



IL POSTINO

VOLUME 2, NUMBER 10 ~ JULY 2002



Settimana Italiana 2002



Italian Week 2002



CUSTOMER NUMBER: 04564405
PUBLICATION AGREEMENT NUMBER: 1835041

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

Publisher

Preston Street Community Foundation
Italian Canadian Community Centre
of the National Capital Region Inc.

Executive Editor

Angelo Filoso

Managing Editor

Oliviana Mingarelli

Associate Editors

Laura D'Amelio

Advertising Director

Lillian Franovic

Graphic Designer

Vlado Franovic

Layout & Design

Oliviana Mingarelli

Web site Manager

Mike Chun

Contributors for this issue

(in alphabetical order)

Giovanni Buttafuoco, Franco Caminiti, Domenico Cellucci,
Louise Daniels, Daniela Falasca, Antonio Maglio, Ermanno La
Riccia, Chiara Mingarelli, Monica Pieri, Luciano Pradal, Ann-
Marie Wedemire

Submissions

We welcome submissions, letters, articles, story ideas and photos. All materials for editorial consideration must be double spaced, include a word count, and your full name, address and phone number. The editorial staff reserves the right to edit all submissions for length, clarity and style.

Next Deadline

July 22, 2002

Il Postino is a publication supported by its advertisers and sale of the issues. It is published monthly. The opinions and ideas expressed in the articles are not necessarily those held by *Il Postino*.

Subscription rates

In Canada \$20.00 (includes GST) per year.
Foreign \$38 per year.

©Copyright 2000 Il Postino.

All rights reserved. Any reproduction of the contents is strictly prohibited without written permission from *Il Postino*.

SUBSCRIPTION / ABBONAMENTO

Yes, I want to subscribe to twelve issues of *Il Postino*
Sì, vorrei abbonarmi a Il Postino per 12 numeri
 \$20.00 Subscription Canada / Abbonamento Canada
 \$38.00 Subscription Overseas / Abbonamento Estero

I prefer to pay by: / *Scelgo di pagare con:*
 cash / *contanti* cheque / *assegno*
 money order / *vaglia postale*

Name and Surname: / *Nome e cognome:* _____
Street: / *Via:* _____ Postal Code: / *Cp.:* _____ City: / *Città:* _____ Province: / *Provincia:* _____
Tel.: _____ Fax: _____ Date: _____

to / *intestato a:* Preston Street Community Foundation Inc., Suite 101 Gladstone Avenue 865, Ottawa, Ontario K1R 7T4

Community / Comunità

CHINRADIO FM 97.9
multicultural-multilingual

Fra poco tempo che arriverà nella capitale!

di Oliviana Mingarelli

Si avvicina sempre di più il giorno in cui Ottawa sarà la nuova sede di CHIN Ottawa. È da molto tempo che si lavora per la creazione di questa stazione radio, trasmessa sulla linea d'onda FM al 97.9.

Il vicepresidente e direttore generale della gestione e delle vendite Edward Ylanan, spera di iniziare il lancio pubblicitario della stazione il prossimo autunno, aumentando così le aspettative di tutti. Con l'autunno quasi alle porte, c'è ancora molto lavoro da fare. La CHIN Ottawa ha bisogno ancora di venti soci produttori per questa stazione multilingue.

I tre maggiori gruppi etnici identificati a Ottawa dalla CHIN sono quelli italiano, cinese e dell'Asia meridionale. Questa analisi non è stata facile, dato che ci sono moltissimi altri gruppi.

Parecchie persone ci chiedono come la CHIN di Ottawa si differenzierà da quella di Toronto e la spiegazione è molto semplice. Ogni stazione radio rappresenterà le sue comunità presenti nella propria città dove la stazione risiede. Di conseguenza, la CHIN Ottawa metterà a fuoco l'organizzazione, gli interessi e le attività specifiche dei diversi

gruppi etnici di Ottawa.

Ylanan farà del suo meglio per soddisfare tutti coloro rappresentati dalla sua radio. Ylanan vuole inoltre ringraziare in modo particolare la comunità italiana per il grande appoggio dato al lancio pubblicitario a favore della CHIN Ottawa, "vorremmo ringraziare tutti voi di Ottawa per la vostra calorosa accoglienza".



Lenny Lombardi e Italo Lucci al stazione CHIN in Toronto.

Ever wish you could speak Italian?

by Ann-Marie Wedemire

The study of Italian culture has become of increasing interest within our society. More and more young Italian-Canadians want to learn about their heritage, meanwhile fellow non Italian-Canadians have a growing interest in learning the Italian language.

In today's society, learning more about other peoples' culture as well as our own is very important. Therefore, if you are interested in learning Italian you're in luck for there are many opportunities to do so within Ottawa.

The city of Ottawa offers various programs in Italian for both children and adults.

Get your children started early; enroll them in an Italian course at St. Rita's Italian Elementary School within the Italian Language Program. The Language Program offers a self-interest course every Saturday between 9:30am to 12pm. It's free, it's fun, and it teaches your child a second language. Classes ended June 8th but they will begin back in the fall. St. Rita's is located at 1 Inverness ave., near Fisher. For more information you can contact Lyn Leblanc at 224-0509.

There are also courses offered for adults interested in learning Italian but who do not have time to go back to school. St. Patrick's High School offers an 8 week self interest program

which teaches you the basics for only \$87. The program takes place between 7pm and 9pm at 2525 Alta Vista Drive.

For adults interested in getting high school Italian credit courses, St. Pius X High School is the place for you. Every Saturday between 9am and 12:30pm, for 32 consecutive Saturdays, St. Pius offers a full credit course for adults interested in Italian.

It is held at the high school located at 1481 Fisher Ave. For more information you can contact 224-0509.

Continuing your education and want to take Italian? well both Carleton and Ottawa University offer excellent programs. Both Universities offer programs such as culture, literature, cinema, heritage, and basic Italian studies. If you're interested in minoring in Italian and want to find out more contact 520-6613 or go to Carleton's website at <http://www.carleton.ca/cuuc/courses/ITAL/index.html>.

If you're interested in getting your BA in Italian visit www.uottawa.ca or contact 562-5715.

Whether you are looking to learn more about Italian heritage or you are just interested in how to speak Italian, Ottawa has many institutions which offer you that opportunity.

I hope that the information provided will help some of you take that first step to learning such an incredible language as Italian, or that those of you who may already speak Italian, will consider brushing up on your history and culture.



A Touch of Class Fashions

15% off prom/wedding dresses/wedding party/ mothers of bride or groom and formal wear.



