

IL POSTINO

VOL. 7 NO. 6

MARCH 2006/MARZO 2006

\$ 2 . 0 0



Thank You
Torino!

Grazie
Torino!

torino 2006



TM

CITIUS - ALTIUS - FORTIUS

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

www.ilpostinocanada.com

CUSTOMER NUMBER: 04564405
PUBLICATION AGREEMENT NUMBER: 40045533

865 Gladstone Avenue, Suite 101 • Ottawa, Ontario K1R 7T4
 (613) 567-4532 • information@ilpostinocanada.com
www.ilpostinocanada.com

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

Luciano Pradal

Layout & Design

Marcus Filoso

Web site Manager

Marc Gobeil

Printing

Winchester Print & Stationary

Contributors for this issue

(in alphabetical order)

Francesco Manoni, Daniele Marconcini, Ermanno La Riccia,
 Fabiola Loggia, Luciano Pradal, Rachela Rizzuti, Renato
 Rizzuti,

Torino Winter Olympic Medal Results

Country	Gold	Silver	Bronze	Total	Points
1. GERMANY	11	12	6	29	63
2. UNITED STATES	9	9	7	25	52
3. AUSTRIA	9	7	7	23	48
4. CANADA	7	10	7	24	48
5. RUSSIA	8	6	8	22	44
6. NORWAY	2	8	9	19	31
7. SWEDEN	7	2	5	14	30
8. SWITZERLAND	5	4	5	14	28
9. SOUTH KOREA	6	3	2	11	26
10. ITALY	5	0	6	11	21
11. CHINA	2	4	5	11	19
12. THE NETHERLANDS	3	2	4	9	17
12. FRANCE	3	2	4	9	17
14. FINLAND	0	6	3	9	15
15. ESTONIA	3	0	0	3	9
16. CZECH REPUBLIC	1	2	1	4	8
17. CROATIA	1	2	0	3	7
18. AUSTRALIA	1	0	1	2	4
19. JAPAN	1	0	0	1	3
20. POLAND	0	1	1	2	3
21. SLOVAKIA	0	1	0	1	2
21. BELARUS	0	1	0	1	2
21. UNITED KINGDOM	0	1	0	1	2
21. BULGARIA	0	1	0	1	2
25. UKRAINE	0	0	2	2	2
26. LATVIA	0	0	1	1	1
TOTAL	84	84	84	252	504

Chin Radio celebrates its 40th Anniversary

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

March 22nd, 2006

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 2005 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

- 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

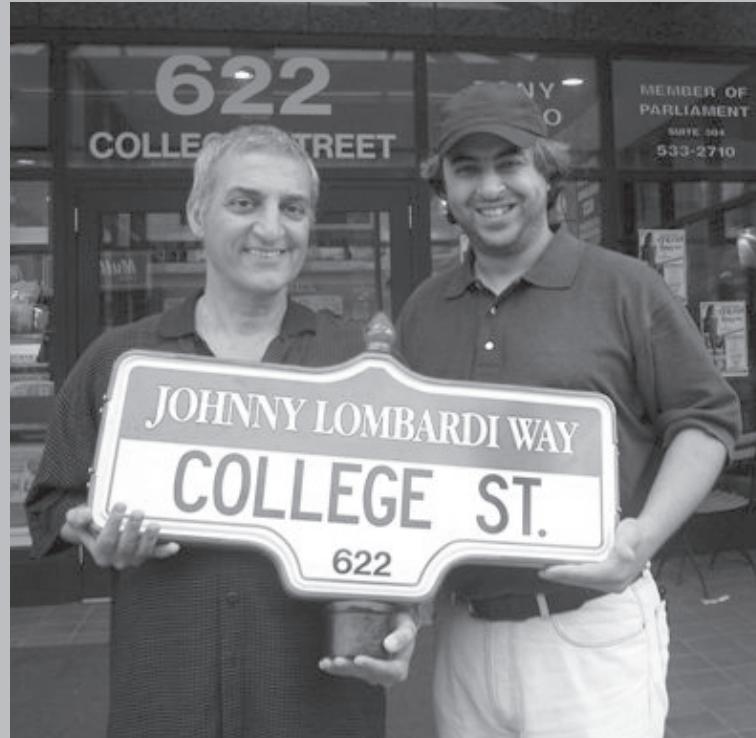
I prefer to pay by: / Scelgo di pagare con:
 •cash / contanti •cheque / assegno
 •money order / vaglia postale

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



Lenny Lombardi and Producer, Ali Bidabadi pose in front of Chin Radio Studios in Toronto.

City-Wide

È PRIMAVERA

Di Francesco Manoni

Radioso il sole ormai nel ciel risplende
e la compagna si disfa del gelo.
Tutta la terra ancor d'amor si accende.
Fiorisce il prugno, il biancospino e il melo.

La vita è prega di un vigore arcano.
Lieto canta l'uccello tra le fronde.
Dal monte scende il cervo al verde piano.
La gru ritorna alle native sponde.

Una bimba dai riccioli dorati,
correndo vacillante nel giardino,
m'invita ai suoi infantili scherzi amati.

Allor da vecchio fattomi piccino,
con la mia nipotina mi son grati
i giochi che giocavo da bambino.

IL PLEBISCITO

Di Francesco Manoni

Gridava a squarcia gola un corvo un giorno
dondolandosi in cima ad un abete:
Cari animali, ch'ascoltando siete,
asini, volpi, lupi ... del dintorno,

il capo dello stato ha stabilito
il dì dell'elezioni d'un governo
giusto, sincero, onesto e più moderno.
Tutti a votare il dì del plebiscito.

Il popolo animal, che nel passato
parecchie volte aveva già votato
e da promesse fu altresì ingannato,

co'un braccio in mano a gomito piegato
rispose in coro : « To'! corvaccio nero,
porta 'sto gesto al parlamento intero.

L'azion fu radicale,
ma provocata da bestiacce infami,
ch'alla democrazia fanno un gran male.

CONFERENZA PROGRAMMATICA AN: FINI ELOGIA TREMAGLIA “Ha fatto tanto per gli italiani all'estero”

Con l'obiettivo di sostenere, durante la “tre giorni” della III Conferenza programmatica di An, l'instancabile attività del Ministro per gli Italiani nel Mondo Mirko Tremaglia, sono giunti da tutte le parti del mondo (Europa, America meridionale e settentrionale, Sud Africa, Australia) i responsabili dei Ctim.

Già da giovedì i Ctim hanno reso omaggio, con una messa in suo suffragio, alla memoria di Bruno Zoratto, l'indimenticabile braccio destro di Tremaglia.

Venerdì è stato il giorno del ministro Tremaglia, protagonista di un caloroso ed emozionante intervento salutato da una lunga standing ovation. Il primo ad abbracciargli è stato il vice premier Gianfranco Fini, il ministro degli esteri ha elogiato l'impegno di Tremaglia, l'unico ministro, come evidenziato dai maggiori quotidiani nazionali, ricordato nel suo discorso. Fini ha tenuto a sottolineare che nessuno come Tremaglia “ha fatto così tanto per i nostri connazionali all'estero, quei nostri connazionali che il 9 e 10 aprile voteranno per eleggere i loro rappresentanti al Parlamento”.

L'importanza dello storico appuntamento del voto è stata naturalmente ricordata dal ministro Tremaglia che, parlando dei responsabili dei Ctim, ha ribadito la necessità di affrontare il prossimo impegno in Parlamento con forza e determinazione. “Perché – ha sottolineato Tremaglia – chi sarà eletto dovrà difendere con le unghie e con i denti i diritti di milioni di nostri connazionali all'estero”.

Segreteria Generale del C.T.I.M.

UN POETA MATURO E APPASSIONATO TRA I NOSTRI CONNAZIONALI DI OTTAWA

Di Luciano Pradal

Il nostro poeta si prepara a dare alla stampa un'ampia raccolta di poesie intitolata 'IL TROVATORE': parlo di Francesco Manoni, nato a Bassano Romano, presso il lago di Bracciano. Emigrò ventisette anni in Canada per darsi allo studio dell'inglese e per esplorare i potenziali vantaggi del restarvi. In Canada fu rattristato dalle difficoltà dei numerosi emigranti italiani del dopoguerra e incominciò benevolmente a organizzarli in sindacati. Lavorò quindi come sindacalista per più di quarant'anni. Ora, in pensione, si diletta nella poesia.

Filippo Frediani, un amante del classico, commenta la raccolta poetica di Francesco Manoni come segue: La sua poesia è un panorama di sentimenti celebrati magistralmente da un poeta appassionato del suolo natale, della sua seconda patria e della sua famiglia. 'Il Trovatore' contiene vari e interessanti pensieri trattati da un poeta maturo e appassionato. La sua poesia non si perde in esclamazioni. I suoi versi sono metricamente sonori e le sue rime scaturiscono come una coincidenza naturale a coronare i profondi sentimenti lirici, umani e sociali del poeta. Il suo pensiero scaturisce naturale, accompagnato dal suono supremo della nostra lingua e della forma tradizionale della poesia italiana.

Il pubblicista Decio Piferi scrive a proposito: La forza della poesia di questo trovatore, che si dice timido e vetusto insieme (v. Alla Lirica) è forse anche lì, nella capacità di interpretare i segni del cielo (v. La Nube) e leggervi quanto è ben oltre l'uomo. Una capacità che supera l'intermittente gamma metrica-lirica, pienamente sonora, e che fa del verseggiare non timido balbettio, ma vera poesia. Anzi alta poesia! Siamo lieti di pubblicare le due seguenti poesie, una lirica e una satira, che rivelano l'origine della nostra ammirazione.

ALLA LIRICA

Di Francesco Manoni

Come a diva, io giovane,
a te mi avvicinai
e d'un amore tenero
di te m'innamorai,
ma poi la sorte, o Lirica,
da te mi allontanò.

Or dopo mezzo secolo,
pur con la lingua tinta
da vari accenti nordici,
la tua memoria estinta
tutta non è dal timido
vetusto trovator.

Ora con te io visito
i colli e i lor ruscelli
quando lieti ritornano
nei boschi i vari uccelli,
quando le foglie cadono
e si fa raro il sol.

Allor che nelle tenebre
le rane del pantano
la ninna nanna cantano
e allor che un lume arcano
fonde la luna, o Lirica,
ti sento accanto a me.

Un sentimento tenero,
un alito divino
invade a me lo spirito
quando mi sei vicino.
Dolci ricordi susciti
quando tu sei con me.

Come cade dall'albero
matura un di la foglia,
così il mio corpo debole
cadrà contro sua voglia;
allor presente mitiga
l'ultimo mio dolor.

40° ANNIVERSARIO DEL NATO DEFENSE COLLEGE

CIAMPI: LA COLLABORAZIONE TRANSATLANTICA TROVERÀ NUOVI BENEFICI DA UN'EUROPA FORTE E CREDIBILE ANCHE SUL PIANO DELLA SICUREZZA

“La Nato ha garantito per oltre cinquant'anni stabilità e sicurezza in Europa. Questa realtà ha favorito la realizzazione del progetto politico che, nell'Unione Europea, esprime la volontà di pace dei popoli europei, la loro scelta irrevocabile di vivere e di progredire insieme”. Così il Presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, è intervenuto ieri in occasione del 40° anniversario dell'insediamento a Roma del Nato Defense College sottolineando come “l'operare congiunto della Nato e dell'Unione Europea ha concorso al processo che ha condotto al ricongiungimento all'Europa, nella libertà e nella democrazia, dei Paesi che ne erano stati esclusi dalla guerra fredda” e come “oggi contribuisca, attraverso il partenariato con la Russia, al consolidamento della stabilità e della sicurezza nell'intero spazio europeo”.

Dopo aver confermato “l'apprezzamento” dell'Italia per la presenza della struttura molto attiva nel campo della formazione e della ricerca accademica, Ciampi ha voluto ribadire come “di fronte alle minacce globali del nostro tempo, la Nato si è dimostrata capace di reagire efficacemente; ha affrontato la trasformazione, da strumento per la difesa collettiva dei suoi membri, ad organizzazione di sicurezza capace di irradiare stabilità nel mondo. Le sfide rappresentate dal terrorismo internazionale – ha aggiunto - dal moltiplicarsi delle aree di crisi, dalla proliferazione delle armi di distruzione di massa sollecitano interventi multipli e complementari”.

Quanto alle operazioni di stabilizzazione nei Balcani e in Afghanistan, il sostegno alla missione di mantenimento della pace in Darfur e a quella di ricostruzione in Pakistan, dopo il terremoto, hanno dimostrato “la nuova proiezione geo-politica della Nato e l'efficacia della collaborazione transatlantica”.

“La collaborazione transatlantica – ha affermato con forza il Capo dello Stato - troverà nuovi benefici da un'Europa forte e credibile anche sul piano della sicurezza. L'Unione Europea è impegnata a sviluppare la sua politica di sicurezza e di difesa, come imprescindibile completamento della sua identità unitaria. L'acquisizione della dimensione militare dell'Unione Europea permetterà di rafforzare le capacità dell'Europa di condividere le responsabilità occidentali nel consolidamento della pace e della sicurezza”.

In quest'ottica, “l'avvicendamento del Comando Nato in Macedonia con l'operazione militare dell'Unione Europea; la missione Altea, con cui l'Unione ha assunto in Bosnia la piena responsabilità di una Forza di circa 7000 militari, 1000 dei quali italiani, sono esempi concreti di sinergia fra Nato e Unione Europea; aprono la strada ad ulteriori collaborazioni”.

