuso è sicuramente *Chiacchiere* (in Campania, Sicilia e in generale in buona parte del Sud Italia); ma a Bologna sono chiamate appunto *Sfrappole*, in Toscana *Cenci*, a Roma *Frappe* e in Liguria e in Piemonte *Bugie*. Ci sono anche molti altri nomi, ma sono troppi per nominarli tutti! In questo articolo le chiameremo *Sfrappole*, in onore di Bologna!

Si dice che questo dolce abbia origini antichissime: Si usava prepararli ai tempi dell'Impero Romano, durante la festa dei *Saturnalia*, una celebrazione in onore del dio Saturno, che equivaleva al nostro Carnevale. I *Frictilia*, così erano chiamati, venivano originariamente fritti nello strutto (derivato dal grasso del maiale), per festeggiare l'abbondanza della natura. Oggi si preferisce friggere nell'olio, molto più sano, facile da reperire e soprattutto adatto a tutti i gusti!

Si dice che l'origine del nome Chiacchiere sia stato dato dal napoletano Raffaele Esposito, il cuoco personale della Regina Margherita di Savoia. La regina voleva un dolce adatto per "chiacchierare" con i suoi ospiti, così vennero scelte questi gustosi rettangoli, che possono essere anche ripiegati a forma di fiocco, per renderli ancora più belli.

Da cosa avrà origine il nome Sfrappole? Forse, come anche il romano Frappe, ha origine dalla forma del loro contorno frastagliato, che ricorda appunto una frappa, una frangia decorativa di un mantello o di un abito. Ma torniamo a Vassar!

Cucinare le Sfrappole è stato molto divertente, e abbiamo usato uno speciale strumento: la macchina stendipasta! È una macchina che serve per ottenere dei fogli sottili di pasta. È usata molto spesso per fare le tagliatelle o i tagliolini fatti in casa.

La ricetta delle Sfrappole è semplicissima!

Ingredienti:

- 500 g di farina
- 2 uova medie
- Il succo di 1 arancia
- 50 g di burro
- Zucchero a velo
- Olio di semi per friggere

Esplorazioni Gastronomiche

Procedimento:

1. Creare con la farina un vulcano, aggiungere le uova, il succo filtrato dell'arancia, due cucchiaini grandi di zucchero a velo, il burro a temperatura ambiente. Impastare bene finché tutti gli ingredienti non si sono uniti. Formare una palla, metterla dentro la pellicola trasparente e lasciare riposare per 30 minuti fuori dal frigo.
2. Dopo usare la macchina stendipasta per creare dei lunghi fogli sottili. Con un coltello, tagliare dei rettangoli di pasta e incidere due taglietti paralleli per ogni triangolo. Scaldare nella padella abbondante olio bollente e fare friggere le Sfrappole qualche secondo per ogni lato. Mi raccomando non aspettate troppo, perché le Sfrappole non sono buone se sono bruciate!
3. Appoggiare i rettangoli sulla carta assorbente per farli asciugare e raffreddare, poi metterli su un vassoio ed infine spolverare tanto zucchero a velo!
4. Le Sfrappole sono pronte, Buon appetito!



Gli studenti che preparano le Sfrappole. Potete vedere le macchine stendipasta e i vassoi con i rettangoli pronti per essere fritti!

La meringa: Una ricetta internazionale



ALESSANDRA FABLE

La meringa è un piatto di origine francese e svizzera, ma è stata migliorata da uno chef italiano di nome Gasparini nel diciassettesimo secolo.

Ingredienti:

- 4 albume
- 192 grammi di zucchero
- Puoi farle semplici o con cioccolato o con mandorle

Preparazione:

1. Per iniziare, preriscaldi il forno a 250 gradi.
2. Metti quattro albumi in un mixer elettrico.
3. Poi aggiungi lo zucchero alle uova e montali a neve con il mixer. Avvia la macchina con l'impostazione più bassa, poi aumentala gradualmente.
4. Dopo che sono montati a neve, puoi aggiungere il cioccolato.
5. Poi usa due cucchiaini per mettere il miscuglio su una teglia.
6. Infine cuoci le meringhe nel mezzo del forno per trenta minuti.
7. Dopodiché spegni il forno e lasciale raffreddare nel forno per quindici minuti.
8. Poi mangiale!

