

**Bollettino**



**Novembre 2019**

# Italian Resource Center

*Bollettino informativo del Centro di Documentazione  
per l'insegnamento e l'apprendimento dell'Italiano*

## **In questa edizione:**

- Conferenze ed incontri, p.2
- Festa dei Morti, p.3
- Festa di San Martino, p.4
- Le Zeppole, p.5
- Luciano Pavarotti, p.6
- Dieci oggetti uccisi dalla tecnologia, p.7
- Case a 1 euro, p.9
- Animali a rischio d'estinzione, p.11
- Programmi d'Italiano a CCSU, p.13
- Master in Lingue Moderne a CCSU, p.14
- Estate 2020 Corso Estivo a Salerno, p.15
- Centro di Documentazione (IRC), p.16

# CONFERENZE ED INCONTRI



## **16 NOVEMBRE**

"Didattica della Lingua Italiana: Territori d'Arte e di Natura e Spazi di Vita"

Conferenza Gratuita

La Scuola d'Italia a New York , 12 East 96th Street, NY, NY 10128

## **20 NOVEMBRE**

Incontro Gratuito "Il Valore Culturale e Storico della Regione Campania"

CCSU, Willard-Diloreto, Aula D119

4:30pm - 6:30pm

## **22 NOVEMBRE**

VI Italian Language and Culture Professional Development Workshop

IONA College Campus, McGrath A/B, New Rochelle, NY

8:30am - 3:30pm

## 2 NOVEMBRE, FESTA DEI MORTI LE TRADIZIONI IN ITALIA

Il 2 novembre si commemorano i defunti in quella che viene chiamata la festa dei Morti. Scopriamo le tradizioni, gli usi e i costumi di questa giornata particolare in Italia.

Sta arrivando il 2 novembre, la cosiddetta "Festa dei Morti", che per i cristiani rappresenta un'occasione per **omaggiare** i propri defunti.



### Ma come si celebra nelle varie zone d'Italia?

Lungo lo Stivale, esistono modi molto diversi per "festeggiare" questa ricorrenza.

In alcune zone della **Lombardia**, la notte tra l'1 e il 2 novembre molte persone mettono in cucina un vaso di acqua fresca per far dissetare i morti. In **Friuli** invece si lascia un lume acceso un secchio d'acqua e un po' di pane.

Tanti anni fa, la notte del 1 novembre, i bambini si recavano di casa in casa, come ad Halloween, per ricevere il "ben dei morti", ovvero fave, castagne e fichi secchi. Dopo aver detto le preghiere, i nonni raccontavano loro storie e leggende paurose.

In **Umbria** si preparano gli stinchetti dei morti, dolci a forma di fave.

In **Trentino** le campane suonano per richiamare le anime e entro casa viene lasciata una tavola apparecchiata e il focolare acceso per i defunti. Lo stesso capita in **Piemonte** e in **Val d'Aosta**. Sempre per "rifocillare" i defunti, in **Liguria** vengono preparati i bacilli (fave secche) e i balletti (castagne bollite).

In **Abruzzo**, oltre al tavolo da pranzo apparecchiato, si lasciano ancora oggi tanti lumini accesi alla finestra quante sono le anime care. Ma un tempo era anche tradizione scavare e intagliare le zucche e inserire una candela all'interno e usarle come lanterne, proprio come ad Halloween.

A **Roma** la tradizione voleva che il giorno dei morti si tenesse compagnia ad un defunto consumando un pasto vicino alla sua tomba.

In **Sicilia** il 2 novembre è una festa con molti riti per i bambini. Se i più piccoli hanno fatto i buoni, riceveranno dai morti i doni che troveranno la mattina sotto il letto: si tratta di giochi ma soprattutto di dolci, come i pupi di zucchero (le bambole di zucchero). Si preparano anche gli scardellini, dolci fatti di zucchero e mandorle (o nocciole) a forma di ossa dei morti e si mangia la frutta martorana, fatta di pasta di mandorle colorata. I risultati sono davvero incredibili e le vetrine delle pasticcerie uno spettacolo da vedere.