“L'Italia – ha proseguito il Presidente della Repubblica - identifica il proprio futuro con l'Unione Europea. Crede fermamente nel legame transatlantico. Si adopera affinché queste due dimensioni siano complementari e si rafforzino reciprocamente. I principi di civiltà di cui l'Alleanza Atlantica è espressione costituiscono il fondamento a partire del quale Europa e Nord America possono continuare a difendere valori, interessi ed obiettivi comuni”.

“Il partenariato euro-atlantico, sulla base di uno stretto rapporto di fiducia e di dialogo diretto, è fondamentale per rafforzare l'impegno della comunità internazionale in sostegno dei principi democratici e della primazia del diritto; nel ripudio di ogni estremismo ed aggressione alla pace. Con questi sentimenti - ha concluso Ciampi - formulo al Collegio di

Looking Back

A POST-OLYMPIC RAMBLE

Seeing Italy at a snail's pace Revel in the red wine and red brick, cuisine, castles and pastries to sigh for

Los Angeles Times

By David Downie

GIUSEPPE AZZOLINA, a 44-year-old stonemason, leaned across the icy scaffolding atop the second-highest medieval tower on Piazza Risorgimento in the center of Alba and said, "First we restore the tower, then we redo the apartment building below where no one has lived since World War II.

"It's like making good wine: It takes time."

Time has long been measured unhurriedly in Alba and the wine country that surrounds it in northern Italy's Piedmont region. While life moves at a dizzying pace in Turin, just 40 miles north and the site of this month's Winter Olympics, the hour hand seems to slow here. Centuries-old buildings take years to restore, and powerful, inky wines come into their own only after a decade. Towns and villages are timeworn and full of character. They are, perhaps, the antithesis of and the antidote for the 21st century.

The Romans founded Alba Pompeia in 100 BC. Neolithic finds under the town's layer cake of curving, cobbled streets confirm even earlier origins. But it's the Middle Ages you feel in Alba and nearby villages. Romanesque churches, fortified farms, turreted castles and towers built of dark red brick seem to rise everywhere you look. Baroque balconies, ironwork and colorful facades added from the 1600s to the 1800s soften the architectural landscape.

As charming as this is, you don't visit Alba and the surrounding wine country strictly for the museums or the monuments. Alba, population 30,000, is the economic hub of the Roero and Langhe winegrowing districts, which lie north and south of the Tanaro River, and they are known for big red Barolo and Barbaresco wines. The wine and food, this enogastronomia, are why my wife, Alison Harris, and I returned eagerly in November for a four-day visit after an absence of more than a decade.

The Mediterranean is less than 100 miles south of Alba. But the Piedmont region's traditional cooking is as luscious, meaty and creamy as that of the abutting Savoy. Piedmont and France's Savoy also share cultural, linguistic and political ties. When the Franco-Italian dynasty of Savoy kings moved in the 1500s from Chambéry to Turin, the Roero and Langhe became their game park, wine cellar and pantry. Pungent, gnarled white Alba truffles come from here, plus dozens of creamy or hard cheeses, premium dry-aged beef, plump porcini mushrooms, hazelnuts and milk chocolate. Irresistible bakeries, specialty food boutiques, wineries, cafes and restaurants stand shoulder to shoulder. There are remarkably few fast-food joints.

Eat, drink, then walk

TO explore the area, do as we did and pick up a car in Turin, drive south through vineyards to go wine tasting and eating, then spend three or four days walking around the atmospheric towns and villages to work off your meals. We chose as our base Villa Tiboldi, an appealing winery, restaurant and bed-and-breakfast in the vineyards near Canale, a farm town with historic porticos and fabulous food and wine about 10 miles north of Alba.

We chose Villa Tiboldi partly because its chef, Stefano Paganini, 24, is winning a reputation for refined revisited regional classics. We ate Paganini's food several times poached eggs with Jerusalem artichokes and creamed chestnuts, beef tongue salad with slivered artichokes and piquant parsley sauce and couldn't get enough of it. As we had on earlier visits to the region, we let our instincts and whims guide us, crisscrossing and backtracking on scenic roads with no particular plan. Premodern signage points you along wine routes where dozens of wineries and tasting rooms welcome visitors. On our first afternoon, we stopped at the tasting room, or enoteca, in Canale for an overview of local wines. At the upstairs restaurant of Michelin-starred chef Davide Palluda, we feasted on fresh pasta with shaved white truffles and small servings of local Fassone beef. Then we drove to the center of Alba and hit the historic, high-end Pio Cesare winery, whose barrel-vaulted cellars are built on Roman foundations.

We had company wherever we went. The rich, cool-weather food and powerful wines explain why, traditionally, fall and winter are high tourist season here. And truffles are available from mid-September to early March. The Roero and Langhe harbor half a dozen types of truffles. White Tuber magnatum pico truffles start ripening in October, when Alba hosts the International Truffle Fair, and peter out in February. It would be an exaggeration to say I could smell the truffles being traded in the tangled alleys below the medieval tower of Alba's Piazza Risorgimento on that first afternoon. But the air was unquestionably scented.

"The Ferrero factory," said Giuseppe Azzolina, the stonemason. This time, he pointed to the town's unappealing outskirts. The company's 3,000-plus employees churn out chocolates and creamy Nutella spread. Ferrero is the world's biggest consumer of hazelnuts. It is also among this increasingly prosperous, forward-looking region's main employers. Many local food lovers believe that the origin of "Langhe" is "lingua," meaning tongue. Spoilsports say it refers to the region's rolling tongues of land.

Either way it's no surprise that the Slow Food movement, whose symbol is a snail, was born in the Roero town of Bra in the mid-1980s, a reaction to the spread of McDonald's in Italy. Life still may be slow compared with bustling Turin. But the timeless quality is changing, and it's apparent in the architecture, food, wine and traffic. Unlike our visit in the '90s, the main highways were congested, particularly the stretch we drove our second morning in the area, heading the 10 miles from Alba to Bra. Light industry and tract homes now fill many bottomlands, illustrating the paradoxical dictum that poverty preserves while prosperity destroys. "The pace of life has picked up," said Roberto Burdese, the 37-year-old vice president of Slow Food, which is based in a rambling farmhouse complex known as Casa Casalis in Bra and led by the charismatic Carlo Petrini, who, tellingly, was too busy to receive visitors.

From its 1986 start, Slow Food has grown into an international movement with 80,000 members, a university campus, a publishing house and a budget of about \$25 million, with a full-time staff of 150. "Slow Food is also about sustainability and the slow life," Burdese said. "Our growth and success stem from worsening conditions worldwide." That may be, but Bra

proves that prosperity and a brisk pace can also enhance life. On the grid of sloping streets, once-crumbly Baroque palazzi and churches have been restored. Smart storefronts beckon. Much of the credit goes to Slow Food. Visitors flock to its upscale Osteria del Bocconcino to devour local specialties, such as tripe-and-bean salad, buttery meat-filled agnolotti pasta purses and veal slow-braised in Barolo.

One of Italy's premier pastry makers is here, century-old Pasticceria Converso. The shop's 1901 interior has sinuous Art Nouveau chairs and tables, stone-topped counters and glass display cases. "We've taken the old recipes and updated them," said pastry chef Federico Boglione, whose family has owned Converso since 1990. "The pastries are smaller and have less sugar and butter, so you can eat more of them." As Boglione rushed about, Alison and I savored exquisite raspberry puff pastries, mini lemon tarts and hazelnut-chocolate gianduia. Pollenzo, a few miles southeast of Bra off the main highway to Alba, is another success story. We first saw this hayseed town 15 years ago, and most of it was a wreck, including the neo-medieval castle of King Carlo Alberto (1798-1849). Today, Pollenzo is a UNESCO World Heritage Site.

The castle, hemmed by lawns and archeological excavations, houses a luxury hotel and two gourmet restaurants. And for about \$235 per person an hour, a hot-air balloon will lift you from the hotel's parking lot and reveal views of fields, vineyards, an amphitheater-shaped swimming pool worthy of Hearst Castle and a nearby golf course. It's not quite Falcon Crest, but California's wine country seems close.

Castles and piazzas

Alison and I soon discovered that to travel at a snail's pace is to stick to the region's tortuous back roads. They vein vine-groomed hillsides like the burst capillaries on a winemaker's cheeks. Let the local road warriors roar past you. Take time to pause for the views. Distances are short, but the two-liners are narrow and curvy. Some of the most scenic, chase-your-tail routes link vinous Verduno, La Morra, Barolo and Monforte d'Alba. Each has a castle or panoramic piazza and several noteworthy restaurants and wineries. Culinary traditionalists still thrive. It was a joy to rediscover the Burlotto family at Castello di Verduno, a hotel-restaurant in what was King Alberto's frescoed Verduno hunting lodge. We saw instantly that the Burlotto's classic menu of truffled egg pasta and rich stews had not changed appreciably, but the hotel is now luxurious. When we stayed in 1991, the toilets were down the hall. Now there are bathrooms in the guest rooms of the main lodge, which is a registered landmark. Three historic buildings on the grounds were converted into more guest rooms, which have thick curtains, antiques and bathrooms.

At the panoramic Ristorante Belvedere in La Morra, owner Gianfranco Bovio serves similar classic fare in what once was a simple trattoria. But now the restaurant's floors are inlaid marble, the clientele well-heeled (and, alas, it is temporarily closed; see box). As we lunched on succulent beef braised in Barolo, Bovio grinned widely. "Love what you do, do it slowly and you never tire," he said. Castiglione Falletto and Serralunga d'Alba, about eight and 10 miles south of Alba, respectively, compete for status as the area's perfectly perched medieval fortress-village, the result of preservation and careful restoration. Grinzane Cavour, an imposing castle, was worth the guided tour.

We enjoyed the frescoed, open-timbered halls; sweeping views; and the display of winemaking equipment, glassware, plates and replica kitchens from the 1600s and 1800s. The cellar houses the region's main enoteca, with hundreds of local wines for sale. Equally appealing is the looping eight-mile drive from Alba to storybook Neive, home to traditionalists Claudia and Tonino Verro of La Contea di Neive, another family-run hotel and restaurant with winery, now flanked by a ritzy specialty food and wine boutique of the same name.

On the Tanaro River's north side, a memorable roller-coaster road joins Guarne's hulking ridge-top castle to the porticos of Canale, a seven-mile drive that brought us back to our hotel. In pursuit of truffles, we returned to Alba the next day and met Alessandro Bonino at Tartufi Morra, the area's leading truffle outlet. So gem-like and luxurious were the window displays that, despite the tangy, earthy scents, I mistook Tartufi Morra's recently restored medieval premises for a jewelry shop. Bonino supplies chefs Wolfgang Puck, Guy Savoy and others. His white truffles ship in less than two days. "Diamonds are forever," he said. "Truffles are for now."

Mouth-watering

The next day, Alison and I lunched on exceptionally succulent snails (with parsley emulsion, butter, garlic and clotted cream) at Michelin-starred Antine in Barbaresco, also home to winemaker Angelo Gaja, possibly Italy's most celebrated and innovative winemaker. You ring the doorbell to Antine and are admitted into pistachio-hued splendor by a maître d', sit at handsomely laid tables and feast slowly and quietly on lightened, updated local delicacies. The wine list astonishes. Barbaresco has about 640 inhabitants and 120 winemakers. Gaja's bottles typically cost hundreds of dollars. The flip side of Gaja is hyper-traditionalist Maria-Teresa Mascarello. At dusk, we drove on corkscrew roads to castle-crowned Barolo, another storybook village with castellated towers, where Mascarello makes wine exactly as her grandfather and father did. In her quest to maintain only-in-Barolo typicality, Mascarello uses concrete tanks, old oak vats, indigenous yeasts and natural fermentation. Her wines, consistently rated among Barolo's and Italy's best, also fetch premium prices. They often come into their own only after 10 or 15 years.

The promising 2001 we tasted, redolent of red fruit, with the orangish hue typical of pre-modern Barolo, was a snail still firmly in its shell. Gaja and Mascarello may appear to be at odds with each other. Happily, when it comes to food, wine and the upkeep of the area's historic heritage, however, tradition and innovation appear to have found a balance. Hares, tortoises and snails are winners.

General Interest

Why I Chose to Study Italian

By Rachela Rizzuti

As a second generation Italian, I was born and raised in Canada. Growing up I heard Calabrese spoken in the home and within my family. However, I could only understand very little and never picked up on how to speak this dialect. I also never formally learned standard Italian. Throughout my life I have felt like a part of me was missing due to this lack of language. It brought about a gap in my culture and in my identity as an Italo-Canadian. I attempted to learn Italian in different ways over the years: through books, dictionaries, CD-Rom...but nothing seemed to really work for me. As I grew older I realized more often how I could not seem to carry on a conversation with my relatives without presenting a puzzled look and furrowed eyebrows along with my lack of understanding. Right then I knew something was wrong. Peers of mine at school could not comprehend why I did not know much Italian, when many of them coming from another country could speak their languages fluently. Does not knowing the language make you less "Italian"? Who or what defines what requirements need to be met in order to become a full member of a cultural group? This becomes a hard question to answer as culture, along with many other aspects of reality are social constructions. Personally, I knew I was missing out on truly appreciating Italian music, television, movies, etc. simply because I did not know the language. So where did my answer lie? "Italian 100." Once I enrolled into university, I chose "Introduction to Italian" as one of my courses. Not only does it cover a thorough overview of the aspects of the Italian language but creates a stronger connection to my cultural identity. For the first time, I am much more able to comprehend what is being said to me by my non-English speaking relatives! For the first time, I can listen to an Italian song and understand sentences compared to fragments of words here and there. There came comprehension but also a sense of accomplishment in acquiring a new language. And while I am currently still taking this course, with its dictations, compositions, tests, vocabulary lists, etc. there comes an inner meaning more deeply rooted than any language. When one embraces their culture, they can also embrace a part of themselves, a part of their identity, making one feel more complete. Some take for granted the meaning of "being" or "doing" a culture. Embark on the journey of what it means for you to be Italian and in the process discover what makes up part of your own identity. Buona fortuna e salute!

