

IL POSTINO

V O L . 14 NO. 3 NOVEMBER 2012 :: NOVEMBRE 2012

\$2.00



Remembrance Day in the Canadian Italian Community of Ottawa

Anthony Barbaro, Domenic Calderone, Adrian Girolami, Frank Prosperine,
Fred Menchini, Charles Regalbuto, Frank Misericordia



La Ceremonia dei Caduti con S.E. Andrea Meloni



IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

www.ilpostinocanada.com

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

Publisher

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

Executive Editor

Angelo Filoso

Managing Editor

Marcus Filoso

Layout & Design

Marcus Filoso

Web Site Design & Hosting

Thenewbeat.ca

Printing

Winchester Print & Stationary

Special thanks to these contributors for this issue

Gino Bucchino, Jerry Buccilli, Dosi Contreneo, Laura
D'Amelio, Lina Gerebizza, Fabrizio Magnanini,
Goffredo Palmerini, Giovanni, Domenico Cellucci,

Photographers for this issue

Angelo Filoso, Rina Filoso, Giovanni,

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 22, 2012

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 2012 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

Letters to the Editor Letters to the Editor



ELEVENTH ANNUAL FILÒ EVENT

CELEBRATING INSPIRATIONAL ITALIAN-CANADIAN WOMEN OF OTTAWA

PRESENTATION OF THE ROSA TIEZZI,
MARIA IERULLO
AND JENNIE PROSPERINE AWARDS
FOR SERVICE TO THE ITALIAN COMMUNITY OF OTTAWA

CENTURION CONFERENCE & EVENT CENTER
170 COLONNADE ROAD
THURSDAY, FEBRUARY 28, 2013

RECEPTION - MUSICAL INTERLUDE & HORS D'OEUVRES: 5:30 PM
DINNER: 6:30 PM
TICKETS: \$45 (CASH BAR)
SILENT AUCTION (CASH OR CHEQUE)
EARLY BIRD DEADLINES:
DECEMBER 1, 2012—1ST PRIZE
JANUARY 11, 2013—2ND PRIZE
DEADLINE FOR TICKET PURCHASE: FEBRUARY 8, 2013

JOIN US FOR A SEMI-FORMAL EVENT IN CELEBRATION
OF INTERNATIONAL WOMEN'S DAY

BARZELLETTA DELLA SETTIMANA

Una coppia di anziani al ristorante sta festeggiando i 50 anni di matrimonio. Lui si rivolge con dolcezza a sua moglie così: “cara, è da tanto tempo che ti voglio chiedere una cosa. Come mai il nostro quarto figlio non assomiglia per nulla agli altri tre? Questi anni di matrimonio sono stati per me fantastici ma ora devo chiederti se il nostro ultimo figlio ha un altro padre”. L'anziana signora abbassa lo sguardo e risponde: “sì è vero, lui ha un padre diverso dagli altri”. L'uomo sbigottito, con le lacrime agli occhi chiede “ma chi è quest'uomo?”. Sua moglie risponde “sei tu!”

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: _____

E-mail: _____

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

Remembrance Day at St. Anthony's Church and Piazza Dante



Nello Bortolotti laying the wreath on behalf of The Italian Canadian Community Centre



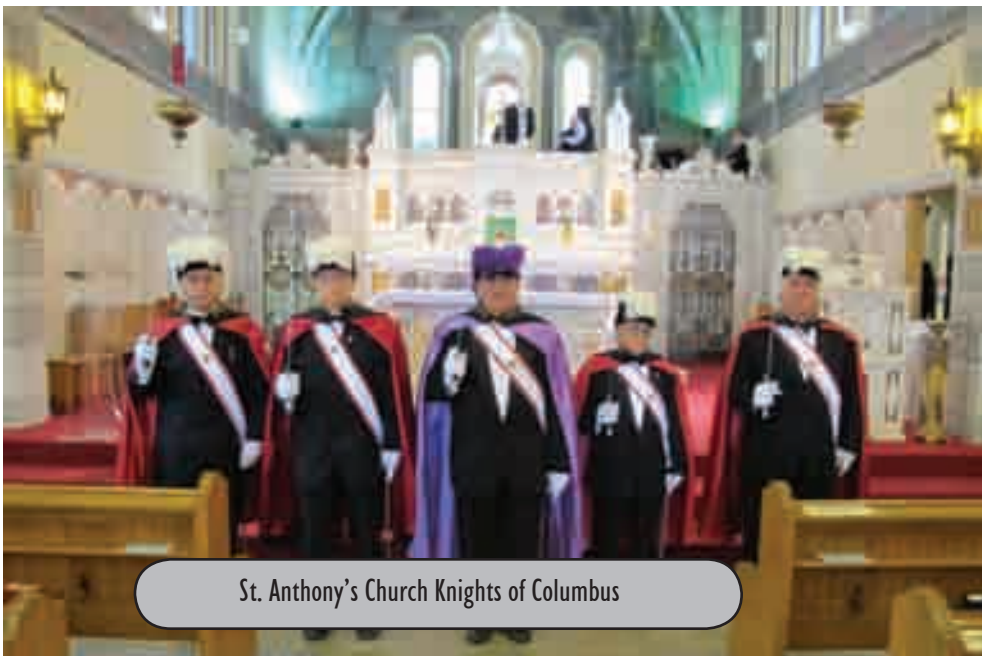
Ottawa Police Honour Guard leading the march to Piazza Dante



Nancylou Prosperine representing the Prosperine Family, Nello Bortolotti, Firefighters and Joe Cotroneo representing the Preston Street BIA.



The Carabinieri, Bersaglieri and Police Honour Guard



St. Anthony's Church Knights of Columbus



The Wreaths, Italian Canadian Community Centre, Ottawa Police Service, Associazione Alpini, Associazioni D'Arma di Ottawa, The Preston Street BIA



Ottawa Firefighters, Alpini and Bersaglieri



St. Anthony's Church Mass

LOCAL

Castagne to Go Chronicle of a Chestnut Lover

By Luciano Pradal

It all started in 2007 when I retired from my job as a stationary engineer and began a new career as a tourist guide for Italians visiting Ottawa. Oh no, wait! That’s another story... Let me start again.

In February 2008, I attended the BIT (Biennale Italiana del Turismo) in Milan, where I met Ernesto Milani, tourism blogger par excellence. We visited the fair grounds, touring its many stands and having a very nice time. Just outside the building, we came upon a street vendor who offered up some very fine roasted chestnuts. I enjoyed the experience very much and casually took some photos.

Back home in Ottawa, I met up with my friend, Nino Frigo and his son Gianni, who together own a welding shop in Little Italy. I showed them my photos of the chestnut roaster in Milan. Gianni was so taken by the photos that he asked me if he could keep one. Having no reason to refuse, I obliged.

A few months later, in the fall of that year, Gianni called me on the phone. “Luciano, can you smell the roasted chestnuts?” he said.

Of course, I had no idea what he was talking about.

“Come down,” he said, “and see and smell for yourself!”

I went to the shop and... there it was, a fornella, and on it some beautiful, freshly roasted chestnuts! I tasted one, and it was just delicious. Also present at this “tasting ceremony” was Joe Calabro, owner of Pasticceria Gelateria Italiana on Preston Street in Little Italy, not far from the welding shop. That’s when Gianni, Joe and I all had the same idea at the same time. then and there to go into the street chestnut roast-

Gianni built the cart, a marvellous piece of engineering, that made the fornella portable. I applied for and received a license from the City of Ottawa. We passed the health and safety inspection, and Angelo Filoso from the Italian Community Centre supported us with an insurance policy required by law. My friends, Joe, Pat, and Rocco Nicastro, owners of La Bottega – one of Ottawa’s finest Italian specialty food stores – allowed me to roast chestnuts just outside their shop. Everyone we enlisted was very supportive, encouraging and helpful.

Before our official launch, Joe called the Ottawa Citizen newspaper, and a reporter came to see us. He was very excited about the whole affair and wrote a very nice article. With some media support behind us, we were ready to embark on our chestnut roasting adventure!

The launch took place at the beginning of January – in the middle of winter, no less – just outside the Pasticceria. We received a lot of attention, as we moved the chestnut cart to different location throughout Little Italy. People were interested and excited by the thought of tasting freshly roasted chestnuts! For many, it was a totally new experience.

I made it a point to always be well dressed. I had a chance to socialize and to talk to many people about the little-known Canadian chestnut culture! Indeed, there were once four billion chestnut trees in Eastern North American. Unfortunately, in 1904 a blight destroyed them all. The American Chestnut Cooperators’ Foundation and the Canadian Chestnut Council (CCC), of which I am a recent member, are now working to bring them back. In 2010, the CCC planted 400 chestnut trees. In 2011 they planted 3000 more! All this is being done thanks to volunteers.

Some of the people who came to sample chestnuts were already acquainted with this wonderful nutrient, many of them of Asian, Arab, European, or African origins. The general Canadian population, however, seemed to know little, if anything, about chestnuts.

The media attention we received locally helped a great deal in spreading the word. The article in the Ottawa Citizen was followed by an item in Le Droit, Ottawa’s French-language newspaper. We were featured on CBC radio and on CTV television. This was followed by another article in the Ottawa Citizen by Bruce Deachman, for his series “One in a Million.” We even got a mention in the city’s tourist guide, as one of the city’s must-do things.

By the end of January we were nearly famous. I was invited to roast chestnuts for the residents of Villa Marconi, the Italian Senior Citizens Home. I wondered what memories the scent and taste of roasted chestnuts brought back for them! For my part, I had an unforgettable experience!

In fact, every day that I was out there offering up roasted chestnuts was wonderful. I would get to La Bottega at around 9 a.m. Giovanni would make me an espresso that only he can make! One is all you need to be at your best the entire day! My day began with preparing the wood charcoal. It takes a good while for the fire to get going and make the fornella hot enough for roasting.

Here comes a passer-by. He stops: “How long before they are ready?”

“Come back in half an hour,” I say.

“See you then!”

A mother and child come towards me. I take a warm chestnut and wrap it in a paper towel. I put it in the child’s hands and her face lights up. Children always

look at me in wonder when I put a warm chestnut in there hands. Imagine their reaction after they taste it!

Though they see the sign on the front of the cart, the uninitiated curiously ask, “Roasted chestnuts?”

