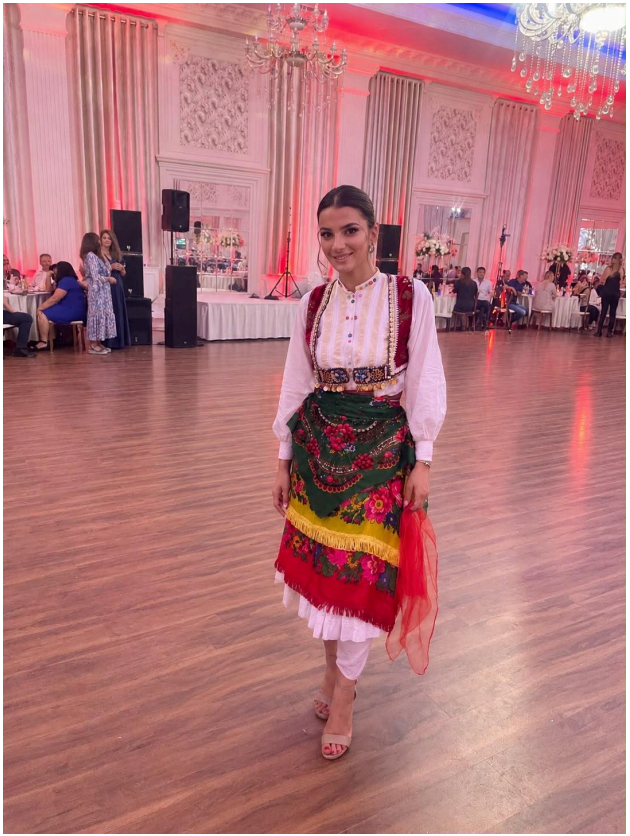
L’Albania vista tra le foto-ricordo di Sidorela Lleshaj



Shqipëria siç shihet përmes fotove kujtuese të Sidorela Lleshajt



Questa sono io con i vestiti tradizionali della zona del nord dell’Albania. Usiamo indossarli anche nelle feste o nei matrimoni per fare il ballo tradizionale tutti insieme.
K'cimi i Tropojës, la tradizionale danza popolare dell'Albania settentrionale, è Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità dell'UNESCO dal 2024.

Kjo jam unë duke veshur rroba tradicionale nga veriu i Shqipërisë. Ne i veshim ato edhe në festa ose dasma për të performuar vallen tradicionale së bashku.
K'cimi i Tropojës, vallja tradicionale popullore e veriut të Shqipërisë, është bërë pjesë e Trashëgimisë Kulturore Jomateriale të Njerëzimit të UNESCO-s që nga viti 2024.



La mia mamma, Gjelina, appassionata alla musica e agli strumenti musicali, si è dedicata alla famiglia e ai suoi figli.
Il mio papà, Bushi, nato e cresciuto in mezzo alle alpi albanesi, ha lavorato per 15 anni all'estero poi è tornato nel suo paese e ha lavorato come poliziotto fino al suo pensionamento.

Nëna ime, Gjelina, ishte e apasionuar pas muzikës dhe instrumenteve muzikorë dhe iu përkushtua familjes dhe fëmijëve të saj.
Babai im, Bushi, i lindur dhe i rritur në Alpet Shqiptare, punoi jashtë vendit për 15 vjet, pastaj u kthye në atdhe dhe punoi si oficer policie deri në daljen në pension.

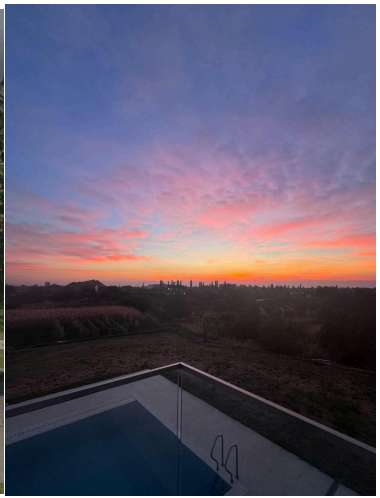


L’ultimo saluto di mio figlio alla mia Nonna. Poi siamo partiti per l’Italia e la Nonna non l’abbiamo trovata più.

Lamtumira e fundit e djalit tim me Gjyshen. Pastaj u nisëm për në Itali dhe nuk e gjetëm më kurrë Gjyshen time.

Questa è la casa dove sono nata e cresciuta, a Pllane, un paese della provincia di Lezhe a solo 10 km dal mar Adriatico. Negli anni è stata ristrutturata in una casa moderna, la casa è cambiata ma il paesaggio e il panorama sono rimasti sempre magici.





