

IL POSTINO

V O L . 14 NO. 08 JUNE 2015 :: GIUGNO 2015

\$2.00



Italian Festival - Festival Italiano

2015



IL POSTINO

865 Gladstone Avenue, Suite 101
Ottawa, On
K1R 7T4
(613) 567-4532
information@ilpostinocana
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
danrichard.com

Printing
Winchester Print & Stationary

**Special thanks to These contributors
for this issue**
Giovanni, Antonio Giannetti, Angelo
Filoso,

Photographers for this issue
Angelo Filoso, Rina Filoso, Rocco
Petrella,

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

Next Deadline
June 22, 2015

Il Postino is a 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) /year.
Foreign \$38 per year.

©Copyright 2015 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

Despite what some may say about how much fun there is to be had in Ottawa, I am continually amazed at how many exciting opportunities take place daily, in our city.

Each spring, I am impressed and proud to see the multitude of cultures, people and organizations that welcome the public into their respective communities.

This past month, Ottawa made history as a host city to the largest single sport event in Canada’s history, the FIFA Women’s World Cup. As one of the largest sporting events in the world, all eyes descended on Ottawa as we welcomed the best female soccer players from around the world.

Eager to showcase the newly rejuvenated Lansdowne Park to residents, and the world, the City has worked hard to ensure all features of the project are completed and free to enjoy for the summer.

Before the rejuvenation project began, Lansdowne Park consisted of almost 30 acres of asphalt and approximately 230 trees. Compare this to the current 1.8 acres of asphalt and 850 trees; you will see how truly significant this has impacted Lansdowne and its neighboring communities. By transforming Lansdowne Park from an asphalt tarmac into a green park space, it has become a true gathering place, as was originally intended in the 1800s.

In addition to the many recreation programs, events and farmers market that will take place regularly at Lansdowne, other summer features to be enjoyed are;

- Skate Board Park
- The Water Plaza reflecting pool and “Uplift” monument
- Children’s Play Area
- Basketball Courts
- Heirloom Apple Orchard and the Civic Gardens

Free to enjoy for sports with the family or a relaxing picnic; the “park” has finally been returned to Lansdowne through the addition of the Great Lawn. With capacity to welcome 17,000 people, world-class urban park is sure to be a feature enjoyed for generations to come.

If you would like to learn more about events taking place, recreation programs or Lansdowne Park itself, visit [Lansdownepark.ca](#). For other activities and events at Lansdowne, visit [tdplace.ca](#) for details.

Mayor Jim Watson



Minister Fantino Highlights Canada-Italy Trade Ties

The Canada-EU trade agreement will benefit businesses and workers on both sides of the Atlantic

The Honourable Julian Fantino, Associate Minister of National Defence, on behalf of the Honourable Ed Fast, Minister of International Trade, today kicked off a trade mission to Milan, Italy, where he will promote world-class Canadian products and help attract investment to Canada. At Expo Milano 2015 and the International Association of Public Transport (UITP) World Congress, the Minister will also highlight benefits of the historic Canada-European Union Comprehensive Economic and Trade Agreement to both Canadian and Italian businesses.

While in Italy, Mr. Fantino will participate in a business luncheon with leading Italian business representatives. He will also visit a number of Italian firms that have expressed an interest in doing business and investing in Canada.

Il Postino is looking for writers...



- write about your community, memories, opinions or tell us a story
- Write in English, Italian or French
- Send your articles and ideas to

ilpostinocanada@gmail.com

www.ilpostinocanada.com



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**

Fathers Day Weekend in Little Italy



Santini Art Gallery



DEPUTATI PD ESTERO: NON LASCIAR CADERE LA POSSIBILITÀ DI UNA PIÙ EQUILIBRATA RAPPRESENTATIVITÀ DEL CGIE.

Dopo alcune settimane di intenso confronto sui criteri di distribuzione territoriale dei componenti del nuovo CGIE - un dibattito che si era sviluppato nel Comitato di Presidenza dello stesso organismo e in uno scambio di opinioni tra gli eletti all'estero e il titolare della delega per gli italiani nel mondo - il silenzio è caduto sull'intera vicenda. La questione, nonostante la sua valenza di ordine democratico e le attese della maggior parte delle nostre comunità all'estero, è stata derubricata a ordinario adempimento amministrativo. Affidato all'esclusiva competenza dei funzionari della Farnesina, essi sono ormai impegnati nella convocazione delle assemblee elettorali.

Per chiarezza e per evitare strumentalizzazioni di ogni tipo, è bene partire dai fatti. Il CGIE si era pronunciato da tempo a favore di una distribuzione che salvaguardasse l'articolata rappresentatività dei Paesi già presenti dell'organismo in scadenza. Il Decreto 24 aprile 2014, N. 66, convertito nella legge 23 giugno 2014, n. 89, ha fissato come criterio esclusivo di attribuzione dei seggi ai diversi Paesi quello del numero di iscritti all'AIRE.

