

ZPRAVODAJ

S P O L E Č N O S T I P Ř Á T E L I T Á L I E

VŠEM NAŠIM ČTENÁŘŮM PŘEJEME PŘÍJEMNÉ PROŽITÍ VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ A VŠECHNO NEJLEPŠÍ V ROCE 2009.

Redakce Zpravodaje

Úvodem

V dnešním Zpravodaji připomínáme dvě výročí, která sehrála důležitou roli v česko-italských vztazích. Je to především **90. výročí konce první světové války**, kdy nemůžeme nezpomenout nejen podíl československých legií v Itálii na porážce Rakousko-Uherska a na vzniku i mezinárodním uznání Československa, ale jsou to i pouta přátelství vytvořená mezi českým obyvatelstvem a desetitisíci italských obyvatel deportovaných za války rakouskými úřady na území Čech a Moravy z Tridentiska. V článku o slavnostním podpisu dohod o partnerství mezi tridentскими a českými obcemi a městy, který jsme převzali ze stránek MZV ČR připomínáme jednu z mnoha kapitol o trvalých poutech, která se v obou zemích přenáší z generace na generaci.

Již v minulém čísle jsme přinesli informaci o dílech italských autorů vydaných ke **40. výročí Pražského jara** a o jejich ohlasu v italském tisku. Dvě významné italské konference, věnované tomuto výročí o kterých informujeme v dnešním čísle, z nichž té která proběhla v italské poslanecké sněmovně se zúčastnil prezident Giorgio Napolitano, jsou dalším svědectvím o tom, že v západoevropských zemích mělo Pražské jaro největší ohlas právě v Itálii.

Ve světle snažení Společnosti přátel Itálie přispívat dobrovolnou prací naším skromným dílem mimo jiné i k budování sjednocené

Evropy takřkajíc zdola a **s vědomím jak citlivá je otázka vzájemných česko-italských vztahů, ponecháváme na úsudku našich čtenářů následující citaci** dvou odstavců ze stránek zveřejněných v Itálii 1. 12. 2008 na adrese www.lastampa.it: „Poslední podraz vůči italskému jazyku, příliš často vyloučenému z evropských institucí jako oficiální jazyk Unie, přichází od českého předsednictví. **Praha, která se chystá převzít z Paříže 1. ledna 2009 semestrální žezlo evropského předsednictví, dnes uvedla ve známost své internetové stránky: www.eu2009.cz.** Nic zvláštního, až na to, že stránky jsou jen v češtině, francouzštině a angličtině. Chybí zde němčina, polština a italština, které jsou přítomny na portálu francouzského předsednictví. Prezentace potom, pro zvláštní časovou shodu, je zveřejněna právě v den v němž italský ministr pro politiku Evropské Unie, Andrea Ronchi, ohlásil tvrdou linii vlády v Římě na obranu italského jazyka v Evropské Unii“.

„Zdůraznili jsme také dnes ráno – řekl Ronchi na jedné tiskové konferenci dnes ráno v Bruselu – že se již nebudeme zúčastňovat na schůzích na nichž nebude předvídáno užití italského jazyka. Nejsme ochotni – vysvětlil ministr – podporovat na úrovni komunitárního právního systému formalizaci lingvistických režimů, které explicitně, nebo implicitně penalizují italský jazyk“. Potud citace ze zmíněných stránek www.lastampa.it

Rostislav Pietropaolo

Italské konference ke 40. výročí Pražského jara

V minulém čísle, ve stati „Pražské jaro 1968 v dílech italských autorů a jejich ohlas v tisku“ jsme konstatovali, že mělo v západoevropských zemích snad největší ohlas v Itálii. Toto konstatování se týká i dvou konferencí k jeho 40. výročí.

*22. října uspořádala Nadace italské poslanecké sněmovny za účasti Prezidenta Italské republiky Giorgia Napolitana mezinárodní konferenci na téma **„Dědictví a aktuálnost Československého jara“**. Úvodní projevy pronesli předseda poslanecké sněmovny Gianfranco Fini, jeho předchůdce a předseda zmíněné Nadace Fausto Bertinotti, místopředseda českého senátu Jiří Šneberger, první místopředseda Slovenské národní rady Miroslav Číž, prorektorů univerzity v Bologni Guido Gambetta a v Udine Maria Amalia D'Aranco. Se vzpomínkovými projevy vystoupil tehdejší zpravodaj deníku Corriere della Sera v Praze Enzo Betizza a Pavol Dubček, syn hlavního představitele Pražského jara.

Odpoledne se konal seminář italských, českých a slovenských vědců spolu s některými protagonisty této epochy. Na závěr proběhl kulatý stůl kterého se zúčastnili Luciana Castellina, Piero Fassino, Carlo Ripa di Meana, Carlo Tognoli, Marcello Veneziani a Demetrio Volcic. Italský tisk o této konferenci obsáhle referoval i s výňatky z projevů jejich účastníků.

Audiovizuální záznam této události je na: www.camera.it/serv_cittadini/21262/21565/21775/documentotesto.asp

Paolo Dal Maso

* 12.–14. listopadu byla uspořádána 1. den v Pise a 2. a 3. den ve Florencii pod záštitou Velvyslanectví České republiky a města Pisy konference **„Pražské jaro, probuzení Evropy“**. Na účasti se podíleli: Slavistická sekce Univerzity v Pise, Ústav slavistiky Univerzity ve Florencii, Velvyslanectví České republiky a Velvyslanectví

Slovenské republiky v Římě, Honorární konzulát České republiky pro toskánský region ve Florencii, Český kulturní institut v Římě, Ústav soudobých dějin Akademie věd České republiky a Společnost přátel Itálie.

Program konference byl věnován:

Dějinnám Pražského jara, Československé kultuře šedesátých let, Pohledu napříč Pražským jarem, Významu Pražského jara v mezinárodním kontextu, Závěrečnému kulatému stolu, Zahájení fotografické výstavy o srpnu 1968, Presentaci knih věnovaných 68. roku a československému disentu, Otevření ulice ve Florencii věnované Janu Palachovi a Setkání s představiteli italského tisku.

Po oficiálním zahájení představiteli zúčastněných institucí úvodní referát na téma Česko-italské vztahy před rokem 1968 přednesl člen výboru Společnosti přátel Itálie ThDr. Mgr. Pavel Helan, Ph. D. S referáty k programu dále vystoupili: Dr. Francesco Caccamo, Profesor Guido Carpi, Dr. Alessandro Catalano, Prof. Giuseppe Dell' Agata, Dr. Dalibor Dobiáš, Prof. Marcello Garzaniti, Doc. PhDr. Jiří Pelán, PhDr. Sylvie Richterová, Prof. Giovanna Tomassucci, Dr. Massimo Tria, a PhDr. Oldřich Tůma, Ph. D.

Pavel Helan

Co zůstalo v Itálii z dob mezi dvěma válkami

(4. část)

Když jsem téměř před 20 lety začal s žurnalistikou pro česká média, moje matka se mě zeptala: proč to vlastně děláš, s překlady a tlumočením si nevystačíš? Nechal jsem stranou to, že mě žurnalismus vždy lákal, ale odpověděl jsem po pravdě: no, abych bojoval na jedné či druhé straně proti předsudkům a klišé, které vyplývají z neznalosti. Ve všech svých novinářských peripetiích jsem se o to pokoušel, ale mám dojem, že výsledky neodpovídají snaze.

Občas se domnívám, že mezi Čechy a Italy je to trochu jako mezi psem a kočkou, v tom smyslu, že si občas nerozumějí. Je obecně známo, že pokud pes vrtí ocasem, vyjadřuje tím radost, či přinejmenším uspokojení. Když ale kočka začíná mávat ocasem to znamená, že je nervózní a něco se jí nelíbí. A tak chudák pes si to špatně přeloží, chce si hrát a dostane se mu pěkného škrábnutí, třeba i do oka. A je zle. Tento dojem jsem získal několikrát, když někteří moji známí doslova přeložili některé výrazy z jednoho jazyka do druhého a velmi se divili reakci.

Vezměte například slovo „bugiardo“ – v itaštině „lhář“. S říkáním pravdy jsou podle mě na tom Italové víceméně jako Češi, i když v tomto mají Italové horší renomé než my. Jenže když vy někomu v Itálii řeknete „sei un bugiardo“ (jsi lhář), tak to v itaštině může mít celou řadu významů a odstínů. V intimním rozhovoru mezi milenci to může znít i víc než laskavě. Může to pak být výčitka, výraz zklamání. Ale málokdy to je pro Itala v českém významu „kdo lže ten krade“. Když to někdo Čechovi řekne za přítomnosti druhých je zle, Ital by to zdaleka tak nebral, ještě by se pokusil to obrátit v žert.

