

# IL POSTINO

VOL. 11 NO. 9 JUNE 2010 :: GIUGNO 2010

\$2.00



**FORZA AZZURRI!**

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

[www.ilpostinocanada.com](http://www.ilpostinocanada.com)

## Letters to the Editor

# Letters to the Editor



### Publisher

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

### Executive Editor

Angelo Filoso

### Managing Editor

Marcus Filoso

### Associate Editor

Alison Bernal, Luciano Pradal

### Layout & Design

Marcus Filoso

### Web Site Design & Hosting

[dabdev.com](http://dabdev.com)

613.852.4135 | [info@dabdev.com](mailto:info@dabdev.com)

### Printing

Winchester Print & Stationary

### Special thanks to these contributors for this issue

Gino Buccino, Nello Bortolotti, Giovanna Chiarelli,  
Marina Melchionda, Goffredo Palmerini, Renato Rizzuti,  
Maria Rizzuti, Dosi Controneo,

### Photographers for this issue

Rina Filoso, Angelo Filoso, Giovanni

### CHIN OTTAWA | FM97.9

### 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

June 22, 2010

Il Postino is 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.

A Reminder to all advertisers. It is your responsibility to notify us if there are any mistakes in your ad. Please let us know ASAP. Otherwise, we will assume that all information is correct.

### Subscription rates

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

©Copyright 2010 Il Postino.

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

CUSTOMER NUMBER: 04564405

PUBLICATION AGREEMENT NUMBER: 40045533

### SUBSCRIPTION / ABBONAMENTO

<H> Z DQWR VXEUEHR WHYHGXAR I II Postino

Sì, vorrei abbonarmi a Il Postino per 12 numeri

6 XEMUSWR Q&QID\$ EER QDQW&DQID

6 XEMUSWR Q2YHDV \$ EERQID HQW( VMR

,SUHHWRSD E\ / Scelgo di pagare con:

FDK contanti FKHX Hassegno

P R QHGRG vaglia postale

Name and Surname: / Nome e cognome: \_\_\_\_\_

Street: / Via: \_\_\_\_\_ Postal Code: / Cp.: \_\_\_\_\_ City: / Città: \_\_\_\_\_ Province: / Provincia: \_\_\_\_\_

Tel.:BBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBB Fax:BBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBBB Date: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

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

# FESTA DELLA MADONNA DI CARPINETO!

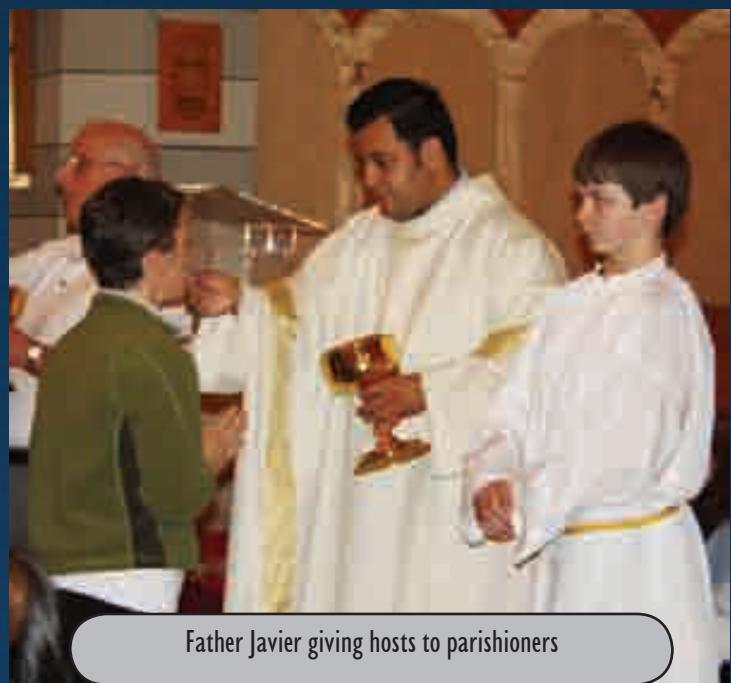
## Associazione Rapienese di Ottawa



Association Executive Committee with President Lorenzo Micucci



Ladies Committee with Denise Micucci



Father Javier giving hosts to parishioners



La banda dei Pompieri di Ottawa

# The Rizzuti Corner

## The Pietra Family

By Renato Rizzuti

When I was a young lad, I used to watch "The Flintstones" which was one of my favourite animated series. The show was about a prehistoric family. Just imagine an animated series about a prehistoric Italian family! Oh what fun it would be to watch a show like that! Well, I have imagined a show like that and since it would be set in the "Stone Age" I would like to introduce you to "The Pietra Family." "Pietra" means "stone" in Italian.

Let me introduce you to the cast of the show. First of all, there is the head of the Pietra family. His name is Paolo Pietra and is a rather rotund fellow who works at Carlo's Cava which is a quarry. Paolo has a bit of an Italian temper but usually only gets upset over little things. Paolo is actually a sweet guy and like an Italian teddy bear. Paolo loves his family and sometimes bumbles up schemes to make money for his family.

Paolo's wife is Paolina Pietra who is a little more on the ball than Paolo. Paolina has a very calm demeanor which balances out Paolo's erratic moods. While Paolo is the head of the family, Paolina is the "glue" of the family and keeps everything together.

Pietrina Pietra is their two year old daughter. Pietrina likes to babble since she does not talk yet but she makes herself understood by her facial expressions and gestures. She is a real little doll and Paolo and Paolina love and cherish her.

Dino-Sauro is appropriately named since he is the family's pet dinosaur. Dino-Sauro loves to lick Paolo when he comes home from work. Pietrina thinks Dino-Sauro is funny and likes to laugh and play with him.

The Pietra's next door neighbours are the Macerie family who are their best friends and are also their comparsis. There is Mario Macerie who is a short good natured fellow who is Paolo's best friend. Maria Macerie is Mario's pretty and happy go lucky wife who is Paolina's best friend. They have two year old adopted son named Mac because he loves to eat macaroni and that is the only word he knows how to say at his age. Mac and Pietrina love to play together.

One morning, Paolo was awakened by the bird alarm. The bird alarm screeched out, "Svegli! Svegli! Svegli!" this means "wake up" in Italian. As usual, Paolo yelled out, "Chiuda la vostra bocca!" which means "shut your mouth!" Paolo then grunted and tumbled out of bed. Palolina had prepared Paolo's usual breakfast which consisted of a "frittata" or "omelette" made from one large pterodactyl egg and some red peppers from their "rock garden." Palolina then gave Paolo his lunch to bring to work. The lunch was six wooly mammoth meatball sandwiches which should keep Paolo satiated until dinner time!

Paolo then met Mario at the driveway of his house so that he could Mario a lift to work which was on his way to his job. They climbed into Paolo's "Quattro Piedi" ("Four Feet") car. It was known as the "Quattro Piedi" model because it was powered by "four feet" the driver's two feet and the passenger's two feet! No greenhouse

gases were caused by that car!

When Paolo arrived at his job site he climbed aboard his brontosaurus-crane used to lift rocks from out of the quarry. Things were going smoothly until a huge boulder fell from the brontosaurus-crane and started rolling right for Mr. Bossu's office hut. Mr. Bossu was Paolo's rather temperamental boss who was always on Paolo's back giving him heck for not working fast enough. Paolo used some quick thinking to save Mr. Bossu and his office hut from being crushed by the giant boulder. Paolo put his brontosaurus-crane into high gear by feeding the dinosaur crane some rapini that he used as a food reward for the brontosaurus-crane, after all it was an Italian brontosaurus-crane! The brontosaurus-crane galloped ahead of the rolling boulder. Then just before Mr. Bossu was about to be crushed and really become ancient history, Paolo made the brontosaurus-crane push the boulder so that it changed direction and rolled safely away!

During this time Mr. Bossu had noticed the boulder coming toward his office hut at the last minute and then witnessed Paolo's heroic actions that saved his life. Mr. Bossu then came out of the office and thanked Paolo for saving him. Mr. Bossu was so grateful, in fact, that he gave Paolo a huge raise and promoted him to foreman! Paolo was excited by this and yelled out, "Gadaba, gadaba duo!" which is sort of the Italian version of Fred Flinstones' "Yaba, daba doo!" Mr. Bossu then gave Paolo the rest of the day off and so Paolo left work in a very cheery mood!

Paolo then stopped at Bruno's Ristorante to pick up some chow so that they could have a

celebration picnic in Paolo's backyard. Paolo intended to invite the Macerie family over

so he picked up enough food for all of them.

When Paolo got home, Dino-Saur leapt up on him and started to lick him in his excited "welcome home" to Paolo! Paolo then told Paolina the news and they danced the tarantella in their celebratory exuberance. Paolo then took a nap and snored away until it was time to pick up his compari Mario from work.

Both the Pietra family and the Macerie family gathered around in Paolo's backyard picnic table and they toasted Paolo's good fortune with some saber tooth tiger milk. For their first course they had spaghetti with a wooly rhino ragu. They followed that with some "brasole" made with mastodon fillets wrapped around some pelican prosciutto. Then they had some tyrannosaurs fillets cooked alla parmigiano.

After dinner Paolo and Mario played a game of bocce and Paolina and Maria played briscola. Pietrina and Mac played "casa" or house. After their games they all danced, including Pietrina and Mac. They continued dancing for hours since they were all in a happy mood! The music they danced to was, "Musica di Pietra Italiana" or "Italian Rock Music" of course! Thus ends this episode of that prehistoric Italian family, the Pietra family!

## Fettuccini Alfredo alla Rizzuti

By Maria Rizzuti

is usually less butter used than the American version. Cream is hardly used at all.

Some variations of the dish are designed to lower the total cost of the dish. The American version of parmesan cheese is often used because it is less expensive than the authentic Parmigiano-Reggiano. The flavour of the classic Alfredo dish is sometimes varied by using different cheeses such as Asiago and Romano.

In order to make the dish a "single dish meal" vegetables, shrimp or chicken is served on top of the pasta. Still another variation uses egg as a hearty addition to the cream, butter and cheese.

