



EL ZARZUACO

LUSSIGNAN

**Giornalino della Comunità
degli Italiani Lussinpiccolo**

**N.VI
Anno 2021**

Un benvenuto ai lettori

***Cari soci, sostenitori, simpatizzanti o semplicemente lettori
del nostro giornale El Zarzuaco Lussignan***

***Anche se ricorderemo il 2020 come un anno costellato da preoccupazioni,
limitazioni e incertezze noi siamo qui a testimoniare con impegno e buona volontà
la voglia di andare avanti anche nella nostra piccola Comunità.***

***Le attività sono state molto ridotte a causa della pandemia e di tutte le prescrizioni
ma il giornalino riporta comunque sprazzi di vita locale, manifestazioni, eventi
culturali e curiosità che possono suscitare interesse e alleggerire l'atmosfera di
questi tempi difficili.***

***Non possiamo azzardare previsioni sul prossimo anno perché la situazione non ci
consente di prevedere la fattibilità dei progetti che abbiamo nel cassetto.***

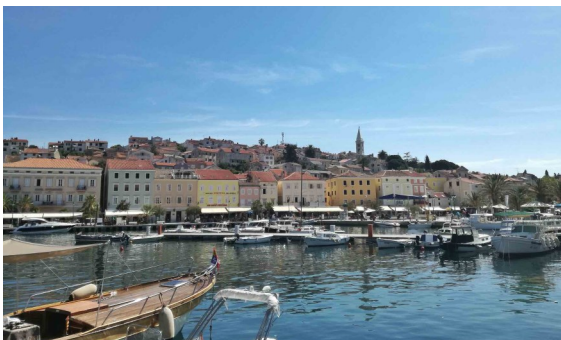
***Ad attenderci, se sarà possibile, c'è un programma di concerti, la rassegna del
cinema italiano, i corsi per ragazzi, i vari laboratori e i vari progetti legati alla
lavagna LIM, nuovo strumento tecnologico a disposizione per le attività educative
della Comunità degli Italiani di Lussinpiccolo.***

***Inoltre resta da celebrare l'importante ricorrenza dei 30 anni della Comunità che
l'anno scorso è passata inosservata, ma che speriamo quest'anno di poter onorare
adeguatamente.***

***Abbiamo approfittato della riduzione delle attività per dedicare risorse alla
stampa di alcuni libri e al rimodernamento della nostra sede, che appare ora più
adeguata e funzionale.***

***Speriamo con questo nuovo numero del Zarzuaco Lussignan di portare nelle vostre
case nuove conoscenze e lo stimolo a far parte della nostra C.I. sentendovi aperti e
liberi di portare nuove proposte, nuove idee che ci aiutino a crescere insieme.***

La Presidente Anna Maria Saganić





TROVATE NEL GIORNALINO..... dell' anno 2020

Coronavirus a Lussino di Giovanna Cosulich

Coro Vittorio Craglietto

Corsi: Corso di Italiano per bambini, Corso di Ginnastica dolce

Cultura :

Presentazione del libro: Le isole di Cherso e Lussino nell'era del dominio francese

di Giovanna Jerolimić Toić

La vita che vuoi vivere di Jan Bolić

Incontri e gite :

Incontro annuale presso la Comunità di Cherso

Gita alla Fiera di Pordenone

La Comunità rinnova il suo look...

Incontro con Adrijano Nikolić

Carnevale dei bambini

Carnevale: Ritorno della tradizione a Lussino

Nadal Lussignan

Elsa Bragato racconta sul Natale....

Cronache lussignane:

Avvistamento di Balene a Lussino e Sansego

La Cometa Neowise visibile a Lussinpiccolo

Approda nel porto di Lussinpiccolo la barca che ha fatto il giro del mondo

L'angolo della poesia

Cartoline d'amore dal passato...

Coronavirus a Lussino di Giovanna Cosulich



Aprile 2020...la piazza è vuota, i tavolini dei bar accatastati ai lati dei gazebi come in un attesa, gli alberghi chiusi fino a data da definirsi...uno che arrivasse a Lussino in questa situazione si chiederebbe: “ ma che sta succedendo???”

E in effetti, per noi che la conosciamo viva di voci e di gente, questo silenzio e questa atmosfera, che si avvicina alla desolazione, può farci vivere una sensazione alquanto strana e complessa.