Get a head start on your graduation or wedding

46 Murray Street (Time Square Building)
Ottawa, Ontario, K1N 5M4 (613) 244-0044

Les Collections Silvio Del Mondo comes to Ottawa

by Oliviana Mingarelli

In March Ottawa was introduced to a new store called Les Collections Silvio Del Mondo. This store, which specializes in bonboniere, exclusive imports and corporate gifts, is part of a chain based out of Montreal. Ottawa's Silvio Del Mondo has been gaining more and more momentum and has already become serious competition for such established stores as The Bay.

Owner Diane Vena had already been in the bridal business for a year and decided that opening a store with associate Silvio's would be a necessary step to expand and continue meeting her customers' needs. The sister store in Montreal has had a lot of success however, Vena realized that the Ottawa market is very different and that they would need to cater to that fact. Therefore, the two stores stock completely different types of gifts.

When asked what makes her store unique Vena replied, "We cater to what the bride wants. If she comes and gets a bonboniere, we have her come in and actually look at the sample before we do up two hundred because if she's not happy with it in the end then she still has to give them out." They pride themselves on their very personalized service and their unique exclusive imports. Vena is already planning a buying trip to Italy in the fall in order to get more stock for her store.

Vena continues to explain how they will customize to a persons' needs. She gives the example of a particular customer who wanted Versace sheets. Not being in any of Vena's catalogues, she spent countless hours contacting various distributors and was finally able to bring in the sheets for this one customer. Vena gets many such requests for stock and tries to bring in whatever it is whenever possible.

Many people are surprised by the variety that the store has to offer. Not only can you order what you see on the shelf Vena explains, but also from many different catalogues she keeps in the store.

It is surprising to see a business that seems fairly small (with only six employees and three partners) to have such an amazing amount of business. Vena admits that she is often at work until 2am working on people's orders.

Such long hours must seem very tiresome but Vena says that she finds her work very gratifying, "When you see the look on a person's face when they pick something up and they really like it, there is nothing better." So what is Silvio's planning for the future? Within the next year they plan on becoming independent which means that they will no longer be a franchise. They will still be Silvio's in Ottawa but they have opted to buy their store from the company. No need to worry, they will still be offering the same products and services as they always have and likely even more. "I see myself expanding into offering more services, like more consulting" says Vena.

If you have any questions for Diane Vena or any of her employees, drop by their store located at 1440 Merivale Road (Merivale at Baseline) or call them at (613) 228-1809.



left: One of the many gifts that customers can find at Silvio's.
top: Vena next to one of her bridal arrangements.
right: Sales associate Isabella Milito shows us some of the many bonbonieres that they have waiting to be picked up.



photos: Angelo Filoso

Alla fine si sono accorti: È Meucci l'inventore del telefono

di Antonio Maglio

Articolo pubblicato il: 2002-06-21 nel Corriere Canadese Online

Il Congresso degli Stati Uniti ha approvato una risoluzione, presentata dal deputato italoamericano Vito Fossella, che riconosce Antonio Meucci quale unico inventore del telefono. Il suo rivale, Alexander Graham Bell, americano di origine scozzese, è stato ritenuto un "truffatore".

LA SUA LEZIONE

Ci sono voluti dunque 113 anni perché Antonio Meucci vedesse riconosciuta una invenzione - il telefono - che tutti i libri di testo nordamericani attribuiscono ad Alexander Bell. Il voto unanime del Congresso degli Stati Uniti restituisce a Cesare quello che è sempre stato di Cesare, ma noi avevamo sempre saputo che il telefono parla italiano.

Sono legittimi orgoglio e soddisfazione, specialmente ora che questi sentimenti ci sono stati negati da errori nostri ed errori altrui ai Mondiali di calcio. Ma ciò detto, non atteggiarcoci a vittime né facciamo esercizi di dietrologia su come il mondo sarebbe stato diverso se Meucci non fosse stato espropriato della sua invenzione.

Il sole sarebbe sorto e tramontato ugualmente. Ma la storia di Antonio Meucci, toscano di Firenze, insegna comunque qualcosa.

Insegna a non perdere mai la fiducia nelle proprie capacità. Povero in canna e con un conto sempre aperto con la jella che l'ha perseguitato fino all'altro giorno, non ha mai

smesso di rivendicare le sue buone ragioni sia nel privato delle amicizie sincere sia nel pubblico dei numerosi e ostili processi che lo hanno opposto a un colosso, la Bell Co., divenuta onnipotente proprio grazie al telefono. Che Meucci inventò all'Avana nel 1849 quando Alexander Bell aveva appena due anni e viveva ancora in Scozia. Nel tempo lo avrebbe perfezionato, soprattutto dopo il suo trasferimento a Staten Island negli Usa, ma non ebbe mai il denaro sufficiente per brevettarlo. Denaro che invece aveva Bell.

Ridotta all'osso la vicenda è tutta qui, ed è una vicenda tipica delle società capitalistiche in cui l'intraprendenza e la spregiudicatezza sono le componenti del successo. Più della correttezza, a volte. Ma quello che in questa storia fa la differenza è la sfortuna, che ha perseguitato a lungo, si diceva, l'idealista Meucci. A cominciare da quando, tra il 1858 e il 1860, rese funzionante e commercializzabile la sua invenzione. Proprio nella primavera del 1860 incaricò un suo conoscente (Enrico Bendelari, che sarebbe diventato ambasciatore in Canada) di trovare finanziamenti nel Regno delle due Sicilie. Voleva che il telefono venisse utilizzato per primo in Italia, ma gli andò male: il 7 settembre di quell'anno Garibaldi entrava trionfante a Napoli, liberata dai Borboni, e i napoletani avevano altro a cui pensare.

Non disarmò e continuò la ricerca di finanziatori. A un certo punto li trovò in tre facoltosi uomini d'affari

italoamericani, ma quelli morirono o fallirono a distanza di pochi mesi l'uno dall'altro.

Fu il governo degli Stati Uniti a portare in tribunale la Bell Co. Mi ha raccontato Basilio Catania, storico dell'elettricità e biografo di Meucci: «Intorno al 1880, o qualche anno più tardi, c'era una fascia dell'opinione pubblica convinta che Meucci fosse stato scippato della sua invenzione a causa della povertà, dell'accanirsi della sfortuna e anche delle sue origini italiane. Ma c'era anche un largo strato della popolazione che covava un diffuso malcontento nei riguardi della Bell, che aveva messo in piedi un monopolio soffocante. Tutto ciò indusse il governo a promuovere nel 1885 un'azione contro la Bell».

Chi mai era questo Meucci domanda il congresso di 1897?, si chiedono nel corso delle trasmissioni radiofoniche e televisive. È vero, non ne hanno mai sentito parlare. Anche in questo caso, la storia è stata scritta dai vincitori. Da oggi gli americani dovranno fare i conti con la contro storia, loro che sono stati abituati alle certezze di cui sono stati i destinatari. Soprattutto le vittime. Non c'è da invidiarli. Ma forse anche quest'altro dogma che si sgretola li aiuterà a crescere, a scoprire il valore del dubbio. L'infallibilità non è attribuito umano. La vita è fatta anche da uomini poveri e fallibili, che tuttavia fanno la storia.

