

INFORME DE YARELYS THAIS LÓPEZ CABRERA

ERASMUS +

2019

Después de pasar dos meses y dos días de intercambio en Italia gracias al proyecto Erasmus +, hago este informe donde se encuentra recogida toda mi experiencia e información del lugar donde he estado viviendo acerca de la cultura, gastronomía, educación, gente, y algunos datos de interés.

La chica con quien hice el intercambio se llama Gemma y llegó a Gran Canaria el día 27 de enero de 2019.

Después de pasar casi dos semanas juntas tuve que hacer las maletas y emprender mi aventura.

Llegué a Italia al aeropuerto de Malpensa- Milán el día 8 de febrero de 2019. Viajé con otros tres estudiantes más: Juan, quien también asistiría al mismo liceo que yo, Tatiana y Javier quienes estaban destinados a Bolzano.

Al llegar nos estaban esperando nuestras familias de acogida. En mi caso, estaba Fabio y Giulia, los padres de Gemma. Recuerdo que me saludaron con tres besos empezando por la izquierda y fue algo que me impactó mucho dado que en España normalmente damos dos o uno empezando por la mejilla derecha.

A pesar de que el liceo estaba ubicado en Cremona, yo vivía en Verolavecchia, un pequeño pueblo situado en la provincia de Brescia.

LICEO

El liceo al que asistí se llama Liceo Statale Daniele Manin y se encuentra en el centro de Cremona, calle Felice Cavallotti.

Es un liceo del año 1865, por lo tanto es bastante antiguo.

En Italia el sistema educativo es distinto. De 0-3 años se va al “asilo nido”, de 3-6 años se debe asistir a la escuela materna, de 6-11 años es la escuela primaria, de 11-14 la escuela media y de 14-19 la escuela superior (liceo).

He notado que a diferencia del sistema educativo en España, en Italia lo tienen todo muy separado. Es decir, en España, la educación infantil o materna se lleva a cabo en el mismo establecimiento que la educación primaria, en cambio, en Italia son dos establecimientos diferentes. Lo mismo ocurre con la educación media y la superior.

En cuanto a las aulas, todas tenían una pizarra digital y no usaban ni tizas ni rotuladores. En todas las aulas había un cristo colgado y, aunque es verdad que no le prestaban tanta atención, no me parece correcto que haya un símbolo religioso impuesto en un centro público.

Por lo demás, todo era bastante parecido a las aulas de mi instituto en España.

Las clases empiezan a las 8:00 y terminan a las 13:00. Hay cinco clases al día y cada una duraba una hora. La parte que no me ha gustado es tener que ir a clase los sábados.

Tenía la sensación de no tener fin de semanas, solo domingos. Aunque también es verdad que entre semana se me hacía menos pesado ya que acababa una hora antes.

En el liceo recibí clases de distintas materias:

Ciencias, geología, física, matemáticas, filosofía, inglés, español, educación física y religión.

Iba a distintas clases según la materia que me tocara.

No tenía una clase fija, al contrario de ellos. En Italia los estudiantes tienen una clase fija y no se van moviendo de clases. Todos los alumnos de una misma clase cursan juntos las mismas materias (excepto religión).

Tienen más asignaturas que los españoles. Por lo general nosotros tenemos unas asignaturas troncales y otras optativas.

Sin embargo, ellos cursan todas las asignaturas pero menos horas, es decir, mientras yo hago menos asignaturas pero tengo 4 horas de matemáticas a la semana, ellos tienen solo 2.

En mi opinión, las clases eran bastante relajadas, es decir, los profesores hablaban con calma, explicaban muy bien además de ser bastante amables.

Los alumnos trataban a los profesores de Usted siempre. Les tenían mucho respeto y nunca vi una falta de respeto por parte de un alumno a un profesor.

Mientras que en España hay un instituto común y luego ya nosotros elegimos la dirección que queremos tomar (bachillerato de ciencias de la salud, de ciencias tecnológicas, de arte, de ciencias sociales, de humanidades) en Italia hay liceos enteros con dirección científica, lingüística, humanitaria etc. Donde todos toman prácticamente las mismas materias pero lo que cambia es el nivel. Un liceo científico tiene mucho más nivel en asignaturas como matemáticas que uno lingüístico.

En cuanto al recreo, ellos no tenían media hora de recreo al día, tenían dos intervalos de 10 minutos aproximadamente cada uno. El primero se hacía entre segunda y tercera hora (a las 10) y el segundo entre cuarta y quinta hora (a las 12).

Dada la corta duración del intervalo, los alumnos se quedaban en sus clases, salían a los pasillos o compraban algún pisco-labis en las máquinas.

Al ser el liceo un antiguo convento, carecía de establecimientos como una cafetería o un patio donde hacer educación física. Para poder hacer educación física teníamos que ir caminando a un gimnasio cerca del liceo.

Las clases de educación física eran muy animadas y me gustaban mucho. Hacíamos juegos pero sin dejar de aprender y ejercitarnos.

ITALIA

Italia es un país conocido por su arte, cultura, gastronomía y monumentos como el Coliseo o la Torre de Pisa.

LA GASTRONOMÍA

La gastronomía italiana es muy variada. En la cocina italiana destaca la pasta, que puede ser preparada de formas muy diversas como pasta al pesto cuyo ingrediente principal es la albahaca.