Opačný případ: pro Čecha je naprosto normální zeptat se váhajícího partnera: „vy mi nerozumíte?“. V případě trochu oficiálního rozhovoru to na Itala působí nepříjemně, protože on by se zeptal „non mi sono spiegato bene? (něco jako: nevyjádřil jsem se jasně?)“.

Toto jsou samozřejmě drobnosti, ale dokreslují do jisté míry vzájemnou neznalost, která pak vede k předsudkům a klišé. To podle mě často vyplývá i z toho, co nazývám „duševní pohodlnost“, nemoc, která je dle mého názoru na Apeninském poloostrově dosti rozšířená, i mezi lidmi, kteří by naopak měli svou mysl neustále brousit zvědavostí.

Jedna bitva, ve které jsem neslavně a myslím definitivně prohrál je bitva o „Slavi“. Čímž se u nás samozřejmě myslí Slované (Rusové, Poláci, Češi, Slováci, Chorvati atd. atd). tak jako se za Germány považují nejen Němci, ale i Švédové

či Dánové a za románské národy Španělé, Francouzi atd.

Jenže pro italské novináře a pak i pro většinu Italů „Slavi“ je pouze pohodlnou zkratkou delšího slova „Jugoslavi“, čímž se myslí hlavně Srbové a jižní část bývalé Jugoslávie. Takže když přijde zpráva, že dva či tři kosovští, bosensští či srbsští dobrodinci pronikli v noci do vily v některé severoitalské obci, automaticky se v palcových titulcích novin či televizního zpravodajství objeví „banditi slavi“. Nejsm schopen vyčíst, kolikrát jsem do redakcí psal s dotazem zda mezi tyhle „slavi“ lze pojmout i Gorbačova, papeže Jana Pavla II, Václava Havla či Pavla Nedvěda. A dodal, že by je asi nenapadlo napsat o opilém Holanďanovi, že je Germán, či o rozčileném Španělovi, že je Latinec. V drtivé většině případů mi neodpověděli, pouze redakce římského deníku „La Repubblica“ si dávala několik dní pozor, pak to sklouzlo do starých kolejí. Nakonec mi došlo, že je to vlastně lépe, takhle nás aspoň s podobnými živly nikdo nedává dohromady a přestal jsem bojovat.

Druhé klišé, ale to se časem odbourá, je „paese dell'Est“ (míněno země Východní Evropy). Je to asi trochu spojeno s tím slovanským původem, protože do roku 1989 všechny tyto národy žily pod znamením rudé pěticípé hvězdy. Jenže od té doby uplynulo skoro 20 let a z duševní pohodlnosti to někdo na Apeninském poloostrově neustále opakuje. Překvapivé je, že k tomu dochází i poté, co miliony Italů navštívily Prahu, Karlovy Vary či Kutnou Horu, o desítkách žurnalistických či filmových štábů nemluvě. Popravdě řečeno se s tím setkáte mnohem méně na sever od Říma – zda je to dáno intenzivnějšími hospodářskými kontakty, menší zeměpisnou vzdáleností či vyšší úrovní vzdělání nevím. Anebo zcela prostě proto, že jihoitalská mentalita je naší mnohem více vzdálená než mentalita Miláňanů či Benátčanů.

Nejdříve jsem se pokusil věc vysvětlovat historicky – třeba tím, že otec moderní italské demokracie Alcide De Gasperi zasedal do roku 1914 ve stejném vídeňském parlamentu jako

T. G. Masaryk. Když to nezapůsobilo, pokoušel jsem se věc vysvětlit otázkou, zda si někdo může myslet, že Itálie roku 1963 byla na stejné úrovni jako Itálie roku 1945 a když si dotyčný uvědomil, že mezitím Itálie prošla známým „hospodářským zázrakem“, přestal o „paese dell'Est“ hovořit. Největší „výchovný“ úspěch měla ale záludná otázka, kterou jsem položil nejen kolegům, ale i některým poslancům: v jakém zeměpisném směru od Vídně leží Praha? Skutečnost, že leží na severozápad byla pro kdekoho objevná. Myslím ale, že nové generace nejsou už nedávnou minulostí ovlivněny a toto klíšé zmizí, společně s duševním stavem lidí, kterých je v Itálii asi méně než v dalších západoevropských zemích, a které jsem pokřtil jako „sirotky po Jaltě“. Lidí, kterým je přes 50 let, a kteří vzpomínají na zlatá šedesátá, sedmdesátá či osmdesátá léta, kdy západní Evropa celkem bez velkých problémů prosperovala, konkurence z Asie byla omezena na precizní japonskou techniku a o bezpečnost se starali Američané. A kdy si Ital, Francouz či Belgičan mohl za 100 dolarů dovolit v Praze či Budapešti věci, o kterých se mu doma ani nesnilo. A teď jim i z této strany přibyla konkurence, navíc od lidí, kteří se rychle museli přizpůsobit úplně nové situaci a mají tedy „hlad po úspěchu“, který třeba Italové měli právě v 50. a 60. letech minulého století. Ale i toto pomalu ale jistě mizí.

Bylo by ale nespravedlivé hovořit jen o klíšé Italů vůči nám. Protože i Češi jich mají vůči Italům pozhňnaně. Začal jsem poznámkou své matky o hádání v římském autobusu, která asi byla následkem neorealistických filmů. Dnešní Říman by asi poznamenal, že hádat se je úplně zbytečné, protože s římskou osobní i hromadnou dopravou by nehnul ani Hanibal. A to mě přivádí k českému klíšé o Italech, automobilech, dopravě a řidičích.

Zde opět platí pravidlo, že Itálie je země dlouhá přes 1800 km a tedy v Terstu se určitě jezdí jinak než v Beneventu nebo Cagliari. S tím, že na severu se pravidla provozu celkem respektují a čím více se jede na jih, tím větší je chaos. O tom není pochyb. Ale troufám si říct, že se i v jižní Itálii v autě cítím mnohem

bezpečněji než kdekoliv v České Republice. Většina mých českých známých se domnívá, že doprava v Itálii je džungle. Možná mají pravdu, ale jak učí etologové, i džungle má svá pravidla. A v Itálii platí nepsané pravidlo, které víceméně praví: „Já o sobě vím, že jsem nedisciplinovaný, občas mazaný. Ergo nemám právo očekávat od toho druhého, že bude lepší než já“. A z toho vyplývá něco velmi důležitého, co podle mně českým řidičům v drtivé většině případů chybí – tolerance. Samozřejmě může docházet k hádkám, občas ruční výměně názorů, ale za 39 let let se na mě nikdo neobořil tak neomaleně a sprostě jako při několika případech řízení doma. A v Itálii když už se dopustíte nějaké chyby či drzosti, povětšinou stačí omluvné gesto ruky a věc je vyřízena.

Což samozřejmě sebou nese dobré i stinné stránky. Mimo tolerance při vjezdu do jakékoliv křižovatky, i když máte zelenou, je dobře kontrolovat koutkem oka, zda si někdo svou červenou nevykládá po svém. Donedávna alespoň v Římě platilo zlaté pravidlo: zaříd se podle toho co dělá ten před tebou, ten za tebou udělá totéž a je vše v pohodě. Dnes to už neplatí, protože alespoň v Římě jsou ulice ovládnuty 600 000 skútry, mopedy a motocykly, jejichž majitelé si dělají co chtějí. V této souvislosti je třeba uvést, že právě na případech motocyklistů se dokázalo, že když se chce, i v Itálii lze přimět všechny k respektování předpisu. Každý řidič dvoustopého vozidla v Itálii nosí přilbu. A nedělá to proto, že mu to zákon káže, to je slabý argument. Ale když máte úraz a neměl jste přilbu, pojišťovna vám nezaplatí ani líru (pardon eur). A to je argument. Napsal jsem „každý řidič“, ale měl jsem napsat – „s výjimkou Neapole“. Protože tam, pokud vím, přilbu nosí jen ti, kteří vám chtějí vytrhnout kabelku či aktovku z rukou – není jim vidět do tváře. Takže máte-li přilbu jste ke všemu podezřelý. Ale to platí jen v tomto městě.