Siamo stati facili profeti quando il 1 agosto 2001 abbiamo titolato così la storia di Antonio Meucci: «Il telefono parla italiano»

Sports / Sport

A recap of the 2002 World Cup

by Giovanni Buttafuoco

Soccer is one of the most played sports throughout the entire world. The best teams in the world battle against each other to obtain the infamous world cup.

The world cup has the attention of the world and despite being hosted in Japan and Korea many avid fans have set their alarm clocks to the early hours of the morning to watch their favourite team's battle against each other. The Italian's are no exception, Sala San Marco organized a breakfast buffet so that people could gather and watch their acclaimed team play.

The groups into which each country was divided was supposed to divide all teams equally. Many people throughout the world were shocked when some of the best contenders for the World Cup were eliminated before reaching the second round.

France the winner of the past 1998 World Cup was eliminated by Denmark and did not even score even a single goal throughout their matches.

The Italians, who were later eliminated

by the South Korea Republic, definitely did not have luck on their side.

There were many questionable calls during Italy's last game against the Korean team. Francesco Totti was given a red card and thrown out of the game for an unnecessary dive (however reviewing the replay there was contact between him and an opposing Korean player).

Another such questionable action was an unnecessary offside call for Italy. Unfortunately, in the end South Korea, backed by its thousands of screaming fans, came out on top.

The South Korean player Ahn Jung-Hwan, who scored the "golden" goal which defeated the Italian club, plays for the Perugian football club in Italy (or did until that point). Hwan has since been accused by the club's chairman, Luciano Gucci, of being "ungrateful" to his Italian hosts and wishes for him not to return again to Perugia as he is not welcome.

The many questionable calls by the ref-

eree's have spawned conspiracy theories throughout the world. FIFA president Sepp Blatter has issued a statement assuring the world that each game was being officiated to the best of the referee's ability and that South Korea was not being favoured.

There were many outrageous accusations such as the World Cup final, which was originally going to be held in Yokohama, Japan, of being moved to the Korea Republic had they advanced. Mr. Blatter has assured the press that it will be held in Japan as it was planned and he has no intention of moving it.

The World Cup championship has advanced some teams who were definitely the underdogs. These countries, such as Senegal, was amazed at how far they had advanced and was proud of their effort no matter the outcome.

Soccer is about enjoying the game and watching countries advance and become known as World Cup Champions.

Congratulations to all the teams. FORZA AZZURI 2006!



<http://us.news1.yimg.com/us.yimg.com/fifa/kr/yp/20020618/i/1678680074.jpg>



<http://fifaworldcup.yahoo.com/en/020618/1/154c.html>



<http://us.news1.yimg.com/us.yimg.com/fifa/en/xp/20020618/i/1745428506.jpg>



<http://us.news1.yimg.com/us.yimg.com/fifa/en/xp/20020619/i/2080940062.jpg>

far left: Many Italian fans were visibly upset by the outcome of Italy's last game against Korea.
left: Francesco Totti receives a red card and is kicked out of the game.
right: The Korean team celebrates their 2:1 win over Italy.

World / All' Estero

Arrivano dalla Francia per disegnare la Roma antica

Daniela Falasca

Publicato con permesso della Agenzia Internazionale Stampa Estero (AISE)

Da Roma - I pensionnaires dell'Accademia di Francia a Roma, arrivati in gran numero per tutto l'Ottocento e per buona parte del secolo successivo attratti dalle vestigia della città eterna, sono gli autori degli splendidi disegni della Roma antica, eseguiti nel corso dei loro studi a Villa Medici.

La mostra "Italia Antiqua" allestita all'Accademia di Francia fino al 19 agosto, è dedicata all'opera degli architetti francesi che soggiornarono a Villa Medici tra il 1811 e il 1950 e che vinsero il Grand Prix de Rome.

I loro precisi e particolareggiati schizzi acquarellati di templi e complessi romani, eseguiti al terzo e al quarto anno di studi basandosi su le condizioni delle rovine, sui propri studi e su documentazioni storiche letterarie, divenivano di proprietà dello Stato per essere conservati nella scuola parigina e servivano da modello per i giovani compagni architetti, allievi dell'Ecole Nationale Supérieure des Beaux-Arts di Parigi, che non potevano permettersi il soggiorno romano.

L'esposizione degli ottantasette disegni, curata da Annie Jacques e Olivier Bonfait, approda nella capitale dopo il successo parigino ed è l'ultima di una serie di mostre che grazie ai loro cataloghi hanno permesso la pubblicazione dell'intero patrimonio di disegni degli Envois de Rome

conservati presso la Biblioteca dell'École. Il catalogo di "Italia Antiqua" è redatto da insigni studiosi come Filippo Coarelli, Pierre Gros, Pierre Pinon e Fausto Zevi che hanno analizzato i siti ritratti in rapporto al loro contesto storico facendo anche il punto sull'attuale stato di conservazione.

Gli 'envois' dedicati all'Italia antica, documentano e in parte aiutano a ricostruire, luoghi come il Tempio di Vespasiano a Brescia e l'antico Teatro di Verona, il Tempio della fortuna di Palestrina, le antichità di Cora ricostruite nel 1831 da Théodore Labrousse. Tra i monumenti più celebrati troviamo certamente i templi di Tivoli e Villa Adriana, amata e studiata da tutti gli artisti,



Villa Adriana

www.unesco.org/whc/sites/images/907g.jpg

tra questi Gianbattista Piranesi e Charles Giraut, architetto del Petit Palais di Parigi. Nella sezione dedicata alla regione di Roma troviamo gli studi dell'antico porto di Ostia con i templi, il foro e il teatro. Per la Campania ci sono i rilievi del Tempio di Serapide di Pozzuoli e del Palazzo di Tiberio a Capri di cui è in mostra un bellissimo notturno di Boutterin che venne bocciato nel resoconto dell'istituto perché, a differenza di altri fogli dell'architetto, non restituita la luminosa atmosfera della solare Capri.

I lavori in mostra che si situano tra l'archeologia e lo studio architettonico, ci restituiscono l'immaginario nato intorno alle rovine romane e alla classicità. E sulla classicità ancora oggi si riflette, ne sa qualcosa Giulio Paolini che fino al 17 giugno, presenta una sua installazione nell'Atelier del bosco, sul giardino di Villa Medici, attualmente in restauro ad opera di Giorgio Galletti che si è già occupato dei giardini di Boboli, delle ville medicee di Castello, della Petraia. "Quadrante" è il titolo dell'opera di Paolini fatta di rimandi interni e di precisione, situata nella sala bianca presso il giardino, vede sulla parete dei negativi fotografici di opere già esposte a Roma, un cerchio nero disegnato sul pavimento intorno a un cavalletto con un box in plexiglass carico d'immagini in sequenza.