I am quick to respond, “Yes! Would you like to try one? Free sample!” While they savour the chestnuts, I explain what a wonderful food they are. Chestnuts help in the formation of red blood cells, they lower bad cholesterol, and increase good cholesterol. They are also a good source of dietary fibre, they are relatively low in calories, and are exceptionally rich in Vitamin C.

In my free sample offer, I like to ask the ladies to make a wish. It’s an old Italian superstition to make a wish the first time you eat something new. Many women like to play along; they close their eyes and make a wish. One day a young lady came back to tell me that her wish had come true, she was pregnant. I could not believe it! The magical power of chestnuts!

Here comes another lady. “Roasted chestnuts?” she asks.

“Yes, madam.”

S h e
her

samples one and walks away. She returns later with father, a man from Friuli in a wheel chair, who was very eager to buy some freshly roasted chestnuts. This is the kind of interaction that makes me enjoy roasting chestnuts even more.

Being stationed in front of La Bottega has its perks. The Nicastro family as well as all the employees are very supportive, regularly asking if I want a cappuccino, a hot soup or one of their fabulous panini. I usually decline because I preferred munching on the irresistible chestnuts and, as I discovered, chestnuts are also “anti-fatigue.”

As businessmen and associates, Gianni, Joe and I took great care to record all the pertaining to our venture. At first it seemed as if business would be a success. But, alas, it turns out a very slow month for chestnuts sales, indeed for any was the wrong time of the year to start such a business, after all. We were very disappointed to have to stop operations, especially for the regular customers, even if there were not that many.

Still, what a fabulous experience I had selling roasted chestnuts in the winter cold, and to be able to talk about it. Deep down, though, I remain convinced that a market for roasted chestnuts in winter is out there. It just needs to be nurtured – just like what all those volunteers are doing to bring back the chestnut tree to North America. Chestnuts – the bread of the poor, the bread from heaven. Try a roasted chestnut with a little cheese. Roll it in your mouth and savour it. Then, wash it down with a sip of red wine. Few things even come close to being so delicious.

Luciano Pradal is a retired stationary engineer living in Ottawa. Roasting chestnuts has become his passion.

CELEBRATING INSPIRATIONAL

ITALIAN-CANADIAN WOMEN OF OTTAWA

PRESENTATION OF THE ROSA TIEZZI,
MARIA IERULLO AND JENNIE PROSPERINE AWARDS
FOR SERVICE TO THE ITALIAN COMMUNITY OF OTTAWA

CENTURION CONFERENCE & EVENT CENTER
170 COLONNADE ROAD
THURSDAY, FEBRUARY 28, 2013

RECEPTION - MUSICAL INTERLUDE & HORS D’OEUVRES: 5:30 PM

DINNER: 6:30 PM

TICKETS: \$45 (CASH BAR)

SILENT AUCTION (CASH OR CHEQUE)

EARLY BIRD DEADLINES:

DECEMBER 1, 2012—1ST PRIZE

JANUARY 11, 2013—2ND PRIZE

DEADLINE FOR TICKET PURCHASE: FEBRUARY 8, 2013
JOIN US FOR A SEMI-FORMAL EVENT IN CELEBRATION
OF INTERNATIONAL WOMEN’S DAY

For Tickets

Fabiana Alloggia (613) 249-9305 Enza Baiamonte (613) 820-5462
Rosalia Bellissimo (613) 727-5801 Rita Cuccia (613) 291-3377
Bonnie Favilla (613) 733-2585 Giulianna Ferri (613) 680-2191
Lisa Gallinaro (613) 818-5939 Angela Ierullo (613) 828-1807
Natalina L’Orfano (613) 723-5672 Silvana Timpson (613) 831-1298
Isa Truglia (613) 733-9173

LOCAL

My Dad and The City of Ottawa

by Lina Gerebizza (née Rosati)

My father's name is Mario Rosati. He was a simple, hardworking man. He died when he was only 68 years old on June 18, 1994 (one day shy of Father's Day). His



was a typical Italian immigrant story similar to scores of others who arrived on the shores of this country via Halifax's Pier 21 in mid-twentieth century. What one should know about my father is that he loved his adopted country immensely, and even more importantly, he was passionate about Ottawa. After a couple of years of living in the small northern Ontario town, Chapleau, and working for CP Rail, Dad and the family (me, sister, mom, grandfather

and uncle) made our way to the big city. My mother was delighted with the move and thought this was finally the "America" she had dreamed of back in the old country. What followed were hard earned baby-steps towards middle class affluence. For our family it was the progression from clapboard house; second-story, one bedroom apartment in a tri-level house in Little Italy; two semi-detached houses, one with a much desired garage; and finally the dream home in the suburbs that seemed to have it all. Along the way, sundry second-hand cars were acquired until the latter years when at least two were purchased brand new. My parents danced around the house when they were finally mortgage-free and life was now truly wonderful. All this cornucopia of goodness bestowed upon us because of living in this land and this city which were considered neither boring nor sordid places to be.

My father would get all puffed up when relatives visited from out of town or abroad and he would regale them with stories of working for the City of Ottawa. Over the years of his employment with the City he held a number of positions: landscaper on the Hill, street cleaner on and about Sparks Street, worker doing road repair in summer and snow removal in winter. All of

these jobs he carried out with enthusiasm and dignity each day, never contemplating calling in sick on pretext, until he actually did become ill. As mentioned, he would drive visitors around downtown and state proudly "See, I made those curbs on that boulevard!", or "After that big snowfall last night, my sidewalks are spic and span, no one's going to slip on them!"

I think about all the untapped potential my father had. My mother often told me that he was the smartest pupil at school but he only graduated from what would be the equivalent of a grade eight education. I never saw him read a book although sometimes that intelligence would shine through when he would come up with



obscure but seemingly correct knowledge about geography or opera. He had beautiful bold handwriting and the walls of the furnace room at home still have his permanent reminder notes regarding filter changes and other important household tasks and dates. When cleaning out that furnace room with my mother one day she said, "Now, this is something your father used all the time." From the neatly hung pegboard of tools, she removed and held out what she called his "little touch-up brush" with which he repaired paint chips in the house wherever it was required. I thought what a lovely metaphor this was for one's life; my father touched and improved not only the lives of those he loved but he did so for a multitude of citizens who knew him naught. That little red brush comes out every year and hangs lovingly from my Christmas tree.

Canada gave my father much and he was indeed happy with his lot in life. He accepted that often one can't dwell on what might have been, or could have had. Daddy savoured quietly the joy and contentment of being near the people, things and places that made up his perfect corner of the universe. That was here in Ottawa and no place else.





Christmas Stars

A Concert of Harmony & Hope

December 8th, 2012
7:00 p.m. – 9:00 p.m.
Doors open at 6:30 p.m.
St. Anthony's Church, 427 Booth St.
Refreshments, Door Prize to follow

St. Anthony's Church 100th Anniversary Inaugural Weekend
Fundraiser in support of local families in need

Door Prize: \$250.00 donated by Pat Adamo

*Sponsors: Kelly Funeral Home, Somerset St.
Il Postino Tele-30 Music Tools Etc. Ladies Aid*

\$5.00
*Tickets: St. Anthony's Church Office (613) 236-2304
Pierangela Pica (613) 225-1526*



Donate to The Peter Scott Memorial Fund



Funds will be used to restore the
exterior granite walls of St. Anthony's
Church

For more information please call

613-236-2304 or

613-567-4532

A charitable receipt will be given.

ITALIAN NEWS

IL 26 OTTOBRE A CASALINCONTRADA LA CONSEGNA DEL PREMIO “CESARE DE LOLLIS” A SERGIO GIVONE ED ENRICO GHEZZI

Nominati dalla Giuria anche i Vincitori del Premio “Ennio Esposito” per le Neuroscienze

di Goffredo Palmerini

CHIETI - La Giuria scientifica formata dalla dott.ssa Andreina Poggi, Fondazione Negri Sud ONLUS, dal dott. Gianluigi Forloni, Capo del Dipartimento di Neuroscienze dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano e dal prof. Camillo Di Giulio, docente di Fisiologia nel Dipartimento di Neuroscienze e Imaging dell'Università G. D'Annunzio di Chieti, con i membri onorari Sig.ra Esterina Esposito e Concetta Di Luzio, sindaco di Casalincontrada, ha reso noto i vincitori della prima edizione del Premio “Ennio Esposito” istituito per ricordare l'illustre figura dello scienziato casalese. Il premio per il 2012, “in considerazione degli alti meriti scientifici e della lunga consuetudine di attività nel campo delle neuroscienze”, viene assegnato ex aequo a Giuseppe Di Giovanni, Vincenzo Di Matteo e Massimo Pierucci.

Giuseppe Di Giovanni è professore presso il Department of Physiology and Biochemistry, Faculty of Medicine and Surgery, dell'Università di Malta, Honorary Senior Lecturer alla Cardiff School of Biosciences, Head of Neuroscience Department all'Istituto Euro Mediterraneo di Scienza e Tecnologia (I.E.ME.S.T.) di Palermo, studioso delle patologie del “central monoaminergic systems of different neuropsychiatric disorders such as depression, schizophrenia, drugs of addiction, Parkinson's disease and epilepsy”.

Vincenzo Di Matteo è ricercatore presso il Laboratorio di Neurofisiologia dell'Istituto di ricerche farmacologiche e biomediche “Consorzio Mario Negri Sud” di Santa Maria Imbaro (Chieti), studioso dei sistemi serotoninergico e dopaminergico centrale, con particolare riguardo all'azione esercitata da alcuni sottotipi di recettori serotoninergici sul controllo della funzione dopaminergica centrale, mediante microdialisi intracerebrale nel ratto accoppiata alla cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC) e registrazioni elettrofisiologiche extracellulari, in vivo, di singoli neuroni mesencefalici di cervello di ratto.

Massimo Pierucci è ricercatore presso l'Università di Malta nel campo delle neuroscienze. Il progetto di ricerca di cui si sta occupando prevede lo studio della dipendenza da nicotina e si focalizza sul ruolo svolto da una particolare area cerebrale, la Lateral Habenula, nel meccanismo alla base della dipendenza da questa sostanza di abuso.

La Giuria ha altresì ritenuto di assegnare, “in considerazione dei meriti scientifici e dell'attività nel campo delle neuroscienze”, una Menzione speciale ai seguenti studiosi: Anna Ambrosini, Massimiliano Caiazzo, Giovanni Mirabella, Damiana Pieragostino.

