



TOSKANIA
PEDANTULI

Copyright © by Urszula Chincz

All rights reserved. Wszystkie prawa zastrzeżone

Copyright © for this edition: Pedantula Urszula Chincz, Warszawa 2025

All rights reserved. Wszystkie prawa zastrzeżone

Redakcja i korekta

Joanna Fiuk

Redaktorka prowadząca

Ludwika Kłoczowska

Projekt graficzny i skład

Wiktoria Grzybowska

Druk i oprawa

Drukarnia Perfekt, Warszawa

Wydanie I, Warszawa 2025

Zdjęcia

Karolina Grabska-Wilk,

Ludwika Kłoczowska oraz

archiwum prywatne Autorki

Ilustracje

Agnieszka Molęda-Orella

Make-up

Anna Karbowskiak

Tłumaczenie rozmów z języka włoskiego i korekta

Katarzyna Malik

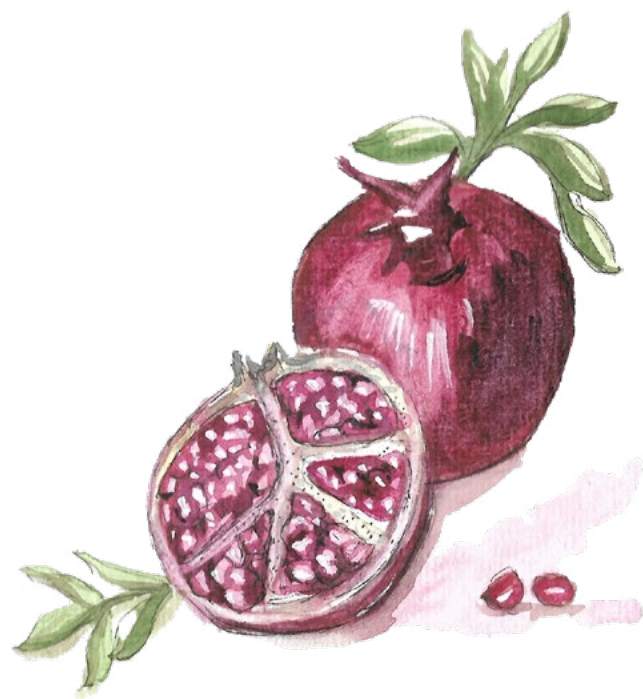
Książka ani żadna jej część nie może być bez pisemnej zgody wydawcy przedrukowywana lub w jakikolwiek inny sposób upowszechniana, odczytywana publicznie, reprodukowana, powielana mechanicznie czy fotooptycznie, zapisywana elektronicznie lub magnetycznie. Autorka dołożyła wszelkich starań, by zapewnić najwyższą jakość tej publikacji, ale nie może być odpowiedzialna za jakiegokolwiek szkody wynikające z wykorzystania informacji w niej zawartych. Staraliśmy się uzyskać zgody od wszystkich osób uwiecznionych na zdjęciach, ale w przypadku wątpliwości prosimy o wiadomość na adres kontakt@ulapedantula.pl