La mancanza di una tabella di accompagnamento che rendesse esplicita la distribuzione territoriale

e, probabilmente, una qualche sottovalutazione delle implicazioni concrete di quel criterio hanno portato ad un'ipotesi francamente inaccettabile. Quando i funzionari del MAECI hanno finalmente presentato al Consiglio di presidenza del CGIE la tabella di distribuzione, è apparso chiaro che essa si discostava sensibilmente da quella del precedente organismo. La Presidenza del CGIE, a larga maggioranza, ha chiesto la modifica del criterio e della tabella, vincendo le iniziali resistenze di funzionari e Sottosegretario.

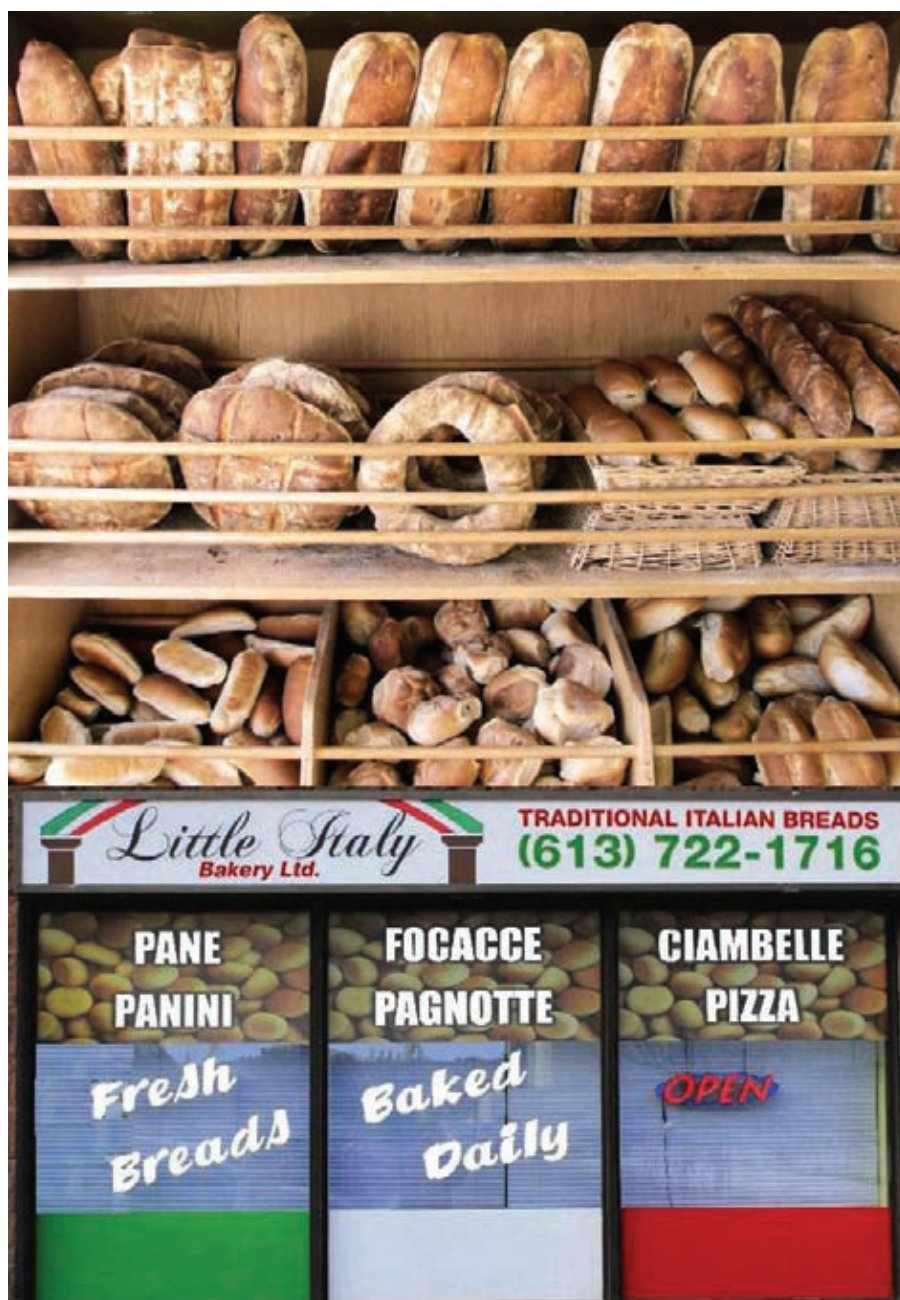
Lo stesso titolare della delega, a seguito di diverse sollecitazioni, tra le quali quelle insistenti del PD, ha chiesto ai parlamentari eletti all'estero un parere su una diversa ipotesi, che teneva conto di queste osservazioni. Il nocciolo della questione era, e resta, quello di conciliare il criterio dell'iscrizione all'AIRE, che adottato in modo esclusivo creerebbe un'eccessiva distorsione della rappresentanza a favore delle maggiori comunità e aree continentali, con un criterio più elastico di rappresentatività, capace di rappresentare anche il mondo degli italodiscendenti e di dare voce a comunità più ridotte ma significative. In ogni caso non limitando l'articolazione della distribuzione assicurata finora.