La cerimonia di premiazione si terrà venerdì 26 ottobre, alle ore 18, presso il Ristorante Villa Elena in Casalincontrada, nell'ambito del Concorso Internazionale “Cesare De Lollis” che quest'anno premierà Sergio Givone ed Enrico Ghezzi. Il filosofo Sergio Givone terrà una lectio magistralis dal titolo: “Libertà e responsabilità”, mentre Enrico Ghezzi, critico cinematografico, autore televisivo di “Cinema notte” e di “Blob”, terrà una lectio magistralis dal titolo “Mi è sembrato di vedere un gatto. Lo stato del cinema”.

SERGIO GIVONE (1944) è professore ordinario di Estetica nell'Università di Firenze dal 1991. Ha insegnato nelle Università di Perugia e di Torino. E' autore di numerose pubblicazioni, alcune delle quali tradotte in francese, spagnolo, tedesco e catalano. Si segnalano in particolare Hybris e melancholia, Milano 1974; Disincanto del mondo e pensiero tragico, Milano 1988; Storia del nulla, Roma-Bari 1995, Metafisica della peste, Torino 2012. E' autore anche di tre romanzi: Favola delle cose ultime, Torino 1998, Nel nome di un dio barbaro, Torino 2002 e Non c'è più tempo, Torino 2008. È editorialista de “Il Messaggero”. Dal giugno 2012, su nomina del sindaco Matteo Renzi, è assessore alla Cultura del Comune di Firenze.

ENRICO GHEZZI (1952) è un critico cinematografico, scrittore, autore e conduttore televisivo italiano. In giovinezza si trasferisce a Genova dove frequenta il cineclub Filmstory e il gruppo scout Agesci. Nel 1974 è tra i fondatori della rivista Il Falcone Maltese assieme a Teo Mora e Marco Giusti. Nel 1975 partecipa alla nascita della prima radio privata genovese, Radio Genova International, con un programma di critica cinematografica. Entrato in RAI nel 1978, ha curato il palinsesto cinematografico del Terzo Canale Rai diretto da Angelo Guglielmi, dal 1987 al 1994. È l'inventore del contenitore televisivo notturno Fuori orario. Cose (mai) viste e uno dei creatori di Blob, entrambe trasmissioni nate alla fine degli anni ottanta. Nel 1995 ha ideato la maratona televisiva di 40 ore non-stop La magnifica ossessione, una delle più lunghe mai realizzate sulla RAI, per celebrare i novant'anni del cinema. Nel 1989 ha diretto “Gelosi e tranquilli”, episodio del film Provvisorio quasi d'amore. Ha diretto il Festival cinematografico di Taormina dal 1991 al 1998. Nel 2009 la RAI celebra il ventennale di Blob con un cartoon interamente incentrato su Enrico Ghezzi: Hello Ghezzy!, realizzato da Mario Verger. Nel 2011 cura per Rai Tre il programma in sei puntate Zaum - Andare a parare. Tra le sue opere: Stanley Kubrick, 1977, pp. 165, (con Marco Giusti, Vladimir Fava) Il libro di Blob, 1993, Paura e desiderio. Cose (mai) viste. 1974-2001, 1995, Cose mai dette, 1996, Il mezzo e l'aria, 1997, (con Carmelo Bene) Discorso su due piedi (il calcio), 1998, (con François Burkhardt, Peter Greenaway) Luoghi di affezione. Oltremano 2, 2000, Stati di cinema. Festival ossessione, 2002, (con Stefano Francia di Celle, Alexei Jankowski) Aleksandr Sokurov. Eclissi di cinema, 2003.

La Giuria ha poi assegnato Premi speciali a Daniela Musini, Marco Damilano e Giuseppe Melizzi, per la Saggistica, e a Sabatino Ciocca per la Narrativa.

DANIELA MUSINI

L'autrice, nel suo godibilissimo volume “I 100 piaceri di d'Annunzio. Passioni, fulgori e voluttà” (E. Lui Editore), con una scrittura fluida e accattivante, illustra gli aspetti più clamorosi e segreti del “vivere inimitabile” del Vate, in una sorta di “dizionario dei piaceri” che parte dalla A di Alcova per giungere fino alla Z di Elena

Zancle (una delle sue ultime amanti/Muse), passando attraverso la L di Lascivia e la M di Musica (uno dei suoi piaceri più intensi), la S di Spogliarello e la A di Arte (di cui fu mirabile esperto), la O di Orgia e la V di Volo (sua inebriante passione). Il risultato è un malizioso, ironico e intrigante glossario punteggiato di colti rimandi, aneddoti inediti, peccati sussurrati all'orecchio. E' un libro che si legge tutto d'un fiato. Daniela Musini è nata a Roseto degli Abruzzi (Teramo) e vive a Città Sant'Angelo (Pescara). Diplomata in pianoforte, due lauree (in Lingue Straniere e in Lettere Moderne), è scrittrice, attrice, drammaturga e pianista ed esplica la sua poliedrica attività artistica in tutto il mondo recitando in Inglese, Francese e Spagnolo. Acclamata interprete dell'opera di Gabriele d'Annunzio e della figura di Eleonora Duse, ha allestito i suoi recital/concerto presso gli Istituti Italiani di Cultura di Berlino, Istanbul, Ankara, Colonia, Lione, San Pietroburgo, Kyoto, l'Ambasciata d'Italia a Cuba, l'Accademia di Musica della Bielorussia a Minsk, il Teatro dell'Opera di Varsavia, Consolato d'Italia a Philadelphia e a Pittsburgh. Numerosi i riconoscimenti e i premi letterari tributati all'eclettica autrice ed interprete abruzzese.

MARCO DAMILANO

Eutanasia di un potere (Laterza)- Storia politica d'Italia da tangentopoli alla seconda Repubblica, racconta la caduta della prima repubblica e svela perché la seconda è nata e vissuta così male. La resistenza del vecchio a finire e la difficoltà del nuovo a nascere. Un'opera che a venti anni dall'inizio di Mani Pulite dimostra che è possibile uscire dalle aule di tribunale e provare per la prima volta a scrivere la storia politica di quella classe dirigente e della sua rovina. Il testo ripercorre le scelte dei protagonisti dell'epoca, Craxi, Andreotti, Forlani, Cossiga, Agnelli, Gardini, le voci dei testimoni, da Antonio Di Pietro a Carlo De Benedetti, i giornali, i film, le trasmissioni, i film, la satira, le canzoni che accompagnarono quegli anni. E come si sia arrivati all'avvento di Berlusconi.

GIUSEPPE MELIZZI

Astrazione e silenzio nel cinema d'autore. In questo saggio l'autore delinea, come rileva il regista Roberto Faenza che ne firma la prefazione, una sapiente indagine della struttura di tre film: Il silenzio del mare di Melville, Marianna Ucria di Faenza e Il Vangelo secondo Matteo di Pasolini. Il focus dell'indagine è il silenzio, in tutta la sua densità e polivalenza semantica: esso è valorizzato in quanto “oggetto” rappresentativo del pensiero, negazione del segno linguistico che si sostituisce ed interrompe la parola. Autentica trama profonda della comunicazione, il silenzio è la negatività che fa esistere il linguaggio, che libera il senso dal riferimento esclusivo della parola; è il tempo dell'ascolto, dell'altro da sé e di sé; è fonte di emozioni e materia sonora, perché amplifica e sottolinea i suoni, li rende più vivi e vibranti, crea attesa e sospensione; e dunque il silenzio può racchiudere la complessità del pensiero, contenere l'ambiguità e la carica affettiva di certe emozioni: deve quindi essere parte del discorso, del prima, del dopo dei momenti della discorsività, proprio perché è in grado di esprimere l'inesprimibile sul piano del linguaggio sonoro. E' pieno, saturo dei più diversi sensi e significati come è, peraltro, evidente, nei film presi in esame. Così, ne Il silenzio del mare di Melville, il silenzio, che è rivolta etica e politica, di resistenza all'invasore, porterà a una comunicazione non voluta, non cercata, contaminata e interculturale, che squarcia le resistenze e forza le barriere della ragione. In Marianna Ucria di Faenza il silenzio è una vigorosa e vitale spinta alla conoscenza e all'affermazione di sé. A riprova della forte semanticità del silenzio Marianna, sorda e muta, comunica più e meglio degli altri. Ne Il Vangelo secondo Matteo di Pasolini, infine, il silenzio costituisce per lunghi tratti l'elemento fondamentale dell'azione filmica: è la sola colonna visiva che svela e descrive lo stato d'animo dei personaggi. Il silenzio assume la funzione di connotazione dello stato emotivo delle immagini e il regista se ne serve per pervenire a una forte e suggestiva tonalità epica e religiosa. Il “non detto” comunica più e meglio delle parole, e le sue potenzialità sono infinite. In un mondo che ha declinato fuori misura le possibilità di trasferire messaggi, esiste dunque uno strumento di comunicazione alternativo: il silenzio, appunto, come rifiuto dell'omologazione culturale, come filiera discorsiva, come esigenza del pensiero, della dignità, della ragione.

SABATINO CIOCCA

Storie di lettere (Edizioni Solfanelli). L'invenzione ispirativa originaria di questo testo risale a radiodrammi trasmessi per Radio3, di cui Sabatino Ciocca è stato autore, programmatista e regista. Da questa esperienza, affinando l'impianto per una trasposizione in scrittura, ha tratto l'idea di un cabaret letterario nel quale trasferire personaggi reali che, attraverso i loro scambi epistolari, rivelassero nella loro stessa grandezza le loro umane debolezze. I protagonisti celebri, di cui sono presentati gli scambi epistolari con una trama in parte aderente a dati verosimili, in parte prodotto di una fertile fantasia deformante, sono accomunati dall'essere abruzzesi, per cui le loro tipizzazioni rappresentano le virtù, come gli eccessi e i difetti, di icone culturali dell'immaginario regionale, rilette attraverso lo specchio della rivelazione sottile della loro umanità complessa, che infrange il conformismo di miti e credenze vulgate. La cifra letteraria è giocata su un esprit de finesse che sa sublimare caratterizzazioni storiche reali in sviluppi verosimili, tanto verosimili da ingannare il lettore coinvolto, il quale però si accorge che si tratta di invenzione caricaturale, quando è colpito dalla corrosiva ironia con cui debolezze e ingenuità sono rivelate per una macroscopica dilatazione, che fa esplodere paradossi dentro il senso comune. Si sviluppa una carica critica ed ironica verso le inconsistenze, ingenuità, banalità, superficialità degli intellettuali di provincia che, scimmiettando la grande cultura, mostrano invece la loro risibile pochezza. Sabatino Ciocca è nato a Celenza sul Trigno (Chieti) nel 1953 e risiede a Chieti. Regista di prosa e operatore culturale, collabora con Enti e Istituzioni regionali e nazionali (ATAM, TSA, Istituto di Cultura Francese).