ULA CHINCZ

TOSKANIA PEDANTULI

BEZPŁATNY FRAGMENT





SPIS TREŚCI

CZY JA OSZALAŁAM? 9

ROZDZIAŁ 1.
AKCJA PRZEPROWADZKA 17

Skąd ta miłość do Włoch? 17

Podróż, która zmieniła wszystko 30

Co na to mąż? 31

To łatwiejsze, niż myślisz! 35

Nasz nowy dom 41

Włochy w pigułce: sklepik
w Montefollonico 42

Jak dobrze zacząć 49

Włoskie historie: Danusia – Polka
w Toskanii 53



ROZDZIAŁ 2.
NOWA RZECZYWISTOŚĆ:
DOM, SZKOŁA, PRACA 67

Nasze pierwsze mieszkanie 67

Co dalej? 76

Drobna dama z wielką osobowością 82

Urządzamy się, czyli przeboje z Ikeą 87

Nowa szkoła, nowe przedszkole 94

Pierwsze tokańskie święta 104

Być dzieckiem we Włoszech 111

Mamy nawet teatr! 116

Życie zawodowe na dwa kraje 118



ROZDZIAŁ 3. ODKRYWANIE TOSKANII 125

Toskańska tradycja: palio	125
Na plaży: Porto Ercole i Toskania nadmorska	128
Siena: malowniczy ogród i... paskudna kawa	140
Włoskie historie: Iga – przewodniczka po Florencji	142
Trasa z obłędnymi widokami!	155
Włoskie historie: Kasia i Jarek – po prostu Toskańczycy	162
Prawdziwie toskańskie: Castiglion Fiorentino	184
Włoskie historie: Ania i Patryk – najszczęśliwsi w swoim nowym życiu	192
W pałacu mody: Arezzo	201
Trudna miłość do Florencji	212
Włoskie historie: Patrizia Gucci – dziedziczka stylowej historii	224



ROZDZIAŁ 4. ŻYCIE CODZIENNE 231

Pogodowa niespodzianka	231
Kolejka po włosku	235
Wiem to z grupy!	244
Bar – włoska instytucja	247
Jesień życia po toskańsku	256

ROZDZIAŁ 5. W KRAINIE OLIWĄ I KAWĄ PŁYNAĆEJ 265

Jedzeniowy rytm dnia	265
Jak się pije we Włoszech?	270
Włoskie historie: Luigi – zakochany w winie	275
Oliwa – toskańskie (zielone) złoto	287
Włoskie historie: Alessandra – za sterami rodzinnej pasji	291
Bez tego ani rusz: kawa	306
Włoskie historie: Stefano – mesjasz kawy	308

ROZDZIAŁ 6. TOSKAŃSKIE POTRAWY 319

Włoskie historie: Tessa Capponi- -Borawska – historia od kuchni	319
<i>Crostini toscani</i>	330
<i>Pici z sosem pomidorowym</i>	334
<i>Panzanella</i>	339
<i>Ribollita</i>	342
<i>Pappa al pomodoro</i>	346
<i>Focaccia</i>	350
<i>Crostata</i>	354
<i>Cantucci</i>	358



ROZDZIAŁ 7. O CZYM PAMIĘTAĆ, PLANUJĄC PODRÓŻ DO TOSKANII? 363

Jak się poruszać?	363
Kiedy jechać do Toskanii?	367
Podróż z dziećmi	368
Posiłki i restauracje	369
Pamiątki z Toskanii	376

ZAKOŃCZENIE 380





ROZDZIAŁ 4

ŻYCIE CODZIENNE

POGODOWA NIESPODZIANKA

Jeśli miałabym wskazać jedną, jedyną rzecz, która zaskoczyła mnie najbardziej w przeprowadzce do Toskanii, byłaby to... pogoda. Podróżowałam wcześniej do Włoch w różnych porach roku. Zawsze był to dla mnie kraj bardziej słoneczny niż deszczowy, cieplejszy niż chłodniejszy, pogodowo przyjazny. Ale Toskania rządzi się swoimi prawami i bardzo szybko okazało się, że muszę zweryfikować swoje wyobrażenia.

Po pierwsze nasze rejony są bardzo wietrzne. Wieje praktycznie codziennie. Zwykle około 18 przez nasze miasteczko przechodzi dość ciepły, południowy wiatr, który jest szalenie przyjemny latem, bo wnosi dosłownie powiew świeżości w upalne wieczory. Ale jesienią i zimą pojawiają się przenikające, silne podmuchy z dużo chłodniejszych kierunków, niosące często bardzo wilgotne powietrze. Więc choć temperatura właściwie nigdy nie spada poniżej zera, to ta odczuwalna jest dużo niższa i zimno bywa przenikliwe.

