

IL POSTINO

VOL. 9 NO. 2

NOVEMBER 2008 :: NOVEMBRE 2008

\$2.00



Happy Anniversary CHIN Ottawa Radio 97.9FM



**Cinque Anni di
Chin Ottawa 97.9 FM**

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

www.ilpostinocanada.com

Letters to the Editor

Ottawa Fire Fighters Band in Columbus Day Parade, New York, NY

Good morning Folks;

I was very fortunate to be invited to attend an Ottawa Fire Department Band Trip to the Columbus Day Celebrations in New York City. The trip concept was started a number of years ago while on a tour of Italy with the band where we met people from New York of Italian descent who said we should attend this historic parade in New York City.

Paul Casagrande Band Master applied and we were granted admission after Angelo Filoso pulled a few strings. The Parade was on Fifth Ave., from 44th St. north to 79th St. and is to celebrate the spirit of exploration, the struggles and triumphs of immigrants who helped build the United States, and the vibrant heritage and cultural wealth of the Italian-American community, during Columbus Celebration 2008, from October 7 through October 19.

We were also invited to perform during the celebrations in Albany the state capital on Saturday October 11, 2008. WE gathered at Number 23 Fire Hall and took a bus to Albany where we marched and played after a lunch was provided by an Italian Cultural Association. It was a beautiful day and the crowds were quite large for this celebration. We met with some fire staff after the parade for a small reception and then back on the bus for New York.

We arrived in Edgewater New Jersey where we stayed at the Comfort Inn and went to dinner in smaller groups and generally searched out the area. Most folks turned in fairly early. Sunday was a free day and the group took our bus down to Times Square and we were on our own for the day with the bus returning at 5:30 and 10:30. Claire and I joined a group that was taking the double decker bus which you can get on and off at your pleasure. We had a marvelous tour guide who knew the history of New York City very well. After a two hour tour we went for lunch at a restaurant which has as its servers aspiring singers and dancers who continuously entertain. The food is overpriced and not that good but the experience is well worth it. A group wandered around Time Square with our mouths hanging open and our necks bent backwards like a real bunch of hicks. Many people did other things and I believe from the feedback that I got that everyone had a wonderful day. Some shopped, went to a football game, and enjoyed jazz clubs and many other adventures. The early group got together for a before dinner drink on the hotel patio. Some went out to dinner at the various restaurants and then returned to the patio. The late bus returned from Manhattan and it was off to bed (for some).

Monday which was parade day started with a visit to Ground Zero and a tour of Fire Station 10 which lost all their Members on September 11, 2001. This proved to be a very emotional visit and appreciated by all. This visit was set up by Bob Rainboth and we all were thankful that we were allowed into the sanctuary. We presented the members with our Ottawa Firehouse Cookbook and they promised to try the recipes. The group then wandered around the disaster site and over to the little church which was not damaged by the destruction all around it. The giant trees on the site protected the church from falling debris. Inside the church are thousands of tributes to the bravery of the fire service which is also very emotional.

We were a little late getting to the parade site and I for one was getting a little nervous. On arrival we waited 1 1/2 hours to start. This parade is so very big it takes over 3 hours to pass the reviewing stand. We followed a brass band from Sardinia and we played a few tunes with them on the side street prior to setting off. It was a fun atmosphere and everyone was in wonderful frame of mind. The Calabria Society of the City of New Rochelle invited us back to a reception after the parade. Our group of musicians was one of the smaller bands with some with well over 100 members but I will tell you what we lacked in size we made up for with talent. Every Ottawa Fire Fighter would have been extremely proud of the members who represented them on this day. All the members who participated were glowing in the atmosphere and could not stop talking about the experience as a highlight of their musical experiences.

We took the bus following the parade to New Rochelle where we played at a memorial to Christopher Columbus and then to a restaurant which was packed with Calabria Society members. We were ushered in and decided that we would only have a drink and head out. The owner sang a song for us and broke out wine, beer and prosciutto, pizza and other goodies. After about an hour we made a presentation to the hosts of tee shirts hats and a cookbook and headed out for home. Paul had arranged a Thanksgiving Dinner at a local restaurant and we went straight to that location. The restaurant was right on the river with a magnificent view of Manhattan. It was a good end to a wonderful day and we were treated to a new salad which we had never experienced before, it will be remembered by us all.

On Tuesday morning we boarded the bus for a two hour drive to a shopping outlet mall in the Pocono's where we were allowed two hours for spending. I did not think we would get everything on the bus but we managed. We headed back through the Poconos (which were in full fall colours and beautiful) and headed up I- 81 towards the Canadian border, we crossed the border after a duty free stop with no problems. We arrived home or at least to our vehicles around 6:30 hrs. We were in time for those who had not done so to vote.

Speaking for Claire and Myself, we had a wonderful time and would like to thank Paul Casagrande for making us a part of it. Keep well all. - Deputy Chief, Ret. Dave Smith

Publisher

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

Executive Editor

Angelo Filoso

Managing Editor

Marcus Filoso

Associate Editor

Alison Bernal, Luciano Pradal

Layout & Design

dabdev.com

Web Site Design & Hosting

dabdev.com

613.836.5842 | info@dabdev.com

Printing

Winchester Print & Stationary

Contributors for this issue

(in alphabetical order)

Giovanni, Goffredo Palmerini, Luciano Pradal, Renato Rizzuti, Maria Rizzuti

Photographers for this issue

(in alphabetical order)

Angelo Filoso, Rina Filoso, Marcus Filoso, Alison Bernal, Giovanni

La Nostra Voce

www.lanostravoice.com

FM97.9

Submissions

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

Next Deadline

November 22nd, 2008

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 2008 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

Local Announcements

Villa Marconi Volunteer Builders 1989-1999



Father Xavier of St. Anthony's Church with Lucio Appolloni and Luigi Mion



Renato D'Onofrio with Lucio Appolloni and Luigi Mion



Ugo and Bambino Silvaroli



Luigi Mion and Lucio Appolloni presenting plaque to Giovanna Panico



Luigi Mion and Lucio Appolloni presenting plaque to Pietro Buccione



Luigi Mion and Lucio Appolloni presenting plaque to Rosario Aiello

Local Stories

Kraft Hockeyville 2009 wants to bring the NHL to your community arena

Grand prize is a 2009/10 pre-season NHL® game played at the winning community's arena and \$100,000 in arena upgrade money, submission period starts November 1

Toronto, ON – October 22, 2008 – The hockey season has begun and for millions of Canadian fans that means watching your favourite athletes on television. Kraft Canada, CBC, the National Hockey League (NHL) and the National Hockey League Players' Association (NHLPA) want to change that by bringing the NHL to your community arena. The *Kraft Hockeyville* 2009 competition launches Nov. 1, 2008 giving communities from across Canada the opportunity to host a 2009/10 NHL® pre-season game, win \$100,000 in arena upgrade money from Kraft and a community visit from CBC's Hockey Night in Canada. The four runner-up communities will receive \$25,000 each for arena upgrades from Kraft.

As of November 1, 2008 communities can enter the *Kraft Hockeyville* 2009 competition by calling 1-866-610-3557 to obtain an application or by logging on to CBCSports.ca/hockeyville and nominating their community by filling out a simple application form and submitting a short essay (up to 500 words) with up to three supporting photos (at least one photo must be submitted to qualify) that depicts their hometown pride and passion for the game.

"Kraft Canada is encouraging all Canadian communities, large and small, to participate and begin submitting their applications as of November 1," said Dino Bianco, President, Kraft Canada. "This is an opportunity to win incredible prizes for doing something that Canadians do naturally – celebrating hockey."

The search for Canada's most passionate hockey town begins Saturday, Nov. 1, 2008 at 12:00 a.m. ET when *Kraft Hockeyville* 2009 officially begins. Participants have until Saturday, Dec. 6, 2008 at 11:59 p.m. ET to submit their application. The top ten communities chosen to compete for the *Kraft Hockeyville* 2009 title will be revealed on CBC Television on Monday, Jan. 12 at 8 p.m. local. Following the broadcast, Canadians will be invited to vote online (CBCSports.ca/hockeyville) for the top five communities that best represent the spirit of hockey in Canada. Voting will close on Jan. 18 at 11:59 p.m. ET.

"CBC is excited to once again be part of Kraft Hockeyville and celebrate the passion Canadian communities have for the game of hockey," said Scott Moore, Executive Director, CBC Sports. "We look forward to showcasing these communities on CBC, and encourage Canadians everywhere to enter the competition and show their unique hockey spirit."

"The NHL is excited to again help Kraft and CBC bring Canadians together to celebrate the great game of hockey and the communities that love the sport," said Keith Wachtel, the NHL's Senior Vice President of Corporate Sales and Marketing. "Kraft Hockeyville has quickly become a Canadian institution by tapping into the great passion Canadians have for hockey, and uniting thousands of communities through this competition."

