

NEWSLETTER

PENN SIAMO

Abbiamo raccolto qui le notizie, gli eventi, e parte del nostro lavoro di questo semestre. Leggeteci!

Notizie dall'Italia Pordenone

Capitale della Cultura 2027 Una città che sorprende

Pordenone è una città nella regione del Friuli-Venezia Giulia ed è stata costruita nel Medioevo e il suo nome significa "porto sul fiume Noncello." I Romani lo hanno usato come un feudo per signori e dopo, nel 1968, la città è diventata la capitale della provincia. Ora ha un po' più di 50,000 abitanti anche se questo numero sta subendo una costante diminuzione. Essere la Capitale italiana della Cultura vuol dire che Pordenone sarà molto importante per l'arte e la cultura in Italia nel 2027. La città riceverà soldi per organizzare eventi, mostre e spettacoli. Verranno più turisti e si parlerà di più di Pordenone. A Pordenone ci sono musei interessanti da visitare. C'è il Museo Civico d'Arte con tanti quadri e sculture. Di particolare importanza è la sezione dedicata alle sculture lignee, che espone una raccolta di arte plastica veneta e friulana dal XII al XVII secolo. Poi c'è il Museo di Storia Naturale con animali e pietre.



C'è anche una galleria d'arte moderna con opere di artisti di oggi. La pitina (salume affumicato di carne ovina o suina), i cjarsons (ravioli dolci salati) e il frico sono tra i piatti tipici di Pordenone. Non mancano i piatti tradizionali friulani come la polenta, la selvaggina e i funghi. Per un'esperienza autentica, vale la pena provare "L'Antica Osteria Mingot" o "Osteria Al Cavaliere Preso" entrambe molto apprezzate per la cucina locale. Il ristorante "Il Pissochino" è anche e il posto giusto per coloro che cercano un'esperienza gastronomica. Pordenone non è nota per lo shopping, e altre città d'Italia sono forse migliori per questo.



Palazzo comunale, Pordenone

Ma Pordenone ha fantastici centri commerciali. Ad esempio, il Centro Commerciale Meduna ha negozi popolari, un'area ristoro e un mercato. Il Mercatino dell'Antiquariato, invece, è un centro commerciale più "antico" che sembra un mercato contadino in città!

A Pordenone si trova il più grande e importante festival del cinema muto del mondo. "Le Giornate del cinema muto" si svolgono nel Cinema-Teatro Verdi, un "simbolo dell'identità cittadina" (Teatro Verdi Pordenone). A Pordenone si organizza anche il "FMK International Short Film Festival" per i più importanti cortometraggi internazionali. L'Auditorium Concordia è utilizzato per spettacoli teatrali e musicali.

Pordenone riceverà un contributo di un milione di euro, destinato alla realizzazione delle iniziative previste nel dossier di candidatura. L'attuale Capitale della Cultura è Agrigento, per il 2026 è stata già designata L'Aquila. Visita Pordenone quest'estate prima dell'arrivo dei flussi turistici!



A cura di
Isa Turri
Victoria Romero Stefanoni
Aidan Ford
Michael Lovaglio
Julian Mills
ITAL 0300-301

(Ins. Lourdes Contreras)

Dentro la Cattedrale di Monreale: Luci sui Mosaici

L'Italia è conosciuta per le sue strutture grandiose che hanno resistito alla prova del tempo. Ma ci sono altre bellezze meno conosciute che raccontano pezzi della ricca storia italiana! La Cattedrale di Monreale è un perfetto esempio del restauro di uno dei tesori nascosti d'Italia. È un esempio di architettura normanna, nota per i suoi archi e soffitti a volta.



Esterno della Cattedrale di Monreale.

Prima, ecco un po' di contesto sulla Cattedrale. La Cattedrale di Monreale si trova a Palermo, in Sicilia. La costruzione iniziò nel 1174, dopo che, secondo la leggenda, William II di Sicilia dormì sotto un albero vicino a Monreale. Santa Maria gli apparve in sogno e gli disse di costruire una chiesa lì. E quindi, la chiesa è stata dedicata a Santa Maria. Originariamente, era solo un'abbazia, ma il suo status era elevato a una cattedrale quando Papa Lucio III iniziò l'arcidiocesi di Monreale. La costruzione era finita nel 1267.

I mosaici di Monreale sono l'aspetto più sorprendente della cattedrale. Sono in stile bizantino e sono stati realizzati con tessere di vetro. Con l'eccezione di alcune piccole parti, l'intera cattedrale è ricoperta da mosaici intricati. Questi mosaici si estendono 6.500 metri quadrati. È la più grande collezione di mosaici d'Italia. Questa immagine è dell'interno della Cattedrale. Puoi vedere gli archi e le colonne con i mosaici. Nonostante il restauro sia avvenuto nel 1978, un nuovo progetto di restauro è iniziato nel gennaio del 2024. Questa volta, è stata data priorità non solo alla pulizia delle tessere vecchie e scolorite, ma anche all'aggiornamento dell'illuminazione Zumtobel, una compagnia austriaca responsabile per il progetto di restauro. Zumtobel ha adottato un approccio al restauro ambientalista. Ha dato priorità all'uso di luci efficaci e temporanei. La compagnia dice che vuole che i progetti di restauro nel futuro includano aggiornamenti all'illuminazione senza preoccuparsi di danneggiare l'edificio. Oltre a preservare la struttura originale, Zumtobel ha voluto diminuire anche il consumo d'energia. Le nuove luci preservano l'integrità dello spazio storico mentre sono ecologiche.