LOCAL

Un Bicchiere di Vino con Il Postino....
Trentino-Alto Adige

Domenico Cellucci

This month’s column deals with one of Italy’s least known wine regions: Trentino-Alto Adige. It is recognized as a producer of quality grappa and sparkling wines. Lately, the area is producing some of Northern Italy’s best still wines. As the hyphen suggests, the region consists of 2 areas: Alto Adige, or Sud Tirol as the locals call it, and to the south, Trentino. While part of one region, the history and wines of the 2 areas are quite different. Alto Adige which borders Austria and Switzerland was part of the Austro-Hungarian Empire and the Holy Roman Empire and was only ceded to Italy after World War 1. It is officially bilingual: Italian and German. The Austrian and German influences can be found in its cuisine and winemaking. Trentino as well, was part of the Austro-Hungarian Empire but it is almost entirely Italian speaking. It borders Lombardia and Veneto. Many of its influences hail from Verona and the region of Lombardia.

It is Italy’s most northern wine region. At 46° N latitude, it shares the same latitude as Ottawa and is located north of our own wine growing region of Niagara at 43° N latitude! Therefore, it can be considered a cool climate area. However there are many differences in terms of climate in the region because of the presence of mountains and the Adige River. The valleys that surround the river and its tributaries are where you will find the region’s vineyards. Depending on the position of these valleys, they

will either have a Mediterranean influence with hot summers and mild winters or continental influence with warm summers and cold winters. The warmer valley

floors are home to the region’s reds, while at the higher elevations, you will find some wonderful and complex whites.

The region of Trentino-Alto Adige does not produce any DOCG wines. However, over 80% of its wines are classified as DOC wines, the highest percentage of any region in Italy. The wines produced here, reflect the region’s linguistic makeup. In Alto Adige, wines of German and Austrian origin dominate: Müller-Thurgau, Riesling, Grüner Veltliner and Gewürztraminer . Also important are wines of Italian origin: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Lagrein, Schiava, and Moscato. French varietals lately have met with some success, with grapes such as Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Pinot Noir. Chardonnay has been present for over a hundred years, and is used extensively in the region’s sparkling wine industry. It is in fact, Italy’s largest producer of Chardonnay. Travelling south, in Trentino, the white grape Nosiola, is the most important. It is used in the production of a wonderful dessert wine called Vino Santo using the partially dried Nosiola grapes. A fragrant still wine is also



made using this grape. Amongst the reds, 2 indigenous grapes are at the forefront: Marzemino and Teroldego (which is starting to break into international markets). International varieties include Müller-Thurgau, Cabernet sauvignon, Merlot, and Cabernet franc. Other interesting differences to be noted are how the winemakers are organized. In Trentino, cooperatives abound with Cavit, playing the major role. In Alto-Adige, you have many small, family run producers.

For those of you that enjoy Pinot Grigio from Friuli, I suggest you try an example from this region. You will be quite surprised with the aromatics. Following on the food theme, another white to try from this region is Gewürztraminer . It is the best white wine to pair with Asian food in my opinion. Another food friendly wine from this area that has found a home in this alpine paradise is Pinot Noir. They are not as fruity as the Oregon or California versions, but what they do possess is a stream of acidity which will match well with food. Sparkling wine using the methode champenoise has been present in the Region for over a hundred years. The top producer in the area is Giulio Ferrari. His sparkling wine is medium to full-bodied and can be enjoyed throughout a meal. The red wine Schiava is the most common in terms of plantings. About 40% of vineyards are planted with Schiava. It is a light, easy drinking red wine which some compare to Beaujolais. For those of you that want a more powerful red, Lagrein and especially Teroldego are some wines to try. Lagrein is highly tannic, needing oak aging to soften it up. The colour is deep ruby red with some purple hues. Teroldego is becoming increasingly popular outside the region. The wine is of a dark opaque colour. Berry aromas, such as blueberry, blackberry and cherry dominate. On the palate, you have plum and herbal notes. It is medium-bodied and not as tannic as the Lagrein. The best producer is Foradori. Other important producers in the region are the aforementioned Cavit, Mezzacorona, Abbazia di Novacella and Lageder.

September and October saw the release of 2 wines made from the Lagrein grape at the LCBO: Andrian Rubeno Lagrein 2009 for \$12.90 and Nals Margreid Lagrein 2010 for \$17.95. These are excellent wines available at affordable prices. Also available at the LCBO are the Mezzacorona Pinot Grigio. For only \$12.95 you get a wonderful crisp, white wine that works well as an aperitif. Back in May saw the release of the Foradori Granato Teroldego 2007 for \$59. This is a very complex red wine, which is capable of aging nicely. It combines both fruit and spice aromatics. Acidity and tannins are in perfect harmony on the palate. It is medium-bodied and you will notice the use of some oak on the finish.

Trentino-Alto Adige has come a long way from being solely a producer of quality grappa and sparkling wine. It is producing some of Italy’s most unique and affordable wines. Give them a try. You won’t be disappointed.

Grazie e salute!

If you have any questions or suggestions for future columns, please contact me at vinumbonumest@yahoo.com.

Domenico Cellucci is a wine consultant and educator and is a graduate of Algonquin College’s Sommelier Program. He puts on food and wine matching events in the national capital area. He has visited wineries and vineyards in Italy, France, British Columbia, Ontario and the United States.

Emilia-Romagna
Needs You !

A Time to Rebuild
Presentiamoci all'appello
I nostri terremotati hanno bisogno di noi

Join us for this earthquake fundraiser event

Saturday, November 17, 2012
St. Anthony Italia Soccer Club

Cocktails: 5-30 p.m.
Hors d'oeuvres: torte salate & frizzantino
Live lounge music provided by "Come Prima"

Gourmet dinner to follow
prepared by guest chefs
Giuliano Zuccari & Mario Rossi
(2 bottles of wine per table)

Menu:

- Antipasto all'Emiliana
- Focaccia di rene o panini
- Bruschetta crosti
- Involtini di vitello con verdure
- Dolce a sorpresa preparato dalle
- Pasticceria Gelateria Italiana
- Caffè e tè

Live Entertainment By:
Orchestra Tequila

Guaranteed Raffle and various fantastic prizes

La serata sarà presentata dall'Associazione Emiliana di Ottawa

For tickets (\$100 each) or additional information please contact:
Larry Bertuzzi (613-521-2775) • Anna Chircois (613-440-3752) • Giuseppe Pasian (613-232-2187)

EMILIA ROMAGNA



7th Annual Three Wishes Gala - Make a Wish Fundraiser

Photos by Giovanni



Grace and Tony Mariani Co-Chairs of the Make a Wish Fundraiser



Kim Ronzoni, with 2 Little Princess characters



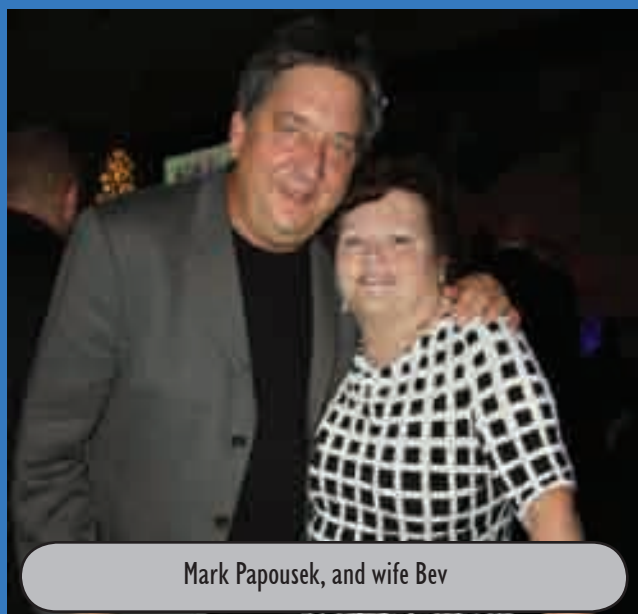
Michael O'Byrne, Donna Brennan, Mike Wlotzki, Walter Griesseier, Wayne Rostad, and Harley Brennan



The Organizing Committee Members with Guests



The Showtime Party Band



Mark Papousek, and wife Bev



Michael O'Byrne, and wife Sue, with friends Donna, and husband Moe Atallah



Tony Mariani, Santina, and husband Eugenio Bubba



Alistair Miller



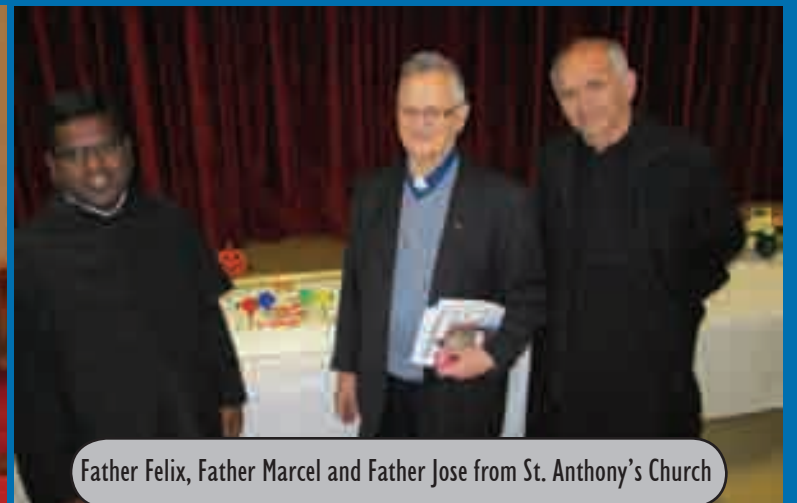
Happy 90th Birthday Father Marcel



Father Marcel, Lawyer Rosemary Perry and Choir Members



Mr. and Mrs. Francesco Addario



Father Felix, Father Marcel and Father Jose from St. Anthony's Church



Rosemary Perry organizer of the Cake and Floral Arrangements



INTERNATIONAL

Abruzzesi nel mondo: che bello ritrovarsi, conoscersi e costruire insieme!