Jinak ale s výjimkou jedné dálnice a jedné oblasti je dopravních úrazů mnohem více ve městech než na silnicích či dálnicích. A velké

procento z nich má právě na svědomí neopatrnost řidičů skútrů a motocyklů.

Kritická oblast je okolo Benátek a dálnice vedoucí z města na laguně směrem do Terstu a přes Udine do Rakouska. U Benátek se situace patrně zlepšil již od roku 2009, kdy vstoupil v platnost obchvat města, ale dálnice do Terstu bude problematická až do roku 2015. Když ji před více než 35 lety stavěli nevěděli, že tudy po roce 2000 budou jezdit desetitisíce kamionů na celý Balkán, do Turecka, Maďarska či Ukrajiny. A třetí proud nemá být hotov dříve než v roce 2015. A do té doby, pokud můžete, se této pasti na myši vyhněte.

Kdybych tyto řádky psal před několika lety, asi bych vyzdvihl, že problém alkoholismu řidičů v Itálii v zásadě neexistuje. K opilému člověku existoval jakýsi druh odporu jako vůči osobě, která se neumí vůbec kontrolovat. Alkoholické nápoje se pily při obědě či večeři a tím to končilo. Dnes už to bohužel není pravda. Mladá generace pije, občas to míchá s něčím ještě nebezpečnějším a pak se třeba vrací otcovým automobilem z diskotéky. Nekončí pouze někde na stromě, ale často i bezohledně smete ze silnice nic netušící cyklisty či chodce. To přimělo novou Berlusconiho vládu k tomu, aby do tzv. dekretu o bezpečnosti občanů v červenci 2008 zahrnula přísný postih těch, kteří si sednou za volant pod vlivem alkoholu či omamných látek. I zde se začalo foukat do balónku.

Přesto ale trvám na tom, že se cítím na italské silnici bezpečněji než v ČR. A v Římě i jako chodec. Nedisciplinovanost platí samozřejmě i pro ně a tedy s výjimkou těch nejživějších ulic každý Říman přechází ulici kde ho to napadne, zebra je svým způsobem optional. A počítá s tím, že se jakékoliv vozidlo, včetně městského autobusu, zastaví a nechá přejít. Občas dojde k nehodě, ale v zásadě je na římské ulici chodec pán – jen nesmíte být nerozhodný. Bud' jdete nebo stojíte – a řidič se zařídí podle vás.

Josef Kašpar, Řím

Neapolské fragmenty – San gennaro, Padre Pio a všichni svatí

Soudě podle množství kostelů a votivních tabernáklů s unylými Madonami, na které narazíme v každém zapadlém koutě města smrdícím po kočkách, řekli bychom asi, že Neapoletánci jsou velmi zbožní lidé. Mine-li linkový autobus dvacetkrát za den ten samý kostel, jeho řidič se před ním dvacetkrát pokřizuje. Octneme-li se v kostele, kde začátkem léta probíhá první svatě přijímání, je to vskutku pastva pro oči, nákladnost a pečlivost ve výběru oblečení nelze přehlédnout a důstojnost, s jakou se ceremoniál odehrává, má v sobě cosi výjimečného.

Pravdou je, že Neapoletánci interpretují křesťanskou víru po svém, promítají do ní každodenní gesta více než tisícileté historie až do pohanství a spíš než o zbožnosti se dá mluvit o pověrčivosti. Když jsem jednou chtěla otevřít v předsíni mokré deštník, zůstala jsem jako přikovaná hysterickým jekotem majitelky bytu: „muorto in casa!“ – zkratka nikdy nerozkládejte v bytě deštník, znamená to smrt. Jindy jsem kráčela po ulici v poklidném rozhovoru s kamarádem, když mě dotýčný náhle stáhl na kraj chodníku jako v očekávání bombového útoku. Před námi byl opřen vysoký žebřík a pokračovat v cestě by bývalo znamenalo žebřík podejít, což přináší jisté neštěstí. V žádném z místních hotelů nenajdete pokoj s číslem 17, tam by nikdo nepřespál ani zadarmo. Zajímavé ovšem je, že třináctka žádnou smůlu neevokuje.

Byty, auta a stánky se suvenýry jsou ověšeny všelijakými rohy, které mají odhánět zlé duchy. Na vánoce si přátelé darují jakési ozdobené malé koště, které pak upevní někde v bytě, a tím si zajistí ochranu před zlem. Je pozoruhodné, že se nemluví o předmětech, které přinášejí štěstí, portafortuna, ale předmětech scaccia

malochio, zahánění zlých pohledů, které by mohly uhranout.

Lidé doslova dychtí po zázracích a adorují i ty nejpodivnější svaté, již by jim je zajistili. Asi proto, že nemají moc v co doufat a pasivita jim zabraňuje důvěřovat ve vlastní síly. Těžko by je napadlo, že každý může být vlastního štěstí strůjce.

Ženy omdlévají v deliriu před nejrůznějšími relikviemi a ty musí být v kostelech pečlivě uzamčeny, protože by si někdo rád odnesl domů kus kosti s certifikátem a tam vystavil na čestném místě. Třeba jen v naději, že se mu pak bude zdát o správných číslech v loterii.

Důstojník britské tajné služby Norman Lewis přijel do Neapole v roce 1943 se Spojenci a z jeho deníku se dočteme mnoho o neapolských svatých. Píše o tom, že kostely byly v té době přeplněny různými obrazy a plastikami, které mluvily, krvácely, kývaly hlavami a vylučovaly pot i léčivé šťávy.

K nejbizarnějším svatým patří otec Pio, který v době války startoval k nebi jako raketa, aby chránil italské piloty proti Angličanům. Jeho kult je velmi silný. Jednou jsem si všimla během startu letadla do Neapole, jak jedna starší dáma drží jeho obrázek v ruce a pohledem mu bezmezně důvěřuje. Jistě víc než pilotům letadla.

Jiná svatá v kostele Carmine udivuje tím, že se jí po čase odchodí boty jako kdyby je skutečně používala. Jiný kostel má díru, kam když strčíte hlavu, zaručeně vás přestane všechno bolet.

Patronem Neapole je svatý Januarius, Gennaro. Tento svatý byl původně biskupem a roku 305 mu císař Dioklecián nechat setnout hlavu. Stalo se tak v Pozzuoli u Neapole, v rodišti Sophie Lorenové. Mučedníková krev byla zachycena do skleněné fióly a po staletí ukazována věřícím. Během jednoho procesí roku 1389 tmavá hmota v lahvičce údajně zkapalněla a to se pak stávalo s Gennarovou krví každý rok: pokud zázrak vynesl, zpravidla vybuchl Vesuv nebo přinejmenším vypukla epidemie moru.

V deníku Normana Lewise se píše: „Posláním svatého Gennara je hlídat Vesuv ku výhradnímu prospěchu Neapole.“ A tak když roku 1799 Gennaro připustil, že láva dotekla až do Neapole, obyvatelé to vzali ve zlém, obvinili Gennara z kolaborace, jeho sochu hodili do moře a nahradili ho svatým Antonínem Abatem. Přišel další výbuch, svatý Antonín Abate se ukázal být bezmocným a neapolští rybáři byli pověřeni, aby sochu Gennara ze dna znovu vylovili. Dny Antonínovy se naplnily a Gennaro se vrátil.

Od té doby je fióla a zázrak zkapalnění předváděn věřícím třikrát za rok. V dómu, zasvěcenému patronovi města, za oltářem bohatě zdobeným jaspisy, zlatem a tyrkysy s bystou svatého vykládanou rubíny a diamanty, vyleštěnou staletými zbožnými polibky a něžnými dotyky, se nachází postříbřená dvířka opatřená čtyřmi zámky a za nimi je uložen poklad v hruškovité lahvičce. Když ji kněz obrátí proti světlu svíce a několikrát jí otočí jako při ochutnávce vína, začne se jantarová hmota náhle pohybovat, klouzat podél skleněných stěn a zázrak je tady. Každý se dere dopředu, každý chce stříbrnou nádobu políbit, kněz ji pokaždé otírá kleenexem. Krev se mezitím konzistencí a barvou podobá octu balsamico.

Zůstane-li krev tuhá nebo se dělají žmolky a barva je příliš tmavá, znamená to pohromu. A Neapol není městem, kde by se na pohromy muselo dlouho čekat. Kult krve je zde doslovný. V roce 2005 se krev nechtěla rozpustit, žmolkovala a v severních čtvrtích pak vypukla válka klanů. Naopak v roce 1980 šplíchala krev ve fióle jak burgundské víno a pak přišlo ničivé zemětřesení. Nečekané i pro svatého Gennara.