Interview / Intervista

Making changes

a profile of Pietro Scopelliti

by Louise Daniels

Many people know Pietro Scopelliti because of his prominent role within Ottawa's Italian community between the 1970s and 80s.

Although he is now retired ever since immigrating to Canada from Italy in 1953 he has been an active member of the local community.

Scopelliti is well known because of his work as the chairman of Italian week for five years in the early 70's. Others also recognize him because he was a member of the Canadian Italian Business Professional Association (CIBPA) for 17 years.

Still, more friends have gotten to know him during his ten years of activity at both the National Congress of Italian Canadians and the Italian Naval Association.

But perhaps he is best known for his support of Bob Chiarelli and the Ontario Liberal party. "Bob Chiarelli was the first one to kick out the Conservative party in Ottawa-West, [in 1987]," Scopelliti says in a thick Italian accent. "The Conservative party was here in Ottawa for 75 years and nobody kicked them out. Bob, he kicked them out."

After volunteering for two years to help the politician, Chiarelli invited him to the Mona Lisa

remembers telling Chiarelli. "No, no, no," he says, "you've got more than a university degree. You were the president of the union of injured workers [for seven years]." So, Scopelliti agreed, and began to defend injured workers' rights for another eleven years.

How he got to this point however, is an interesting story.

Scopelliti was born in Calabria Reggio, and he joined the Italian navy when he was twenty. He served the military for four years. After running out of food, water and gas while at sea, he watched onboard an adja-

When he returned home, he found his family with no money, but a lot of hope.

cent ship near La Spezia, Italy, as the German forces bombed the infamous Roma Battleship on September 9th, 1943... the day after Italy declared a truce with the Allies.

When he returned home, he found his family

professional Association. He helped them to design parade floats with Italian themes, such as the Duke of Venice and the Trevi Fountain.

One year, they designed a float

bottom: Scopelliti and his wife Grazia celebrate their 50th wedding anniversary. right: Scopelliti receiving the Commemorative Medal for the 125th anniversary of Confederation from Mayor Bob Chiarelli (former Ottawa West MPP). The medal reads: "In recognition of significant contribution to compatriots, community and to Canada"



restaurant on Preston Street one night. He wanted Scopelliti to work in the provincial government and help injured workers receive compensation.

...he watched onboard an adjacent ship near La Spezia, Italy, as the German forces bombed the infamous Roma Battleship on September 9th, 1943

"I said, 'I don't have a university degree to stay in the office with you,'" Scopelliti

with no money, but a lot of hope. They started a business delivering essential goods such as gas and saved up enough money to move to North America. Therefore, Scopelliti went to the American embassy to try and find a way to join his brother (who had already moved to the United States). He applied and was refused because he had fought against the allied forces and therefore, was not welcome in that country.

Eventually, he made his way to Ottawa and became a baker at Morison Lamonthe Bakery. He even prepared buns for the Queen during one of her visits here. Security was so tight that two police officers were on hand to observe what was being put into the dough.

Later he became a painter and joined the Canadian Italian Business Pro-

with the theme of wine making. It was all ready to go on the day of the parade: the winemakers were prepared to smash grapes with their feet and the driver was starting the engine. Only one thing was missing: the live donkey, the thing that would give it that finishing old world touch, wouldn't climb onto the platform.

The only thing Scopelliti could do was call the owner of the donkey to

come and help them. However, as soon as she left, the donkey would leave as well. "So," Scopelliti says, "we dressed her up and put a little bit of make-up on her and she wasn't bad."

The floats that Scopelliti worked on won awards five years in a row, until finally, the judges told him it wouldn't be fair if his group won again.

Scopelliti would continue his work as a professional painter until he broke his ankle on the job. He received compensation from the government, but he also got to know so many people in similar situations who didn't receive any compensation. This is what motivated him to become more involved in injured worker compensation, and this is also what got him involved in politics.

Today though, we find Scopelliti retired and turning eighty-four this December. He says he's taking it easy, exercising every morning and enjoying life in Nepean with his wife of fifty-three years.



Not even the rain could kill Italian Week



Due to unfortunate weather many of the Italian Week activities were forced to move inside however, the infallible Italian spirit refused to cancel any events even after three straight days of bad weather. Most of the events were moved to St. Anthony's Soccer Club where people came to enjoy good music and food. Yes, even the famous porchetta made it to St. Anthony's.

The Italian Week committee has already begun to discuss possibilities for next year's Italian Week. It will certainly be unlike no other. Viva l'Italia!



left: This group of talented youths will be representing Canada in the World Championships top: Angelo Filoso and Angelo Fiore were honored by Frank's Auto Centre for their role in coordinating the logistics of the car parade for the past ten years. right: These car lovers braved the rain in order to bring their cars out for the car parade.



photos: Angelo Filoso

Italian Week's newest event a success!

by Oliviana Mingarelli



Montreal based group NL (New League)

This year one of Italian Week's most successful events was the brand new "Evening Under The Stars" (or Serata Sotto Le Stelle). This new event organized by Rosanna Atinarella and Sharon Buglione was a huge success. With over three hundred tickets sold St. Anthony's Soccer Club was packed.

Montreal based group New League (NL) opened the show with a mix of cover songs and originals. These four girls, Ana Gamliel, Gloria Maturi, Jocelyn Geha and Sera McLurg impressed even the skeptics in the crowd (who may have just dismissed them as another girl group). However, these girls are evidently very talented and deserve all of the attention that they received throughout the evening.

Following NL was Yuk Yuk's comedian Frank Spadone. Spadone, who will be touring with fellow comedian Joe Avati this summer, hit home with his jokes focusing on the

Italian family. Everyone in the audience could easily relate to the jokes that Spadone made. He spoke of many different topics but most of them surrounded the area of growing up Italian in an English speaking community.

Concluding the evening was 23 year old singer Giustizia (Giuseppe Barilla). He played four of the eight songs on his CD entitled "Giustizia La Bomba International Player" at the Evening Under The Stars.

In between acts, the audience was kept busy checking their door tickets, as there were many prizes to be won. The prizes ranged from gift certificates to restaurants such as Caffé Italia to Versace gift baskets and the most sought after prize: a trip to Italy courtesy of Somerset Travel Agency.

In retrospect, the evening was a great success and hopefully this year's organizers will take it upon themselves to organize the event again next year.



Organizers Rosanna Antinarella and Sharon Buglione with Italian Week President Orazio Rizzi and comedian Frank Spadone.



Madonna della Risurrezione festival goes off without a hitch

by Chiara Mingarelli

During the weekend of May 31st to June 2nd the Italian colors were proudly displayed outside Madonna della Risurrezione's doors and on the surrounding trees to signal the annual festival which was about to take place.