A *f r e d o* sauce is sold in most supermarkets nowadays. While it is convenient, it cannot take the place of homemade Alfredo sauce. Try my Fettuccini Alfredo alla Rizzuti for that real home cooked goodness!

**Fettuccini Alfredo alla Rizzuti**

**Ingredients:**

- 1 pkg of 450 g Fettuccine (fresh or dried)
- 1 cup frozen peas, thawed
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 1 small finely chopped onion
- 1 ¾ cups of cream (heavy or 35% cream)
- 4 tsp flour
- ¼ cup sour cream
- ½ cup of freshly grated Parmigiano-Reggiano cheese
- ½ cup bacon, cooked and diced
- salt and freshly ground pepper
- ¼ cup fresh chopped Italian flat leaf parsley for garnish
- extra grated Parmigiano-Reggiano cheese for garnish

**Directions:**

Bring a large pot of salted water to a boil and cook fettuccini according to package directions. During the last four minutes of cooking the pasta add the thawed peas; then drain well.

In the meantime, heat the olive oil in a large skillet over medium-high heat. Add the onions and cook until translucent. Whisk in the cream and flour and bring to a boil, reduce the heat, stir in the sour cream, Parmigiano-Reggiano cheese and the cooked bacon and salt and pepper to taste. Add the cooked fettuccine and peas to the skillet. Toss to combine the pasta with the Alfredo sauce. Cook until heated through and serve garnished with extra cheese and the chopped parsley. Enjoy!



invented the dish at his restaurant Alfredo alla Scrofa in Rome in 1914 as a variation of "fettuccini al burro." What Alfredo did was he tripled the amount of butter used in the original recipe to "triplo burro."

Apparently, Alfredo's restaurant became famous when Mary Pickford and Douglas Fairbanks were enthralled by the dish while on their honeymoon in 1927. They awarded Alfredo with a golden folk and spoon and a photo of them eating at his restaurant. When the couple returned to Hollywood they served the dish to all their friends and business associates. This spread the word of the new dish very quickly.

The dish today has become standard fare in Italian restaurants in Canada and the United States. In Italy and in Europe the dish is known not by the Alfredo name but by the name "Pasta al Burro" which simply means "Pasta with Butter." In the north of Italy, the dish is known as "Pasta in Bianco" which means "Pasta in White." There

## Local Community Stories

# "Breaking Bread in L'Aquila". Solidarietà e Cucina nell'Abruzzo terremotato

di Marina Melchionda



Con "Breaking Bread in L'Aquila", la scrittrice italo-canadese Maria Filice ci porta in un viaggio culinario nel cuore del capoluogo abruzzese distrutto dal terremoto dell'Aprile 2009, "spezza il pane" con i suoi cittadini in segno di fratellanza e solidarietà e ripercorre con noi i momenti più significativi della sua storia d'amore con il defunto marito Paul, a cui deve il suo profondo amore per queste terre e la loro tradizione culinaria

Se il rito dello spezzare il pane ha inizialmente assunto un significato evangelico dettato dal Nuovo Testamento, oggi riscopre una sua vocazione laica e si esprime nel gesto della condivisione tra amici, parenti, e vicini, dei beni essenziali. Spezzare il pane vuol dire condivisione con i più sfortunati, i meno abbienti, o in senso più largo, con i "bisognosi" di beni materiali e non, considerati immancabili nella vita sociale, privata e culturale di un individuo o una famiglia. E' un gesto d'aiuto, ma soprattutto di amore.

Maria Filice ne fa il titolo del suo libro, *Breaking Bread in L'Aquila* (Telos Press, 2010), un'opera che unisce le ricette della migliore tradizione culinaria italiana ed abruzzese ad un insieme di ricordi ed emozioni che la scrittrice italo-canadese ha vissuto in questa città. E' un omaggio alle vittime del terremoto del 6 Aprile 2009, persone che hanno accompagnato per lunghi anni i suoi numerosi viaggi in Italia e i momenti più importanti della sua storia d'amore con il defunto marito Paul Piccone, italo-americano orgoglioso nativo de L'Aquila. "Non voglio raccontarvi una storia triste. Celebro l'amore, la vita, e la cucina onorando la memoria di mio marito, delle vittime del terremoto e dei sopravvissuti che, anche se non sono ancora tornati alle loro dimore, continuano a parlare con amore di questi luoghi", dice l'autrice.

E' a L'Aquila, nella Trattoria San Biagio dei fratelli Luciano ed Andrea, che Maria Filice ha scoperto diverso tempo fa il calore della tavola italiana, il piacere sia dell'ospite che dell'ospitato di sedere fianco a fianco e condividere i cibi preparati per l'occasione. Da allora il suo appartamento dell'East Village di New York ospita questa stessa atmosfera, la sua sala da pranzo non è mai vuota, sui fornelli della sua cucina si susseguono pentole e tegami delle forme più svariate e dai contenuti sempre nuovi: "Il nostro appartamento diventò un centro culinario e filosofico. All'inizio era solo Paul a cucinare ma presto, un po riscoprendo le ricette calabresi che si cucinavano a casa dei miei, un po ispirandomi ai nostri frequentissimi viaggi in Italia, anche io ho iniziato a dedicarmi di più alla cucina: mi piaceva creare, sperimentare, inventare...".

In *Breaking Bread in L'Aquila* Maria Filice raccoglie le sue ricette preferite ed offre preziosi e semplici consigli per chi si prepara ad offrire lauti pranzi e cene ad amici, colleghi, e parenti. Le parole d'ordine? Conosci i tuoi ospiti, falli sentire a loro agio, e pre-

para sempre cibo in abbondanza così che possano gustarne in quantità.

Non manca un piccolo capitolo dedicato ai vini, tutti strettamente abruzzesi: "I vini d'Abruzzo sono tanto versatili e aromatici quanto lo sono i prodotti locali e le ricette che ne derivano. Dai più asciutti rossi, bianchi e rosè, al dolce passito, la maggior parte derivano da una miscela di varietà di uva locale (Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Malvasia e Cococciola) ed internazionale (Chardonnay, Merlot, e Cabernet Sauvignon)". Per ogni pietanza c'è un vino da abbinare "perché in Abruzzo, come in tutte le regioni d'Italia, le tradizioni enologica e culinaria hanno sempre influenzato l'un l'altra evolvendosi insieme".

Le ricette, suddivise per giorno della settimana, costituiscono il cuore dell'opera e sono divise in Antipasti, Primi Piatti, Secondi Piatti, Contorni, e Dolci. Tutte accompagnate da colorate e invitanti fotografie, catturano prima la vista e poi il palato, e si caratterizzano per essere estremamente semplici e raffinate allo stesso tempo, alla portata dei cuochi meno e più esperti.

Tra gli Antipasti primeggiano le insalate, che siano di mare o di terra, e i crostini e le bruschette condite con olio a crudo e verdure fresche di stagione, dai pomodori alle melanzane.

Tra i Primi troviamo ricette sostanziose come le orecchiette ai ceci, minestre di farro e di riso, pasta a forno con pomodori e capperi e pasta e fagioli, pietanze adattissime anche a fare da piatti unici soprattutto se arricchite da pancetta, ossobuco, o guanciale, come da tradizione locale.

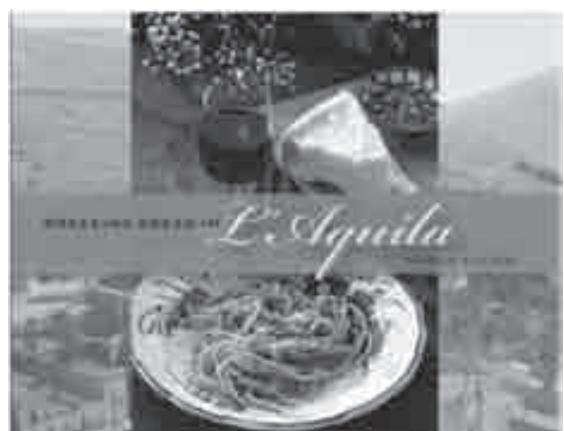
I Secondi, prevalentemente di carne, eccezion fatta per il baccalà e il dentice al forno, si accompagnano a contorni di verdure e tuberi quali patate, carciofi e funghi preparati in padella, al forno, o alla griglia, e aromatizzati con erbe, spezie e condimenti abbinati e emulsionati secondo tradizione, o seguendo l'interpretazione dell'autrice.

Infine, largo spazio ai dolci: la crostata di albicocche, i biscotti e la torta di mele sono l'ideale per completare un pranzo in famiglia insieme a un buon liquore fatto in casa e un espresso stretto e piacevolmente amaro.

Maria Filice non ha mai vissuto in Italia ma ha capito il vero segreto della cucina italiana: la semplicità degli ingredienti e della cottura che ne rispetti l'originale sapore ed aroma. La sua è un'opera importante non solo perché permette al lettore americano di conoscere l'autentica tradizione culinaria abruzzese, essendo il libro pubblicato per ora solo in inglese, ma soprattutto perché diventa simbolo di un abbraccio di fratellanza e solidarietà nei confronti di un popolo devastato, ma non sconfitto, dal terremoto.

Tramite lei statunitensi ed abruzzesi condividono lo stessa esperienza emotiva, camminano per le stesse strade da ricostruire, e spezzano lo stesso pane seduti ad un'enorme tavola che unisce i confini dei due Paesi.

**40\*20** *Breaking Bread in L'Aquila*, pubblicato il 6 Aprile 2010, è già un successo di critica e pubblico negli Stati Uniti e in altri Paesi anglofoni, recensito dal Corriere Canadese, il Library Journal, Shizuoka Gourmet e Life in Abruzzi. I cittadini abruzzesi, in segno di ringraziamento, conferiranno a Maria Filice un'onorificenza il 15 Maggio 2010 a Santo Stefano di Sassano, in provincia de L'Aquila



Paul Dewar, MP/Député Ottawa Centre  
Working for you!  
Au travail pour vous!