I NOMI

Nouns (and how to make them plural)

Italian nouns are divided into two genders: masculine and feminine.

Italian nouns end in 3 possible ways:

- A like pizza, pasta, casa
- O like bambino, minuto, disegno
- E like ristorante, studente, ospedale

Words borrowed from another language like sport, weekend, jogging, film are masculine and have no plural form.

1. Nouns which end in -A are nearly always feminine; to make them plural change -A to -E: e.g.

- casa = house ; houses = case
- pizza = pizza ; pizzas = pizze
- porta = door ; doors = porte

2. Nouns which end in -O are nearly always masculine; to make them plural change -O to -I: e.g.

- ragazzo = boy ; boys = ragazzi
- gelato = ice cream ; ice creams = gelati
- tempo = time ; times = tempi

3. Nouns which end in -E can be either masculine or feminine and you have to learn the gender when you learn the word; to make these nouns plural change -E to -I : e.g.

- ristorante = restaurant ; restaurants = ristoranti
- notte = night ; nights = notti
- studente = student ; students = studenti

Notes:

1. Many nouns in Italian end in -ità (note the grave accent on the final -a). These nouns do not have a plural form. Nor does the noun città (city).

2. Look at these two masculine nouns: zio (plural zii) and occhio (plural occhi). You will only find two T's if the T in the singular

La bandiera bicolore

Montreal - 10 febbraio 2006 – "Come ogni anno, il 15 febbraio festeggeremo la giornata nazionale della bandiera canadese, giornata proclamata nel 1996 per onorare questo simbolo dell'identità nazionale" ha dichiarato Massimo Pacetti, deputato di Saint-Léonard / Saint-Michel aggiungendo che "La foglia di acero rossa in campo bianco, fiancheggiata da due bande rosse è per noi tutti un emblema familiare e rassicurante e rappresenta in modo visibile quei valori di libertà, pace, giustizia e tolleranza che ci distinguono".

Il passaggio dalla Union Jack britannica alla bandiera attuale è stato lungo, laborioso e controverso. La ricerca di una nuova bandiera iniziò nel 1925 quando un comitato del Privy Council cominciò a prendere in considerazione dei disegni che potessero diventare la futura bandiera nazionale. Ma i lavori del comitato non furono mai portati a termine. Più tardi, nel 1946, lo stesso incarico fu dato ad un comitato parlamentare che bandì un concorso e ricevette ben 2.700 disegni. Ma anche questa volta il progetto fu insabbiato.

Finalmente nel 1964, anche in vista del centenario della confederazione da festeggiarsi nel 1967, il Primo Ministro Lester B. Pearson comunicò al Parlamento la sua intenzione di adottare una bandiera che fosse prettamente canadese. Allo scopo fu istituita una commissione di deputati e senatori che, dopo aver eliminato molte proposte, rimase con tre possibilità: un'insegna rossa con la bandiera inglese e un giglio; un disegno che incorporava tre foglie di acero – preferito da Lester B. Pearson – e una foglia di acero, rossa e stilizzata, in campo bianco inserita su sfondo rosso.

Sappiamo tutti come è andata a finire. Infatti la commissione raccomandò quest'ultimo disegno approvato dalla Camera il 15 dicembre 1964 e dal Senato due giorni dopo. Ottenuto il sigillo reale dalla Regina Elisabetta II, la legge sulla nuova bandiera entrò in vigore il 15 febbraio. La cerimonia ufficiale per di inaugurazione si tenne sulla collina del Parlamento il 15 febbraio 1965 alla presenza del Governatore generale George Vanier, del Primo Ministro Pearson, dei membri del governo e del parlamento, di dignitari e migliaia di canadesi. In quella storica giornata, l'onorevole Maurice Bourget, presidente del Senato, dichiarò: "La bandiera è il simbolo dell'unità della nazione perché senza dubbio rappresenta tutti i cittadini del Canada senza distinzione di razza, lingua, credenza o opinione".

Massimo Pacetti ha sottolineato: "Mi auguro che siamo tutti d'accordo su questa definizione e tutti uniti nel rispetto e nell'amore di questo simbolo di patriottismo e di appartenenza". Per ulteriori informazioni o per procurarvi una bandiera canadese ufficiale, siete pregati di mettervi in contatto con:

Ufficio di Massimo Pacetti:

LINGUE, CULTURE ED EDUCAZIONE PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE": SI TERRÀ A FIRENZE IL 91° CONGRESSO MONDIALE DI ESPERANTO

FIRENZE\aise - Proseguono i lavori per l'organizzazione di "Lingue, culture ed educazione per uno sviluppo sostenibile", 91° Congresso Mondiale di Esperanto, che, dal 27 luglio al 5 agosto prossimi, raccoglierà a Firenze oltre duemila esperantisti provenienti da una sessantina di nazioni di tutto il mondo, e che già raccoglie il plauso di personalità della cultura e della politica italiana.

L'esperanto, lingua internazionale, nata nel 1887 dalla fantasia e dalla costanza di un giovane studioso polacco, Ludovico Lazzaro Zamenhof, a distanza di 120 anni è conosciuta e parlata da alcuni milioni di persone in tutto il mondo.

Come è emerso anche dall'ultima conferenza generale dell'Unesco, la diversità culturale rappresenta una ricchezza dell'umanità, è l'humus da cui possono sbocciare nuove idee e nuove soluzioni per i problemi che ci affliggono, e quindi questa diversità va preservata come un mezzo per difendere e esportare la propria lingua e la propria cultura. La lingua internazionale esperanto si pone in questo quadro come la lingua che ha vantaggi tecnici e di ideale: tecnici perché è notevolmente meno costosa di altre da insegnare, e quindi libera risorse che possono essere destinate ad altri apprendimenti; di ideale, perché protegge le varie lingue e le varie culture non avendo un proprio retroterra nazionale, e quindi non tende a limitare il valore delle lingue locali. Non per caso l'oratore che farà il discorso ufficiale di apertura è François Grin, dell'Università di Ginevra, autore di un rapporto al Ministero della Educazione francese in cui mette a nudo i notevolissimi costi della generalizzazione dello studio del solo inglese nella scuola pubblica ed i vantaggi che il sistema Europa avrebbe dall'introduzione dell'esperanto combinato con un multilinguismo effettivo (stime di un risparmio di circa 25 miliardi di euro).

Parallelamente al congresso, l'Accademia della Crusca e l'Accademia di Esperanto organizzano un convegno scientifico internazionale presso l'Università di Firenze per ricordare l'opera di Bruno Migliorini, che fu grande italiano e presidente della Accademia e contemporaneamente grande studioso di esperanto ed autore di testi letterari e linguistici in esperanto di varia natura, e per fare il punto sugli studi di esperantologia oggi.

Le iscrizioni al congresso sono in rapida crescita e lasciano supporre che quello sull'Arno potrebbe annoverarsi tra i congressi più numerosi degli ultimi anni.

"L'ho studiato anch'io, da giovane", ha confermato agli organizzatori Luciano Pavarotti aderendo con entusiasmo al Comitato d'onore di cui fanno parte anche il cantante Andrea Bocelli, il Presidente Emerito della Repubblica sen. Francesco Cossiga, il Presidente della Società della Filosofia del Linguaggio Tullio De Mauro, il Rettore dell'Università degli Studi di Firenze Augusto Marinelli, lo scrittore Moni Ovadia, l'Ambasciatore Giulio Prigioni, plenipotenziario d'Italia in Lituania, il presidente dell'Accademia della Crusca, Francesco Sabatini, che recentemente ha sostenuto l'idea di usare l'esperanto come lingua ufficiale per internet, e lo scultore Valeriano Trubbiani. (**aise**)

www.ilpositinocanada.com

Food

Mario's Magic Mortadella

By Renato Rizzuti

Word spread quickly through the small Italian city of Awatto about Mario's "Magic Mortadella." It was said to possess great magical qualities that could cure ailments and could be used to activate fantastical happenings. Long ago, there was a rather perturbing aspect to Mario's relationship to mortadella at one point in his childhood. You see, Mario was originally born in Awatto but immigrated with his parents to the Canadian city known as Otnorot when he was four years old. Mario used to enjoy eating the "baby mortadella" when he was a baby back in Awatto. Mario graduated to the larger version of mortadella when he was five years old. There was nothing Mario enjoyed more than eating a mortadella sandwich while watching cartoons on a Saturday morning.

Lunch time at St. Matilda Elementary School was the scene of Mario's "mortifying mortadella moment." It was common practice for the students that lived too far from the school to stay for lunch at school. The make shift "lunch room" was just beside the noisy and scary boiler room in the basement. Mario sat down with Tommy to eat lunch. Tommy was a "mini-redneck" type complete with red hair and a little beer belly. The rumour was that Tommy was fed beer from his baby bottle when he was a baby. As soon as Mario unwrapped his mortadella sandwich, Tommy yelled out, "What is that smell? Stink! Stink!" Mario said, "It's just the fragrance of my mortadella sandwich." Tommy became even more horrified and agitated and exclaimed, "Mortadella...that's horse meat! Mario eats horses!" All the other boys at the lunch table were both shocked and amused by this. The other boys joined in by saying things to Mario like, "Giddy up cowboy," "Whoa Nellie!" They also started making horse whinnying sounds and race track announcements like, "They're at the post and they're off...riding into Mario's mouth!" At this point Mario had a little tear trickle down his cheek and fall on the wax paper of his sandwich. Nobody noticed because they were too busy laughing. Finally Mario regained his composure and loudly cleared his throat. The laughter then was directed to Tommy after Mario said to Tommy, "My eating mortadella is an expression of my true cultural identity. You eat baloney because you are a big phony baloney!"

Well Mario did get somewhat traumatized by that incident. He had trouble sleeping at night, especially when he wore his cowboy pajamas with the horses on them. Mario's parents

decided to take Mario to a child psychologist. They noticed an ad in the Yellow Pages for a Dr. Fillipo Testa. Dr. Testa had done his PhD. thesis on "Variant Symbolic Associations of Diverse Deli Meats as Expressions of Cross Cultural Identities." Very impressive and very appropriate for Mario! Mario was successfully treated by Dr. Testa and Mario went on to have a normal happy childhood. Mario also regained a normal Italian boy's appetite for mortadella.

Mario became an honours student in high school and he started thinking about his future career. Mario was looking into the study of food chemistry on the internet when his thoughts turned to the tasty mortadella sandwich beside his computer. Mario decided to research the origins of mortadella. Mario used the "Google" search engine and discovered information about mortadella. According to "Cucina Italiana On Line" the scoop on mortadella is:

"The name of this Italian classic finds its roots in the Latin *farcimen murtatum* or *myrtatum*, indicating a forcemeat seasoned with myrtle. Mortadella has its origins in the Emilian city of Bologna (from which the American baloney was derived), although today it is also produced in the nearby cities of Modena and Reggio, and in the regions of Lombardy, Veneto, and Piedmont. Made from 60% lean pork meat and 40% pork fat, mortadella is stuffed into a casing, shaped into a long, fat cylinder, and studded with black peppercorns and/or pistachios. The best mortadella is made only with pork, but other types of meat are sometimes added, including horse and beef; tripe can also be used. As well as being a simple, satisfying sandwich filling, mortadella is ideal for pasta stuffings (it is mandatory in the Tortellini di Parma), meatballs, and savory pies. Authentic Italian mortadella has recently become available on the American market after decades of ban from import."

Mario knew that his parents only bought him "the best" mortadella and so he was unphased by the horse meat ingredient. Mario was sure that he had been eating pure pork mortadella all of his life. Mario remembered his grandfather kidding him that mortadella was made from donkey meat so Mario "googled" "mortadella and donkey meat." From the web site "La Mortadella" the following was stated: "According to the Dominican Friar, Labat (1706) the "mortadella" consisted of donkey meat, wild boar meat and domestic pig meat."

"Humm..." thought Mario, are the rumours somewhat true?" Perhaps that friar was drunk when he said that! Mario started thinking of the ultimate "pure" recipe for making mortadella...then he fell into a deep sleep...

Mario was awakened by a puff of smoke and the strong sweet smell of mortadella. Before him appeared an older woman with long pink hair. She was dressed in a long flowing robe made entirely out of mortadella. She spoke in a smoky voice, "Mario...I am your Fairy Mortadella Godmother and I have come to advise you." Mario was entranced by her as she spoke. Then she said, "You must pack your bags and travel back to Awatto, there you will produce the purest and finest mortadella in the world." Mario shook his head in agreement. The Godmother continued, "You must use only the purest pork from free range pigs, add peppercorns and the secret magical ingredient is..."

The very next day Mario hopped on a plane back to Italy. His parents believed his "magic mortadella" story because they had been "hippies" back in the 1960s and so they had seen many "visions" themselves. Mario set up shop and proceeded to make the mortadella according to the recipe given to him. The people of the city flocked to Mario's deli. People ate his mortadella and it became known as a "cure all." Colds and flu were quickly cured. Arthritis and muscle pain disappeared. Migraine headaches became a thing of the past. A broken arm was healed at super speed by ingesting the mortadella and by putting a cast made out of mortadella on the arm. Italian psychiatrists even prescribed the mortadella as an antidepressant!