Il limone fortunato: Un compagno imprevisto

ANTONELLA DECICCI

L'anno scorso, ho passato quattro settimane in Italia. Sono arrivata la mattina di Natale, e sono tornata due giorni prima della ricomincia delle lezioni a gennaio. Durante queste quattro settimane, ho visto Roma, Venezia, Verona, Milano, Firenze, ed i paesi in Abruzzo dove abitano i miei cugini. Mi sono incontrata con due language fellows precedenti (grazie a Alice e Giulia per la loro ospitalità!), e ho conosciuto per la prima volta 50 parenti. Ma l'importante non era il calore della festa a Sant'Apollinare con la famiglia, non era il valore di dormire nella casa in cui è nato mio Nonno, e non era neppure la libertà di una settimana da sola a Roma ad esplorare. L'importante era il fatto che avevo portato ovunque con me un limone.

Allora vi racconto la storia. Un giorno in Abruzzo andavamo in macchina alle case dei parenti. Mio zio, Cosimo, guidava la macchina (piccolissima) per le strade tortuose dei colli di vigneti. Io tendo a diventare nauseata, e dopo 5 ore in macchina, non mi sentivo benissimo. Quando siamo arrivati alla casa di Zia Felicetta (che ha 85 anni!), ho chiesto di andare in un camera da letto per riposarmi un po'. Dopo il mio sonnellino, sono tornata in cucina e ho parlato con Zia Felicetta e suo figlio, Donato. Un'ora dopo, siamo partiti. Zia Felicetta mi ha dato un limone e ha spiegato che una fetta di limone aiuta con la nausea. Pensavo che lei avrebbe anche tagliato questo limone per me, dato che saremo partiti presto in macchina senza né coltello né tagliere, ma mi ha dato solo il limone intero. Non sapendo cosa fare, l'ho lasciato sul banco. Ci siamo salutati per la terza volta (i nostri saluti erano sempre così), e intanto, Zia Felicetta si era resa conto che avevo lasciato il suo limone. Lei è corsa dalla casa per darmelo di nuovo, e ha detto "devi portare questo limone, Antonella. Ti porta fortuna." A questo punto mia mamma mi ha bisbigliato di prenderlo perché dovevamo tornare alla casa di Cosimo. L'ho messo nel mio zaino e l'ho dimenticato fino a tre giorni dopo quando ho fatto il bucato. Allora ero a Firenze, e dalla lavanderia, ho mandato una foto del limone al nipote di Zia Felicetta. Quando l'ha visto, ha fatto una bella risata, e per il resto del viaggio, ho continuato a mandare foto della mie avventure col limone fortunato.



Il limone di fronte al Ponte Vecchio, Firenze.



Il limone sullo sfondo di Firenze visto dal colle del Piazzale Michelangelo.



Il limone al Vaticano.

Culture Shock:

Leaving One Home for Another

SOPHIA CALDER

It was only when I sat down on the plane, bracing myself for an endless day of travel and melting into my seat while two Italian women on either side of me argued passionately and an errant child drooled on my shoulder, that the weight of my departure sank in. The months I had spent so long dreaming of and planning for were over with. I was returning from what seemed like a fever dream of risks and once-in-a-lifetime opportunities to an established routine.

The following weeks were difficult; I felt a culture shock that far surpassed my experience of adjusting to life in Italy. The landscape was jarring, as was the sound of English and the ease with which I could communicate. There would be no more frantically looking up words before a conversation with a clerk.

