

GIOVANI - Tra i quindici premiati dalla Fondazione Coin c'è una giovane immigrata: «Quando sono arrivata scrivevo solo in cirillico»

Tatjana, serba, tra i migliori di Ca' Foscari: «L'accoglienza vince»

«Devo molto al modo con cui sono stata accolta al mio arrivo, bambina, in Veneto»



Tatjana Mihajlovic

E' serba una delle più brave studentesse di Ca' Foscari. Ed è un esempio di come gli stranieri siano una risorsa, se ben integrati, per l'Italia. Tatjana Mihajlovic è risultata la migliore fra gli iscritti al primo anno del corso di laurea in Commercio estero dell'università veneziana. Qualche settimana fa è stata premiata, insieme ad altri 14 giovani (vedi box) dalla Fondazione Coin.

«E' una grande soddisfazione», commenta lei, «e a dir la verità ci speravo. Quando ho visto il bando, ho sperato da subito di riuscire a vincere. Sono molto contenta».

«Quel 22 marzo, mio primo giorno di scuola in Italia». 22 anni, residente a Vicenza, Tatjana è arrivata in Italia a 8 anni e mezzo. E quel primo giorno in una scuola elementare italiana se lo ricorda bene: «Era un 22 marzo, e quello che sapevo io di italiano era "come si dice"; per il resto mi esprimevo a gesti. Ero talmente convinta di dover ripetere la seconda elementare che, a giugno, non sono neanche andata a ritirare la pagella. Ma a settembre, quando mi sono ripresentata a scuola e ho cercato l'aula di seconda, mi hanno detto: "Ma no, devi metterti in fila con i bambini di terza". Mi avevano promossa e in pagella avevo perfino dei "buono" e dei "distinto"».

Ma a parte l'evidente attitudine di Tatjana per gli studi, qual è stata la condizione che le ha permesso fin da bambina un buon inserimento? «Beh, io ho avuto la fortuna di trovare una classe che mi ha accettata subito; anche i genitori degli altri bambini hanno cominciato a invitarmi alle feste dei loro figli, per inserirmi. Così è stato più facile. Credo che la regola sia, per gli italiani, accogliere la diversità dell'altro come qualcosa di positivo, e per gli stranieri cercare di essere aperti al nuovo, anche se è molto diverso».

Un esempio? Ha a che fare con la religione: «Io sono cristiana ortodossa e quando sono arrivata a scuola mi è sta-



Foto di gruppo per gli studenti di Economia di Ca' Foscari premiati dalla Fondazione Coin. Tatjana è la terza da sinistra

I 15 studenti premiati

La Fondazione Coin ha premiato 15 studenti, i migliori tre per ciascuno dei 5 corsi di laurea dell'ex facoltà di Economia. Ecco i vincitori: per Economia aziendale Jessica Campion, Francesca Gasparini, Francesca Pugiottio. Per Economics and management Roberta Croce, Giacomo Capelli, Francesco Zitelli. Per Commercio estero Tatjana Mihajlovic, Filippo Atzori, Mariarita Varaschini. Per Economia e commercio Andrea Gentilin, Andrea Calabrò, Massimo Tedesco. Per Statistica e informatica per la gestione delle imprese Alex Giarolo, Luca Battistella, Alessandro Gagliardi.

Tatjana: «Non mi sento completamente italiana, però vivo bene qua, mi trovo meglio qua che non altrove, e condivido di più il modo di pensare e vedere la vita che c'è in Italia. Vorrei poter votare per dare il mio contributo al Paese»

to chiesto se fosse un problema, per me e per la mia famiglia, che io frequentassi l'ora di religione, insegnata da una suora cattolica. No, anzi, per me è stata un'esperienza positiva».

«Sapevo scrivere solo in cirillico». Il buon successo non nega comunque la fatica: «I primi giorni e le prime settimane sono stati i più faticosi. In Serbia avevo fatto solo la

prima elementare e sapevo scrivere solo in cirillico. In quei giorni mi sentivo molto osservata; però i bambini che sedevano vicino a me mi davano suggerimenti: qua devi aggiungere una lettera, qua devi mettere la doppia... Ho fatto fatica ma, passato quel primo periodo, il resto è stato in discesa». Tant'è vero che, a sentirla parlare, l'unica inflessione che si avverte leggermente è quella vicentina.

«Vorrei la cittadinanza, ma ho una situazione burocratica ingarbugliata». E oggi, giovane e brillante studentessa, cosa pensa Tatjana Mihajlovic del suo inserimento in Italia? «Oggi sarei propensa a chiedere la cittadinanza italiana. Ho più di dieci anni di residenza nel Paese e ne avrei diritto; l'unica cosa che mi frena è la burocrazia. Io sono di nazionalità serba, ma sono nata in Montenegro da genitori bosniaci. Perciò, dal punto di vista dei documenti, ho una situazione un po' ingarbugliata».

Ma Tatjana si sente italiana? «Non del tutto. Provo a spiegarlo: non mi sento completamente italiana però vivo bene qua, mi trovo meglio qua che non altrove, e condivido

di più il modo di pensare e vedere la vita che c'è in Italia. Mi sento ben inserita e radicata qui».

D'altro canto questo è normale in una giovane ottimamente inserita nel nostro Paese, ma che ha vissuto la prima infanzia in un altro Stato e in un'altra cultura.

E la questione dei diritti politici? «A me piacerebbe – risponde la giovane – poter votare in Italia. Sento parecchi miei coetanei italiani che non se la sentono di andare a votare; io, invece, vorrei poter esprimere la mia idea e dare il mio contributo per un Paese migliore».

