

## Un viaggio nella Divina Commedia

Per i 50 anni del nostro Comitato la Sede Centrale della Società Dante Alighieri ci ha fatto dono dell'intera Divina Commedia in CD.

La lettura dei vari canti è accompagnata da un' introduzione, un commento e una versione in prosa che ne rende abbastanza facile la comprensione a chi - conoscendo l'italiano - vuole entrare nella cosmovisione dantesca.

La presentazione dei CD si effettuerà dal 12 aprile al 18 maggio, in sei appuntamenti con il seguente orario:

Ogni Lunedì dalle 17:00 alle 18:00  
Ogni martedì dalle 10:00 alle 11:00

- |   |            |                 |
|---|------------|-----------------|
| 1 | Inferno    | c. I - VI       |
| 2 | Inferno    | c. VII - XV     |
| 3 | Inferno    | c. XVI - XXIV   |
| 4 | Inferno    | c. XXVI - XXXIV |
| 5 | Purgatorio |                 |
| 6 | Paradiso   |                 |

Sarà per tutti un viaggio indimenticabile !!!

## Presenza culturale dell'Italia in Guatemala

L'Istituto Italiano di Cultura, il 24 marzo 2010, ha reso omaggio a quattro figure di italiani che hanno particolarmente contribuito alla promozione della lingua e della cultura italiana in Guatemala.

### *Lic. Costantino Dal Bosco*

per la sua attività di traduttore e di apprezzato insegnante di lingua e cultura italiana in diverse Istituzioni guatemalteche.

### *Dr. Giuseppe D'Angelo*

per tutti gli anni '70 direttore dell'Istituto Italiano di Cultura e particolarmente attento alle diversità culturali guatemalteche.

### *Sig.ra Primrose Grassi Barone*

per 18 anni instancabile Presidente della Società Dante Alighieri di Guatemala e per 20 anni responsabile dei corsi di lingua italiana.

### *Lic. Lucia Bonato*

lettrice di italiano presso la Usac. Entusiasta animatrice di studenti e docenti con attività di formazione e produzione artistica.

## Appuntamenti del mese

<p><b>Miércoles de Opera</b> Casa del Águila ruta 3, vía 5, esq. zona 4 18.00 horas INGRESSO GRATUITO</p> <p>7 aprile: <b>Aida</b> de Giuseppe Verdi</p> <p>14 aprile: <b>Il Trovatore</b> de Giuseppe Verdi.</p> <p>21 aprile: <b>Carmen</b> de Georges Bizet.</p> <p>28 aprile: <b>Sinfonia No. 9</b> di L.v. Beethoven</p>	<p><b>Il film del mese</b></p> <p>Un piccolo, bel film italiano</p> <p><b>Giovani</b> di Luca e Marco Mazzieri</p> <p>Mercoledì 21 alle ore 17.30 Giovedì 22 alle ore 10:00</p>	<p><b>Curso de italiano para maestros de nivel primario</b></p> <p><b>Inicio del 2º curso</b></p> <p>Miércoles 7 de 14 a 17 Viernes 9 de 14 a 17 Sábado 10 de 13 a 16 Lunes 12 de 14 a 17 Martes 13 de 14 a 17</p>	<p><b>La cucina di Luciano</b></p> <p>Se vuoi provare due piatti di pasta preparati sul momento dal nostro maestro Luciano Salviatti, ascoltando recenti canzoni italiane e chiacchierando un po': vieni <b>Lunedì 26 aprile</b> alle ore 17:30 costo Q. 10.00</p>
---	---	--	--

# Speciale Pasqua

## La settimana Santa e la Pasqua in Italia

Anche in Italia si festeggia la Pasqua dopo un periodo di penitenza, la Quaresima; questa dura dal Mercoledì delle Ceneri al Sabato Santo per un totale di quaranta giorni.

L'ultima settimana della Quaresima, detta Settimana Santa, è dedicata al silenzio e alla contemplazione.

La settimana Santa comincia con la Domenica delle Palme. In questo giorno si trovano in chiesa rami di ulivo, che il sacerdote benedice durante la messa, e alla fine ognuno prende il proprio ramo per portarlo a casa.

A differenza del Guatemala, in Italia si lavora normalmente: proprio per questo le celebrazioni religiose si fanno alla sera; soltanto gli studenti sono in vacanza dal Giovedì Santo.

La sera del Venerdì Santo si celebra la Via Crucis con processioni di cui la più conosciuta è quella che fa il papa a Roma, nel Colosseo.

Il Sabato Santo è un giorno di silenzio, senza messa né celebrazioni.

La settimana Santa culmina nella Domenica di Pasqua. Durante la messa il sacerdote benedice le uova sode che la gente porta, e che poi mangerà durante il pranzo con la famiglia.