A questa proposta, che il Sottosegretario ci ha fatto pervenire in data 28 aprile 2015, abbiamo dato il nostro assenso, con qualche sporadica osservazione di natura ancora più elastica ed estensiva rispetto alle indicazioni pervenute. Notizie informali hanno successivamente fatto intendere che l'ipotesi di modifica della legge 89/2014 sarebbe stata abbandonata. Le ragioni addotte sarebbero legate alla difficoltà di adottare lo strumento del decreto legge e al fatto che non sarebbe stata raggiunta un'unanimità di vedute sulla soluzione. Sul primo punto ci permettiamo di osservare che forse sarebbe stato meglio verificare la disponibilità ad adottare un decreto legge prima di mettere in giro una proposta destinata a destare attese diffuse. Sul secondo ci sembra francamente originale l'idea che la preventiva unanimità possa essere la condizione dell'adozione di un atto di governo, che dovrebbe rispondere invece ad esclusive ragioni di opportunità.

In ogni caso, ciò che importa veramente è l'immediato futuro. Poiché l'amministrazione ha chiesto un parere formale per introdurre una deroga al DPR 329/98, che fissa in 4 mesi dall'insediamento dei COMITES la data di convocazione delle assemblee elettorali di paese, si colga questa occasione per valutare la possibilità di adottare una diversa tabella di distribuzione dei seggi.

Per quanto ci riguarda, esprimiamo, non solo a titolo personale ma anche di gruppo e di partito, la nostra piena disponibilità a concorrere a questo risultato, anche mediante la ricerca di una corsia preferenziale a livello parlamentare per eventuali provvedimenti che si ritenessero necessari.

Farina, Fedi, Garavini, La Marca, Porta, Tacconi



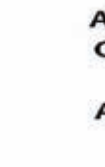
Luigi Panini

Gourmet Panini | Gelato | Espresso Bar

1482 Merivale Rd. Ottawa ON K2E6Z5 - 613.762.2280



Picnic Associazioni Regionali Unite

REGIONE
ABRUZZO






Associazione Pratola Peligna
Associazione Molisani di Ottawa
Centro Abruzzese Canadese inc.
Società Sicula
Associazione Roccamontepiano

invitano

i loro membri e simpatizzanti
 al picnic annuale
domenica 5 luglio 2015
Vincent Massey Park zone G e H
 dalle 8:00 a.m. alle 8:00 p.m.
 costo per persona:

Il costo include:

- prima colazione: peperonata
- pranzo: pasta con polpetta, salsiccia e panino
- pomeriggio: assaggio di anguria
- cena: bistecca "rib eye" e contorni
- **altre sorprese !**

\$ 25.00

Intrattenimento
fisarmonica
chitarra,
giochi di carte e
bocce

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI E
PRENOTAZIONI DEI POSTI CONTATTARE**

Nello Scipioni al 613.733-9996, Paolo Siraco al 613.236-4314
 Romeo Donatucci al 613.729-7666, Rocco Petrella al 613.737-7425
 Giovanni Maiorino al 613.224-4641, Tony Cuffaro al 613.226-3694

E' un affare di ... vino!

La Festa della Repubblica è, a tutti gli effetti, la Festa della comunità italiana. Come ha sottolineato l'Ambasciatore Cornado nel Messaggio, che ha indirizzato quest'anno ai connazionali in occasione delle celebrazioni - si tratta di una festa aperta a tutti gli Italiani ed Italo-canadesi e alle loro famiglie, una festa per tutte le generazioni, una festa popolare, esattamente come il Canada Day.

A conferma del così grande rilievo degli eventi organizzati dall'Ambasciata e dalla nostra rete consolare, il Sottosegretario di Stato per gli Affari Esteri Dott. Mario Giro è venuto appositamente da Roma per partecipare alle celebrazioni che si sono svolte il 30 e 31 maggio scorso a Ottawa, Toronto e Montreal, e che hanno visto la calorosa partecipazione di migliaia di connazionali e di numerose Autorità canadesi. E' stata la prima volta che un membro del Governo italiano ha assicurato la sua presenza a questa ricorrenza in Canada, una ricorrenza che - mi piace ricordarlo - e' stata organizzata insieme agli organi rappresentativi della comunità italiana e grazie al contributo di tanti sponsor.

Qui a Ottawa abbiamo approfittato della cornice offerta da questa straordinaria giornata per cercare di valorizzare il meglio della nostra cultura, anche enogastronomica. Non c'è dubbio infatti che uno degli aspetti che meglio caratterizzano il profilo e l'immagine culturale dell'Italia all'estero sia la presenza di un patrimonio agroalimentare e vitivinicolo di grande valore. Un patrimonio che richiama la varietà delle cucine regionali, la ricchezza delle produzioni tipiche e l'eccellenza delle cultura dell'alimentazione. Insomma: cultura italiana intesa anche come cultura e civiltà della tavola.

