

IL POSTINO

VOL. 7 NO. 5

MAY 2006/MAGGIO 2006

\$ 2 . 0 0



Happy Mothers Day!

Mamma Ti Voglio bene!

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

www.ilpostinocanada.com

CUSTOMER NUMBER: 04564405
PUBLICATION AGREEMENT NUMBER: 40045533

L'apparizione e il miracolo della Madonna di Carpineto

di Giuseppina Iezzi

Si racconta che a Rapino, Chieti, (Abruzzo), l'8 maggio del 1200 la Madonna apparve sopra una pianta di carpino ad un pastorello. Il pastorello andò su in paese ad avvisare il parroco dell'accaduto. Il parroco assieme al pastorello e ai fedeli andarono al luogo dell'apparizione e vi trovarono una statua della Madonna che era apparsa al pastorello. Presero la statua e la portarono in paese nella Chiesa San Lorenzo.



Al mattino seguente quando i fedeli andarono in chiesa non trovarono la statua e credettero che fosse stata rubata. La statua fu ritrovata dal parroco e dai fedeli nel luogo dell'apparizione, giù in paese, nella contrada "Piano". Così il parroco e i Rapinesi capirono che la Madonna voleva una chiesa "sua" e la costruirono. La chiesa prese il nome di Madonna di Carpineto. L'8 maggio del 1794 per intercessione della Madonna di Carpineto avvenne a Rapino "il Miracolo della Pioggia". Quell'anno una forte siccità minacciava Rapino e i Rapinesi rischiavano di perdere i loro raccolti. I Rapinesi si

rivolsero con preghiere alla Madonna implorando la pioggia. In breve tempo, mentre i paesi limitrofi godevano di un clima sereno, a Rapino cadde una fitta pioggia che salvò i raccolti degli abitanti. Da allora, ogni anno l'8 maggio a Rapino, (Chieti), in Abruzzo, si rievocano sia l'apparizione della Madonna, sia il Suo miracolo con festività e funzioni religiose.

A Rapino, paese del Chietino, ogni anno l'otto maggio alla Madonna di Carpineto si rende omaggio.

Fu in quel giorno che la Sua immagine apparve sopra un carpino. Un fanciullo pastorello al parroco fece appello perché dell'accaduto lo volle avvisare, ma la Madonna di Carpineto in contrada "Piano" volle stare. Fedeli vicini e lontani Le fanno onorificenza per commemorare la pia ricorrenza. Dalla Chiesa San Lorenzo s'avvia la processione per raggiungere il luogo dell'apparizione. Vestiti di bianco sfilano i pargoletti, fingono da verginelle e angioletti, ornati da monili d'oro indossano simboli del loro dono. Con canti e preghiere i fedeli La invocano, La lodano e La implorano. Le rendono omaggio ogni anno l'otto maggio.

GRAZIE MAMMA!

di Fabiola Loggia

Cosa c'è di più dolce e di più tenero del cuore di una mamma? a Grafton, nel West Virginia, a celebrare l'evento la seconda domenica di maggio. L'anno successivo tutta Philadelphia celebrò la festa della mamma e dal 1911 l'usanza si era diffusa in quasi tutti gli Stati americani. Sul finire del 1914, il Presidente degli Stati Uniti Woodrow Wilson ufficializzò la festa, che divenne così espressione pubblica di amore e gratitudine per le madri e speranza per la pace.

Ogni bambino, nella sua progressiva crescita e maturazione, trova nella propria madre un punto di riferimento a cui chiedere protezione, aiuto, amicizia. E nonostante le madri si alternino continuamente tra la cura dei figli, le numerose occupazioni domestiche e il lavoro, esse non chiedono mai un ringraziamento. Ed è forse questo, in gran parte, a renderle così speciali: ciò che fanno non è per loro un dovere, le mamme sono mamme quasi per vocazione.

È in onore di queste donne che oggi, in tutto il mondo (anche se in giorni differenti), si celebra la Festa della Mamma, un giorno in cui sono i figli a testimoniare il proprio affetto e la propria riconoscenza regalando alle loro madri fiori e piccoli pensieri. Ma la scelta di regalare fiori e di festeggiare questo giorno nel mese di maggio (precisamente la seconda domenica di maggio, in Italia) non è affatto casuale. La festa della mamma, infatti, è legata alle rose, fiori dell'amore, e viene celebrata in maggio perché questo è tradizionalmente considerato il mese dei fiori. Già gli antichi Romani, ad esempio, salutavano l'arrivo di maggio e della primavera con un'intera settimana di festività dedicate alle rose e alle donne. Ma la rosa, il fiore che più di ogni altro rappresenta la semplicità e la bellezza, è per i cattolici anche il fiore dedicato alla Madonna, così come a lei è dedicato il mese di Maggio. Ecco perché, insieme alla mamma di Gesù, è stato deciso di festeggiare tutte le mamme del mondo.

Benché le origini storiche della festa della mamma siano antichissime, dal momento che già gli antichi Greci dedicavano alle loro genitrici un giorno dell'anno festeggiando la dea Rea, madre degli dei, l'evento che noi celebriamo oggi trova, in realtà, le sue radici negli Stati Uniti. Inizialmente proposta da Julia Ward Howe, nel 1872, come giorno dedicato alla pace, la festa della mamma divenne una festa nazionale nel 1914, grazie alle petizioni di Ana Jarvis di Philadelphia che nel 1907, desiderando ricordare l'anniversario della morte di sua madre, convinse la sua parrocchia

Per quest'anno anch'io, come molti altri, sarò fisicamente lontana dalla donna eccezionale che mi ha messo al mondo, ma le dirò ugualmente "Tanti Auguri Mamma", per ringraziarla della sua pazienza, del suo sapermi capire e stare vicino, del sostegno e del conforto che non mi ha mai fatto mancare, di avermi resa ciò che sono, del suo esserci sempre, in ogni luogo. Festeggerò il coraggio suo e di tutte le mamme, che hanno investito ogni loro forza nel cercare di crescere figli sempre eccezionali ed unici, e che rimarranno comunque, per i propri figli, il legame più importante e profondo di tutta la loro vita.

Queste mie mani che sanno accarezzare e per la tua festa sanno anche cogliere un fiore, hanno un difetto:

quello di lasciare le loro impronte su tutto ciò che vanno a toccare. Rallegrati però perché sto crescendo, e i segni sui muri e sulle sedie saranno presto solamente un ricordo. Perciò oggi ti regalo le mie impronte, perché tu possa ricordarti un giorno lontano come erano piccoline le mie mani al tempo in cui cercavano le tue.

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

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)

Carletto Caccia, Rodolfo Di Iulio, Ariella Hostetter, Giuseppina Iezzi, Ermanno La Riccia, Fabiola Loggia, Francesco Manoni, Larry Pegg, Luciano Pradal, Renato Rizzuti, Dom Serafini

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

May 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

City-Wide

The Time Has Come for the OSP!

By Larry Peg

Article Courtesy of The Ottawa Insider

www.ottawainsider.ca

The City of Ottawa has recently completed a Sports Field Strategy that outlines their wish to create additional usable and practical sports fields - fields that can be used by a number of athletic groups including soccer, rugby, ultimate, football, lacrosse and the list goes on. In addition, the City has been maintaining that they wish to incorporate "sustainability" into a number of initiatives such as greenspace, development, land use and, as well, sports facilities.

The Ottawa Sports Park (OSP) concept and business case was developed upon invitation from the Ottawa Airport Authority in 2001. The business objective is to achieve a model of community-based sustainable development, not only in Ottawa, but in other locations across North America. The main focus of the OSP project is to contribute positively to the community by developing a facility that responds to Ottawa's stated need to address quality of life issues that have been clearly identified in a number of recent reports within the City's twenty-year growth plan. The overall facility is described as a multi-sports, recreation and environmental center. It would be the world's largest soccer facility, a formidable base to expand from.

Perhaps the most unique feature of the facility is its location in proximity to three major features that combine to make it an absolutely spectacular 'one-of-a-kind' location and opportunity. Aesthetically, it would be integrated into 250 acres (a mixture of low-grade farmland and ecologically significant forest and wetland area) that surrounds Ottawa's International Airport. Because of its poor grade agricultural soils the land has been designated by the City as suitable for development as sports fields. Second, the land is right on the new LRT corridor that will be part of Ottawa's north south line. In fact, because of aggressive development plans, this location is the only location on the

entire length of the LRT that could accommodate a facility of this or comparable size. The sustainable transportation access to the OSP would help the City to reduce car use because patrons could get to and from the facility on the O-Train. Ecoview hopes that the OSP will stimulate an excitement to use transit that will ultimately help the City in its quest to achieve a 30% modal split. In fact, the OSP hopes to work with OC Transpo to incorporate discounted transit passes into its membership fees structure, something that would work well with the Conservative plan to make transit tax deductible. Third, the fly-in views of the park upon landing approach to Ottawa Airport would speak volumes about Ottawa's greenspace legacy and its reputation for a fun, active lifestyle. What makes the ambition of the OSP so remarkable is that

we plan to integrate advertising and marketing with the airport and rail authorities, even having plans for visible corporate markers for landing and departing planes. Roughly 1.8 million passengers fly into Ottawa over the OSP creating quite an impression. Ottawa is suffering from an under supply of almost 200 sports fields and at the same time it's losing much of its renowned greenspace. There are no current examples of multi-use parking areas that can double as park-and-ride in the day while providing other beneficial uses during evenings and weekends. Along with the obvious benefit of lower capital costs, shared use park-and-rides reduce environmental impacts and maintenance costs including making them more inviting to attract new transit users.