Miracles were also attributed to the mortadella. There was an infertile woman that ate a baby mortadella at night and the next day she became pregnant! There was the little boy whose birthday wishes all came true when he put his birthday candles into a mortadella instead of a cake. Needless to say, Mario became very rich. Mario even had enough money to buy a race horse that went on to become a world champion. Mario was a real good sport and good humouredly named the horse "Mortadella." He married a local gal named Salamina who shared his passion for mortadella. They had twenty children and lived happily ever after.

Diet tips from the 16th century

Los Angeles Times

By Greg Critser

IN THE HALLS of academe, publishing and medicine, where national dietary policy grows like so many inedible mushrooms in my basement, it was a highly unappetizing week. A huge new study blasted a super-sized hole in the long-held notion that a diet low in fat can curb the risk of heart disease and cancer. Burp. You could almost hear the retooling of PowerPoints, the renaming of conferences and the reworking of grant proposals. Fat: good.

The fat-cancer link, to be fair, has always been weak, but the notion that one can't lower one's risk of heart disease by keeping the plumbing unclogged by eating low fat that was the paradigm buster. As Dr. Jules Hirsch, physician in chief emeritus at Rockefeller University in New York, put it, the study "should put a stop to this era of thinking that we have all the information we need to change the whole national diet and make everybody healthy." The end of an era!

In a sense, "the era" was neo-Galenic, by which I refer to the 2nd century physician who believed that all bodily ailments could be righted by balancing bodily humors with the right foods, bleeding and herbs. Such is the function if not the stated intent of our focus on finding and popularizing perfect dietary content. Right food, right bodily reaction, right health.

Unfortunately, in the modern, consumerist environment of plenty, that seemingly reasonable tack was swamped by the twin admonitions of "eat all you can of this" and "avoid all you can of that." Any notion of promoting dietary moderation a key to good health was overwhelmed by three new social, political and economic forces: First, the newly agile food industry, which learned how to retool its products swiftly to use dietary guidelines to its benefit (witness new low-sugar Froot Loops); next, agile academics who benefit from grants to research specific foods and who get to avoid the un-PC issue of dietary restraint (so moralistic!) by doing so; and, last, the health media, myself included, who would have a lot less to write about were it not for dietary villains. That's not to say that there are not any dietary villains. It's just to say that trying to banish just this or just that, without changing basic overconsumption, will never work.

Yet if the old, neo-Galenic moment is over, what will the new era bring?

I say: Bring back an old era the Renaissance. And forget the tights and floppy hats. Let's look at how elites in another period of abundance and change thought about eating. For the last few

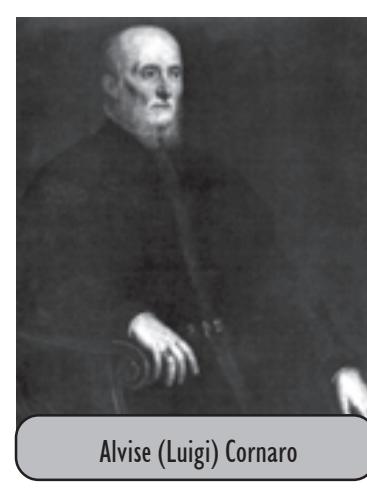
years I have been working on a biography of the 16th century humanist-merchant Alvise (Luigi) Cornaro. A friend and mentor of everyone from Palladio to Cardinal Bembo, Cornaro is mostly unknown outside Italy and a few circles in the humanities. But for the last 450 years, his book "La Vita Sobria," the first book to seriously argue that dietary moderation can extend one's life, has never been out of print.

At its core, Cornaro's philosophy of moderation his "divine medicine" could be marketed in classic Oprah fall-and-redemption mode (with the added bonus that it is true). As a young man, Cornaro partook of the great feast of merchant life eating, drinking, staying up late and spanking a few random maidens when he got a chance. Then came the piper: At 35, Cornaro found himself in such bad health he probably had what we would call Type 2 diabetes that his doctor told him that he probably would not live longer than 40 if he continued his ways.

Cornaro, who had the aspirations of a Donald Trump, couldn't abide by that and, rooting around in classic medical literature, came to believe that if he ate less as he aged and if he engaged in most things moderately, including work he would live longer. The key was not what one ate but how much one ate and here is where today's dietary gurus can learn: eating only what agreed with you. Although he never set hard limits, his focus was on routinely pushing back from the table before he was satisfied. As he put it, he focused on "not eating or drinking more than the stomach can easily digest, which quantity and quality every man should be perfect judge by the time he is 40."

So what and how much did Cornaro eat? Estimates vary, but most put his caloric intake at somewhere around 1,500 a day but that was Cornaro late in life. The menu is what might be called Old Italian Man: some milk with bread in it for breakfast, broth with egg in it for lunch, a small piece of goat or veal meat and perhaps a vegetable later in the day. And about two cups of wine (white and "new"). This last he termed "my milk."

Advocating such a regimen, Cornaro intuited today's scientific inquiry, still ongoing, into caloric restriction and aging how, in essence, too many burned calories lead to too many free radicals, leading to maimed body cells and illness and death. But Cornaro was not about caloric restriction. He was about something much tougher, and much more honest: the recognition that to make a habit is viscerally human, but to control a habit takes something from above the head. It was a dietary guideline that got Cornaro, all but dead at 40, to age 83.



Alvise (Luigi) Cornaro

General Interest

So Speedy, So Exclusive, So Expensive, So Totaled

Los Angeles Times

By Bob Pool

It was a SigAlert made for Malibu. A red Ferrari Enzo one of only 400 ever made and worth more than \$1 million broke apart Tuesday when it crested a hill on Pacific Coast Highway going 120 mph and slammed into a power pole. The driver jumped out of the wreckage and ran into the canyon above, evading a three-hour search by a Los Angeles County Sheriff's Department helicopter and a mountain search-and-rescue team.

The crash did not result in serious injuries. But it sent shockwaves through both the tabloid and exotic car worlds as one group wondered if the driver was a celebrity and the other mourned the loss of a hand-built car revered by many as a work of art. The car was certain to be owned by someone rich, if not famous. Actor Nicolas Cage owns one. And Malibu local Britney Spears has been chased in a Ferrari by the paparazzi. But by day's end the tabloids were disappointed to learn that the demolished car had been owned by a Swedish millionaire without a Screen Actors Guild card.

Sheriff's investigators identified him as 44-year-old Stefan Eriksson, a Bel-Air resident. Officials are trying to determine whether he is the noted Swedish game designer whose firm, perhaps not surprisingly, was involved with car-racing themed video games. Authorities said Eriksson said he was a passenger in the Ferrari, which he said was being driven by a German acquaintance he knew only as Dietrich. One witness told deputies that the Ferrari appeared to be racing with a Mercedes-Benz SLR northbound along the coastal highway when the accident occurred about 6 a.m. west of Decker Road. "It took out the pole, and part of the car went another 600 feet," Sheriff's Sgt. Philip Brooks said. "There were 1,200 feet of debris out there." Eriksson told authorities that "Dietrich" ran up a hill toward the canyon road and disappeared. Brooks said detectives are far from convinced they have the whole story. Eriksson "had a .09 blood-alcohol level, but if he's a passenger, that's OK," Brooks said. "But he had a bloody lip, and only the air bag on the driver's side had blood on it. The passenger-side air bag did not. My Scooby-Doo detectives are looking closely into that. 'Maybe the 'driver' had a friend who picked him up. Maybe he thumbed a ride,' the sergeant added. 'Maybe he was a ghost.'

The crash left Ferrari fans anguished. "I'm not surprised the driver ran away. He'd have been strangled by the owner," said Tex Otto, a Santa Monica graphic artist who edits two magazines for Ferrari owners. "This will have a big impact on the local Ferrari community. This was not a car. It was a rolling art form."

Ferrari owner Chris Banning, a Beverly Hills writer who is finishing a book called the "Mulholland Experience" that will touch on the cult

of sports car racing on that mountain roadway, characterized the Enzo's destruction as "a tremendous loss" to the automotive world. "He destroyed one of the finest cars on Earth, maybe the finest. It's like taking a Van Gogh painting and burning it," said

Banning, who is a leader of the Ferrari Owners Club.

Gil Lucero, a Mountain View telecommunications company executive who is president and Pacific region chairman of the Ferrari Club of America, said only 399 Enzos were at first scheduled to be assembled at the factory between 2002 and 2004, each priced at \$670,000. But a final car was built and donated to Pope John Paul II and later sold to raise \$1,275,000 million for charity, Lucero said. "It's a shame this one is gone forever. When one of these is lost, it reverberates through the whole exotic car world," Lucero said. Ferrari fan Wally Clark, a Villa Park insurance broker who owns two Ferraris neither of which is an Enzo said used Enzos fetch between \$1 million and \$1.5 million. "I think the price went up another \$100,000 with today's crash," he said.

The Enzo model "is a very serious car" whose 660-horsepower V-12 engine can accelerate from zero to 65 mph in about four seconds, Clark said. It can exceed 217 mph. "They'll burn rubber in every gear. You need to know what you're doing if you drive them on the street. You can't be blowing past people at 180 miles per hour on the freeway. You'll cause chain-reaction crashes behind you. I don't know who the yahoos were in it. It's a d**n good thing they weren't killed." Die-hard Ferrari aficionados who viewed TV news footage of the crash said the Enzo's driver-safety system performed exactly as it was designed to. "The car has a carbon-fiber tub seating area. The driver's compartment is made of this very tough, lightweight carbon composite and has tremendous seats that really hold you in place," said Times automobile critic Dan Neil, who drove an Enzo at Ferrari's plant in Italy. "They're very unforgiving cars. High performance but merciless," Neil said.

Websites devoted to exotic cars followed crash developments breathlessly through the day, even posting digital photos and eyewitness accounts sent in by people who passed by the wreck. Brooks said that no arrests had been made and that little was known about Eriksson.

Detectives were also trying to determine whether he was the Stefan Eriksson who in

the past has raced Ferraris on European tracks. The Sheriff's Department

impounded the shredded remains of the Ferrari as evidence. But

Brooks said he retrieved one souvenir from the side of the

road. "I have the mirror from the car," he joked. "It's

shattered, but I think it's worth \$5,000. I'm

going to hang onto it." Detectives

are also trying to find the driver of the Mercedes that they think was dueling the Enzo...

Sonny King, 83; Was Durante's Stage Partner, Rat Packers' Pal

Los Angeles Times

By Valerie J. Nelson

Sonny King, a Las Vegas comedian-singer who was Jimmy Durante's onstage sidekick for almost 30 years and had close ties to the Rat Pack, has died. He was 83. King died Friday of cancer at his home in Las Vegas after undergoing treatment for tongue and throat cancer, said his brother, Donald Schiavone. "He's been a legend in this town," Schiavone told Associated Press. "He knew all the greats, and they knew him." Rat Pack leader Frank Sinatra gave King the nickname "Lounge Giant," and another member, Dean Martin, roomed with King in New York City when they were struggling young performers.

King first teamed with Durante in 1950 at the Copacabana in New York when King substituted for Durante's usual sidekick, Eddie Jackson. Four years later, King pinch-hit again for Jackson at the Desert Inn in Las Vegas. "I can't explain it. I don't know if it was spiritual, but we looked at each other and we couldn't stop laughing," King had said of his rapport with Durante. "The audience caught on, and they were laughing too." The pair performed together until Durante's death in 1980.

In 1955, King joined Louis Prima in the stable of entertainers at the Sahara's Casbar Lounge and reworked his act to fit in with Prima's swing style. By the end of the 1950s, King had moved to the Sands, where he worked for 13 years. He often performed in the lounge while the Rat Pack which also included Sammy Davis Jr. and Joey Bishop played the main room. After shows, King would hang out with the entertainers in the Sands' steam room, wrapped in his bathrobe with the "Lounge Giant" monogram.

In New York, he was Martin's roommate for more than six years. "We stayed at the Bryant Hotel on 54th Street," King told the Las Vegas Review-Journal in 2003. "They put out a plaque that said, 'Dean Martin and Sonny King lived here and never paid the rent.' That's not quite true;

we would sing at all their functions in lieu of the rent." King and Martin were so broke that they frequented a restaurant serving two doughnuts, coffee and orange juice for a nickel and shared the meal. After Martin had eaten half the breakfast, King would interrupt with a ruse about an important telephone call and finish it off.

When the restaurant manager caught on, he said he would serve them both for a nickel and they could pay him back in the future. Years later, Martin and King tracked down the manager and gave him \$25,000 apiece, according to "Memories Are Made of This," a 2004 biography of her father by Deana Martin. King is credited with introducing Martin to Jerry Lewis, who became Martin's comedy partner. Sinatra reportedly asked King to appear in the Rat Pack movies "Sergeants 3" (1962) and "Robin and the Seven Hoods" (1964). King asked Sinatra to be the godfather of his only daughter, Antoinette, born in 1958.

King was born Luigi Antonio Schiavone on April 1, 1922, in Brooklyn, N.Y. The second-generation entertainer had no formal voice training. He learned from his lyric tenor father, Georgie King, who performed at the Paramount Club in New York City. Among his mentors were vaudeville greats Al Jolson and Sophie Tucker. By 15, King was singing and emceeing in Hudson, N.J., where he earned \$60 for 42 shows a week. At New York's Copacabana Club, King started out as a bouncer and bar manager and once served as a sparring partner for boxer Rocky Marciano. When a Sahara executive saw King's act at the Copacabana, he asked him to come west.