I am pleased to:

- provide assistance with federal agencies
- arrange letters of greetings for special occasions
- answer questions about federal legislation
- listen to your feedback

Je suis heureux de:

- vous aider à traiter avec les organismes fédéraux
- vous écrire des lettres de félicitations pour des occasions spéciales
- répondre à vos questions sur les lois fédérales
- vous écouter

304-1306 rue Wellington St.  
613.946.8682 / [dewarp@parl.gc.ca](mailto:dewarp@parl.gc.ca)  
[www.pauldewar.ca](http://www.pauldewar.ca)

# Dosi's Corner

## The ATM, credit cards, and overdraft - non existent to the Italian immigrant

By Dosi Cotroneo

My father, like his father before him, arrived in Canada by boat from Southern Italy with a worn-out suitcase and an even more worn-out shirt on his back. In those days, jobs were few, cash was scarce, and the idea of a credit card was something known only to the wealthy. With little or no education, my parents, raised in post-war Italy, learned an essential life skill that sadly did not manage to swim across the gene pool and into my veins. In a word - frugality.

This reporter, with her penchant for shoes, purses, all other items of little or no necessity, managed to sail through the Canadian education system with top honors, yet did not acquire an ounce of common sense in all matters of finance. The hard-working immigrants of our parents' generation, suffered much hardship, faced race and language barriers, yet managed to single-handedly develop a financial plan that would put most bankers to shame. Simply put - spend only what you can afford, use only cash, and credit cards and all other things plastic do not exist in their world. Does this mean that if I don't have the cold hard cash in my pocketbook then it means I cannot make the purchase? These are such things as nightmares are made of is what I say. If one was to spend only what they could afford, then this reporter would be walking, or rather hobbling around on one shoe, with a plastic bag from the grocery store instead of a designer purse!

I cannot count how many times my parents have told and retold the story of their first winter in Canada and how they did not have proper footwear or warm clothing, all while I am warming up the car for 20 minutes while desperately trying to decide which pair of impractical stiletto boots to wear.

Where did these dear people go wrong? Having been raised in an Italy 1959-style household seems to have backfired on them. The only thing I remember of my childhood are the black and white Sophia Loren and Gina Lollobrigida movies, and how I wanted to acquire not only their figures but their wardrobes as well.



To their dismay, they married off their youngest daughter with no knowledge of how to skin a rabbit for stew, how to make a tomato sauce from scratch, or how to knead dough for pizza, pasta, and bread. I did however, leave my father's house with 50 or so pairs of shoes, followed by a several pick-up truck loads of clothing, proudly purchased "on sale". In the tradition of my female ancestors, I too made the arduous journey from my father's house to my husband's house - ironic how both significant males in my world had no knowledge of my lack of fiscal judgment and love of Italian leathers.

According to a scientific study, men and women use only 20% of their entire possessions. Meaning 80% of what we own is there for "someday, just in case, can never part with it, maybe next year, if I lose weight, if it comes back in style, etc. etc. etc." Perhaps if I was to auction off all unnecessary items, I could finally put a real dent in the credit card situation and book that trip to Paris.

Was it not Gandhi who owned but five possessions when he died - and not one of those was a pair of shoes or a designer bag? How can this reporter change the world and her selfish, impractical ways? Perhaps I need to go to some Italian-immigrant run ashram of sorts where I will learn to be selfless, a martyr, give up all things deemed frivolous and own one black dress, one black purse, and one black pair of sensible shoes, in the event of a wedding or funeral. Oh the horror! But for the sake of scientific research, I am considering putting the credit cards in the freezer, and moving in with my parents for a week in the hopes of impulsive shopping rehab. My father says the only places I will be permitted to spend money will be at the gas station and the Italian grocers.

What about my lattes? What about Tuesday movie nights - that's half price? What if I spot a great shoe sale?

On second thought, I'm going to tell the folks something has suddenly come up and I will be out of town for a week. I wonder what the shopping is like in Montreal this time of year.

### Get Dosi's Book!

**LOOK FOR DOSI @ ITALIAN WEEK**  
for more details go to [www.italianweekottawa.com](http://www.italianweekottawa.com)

Now available at Shirley Leishman Books at Westgate Shopping Centre, Chapters South Keys, **Indigo Barrhaven**, or delivered right to your door if you order online at [ItalianGirlPress.com](http://ItalianGirlPress.com)

Dear Reader,

If you have picked up this book accidentally, or just because the delicious bubble-gum-pink stiletto on the front cover captured your eye, then may I warn you, this book is not for the faint of heart.

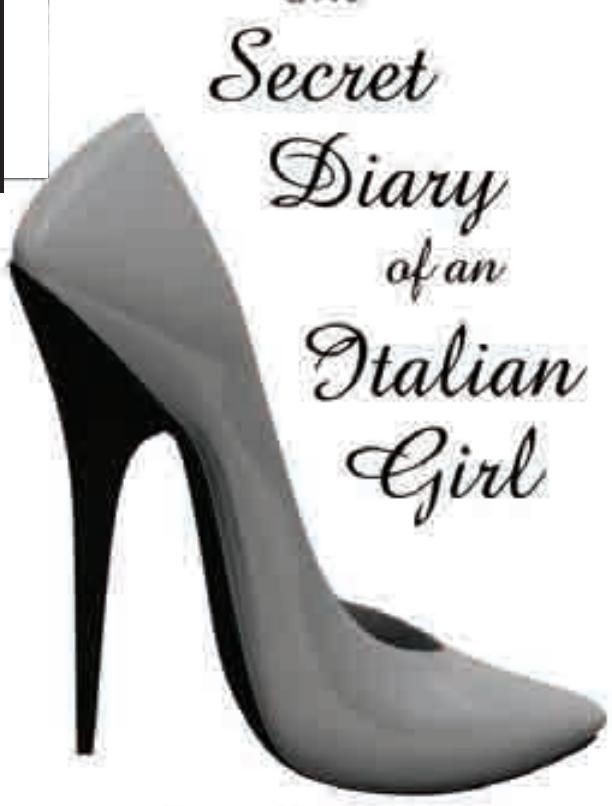
If you are a fan of mystery, intrigue, and international espionage, please put this book down immediately and walk three aisles over to the Mystery, Intrigue and International Espionage section.

If you find yourself trapped in the roles of career woman and traditional wife and mother all at the same time, then please, do read on.

If you find yourself trapped in the conflicting role of mother to your mother, or if your daughter is acting like she is your mother, or if your husband is acting like a wife, or if your son is acting like your daughter, then by all means, do not hesitate a second longer. This book will help you regain your sanity.

If you have a penchant for fashion - the pencil skirt, the tapered blouse, the form-fitting T-shirt, the waist-cinching skinny belt, the classic stiletto pump, the essential clutch purse, and fine Italian leathers - I urge you to, please, read on.

Or if you are just a poor, lost soul, roaming forlornly through your day in search of a lift, a smile,



*Dosi Cotroneo*

### BARZELLETTA DELLA SETTIMANA

Un bel giorno un carabiniere e due finanzieri dovettero lanciarsi con il paracadute. Il maresciallo disse ai tre che alla luce rossa dovevano prepararsi e al verde lanciarsi. Parte il carabiniere: rossa... verde... via! Tira la corda... il paracadute si apre. Parte il finanziere: rossa... verde... via! Tira la corda... niente... tira quella di emergenza, niente. Salta l'altro finanziere... rossa... verde... via! Tira la corda... niente... tira quella di emergenza... niente. Il carabiniere che stava scendendo lentamente si vide superare dai finanzieri e disse: "Cavolo, ditelo che è una gara!!!". E si tolse il paracadute.

# General Interests

## Tra mirtilli e mattoni a Vancouver

**Luigi Aquilini in Canada ha creato un impero. Coltiva frutti di bosco di cui vanta il primato mondiale, ha sponsorizzato le Olimpiadi e ora costruirà una città**

Giovanna Chiarilli – IL PUNTO

Luigi Aquilini non ama perdere tempo. Basti dire che arrivò in Canada di venerdì, il lunedì era già sul posto di lavoro. Era il 1956. Un lavoratore di quelli che non conoscono sosta, "per me non esistevano week end, intesi come momento di riposo. Dopo le ore in fabbrica, continuavo a lavorare anche il sabato e la domenica. Non mi tiravo indietro di fronte a nulla, ho fatto l'operaio in una fonderia, il calzolaio, il giardiniere, il muratore, in particolare, costruivo caminetti".

Da allora, Luigi Aquilini, nato a Travagliato, in provincia di Brescia, nel 1932, residente a Vancouver, di strada ne ha fatta tanta, anzi, meglio dire che "ha costruito molto". Lavoro dopo lavoro, risparmio dopo risparmio, Aquilini inizia a gettare le fondamenta di quello che oggi è diventato il suo "impero", l'Aquilini Investment Group, "acquistai dei terreni, e piano piano, anche appartamenti, e poi presi a costruirli direttamente."

Luigi Aquilini è famoso anche per essere il maggior produttore di mirtilli del mondo, oltre duemila ettari di piantagioni "in un terreno che non conosce inquinamento, d'altra parte, gli indiani avevano scelto questo eden come loro dimora, senza dimenticare che proprio gli indiani consideravano il mirtillo un simbolo di pace", una distesa di grande suggestione che ospita anche due campi da golf. Poi ci sono i derivati: vino e grappa di mirtilli, e l'icewine, il nettare prodotto da chicchi di uva o, in questo caso, di mirtilli ghiacciati.

Luigi Aquilini è uno dei più grandi imprenditori del nord America ed i suoi settori di intervento spaziano dall'alberghiero alla ristorazione, dall'energia allo sport. "Accanto a me, i miei tre figli che oggi guidano il Gruppo. E non posso dimenticare mia moglie Elisa (con Aquilini nella

foto), sempre al mio fianco, la prima 'pietra' di questo Gruppo. Ma oltre alle attività, devo dire, con grande orgoglio, che i miei figli portano avanti quelli che sono sempre stati i valori sui quali ho fondato la mia attività, la chiamano la 'cultura Aquilini' e si basa su tre principi essenziali: rispetto, onestà e disciplina. Un testimone che passerà, ne sono convinto, anche ai miei 14 nipoti".