Do tego dochodzą deszcze. Zwłaszcza późną jesienią i wiosną opady są potężne. Stromymi, wąskimi uliczkami spływają w dół rzeki deszczówki, a rynny wyglądają jak odkręcone na całego krany. I nie są to opady przejściowe: bardzo często pada dosłownie bez przerwy przez 2–3 dni. Toskańska pogoda jest jak kapryśna, psychopatyczna kochanka: raz otuli cię promieniami słońca i ciepłem, a innym razem wychłosta lodowatym wiatrem i rzęsiwym deszczem. A zmiany jej nastroju są gwałtowne i nieprzewidywalne. Rano powita cię wymarzoną pogodą, a wieczorem spuści ci deszczowy łomot. Niestety pogoda w Toskanii, zwłaszcza wiosną i jesienią, jest zupełnie nieprzewidywalna...

Majówka ostatniego roku była przepiękna, ale w poprzednich latach pogoda bardzo zawiodła oczekujących słońca i ciepła turystów. Zwykle ciepły wrzesień też potrafi spłatać figła, a ubiegłoroczny październik można śmiało porównać z polskim listopadem, tyle że z nieco wyższymi temperaturami. Z kolei miesiące letnie są upiornie gorące. Bywa, że z powodu wysokich temperatur można wyjść z domu tylko raniutko, a potem dopiero po 18, bo w ciągu dnia nie da się normalnie funkcjonować. Turyści często narzekają, że Włosi, mimo że ich domy i sklepy często są wyposażone w klimatyzację, zdają się jej nie używać. Rzeczywiście tak jest: dla Włocha klimatyzacja (nawet w aucie) to ostateczność. Po to w domach są grube mury i szczelne okiennice, żeby w naturalny sposób chronić mieszkańców przed upałem. We Włoszech (o ile sami sobie tego nie zrobicie) nie grozi Wam przeziębienie od klimatyzacji w sklepie czy restauracji. Włosi klimatyzacji nie nadużywają, zwłaszcza że tokańskie upały to i tak nic w porównaniu z temperaturami, które panują latem w południowych regionach Włoch. Dla tego przyjeżdżając do Toskanii, warto być przygotowanym na wszystko!

Ale pogoda maluje też najpiękniejsze krajobrazy. Uwielbiam, kiedy górująca nad naszą doliną Monte Amiata ma czapkę z chmur albo kiedy dosłownie widać deszcz, który granatowymi smugami przesuwa się powoli wiele kilometrów od nas. Czasem przez nasze miasteczko położone na szczycie wzgórza przechodzą chmury, całkowicie zasłaniając widok. Latem barwy zachodu słońca są ciepłe: od żółci i pomarańcza przez odcienie różowego aż do pastelowych fioletów. W chłodne dni chłodne jest też niebo: srebrne, błękitne, niebieskie, granatowe. A najbardziej magiczna jest jesień. Wówczas gdy patrzy się z naszego wzgórza, nie widać





prawie nic, bo z „morza” powstałego z gęstych, białych chmur wypełniających dolinę wystają tylko najwyższe pagórki, tworząc wyspy na falach utworzonych z obłoków. Wiele razy próbowałam utrwalić ten widok na zdjęciu, kiedy odwożąc Rysia do szkoły, trafiałam na to magiczne widowisko, ale żadna fotografia nie oddaje jego magii. A kiedy zjedzie się niżej, w dolinę, czar zupełnie pryska, bo nad nami jest już tylko gęsta kołdra chmur. Więc choć mieszkanie na wysokości (a nasze miasteczko wznosi się na ponad 500 metrach nad poziomem morza) naraża nas na wiele pogodowych kapryśków, to pozwala też cieszyć się niezwykle widokami o każdej porze roku.