Se si prende in considerazione, in particolare, la nostra produzione vitivinicola, si può constatare come dietro al processo di produzione di un vino italiano c'è quasi sempre una storia, fatta di ingegno e creatività ma anche di rispetto per la tradizione e per il territorio. Ecco, è interessante notare come ciò si possa riscontrare anche in ognuno dei vini che abbiamo scelto per la Festa Nazionale (ovviamente si tratta di una selezione assai ristretta, che non ambisce neppure lontanamente ad esaurire la vastissima offerta vitivinicola italiana!).

Fontana di Papa Colli Albani. In questo caso parliamo di un prodotto di qualità, che si è affermato in molti Paesi dell'Europa e del resto del mondo, e su cui esiste una lunga tradizione storica che riguarda il marchio "Fontana di Papa" e il territorio "Colli Albani". Il marchio si dice derivi da una fontana che aveva la funzione di ristorare i viaggiatori, costruita per volere di papa Innocenzo XII alla fine del Quattrocento; il concetto di ristorazione fu ripreso nel 1959 ad Ariccia (paese dei castelli romani), ed applicato alla

produzione del vino. Anche il territorio ha una sua storia: la viticoltura si praticava nei Colli Albani già in epoca romana: a quei tempi il vino era conosciuto con il nome di Albano, e fu celebrato da molti scrittori latini come ad esempio Orazio.

Santa Cristina Antinori Toscana. Anche qui le radici affondano nei secoli. Correva infatti l'anno 1385 quando Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da quel momento, per oltre seicento anni e attraverso 26 generazioni la famiglia Antinori si occupa di produzione vinicola, mescolando innovazione con rispetto della tradizione, ricorrendo a tecniche di vinificazione antiche e moderne.

Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene. La casa vitivinicola viene fondata nel 1919 , dopo la prima guerra mondiale, a Valdobbiadene, un paese alle pendici delle Prealpi, in Veneto, famoso per la coltivazione dell'uva Prosecco da cui si ricava il vino omonimo. Oggi questo vino e' molto apprezzato e riscuote premi e riconoscimenti sia in Italia che all'estero.

Macrina Garofoli Verdicchio dei Castelli di Jesi. Le origini della casa risalgono al 1901. Da ben cinque generazioni, l'azienda si dedica all'attività con un continuo aggiornamento delle tecniche di produzione e con risultati notevoli: una produzione annua che si attesta su circa 1,6 milioni di bottiglie, distribuite per il 40% sul mercato interno e per il rimanente sui mercati esteri di tutto il mondo.

Lo ripeto: ognuno di questi vini rappresenta non solo un'eccellenza del nostro "saper fare", ma anche un "pezzo" della nostra cultura e della nostra storia. Una storia fatta di successo, di talento, ed al tempo stesso di rispetto della tradizione e del territorio.

Da un punto di vista più squisitamente economico-commerciale, è inoltre interessante osservare come il vino italiano occupi un posto di primo piano nel quadro degli scambi commerciali Italia-Canada. Particolarmente significativi sono infatti i dati che emergono dalla lettura della bilancia commerciale bilaterale, in base ai quali il vino italiano si conferma come uno dei veri e propri pilastri del nostro export in Canada. Il comparto dei vini e' triplicato negli ultimi dieci anni e costituisce quasi la metà delle nostre esportazioni agroalimentari in Canada. Nel 2014 il nostro Paese si e' classificato al terzo posto tra i paesi fornitori del Canada in termini di valore (425 milioni di dollari canadesi, con un +2,3 % sul 2013) dopo gli Stati Uniti e la Francia, mentre è al secondo posto in termini di volume (66 milioni di litri) dopo gli Stati Uniti.

By: *Francesco Corsaro - Head of the Economic and Trade Office Embassy of Italy in Canada*





MERIVALE FISH MARKET AND SEAFOOD GRILL

**A FAMILY BUSINESS SINCE 1992, THE OWNERS JOE AND TONY EPIFANO
RUN A COMBINATION OF A SEAFOOD RESTAURANT AND A FRESH FISH MARKET.**



SEAFOOD GRILL: 613-723-2476

1480 MERIVALE RD.

FISH MARKET: 613-723-7203

www.merivalefish.com

Fresh Fish & Chips

Fresh Fish & Chips

Badavo ai badanti: i tre segnali

Che io abbia un “problema” è assodato. La forza sta calando e la sensibilità pure. Oggettivamente. Potevo accorgermene prima? Sicuramente. Prima del fine settimana sciistico c’erano stati dei segnali inequivocabili. Era sufficiente coglierli. Farsi le domande giuste. Darsi delle risposte oneste. Mettersi in discussione. Invece ha prevalso l’atteggiamento superficiale del “figurati se mi può capitare qualche cosa di grave” che mi ha portato a dare spiegazioni di comodo a sintomi incontrovertibili. Insomma, era meglio non vedere. Soluzione: risolvere il “problema” ignorandolo. Tanto una mattina mi sveglierò e sarà tutto come prima.