Il Gruppo conta migliaia di dipendenti e vanta anche la sponsorizzazione delle Olimpiadi di Vancouver. Un bel traguardo, senza dimenticare "la soddisfazione di sapere che lo stadio dove si sono svolti gli incontri di hockey appartiene all'Aquilini Group. Proprio intorno allo stadio nascerà l'Aquilini Centre, ovvero quattro grattacieli, una sorta di colossi a guardia dello stadio dove si allenano i giocatori dei "Vancouver Canucks", e quasi dimentica di dire che anche la squadra è di proprietà del suo Gruppo.

E poi c'è l'Italia, il legame con la sua Brescia. "Mi hanno nominato Cittadino onorario, ed è un riconoscimento che mi lega ancora di più alla mia terra, anche se a me sembra di non averla mai lasciata. Quando torno, non avverto il peso dell'assenza, perché ritrovo, intatto, il mondo dei miei affetti". Un legame con l'Italia che gli anni in Canada ed il successo non hanno

intaccato. Una conferma? Il progetto di costruire una località turistica, anzi, "una vera e propria città vicino le piste da sci, con tanto di uffici commerciali e servizi in grado di accogliere 20mila abitanti. Si chiamerà Garibaldi". Semmai ci fossero ancora dei dubbi su questo profondo legame, aggiungiamo che nel 1965 Luigi Aquilini ha rifiutato la proposta di diventare Senatore del Canada "perché avrei dovuto rinunciare alla cittadinanza italiana".



## 13 Young Professionals Spend their Vacation Time Giving Back to People In Need

Building hopes and dreams together by Making Education Possible

by Thao Anh Le

SchoolBox an almonte organization have built over 17 schools in Nicaragua. 13 Ottawa young professional volunteers brought together by a common goal. We had heard about a registered charitable organization called SchoolBox and after a presentation by the founder Tom Affleck, there was little doubt that it was something we all wanted to do.

The organization was started a little over 4 years ago when Tom was traveling through Nicaragua, one of the poorest countries in Central America. He encountered a little girl and as a parting gift presented her with a pencil and notepad, unaware that this small gesture was about to affect his life completely.

As the story goes, the father of this little girl ran out to thank Tom profusely and as they walked away with so much cheer, Tom could hear the father say to the little girl "now with this, you may go to school!" Tom was so affected by this moment that upon return to Canada he



created SchoolBox and initiated multiple projects to remove these simple barriers and to promote education for these Nicaraguan children that had so greatly touched his heart.

Tom demonstrates such passion and zeal for SchoolBox that it was easy to get involved. For some, there was the obvious attraction of an exotic destination, while for others it was the allure of philanthropy, but mainly, for all of us it was the combination of both. The mix of adventure and charity hit the right chord. We could go on vacation all the while contributing our time and effort to help build a school.

The ball began to roll very fast when in a few months, through networks and a few events we were able to raise \$20,000. We were assigned to Ruben Dario, a school in Leon where a previous group had started 4 classrooms. We came not only to finish the job, this past April, but also to break ground

for more classrooms and to also construct a playing field where metal containers once acted as unbearably stifling classroom portables that would reach upwards

of 50 degrees.

The children greeted us with such overwhelming joy and ferocity at the welcoming party we were moved instantly to tears. Forever we were changed and no longer were we just a group but a team committed in doing as much as possible in our short time there.

The days were filled with many tasks and sweltering heat could do very little to distract us from our work. When the recess bells would ring the children would storm us with their smiles, hugs and laughter and like them we would drop everything to play. These children had not seen such a diverse group as us and were mesmerized by the fact that we were all Canadian, yet so distinctly different.

In it all, amidst a swarm of children, with a backdrop of construction and debris we had somehow beyond borders connected with these children in such a far off land. There is an untold beauty to a country such as Nicaragua when one experiences it like this. When you are taken off the beaten path and bring yourself to a grassroots level, there is a much more humanness to the interactions. The experience becomes much more dynamic and multi-dimensional, filled with colourful characters, unrehearsed moments, and swelling emotions dotted with insightful introspection. You are no longer an observer but a hands-on participant.

For more information visit the SchoolBox website at [www.schoolbox.ca](http://www.schoolbox.ca)  
Check out the pictures on page 14!

# IL POSTINO

VOL. 11 NO. 9 JUNE 2010 :: GIUGNO 2010

\$2.00



## Abruzzo Night May 2010



Executive Members of The Centro Abruzzese



Mr. and Mrs. Sam Giambardino with Mr. and Mrs. Rossano Giambardino



Mr and Mrs. Schieda



Lorenzo and Mario Micucci with guests



Antonio Pressuti and Tony Iannuzzi



Lorenzo Micucci with Giovanni Casalicia



Giovanni Maiorini with friends

# IL POSTINO

VOL. 11 NO. 9 JUNE 2010 :: GIUGNO 2010

\$2.00



## St. Anthonyms School goes to Victoria Day Festival



# A Thought

## I deputati Bucchino e Porta (PD) sulla trasmissione della cittadinanza ai figli da parte delle donne. Il Governo passi dalle parole ai fatti.

di Gino Bucchino

L'interrogazione urgente da noi presentata, assieme ad un nutrito gruppo di colleghi di diverso orientamento politico, a distanza di un anno da un'altra di tenore analogo sulla facoltà della donna di trasmettere la cittadinanza ai propri figli anche se l'ha perduta per il matrimonio con uno straniero, ha consentito finalmente di sciogliere alcuni nodi e di dare un concreto scossone all'inerzia del Governo.

Un anno fa ci si rispose che effettivamente il pronunciamento della Cassazione n. 4466 del 25 febbraio 2009, con il quale era superata l'odiosa discriminazione a scapito delle donne, rappresentava un traguardo importante e atteso, i cui effetti, però, gli interessati potevano conseguire solo imboccando la costosa e lunga strada della giurisdizione e non quella, più comoda e meno costosa, dell'amministrazione. Il Governo s'impegnò anche a trovare una soluzione, ma ad oggi non è accaduto niente di concreto.

La nostra iniziativa ha consentito finalmente di interrompere la latitanza dell'esecutivo. Il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio on. Laura Ravetto, che ha risposto all'interpellanza, ha detto in sostanza cinque cose di non poco peso: 1) il pronunciamento della Suprema Corte è da condividere pienamente e deve essere applicato con convinzione; 2) per poterne trasferire gli effetti sul piano amministrativo è necessaria una soluzione normativa che rimuova le remore procedurali (manifestazione di volontà da parte della donna) contenute in alcuni passaggi della legge n. 91 del 1992; 3) i ministeri dell'Interno e degli Esteri avevano concordato una soluzione normativa che doveva essere inserita nel cosiddetto Decreto Mille Proroghe e che poi è rimasta per strada; 4) ci si propone ora di inserirla nel decreto, alla Camera per la conversione, che sciaguratamente proroga - tra l'altro - di altri due anni la vita di COMITES e CGIE; 5) la possibilità di presentare istanza di riconoscimento per nascita è limitata ai figli e ai discendenti in linea retta non oltre il secondo grado.

## Dal Grande Vecchio al Malefico Alchimista

di Gino Bucchino

Chi si ricorda del Grande Vecchio? Nessuna parentela, lo dico ai più giovani, con il Grande Fratello, se non forse per la misura delle scarpe o della cinghia dei pantaloni. Il Grande Vecchio: una delle più accreditate incarnazioni di quella sindrome del complotto che fa risalire vicende altrimenti inspiegabili alle trame di personaggi o di forze che agiscono nel buio. Tempi corruschi e lontani, quando era comodo, a scarico della coscienza di molti, attribuire gli interrogatori e la morte di Moro non ai Piccoli Giovani delle Brigate Rosse, protetti da omissioni e lacune dei "servizi" tutt'ora inspiegabili, ma ad una figura autorevole, potente e misteriosa: il Grande Vecchio, appunto.

Le storie appurate a distanza di qualche anno sul "Piano di rinascita democratica" di Licio Gelli e della P2 ci fecero capire che su quelle cose c'era poco da scherzare e che la vecchia regola di badare a dove poggiare i piedi e con chi accompagnarsi, che i nostri anziani ci hanno insegnato, conserva sempre una qualche attualità. Quello che è avvenuto dopo, con l'avvio della Seconda Repubblica e la scesa in campo dei figliocci di Gelli ci riporta più ai Mangiafuoco e alla storia dei burattinai che ai Grandi Vecchi.

In questa dissolvenza delle grandi storie e dopo il benservito ai nani e alle ballerine, il vuoto della ragione ha generato fate, elfi, gnomi, folletti e alchimisti che si sono impossessati, senza darla a vedere, di zone ombrose di potere e di luoghi di responsabilità anche delicate. Senza che ce ne accorgessimo, sono entrati anche nella politica e nelle istituzioni e si sono messi a confezionare malefici e pozioni tossiche, così potenti che gli effetti si propagano a distanza, anche, ad esempio, tra i nostri emigrati in lontane parti del mondo. Non ci credete? Ve ne do subito un esempio.

Per lungo tempo le donne che hanno sposato stranieri hanno perduto la cittadinanza e non l'hanno potuta trasmettere ai loro figli. Cosa brutta di per sé, orribile quando la Costituzione ha affermato la parità delle persone e l'eguale dignità tra i coniugi. Eppure per molti decenni i figli nati dalla stessa madre hanno potuto diventare cittadini italiani se nati dopo il 1 gennaio '48, ma sono restati stranieri se nati prima. Finalmente la Cassazione, nel febbraio del 2009, ha abolito l'odiosa discriminazione che impediva alla donna che avesse sposato uno straniero di trasmettere la cittadinanza originaria ai propri figli. Immediatamente, con altri colleghi parlamentari, mi sono attivato per chiedere al Governo: che si fa? Quando sarà possibile vedersi riconoscere questo diritto senza fare lunghe e costose cause, ma solo presentando all'amministrazione una richiesta? Un anno fa ci fu detto: stiamo cucinando, il piatto sarà servito quanto prima.

Dopo un anno di inedia, con il collega Porta e con numerosi altri parlamentari, sono tornato a chiedere al Governo: a che punto è la cottura? Ci volete almeno dire se serve una semplice domanda in carta semplice o una legge per sbloccare la situazione?