KOLEJKA PO WŁOSKU

W nowym kraju musiałam się nauczyć gotować na nowo. Oczywiście kiedy w przeszłości podróżowaliśmy do Włoch, zawsze starałam się mieć w wynajętym mieszkaniu chociaż kawałek kuchni, ale w praktyce kończyło się na przygotowaniu zaledwie kilku posiłków w czasie całego wyjazdu. Wraz z przeprowadzką otworzyły się przede mną zupełnie inne możliwości. Toskania słynie z doskonałego mięsa, warzywa i owoce są szerzej dostępne, bo wiele z nich od wczesnej wiosny przywożonych jest z cieplejszych regionów, dzięki czemu są świeżutkie i w lepszych cenach. Dużo jest właściwie nieznanych u nas warzyw liściastych, a czosnek z mojej doliny, czyli *aglione di Valdichiana*, robi piorunujące wrażenie. Wygląda zupełnie jak nasz czosnek, tyle że na sterydach. Jeden ząbek ma wielkość całej główki polskiego czosnku, jest za to dużo łagodniejszy w smaku i łatwo się rozgotowuje. Tego smaku nie da się podrobić!

Ale kulinarna przygoda w nowym kraju zaczyna się zawsze od zakupów – i tu czekało nas wiele niespodzianek. Na początku zakupy zajmowały nam sporo czasu. Coś, co w Polsce ogarnialiśmy w 15 minut, we Włoszech trwało nawet godzinę, i to z 3 powodów. Po pierwsze, nie znaliśmy wielu miejscowych produktów, a na podstawie samej etykiety często trudno było wywnioskować, czy to właśnie jest to, czego szukamy. Weźmy taki jogurt, po naszymu grecki, który bardzo lubimy w połączeniu z granolą i owocami na śniadanie albo jako bazę sosu do drobiu czy ryb. We Włoszech nazywa się on Fage, ale o tym, że jest grecki, mówi napis

małe literkami z boku opakowania, więc zanim trafiliśmy na odpowiedni rodzaj, przetestowaliśmy mnóstwo jogurtów, które były pyszne, ale zupełnie do czegoś innego. Któregoś dnia chciałam przygotować nasz ulubiony makaron z tuńczykiem, ale okazało się, że zamiast tuńczyka w puszcze kupiłam sałatkę z pieczakiem (i tuńczykiem). Szybko nauczyłam się więc nie ufać tylko zdjęciom na opakowaniu i zawsze przed zakupem czytam uważnie, co jest w środku.

Drugi powód przedłużających się zakupów to... brak zasięgu telefonii komórkowej w naszym markecie. Nie można szybko zadzwonić do domu, żeby zweryfikować, czy coś mamy, albo dopytać domowników o to, na co mają ochotę. Trzeba za każdym razem zostawić gdzieś wózek, wyjść przez przejście koło kas, stanąć przed sklepem, poczekać, aż telefon złapie zasięg, i dopiero wtedy można doprecyzować listę zakupów. Sklep ma co prawda nawet niezłą sieć wi-fi, ale podłączenie się do niej wymaga każdorazowo tylu zabiegów, że zwykle odpuszczam. Trzeci powód, dla którego początkowo wizyta w markecie się przedłużała, to zupełnie inny niż u nas układ produktów. Nie zapomnę, jak spędziłam kiedyś 10 minut w poszukiwaniu ręczników papierowych, które w moim przekonaniu powinny być gdzieś w sąsiedztwie papieru toaletowego. Kiedy już doszłam do wniosku, że pewnie się z jakiegoś dziwnego powodu wyprzedały, postanowiłam jeszcze zapytać o nie ekspedientkę. Z początku wydawało się, że nie rozumie pytania, a potem wyjaśniła mi dużymi literami: „Przecież stoją koło zgrzewek wody!”, jakby to była najbardziej oczywista rzecz na świecie. W sumie nawet logiczne: jak się woda rozleje, to będzie czym wytrzeć.

Ale jest jeszcze jeden, bardzo przyjemny powód, dla którego zakupy trwają dłużej, a mianowicie pogawędki ze sprzedawcami w mniejszych sklepach czy na targu. To dużo więcej niż zwykła wymiana uprzejmości. Zawsze padają pytania o nieobecnych członków rodziny, o to, co planujemy ugotować, a jeśli zapytamy, jak przyrządzić jakieś nieznanie nam danie czy o konkretny produkt, trzeba się przygotować na kilkunastominutową dyskusję, do której będą się włączać inni kupujący, a nawet właściciele okolicznych stoisk. Bo we Włoszech każdy ma swój sposób na przygotowanie danej potrawy – i to wyłącznie jego sposób jest najlepszy. Zdarzało mi się nieświadomie prowokować kłótnie małżonków pracujących w ramię w ramię na przykład na stoisku rybnym niewinnym z pozoru pytaniem o to, jak