Fifty years later, King was still onstage in Las Vegas at the Bootlegger Bistro. Last summer, he anchored his final late-night show, which featured performers from the golden era of Las Vegas. In addition to his brother and daughter, King is survived by his wife, Peggy, whom he married in 1998; three sons; and a sister.

Tele-30 Fundraising Dinner



General Interest

Tony Ieluzzi, tra passione ed emozioni

Di Fabiola Loggia

Quando il pubblico si alza all'impiedi per battere le mani ad una artista, vuol dire che quell'artista non solo è bravo, ma riesce a trasmettere sensazioni uniche. Proprio quello che è capitato quando sul palcoscenico del Teatro Ricciardi (Capua), nell'ambito della 25^a edizione del "Festival della Canzone Napoletana Italiana", si è esibito Tony Ieluzzi.

Conosciuto per il suo timbro di voce passionale e la sua poliedrica qualità artistica, Ieluzzi si è guadagnato l'invidiabile appellativo di cantante confidenziale e di artista capace di trasmettere grandi emozioni e simpatia.

Nato a Lucera (Foggia), si è avviato verso la carriera di cantante intorno alla metà degli anni '60, a soli 15 anni, cantando in Italia insieme al "Trio Ranges". Nel 1967 ha partecipato alla selezione per le nuove voci del Festival di Sanremo - sezione Giovani, e in quello stesso anno è arrivato a Toronto, accompagnato da altri cantanti italiani, per esibirsi davanti alla grande popolazione di connazionali presenti in quella città.

Da quel momento non ha più lasciato il Canada, si è sposato ed è andato a vivere dalle parti di Hamilton, e spesso, nelle sue tournée in Canada e negli Stati Uniti, usa proprio il nome di Tony Hamilton in onore della sua nuova città di residenza.

Ieluzzi fu scoperto intorno al 1996 da Ernesto Guarino, un



maestro napoletano che decise di invitare il cantante pugliese al Festival della Canzone Napoletana, dove vinse il secondo posto con la canzone "Questa vita", scritta dallo stesso Ieluzzi. A partire da quel momento, è stato invitato a partecipare come ospite ad ogni edizione del Festival Internazionale di Napoli esibendosi anche con grandi autori quali, ad esempio, Mario Merola.

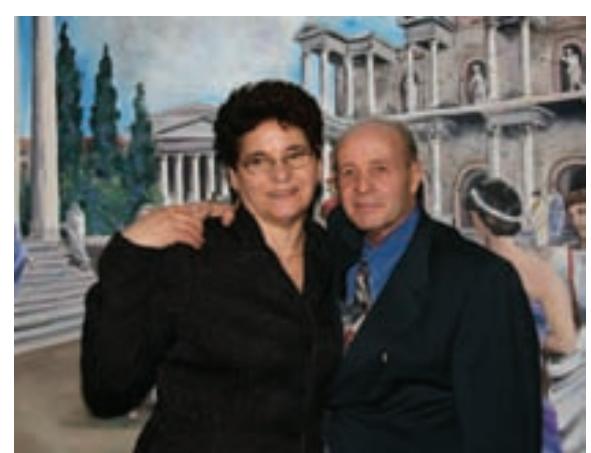
Nel corso degli anni è giunto ad esibirsi un po' ovunque nel territorio canadese ed ha cantato in molti spettacoli insieme a noti artisti dall'Italia, come : Claudio Villa, Albano, Little Tony, Fausto Leali, Mario Maglione, Nek, Enrico Ruggieri, Manuela Villa, Alessandro Canino, Riccardo Fogli, Alexia e Tiziano Ferro; ma si è anche esibito alla C.N.E. interpretando pezzi d'opera come tenore solista. A Toronto è quasi sempre ospite fisso di importanti festival come il "Woodbridge Italian Festival" o il "CHIN Pic-nic".

Ultimamente ha anche sostenuto una lunga tournée estiva in Italia, due mesi di serate, iniziata in Sicilia e proseguite sino a Napoli.

Un cantante, dunque, poliedrico ed apprezzato, con un repertorio multilingue che spazia dall'italiano all'inglese, napoletano e pugliese. La chiave della sua abilità consiste principalmente nel coinvolgere il suo pubblico che gli consente così di costruire un'ampia e gratificante partecipazione.



Festa Di San Gabriele



"La Nosta Voce" 97.9 fm www.chinradio.com

Trans-Continental

Italy getting ancient treasures back

In a deal, the Met agrees to return the supposedly looted artifacts in exchange for loans of other items.

Los Angeles Times

By Nicole Winfield

ROME New York's Metropolitan Museum of Art will return 21 looted artifacts to Italy in exchange for loans of other treasures in a deal signed Tuesday that the Italians called a model for other museums with questionable goods in their collections. Met chief Philippe de Montebello said the agreement with officials from the Italian Culture Ministry "corrects a number of improprieties and errors committed in the past" and would encourage museums to put in place new legal and ethical measures. The deal calls for the Met to return the Euphrônios Krater, a 6th century BC painted vase that is one of the Met's prized antiquities and widely regarded as one of the finest examples of its kind. The museum bought the vase from an American art dealer for \$1 million in 1972. Italy says it was stolen from a site near Rome. The Met agreed in Tuesday's deal to give it back to Italy by Jan. 15, 2008.

The Met also will return 16 pieces of Hellenistic silver known as the Morgantina collection by Jan. 15, 2010. Four Greek earthenware treasures dating from 320 BC to 520 BC will be returned to Italy as soon as possible. In exchange, Italy will loan the Met objects of "equal beauty and historical and cultural significance," and the two sides will cooperate on future excavations, research and restoration work. Italy waived any right to pursue legal action against the museum or its staff over the disputed items. "Italy has won, but the Metropolitan has not lost," Culture Minister Rocco Buttiglione said after the signing ceremony.

The agreement ends a decades-long dispute that was pushed into the spotlight by a fresh Italian campaign to recover

artifacts it says were illegally taken by tomb raiders and sold to museums around the world. A 1939 Italian law states that any ancient artifact found in a dig belongs to the state. As part of the Italian crackdown, a former curator from the J. Paul Getty Museum in Los Angeles is on trial in Rome, accused of knowingly purchasing stolen artifacts from Italy for the museum.

The former curator, Marion True, has denied wrongdoing.

The Italians have asked the Getty to return 42 items Italy believes were stolen, including a statue of Aphrodite that the museum bought for \$18 million in 1988. Getty officials met with Buttiglione in Rome last month. Buttiglione said he hoped Tuesday's agreement could "be a model for further agreements" with other cultural

institutions. Antiquities experts and archaeologists praised the deal but said it will have no broader significance unless the Met and other museums are forced to change their policies to prevent the acquisition of looted treasures.

Archaeologists want museums to have clear-cut guidelines specifying that they will not buy recently unearthed antiquities that have no clear history of legitimate ownership. Tuesday's deal does not require the Met to alter its acquisition policies. De Montebello said that, even without new policies, museums already are looking more closely into the provenance of new acquisitions because they cannot afford not to do so. "There is

no question that the very fact of this agreement, which calls for the return of a number of objects bought expensively with public funds, will compel boards of trustees of American museums to be especially vigilant when they are prepared to spend considerable sums on antiquities," he said.

In the agreement, the Met provided a list of 12 possible

replacements for the Euphrônios Krater that could be loaned on a rotating basis for four years each. The krater itself could be loaned under the deal. The agreement calls for the Morgantina collection to alternate four years in Italy with four years at the Met. Italy would loan the Met pieces of equivalent quality when the Morgantina collection is in Italy. Also, Italy will loan the Met a single "first quality" artifact for a four-year renewable term to replace the four earthenware pots. The agreement is to last 40 years.

Malcolm Bell, a professor of art history at

the University of Virginia, who leads the official excavations at the Morgantina, Sicily, site where the silver was excavated, praised Tuesday's agreement because it keeps the 16-piece collection intact. But he expressed concern that the collection would be sent back to New York every four years.



The Euphrônios Krater, a 6th century BC painted vase that will be returned.



Statuette of Aphrodite and Eros on a Base

ELEZIONI POLITICHE 2006: DECISIVO IL VOTO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO?

DI DANIELE MARCONCINI

MANTOVA\aise - La nuova legge elettorale approvata dal Senato il 15 dicembre 2005 dalla maggioranza di centrodestra della Casa delle Libertà con la netta contrarietà dell'opposizione prevede il ritorno al sistema proporzionale senza indicazione della preferenza e con l'abolizione dei collegi: i seggi vengono attribuiti alle liste secondo l'ordine di presentazione dei candidati deciso dai partiti nelle diverse circoscrizioni elettorali.

È previsto il premio di maggioranza: la ripartizione dei seggi per la Camera riguarderà solo le coalizioni che abbiano superato il 10% dei voti validi sul piano nazionale ed al loro interno i partiti che abbiano superato il 2% o rappresentino minoranze linguistiche, nonché la migliore lista sotto soglia, cioè quella che abbia ottenuto più voti tra le liste che non sono arrivate al 2%. I partiti che si presentano al di fuori di una coalizione dovranno conseguire almeno il 4% per poter essere rappresentati alla Camera. Alla coalizione (o alla singola lista) che abbia ottenuto il maggior numero di voti validi a livello nazionale verrà attribuito un premio di maggioranza affinché raggiunga la quota di 340 deputati.

Per il Senato, le soglie di sbarramento (20% per le coalizioni, 3% per le liste coalizzate; 8% per le liste non coalizzate e per le liste che si siano presentate in coalizioni che non abbiano conseguito il 20%) ed i premi di maggioranza sono applicati Regione per Regione.

È previsto anche che i partiti depositino, insieme al contrassegno, il programma elettorale ed indichino il capo della singola forza politica oppure della coalizione, senza che questo pregiudichi le prerogative del Presidente della Repubblica per quanto riguarda la nomina del futuro Presidente del Consiglio.

Infine, 6 senatori e 12 deputati saranno eletti, con il sistema proporzionale fra liste concorrenti non bloccate (con possibilità quindi di dare la preferenza) nella Circoscrizione Estero, suddivisa in quattro ripartizioni continentali.

Fatta questa breve premessa, le prossime elezioni potrebbe essere decise dal partito degli indecisi, dato al 20-25%: è quanto affermano tutti i principali "sondaggi" nazionali. La mobilitazione degli incerti sarà infatti la vera chiave per la vittoria di uno dei due schieramenti a cui potrebbe contribuire, in modo determinante, anche il pronunciamento degli elettori italiani all'estero, almeno per uno dei due rami del Parlamento: il Senato.

Questo è avvalorato dall'analisi del meccanismo dei premi regionali inserito nella nuova legge elettorale. Meccanismo che a seconda di come si incroceranno vittorie e sconfitte di una coalizione rispetto all'altra, potrebbe determinare maggioranze non solo diverse tra Camera e Senato, ma non corrispondenti a chi ha avuto più voti con i due Poli separati da una minima differenza dei seggi.

Un esempio? Nel caso in cui il centrosinistra prendesse il premio previsto al Senato del 55% in 17 regioni su 20 - e non lo prendesse soltanto in Lombardia, Veneto e Sicilia - in questo ramo del Parlamento il centrosinistra avrebbe 165 seggi, su una soglia di maggioranza di 158. Se poi - sempre riferito al Senato - perdesse in tre regioni che si configurano come "incerte, - quali Piemonte, Puglia e Lazio - ci sarebbe il pareggio: 155 seggi al centrosinistra, 154 al centrodestra.

Questo vorrebbe dire che tutti e due i Poli sarebbero sotto la maggioranza di 158 e, siccome i senatori da eleggere sono 315, i sei che mancano, e sono decisivi, sarebbero proprio quelli eletti dagli italiani all'estero. Uniti a quelli dei senatori a vita.

Naturalmente, se il centrosinistra vincesse nelle stesse regioni, ma con il 75% dei voti, allora cambierebbe tutto. Ma nessuna coalizione in Italia dal '94 a oggi ha avuto più del 50% dei voti a livello nazionale. La partita elettorale è quindi ancora tutta da giocare con un attore non previsto: il voto degli italiani all'estero. (daniele marconcini*\aise)

* Presidente dell'Associazione Mantovani nel Mondo

Looking Back

Friulian Earthquake of 1976 Response, Model for Recovery for New Orleans Katrina Disaster

A historic region of Italy, hit by an earthquake in 1976, provides a model for New Orleans' reconstruction

San Francisco Chronicle

Laura Thomas

In 1976, an earthquake hit the center of Friuli-Venezia Giulia, a region in northeastern Italy where my mother was born. It comes to mind as I think about the destruction of certain New Orleans neighborhoods from the floodwaters of Hurricane Katrina and the debate over whether they are worth rebuilding. The story of Friuli convinces me that they can and should be rebuilt.

The shaking began in Friuli at 9 p.m. as families were watching the telegiornale, the national news. When it was over, about 1,000 people had been killed in a 3,300-square-mile area, including about 100 workers in a rubber factory and an entire billet of carabinieri, Italy's state police. Dozens of villages were destroyed; their stone and plaster houses, churches and old walls, some dating from the Middle Ages, crumbled. It was a tragedy, not just because of the deaths, but because those villages, towns and farmhouses symbolized cultural fortitude.

The Friulani, whose dialect is actually a Latin-based language, have withstood centuries of invasion and foreign domination. For most of the 20th century, theirs had been the poorest of the north's generally prosperous regions. Friulani joined workers from southern Italy in emigrating to Germany, France or Switzerland or abroad for work. But, for them, there has always been the dream to return to build a home with a focolar.

