

INCONTRI Si è conclusa ieri la due giorni dedicata al 500° della nascita del riformatore albonese

L'eredità di Mattia Flacio Illirico vista dall'ottica degli studenti

POLA

Si è concluso ieri il convegno internazionale dedicato alla celebrazione del 500. esimo della nascita del riformatore protestante albonese, Mattia Flacio Illirico. La conferenza online organizzata dall'Università "Juraj Dobrila" di Pola ha visto l'adesione di una trentina di ricercatori, tra professori e studenti dell'Università polese, nonché esperti di Albona, Fiume, Zara, Zagabria, Germania e Danimarca, che hanno trattato in via digitale l'eredità del riformatore istriano. Dopo una prima giornata dedicata alle esposizioni su Mattia Flacio nel contesto storico-culturale, al pensiero scientifico europeo, al lascito di Flacio oggi e alle interpretazioni contemporanee dell'opera di Flacio e della Riforma in Istria, la giornata di ieri ha visto protagonisti gli studenti, nell'ambito di un laboratorio. Ad aprire il workshop è stata Sanja Radolović, a capo dell'Ufficio per la ricerca e i progetti dell'Università di Pola, che ha colto l'occasione per ringraziare quanti si sono cimentati nell'organizzazione del convegno, in modo particolare Nataša Urošević, docente presso la Facoltà di studi interdisciplinari, italiani e culturali dell'Ateneo polese, come pure gli studenti. Con l'auspicio che venga riconosciuto l'enorme impegno profuso nell'organizzazione della conferenza data la pandemia, anche a livello nazionale: "Purtroppo la ricerca e la scienza mancano di una strategia a livello



Alcune opere di Mattia Flacio



Peter Kuzmić, preside dell'Università di Teologia di Osijek, nel documentario



Sanja Radolović

nazionale, di finanziamenti e si è ancora costretti a tirare avanti a livello istituzionale, grazie alla perseveranza e all'impegno di singoli". La parola quindi agli studenti. Il contesto europeo dell'operato di Flacio è stato elaborato da Kristijan Brkić, che ne ha illustrato il quadro politico; Rikardo Staraj si è occupato del contesto economico; Klara Horvat ne ha elencato i circoli universitari, Valentina Filajdić e Vanja Goričanec ne hanno elaborato il contesto linguistico, mentre Zoran Karlič ha approfondito l'argomento della Riforma in Croazia. Nell'ambito dello studio dell'opera di Flacio quale patrimonio europeo contemporaneo, hanno dato il proprio contributo Bruna Kurka e Dorotea Palajsa (La cultura glagolitica e l'alfabetizzazione - modelli di valorizzazione contemporanea), Katarina Bratulić e Matteo Legović (Le rotte culturali europee: la Riforma), Nikolina Žvorc, Karla Matić e Mia Matijašević (La brandizzazione di Albona attraverso Mattia Flacio Illirico) e Danijela Grubišić (Il contributo degli umanisti croati al patrimonio europeo sull'esempio di Faust Vrančić). Nell'ambito del laboratorio è stato pure proiettato il film documentario "Mattia Flacio Illirico" della radiotelevisione croata, del regista Neven Mihael Dianežević, con contributi di storici, filosofi e rappresentanti di comunità religiose di Croazia, Germania, Italia e Stati Uniti.

Vanja Stoiljković

Salone del gusto Cibo sano e genuino

Alla Comunità degli Italiani di Cittanova l'evento locale del Festival internazionale Slow Food Terra Madre, la cui durata è di sei mesi



La chef Vesna Arzenšek

CITTANOVA

Si è tenuta negli ambienti della Comunità degli Italiani di Cittanova un evento locale nell'ambito del Festival internazionale Slow Food Terra Madre - Salone del gusto 2020, il più importante evento dedicato al cibo sano e genuino e all'agricoltura su piccola scala, che riunisce tutte le Associazioni Slow Food del mondo. Avviato a ottobre con una durata di sei mesi, questa è sicuramente l'edizione più lunga, più complessa e forse più partecipata, in quanto, grazie alle infinite possibilità del web, lo slogan di quest'anno è: "Se il popolo di Slow Food non può andare a Terra Madre (Piemonte), allora è Terra Madre ad andare negli angoli più remoti del mondo, ovunque arrivi una connessione Internet e ci sia qualcosa da raccontare". La tredicesima edizione di Terra Madre - Salone del gusto è quindi globale, fisica e digitale, completamente rinnovata rispetto al passato. L'evento cittanovese è stato organizzato in collaborazione con l'Associazione Foresta modello della foce del Quietto, l'Associazione Slow Food Istra - Istria e la CI cittanovese e ha compreso diversi



Il libro di Josip Šimić-Marino

incontri. Iniziatosi con la presentazione dei prodotti locali è seguito l'intervento di Glauco Bevilacqua, presidente della Giunta esecutiva del sodalizio ospitante, inerente la Slow food istriana. È seguito un collegamento dal vivo con il Forum delle Foreste modello, nel quale sono intervenuti tre pilastri del settore, Paolo Di Croce (Slow food International), Richard Verbisky (Rete internazionale delle Foreste modello) e Toni Ventre (Rete mediterranea delle Foreste modello).

I funghi del bacino del Quietto

Presentato pure il libro edito recentemente dall'Associazione Foresta modello della foce del Quietto, "Neke gljive sliva rijeke Mirne i još ponešto o prirodi" (Alcuni funghi del bacino del fiume Quietto e qualcos'altro sulla natura), di Josip Šimić-Marino, umaghese, coltivatore e appassionato di funghi. Dopo più di un anno di ricerche,

raccolta di dati e creazione di contenuti aggiuntivi, con il sostegno finanziario della Regione istriana e l'impegno dei membri dell'Associazione, il libro è passato dalla forma digitale a quella cartacea. Un volume che nelle sue 163 pagine illustra e descrive ben 173 funghi, dalla morfologia, all'habitat e commestibilità, fornendo pure confronti con funghi simili. Nel volume, accanto alle immagini firmate dall'autore, si trovano pure le regole per una buona raccolta, un testo interessante sulle proprietà curative dei funghi del micologo dott. Jasmin Glamočli, ricette salate e dolci a base di funghi e un capitolo inerente le piante officinali e selvatiche della nostra regione. L'evento ha visto in conclusione la degustazione delle birre artigianali locali e un corso di cucina con la chef Vesna Arzenšek, seguito da una degustazione di variegati piatti a base di funghi.

Erika Barnaba