Samozřejmě že se experti pokusili vysvětlit tento „zázrak“ vědecky. V devadesátých letech vyšel v odborném časopise „Nature“ článek „Working bloody miracles.“ Podle něj je mučedníková krev tzv. thixotropem, jako například kečup. Látka, která při pohybu/zatřesení přejde z pevného do kapalného stavu. Už ve 14. století bylo možno takovou látku vyprodukovat z vaječných skořápek, soli, vody a jistého mine-

rálu, který se nachází ve vulkanickém prachu na svazích Vesuvu (chemicky jde o hydroxid železa s kuchyňskou solí rozpuštěný ve vodě). To, že se někdy ampulí hodiny pohybuje, aniž by se uvnitř cokoli hnulo, dokazuje, že jako posledního katalyzátoru je třeba evidentně dosáhnout určité vlhkosti vzduchu, například několikahodinovým modlením v postranní kapli.

Padre Pio je zřejmě nejmodernějším italským svatým. Jeho kult je nejsilnější rozšířen v provincii Nola a Caserta nedaleko Neapole. Jeho podobenky najdeme v každém obchodě – v cukrárně, u řezníka, v supermarketu, pizzerii, v autoservisu. Eleganternější obchody je mají diskrétně v zadní místnosti či na toaletě. Můžeme ho zahlédnout za předním sklem aut, u novinového stánku, na popelníku nebo v kalendáři. Je to svatý chudých rolníků, ale do jeho rodiště, Pietralciny nedaleko Beneventa směřují poutníci bez rozdílu sociálního původu a majetku. Cestovní agentury jim nabízejí exkurzi za paušální poplatek šestnácti euro včetně nápoje a dárku na památku. Všichni mluví o tomto svatém a jeho zázracích a téma se stává hovorem o nich samých: o jejich trablech a štěstí, s nímž vyvázli z nemoci, smrti, automobilové nehody. A zásluhu za zázrak vrácení do života připisují právě tomuto svatému.

Padre Pio je tak mocný, že dokáže ještě dnes zastavit provoz na nejfrekventovanější silnici v Casertě: jednoho rána se objevil jeho obličej na zdi domu na via Appia, což zablokovalo provoz, tisíce lidí chtějí vidět zázrak, policie má co dělat, aby udržela pořádek. Téměř všichni vidí na zdi kříž a obličej, který se nápadně podobá Che Guevarovi. Po několika dnech vyjde najevo, že obličej patřil opravdu Che Guevarovi, kterého zde před lety vypodobnila komunita studentů, a který vytanul na povrchu po vytrvalých deštích. Trochu paradoxní náhoda stejně jako skutečnost, že v dvoudílném televizním filmu o Padre Piovovi interpretoval světce známý herec Michele Placido, veřejně proslulý svým ateismem a levicovou politickou orientací.

Lenka Uchytílová

Italsko-česká Gutenbergova čítanka současné italské prózy

Zorientovat se v italském knižním trhu, který čtenáře zahlcuje silou šedesáti tisíc titulů za rok, je velmi náročné. O to náročnější, že zvláště italské knižní prostředí podléhá marketingu, módě a diktátu masmédií. Najít deset vyvolených italských autorů do výběrové publikace o současné italské próze, byl rozhodně nelehký úkol, a editor Jiří Špička se ho zhostil nadmíru dobře. Neopírá se o zavedená jména, čímž dílo dosti získává na přitažlivosti. Jedinými zavedenými jmény v publikaci jsou Dario Fo, Antonio Tabucchi a Aldo Busi, která fungují spíše jako majáky v moři současných italských spisovatelů a nijak nezastiňují ostatní, českému čtenáři zatím neznámé spisovatele. Ono úplné neznámé není až tak přesné, neboť v roce 2007 vyšla jiná antologie současné italské prózy a dramatu, *Hořký život*, kterou připravila pražská editorka Alice Flemrová, kde se některé ukázky sedmi neznámých autorů ze Špičkovy čítanky objevují. Dotýkáme se tak celkem smutného osudu Gutenbergovy čítanky současné italské prózy, která byla připravena k vydání již v roce 2006, nicméně vzhledem k nakladatelským průtahům vyšla až v roce 2008. Mohla tak být první a referenční čítankou současné italské prózy, kterou se v mezidobě stal *Hořký život* editorky Alice Flemrové. Zatímco „pražskou čítankou“ připravila Alice Flemrová spolu s doktorandou FFUK, Jiří Špička spoléhá na širší okruh překladatelů, od úplných debutantů až po legendy překladatelského cechu. Výběr autorů se u obou čítanek našťastí překrývá jen zčásti. „Olomoucká“ čítanka Jiřího Špičky se zabývá pouze současnou italskou prózou, soubor Alice Flemrové zahrnuje kromě současné italské prózy i drama.

Úvod Gutenbergovy čítanky současné italské prózy se nese ve velmi demokratickém a otevřeném duchu, editor Jiří Špička pečlivě

vází slova, hlavně pokud se týká vytyčených cílů a hlavních kritérií výběru autorů do čítanky. Zřejmým záměrem je pestrost a různorodost stylů, témat a oblastí, odkud autoři pocházejí a kam umísťují děje svých děl. Tento záměr se editorovi daří velmi dobře naplňovat, vidíme římské, boloňské, neapolské prostředí a dokonce se dostáváme i do Ameriky spolu s italskými přistěhovalci. Žánrově a stylově je výběr autorů rovněž rozrůzněný, od barokně přesycených vět Alda Busiho ve skvělém překladu Zdeňka Frýborta, který se tak ukázal jako snad nejschopnější a nejzajímavější překladatel čítanky, až k morbidním triviálním scénám z moderního konzumního života Alda Noveho ve zdařilém překladu Karoliny Křížové. Jazykově se pohybujeme od spisovné italštiny většiny autorů až například po neapolštinu Enrica Brizzioho nebo umělý jazyk gramelot Daria Fo parodujících středověké žakáře. Největším překvapením celé čítanky je zařazení ukázky z díla spisovatelky Eleny Ferrante, která popisuje drásavou a neúprosnou sondou nitro zmučené ženy, která je opuštěna manželem. Text, který předpokládá maximální čtenářské nasazení a účast, byl velmi působivě a vhodně přeložen Janou Sovovou. Elena Ferrante, žena, která pečlivě skrývá svou totožnost, nedává rozhovory, nevyzvedává si literární ceny a o jejím životě je toho známo pramálo, se projevuje jako jedna z nejnadanějších a nejvýznamnějších současných italských spisovatelů, jejíž význam o mnoho převyšuje skutečnost, že zatím vydala pouze dva romány. Její úryvek působí jako text z jiného světa, kde platí jiné zorné úhly a do důsledků přivedené literární kvality. Pokud se týká ostatních autorů čítanky, polohy publikovaných textů se též různí, od vážných a velmi stylisticky náročných konstrukcí, k lehkým ironickým textům až po triviální příběhy.

Většina vybraných spisovatelů nepatří mezi autory „výkladní skříně“ italské literatury, jistě bychom v některých případech našli zavedenější a oceňovanější autory, ale tuto skutečnost editor Jiří Špička přiznává již v úvodu sbírky. Můžeme ale říci, že spisovatelé vybraní Jiřím Špičkou jsou

velmi zajímavými postavami italského literárního dění, jejichž význam je v současné italské literatuře zásadní. Záměr publikovat k vybraným přeloženým ukázkám i italský originál, je velmi chvályhodný. Zvláště zájemci o italský jazyk v něm najdou způsob, jak se přiblížit současné literární italštině, jejím krajovým variantám a různým odnožím (již zmíněný gramelot Daria Fo). Překladatelé a zájemci o překlad v něm naleznou inspiraci a možnost k zamyšlení, jak převádět různá slova, slovní spojení a věty. Čtenáři, kteří by asi nikdy nesáhli po obsáhlé italské knize, zase kompromisní způsob, jak se seznámit s italským originálem ve výběrové podobě.