Esperti del Ministero della Cultura Italiano hanno avuto un ruolo importante nel progetto di restauro. Hanno ripreso il lavoro da dove era terminato nel 1978, garantendo che i mosaici resisteranno al passare del tempo. Hanno rimosso lo strato di polvere e vernice che era accumulato e restaurato le foglie d'oro che il tempo aveva consumato.

Con la fine del progetto, la Cattedrale di Monreale è ora aperta e offre visite guidate per le scuole, i gruppi di studio e le famiglie.

A cura di Lucy, Rose, and Camille
ITAL 0340
(Ins. Arianna Fognani)



Audrey Hepburn e Gregory Peck
in una scena del film "Vacanze romane"



Identità: luoghi, lingue e legami

La questione dell'identità è complessa, soprattutto quando si nasce lontano dall'Italia ma si ha un legame con essa attraverso la famiglia. Essere italo-americani o appartenere a una diaspora italiana può creare una frattura tra l'identità dei propri genitori o nonni e quella della società in cui si cresce. Questa disconnessione può portare a dubbi su sé stessi e far sentire quasi come degli impostori in entrambe le culture.

Nel nostro corso, abbiamo discusso il tema dell'identità italiana, concentrandoci sulla rappresentazione nei media. In particolare, abbiamo analizzato film e serie italiane che esplorano aspetti complessi della società contemporanea. Un esempio significativo è la serie "Christian" (2022), che racconta la vita di un uomo e delle persone che abitano nella periferia di Roma, un gruppo raramente rappresentato nei media al di fuori dall'Italia. Questo tipo di narrazione offre uno sguardo più realistico e sfaccettato della società italiana rispetto alle immagini più tradizionali. Per esempio, in un dei film più classici ambientati a Roma, "Vacanze romane" (1953), vediamo la versione idealizzata di Roma: la storia, l'architettura, e la cultura, sempre romantica, antica, e bella. Oggi, però, sta cambiando la percezione di cosa significhi essere italiani.

Ci sono molti modi per rafforzare il legame con la propria italianità. Uno dei più significativi è l'apprendimento della lingua, che apre le porte alla comprensione e alla partecipazione alla cultura. Parlare l'italiano permette di leggere opere letterarie, comprendere il folklore, ascoltare la musica italiana. La lingua diventa così un ponte tra passato e presente, tra radici familiari e identità personale.

Esiste un'idea di italiano "standard," ma la realtà è molto più variegata. L'Italia è un paese di dialetti e lingue regionali: una persona napoletana è forse meno italiana di qualcuno che usa l'italiano di Milano? E che dire di un italo-americano che parla una versione della lingua diversa da quella attuale in Italia? Queste domande mettono in discussione le definizioni tradizionali dell'italianità. La lingua italiana, dunque, non è statica: evolve con la società e con le persone che lo parlano, adattandosi alle nuove esigenze comunicative. Di certo, parlare una lingua straniera per la prima volta è sempre una sfida, fatta di vittorie e sconfitte. Capire e farsi capire è un momento esilarante, mentre il fraintendimento può essere imbarazzante ma anche un'opportunità di crescita. Sentite questa storia: "Ero a Roma e volevo comprare del pane. Ho pensato a lungo a come formulare la domanda e finalmente ho chiesto: 'Dove possiamo comprare pane?'"

Non ho capito una parola della risposta, ma ho visto dove ha indicato con il dito. Ed è stato un successo: una conversazione completa, una vittoria."

L'identità è un processo di metamorfosi, un equilibrio tra appartenenza e scoperta. Essere italiani non è solo una questione di nascita o di passaporto, ma di connessione culturale, di lingua e di esperienze condivise.

La classe di Conversazione - ITAL 0800
Ins. Juliette Bellacosa

02 NEWS

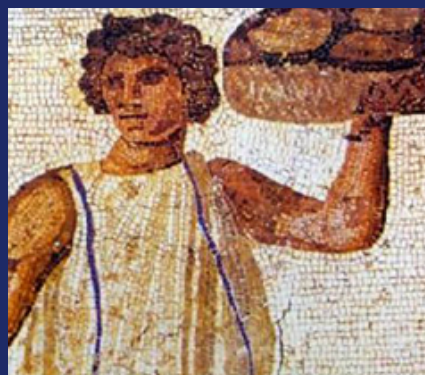
BORDA! Un podcast sulla
diversità linguistica italiana

12 gennaio — 25

Clicca [qui](#) se ti interessa approfondire

Roma e il cibo: tra storia e modernità

Storia del cibo dell'antica Roma. A partire dalla Roma antica, il cibo era una parte importante della cultura italiana. I cibi della Roma antica hanno influenza ancora oggi. Per esempio, i cereali e il pane erano essenziali per la dieta antica.