przygotować *spaghetti alle vongole*. Okazywało się, że żona ma swój sposób z czosnkiem i peperoncino, ale matka męża nigdy nie dodawała ostrej papryczki, więc rozpoczynała się dyskusja o tym, która wersja jest tą właściwą. Często do rozmów włącza się ktoś z kolejki, kto mówi, że bez natki pietruszki to wcale nie będzie autentyczne danie. Zanim się zorientujesz, pół targu podaje ci sprzeczne ze sobą wskazówki przygotowania naprawdę prostego posiłku.

Mój ukochany targ to ten w Sinalundze, który odbywa się we wtorki. Trochę bliżej mam co prawda na czwartkowy targ w Montepulciano, ale moim zdaniem nie ma on kompletnie specyficznego, targowego klimatu: stoiska stoją na łysym parkingu dla autobusów, a w pobliżu (jeśli nie liczyć baru na dworcu autobusowym) nawet nie ma gdzie przystanąć na kawę. W Sinalundze jest zupełnie inaczej: zakupy robi się na głównej placu starej części miasta, która nazywa się oczywiście Piazza Giuseppe Garibaldi. W każdym większym mieście we Włoszech w centralnym miejscu znajduje się plac dla uczczenia tego bohatera historii Republiki Włoskiej. Podobnie jak w każdym mieście jest *via* (czyli ulica), ewentualnie *viale* (czyli aleja) *della Repubblica* oraz bar sport. Piazza Giuseppe Garibaldi w Sinalundze to wyjątkowo piękna sceneria dla targu. Znajduje się tam bar – tym razem nie sport, tylko *l'Angolo*, czyli „na rogu”. Jest kiosk, bank, a nawet przychodnia. Tuż obok lodziarnio-cukiernia założona przez rodzeństwo Sycylijczyków, tradycyjna cukiernia, a to wszystko w otoczeniu zabytkowych kamienic i kościołów. Na co dzień duża część placu pełni funkcję parkingu, ale we wtorki zamienia się w tętniące życiem targowisko.

Pewnie jeśli czytacie „targ”, to macie wyobrażenie stoisk, które rozkładają się już bladym świtem. Nic podobnego! Sprzedawcy we Włoszech nigdzie się nie spieszą, tylko powoli, z godnością zajeżdżają samochodami na swoje stałe miejsca na placu. Zanim zaczną rozkładać stoisko, wypiją jeszcze szybką kawkę. A i rozstawianie się na placu stanowi pewien rytuał. Większość samochodów ma rodzaj specjalnego zadaszenia chroniącego częściej przed słońcem, choć czasem także przed deszczem. Ten dach wykonany ze specjalnej tkaniny jest chowany na płasko na dachu auta i po zaparkowaniu otwiera się go za pomocą specjalnego mechanizmu. Trochę jak gigantyczny, prostokątny parasol, który rozkłada się sam dzięki silnikowi elektrycznemu. Z płaskiego futerału „wyjeżdżają” solidne ramiona, do których

przytwierdzony jest żagiel dający osłonę. Zawsze fascynuje mnie przyglądanie się, jak te tymczasowe dachy rozkładają się rano, a potem składają w porze obiadowej.