L'11 novembre, in molti paesi italiani, si celebra la Festa di San Martino, o Estate di san Martino. È un'importante ricorrenza che unisce la liturgia cristiana alla tradizione contadina legata all'apertura delle botti di vino novello e ai piaceri della buona tavola. Scopriamola assieme!

La Festa di San Martino dell'11 novembre è una ricorrenza molto sentita in tanti paesi e cittadine d'Italia, tanto che perfino Giosuè Carducci si ispirò a questa data - che in molte zone era un giorno non lavorativo - per comporre una delle sue poesie più celebri, *San Martino* appunto.

#### Ma chi era San Martino?

Martino di Tours fu un vescovo cristiano che visse nel IV secolo d.C. Nato in Pannonia, una regione dell'Impero Romano che ora corrisponde in parte alla moderna Ungheria, Martino era figlio di un veterano di guerra che lo spinse ad arruolarsi come soldato scelto una volta raggiunta l'età giusta. Come membro dell'esercito Romano, Martino venne spedito in Gallia e lì avvenne il fatto che gli cambiò l'esistenza. Secondo la tradizione infatti, durante una ronda a cavallo, Martino notò un mendicante male in arnese che tremava per il freddo. Mosso a pietà, Martino tagliò il suo bel mantello (la cappa militare) a metà e lo condivise con il pover'uomo. Quella stessa notte gli comparve in sogno Gesù Cristo. Dopo questo episodio Martino, che non era battezzato, intraprese il cammino della Fede e divenne un cristiano a tutti gli effetti. Dopo vent'anni passati a servire l'Impero, Martino decise infine di lasciare l'esercito e dedicarsi alla vita monastica. Come fervente servo di Dio, Martino viaggiò in lungo e in largo per convertire i pagani e alimentare il culto cattolico, soprattutto nelle campagne, per le quali il futuro santo ebbe sempre un occhio di riguardo.

#### La sua propensione ai viaggi lo rese il santo patrono dei Pellegrini.

Martino divenne vescovo di Tours nel 371 d.C, anche se qualcuno storciva il naso per le sue origini plebee. Come vescovo, Martino fece costruire monasteri, curò le anime dei suoi fedeli e, secondo la tradizione cristiana, compì diversi miracoli che gli valsero la santificazione. San Martino morì l'8 novembre 397 d.C, ma il funerale fu celebrato tre giorni dopo e infatti la sua festa cade proprio l'11 novembre.

#### La Festa di San Martino.

Proprio la sua vita tra le campagne e i ceti più bassi, il culto di San Martino è strettamente legato a riti e usanze della tradizione contadina.

Lo stesso giorno di San Martino cade proprio in un periodo di gran fermento per il mondo campestre. In questi giorni infatti nei vigneti si aprono le botti per i primi assaggi del vino "novello" (da qui il detto: "*a San Martino ogni mosto diventa vino*") e in antichità era pratica comune rinnovare i contratti agricoli e tenere grandi fiere di bestiame. L'11 novembre è anche conosciuta come Estate di San Martino, poiché

di solito in quella settimana l'autunno si fa più mite e non è raro incontrare giornate molto soleggiate.

Questo però avveniva prima del cambiamento climatico.

La Festa di San Martino insomma è un'occasione, oltre che per glorificare il santo, per celebrare i frutti della terra e l'abbandonata del buon cibo. Oltre a riempire i bic-

chieri infatti, a San Martino si riempiono le pance, soprattutto in un paese con una variegata tradizione culinaria come l'Italia. Carne alla brace e caldarroste ad Ascoli, pittule e vino nel salentino e biscotti tipici a Palermo: tutta l'Italia si mette a tavola per San Martino e tra i tantissimi piatti della tradizione, l'oca è una delle pietanze più gettonate.

#### Perché?

Tutto risale ad un altro episodio della vita di San Martino. Si dice infatti che quando Martino venne acclamato dal popolo come nuovo vescovo, l'umile prete, che voleva rimanere un semplice monaco, si nascose in un tugurio di campagna. A smascherarlo però fu il gran rumore provocato dalle oche che scorrazzavano per l'aia e quindi il chierico, scoperto dai paesani, dovette accettare l'incarico. Una spiegazione meno romantica risiede invece nel fatto che a novembre le oche migrano verso sud e quindi sarebbe molto più facile cacciarle mentre si trovano in volo.