The OSP hopes its "green" (environmentally sustainable development) complex will serve the community and attract major national and international tournaments that will bring a big boost to the local economy. The OSP knows that large soccer developments have served both community and sponsor needs elsewhere. Soccerplex, in Maryland, has over nineteen fields with plans for five more. It has attracted several high-priced sponsors like Discovery Channel, Pepsi and Adventist Health Care. Ecoview hopes to create a similar success story in the Nation's Capital and add responsible environmental integration as an identifying attribute. The goal is to build 30 separate fields, an indoor sports complex, cross-country skiing trails, tobogganing, ice hockey rinks, and other facilities to serve the local, national, and international enthusiasts. The scope means that sponsorship will make sense for companies. In 1998 Ecoview developed the first dedicated sports facility for Ultimate. The first of its kind,

this project has been a great success for Ultimate players and provides a model for the development of sustainable sports facilities at the community, national and international levels. In short, the OSP will be innovative from both a developmental aspect and a marketing aspect. While there are some minor obstacles to overcome, the OSP believes that the greater community and potential sponsors will respond to what is a great idea. Its timely development will only inspire more progressive, environmentally friendly facilities and unique marketing features for corporate partnerships. Larry Pegg is owner and manager of Ecoview Developments. Ecoview provides consulting services related to site development and management needs with the view to reduce both environmental impacts and overall costs. Ecoview's development and management services feature basic principles and practices that help to protect and sustain ecosystems and biodiversity of the natural habitat.



Villa Colombo, Toronto's first facility to provide culturally sensitive care, celebrates 30 years of service!

On April 19, 2006 between 5pm – 8pm Villa Colombo Services for Seniors will be hosting a reception to celebrate its 30th Anniversary. Together with various dignitaries such as the Italian Consul General, Emanuele Punzo, Mayor Di Biase, and Minister Bev Oda, staff, residents and volunteers will gather to recognize this milestone event.

On January 6, 1976, Villa Colombo officially opened its doors to deliver culturally sensitive services – a first in Toronto. Villa Colombo was one of the first home's to care for seniors in an environment that reflected the Italian language, cuisine, culture and daily social activities.

"Today, the same need continues to drive this organization to serve seniors with long-term care needs. While we have grown to provide a broader spectrum of services, we remain committed to providing culturally sensitive care," explains Ralph Grittani, Villa Colombo Board of Governors Chair.

A living testament to the care and service Villa provides can be seen in one of its longest residents, 98 year old Mr. Luigi Gigante. Thirty years ago, Gigante arrived directly from Calabria, Italy to Canada. According to his daughter, Rosa Acadi, the family was reassured their father could move into an Italian environment. "Villa Colombo was the only place where they spoke Italian," she explained. The existence of a facility such as Villa Colombo helped facilitate Gigante's transition to a new country.

Today, the care and community outreach inspired by a group of dedicated volunteers continues. Almost 400 seniors call Villa Colombo home; they and thousands of seniors in the community benefit from services such as: Meals on Wheels, an Alzheimer Day Program, Supportive Housing and more.

LA CICALA E LA FORMICA

Di Francesco Manoni

Diceva la cicala alla formica
fino all'ultimo dì della mia vita
canterò sopra un albero salita.
Tu invece sgobbi al sole di fatica.

Tu non produci niente, parassita
rispose offesa e irata la formica
non socializzi, non ti fa un'amica,
sprechi gridando tutta la tua vita.

Tu sgobbi e muori per la tua regina.
Io succhio linfa » la cicala disse
e spruzzo addosso a chi mi si avvicina.

Evito brighe, discussioni e risse,
ché per un re, regina o presidente
si litiga e si muore assai sovente. »

Su questo avea ragione,
ché molti bravi giovani tuttora
moiono in guerra per un fanfarrone.

General Interest

Newspaper Neurosis

By Renato Rizzuti

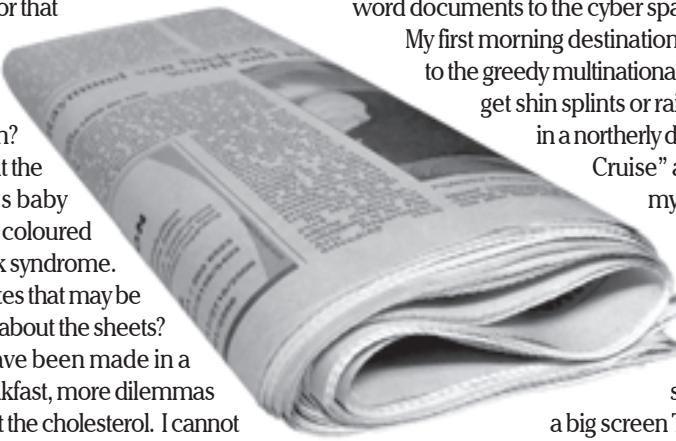
It is psychologically dangerous to read more than one newspaper a day! I thought that by reading numerous newspapers I would become a well informed and well adjusted individual. Such is not the case! My voluminous newspaper reading has caused me to develop "newspaper neurosis."

It started with my middle aged-middle of the night trip to "urinate and irrigate." Should my urination take longer than usual, I panic and obsess about prostate cancer. I then search frantically through the phone book trying to find a doctor that does twenty-four hour examinations. It then takes me about twenty minutes to sum up the courage to drink a glass of water. Do I boil the water first? What about e-coli bacteria, sabotaged water filtration plants or lead pipe contamination? Should I drink the prune juice instead? I better call the FBI about the white powder on the bathroom floor. It could be my wife's baby powder but how can I be sure it is not anthrax? Dare I use the coloured toilet paper? I remember reading that it can cause toxic shock syndrome.

I try to get back to sleep but I am worried about the dust mites that may be lurking in my mattress. What if they lay eggs in my ears? What about the sheets? How can I sleep peacefully knowing that the sheets may have been made in a foreign sweatshop using slave labour? When it is time for breakfast, more dilemmas present themselves. I want to have eggs but I am worried about the cholesterol. I cannot remember if I should throw the yolks out and eat the whites or the other way around. I am not sure if the chicken was free range or "in caged and enraged." Is it okay to eat bacon? I heard about "mad cow disease" so why is it not possible that pigs may develop "pig psychosis prognosis?"

Should I cook with olive oil or should I give myself a facial with it? Is the extra virgin olive oil really better than the virgin olive oil? What's the difference? Are we really making "moral judgements" about the previous "history" of the olives? We should strive for such purity!

I plan on picking up fried chicken later on for dinner. I am not sure if that is safe with this



"bird flu" thing going on. Can a fried infected chicken infect me and fry my brain with "bird flu fever?" Maybe I'll pick up a pizza instead. I will ask for extra tomato sauce of course, because tomatoes are supposed to prevent prostate cancer. Hopefully, they will also prevent another uncomfortable medical examination! When I get to my computer, I worry about the UV rays and the radiation that the screen is emitting. Maybe a computer virus will enter my brain and cause me to act irrationally. I might start sending out e-mails to people I do not know and revealing my word documents to the cyber space freaks.

My first morning destination has me circling my car frantically. If I drive I am contributing to the greedy multinational oil companies and polluting the air. If I walk too much I might get shin splints or raise my heart rate over the safe range. I decide to drive the car in a northerly direction. What about my direction in life? Should I pull a "Tom Cruise" and study Scientology? Should I pull a "Brad Pitt" and leave my wife for Angelina Jolie? I forget what Madonna did. Did she study Kabala or adopt a kola? Should I lead a more "conservative" lifestyle or lead a more "liberal" lifestyle? Would a "liberal" lifestyle put me in the majority of the population and the "conservative" in the minority?

Perhaps I will "chill out" when I get home and watch some TV. Although I am troubled by the fact that I do not have a big screen TV, high definition, cable or satellite. I probably should not be watching TV anyways because I read in the newspapers that watching too much "sex and violets" is bad for you.

And now that the Chinese New Year is here, I have to worry because I am a "sheep" and it is supposed to be a bad year for "sheeps." It seems that if you are a "rat" you will have a lucky year. Maybe if I shear myself down and attach a tail to my bottom I will pass as a "rat." Does the fact that I am Italian exempt me from the influences of the Chinese Zodiac?

Help! Do I call a psychiatrist, a psychologist or a witch doctor? Perhaps I can find the best cure for my "newspaper neurosis" ...by reading more newspapers!

BOLZANO: GERMAN OR ITALIAN? YES!

Washington Post

By Robert V. Camuto

Surely you've heard some version of the Heaven and Hell joke. In Heaven the Italians are either the cooks, lovers or entertainers, and the Germans are mechanics or organizers. Conversely, in Hell the Germans are entertainers or the police, and the Italians organize things. In real life, when you mix Latin and Germanic you get Bolzano, the meticulously preserved town wedged in the uppermost thigh of the boot of Italy between the Italian Dolomites and the Austrian Tyrol. Bolzano and the surrounding region known as the Alto Adige or Suedtirol are indeed Italy, but the first language is German. Yet Bozen (the city's German name) doesn't fit squarely in either camp. It's a place where you can dine on pasta and, if so inclined, shop for those designer wraparound sunglasses as large as windshields. And the buses actually run on time. "It's German organization with Italian elegance," explained one fellow traveler, a Greek businessman who said he returns to the region every year for cross-country skiing and hiking. "If you go one hour away from here near [distinctively Italian] Trento, it's completely different—it's chaos."

In fact, the Southern Tyrol was won by Italy from its Austrian homeland as a strategic war trophy of World War I. At the end of World War II, the region was joined to the Italian Trentino as an autonomous bilingual region with both German and Italian public schools. The shotgun wedding of cultures hasn't always been harmonious, but except for a period of violence by German-speaking separatists in the 1960s, it has been peaceful. Not surprisingly, the region produces many of Italy's winter sports champions, like the German-speaking bronze medal luger Gerard Plankensteiner, who created controversy at the Turin Olympics when he admitted not knowing the words to the Italian national anthem.