"Kraft Hockeyville provides communities across Canada with a unique opportunity to bring the world's best hockey players to their local arena," said Mike Ouellet, NHLPA Chief of Business Affairs. "Over the last three years, Kraft Hockeyville has been an amazing experience for the fans in the winning communities as well as for the NHLPA members who have participated. It is time for hockey fans across Canada to start working on their applications in order to bring the stars of the NHL to their local community."

Once the votes have been tallied, the first of the top five communities will be announced on Jan. 25 during the **NHL All-Star Game on CBC** and profiled during **CBC's HOCKEY NIGHT IN CANADA** on Jan. 31, 2009. CBC's Cassie Campbell will reveal each of the five communities during broadcasts from their hometown arena every Saturday during **CBC's HOCKEY NIGHT IN CANADA** from Jan. 31 to Feb. 28, 2009.

The *Kraft Hockeyville* 2009 winner will be announced on **CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA** on Saturday, Mar 7, 2009. The winning community will receive a 2009/10 NHL® pre-season game played at a local arena, a visit by CBC's Hockey Night in Canada in their community plus \$100,000 in arena upgrade money from Kraft and will be featured during a one hour *Kraft Hockeyville* Special on CBC in September 2009. Each of the four runner-up communities will receive \$25,000 each towards arena upgrades – an increase from \$20,000 awarded last year. The winning community will join previous victors Roberval, QC (2008); North Bay, ON (2007); and Salmon River, NS (2006).

Kraft Hockeyville 2009 social media applications:

- Add "Official Hockeyville" as your friend on Facebook and feel free to join our group for updates and other information.
- Images of past events including the celebrations from Roberval, Quebec - the *Kraft Hockeyville* 2008 Grand Prize winner - can be found by searching for *Krafthockeyville2009* on [Flickr](#).

For more information on *Kraft Hockeyville* 2009 and to receive updates and information on how to enter your community, visit CBCSports.ca/hockeyville.



About the NHL

The National Hockey League, founded in 1917, is the second-oldest of the four major professional team sports leagues in North America. Today, the NHL consists of 30 Member Clubs, each reflecting the League's international makeup, with players from more than 20 countries represented on team rosters. According to a Simmons Market Research study, NHL fans are younger, more educated, more affluent, and access content through digital means more than any other sport. The NHL entertains more than 100 million fans each season in-arena and through its partners in national television (VERSUS, NBC, TSN, CBC, RDS, RIS, NASN, ASN and NHL Network) and radio (NHL Radio, Sirius XM Radio and XM Canada). Through the NHL Foundation, the League's charitable arm, the NHL raises money and awareness for Hockey Fights Cancer and NHL Youth Development, and supports the charitable efforts of NHL players. For more information on the NHL, log on to NHL.com.

KRAFT HOCKEYVILLE 2009: BROADCAST SCHEDULE

Monday, Jan. 12

KRAFT HOCKEYVILLE 2009 ON CBC: Top ten communities revealed

Sunday, Jan. 25

CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA: During NHL All-Star Game – First of top five Kraft Hockeyville 2009 communities announced

Saturday, Jan. 31

CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA: – First of top five Kraft Hockeyville 2009 communities profiled and second community announced

Saturday, Feb. 7

CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA: – Second of top five Kraft Hockeyville 2009 communities profiled and third community announced

Saturday, Feb. 14

CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA: – Third of top five Kraft Hockeyville 2009 communities profiled and fourth community announced

Saturday, Feb. 21

CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA: – Fourth of top five Kraft Hockeyville 2009 communities profiled and fifth community announced

Saturday, Feb. 28

CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA: – Fifth of top five Kraft Hockeyville 2009 communities profiled

Saturday, Mar. 7

CBC'S HOCKEY NIGHT IN CANADA: Kraft Hockeyville 2009 winner revealed

Local Stories

PRIORITA'

Tra cent' anni non avra' importanza il mio acconto in banca, la casa in cui abitavo o l' auto che guidavo ma il mondo sara' migliore perche' sono stato importante nella vita di un bambino.

Di Luciano Pradal

L'importanza che ognuno di noi da' all'educazione dei nostri figli, nipoti e della gioventu' in generale e' infatti la nostra ragione di essere.

Un'ottimo esempio di questa sana ed efficente educazione ci e' data dalla famiglia Frigo, Antonio (Nino) Frigo e' il titolare della Ditta V Steel and Iron Works; Nino e' il titolare ma a gestire l'azienda ci pensa il figlio Gianni. Durante la stagione estiva i due figli di Gianni, Tony e Paolo, da quando sono in grado di lavorare, lavorano nell'officina con il padre ed il nonno ed e' li che i due giovani hanno imparato il mestiere di ferraiolo.

Quest'anno e' stato per il giovane Tony Frigo, una estate di intenso lavoro e di grande soddisfazione! Tony infatti ha costruito pezzo per pezzo su scala 1:68 la Torre Eiffel!

Per ricreare questo capolavoro d'architettura metallica, il giovane Tony ha cominciato le ricerche sull'Internet sulla famosa Torre che Gustave Eiffel ha eretto a Parigi, una volta ottenuti tutti i dati necessari il giovane Tony si e'messo al lavoro scegliendo il materiale necessario per poi tagliarlo, piegarlo, puntarlo (saldarlo provvisoriamente), saldarlo, pulirlo e pitturarlo fino ad ottenere, dopo ben 160 ore di intenso lavoro il sensazionale prodotto finito.

Il modello della Torre Eiffel era stato richiesto al Venetian Steel and Iron Works dalla Midway Family Fun che si trova su Lancaster Rd. il giovane Tony Frigo e' stato molto felice di soddisfare questa richiesta.

Per meglio capire l'entita' di questa importante opera che e' la copia della Torre Eiffel eccovi alcuni dati:

Altezza metri 4.65 | Scala 1:68 | Peso 1.500 chilogrammi | Ore di lavoro, circa 160 due mesi circa. | Pezzi 1600 | Saldature circa 8000

Le foto: Tony Frigo con il modello della Torre Eiffel da lui costruito. Nino, Gianni e Tony Frigo davanti all'officina.



Looking Back - Defalco's Grocery Store 330 Preston Street, Ottawa, Canada - 1958



Front to back, Ida DeFalco, Clotilda DeFalco (Founder), Annie Romani, Anthony DeFalco, Daniel DeFalco, and Valley Parent

General Interests

Proud To Be Canadian

Over the past two weeks I have learned a great deal about myself, others, and mainly about Canadian pride. All my life I knew I was a proud Canadian and knew it was the only place I ever wanted to live. I knew in my mind, opinion based of course, that prime ministers are better than presidents, and that provinces are better than states. But, to be honest, I really didn't know why I felt this way. I only knew the basics, and that was good enough for me. It wasn't until coming to Italy that I truly understood the magnitude of what it means to be a proud Canadian.



The Price Of Peace monument in Ortona.

Upon first arriving in Italy, instantly we were treated like royalty. From the moment I realized we were being escorted by the Italian "Polizia" (Police), I knew this was going to be an experience unlike any other I encountered. I think it first hit me when driving through the streets of Ortona. Both the Italian and the Canadian flags flooded store windows; Italian and Canadian memorabilia were partnered side by side, and children and their parents were intensely grateful for even the smallest Canadian souvenir. However, it was a few specific incidences that really pulled at my patriotic pride.

The people of Ortona display their affections for Canada's Veterans during the National Historic Sites and Monuments Board's ceremony at the Price For Peace monument in Ortona.

A situation that really sticks out in my mind occurred on October 27th. As youth, it was our privilege to donate four items to the Ortona War Museum. After the ceremony was done and we waited outside, a man in uniform approached us. He spoke little English, but fortunately spoke French, so with the help of Samuel Breau,

we learned what he was asking. He thanked us very much for everything we had done, and seemed very pleased to be speaking with us, despite the fact that we were teenagers. He then asked if there was any sort of pin we could give him, as he had two young children at home who would be thrilled to receive such a gift from Canadians. He then, glowingly, produced the picture of his two children. It was such a touching moment, and I was completely oblivious to the fact that Canadians had such a huge impact on people thousands of miles away.