Le verdure, la frutta fresca, e i legumi erano anche mangiati. Gli antichi romani non mangiavano molta carne, ma il pesce era più comune. Inoltre, il latte di capra era usato in molti tipi di cibi. Il burro non era popolare nell'antica Roma, ma l'olio di oliva era più diffuso. Il sale e le spezie erano molto costosi. Quindi molti ingredienti rimangono da quest'epoca. Dopo l'antica Roma, il rione Testaccio, una zona per macellai, era molto famoso anche perché lì sono nati molti piatti, e in particolare i piatti di carne. "Il Quinto Quarto," era il nome per tante parti degli animali che oggi non mangiamo (tipo il cervello, il cuore, la trippa, ecc.). In questo periodo, i piatti tipici erano la pajata, la coratella, e la testarella.

Cibi Nella Roma Moderna

Nella Roma moderna (come nell'antichità), il cibo è molto importante. L'Italia è famosa per il cibo delizioso, come la pasta, la pizza, i panini, i biscotti, eccetera. Roma è anche famosa per il cibo con ingredienti molto semplici, come Cacio e Pepe, Carbonara, e Bruschetta. Ma come città moderna, ha creato nuovi piatti con ingredienti diversi e complicati per persone celiache, vegane, e avventurose. Da questo amore per il cibo, sono nati cibi diversi, come il gelato gourmet, la pizza elegante, e cibo in contenitori diversi.

Questo cibo moderno è molto diverso dal cibo tradizionale perché è ricercato, ma molto delizioso. Per esempio, il gelato a Roma ha molte nuove versioni dei gusti classici e si separa da quelli tradizionali. I gusti tradizionali sono cioccolato, pistacchio, e nocciola. I negozi offrono nuove versioni di classici. Un negozio a Roma, Fatamorgana, ha gusti come cous cous, brodo di pollo, biscotti e gorgonzola, brie e pesche, e il classico Cacio e Pepe romano. Hanno anche opzioni per persone celiache e vegane.



Gelato al gusto "cacio e pepe"

Un altro esempio è la pizza; i negozi hanno iniziato a usare nuovi ingredienti e nuove ricette per "evolvere costantemente con nuovi concetti e influenze" e "continuare a superare i limiti."



"Sushi di gelato"

Photo credit: Gelateria Fatamorgana, Roma

Ci sono sempre nuove idee, per esempio, una pizzeria a Roma, Seu Pizza Illuminati, ha una pizza con cacao e caffè.

Un esempio di un piatto tradizionale

I Bucatini all'Amatriciana sono un piatto di pasta molto famoso. Questo piatto è perfetto per pranzo o cena. È comune vedere questo piatto nel menù di una trattoria di Roma.

Il piatto dei Bucatini all'Amatriciana viene da una piccola città, Amatrice. La salsa è arrivata a Roma con i pastori. Inizialmente, i pomodori non erano un ingrediente nel piatto.

Il piatto è iniziato con solo il formaggio e la pasta ed era conosciuto come 'Amatriciana Bianca.'



Variante: Amatriciana bianca

I pastori hanno portato il formaggio quando hanno lavorato e hanno cucinato il formaggio con la pasta. Nel Settecento, sono stati aggiunti i pomodori. Il piatto ha ingredienti semplici ed è facile da cucinare. La preparazione dura solo quindici minuti. Prendi i bucatini, il guanciale, i pomodori pelati, il pecorino romano grattugiato, un peperoncino fresco, mezzo bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Prima, bolli i pomodori per la salsa. In una padella, combina un po' di olio d'oliva, il guanciale, e aggiungi il peperoncino e del vino bianco. Aggiungi i pomodori nella padella con il guanciale. In un'altra pentola, bolli la pasta al dente e scolila pasta. Mischia la salsa, la pasta, il peperoncino fresco, e del pepe nero.

Buon appetito!



I bucatini all'Amatriciana

Siti di riferimento:

<https://issimoissimo.com/buonissimo/a-delicious-history-lamatriciana-pasta/>

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-bucatini-allamatriciana/>

<https://www.fathomaway.com/new-dining-trends-rome-italy/>

La classe di ITAL 0200-304
Ins. Julia Heim

Cristina Bowerman: Stella Culinaria di Italia

Cristina Bowerman è una chef italiana e ha una stella Michelin e tre forchette Gambero Rosso. Cristina è nata il 5 ottobre 1966, in una piccola città in Puglia, chiamata Cerignola. Lei è molto ambiziosa e creativa. Ha studiato giurisprudenza e dopo la laurea si è trasferita a San Francisco. Ha iniziato a studiare lingue e legge. Dopo, ha continuato a lavorare come grafica ad Austin, Texas, e poi ha studiato arti culinarie per due anni all'Università del Texas a Austin. Si è laureata in Culinary Arts di Austin negli Stati Uniti. Ha imparato a cucinare a Le Cordon Bleu. Dopo l'università, lei ha lavorato come barista a San Francisco in California, in un caffè che si chiama Higher Ground. Lei si è trasferita a Roma nel 2005.