La festa è poi particolarmente sentita a Venezia e dintorni, dove oltre a messe e riti religiosi si preparano i dolcetti di San Martino, dolci biscotti di pasta frolla con la forma del santo a cavallo e armato di spada.

<https://www.focusjunior.it/comportamento/feste/la-festa-di-san-martino-storie-e-usanze-di-un-giorno-molto-particolare/>





# Le Zeppole

Dalle antiche feste romane per il **vino nuovo** discende la moderna e popolarissima festa di **San Martino**, che cade l'11 novembre. In questo giorno è tradizione riunirsi per bere il vino "vecchio" e far posto nelle botti alla nuova annata, e per mangiare insieme le **zippuli**, ovvero le crepelle (o zeppole) tipiche della giornata di San Martino e del Natale.

Le zeppole siciliane, conosciute anche come sfincitelle, sono delle palline d'impasto fritte croccanti all'esterno e sofficissime nel cuore. Possono essere aromatizzate con cannella o scorze di agrumi e farcite prima o dopo la cottura. Essendo un dolce fritto, sono perfette per la tradizione carnevalesca, anche se in molte parti della Sicilia vengono preparate per San Martino e in altre per San Giuseppe. Le zeppole, ancora calde, vengono fatte rotolare nello zucchero semolato, come si può quindi resistere a cotanta golosità?

## Come preparare le zeppole siciliane:

Sciogliete il lievito (1) in un bicchiere di latte tiepido (prendetelo dal peso totale del latte indicato). In una ciotola, mettere la farina setacciata e aggiungete lo zucchero (2). Nel frattempo, il lievito sarà sciolto e potrete aggiungere il composto appena ottenuto (3).



Iniziate a mescolare (4) e a versare a filo la restante parte di latte (5). Unite la restante parte di latte e solo successivamente il sale (6). Mescolate molto energicamente perché dovranno formarsi delle grandi bolle man mano che mescolate.



Aggiungete al composto la scorza grattugiata del limone (7) e amalgamate il tutto per bene. Coprite con pellicola e lasciate riposare in luogo caldo e asciutto per almeno un'ora e mezza.

Trascorso il tempo, mettete a riscaldare l'olio e con l'aiuto di due cucchiaini prelevate una parte d'impasto e friggetelo a forma di palline (8). Una volta ben dorate, passatele nello zucchero semolato (9).



# Luciano Pavarotti | Musicista

Data di Nascita: 12 ottobre, 1935

Luogo di Nascita: Modena, Italia

Data di Morte: 6 settembre, 2007

Causa: Cancro al pancreas



Nato a Modena il 12 ottobre del 1935, Luciano Pavarotti si avvicina molto presto alla musica e al bel canto grazie al padre Fernando, già corista alla “Rossini”, e continua gli studi con il tenore Arrigo Pola e il maestro Ettore Campogalliani. La consacrazione arriva nel 1961, quando il ventiseienne Luciano vince il Concorso Internazionale di Reggio Emilia, dove debutta come Rodolfo in “La Bohème” di Puccini, destinata a diventare l’opera a lui più congeniale, cui si aggiungono presto altri due titoli capitali della sua brillantissima carriera, “L’Elisir d’amore” di Donizetti e “Un ballo in maschera” di Verdi.

La sua voce estesa di tenore chiaro, unica per morbidezza, lucentezza e perfezione tecnica, unita ad innate doti comunicative, gli apre le porte dei più grandi teatri del mondo. Nel 1965 il suo esordio alla Scala sempre in “La Bohème” con Mirella Freni e Karajan è un trionfo. Il 17 febbraio 1972, al Metropolitan Opera di New York, Pavarotti interpreta “La Figlia del Reggimento” ed entra nella leggenda: per la prima volta un tenore interpreta a voce a piena i nove do dell’aria. Il pubblico va in visibilio, il tenore riceve 17 chiamate ed ovazioni al sipario. I successi si susseguono in tutto il mondo fino alla fine degli anni Ottanta.