Non amo Lussino nel pieno della stagione turistica e decisamente preferisco la pace ed il respiro naturale dell'isola, ma questa tranquillità paradossalmente sfiora l'inquietudine. Ai primi di marzo si segnalano i primi casi di Covid 19 nella Contea litoranea - montana di Fiume e già si cominciano a respirare le prime ansie. Stavamo preparando con il Coro “Vittorio Craglietto” un repertorio da presentare in una serata di incontro a Visignano in Istria quando le prime avvisaglie della pandemia ingenerano le prime preoccupazioni, tanto da far annullare la manifestazione. Nel giro di pochi giorni sull'eco della drammatica esperienza italiana si chiudono le scuole, tutti gli esercizi commerciali e turistici e comincia anche qui una vita diversa. Sono sospese tutte le attività sociali e culturali comprese tutte le attività e i corsi della Comunità degli Italiani di Lussinpiccolo. Certo non è paragonabile la situazione di Lussino a quello che è stato il decorso della malattia in Italia, Spagna, Francia e USA. Solo che in termini numerici se ci atteniamo alle statistiche ufficiali il numero di contagi in Croazia era in quel periodo circa il 10% del numero dichiarato di contagi in Italia. Qui sull'isola siamo stati ulteriormente protetti da pronte e prudenti misure di isolamento che hanno drasticamente ridotto dalla metà di marzo gli accessi sull'isola e la circolazione tra le isole. Anche tra Cherso e Lussino si sono nel mese di aprile interrotte le comunicazioni a causa di alcuni episodi di contagio sull'isola di Cherso. A Lussino nessun malato fortunatamente; misure di igiene all'interno dei pochi negozi e servizi aperti, e misure di distanziamento sociale che hanno regolamentato e limitato il passeggio nella città e nella natura. “Beati voi!” si sente dire dall'Italia, ed in un certo senso è vero se consideriamo di non aver vissuto a diretto contatto con la sofferenza fisica e la morte né di aver sperimentato la dura e lunga quarantena in casa, imposta negli altri paesi europei. Potevamo uscire ma alla fine ci siamo anche un po' rintanati con uno stato d'animo di prudenza e di rassegnazione. Possiamo dire tuttavia che abbiamo comunque sofferto la desertificazione delle attività sociali e la drastica riduzione delle nostre relazioni.

Non potersi più incontrare in piazza al bar per un caffè, non avere l'occasione di un incontro per un cinema un teatro una mostra è stato come ridurre il flusso di sangue al nostro cuore. Sì, ci si sente, ci si parla al telefono, c'è internet, c'è WhatsApp ma viene meno l'incontro spontaneo e la possibilità di inventare passatempi insieme come sempre eravamo abituati.

E che dire poi dell'aspetto economico....Per Lussino come per tutti i paesi colpiti dalla pandemia il tracollo delle attività lavorative ha avuto un risvolto drammatico le cui conseguenze è ancora difficile immaginare e quantificare.

Molte persone hanno perso la loro occupazione, molte ditte hanno chiuso i battenti la stagione turistica si profila tardiva e con margini elevati di incertezza.

Considerato che il turismo costituisce per l'isola la fonte di reddito principale questa situazione determina una gravissima perdita economica ed una prospettiva che appare tuttora nebulosa e incerta.

Il coronavirus ci ha sfiorato ad un livello fisico ma ci ha colpito sicuramente a livello emotivo e psicologico. E come potrebbe essere diversamente?

Le notizie tragiche dei notiziari la preoccupazione di parenti e amici nelle zone colpite dal virus, la costrizione ad un isolamento ancora più marcato rispetto a quello in cui già normalmente viviamo, la paura, l'ansia di ammalarci tutto ciò finisce nella nostra mente e lavora emotivamente.

Tutti speriamo di non ammalarci in questo periodo! Già le cure sull'isola sono più complicate che sulla terraferma; in questi mesi poi i protocolli sanitari si modificano con tutte le disposizioni di precauzione e di tutela e tutto diventa più lento e difficile.

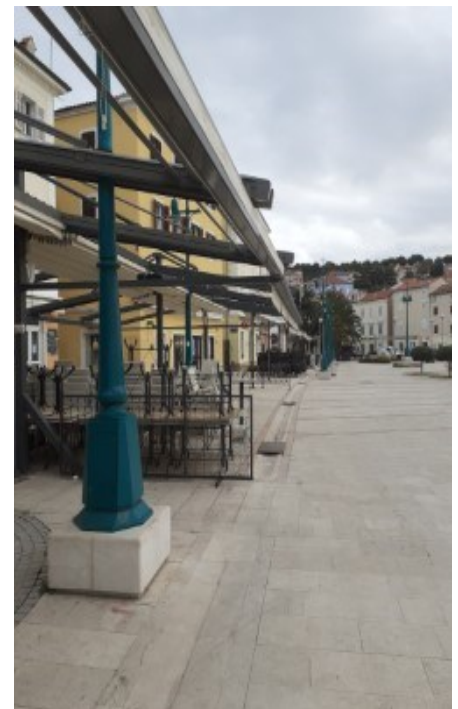
LuglioArriva l'estate e tutto sembra ristabilirsi anche se in tono minore.

Campeggi, bar, attività commerciali e quasi tutti gli alberghi riaprono i battenti e si respira nuovamente un'aria di normalità. Turismo soprattutto dalla Germania e Slovenia, ma molte prenotazioni cancellate soprattutto da parte di Italiani, quando diventa obbligatoria la quarantena o il tampone nel rientro a casa.

Nell'autunno il contagio ha di nuovo un'impennata, naturale conseguenza dell'afflusso di turisti nell'estate e rientrano in vigore le misure restrittive. Di nuovo chiusura dei locali pubblici e distanziamento sociale.

Ogni tanto si sente suonare un'ambulanza e il cuore ha un sussulto. Questa pandemia che non sembra al momento allentare la presa ci mette a dura prova, ribalta e sconvolge tutte le nostre abitudini e forse ci fa riflettere sui valori essenziali della nostra vita.

Non ci sono al di là di un probabile vaccino soluzioni rassicuranti né la possibilità di fare progetti e guardare chiaramente al nostro futuro: affollano la nostra mente tante preoccupazioni che riguardano il lavoro e la propria sopravvivenza e perciò risulta necessario fare uno sforzo di fiducia e di pazienza in attesa di tempi migliori.