Čítanka využívá nejlepších překladatelů italské prózy současnosti. Vedle takových překladatelských legend jako je Jiří Pelán či Zdeněk Frýbort, se našťěstí nekrčí v koutku začínající překladatelé jako například Jana Vicencová či Věra Křížová, jejichž převody jsou velmi zdařilé. Subjektivně lze říci, že největším překladatelským zážitkem čítanky jsou překlady Zdeňka Frýborta, Jany Sovové a Jany Vicencové, i když zde hraje roli též atraktivita originálního textu. Za nejzajímavější texty v originálním znění lze zase považovat ukázky z děl Giuseppe Montesana, Daria Fo, Melanie Mazzucco, Eleny Ferrante, Alda Busiho a Alda Noveho, aniž bychom ovšem chtěli snižovat relevantnost ukázek ostatních autorů.

V závěru čítanky, nazvaném „Boťa plná literatury“, se Jiří Špička s úspěchem pokouší nastínit historii a podoby italské prózy posledních patnácti let. Tento oddíl lze velmi dobře považovat za důkladný exkurz do dějin současné italské prózy, Jiří Špička neopomíná žádný z hlavních a ani vedlejší proudy tohoto žánru. Jeho sonda do současné italské prózy jde až do současnosti, kdy byl text napsán, tedy do roku 2006, čímž se ještě zvyšuje jeho atraktivita. Tuto touhu po aktuálnosti je třeba určitě ocenit. Jakkoli je prostor věnovaný tomuto exkurzu limitovaný, editorovi čítanky se daří ho naplnit co nejúplnějším textem, který mohou využít studenti italské literatury či ostatní zájemci. Editor zde potvrzuje, že je dobrým znalcem současné

italské prózy. Škoda jen, že této části nebylo věnováno více prostoru, který by si toto téma určitě zasloužovalo.

Čítanku doplňují medailonky přispívajících překladatelů a výběrová bibliografie českých překladů italské prózy z let 1990–2007, která významně doplňuje náš pohled na české překlady italských autorů posledních dvou dekad. Nad tímto souhrnem se musí pozastavit každý milovník italské literatury, neboť v něm chybí české překlady jiných významných italských spisovatelů. Je potřeba pevně věřit, že na některé z nich nebudeme dlouho čekat. Tento výčet můžeme považovat za memento současným i budoucím překladatelům italské prózy. Bílých míst na naší české mapě italské prózy je bohužel ještě hodně. Nechybí zde ani index autorů čítanky a původní italská vydání pro případné zájemce o celá díla v originálním znění.

Bude to znít možná paradoxně, ale největší slabina čítanky je zároveň jejím největším přínosem. Editorova sázka na většinou neznámé autory znamená pro čtenáře zajímavé a velmi poučné čtení. Jak Jiří Špička naznačuje v úvodu knihy, čítanka neobsahuje neznámější nebo nejdoceňovanější autory současné italské prózy. Ale tím lépe, máme možnost se seznámit s díly neméně významnými a poutavými.

Můžeme bez obav říci, že Gutenbergova čítanka současné italské prózy je velkým vítězstvím editora Jiřího Špičky, který tímto souborem učinil výrazný a promyšlený krok proti literárním, mainstreamovým, umělecko-tržním a škatulkovacím konvencím. Editorovi se podařilo shromáždit ukázky významných autorů současné italské prózy. Úryvky jsou vybrány vhodně a překladatelé se jejich převodu zhostili velmi dobře, ať už jde o zkušené překladatele, či překladatele teprve začínající. Navzdory již zmíněným nepříznivým nakladatelským okolnostem a s tím souvisejícím časovým posunem ve vydání čítanky, se podařil významný nakladatelský počín, za který je určitě rád každý milovník italské literatury. Fakt, že většinu zmíněných autorů český čtenář ještě nezná,

jen dokládá, jak je náš dluh vůči italské kultuře v českém prostředí zatím veliký.

Tomáš Matras

Cesty českých výtvarných umělců do Itálie

A nyní o významných třech malířích, které rovněž Itálie významně poznamenala, ovšem jiným způsobem než Josefa Tulku, Beneše Knüpfera a Josefa Mánese o kterých jsme psali ve čtvrtém čísle Zpravodaje před rokem .

Karel Škréta – malíř podobizen, kostelních obrazů a alegorií, pocházel ze staré patricijské rodiny Šotnovských ze Zavořic. Po bitvě na Bílé hoře odešel s matkou do Saska. V roce 1629 nebo 1630 vydal se Škréta do Itálie k prohloubení uměleckých studií v Benátkách. U Veroneseho a Tintoretta se věnoval malbě, načež se odebral do Bologně, kde působila slavná malířská škola Guida Reniho a Caracciho. Z Bologně přešel do Florencie a následně pak do Říma. Tam se setkal se svým pozdějším životopiscem Joachimem Sandrartem. V Římě Škrétu upoutaly malby Raffaellovy. Odtud se vrací do vlasti. Cestou se zastavil u matky, která právě vedla při o své jmění. Tam nakreslil několik podobizen členů saského rodu.

Konvertoval ke katolictví. V roce 1630 se trvale usadil na Starém městě Pražském. V roce 1645 se oženil s Veronikou Grönbergovou. V roce 1654 portrétoval Wilhelminu, třetí manželku Ferdinanda III. Měl řadu žáků, m.j. i syna Samuela Globice z Bučiny. Nebyl zjištěn, jak někteří tvrdili, např. dr. Pazourek. Svého majetku dosáhl uměleckou činností. Zemřel v roce 1674 a byl se všemi poctami pochován v kostele sv. Havla.

V akademických kruzích byl nazýván „Eskadron“ pro své šermířské umění. Byl zvěčněn J. Arbesem v povídce „Škrétův poslední souboj“.

Další osobností, kterou poznamenal dlouhletý italský pobyt byl **Oskar Brázda**, malíř ženských portrétů, zátiší a krajín Itálie, Švédska, Dánska a Holandska. Studoval na vídeňské akademii, kde byl žákem profesora Bachera. Ve Vídni pobyl osm let. V roce 1913 na tzv. „Velké římské stipendium“ odjel do Itálie. Stal se členem římské secese. Za války, v roce 1915, byl jako rakouský příslušník internován na Sardinii. Po roce se vrátil do Říma. Oženil se s urozenou Švédkou, což mu otevřelo přístup do vysoké společnosti, čehož náležitě využil k podpoře českého odboje.

Na XII. Mezinárodním biennale v Benátkách milánská galerie zakoupila jeho „Vlastní podobiznu“. Svá díla vystavoval několikrát v Benátkách, Římě a jiných městech. V roce 1925 se natrvalo vrátil do Československa. Usídlil se ve starobylém zámečku v Líčkově u Žatce. Od něho je též řada portrétů italských umělců, jako např. italského dirigenta a skladatele G. Sgambattioho, pianistky Borghetti, jakož i umělců jiných národností. Jeho obrazy jsou zastoupeny v benátské galerii d' arte moderna v Miláně a v bruselské národní galerii.

Tento oddíl uzavíráme vynikajícím malířem **Janem Zrzavým**, který byl krajinářem, figuralistou, malířem zátiší a autorem scénických výprav. Býval též profesorem na pedagogické fakultě Palackého university, kde vyučoval malbě a malířské kompozici. V Itálii pobýval v letech 1922, 1923, 1927 a 1928. Podnikl i řadu dalších studijních cest do západní Evropy.

Jeho začátky nebyly nikterak snadné. Nebyl přijat na akademii výtvarných umění v Praze a tak byl nucen se vzdělávat soukromě. V roce 1910 začal se soustavně zabývat studiem italského malířství „quattrocenta“ Giotto, Botticelli, Leonardo da Vinci, Raffaello aj.

V jeho dílech se objevuje řada italských motivů. Zejména typické jsou jeho benátské postavy.

Zrzavý sám o sobě v roce 1928 prohlásil: „Jsem cizincem všude a procházím světem jako host z jiného světa“

Od dětství ho provázel pocit osamělosti a odlišnosti. „Usidluje se proto dočasně na svých cestách v krajích, které odpovídají jeho citové a duchovní potřebě. Hledá zkrátka prostředí, kde by mohl žít po svém a snít a snad i tvořit“ – napsal F. Kramář.

A právě Benátky patřily k oněm místům, kde se cítil nejlépe. Ještě snad dodat, že jeho raná tvorba byla ovlivněna kubismem. Jako jevištní výtvarník se zabýval zejména operními díly B. Smetany, J. B. Foerstra a Z. Fibicha. Vytvořil též několik prací k Máchovu „Máji“ a k Erbenově „Kytici“.

Cesty českých výtvarných umělců do Itálie uzavřeme v příštím čísle italským pobytem Mikoláše Alše.