The lush mountain landscapes, dotted with medieval castles, wooden chalets and onion-domed churches, are right out of "The Sound of Music." Bolzano is built on medieval Alpine architecture with, seemingly, an Austrian-style beer pub around every corner. On the other hand, there are signs of fusion most everywhere. In Bolzano, Viennese tarts and Austrian rye bread are sold next to Italian olive oils, pasta and cheeses on streets named after Dante and Goethe. Speck, the regional cured ham, is a cross between the sharper varieties of middle Europe and the mellower Italian prosciutto. The steep hills that spread out from Bolzano produce wines from Gewurtztraminer to pinot grigio.

On my family's first stumble into this region two years ago, I'd felt I'd lost my geographical bearings. Where, I'd wondered,

were we? We'd eaten spaghetti for lunch, bratwurst and sauerkraut for dinner, and strudel and tiramisu for dessert. We'd gotten lost trying to figure out the bilingual road signs. At our hotel, the German-speaking maids couldn't wait to get into our room in the morning to scrub up and pound the bedcovers. When I spoke my rudimentary Italian in public, I had the odd feeling that the old-timers in lederhosen were eyeing me suspiciously. "It's typical of Americans who come here," explained one small hotel operator outside of Bolzano. "They arrive and they say, 'My God, I thought we were going to Italy!'" It is probably because of this culture shock that Bolzano and its province remain largely under the radar of American travelers. That very fact makes it one of Italy's most fascinating regions.

My wife, son and I recently finished our second trip here; this time we were much more prepared for the culture shock. Whether we were greeted with guten tag or buon giorno, we answered in kind. In fact, I found that German speakers preferred it when we spoke English (I improvised a German accent to feel like I was speaking a foreign language) rather than Berlitz Italian. In cafes, restaurants and old Bolzano's pedestrian and bicycle thoroughfares, we played a family game of guessing which visitors were Italian and who were the Germans. Hint: It's generally German men drinking beer in quart-size glasses. And if the woman is wearing sensible shoes, she's probably not Italian.

Old World Made New

Bolzano is a small city simply laid out around one immense public square—the Piazza Walther, or Waltherplatz, lined with cafes, shops, hotels and an imposing sandstone Gothic cathedral topped by a multicolored tile roof. In the center of the plaza—animated throughout the year by events ranging from squash, flower and Speck festivals to one of Italy's largest Christmas markets—is a fountain with a statue of the place's namesake, the 12th- to 13th-century wandering poet Walther von der Vogelweide.

We stayed on the piazza in the Hotel Greif, Bolzano's most famous hotel and itself a study in contrasts. The Greif—mentioned twice in one of Ezra Pound's cantos (written by the American-turned-Mussolini-propagandist when he was held in an American detention camp)—is not typical of medieval inns owned by the same family for nearly 200 years. A renovation completed in 2000 turned the Greif's interior into one of Italy's sleekest modern hotels, in glass and steel and polished woods. Each room is designed around a modern artist's original work.

Our "room," the size of a two-level apartment and wired with state-of-the-art electronic controls, featured oversize abstract prints by a photographer whose work hangs in the Museion, Bolzano's museum of contemporary art. "I think it's the best village I've seen for restoration," my son, a well-traveled European, commented that afternoon as we strolled along the Via dei Portici, Bolzano's principal shopping street. "The buildings are old, but everything is new." Lined with centuries-old arcades and often elaborately decorated buildings, the Via Portici is home to boutiques that sell Prada accessories next door to edelweiss-inspired crafts or Old World landmarks like the Apotheke zur Madonna (or Farmacia alla Madonna), an antique pharmacy adorned with sculptures of the Virgin Mary.

We turned up the wide street of market stalls—the Piazza delle Erbe, which was shuttered on Saturday afternoon—and stumbled on one of Bolzano's many small hidden treasures, the 13th-century Franciscan cloister and its Gothic courtyard... Bolzano's Iceman

Our mission Sunday morning—after wading through a bicultural breakfast buffet where mozzarella met a platter of Bavarian-looking ham—was to look in on Bolzano's oldest resident. Oetzi the Iceman is the well-preserved mummy—believed to be about 5,300 years old—found frozen in ice by German hikers in the Alps along the Austrian border in 1991. Oetzi's home, Bolzano's South Tyrol Museum of Archaeology, has mounted what is one of the world's most fascinating archaeological exhibits detailing his remarkably preserved clothing, tools, and hunting bow and arrows. Oetzi himself—looking like a human-size dried fig—is viewed through a small window that looks into his refrigerated case. Multimedia exhibits detail everything from Oetzi's rescue to an autopsy revealing his stomach contents to a 2001 study that concluded the 45-year-old was killed by an arrow wound.

One aspect that's glossed over is Oetzi's long journey to Bolzano. Though it was Austrian archaeologists who recovered him, the location was determined to be Italian soil, touching off a diplomatic tug of war that lasted seven years until Oetzi was transferred from Innsbruck. International experts have since examined everything from tooth samples to the pollen and dust covering Oetzi's gear to determine whether he was pre-Austrian or pre-Italian. The operative conclusion is that Oetzi was from north of Bolzano in what is present-day Italy. Which means that he's probably a bit of both, and not really one or the other.

General Interest

GETTING THE UPPER HAND, IN ITALIAN

Philadelphia Daily News

By Marcianne Waters

THERE'S BEEN a big flap about Supreme Court Justice Anton Scalia's recent response to a reporter. Seems his reply was not the usual judicial jabber - it was a very expressive, very ethnic and not exactly complimentary hand gesture. A cupped hand under the chin that said "go scratch" quite clearly. Uffa, why all the fuss? Ditto on Italian Prime Minister Berlusconi's pre-election use of some colorful slang, well-known on both sides of the Atlantic, regarding the voters in an upcoming election, the election he is now protesting. These two guys, an ocean apart, are Italian. They were under attack. And they were miffed, to put it kindly. Americans (pronounced "Medigon," firmly and with slitted eyes, clenched teeth and a sharp snap of the hand) are surprised, shocked, appalled. It makes the news. It's water-cooler chat. But it's all in the day of the average Italian.

Before you cry foul because my last name doesn't end in a vowel, consider that my maternal grandmother, Maria Malfesa Marino Dadino, lived with my Americanized nuclear family from the time I learned to talk. Nanny's parents emigrated from Italy, so she grew up speaking Italian and learned English while at school. She'd speak English to the outside world and to us, but would revert to the native tongue when a sibling called, especially when she wanted to hide the news they were exchanging. "Jesu Christe, Jesu Christe" was often heard - and she wasn't praying for salvation.

Even though I was too young to know that "Jesu Christe" was an expletive, I knew it was an expletive. My grandmother's tone (shrill, yet hushed), her face (furrowed brow, distinct scowl) and her stance (right hand gripping phone, left hand on hip, only momentarily dislodged to flail about during a particularly intense soliloquy) told me everything. And that's the great thing

about Italians. Conversation leaves the realm of simple communication and quickly becomes theater. (We invented opera, didn't we?) Flaming fury, undying devotion, desperate grief, absolute terror, ecstatic joy and even mind-boggling confusion are acted out in one sweeping arm movement - or with one hand placed strategically, a la Signore Scalia. Or our own Rick Mariano,

who seems to like to involve his entire body when sending his tortured message.

It doesn't matter if the words spill out in Farsi, it's the face, the voice and, without question and most importantly, the hands that tell the real story. One of my husbands threatened to tie my hands behind my back so that I would shut up. He was of German descent. Enough said. Experts say that words comprise 7 percent of communication, voice 38 percent and body language 55. I say, with us Italians, you can bring the words down to 1 percent, voice to 20 and body language to a whopping 79 percent. We don't tell you, we show you. It's a sign language all our own. I've seen books and even Web sites that try



to teach Italian gestures. But you can't get it from a book. You have to live it, feel it, breathe it. It goes through the hands, but comes from the gut. And it's a beautiful thing. Open, honest, authentic. It's also not always so serious or rife with long-term menace. When it's over, it's over.

That's another thing my Prussian spouse didn't get. We can curse you one minute, embrace you the next. Calling my amore "cafone" didn't mean I didn't love him. Like Vesuvius, I just liked to blow off a little steam. Threatening, but not really dangerous. (When I phoned a lawyer, it was a different story.) So relax and enjoy. Mama mia, we're harmless. And very entertaining.

Ciao, mi amici.

Father Fernando Suarez Coming to Ottawa

Fr. Fernando Suarez CC, was born in the Province of Batangas in the Philippines in 1967. After spending much of his life living and working in the Philippines, with a Chemical Engineering degree, he came to Winnipeg, Canada in 1995. In Canada, he continued to pursue his desire to follow the Lord as a Roman Catholic Priest, something he strongly felt God was calling him to become. In 1997 he joined the Companions of the Cross religious community of priests and seminarians, founded by Rev. Robert Bedard in 1985 in Ottawa, Canada, and Fr. Fernando was ordained to the priesthood in 2002.

Early in his life, sometime around the age of 16, God was beginning to use him in a powerful way as he reached out to people who were in need. He found that as he sensed God calling him to pray with people who were sick, these people he ministered to were getting healed. At first he struggled understanding the gift of God had given him, but more and more, as the Lord put the people in his path who were in need, the sick were able to find the healing touch of Jesus through the hands of Fr. Fernando Suarez. To date, Fr. Fernando has prayed with literally thousands of people in need of



healing, with much success for those with faith.

Since his ordination to the priesthood, Fr. Fernando has found that the gift of healing has become more pronounced in him and that God is using him even more. He spent the first year of his priesthood as the associate pastor of St. Timothy's parish in North York, Ontario, however, since July, 2003, he has been given a new ministry in his community which would help to foster the spiritual gifts God has given him. He is now regularly conducting Healing Masses, retreats and missions, with large numbers of people now in attendance.

