





(Fonte: CIA)

MORFOLOGIA

Malta, ufficialmente Repubblica di Malta, è uno stato insulare dell'Europa meridionale, membro dell'Unione europea con capitale la Valletta. È un arcipelago situato nel Mediterraneo, nel canale di Malta questo è costituito dalle isole di Malta, Gozo ,Comino e da altre minori. Nell'isola principale il territorio è accidentato, con coste alte e articolate.

CLIMA

Malta ha un clima unico con temperature massime di 34° C in estate (luglio e agosto), durante il periodo dei venti caldi di scirocco dall'Africa .La temperatura media giornaliera più bassa è di 15° C a gennaio. Le precipitazioni più abbondanti avvengono tra novembre e febbraio, ma durante la primavera e l'estate la pioggia a Malta è molto rara.

(Fonte: http://www.maltalingua.it/malta/clima/)

TERRITORIO E POPOLAZIONE

Malta non ha né montagne né fiumi. Il rilievo è caratterizzato da una serie di colline con i fianchi coperti di campi a terrazze. La popolazione complessiva è composta da circa 343.000 persone.

CITTÁ PRINCIPALI

La Valletta fondata nel 1566 è la capitale di Malta sebbene abbia solo 6.315 abitanti. Ha il titolo di "Città Umilissima". La nuova capitale barocca di Malta, considerata patrimonio Unesco, è il centro nevralgico delle attività commerciali e amministrative dell'isola.

- Medina, conosciuta anche come "Città Silenziosa" fu l'antica capitale. Si tratta di un fortino dalle mura arabe e dall'architettura medievale che abbraccia palazzi in stile barocco. Oggi vi abitano solo 258 persone, per lo più nobili.
- Cottonera è in realtà l'unione di tre città:
 - Vittoriosa (2.691 abitanti);
 - Cospicua(5.642 abitanti);
 - o Senglea (3.500 abitanti).

Tutte e tre si possono visitare via mare su piccole barchette .

• Birkirkara con 21.258 abitanti è la città più popolosa di Malta.

MUSEI

Il Museo Nazionale di Belle Arti

Questo museo, chi - riguarda l'arte dal periodo medievale a quello contemporaneo. Il museo ospita opere d'arte di artisti locali e internazionali che spaziano tra dipinti, sculture e argenterie.

Il Museo Nazionale di Archeologia

Questo museo ospita manufatti antichi ed esposizioni informative che coprono un periodo risalente a prima del 5000 a.C.

Palazzo Armeria

L'Armeria si trova nel Palazzo del Grande Maestro – la storica residenza ufficiale dei Grandi Maestri dell'Ordine di San Giovanni. L'esposizione rappresenta balestre, armi da fuoco, munizioni, cannoni e spade. Di particolare interesse sono le armature dei Cavalieri con i loro intricati dettagli decorativi.

La Villa Romana

Situata a Rabat, questo museo si trova tra le rovine di una villetta, probabilmente appartenuta a una famiglia ricca o nobile risalente al periodo romano. Il culmine di qualsiasi visita alla villa Romana sono i pavimenti in mosaico conservati in modo impeccabile, tra i mosaici meglio preservati del Mediterraneo.

Museo di Storia Naturale

Questo museo ospita esempi della flora e fauna maltese ed esibizioni di fossili, rocce e minerali, mammiferi, uccelli, rettili e pesci.

Altri importanti musei includono Il **Museo Archeologico di Gozo**, Il **Palazzo dell'Inquisitore** e il **Museo**Marittimo di Malta.

(Fonte: http://www.airmalta.com/destinazioni/malta-it-IT/best-of-malta-it-IT/malta-heritage-it-IT/museums-around-the-islands-it-IT)

FLORA E FAUNA

La flora e la fauna sono prevalentemente marine. Un insieme di pareti verticali, grotte, relitti, fondali sabbiosi e rocciosi permettono lo sviluppo di un'incredibile varietà di fauna e flora nelle acque maltesi. Sarebbe impossibile elencare tutte le specie di piante e di pesci presenti. I relitti fungono in pratica da scogliere artificiali e offrono l'habitat ideale per una moltitudine di specie. Ciò li rende degli eccellenti luoghi per immersioni. Tra le specie più diffuse ci sono cernie, , orate, polpi, calamari, pesci volanti, razze, pesci persici, pesci pappagallo e anche murene. Si possono avvistare tonni e delfini anche se molto raramente. Inoltre ci sono delle aree protette dove non si può andare senza un permesso speciale o con una guida che lo abbia.