La pizza es también una de las comidas más representativas de Italia.

Surgió en Nápoles. La inventaron para celebrar la visita del rey Umberto I y la reina Margherita.

La primera pizza tenía hojas de albahaca, queso mozzarella y tomates. Esta pizza fue elegida por la reina dado que le recordaba a la bandera italiana.

La pizza Margarita tiene ese nombre debido a la reina.

Además de la pizza y la pasta, Italia es conocida por otras muchas cosas.

Es muy característico el helado italiano, el queso, los vinos y el café.

IDIOMA

El idioma oficial en Italia es el italiano. El italiano es una lengua romance, es decir, tiene sus orígenes en el latín. Sin embargo, en Italia se hablan multitud de lenguas. En Bolzano, por ejemplo, se habla también alemán.

Además, Italia cuenta con multitud de dialectos distintos, cada uno perteneciente a una región.

El napolitano, siciliano o bresciano son dialectos que se hablan en Italia.

UNIFICACIÓN DE ITALIA

La Unificación de Italia fue el proceso histórico que a lo largo del siglo XIX llevó a la unión de los diversos estados en los que Italia estaba dividida, en su mayor parte pertenecían a dinastías como los Borbones o los Habsburgo.

Este proceso ocurrió en el Romanticismo, aplicando la ideología nacionalista.

En Italia, se le conoce como el Resurgimiento o Reunificación Italiana.

Garibaldi resultó ser una figura muy importante en esta liberación con su amada Anita Ribeiro da Silva de nacionalidad brasileña.

PERSONAJES FAMOSOS ITALIANOS

Italia cuenta con personajes muy célebres que han realizado cosas impresionantes. Ya sean pintores, cantantes o inventores, todos son especiales.

Algunos de estos personales son:

Leonardo Da Vinci
Galileo Galilei
Cristobal Colón
Laura Pausini
Miguel Ángel
Marco Polo
Dante Alighieri
Luciano Pavarotti
Valentino Rossi
Caravaggio
Donatello
Petrarca
Giovanni Boccaccio

CREMONA

Cremona es un municipio italiano ubicado en la parte sur de la región de Lombardía. Tiene una población de 72.000 habitantes aproximadamente.

Su agricultura se debe a su posición en los márgenes del Po. La zona turística está alrededor de la Piazza Roma, donde hay un jardín público, y de donde parten otras dos calles comerciales, la Vía Solferino y el Corso Mazzini.

El santo patrono es san Omobono, y la festividad en la ciudad se celebra el 13 de noviembre.

En el siglo XVII, la ciudad tomó gran importancia por la proliferación de los luthiers , artesanos que producían, sobre todo, instrumentos de cuerda frotada. Famosa fue la familia Stradivari, que durante dos generaciones fabricó unos 2000 violines, de los que hoy solo quedan setecientos. La familia Guarneri fue también una excelente creadora de violines. La escuela oficial de luthiers está en la plaza Marconi de la ciudad.

Además, Cremona cuenta con una gastronomía típica, monumentos característicos y personajes conocidos mundialmente.

PIAZZA DEL COMUNE

Catedral (Duomo): Esta muestra impresionante del arte lombardo fue comenzada en estilo románico, pero sucesivas modificaciones la añadieron partes góticas y renacentistas. En el lado izquierdo se encuentra un campanario, el Torrazzo, que es el más grande de Italia, con 112 metros de altura. Fue construido en el siglo XIII y conserva un reloj del siglo XVI, y el escudo de la ciudad, en el que destaca el románico. La fachada está cubierta de mármol, y tiene partes correspondientes a todos los estilos.

CREMONESES ILUSTRES

Antonio Stradivari: luthier.

Publio Quintilio Varo: militar romano cónsul del Imperio romano.

Altobello Melone: pintor renacentista.

Sicardo de Cremona: obispo de cremona

Claudio Monteverdi: compositor.

Leonardo Torriani: ingeniero militar e ingeniero mayor de Felipe II de España.

Aristide Guarneri: futbolista

Antonio Cabrini: futbolista

Chiara Ferragni: bloguera de moda. Estudió en el liceo Manin, el mismo al que yo asistí dos meses.

GASTRONOMÍA CREMONESE

La gastronomía Cremonese cuenta con muchos productos como el salame o el queso. Durante cinco semanas, como mínimo para las piezas pequeñas, o cuatro meses más para los embutidos más grandes, el salame se deja curar para ponerlo a la venta, adquiriendo un sabor potenciado por las especias. Otro producto representativo es la mostarda de Cremona (fruta confitada en almíbar y mostaza), cuyos primeros registros los tenemos en 1604 en un libro de recetas. Los quesos son otro de los sabores a destacar, el Grana Padano DOP (Denominación de origen protegida), confeccionado con unos estrictos criterios en un número selecto de caseiros. Y no menos sabrosos el Provolone Valpadana, el Salva Cremasco o los caprini. La propia Cremona, la región del Po de Lombardía y la provincia cremonese celebran numerosas sagre, fiestas gastronómicas donde degustar sus sabrosos productos.

CONCLUSIÓN

Italia es un país muy rico en cultura de que hay mucho que aprender. Además, hemos visto las cosas más típicas de Cremona, lo que me parece muy interesante porque casi nadie sabe nada de este lugar.