«Il futuro? Sono ottimista». E il futuro, come lo vede Tatjana Mihajlovic? «Sono abbastanza ottimista. Se uno dovesse abbandonarsi ad ascoltare che solo un giovane su tre lavora, o che persone che hanno due lauree e due master devono fare stage per quattro o cinque anni prima di trovare occupazione, si rischia la depressione e basta. Studiare e dare il meglio di sé e impegnarsi il più possibile: questo è il da farsi. Sono convinta che così si possa riuscire».

Giorgio Malavasi

LIBRI - Per le Edizioni Messaggero di Padova

Quanto contano i simboli nella trasmissione della fede: uno studio di Falavegna e Vivian

Il valore dell'universo simbolico della cristianità

Il libro "La trasmissione della fede oggi" (Facoltà Teologica del Triveneto e Edizioni Messaggero di Padova, 180 pagine, 14 euro), destinato a studenti di teologia, sacerdoti ed educatori, affronta il rapporto tra pratiche pastorali e universo simbolico.

Non c'è trasmissione della fede, infatti, se non viene toccato l'universo simbolico, sia quello che dice l'umano (la vita e la morte, l'amore e il dolore, se stessi e gli altri, il mondo e la storia), sia quello che esprime il divino (il volto di Dio, il senso del sacro, l'immagine di Chiesa, la percezione dei riti). A partire dalle pratiche, si individuano i dispositivi della trasmissione messi in atto (istruzione, apprendimento, iniziazione) per evidenziare come ne esce trasformato l'universo simbolico della fede cristiana.

I diversi contributi, elaborati da docenti della Facoltà teologica del Triveneto, sono il frutto di quanto condiviso in dialogo con gli studenti, all'interno del seminario interdisciplinare proposto nell'anno accademico 2008-2009.

I curatori del libro sono Ezio Falavegna e Dario Vivian. Il primo è stato direttore dell'Istituto superiore di scienze religiose e attualmente insegna teologia pastorale alla Facoltà teologica del Triveneto, nelle sedi di Padova e Verona. Il secondo, presbitero della diocesi di Vicenza, per dodici anni è stato direttore dell'Ufficio diocesano per l'evangelizzazione e la catechesi. Attualmente è docente di antropologia teologica, sacramentaria e teologia pastorale alla Facoltà teologica del Triveneto, nelle sedi di Padova, Vicenza e Treviso.

Marco Monaco

PIÙ A MENO

Come cucinare bene spendendo poco

di Pierluigi Ceolin

No alle stravaganze: la cucina povera è geniale



Cari amici, che siamo in tempo di recessione è cosa nota. Riuscire ad arrivare alla fine del mese è cosa molto difficile. In questi giorni, mentre facevo un po' di repulisti nella mia biblioteca culinaria, mi è caduto lo sguardo su un vecchio libro.

È un libro di quelli che una volta una madre passava alla figlia e che erano i più graditi che si potessero ricevere. È un libro del 1976 e fa parte di quella fortunata collana della Fabbri, diretta da Luigi Carnacina, "I Jolly della buona cucina". Si tratta dei "Cento piatti per spendere poco", di Maria Luzio.

Vi potreste chiedere ora cosa giustifichi l'interesse per un libro terribilmente datato, dalle ricette retrò, come gli involtini di prosciutto in salsa di besciamella?

È da leggersi il messaggio: ricette semplici, con ingredienti facili da reperire, oltre al corretto comportamento a

tavola che è quello di contenersi, quantitativamente parlando.

Quello che, invece, soprattutto ai giorni nostri, succede sempre più spesso e che personalmente non sempre mi trovo a capire, è il voler accostare sempre gli ingredienti più stravaganti come, tanto per fare un esempio le pesche, l'olio d'oliva e il gorgonzola; e guai a chi non ha in dispensa i sali della Camargue o lo sciropo di agave, che dolcifica meglio del fruttosio.

Il mio suggerimento è: non facciamo come quelli che vogliono per forza possedere il telefonino di ultima marca e vogliono mangiare eclettico e alla moda! In realtà basta veramente poco per essere liberi dai condizionamenti della moda e mangiare bene.

Allora rispolveriamo quei vecchi libri che parlano di una cucina semplice e genuina, anche se magari, a parer di qualcuno, povera.

Insalata di carciofi e finocchi

Ingredienti: 2 finocchi puliti, tagliati molto sottili e messi a bagno in acqua, 4 cuori di carciofo tagliati a fettine sottili e messi a bagno in acqua e limone, olio extra vergine di oliva, 3 gocce di Worcester, il succo di mezzo limone, sale e pepe q.b.



li con un panno e metterli in un'insalatiera capace. Condire con l'olio, le gocce di Worcester e il succo di limone. Salare e pepare quanto basta.

Coniglio marinato al limone

Ingredienti: 2 schiene di coniglio, ben pulite e lavate, 4-5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 2 spicchi di aglio schiacciati, 3 limoni, la polpa di due pomodori, 2 ramoscelli di rosmarino, 1 bicchiere di vino bianco secco, 20 g di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

Preparazione: al momento di servire questa insalata scolare sia i finocchi che i carciofi dall'acqua, asciugare.

Levare dalla marinatura le schiene di coniglio, metterle in una padella con circa metà del liquido di marinatura e cuocerle a fuoco dolce per circa 20 minuti, salare e pepare. Annaffiare con il vino bianco, unire la polpa di pomodoro a pezzetti, il prezzemolo e continuare la cottura, sempre a fuoco lento, aggiungendo se necessario, il rimanente liquido di marinatura.

Levate il coniglio, tagliatelo a pezzi e riscaldatelo ancora nella salsa di cottura.