La risonanza magnetica aveva dato esito negativo. Era incominciata “la caccia” alla spiegazione del problema. E contemporaneamente avevo incominciato a ricostruire il passato recente alla ricerca dei primi segnali, quelli che non avevo voluto vedere.

• Segnale 1, il più antico.

In via Castelbarco, quasi all’angolo con via Sarfatti, c’era il Baby Bar. Era piccolo, ordinato, a conduzione familiare. Era la conduzione familiare vecchia maniera. Quella che sa rendere tutti importanti. Quella che si ricorda del tuo nome e del tuo panino preferito fin dalla prima volta. Ai tempi dell’università Giampaolo e io l’avevamo eletto il nostro ritrovo per il pranzo: per l’ambiente, per la bontà dell’hamburger e, soprattutto, per il videogioco “COMMANDO”, ispirato al film di Schwarzenegger. Giampaolo, una delle amicizie più belle nate nelle aule dell’Università, e io ci sfidavamo in continuazione.

Di per sé il gioco era stupido. Con il mitra attaccato al pianale dovevi fare secchi tutti i cattivi nascosti dietro le baracche del campo di prigionia o in mezzo alla foresta prima che loro ammazzassero te. Era importante arrivare al quadro finale con tutte le “vite”. Erano necessarie per vincere la sfida con l’ultimo “cattivone”: l’elicottero. Strategia: scaricare tutti i caricatori alla

massima velocità. Giampaolo e io arrivavamo all’ultimo quadro sempre appaiati. Lui abbattava sempre il suo elicottero. Io, quasi mai. Non sparavo abbastanza colpi. Non tiravo il grilletto abbastanza velocemente. Il mio dito indice della mano destra sembrava lento. Anzi, si stancava ! Come diavolo può stancarsi un dito? Può! Se sei all’esordio di un problema neurologico al quale, in futuro, daranno il nome di CIDP, può! Ignorando il segnale, incomincio a tirare il grilletto con il dito medio. Anche i miei elicotteri precipitano! Problema risolto!

• Segnale 2, la panca e i pettorali

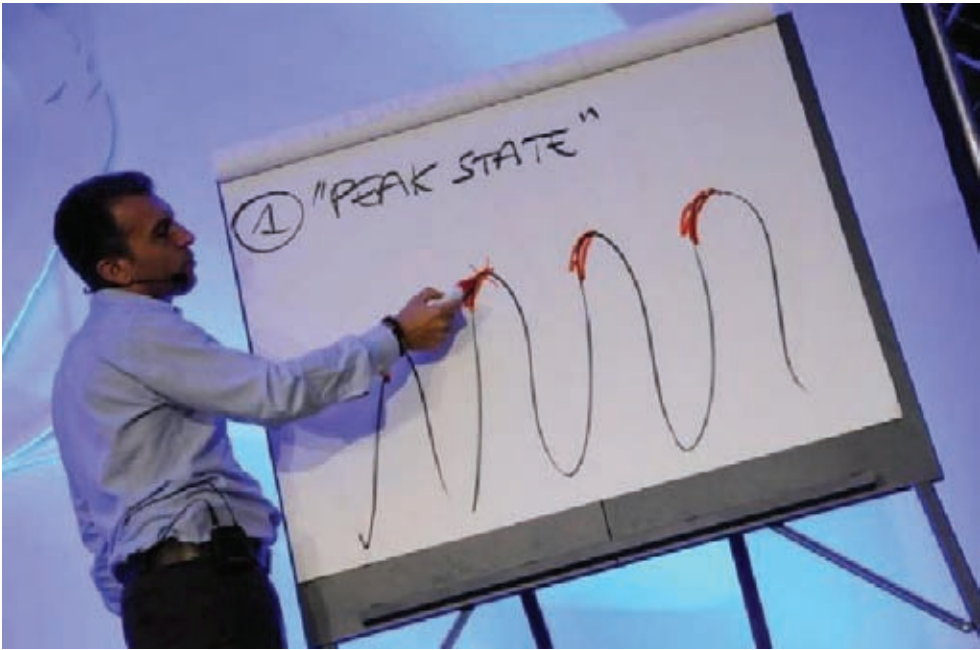
Nel corso del periodo più intenso del Judo agonistico avevo smesso di fare pesi al Club Conti e mi ero costruito una piccola palestra in cantina. Risparmiavo tempo e ... soldi. Avevo smesso di fare Judo da almeno due anni ma continuavo ad allenarmi in palestra. Alla panca, per allenare bene i pettorali, facevo tre serie da dieci ripetute con 90 kg, cinque in più del mio peso.

Ogni settembre, rientrando dalle vacanze ripartivo da 60 kg. Con calma. Alla fine di settembre ero sempre a pieno

regime: 90 kg.

