

# BILTEN

UDRUŽENJE ITALIJANA GRADA BANJA LUKA



ASSOCIAZIONE ITALIANI DELLA CITTÀ  
DI BANJA LUKA

# STELLA D'ITALIA

Juli 2010 god  
broj: 5  
godina III



# NOVOGODIŠNJE DRUŽENJE



Nakon završenog programa domaćini i gosti su proveli vece u opuštеноj atmosferi, slušajući italijansku muziku i pričajući o obicajima svojih predaka, uz jela italijanske kuhinje koja su se te veceri našle na stolovima i uz italijanska vina koja su za ovu prigodu donijele porodice iz Mahovljana. Druženje je dostiglo vrhunac s pjevanjem poznatih italijanskih melodija.



Prigodan program na italijanskom jeziku izveli su učenici banjalucke Gimnazije pod rukovodstvom prof. Romine Pajic, prisutni su bili prijatno iznenađeni recitovanjem na italijanskom jeziku Bojane Kesic i Milice Čavic uz muzicku pratnju na gitari Dinka Omica.



U prostorijama Saveza nacionalnih manjina 12.12.2009. godine u 18 sati održano je tradicionalno novogodišnje (Božićno) okupljanje članova Udruženja Italijana grada Banja Luka, njihovih porodica, prijatelja i gostiju.



“Dugo cu pamtiti ovo vece” rekao nam je jedan od najstarijih članova g-din Missoni uz obećanje da se sastanemo i iduce godine.





# MAŠKARE U ŠTIVORU

Maškare su oduvijek bile jedan od najomiljenijih oblika razonode, koji u sebi krije simboliku dozivanja proljeća i tjeranja duhova zime, igre zamjene uloga i identiteta, rješavanja tereta prošlosti i otvaranja novih, boljih mogućnosti.



Kako su nastale maškare? Postoji dakako više teorija i legendi o tome.. Jedno je samo sigurno: svatko se voli maskirati i pri tome raditi gluposti. Tko zna, možda su te maske naše skrivene želje i snovi?! Mnogi kažu da su to najljepši tradicionalni dani u godini. Na kraju krajeva maškare su i dio povijesti.

Poklade, maškare, poklad, fašnik, karneval... Sve su to nazivi za razdoblje nakon Nove godine, do Čiste srijede ili Pepelnice. U to vrijeme svatko ima priliku postati netko drugi,



nešto drugo – ratnik, princeza, pčelica. Svatko zna za kranevale u Rio de Janeiru, Veneciji ...

Narod od pamtivjeka poznaje običaje maskiranja, a ta tradicija je vrlo živa i danas. U starome Rimu u to doba godine održavale su se brojne svetkovine pod maskama – Saturnalije i Januarske kalende.. Za sam naziv karneval postoji nekoliko tumačenja – može mu izvor biti u latinskom pokladnom uzviku Carne vale! Koji znači Zbogom meso! ili od latinskoga carrus navalis što znači lađa na kolima, koja se nekada vozila po srednjoj Europi u pokladnim povorkama.

Italijanska nacionalna zajednica u selu Štivor organizovala je godišnji karneval, kojim se obilježava početak uskrasnog posta. Ova zabava njeguje se već 120 godina, odnosno od vremena kada su prvi doseljenici sa sjevera Italije, iz pokrajine Trento, stigli na ovo područje.



Kolona maskiranih Italijana provozala se na raznim prevoznim sredstvima kroz selo, prikolicama, pokretnim kućama... Sve sa namjerom da "rastjeraju zle duhove uoči početka posta". U mjesnom Domu kulture u večernjim časovima organizovana je zabava, na kojoj su učestvovala i sekcije prnjavorskih društava "Prosvjeta" i "Taras Ševčenko".



# PROMOCIJA KNJIGE U TUZLI, 03.07. 2010 god.

Na poziv Udruženja Italijana iz Tuzle imali smo čast prosustvovati promociji monografije

„Stoljeće Italijana u Tuzli,“. Pored članova udruženja, gostiju iz Sarajeva, Prnjavora, Banja Luke, Italije, promociji su prisustvovali i političari, predsjednici opština mjesta u kojim žive Italijani.