La riflessione del delegato dell'Uruguay a margine della riunione del CRAM tenutasi in Canada

NIAGARA FALLS (Canada) - L'idea di organizzare fuori dell'Abruzzo, periodicamente e cioè non annualmente, una riunione del Consiglio Regionale Abruzzesi nel Mondo (CRAM) con la partecipazione dei delegati delle comunità abruzzesi provenienti da ogni continente e con un programma di lavoro prestabilito, sono convinto che sia di enorme interesse. Credo che abbia grande importanza non solo per noi che viviamo all'estero l'abruzzesità con la mente e col cuore, sempre desiderosi di tenerci aggiornati reciprocamente sulle iniziative sociali e culturali che prendiamo nei diversi Paesi, ma anche per confrontarci nelle esperienze e fare proposte utili alla Regione Abruzzo per rafforzare il legame e la collaborazione con gli Abruzzesi nel mondo. Ma soprattutto è importante per coloro che hanno dedicato tanto tempo e passione alla difesa dei valori italiani, per onorare la nostra terra d'Abruzzo e l'Italia con esempi di lavoro, di sacrificio e di impegno sociale per crescere sempre di più, per collaborare nel Paese dove viviamo, la nostra seconda Patria, per progredire in tutti i campi, per essere di esempio per i posteri, per costruire una migliore società con



approvate all'unanimità, tutto messo a verbale a conclusione dei lavori. Sono sicuro che presto riceveremo una relazione con la sintesi dei nostri interventi. Inoltre, una felice sorpresa: tutti i componenti del CRAM siamo stati nominati "AMBASCIATORI dell'ABRUZZO nel MONDO", un riconoscimento che ci onora e ci responsabilizza ancor di più. Almeno io che scrivo, ho la sensazione di sentirmi più responsabile davanti alle Autorità italiane ed uruguaiane, ma soprattutto con tutti gli Abruzzesi residenti in Uruguay. Responsabile per chi non ha fatto "l'America", per chi è amante della solidarietà, dell'informazione, per chi si dedica agli altri e trova il tempo di collaborare, di essere positivo e costruttivo in seno alla nostra Collettività e nell'associazionismo.

Tutte belle le giornate dei lavori, come pure le serate trascorse in mezzo a tanti emigranti abruzzesi in Canada che continuano a portare ovunque in alto il nome dell'Abruzzo. Personalmente, a dire il vero, più di una volta ho dovuto trattenere le lacrime per l'emozione che ti lasciava uno sguardo, un ricordo, un quadro, un'espressione d'affetto. Mi sto già preparando a ricevere un giorno



il nostro contributo.

Ma veniamo al nostro incontro di Niagara Falls, dal nove al tredici ottobre scorso. L'accoglienza è stata stupenda, familiare, quasi fraterna, da parte di tutti i nostri corregionali in Canada. Il lavoro svolto dalle nostre autorità d'Abruzzo, a cominciare dal Consigliere Regionale e componente del CRAM, Antonio Prospero, a Franco Santellocco, presidente vicario del CRAM per l'assenza giustificata dell'assessore Mauro Febbo, al dirigente del Servizio Emigrazione, Giorgio Chiarini, al capo dell'Ufficio Emigrazione, la solerte Assunta Janni e al funzionario attivissimo, Amedeo Di Nicola. Il dirigente regionale, dr. Chiarini, ha richiamato caldamente la necessità di verificare nei vari Paesi la situazione delle Associazioni Abruzzesi, di vecchia e recente costituzione, controllandone i dati, allo scopo di aggiornare opportunamente l'Albo Regionale delle Associazioni riconosciute.

Tutti simpatici e gentili i membri della Confederazione Abruzzese in Canada, ma fra i più attivi è doveroso citare la sempre amabile e generosa Ivana Fracasso, di Toronto, l'onnipresente e simpatica rappresentante dei Giovani abruzzesi in Canada, Angela Di Benedetto, di Montreal, e sopra tutto l'infaticabile factotum, il nostro meraviglioso e grande "Anfitrione", Angelo Di Ianni, di Hamilton, il quale non solo con le sue premurose attenzioni verso ciascuno di noi, ma con la cura delle manifestazioni esterne, a corredo dei lavori del CRAM, spinto dal tenace spirito di uomo d'Abruzzo, ha saputo straordinariamente organizzare e - senza esagerazione - gestire alla perfezione ogni tappa dell'Evento, non tralasciando di stupirci con la sua bravura come cicerone!

Tanti i temi sul tappeto, tante informazioni fornite all'Assemblea da ognuno di noi partecipanti. Tutte le decisioni, dopo un intenso dibattito di due giornate, sono state

inUruguay una delegazione del CRAM per far conoscere la storia della comunità italiana nel Paese sudamericano, su quanto hanno fatto tanti emigranti italiani e fra essi, orgogliosamente, noi Abruzzesi. Anche noi vorremmo dimostrare che siamo fra i primi della classe nella Collettività italiana in Uruguay, senza dubbio la nostra seconda Patria.

Con un abbraccio fraterno agli Abruzzesi sparsi in tutto il mondo, ai nostri parenti ed amici nella nostra regione, un pezzetto del nostro cuore che continua a palpitare per l'amata terra d'Abruzzo che un giorno lasciammo in cerca d'un futuro migliore. Personalmente, non sono diventato ricco, in quasi 47 anni d'America. Ma la mia ricchezza è quella di aver fatto qualcosa insieme a tanti corregionali, a favore della nostra Associazione e della Collettività italiana ed italo-uruguaiana. Un'annotazione, infine, riguardante il collega del CRAM Goffredo Palmerini, che tanto ci è mancato in Canada. Per Goffredo, un ringraziamento molto sentito da tutti noi, per quanto ha seminato finora nella comunicazione con le nostre comunità all'estero, nell'informazione sulla cultura, sugli avvenimenti locali, sulle tradizioni abruzzesi, per aver contribuito a far crescere le relazioni con il nostro Abruzzo, mentre con tante splendide immagini sulle bellezze naturali ed artistiche di ogni parte del mondo ci riempie ogni giorno i cuori di tante emozioni, facendoci sognare e trasportandoci ovunque sulle ali della fantasia. Sei veramente tu, caro Goffredo, uno dei più grandi AMBASCIATORI d'ABRUZZO nel MONDO. Tutti noi, Abruzzesi nel mondo, te ne siamo infinitamente grati, per sempre!

MARIO LANNUTTI BONANNI

Presidente dell'Associazione Abruzzese di Montevideo - Uruguay e componente del CRAM

LOCAL

Local Ottawa History



Sponsored by the Italian Canadian Historical Society
Send us your Pre-1960 Pictures for our Italian Canadian Archive

7 Tips for Dating an Italian-Canadian

by Laura D’Amelio
www.anitaliancanadianlife.ca

What’s it like to be Italian-Canadian? What’s it like to date an Italian-Canadian or join their families? Turns out these are pretty frequent questions I’m hearing.

One of the more interesting aspects of keeping up this blog is seeing what people search (in Google, Yahoo or whatever) that gets them to An Italian-Canadian Life. There’s been quite a few people who search for Italian-Canadian “wedding” or “dating.” It made me raise an eyebrow – it’s a topic I didn’t expect. Here’s a sample of what people search for:

- “italian canadian dating”
- “italian love phrases”
- “italian boyfriend family”
- “italian breakup dating”
- “what it means to be italian canadian”

I’ve also received emails from some readers who are looking to understand more about their boyfriend’s or girlfriend’s Italian-Canadian family. So what is it about dating an Italian-Canadian that is so darn interesting or confusing? While each family is unique, there’s certainly a few things I can recognize as typical of Italian-Canadians (as tongue-in-cheek as this is!)...here’s what you should know:

1. You won’t meet his or her family for a little while. Italian-Canadians generally don’t bring anyone home unless there’s something serious going on in the relationship. Plus, you don’t want to get an Italian mother’s hopes up that a marriage (or a grandkid) is close at hand. Too much excitement leads to dashed hopes and eventually all kinds of guilt.
2. There will be family. Lots of family. When you do meet them, you won’t be able to keep them straight for some time. There’ll be more than one “Maria” or more than one “Enzo.” If you can, do your best to keep mental notes of who is who – it will come in handy when you run into them at the mall or bakery which is bound to happen. And they will certainly remember you.



3. There will be food. Lots of food. Meals have multiple courses so pace yourself. Whatever you don’t eat, don’t worry, will be packed up for you to take home. Also, when you are asked if you want more, don’t bother saying “no thank you”, these words have been blocked out from all Italian’s ears – it’s a hereditary thing.

4. There are traditions and expectations. You don’t just miss cousin Francesca’s confirmation because you are busy. You make it there. You stay quiet during the church and you stuff yourself at the dinner. These are easy rules to follow and the dessert is usually the payoff. If you don’t make it, you risk your significant other (who will go) getting a thousand

questions about where you are and what could be more important

5. If you’re dating an Italian-Canadians woman, expect someone head-strong, opinionated, busy, smart and generally two steps ahead of you. If you’re dating an Italian-Canadian man, expect chivalry, loyalty, soft spots for family, and maybe a bit of a temper. This is a generalization, obviously, and I’m open to other interpretations.
6. Life with an Italian-Canadian is busy, loud and sometimes overwhelming. Your Italian-Canadian significant other will always be running an errand for someone, dropping something off at a Zio’s house, or having to attend events. When you are finally introduced to the family, you’ll get swallowed whole into this too. There’s always something going on – a wedding, tomato season, Sunday dinner.
7. Based on that, know that being with family is about half of an Italian-Canadian’s social life. Sometimes there isn’t much room for anything else.

ITALIAN

Libri, Natalia Milazzo: “Milanesi e siciliani credono di vivere nella vera capitale d'Italia”. L'intervista su “Cannoli e polenta”.

Intervista di Giovanni Zambito



Guardare alla propria terra, pensare alla propria isola, riflettere su usanze e atteggiamenti della propria gente in relazione e in comparazione con altri luoghi lontani da quelli nati: lo ha fatto Natalia Milazzo nelle storie che racconta in “Cannoli e polenta”, volume pubblicato da Dario Flaccovio editore (pagg. 256, € 16,00) nel quale - dice il sottotitolo della raccolta - “Il sud è visto da nord, il nord visto da sud”. Il libro concorre alla terza edizione del Premio Letterario “Torre dell'Orologio” di Siculiana: l'intervista all'autrice che, mezza milanese e mezza siciliana, ammette di riunire i difetti di entrambi i popoli.