By 10:30am so many people were in attendance that the tent behind the church was completely packed; you could no longer move!

It was inside this tent in which mass was held and after the blessings everyone crowded onto Fisher Street for the annual procession. What a spectacle! Hand sewn banners of a multitude of colors from such organizations as the Sicilian Society of Ottawa could be seen within the growing mass of people.

The Canadian and the Italian flags were proudly carried at the front of the procession, followed by a marching band, and various people carrying a variety of candles. Women, children, the old and the young — all attended and marched along the street with pride.

Back at the tent after the procession I had the fortune of talking to the kilted marching band's manager, Jack Gauthier. I asked if he thought it strange that they were invited to participate in an Italian festival considering that they

play in traditional Scottish attire. It turns out that this police-based band has been marching with the festival since it began. Furthermore, it has been participating during the St. Anthony's festival for almost 30 years! Gauthier continued to say that he feels that the festival can help bridge relations for the police and the Italian community and finally how could they afford to turn down free food!

The food, I discovered, was more than just good, it was fantastic! The smells of porchetta sandwiches, BBQ meats, and red wine was abundant and engulfed the senses. The seats in the tent had been taken out, and replaced with tables with traditional checkered red and white table clothes. Families crowded the food lines en masse while the volunteers seemed to be in their glory. Some families crowded two or more tables, since all members, young and old, were in attendance at the festival.

It was estimated that over 500 people attended this year's festivities, although more were expected. The weather was partly to blame, as torrential winds kicked up, and clouds often chased away the sun.

Nonetheless, it was a great time and I recommend it to all the readers who love a traditional Italian festival.



Over 500 people attended Madonna della Risurrezione's annual festival. Activities included a procession and lots of food!



photos: Oliviana Mingarelli

Opinion / Opinione

LARGO AI GIOVANI

di Ermanno La Riccia

Publicato nel Corriere Italiano

Spesso ci capita di ascoltare i discorsi di certi anziani presidenti di associazioni i quali si lamentano perchè i giovani non partecipano e si tengono lontani dalle loro attività.

Naturalmente, sono preoccupati perchè se mancano i sostituti di coloro che l'età avanzata mette fuori dai ranghi, tutti gli sforzi fatti nel corso di tantissimi anni di lavoro per mantenere vive le attività dell'associazione, se ne andranno in fumo e l'associazione morirà. E' accaduto nel passato ed è probabile che accada anche adesso o tra pochi anni se non si riesce a catturare l'attenzione dei giovani.

La grande maggioranza delle nostre associazioni sono nate con la seconda ondata emigratoria dopo gli anni 50. Di quelle che esistevano prima solo pochissime, si possono contare sulle dita di una mano, sopravvivono e, sopravvivono soprattutto perchè lungo la strada ci sono stati dei giovani che hanno preso il posto dei vecchi.

Ora nei conciliaboli delle varie associazioni o federazioni si fa un gran parlare dei giovani ma in pratica si fa ben poco per sensibilizzarli. Non c'è soltanto una grande differenza generazionale che divide i gruppi degli anziani dai gruppi giovanili ma c'è anche e soprattutto una differenza culturale e quindi di idee.

Imporre ai giovani, come fanno certuni di questi presidenti, le loro idee ed i loro modi di procedere, è tempo sprecato perchè, i nostri giovani italo-canadesi sono figli dei tempi moderni che camminano guidati dall'alta tecnologia dei computer

capaci di trasmettere informazioni da un capo all'altro della terra in tempi reali.

Figuratevi se sono disposti a discutere come fare una processione del santo oppure come raccogliere i soldi per fare una festa i cui scenari sono prevedibili. Mentre quaranta e cinquant'anni fa le feste patronali con la banda che suonava in piazza insieme ai castigati balli che si organizzavano nelle sale parrocchiali erano il massimo dei divertimenti della gioventù di quei tempi, oggi i santuari della nostra gioventù sono le discoteche, i pub bars e night clubs. E di tutto questo bisogna tenerne conto se si vuole portarli dalla loro parte.

A molti anziani presidenti di associazioni era stata data la possibilità di partecipare ad una conferenza dedicata ai giovani di tutto il Canada, organizzata dal Com.it. Es di Montreal ed a dir la verità, di questi presidenti ne abbiamo visti ben pochi. Desertando hanno mancato di ascoltare quello che i giovani sono e quello che essi vorrebbero essere in seno alla comunità italiana di Montreal

Giovanni Rapanà, presidente del Comites in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia a Montreal hanno dato il via ad un processo di avvicinamento e di persuasione chiamando i loro rappresentanti di varie città canadesi a riflettere su alcuni problemi importanti che investono la nostra comunità. E' senza dubbio un modo valido per mettere tutti di fronte a certe realtà che sta vivendo la nostra comunità, realtà che sono anche le loro.

La conferenza è iniziata coi saluti del Console Generale d'Italia a Montreal, Gian

Lorenzo Cornado, del ministro federalè dell'Emigrazione e Cittadinanza, On. Coderre e con una nota introduttiva della signorina Isabella Tirelli, una delle organizzatrici della conferenza.

Ha introdotto il primo argomento sulla importanza dei media la signora Carol Gagliardi.

Si è parlato di Rai International e dei problemi ad essa connessi che ritardano la sua venuta in Canada. Con il diritto al voto concesso dal governo italiano agli emigrati, Rai International diventa un servizio primordiale perchè non si può andare a votare se non si hanno notizie di quello che succede in Italia.

E' vero, attualmente abbiamo Tele Latino ma questa stazione non soddisfa pienamente le necessità perchè una metà dei suoi programmi sono in lingua spagnola e poi, molti alcuni programmi che vengono dall'Italia, si assiste ad una mescolanza di informazioni in lingue diverse che non soddisfano affatto la richiesta che tutti, anche i giovani, si aspettano.

Si è discusso sullo scottante problema della riapertura dei termini per ottenere, per i tanti esclusi, la doppia cittadinanza. Molti giovani si trovano in una situazione disagiata perchè non hanno fatto in tempo a fare la domanda due anni fa ed ora si sentono trascurati di fronte all'assurdo comportamento del governo italiano. E' stato messo l'accento anche sul tasto doloroso di coloro che pur facendo parte della stessa famiglia non hanno diritto alla doppia cittadinanza come lo sono i fratelli e sorelle perchè la legge sulla doppia

cittadinanza è nata sbagliata.

Grande interesse tra i giovani ha destato l'argomento riguardante la lingua e la cultura italiana nel multiculturalismo canadese. Poichè l'argomento era molto interessante, parecchi giovani presenti si sono accalorati nel discutere sulla necessità di creare, attraverso la lingua e la cultura italiane un vero e proprio passaporto per mantenere la propria identità. Hanno chiaramente capito che senza la lingua e la cultura non si può pensare di preservare la propria identità.