Viaggio Culinario

Cristina ha cominciato a lavorare al ristorante "Glass Hostaria" che ha vinto una stella Michelin nel 2010. Era la sola ragazza che ha vinto una stella Michelin nel 2010. Dopo questo riconoscimento, ha aperto un ristorante che si chiama "Romeo Chef & Baker" a Testaccio, e dopo ha aperto "Giulietta Pizzeria" accanto a Chef & Baker. Ora passa il tempo tra Roma e Austin. Ha cucinato al 32nd Chef's Tribute to Citymeals nel 2017. Ha giudicato il cibo per la concorrenza del S.Pellegrino Giovane Chef Italiano. Cristina è un'attivista per lo "Chef's Manifesto" un'organizzazione che lotta per la sostenibilità della produzione del cibo. È anche un'attivista per la "FAO" – l'organizzazione agricola delle Nazioni Unite

A cura di Sabrina Moffa, Bella Romeo, Chloe Stanford, Ben Zapson
ITAL 0200-305
Ins. Julia Heim



Piatti e Ricette

Cristina realizza ricette e piatti molto creativi, con ispirazioni che vengono dalle tradizioni italiane, quelle americane, e da altri chef diversi che ha conosciuto nel passato. Per esempio, un suo piatto si chiama "Vitello e Insalata di Vignarola". Questo piatto include vitello, olio d'oliva, porri, piselli, carciofi e barba di frate, meglio conosciuti come agretti. Ha anche un piatto con "Tagliatelle di Riso," con muggine rosso, peperoni, e bottarga. Cristina ha uno stile diverso. La sua cucina è influenzata da molti paesi. Ora cucina piatti italiani in un modo nuovo. Cristina dice, "Le cose stanno cambiando a Roma ora," e continua, "abbiamo fatto un progetto chiamato Cups. Usiamo tazze di colori diversi. Ogni colore ha un piatto." È stata ispirata dallo street food della Danimarca.

Il Ristorante di Cristina Bowerman

Il suo ristorante con una stella Michelin è "Glass Hostaria" situato a Trastevere, una zona nel centro di Roma. Mentre Cristina cucina e crea nuovi piatti, gli italiani vogliono solo cibo tradizionale e mangiano fuori solo nei fine settimana. Poiché "Glass Hostaria" ha una stella Michelin, il ristorante è molto famoso oggi. Il ristorante vuole essere sia tradizionale che originale. Secondo Michelin, "La sua cucina cita talvolta tradizioni laziali." Il ristorante ha vinto molti premi inclusi: stella Michelin, guida 2025 di Identità Golose, i Travelers' Choice® Awards di Tripadvisor, 3 Forchette Gambero Rosso.



Un'intervista con Marc Vetri: Chef, Autore, e Imprenditore

Noi abbiamo l'opportunità di intervistare Marc Vetri tramite Zoom. Lui è uno chef italo-americano molto famoso, appassionato di cucina italiana, ed autore di libri di cucina. Ha scritto un nuovo libro, in uscita questo autunno, dedicato in particolare alla pasta. È anche apparso in televisione, in programmi come "Iron Chef" e "Sara's Weeknight Meals". Con lui abbiamo parlato della sua carriera, di come si sente ad avere molti ristoranti e di come è arrivato al successo.



Marc è nato a Philadelphia e ha aperto il suo primo ristorante nel 1998 che ha chiamato "Vetri Cucina", insieme al suo socio in affari. Secondo lui, un ristorante non deve essere famoso per servire buon cibo. Anzi, afferma che i ristoranti semplici lo hanno ispirato più di quelli con stelle Michelin. Per lui ciò che conta è "lo stile di vita e se mangi bene".

Prima di aprire i suoi ristoranti, Marc ha vissuto in Italia dal '94 al '95 per un anno e mezzo. Ha detto che ha viaggiato in molte città tra cui Bergamo, Milano, Venezia, Toscana, Napoli, e in Sicilia. Gli sono piaciute tutte le città, ma Bergamo era la sua città preferita: lì aveva amici, e conosceva molto bene la città, quindi si sentiva a casa.

Parlando della sua carriera e delle sfide affrontate, lui ha detto che non c'è stato un ostacolo più difficile di altri. Per aprire un ristorante, bisogna fare molte cose - trovare i mobili, il locale, ottenere finanziamenti dalla banca. Come ha detto lui, "tutto fa brodo" - tutto contribuisce per creare un buon ristorante. Ama cucinare e lavora nella ristorazione da 27 anni. Non ha un ristorante preferito. "Amo tutti i ristoranti che ho aperto," ha detto.

Durante la pandemia, lui si è sentito molto fortunato. Non ha dovuto licenziare nessuno dei suoi dipendenti e ha continuato a pagare tutti i loro salari. Per Marc, chi lavora a "Vetri Cucina" fa parte di una grande famiglia. Gli abbiamo anche chiesto perché è lo chef di un ristorante in Giappone e ci ha raccontato che è stato contattato da una catena di hotel, e che la proposta gli è sembrata molto interessante. Va in Giappone un paio di volte all'anno e si prende personalmente cura del menù del ristorante.