Quel settembre invece no. Non riesco a superare gli 85 kg. Pazienza, per cinque chili. A fine ottobre sono sceso a 70 kg. Per forza. Studio come un matto. Lavoro tanto. Dormo poco: quattro-cinque ore per notte. A fine novembre faccio la panca con 35-40 kg. Strano. Comunque è sicuramente stanchezza. Una comoda auto diagnosi. Dormirò un po’ di più. Dormo di più. I kg rimangono 35. Che strano ma, pazienza. (continua)

By: Riccardo Taverna



SANTINI GALLERY

Specializing in local, affordable art,
with a wide range of styles to suit
every space.

169 Preston Street
Tuesday-Saturday 11-5pm

Be sure to stop by during Italian week
and enter out giveaway contest!



ST. ANTHONY'S SCHOOL
90TH ANNIVERSARY REUNION,
GALA & FUNDRAISER

IT'S A CELEBRATION!



Dante Academy
1925 - 1949

Saturday, September 26th, 2015

5:30 Reception & 6:30 Dinner

RESERVE YOUR SEAT EARLY!

(TICKETS ARE LIMITED)

\$65 per person

MCs

Pierangela Pica & Michael O'Byrne (CTV)

Musical Entertainment

Tony Ieluzzi

(Renowned Italian Singer)

Silent Auction (Cash or Cheque only)

St. Anthony's Banquet Hall
523 St. Anthony Street
(off Preston near the Queensway)



For tickets contact:

Paul McGuire

613-218-9615 or

613-567-4532

stanthonytawa@gmail.com

www.ilpostinocanada.com

Una storia tutta italiana: Pietro Derosa



**Le recensioni ...
di Antonio Giannetti**

Due occhi vispi e intelligenti di quelli capaci di guardare lontano, 26 anni il mese prossimo e un Bachelor Degree in Economics. Il risultato di questi tre elementi? Pietro Derosa, un ragazzo italiano

con la testa sulle spalle. Un amore per tutto quello che gli ricorda l'Italia, cucina compresa: ed è proprio questa passione che diventa il filo conduttore della sua vita. Arriva a Ottawa nel 2003, all'età di poco più di tredici anni, direttamente da Barletta, una cittadina nel profondo Sud dell'Italia. Fino ad allora, Pietro vive come tutti i ragazzi della sua età: gioca, studia, e - cosa abbastanza inusuale per i ragazzi italiani di famiglia benestante - lavora nel Bar del padre di un amico: o, meglio, "impara l'arte" del caffè, di quello stesso caffè espresso che è un po' il simbolo della nostra italianità all'estero. Nel 2003, dicevamo, alla vigilia dell'inizio delle Scuole Superiori, il giovanissimo Pietro, stanco dei lenti ritmi del Sud, capisce che la sua vita deve avere una accelerazione. Immediatamente il suo pensiero corre oltreoceano, in Canada, dove Pietro ha uno zio straordinario: Luciano Gervasi. Sì, perché Pietro è il nipote di Luciano Gervasi, lo stesso Luciano che, da oltre 50 anni, a Ottawa, in Preston St., nel cuore della Little Italy, è il titolare del famosissimo "LUCIANO'S Food". Luciano - che accoglie Pietro nella sua casa con l'amore di un padre - lo accudisce con grande affetto, trasferendogli tutto il traspor to per la Comu- nità Italiana e il gusto per le cose belle, giuste e corrette. Luciano riesce a trasferire al giovane Pietro anche il senso del rispetto per gli affari, gli affari condotti con correttezza e coscienza. E così, ogni venerdì pomeriggio, Pietro, all'uscita della scuola, raggiunge lo zio nel negozio di Preston st. e lo aiuta durante i week end nella gestione del negozio, dapprima alla cassa, poi nel reparto deli e infine in macelleria. L'impostazione di Luciano è molto classica: "Nel negozio ti devi occupare di tutto se vuoi che le cose vadano bene..." ama ripetergli Luciano "... devi gestire gli acquisti, organizzare le vendite, trattare i clienti con rispetto e riconoscenza, interpretando i loro bisogni, avere rapporti con banche,

professionisti e aziende, e quando hai finito tutto questo, devi anche pulire il tuo negozio !" Questo gli insegna Luciano Gervasi, confidando molto in quel giovane nipote che, giorno dopo giorno, diventa per lui, più di un figlio. Pietro cresce con questi valori profondi, senza dimenticare mai le sue origini: Barletta, il Sud e l'Italia sono ben saldi nel suo cuore. Ogni volta che Pietro torna in Canada da un viaggio in Italia, porta con sé un pezzetto della sua terra. Il suo desiderio di collegarsi in qualche modo alle sue origini, alle sue radici, diventa ogni giorno più forte, fin quando Pietro, ormai uomo di 26 anni, decide di creare un angolo della sua Italia, qui a Ottawa.