CORO VITTORIO CRAGLIETTO



A causa delle prescrizioni in vigore per la pandemia di coronavirus sono state sospese tutte le esibizioni e le trasferte in programma, ragion per cui l'ultima sua comparsa si è svolta durante la mostra a Palazzo Fritzi sulle tradizioni carnevalesche. Repertorio naturalmente allegro e scherzoso per allietare lo spirito dell'incontro.



corsi.....

Corsi di Italiano per bambini

I corsi sono condotti dalle maestre Martina Kalac e Ileana Brčić. Quest'anno le attività del corso sono state interrotte nel mese di marzo, ma i bambini guidati dalla maestra Martina hanno realizzato nel mese di gennaio un simpatico spot che, con la canzone Lussin Lussin Lussino, porta al mondo la bellezza della nostra isola. Nel video sono ripresi i bambini mentre cantano in luoghi particolarmente significativi di Lussinpìcolo: nel Giardino aromatico (Miomirisni vrt), davanti al Museo Apoxiomenos, davanti villa Perla e sulla piazza di Lussinpìcolo. Il video è visibile su you tube al seguente link: <https://youtu.be/o6qL012zRS8>



Corso di Ginnastica Dolce

Fino al mese di marzo si sono svolti nella sala di Villa Perla gli incontri di Ginnastica dolce condotti dal fisioterapista Alfonz Beljan. Due volte alla settimana l'occasione di rinfrancare il corpo e lo spirito con esercizi liberi e creativi. Un'opportunità per il proprio benessere e per godere di gioiosa compagnia.



PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI

Giovanna Jerolimić Toić, mag. educ. philol. ital. et mag. educ. hist.

Le isole di Cherso e Lussino nell'era del dominio francese

L'Istituto per le Scienze storiche e sociali di Fiume presso l'Accademia croata di Arte e Scienza ha organizzato nei suoi spazi la presentazione del libro di Giovanna Jerolimić "Otočići Cres i Lošinj u doba francuske vlasti" (Le isole di Cherso e Lussino nell'era del dominio francese).

La giovane autrice, nata nel 1994, vive a Cherso e lavora a Lussinpiccolo, impegnata come insegnante di storia presso la locale Scuola elementare. Questa ricerca accademica presentata a Fiume è nata dalla sua tesi di laurea, stesa e presentata nel 2017 presso la Facoltà di Filosofia di Pola. Giovanna Jerolimić si è laureata in Lingua e Letteratura italiana e Storia.

La presentazione fiumana, è la terza dopo quelle tenutesi la scorsa estate a Cherso e a Lussinpiccolo. All'incontro era presente il prof. Bertoša, che ha rilevato che non esiste un'opera pubblicata in precedenza che tratti questo particolare argomento.

Al tema si è collegato anche Josip Celić, dell'Università di Zara, che ha aggiunto: "La questione del dominio francese in Croazia è ancora terra relativamente inesplorata da un punto di vista accademico. Per me, come demografo, la scoperta del censimento dell'epoca è stato un elemento assai interessante".

Un altro capitolo che ha catturato l'attenzione di Celić è stato quello sul cambiamento del rapporto Stato-Chiesa registrato a Cherso e Lussino all'epoca.

Il governo francese ha cercato sistematicamente di ridurre l'importanza della Chiesa nelle politiche locali, cercando di rafforzare le strutture di governo municipali.

Marko Jelenić ha sottolineato che uno dei pregi della ricerca effettuata è senza dubbio il valente studio sul microcosmo chersino - lussignano, che spiega molto bene il contesto storico e i processi conseguiti.

Il libro è andato a ruba in soli sei mesi dalla pubblicazione e al momento non è disponibile nei punti vendita; comunque la tesi di laurea di Giovanna Jerolimić è consultabile gratuitamente online su sito dell'Università "Juraj Dobrila" di Pola.



“La vita che vuoi vivere” di Jan Bolić

Un libro che ci invita a riflettere sui veri valori della vita

Il giovane scrittore Jan Bolić, di famiglia originaria di Neresine, e affetto da una grave forma di atrofia muscolare ha presentato in streaming su [facebook](#) nel mese di dicembre il suo ultimo libro, il quinto ad essere pubblicato. Il libro in stile autobiografico, ripercorre le tappe interiori più significative della vita dello scrittore con lo scopo di offrire possibilità di riflessione, quando la vita mette a dura prova o presenta circostanze di particolari difficoltà come quelle che stiamo attualmente vivendo.

La sintesi del suo invito sta nei titoli delle quattro parti in cui è diviso il libro : Accetta, credi, cresci e sii grato. Un percorso di saggezza che, attraverso l'esperienza della sua malattia, Jan Bolić ci descrive con immediatezza ed intensità.

In chiusura della serata letteraria a distanza, Jan Bolić ha annunciato di voler nel prossimo suo libro ritornare alla forma del romanzo e ha ringraziato la sua famiglia e gli amici che, con il loro sostegno, gli hanno dato la forza e il coraggio di raccontarsi.