The second and most poignant experience I can recall occurred on October 28th. The morning started out rushed and, after a quick breakfast, the 13 youth, including myself, went on a bus tour of war sites in Ortona. It was a fairly uneventful trip. It ran quite smoothly and was quite interesting. It wasn't until we stopped beside a small house that our trip took an unexpected twist. As our translator Angela explained the various important aspects of a certain lookout point, an elderly woman rushed out of her home and started speaking very quickly in Italian. None of us knew what she was saying, but it came across to most of us that she was angry at the events taking part near her home. As Angela tried to explain what were doing in Italian, the woman seemed aggravated and ran back to her home. A few minutes later, however, the woman returned waving frantically. It wasn't until a few moments later we realized what was really taking place. She was insistent that we follow her to her home and have cookies and drinks with her. I could not believe what had just occurred. Because we were Canadian children, she felt the need to lavish us with treats. I do not believe that anyone in Canada would ever do such a thing for complete strangers.

This has been a completely unreal experience. While I have learned so much, these are just a few of the most memorable experiences I can recall. It has made me learn to appreciate my country so much more. Not so much for what it is, but for what it has done for others. It has made me want to learn more about Canada's contributions in the world as a whole, and spread the word to others about why.

Canada truly is the greatest, and that is why I am a proud Canadian.

Maureen Story - Youth Delegate



Tax Free Savings Account

By Domenico Cellucci - Investors Group Financial Services Inc.

In the 2008 Budget, the Federal Government introduced the 'next big thing in tax reduction' -the Tax-Free Savings Account (TFSA). The TFSA becomes effective in 2009 and the question is: Just how much of a 'Wow' is the TFSA for everyday Canadians?

The government hails it as 'the single most important personal savings vehicle since the introduction of the Registered Retirement Savings Plan (RRSP)'* and estimates that 'a person contributing \$200 a month to a TFSA for 20 years will enjoy additional savings of \$11,045 compared to saving in an unregistered account.'

That's because a TFSA will allow you to use your savings to invest in eligible investment vehicles and the capital gains and other investment income earned in your TFSA will not be taxed. Here's how it works:

- Starting in 2009, any Canadian over 18 years of age can save up to \$5,000 each year in a TFSA.
- A person may have more than one TFSA but cannot exceed the \$5,000 limit in total.
- 'Eligible' investments are generally the same as those allowed in an RRSP.
- Unlike RRSP contributions, which are deductible from income and reduce taxes, TFSA contributions do not qualify as deductions.
- Investment income, including capital gains, earned in the TFSA will not be taxed, even when withdrawn.
- TFSA funds can be withdrawn at any time for any purpose – from buying a new car to starting a business.

- Withdrawn amounts can be put back into a TFSA without reducing contribution room.
- Unused TFSA contribution room can be carried forward to future years.
- Neither income earned in a TFSA nor withdrawals will affect eligibility for federal income-tested benefits and credits – such as the Canada Child Tax Benefit, Age Credit, Guaranteed Income Supplement and Employment Insurance Benefits.
- Contributions to a spouse's TFSA are allowed.

Investment experts suggest that a TFSA may deliver better after-tax value than some non-registered investments, certainly over longer terms. On the other hand, the experts also point out that what is 'eligible' for a TFSA and what is 'suitable' are two very different issues. For example, an investor may make very conservative – meaning low-earning -- choices for a TFSA because capital losses on more speculative investments will not be deductible – but that strategy may not be consistent with the investor's overall financial goals and objectives.

To learn more please contact me:

Domenico Cellucci, CFP

Financial Consultant

domenico.cellucci@investorsgroup.com

613.742.8018

430-1730 Laurent Blvd
Ottawa, ON K1G 5L1



General Interest

Stampa Italiana all'Estero

MESSAGGERO DI SANT'ANTONIO/ BERNINI E BRUMIDI CONQUISTANO L'AMERICA: STATI UNITI E CANADA RENDONO OMAGGIO ALLA SCULTURA E ALLA Pittura ITALIANA

PADOVA\ aise] - Una mostra a Los Angeles e a Ottawa dedicata al padre del colonnato di Piazza San Pietro. E la Medaglia d'Oro del Congresso degli Stati Uniti all'autore della "Apoteosi di George Washington". È dedicato a Bernini e a Brumidi, alla conquista dell'America, il doppio approfondimento culturale, a firma di Matteo Bosco Bortolaso, pubblicato nell'ultimo numero de Il Messaggero di Sant'Antonio - edizione per l'estero. Ecco di seguito il testo integrale dei due interventi.

"Bernini, il genio che diede vita al marmo.

Una trentina di sculture di Gian Lorenzo Bernini, l'artefice del colonnato di Piazza San Pietro a Roma, hanno attraversato l'Atlantico per la prima grande mostra dedicata all'artista barocco in Nord America. L'esibizione si intitola "Bernini e la nascita del ritratto barocco nella scultura" e fa tappa prima al Getty Museum di Los Angeles, fino al 26 ottobre prossimo, e quindi a Ottawa, in Canada, dal 28 novembre all'8 marzo 2009.

"Il talento di Bernini come scultore ha cambiato irreversibilmente il modo di fare i ritratti nella scultura", spiega il direttore del Museo losangelino, Michael Brand: "l'artista riuscì a soffiare la vita nei busti di marmo, attraverso la preparazione sistematica e dettagliata di ogni singola superficie, animando il materiale non solo con la somiglianza fisica dei suoi soggetti, ma anche con le loro personalità individuali e la loro viva presenza".

Ma chi sono i protagonisti che Bernini ha immortalato nel marmo? Soprattutto personalità della Roma del XVII secolo, provenienti dalla nobiltà e dal mondo ecclesiastico.

Le trenta sculture che viaggeranno dall'Italia al Nord America segnano simbolicamente la "pace fatta" tra le grandi istituzioni culturali sulle rispettive sponde dell'Atlantico: il Getty Museum californiano era infatti finito al centro della bufera dopo la richiesta di Roma di riottenere alcune opere considerate "rubate" al patrimonio artistico italiano, come un'Afrodite monumentale proveniente dalla Sicilia. Artefici della riconciliazione sono i curatori: Catherine Hess del Getty, Andrea Bacchi dell'Università di Trento e Jennifer Montagu del Warburg Institute di Londra.

Le opere - alcune non hanno mai lasciato l'Italia prima d'ora - provengono soprattutto dal Vaticano, dal Museo di Roma, dalla Galleria Borghese, da Palazzo Barberini e dal Museo Nazionale del Bargello di Firenze. La mostra, comunque, non sarebbe stata possibile senza altri importanti prestiti da musei di Londra, New York, Washington, Berlino e Copenaghen, oltre che dal Louvre di Parigi. Le opere non sono soltanto marmi, ma anche bronzi e sculture in porfido.

La mostra è organizzata cronologicamente per evidenziare la crescita artistica di Bernini. Nella prima galleria vengono riuniti due famosi ritratti del 1621, che immortalano Papa Paolo V e il suo successore, Gregorio XV. I due bronzi non venivano esposti uno accanto all'altro dal 1890. Scopo dei due ritratti è sottolineare la continuità intellettuale dei due pontificati.

Ancora più importante, a livello artistico, è il ritratto di chi commissionò i due bronzi papali: Scipione Borghese. Bernini ne scolpi i tratti nel marmo attorno al 1632. Nonostante la durezza della pietra, l'opera mostra un uomo che sembra parlare. Scipione viene ritratto mentre sta pronunciando una frase, quasi fosse intento a dialogare con chi lo osserva. Ed è proprio questa capacità di dare vita alle opere che cambiò per sempre il modo di preparare un ritratto, esattamente come recita il titolo della mostra.

Anche se il fulcro della mostra è nei busti dell'élite romana del XVII secolo, a Los Angeles e a Ottawa si potranno ammirare i disegni di ritratti più intimi, come quello di un "ragazzo" o di un "uomo con i baffi", entrambi risalenti al 1630. In questa sezione, inoltre, saranno ospitati anche due autoritratti di Bernini, anziano e in giovane età, rispettivamente del 1665 e del 1630. In esposizione ci saranno anche altri artisti come Alessandro Algardi, Giuliano Finelli, François Duquesnoy e Francesco Mochi.

Michael Brand si è detto molto fiero di poter ospitare nel museo costruito da

Richard Meier una delle retrospettive più complete mai dedicate ai busti del Bernini.

Brumidi, il Michelangelo del Campidoglio.

A poco più di due secoli dalla nascita, il pittore italiano Constantino Brumidi, noto in America come "il Michelangelo del Campidoglio", ha ricevuto la Medaglia d'Oro del Congresso degli Stati Uniti: un riconoscimento che ha mobilitato per anni numerosi gruppi con radici italiane.

Il 1° luglio scorso, il presidente degli Stati Uniti, George W. Bush, ha messo il sigillo finale a una lunga battaglia, firmando una legge approvata in giugno dal Congresso. I promotori dell'iniziativa hanno finalmente ottenuto il giusto onore all'autore della "Apoteosi di George Washington": uno spettacolare affresco che domina la cupola del Parlamento americano, un'opera considerata la versione secolare della Cappella Sistina.