Ai bambini si regalano uova di cioccolato con dentro la sorpresa; la tradizione delle uova è legata all'arrivo della primavera, perché l'uovo simbolizza la rinascita della vita.

Durante il pranzo di Pasqua in tutta Italia si mangia l'angelo e come dolce la tradizionale colomba. Il Lunedì e il giorno di "pasquetta", ed è un giorno di festa per tutti; generalmente gli italiani ne approfittano per fare delle gite "fuori porta".



*Delia, Gabriela, Cecilia, Renata, Hilda, José Miguel.*

### La "Torta pasqualina", ripiena di bontà

Una torta veramente ricca che viene preparata per il pranzo di Pasqua, ma può essere perfetta anche per qualche pic nic. È tipica della Liguria.

Ingredienti per 6/8 persone:

**Per la pasta:**

500 gr. di farina, olio extravergine d'oliva, sale.

**Per il ripieno:**

600/700gr. di bietole (acelgas), 250 gr. di ricotta, 50 gr. di burro, 8 uova di cui 6 sode, 100 gr. di formaggio mozzarella grattugiato, 1 bicchiere di latte, olio extravergine, sale e pepe.

**Preparazione:**

Impastate la farina con 4/5 cucchiari d'olio e un po' di sale, aggiungendo un po' per volta acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido e consistente. Lavoratelo a lungo fino a quando si formeranno delle bollicine. Coprite la pasta e fatela riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo tagliatela in due parti; stendetela con il mattarello ottenendo due sfoglie molto sottili. Pulite, lavate e lessate le bietole in abbondante acqua salata. Una volta cotte, scolatele, strizzatele, tritatele e sistematele in una capiente ciotola. Aggiungete la ricotta, 2 uova intere, metà del formaggio e il latte.

Amalgamate bene il tutto. Ungete uno stampo e foderatelo con una sfoglia. Versate il ripieno in modo omogeneo, aggiungete le uova sode tagliate a fettine e il resto del formaggio. Chiudete con l'altra sfoglia. Spennellate con un po' di bianco d'uovo. Cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 40 minuti.

Vino consigliato: rosso.

## perché si dice

### Appunti linguistici

#### REGGERE IL MOCCOLO

*Favorire, con la propria presenza, o con la propria influenza, il gioco di qualcuno, in qualsiasi settore, dall'amore agli affari, alla politica. L'origine di questa locuzione deve risalire all'epoca in cui i signorotti, per compiere le loro opere notturne, come recarsi a un appuntamento galante o altro, si portavano dietro un domestico che faceva loro luce con una candela o una lanterna, poi assisteva allo svolgimento della scena senza intervenire, ma dando tutto il necessario appoggio, senza riferire a nessuno, in seguito, quanto aveva visto o sentito.*

#### Aggettivi (sinonimi e contrari)

Altruistico, generoso, filantropo  
Giovane, inesperto, ingenuo  
Intelligente, sagace, acuto  
Stupefatto, stupito, meravigliato  
Istruito, sapiente, colto  
Straniero, forestiero  
Moderno, attuale, odierno  
Asciutto, arido, secco  
Tranquillo, calmo, pacifico  
Piccolo, piccino, minuscolo  
Coraggioso, audace, intrepido  
Ricco, opulento, fecondo  
Generoso, sprecone, spendaccione  
Sicuro, deciso, infallibile  
Leggero, lieve, ameno  
Orgoglioso, presuntuoso, arrogante  
Biondo, illuminato, chiaro  
Forte, vigoroso, robusto  
Profumato, odoroso, aromatico  
Farnetico, delirante, pazzo  
Gaio, ridente, luminoso  
Onesto, retto, integro  
Famoso, celebre, rinomato  
Abbattuto, distrutto, demoralizzato  
Pigro, accidioso, ignavo, inerte

egoistico, egocentrico,  
vecchio, decrepito, esperto  
stupido, deficiente, sciocco  
indifferente, impassibile, insensibile  
ignorante, incolto, rozzo  
connazionale, compaesano, compatriota  
antico, antiquato, inattuale  
bagnato, umido, acquoso  
nervoso, agitato, collerico  
grande, enorme, vasto  
timoroso, vile, pauroso  
povero, scarso, bisognoso  
avaro, tirchio, taccagno  
insicuro, incerto, indeciso  
pesante, gravoso, arduo  
umile, modesto, discreto  
bruno, moro, scuro, fosco  
debole, fragile, fiasco  
puzzolente, fetente, fetido  
realistico, sensato  
cupio, triste, mesto  
disonesto, immorale, spudorato  
sconosciuto, ignoto, sconosciuto  
animato, vivace, vispo, svelto  
attivo, operoso, dinamico