Sui banchi del Governo qualche giorno fa è salita una splendida fatina, sotto la specie del sottosegretario Laura Ravetto, proveniente dal Regno della Presidenza del Consiglio, e con voce maliosa ci ha recitato questa favola: "C'era una volta una legge che voleva dare giustizia alle donne emigrate e ai loro discendenti. Questa

La nostra risposta a questi punti è altrettanto chiara: 1) siamo contenti che il Governo apprezzi il pronunciamento della Cassazione, ma non comprendiamo bene perché abbia dovuto attendere le ripetute sollecitazioni dell'opposizione per affrontare la questione; 2) si è perduto un anno per decidere che era necessaria una soluzione normativa, ma almeno alla fine si è fatta chiarezza; 3) e 4) è ancora inspiegabile, se non per quella permanente sottovalutazione delle cose che riguardano gli italiani all'estero, perché questa soluzione non abbia trovato spazio nell'Arca di Noè del Milleproroghe, ma ora che cosa si aspetta? La legge di conversione del Decreto è stata licenziata ieri dalla Commissione Esteri senza che il Governo si sia fatto vivo su questo tema; 5) la limitazione ai due gradi di ascendenza per il riconoscimento della cittadinanza per nascita è certamente un tema di cui si parla da tempo e che presto o tardi va affrontato, ma perché inserirlo surrettiziamente in una misura che dovrebbe avere la finalità di riconoscere finalmente annosi diritti e non di limitarli. Perché non affrontare seriamente questa questione insieme alle altre pendenti sulla cittadinanza degli italiani all'estero, ad iniziare dal recupero della cittadinanza da parte di coloro che, nati in Italia, l'hanno perduta per ragioni di lavoro in altri Paesi? E perché non iniziare a sgombrare le macerie lungo la strada risolvendo al più presto il cancrenoso problema delle centinaia di migliaia di domande in giacenza, in particolare in Brasile?

In conclusione, mentre sollecitiamo il Governo a passare dalle parole ai fatti, secondo gli intendimenti autonomamente dichiarati in risposta alla nostra ulteriore sollecitazione, ci dichiariamo già da oggi pronti ad assumere anche direttamente le iniziative normative necessarie per dare finalmente soddisfazione a chi ne ha diritto.

I deputati Gino Bucchino – Fabio Porta

legge le fate azzurre l'avevamo messa sull'Arca delle Mille Proroghe, ma un elfo maligno l'ha buttata giù. Le fate azzurre, pietose, l'hanno raccolta e per non farla scoprire dagli elfi maligni ora la vogliono caricare su un vascello s(d)ecreto che la porterà fino al porto del salvamento".

Non posso nascondere di essermi commosso a questa favola, assieme al mio amico Porta. Ci siamo recati immediatamente al porto e abbiamo chiesto notizie sul vascello s(d)ecreto. E' partito? Che porta nelle sue stive? Il comandante che tipo è? Ci hanno detto che effettivamente era partito e che era fermo nel caricatoio estero della Camera. La voce corrente era però che il comandante fosse un brutto soggetto intenzionato a fare morire di stenti e privazioni alcuni passeggeri, i COMITES e il CGIE, per non passargli più le gallette e la razione d'acqua e risparmiare così sul viaggio. Il comandante, poi, aveva già detto che non appena fosse arrivata a bordo la legge delle fate azzurre, agli emigrati, che in tanti avevano calcato i ponti di quel vascello, avrebbe lasciato la possibilità di portare con sé solo i figli e i nipoti e tutti gli altri li avrebbe buttati a mare, benché in tenera età.

Hai capito le fate turchine, pardon azzurre?

Ora tutti ci domandiamo chi è l'elfo, o meglio, l'Alchimista Malefico che si serve delle malie delle fate per somministrare pozioni tossiche e polpette avvelenate. Sarei portato a scartare il Rommel della Farnesina, per gli amici la Volpe di Ponte Milvio, troppo impegnato a trastullarsi con i suoi giocattoli di guerra per accorgersi delle cose che accadono intorno a lui. Non sono sicuro, per la verità, nemmeno che si tratti di Tremanti lo Squartatore, che pure ha terrorizzato mezzo mondo, compresi molti elfi del suo stesso regno che prima facevano gli spacconi e i gradassi.

Un dubbio è legittimo: se fosse tornato il Grande Vecchio, magari mimetizzato da trapianto di capelli, intenzionato questa volta a parlar chiaro e a realizzare nelle terre degli emigrati non un evanescente "Piano di rinascita democratica" ma un più tosto ed esplicito "Piano di annientamento demografico"?



Francesco DiCandia  
General Sales Manager  
613-244-0979

6RP HKQJ IHKZR UKOMQQJ IV  
&KIQ2 WZD 0

# Culinary Arts

## UNA VITA DA CHEF

By Karen Barr

"Sono un chef residente", dice Joe Trocino alla sala piena di studenti cuochi, al "Upstairs at Loblaws, College Square Market". Mi chiamano 'lo chef residente' perché sono sempre qui. Ci vivo quasi qui. Tutti ridono in segno di approvazione.

Oggi, lui sta insegnando loro come fare le conchiglie di pasta ripiene di ricotta. "Buone!" dice l'uomo in prima fila. "Quale formaggio ha usato? Le farò a casa. A mia figlia piaceranno di sicuro, afferma una mamma. Un altro fantastico piatto, Chef", urla un assiduo frequentatore.

Privatamente, Joe si definisce un cuoco, con 55 anni di esperienza nella "cucina italiana". Quando ho cominciato, guadagnavo 50 centesimi l'ora, e quando sono andato in pensione guadagnavo 50 centesimi al minuto.

Il suo pensionamento include anche l'insegnamento in molte classi di cucina durante la settimana, al "Upstairs at Loblaws Cookin Schools", in diversi luoghi della città di Ottawa.

Voglio insegnare alla gente come cucinare la classica cucina italiana. Voglio che le mie ricette vengano tramandate, anche quando io non ci sarò più. Ci sono numerosi riconoscimenti ed elogi che confermano i traguardi culinari ottenuti dallo chef.

Oggi, lui è un membro della "Canadian Federation of Chefs", Toque Blanche, Italian Cooks Federation, ed un membro onorario della "Cuban Chefs Federation."

Ma, il 78enne Residente del Nepean, mai immaginava di diventare chef. Cresciuto in Calabria, nel sud Italia, durante la Seconda Guerra Mondiale, la vita fu dura. "Molte notti andai a dormire affamato", ricorda. E' proprio in questo piccolo paese italiano che Joe conobbe l'amore della sua vita, Anna. Abbiamo vissuto nella stessa casa. Anna e la sua famiglia vivevano al piano di sopra, e la mia famiglia viveva al piano terra.

Nel 1954 lui emigrò in Canada in cerca di una nuova vita. Anna, in quel momento già sua fidanzata, si trasferì ad Ottawa con i suoi genitori.

I lavori erano pochi, specialmente per coloro che avevano una conoscenza limitata dell'inglese. Un'opportunità si presentò al giovane uomo, che praticamente gli cambio la vita. Per aiutare la sua famiglia, Joe Trocino, lavorò come lavapiatti in un ristorante. Dopo sei anni di duro lavoro, e assumendosi piano piano la responsabilità di lavori che richiedevano più competenza, fu promosso come Assistant Manager.

A quel punto, fiducioso delle sue abilità culinarie, accettò un lavoro come chef alla Jimmy's Grill, per undici anni, prima di comprare il suo primo ristorante, il Café Napoleon. Dopo un devastante incendio in cucina, il ristorante fu chiuso.

Ricominciando da capo, Joe lavorò come chef al Macy's Steak House. Comprò il ristorante diversi mesi dopo. Mi piace essere padrone di me stesso, spiega.

Oggi, gran parte della sua attività è rivolta alle feste di famiglia, con la moglie, figli e nipoti.

Tutto ciò che fa Anna è buono. La sua lasagna è la migliore che si possa trovare in giro.

Gnocchi di patate con salsa di pomodoro o pasta aglio ed olio con peperoncini, sono altri due piatti che lo chef ama.

La coppia lavora insieme per coltivare verdure nel loro giardino, e farne poi dei sottaceti di melanzane, salsa di pomodoro, e jardiniere. Anna fa tutti i dolci ed eccelle nella varietà di biscotti italiani.

Questo mi ricorda che domani è il nostro anniversario. Ero ancora in Italia allora, quindi celebriamo il nostro vero anniversario a Giugno, quando sono arrivato in Canada. Sì, la vita in Canada è stata una bella vita per lo chef Joe Trocino.



## It's A Chef's Life

By Karen Barr

"I'm the resident chef," Joe Trocino tells a room full of cooking students at Upstairs at Loblaws College Square Market. "They call me the resident chef because I'm always here. I almost live here." Everyone laughs in appreciation.

Today, he is teaching them how to make pasta shells stuffed with ricotta. The aroma is heavenly and the crowd is murmuring. They are ready to eat. After the first bite, there are shouts of appreciation.

"This is so good!" says the man in the front row. "Which brand of cheese did you use?"

"I'm going to make this at home. My little girl will love it," states a Mom.

"Another great dish, Chef," shouts a regular.

Privately, Joe refers to himself as cook; a cook with 55 years of experience with Italian cuisine.

"When I started out I made fifty cents an hour and when I retired I made fifty cents a minute."

His version of retirement includes teaching up to several cooking classes a week for Upstairs at Loblaws Cooking Schools, across Ottawa. It's clear he loves every minute of it.

"I want to teach people how to cook classic Italian food. I want my recipes to carry on, long after I'm gone."

There are numerous awards and accolades that confirm the chef's culinary achievements. He displays these privately in his home and credits his colleagues with his success.

Today, he is a member of the Canadian Federation of Chefs, Toque Blanche, Italian Cooks Federation, and an honourary member of the Cuban Chefs Federation.

But, the 78-year-old Ottawa resident never imagined he would become a chef at all.

Growing up in Calabria, southern Italy, during the Second World War, life was hard.