La battaglia per celebrare l'arte di Brumidi è stata condotta soprattutto dalla Constantino Brumidi Society che ha organizzato convegni, dibattiti, mostre, petizioni per giungere al riconoscimento ottenuto quest'estate.

Tre anni fa, in occasione del duecentesimo anniversario della nascita del pittore, fu organizzata una marcia a Washington dalla statua di Cristoforo Colombo fino ai gradini del Campidoglio. Il deputato Bill Pascrell e la senatrice Hillary Clinton approvarono una risoluzione che autorizzava l'uso della "Rotonda" del Campidoglio per la commemorazione. Alla cerimonia avevano presenziato vari leader del Congresso, personalità politiche, storici ed esponenti delle comunità italiana e greca d'America.

La prima vittoria è arrivata il 10 giugno di quest'anno, quando il Congresso ha dato il via libera alla Congressional Gold Medal, che però doveva avere luce verde anche dalla Casa Bianca.

"Se il Congresso ha dato una medaglia d'oro a Frank Sinatra, perché non dovrebbe assegnarla a Brumidi, il Michelangelo del Campidoglio?", aveva osservato, a suo tempo, Joe Grano, presidente della Brumidi Society.

"Come nipote di immigranti italiani sono orgoglioso che il Congresso abbia deciso di onorare la memoria di Brumidi con la sua più importante onorificenza", aveva dichiarato Pascrell, il quale, assieme al senatore del Wyoming, Michael Enzi, è il primo firmatario del riconoscimento, che per essere approvata ha avuto bisogno dei due terzi dei senatori e dei due terzi dei deputati. Tra i membri del Congresso, firmatari della petizione, spiccava il nome della Clinton.

Quella assegnata a Brumidi è la 213ma medaglia d'oro che il Congresso ha deciso di assegnare e sarà esposta nel Visitor Center del Campidoglio. La prima fu consegnata a George Washington nel lontano 1776.

Figlio di un'italiana e di un greco, Constantino Brumidi emigrò negli Stati Uniti a metà dell'Ottocento. Era stato allievo di famosi artisti e aveva deciso di lasciare l'Italia per motivi politici: era stato accusato di aver partecipato alla Repubblica romana e di aver cospirato contro Pio IX.

Giunto a New York all'età di 47 anni, divenne ben presto noto negli ambienti artistici e nelle case della ricca borghesia americana. Montgomery Meigs, direttore dei lavori per l'estensione del Campidoglio, gli commissionò la decorazione del Campidoglio. La sua opera più importante è appunto la "Apoteosi di George Washington", dipinto nel 1865 sulla cupola del parlamento. Si tratta di una celebrazione del primo presidente degli Stati Uniti, mostrato in alta uniforme e affiancato dalle allegorie della libertà e della vittoria. Accanto a lui, tredici vergini raffigurano i primi stati dell'Unione.

Il pittore dipinse anche la maggior parte delle scene di storia americana che circondano la base della cupola. Altre sue opere si trovano un po' ovunque nell'edificio: sul lato occidentale denominato "Corridoio Brumidi", nella sala dei ricevimenti del Senato, in quella del Presidente e in altre sale". (aise)

IL POSTINO
AND
P & G TRAVEL

PRESENT THE 5TH ANNUAL
WINTER GETAWAY



TO PUERTO VALLARTA, MEXICO

JANUARY 15, 2009
DIRECT FLIGHT FROM OTTAWA

RIU JALISCO, RIU VALLARTA OR RIU PALACE PACIFICO

FOR 1 OR 2 WEEKS

STAY IN ONE AND PLAY AT THE OTHERS

RIU JALISCO: one week - \$1350.00 ppdb. two weeks - \$1950.00 ppdb.

RIU VALLARTA: one week - \$1410.00 ppdb. two weeks - \$2070.00 ppdb.

RIU PALACE PACIFICO: one week - \$1550.00 ppdb. two weeks - \$2350.00 ppdb.

DEPARTURE TAXES:\$321.00 PP

Limited Space
For This Exciting
Yearly Event!

For information call
1-877-586-8747
or email info@pgtravel.ca

Community SnapShots

Village Reunion 30th Anniversary October 2008



John Chiarelli -Carlo Chiarelli -Italo Tiezzi and Friends



Bob Pilon-Des Dubroy-Paul Casagrande-Nello Bortolotti-Dave Smith and friends



Gary Micheals-Tony Lofaro and Friends



Joe Adamo-Don Medaglia and friends



Joe Zaconi, Angelo Panella and friends



Mayor Larry O'Brian Aldo Chiappa and Friends

Community SnapShots

Village Reunion 30th Anniversary October 2008



Lorne Kelly-Larry Kelly-Rick Smith-Gord Walker-Ron Kelly and friends



George and Michael Chinkiwsky and friends



Mike Duffy of CTV with Gary Guzzo and Friends



Judge Roydon Kealey with Jim McAuley



Steve Hogberg-Bill Chinkiwsky-Ron Zuccala-Walter Zanett



Tony Disipio Jr.-Gord Pantalone-Tony Cuccaro-Tony Disipio-Dave Dewan

General Interests

Classic Italian Proverbs

By Renato Rizzuti

The English definition of a proverb is, "A simple and concrete saying popularly known and repeated, which expresses a truth, based on common sense or the practical experience of humanity. Proverbs are often borrowed from similar languages and cultures, and sometimes come down to the present through more than one language. Both the Bible and medieval Latin have played a considerable role in distributing proverbs across Europe, although almost every culture has examples of its own." This is according to "Wikipedia" the internet encyclopedia.

An Italian proverb also "expresses a truth, based on common sense or the practical experience of humanity." If you know the Italian language or Italians, you know that Italians have a way of expressing themselves that is uniquely Italian. An examination of several classic Italian proverbs will reveal if there is any "truth" to the supposed "truth based on Italian common sense."

"A ogni uccello il suo nido è bello." The translation is, "To every bird, his own nest is beautiful." It is a simple fact that most Italians take pride in their homes. This especially true if there is "no morggegio." Or "no mortgage." Just like every bird who thinks his own nest is beautiful, every Italian thinks that his home is beautiful. This is not being overly materialistic but it is indicative of the pride that Italians take in their home. After all, they came to Canada from Italy, their homeland, to make a better life for themselves and their families. A nice home is a symbol of economic success. This has cross cultural significance because people of all cultures can appreciate having a nice home. This is a great proverb that applies not only to Italians but to people in general.

"A tutto c'è rimedio, fuorchè alla morte." The translation is, "There is a cure for everything except death." How very true! Just about every problem that life has to offer can be solved except death. As long as you still have life in you to persevere you can overcome all obstacles. This shows the no nonsense common sense basic truth that cannot be argued with. It is Italian wisdom that is indicative of the "fight" that Italians have in them. A lively feisty bunch of people that we are!

"Aiutati che Dio t'aiuta." The translation is, "Help yourself and God will help you. God helps those who help themselves." It is okay to pray for good things. However, you cannot just leave everything up to God. We are put on this earth to live and learn and can only do that if we help things along on a practical level. To continue to spend money foolishly and then expect God to help you out, is not only unwise, it is downright nonsense. God gives us the strength and courage to carry on with our lives. The message of this proverb is that you have to do the work yourself first and then God will help. We live in a modern world that is full of challenges. We do not live in a "fairy tale" world where God is ready to bail out people that do not first help themselves. This is good advice on both a spiritual and practical level.

"Belle parole non pascono i gatti." The translation is, "Fine words don't feed cats."

Oh how true! Someone can talk eloquently about helping you out and promise you the moon and the stars. Until the words are backed up with concrete actions they are worthless, they "don't feed cats." There are a lot of people like that. Some people can talk up a storm and then follow up with

no actions. Likewise, you can be promised many worldly goods but end out with nothing when the goods are not delivered. Only when something that was promised is "signed, sealed and delivered" is it of real value. Until that time comes there will be a lot of hungry cats out there!

"Chi pecora si fa, il lupo se la mangia." The translation is, "Those who act like a sheep will be eaten by the wolf." The people that are most successful in life do not act timid like sheep. They are aggressive people that go out and get what they want out of life. They have a great deal of self confidence. A person who acts like a sheep will get eaten by the more aggressive "wolf type" personalities out there. "Sheep type" people blindly follow the crowd. "Wolf type" people set the path for others to follow. In a room of highly successful people you will not hear anybody going, "Baa!"