Nel 1990, insieme a José Carreras e Plácido Domingo, il maestro dà vita a “I Tre Tenori”, imponendosi in breve tempo come fenomeno musicale. Nel 1991 Luciano Pavarotti seduce oltre 250 mila persone con un grande concerto a Hyde Park di Londra, trasmesso in mondovisione. Il successo dell’iniziativa londinese si ripete nel 1993 al Central Park di New York, dove approda una folla di mezzo milione di spettatori. Sulla scia di una popolarità planetaria, il Maestro ha istituito il “Pavarotti & Friends”, invitando artisti di fama mondiale del pop e del rock per raccogliere fondi a favore di organizzazioni umanitarie internazionali.

Scompare a Modena il 6 settembre 2007.

[https://www.pavarottidoro.it/luciano\\_pavarotti.html](https://www.pavarottidoro.it/luciano_pavarotti.html)



# Il futuro avanza: 10 oggetti anni 90 uccisi dalla tecnologia

Tantissimi oggetti di uso comune sono stati spazzati via dalla tecnologia. Il maggiore colpevole? Il telefonino, che include molte funzioni relegate, negli anni 90 a oggetti specifici. Ecco 10 cose di cui non abbiamo più bisogno.

Il nuovo scalza il passato...



## 1. Scheda Telefonica

Indispensabile per comunicare fuori casa, alloggiava nei portafogli di chiunque ed era oggetto di collezione.

## 2. Cartoline

In ricordo delle vacanze e per dare notizia di se: ora nessuno ne manda più.



## 3. Agenda

Appuntamenti, eventi e numeri telefonici adesso si segnano nello smartphone.

## 4. Audiocassette

La registrazione casalinga, il walk-man: sembra preistoria ma era la normalità che ha reso la musica alla portata di tutti.



## 5. Videocassette

Quanti film visti da videocassette: acquistati, noleggiati o registrati direttamente da casa.



## 6. Rullino fotografico

Il supporto per qualunque foto. Adesso, chi scatta più su pellicola?

## 7. Cartine e mappe

A piedi o in macchina, non si poteva farne a meno in luoghi sconosciuti. Completamente sostituite da navigatori e telefonini.



## 8. Dizionario

Anche questo alleato sta scomparendo dalle nostre case. Chi ne possiede ancora, di certo non lo usa.

## 9. Elenco Telefonico

Dove tutti i possessori di una linea fissa e gli esercizi commerciali comparivano in maniera obbligatoria. Ora sostituiti da siti internet.



## 10. Calcolatrice

Prima indispensabile per qualsiasi conteggio, adesso completamente inutile perché sostituita dallo smartphone.



# I Comuni italiani che vendono le case a 1 euro

L'iniziativa che permette di acquistare case al prezzo simbolico di un euro è nata per salvare le abitazioni di alcuni comuni dall'abbandono e dal degrado.

Alcuni comuni italiani hanno deciso di mettere in atto un'iniziativa estremamente innovativa per salvare le abitazioni dal rischio di distruzione e di abbandono. Ovviamente non stiamo parlando di case completamente distrutte, ma di abitazioni che necessitano di ristrutturazione ma che non sono catalogate come inagibili e che conservano una solida struttura.

**Vendere una casa a un euro** può sembrare deleterio per le finanze del comune ma la realtà è che senza questa iniziativa molte abitazioni sarebbero state abbandonate a loro stesse, causando comunque una perdita all'interno delle casse pubbliche. Per il momento l'iniziativa è diffusa solo in quattro comuni italiani ma ha un grosso margine di crescita e ha il potenziale per diffondersi ovunque. La vendita delle case a un euro avviene con alcune regole



che i cittadini sono obbligati a rispettare per non vedersi togliere in seguito la proprietà dell'immobile. Infatti, chi acquista la casa a questo prezzo, ha l'obbligo di avviare un piano di ristrutturazione che sia finalizzato alla ripresa e alla messa a nuovo della casa. Ogni comune ha delle condizioni precise ma in generale il senso è quello di provvedere a recuperare gli immobili che rischiano di diventare delle catapecchie abbandonate, di ridargli valore economico e reintegrarli sul mercato.