Quando non cucina, Marc ha molte passioni. Gli piace suonare la chitarra, andare a fare pesca a mosca e praticare Jiu Jitsu brasiliano. Lui è stato molto gentile e divertente durante la conversazione e dalla sua storia abbiamo imparato molto. Marc Vetri ha costruito una carriera davvero impressionante, e la sua vita da chef, imprenditore e autore è un esempio di come passione, creatività e dedizione possono trasformarsi in opportunità di ispirazione e successo.



La settimana della moda

Lezioni di stile

Anche quest'anno, la settimana della moda si è imposta tra gli eventi più importanti nel settore. Alcuni inviati hanno raccolto le loro impressioni sul lavoro di alcuni stilisti. Li trovate di seguito!

Prada

Prada ha dominato la passerella della settimana della moda di Milano di quest'anno. Ha catturato la folla con una gonna rossa brillante e una camicia rosso vino. Abbineranno a questo vestito dei tacchi neri e una collana nera. La prossima modella che è uscita propone un bellissimo completo interamente in pelle. Indossava una grande giacca marrone con una minigonna marrone e a completarlo c'era una sciarpa fatta della stessa pelle del completo. Come scarpe aveva tacchi bianchi con fiocchi piccoli. La proposta successiva era semplice ma classica. La modella indossava un abito nero corto con gli stivali neri alti. La stessa modella è uscita poi con un altro abbigliamento e con un look completamente differente. Lei ha catturato l'attenzione di tutti con una grande giacca di pelliccia, una camicia azzurra, i pantaloni neri, i mocassini neri, e una borsa verde. Questi abiti erano tutti bellissimi, alcuni erano classici e altri erano molti unici.

Crida Milano

Crida Milano ha presentato i suoi abiti. Questa è una marca che crea abiti per le donne da indossare al lavoro e quando escono con gli amici e ha il motto "fatto dalle donne per donne". Gli abiti sono fatti solo con materiale italiano.

La prima proposta è di una modella molto alta. Lei indossava una giacca rossa, una camicia, e pantaloni a quadri rossi e bianchi, e le scarpe nere. I suoi vestiti erano classici, ma sono vestiti che puoi indossare anche per lavorare. Mi piacciono alcuni di questi vestiti e mi piace il significato della marca.

Per l'ultimo look, due donne molto alte e belle indossavano abiti grigi e neri. Una donna con l'abito nero aveva una camicia a righe verdi e nere. I completi erano molto eleganti e classici, ma per farli più interessanti hanno aggiunto gioielli come grandi collane e una cintura d'oro. Entrambe le donne indossavano i tacchi alti. Mi piacciono i vestiti che sono espressivi, quindi non mi piacciono i vestiti di Crida Milano. Gli abiti sono molto noiosi per me, erano di ottima qualità e bellissimi, ma non sono per me.



Slowear

Slowear ha anche presentato molti outfit alla settimana della moda di Milano. La modella indossava pantaloni verdi o gialli e una camicia dello stesso colore. Inoltre lei indossava una giacca verde scuro. La giacca era molto grande su di lei. Lei indossava una sciarpa a righe. I vestiti erano molto eleganti e non sportivi. I suoi vestiti erano di un unico colore, interessanti, e belli. Un'altra modella indossava un vestito viola scuro con una striscia bianca. Anche lei indossava gioielli di argento, orecchini e collana. Lei aveva scarpe e calze grigie. I suoi vestiti erano eleganti e usavano solo due colori con contrasto. Mi piace il colore del vestito ma l'abito è un po' noioso.

Jarelzhang

Una modella di JARELZHANG indossava una giacca grigia e pantaloni grigi. Indossava una camicia dorata a pois e una scarpa dello stesso tessuto sulla testa. Indossava anche gli stivali neri. Mi piace questo vestito. In particolare, mi piacciono i colori e il contrasto tra lo splendore dell'oro e la sobrietà del grigio. Un'altra modella di JARELZHANG indossava una giacca molto lunga con strisce rosse e gialle. Il tessuto della giacca continuava a coprire la testa. Ai suoi piedi indossava tacchi alti. L'aspetto non è piacevole. Quella giacca sembra carne cruda, o prosciutto.



La classe di
ITAL 0200-301
Ins. Marcus Papandrea



Photo credit: upennlib

**Notizie da UPenn
Cosa si fa e si dice
in giro...**



Alcuni studenti e alcune studentesse all'ultima *Ora Italiana* del semestre!

Cuochi stellati anche a Penn?