"Cambiano i suonatori ma la musica è sempre quella." The translation is, "The musicians change but the music remains the same." This is true in life in that the players may change but the situation remains the same. Some people would apply this proverb to the political situation in Canada. In other words, the politicians that are in power change but things remain the same for Canada. Other people could apply this to their work situation in that the bosses or management change but their work story remains the same. Basically, the players in any situation can change but the same "music" plays. Change in life does not always bring about a complete change in your life story. And so the same music plays on!

"Chi bene incomincia è a metà dell'opera." The translation is, "Well begun is half done."

We are all faced with tasks, chores and projects that we put off because we really do not feel like doing them. Half the battle in these cases is starting the job. Once you get a good start, the task becomes less onerous. We may find how easy the task is once we actually start doing it. Before you know it the task is "half done!"

"Del male non fare e paura non avere." The translation is, "Do no evil and have no fear."

What is there to fear if you never do any evil? You do not have to worry about being punished by the law or by God's law. Nobody is going to attack you verbally or physically out of retaliation. Certainly good advice from a spiritual and practical point of view. Doing evil produces negative energy. Negative energy has a way of coming back to you. It is better to do no evil and that way you will never have to live in fear!

"Finchè c'è vita c'è speranza." The translation is, "Where there's life, there's hope."

This shows Italian's belief in an "undying optimism" that stands very strong up against doom and gloom pessimism. The basic requirement for hope in this case is "life." As long as you can live and breathe you always can have some hope for the future. A fundamentally bright and cheerful message coming from Italians who tend to be cheerful people!

From this examination of classic Italian proverbs we can see that the proverbs contain a lot of homespun "folk wisdom." The proverbs go even beyond that in that they contain valuable life lessons and a refined intelligence. The next time that you hear a classic Italian proverb, listen carefully for the proverbs have something to teach us!

Need a Web Site?

 dabdev

WEB . DESIGN . DEVELOPMENT

phone. 613.836.5842
email. info@dabdev.com
web. www.dabdev.com



Yasir Naqvi, MPP
Ottawa Centre

Community Office:

411 Roosevelt Avenue, Suite 204
Ottawa ON K2P 3X9
Tel: 613-722-6414
Email: ynaqvi.mpp.co@liberal.ola.org



General Interests

Calabrese Pizza alla Rizzuti

By Maria Rizzuti

Recently, I was asked by my boss to arrange and order a pizza lunch for our group of twenty. This lunch was in recognition for a great job we were doing. I was to take a poll to see what the most popular toppings were and then order the pizzas accordingly. Of course, asking twenty different people, you could possibly get twenty different answers.

The most popular request was for the Mediterranean Pizza which consists of black olives, Spanish onions, feta cheese and sun dried tomatoes. We had one definite meat lover, two vegetarian, one wanted the Hawaiian pizza, and one wanted pizza alla bianca meaning no sauce and the others said they would eat anything that was ordered.

Pizzas and pizza toppings have been adapted over the years to reflect people's varying tastes. While the traditional pepperoni and cheese pizza is still popular, non traditional gourmet toppings such as duck, turkey, lamb, caviar, clams, scallops, smoked salmon, and shrimp have become trendy.

Vegetables toppings now include snow peas, alfalfa sprouts, bamboo shoots, various herbs, roasted garlic, shredded carrots, broccoli, sautéed spinach, grilled eggplant and zucchini. Not sure if Bugs Bunny would approve of carrots on pizza? The pizza toppings obviously define what type of pizza it is.

If you take a global look at pizza toppings, you would find that they would differ greatly; reflecting local tastes, home-grown foods and cultural favourites. Brazilians favour green peas on top of their pizzas. In Russia they dish up their pizzas covered in a combination of sardines, tuna, mackerel, salmon and onions. Red herring is also a topping of choice. In India, they like pickled ginger, minced mutton and "paneer," a form of cottage cheese traditionally made with cow's milk. Tandoori chicken and chicken "tikka" which are tandoor-grilled pieces of chicken are also popular toppings there. In Japan "Mayo Jaga" is all the rage which is mayonnaise, potato and bacon. Other favourites include eel and squid. Australians enjoy shrimp and pineapple, as well as barbecue toppings on their pies. Costa Ricans favour coconut on their pizzas.

You might ask, "What do the Calabrese enjoy on their pizza?" Today's story and recipe hails from me, a Calabrese from Calabria. My husband and I were both born in Calabria which is in the southern region of Italy. One of the toppings on my Calabrese Pizza alla Rizzuti is soppressata. Premium soppressata is based on the southern Italian traditional style, Calabrese. It is made from choice cuts of pork and premium spices. The salami is dry cured for several months before eating. I recollect assisting my parents in making many a soppressata in our basement. The customary time of year was roughly the first week of February. The temperature outside had to be bitterly cold before my father would purchase the pork shoulders and thigh of the pig from his preferred butcher. He meticulously made sure that he added the right amount of pork fat from the loin as this combination of pork meat is what made the soppressata so flavourful. Like Emeril Lagasse always says "pork fat rules."

I remember that he did not use a meat grinder to grind the meat. He would only use two sharp knives that he sharpened himself. He would first cut the meat into strips and then cut all of the pieces coarsely by hand. He cut the meat just the right size every time. We can't forget the other important factor, the seasoning of the meat before casing the meat mixture. The mixture was spiced with lots of salt...I mean loads of salt, hot pepper and ground black pepper. My mother always commented, "That's enough salt!" My father being Calabrese, did not listen and continued to add as much salt as he thought the mixture needed. There would never be exact measurements of anything. It was all done "a occhio" or by eye.

Once the spiced meat mixture was put into the casings, he would carefully and skillfully tie each soppressata with butcher's twine. Each one looked like a piece of art by the time he was finished. They were then hung to dry on a trellis which he constructed himself out of strong wood in our cantina or cold cellar. They needed to dry slowly so they could cure properly. The temperature had to be very cold at first and as time passed the temperature would rise as the season progressed. At the end of the drying phase, the soppressata was stored in jars covered in olive oil. My dad's judgment was always accurate from start to finish as the overall result of the soppressata was a dynamic red strongly flavoured piece of heaven. My mouth is salivating just thinking about it.

Remember that the most important workings of a great tasting pizza are: the dough or crust, the sauce and the toppings. I believe I have all of these components covered. Here is my recipe for "Calabrese Pizza alla Rizzuti."

If you are in a hurry and will not have time to make the dough from scratch, purchase the dough from your local Italian bakery. That's what I do occasionally. This substitution can be a real time saver. Or buy prepared pizza shells from your grocery store or Focaccia Bread if you like thick-crust pizza.

Pizza Dough from Scratch - 1 Pizza, 8 to 10 servings

1 envelope active dry yeast
1 1/3 cups warm water
3 1/2 cups of all-purpose flour
1 tablespoon of extra virgin olive oil
2 teaspoons salt

Sprinkle the yeast over the water in a small bowl. Let stand for 1 minute. Make sure yeast has dissolved.

In a large mixing bowl combine the flour and salt. Make a well in the center of the dry ingredients and pour the yeast mixture and olive oil into it. Stir until a soft ball of dough forms. Turn the dough out onto a lightly floured surface and knead, adding more flour when necessary. Knead for about 4 to 5 minutes. Your dough should be a smooth and elastic ball.

Lightly coat the dough ball and a large bowl with oil. Place the dough in the bowl, cover with plastic wrap, and let it rise in a warm place until doubled in size. This process will take about an hour to 1 1/2 hours.

Oil slightly a 15 x 10 one inch deep square non-stick pan. With your fist, flatten the dough. Place the dough in the center of the pan and stretch and flatten it out to fit the pan. Cover with plastic wrap and let it rise once again until nearly doubled in size. About 45 minutes should do it.

Maria's Sauce

1 large onion-finely diced & chopped
1/3 cup of extra virgin olive oil
28 ounce can of diced tomatoes (Italian brand)
1 teaspoon of dried oregano
Salt & freshly ground black pepper to taste
1/2 tsp of red pepper chili flakes (optional)
6 large fresh basil leaves, chopped

In a large skillet, cook the onions in the olive oil over medium heat until translucent and then add chili flakes which are optional.

Add the tomatoes, oregano, salt and pepper. Over medium to high heat simmer and cook, stirring often until the sauce is thick, 15 to 20 minutes. Once cooked, stir in the torn basil leaves and let sauce cool.

Pizza Toppings

15 slices of soppressata (mild or hot)
1 red bell pepper - thinly sliced lengthwise
1 green bell pepper - thinly sliced lengthwise
Pinch of oregano
Salt & freshly ground black pepper to taste
1/4 cup extra virgin olive oil
1 cup pitted and chopped black oil cured olives
12 ounces fresh mozzarella, thinly sliced
1/2 cup of freshly grated Parmigiano-Reggiano cheese
Maria's Sauce

In a skillet heat olive oil, add the red and green bell peppers, pinch of oregano, salt and pepper to taste and sauté for a few minutes. Peppers should be cooked through slightly but not raw, let's say al dente. With a slotted spoon remove peppers from skillet and let cool.