PLEASE JOIN US FOR THE
HEALING MASS AT :

ST. MAURICE CHURCH
4 PERRY ST. (at MEADOWLANDS)
NEPEAN (224 – 1892)
TUESDAY, MAY 16, 2006 at 7:00 pm

AND AT

ST. ANTHONY'S CHURCH
427 BOOTH ST. (at GLADSTONE)
OTTAWA (236 – 2304)
MONDAY, JUNE 5, 2006 at 7:00 pm

FOR MORE INFORMATION PLEASE CALL
MARIA PIRRONE 225-6067
dpirro2560@rogers.com

General Interest

Sulmona at Easter—A special treat for eight students from Ottawa

By Ariella Hostetter

What a deal! Two weeks, over Easter, in a jewel of a town that dates back to Roman times. Forget the Easter bunny and bring on the *abacchio*, fancy breads, sweets and the re-creation of the dramatic events surrounding Holy Week with everyone celebrating the passing of winter. There's no better time to be in Sulmona, Abruzzo. Or is there? Here's the catch. You have to go to classes at the Scuola Media Statale Ovidio. But that's exactly what nine students from Ottawa are doing from April 12 to 27 on an educational exchange trip organized by Ivana Baldelli with support from the local embassy, the Canadian consulate in Sulmona and the Italian community of Ottawa.

Mya Milito is eleven years old and it will be her third trip to Italy and the first as an exchange student. Mya wants to improve her Italian and help students with their English. It has got to be the best way to learn all the words that eleven year olds need to communicate. No archaic phrases here. English and Italian as it is spoken today by children. On April 8 the Gruppo Anziani Ital-Canadesi held a *buon viaggio* dinner for the students and their families. Much more than a get together to give children spending money for their adventure, it was an opportunity for an inter-generational exchange that reinforced values in our community—from the hard work of the Gruppo Anziani in hosting the event, setting up the hall, with the signore cooking food for the meal, the signori in serving and cleaning up to showing that it can all be done with a generosity of spirit and in good fun. *All'Italiana* the children were there with parents, grandparents, aunts, uncles, cousins and friends.

The evening helped to set the tone for the warm reception that they will receive in Italy. Parents from the host families in Italy are in touch with the parents of the children going on the trip by telephone. Some have been emailing back and forth and in the process setting in motion the basis for some long-term friendships. Giovanna Villalta is anxious and excited as her thirteen year-old daughter, Olivia, plans her trip. "It's an opportunity that I never had. Young people are more mature these days," says Giovanna. "It's something that they will remember for the rest of their lives." Giovanna believes that it is important for older people to know that children are still connected to Italy. On this trip Olivia will have the opportunity to connect with an eighty year-old great aunt and family members in Agnone, a town close to Sulmona.

What do Olivia and her friend and fellow traveler know Christina Johnson know about Sulmona and the surrounding area. "Easter is huge," said Olivia "and Sulmona is located close to the highest mountain in the Apennines, there's a copper mine close by and there's

manufacturing of confetti." When asked about its most famous son, Ovid. Christina and Olivia knew that there was a statue in the city of Ovid and the school was named after him. Maybe when they return they may want to take a closer look at his "Metamorphosis" and his enormous influence on Western civilization over the past 2,000 years. If a trip to Sulmona does not bring the classics to life, then what will?

Sulmona is not a static shrine to Ovid but a place where the students will go roller blading and swimming, play volleyball, go for an ice-cream cone, where they will stroll in the town square and go shopping—with the emphasis on shopping. Some will attend a ballet lesson. Shopping is uppermost on Carlo Cavaliere's mind too. Taking part in the trip was his idea which was supported by his parents. A grade eight student at Frank Ryan school, he wants to return with some stylish Italian clothes—jeans, shirts, shoes—explore the area around Sulmona and to share the Canadian items he is bringing to Sulmona as gifts to his host family.

Some children are bringing copies of their favourite CDs such as Mosaic, Canadian Olympic gear—tshirts, hats, flags, stickers and you've got it... maple syrup and sugar. Canadian branding will take place for sure. These young ambassadors may even encourage the development of maple sugar coated confetti. During the trip there will be ample time for shopping, a side trip to Rome, a reception by the Canadian consul in Sulmona and most of all an opportunity to live with an Italian family and to experience their day-to-day lives and special celebrations.

Congratulations to Melanie Lafontaine, Mya Milito, Ashley Couse, Christina Johnson, Linda Stokes, Olivia Villalta, Katherine Zappia and Carlo Cavaliere for having taken the initiative to participate and to Ivana Baldelli, Catherine Morris, Dina DeMarinis and Teresa Giammarco all those who organized and developed this special cultural exchange. This exchange is one of the only ones in Canada that brings elementary school students together in Italy and in Canada.

A special thanks goes to the Gruppo Anziani Ital-Canadesi for their ongoing encouragement and their desire to link generations together through joint activities. The organizers of the dinner, cooks and servers—Antonio Bucciarelli, president of the Gruppo Anziani Ital-Canadesi, kitchen chefs, Antonietta Della Valle, Melina Tofano, Albina Chiotta, all the gentlemen who helped with the serving and clean up and to general organizer, Vittoria Bucciarelli.

Finally special thanks goes to all the grandparents who rebuilt their lives in Canada through sacrifice and hard work and who continue the tradition indulged in by Italian grandparents of slipping a bit of spending money to grandchildren—*per godersi*.

Afghanistan

di Carletto Caccia

Alla Camera dei Comuni il recente dibattito serale sull'Afghanistan merita una riflessione in quanto ha servito a rivelare certi aspetti della presenza militare canadese. Dopo aver insistito ripetutamente che i militari canadesi a Kandahar fanno parte di una operazione militare sotto il comando della Nato appoggiata dalle Nazioni Unite, il governo ha dovuto ammettere che i nostri soldati sono in realtà sotto il comando americano per svolgere una missione americana. E' anche saltato fuori che la responsabilità di operare nella regione di Kandahar ricade per il momento solo sulle spalle delle forze canadesi cui manca l'appoggio degli olandesi e dei britannici, aiuti promesso in passato. I parlamentari si sono posti la seguente domanda: per quale ragione ci troviamo a Kandahar?

Il governo ha dato tre risposte: la guerra contro il terrorismo; la presenza di Osama bin Laden; la ricostruzione dell'Afghanistan. E' ben vero che Al Qaeda è ancora forte: ma in Iraq, non in Afghanistan, dove invece i Taliban sono la fonte del pericolo. I Taliban svolgono nelle montagne una guerriglia simile a quella fatta contro l'Unione Sovietica una decina di anni fa e che li portò al potere, con l'aiuto degli americani.

Il ministro della sicurezza nazionale, Stockwell Day, è intervenuto nel dibattito dichiarando che l'Afghanistan è tuttora esportatore di terrorismo, mentre il ministro della difesa, Gordon O'Connor ha chiesto, in tono esasperato, "Dobbiamo aspettare che i terroristi si facciano vivi a Vancouver, Montreal, o Toronto, prima di accorgerci che pongono una vera e propria minaccia alla nostra sicurezza?"

Il fatto è che l'indirizzo dei terroristi è cambiato. Quelli che hanno fatto esplodere le bombe sul treno fuori di Madrid sono residenti della Spagna. Quelli che hanno fatto saltare per aria la metropolitana a Londra erano giovani cresciuti e formati in Inghilterra. Dovremmo allora mandare le truppe in Spagna e in Inghilterra? Al momento il maggior centro di terrorismo si trova in Iraq e la miglior spiegazione della nostra presenza in Afghanistan è che ci tocca di prevenire che il paese ritorni allo stato in cui si trovava prima della guerra. Ma come? Alcuni esperti dicono che non c'è una soluzione militare per l'Afghanistan, e che non c'è soluzione senza la presenza militare. Ci vuole allora una missione non intesa a mantenere la pace bensì intesa a fare la pace, con una difesa contro gli attacchi ma non lanciando operazioni militari nelle montagne per cacciare e sterminare. "è impossibile, secondo il deputato Alexa McDonough, dare aiuto e assistenza ai civili se questo sforzo viene collegato con una campagna bellica. Il ruolo dei militari canadesi dovrebbe essere quello di dare protezione e sicurezza alla popolazione invece di coinvolgersi in combattimenti militari. Quello che conta è la ricostruzione. E la necessaria sicurezza dovrebbe essere ottenuta da soldati non coinvolti in aggressioni e attacchi militari".

Il dibattito parlamentare, come tanti altri, si è concluso senza cambiare la decisione del governo. Pero' ha servito sia a portare alla luce certe informazioni che non erano note al pubblico che a far conoscere interessanti alternative circa il futuro operato delle nostre truppe, 2400 di numero, cui spetta un compito tutt'altro che facile nei mesi, e probabilmente anni a venire. Infine, il fatto che si sia tenuto un dibattito sull'Afghanistan malgrado l'iniziale parere contrario del Primo Ministro Harper - in un primo tempo opposto ad una discussione parlamentare per poi vedersi costretto a cedere sotto la pressione unanime dei partiti d'opposizione - dimostra che la volontà collettiva dei parlamentari puo' avere un effetto. Il che è un buon segno della vitalità del Parlamento canadese!