Monografija „Stoljeće Italijana u Tuzli“ rezultat je potrebe obilježavanja dolaska i svjedočenja o prisustvu Italijana na području Tuzle i okoline. Generacije Italijana žive u harmoniji sa ostalim nacionalnim grupama Tuzle.

Monografija daje prikaz dolazka italijanskih obitelji u Tuzlu, povijest njihovog boravka, i pregled obitelji koje vode italijansko porijeklo. Italijanske obitelji su počele naseljavati područje Tuzle i ostalih krajeva Bosne i Hercegovine u vrijeme kad su Tirol i BiH bili sastavni dijelovi jedne države Austro-Ugarske carevine.

Udruženje građana italijanskog porijekla „Rino Zandonai“ u Tuzli ima više od dvijesto članova. i ima jaku potrebu da okupi sve građane Tuzle i



okoline koji vode porijeklo iz Italije.

Na osnovu spis-kova porodica i generalnih saznanja, na području Tuzle i okoline živjele su i žive sljedeće porodice:

Alassi, Andriussi, Battista, Bancher, Barbinni, Batticelli, Bussatti, Candotti, Cuciatti, Daldon, Delonga, Delsante, Druziani, Faccio, Fiamengo, Fontan, Giaconi, Gojo, Grotti, Komljen, Konrad, Kristen, Krmek, Laginja, Lazzari, Marcollini, Merluzzi, Michellini, Montibeller, Moretti,



Morozini, Mott, Muradori, Musulinni, Olivari, Pacher, Palla, Papinuti, Piccolotti, Piondi, Rossi, Scalceri, Sciocci, Seget, Soravia, Toson, Trombetta, Venerus, Vidoni, Zamboni



# DOLAZAK ITALIJANA U BANJA LUKU I OKOLINU



## Italia, 1882.godine.

Razorne poplave su uništile objekte, puteve, poharale ljetinu, donijele pustoš i glad. Živjeti na ovim terenima znači gladovati i patiti se. Valja razmišljati o boljem životu koji nude tamo negdje.

## Bosna i Hercegovina, 1883.godina

Odlučili, došli. Dovedi svoje porodice u „obećanu“zemlju. Šire područje Banja Luke, Mahovljani kod Laktaša, Štivor kod Prnjavora naseliše doseljenici iz Italije očekujući bolje uslove za život, kako im je i obećano.

A zatekli bosanske kuće sa ognjištem na sredini kuće ,bez namještaja ,bez kreveta i ormara, bez stropa i podova., zidane ćerpičem i zakovane daskama.Kuhalo se na verigama, a kruh se pekao pod sačem. Jelo se drvenom kašikom, iz drvenih posuda (ćanak).

Tadašnje vlasti im dadoše nešto stoke, krompira, kukuruza, sjemena i sadnice voća i vinove loze, te ih uputiše da svojim radom i trudom obezbijede ostalo.

Tako je počelo. Nikle kuće i imanja, podignuti voćnjaci i vinogradi, oralo se, sijalo i žnjelo. Po starim recepturama iz matične države krenu proizvodnja vina i rakije. Praznovalo se onako kako se odavno naučilo i tradicija se prenosila sa koljena na koljeno, pa sve do današnjih dana.Neki su umrli, neki otišli za boljim životom, a mnogi su ostali i sada su tu sa željom da široj javnosti prezentuju dio italijanske tradicije i kulture, sačuvane od zaborava u vremenu od 125 godina.

## Italia, il 1882

Le alluvioni devastanti avevano distrutto edifice e strade, rovinato l'intero raccolto, portato l'abbandono e la fame. Vivere in quelle terre significava patire la fame e soffrire.Meglio riflettere su una vita migliore che veniva offerta laggiù da qualche parte....

## Bosnia Erzegovina, il 1883

Hanno deciso , sono venuti. Hanno partato le loro famiglie, nella “terra promessa”. Gli emigranti italiani si insediarono nei larghi dintorni di Banja Luka, a Mahovljani presso Laktaši e a Štivor vicino a Prnjavor, astettando delle condizioni di vita migliori, cosi come era stato a loro promeso.