Assembling the Pizza

Preheat oven at 450 degrees F.

With your fingertips, press down on the dough to create little indentations all over the surface of the pizza dough. This will create little pockets for the tomato sauce. Spread the sauce over the dough. Arrange the 15 slices of soppressata, bell peppers and olives evenly over the pizza. Bake for 20 to 25 minutes.

Remove the pizza from the oven. Position the slices of mozzarella cheese all over the top of the pizza. Sprinkle pizza with the grated Parmigiano-Reggiano cheese. Return the pizza to the oven and bake for 5 more minutes, or until the cheese is melted.

Divide pizza by cutting into squares.

Buon appetito e con salute!

International

IL CRAM ELABORA IL LUTTO E GUARDA AL FUTURO

Annotazioni sul meeting degli Abruzzesi nel Mondo, soddisfacente il bilancio di tre anni, prospettive

di Goffredo Palmerini

abruzzesi all'estero.

L'AQUILA - E' stata un'assemblea molto diversa dalle altre quella tenuta dal 16 al 18 ottobre a Montesilvano, in provincia di Pescara, dal Consiglio Regionale Abruzzesi nel Mondo (CRAM). L'assise dei delegati delle comunità abruzzesi giunti dai cinque continenti - la sensazione era palpabile - doveva innanzi tutto elaborare il lutto morale, la ferita profonda inferta all'immagine dell'Abruzzo dagli arresti del presidente della Regione, Ottaviano Del Turco, di altri amministratori e dirigenti regionali. Il 14 luglio scorso, in Italia una data come un'altra, ma nell'immaginario evocante la presa della Bastiglia, la notizia fu un colpo allo stomaco per tutti gli abruzzesi, ma specialmente per gli abruzzesi all'estero. Chi scrive era in Bolivia, in quei giorni, e verificò con i corregionali in quel Paese quanto fosse faticoso superare l'immediato senso d'umiliazione. La gente abruzzese è orgogliosa della propria terra. Con grandi sacrifici, nell'ultimo mezzo secolo, grazie a progetti di lungo respiro perseguiti da uomini di governo prestigiosi, come Giuseppe Spataro, Lorenzo Natali e Remo Gaspari, ma anche con una classe politica seria e competente, nella maggioranza come nell'opposizione, l'Abruzzo si è riscattato dalla povertà d'un secolare isolamento. Oggi la regione è assurta a significativi livelli di sviluppo in ogni settore - pur se negli ultimi anni ha subito una frenata a causa della difficile congiuntura dell'economia nazionale - e s'è guadagnato rispetto e ammirazione grazie alla laboriosità, all'affidabilità e all'onestà della sua gente. In quei giorni, dunque, grandi furono il disagio e la mortificazione degli abruzzesi all'estero, quel milione e trecentomila corregionali che in ogni angolo del mondo, con testimonianze di vita esemplari, hanno edificato l'immagine dell'Abruzzo e reso un servizio straordinario alla crescita dell'Italia.



Una sofferenza morale enorme in chi ha speso la vita nei paesi d'emigrazione non solo per risolvere i problemi materiali della propria esistenza, ma anche per affermare, talvolta contro non lievi pregiudizi, le qualità e i valori della comunità regionale e nazionale.

L'Italia, nella concezione che ne hanno gli stranieri, il più delle volte è stata apprezzata e stimata per il comportamento degli italiani all'estero. Sicché, fatti come quelli di recente accaduti in Abruzzo, specie per gli abruzzesi oltre confine, diventano una vera e propria sciagura. Se ne è avuta prova all'apertura dei lavori del CRAM, dove la vicenda giudiziaria è stata il "convitato di pietra" da rimuovere, così offensiva dell'impegno generoso che tutti gli abruzzesi nel mondo hanno dedicato alla buona immagine dell'Abruzzo. Certo, le responsabilità penali di quei fatti saranno a carico delle persone giudicate colpevoli, non certo all'istituzione regionale né agli abruzzesi che sono invece le parti lese. Ci si augura che presto la magistratura faccia il suo corso. E' quindi apparso del tutto fuori luogo l'atteggiamento dell'ex presidente Del Turco, nel corso d'un noto programma televisivo, che ha parlato di teoremi, d'un complotto di non meglio precisati poteri forti avverso la sua politica di rigore. Il processo chiarirà. Intanto, egli che vuole difendere la sua storia politica, socialista per decenni nel sindacato e nella sinistra, lascia intendere una possibile candidatura alle europee nel Pdl. Strano modo di difendere la propria storia. Ma in Italia la coerenza politica ed il rispetto degli elettori sono solo un optional, e ciascuno recita a soggetto. Alla politica compete invece una rigorosa riflessione sulla vicenda per un rinnovato patto etico con la comunità abruzzese, chiamata il 30 novembre prossimo a scegliere con il voto il futuro governo regionale e il nuovo Organo legislativo regionale.

Dopo la relazione introduttiva dell'assessore ai Trasporti e presidente del CRAM, Donato Di Matteo, è stato il presidente vicario della Regione Abruzzo, Enrico Paolini, ad aprire con il suo intervento i lavori dell'assise degli Abruzzesi nel Mondo. Con un richiamo al difficile momento che vive la Regione, ha sottolineato l'impegno del governo regionale, pur andando verso l'appuntamento elettorale, per evitare l'imposizione di nuove tasse a copertura del disavanzo della sanità e per salvaguardare presso l'Unione europea importanti progetti di investimento nei settori nevralgici dello sviluppo regionale, per il loro finanziamento. Forte l'apprezzamento di Paolini per il lavoro svolto dal CRAM in questi tre anni, riconoscimenti al presidente Di Matteo, che merita la riconferma nel prossimo mandato alla guida dell'organismo. Presenti per la Regione anche l'assessore ai Lavori Pubblici Mahmud (Mimmo) Srour e l'assessore all'Agricoltura Marco Verticelli, che hanno rimarcato le buone politiche impostate dal CRAM per le comunità

Srour, d'origine siriana, ha peraltro ricordato la sua esperienza d'immigrato in Italia, studente poi ingegnere laureato presso l'università dell'Aquila, testimoniando il grande senso d'accoglienza della comunità abruzzese, fino a diventare un caso nazionale, quando venne eletto sindaco d'un piccolo comune dell'aquilano. Ha auspicato che la Regione Abruzzo continui le sue politiche di relazione con i paesi del Mediterraneo (settore brillantemente curato dall'assessore Srour, ndr), coltivando ogni occasione di dialogo tra culture e religioni, per diffondere i valori della pace e dell'accoglienza ai migranti, naturale per una terra che ha conosciuto molta emigrazione. Verticelli, nel suo contributo, ha sottolineato la rilevanza del progetto ByAbruzzo avviato in Brasile dal CRAM e sostenuto dal suo assessorato, che ha fatto della Federazione delle Associazioni Abruzzesi (Feabra), presieduta da Franco Marchetti, il fulcro per la promozione del turismo e dell'enogastronomia abruzzese. L'investimento sulla rete associativa ha portato all'apertura di due qualificate strutture, a San Paolo e Riberao Preto, già con soddisfacenti risultati. Analogi interventi sono in via di definizione in Romania. Il progetto segna una svolta nella presenza dell'Abruzzo all'estero, dove la promozione viene affidata ad "ambasciatori" motivati, quali sono i corregionali in quei Paesi. Con il suo intervento Giuseppe Tagliente, consigliere regionale e componente del CRAM, ha riferito sull'incertezza di tenere l'assemblea, peraltro già programmata ad Adelaide, in Australia, per i gravi fatti sopravvenuti. S'è poi giustamente deciso di celebrarla in Abruzzo, terra di gente onesta che non merita d'essere considerata per come è apparsa sulla stampa, non potendosi addebitare le responsabilità dei singoli all'intera classe politica. A suo parere, un buon lavoro ha fatto il CRAM in tre anni, con ottimi risultati, ed il futuro governo regionale dovrebbe essere impegnato a continuare sulle politiche messe finora in campo. Non di circostanza il saluto del Sindaco di Pescara, Luciano D'Alfonso, nel lodare l'abilità degli abruzzesi all'estero nell'accreditare l'Abruzzo come regione del mondo. Bisogna investire sul grande patrimonio di intelligenze, professionalità ed esperienze avanzate che detengono le nostre comunità all'estero.