RAPPORTO DA OTTAWA

Peter Milliken

di Carletto Caccia

Rieletto per la terza volta alla carica di Presidente della Camera dei Comuni, Peter Milliken è ormai un veterano parlamentare, noto per la sua profonda conoscenza della procedura e dei regolamenti che dettano il comportamento dei deputati sia durante le interrogazioni che durante i dibattiti. Viene dai ranghi liberali e rappresenta la popolazione di Kingston che lo ha scelto come deputato sin dal 1988. Siamo in regime di governo minoritario e di conseguenza è stato vantaggioso per il governo conservatore che un liberale venisse scelto: vuol dire un voto di meno per l'opposizione, in un ambiente dove d'ora in avanti ogni voto conta. La scelta di Milliken è il risultato di un suffragio segreto. I tre candidati alla carica di Presidente, tutti e tre Liberali, avevano dichiarato la loro intenzione di competere tramite una lettera inviata ai loro colleghi. Hanno inoltre espresso la loro visione politica in un discorso di cinque minuti presentato alla Camera poco prima del voto. Risultato: è bastato un ballottaggio per eleggere Milliken. La procedura termina quando viene annunciato il risultato: in quel momento il Primo Ministro ed il Leader dell'Opposizione prendono a braccetto lo Speaker appena eletto e lo portano, quasi di peso, al seggio presidenziale. C'è una spiegazione storica per la riluttanza che il nuovo eletto dimostra: agli inizi della tradizione parlamentare, diversi secoli fa, la persona scelta alla carica di presidente della camera correva il rischio di essere decapitato dal re o dalla regina, che vedevano di mal occhio la presenza di un parlamento, quasi come se fosse una vera minaccia al potere regale. E infatti lo era. Col tempo le cose sono cambiate, grazie alle riforme costituzionali dell'ottocento.

Nato nel 1946 e avvocato di professione, Milliken ha fatto gli studi all'università Queen's, di Dalhousie e a Oxford. Ama la musica classica e, tra gli sport, lo sci da fondo. Quanto durerà la sua carica? Nessuno lo sa. Le previsioni sono che di elezioni non ce ne saranno per almeno 18 mesi, ma non escluderei affatto la possibilità che il governo Harper possa cadere nel prossimo autunno, malgrado le migliori intenzioni. Per cui la carica di Milliken potrebbe essere breve. In ogni caso, dotato di una mano ferma ma anche diplomatica, aiutato di buon istinto politico e di senso dell'umorismo, Milliken saprà guidare la navicella della Camera dei Comuni attraverso le acque burrascose che l'attendono e saprà dimostrare, ancora una volta, di saperci fare.

Food

COOKBOOK WATCH ITALIAN, UNRAVELED

Giada De Laurentiis keeps it simple and warm as she moves on from the everyday basics to grander meals

Los Angeles Times
By Barbara Hansen

GIADA DE LAURENTIIS' first book, "Everyday Italian," based on her popular Food Network show, has been holding steady on bestseller lists since its publication last year. Just arriving in bookstores is a follow-up, "Giada's Family Dinners" (Clarkson Potter, \$32.50). Lavishly illustrated, it offers 117 recipes for easy, accessible Italian dishes, ranging from the traditional pasta e fagioli and minestrone to the contemporary rack of lamb with mint-basil pesto and turkey with herbes de Provence and citrus. There's plenty of familiar Italian food, but it's often reworked to De Laurentiis' own taste, such as when she makes a quick, light Bolognese sauce with turkey or spruces up a carbonara with chicken, walnuts and lemon.

The first book concentrated on basics. This one moves on to food that's a bit more ambitious including Italian holiday dishes, grilled meats and party-size food. Some of the recipes are straight from Italy. Born in Rome, De Laurentiis grew up in Los Angeles and lives here now. Her famous grandfather, movie producer Dino De Laurentiis, was born in Naples into a family that owned a pasta factory. No wonder the Food Network sought her out. She's slim, gorgeous and thoroughly grounded in cooking. As a youngster, De Laurentiis hung out at the DDL Food Show, a gourmet shop that her grandfather opened in Beverly Hills in 1984. There she watched chefs from Italy create pastas, pizzas and other dishes for the shop, including a baked angel hair timbale that she has revamped for the book.

Fascinated by what she had observed, De Laurentiis went on to train at Le Cordon Bleu in Paris, work at Spago and establish her own catering firm. Then TV beckoned. "Everyday Italian" debuted in 2003. In October, De Laurentiis started a second show, "Behind the Bash," in which she examines the makings of great parties. Her food isn't cutting edge, but that's not the point. "This is the kind of unpretentious, authentic, down-home Italian cooking that my family loves," she writes in the introduction to "Giada's Family Dinners."

The recipes are straightforward and require no special techniques or equipment, except for

pots large enough to hold big amounts of soup and pasta. I tried nine of them, plus one from her first book, and was able to buy all the ingredients (except for extra slim asparagus for a pasta dish) at neighborhood supermarkets. This practicality is one reason fans appreciate De Laurentiis' recipes. Her style is warm and friendly, never intimidating. And she writes with such enthusiasm that you want to try every dish.

Although there's no skimping on rich ingredients such as butter, cream, goat cheese and mascarpone, and freshness is important, De Laurentiis frequently makes use of convenience ingredients. In the soup section, every recipe calls for purchased broth, sometimes in prodigious amounts (a beef lentil soup calls for six 14-ounce cans)... The pasta dish recipes I tried worked well. Penne with spinach sauce was absolutely beautiful, tossed with baby spinach leaves and a creamy purée of goat cheese, spinach and garlic that turns the penne a light green. (In the Test Kitchen, we tweaked the recipe a bit, substituting regular penne for the whole wheat the recipe called for, which had a gummy texture, and replacing reduced-fat cream cheese with additional goat cheese.) Farfalle combined with cremini mushrooms, short lengths of very fine asparagus, mascarpone and toasted walnuts is sumptuous and easy to prepare. A side dish of roasted fennel with Parmesan cheese is a terrific, simple idea that works well.

...I wouldn't hesitate to recommend this book. The recipes are varied enough to please everyone, from kids who will clamor for Italian style s'mores to busy cooks who will find a quick marinara sauce a godsend. The procedures are easy,

the flavors are satisfying and the food is attractive. It is, however, important to study the recipes in advance to detect anything that is not clear before starting. "When you're in a rush to get dinner on the table, take some shortcuts," De Laurentiis writes. But a missing step isn't the sort of shortcut she intended.



Traditional Italian Recipes Wanted!

Cooking is an everyday event in the Italian Household. Traditional recipes are a must in the Italian Family. Fresh pastas, homemade sauces and fresh spices with a touch of garlic are all key elements in an Italian family's lifestyle.

This month we are collecting "Traditional Family" recipes. The top 5 will be featured in the coming months Il Postino and will each receive a free one year subscription.

This is a great opportunity to share and exchange recipes between families and different regions in Italy. There is always something to learn!

We look forward to receiving your recipes. Let the cooking begin!

You can send them to:

IL POSTINO
865 Gladstone Suite 101
Ottawa, Ontario
K1R 7T4
or
ilpostinocanada@hotmail.com



Associazione Pretorese Inc.
presents



Association Pretorese Inc.

*Miracolo di
San Domenico AB.
Saint Domenic's traditional play
6:00 p.m. sharp*

**Cena / Ballo - Dinner / Dance
Sabato / Saturday, May 6, 2006**

Villa Marconi, 1026 Baseline Road

Orchestra: Ramon & Sylvie

Menu:

Antipasto - Pasta - Salad - Veal Marsala (con contorni)
Dolce / Desert / Caffe / Coffee / Tea
Pizza at 11:30 p.m.

Entrata / Admission \$40.00

Giovani / Youth 15 & under \$15.00

Per informazione e biglietti telefonate a/

For information & tickets

Please call: Mario Dangelo 852-6757

Vince Dellapenna 720-0185

or any of the committee members



An Evening With Bob Chiarelli



President Gino Marrello organizes an evening with mayor Bob Chiarelli with over 350 people attending including the Mayor of Cleto and the Ambassador Gabriele Sardo



Italian Students from Sulmona



Reception organized by Ivana Baldelli and the Association Abruzzese in Ottawa.



Photo By Tony Alloggia

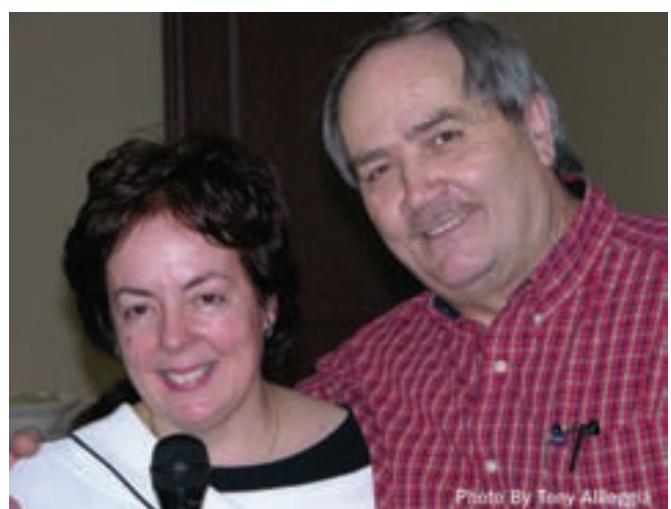


Photo By Tony Alloggia



Photo By Tony Alloggia



www.ilpostinocanada.com

Trans-Continental

Dopo le Elezioni: UN'ITALIA SPACCATA IN DUE

L'Unione di Romano Prodi prende il posto della Casa della Libertà di Silvio Berlusconi

di Ermanno La Riccia

Avevamo una sola Italia prima delle ultime elezioni e, bene o male, si reggeva in piedi tra non poche difficoltà anche se il primo ministro, Silvio Berlusconi, col suo innato ottimismo, nel corso dei suoi lunghi conciliaboli e dichiarazioni tentava di attenuarle. E si manteneva in piedi anche per l'apporto di quel grande galantuomo e patriota del presidente della Repubblica, Carlo Azelio Ciampi, che dal Quirinale ha continuato a lanciare moniti ed esortazioni incitando tutti gli italiani a rimanere uniti intorno alla loro bandiera ed ai loro ideali patriottici per distoglierli dall'ascoltare i discorsi avvelenati dei politici delle due parti che avevano orchestrato una burrascosa e scandalosa campagna elettorale.