Kjo është shtëpia ku linda dhe u rrita, në Pllanë, një fshat në provincën e Lezhës, vetëm 10 km larg detit Adriatik. Me kalimin e viteve, ajo është rinovuar në një shtëpi moderne. Shtëpia ka ndryshuar, por peizazhi dhe pamja kanë mbetur magjike.



Questa è la casa dove è nato e cresciuto mio padre, si trova a Lure in mezzo alle Alpi albanesi. Noi torniamo spesso là per stare insieme e per non dimenticare le nostre radici.



Kjo është shtëpia ku lindi dhe u rrit babai im, e vendosur në Lurë, në mes të Alpeve Shqiptare. Ne shpesh kthehemi atje për të kaluar kohë së bashku dhe për të kujtuar rrënjët tona.



Questa è l'"Oda", la stanza che si usava per accogliere gli ospiti. In un angolo non mancavano gli strumenti musicali che si usavano per festeggiare tutti insieme.



Kjo është "Oda", dhoma që përdorej për të mirëpritur mysafirët.
Në një cep, kishte shumë instrumente muzikorë që përdoreshin për të festuar së bashku.



Questi sono alcuni cibi tipici del mio paese: come primo piatto non manca la minestra di fagioli con carne; a seguire ortaggi, Byrek, peta (simile alla polenta ma con ripieno di verdure), formaggi e affettati (anche uno simile allo speck trentino).

Këto janë disa ushqime tipike nga qyteti im i lindjes: supa me fasule me mish është një pjatë e parë që duhet provuar patjetër; e ndjekur nga perimet, Byrek, peta (e ngjashme me polentën, por e mbushur me perime), djathërat dhe mishrat e konservuar (madje edhe një i ngjashëm me salcën Trentino speck).



Come primo piatto abbiamo anche Pilaf con pollo.
Ecco la ricetta:

1. Cuoci il pollo in una acqua salata per circa 40 minuti per ottenere circa 700 ml di brodo.
2. Tosta il riso 2-3 minuti nel burro sciolto (se vuoi, fai appassire prima anche cipolla tritata) mescolando delicatamente.
3. Aggiungi il brodo di pollo, aggiusta sale e pepe, mescola una sola volta. Quando bolle, abbassa la fiamma, copri con il coperchio e cuoci per 15–20 minuti.
4. Servi il riso caldo con il pollo sopra o accanto. Puoi anche mettere il pollo in forno a 200 °C per 10–15 minuti, con un po' di burro, per farlo dorare.
5. Lascialo riposare, con il coperchio, per 5–10 minuti prima di servirlo.
6. Buon appetito!

Për pjatën tonë të parë, kemi edhe Pilaf me Pulë.
Ja receta:

1. Ziejeni pulën në ujë të kripur për rreth 40 minuta për të bërë rreth 700 ml lëng mishi.
2. Skuqni orizin për 2-3 minuta në gjalpë të shkrirë (nëse dëshironi, skuqni më parë qepën e grirë), duke e përzier ngadalë.
3. Shtoni lëngun e pulës, kripën dhe piperin dhe përziejini një herë. Kur të vlojë, ulni nxehtësinë, mbulojeni dhe gatuajeni për 15-20 minuta.
4. Shërbejeni orizin të nxehtë me pulën sipër ose pranë saj. Mund ta piqni edhe pulën në 200°C (400°F) për 10-15 minuta, me pak gjalpë, për ta skuqur.
5. Lëreni të pushojë, të mbuluar, për 5-10 minuta para se ta servirni.
6. Shijojeni!



La nostra famiglia con amici e parenti festeggia Ferragosto.
Per noi, ogni festa è un’occasione per stare tutti insieme.

Familja, miqtë dhe të afërmit tanë festojnë Ferragoston.
Për ne, çdo festë është një mundësi për të qenë së ba shku.



I miei figli sono nati e crescono in Trentino. Sono felice che loro crescono in un paese così bello e hanno anche le radici di un altro paese meraviglioso, tutti i bambini come loro che sono figli di migranti sono bambini Fortunati!

Fëmijët e mi kanë lindur dhe janë rritur në Trentino. Jam i lumtur që po rriten në një vend kaq të bukur dhe gjithashtu kanë rrënjë në një vend tjetër të mrekullueshëm. Të gjithë fëmijët si ata që janë fëmijë emigrantësh janë fëmijë me fat!

Il 19 ottobre 2026 Sidorela ha collaborato con

Ecomuseo
Valle dei Laghi

Archivio della Memoria

partecipando al progetto

OLTRE CONFINI
E GENERAZIONI
STORIE DI EMIGRAZIONE
IN VALLE DEI LAGHI

con queste foto commentate
e rilasciando questa intervista sulla sua esperienza di migrante:
https://archiviomemoria.ecomuseovalledeilaghi.it/s/archivio/item/15347