Il primo comune in cui è possibile trovare quest'iniziativa è Lecce nei Marsi, una piccola cittadina abruzzese in provincia de L'Aquila, in cui il numero di case abbandonate è piuttosto elevato. Al momento, tuttavia, il comune ha bloccato le vendite in quanto si sono riscontrati dei problemi con l'**Agenzia delle Entrate** che potrebbe valersi del valore catastale dell'immobile per le imposte. Questo comporterebbe un aumento dei costi per coloro che comprano la casa

e verrebbe vanificata l'opzione di acquisto a un euro. Come a **Lecce nei Marsi**, anche in altri comuni italiani la pratica è ferma a causa di problemi burocratici ma si sta cercando di risolverli in quanto le richieste di acquisto sono veramente molte. Inglese e tedeschi sono molto interessati all'iniziativa e hanno fatto parecchie offerte per delle case che, al momento, sono bloccate.

Il primo paese a lanciare questa iniziativa fu Salemi, comune siciliano in provincia di Trapani che ha pensato a questo progetto ben otto anni fa e che ha intenzione di recuperare alcune abitazioni abbandonate all'interno del centro storico, in modo da ridargli vita e dignità. Nonostante l'idea geniale, l'iniziativa fallì in quanto molti immobili erano troppo a rischio per essere dichiarati agibili e quindi si fu costretti ad abbandonare il progetto e l'allora sindaco, Vittorio Sgarbi, diede le dimissioni.



Sempre in Sicilia, invece, c'è un paese in cui l'iniziativa ha funzionato bene e ha portato ad assegnare ben cento case. Si tratta di Gangi, comune in provincia di Palermo che ha un futuro radioso davanti a sé grazie alla futura ristrutturazione di tutte le case vendute.

Gli acquirenti hanno l'obbligo di creare un piano di ristrutturazione in un periodo di tempo che va dai sei mesi ai due anni. Questa opzione è molto conveniente per le coppie giovani in quanto possono accedere ai finanziamenti

europei che gli permettono di ristrutturare una casa senza spendere un patrimonio; in generale bisogna considerare che i costi si aggirano intorno ai trentamila euro.

Oltre alle spese di ristrutturazione, gli acquirenti devono accollarsi anche tutte le spese notarili e di registrazione. Nonostante queste spese necessarie, l'acquisto delle case a un euro continua a essere un'iniziativa che riscuote un notevole successo e che è pronta a diffondersi anche nel resto d'Italia. Anche alcuni comuni della Gran Bretagna hanno messo in atto quest'iniziativa, mentre altri paesi hanno optato per soluzioni ancora più drastiche per rimettersi in sesto.

Il comune di Ollolai, in provincia di Nuoro, ha utilizzato questo metodo per combattere lo spopolamento e riportare i cittadini e i giovani a vivere all'interno del paese. Questo comune è uno degli ultimi ad aver attuato questa iniziativa e, dopo la prima vendita al prezzo simbolico di un euro, sono arrivate un grosso numero di richieste per le altre abitazioni disponibili e questo permette di prevedere un futuro roseo per questa cittadina sarda.

L'iniziativa, per il momento, non ha avuto il successo sperato e non è partita in diversi comuni a causa di problematiche diverse ma, nei luoghi in cui ha funzionato, ha portato a un risultato interessante che dovrebbe fare da esempio per tutte le iniziative future. Sicuramente molti comuni italiani hanno necessità di ripopolare il proprio territorio e, se ne hanno la possibilità, dovrebbero provare a proporre queste iniziative ai loro cittadini, in modo da rimettere in moto l'economia e riempire il paese di persone nuove.

# Le 10 specie di animali a rischio di estinzione in Italia

Ad oggi nel mondo sono più di 2 milioni le specie animali in pericolo di estinzione. Perdita e distruzione degli habitat terrestri e marini, inquinamento, commercio illegale, bracconaggio e cambiamenti climatici, sono i principali fattori che stanno portando alla scomparsa di centinaia di specie. Questo fenomeno non riguarda solo i continenti che immaginiamo siano privi di una moderna coscienza ambientale... quali sono quindi gli animali a rischio di estinzione in Italia?