Lo sappiamo tutti erano scesi in campo una ventina di partiti e partitelli riuniti in due gruppi o poli: il polo della Casa della Libertà di destra che era guidato da Silvio Berlusconi e l'Unione, un raggruppamento di sinistra, guidato da Romano Prodi. Per tutta la spassante campagna elettorale i responsabili politici delle due parti si insultavano a vicenda affermando tutta la loro presunta verità ed il contrario di quella degli avversari. Sia Berlusconi che Prodi erano uomini di potere, infatti il primo era l'attuale primo ministro in carica e il secondo era un ex primo ministro e dalle reciproche accuse che si lasciavano dai vari pulpiti davano l'impressione che nel corso del loro operato nessuno dei due aveva combinato nulla di buono. A sentirli parlare, insieme ai loro accoliti, teoricamente erano due falliti. E gli italiani li seguivano con labari e bandiere nelle loro adunate oceaniche organizzate nelle varie città per nulla scandalizzati di quello che stava accadendo. Ricordo una frase scelleratamente storica che Berlusconi pronunciò nel corso del suo ultimo discorso di Napoli con la quale concluse « Se siete dei coglioni votate per il Centro Sinistra ». Ed il Centro Sinistra era il partito dell'Unione del suo avversario Romano Prodi.

E dopo questa non gloriosa campagna elettorale il 9 e 10 aprile ci sono state le elezioni e devo dire che l'83,6% dei 47 milioni di coloro che avevano diritto al voto si sono recati alle urne. Un record che prometteva una soluzione molto importante per la risoluzione dei tanti problemi insoluti che i governi da anni si trascinano dietro. Ed invece ci sono stati dei risultati al cardioplasma che hanno tenuto sul chi vive i principali capi bastone dei due raggruppamenti fino alla conta dell'ultimo voto perché i numeri andavano su e giù in continuazione mettendo euforia e scontento da ambedue le parti. Finalmente giunge il risultato finale e il raggruppamento dell'Unione ottiene la maggioranza per un pugno di voti, circa 25 mila, cifra vicina al niente se si tiene conto che hanno votato circa 40 milioni di persone.

E proprio tenendo conto di questa cifra ridicola che arriva il bello. Si, il bello, si dice così quando uno per favorire se stesso finisce per perdere e favorire i suoi avversari. E così è successo a Silvio Berlusconi il quale, avendo la maggioranza in parlamento ha inventato una nuova legge elettorale la quale attribuiva al vincitore, anche se per un solo voto, una maggioranza assoluta in parlamento col cosiddetto « premio di maggioranza ». Ora è accaduto che quella maggioranza risicata l'hanno ottenuta quelli dell'Unione con i 25 mila voti in più per cui il «

premio di maggioranza » è andato a loro e lui è rimasto fottuto.

Ma le sorprese di queste elezioni non finiscono qui. Infatti l'elezione dei senatori è avvenuta in un modo diverso per cui alla resa dei conti il numero dei seggi attribuiti alle due parti erano pressoché alla pari e per far calare la bilancia dalla parte dell'Unione ci sono voluti i pochi voti degli italiani all'estero per cui ora risulta che per lo scarto di soli due voti l'Unione ha la maggioranza anche al senato.

Ma diciamola tutta: si può pensare di governare con una tale insignificante maggioranza? Analizzando questo risultato elettorale dobbiamo dire che esso ha finito per scontentare tutti. Infatti la destra è scontenta perché ha perduto di pochissimo e la sinistra è anche scontenta perché non ha vinto abbastanza per governare senza problemi. Allora la partita rimane aperta sulla scacchiera politica. I contendenti si studiano a vicenda e si fanno, almeno per ora, una guerra di nervi. Ognuno cerca di dividere il campo avverso e ci sarà poco da sorprendersi se un bel giorno i risultati si capovolgessero.

Da queste elezioni sono uscite fuori due Italie partigiane che si guardano in cagnesco. E' già iniziata la corsa tra i rappresentanti delle due parti per occupare i posti più importanti dai quali far funzionare il prossimo governo. A presidente del Senato è appena stato eletto l'onorevole Bertinotti, capo del partito Rifondazione Comunista, dopo una lotta a viso aperto con l'ex primo ministro on. D'Alema. Al senato dopo tre fumate nere, una delle quali avvenuta per lo scarto di un solo voto, alla terza votazione è stato eletto Franco Marini. Ed occorre tener conto che siamo solo agli inizi. Molti si chiedono come farà Prodi a mettere d'accordo e governare queste due Italie i cui massimi esponenti si guardano in cagnesco ed ognuno starà attento alla mossa dell'altro per approfittare del momento opportuno per accopparlo ed andare alle nuove elezioni. La situazione va diventando sempre più delicata e precaria perché il 18 maggio prossimo scade il termine per la elezione del nuovo presidente della repubblica.

Se Berlusconi avesse vinto quel posto, forse, non ce lo poteva levare nessuno ma poiché ha perso deve scordarsi il sogno di diventare presidente della repubblica. In merito alla sostituzione di Carlo Azelio Ciampi ci sono diverse idee. Innanzitutto c'è una corrente abbastanza numerosa che voterebbe per un secondo mandato da dare a Ciampi ma non dimentichiamo che l'attuale presidente ha la bella età di 84 anni e altri 7 anni di lavoro lo porterebbero oltre i novant'anni. E se la sentirà il presidente Ciampi di affrontare il peso di un secondo mandato?

Allora per il posto al Quirinale si fanno i nomi dell'On. D'Alema presidente dei Ds; quello di Giuliano Amato e persino quello di Virginio Rognoni. Ma per eleggere il nuovo presidente della repubblica occorrono i 2 terzi dei voti delle due camere più i rappresentanti delle regioni riuniti insieme. Quindi occorrono anche i voti dell'opposizione. Riusciranno le due Italie a mettersi d'accordo? È l'interrogativo che tutti si pongono.

Uno dei primi problemi che il nuovo governo deve risolvere è la diminuzione del preoccupante debito pubblico.

2006, ANNO DELLA SECONDA UNITA' D'ITALIA

Una conquista storica di portata globale

Di Ro Pucci

HOUSTON, TEXAS – Nel febbraio dell'anno 1861 era proclamato il nuovo Regno d'Italia. Quest'anno, a seguito delle prime votazioni degli Italiani all'estero, celebriamo ancora una volta questa seconda e più completa unita' d'Italia. Sarebbe facile a questo punto cadere nel retorico e nel ripetitivo. Come siano andate le cose e come si sia giunti a quest'indispensabile conquista e' sotto gli occhi di tutti e rimarrà nel ricordo della generazione che ne e' stata testimone e sui libri di storia. Un grande uomo politico italiano, l'Onorevole Mirko Tremaglia, Ministro per gli Italiani nel mondo, che ha fatto della realizzazione di questa seconda e più recente unita' d'Italia l'ideale e lo scopo della sua vita, assieme a tutte le migliori forze politiche del nostro Paese ha ottenuto, grazie alla sua visione chiara e lungimirante ed alla sua opera determinata ed instancabile, quello che nel passato ci ottennero i grandi artefici della prima unita' d'Italia. Adesso, dal momento in cui gli Italiani nel mondo hanno potuto votare per eleggere i propri rappresentanti nel loro parlamento di Roma, quest'opera unificatrice di portata eccezionale e' qui ed e' completa. S'apre davanti a noi un'era nuova nella quale, tenendo presenti le nuove necessità create da un inarrestabile processo di globalizzazione, bisognerà fare in modo che gli Italiani all'estero, riavvicinati finalmente alla Patria, siano sempre tenuti presenti con le loro istanze e le loro potenzialità delle quali puo' e deve beneficiare l'intera realtà italiana nel Paese e fuori di esso. E' giunto il momento di porre fine alla faziosità affinché si dissolvano come nebbia al sole tutte le polemiche ed anche tutte le meschinerie di questi giorni che finirebbero solo per offuscare la bellezza di questo conseguimento importantissimo. L'Italiano di Berlino, di New York e di Sidney s'aspettano proprio questo: un ritorno ad una seconda unita', più grande e più fruttifera, che faccia sentire veramente a tutti i figli della stessa madre che nessuno e' lasciato da parte o che e' troppo lontano dalla propria casa comune. Occorre che il governo italiano, che il parlamento, adesso più ricco dell'apporto di tutte queste cellule d'italianità sparse per il modo, comincino a pensare e ad agire in maniera ancora più comprensiva ed aperta. Si deve iniziare con la consapevolezza dell'importanza di quanto e' stato realizzato e dalla celebrazione, in questa primavera del 2006, della freschezza giovanile della nostra seconda unita' nazionale, che e' ora più che mai completa perché e' finalmente quella di tutti gli Italiani.