Vassar was an even harder adjustment. The food had never seemed so bland, nor the campus so small and confined. I could no longer board a train or a plane - for sometimes five or ten euros, respectively - and whiz away to a new and fantastic place. I had left the land of last-minute plans and sudden adventures. I still find myself caught between the two places, particularly in my Italian class. I'm shaken by the epithets of famous cathedrals and piazzas that I visited not three months ago, and by the knowledge that I walked down some of the same streets displayed on the board, which are now thousands of miles away. Those once-distant, untouchable monuments had been the inspiration of the infamous Carracci family I had studied. And the University of Bologna where I went to class - dating back to 1088 - was the oldest in the world. These had been familiar backdrops, everyday sights.

Some differences, of course I find undoubtedly comforting: here, the food, culture, and

population are less homogenous, and classes center on direct analysis and discussion of the materials presented, as opposed to the lecture-based, read-and-recite education system I experienced abroad. The absence of catcalling and pervasive harassment has been a huge relief too.

Still, I miss being immersed in a new culture, surrounded by a different language, and challenged by the separation from all my ties. It was the unhurried walking, languid schedules, three-hour dinners starting at 8:30, obsessive caffè culture, porticoes, sunset-colored buildings, and narrow streets that made me fall in love with Italy. It was the unclear signage, ever-present wine, emphatic gestures, multiple jackets, shawls, and shivering on pleasantly chilly 50-degree days that made Italy a new place to call home.



Major Spotlight

Crescita attraverso l'italiano: Un tributo al nostro dipartimento

THAO WILLIAMS

Quando sono venuta a Vassar, ero sicura che avrei seguito un percorso di scienze, forse per diventare medico. Però il Professor Giusti, che era il mio pre-major advisor, mi ha convinto di continuare lo studio dell'italiano. Dopo anni precedenti di studio della lingua, sembrava un percorso naturale. Mi sono iscritta al 205 con Roberta, da cui ho imparato ad amare l'apprendimento della lingua.

Il prossimo semestre, mi sono iscritta al 206 con Giusti, ed ogni semestre succedente ho continuato lo studio con professori diversi i quali corsi amavo sempre. Mentre altri aspetti dell'educazione a Vassar sembravano non chiari o confusi, nel Dipartimento di italiano potevo sempre trovare un corso da seguire. Anche se gli argomenti non erano sempre quelli che preferivo, ogni professore era dedicato e incoraggiava l'apprendimento e la crescita degli studenti. Per di più, una consapevolezza sociale era presente in tutti i corsi.

I benefici non finivano neppure lì. Quando mi trovavo in momenti difficili, di cui ci sono stati troppi, ho parlato con i professori di italiano che mi hanno ascoltato e hanno cercato di aiutarmi. Incoraggiavano la partecipazione ma non in un modo forzato, preparavano gli studenti a pensare in modi



Thao Williams al Colle Palatino, Roma.

alternativi, e seguivano la tradizione degli esami orali. Mentre studiavo a Bologna, mi sono mancati i professori di Vassar.

Adesso sto scrivendo la mia tesi in italiano. Per mesi, ho cercato un argomento interessante e fattibile. La vastità dei testi italiani mi ha permesso di studiare un argomento a cui tengo molto: l'emigrazione in relazione alle donne. Mette in discussione il concetto di identità, e il modo in cui le donne migranti la definiscono. Tratta anche dell'idea di casa, dell'essere comodi, e della madrepatria.

Pensando alle mie esperienze, non posso dire niente di male del Dipartimento. Mi incoraggia sempre a pensare diversamente. I professori mi aiutano a trovare la mia voce nella sfera accademica e ad essere comoda con la mia identità come donna, come donna di colore, e come qualcuno di identità "frammentata" nel modello tradizionale.

Voglio ringraziare tutti i professori del Dipartimento, che hanno reso significativo la mia esperienza a Vassar.