CRONACHE DI UNA CENA SPECIALE – DAL TIRAMISÙ AI TALENTI SEGRETI

Carey e Maya: Le padrone di casa

Il giorno prima, sabato, puliamo l'appartamento. Carey passa l'aspirapolvere e lava il pavimento. Maya pulisce la cucina. Cuciniamo il tiramisù con la crema, l'espresso, il cacao in polvere e i biscotti. Prima di tutto, prepariamo una tazza di caffè. Montiamo la crema con il mascarpone. Bagniamo i biscotti nel caffè. Mettiamo tutti gli ingredienti insieme in una teglia. Il tiramisù ha bisogno di restare in frigorifero per la notte.



Il giorno della cena, cerchiamo della musica italiana. Aspettiamo gli studenti. Apriamo la finestra e guardiamo in strada. Ah! Adam e Allie! Ciao! Benvenuti! Noi quattro indossiamo i grembiuli perché il tema è italiano. Tutta la classe è qui: è tempo di iniziare la cena italiana.

Gli antipasti

Prepariamo buone bruschette e insalata caprese. Per le bruschette, usiamo mozzarella, pane e pomodori. Per l'insalata, usiamo mozzarella, pomodori, sale, pepe, e olio al tartufo di Lilian. Questo è il processo di preparazione: prima, tagliamo la mozzarella a pezzi piccoli. Dopo, spalmiamo i pomodori sul pane. Aspettate! Non dimenticate di pre-riscaldare il forno. Mettiamo la mozzarella sui pomodori. Mettiamo il vassoio nel forno e aspettiamo pazientemente per 5 minuti.



Per la caprese, Maya taglia i pomodori e Nico taglia la mozzarella e insieme decorano il piatto. Per la bruschette, Allie e Adam mettono i pomodori sul pane. Gli studenti adorano le bruschette e l'insalata caprese. Finalmente mangiamo! Mangiamo molto bene!!

Il supervisore della pasta all'arrabbiata, Remo

Dopo gli antipasti, prepariamo la pasta all'arrabbiata. Usiamo ingredienti semplici: pomodori pelati, aglio, olio d'oliva e peperoncino. Tagliamo l'aglio, soffriggiamo tutto in padella, poi aggiungiamo i pomodori. Per la salsa mettiamo olio in padella sul fuoco. Quando l'olio è caldo, mescoliamo l'olio con la salsa di pomodoro speziata. Mescoliamo la salsa fino a quando è calda e dopo la aggiungiamo alla pasta cotta. Alla fine il risultato è perfetto: il sapore è equilibrato, non troppo piccante, e tutti la adorano! Alcuni di noi chiedono anche il bis. Infine assaggiamo il buonissimo tiramisù senza uova di Maya e Carey: strepitoso!

Chiacchiere e curiosità

Durante la cena, parliamo dei piani dopo Penn per gli studenti dell'ultimo anno. Carey e Allie abitano a New York City, mentre Maya e Lilian vanno a Boston. Adam va a vivere sulla costa ovest. Dopo Penn, alcuni studenti continuano a studiare, mentre altri preferiscono lavorare. Parliamo anche di sport, perché Remo gioca a football americano alla Penn. Il processo di reclutamento per il football americano all'università è molto interessante. Inoltre, abbiamo studenti che hanno talenti nascosti: Maya sa fischiare (ma Alan non sa), e Carey sa fare un'imitazione di un semaforo! Molto divertente!

Carey, Maya, Liesl, Jake, Remo, Kathleen, Lilian, Nico, Andre, Adam, Alan, Allie
ITALO100-301 - Ins. Alessandra Fumagalli

Perché amiamo il congiuntivo?

Abbiamo scelto questo meme perché è ironico e problematico: mostra bene gli errori che gli italiani fanno con il congiuntivo e con gli articoli, come noi studenti...La frase "Se avrei li occhi rossi, sarei infetto di congiuntivo" è sbagliata. La forma corretta è "Se avessi gli occhi rossi, sarei infetto dal congiuntivo." L'errore è che loro usano "avrei" - il condizionale presente - invece del congiuntivo. Un altro errore è che il meme ha detto "li occhi" quando in realtà si dice "gli occhi." L'ironia con questo meme aiuta le persone per capire come si usa il congiuntivo correttamente. (Cassidy & Franklin)



Questo meme è buffo perché è una battuta sul periodo ipotetico. Robin dice "se io vorrei". Questo è un errore tra il tempo condizionale e il tempo congiuntivo. Batman dà uno schiaffo a Robin perché in italiano, questo è un errore molto evidente! Il verbo volere deve essere coniugato al congiuntivo imperfetto, "volessi".