A questo punto è iniziata la nutrita serie degli interventi dei consiglieri del CRAM, aperta da Rocco Artale, delegato della Germania, un Paese che, per piccole beghe tra associazioni, finora non aveva espresso rappresentanti nell'organismo. E' stata la determinazione del presidente Di Matteo, andato direttamente a conoscere la situazione, che ha consentito l'anno scorso di definire la questione con la nomina di Artale. Emigrato nel 1962 a Wolfsburg, operaio alla Volkswagen, poi sindacalista, quindi sindaco d'un paese dell'hinterland ed ora consigliere comunale della città, Artale è un po' simbolo dell'integrazione e del prestigio acquisito dai nostri emigrati in Germania. Non è stato questo il solo successo d'uno dei punti programmatici qualificanti del CRAM, quale l'ampliamento della rete associativa. Sono infatti nate o sono in corso di costituzione associazioni abruzzesi in Spagna, Cuba, Svezia,



Olanda, Paraguay, Romania, Colombia e Francia. A seguire, molti gli interventi dei delegati sui temi generali, sulle questioni specifiche continentali e d'ogni singolo paese: Anna Maria Michelangelo, vice presidente del CRAM, Nicola Di Teodoro e Nicola Ciammaricone (Venezuela); Ivana Fracasso, Angelo Di Ianni e Angela Di Benedetto (Canada); Franco Marchetti (Brasile); Franco Santellocchio (Algeria); Simeone Di Francesco, Giuseppe Falasca e Nadia Mecoli (Australia); Anna Maria Martella, Fabio Marraffini e Giovanni Scenna (Argentina); Mario Lannutti Bonanni (Uruguay); Mario Di Cicco (Sud Africa); Giulio Inglese (Stati Uniti); Levino Di Placido (Belgio); l'on. Antonio Razzi, Enzo Alloggia e Marcello D'Emilio (Svizzera); Francesco De Santis (Lussemburgo); Anna Maria Di Giammarino (Cile); Domenico D'Amico (Associazioni Abruzzesi d'Italia); quindi delle altre rappresentanze istituzionali, associative e sindacali che hanno componenti nel CRAM, con interventi di Goffredo Palmerini (Anci), Diana Mazzone (Anfe), Mario Narducci e Francesco D'Orazio (Unaie), Giuseppe Mangolini (Aitef), Berardino Di Vincenzo (Uncem), Mario Palladoro (Uil) e Lucio Ricci (Filef).

Continued on next page....

International

Continued from previous page....

In sintesi, un'orgogliosa valutazione del lavoro con la rassegna di progetti e iniziative, con le scelte qualificanti operate nel triennio per potenziare le attività della Regione verso le comunità abruzzesi nel campo della cultura, dell'assistenza, della formazione, delle politiche per i giovani, della valorizzazione del sistema associativo. Davvero s'è determinata una svolta nell'attuale mandato del CRAM che, con rammarico, purtroppo si conclude anticipatamente. E tuttavia si lascia alle spalle il paternalismo e la nostalgia, sostituiti con un approccio diverso e maturo che guarda alle comunità abruzzesi all'estero come risorsa. Importante la decisione d'uscire dal guscio regionale per andare a conoscere le varie realtà abruzzesi nel mondo, le quali mai avevano visto tanta quantità di relazioni dalla regione d'origine. Il che ha rafforzato il senso d'appartenenza e lo spirito d'iniziativa. Poi vedendo crescere una responsabile presenza giovanile capace d'elaborare programmi specifici per la terza e quarta generazione dell'emigrazione che altrimenti rischiavano di recidere il cordone ombelicale con la terra dei propri avi. Ora, grazie ai progetti deliberati nei loro Congressi tenuti nel 2006 a Santiago (Cile), poi a Mar del Plata (Argentina) e quest'anno a Montreal (Canada), nuove politiche sono state messe in cantiere per poter studiare nelle università italiane, per master post laurea, per formazione professionale presso aziende abruzzesi, per lo studio della lingua e della cultura italiana. A tale riguardo un corposo progetto è in via di definizione tra il CRAM ed il Convitto Nazionale "Domenico Cotugno" dell'Aquila, perché giovani abruzzesi da tutto il mondo possano venire un anno in Abruzzo a studiare, con riconoscimento legale degli studi. Lo stesso rettore del Convitto, Livo Bearzi, una lunga esperienza d'insegnamento all'estero, ne ha illustrato i dettagli durante i lavori dell'assemblea.

Molto intensa anche la seconda giornata plenaria, che ha visto la partecipazione dei deputati Giuseppe Angeli ed Antonio Razzi e dell'ex parlamentare Mariza Bafile. L'intera sessione antimeridiana è stata dedicata ai temi generali, con una forte preoccupazione per i tagli in finanziaria operati dal governo sugli stanziamenti per gli Italiani all'estero, una vera falcidia che avrà ripercussioni drammatiche sui servizi consolari e sulle provvidenze destinate ai connazionali in stato di disagio economico per l'assistenza sanitaria. Molta parte del dibattito l'ha presa un provvedimento specifico per il Venezuela, con un'appassionata perorazione di Mariza Bafile e del presidente della

Fondazione Abruzzo Solidale di Caracas, Amedeo Di Ludovico. Il progetto è stato poi definito nei suoi aspetti operativi dopo un confronto tecnico politico. Attenzione è stata posta al problema dell'esenzione dall'Ici della prima casa anche per i residenti all'estero e della riforma delle scuole italiane all'estero, oggetto peraltro di proposte di legge già presentate in Parlamento e riprese nel documento finale votato dall'assemblea. Nel documento si invocano anche modifiche alla legge a sostegno della stampa italiana e alla normativa a favore delle associazioni di promozione sociale per estenderla anche all'estero, si chiedono inoltre la conferma degli indirizzi programmatici del CRAM anche nel prossimo mandato, l'implementazione della presenza giovanile e femminile negli organismi e la celebrazione in Abruzzo del Congresso dei giovani in concomitanza con il Giochi del Mediterraneo "Pescara 2009". Infine, l'assemblea ha deliberato all'unanimità l'iscrizione all'albo regionale dell'Associazione Abruzzese del Zulia (Venezuela) e del più antico sodalizio regionale costituito in Italia, l'Associazione Abruzzese di Roma, fondata da Silvio Spaventa nel 1886.

In serata, una sorpresa speciale. Su invito di Domenico D'Amico, presidente dell'Associazione "La Maiella" di Rho che nel maggio scorso l'ebbe ospite in un applauditissimo spettacolo, l'attrice Daniela Musini ha tenuto per i consiglieri del CRAM un recital di liriche dannunziane. Ricorre quest'anno il 70° anniversario della morte di Gabriele D'Annunzio, il grande scrittore poeta e drammaturgo nato nel 1863 a Pescara. Vincitrice di numerosi premi, Daniela Musini è stata di recente insignita a Lugano (Svizzera) del Premio Internazionale 2008 "Donna dell'Anno per la Cultura" con l'Alto Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri. L'attrice ha tenuto molti spettacoli in Italia e presso gli Istituti italiani di Cultura di Berlino, Istanbul, Ankara, Kyoto, Varsavia e Colonia. Autrice teatrale e scrittrice, vanta diverse pubblicazioni di successo. L'artista, studiosa della vita e delle opere di D'Annunzio, in un contesto del tutto estemporaneo ed improprio, s'è espressa in una performance di eccellente levatura, a riprova d'un eclettismo raro. Colta e raffinata, Daniela Musini ha intrigato i suoi spettatori dapprima narrando sprazzi di vita del Vate, poi interpretando del Poeta due liriche: "La pioggia nel pineto" e "L'onda". Un dono inaspettato, magnifico ed indimenticabile, a chiudere in bellezza l'ultima riunione di mandato del Consiglio Regionale Abruzzesi nel Mondo.

gopalmer@hotmail.com

Gino Bucchino : Ici, detrazioni familiari e assegno sociale negli emendamenti dei deputati Pd alla Finanziaria 2009

Article and Photos Giovanni

ROMA - "Estremo tentativo" dei parlamentari eletti nella Circoscrizione estero - Bucchino, Fedi, Porta, Garavini, Farina e Narducci - di introdurre nella legge finanziaria per il 2009 alcuni "emendamenti che prevedono a favore degli italiani residenti all'estero l'estensione dell'esenzione ICI, le detrazioni permanenti per carichi di famiglia e un accesso più facile all'assegno sociale".

"Si tratta di correggere situazioni penalizzanti e discriminatorie nei confronti dei nostri connazionali - afferma Gino Bucchino - che non hanno alcuna giustificazione. Non riusciamo a capire perché al fine di risparmiare somme certamente non apprezzabili ci si accanisce contro il mondo dell'emigrazione e si disconosce così il legame storico, culturale, umano ed economico che lega gli italiani in Italia e gli italiani all'estero".