Nasce così l'idea del Pietro's Corner, un ristorante Italiano con piatti anche da asporto, dove poter coniugare il suo amore per la cucina e per il cibo, con la sua italianità. "Mi piace l'idea che qui ci si senta in Italia. Mi piace l'idea che, ogni volta che qualcuno apre la porta del Pietro's Corner, possa pensare: finalmente sono arrivato in Italia!" Questo ci ha spiegato Pietro quando siamo entrati nel suo ristorante: ci accoglie un ambiente tutto Italiano, con tanto di macchina per il caffè espresso, dove anche il caffè è italiano. Sulle pareti del locale abbiamo trovato il Castello di Barletta, la Cattedrale di Barletta ed Eraclio: tutti simboli della sua città, della sua terra che, orgogliosamente e magicamente, ti proiettano in quell'angolo del Sud Italia da cui Pietro è

arrivato. Ci invita a sederci per il pranzo e, a quel punto è il Paradiso. Tutti piatti straordinariamente Italiani, preparati con le ricette originali Italiane. Le deliziose Pappardelle con i funghi porcini e la salsiccia di Luciano's Food, le gustose Tagliatelle alla Bolognese, le squisite Orecchiette con le rape o le saporite Trofie al Pesto, sono solo alcune delle specialità che Pietro offre nel suo menù. A noi, invece, dopo tutto non ci resta altro da fare che invitarvi a provare questo meraviglioso ristorante al 300 di Richmond rd. e augurarvi ... Buon Appetito.





Pietro's

corner

pasta &
espresso
bar



300 Richmond Road
(613) 695-7600
www.pietroscorner.com
[@pietroscorner](https://www.instagram.com/pietroscorner)

IL POSTINO

V O L . 14 NO. 08 JUNE 2015 :: GIUGNO 2015

\$2.00



Abruzzo Night at Villa Marconi



IL POSTINO

V O L . 14 NO. 08 JUNE 2015 :: GIUGNO 2015

\$2.00



Festa Nazionale d' Italia con S.E. Gian Lorenzo Cornado



Trattoria Caffé Italia

The Heart of Little Italy



254 Preston Street (at Gladstone)
613-236-1081 www.trattoriaitalia.com

IL POSTINO • OTTAWA, ONTARIO, CANADA

Where the Emerald Isle meets the Boot

What do Italian trattorias, Irish pubs, and medieval monasteries have in common? All represent meeting and gathering places for both celebration and respite. While monasteries fostered the art of beer and wine making, trattorias and pubs became the places of choice in which to consume them.

All these come together in the Pub Italia™ experience. This restaurant and bar is the product, culturally speaking of an Irish and Italian marriage. At Pub Italia™, you can wash down a garlicky Caesar salad with a Guinness or toast the broadcast of an Italian soccer game with an imported pilsner.

Fine Italian food doubles as pub fare, and Wednesdays to Saturdays you can order dishes after midnight.

Growing up on Preston Street in the heart of Ottawa’s Little Italy, Joe Cotroneo (owner and operator of Pub Italia™) felt the constant embrace of a close-knit community with its thriving family-owned businesses. He often dreamt about being one of those proprietors and having the pleasure of welcoming the community into his very own business on Preston Street.

It finally happened when he opened the doors to Pub Italia™ in August 1994. Canada’s first Italian Pub reflects Joe’s strong Italian roots and those of his Irish wife, Rosemary Casey McLewin. Pub Italia™ therefore represents the perfect marriage between an Italian trattoria and an Irish pub with its combination of wonderful pizza and pasta dishes, and an incredible selection of over 200 beers.

In bringing his concept together, Joe wanted to create an atmosphere that was cosy and warm – characteristics that he saw as fundamental to both Irish pubs and Italian trattorias. But he also wanted his Italian pub to

have a truly unique look and feel. When Joe learned of the role medieval monasteries played in the making of beer and wine, the final piece of the puzzle was found. The unique décor* of Pub Italia™ provides an inviting atmosphere to relax and leave all of your worldly troubles at the door.



Vintage Italian Auto Show & Pub Italia Collection



Ambasciata d'Italia



Cari cittadini canadesi,

sono molto lieto di informarvi che il programma Vacanze-Lavoro consentirà anche quest'anno a 1.000 giovani canadesi, di età compresa tra i 18 e i 35 anni, di trascorrere 12 mesi in Italia con la possibilità di cercare lavoro temporaneo retribuito per una durata massima di sei mesi.

Per i giovani canadesi di origine italiana si tratta di una grande opportunità per conoscere l'Italia più da vicino, familiarizzarsi con la cultura e lo stile di vita del nostro Paese, approfondire la conoscenza della lingua italiana e della realtà dell'Italia moderna, riscoprire i luoghi di origine dei propri nonni o dei propri genitori, ammirare le meraviglie artistiche e architettoniche delle città italiane e gustare le delizie della cucina italiana.

Attraverso il visto Vacanze-Lavoro i giovani canadesi potranno cogliere le opportunità di lavoro offerte in Italia per un periodo fino a sei mesi e vivere così un'esperienza altamente formativa che figurerà nel loro curriculum vitae e consentirà loro di competere da una posizione privilegiata con gli altri canadesi che aspirano a lavorare presso aziende che hanno rapporti con l'Italia.