The focolar, derived from the word fuoco for fire in Italian, is a raised hearth in the kitchen where a large fire is kept going in the cold months. Brewing coffee, roasting chestnuts, stirring polenta, cooking soup and roasting meat are all done there. It's the gathering place where stories are told, where the children sit and listen to the adults talk, everyone sitting on tall chairs like high chairs, with their feet on the edge of the focolar. Even with economic growth and education, few Friulani are more than a generation or two removed from a focolar.

When I think of the focolar, I think of the shotgun houses and Creole cottages built in New Orleans from the late 18th to mid-19th century by that great mix of French, Anglo-Saxon, Creole, Italian, German, Irish and African American folks who created the city's culture and urban life. The Creole cottages dating from 1790 are tiny but elegant with steeply pitched roofs and long windows facing the street. The classic shotgun was built as a long house on the narrow plots laid out by French and Spanish surveyors. Its long hallway off which several rooms ran gave it the name. As New Orleans evolved, many of these houses added porches and galleries, and a local industry provided the ornamental brackets that allowed New Orleanians, in the words of a local architect, to exercise their "deep-down operatic instincts."

Frederick Starr, a native of New Orleans and a Johns Hopkins University professor, wrote in the New York Times recently, "Is it any wonder that such neighborhoods proved so fertile for what might be called the social arts? There are many reasons why New Orleanians have long excelled in cooking, music-making, dancing and story-telling, but the interaction of diverse cultures fostered by the shotgun houses is certainly a major one." Last month, the debate on how to restore New Orleans began. Urban planners from around the country pinpointed the unusual quality of New Orleans' flooded neighborhoods. There has been a recognition that the Ninth Ward and similar hard-hit neighborhoods held a wealth of vernacular architecture that, as in Friuli, tells the story of its people and should not be merely bulldozed.

It heartens me to see this dialogue occur. I remember the shudder of despair I felt when I heard of the earthquake in

Friuli. Although it did not affect my relatives directly, I mourned the losses in the countryside. Would the destruction mean that San Daniele, high above the Tagliamento River, with its little beer taverns and prized prosciutto, or the walled town of Venzone, where "A Farewell to Arms" was filmed, be replaced

education and status, but their spirit and sense of duty were wrought from their family's and Friuli's hardscrabble history. Everyone had been influenced by the solidarity of the focolar.

How does the story of Friuli relate to the future of New Orleans? Many of its hardest-hit neighborhoods, particularly the Faubourg Marigny, Bywater — as the Ninth Ward is called — Treme and Mid-City, are where New Orleans' spirit was born. According to Starr, the houses in these areas are far sturdier than they appear because they were designed by local craftsmen to stand securely on the alluvial soil under them and are made from cypress and local cedar, both of which withstand rot.

It may take time, patience and some less than politically self-aggrandizing leadership in New Orleans and the rest of the country to bring the Big Easy back to life, but, surely, if it was done in Italy, it can be done here. It must be done for at least two reasons that have little to do with economics but everything to do with healing. The largely African American Ninth Ward residents were homeowners, and they deserve the economic support and tools to rebuild as a proof of genuine interest in adjusting the inequities that left so many stranded and desperate in the disaster. But,

perhaps the most important reason is that those

homes embodied a life of community and sociability that our country is rapidly losing. They are the antithesis to the McMansion in the cookie-cutter suburb linked by a highway to a chain-dominated mall or old downtown remade into a theme park that characterizes the environment many Americans are forced to inhabit.

Many fear that New Orleans, even if the popular New Urbanist model is followed, would simply become a Disneyland version of itself, the shotgun neighborhoods re-created with contrived architectural finery but little of the soul. It's clear the city developed haphazardly, free of grand development plans, and that is part of its charm. But if residents are allowed into the planning process, to help decide what to restore and what must be built anew, perhaps some of that same combination of grit, suffering and joy that gave birth to jazz, a unique cuisine and this country's most successful melting pot of race and ethnicity will spawn inventively new homes while supporting small-neighborhood cohesiveness.

The displaced New Orleanians have, like the Friulani, a stubborn adherence to custom, history and family. Given the resources — jobs, low-interest loans, few bureaucratic hassles — they'll come back and build again. New Orleans will come back if the rest of us want it enough. And we should want it because the Big Easy is more than a place to experience drunken revelry on Mardi Gras. It contains a big part of our story as a nation of people trying to forge new customs and identity, in Starr's words, "a living archive of American social and cultural history." Jazz developed in the celebratory life of New Orleans neighborhoods. To obliterate these homes that are a monument to those who developed this original American musical art form is, in itself, a sacrilege.

Bringing back New Orleans would signal a sort of spiritual rebirth for the rest of us, a way to reclaim what jazz trumpeter and New Orleans native Wynton Marsalis, with his brand of fiery sentience, calls our "transcendent and abiding soul." In Friuli, they possess a quality of soul because they know their story; it's been told by the focolar for hundreds of years. We'll begin to reclaim ours if, for a start, we make sure New Orleans doesn't lose the shotgun houses that embody theirs.



New Orleans after the devastation of hurricane Katrina (August 30, 2005)

with the blank condominiums in postwar Italian boom towns like Mestre, or the horrible high-rise workers' suburbs of Milan? I suppose I fully expected U.S.-style urban renewal to occur. But that didn't happen. I traveled to Italy in 1984 and drove through the devastated area and found everything had been restored. Like many German towns in the aftermath of World War II, Friuli had been put back together stone by stone from the rubble. Farmhouses with their focolars inside were freshly plastered and reinforced. The towns were resurrected, complete with old walls, narrow streets, cobblestones and sottoporticos.

Friuli, with an autonomous regional government unusual in Italy, was able to take the lead in the rebuilding with the backing of Italy's central government, which established a commission and supplied financing. Everyone wanted to restore the infrastructure right away and provide housing to the 100,000 people who were living in tents. But when faced with doing it quickly and building new large urban centers away from the villages, Friuli's leadership said no. Once the factories were rebuilt, it was decided, everything else would be reconstituted "dov'era, com'era" — where it was and how it was. It was a bold move because it required resolve from those in charge and patience from those living in the tendopoli, the tent cities. But it paid off.

The region was struggling to move out of its agrarian past and join in Italy's post-World War II economic boom. The money invested in rebuilding factories and infrastructure spurred growth in textiles, furniture and other midsize industries that boosted Friuli's standard of living from below the national median to 17 percent above by 1999. Friulani no longer emigrate to other countries to find work. The region's rebirth also made Italians proud, in a country where big public projects are often riddled with corruption. It was a source of pride at the end of a decade that saw political terrorism from the left and the right, even the murder of a prime minister. It succeeded because those in charge bore a large responsibility toward the victims. Each mayor, commissioner, engineer or architect came from a family whose roots were in those destroyed villages and farmhouses. They had achieved

Lifestyles

8 MARZO, ESSERE DONNA

Di Fabiola Loggia

L'8 di Marzo si celebra il Giorno Internazionale delle Donne, una data commemorata dalle Nazioni Unite e designata in molti paesi come festa nazionale.

Questo giorno riassume e racconta la storia di donne comuni che hanno segnato la scena politica e sociale del XX secolo, combattendo per il riconoscimento dei loro diritti e delle loro libertà.

Le origini della festa dell'8 Marzo risalgono al 1908, quando a New York, pochi giorni prima di questa data, le operaie dell'industria tessile Cotton scioperarono per protestare contro le terribili condizioni in cui erano costrette a lavorare. Lo sciopero durò alcuni giorni, finché l'8 Marzo il proprietario, Mr. Johnson, bloccò tutte le porte della fabbrica per impedire alle operaie di uscire. Allo stabilimento venne appiccato il fuoco e le 129 operaie prigioniere all'interno, molte delle quali erano italiane ed ebree, morirono arse dalle fiamme. La loro unica colpa era stata quella di lottare per ottenere delle condizioni di vita più dignitose.

La prima Giornata Nazionale della Donna fu celebrata negli Stati Uniti il 28 Febbraio del 1909 e aveva come unico scopo il ricordo dell'orribile fine fatta dalle operaie morte nella fabbrica, ma con il passare del tempo questa data ha cominciato ad assumere un significato molto forte, dovendo ricordare a tutto il mondo i sacrifici, le difficoltà e gli abusi che le donne hanno subito nel corso dei secoli per riuscire ad affermare e a riscattare la propria dignità, libertà ed emancipazione.

Fu l'UDI (Unione Donne Italiane), un'associazione nata dopo la seconda guerra mondiale e avente come obiettivo la valorizzazione delle risorse femminili attraverso un coinvolgimento attivo delle donne nella vita del Paese, a scegliere la mimosa come fiore-simbolo delle donne e dell'8 Marzo, affermando che il giallo esprimeva vitalità, forza e gioia, rappresentava il passaggio dalla morte alla vita, ricordando così le donne che si sono battute per la nascita di un mondo giusto. E in più, questi fiori, avevano (e hanno) anche il gran vantaggio di fiorire proprio nel periodo della festa.

Purtroppo però, negli ultimi anni, nonostante si continui a festeggiare questa data, è andato in gran parte perduto il vero significato di questa ricorrenza. Sarebbe quindi lecito chiedersi: cosa significa oggi, nel ventunesimo secolo, essere donna? La risposta non è ne breve né semplice, e forse richiederebbe prima un accenno sull'evoluzione che ha subito il ruolo della donna nel corso dei secoli. Per un lungo periodo, la donna è stata principalmente identificata in due ruoli: quello di madre e quello di strega. Fin dalla preistoria, infatti, la scelta per la divisione dei ruoli, necessaria per garantire la sopravvivenza della specie, è stata quella di affidare la caccia e la difesa del territorio all'uomo, mentre l'allattamento dei bambini e la raccolta dei frutti spettavano alla donna. Queste funzioni di cura ed accoglienza hanno nel tempo identificato un ruolo, quello "femminile", che si è poi stereotipato nel corso dei secoli. Ma è stato sicuramente il Medio Evo ad aver rappresentato uno dei periodi



storicamente più bui e repressivi nella storia delle donne, dal momento che, attraverso documenti scritti, veniva dichiarato apertamente che ogni donna capace di guarire fosse per definizione una "strega" e che per questo sarebbe stata condannata al rogo (cioè ad essere bruciata). Persino possedere una conoscenza superiore a quella "concessa" alle donne era un motivo sufficiente per essere arse vive con l'accusa di stregoneria. È solo a partire dalla Rivoluzione Francese (1789) che cominciano a sorgere numerosi movimenti di donne pronte a lottare per il riconoscimento dei loro diritti civili e politici, riuscendo in alcuni casi ad ottenere il soddisfacimento delle loro richieste. Il secolo più importante per le donne resta, però, il

Novecento, definito addirittura da alcuni come il "Secolo delle donne", per via dei numerosi e repentina cambiamenti che le hanno viste protagoniste e che hanno modificato radicalmente i costumi sociali tradizionali, facendo così registrare un progressivo e graduale riconoscimento dei diritti della donna all'interno della società. In questo contesto, i cambiamenti generati dalla Rivoluzione Industriale sono stati fondamentali nel favorire il processo di emancipazione della donna, poiché l'hanno portata ad assumere un nuovo tipo di atteggiamento che le permettesse di mostrare di avere delle rivendicazioni personali da anteporre alla famiglia. Per la prima volta nella storia, anche la donna entrava a far parte della catena produttiva.

Oggi, per parlare delle donne, è necessario utilizzare aggettivi come: decise, sicure, indipendenti, dinamiche, forti, donne in continua evoluzione. Ma è anche vero che è attualmente in corso un cambiamento generale dei loro valori di riferimento: saranno ancora mogli e madri (come avveniva un tempo) ma anche lavoratrici professionalmente affermate. In questo caso è bene ricordare, però, che ci riferiamo sempre a donne appartenenti ad una realtà occidentale, dove i cambiamenti in campo umanitario sono stati davvero notevoli e molto più rapidi rispetto a tanti altri Paesi del mondo.

La pubblicità è forse l'esempio più lampante dei cambiamenti che ha subito l'immagine femminile: non viene quasi più rappresentata la donna "domestica", quella che si vedeva alle prese con i fornelli e le pulizie casalinghe, al suo posto compare la donna "manager", protagonista della vita sociale e lavorativa, oppure la donna "seduttrice", o quella "determinata" e "padrona della sua vita". Ma nonostante ciò, sembra ancora lontana (almeno nell'immaginario maschile italiano) l'idea di avere un giorno una donna Presidente della Repubblica.

Forse questo vuol dire che per le donne il lavoro non è ancora terminato, e forse si potrebbe fare tanto di più cominciando con il ricordare più spesso che l'8 Marzo non è solo un giorno di festa, come il Carnevale o il Primo dell'anno, ma conserva un significato ben più profondo e così importante per la storia delle donne da avere spinto le Nazioni Unite ad affermare, come principio fondamentale, che "nessuna vera e costante soluzione ai gravi problemi sociali, economici e politici può essere trovata senza la piena partecipazione, e la piena autorizzazione, delle donne di tutto il mondo".