Difendere le specie animali che rischiano di scomparire dovrebbe essere negli interessi di tutti noi: la salute del nostro pianeta deriva infatti dalla tutela e dall'equilibrio di tutti gli ecosistemi della Terra, sempre più minacciati e deteriorati.

## Orso bruno Marsicano

Un simbolo delle nostre montagne, **rischia la scomparsa**. L'orso bruno vede ridursi ogni giorno il suo spazio vitale a causa dell'attività umana. Un attento programma di reintroduzione e di tutela sta iniziando ora a prendere piede ma per ora si parla di meno di 55 sugli Appennini.



## Aquila del Bonelli

Ne rimangono **meno di venti coppie** ormai concentrate nella sola Sicilia, sempre più minacciate dalla trasformazione degli habitat più idonei in particolare dall'agricoltura intensiva e dalle infrastrutture. Determinante anche la scomparsa di quello che un tempo era la preda preferita dall'Aquila del Bonelli, i conigli selvatici delle piane siciliane.

## Capovaccaio

Attenzione alta anche sul Capovaccaio, un **piccolo avvoltoio** che in Italia sta scomparendo. Tra le Murge della Puglia, in Calabria e in Sicilia troviamo attualmente soltanto 7 coppie di questo piccolo avvoltoio che, appunto, **trascorre il suo inverno in Africa e sceglie l'Italia per deporre le uova**. Anche l'Unione Europea lo segnala tra gli animali più a rischio.

## Pernice bianca

Sulle Alpi italiane la pernice bianca versa in grave e immediato pericolo di estinzione. Così legata ai ghiacciai e alla neve delle alte quote, ha ben poche difese nei confronti del **mutamento climatico** e delle troppo rapide trasformazioni della montagna.



## Diverse specie di farfalle diurne

Fondamentali per l'impollinazione e legate agli spazi aperti di prati, pascoli e praterie ma nonostante ciò a rischio di estinzione: in Italia **il 13% delle farfalle diurne è classificato come a rischio estinzione**, su un totale di 288 specie autoctone inserite nella Lista Rossa. Molte specie vivono ormai in aree delimitate e sempre in diminuzione. Tra i vari fattori legati all'estinzione di farfalle vi sarebbero anche la riforestazione naturale, conseguenza dell'abbandono delle aree rurali, ma anche l'intensificazione dell'agricoltura

## Lupo

Si chiama "San Francesco" l'operazione voluta dal WWF italiano per tutelare e ripopolare l'Italia con esemplari di lupo. Oggi grazie a programmi di reinserimento sembra in crescita ma in passato si è arrivati anche a una popolazione di soli 500 esemplari. Tra i rischi c'è anche **la perdita di identità genetica causata dall'ibridazione con i cani randagi**.

## Stambecco alpino

Lo stambecco è senza dubbio una delle specie simbolo dell'arco alpino, ed oggi ne esistono soltanto 53 colonie frutto di un importante **lavoro di ripopolamento** dopo che, verso la fine del secolo scorso, era quasi totalmente scomparso dall'Italia. Oggi questo trend in ripresa viene messo a repentaglio dalla bassa variabilità genetica e dallo stress ambientale delle aree dove risiedono le popolazioni.



## Pipistrello

L'Italia ospita ben 34 specie di pipistrelli ma ben la metà è a rischio estinzione. In tutta Europa le specie di pipistrelli sono in tutto 45 quindi il nostro paese può vantare anche su questa specie una importante biodiversità ma che è necessario venga però tutelata.

**L'uso di pesticidi e l'attività umana** infatti ne mettono a repentaglio l'habitat naturale e sono tra le principali cause del rischio di estinzione.

## Anatre mediterranee

Moretta tabaccata, Anatra marmorizzata, Gobbo rugginoso e Fistione turco sono quattro nomi che ben rappresentano il rischio di estinzione per le anatre nella nostra penisola.

**La trasformazione degli habitat** di questi animali, complice **l'agricoltura intensiva**, ha determinato per le specie più deboli il ridursi della popolazione fino a raggiungere numeri critici.