E hanno trovato le case bosniache con un focolare al centro della casa, senza mobile, senza letti e armada, senza soffitti e pavimenti, costruite con ladiri e inchiodate con tavole.

Si cucinava nel paiolo sul focolare, il pane veniva cotto sotto la brace. Si mangiava con un cucchiaino di legno, da stoviglie di legno.

Le autorità di allora gli diedero qualche bestiame, patate, granoturco, sementi e piantoni di frutta e vite, quindi li lasciarono ad assicurarsi il resto con il proprio lavoro e il proprio sforzo.

E' iniziato cosi. Čase e possedimenti sorti, frutteti e vigne tirati su, si arava, seminava e falciava. Dalle antiche ricette della terra natia è iniziata la produzione del vino e della grappa. Si sono celebrate le feste cosi come si era appreso tanto tempo prima e la tradizione si trasmettevano di generazione in generazione, tutto questo fino ad oggi. Alcuni sono morti, altri sono andati via verso una vita migliore, ma molti sono rimasti e adesso sono qui con il desiderio di presentare a un vasto pubblico una parte della tradizione e della cultura italiana, sottratte da 125 anni all'oblio.



# SJEVERNA ITALIJA

Najveći dio Italije čini Apeninski poluotok, najveći poluotok u Sredozemnom moru, gdje zajedno s dva otoka - Sicilijom i Sardinijom - stvara zasebna mora, a to su Jadransko more na sjeveroistoku, Jonsko more na jugoistoku, Tirensko more na jugozapadu i Ligursko more na sjeverozapadu.

Apenini su gorski lanac koji se proteže duž čitavog poluotoka i na sjeverozapadu se spaja s planinskim lancem Alpa, koji polukružno zatvara Italiju na sjeveru. Na sjeveru je velika aluvijalna nizina rijeke Po i njezinih pritoka, koji se spuštaju s Alpa, Apenina i Dolomita. Ostale važne rijeke su Tiber, Adige i Arno. Pod pojmom Sjeverna Italija podrazumijeva se prostor sjeverno od Apenina. Pored Sjevernih Apenina, ovoj regiji pripada dio Alpa i cjelokupna Padska nizija.

Italijски Alpi se dijele na: Pijemontske, Lombardijske i Venecijanske.

Alpi su za sjevernu Italiju važan rezervoar hidroenergije, a u novije vrijeme dobivaju

poseban turistički značaj. Takođe imaju nepregledne pašnjake, šume, a da ih nema, Padska nizija bi bila suva stepa. Najviši vrh je Cima marguaries (2.649 m).

Padska nizija nije idealna ravnica. Ona ima mnogo brežuljaka. Neki od njih su i vulkanskog porijekla. Tom ravnicom teče rijeka Po duga 672 km. Pritoke rijeke donose godišnje do 40 miliona m<sup>3</sup> materijala, pa ušće rijeke neprestano raste.

Padska nizija se dijeli na pet manjih regija: Pijemont, Lombardija, Venecija-Firenca, Emilija i Ligurija Industrija je naročito koncentrisana u Lombardiji, Pijemontu i Liguriji. Na ove oblasti dolazi 70% hemijskih proizvoda i 90% tekstila.

Veliki značaj ima turizam, naročito gradovi kao što su Venecija, Verona, Milano i Đenova. Tu se ubraja i ital. rivijera koja se pruža od Đenove do franc. granice (San Remo i Imperija), kao i najveće italijanske luke: Đenova, Venecija, Trst i Savona.



Venecija



# ITALIJANSKA KUHINJA

Buon appetito!