Il suo sguardo dall'esterno sulla Sicilia ha fatto conoscere anche a lei stessa delle sfumature

che prima ignorava?

Non parlerei tanto di sfumature che ignoravo, quanto piuttosto di conferme e approfondimenti di quello che ho registrato, magari anche inconsciamente, negli anni, frequentando la metà siciliana della mia famiglia e - non dimentichiamolo, sono mezza siciliana anch'io - di quello che io stessa ho dentro. Raramente mi sono stupita di qualche aspetto nuovo, più frequentemente riconosco nella realtà siciliana, quasi con stupore, sicuramente con divertimento e affetto, i tratti che formano il “mio” siciliano. Forse una sfumatura che non coglievo appieno e ho riscoperto (a mio danno) negli ultimi viaggi in Sicilia è quanto possono essere smodatamente grandi i dolci siciliani, soprattutto a confronto con gli striminziti pasticcini milanesi.

I siciliani che vanno al Nord oggi che atteggiamento hanno nei confronti della terra di approdo: remissivo o paritario?

Scherza? Remissivo un siciliano? Ma la regola d'oro, per ogni siciliano, è quella che Tancredi consegna ad Angelica, in procinto di essere introdotta nell'alta società palermitana: “Superiore a molti, pari a chiunque”. Ovunque si trovi, un siciliano è gentile, cordiale, perfino amichevole: ma sempre, rigorosamente, sullo stesso piano di chichessia. Anzi, il siciliano, neanche tanto copertamente, è convinto di onorare

Nulla di nuovo per gli italiani nel mondo

La legge di stabilità non contiene nulla di nuovo per gli italiani nel mondo. È questa l'unica conclusione che possiamo trarre, oggi, da un attento esame del provvedimento - ha dichiarato l'On. Marco Fedi. È positivo - ricorda Fedi - aver aumentato considerevolmente le risorse per la cooperazione internazionale dopo anni di tagli feroci. Per gli italiani nel mondo, invece, siamo davanti alla conferma della condizione attuale.

Dopo aver fermato la pericolosa corsa ai tagli del Governo Berlusconi ed aver recuperato pochissime risorse dal rinvio delle elezioni degli organismi di rappresentanza, attendevamo dal Governo Monti alcune proposte di riforma e una autentica inversione di tendenza. Avremmo voluto maggiore incisività nei tagli ai costi amministrativi, con la spending review la conseguente rimodulazione della spesa, e proposte innovative. Invece abbiamo poche risorse recuperate, peraltro non ancora arrivate ai destinatari, ed un vuoto propositivo che lascia perplessi.

Sulla legge di stabilità si gioca anche un'altra partita. Le detrazioni fiscali per carichi da famiglia, introdotte dal Governo Prodi ed estese anche ai residenti all'estero, dopo innumerevoli proroghe, arriveranno a scadenza a fine 2012. Si tratta di una questione attinente alla sfera della parità di trattamento, di un diritto che concerne il personale a contratto della nostra rete diplomatico-consolare nel mondo e di un diritto a cui si accede in base a norme, regole e controlli amministrativi molto severi. Avevamo posto questo tema di equità fiscale all'attenzione del Governo, ottenendo una proroga fino al 2012. Chiediamo, insieme a tanti lavoratori e lavoratrici che in questi giorni ci hanno scritto da molte parti del mondo, che il Governo, le forze politiche e i gruppi parlamentari superino definitivamente ogni possibile discriminazione nei confronti dei cittadini italiani residenti all'estero consentendo di poter utilizzare questa detrazione fiscale. Chiediamo a tutti un impegno per affrontare la discussione ora, in sede di legge di stabilità, anziché in sede di mille proroghe.

Chiediamo un impegno per garantire che, almeno sotto il profilo dell'equità sociale e fiscale, sia avviata una nuova stagione per gli italiani nel mondo.

il Nord con la sua presenza.

Citando la bella prefazione di Messina, qual è il più grande incantesimo e la più grande maledizione che l'isola si porta tuttora dietro?

L'incantesimo siciliano è diffuso e come sciolto dappertutto, nella luce, nel sole, nel mare, nell'aria profumata delle campagne, nell'ospitalità, nelle favolose architetture barocche così come

nell'archeologia

greca più bella che nella Grecia stessa (non per nulla nel film Maurice, di Ivory, il viaggio in Grecia di uno dei protagonisti è stato in realtà ambientato a Segesta...). Quanto alla peggiore maledizione, ahimè, è di quelle che non toccano chi in Sicilia ci va soltanto in vacanza, e io ormai appartengo a quest'ultima categoria. Ma è una maledizione che ormai si sta estendendo a tutta l'Italia, la maledizione dei paesi da cui troppi finiscono col dover fuggire.

Tra milanesi e siciliani ci sono punti di incontro a prima vista insospettabili?

Entrambi hanno la convinzione radicata di vivere nella vera capitale d'Italia. Per entrambi non c'è neanche paragone tra la città in cui vivono e Roma.

Davvero “è rarissimo che un siciliano dia ragione al suo interlocutore”? Perché?

Pur spremendomi le meningi, credo di non ricordare che mi sia mai successo. Il motivo è semplice: sarebbe come ammettere che al mondo c'è qualcuno che, per quanto su un argomento solo, ne sa almeno quanto lui: e questo, per un vero siciliano, è impossibile.

Su quali argomenti è meglio non contraddire un siciliano per non urtarne la permalosa sensibilità?

Nella mia esperienza, uno dei temi più spinosi è proprio la Sicilia. Non che il siciliano non ne parli mai male: ma è un diritto che concede rigorosamente soltanto a se stesso.

Ma come si spiega il radicale attaccamento alla propria isola e un certo menefrehismo nella sua gestione anche politica?

Con una certa disincantata indifferenza dei siciliani per tutto quanto è pubblico. Con una celebre frase di Enzo Sellerio: “Io non vivo a Palermo, io vivo a casa mia”.



St. Anothony's 100 Year Anniversary Inaugural Mass

December 9th, 2012 10:00 am

The Archbishop of Ottawa, His Excellency Terrence Prendergast, will celebrate a special Mass to note the importance of the Centennial for our Church.



For More information please call 613-236-2304

ITALIAN

“Gli Stati Uniti d’America visti dall’Italia”, un volume di Emanuela Medoro Imminente l’uscita dell’e-book con una selezione di scritti sugli States

di Goffredo Palmerini

L'AQUILA - E' imminente l'uscita di un interessante volume di Emanuela Medoro, “Gli Stati Uniti d’America visti dall’Italia”, una selezione di scritti che dal Febbraio 2008 all’Agosto 2010 hanno “osservato” quel grande Paese, prima e dopo le elezioni che portarono alla presidenza Barack Obama. Il libro, che sarà disponibile in formato elettronico (e-book) attraverso la vendita on line, è una straordinaria guida alla comprensione della politica negli States. Così, tra l’altro, l’Autrice afferma nella Premessa: “... Da tempo credo che democrazia americana, pur essendo una eccellente forma di governo che riesce a garantire autonomie locali ed esigenze generali, ha dei limiti: la libertà, la ricchezza ed il benessere costruiti dai bianchi protestanti di origine nordeuropea infatti non includono tutti i cittadini americani, escludono sin dall’origine gli schiavi neri e gli Indiani nativi. Dunque è stata proprio una bella novità l’apparizione di un candidato di colore sulla scena politica americana, quella federale, quella di Washington, e così incominciai a seguire le vicende della campagna elettorale. Entrai nei siti ufficiali dei tre candidati, comunicai nome, cognome ed email, e da quel momento cominciai a seguire su documenti originali quella appassionante contesa, che aveva anche un altro elemento di novità rispetto alle precedenti, la presenza di una donna, Hillary Clinton che si aggiungeva a quella di un uomo di colore, Barack Obama ...”. Questo libro aiuta di certo a comprendere meglio il mondo politico e la società americana, chiamati ad una prova elettorale, il 6 novembre prossimo, difficile ed incerta sia per la riconferma di Barack Obama alla presidenza come pure per l’elezione del suo contendente, il repubblicano Mitt Romney. Il volume reca una mia Prefazione, che qui di seguito riporto, con l’autorizzazione dell’editore, in anticipazione all’uscita della pubblicazione alla quale auguro ogni successo per la bella ed avvincente scrittura, per lo scrupolo con il quale Emanuela Medoro scrive, per l’interesse che appaga chiunque voglia conoscere meglio gli Stati Uniti. In calce, aggiungo una breve annotazione biografica dell’Autrice.

PREFAZIONE

“La tragedia delle democrazie moderne è che non sono ancora riuscite a realizzare la democrazia”, scriveva Jacques Maritain in Cristianesimo e democrazia. Non sembri strano che abbia scelto questa citazione - di un autore cui devo molto della mia formazione - per scrivere qualche annotazione su questo libro (e-book) di Emanuela Medoro.

Un volume che ha il pregio di “raccontare”, con straordinaria capacità di sintesi e con rigorosa fedeltà alle fonti, la più grande ed avanzata democrazia del mondo, gli Stati Uniti d’America, nel momento culminante dell’esercizio del potere democratico d’un popolo, quello della formazione e dell’espressione del consenso elettorale. In particolare le elezioni del 2008 hanno riguardato un passaggio epocale per la democrazia americana: dapprima la competizione nelle primarie del Democratic Party, per la prima volta sia d’una donna e che di un uomo di colore, per la conquista della candidatura alla presidenza degli States, poi nella competizione elettorale che nel novembre 2008 vide prevalere il democratico Barack Obama contro il repubblicano John McCain, portando il primo nero alla presidenza degli Stati Uniti d’America.

Ebbene, attraverso l’entusiasmante “viaggio” in un periodo cruciale della storia politica d’America Emanuela Medoro ci fa conoscere e comprendere, con chiarezza ed efficacia, valori, difetti, tenacia, paure, forza, pregiudizi, aspirazioni, vizi, virtù e senso della nazione di quel popolo, composito e complesso, che costituisce la più grande e potente democrazia del mondo. Ce lo fa comprendere seguendo assiduamente i candidati democratici e repubblicani nelle rispettive primarie, poi i competitors alla presidenza nel corso della loro campagna elettorale. Mettendo in evidenza non solo le proposte a confronto, ma anzi tutto “rivelando” dal di dentro, attraverso le dichiarazioni ufficiali dei candidati o la corrispondenza con gli elettori, gli umori profondi, le sfaccettature, le ansie, i desideri e gli egoismi di un popolo e di un Paese che allo spiccato senso della nazione non riesce ancora a coniugare la realizzazione piena della democrazia. Questa, infatti, resta ancora incompiuta rispetto ai principi di libertà, eguaglianza e giustizia contemplati dalla Costituzione americana del 17 settembre 1787.