Ma è molto importante sapere quando usare il congiuntivo corretto per chiarezza! Questo meme probabilmente è stato ideato da una persona italiana che non vuole sentire più gli errori. Ci piace che il congiuntivo permetta di fare una frase ipotetica! (Ethan & Angelie)



Noi abbiamo creato questo meme per sottolineare la differenza tra il condizionale presente e il congiuntivo imperfetto. Il meme è molto popolare negli Stati Uniti perché c'è Drake, e viene da uno dei suoi video musicali. Nella prima foto, lui usa il condizionale presente dopo il condizionale presente. È ovvio che a Drake questo non piace! Però nella seconda foto, è usato il congiuntivo imperfetto dopo il condizionale presente e Drake lo ama. Possiamo vedere che nella prima parte, è imbarazzato e scocciato, ma nella seconda parte è felice e sembra buono. Per questo motivo, noi amiamo il congiuntivo! (Dominic & Jason)





Per noi questo meme è ironico nel modo in cui commenta lo stesso errore che sottolinea. Inoltre, applica molti concetti che abbiamo imparato in classe. È possibile che la persona che ha creato il meme voglia enfatizzare che gli italiani non sanno come usare sempre il congiuntivo come abbiamo discusso in classe. Questo meme dimostra come le persone usino spesso il modo verbale sbagliato. In particolare, gli italiani usano il condizionale invece del congiuntivo imperfetto nella frase dipendente per ipotesi, come questa foto. La frase corretta sarebbe: "Certo, se gli italiani usassero il congiuntivo, sarebbe fantastico." Amiamo il congiuntivo perché è complesso e versatile! (Laura & Katelyn)

Abbiamo scelto questo meme perché è divertente ma anche educativo. Il ragazzo urla con un megafono "SE AVESSI" nella faccia di una ragazza, per correggere un errore. L'autore del meme probabilmente ama la grammatica italiana o forse è un insegnante!



L'errore è che la ragazza ha usato il condizionale dopo "se." La forma corretta è con il congiuntivo imperfetto: "Se avessi tempo, uscirei." Vorremmo trasformare questo meme in qualcosa di più simpatico: Per esempio, un meme dove un gattino dolce dice: "Se mi amassi... useresti il congiuntivo!" per insegnare con ironia e affetto. (Christian & Ella)

Abbiamo scelto questo meme perché mostra due modi diversi di coniugare "avere". Il primo personaggio usa il condizionale con "avrei" mentre il secondo usa il congiuntivo. Penso che l'autore abbia creato il meme per mostrare i malintesi che accadono quando non si coniuga il verbo correttamente. Il condizionale "avrei bisogno di te" fa pensare a qualcosa di romantico. L'altra persona non capisce e c'è un fraintendimento. Potremmo creare un meme con scritto: "Quando usi il condizionale e lui pensa che ti piace..." (Francesca & Zoe)



La classe di ITAL0400-301
Ins. Arianna Fognani



Fatti Notare! Come Brillare al Tuo Prossimo Colloquio

All'Università di Pennsylvania gli studenti parlano sempre di lavoro. "Dove lavorerai quest'estate?" "Possiamo collegarci su LinkedIn?" Questo argomento ci perseguita, ma c'è una ragione: trovare un'occupazione è importante per il proprio futuro.

Per ottenere un lavoro, però, si devono fare dei colloqui e per fare un buon colloquio, la preparazione è necessaria. Senza la preparazione, si possono dimenticare fatti importanti, inciampare nelle parole, o rimanere in silenzio. Questo articolo ti aiuterà a sentirti più sicuro durante il tuo prossimo colloquio. Uno degli aspetti più importanti è capire la cultura del lavoro così riuscirai a collaborare con i tuoi colleghi. Gli atteggiamenti d'ufficio sono diversi tra gli Stati Uniti e l'Italia. Negli Stati Uniti, il concetto del "Sogno Americano" lega direttamente l'impegno al successo. Viene promosso l'impiegato laborioso, autosufficiente, e ambizioso. In Italia, invece, l'atmosfera è più rilassata, con pause lunghe e meno puntualità.

Per preparare un buon curriculum, è importante includere informazioni personali, esperienze lavorative rilevanti, formazione e competenze. Il formato deve essere chiaro, con frasi semplici e dirette. Bisogna evidenziare le esperienze più utili per il ruolo e assicurarsi che non ci siano errori. È utile anche inserire i propri contatti in modo visibile. Inoltre, una lettera di presentazione può aiutare a spiegare meglio le proprie capacità.

Una delle domande più comuni nei colloqui è: "Parlami di te." Anche se può sembrare semplice, è fondamentale per fare una buona prima impressione. Usa la formula "Presente-Passato-Futuro" per rispondere: descrivi la tua situazione attuale, racconta come ci sei arrivato/a e spiega cosa cerchi. Sii conciso/a, pertinente, naturale e mostra entusiasmo per la posizione offerta.

Anche la comunicazione non verbale in un colloquio è molto importante. Il linguaggio del corpo trasmette sicurezza e interesse per il lavoro. Si deve mantenere il contatto visivo e avere una postura dritta per dimostrare professionalità. Anche i gesti controllati e una forte stretta di mano danno una prima impressione positiva. Ricordati anche che l'abbigliamento deve essere ordinato e adeguato al lavoro, come un abito business casual o formale.

Quando hai un colloquio di lavoro, è importante che il candidato faccia domande al recruiter per dimostrare interesse e apertura all'apprendimento nell'azienda. Un candidato può chiedere: "Quali sono le aspettative per questo ruolo?", "Com'è la cultura nell'azienda?", "Quali sfide potrei vedere nei primi mesi?", o "Come potrei crescere all'interno dell'azienda?". Domande come queste aiutano a capire meglio l'ambiente di lavoro.