*Italijanska kuhinja jeste jedna od najpopularnijih, ali se često kaže i da je ona jedna od najpoznatijih kuhinja u svetu.*

*Paste su prvo jelo u obroku za većinu Italijana, osim za one na sjeveru koji će se prije opredijeliti za rižoto ili palentu. Ovaj dio italijanske kuhinje koristi više putera, više krema, više parmezana i maskarpone sira. Na trpezi će se naći i svašta što rijetko ko očekuje u italijanskoj kuhinji: gulaši, paprikaši, krem-čorbice, štrudlice i kiseli kupusi, a sve sa dodatkom paprike, maka, rotkvica, cimeta ili sirćeta... Malo su tu svoju varjaču umiješali Austrijanci, malo Slovenci, malo Francuzi i malo Njemci, a ranije su mješali još Austro-Ugari i, sve u svemu, ima uticaja toliko različitih kultura da je nemoguće tačno utvrditi šta je sve i odakle došlo.*

## HLADNA SALATA



**potrebno:** ½ kg makarona, 2 kašike maslinovog ulja, ½ kašičice bibera, 1 kašika origana, sok od 1 limuna, 100 g majoneza, 100 g crnih maslina, 2 celera, 150 gr graška

Makarone pripremiti: U 2 l vode sipati 2 kašike ulja ili parče putera i kašiku morske soli. Kad prokuva, dodati makarone i poklopiti sud. Kuvati oko 10 min., paziti da se makaroni ne

prekuvaju. Iscijediti kroz cjedilo i oprati ih hladnom vodom, ali ne previše, potrebno je da ostanu vruće.

U makarone dok su još topli dodati maslinovo ulje i začine. Dobro izmiješati i ostaviti da se ohladi. U međuvremenu oprati i očistiti celer i isjeći ga na sitne kockice. Obariti grašak da se ne prekuva i isjeći masline na kolutiće. Sve dobro izmiješati, dodati limun i na kraju majonez. Sjediniti i posuti parmezanom. Ukrasiti svježim peršunovim listićima. Služiti kao predjelo ili salatu.

## TIRAMISU



**potrebno:** 500 g. piškota, 4 jaja, 5 - 6 šoljica skuvane kafe, 150 g. šećera, kakao 500 g. maskarponea ( neslani kremasti sir)

Razdvojite žumanca od bjelanaca, u posudu sa žumancima dodati 4 -5 kašika šećera i mutiti sve dok se ne dobije krema. Odvojena bjelanca mutiti dok se ne dobije gusta masa koja ne može da isklizne iz posude. Pomiješati sve zajedno i dodati maskarpone, mutiti mikserom na najmanju brzinu dok se sve ne sjedini.

U ohlađenu, skuvanu, zašećerenu (po želji) kafu umakati piškote i redati ih u posudu, preko toga dodati kremu, ponoviti postupak i na kraju prekriti kakaom u prahu. Držati u frižideru 2 sata.

Prijatno!





## Udruženje Italijana Grada Banja Luka

Naše aktivnosti imamo u prostorijama  
Saveza nacionalnih manjina  
Svake subote od 18 – 20 sati  
Četvrti četvrtak u mjesecu od 17 sati

Kontakt telefoni:

Savez nacionalnih manjina: tel/ fax: ++ 387 51 461 068

Adresa: Cara Lazara 20, 78 000 Banja Luka

Radmila Maričić : 051 644-294, 065 568-697

Slavica Radić : 051 436-754, 065 911-346

Vesna Jurić: 051 316-049, 065 814-132

e-mail: [udruzenjeitalijana\\_bl@yahoo.it](mailto:udruzenjeitalijana_bl@yahoo.it)

[www.snm.rs.ba/italijani](http://www.snm.rs.ba/italijani)

[www.myspace.com/udruzenjeitalijana](http://www.myspace.com/udruzenjeitalijana)

DIVULGATRICE DELLA LINGUA E DELLA CULTURA ITALIANA  
PROMOTER ITALIJANSKE KULTURE I ITALIJANSKOG JEZIKA

Prof. Romina Guido-Pajić

Tel. 065 639-982

e-mail: [gromi@inecco.net](mailto:gromi@inecco.net)

Štampanje biltena omogućili:



Ministarstvo  
kulture i prosvjete



Administrativna služba  
Grada Banja Luka



**GRAFOPAPIR**  
78000 Banja Luka, Jevrejska 30  
Tel: 051/228-210, Fax: 051/228-211  
e-mail: [grafop@inecco.net](mailto:grafop@inecco.net)