Infine si è discusso di scambi culturali ed informazione di ritorno. Attraverso gli scambi culturali con l'Italia i giovani si sentiranno più direttamente interessati ad entrare nel novero di una socialità tutta italiana.

Questa conferenza ha avuto il grande merito di rompere quel filone di freddezza e poco interesse esistente tra i giovani. Sono giunti a Montreal da varie città canadesi un po' spaesati, senza un coordinamento tra loro; sono ripartiti con la convinzione di aver appreso delle cose utili per se stessi e per le comunità in mezzo a cui essi vivono e col desiderio di mettersi insieme ed incominciare a lavorare come gruppi uniti. Speriamo che a mettere in pratica questo desiderio ci pensi il nostro Giovanni Rapanà, presidente del Com.it. Es di Montreal che, insieme al Console Cornado, hanno promesso loro di dar seguito a questa iniziativa.

I giovani hanno chiaramente capito che senza la lingua e la cultura non si può pensare di preservare la propria identità.

Arts / Arte

«La Padrona» di Ermanno La Riccia ad Ottawa

di Luciano Pradal



Non capita spesso che, tra le attività culturali di una comunità, ci sia quella della presentazione di un nuovo libro. Dobbiamo dire grazie al « Postino », il nuovo mensile che va raccogliendo sempre nuovi consensi, ed al suo editore, Angelo Filoso, il quale, sempre sensibile alla promozione culturale degli italo-canadesi, ha organizzato il lancio del libro « La Padrona » di Ermanno La Riccia.

E' stato per me un piacere presentare ai numerosi intervenuti, riuniti per l'occasione al Marconi Center, domenica 16 giugno, il nostro scrittore. E' stato anche un piacere, un onore ed un privilegio per la nostra comunità di Ottawa avere Ermanno La Riccia tra noi, giunto appositamente da Montreal insieme alla moglie Isabella ed al figlio Orazio.

Ermanno La Riccia è un molisano, emigrato in Canada 50 anni fa, affermatosi non solo come ingegnere ma anche come giornalista e scrittore. Attualmente egli è opinionista del settimanale « Il Corriere Italiano » di Montreal e corrispondente da Montreal della popolare rivista, che arriva in 145 paesi del mondo, « Il Messaggero di Sant'Antonio. » Nel corso di tutti questi anni ha collaborato con una dozzina di testate ed ha già pubblicato due libri: « Terra Mia » e « Viaggio in Paradiso ».

Nel suo terzo libro, « La Padrona », La Riccia racconta una bellissima storia d'amore di due giovani, Ilia e Marco:

un amore genuino ed autentico, nato e fiorito all'ombra del dominio della bella, sensuale, perfida e tiranna baronessa che tutti chiamano a Padrona la quale, con le sue sordide trame lascia le sue impronte sulle vite e sui destini dei poveri braccianti che, per amore della terra, per dedizione e per bisogno, sono stati costretti a lavorare le sue terre con salari da fame.

« La Padrona » è un libro facile da leggere, avvincente, appassionante che manipola, e stimola i sentimenti del lettore; un libro da leggere e ponderare; un libro che ci fa riflettere sul nostro comportamento sociale.

Siamo noi padroni? Abbiamo dei padroni a cui obbedire? Questi e molti altri sono gli interrogativi che emergono durante la lettura di questo libro che si

intreccia con la bellissima ed attuale storia d'amore che il La Riccia ci propone.

Il libro è stato presentato ai numerosi presenti intervenuti dal noto professore Angelo Mingarelli, Ph.D., il quale ci ha illustrato, con parole dense di significato, il contenuto di esso.

Durante il lancio, l'autore ha firmato tutti i libri che i presenti si son fatti premura di acquistare. « Questa manifestazione, » a detta di uno dei presenti, « E stata una magnifica idea », un'esperienza che si dovrebbe ripetere più spesso in modo, che la letteratura degli italo-canadesi possa essere conosciuta e divulgata. Congratulazioni all'autore ed al Postino.

Si possono acquistare copie de « La Padrona » nella redazione del Postino al 101-865 Gladstone Ave.



sinistra: Un sacco di gente hanno radunata per celebrare il lancio del libro di Ermanno La Riccia. destra: (sinistra a destra) Angelo Filoso, Ermanno La Riccia (seduto), e professore Angelo Mingarelli.

photos: Oliviana Mingarelli

Cuisine and Wines of Italy

Pasta, this beautiful food!

by Mario Novati



This month I will like to propose to you an Italian cuisine not well recognized but very old and very good: L'ANTICA CUCINIERA GENOVESE.

Matching wine and food in a right way means to create a palate and smell harmony and exalt both of them characteristics. That's way I am suggesting you, in each recipe, a special type and quality wine to drink with it. Of course, this is my personal taste and you may change or replace it.

You will find the previous list of Italian wines, choosed between the best, divided in two parts: red and whites. For each wine you will find the name of the same wine, the denomination controlled by the government, the name of the producer and in few case the size of the bottle. If there is no specification on the size, this means that, the bottle contain 750 ml. In specific cases the bottle may contain one liter (1L), one liter and half (1.5 L.) and three liters (3 L).

It's not easy to find some matching rule (someone says there aren't rules): every course has its own gustative characteristics and needs a different wine.

As a general rule the body of a wine must be equivalent to food complexity: a delicate food needs a light and delicate wine while a structured one can match with a full bodied wine.

You must pay attention to the way of cooking too: if your food is very spiced it is better to drink a very scented wine. Yet if a food is too well done it becomes more bitter, besides you can use the following tips:

Taste characteristics of pasta and rice depends on the kind of sauce you use: meat based sauces prefer red wines but fish based one match better with white wines. Meat is a quite versatile food that can match both with whites and with reds: generally red meats require red wines but white ones can match with white (and full bodied) wines too. Fish prefers white wines even if there are some exception (stewed fat fish). Every kind of cheese prefer a particular kind of wine; normally cheese with soft paste prefer light wines and cheese with aged and hard paste need red and full bodied wines. Cakes, cookies and all kind of dessert need sweet wines.

Generally it is not a good idea to drink wine with chocolates, artichokes and above all if you use vinegar.