Dopo il colloquio, invia un'e-mail di ringraziamento entro 24 ore per mostrare professionalità. Menziona un dettaglio specifico della conversazione per renderla personale. Rifletti su cosa hai fatto bene e cosa puoi migliorare. Segui le istruzioni del recruiter, mantieni i contatti e preparati per i prossimi passi con attenzione.

La classe di ITAL 0400-302
Ins. Juliette Bellacosa

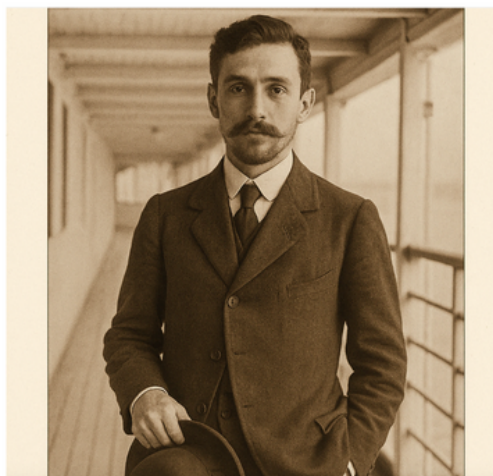


Congratulazioni Anne Bolt, Italian Studies Major, per far parte di Phi Beta Kappa!

La letteratura e i socials

Nel nostro corso di Italiano Avanzato abbiamo letto dei capitoli del romanzo "Il fu Mattia Pascal" di Luigi Pirandello. Ci siamo chiesti cosa sarebbe successo se Mattia avesse saputo della sua morte leggendo dei post sui social invece dell'articolo del giornale... Vi presentiamo sotto le nostre ipotesi!

Il fu Mattia Pascal



È stato ritrovato questa mattina il corpo di un uomo in stato avanzato di decomposizione nella gora del vecchio mulino. Le autorità sospettano si tratti di Mattia Pascal, residente di lunga data a Miragno, scomparso da alcune settimane.

Le cause del decesso non sono ancora chiare, ma non si esclude il suicidio. La comunità è scossa e in attesa di conferme ufficiali. #MattiaPascal #TragediaAMiragno #RiposalnPace #NotiziaShock

Commenti utenti:

@giovanna_84

"Non ci posso credere... ho lavorato con Mattia alla biblioteca anni fa. Era strano, sì, ma una brava persona."

@anon_user47

"Non lo conoscevo di persona, ma che notizia assurda. Speriamo che la polizia chiarisca presto. Troppo misterioso tutto."

La Polizia di Miragno
@MiragnoPD

Attenzione! Siamo tristi a causa della morte di un uomo di Miragno, Mattia Pascal. Crediamo che l'uomo nell'immagine sotto si sia suicidato nella casa dell'ex moglie e ucciso nel mulino. #RIP



12:00 PM - Jun 1, 2021 - Twitter for iPhone

40.3K Retweets 11.3K Quote Tweets 196.9K Likes

Antonia @Ex_Moglie - Jun 1
Se lo meritavo!

Bianco @Moglie - Jun 1
No. Sei una persona terribile!

giuseppe89 · Follow
Miragno, Italy



3,015 Likes

Giuseppe89 Mattia Pascal è morto. Avete più informazioni? Il suo corpo è stato trovato nella sua casa e la porta era aperta quando la polizia è arrivata. È un suicidio? Non lo sappiamo. Abbiamo bisogno del vostro aiuto!

#morta #mattia #rip #aiuto #polizia #miragno #informazione #aiutopermattia

... more

View all 16 comments

Davide 34521 Non ci posso credere, conoscevo Mattia da quando eravamo bambini. Molto triste. #RIP

Mariagrazia96 Mio Dio, questo non può essere vero. Mattia era una persona molto gentile, mi dispiace.

#rip #mattiapascal

Notizie.Locali.Penn



344 99 1

Notizie.Locali.Penn Tragica scoperta nel quartiere universitario

È stato ritrovato questa mattina, nel seminterrato di una casa vicino al campus dell'Università di Pennsylvania, un corpo che si presume appartenere a Mattia Pascal, uomo conosciuto da tutti. Il corpo presentava apparentemente una ferita di quello che potrebbe essere un pugnale all'addome. Le autorità non hanno ancora confermato se si tratti di suicidio o omicidio. Indagini in corso. Chiunque abbia informazioni è invitato a contattare la polizia.

#MattiaPascal #Morto #Assassinio? #TragediaAlCampus #NotizieLocali

Giulia_M89 Non ci posso credere... era sempre gentile con tutti. RIP Mattia ❤️

Anonimo Mai sentito parlare di lui, ma fa paura pensare che possa essere successo così vicino. Speriamo trovino il colpevole.

La classe di ITAL 1200
Ins. Rossella Di Rosa



Penn Arts & Sciences
Francophone, Italian, & Germanic Studies

PENN ***SIAMO*** ***NEWSLETTER***

ITALIAN STUDIES
VOL. 2B. SPRING 25

EDITORS

Rossella Di Rosa
Arianna Fognani
Julia Heim