Bisogna allora farlo, questo viaggio, leggere la scrittura piana e scorrevole, tanto agile quanto coinvolgente, degli articoli di Emanuela Medoro, per addentrarci nella vicenda elettorale americana della prima campagna elettorale di Obama. Ed anche per conoscere da vicino la politica e i programmi dei due schieramenti, democratico e repubblicano. È un’avventura molto istruttiva, “vivendo” attraverso gli articoli la competizione elettorale e poi quasi metà mandato di Barack Obama, per capire ora assai meglio il voto che, nell’Election day del prossimo 6 novembre, metterà di fronte agli Americani la riconferma di Obama o il repubblicano Mitt Romney, troppo ricco e troppo mormone. La scelta è tra un’America solidale o un’America dal liberismo sfrenato. Si entra davvero, leggendo questo libro, nel grande crogiolo americano, in quell’insieme di culture, etnie, tradizioni e retaggi storici che caratterizzano il melting pot della società americana. Conclusa la lettura del lavoro di Emanuela Medoro, possiamo star certi di saperci meglio orientare nella comprensione di quello straordinario “pianeta” politico, culturale, economico e sociale che sono gli States. E possiamo comprendere meglio quale ruolo, dimensione ed incidenza nella vita

politica americana riescono ad esercitare le comunità nazionali entrate nel Paese con le migrazioni dei due secoli scorsi. Anche, e significativamente, dell’emigrazione italiana, che negli Stati Uniti d’America ha alimentato una presenza attualmente stimata, tra prima generazione e le successive, in circa 17 milioni d’Italiani.

Ora veniamo all’antefatto. Quando proposi ad Emanuela di scrivere articoli per la stampa, avendo intuito un talento ed una sensibilità che tuttavia stentavano a divenire propensione, mi necessitò non poco l’esercizio d’ogni dote di persuasione per convincerla. E non tanto per un suo timore, inesistente, quanto piuttosto per una modestia che rende ancor più apprezzabili le sue qualità di analisi dei fatti, il suo senso critico e la pregevole scrittura. Poi, infine si decise, lei ritenendo che la navigazione giornalistica si limitasse al pelago cittadino. Ma avendo chi scrive da tempo aperto solide collaborazioni con molte testate, in Italia e all’estero, quello era il campo dove anche Emanuela Medoro poteva aggiungere la sua bella penna,

per raccontare fatti e storie della nostra straordinaria Città e dell’Abruzzo. E infatti questo è avvenuto, con un’accoglienza ed una stima che quelle testate a lei riservano, spesso ospitando i suoi scritti in prima pagina e comunque in grande rilievo. Ormai la sua firma è diventata consueta e familiare per i lettori, dagli Stati Uniti all’Argentina, dal Canada al Sud Africa, dall’Australia alla vecchia Europa. E il gradimento è evidente dalla mole degli apprezzamenti che le vengono riservati. Talvolta anche qualche critica, com’è naturale quando ci si muove nel campo delle opinioni.

Mentre già scriveva cose di casa nostra sulla stampa italiana all’estero, venne la stagione elettorale americana per le presidenziali del 2008. Con tutte le attese di novità che la prima candidatura femminile e la prima candidatura di colore promettevano. Ed accadde quel che Emanuela Medoro racconta in Premessa di questo lavoro. Seguire, cioè, dal di dentro la campagna elettorale, in modo diuturno e certosino, studiandone ogni documento ed aspetto, anche di costume, raccontandone di volta in volta gli esiti attraverso la rubrica “Gli Stati Uniti d’America visti dall’Italia” che tante testate, in Italia e all’estero, hanno apprezzato e pubblicato. E’ accaduto persino che le sue analisi, frutto dello studio documen-

te in seno alle due macchine elettorali, democratica e repubblicana, per via del fuso orario spesso arrivassero alle redazioni dell’ovest del mondo, ed in particolare degli Stati Uniti, ben prima dei commenti locali. La sua lucidità di valutazione ed un rigoroso equilibrio dei giudizi, sovente hanno fatto ritenere assai più pertinenti e puntuali i suoi articoli rispetto ai commentatori del posto, perché scevri, i suoi contributi, di quella passionalità che inevitabilmente vive chi opera nel contesto. Nondimeno dagli scritti manca di apparire quale sia la prelazione di Emanuela Medoro: ma l’adesione alle tesi democratiche sono più conseguenza d’un giudizio con la coscienza informata piuttosto che una pregiudiziale scelta di parte.

Molto può aiutare la conoscenza dei migliori aspetti della democrazia americana, della capacità di controllo che la società e i mezzi d’informazione di quel grande Paese sono in grado di impegnare sugli eletti nelle istituzioni, pretendendone in pubblico ed anche in privato linearità e correttezza di comportamenti. Una società più attenta, partecipe e vigile può essere determinante al necessario processo di cambiamento e di rigenerazione anche della democrazia italiana, rinverdendo il rispetto rigoroso dei valori della nostra Costituzione.

Sono dunque lieto di scrivere queste annotazioni, anche per testimoniare come l’invito a pubblicare un volume che raccogliesse gli articoli di Emanuela Medoro sugli Stati Uniti, e in particolare sulle presidenziali americane del 2008, in più d’una occasione gliel’avessi proposto. Ma la preoccupazione d’un esito editoriale imprevedibile, specie su questioni lontane dall’interesse diretto dei potenziali lettori aquilani ed abruzzesi, hanno frenato l’impresa. Fino a quando la perspicacia ed il coraggio d’una donna tenace ed aperta ai nuovi orizzonti, come Maria Cattini, che già molto ha influito nel settore del giornalismo on line e nell’innovazione della comunicazione, non hanno finalmente determinato di impegnarsi sugli scritti di Emanuela Medoro sugli States, con la pubblicazione in e-book del volume. Una novità per L’Aquila l’utilizzazione delle opportunità che l’editoria elettronica comporta, con un importante partner per la vendita on line e la distribuzione del volume, scelta questa attualmente in via di definizione.

Anche questa sfida va segnalata come un elemento della rinascita della città, che per il suo futuro deve affidarsi sempre più alla qualità, all’eccellenza produttiva e all’innovazione tecnologica. Un servizio che Maria Cattini, con il suo amore per L’Aquila - la città che ha scelto come luogo d’elezione per vivere - ha visto con occhi coraggiosi e di speranza, e sopra tutto di verità, sin dai primi momenti della tragedia che il 6 aprile ha colpito la nostra città. Lo ha fatto dirigendo un giornale on line apprezzato, e premiato, per come e quanto ha saputo documentare su L’Aquila e il suo terremoto. Ha raccontato per filo e per segno al mondo i fatti salienti che, giorno dopo giorno, L’Aquila ha vissuto, con l’occhio vigile e critico nel discernere la realtà dura dei fatti dalla sottile pervasiva propaganda che per mesi ha inondato la città. Voci del giornalismo aquilano, quelle di Emanuela Medoro e di Maria Cattini, che hanno il pregio di superare i confini, di osare nuove frontiere.





Executive Committees from Ottawa and Montreal



20th Anniversary of The Associazione Trevisani nel Mondo di Ottawa



Guests enjoying a great meal!



The President and Vice President honouring Tony Bellai



The Radicchio Contest Trophy



The Tony Bellai Family Table



The Italian Canadian Community Centre Table

NATIONAL

Growing up Italian & the tradition of zeppoli

By Jerry Buccilli

There are two very old proverbs, “La cucina piccolo fal la casa grande,” which means, “A small kitchen makes the house big,” and the second, “una buona mamma vale cento maestre,” which translates to “a good mother is worth a hundred teachers.”

I wanted to quote these sayings because they hold a particular meaning to me. We immigrated to Canada when I was seven and after moving from one apartment to another we finally found a house to settle in. It was small 1,100 square foot bungalow tucked away in an old Italian neighborhood in Welland, Ontario, but it was warm, cozy and it was home. It also had the tiniest kitchen you ever saw. But my



mamma, who ranks amongst some of the best cooks I’ve ever known, would always be cooking up a storm in there. Using the little resources she had, she made due and created her little feasts. The food, the music and the good laughter and conversation that emanated from our kitchen was the focal point of our lives. It was like mamma was showing her love as only she could. Through food. It’s a romantic notion to be sure, but that’s exactly what it was. A love story.

For us Italians growing our own fruits and vegetables, making fresh bread and our own home-made pasta, making wine,

sausages and canning our own preserves....or waking up to home-made Sunday sauce (the smells of garlic, tomatoes and braised meat were oh, so intoxicating)... this was about carrying on a love story with tradition. Handing down recipe after recipe, generation after generation. Each family had its own time-honoured secrets to share.

It wasn’t until much later in life that I realized how much mamma’s influence, and my father’s as well, left an indelible impression on us (myself and my two sisters). Today we try to honor our mother’s memory by continuing to maintain tradition and following the old ways, “vecchi modi.”

Zeppoli – Tradition around Le Feste

I continued that idea of honouring tradition by making zeppoli, an Italian doughnut, part of my life and future. I named my business after it! People, often ask me, what is Zeppoli’s – Italian Comfort Food. What does the word zeppoli mean and why name a business after it?

First of all we need to clear the record. It’s zeppole (singular) and zeppoli (plural), plain and simple. The French have the bigne. Canadians have beaver-tails or funnel-cake. But the Italians have, well, what we really like to call them are “little bites of heaven.” Traditionally, these light, deep-fried dough balls or fritters are found in central Italy but arguably the very best zeppoli come from Sicily.

My mother, who is Sicilian as they come, used to make these every major holiday. Usually at midnight as a snack, after devouring a huge Thanksgiving (La Festa di Ringraziamento) or Easter or Christmas feast, we ate and ate these balls when we

all gathered in la cucina.