Cyril Kříž

Regionální zvláštnosti italské kuchyně LOMBARDIE

Dalo by se říct, že neexistuje jednotná lombardská kuchyně, ale různé tradice, které se oblast od oblasti mění vlivem působení sousedních krajů, kde se jasně odlišuje nížina od Alp a od těch zase jejich podhůří. Každopádně však nechybí prvky, které jsou všem lombardským oblastem společné: používá se zde více másla než oleje, jí se více rýže než těstovin a je zde velmi rozšířená výroba sýrů a mléčných výrobků vůbec.

Milán, kolébka rodu degli Sforza a panettone, byl vždy vstřícný k nejrůznějším kulinářským tendencím.

Risott giald (šafránové rizoto), cassoeula, ossobuco in gremolada, coteletta patří k symbolům, které připomínají časy Manzoniho. Masité chutě, dršťky a jiné vnitřnosti mají pradávný původ a ne náhodou se Miláňanům říkávalo „střevaři“ či „dršťkaři“ (busecconi, tripponi).

Hory a jezera. Nejstarším lombardským pokrmem (keltského původu) je cuz, který se ve Valcamonice v zimě vaří dodnes. Je to jehněčí maso z jehněte staršího jednoho roku pečené ve vlastní šťávě s voňavými bylinkami, které se pak nechává zmraznout venku na mrazu ve velkých dřevěných kádích. Ale to nejlepší z horského repertoáru nabízí Valtellina, pro níž jsou příznačné pizzoccheri (tagliatelle z pohankové mouky). Když sestoupíme k jezerům, dostaneme se do sladkovodní kuchyně, kterou svého času zbožňoval Virgilius či Catulla.

Mantova. Pány tohoto města byli po čtyři století Gonzagové, v jejichž službách byli mnozí slavní kuchaři, jako například Stefani. Tato oblast představuje bohaté gastronomické „markrabství“. Přípravují se zde typické emiliánské plněné těstoviny, rizoto s „lombardským kořenem“, středověké recepty a moučníky jako sbrisolona (drobenkový koláč).

Pavia. Karteziánské rizoto, nejen mnišská, ale i aristokratická záležitost, se zrodilo v klášteře na pokyn Gian Galeazza Viscontiho. Další slavné recepty: zuppa pavese (pavijská polévka) a colomba pasquale (velikonoční holubička).

Bergamo a Brescia v minulosti zažily nadvládu Benátské republiky a v obou zůstaly stopy kuchyně dóžecích paláců a jejich casonsei (plněné těstoviny) a riso alla pitocca (žebračké rizoto).

Como, město, kde se narodil Mastro Martino, jenž mezi svými současníky nenašel nikoho, kdo by ho překonal v kuchařském umění a v jeho zápisu.

Cremona, proslulá zejména díky hořčici a tureckému medu, je známá i výživností svého bollito místo (kotlík s vařeným masem).

PANETTONE neboli pan del Ton

Kynutá bábovka panettone vznikla v Lombardii, lépe řečeno v Miláně. Údajně byla známa již ve 13. století jako první pečivo, do něhož se dávalo droždí, med, hrozinky a tykev. V 17. století vypadala jako obyčejná buchta z pšeničné mouky a hroznového vína. V 19. století byl panettone

určitý druh chlebičku z pšeničné mouky s vejci, cukrem a hrozinkami (ty měly přinést peníze a bohatství).

○ vynalezení panettone koluje několik pověstí. První je z konce 15. století a vypráví o Ughettovi, synovi kondotiéra Giacometta degli Atellani, který se zamiloval do krásné mladičké Adalgisy. Aby se ke své milované dostal, vydával se pod jménem Toni za cukráře, jako byl její otec. Vytvořil bohatě ochucené pečivo z mouky a droždí, k nimž přidal máslo, vejce, cukr, citrusy a kandované pomeranče.

Stalo se to v dobách Ludovica il Moro; když jeho choť vévodkyně Beatrice viděla, jak je mladík zamilován, přesvědčila Giacometta degli Atellani za pomoci dominikánských mnichů a Leonarda da Vinciho, aby synovi dovolil oženit se s prostou dívkou z lidu. Sladký plod jejich lásky měl nebývalý úspěch a ze všech stran lidé přicházeli ochutnat a koupit si „Pan del Ton“.

Podle jiné pověsti se jednou na Štědrý večer na dvoře vévody Ludovica pekl zvláštní moučník ve tvaru kopule plněný hroznovým vínem, který se ale spálil. Kuchař byl zoufalý. Klení a křik přehlušil hlas kuchtíka, který se jmenoval Toni a radil, aby se moučník servíroval i tak, ale s vysvětlením, že se jedná o specialitu s kůrkou. Když byl neobvyklý recept hostům prezentován, následoval ohromný potlesk, a když ho ochutnali, vznášela se nad celým stolem jen samá chvála; a tak vznikl „pan del Toni“.

Jedním z autorů moderního panettone je Paolo Biffi, jenž v roce 1847 upekł ohromný moučník pro Pia IX. a poslal mu ho zvláštním kočárem. „Pan del ton“ byl oblíbenou pochoutkou mnoha historických osobností od Manzoniho až po rakouského knížete Metternicha, který když mluvil o „pěti dnech“, řekl o Miláňanech: „Jsou dobří jako panatoni“.

Vznik a rozvoj tvaru a současné podoby panettone pochází z první poloviny 20. století, kdy Angelo Motta navrhl kopuli a manžetu z pečicího papíru, téměř na oslavu kynutí a důležitosti jeho výsledku.

Milánská nebo vídeňská COTOLETTA?

Historikové kuchyňského umění již mnoho let diskutují o původu názvu cotoletta – měl by to být milánský nebo vídeňský řízek? Spor se může zdát nicotný a hodný akorát tak vtípné konverzace u stolu. Avšak v minulém století byly hádky na toto téma velmi ostré, ba i krvavé, a to ze zjevně vlasteneckých důvodů.

Na podporu Miláňanů pak vystoupil maršál Radecký v jednom dopise pro hraběte Attems (adjutant Franze Josefa). Radecký psal, že v Miláně objevil slavný řízek a podrobně popsal recept na jeho přípravu. Polemika se poté zdánlivě uklidnila, protože Miláňané brali slova polního maršálka jako uznání kulturní identity, jež často vede přes kuchyň.

Vypráví se, že hrabě Attems nad dopisem od Radeckého překvapeně zvolal: „Ach běda, spíše řízek než vězení Silvia Pellica může poškodit císařství, ten řízek totiž stačí k povzbuzení ducha lombardských rebelů a ke zničení vítězství u Custozy.“

MOSTARDA dal mosto d'uva alla cotogna – Hořčice z kdoulového moštu.

Když se mluví o hořčici, má se na mysli výrobek z moučky z hořčičných semínek nebo tato semínka vůbec. Výrobekům z hořčice se také říká hořčice, v italštině senape nebo přesněji mostarda z latinského *mustum ardens* (pálivá šťáva), protože se v mnoha receptech uváděla šťáva z hroznů.

Oblíbené ochucovadlo zvané hořčice je ze dvou druhů jedné rostliny: černé hořčice a indické hořčice, přičemž jsou pro obě charakteristická malá kulatá tmavá semínka.

Hořčičné výrobky

Termín *mustum ardens* se poprvé objevil v jednom francouzském textu z roku 1288, který pojednával o vinném moštu, který byl pálivý a pikantní díky hořčičné moučce, jež se do něj přidávala, což pomáhalo prodloužit trvanlivost potravin snadno podléhajících zkáze,

jako například ovoce. Hlavním důvodem vzniku hořčice byla právě potřeba zajistit „dlouhou trvanlivost“ ovoce, které se mimo sezónu nedalo jinak sehnat. Hořčice je dodnes jednou ze zdravých potravin ve sklenicích, které se dobře uchovávají bez konzervačních látek a bez barviv.

Uvedený dokument sice dokládá vznik receptury koncem 12. století, ale nutno poznamenat, že v Itálii se hořčice rozšířila až kolem 17. století. Z té doby je také doloženo její používání, a to zejména při vánočních svátcích v rolnických rodinách na severu. Poté tento mošt ustoupil kandovanému ovoci, a to zejména kdouli. Existuje mnoho názorů, podle nichž název a základ hořčice (mostarda) pochází z oblastí za Alpami. Ve skutečnosti mají francouzské a italské hořčice společně jen použití téže suroviny, černé hořčice ze západní Asie a severní Afriky.