(Fonte: http://www.visitmalta.com/it/marine-life)

LINGUA

Sapere la lingua inglese è molto importante, ma avere una conoscenza di maltese e italiano sull' isola può costituire un vero vantaggio. Il maltese ha origine dal siculo-arabo, un dialetto che si è sviluppato a Malta, in Sicilia e nell' Italia meridionale dopo la conquista araba della zona nel IX secolo.

(Fonte: http://www.justlanded.com/italiano/Malta/Guida-Malta/Lingua/Introduzione)

RELIGIONE

I maltesi sono per la maggioranza cattolici e l'influenza della Chiesa è forte. Il Cattolicesimo è la religione di Stato, ma viene comunque lasciata libertà di culto; si stima che la popolazione sia cattolica al 98%, facendone una delle nazioni a più alta percentuale di Cattolici del mondo. Vi sono più di 360 chiese a Malta,

(Fonte: http://it.wikipedia.org/wiki/Malta)

FORMA DI GOVERNO

I ministri, coerentemente con il Modello Westminster sono scelti tra i membri del parlamento iscritti al partito di maggioranza. Il Presidente della Repubblica è eletto dal Parlamento ogni cinque anni. Attualmente è George Abela. Il modello Westminster o sistema Westminster è una forma di governo democratica parlamentare sviluppatasi nel Regno Unito.

(Fonte: http://fatti-italiani.it/politica di malta)

ECONOMIA

Le maggiori risorse di Malta sono il calcare, una posizione geografica favorevole e una forza lavoro molto produttiva. Malta produce circa il 20% del proprio fabbisogno, ha risorse idriche d'acqua potabile limitate e nessuna fonte di energia domestica. L'economia dipende degli scambi con l'estero, dal settore manifatturiero (in particolare tessile ed elettronico) e dal turismo. Quest'ultimo è aumentato in maniera vertiginosa negli anni e ha portato alla costruzione di numerose strutture turistiche sull'isola.

(Fonte: http://www.italiamalta.net/malta/economia)

STORIA

Nel 1921 Malta ottenne un governo indipendente, con un'assemblea composta da 32 membri La politica interna era in mano ai Maltesi con l'Inghilterra.

Con l'inizio della seconda Guerra mondiale, Malta subì moltissimi attacchi aerei da parte dei tedeschi e inglesi. Il governo indipendente venne istaurato nel 1947, ma l'abbandono dell'Inghilterra in realtà causò soprattutto inizialmente una grande disoccupazione.

Dopo alcuni anni di trattative con il governo inglese si arrivò alla dichiarazione di indipendenza. Che si sarebbe definitivamente ratificata dopo 10 anni di accordo finanziario e di difesa .Nel 1974, Malta ebbe la sua Costituzione e venne dichiarata Repubblica con Anthony Mamo primo Presidente. Le ultime truppe britanniche lasciarono Malta nel 1979, realizzando un sogno durato secoli di questa arcipelago, la sua indipendenza politica e la possibilità di prendere decisioni senza altri poteri sovrani.

Malta è oggi parte delle Nazioni Unite e ha un ruolo attivo negli affari europei.

(Fonte: http://www.ef-italia.it/malta/la-storia-di-malta/)