Incontri e gite



OSPITI ALL'INCONTRO ANNUALE DELLA COMUNITÀ DEGLI ITALIANI DI CHERSO

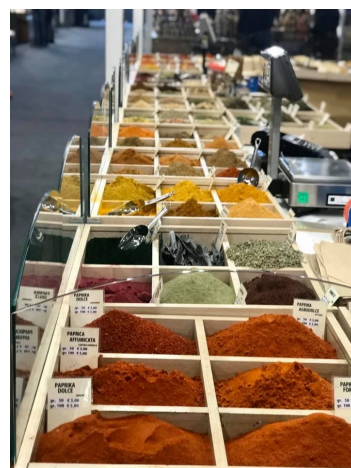
Gustosa cena e allegra compagnia per un'affollata sala di invitati.

Presenti i presidenti delle due Comunità, il presidente Dell'Unione Italiana Maurizio Tremul e le autorità locali. Hanno allietato la serata canti e balli in maschera.



GITA A PORDENONE

Come ogni anno le Comunità degli Italiani di Cherso e Lussinpiccolo trascorrono una giornata alla Fiera di Pordenone. Quest'anno esponevano stands gastronomici con prodotti artigianali di varia natura e provenienza. Un'occasione di soddisfare l'interesse per l'enogastronomia sia in ambito professionale sia per gli appassionati del buon cibo.



La Comunità degli Italiani rinnova il suo look...

Grazie a finanziamenti del Governo Croato - Ufficio per i diritti dell'uomo e delle minoranze nazionali - per tramite dell'Unione Italiana la Comunità ha potuto realizzare lavori di restauro nella sede di Villa Perla. Al piano terreno, danneggiato dai numerosi allagamenti, sono stati restaurati i muri interni ed esterni, è stato montato uno schermo di proiezione a soffitto utile per eventuali future iniziative, come la settimana del cinema italiano e altri progetti. Sono state rinnovate le scale di accesso ai piani superiori ed eseguiti i lavori di manutenzione del giardino. Inoltre si è reso più funzionale l'arredo con l'acquisto di nuovo mobilio.



Incontro con Adrijano Nikolić

Note biografiche

Nato a Lussinpiccolo, di professione cuoco, ha insegnato nella Scuola Alberghiera di Lussinpiccolo e ha dedicato la sua vita ad approfondire il tema della gastronomia con mostre, conferenze, laboratori dove con passione ha trasmesso la sua arte e le sue conoscenze.

Ha ricevuto vari premi e riconoscimenti nel settore gastronomico e ha pubblicato quattro libri.

Apoxiomenos

La storia gastronomica dell'antica Grecia

Nell'atmosfera dei tempi dell'Apoxiomenos Adrijano Nikolić propone una selezione di erbe e cibi dell'antica Grecia indicando gli usi e le proprietà di ciascun aroma e alimento, fornendoci alcune informazioni e curiosità sull'alimentazione dell'epoca antica.

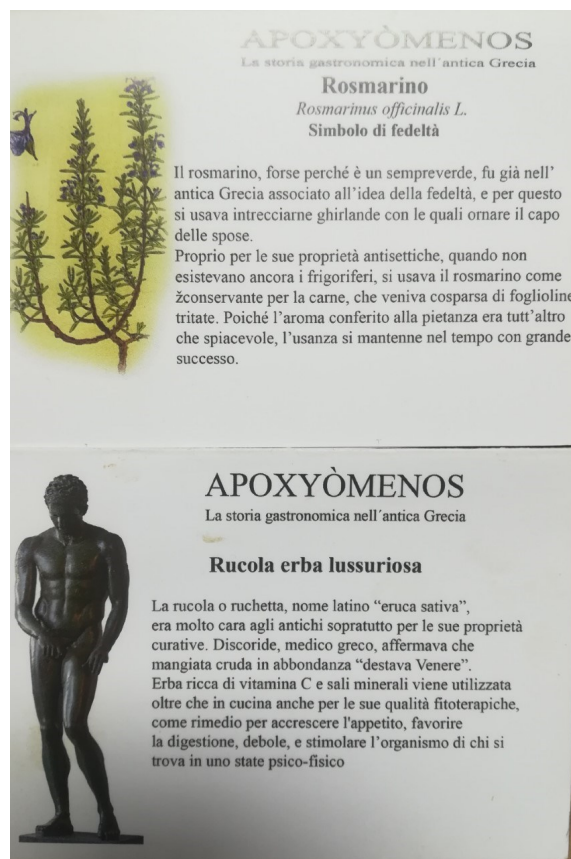
Lenticchie e olio di oliva storia di un simbolo:

Le lenticchie, alimento base per i popoli nomadi, assumono fin dalla coltivazione un significato ben augurale. La loro coltivazione inizia nell'antico Egitto e per le sue proprietà molto nutrienti è nell'antica Grecia utilizzato come cibo del lavoratore.

L'olio di oliva si utilizzava per vari scopi: per preparare il cibo, illuminare, aspergere il corpo degli atleti, curare, massaggiare e per fini cosmetici.

L'olivo aveva anche un valore simbolico in quanto dono della dea Atena, rappresentava la saggezza e la sacra pace. La ghirlanda di rametti di olivo rappresentava nelle gare forza e vittoria.

Ippocrate confermando il loro valore nutritivo, sosteneva che per un uomo fosse sufficiente consumare 8 olive al giorno per sopravvivere.