## Pelobate fosco

Tra gli animali a rischio di estinzione in Italia c'è anche il "rospo della vanga", vittima della progressiva **scomparsa di ambienti umidi residuali e dalla bonifica agricola e dal consumo del suolo** che ha interessato tutta la nostra pianura padana. Oggi le poche popolazioni rimaste hanno raggiunto numeri critici, questo è dovuto anche alla scomparsa delle risaie, habitat naturale del Pelobate fosco che abita le valli della pianura Padana.



## Italian Programs at CCSU

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

ITAL 125 - Intermediate Italian I  
ITAL 126 - Intermediate Italian II  
ITAL 225 - Intermediate Italian III  
ITAL 226 - Intermediate Italian IV  
ITAL 304 - Introduction to Italian Literature I or ITAL 305 - Introduction to Italian Literature II  
ITAL 315 - Italian Civilization to 1861 or ITAL 316 - Italian Civilization from 1861 to the Present

and 12 credits of directed electives in Italian studies as approved by advisor

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

*Italian courses:*

ITAL 125 - Intermediate Italian I  
ITAL 126 - Intermediate Italian II  
ITAL 225 - Intermediate Italian III  
ITAL 226 - Intermediate Italian IV  
ITAL 304 - Introduction to Italian Literature I or ITAL 305 - Introduction to Italian Literature II  
ITAL 315 - Italian Civilization to 1861 or ITAL 316 - Italian Civilization from 1861 to the Present  
ITAL 335 - Advanced Italian for Oral Expression  
ITAL 336 - Advanced Italian Composition

and 12 credits of directed electives in Italian studies as approved by advisor\

*Professional program:*

EDTE 315, EDF 415, SPED 315, EDSC 425, EDSC 435, ML 429, ML 440, EDT 315 and RDG 440.

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

ITAL 125 - Intermediate Italian I  
ITAL 126 - Intermediate Italian II  
ITAL 225 - Intermediate Italian III  
ITAL 226 - Intermediate Italian IV

and 6 credits of directed electives in Italian studies as approved by advisor

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

### **30 credits as follows:**

#### **Core (6 credits):**

ML 598 Research in Modern Languages

ITAL 560 Advanced Written Italian

#### **Directed Electives (15 credits):**

##### **Option 1:**

4 Literature courses as approved by adviser. Select from:

ITAL 470 14th Century Italian Literature

ITAL 476 16th Century Italian Literature

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

ITAL 571 20th Century Italian Literature

1 Culture and Civilization

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

##### **Option 2:**

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

6-9 credits selected from Option 1

##### **Electives (6-9 cr.):**

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

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

##### **Capstone (0-3 cr.):**

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

Plan B: Comprehensive Examination

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

Contact Drs. Glynis Fitzgerald ([fitzgeraldg@ccsu.edu](mailto:fitzgeraldg@ccsu.edu)), Maria Passaro ([Passaro@ccsu.edu](mailto:Passaro@ccsu.edu)) or Carmela Pesca ([PescaC@ccsu.edu](mailto:PescaC@ccsu.edu))

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

## Summer 2020 CCSU Course Abroad in Salerno, Italy

**Travel Dates: July 2-25, 2020**

**Registration Deadline:** April 1<sup>st</sup>, 2020

### **Courses:**

**ML 200:** Topics on Modern Language Study: Intermediate Italian

**ML 400:** Topics in Advanced Language Study: Italian Language and Culture

**Prerequisites:** Permission of Instructor

**Cost:** TBD

**Scholarship:** A limited number of scholarships are available. A minimum of \$500 based on available funds will be awarded to high achieving students on a first-first come first-served basis.

**Program Director:** Dr. Carmela Pesca, 860-832-2883, pescac@ccsu.edu



### **UNESCO Sites in Southern Italy:**

#### **Amalfi, Matera, Naples, Paestum and Pompeii**

This program offers the opportunity to discover several UNESCO World Heritage sites that are located in Southern Italy. Participants will explore the cultural and natural value of these sites, while expanding their intercultural competence and language abilities. The geographical and cultural variety of this territory offers plenty of learning occasions: treasures from the ancient Greek city of Paestum; the excavations of the Roman remains of Pompeii, Herculaneum and Torre Annunziata, buried by the eruption of Vesuvius in 79 AD; the Cilento and Vallo di Diano National Park; the unique Mediterranean landscape of the Amalfi coast; the lively historical center of Naples; the monumental complex of Caserta, with its 18<sup>th</sup>-century Royal Palace, its park and Vanvitelli's Aqueduct; city of culture Matera in the Basilicata region, with its Sassi, first inhabited in the Paleolithic age.