"Most nights I went to sleep hungry," he recalls.

It was in this small Italian town where Joe met the love of his life, Anna.

"We lived in the same house. Anna and her family lived upstairs and my family lived on the main floor."

In 1954 he travelled to Canada in search of a new life. Anna, by now his fiancé, had moved to Ottawa with her parents. The young couple married by airmail, which allowed Joe his papers to immigrate.

Jobs were scarce, especially for someone with limited English language skills. An opportunity arose for the young man which essentially changed his life. To support his family, Joe Trocino worked as a dishwasher in a restaurant. After six years of hard work, and slowly taking on jobs requiring more skill and responsibility, he was promoted to assistant manager.

Now, confident in his culinary skills, he took a job as chef at Jimmy's Grill for eleven years, before purchasing his first restaurant, Café Napoleon. After a devastating kitchen fire, the restaurant was closed down. Starting over, Joe worked as the chef at Macy's Steak House. He bought the restaurant several months later. "I liked to be my own boss," he explains.

Today, most of his cooking revolves around family celebrations with his wife, children and grandchildren. The day-to-day cooking he leaves up to Anna.

"Everything Anna makes is good. Her lasagna is the best you could find anywhere." Potato gnocchi with tomato sauce or pasta with aioli sauce and hot peppers are two other dishes the chef enjoys. The couple work together to preserve the vegetables from their own garden and make pickled eggplant, tomato sauce, and jardinière. They also make their own salamis, prosciutto, and sausage. Anna makes all the desserts and she excels at a variety of Italian cookies. She makes sponge cakes that Joe likes to decorate. "That reminds me. Tomorrow is our anniversary. I was still in Italy then, so we celebrate our real anniversary in June when I arrived in Canada."

Yes, life in Canada has been good for chef Joe Trocino.

### Classic Stuffed Shells

1 jar pasta sauce, store bought or homemade  
2 pounds ricotta cheese  
2 cups mozzarella cheese  
1/4 cup grated parmesan cheese  
3 eggs  
1/8 teaspoon black pepper  
1 box jumbo pasta shells, cooked and drained

Preheat oven to 350 F.  
In a 13 X 9 inch pan, evenly spread 1 cup of pasta sauce.  
In a large bowl combine three cheeses, eggs and pepper.  
Fill shells with cheese mixture and arrange in baking pan.  
Top with remaining sauce.



# ITALIAN WEEK SETTIMANA ITALIANA 2010



*Settimana Italiana d'Ottawa* **2010**

## EVENT SCHEDULE PROGRAMMA

### SUNDAY 6 JUNE

5:00 P.M. Italian Night at Rideau Carleton Slots

### WEDNESDAY 9 JUNE

1:00 P.M. CIBPA Golf Tournament, Emerald Links Golf and Country Club

### THURSDAY 10 JUNE

10:00 A.M. Raising of the Italian flag at Ottawa Police Station followed by parade to Ottawa City Hall for official launch ceremony

### FRIDAY 11 JUNE

5:30 P.M. Gala Dinner Dance at Centurion Hall - music by Showtime

### SATURDAY 12 JUNE

10:00 A.M. Bocce Tournament with the Italian associations at Kaladar Park (corner of Brookfield and Clementine)

3:00 P.M. Parolissima Spelling Bee semi-finals at Villa Marconi

6:00 P.M. Open air concert at St. Anthony's Church featuring Marco Calliari from Montreal and other local artists. Pasta dinner by St. Anthony's Ladies Aid and barbecue by Knights of Columbus.

### SUNDAY 13 JUNE

10:30 A.M. Outdoor mass in honour of St. Anthony's Feast Day followed by procession through the streets of Little Italy. Pasta lunch by Ladies Aid.

6:00 P.M. Open air concert at St. Anthony's Church featuring local artists. Barbecue by Knights of Columbus.

### MONDAY 14 JUNE

6:00 P.M. Abruzzo and Molise cultural night at Villa Marconi entertainment, displays, reception

### TUESDAY 15 JUNE

6:00 P.M. An evening of classical music featuring renowned pianist Mauro Bertoli and young talent Anita Pari - St. Anthony's Soccer Club.

### WEDNESDAY 16 JUNE

6:00 P.M. Assaggi night at St. Anthony's Soccer Club featuring the foods of Italy.

### THURSDAY 17 JUNE

7:00 P.M. Boat cruise on Ottawa River with dinner and live band

### FRIDAY 18 JUNE

Ferrari Festival - more information at [www.ottawaferrarifestival.com](http://www.ottawaferrarifestival.com)

Main Stage Preston St. at the Adult High School

7:00 P.M. Opera in piazza

8:00 P.M. Jessica and Ruscello Limpido Dance Group

9:00 P.M. Joe Cacchione comedy act direct from Montreal

10:30 P.M. Music by Espresso

### SATURDAY 19 JUNE

2:00 P.M. Parolissima Spelling Bee finals at Villa Marconi

4:00 P.M. Soccer game Almonte Wildcats vs. Associazione Rapinese di Ottawa

Main Stage Preston St. at the Adult High School

7:00 P.M. Jennifer

7:30 P.M. Jessica

8:30 P.M. Sina Scopelliti

9:00 P.M. Vinz de Rosa and the Italianz Showband direct from Toronto

### SUNDAY 20 JUNE

12:00 P.M. Preston Street bike races

Main Stage Preston St. at the Adult High School

6:00 P.M. Paranoia Band

7:30 P.M. Spaghetti eating contest

8:30 P.M. Casanova Band from Toronto

### DOMENICA 6 GIUGNO

17:00 Serata Italiana - Rideau Carleton Slots

### MERCOLEDÌ 9 GIUGNO

13:00 Torneo di Golf CIBPA - Emerald Links Golf and Country Club

### GIOVEDÌ 10 GIUGNO

10:00 Alzabandiera del Tricolore presso la stazione di polizia di Ottawa e parata lungo Elgin Street verso Municipio di Ottawa per cerimonia ufficiale di apertura

### VENERDÌ 11 GIUGNO

17:30 Serata di Gala con cena e ballo a Centurion Hall con la Showtime Band

### SABATO 12 GIUGNO

10:00 Torneo di calcio con le associazioni italiane - Kaladar Park (Brookfield e Clementine)  
15:00 Parolissima! Concorso d'ortografia, semi-finale, library Villa Marconi, 1026 Baseline Rd. Organizzato dal Gruppo Culturale di Villa Marconi ([www.gruppoculturaledivillamarconi.com](http://www.gruppoculturaledivillamarconi.com))

18:00 Musica con D.J. Maurizio D'Urbano e soprano Nadia Villani, Chiesa Sant'Antonio. Pasta con polpette (St. Anthony's Ladies Aid). Porchetta e B-B-Q (Knights of Columbus)

21:00 Spettacolo con Marco Calliari e la sua Orchestra di Montreal

### DOMENICA 13 GIUGNO

10:30 Santa Messa all'aperto e processione

12:00 Pasta con polpette (St. Anthony's Ladies Aid)

18:00 Porchetta and B-B-Q (Knights of Columbus)

18:00 Artisti locali, Ruscello Limpido

21:00 Intrattenimento musicale con il DUO OZ

### LUNEDI 14 GIUGNO

18:00 Serata culturale Abruzzo e Molise, Villa Marconi

### MARTEDÌ 15 GIUGNO

18:00 Concerto musica classica - Mauro Bertoli, Steve Michaud, Anita Pari, St. Anthony Italia Soccer Club

### MERCOLEDÌ 16 GIUGNO

18:00 Assaggi - St. Anthony Italia Soccer Club

### GIOVEDÌ 17 GIUGNO

18:30 Crociera in battello sul fiume Ottawa con cena buffet e ballo

### VENERDÌ 18 GIUGNO

Festeggiamenti sul Corso Italia

Ferrari Festival - dettagli [www.ottawaferrarifestival.com](http://www.ottawaferrarifestival.com)

Tenda della Settimana Italiana, Preston Street

19:00 Opera in Piazza

20:00 Varietà musicale

21:00 Spettacolo con Joe Cacchione, Scherzi a Parte, di Montreal

22:30 Intrattenimento musicale con Orchestra Espresso

### SABATO 19 GIUGNO

Festeggiamenti sul Corso Italia

Ferrari Festival

Tenda della Settimana Italiana, Preston Street

09:30 Varietà scuola Centro Giovanile Formativo Italocanadese

13:00 Parata italiana dell'automobile

14:00 Parolissima! Concorso d'ortografia finale - Tenda della Settimana Italiana, Preston St.

Organizzato dal Gruppo Culturale di Villa Marconi ([www.gruppoculturaledivillamarconi.com](http://www.gruppoculturaledivillamarconi.com))

14:00 Premiazione dei vincitori del Concorso letterario della Settimana Italiana, St. Anthony Italia Soccer Club

16:00 Torneo di Calcio

19:00 Jennifer

19:30 Jessica

20:30 Sina Scopelliti

21:00 Spettacolo con Vinz de Rosa and the Italianz Showband di Toronto

22:00 Fuochi d'artificio

### DOMENICA 20 GIUGNO

Festeggiamenti sul Corso Italia

Ferrari Festival

11:00 Corsa ciclistica

11:30 Pranzo Festa del Papa - Villa Marconi Tenda della Settimana Italiana, Preston Street

18:00 Paranoia Band

19:30 Gara degli spaghetti

20:30 Intrattenimento musicale con Casanova Band di Toronto

**[www.italianweekottawa.com](http://www.italianweekottawa.com)**

# Local City

## Accent Magazine Awards 2010

By Sindaco Adamo Carulli

The fifth annual Accent Magazine Awards were held on April 23, 2010, at the 12th Blue Metropolis Montreal International Literary Festival. Hosted by Editor-in-Chief Licia Canton and Publisher Domenic Cusmano, the 2010 Awards featured the winners of the fifth writing contest and of the third photo competition "Capture an Italian Moment," with musical guests Ralph Alfonso and the Franco Proietti Quartet.