COMUNICATO STAMPA

"Basta con i fondi regionali per i sussidi. Si' a quelli per garantire l'assistenza sanitaria e farmaceutica e per far studiare i vostri figli e nipoti". È questo, in sintesi, il messaggio che Donato Di Matteo, presidente del Cram (Consiglio regionale emigrati nel mondo) ha rivolto a tutta la comunità degli abruzzesi d'Argentina, riunita a Mar Del Plata, oltre 1.800 (di cui ben il 73% proveniente dal Chietino) dei 26 mila italiani che vivono nella locale Circoscrizione consolare. Nella prima tappa del viaggio di lavoro in Sudamerica, Di Matteo, accompagnato dai consiglieri regionali Giuseppe Tagliente (Fi) e Antonio Verini (Margherita), ha ripetuto, nei vari incontri con tutte le Associazioni aderenti al Cram, di essere preoccupato per la situazione di indigenza in cui vivono tanti abruzzesi, soprattutto anziani, e che la Regione, più che inviare fondi per sussidi insufficienti e mal distribuiti, deve trovare le formule migliori, convenzioni con cliniche e assicurazioni, per garantire piuttosto quella salute "pubblica" che anche in Argentina, come in tutto il continente, praticamente non esiste, con i "seguros" sanitari riservati solo a chi lavora e ha redditi sufficienti per poterseli pagare. "La mia esperienza di medico e volontario in Africa sarà al vostro servizio per trovare insieme quelle soluzioni che cercate per risolvere i problemi di sopravvivenza", in un paese che non esce ancora dalla crisi economica in cui è piombato nel 2001.

Le stesse parole, unite a informazioni e richieste ben precise, Di Matteo le ha ripetute anche a Paolo Rozo Sordini, console italiano a Mar Del Plata, a cui la delegazione regionale ha fatto visita e chiesto spiegazioni sulle lamentele di molti connazionali e discendenti che hanno riferito di tempi burocratici troppo lunghi per ottenere la cittadinanza e il passaporto italiani. Documento molto richiesto negli ultimi tempi per poter tornare in Italia e trovare lavoro e sicurezze che ormai in Argentina non ci sono più.

"Sono dispiaciuto che mio nipote vuole trasferirsi negli Stati Uniti e non in Italia", ha detto Giovanni Scenna, presidente della Federazione delle associazioni abruzzesi, "ora assistiamo all'emigrazione al contrario delle nostre famiglie ma dobbiamo trovare una strada per far rientrare in Italia e non fuggire altrove, i nostri nipoti". Rozo Sordini ha convenuto che i tempi di attesa nei consolati sono lunghi ma il personale è poco e le rappresentanze consolari non fanno altro che applicare una legge che chiede una serie interminabile di documenti, anche dai Comuni di origine, per poter dimostrare di essere discendenti di italiani. Il Consolato ha però detto a Di Matteo di essere disponibile a trovare una forma di collaborazione con la Regione Abruzzo per individuare insieme quegli strumenti normativi che possono aiutare gli abruzzesi a vivere meglio e a snellire la troppa burocrazia, ultimamente appesantita anche dalle incombenze per il voto degli italiani all'estero. "Mi rendo conto che, da sola, la Regione puo' fare fino ad un certo punto, trattandosi soprattutto di norme nazionali, ma faremo pressing sul Governo centrale per riformare al meglio le leggi che disciplinano la materia", ha garantito Di Matteo al Consolato.

che ha fornito una statistica completa della situazione degli abruzzesi a Mar del Plata, di cui solo 51 sono assistiti, con sussidi o assistenza sanitaria, con i fondi che il Ministero degli Esteri mette a disposizione delle diplomazie. In Argentina, l'Italia considera indigenti gli emigrati che hanno un reddito complessivo di 450 pesos mensili (circa 130 euro) ma i sussidi non superano i 1.500 euro annuali. Di Matteo ha ripetuto anche al Consolato la sua contrarietà ai sussidi, peraltro insufficienti: "Bisogna, invece, investire sui servizi sociali e sul lavoro dei giovani" ha ribadito il Presidente del Cram che ha avuto in Verini, prossimo candidato "blindato" alla Camera, una sponda importante per fare a Roma le riforme necessarie ad aiutare di più e meglio gli emigrati che soffrono. "Troppa burocrazia, elemento di vostra debolezza, e i cittadini si disaffezionano" ha detto Verini a Rozo Sordini, ricordando anche in questa occasione la sua lunga esperienza, quando era preside, di commissario di esami di stato nei paesi d'immigrazione italiana, che gli hanno dato la possibilità di conoscere a fondo la realtà emigratoria.

Agli abruzzesi d'Argentina, Di Matteo non si è stancato di ripetere che cultura e comunicazione saranno le parole d'ordine per essere sempre a stretto contatto con chi vive lontano ormai solo geograficamente, grazie a internet, "attraverso il quale, con nuovi strumenti multimediali che stiamo già attivando, vi informeremo bene e in tempo reale e voi ci segnalerete con la stessa velocità le vostre difficoltà e aspettative concrete".

Dagli emigrati è arrivato anche il desiderio di sostenere di più chi vuole tornare in Italia ma non ha i soldi per il biglietto aereo e di poter ottenere la pensione sociale, pur rimanendo a vivere all'estero, è riservata solo ai poveri residenti in Italia, anche se stranieri con carta di soggiorno, ma non agli italiani ultrasessantenni che sono emigrati. "Quella sulle pensioni sociali è una legge iniqua, ingiusta", ha detto Verini alla abruzzesi d'Argentina, "anche se 500 euro moltiplicati per i tanti italiani anziani indigenti che ci sono all'estero fanno tanti soldi".

Rispondendo alla segnalazione che la Spagna, con meno emigrati, investe in Argentina più e meglio dell'Italia (che qui ha oltre il 50% della popolazione locale di origine italiana) Tagliente ha detto che il paese iberico va forte anche perché investe anche qui sulla "hispanidad", aiutando i giovani latino-americani che decidono di andare a fare l'università in Spagna. "Agli stage fatti fare in Abruzzo", molto cari a Di Matteo, ha aggiunto il consigliere forzista, "preferisco quelli fatti fare qua. Peche' non pensare a un Por per i giovani emigrati?" ha detto Tagliente guardando i colleghi consiglieri di maggioranza. "La Regione Abruzzo, però", ha concluso l'ex Presidente del Consiglio regionale, "è quella che qui fa meglio dopo il Veneto. Chi vuole tornare e' sostenuto economicamente ma, sappiate, l'Italia non e' più il paese dei sogni, anche noi subiamo la crisi mondiale". Molta cautela, per Tagliente sul capitolo pensioni sociali, perché già così com'è, l'Inps fra sette-10 anni scopriera' nonostante la recente riforma".

General

TORNIAMO A BETLEMME PER EVITARE L'APOCALISSE

Con la vittoria nelle elezioni del partito Hammas in Palestina e la malattia che sembra irreversibile del premier ebraico Sharon, la pace si allontana sempre più dal Medio Oriente.

di Ermanno La Riccia

Sfogliando i giornali di queste ultime settimane sono venuto a conoscenza della vita difficile delle minoranze cristiane in Palestina. Soltanto il 2% della popolazione di questo paese, appartenenti a 13 denominazioni tra cui anche i cattolici, sono cristiani. Spesso

sono vittime di violenze e cercano di emigrare altrove. Anche da Betlemme, i cristiani ridotti al 30%, fuggono. E pensando ad essi mi sono ricordato di un sogno.

Era il tempo di Natale ed io sognai di trovarmi in uno stretto viottolo di un bosco e correvo inseguendo una specie di stella con la coda, irraggiungibile, che ad un tratto scomparve tra i rami degli alberi. Ingenuamente pensavo di andare a Betlemme e, ricordandomi dei Re Magi pensavo che quella stella potesse farmi anche a me da guida. Ed invece niente. Ma non mi scoraggiai, continuai il viaggio in vista dell'anno nuovo.

Poi venne Capodanno ed io ancora nel sogno correvo e correvo col fiato grosso in uno sterminato deserto di sabbia rincorrendo la stessa stella che, ricordo, il parroco della mia chiesa chiamava Cometa: bella e perfino elegante ma per me anche questa volta irraggiungibile tanto che ad un tratto scomparve tra le dune lontane di quel deserto.. Ed io, stanco ed assetato continuai il mio cammino verso un'oasi che mi apparve lontana.

Giunsi, sempre nel sogno, in quell'oasi il giorno dell'Epifania quando riapparve di nuovo anche la Cometa. Pensai subito che quella era la volta buona, la inseguii e, proprio quando stavo per agguantarla mi sfuggì dalle mani tese e la vidi sparire dietro un ciuffo di palme. Ed io amareggiato da quell'ennesima sconfitta mi diressi verso la sorgente dove vi erano assisi su di un muretto, tre distinti gentiluomini che indossavano ricchi vestiti d'epoca ai quali chiesi di indicarmi la strada per Betlemme visto che non ero riuscito a farmi guidare da quella Cometa. E uno di loro, un certo Baldassare, mi rispose:

«E' inutile rincorrere quella Cometa perché, dopo di noi, non condurrà più nessuno a Betlemme. In quel santo luogo dove nacque Gesù Bambino non c'è più pace.. Ora la stalla è vuota e il Bimbo Divino è stato sloggiato da gente che non crede in lui, che non crede nella pace ma soltanto nella guerra».

Fin qui il sogno che ai tempi nostri è diventato una realtà. Nostro Signore è stato sfrattato da Betlemme che è diventata una città di frontiera dove fino a pochi mesi fa si combatteva ancora una guerra senza quartiere tra Ebrei da una parte e Palestinesi dall'altra. Ora sembra esserci una

specie di tregua molto precaria.

Diciamo la verità quando il primo ministro Ariel Sharon, lo scorso anno, fece sgombrare con un atto di forza i coloni ebraici dalla striscia di Gaza, in accordo col capo dei palestinesi Abu Mazen, un filo di speranza si era riaccesso in tutto il mondo in attesa che quella Cometa tornasse a guidare le genti, credenti e miscredenti, a Betlemme. E questo filo di speranza, anche se sottile e precario per le scaramucce e gli affronti fra le due parti, continuò ad essere tale fino ad alcune settimane fa quando Sharon, colpito da un ictus rimase in coma per parecchi giorni ed ancora oggi vive tra la vita e la morte. Il suo posto fu preso dal suo vice Ehud Olmert incerto se continuare la sua opera che dovrebbe condurre alla pace definitiva perché un fatto nuovo rischia di mandare all'aria tutte le buone intenzioni faticosamente raggiunte. Infatti con le elezioni avvenute in queste ultime settimane in Palestina il partito armato Hammas ha riportato la maggioranza per governare. E questo partito, col braccio armato del terrorismo, non riconosce la esistenza di Israele. E non si sa ancora come andrà a finire perché quel labile filo di speranza acceso da Sharon rischia di spezzarsi definitivamente.

In aggiunta questo faticoso evento fatto da incontri e scontri per arrivare alla pace attualmente è messo in pericolo da un altro più importante e drammatico avvenimento: la ferma volontà dell'Iran di dotarsi di ordigni atomici. Esso minaccia di accendere una miccia tale da far esplodere un grosso scontro non solo in tutto il Medio Oriente ma addirittura da coinvolgere anche le più grandi potenze del mondo.

L'Iran è uno dei paesi islamici che detiene una tra le più ricche riserve di petrolio del mondo che rappresenta una vera e propria grande forza nelle mani di questo paese. Per bocca del suo attuale presidente, Mahmoud Ahmadinejad, ha dichiarato che Israele, la grande nemica del mondo arabo, deve scomparire dai territori che attualmente occupa come Stato. In altre parole lui prefigura l'annientamento totale del popolo ebraico.

E Mahmoud Ahmadinejad è lo stesso capo di quel paese che, contravvenendo a tutte le regole stabilite da trattati internazionali per impedire la proliferazione delle armi atomiche, ha deciso di riprendere i lavori per l'arricchimento dell'urano che sarebbe il propellente per creare una bomba atomica o altri ordigni simili ma altrettanto pericolosi.

Già da qualche mese si è mossa la diplomazia internazionale e con essa i capi di tre stati d'Europa, Francia,

Inghilterra e Germania incaricati di convincere il dittatore di Teheran a desistere dai suoi propositi e, è quasi certo che porteranno il problema davanti al Consiglio di Sicurezza delle Nazioni Unite dove, come è noto, seggono le maggiori potenze del mondo.

Ma sembra difficile convincere il presidente dell'Iran a proseguire il cammino da lui intrapreso perché si giustifica dicendo che l'uranio arricchito gli servirà per scopi pacifici cosa a cui nessuno crede. Se lui non cede, una volta la controversia davanti al consiglio di Sicurezza dell'Onu, restano due possibili soluzioni: applicare le sanzioni oppure usare la forza. Ambedue le soluzioni sono pericolosissime perché Israele non permetterà all'Iran di dotarsi di un'arma che potrebbe distruggerla.

Ma la pace si allontanerebbe definitivamente da noi se qualche male intenzionato terrorista facesse esplodere un ordigno atomico, anche di piccole dimensioni, nell'atmosfera. E in questi giorni abbiamo sentito ancora per via radio le nuove minacce dell'imprendibile capo dei terroristi internazionali, Ben Ladin contro gli Stati Uniti ed i suoi alleati.

Nel 1962 gli Stati Uniti fecero esplodere per la prima volta una bomba atomica ad alta quota nei cieli dell'Oceano Pacifico. Inaspettatamente i raggi gamma sprigionati dalla deflagrazione provocarono un impulso elettromagnetico che fece saltare le luci, le stazioni radio, i telefoni e le telecomunicazioni a più di 800 chilometri di distanza. Questo fatto fu messo a tacere ma rimase la più grande preoccupazione dei comandi civili e militari degli USA. Oggi la complessità della società globale, dovuta al grande sviluppo della tecnologia delle telecomunicazioni, ci rende tutti sempre più interdipendenti. Se un fatto del genere si ripetesse nei cieli degli Stati Uniti o dell'Europa, dato il grandissimo sviluppo su scala globale delle telecomunicazioni, dei computer, delle reti elettriche, delle reti telefoniche, del gas, delle milioni di automobili in circolazione, con un attacco elettromagnetico di natura atomica su queste strutture, si verrebbe a creare la paralisi di un intero continente e non per giorni ma per anni perché tutti i congegni legati tra loro elettricamente verrebbero distrutti. Immaginate cosa accadrebbe? l'Apocalisse. Mi fermo qui: Betlemme è ancora lontana, molto lontana.