Breve lista di ingredienti che è consigliabile avere in casa

Semi: papavero, ruta, bacche di alloro, aneto, sedano, finocchio, evistico, rucola, coriandolo, cumino, anice, sesamo, cardamomo

Frutta secca: prugne, datteri, uva passa, melograno, noci, pinoli

Erbe essiccate: menta, salvia, cipresso, origano, ginepro, timo, cipolla, coriandolo, aneto, cardamomo, aglio

E anche...

Croco, pepe, zenzero, bacche di mirto, spiga indiana.



Libri di A. Nikolić

Natura in Cucina

(*Kuharski izazovi s moğa otoka*)

Arca isolana I

(*Otočna korabljica*)

Arca isolana II

(*Otočna korabljica II*)

La storia gastronomica di

Apoxiomen

(*Apoxiomenova gastronomska priča*)

La tradizione pasquale della pinza nel libro di Adrijano Nikolić “Arca isolana” (“Otočna Korabljica”)

Parlando della pinza pasquale non possiamo non nominare Dumica Zorović originaria di Neresine. Un tempo a Neresine ogni casa aveva il suo forno per il pane, che veniva fatto una volta alla settimana. Nel paese c'erano quattro panetterie. Negli anni 70' e successivamente la signora Dumica Zorović e suo marito preparavano le pinze durante la Settimana Santa. Si narra che riuscissero a sfornare fino a 240 pinze al giorno! Mai la signora ha svelato i segreti della sua ricetta.... quella che proponiamo è una ricetta di fine 800.

Ricetta della pinza

1 kg farina

60 g lievito

280 g zucchero

250 g burro

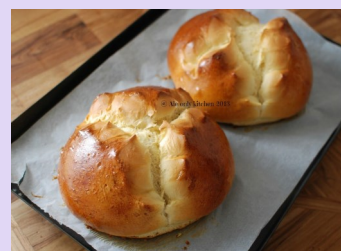
16 tuorli 1 albume

1 dl vino dolce

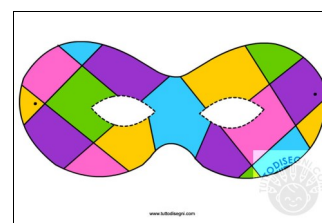
2 cucchiari di anice

Aroma di vaniglia

Scorzette di arancia e limone grattugiate



Carnevale Dei bambini



Lungo le strade di Lussinpiccolo un allegro corteo di bambini della sezione dell'asilo di Villa Perla ha rappresentato l'Italia con le maschere dei gondolieri veneziani.

I bambini dei corsi di Italiano hanno festeggiato il Carnevale in Villa Perla con giochi vari e una gustosa merenda.



CARNEVALE

Ritorno della tradizione a Lussino

MOSTRA “Vent’anni del Carnevale di Lussino” a Palazzo Fritzi con Il Coro “Vittorio Craglietto”

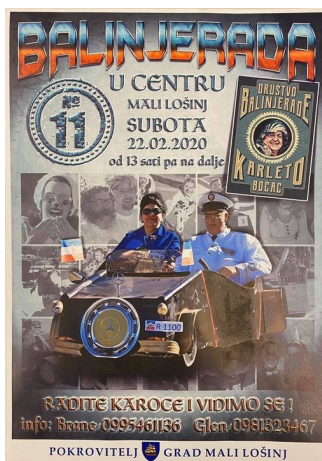
Una mostra per festeggiare un ritorno alle tradizioni carnevalesche con l'esposizione di maschere d'epoca e foto dei gruppi partecipanti alle sfilate di Lussinpiccolo e Fiume. La presenza del coro con un repertorio di allegre melodie hanno rallegrato l'evento.



...non è mancata nella piazza centrale di Lussinpiccolo la lettura del testamento dopo la quale è stato bruciato Messer Carnevale simbolo di tutto ciò che ha caratterizzato l'anno passato.

Si è inoltre svolta la tradizionale Balinierada, sfilata carnevalesca di carri allegorici su cuscinetti a sfera che hanno sfrecciato lungo la strada principale applauditi da un folto pubblico.

La MareMonada, manifestazione carnevalesca di barche allegoriche non ha potuto svolgersi per i noti fatti di cronaca che hanno caratterizzato quella giornata.



Nadal Lussignan



Quest'anno un Natale in sordina per quanto riguarda i festeggiamenti e forse una maggiore attenzione al significato più vero di questa ricorrenza.

La Comunità degli Italiani Lussinpiccolo ha donato all'associazione "Društvo Naša Djeca" alcune decorazioni natalizie confezionate durante i laboratori artigianali degli anni precedenti, che, grazie ad un'asta pubblica, hanno fruttato un piccolo fondo di beneficenza. Tutti i bambini e ragazzi delle scuole, degli asili e del Odogojni dom, alcune associazioni e il Cantiere di Lussinpiccolo hanno collaborato, ciascuno con la creazione di decorazioni natalizie.



Non dal vivo.... ma su you tube il concerto natalizio della banda di Lussinpiccolo

L'orchestra dei fiati "Josip Kašman", nonostante le limitazioni dei tempi attuali, hanno proposto in versione online il consueto concerto natalizio.

Il presentatore Lučano Nikolić ha introdotto l'esecuzione con la presentazione dei brani del concerto e dei suoi interpreti.