TRADIZIONI E FESTE

Probabilmente la più famosa è la Festa dei Santi Pietro e Paolo, nota come Mnarja. Questo momento saliente del calendario culturale è celebrato nell'area boschiva di Buskett ed è caratterizzato da esibizioni animali e agricole, conigli cucinati in modo tradizionale e għana il canto popolare maltese. Poco dopo il battesimo, solitamente in occasione del primo compleanno del bambino, i maltesi praticano una tradizione poco nota chiamata Quċċija, che vede il bambino gattonare tra un serie di oggetti mentre la famiglia e gli amici lo incoraggiano a prendere qualcosa. La tradizione vuole che l'oggetto rappresenta la carriera futura del bambino. Gli oggetti solitamente includono rosari, che indicano una vocazione religiosa, un uovo sodo, che simboleggia la prosperità, e tante inclusioni moderne come una calcolatrice che rappresenta una carriera nel commercio. Tuttavia, il matrimonio tradizionale maltese è un'occasione ancora molto importante. Anche il cucito ed il ricamo sono tradizioni dell'Arcipelago: l'isola di Gozo è rinomata per pizzi e merletti .Il vetro viene tradizionalmente soffiato in modo artigianale, in certi villaggi è possibile visitare i laboratori

(Fonte: http://www.airmalta.com/destinazioni/malta-it-IT/best-of-malta-it-IT/cultura-it-IT/customs-traditions-it-IT)

http://youtu.be/adsxAHXmyV8 canto ghana

MUSICA

Ghana(pronunciato 'ana') implica canto e accompagnamento musicale solo con la chitarra. A Malta si svolge un importante festival di jazz il Malta Jazz Festival e numerose altre manifestazioni musicali riunite sotto il cartello Malta song Festivals. Molto seguito anche il Festival Corale Internazionale di Malta. La lira maltese fu uno strumento tradizionale della musica maltese fino al XIX secolo. È stata riscoperta negli ultimi anni grazie all'aiuto di Ruben Zahra e dell'etnomusicologo Ettore Castagna, con i studi del liutaio Pietro Forlani ha potuto realizzare la lira maltese.

http://youtu.be/9tIdAx5eTs0 lira maltese

(Fonte: http://www.airmalta.com/destinazioni/malta-it-IT/best-of-malta-it-IT/cultura-it-IT/l-ghana-it-IT)

ISTRUZIONE

A Malta si può scegliere tra scuole statali, private/religiose ed internazionali.

Istruzione superiore

Università e college a Malta

Più della metà degli studenti, dopo l' istruzione secondaria continuano gli studi di istruzione superiore. Per via delle dimensioni dell' isola c'è solo un' università e una scuola professionale. Comunque entrambe godono di ottima reputazione .

L'università di Malta

Ci sono circa 10.000 studenti e circa 750 stranieri .Questi studenti stanno seguendo a tempo pieno o parziale titoli e diplomi. L' università oggi possiede 11 facoltà e diversi istituti e centri interdisciplinari.

Ammissione generale: gli studenti interessati ad entrare nell' Università di Malta possono richiedere l' ammissione.

Tariffe requisiti: le tasse d' iscrizione presso l' università di Malta variano a seconda del corso che si intende seguire.

Erasmus: l' università di Malta offre un programma Erasmus che da approssimativamente a 300 studenti la possibilità di studiare all' estero. In tutta Europa, il programma Erasmus è considerato un prestigioso premio di disponibilità di studio all' estero e di immersione in una diversità culturale.

La scuola dell' obbligo dura 11 anni: inizia a 5 anni di età (inizio della scuola primaria) e si conclude a 16 (fine della scuola secondaria inferiore). Coincide dunque esattamente con la nostra.

SPORT

A Malta le attività sportive da praticare sono molte; le più famose e richieste sono la barca a vela, la bici e l'arrampicata. Si possono fare escursioni in barca a vela anche con skipper privato.

Nazionale di calcio di Malta

La nazionale di calcio maltese è la rappresentativa calcistica di Malta. Gioca in completo rosso bordato di bianco e non ha mai raggiunto alcun traguardo internazionale. Attualmente occupa il 149º posto nel Ranking FIFA.



La Nazionale di rugby di Malta ha disputato la sua prima partita il 18 novembre 2000 a Chişinău contro la Moldavia, venendo sconfitta 58 a 8. Ha ottenuto il suo primo successo in campo internazionale nel 2001 sconfiggendo la nazionale del Principato di Monaco per 8 a 0.

ARRAMPICATA

A Malta il rock climbing è un'istituzione. La quantità e tipologia di rocce scalabili è potenzialmente infinita: dalle basse scogliere a quelle alte più di duecento metri; i numerosi canyon calcarei lavorati dal mare nei millenni; i massi isolati in mezzo al verde; le profonde grotte nascoste nella boscaglia e tutto l'inimmaginabile mondo da scalare accessibile solo dal mare.