Sprzedawcy zawsze starają się zadowolić aktualnie obsługiwanego klienta, dlatego się nie śpieszą, poświęcając całą swoją uwagę tylko jemu. Jeśli na danym stoisku pracują 2 czy 3 osoby, to jeszcze pół biedy, jakoś to idzie. Ale najlepszą porchetę na targu w Sinalundze sprzedaje Andrea: jowialny, rumiany, zawsze uśmiechnięty pan. Niestety na swoim stoisku zawsze jest sam i kolejka do niego wydłuża się niemiłosiernie. Kiedyś pechowo akurat przede mną pojawiła się spora rodzina Amerykanów, którzy koniecznie chcieli degustować wszystkie możliwe wędliny, kiełbaski oraz sery i kupowali właściwie wszystko po trochu. Andrea obsługiwał ich tak, jak obsługuje nas wszystkich: cierpliwie, z uśmiechem, z wdzięcznością za to, że kupujemy właśnie u niego. Ale amerykańską rodziną znecierpliwiony był już nawet jeden ze stojących za mną Włochów, który wiedząc, że nie rozumieją jego słów, zapytał: „Andrea, po co to robisz? Przecież wiesz, że oni już nigdy nie wrócą po zakupy, a my, stali klienci, czekamy”, na co Andrea z całym swoim spokojem odparł: „Ale zobacz, jacy oni są szczęśliwi, jak im smakuje. Dajmy im to. Czemu mam im odmawiać tej radości?”. Zupełnie jakby karmił się zadowoleniem swoich klientów.

To jedna z największych lekcji, jakie odebrałam we Włoszech: lekcja cierpliwości. Tak, czasem rzeczy trwają tu niemiłosiernie długo, tak, można szybciej, wydajniej, bardziej. Tylko... po co? Andrea cierpliwie obsługujący Amerykanów (mimo że kolejka czeka) często przychodzi mi na myśl, kiedy gonię w sumie nie wiadomo za czym. Dlatego wizytę na stoisku z porchetą zawsze zostawiam na koniec wycieczki po targu, kiedy wrzucę już zakupy do bagażnika i zaczynam powoli myśleć o obiedzie. Zamawiam wtedy *panino con porchetta*, czyli bułkę z pieczoną świną. Andrea wielkim nożem starannie przecina chrupiącą bułkę na pół i odkrawa kawałki z wielkiej pieczeni, dbając o to, żeby soczyste mięso i topiący się w buzi tłuszcz oraz chrupiąca skórka znalazły się w kanapce w odpowiednich proporcjach. I chociaż zwykle jestem już trochę głodna, a sam zapach kanapki sprawia, że cieknie mi ślinka, to zabieram kanapkę ze sobą i zjadam ją w domu z zimnym, bezalkoholowym piwem, jeszcze zanim rozpakuję wszystkie zakupy. Wizyta na targu to przygoda, po której trzeba odpocząć niespiesznie.





Na targu w Sinalundze są 2 stoiska rybne. Jedno jest zupełnie nowe, prowadzone przez młodych chłopaków o nieco egzotycznej urodzie. Mają co prawda piękne ryby i owoce morza, ale ja jestem wierna Annie i Giuseppe, parze, która we wtorki parkuje swój pojazd-chłodnię zawsze w tym samym miejscu i na wielkiej ladzie wyłożonej pokruszonym lodem rozkłada dorady, łososie, okonie morskie, mieczniki, turboty, dorsze, sardele, ośmiorniczki, mątwy i różne rodzaje małży. Większości z tych smakolepków nie znałam albo kojarzyłam tylko z dań restauracyjnych, nie wiedziałam jednak, jak je przyrządzić. Anna i Giuseppe zawsze do ryby czy owoców morza, które kupuję po raz pierwszy, dołączają mi szczegółową instrukcję przygotowania. Sprzedawany przez nich towar pochodzi z portów mojego ukochanego Monte Argentario, bo to najbliższy nam fragment wybrzeża, wszystko jest więc naprawdę świeżutkie i lokalne. Kiedy późną jesienią region ten nawiedziły silne sztormy, uniemożliwiające rybakom wypłynięcie z portu, wizyta Anny i Giuseppe na targu została odwołana. Nie było świeżych ryb, zatem nie mieli pracy. Czy istnieje lepszy dowód na to, że produkty, które kupujemy, są naprawdę lokalne?