Le composizioni eseguite variano da musiche di film a brani natalizi con naturalmente all'inizio l'intonazione dell'inno "A Lussino" di Vittorio Craglietto, con arrangiamento di Josip Smojver e per terminare la marcia di Radetzky di J. Strauss.

Il concerto è ascoltabile sul link:

<https://www.youtube.com/watch?v=d4EKQISXcsQ>



Elsa Bragato racconta sul Natale Lussignano.....

Durante la prima guerra mondiale c'era la fame nell'isola, ma alla fine arrivò l'Italia e con essa il presepio e la befana. L'isola rimandò la befana e si tenne il presepio. Poi i Natali a Lussino si susseguirono senza cambiamenti fino alla seconda guerra mondiale. Di nuovo fame, bombardamenti tedeschi, slavi e alla fine Gesù Bambino divenne Djeda Mraz (Nonno Gelo). Al di sopra di questi tragici eventi, una sola forza o caratteristica emerse intatta e si librò su tutte le invasioni ignorandole e quindi conquistandole. Questa forza è lo spirito di economia e di ingegnosità degli abitanti di Lussino che sfruttando le magre risorse del patrio suolo e le ricchezze del loro caro ma infido mare, crearono una tradizione non solo in fatto di principi e abitudini, ma anche nella confezione di pochi, solidi piatti preparati e offerti con senso di sicurezza e superiorità mai venute a mancare fino ai giorni nostri.

Si incominciava con i "papargnachi". Venivano dai Balcani ma furono subito adottati grazie alla loro composizione fatta di olio d'oliva, zafferano e miele, tutti prodotti dell'isola. Si preparavano molto prima di Natale. Ricette vecchie alcuni secoli insegnavano a fare una pasta appiccicosa e con questa intrecciare ciambelle. Ancora calde dal forno, chi aveva una mano ferma le decorava con una miscela di zucchero e bianco d'uovo fatta uscire da un imbuto di carta. Queste ciambelle o "papargnachi" si cominciavano a mangiare dalla vigilia in poi e servivano anche come doni di Natale per parenti, amici e per la servitù più affezionata.

Molto più emozionante era la preparazione delle "fritole". Anche queste concordavano con la parsimonia e il senso pratico dei lussignani che abbondavano tutti in olio di oliva per friggere. La sera dell'antivigilia, fatto scendere il "malvas" dalla soffitta ci si accingeva a preparare la pasta delle fritole. Il "malvas" è un recipiente di legno o terracotta a forma di un' enorme ciotola a volte fornita di un manico come un pentolone gigante. Spesso due famiglie congiunte si riunivano nella stessa cucina. Si versavano chili di farina dentro al "malvas". Sul fuoco l'acqua bolliva. Ad un certo punto : "ocio!!" ...un solo gesto uno scroscio e l'acqua e la farina fondendosi in un denso vapore invadevano la cucina e soffocavano tutti gli astanti. Più tardi si sarebbero aggiunti altri ingredienti, ma né uova, né lievito in rispetto al digiuno della vigilia. Ecco perchè le fritole veramente oneste riuscivano dure come sassi e le famiglie che non volevano imbrogliare avevano ciascuna i loro segreti per una buona riuscita. Al mattino della vigilia, circa alle sette la padrona di casa cominciava a friggere le prime fritole per merenda.

Se mai vi fu un monumento eretto quale simbolo dell'ingegnosità, dell'economia e della salubrità che rappresenti l'anima di una comunità, questo è "le verze napofrih". La padrona di casa è una donna pratica. Si è liberata degli uomini. Ne ha mandato uno in campagna a prendere l'albero visto che molto, molto di rado si è visto a Lussino un albero di Natale comperato. Un altro degli uomini è andato a pescare o a procurare le verdure perchè la "verze na pofrih" non è fatta di verza cappuccio solamente. Una quantità di erbe selvatiche o meno sono indispensabili e si deve andare nell'aperta campagna a cercarle. Un altro ancora contratta legumi al mercato e sceglie i calamari, mentre un quarto è nascosto in campagna tra i suoi pini per sorprendere qualche carogna, che ha intenzione di tagliargliene uno.

Circa alle sette si cena. Il terribile odore della verza cucinata insieme ai calamari manda tutti in visibilo e suscita un senso di allegria e benessere. La "verze napofrih" è un successo, l'albero è acceso, i bambini recitano le poesie e aprono i pacchetti dei regali. Per attendere la mezzanotte niente di più bello, che giocare a tombola o al mercante in fiera. Alle dodici chi va a letto e chi va in chiesa. Le campane suonano, la notte è calma e stellata e il posto nel banco della chiesa è abbastanza comodo per un sonnellino innocente mentre l'organo suona nenie natalizie.