The 2020 intensive program in Southern Italy is based in the city of Salerno, and takes place in Campania and Basilicata. In addition to the UNESCO sites that the area offers, visits also include Salerno's botanical garden and the Arechi Castle, as well as neighboring towns of Vietri, well-known for its ceramic artifacts, and Ravello, a cultural destination with a spectacular view of the Amalfi coast. Classes include language structures to be used for the preparation of daily written and oral work about historical, artistic, environmental, and cultural aspects of the places visited. Research on selected topics, daily journal entries, personal reflection, interaction with locals, and class discussion are part of course requirements. Students explore subjects related to local life, nature, agriculture and industry. They learn about archaeological museums and literary works related to the places visited and their history. Additionally, they engage in activities dealing with music, creative writing, art, and volunteer work.

Students should have at least an elementary command of the Italian language to enroll in ML 200, and at least an intermediate proficiency to enroll in ML 400. Pre-departure and post-travel classes are held on campus at CCSU. Participants are required to meet with the instructor and get her approval to participate in the program before enrolling in the course associated with the travel component.

# ITALIAN RESOURCE CENTER

Elihu-Burritt Library - Room 304

1615 Stanley Street

New Britain, CT 06050

Phone: (860) 832-0103

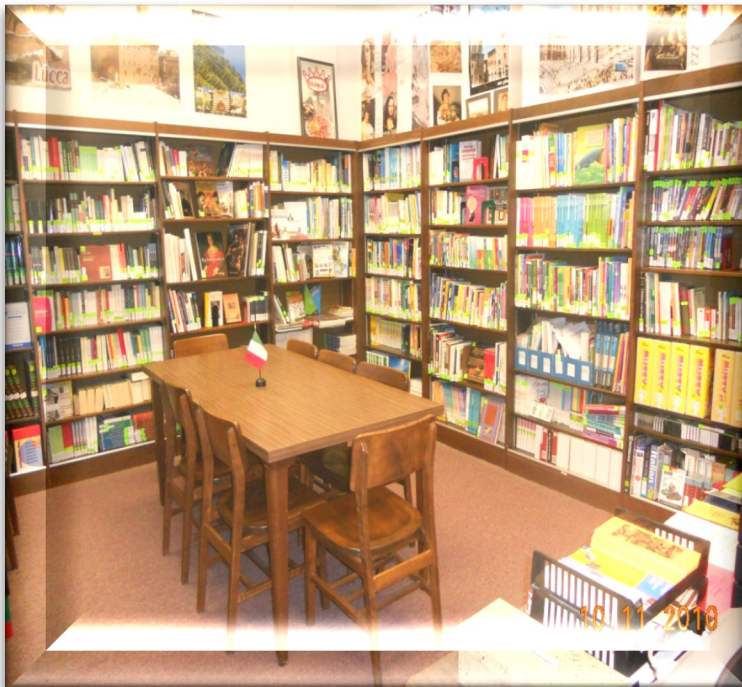
<https://www.ccsu.edu/italianResourceCenter/>

Aperto al pubblico secondo il seguente orario:

Lunedì, 16.30 - 19.00

Martedì 10.45 - 14.15 e 17.15 - 19.15

Giovedì 17.15 - 18.45



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

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

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

La gestione è curata dal personale del Dipartimento di Lingue moderne di Central Connecticut State University, in collaborazione con l'Italian American Committee on Education e la Direzione didattica del Consolato Generale d'Italia di New York. La professoressa Maria Passaro dirige il Centro., assistita dalla studentessa di Master Simona Caruso.

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

Per appuntamenti in altri orari da concordare individualmente, contattare la prof.ssa Maria Passaro telefonando all' 860-832-2886 o inviando un'e-mail a [passaro@ccsu.edu](mailto:passaro@ccsu.edu).



# Italian Resource Center

*Bollettino edizione novembre*

*Creato da:*

*Diana Pistritto*

*Il:*

*29 ottobre, 2019*