Il voto all'estero: gioie e dolori

di Dom Serafini

Da poco chiuse le urne, posso riportare due notizie: una buona, l'altra meno buona. La notizia buona e' che il voto degli italiani all'estero e' stato determinante per la vittoria di una coalizione. Questo significa che, alla fine, l'italiano all'estero conta veramente. La notizia meno buona e' che la lista in cui mi sono candidato: Alternativa Indipendente Italiani all'Estero (AIIE) ha raccolto circa il 4 per cento dei voti nella ripartizione per il Senato e per la Camera dell'America settentrionale e centrale. Non posso certo definirmi dispiaciuto, visto che in aree come Vancouver, Los Angeles, San Francisco, Guatema, Bahamas e in Messico, siamo arrivati terzi, su sette liste. Sicuramente si sperava di fare di più — sia in base ai sondaggi preliminari che indicavano favorita una lista per gli italiani all'estero, che alla dedizione dei nostri coordinatori e collaboratori locali. Gli elettori, comunque hanno, alla fine, ripiegato sui partiti tradizionali dando le loro preferenze all'Unione e a Forza Italia. In questo modo l'Unione ha vinto due seggi (uno alla Camera ed uno al Senato) e Forza Italia un seggio alla Camera. Per la sinistra e' uscito vincitore un ricco panettiere di Chicago, che a gennaio 2006 si era candidato per il Senato con la Casa della Liberta' poi, a marzo, e' passato all'Unione; e, per la Camera, un candidato di Toronto. Nel primo caso le preferenze sono state basse poiché il 39 per cento dei votanti ha scelto solo la lista, per la Camera invece i candidati dell'Unione hanno, per la maggior parte, ricevuto preferenze. Naturalmente, se il centro-destra si fosse presentato unito avrebbe conquistato oltre il 58 per cento dei voti e ciò significa che, seppur oltre la metà degli elettori del nord-centro America preferisca il centro-destra, essi saranno rappresentati dal centro-sinistra. Entrando nell'aspetto tecnico del primo voto all'estero, si puo' affermare che, con il 37,3 per cento di affluenza, questo si conferma un successo: delle 281.005 schede inviate dai vari consolati agli elettori dall'Alaska fino a Panama, 104.877 sono state rispedite. Significante il fatto che di queste schede, 84.755 sono state dichiarate valide, mentre oltre il 19 per cento e' stato invalidato, per la complessità del voto. Ora, cosa succederà con l'AIIE? Naturalmente andrà avanti. Naturalmente rimarrà indipendente. Naturalmente continuera' a rappresentare gli interessi dei cittadini residenti all'estero. Anche se, per veramente dare una voce agli italiani all'estero, alle prossime elezioni parlamentari l'AIIE dovrà probabilmente entrare a far parte di una coalizione, pur sempre rimanendo fuori dalla partitocrazia.

General

Da Vinci outside the box

A Chicago exhibition focuses on the genius' innovative sketches for creations that were way beyond his time.

Los Angeles Times
From the Associated Press

CHICAGO — When Leonardo da Vinci died nearly 500 years ago, his masterpieces "Mona Lisa" and "The Last Supper" were among the dozens of paintings he left behind.

His sketches, however, numbered in the thousands. In his drawings, he imagined designs for creations that would allow humans to walk on water and under the sea, soar above the Earth and even change how they fought wars. It's those designs and contraptions that are the focus of "Leonardo da Vinci: Man, Inventor, Genius," a new exhibit at the Museum of Science and Industry that opened Friday. "He is the very spirit of inventive genius that this museum looks to inspire people with," said John Beckman, the museum's manager of temporary exhibits.

Many of Da Vinci's creations did not get built in his lifetime; they were either impractical or impossible based on the technological expertise of the day. But 60 wooden models in the show, made by a father and son team in Florence, manage to give viewers an inside look at the mind of the ultimate Renaissance man. Many will look very familiar to contemporary eyes.

His underwater breathing device, a predecessor to scuba gear, consisted of animal skins that would serve as a sack around the swimmer's head, connected to a tube to the surface. The helicopter owes a debt to Da Vinci's "air screw," while he also envisioned parachutes, hang gliders, paddle boats and bike chains that look remarkably similar to models used today. He even envisioned a turtle shell-shaped tank that would shield eight soldiers inside while allowing them to fire at the enemy from cannons around the shell's ring. The tank, like some of Da Vinci's other sketches, was an improvement of an existing design.

Another example is his addition of a locking function to the catapult when previously a soldier had to hold a lever to keep the weapon from firing too early. Two life-size models in the exhibit will let museum visitors fire foam balls across the huge main gallery, which is designed to look like a Renaissance workshop. Many of Da Vinci's designs had a military function because they were commissioned by patrons, Beckman said. Perhaps his most gruesome creation was "a reaping wagon" pulled by a horse and featuring rotating blades that would cut off the legs of anyone unfortunate enough to be within its reach. Diagrams for the machine are on display.

The exhibit features just one original Da Vinci sketch, a piece on loan from a private collection known as "The Theatre Sheet" on which he worked out possibilities for a staging of the play "Orpheus" in Milan. Using pen, pencil and crayon, Da Vinci made studies for a contraption (which was actually used during performances) that allowed the god of the underworld, Pluto, to rise from under the stage. Alongside the sketches and on the back of the page are Da Vinci's notes in the backward script he favored on the unrelated subjects of hydraulics and the law of dynamics. But though just one sketch is on view, the exhibit provides several ways for visitors to interact with Da Vinci's drawings. At computer stations resembling easels, visitors can try to build Da Vinci's machines using components from his sketches.

At another display, visitors can immerse themselves in 100 pages from the notebook known as the "Codex Atlanticus" that an Italian company was allowed to scan using high-resolution technology. Visitors can zoom in on sketches to see Da Vinci's notes or details or prompt the inventions to be turned into moving, 3-D displays. A small section of the exhibit will be devoted to research and theories on the enduring myths and mysteries of Da Vinci, such as why did he write backward, who was Mona Lisa and most current exactly what in the blockbuster novel "The Da Vinci Code" is really accurate? Beckman said he hopes the book and the upcoming movie inspire people to come see the exhibit and learn more about Da Vinci.

As an out-of-wedlock child born in 1452, he did not take the name of his father and was instead known as Leonardo "from Vinci" or "da Vinci." He never received a formal education, yet became one of history's most enduring figures "who has enough mystery in his background to inspire the stories in the book," Beckman said. The final portion of the exhibit is devoted to "Modern-Day Leonards." Some are working on inventions that appear as fantastical as Da Vinci's "flying machines" did in his lifetime such as a physicist leading a project to develop an elevator that could transport people and supplies to space over a thin cable. "These are all people who are thinking way outside the box," Beckman said. "Leonardo invented the box, and these people are really pushing the edges of it in everything they do." The exhibit will be on display through Sept. 4. It will not tour.

Tony Rota Soccer Tournament Schedule Recreational Teams

Saturday June 17th, Sunday June 18th, 2006

Teams	Field Adult Highschool Gladstone and Preston	
	Group "A"	Group "B"
1. Association Rapinese		5. Association Pretorese
2. Ambasciata d'Italia		6. Falcons
3. Association Abruzzese		7. Ottawa United
4. St.Anthony's Italia Soccer		8. M and U Old Timers
Saturday June 17, 2006		
Game No	Teams	Time
B-1	1vs 2	9:00 am
B2	3vs4	10:15 am
B-3	5vs 6	11:30 am
B4	7vs8	12:45 am
B-5	1vs3	2:00 pm
B-6	2vs4	5:15 pm
B-7	5vs7	4:45 pm
B-8	6vs8	7:30 pm
Sunday June 18, 2006		
Game No.	Teams	
B- 9	6vs 7	
B10	5vs8	
B-11	4vs1	
B-12	2vs3	
Semi First Group A vs second group B		
Semi First Group B vs Second Group A		
Final First group A vs B		

Semi Final -2X 30 minute halves
Final 2X35 Minute halves

For more information Call Italian Canadian Community Centre 613-567-4532 - Angelo Filoso
IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

Local

ARTIGIANI ANCORA

Con questa serie d' articoli, Il Postino desidera rendere omaggio agli artigiani di origine Italiana che operano nella Regione della Capitale del Canada. La ragione di questi articoli e' per mettere in evidenza l' importanza di questo, sempre piu' piccolo, stuolo di persone, uomini e donne che sovengono ai bisogni, urgenti e meno, della societa' odierna.

L' artigiano e' quella persona che, con strumenti propri e col proprio lavoro manuale, produce o ripara oggetti di uso comune. Desideriamo far notare ai lettori che l' etimologia, vale a dire l' origine, la derivazione, della parola "Artigiano" ha la stessa radice del termine "Arte" e non c'e' confine preciso che la separa.

Possiamo allora affermare che un artigiano, nell' esercitare il suo mestiere, pratica una forma d' arte.

GLI ARTIGIANI DELL' ALIMENTAZIONE.

PAOLO DI RIENZO

"The King of the Italian Fast Food!"

Di Luciano Pradal

Possiamo dire che, grazie agli "Artigiani dell' alimentazione" il "Living Italian Style" ha conquistato ed e' apprezzato in tutto il mondo; il panino imbottito, il panino alla piastra, la focaccia imbottita, la pizza mangiata a "scotta dita", i tramezzini, ecc. Sono ora cosa corrente in tutto il mondo e questa e', per cosi' dire, la versione del "Fast food Italian Style". D' altra parte sappiamo che e' in Italia che ha avuto origine l' apprezzatissimo e salutare "Slow food". Purtroppo nell' irrazionale frenesia della vita moderna molte volte non si ha tempo di fermarsi per preparare un buon pasto. Nessuna preoccupazione! C' e' Paolo di Rienzo! Del Di Rienzo Grocery su Beech Str. qui' in Ottawa! E' la' che si possono trovare i rinomati panini e molte altre specialita' all' italiana che Paolo, Gerry, la loro mamma e gli altri collaboratori preparano svelti e con cura.



Presto al mattino, Paolo gusta la tazza di caffè' preparata dalla mamma.

Un giorno mi trovavo nel negozio, Paolo, con il suo cortese sorriso ed il suo 'Sì! signorina' si accingeva a prendere l' ordine e la cliente, dopo aver chiesto il panino imbottito preferito, disse che lei abitava a Toronto, era in visita in Ottawa e voleva assolutamente assaggiare i panini di Paolo prima di ripartire per Toronto! Questo e' uno dei tanti esempi di come moltissimi ed affezionati clienti apprezzano il "Fast Food Italian style" che Paolo ci offre. Ma non ci sono solo gli irresistibili panini! Il menu e' lungo e puo' soddisfare il palato di tutta la gente, di tutte le etnie, c' e' una grande varietà di



Paolo con Shawn e Giovanni, suoi preziosi collaboratori.

arrivare...ad ondate, e' veramente interessante guardare "il team" al lavoro, sfornano panini imbottiti ad un ritmo impressionante! Mentre il negozio freme d' attivita', in cucina si lavora sodo, si preparano con lo "Slow Food method" tutti gli altri succulenti piatti che si venderanno "Very Fast". Bisogna anche dire che Di Rienzo Grocery, e Paninoteca io aggiungerei, e' aperto tutti i giorni dalle 8 del mattino alle 10 di sera e questo per soddisfare tutti gli appetiti ed esigenze.