Francouzské hořčice jsou omáčky z octa, soli a černých hořčičných semínek; italské hořčice se dělají z ovoce, cukru a hořčičného oleje.

Mezi základní druhy italských hořčic patří: – mostarda vicentina (vicenzská hořčice, z města Vicenza) z kdoulové dužiny, která se vaří s cukrem v poměru 2:1. Takto vzniklá směs se nechá vystydnout a přidá se esenciální hořčičný olej. Vaří se také z hrušek; – mostarda cremonese (cremonská hořčice, z města Cremona), směs z kandovaného ovoce a sirupu s 50–60% obsahem cukru, do níž se přidává esenciální hořčičný olej. Obvykle se na ni používají třešně, hrušky, kdoule, mandarinky, fíky, meruňky či broskve; – mostarda mantovana (mantovská hořčice, z města Mantova), na tu se také používají kdoule nebo hrušky, ale tentokrát celé kusy ovoce na rozdíl od hořčice vicenzské; v oblasti u Mantovy sousedící s oblastí Cremony se přidává do těstovin tortelli plněných tykví; – mostarda di Voghera (vogherská hořčice, z města Voghera) je směs z kandovaného ovoce a sirupu; recept ke konzervování ovoce znali už mnozí před rokem 1397, kdy Gian Galeazzo Visconti v jednom dopise purkmistrovi Voghery vychvaloval přednosti této směsi.

TORRONE pro Francesca a Biancu Marii.

Tato křupavá tyčinka si každého získá vyvážeností vůní a chutí. Obsahuje mandle a lískové oříšky (celé či drcené), zapracované do těsta z medu, cukru a sněhu z bílků.

○ původu a názvu této cukrovinky se traduje několik teorií. Říká se, že na závěr hostin v římské říši se podával moučník z medu, bílků a mandlí. Podle jiné teorie vznikl Torrone ve 13. století v jižní Itálii jako obměna typické arabské cukrovinky z mandlí, medu, cukru a koření a jeho název údajně pochází z latinského *torrere*, tedy pražit. Slovo Torrone se poprvé objevilo v italských kuchařských knihách asi tak v 16. století, jako například u Messisbuga; v jednom španělském textu z roku 1475 se ale píše: „Turron: cierta golosina... almendras (mandorle) y miel“ (Turron, pochoutka... z mandlí a medu), což by mohlo ukazovat na španělský původ této cukrovinky.

Podle jedné lombardské lidové pověsti byla voňavá mandlová tyčinka ve skutečnosti pokřtěna v Cremoně a přivedli ji na svět vynálezaví cremonští cukráři u příležitosti svatby, když se roku 1441 Bianca Maria Visconti, dcera milánského vévody, vdávala za kondotiéra Francesca Sforzu (jejichž synem byl Ludovico).

Dvorní kuchaři vytvořili k této příležitosti „gâteau“ ve tvaru Torrione, věže s cimbuřím ze 13. století, stojící dodnes vedle katedrály. Vynikající cukrovinka byla pojmenována torrone a její úspěch byl tak ohromný, že se začala vyrábět ve velkém. Podle různých krajových receptů bývá torrone měkčí či tvrdší a můžou v něm být navíc pistácie, vlašské ořechy, čokoláda nebo fíky.

Dnes v celé Itálii, a to zejména v krajích jako Lombardie, Marche, Molise, Sardinie, Toskánsko, Abruzzo, Kalábrie, Kampánie, patří torrone k místním specialitám, ale je připravován podle různých receptur.

Ludovico il Moro a dolceriso (rýžový nákyt).

Ludovico il Moro se narodil ve Vigevanu a jeho rodiče byli Francesco Sforza a Bianca Maria

Visconti. Přezdívalo se mu il Moro („Mouřenín“), možná podle tmavých vlasů a tmavší pleti. Již jako dítě byl veden k humanistickému vzdělání. Narodil se jako čtvrtý potomek, takže byl znevýhodněn z hlediska převzetí panství, ale byl výjimečně podnikavý a ambiciózní. Byl natolik chytrý a nelítostný, že se mu podařilo odstranit všechny ostatní uchazeče o vládu nad vévodstvím.

Pod vlivem manželky Beatrice d'Este, urbinské vévodkyně, se stal nadšeným mecenášem umělců a spisovatelů, takže sice vyčerpал značnou část státní pokladny, ale v Miláně vybudoval jeden z nejskvělejších dvorů v Evropě. Významní umělci jako Leonardo da Vinci (vrchní inspektor stolování) či Bramante mu propůjčili svůj talent k vytvoření pódíí, závěsů, scénografie, opon a kostýmů okázalých dvorních slavností.

Na jaře 1491 si Beatrice vedená svou vytríbenou chutí (také se o ní traduje, že byla dobrá kuchařka) přála uctít speciálním moučníkem svého „pana choť“ a hosty, kteří zde trávili *tutto il die et persino a mezza nocte passata in zoghi e feste* („celý den až dlouho do noci hraním a hodováním“). A tak se v kuchyních Castello Sforzesco zrodila lahůdka plněná rýží, tedy obilovinou, jejíž pěstování bylo v té době na vzestupu.

Giuseppe Ricchi

Pro Vaši informaci

- **Všem čtenářům Zpravodaje se omlouváme za velké zdržení ve vydání tohoto čísla** ke kterému došlo pro souběh nepředvídaných okolností. Další, letošní 4. číslo vyjde v lednu a 1. číslo čtrnáctého ročníku vyjde již v normálním čtvrtletním termínu na konci března 2009.
- **Jako každoročně, byla již k letošnímu prvnímu číslu Zpravodaje přiložena poukázka k úhradě ročního členského příspěvku.** Přiblížil se konec roku a řada členů tak dosud neučinila. Jim připomínáme, že jen

přímé náklady na Zpravodaj, který jim zasíláme činí ročně přes 100 Kč. Podle usnesení VI. Valného shromáždění je **minimální výše příspěvku** u zaměstnaných členů 200 Kč a u studentů a důchodců 100 Kč. Zmíněné usnesení ukládá všem členům, pokud se z jakéhokoliv důvodu nemohou na činnosti podílet, plnit alespoň základní členskou povinnost, řádně a včas platit roční členské příspěvky ve stanovené výši a podle svých možností i ve vyšší částce. Neuvedete-li při úhradě poukázku jako variabilní symbol číslo Vašeho členského průkazu jsme schopni přesto Vaši úhradu identifikovat. **Při úhradě bankovním převodem bez Vašeho členského čísla však je nutné jako doplňující údaj uvést Vaše jméno a příjmení.** Úhradu můžete také učinit hotově u kterékoliv pobočky České spořitelny. **Náš účet má č.1937698369/0800.**

- Zaplněná historická **Foersterova síň v Praze přivítala 13. srpna 2008 hosty ze Salerna na Italsko-českém večeru** uspořádaném ve spolupráci Pražské pobočky Společnosti přátel Itálie a Associazione Italiana Amici dell' Arte sezione Campania. Pod vedením dirigenta, pana Luciano D' Elia, vystoupili sopránistka Anna Pietrafesa a solista na fagot Pellegrino Armellino za doprovodu souboru Damian působícího při Univerzitě Palackého v Olomouci. Na programu byla klasická díla Bachova, Mascagniho, Mozartova, Verdiho, Vivaldiho, a dalších. V průběhu večera probíhala současně výstava italské malířky Laury Bruno, která dvě ze svých děl věnovala zástupcům Společnosti přátel Itálie. Po skončení oficiálního programu večer pokračoval v báječné atmosféře neformálního setkání hostů ze Salerna s publikem při ochutnávce skvělých italských vín z oblasti Kampánie.

Dagmar Koutná

- **Olomoucká pobočka uspořádala** od pondělí 18. do pátku 22. srpna 2008 **letní intenzivní kurz italského jazyka „Týden s itaštinou“.** Předměty kurzu: konverzace, gramatika, reálie, filmy. Denně 6, celkem 30 vyučovacích hodin.

Vyučovali: italský rodilý mluvčí a zkušení čeští lektori. Mimoolomouckým účastníkům bylo zajištěno požadované ubytování.

Kvido Sandroni.

- **Delegaci ředitelů středních škol Olomouckého kraje, který má od r. 1964 uzavřen partnerský vztah s provincií Reggio Emilia přijal 10. září školský rada provincie** Gianluca Chierici spolu s dalšími představiteli. Cílem několikadenního pobytu delegace bylo seznámení s tamním školským systémem. Byla uskutečněna návštěva několika škol a řada setkání s vedoucími pracovníky, experty a funkcionáři. Pobyt delegace byl obohacen o poznávací program území provincie a návštěvu muzeí.