(Fonte: http://ilblogdimalta.com/arrampicare-a-maltala-miglior-palestra-del-mediterraneo/)

GIORNI FESTVI

A Malta i giorni festivi sono simili ai nostri tranne qualche festività religiosa.

Il carnevale di Malta è molto bello si festeggia nei 5 giorni che precedono il Mercoledì delle Ceneri. I giorni del Carnevale sono cinque giorni di follia, con carri colorati montati su camion che sfilano tra le strade de La Valletta, bambini e adulti in maschera a far festa in strada e ai vari party organizzati nell'isola. Molti carri hanno delle parti che si muovono, e inoltre, sono inclusi i posti per i ballerini.

(Fonte: http://viaggi.corriere.it/diari-di-viaggio/europa/malta/fantastico carnevale malta 157956.shtml)

METE TURISTICHE

Malta, Gozo e Comino, ospitano **spiagge meraviglios**e, che nulla hanno da invidiare a quelle delle isole tropicali e caraibiche. Grazie alla sua posizione centrale all'interno del Mar Mediterraneo, Malta può beneficiare delle favorevoli correnti marittime che tengono le acque sempre pulite e questo fatto i turisti sono molto numerosi. Le spiagge di Malta sono sia sabbiose che rocciose e c'è veramente l'imbarazzo della scelta.

(fonte: http://www.greenme.it/viaggiare/europa/malta/10920-le-10-spiagge-piu-belle-di-malta)

SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

Nell'ultimo decennio la cucina tradizionale maltese sta conoscendo un ritorno alle vecchie ricette tale da rilanciarla in grande stile. Si tratta di un patrimonio culinario rurale, con grande impiego di vegetali (legumi e ortaggi) e latticini. Il pesce, freschissimo naturalmente, concorre ad arricchire e variegare la tavola. Significativamente, le ricette portano nomi di chiara origine araba e siciliana.

I pastizzi, popolarissimo snack, sono una pasta sfoglia farcita di formaggio o ricotta.

Il piatto ittico nazionale è il lampuka, consumato in autunno e servito in salsa piccante a base di capperi, aceto e olive.

Un ricetta assai tipica è il fenek biz-zalza, coniglio al vino con cipolle ed erbette.

La pasticceria presenta un repertorio praticamente inesauribile, di citiamo solamente gli imqaret, prelibatissimi pasticcini fritti ripieni di datteri.

Ottimi vini, e tra le bevande alcoliche si distingue il bajtra, liquore a base di fichi d'india e miele.

(Fonte: http://www.paesionline.it/europa/malta/gastronomia.asp)



Imparet (dolcetti ai datteri)

Ingredienti:

Per l'impasto

- 200 gr di farina
- 25 gr di burro
- 25 gr di margarina
- 25 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di anisetta
- 1 cucchiaio di essenza di arancia
- acqua q.b.
- Per il ripieno
- 200 gr di datteri
- 1 cucchiaio di anisetta
- 2 cucchiai di succo di arancia
- acqua
- scorza di limone grattugiata
- 1 scorza di arancio grattugiata
- 1 scorza di mandarino grattugiata

Procedimento

Per l'impasto:

Unite tutti gli ingredienti e mescolateli tra loro, impastando per bene. Quando avete un composto omogeneo mettetelo da parte per mezz'ora.

Per il ripieno:

In una pentola con poca acqua mettete i datteri, facendoli riscaldare per pochi minuti. Unite le scorze, il succo e l'anisetta; mescolate il tutto con una forchetta.

Stendete la pasta formando lunghe strisce larghe circa 10 cm e spennellate i bordi con l'acqua. Mettete il ripieno al centro di ogni striscia e ripiegate i bordi, pressando in modo da evitare che fuoriesca il ripieno. Tagliate ogni striscia in rombi di circa 4 cm di lunghezza l'uno. Friggeteli in olio abbondante, facendoli dorare; fateli scolare, in modo da far espellere l'olio in eccesso, e servite.