Major Spotlight

La doppia laurea: Ripensando ad un'esperienza ibrida

ROMAN GUGLIELMO

Siccome sono verso la fine del mio tempo a Vassar, vorrei cogliere questa occasione per raccontare in breve l'esperienza italiana che ho provato durante questi quattro anni.

Sono venuto a Vassar voglioso di diventare astrofisico. Ero un grandissimo fan di Neil DeGrasse Tyson e mi affascinavano la possibilità di vita extraterrestre e le altre grandi questioni dell'universo. Dunque mi ero ripromesso di laurearmi in fisica e astronomia. Ma poi come succede spesso nelle liberal arts, il mio percorso è andato un po' al di fuori di quello che avevo in mente. Dopo che avevo lavorato un anno all'osservatorio e seguito qualche corso di astronomia, ho scoperto che quel campo mi piaceva più in teoria che in pratica. Adesso mi trovo comunque con la laurea di fisica, ma anche un'altra che non avevo previsto.

Perché l'italiano, allora? Innanzitutto, ero stanco dello spagnolo, che avevo studiato a scuola fin dal primo anno delle elementari. A parte quello, la mia famiglia paterna è italoamericana. Così da piccolo sentivo qualche parola americanizzata in casa e partecipavo ai grandi ritrovi familiari ai quali si poteva contare su quantità infinite di cibo. Poi diventando adolescente, ho saputo che mio cugino era diventato cantante d'opera e che cantava in italiano. Sebbene non mi interessava il canto, ero geloso della sua capacità linguistica. Volevo imparare l'italiano io stesso, non solo per gelosia, ma anche per sentirmi più collegato a quel lato della mia cultura. Questo è l'aspetto che mi mancava quando studiavo lo spagnolo; nonostante parlavo bene la lingua, mi sentivo sempre al di fuori della cultura dei miei compagni di classe.

Con l'italiano invece mi sono sentito immediatamente immerso in una comunità. Ho cominciato la mia strada nel primo anno con il corso intensivo della grande Professoressa Roberta Antognini (spero che tu stia leggendo!), che ha dimostrato quanto può essere divertente lo studio di lingua. Ci ha fatto cantare ad alta voce e organizzare skit da presentare in classe. Anche se c'erano lezioni ogni giorno e compiti ogni sera, lo studio era sempre più piacevole che impegnativo. Non ha fatto male neppure che ogni tanto ci regalava dei cioccolatini.

Ma sono grato a Roberta soprattutto per la sua insistenza che io andassi a Bologna. (E direi a qualunque freshman di pensare bene alla possibilità di andarci!) Dopo il richiesto periodo di adattamento, ho trovato una vera casa-lontana-da-casa. Infatti, ho scritto appunto quelle parole in un messaggio che ho lasciato al proprietario della palestra in cui andavo quasi ogni giorno. (So che lui ha letto la mia nota perché, un paio di giorni dopo, ne ha messo una foto su Facebook.) Comunque non mi sentivo a casa solo in palestra, bensì in tutta la città: girando in bici, nei mercati contadini, nei ristoranti, e specialmente nell'ufficio di ECCo alle cure del suo staff. È stato bello tornare a Vassar l'autunno scorso, però ormai mi manca un po' l'Italia. C'erano ancora tanti posti che volevo vedere! Spero tra poco troverò la strada per tornarci.

In fin dei conti, ho provato un'esperienza molto "Vassar." Cioè, non tutti possono dire di aver seguito un corso totalmente dedicato a Pinocchio (Grazie Simona!) nello stesso semestre che un corso di fisica quantistica. Quando qualcuno mi pone la domanda, "what's your major?", mi diverto a rispondere, "physics...(pausa)...and Italian." Scommetto che anche molti di voi abbiano risposte interessanti a questa domanda. Sia - che ne so - teatro e matematica, biologia e arte, e così via...

Fisica e astronomia sarebbe stato troppo normale, troppo prevedibile. Ma fisica e italiano... suona più affascinante secondo me.