The winner of the Accent Photo Competition and the recipient of the \$1000 prize is Amy Occhipinti of Toronto with her photo "Guidare." Robert Norton of Toronto won second prize for "Window Shopping." Pasquale Vitale of Montreal won third prize for "Afternoon Card Game." Honourable Mention went to André Caron of Montreal for "A True Sicilian Moment" and Robert Norton of Toronto for "Pastore Nero." The judges were Frank Caracciolo, Monique Dykstra and Joyce Pillarella.

The winner of the Accent Writing Contest and the recipient of the \$1000 prize is Loretta Di Vita of Nun's Island (QC) with her entry "Just Visiting." Sigal Samuel of Vancouver won second prize with "Confession." Paul French of Toronto won third prize for "The Long Way to Rome." Honourable Mention went to Darlene Madott of Toronto for "Making Her Garden Grow" and Linda Morra of Montreal for "My Husband Lives in My Garage." The judges were Domenic Beneventi, Maria Bucaro and Delia De Santis.



The 2010 Accent Magazine Awards were sponsored by the Association of Italian Canadian Writers, John Calabro - author of *The Cousin* (Quattro Books), Centro Scuola e Cultura Italiana, Columbus Centre, Guernica Editions, Italian Chamber of Commerce of Toronto, Librairie Pages & Co., Attorney Margherita M. Morsella.

Look for the first prize winning story and photo in the summer issue of Accent Magazine, on newsstands in June 2010. All winning stories and photos will be published in forthcoming issues of Accent Magazine and Accent Online. For information on the next writing contest and photo competition, go to <http://www.accenti.ca>. Join us next spring for the sixth annual Accent Magazine Awards.

Sitting (left to right): Robert Norton (2nd Prize Photo), Linda Morra (Honourable Mention Writing), Loretta Di Vita (1st Prize Writing), Amy Occhipinti (1st Prize Photo), André Caron (Honourable Mention Photo)

Standing: Licia Canton (Editor-in-Chief Accent), Jim Zucchero (Vice-Pres. Association of Italian Canadian Writers, Sponsor), Attorney Margherita M. Morsella (Sponsor), John Calabro (Sponsor and Guest Reader), Liana Cusmano (Guest Reader), Frank Caracciolo (Judge, Photo Competition), Connie Guzzo McParland (Guernica Editions, Spon-

## NELLO BORTOLOTTI

"A Backbone of Ottawa's Italian Canadian Community" is this year's nominee for Person of the Year Award by Ottawa's Italian Week Committee

Article submitted by: S. Scopelliti, M. Bortolotti, E. Allen, P. Tissot and Angelo Filoso

Although he describes himself as an "ordinary person", for many years Nello has been a respected and involved member of the Ottawa Canadian Italian community. He has served on numerous boards and committees, using his conciliatory and consensus-building talents to advance various charitable and community-based activities.

Nello believes that it is his duty to give back to the community, and that it is a great privilege to work with other volunteers who willingly take the time to make a positive contribution to society.

Nello's volunteering can be traced back to his childhood and the influences of his parents, Anselmo and Giuseppina (D'Inca) Bortolotti. Both his parents immigrated to Canada from northern Italy in the early 1920s – Selmo from Udine and Pina from Belluno. Following their parents' example, Nello and his three siblings have all been involved in community activities throughout their lives.

Nello started volunteering as a young man in the late 1940s and the early 1950s, participating on an advisory committee of the YMCA that assisted new immigrants adjust to life in Ottawa. Over the ensuing decades his community work continued on a number of fronts, including those of a cultural nature. He was a member of a committee which prepared guidelines for the implementation of multicultural policies for the City of Ottawa. He served on the Multicultural Advisory Committee of the (former) Ottawa Board

of Education. For many years Nello has been involved in Ottawa's Italian Week festivities, currently serving as Treasurer of the organizing committee.

The ongoing preservation of Italian culture is one of Nello's concerns. He expressed how "great" it feels to be of Italian heritage and looks to the younger generation to ensure that this sense of heritage is preserved.

Nello has served on many boards and executives including: the Council on Aging; the Somerset West Community Health Centre; the National Congress of Italian Canadian (National and District); the NCIC's Eastern Ontario and Outaouais District Foundation (which has established the Giovanni Caboto

which represents fraternal insurance benefits societies across Canada.

One of Nello's particular passions has been the Villa Marconi Long-Term Care Centre. Since its inception he has been involved in many aspects of the centre and has served in various Board capacities. He currently chairs the annual John Donofrio Golf Tournament, which is celebrating its 19th year as a fund-raiser for Villa Marconi and has raised over \$500,000.

In the past Nello has been acknowledged for his community work. He was recognized by the federal Minister of Citizenship and Immigration for his work with newcomers to Canada and by the Province of Ontario for his volunteering service. He was awarded the Millennium 2000 Medal from the (former) City of Nepean for his service as a community builder. At the October 2002 "Village Reunion", Nello received the Community Contribution Award for his dedication to the growth and development of the community.

Nello stands as a proud Canadian of Italian heritage and believes it is important for individuals to respect and work with citizens from all parts of the Canadian mosaic: "this bond will make us better Canadians".

He stresses how honoured and fortunate he feels to have been nominated. He has commented that there are many others who should be acknowledged for their commitment and effort.

A native Ottawa, Nello attended Ottawa Technical High School and St. Patrick's College. In his younger years he was a well-known local athlete, active in competitive hockey, football, and lacrosse. He was a member of several championship teams.

Professionally, in 1946, Nello joined Welch and Johnston, a specialized automotive parts distributor. He eventually became a partner-owner of the company. Nello is married to Dr. Marguerite (Margot) Félix. Congratulations to Nello Bortolotti, "The Backbone of Ottawa's Italian Canadian Community". FOR PICTURES PLEASE TURN TO PAGE 16.



Nello and Margo Bortolotti at the Maharja Ball

to bursaries); the Italian Canadian Community Centre; and the Ottawa Festival Network.

He is President of the Order of Italo Canadians (OIC), a federally-chartered fraternal benefits-insurance society which was established by an Act of the Parliament of Canada in 1936. Through his work with the Order, he became a member of, and eventually National President of the Canadian Fraternal Association,

# IL POSTINO

VOL. 11 NO. 9 JUNE 2010 :: GIUGNO 2010

\$2.00



## IL POSTINO GOES TO NICARAGUA WITH SCHOOLBOX



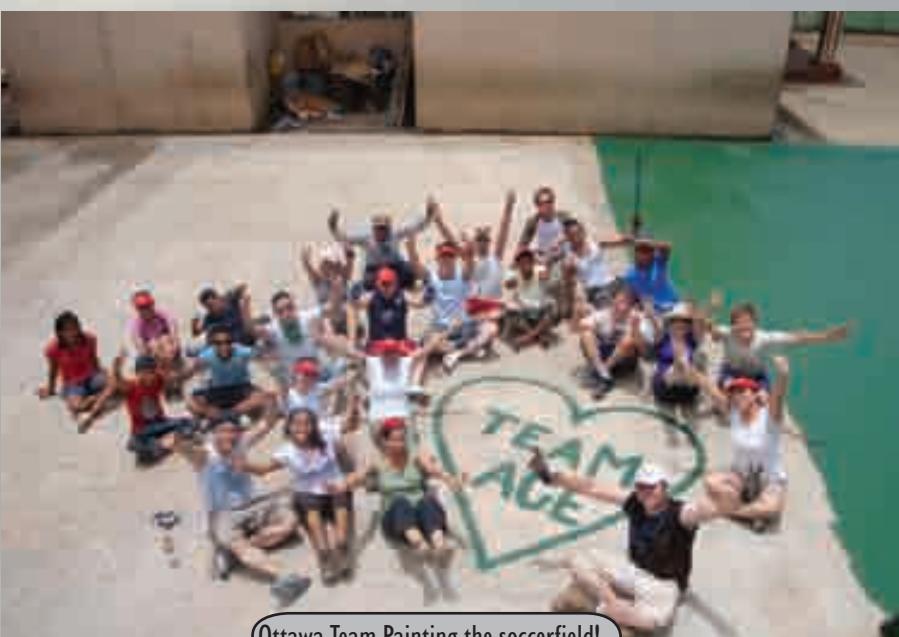
Marcus Filoso and two students bending wire



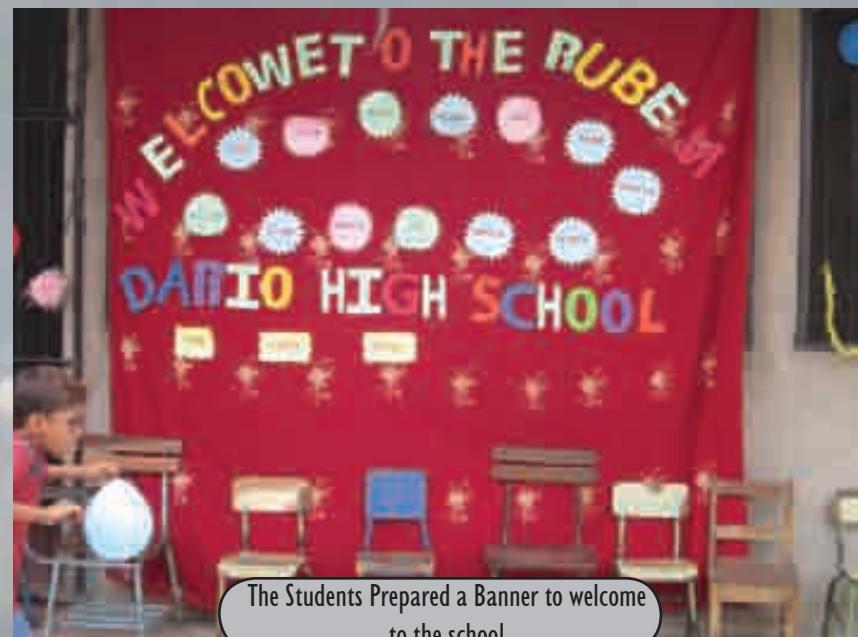
SchoolBox Sponsored Classroom



5 Classrooms in one room a small town outside managua called La Primavera



Ottawa Team Painting the soccerfield!



The Students Prepared a Banner to welcome to the school



Team Ace posing for the camera



Putting the first rebar footing for the final classroom in Leon.