Paolo Dal Maso

- Přednáška Jiřího Holuba **„K současnému dění v Itálii“** se konala dne 30. října. Protože kapacita místnosti v Malostranské základní škole již nedostačuje rostoucímu zájmu účastníků využijeme laskavé nabídky prezidenta Jednoty tlumočnicků a překladatelů Petra Kautského a příští přednášku, která se bude konat v měsíci únoru uskutečníme v jejich prostorách na Senovážném náměstí č. 23. Přesný termín uveřejníme v příštím Zpravodaji.
- Početná skupina našich členů i dalších přátel Itálie a umění se sešla 6.listopadu **v kavárně Vesmírná, Ve Smečkách 5, v Praze 1 na vernisáži výstavy člena naší Společnosti Roberta Alquatiho.** Autor, původem z Lombardie, žijící a tvořící v Praze zdědil své výtvarné nadání po otci, jímž byl uznávaný italský malíř Franco Alquati. Pražská výstava není v poslední době jeho jediným počinem. V letošním roce vydal též ilustrace k dílům : Marco Battista – Memorie allegoriche (nakl. Trasciati editore – Lucca) Vincenzo Dell Oro – Radio nella notte (nakl.Dominioni editore – Como) a Renato Ornaghi – Brianza De Leyva (nakl.Opificio monzese delle pietre dure – Monza). **Výstava potrvá do 24. prosince 2008.**

Dagmar Koutná

- **O přednáškách profesora Martina Kubelíka k pětisetletému jubileu Andrea Palladio tvůrce benátského renesančního architektonického stylu**, které přednesl v květnu v Itálii, jsme informovali ve druhém letošním čísle čtvrtletního Zpravodaje Společnosti přátel Itálie.

Od 4. listopadu do 2. prosince se konal cyklus jeho přednášek k tomuto tématu v Akademii výtvarných umění v Praze 7.

- **Teplická pobočka** ve spolupráci s Regionálním muzeem v Teplicích po úspěšné sérii přednášek PhDr. Bohuslava Chleborádové a PhDr. J. Michlové **uskutečnila 12. listopadu přednášky** Mgr. Renaty Kavanové **o Florencii** a Mgr. Veroniky Zboranové **o Neapoli**.

- **Brněnská pobočka** uskutečnila 25. listopadu přednášku PhDr. Miroslavy Menšíkové o zdravotní péči o italské karbonáře vězněné na Špilberku s besedou PhDr. Pavla Cipriána, ředitele Muzea Města Brna na téma konference o italských karbonářích a karbonářských slavnostech 2008 ve Fratta Polesine, 27. listopadu ve spolupráci s Muzejní a vlastivědnou společností v Brně přednášku PhDr. Pavla Balcárka na téma Vestfálský mír v roce 1648, Evropa, české země, zejména Morava a Římská kurie a v pondělí 1. prosince koncert **ITALSKÝ VÁNOČNÍ SEN** v Místodržitelském paláci Moravské galerie.

Pavel Balcárek

- **Jihočeská pobočka Společnosti přátel Itálie v Českých Budějovicích** uspořádala dne 26. 11 slavnostní zahájení činnosti. Za aktivní účasti zástupců kraje, města a celostátního výboru představila předsedkyně pobočky Gabriella Kos Garaffa velmi zajímavý program činnosti. Večer byl obohacen kulturním vystoupením, výstavkou fotografií a dokumentů o historii Společnosti za 19 let od vzniku přípravného výboru k jejímu založení a rautem italských specialit.

- **Sergio Tazzer, italský novinář a spisovatel, představil 26. listopadu v Praze svou novou knihu Praga tragica věnovanou Miladě Horákové.** Kniha se nevěnuje pouze tragickému osudu ženy, která se stala symbolem boje proti totalitním režimům, ale přiblíží čtenáři také politickou situaci v předválečném i poválečném Československu. Jedná se o první knihu psanou v italštině a pravděpodobně i o první knihu mezi nečesky psanou literaturou, která se věnuje osudu Milady Horákové. Presentaci zahájil italský velvyslanec J. E. Fabio Pigliapoco a společně s dalšími hosty se jí zúčastnili i členové naší Společnosti.

Dagmar Koutná

- **Večer dvou kultur, aneb Facciamoci gli auguri**, pořádaný Slow Food Prague, Unione Italiani nel Mondo a pražskou pobočkou Společnosti přátel Itálie se konal dne 9. 12. 2008. Pozvání bylo zveřejněno na webových stránkách Společnosti.

- Všechny členy a příznivce naší Společnosti, kteří si přejí **zasílání textu Zpravodaje přes internet** prosíme, aby nám to sdělili. Ušetříli bychom náklady na jeho tisk a distribuci.

- **Členy brněnské, českobudějovické, olomoucké, plzeňské, pražské, a teplické pobočky**, kteří tak dosud neučinili **žádáme, aby svým pobočkám sdělili e-mailové adresy**, aby mohli být operativně informováni o aktivitách svých poboček.

- **Zájemcům o výtisky Zpravodaje z předešlých 12 ročníků je můžeme zaslat** za sníženou cenu 15 Kč za jedno číslo. Při odběru alespoň pěti čísel nebudeme účtovat poštovné.

Rostislav Pietropaolo

- **Omlouváme se za chybu na 13. stránce minulého čísla Zpravodaje.** V článku Paolo Dal Maso o italském vydání knihy českého filozofa Jana Patočky je uvedeno příjmení politoložky a filozofky Hannah Arendt omylem v mužském rodu.

OBSAH 3. ČÍSLA XIII. ROČNÍKU ZPRAVODAJE

Úvodem	1
Slavnostní podpis dohod o partnerství v Tridentsku v rámci 90. výročí konce 1. světové války	1
Paolo Dal Maso, Pavel Helan: Italské konference ke 40. výročí Pražského jara	2
Josef Kašpar: Co zůstalo v Itálii z dob mezi dvěma válkami – (čtvrtá část)	2
Lenka Uchytílová: Neapolské fragmenty – San Gennaro, Padre Pio a všichni svatí	5
Tomáš Matras: Italsko-česká Gutenbergova čítanka současné italské prózy	7
Cyril Kříž: Cesty českých výtvarných umělců do Itálie – Karel Škréta, Oskar Brázda, Jan Zrzavý	9
Giuseppe Ricchi: Regionální zvláštnosti Italské kuchyně – Lombardie	10
Rostislav Pietropaolo: Pro Vaši informaci	13

Na autorské a redakční přípravě tohoto čísla se podíleli

Pavel Balcárek, Paolo Dal Maso, Pavel Helan, Josef Kašpar, Dagmar Koutná, Cyril Kříž, Tomáš Matras, Rostislav Pietropaolo, Giuseppe Ricchi, Kvido Sandroni, Lenka Uchytílová

Technická spolupráce

Zdeněk Sladký

Z obsahu příštího čísla

Irena Bukačová: Italové očima Čechů: Italské náměty v české literatuře 19. století – Prokop Chocholoušek a J. V. Pícek

Josef Kašpar: Co zůstalo v Itálii z dob mezi dvěma válkami – pátá část

Cyril Kříž: Italský pobyt Mikoláše Alíše

Tomáš Matras: Putování po osudech marockých imigrantů

Giuseppe Ricchi: Regionální zvláštnosti italské kuchyně – Lazio

Lenka Uchytílová: Neapolské fragmenty – V království Pulcinelly

Jarní cyklus kurzů italštiny v pobočkách Společnosti přátel Itálie

ZPRAVODAJ SPOLEČNOSTI PŘÁTEL ITÁLIE

zapsán v evidenci periodického tisku pod číslem MK ČR E 14783

S příspěvkem Odboru pro krajany, kulturu a propagaci MZV ČR vydává:

Společnost přátel Itálie, občanské sdružení, IČ: 00564842

Adresa redakce: Brixihovo 21, 162 00 Praha 6, tel./fax: 235 362 939

Internet: www.prateleitalie.eu

E-mail: prateleitalie@seznam.cz

Číslo účtu: 1937698369/0800

Odpovědný redaktor: Rostislav Pietropaolo

Náklad: 650 výtisků

Sazba a tisk: Firma KELOC PC, spol. s r.o., náměstí SNP 32, 613 00 Brno

Uzávěrka tohoto čísla: 9. prosince 2008