Pappargnacchi della zia Chetti (economici alla lussignana)

10 deca mandole masinade
1 „bic“ de sal
3 cucciar de miel e anche più
2 cucciar oio
Zucchero
1 ovo intiero
un poco de buro, latte
½ kg de farina
Scorza de limon, rum, canela
1 polverina (lievito per dolci)

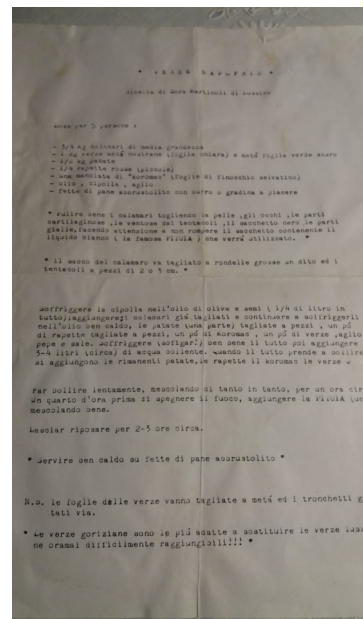


Far una pasta dura, formar le ciamebele e rostir in forno
Dopo fredri guarnir con bianco de ovo, zucchero fin e limon



Fritole

In una ciotola metti 1kg di farina e 250g di zucchero, un pizzico di sale.
Incorpora farina e zucchero assieme e poi impasta con acqua bollente. Sbattere il tutto fino ad una consistenza nè dura nè tenera.
Aggiungere 2 bicchieri di rum, uvetta, pignoli, scorze di limone e arancio grattugiate garofali e canela. Sbattere tutto e lasciar riposare.
Quando la pasta è raffreddata friggere in abbondante olio.



Cronache Lussignane

Avvistamento di balene a Lussino e Sansego

Era da tempo che non si vedevano balene nell'alto Adriatico. Ne sono state avvistate due tra Lussino e Sansego, nel mese di ottobre. I due cetacei, balenottere comuni, sono state avvistate da pescatori.

Il mare era agitato, le due balenottere spruzzavano acqua dallo sfiatatoio regalando spettacolo ai presenti. Ma non sono sole: un'altra balena comune era stata avvistata a inizio settembre più a sud, nella baia di Novegradi. Seguito con un drone, l'esemplare è stato anche studiato da un team di esperti biologi, in quanto si stava avventurando in acque poco profonde in cui sarebbe potuto rimanere incastrato.

Nella zona del Quarnaro episodi di avvistamento sono aumentati negli ultimi decenni, nel 2017, per esempio, altre due balenottere erano entrate nel canale tra Lussino e Sansego.



La Cometa Neowise visibile a Lussinpiccolo

per un paio di giorni alla fine di Luglio.
Il corpo celeste ha raggiunto il punto più vicino al nostro pianeta (a "soli" 103 milioni di chilometri), per la gioia degli appassionati di astronomia e non solo.



Approda nel porto di Lussinpiccolo la barca che ha fatto il giro del mondo

Dopo 28 mesi in mare, si è completato il giro intorno al mondo della barca a vela "Hir 3", giunta sabato 17 ottobre nel porto di Lussinpiccolo.

Con l'esperto Saša Fegić al timone, ha superato tre oceani.

Momenti difficili soprattutto di natura tecnica e poi attorno a Capo Horn nell'Atlantico del sud e vicino all'Argentina. Capo Horn è considerato l'Everest dei velisti".

La Hir era partita nel giugno del 2018 per la rotta del sud, da Lussinpiccolo, toccando Gibilterra, superando Città del Capo, Australia e Nuova Zelanda fino a Capo Horn e lungo il Sud America attraverso l'Atlantico, e di nuovo nel Mediterraneo.

Nel viaggio finale era presente anche Marina Đukanović.



Da "La voce del popolo" 17.10.2020

"Con le vele lussignane in giro per il mondo" Festival per onorare l'epoca d'oro della marineria lussignana

Si è svolto a settembre, seppur in forma ridotta a causa della pandemia, dal 5 al 19 settembre il consueto festival delle vele Lussignane con un ricco programma di eventi, lezioni, laboratori e quattro regate: La 8ª regata di barche a remi nel porto di Lussinpiccolo, la 38ª regata di barche a vela olimpioniche Lussinpiccolo - Sansego - Zalic - Lussinpiccolo, la 4ª regata notturna e la 44ª regata di "pasare", le tradizionali barche a vela a Neresine. Presso il Museo dell'Apoksiomenos sono state tenute due lezioni sulla partecipazione di marittimi dell'Adriatico alla spedizione artica del 1872 a cura di Miljenko Smokvina e sullo sviluppo delle imbarcazioni a vela nel XIX secolo e la ristrutturazione del Nerezinac a cura di Robert Mohović. Dopo la regata notturna è stata offerta ai presenti una lezione di Leo Brenner della Società Astronomica, ammirando le stelle.



Per i bambini è stato organizzato un laboratorio di vela a cura del Club di vela "Jugo" e laboratori di creazione di souvenir di barche tradizionali a cura dell'Associazione di cultura tecnica locale. Per gli amanti dello sport si è svolto il 16º torneo internazionale di pallanuoto "Dobri Dupin" e la 5ª maratona internazionale di nuoto "Lošinj open water swim challenge". La manifestazione di quest'anno è stata cofinanziata dall'Unione europea e dal fondo per la marineria e la pesca. Tutte le iniziative sono state rese possibili dal sostegno e collaborazione della Città di Lussinpiccolo, Ente Turistico, la Capitaneria del Porto e Port Authority, Associazioni "Klub pomoraca - Mali Lošinj", "Jedriličarski klub Jugo" e "SD Škarpina" di Neresine.