DENOMINATIONS: DOC Controlled Denomination of Origin DOCG Controlled and guaranteed denomination of origin IGT Typical Geographical Indication IGP Protected Geographical Indication (for food product only)

WINE AND FACTS! * Keep smaller bottles to store left over wine. The less space between the wine and the cork, the longer it will retain its fleshiness. * Wine should be used in cooking with the utmost discretion, since it should not dominate the taste. Just use to improve the flavour of the ingredients. * Try to use the same wine for drinking and for cooking: as a rule of thumb for almost all pasta sauces, use one tablespoon of wine per cup of sauce. * In many cases, you may change dry red wine with balsamic vinegar. In this case use a little less than requested. * The Italian menus are very much in harmony with Italian wines. * Some of my best wines are Italian! To really enjoy a glass of Italian wine, you must use a perfect wine glass. * Do you need more information on Italian Wines? You may ask the experts by e-mail at novatimar@canada.com

INSALATA ALLA RUCOLA

Ingredienti per 6: 2 cuori di lattuga
2 mazzetti di radicchio
4 pomodori
1 cetrioli
una ventina di foglie di rucola
olio di oliva extra vergine
succo fresco di limone
sale e pepe nero

Preparazione: Lavare e asciugare bene le verdure. Spezzare con le mani le foglie di lattuga; tagliare finemente il radicchio, fare a spicchi i pomodori, affettare il cetriolo dopo averlo privato della buccia. Tagliare la rucola a pezzetti un po' grossi. Condire con olio, sale, pepe e limone (o aceto se preferite, ma il vero gusto genovese: limone~).

AMOSO MINISTRONE GENOVESE

Ingredienti per 6:
50 gr. di spinaci,
puliti 100 gr. di bietole, pulite e tagliate a tocchi non troppo piccoli
200 gr. di fagioli freschi (peso lordo)
2 patate grosse, pelate, lavate e tagliate a tocchi grossi
½ cavolo cappuccio, pulito privandolo delle parti troppo dure, e tagliarlo a listarelle
1 cipolla grossa,
affettata 1 porro (ma solo il bianco)
affettato 2 zucchini (oppure un pezzo di zucca) pelate, lavate e tagliate a fette
1 melanzana, pelata, pulita e tagliate
a fette 6 cucchiaini di pesto
preparato 5 pomodori pelati e tagliare a pezzi
250 gr. di corsetti

Preparazione: Mettere tutte le verdure assieme ai fagioli in una pentola alta e versarvi due litri di acqua (se preferite 1½ di acqua e ½ litri di vino bianco secco). Salare e fate bollire a fuoco piuttosto basso per due ore se i fagioli sono freschi.

Buttare quindi la pasta (se il brodo fosse troppo consumato, aggiungere acqua calda) e farla cuocere al dente. Poco prima di levare dal fuoco, versare il pesto, pepe, mescolare e fare dare appena un bollo.

RAVIOLI

The pasta used for RAVIOLI is the same as that is used for regular pasta with a small change as per recipe to follows. Since Ravioli is composed of two layers of pasta, each layer should be quite thin and a little "stiky". Unlike spaghetti, which should be eaten firm and even a little undercooked (al dente), ravioli should not be served too firm or it will taste rubbery, but it must not be mushy either. All the garnishes used for canelloni, can be used on ravioli.

RECIPE TO MAKE RAVIOLI

Ingredients for 4 dozens:
1 beaten large egg (to keep on the side until needed)
2 large eggs
105 gr. durum semolina flour
105 gr. all purposes flour
little pinch of salt little
touch of extra virgin olive oil
500 ml. of "stuffing"

Preparation: Knead and roll the pasta dough as per regular "pasta fatta in casa", and then rolled into stripes like you will do for lasagne. Lay a strip of pasta dough on a lightly floured surface. Trim off any uneven ends of the dough and cut it in half to make 2 strips approximately 11½ x 30 cm. each.

Using a pastry brush, paint the entire surface of one of the strips with the beaten egg. Place a very small mounds of filling (no more than a rounded ½ teaspoon each) on the dough. Make 2 rows of mounds approximately 2½ cm. apart and leave at least 1½ cm. of pasta around all the edges. Cover with the second half of the strip.

Press the dough very firmly around all the edges and between the mounds of filling to seal the ravioli. Using a pastry wheel or ravioli cutter, cut all around the outside edges of the filled strips to seal it; then cut the strips into 5 cm. squares and place them on a lightly floured surface. Repeat with the remaining dough and filling.

If you are NOT going to cook the ravioli right away, place them in one layer on well floured baking sheets, cover with plastic wrap, and refrigerate. To frozen ravioli, place the baking sheet in the freezer until the ravioli are frozen, then put the ravioli in plastic bags and seal tightly.

Un gentile pensiero per festeggiare 50 anni.

di Luciano Pradal



Il S. Anthony Italia Soccer Club ha celebrato il 50mo anniversario della sua fondazione.

Tra i numerosi tributi fatti a questa venerabile istituzione c'è stato anche il gentile pensiero dell'artista Norma Colasante che ha donato un mosaico sulla tematica del gioco del calcio con la seguente dedica:

"Creato da Norma Rita Colasante. Donato alla comunità

Italiana ed al S. Anthony Italia Soccer Club, in memoria di Steno Rossanese."

In queste poche parole possiamo capire l'animo generoso della artista che ha donato alla comunità Italiana una delle opere da lei appositamente create per evidenziare la vocazione del S. Anthony Italia Soccer Club.

"In memoria di Steno Rossanese", ricordo ancora l'impatto che ebbe l'arte di Norma Colasante su Steno durante un Pomeriggio Italiano organizzato al S. Anthony Soccer Club qualche anno fa.

Dopo quell'incontro Norma avrebbe molto voluto creare qualcosa d'appropriato per offrirlo a Steno ed al Club ed allora ha cominciato a lavorare su questa opera unica, nel frattempo Steno è venuto a mancare...

Come tutte le opere di Norma Colasante anche in questa c'è colore, azione ed attualità, in questo caso, un flash della partita Italia-Brasile!

Siamo certi che la comunità Italiana gradirà molto attendersi per ammirare questa opera che Norma Colasante ha creato con molta pazienza, tempo ed amore.

Grazie Norma per la sua generosità e per il suo gentilissimo pensiero.

Sopra: Il Presidente Giovanni Caneso ringrazia l'artista Norma Colasante per il mosaico offerto.
Sotto: Il mosaico dell'artista Colasante.



photos courtesy of Luciano Pradal

Look us up at...

www.ilpostino.ca

...and let us know what you think.

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

Will it always be family time at your cottage?

by Franco Caminiti and Domenico Cellucci

Like most Canadians, you probably bought that terrific vacation property as much for your family as for yourself - but *keeping* it in the family could be another story entirely.

It's natural to assume that the family retreat you've enjoyed for so many years will simply be passed along to your kids for *their* kids to enjoy. But, have you asked your adult children if that is really what they want? And if they do want to hang onto the family haven, have you taken the right steps to ensure your kids will be financially able to keep it in the family?

Here are a few of the things you should consider now so it will always be family time at your cottage.

Decisions, decisions - make them now!

Your adult children have always enjoyed your vacation property - but there's no guarantee that will always be the case. Owning and maintaining a vacation property is a big responsibility and it's not for everyone. That's why you should talk with your children and find out who wants the responsibilities that accompany ownership, and who doesn't.