We couldn’t eat just one. By the time we had our fill of these delightful treats we were ready for a nice “riposada” (rest) as the men sat around the TV and told stories or discussed Serie A calcio (forza Milan!) or fought about whose home-made wine tasted better. The women played “tombola” or bingo at the kitchen table. I remember the women using raw corn kernels as extra pieces for their tombola games. Sometimes the kids got bored so we started munching on zeppoli again. Until one of our mothers noticed and then we’d get the old, back-hand across the head.

The act of eating zeppoli for midnight snack for us was a tradition. No matter how stuffed we were. No matter how much we’d eaten, mamma would always make these. It was her way of honouring tradition and it also gave us a reason to stay together until the wee hours of the morn-

ing. No one could leave or go to bed until the zeppoli came out. That would be... unheard of. Mamma making Zeppoli for us was about keeping the conversation going, keeping the joy alive. It was more an excuse than anything else. “Domani e festa e sta serra si va letto tardi.” Tomorrow’s a holiday; tonight we celebrate and go to sleep late.

Maintaining “la tradizione.” Today we try to do the same though it’s getting harder to carry on tradition. The younger generation is all about progress and modernization. But it’s up to us to try....if not who will?

Jerry Buccilli is the owner of Zeppoli’s – Italian Comfort Food based in Niagara Falls, Ontario. He is a 2nd-generation Italian. This article is dedicated to Paola Antonina Buccilli (1945-2009). Riposa in Pace.



“100 anni di storia...”

di Alejandra Daguerre *

BUENOS AIRES - Pochi giorni fa, la Società Italiana di Mutuo Soccorso di Tornquist, la piccola città in cui sono nata, ha festeggiato i suoi primi 100 anni con un grande evento. C’era molto da festeggiare, c’era una storia costruita a base di volontà proprio lì, dove tanti anni fa si auto-convocò un gruppo di immigrati che, con la forza della gioventù e lontano da casa, si unirono per costruire uno spazio diverso e difendere la loro cultura. Tra di loro c’era mio nonno, Santos Frontini.

La storia racconta che agli inizi del secolo scorso mio nonno — nato ad Osimo (Ancona) — conobbe una bella ragazza che ogni domenica andava a dire le sue preghiere alla Vergine di Loreto. Poco tempo dopo si sposarono, ancora adolescenti, ebbero una figlia e partirono per l’America alla ricerca di nuovi e promettenti orizzonti. Raggiungere il porto di Genova fu, di per sé, un’avventura... e non sapevano ancora che la vera e propria spedizione sarebbe iniziata giorni più tardi, al momento dell’imbarco nella stiva di un piroscafo che prese il largo verso il Río de la Plata.

Il viaggio durò due mesi, mentre le onde cullavano la loro bambina. Mio nonno lavorò a bordo per finire di pagare i biglietti e ogni sera sognava un futuro migliore in quella specie di terra promessa che era già stata raggiunta da alcuni suoi conterranei... Sognava una terra vergine dove coltivare sogni di libertà, una terra fertile dove far crescere radici solide, una terra accogliente dove poter veder crescere i figli.

Quando penso allo sbarco, non posso evitare l’emozione: affiora dal mio bagaglio genetico la commozione di quell’istante. Buenos Aires, 1906. L’impresa era già stata molto lunga, ma non era ancora giunta alla fine. Con due valigie e un baule di legno dove avevano rinchiuso le suppellettili della loro storia, intrapresero un viaggio di 600 km verso sud e si stabilirono in mezzo ad un paesaggio di montagna, dove l’aria era sana e limpida.

Vissero a Tornquist, coltivarono ogni centimetro del loro terreno, ebbero 9 figli e diedero vita a una famiglia “italo-argentina”. Amarono il Paese (giovane e ricettivo) che gli aveva dato rifugio e difesero l’importanza sociale delle istituzioni, unendosi in un’assemblea che li avrebbe rappresentati.

Si trattava di un gruppo di immigrati quasi analfabeti, ma pensavano in grande. Venivano da un continente con migliaia di anni di storia e si erano portati dietro arte e mestieri. Erano tutti — malgrado le loro scarse risorse economiche all’arrivo in Argentina — pieni di voglia di costruire una nuova vita. Era proibito eludere il lavoro (anche quello molto pesante) e così, castigati dalla fame e lontani dalle loro famiglie di origine, edificarono insieme una grande comunità, una sorta di istituzione che li raggruppava e identificava, prestando allo stesso tempo un servizio alla società.

Brindo a tutti loro, che un giorno si avvicinarono con poche informazioni alla nave delle illusioni e sbarcarono pieni di vita, disposti ad affrontare tutto, conservando le carattistiche della loro cultura d’origine. Brindo a ciò che hanno tramandato ai loro figli e a noi, i loro nipoti. Brindo ad ogni pranzo domenicale, riuniti in famiglia attorno alla pasta fumante.

E con l’orgoglio che porto nel DNA, brindo a mio nonno, Don Santos Frontini, uomo di forte personalità e carattere gentile, che seppe farsi carico due volte dell’istituzione e collaborare umilmente a favore di ciò che oggi festeggia il suo 100° anniversario: la Società Italiana di Mutuo Soccorso di Tornquist.

Complimenti a tutta la grande collettività italo-argentina e... grazie!

Citizenship and Immigration Canada

Minister Kenney addresses regulators conference on need to help newcomers succeed in Canadian labour market

The Government of Canada needs the cooperation of regulators to help trained newcomers find meaningful work in Canada, Citizenship and Immigration Minister Jason Kenney said today.

“Our Government’s top priorities are job creation, economic growth and long-term prosperity,” said Minister Kenney, speaking to the Canadian Network of National Associations of Regulators Conference. “Attracting and retaining the best international talent to fill skills shortages in key occupations is critical to Canada’s economic success. Our regulatory partners are vital to ensuring newcomers can start working in their fields faster.”

The Government of Canada has worked with provincial and territorial governments, and the regulatory community to improve foreign credential recognition. In 2010, service standards were established allowing internationally trained professionals in eight priority occupations to have their qualifications assessed within one year, anywhere in Canada. The Government of Canada is currently improving foreign qualification recognition for six more target occupations.

Earlier this year, Minister Kenney and the Honourable Diane Finley, Minister of Human Resources and Skills Development Canada, launched a three-year pilot project that will develop and test innovative projects to provide financial assistance, commonly known as micro-loans, to internationally trained professionals.

This past spring, Minister Kenney announced a proposed new requirement whereby applicants wanting to immigrate as Federal Skilled Workers will have their foreign education credentials assessed and verified by designated organizations before they arrive in Canada. This is an important step to address the problem of immigrants arriving and not being able to work in their field.

“Our improvements will help immigrants position themselves to succeed in our economy,” said Minister Kenney. “We will continue to work with regulators to improve the process for assessing and recognizing newcomers’ qualifications for licensure in their professions soon after they arrive in Canada. Working together, we can speed up the integration of newcomers into the Canadian labour market.”



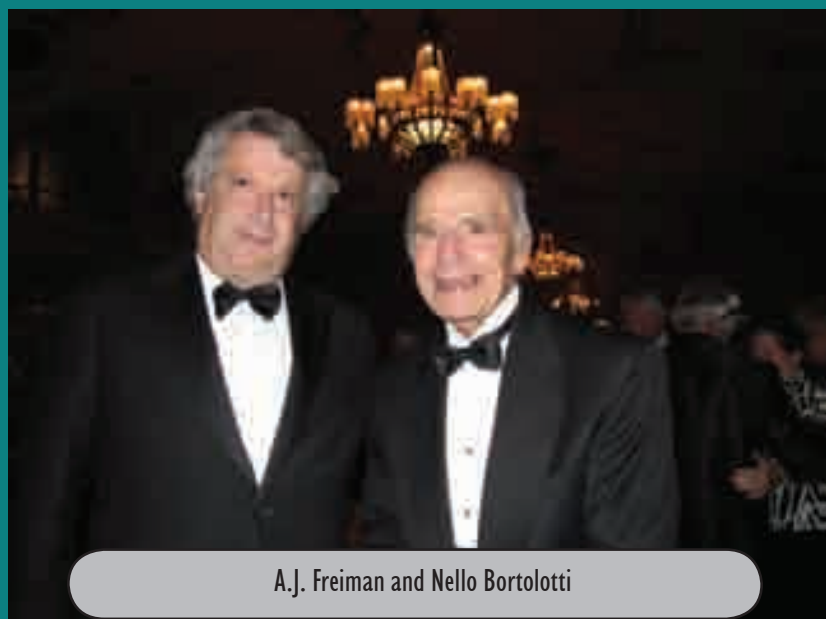
Una Gala Italiano For Opera Lyra at Fairmont Chateau Laurier Ottawa



Victor Rabinovitch, Lena Buffone, Irma Sachs and Gino Buffone



Italo Tiezzi, Malcolm McCulloch, Lawrence Greenspon, Angela Lariviere, Honourary Chair H.E. Andrea Meloni, Arminè Kassabian and President of the Italian Canadian Community Centre Angelo Filoso



A.J. Freiman and Nello Bortolotti



Mr. and Mrs. Tao Hu



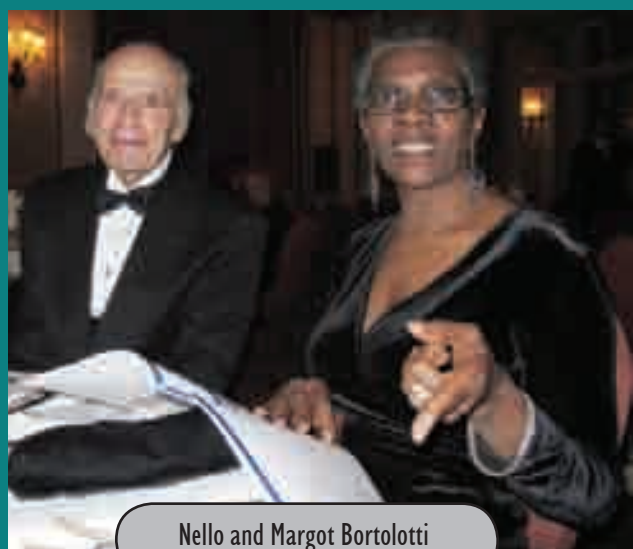
Rina Filoso and Yong Zeng



Artistic Director Tyrone Paterson with Guests



Mr. and Mrs. A.J. Freiman and Sarah Jennings and Ian John



Nello and Margot Bortolotti



H.E. Andrea Meloni with the Italian Canadian Community Centre Table