Team ACE meeting Leon Education Directors



Gabriela Horbaty, Jessica Bermudez, Mike Peralta, Julia Gal, Joe Rios, Will Chan, Thao Anh Le, Tuan Nguyen, Grant Hutter, Doreen Chan, Marcus Filoso, Tee Pham, Ana Cecilia Ruiz Rios, Angela Romero and George Ayoub Just arriving in Nicaragua!

# Community Calendar & Businesses

## Ital Fest Ottawa

**Friday June 18 - Sunday June 20**  
 Stage at Louisa and Preston with  
 Coro Club Roma and Singer Tony Ieluzzi  
 Family Friendly | Singing and Dancing | **Italian Food**

**See Online Schedule**

613-567-4532

**www.ItalFest.ca**  
[info@ItalFest.com](mailto:info@ItalFest.com)

## Canada Day Festival

**Parc Andrew Haydon Park**  
**3169 Carling Ave.**  
**Parc Juliana Park**  
**870 Carling**

Sponsored By

**AIRMETRICS**  
 Heating Cooling Fireplaces  
 613.235.8732  
[www.airmetrics.ca](http://www.airmetrics.ca)

**Ottawa SUN**

**ROGERS TV**

**CHIN**  
OTTAWA FM 97.9  
 INTERNATIONAL RADIO + TV

**613-567-4532**

**WWW.CANADADAYFESTIVAL.COM**



**Yasir Naqvi, MPP**

Ottawa Centre

*Here to help you*

**Community Office:**

411 Roosevelt Avenue, Suite 204  
 Ottawa, ON K2A 3X9  
 T: 613-722-6414 | F: 613-722-6703  
 E: [ynaqvi.mpp.co@liberal.ola.org](mailto:ynaqvi.mpp.co@liberal.ola.org)  
[www.yasirnaqvimpp.ca](http://www.yasirnaqvimpp.ca)



## Albion Glass & Mirror Ltd. Residential & Commercial

- Store Fronts • Sealed Units
- Safety Glass • Table Tops
- Security Film • Mirror Walls
- Patio Doors
- Custom Shower Doors & Enclosures
- Curtain Walls
- Plate Glass
- Automatic Door Operators



**24 Hour Emergency Service**

**613 822-6095**

Fax: 613 822-0948  
 VISIT OUR NEW SHOWROOM  
 5457 ALBION RD GLOUCESTER



5º Anniversario della RAI in Canada

**Incontro con Massimo Magliaro**  
PRESIDENTE DI RAI CORPORATION

Il Comites di Toronto e il CGIE celebrano il 5º anniversario dell'inizio delle trasmissioni di RAI Internazionale in Canada

Sabato 5 giugno 2010  
 ricorrerà il quinto anniversario del giorno dell'inizio delle trasmissioni di RAI Internazionale in Canada.

Nel 2005, dopo anni di battaglie a suon manifestazioni di piazza, trasmissioni televisive e pressioni politiche, la CRTC annunciava la concessione della licenza al canale televisivo italiano.

Da quel giorno, che coincideva con la Festa della Repubblica, la RAI entrava nelle case degli italo-canadesi e la nostra comunità si avvicinava alla madre patria attraverso un collegamento diretto, 24 ore al giorno.

Una vittoria ottenuta attraverso l'unità di tutte le componenti della comunità italo-canadese che compatta e decisa rivendicò il sacrosanto diritto all'informazione.

Per celebrare questa giornata storica il Comites di Toronto e il CGIE hanno organizzato un rinfresco presso la Rotonda del Columbus Centre (901 Lawrence Avenue West) alle ore 14:30.

Ospite d'onore sarà il dott. Massimo Magliaro, attuale presidente di RAI Corporation e all'epoca direttore di RAI International.

L'evento è aperto a tutti, la comunità è invitata ad intervenire e a prender parte al brindisi che concluderà l'incontro.



**COMITES**  
Consiglio degli Italiani d'Ontario

# IL POSTINO

VOL. 11 NO. 8 MAY 2010 :: MAGGIO 2010

\$2.00



## NELLO BORTOLOTTI

ITALIAN WEEKS PERSON OF THE YEAR PERSONALITÁ DELL'ANNO



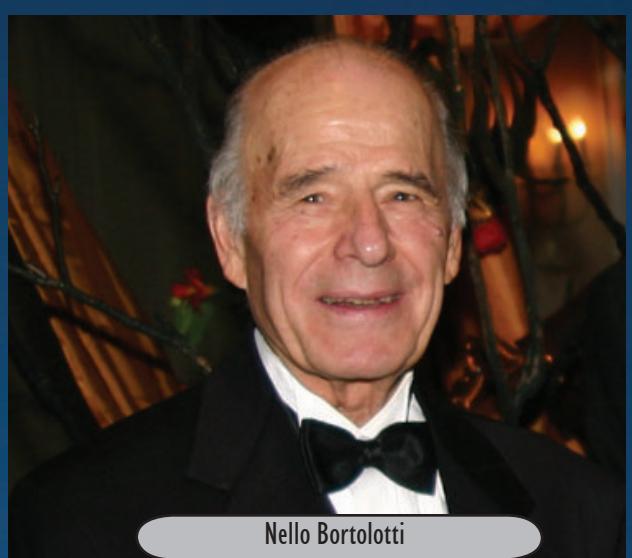
Nello at the age of 4



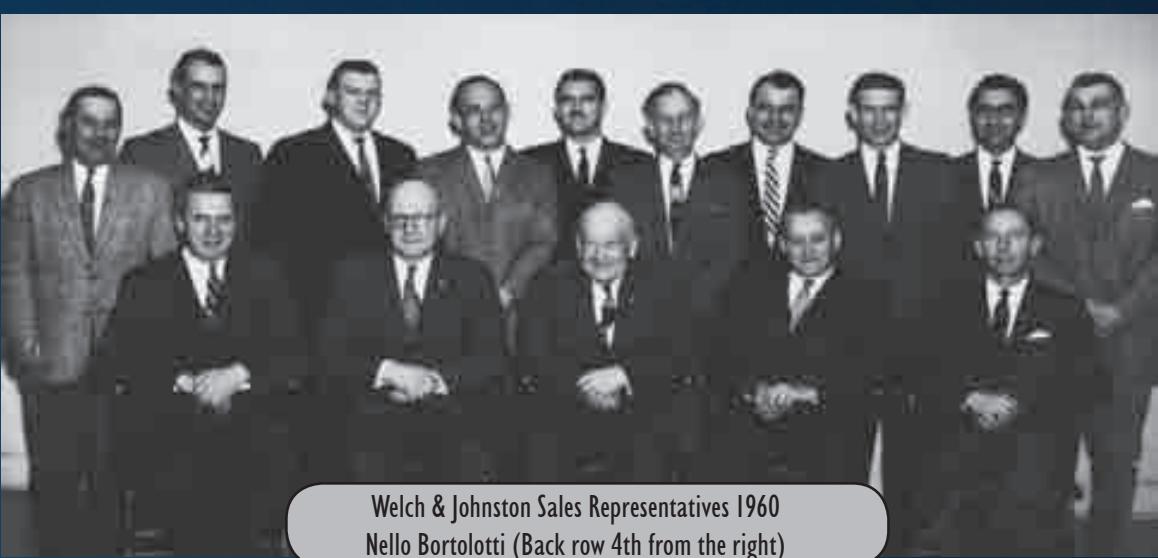
Members of the Italian Community at Ambassadors residence



Nello, Gloria and Margo Bortolotti



Nello Bortolotti



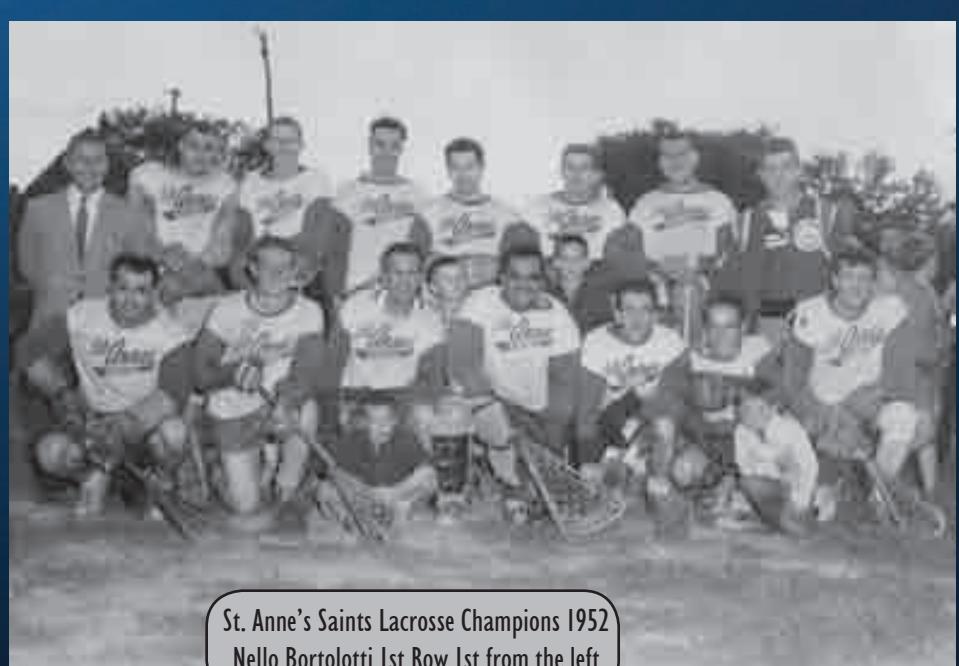
Welch & Johnston Sales Representatives 1960  
Nello Bortolotti (Back row 4th from the right)



Marg & Ron Denofio, Gloria & Leo Bortolotti, Ellard Allen,  
Nello and Margo Bortolotti enjoying dinner.



Nello and Leo Bortolotti



St. Anne's Saints Lacrosse Champions 1952  
Nello Bortolotti 1st Row 1st from the left



Nello Supporting the Giovani Caboto Awards which give  
honors to the young people of the italian community