Dobbiamo dar credito alla famiglia e soprattutto a Paolo Di Rienzo per aver saputo cosi' bene promuovere questo aspetto della cultura gastronomica italiana. Questo "Success story" comincia nel '67 quando il nonno Gennaro Di Rienzo fa' l' atto di richiamo in Canada al figlio Michele ed alla sua famiglia, Michele emigra da solo in Canada, i tempi sono duri, lui che era un affermato musicista di professione deve andare a lavorare come carpentiere, dopo sei mesi fa' venire il resto della famiglia, la mamma con 4 figli e due figlie! Michele continua a fare il carpentiere e, per sovvenire ai bisogni della numerosa famiglia, compra il negozio di generi alimentari su Beech Str. ove tutti i familiari, piccoli e grandi, lavorano e si assumono molte responsabilità' ed e' cosi' che allora tutti imparano e diventano degli "Artigiani dell' alimentazione".

Un giorno, un gruppo di operai che lavoravano nella strada di fronte al negozio, chiesero a Paolo se potevano avere dei panini imbottiti, furono accontentati e pienamente soddisfatti tanto che, ritornarono e ritornarono....e' da allora che Paolo e' diventato "The King of the Italian Fast Food". Il successo dell' attivita' di Paolo e della famiglia Di Rienzo ha le sue inderogabili esigenze, malgrado questo, Paolo e tutti i suoi collaboratori sono sempre attenti, premurosi, disponibili e sensibili alle domande non solo dei clienti ma anche quelli della comunità', il Di Rienzo Grocery infatti sponsorizza molte attivita' della comunità' Italo-Canadese di Ottawa ed anche, tra l' altro, il parco antistante al negozio.

www.ilpostinocanada.com

Entertainment

Industry Recording Artist Inspired by St. Francis of Assisi

by Rodolfo Di Julio

It's not often that one hears a professional recording artist making reference to an Italian Saint, let alone one of Italy's most famous Saints: "San Francesco d'Assisi". Steve Bell is a two-time Juno Awards winner and one of Canada's premiere singer/songwriters with 13 CD's released since 1989. Currently touring across Canada to promote his newest CD "My dinner with Bruce", Steve Bell recently performed an Ottawa concert in April. It was a privileged opportunity to ask Steve Bell a few questions about this Italy connection:

Question: "In a TV interview last year, it was interesting to hear you make positive comments about the writings of St. Francis of Assisi. How did that come about? Was a song written from it?"

Steve Bell: "I first developed an interest in St. Francis at 12 years-old....I was inspired by seeing the movie of his life: '*Brother Sun, Sister Moon*'.... I'm fascinated by his life, his witness.... Also I was given a gift of his [St. Francis] poem book: '*Love Poems From God*'....yes I did write a song out of it which is titled '*Ever-present need*' " The 1973 film '*Brother Sun, Sister Moon*' was directed by Italian director Franco Zeffirelli and relates the tale of St. Francis of Assisi who dismisses his family's material wealth for selfless devotion to others. It was released on DVD in 2004 by Paramount.

Question: What is your favorite Italian dish?

Steve Bell: Fettuccine Alfredo.

Question: There are probably lots of ethnic communities in Canada whose younger generation is of a Christian background & tradition but who may not be aware of or may not have been exposed to the world of modern Christian music, this ever-expanding Christian music industry with millions of CD's sold. What would you say to those people about your Industry?:

Steve Bell: "It's so huge, from Hip-Hop to Country, to Gospel to Folk to Pop... it's wide in scope and quality...there's so much to listen for...in Ottawa there are 2 Christian bookstores who have listening stations...I would encourage people to listen to it." The two Christian bookstores which Steve Bell is referring to are *Salem Storehouse* (1558 Merivale Road, beside Nicastro) and *Blessings Christian Marketplace* (1401 Blair Road).

Steve Bell's official website is www.signpostmusic.com The music of Steve Bell and other related artists can be heard in Ottawa on *CHRI 99.1 FM* or online at www.chri.ca



Steve Bell shown here performing on stage with his band member.

Keep Warm, Keep Cool, All Year Quiet, Economical

- 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

Comfortmaker®
Air Conditioning & Heating

E-mail: info@airmetricsenergysystems.com
Prices Start from \$1,595.00+GST

High Efficiency Heating

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

**Airmetrics Energy
Systems Inc.**

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

www.airmetrics.ca

www.ilpostinocanada.com

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

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



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

IL POSTINO



Il Postino classifieds!

Special events..

Have something to sell? Want to announce something grand?

Il Postino Classifieds can help.

Low rates- \$20 for the first 25 words, \$0.50 for each additional word.

Italian, English, or French.

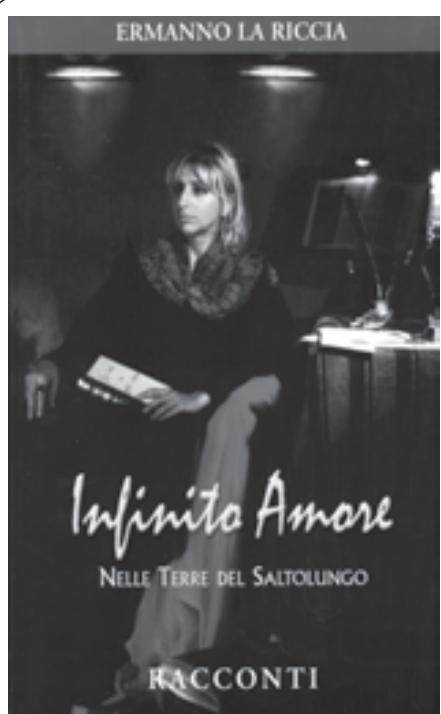
Give us a call: 1.613.567.4532

email: ilpostinocanada@hotmail.com

www.ilpostinocanada.com

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

Community Calendar/Eventi Comunitari



Un Nuovo Libro di Ermanno La Riccia

Dieci storie intense, a volte dolorose e drammatiche, a volte buffe annaffiate con un pizzico di umorismo, con molti colpi di scena, scritte con un linguaggio semplice e scorrevole ricco di suspense che si legge legge tutto

Si possono acquistare copie de "La Padrona" nella redazione del Postino oppure chiamate 567-4532

invia un E-Mail a: ermannolariccia@videotron.ca



Thérèse Maloney Cousineau
Trustee: Ottawa-Carleton



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

VILLA MARCONI CERCA CANDIDATI PER IL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

Il Comitato Nomine per le elezioni del 2006 annuncia che all'Assemblea Generale dei Soci di Villa Marconi, che avrà luogo domenica 25 Giugno 2006 alle ore 14:00 (2:00p.m.), dovranno essere eletti i Direttori per il Consiglio d'Amministrazione.

Siamo quindi alla ricerca di candidati/e che vogliano presentarsi alle elezioni suddette. Per quest'anno *siamo alla ricerca, in particolar modo, di direttori di sesso femminile* per bilanciare la carenza di donne nel Consiglio di Amministrazione. Cerchiamo anche professionisti nel campo della contabilità, della Sanità Pubblica e di esperti nel campo della gestione ristorativa.

Secondo lo Statuto di Villa Marconi, i candidati/e devono avere almeno diciotto anni, essere Soci di Villa Marconi, essere cittadini canadesi oppure avere la residenza permanente in Canada, e non avere vincoli di parentela con altri direttori del Consiglio di Amministrazione.

I Direttori che si presenteranno alle elezioni saranno eletti per due anni e potranno porre la loro candidatura per un massimo di tre consecutivi termini di due anni.

I candidati ideali dovranno avere il tempo, l'energia, la leadership e l'esperienza necessaria in modo da poter contribuire in maniera significativa per Villa Marconi e la comunità che serviamo.

Coloro che sono interessati potranno mettersi in contatto con l'ufficio di Villa Marconi (tel. 727-6201) provvederemo a far loro pervenire la documentazione necessaria per poter porre la propria candidatura. I candidat/e avranno un colloquio con i membri del Comitato Nomine.

Le candidature dovranno pervenire presso i nostri uffici entro il 19 giugno 2006.

ITALIAN TELEPHONE DIRECTORY ELENCO TELEFONICO ITALIANO

Tel. 738-0003 Fax 738-0012



Advertise in the 2006-2007 Edition and promote your business within the Italian Community and throughout Ottawa and the surrounding area.



Se avete recentemente cambiato indirizzo o se desiderate essere elencati nella prossima Edizione (2006-2007), siete pregati di comunicarcelo al più presto.

Cerrada, Rosalba e Lina Nicastro
Editorial staff - Editori

Associazione Rapinese Festa della Madonna di Carpineto sabato 6 Maggio, 2006

Chiesa di Sant'Antonio 427 Booth Street, Ottawa, ON

Event

Children assemble in church basement/Firefighters Band assemble outside

Time

3:30 p.m.

Procession in church with children, Firefighters Band and members of the Rapinese Board

4:00 p.m.

Celebration of Mass

4:10 p.m.

Music in church with singer and organist

Blessing of bread and final blessing

Closing of streets and procession to St. Anthony Soccer Club

4:30 p.m.

St. Anthony Soccer Club/band National Anthems

6:00 p.m.

Contact: President Lorenzo Micucci 731-3805

Centro Abruzzese Canadese



Top Left: Rina Filoso, Lena Buffone & Granddaughter



Above: Giovanni Giorgio & Ernesto Dinardo



Below: Denise & Lorenzo Micucci with Chris & Romma Ferrante

Below: Benny Colasante, Lorenzo Micucci & Bruno Dimillo



Dinner Dance April 22, 2006