L'angolo della poesia

GNENTE DE GNENTE

Esser senza idee. No gaver gnente in testa. Esser svodo come sto ciel che vardo e no capisso. La gente passa e nissun me vol dir perchè tuto se movi, quando xe cussì bel star fermi, in pase, senza un pensier, con un zervel che no l'fa gnanca un picio sforzo per saver. Xe un perderse nel gnente, dove finimo tuti o prima o dopo, e mi prima dei altri in questo star senza scopo che me piasì e me insempra.

Di Lucifero Martini



SILENZIO

Silenzio di Carso e di salvia pallida azzurra. Il mare danza sulla rena d'oro e parla all'uomo un sentimento diverso. La terra si dona, piena col profumo di resine tra il verde dei lecci, gambi di more incantano il cuore bambino e le allodole accordano i suoni d'ogni ardore spenti nel difficile tempo da vivere

Di Anita Forlani

DESIDERIO

Una sola volta vorrei vedere le labbra dell'uomo ridenti come il fiore vermiglio del melograno, una sola volta, e sentire l'acuto profumo della verità sulla bocca d'ognuno.

Una sola volta vorrei ascoltare la voce tagliente dei fiumi limpidi cantare odi di pace, una sola volta e ritrovare quell'uomo con altri in un mondo diverso. Una sola volta.

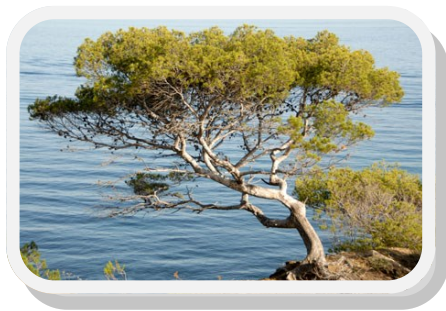
Di Anita Forlani



Tempo

Il sole gira intorno
al pino cui mi appoggio
Dolcemente scandisce
lo scorrere del tempo
Altrimenti non mi accorgerei
delle ore che passano...
Qui il tempo è fermo
ad un unico istante
l'eterno

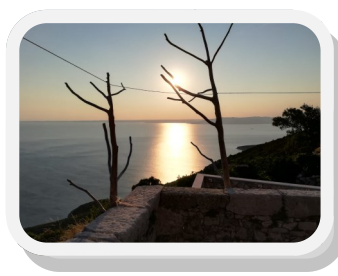
Di Giovanna Cosulich



Tramonto

Non voglio andarmene da qui
questa pietra sorregge solida
tutti i miei travagli e i miei entusiasmi
Resterò seduta qui fino alla fine
Quando il sole della mia vita calerà timbro
e tono della luce
Aspetterò che il luogo sia deserto
Che anche l'ultimo degli insetti sia caduto
nel sonno
Voglio essere l'ultima ad andarmene
Spettatrice ostinata di simile bellezza

Di Giovanna Cosulich



Filastrocche e ninne nanne

Piova piovisina
la gata va in cusina,
la rompi le scodele
la rompi le piu bele
la lasa le più brute;
la va soto el leto
la trova un confeto,
el confeto iera duro
la va sul muro,
el muro iera roto
la casca in pozo,
el pozo iera pien
la va sul fien,
el fien se gà impizà
e la gata se ga brusà.

Ghie ghie cavalin
Ciol el saco e va al mulin
Fin che vado
Fin che torno
Fin che meto
El pan nel forno.

Mignolo mignolino
Questo xe il più grandino
El più grande de tuti;
Questo xe frega-oci
Questo xe maza-pedoci



Cartoline d'amore dal passato....

Noè Martinolich vissuto a Lussino intorno al 1910 è protagonista di una dolcissima storia d'amore con Ida Martinolich alla quale scriveva ogni giorno cartoline postali con messaggi di poesia ispirati dal suo sentimento.

Tutti i giorni giungevano alla sua amata gli auguri di un buon giorno.

Le cartoline sono state conservate e rinvenute nella casa del cugino Mario Martinoli e offerte al godimento dei nostri lettori da Vivien Alviz, sua pronipote.



Editore COMUNITÀ DEGLI ITALIANI LUSSINPICCOLO

Logo Comunità, UI, UPT, PGŽ, Grad Mali Lošinj,

Comunità degli Italiani Lussinpiccolo

Zajednica Talijana Mali Lošinj

Lošinjskih Brodograditelja 17

tel +385(0)51233544, +385(0)51321235

Email: amsaganic@gmail.com;

annamariasaganic@gmail.com

Hanno collaborato:

Giovanna Cosulich — Vivien Alviž

Per la cura della pagina Facebook

Elena Magašić

La pubblicazione è resa possibile grazie al contributo del Ministero degli Affari Esteri in applicazione delle convenzioni stipulate tra il MAE e l'UI e con i contributi di UPT, Città di Lussinpiccolo e Contea litoraneo montana di Fiume .

Tutti coloro che hanno desiderio di collaborare sono invitati a inviare i loro scritti e le foto contattando la segreteria della Comunità degli Italiani.

Ci trovate su **Facebook**

Ascoltateci alla radio direttamente su **Radio Mali Lošinj Radio Jadranka**

92,8 mhz il primo giovedì del mese

alle ore 17.15 oppure su www.jadranka.hr

Orario di segreteria della Comunità :

lunedì e giovedì dalle ore 10 alle ore 12