For example, if you don't make those decisions now, you could leave an equal share of your cottage property to some of your children who might want to sell the property and use the money for other things. If any of your children want to keep the cottage, but don't have the money to buy them out, this could result in the property being sold even though this is not your desire.

By talking it over now, you can make arrangements to

ensure that the children who are interested in inheriting the property do so, while other assets are earmarked for your other children.

Taxes, taxes - plan to deal with them now!

Unless you're passing assets to a spouse, when you die, you're deemed to dispose of all your capital assets at fair market value. If your vacation property has appreciated in value, there could be a significant capital gains tax liability.

You *may* be able to claim the principal residence exemption on the property, but that exemption usually applies to only one property - and if you choose to use it on your city home, the gain on your vacation property will be subject to tax. One efficient way to cover these taxes - and other estate debts, for that matter - is with permanent life insurance. The death benefit is usually tax-free, and can be used to cover your estate's tax bill. Without this ready source of cash, your executor may be forced to sell estate assets, including your vacation property, to pay taxes.

Transfer, transfer - do it now!

Instead of leaving property to your children through your will, you might choose to transfer some or all of it to them during your lifetime. You can do this by gifting the property to your children, either as an outright gift, or by making one or more of them joint owners of the property (with or without you as a joint owner). Alternatively, you can transfer the property to a trust, with you children as beneficiar-

ies.

All of these transfer options triggers an immediate capital gain - but *future* capital gains on the property will accrue to your children and are not payable until *they* sell or transfer the property.

A trust also offers the benefit of allowing you to maintain control over the property, or allowing an independent third party (the trustee - who could be your executor) manage the property on behalf of the beneficiaries, even after your death. This can be valuable if there might be conflicts between your children, or if some of them are too young or otherwise not ready to take on the responsibilities of ownership.

Make sure you coordinate your wishes for your vacation property with all other aspects of your financial and estate planning. And to avoid unexpected personal or tax implications for you, your beneficiaries, or your estate, it's a good idea to discuss all the options with your tax, legal and financial advisors.

This column is provided by Franco Caminiti and Domenico Cellucci of Investors Group, as a general source of information only and is not intended as a solicitation to buy or sell investments, nor is it intended to provide legal advice. For more information on this topic or on any other investment or financial matters, please contact your financial advisor. Franco and Domenico may be contacted at 742-8018 francocaminiti@investorsgroup.com and domenico.cellucci@investorsgroup.com respectively.



"NOBODY EVER PLANS TO MAKE THE TAXMAN A BENEFICIARY OF THEIR WILL."

► There are many ways to minimize tax liability to ensure the majority of your estate goes to your heirs. I look at the whole financial picture to help you make the most of your money.

Domenico Cellucci
Certified Financial Planner

150-1223 Michael Street
Ottawa, Ontario, K1J 7T3
T: 742-8018 x 297
F: 742-0653

www.investorsgroup.com
 SOLUTIONS BUILT AROUND YOU.™
Investors Group Financial Services Inc.

™ Trademark owned by Investors Group Inc. and licensed to its affiliated corporations.



**ELISABETH
ARNOLD**

City Councillor / Conseillère municipale
Quartier Somerset Ward
www.ElisabethArnold.ca
www.city.ottawa.on.ca

**Serving the Community
A Servizio della Comunità**

Tel / tél.: 580-2484 fax / téléc.: 580-2524
Elisabeth.Arnold@city.ottawa.on.ca
Elisabeth.Arnold@ville.ottawa.on.ca
110, av. Laurier Ave. O./W., Ottawa, ON K1P 1J1
City 24 Hour Call Centre / Centre d'appel 580-2400

Usa e Canada ai ferri corti sull'inventore del telefono

Corriere Canadese Online
Articolo pubblicato il: 2002-06-22

Tra le tante polemiche che hanno tenuto banco in questi ultimi giorni di dibattito politico a Ottawa, si è aggiunto ieri un altro: la paternità sull'invenzione del telefono.

L'altro ieri, come è noto, il Congresso americano ha approvato una risoluzione nella quale si affermava ufficialmente che l'inventore del telefono era stato l'italo-americano Antonio Meucci.

Ieri, in risposta a questa presa di posizione, il ministro dell'Heritage canadese, Sheila Copps, ha presentato una simile risoluzione al Parlamento federale precisando che l'inventore del telefono è stato invece il canadese Alexander Graham Bell.

La polemica è in atto da tempo, ma si è sempre rimasti sul vago in quanto entrambi i governi avevano attribuito l'invenzione al loro rispettivi concittadini. Logicamente anche il governo italiano si è trovato dalla stessa parte di quello degli Stati Uniti riconoscendo in Meucci il padre del telefono.

«Bell - ha detto ieri la Copps alla Camera - era una persona di grandi visioni che ha ispirato con la sua intraprendenza numerosi canadesi». Bell, originario scozzese emigrato in Canada nel 1870, lavorò nello stesso settore di Meucci e, secondo quanto dicono i canadesi, registrò la sua invenzione nel 1876, proprio negli Stati Uniti.

Secondo le autorità canadesi la scoperta del telefono è decisamente da accreditare all'emigrato scozzese in Canada «e gli Stati Uniti stanno solo cercando di riscrivere la storia».

Need some experience?

Il Postino is looking for writers!

contact us at ilpostinocanada@hotmail.com

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

ADVERTISE WITH IL POSTINO!

Maximum Results at Minimum Rates

- Our discounts save you up to 20% on our regular rates!
- Il Postino works closely with each advertiser to design and develop the most effective ad copy and layout
- Our prices offer an effective advertising plan that meets your budget
- Monthly features help you target your ad
- Flexible sizes and ad packages are available



Lilian Franovic

Tel: (613) 567-4532

Fax: (613) 236-6545

ilpostinocanada@hotmail.com

FOR MORE INFORMATION CALL
OUR ADVERTISING DIRECTOR:

Keep Warm, Keep Cool, KeepRite All Year

Quiet, Economical Central Air Conditioning

- Low operating costs rated for energy efficiencies of 10 S.E.E.R and above.
- Two speed condenser fan motor
- Automatic low temperature protection
- Compressor sound jacket
- Scroll compressor
- Quiet operation performs at or below provincial 7.6 BEL guideline
- 5 year limited warranty on all parts

60 Beech Street, Ottawa, Ontario, K1S 3J6

(613) 235-8732

1(877)894-9556

High Efficiency Heating

- Saves up to 68% compared to electric heating
- Limited Lifetime heat exchanger warranty
- Stainless Steel heat exchanger
- Insulated blower for quiet operation

Airmetrics Energy Systems Inc.

“Service is our business”

E-mail: airmetrics@hotmail.com

www.airmetricscanada.com

La Festa Di San Antonio