Secondo Bucchino ed i parlamentari del PD il Governo Berlusconi ha deciso inopinatamente di chiudere il capitolo emigrazione riducendo, ed in alcuni casi eliminando, fondi e finanziamenti, presenze ed interventi, approfittando anche di un clima di indifferenza, razzismo ed ostilità che si è instaurato in Italia verso i diversi, i deboli ed i lavoratori migranti.

Gli emendamenti presentati "rappresentano una risposta alle istanze che giungono continue e pressanti dalle nostre collettività che si sentono defraudate dei loro diritti sull'ICI e sul fisco".

Essi propongono di : estendere l'esenzione ICI introdotta dal Governo Berlusconi anche alle unità immobiliari possedute in Italia dai cittadini italiani non residenti nel territorio dello Stato; garantire l'assegno sociale ai cittadini italiani emigrati i quali rientrano definitivamente in Italia; estendere in maniera permanente la facoltà di beneficiare delle detrazioni per carichi di famiglia anche ai produttori di reddito in Italia ed i quali pagano le tasse in Italia ma risiedono all'estero.

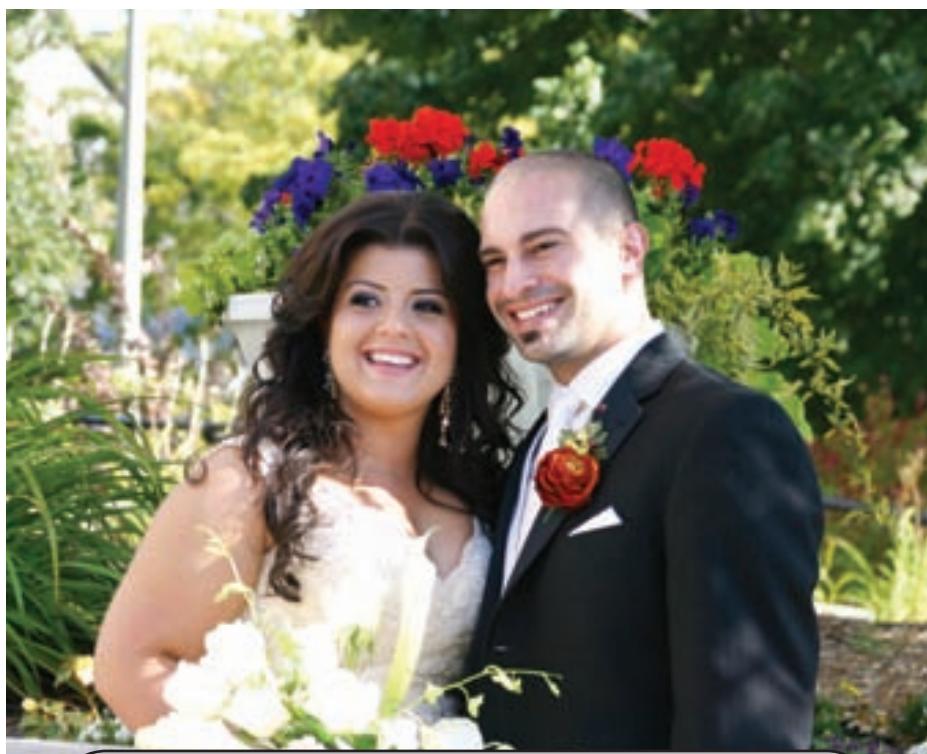
"Ovviamente il timore, che purtroppo è quasi una certezza, è che il Governo blindi la legge finanziaria e ponga la fiducia con la conseguenza che tutti gli emendamenti saranno respinti. Sarebbe l'ulteriore conferma - conclude Bucchino - dell'autoritarismo di questo Governo di destra e della sua indifferenza alle giuste rivendicazioni degli italiani all'estero". (Inform)

Wake Up
Italian Style

YOUR Italian Program on CHIN Ottawa - 97.9FM
Monday-Friday between 6am and 12:30pm
Saturday between 11am and 1pm

Local SnapShots

The Wedding of Fabio Marrello and Joanne Mariani



Joanne and Fabio



Grace and Tony Mariani



Mr and Mrs Marrello



The Group Picture!



The Ring Bearer Gabriel Bernal



Jennifer and Marcus Filoso and friends

Community Calendar & Businesses

60% OF UNITS SOLD

MERRION SQUARE AT DOW'S LAKE

The lake.
The lattes.
The life.

Merrion Square is at the centre of it all. From these condos and townhomes you can enjoy Dow's Lake and the Arboretum year-round and, with Little Italy just around the corner, you'll be able to pick a neighbourhood pub or cafe to call your very own.

Soft Lofts from \$199,500,
Georgian Townhomes from \$513,000.

ONSITE SALES CENTRE
330 Loretta Avenue South
Open Mon-Thurs, Noons-6 p.m.
Sat/Sun, Noons-5 p.m.

domicile

Visit our onsite Sales Centre at 330 Loretta Avenue South
613-728-7873 domicile.ca

un futuro migliore | a better future

Numerosi volontari della nostra comunità passano delle ore ogni giorno aiutando dei giovani a far fronte ai problemi riscontrati nel fare i compiti. Tutto questo aumenta la prospettiva di un futuro più promettente.

A large number of volunteers in our community spend hours each day helping kids with their homework challenges. If all adds up to the promise of brighter futures.

la promessa che condividiamo
the promise we share

www.unitedwayottawa.ca

Per contribuire, siete pregati di telefonare al: 613-228-6767
Siete pregati di dare il vostro appoggio all' United Way/Centraide
Pledge hot line: 613-228-6767 Please support United Way/Centraide

UNITED WAY | CENTRAIDE OTTAWA

343 Laurier Ave. E., Ottawa, ON K2B 2C3
Tel: 613-228-6767 Fax: 613-228-6739
Visit www.unitedwayottawa.ca for details on our community investment.

MEMBER # **PHONE #** **PLEASE PRINT CLEARLY**

DATE **NAME**

PREFERRED ADDRESS:
CITY **POSTAL CODE**

TELEPHONE # **FAX #**

E-MAIL

EMPLOYER **EMPLOYEE #**

IF YOU ARE NOT AN EMPLOYEE, PLEASE CHECK THE APPROPRIATE BOX

STUDENT RETIREE OTHER

LANGUAGE PREFERENCE **ENGLISH** **FRENCH**

AGE RANGE **18-29** **30-39** **40-49** **50-59** **60+**

I HAVE BEEN SUPPORTING UNITED WAY/CENTRAIDE FOR **YEARS**

WILL YOU BE RETURNING IN THE NEXT YEAR? **YES** **NO**

HAVE YOU MOVED WITHIN THE PAST YEAR? **YES** **NO**

IF YES, WHAT WAS YOUR PREVIOUS ADDRESS?

ADDRESS
CITY **POSTAL CODE**

United Way/Centraide Ottawa is a committee in store process. Among other things, we are pleased to offer online giving through a secure account at www.unitedwayottawa.ca/onlinegiving.aspx.

your investment
at work

SEE YOU KNOW **You can become a Leadership Giver (\$1,000 or more) by giving \$24.50 per pay (pre-tax) — that's only \$24 after taxes.**

PRE-TAX →	AFTER TAX →
\$1,000 PRE-TAX →	\$24.50 AFTER TAX →
\$2,000 PRE-TAX →	\$49.00 AFTER TAX →
\$3,000 PRE-TAX →	\$73.50 AFTER TAX →

Amounts are subject to a processing fee. A minimum gift of \$25/month is required for this option.

TINA COMPANY

Thank you
Your gift is making a difference and changing lives.

OTHER OPTIONS: Please invest \$ **of my total gift in United Way/Centraide**

Centraide Outcomes (Ottawa) Present Award
 Leads and Giveback Larke

I want to designate \$ **of my gift to another registered Canadian charity**
Complete section 2 for method of payment.

ATTENTION

NOTICE: If you made your gift through payroll deduction, please fill out this section.
EMPLOYEE CAMPAIGN COORDINATOR: Please initial and process with your payroll department.

I authorize my employer to deduct \$ **per pay period.**
For a total gift of \$ **(Amount should match 100% of line above.)**

X

Signer's signature **Date**



Ottawa Fire Fighters Band

Marches In New York for Columbus Day, Oct.14.2008



FanFara Bersaglieri with the Ottawa Fire Department Band



New York Fire Fighter #10 with Paul Casagrande and Deputy Chief Ret. Smith



President of Calabria Society - New Rochelle New York
Cavaliere Domenico Procopio



Mario Pillicu from Sardegna and Friends in New Rochelle New York



Ottawa Fire Dept. Band in front of Columbus Day Float, New York, NY



Cavaliere Procopio in front of Christopher Columbus Monument with City Counsellors in New Rochelle, New York