Un eventuale attacco elettromagnetico diventerebbe una catastrofe perché metterebbe fuori uso auto, treni, aerei, tv, radio e telefoni.

A Case for The Bicycle

Physical activity found to be the fountain of youth

Bicycling may not be a cure all for our modern-day problems, but it can do much to improve the quality of life for individuals *and* communities. As a means of transportation, the bicycle scores well; it's non-polluting, human-powered, and it takes up little space. In the *Campbell Survey on Well-Being in Canada*, conducted by the Canadian Fitness and Lifestyle Research Institute, cycling ranked fourth in popularity. (It was topped only by walking, gardening, and swimming.)

Unfortunately, by this time of year, most of us have given up on our New Year's resolutions to get fit, and instead have taken up space in front of the television. According to the 2000/01 Canadian Community Health Survey, 56% of Canadians (20 and older) are inactive, and the proportion of those physically inactive only increases with age.

In recognition of the importance of physical activity, Villa Charities has launched a new initiative this year called Giro T.O. Scheduled for May 28th, the cycling event will kick off Toronto Bike week, and will be a 70 km fundraising ride through the streets, parks and trails of Toronto.

Inspired by *Il Giro d'Italia*, the legendary international cycling event on par with the *Tour de France*, Giro T.O. will be a challenging, thrilling ride in diverse urban cycling terrain, touring well-known neighbourhoods throughout Toronto. The new *Giro* promises to be a truly unforgettable tour of the city, and will also promote urban cycling as part of an active and healthy lifestyle!

Villa Charities is a charitable organization that is the umbrella to: Villa Colombo Services for Seniors, Columbus Centre, VITA Community Living Services and Villa Colombo Vaughan.

For more information, and to register or sponsor a rider for this exciting event, visit www.giotoronto.com or call (416) 789-7011 ext. 306. If you would like information on other Toronto Bike Week events, please visit <http://www.toronto.ca/cycling/bikeweek/>.

XX OLIMPIADI INVERNALI

NUOVO ORO PER L'ITALIA NEL PATTINAGGIO DI VELOCITÀ

TORINO\aise- Dopo le ultime delusioni nello sci, il medagliere azzurro riprende a muoversi grazie al trionfo del giovane Enrico Fabris nel pattinaggio di velocità 1500 metri. È il quarto oro italiano e la terza medaglia per il pattinatore vicentino che in questa Olimpiade ha già intascato un oro nell'inseguimento a squadre con Matteo Anesi e Filippo Sanfratello e un bronzo nei 5 mila.

“Mi sento nella storia”, afferma il giovane campione, dopo la sua ultima prestazione che lo vede davanti ai due statunitensi Davis Shani (medaglia d'argento) e Hedrick Chad (bronzo). Enrico Fabris è davvero entrato nella storia dello sport italiano. Tre medaglie, 2 ori e un bronzo, in una sola Olimpiade; non c'erano riusciti neanche grandi campioni come Alberto Tomba, Manuela Di Centa e Deborah Compagnoni nelle precedenti edizioni.

Fabris scenderà nuovamente in pista il 24 febbraio. Ad attenderlo stavolta saranno i 10 mila metri e gli occhi puntati di milioni di sportivi che hanno iniziato ad appassionarsi a questa disciplina che, insieme allo sci di fondo, ha fatto salire più volte l'Italia sul podio.

Grande delusione invece per Carolina Kostner, sulla quale erano puntati i riflettori di questa Olimpiade, che nel programma corto di pattinaggio di figura ha compromesso la medaglia cadendo nella fase iniziale: con il punteggio di 53.77, chiude all'undicesimo posto. La giovane pattinatrice scenderà in pista il 24 febbraio per la seconda e decisiva prova, il programma libero, nel quale è considerata una delle migliori.

Discreto comunque il bilancio dell'Italia in questa XX Olimpiade Invernale. Gli azzurri sono infatti riusciti ad accumulare, a 5 giorni dal termine delle competizioni, 4 ori e 5 bronzi. Nella scorsa edizione, a Salt Lake City 2002, i nostri atleti tornarono a casa con 4 ori, 4 argenti e 5 bronzi. Record assoluto italiano di medaglie è stato raggiunto nel 1994 a Lillehammer con 7 ori, 5 argenti e 8 bronzi.

Announcements

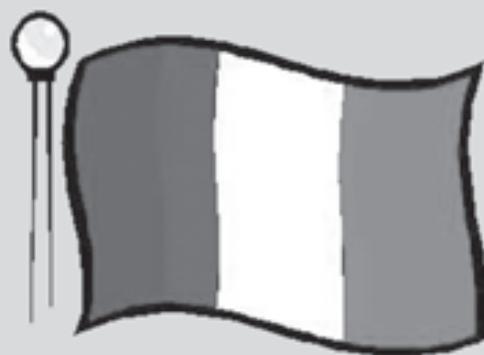
Italian Classes

Jr. Kindergarten to Grade 8

ST. RITA SCHOOL

1 Inverness Avenue
Ottawa, K2E 6N6
(613) 224-4455 ext. 2509
or
www.occdsb.on.ca

Saturday Mornings: 9:30 to 12 p.m.



Lots of school and after school events

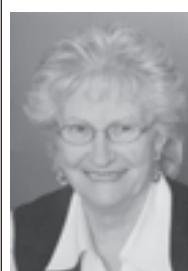


Working With The Community Lavoro Per La Comunità

Diane Holmes

City Councillor / Conseillère municipale
Quartier Somerset Ward
110, av Laurier Ave. O./W., Ottawa, ON K1P 1J1
tel: 580-2484 fax: 580-2524

Diane.Holmes@ottawa.ca www.dianeholmes.ca



Thérèse Maloney Cousineau
Trustee: Ottawa-Carleton
Catholic School Board

ST. ANTHONY'S SCHOOL
391 BOOTH STREET

ELEMENTARY CATHOLIC SCHOOL
A GREAT PLACE FOR ALL CHILDREN
ACROSS FROM ST. ANTHONY'S CHURCH INTERNATIONAL
LANGUAGES TAUGHT ON SATURDAYS
ARE: BURMESE - CANTONESE-TRADITIONAL MANDARIN

TEL: 232-9811



FAX: 232-6706



97.9 FM

CHIN Ottawa

ASCOLTATE IL PROGRAMMA:

"La Nostra Voce"

Angelo Filoso - Produttore esecutivo

ANNUNCIATORI:

Lena Buglione - Direttrice 7:00 lun.-ven.
Nicola Buglione - Direttore 11:00 lun.-ven.

Veronica Petro - 10:00 mercoledì

Pat Adamo - 10:00 venerdì

Sharon Buglione - 11:00 sabato

Fabiola Loggia - 10:00 lun. e gio.

Pubblicità 613.244.0979 int.400

Fax 613.244.3858

chin.radio@gmail.com

Ottawa

Bob Chiarelli,
Mayor

At your service!

Mayor's Office
110 Laurier Avenue West
Ottawa, ON K1P 1J1
Tel.: 580-2496
(or Info 24/7: 580-2400)
E-mail: bob.chiarelli@ottawa.ca
Web: ottawa.ca



Bob Chiarelli,
Maire

À votre service!

Bureau du maire
110, avenue Laurier Ouest
Ottawa (Ontario) K1P 1J1
Tél. : 580-2496
(ou Info 24/7 : 580-2400)
Courriel : bob.chiarelli@ottawa.ca
Web : ottawa.ca



The Ottawa
Hospital
Foundation

La Fondation
de l'Hôpital
d'Ottawa

Reaching Out to Help The Ottawa Hospital

*Master of Ceremonies Max Keeping of CTV
Guest speakers: Dr. Cagiannos and Dr. Morash*

Ottawa St. Anthony Italian Soccer Club
523 St. Anthony Street (preston at the queensway)
Doors open at 5:30 p.m. dinner at 7:00 p.m.

Tickets 60.00 per person
(\$30.00 tax receipt will be provided)

For Tickets Please call
Mario & Antonietta Minichilli 225-2545
Giovanni Maiorino 224-4641
Clara Paradiso 224-0119

Announcements

Per il Parlamento italiano ecco i vostri candidati:

Vota per la Camera

John Adamo



www.johnadamo.com



Vota per il Senato

Dom Serafini



www.domserafini.com

VOTA per i candidati che da 25 anni servono la comunità degli italiani all'estero.

VOTA per i candidati che conoscono la realtà degli italiani in Canada.

VOTA per i candidati il cui solo interesse è quello di rappresentare in Parlamento l'italiano all'estero.

Scrivete a **John e Dom** all'indirizzo più vicino a voi:

125-720 King Street West, Suite 211
Toronto, Ontario M5V 3S5

765, rue Beaubien East, Suite 169
Montreal, Quebec H2S 1S8

1641 Lonsdale Ave, Suite 410
North Vancouver, B.C. V7M 2J5

Keep Warm, Keep Cool, All Year

Quiet, Economical

Airmetrics Energy
Systems Inc.

- 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

E-mail: airmetrics@hotmail.com

High Efficiency Heating

- Saves up to 68% compared to electric heating
- Limited Lifetime heat exchanger warranty
- Stainless Steel heat exchanger

Comfortmaker
Air Conditioning & Heating

60 Beech Street, Ottawa, Ontario, K1S 3J6
(613) 235-8732

www.airmetrics.ca

IL POSTINO

VOL. 7 NO. 6

MARCH 2006/MARZO 2006

\$ 2 . 0 0



SUCCESSO, FIEREZZA ED ORGOGLIO!

Di Luciano Pradal

E' con fierezza ed orgoglio che si e' tenuta l' annuale cena-balloon per la Raccolta Fondi destinati al progetto di rinnovo delle vetrate e del sottosuolo della Chiesa Parrocchiale di S. Antonio.

La sala del S. Anthony Italia soccer Club era piena di persone entusiaste d'offrire il loro tempo e risorse per questa validissima causa. Il risultato? Piu' di \$25.000 raccolti per migliorare l' accesso alla sala parrocchiale, nel sottosuolo della chiesa, e per il rinnovo delle vetrate che sono opera del grande artista toscano Guido Nincheri.

L'organizzazione della serata e' stata perfetta! L'ottima cena e' stata preparata dal noto Chef Carmine Mariani ed amici. Ha aperto la serata il capo del comitato organizzatore, Nello Scipione che si e' detto privilegiato della visita del nostro Sindaco Roberto Chiarelli il quale si e' detto a sua volta spiacente di non poter restare a causa d' altri impegni ma ha detto che ci teneva ad essere presente poiche' per lui "La Parrocchia S. Antonio rappresenta le radici culturali, sociali e religiose della sua famiglia e delle famiglie di molti altri emigrati Italiani che ora sono la forza e la dinamica di questa grande e bella citta' di Ottawa!".

I bavissimi co-presentatori della serata erano Orazio Rizzi dei Cavalieri di Colombo e il noto presentatore della CTV Michael O'Byrne anche lui nato e cresciuto, come si suol dire, all' ombra del campanile della Chiesa S. Antonio ed ha frequentato la scuola S. Antonio. Michael, "Michele" per la serata, ci ha intrattenuto con il suo ineguagliabile brio, vivacita', originalita' e professionalita' facendoci partecipi dei suoi bellissimi momenti del tempo passato nella chiesa, nella scuola e nell' ambiente della parrocchia S. Antonio. Il Parroco, Padre Paul Mc Keown, ha

benedetto la cena e l' assemblea, e' stata poi servita la cena (dal menu originale), e si e' proseguito con la serata sociale durante la quale sono stati distribuiti molti premi. Alla fine della serata e' stata devoluta e presentata a Padre Paolo la somma raccolta durante la serata. Nel ricevere il ricavato della serata Padre Paolo ha voluto "*ringraziare tutti i presenti per la loro generosita' e per la loro presenza a questa serata molto importante e significativa poiche' questo dimostra che la comunità e' determinata a mantenere e preservare i valori culturali ed artistici della Parrocchia S. Antonio. La vostra Parrocchia!*" Padre Paolo ha aggiunto che il successo della serata non poteva essere garantito senza l' impegno, il supporto e la cooperazione di tutti i gruppi organizzatori della serata stessa e li ha ringraziati tutti!

Comitato Organizzatore: Nello Scipioni, Delio D' Angelo, Gerardo Gualtieri, Giovanni Maiorino, Carmine Mariani, Mario Mariani, Tony Mariani, Patrizia Marinelli, Lorenzo Micucci, Trina Powell, Luigi Ricottilli, Orazio Rizzi,

Il necessario per la preparazione della cena e' stato donato da:

Farmers Pick, Loblaws Merivale Road, Nicastro's Food Merivale Road, Carling Fruit, Ontario Fruit Richmont Road, Farm Boy Merivale Road, Loblaws Isabella St, Loblaws Baseline Road, Food Basic Kirkwood Ave, Merivale Fish Market.

Molte altre persone e commercianti hanno contribuito con doni che sono stati sorteggiati durante la serata, a tutti vanno i ringraziamenti della Parrocchia e di tutta la comunità per la generosita' dimostrata nel preservare i nostri beni culturali.