Średnia wieku kupujących na targowisku jest dość wysoka. Najwięcej czasu spędzają tu osoby starsze, które nigdzie się nie spieszą. Czasem ktoś w średnim wieku wyrwie się na chwilę z pracy, żeby zrobić świeże (bo przecież nie szybkie) zakupy. Stosunkowo mało jest ludzi młodych, choć bywają wyjątki, zwłaszcza wśród sprzedawców. To zwykle najmłodsze pokolenie w rodzinnych biznesach: gospodarstwach rolniczych czy niedużych firmach handlowych. Ja – jako jedna z młodszych kupujących – zawsze jestem skrępowana, kiedy za mną stoi jakaś starsza pani, zwykle więc przepuszczam je w kolejce. Chociaż muszę całkiem uczciwie przyznać, że często potem tego żałuję, bo panie lubią być obsługiwane długo, z atencją, niespiesznie i moje zakupy wydłużają się niemiłosiernie. Ale sama też mam swoje grzeszki na sumieniu, bo kiedy się spieszę, omijam turystów, którzy często nie do końca orientują się, jak wygląda obsługa na niektórych stoiskach. Moje ulubione stoisko warzywne stosuje zasadę częściowej samoobsługi: nakładasz sobie, co chcesz i ile chcesz do papierowych toreb, i kiedy masz już wszystko, udajesz się do kasy na ważenie i podsumowanie. To nakładanie jest co chwila przerywane, bo właściciel stoiska, brodaty Roberto, co rusz podtyka mi coś do spróbowania: a to soczystą morelę, a to pierwsze czereśnie z Sycylii, a to ząbek czosnku na surowo (który





pobudza lepiej niż kawa). Więc kiedy widzę zdezorientowanych turystów, którzy próbują się połapać, jaki system obsługi tu obowiązuje, to pach-pach wrzucam do toreb co trzeba i już jestem przy kasie, żeby zapłacić.

To ważne, żeby wiedzieć, jaki system panuje na danym stoisku i jak wygląda „włoska kolejka”. Bo ona nie ma nic wspólnego z ogonkiem osób grzecznie ustawionych jedna za drugą. Włoska kolejka to bardziej luźne zgromadzenie, w którym kolejna osoba wcale nie stoi najbliżej stoiska, a ten, kto jest najdalej, wcale nie jest w tym osobliwym układzie ostatni. Po prostu podchodzisz do stoiska, rozglądasz się, rejestrujesz, kto był tam przed tobą, i czekasz. Nikt tu nie pyta: „Kto jest ostatni?”, rzeczy po prostu dzieją się jak należy. Dość często sami sprzedawcy orientują się, w jakiej kolejności podeszli klienci, i bezbłędnie zwracają się do określonej osoby. Na niektórych szczególnie obleganych stoiskach pojawia się maszynka do wydawania numerków: bez numerka nie obsługujemy, więc trzeba wtedy pobrać świstek z papierowej taśmy ustawionej na małym stojaku i czekać na wezwanie. Dzięki nielinernej formie kolejki można w oczekiwaniu przystanąć w cieniu, spokojnie porozmawiać, rozejrzeć się dookoła, brak też fizycznej presji kogoś, kto sapie ci po plecach. Trzeba jednak uważać, żeby nasz numererek nie przeleciał, bo wtedy – nie ma zmiłuj – zaczynamy kolejkę od nowa.

Myślę, że we Włoszech poczułam się jak w domu w momencie, kiedy ogarnęłam, że na stoisku warzywnym trochę kto pierwszy ten lepszy, na rybnym zwykle są numerki, a na stoisku Andrei tylko cierpliwość i rozpoznanie, kto był tu przede mną. Kiedy się człowiek w tym nie orientuje, to nawet proste zakupy potrafią być frustrujące.

WIEM TO Z GRUPY!

W Toskanii jest się częścią swojej, lokalnej społeczności, ale liczy się też współtworzenie społeczności wirtualnej. I o ile pewnie nikogo nie dziwi, że na WhatsAppie jest grupa rodziców przedszkolaków (u nas z uwagi na małą liczebność przedszkola jest to jedna grupa, bez podziału wiekowego), o tyle grupa właścicieli terierów, klientów psiego fryzjera czy też grupa