Chiedere il visto Vacanze-Lavoro è semplicissimo. È sufficiente:

- 1. essere cittadini canadesi residenti in Canada di età compresa tra i 18 e i 35 anni;
- 2. possedere un passaporto canadese valido;
- 3. disporre di risorse finanziarie sufficienti per sostenere le spese di soggiorno in Italia per 12 mesi (2.400 euro, pari a 3.500 dollari canadesi);
- 4. sottoscrivere una polizza assicurativa sanitaria;

- 5. effettuare una prenotazione aerea andata e ritorno;
- 6. disporre di un alloggio almeno per la prima parte del soggiorno.

I cittadini canadesi che desiderano aderire al programma Vacanze-Lavoro sono invitati a compilare il formulario reperibile sui siti web dell'Ambasciata d'Italia a Ottawa e dei Consolati Generali d'Italia di Toronto, Montreal e Vancouver ed a presentarlo, assieme al proprio curriculum vitae, presso gli stessi Uffici consolari.

Nella domanda di visto il richiedente dovrà dichiarare la propria intenzione, una volta arrivato in Italia, di acquistare una polizza assicurativa per la responsabilità civile e/o una polizza assicurativa di lavoro, se richiesta dal datore di lavoro. Il richiedente dovrà inoltre dichiarare che il motivo del soggiorno è turistico ed individuale, con facoltà di cercare, una volta in Italia, un lavoro retribuito temporaneo per incrementare le proprie risorse finanziarie.

I cittadini canadesi, di età tra i 18 ed i 35 anni che hanno già previsto o che hanno intenzione di recarsi in Italia potranno quindi cogliere quest'occasione per cercare un lavoro temporaneo, anche dopo essere giunti a destinazione.

Organizzate quindi una vacanza-lavoro in Italia, da soli o assieme ai vostri amici, presentate domanda di visto presso il vostro ufficio consolare e partite. L'Italia vi aspetta!

Gian Lorenzo Cornado
Ambasciatore d'Italia in Canada

Francesca La Marca all'Università di Toronto per la Laurea honoris causa a Roberto Benigni e Nicoletta Braschi

La settimana scorsa alla vigilia del conferimento della Laurea honoris causa (Doctor of Law) a Roberto Benigni e Nicoletta Braschi da parte dell'Università di Toronto si è tenuta presso la Residenza del Presidente dell'Università una cena per celebrare i due artisti italiani. Ho partecipato con grande emozione a questo evento che ha voluto premiare i traguardi, internazionalmente riconosciuti, di questa coppia eccezionale che ha creato dei film straordinari, tanto significativi nel contesto del cinema italiano contemporaneo e amati dal pubblico di tutto il mondo. Alla serata erano presenti, oltre al Presidente dell'Università di Toronto Meric Gertler, il Chancellor Michael Wilson, molti professori del dipartimento d'italianistica (il più grande dipartimento d'italianistica in Nord America e tra i migliori del mondo) e di altri dipartimenti. Nel corso della serata sono intervenuti il Presidente del Dipartimento d'italianistica, il Presidente

dell'Università, il Chancellor e naturalmente Roberto Benigni e Nicoletta Braschi. Nel suo vivace e apprezzato intervento, Benigni ha sottolineato l'importanza di ricevere una laurea da questa prestigiosa università e la gratitudine per l'accoglienza straordinaria ricevuta. Ho espresso a Roberto Benigni e a Nicoletta Braschi i sensi della mia stima e l'orgoglio di tutta la nostra comunità per il riconoscimento loro conferito dall'Università di Toronto. L'evento si colloca in un quadro di iniziative che vedono i due artisti italiani al centro dell'attenzione di un vasto pubblico. Il 4 giugno, infatti, si è inaugurata 'Roberto Benigni & Nicoletta Braschi - A Beautiful Life', la retrospettiva di film e incontri organizzata dal Toronto International Film Festival e dall'Italian Contemporary Film Festival, che fino al 9 giugno celebrerà la coppia cinematografica italiana.

FRATELLI

ITALIAN RESTAURANTS

ROBERTO★PIZZA

EST.1968

348, Preston st.

Un Bicchiere di Vino con IL Postino travels to Las Vegas.....

Las Vegas, the entertainment and gambling capital of the world is known for its 24-hour casinos, its shows and luxurious hotels. Most of the action happens on a four mile stretch known as the Strip. Hence the nickname the “city of lights”. Most of the revenue the Strip earns is still from gambling. But the recession took a big chunk out of that. Las Vegas had to reinvent itself as more and more States legalized gambling and other jurisdictions in the world such as Macau followed suit.

Part of the reinvention of Las Vegas has taken place in the last 10 years. Today Las Vegas is also a great place to shop, dine and.....drink some tasty wines. World class shows such as those presented by Cirque du Soleil have helped Las Vegas change its image as merely a gambling town.

Italian influence is everywhere in Vegas. From the architecture of the hotels such as Caesar’s and The Venetian to dining. Today, most celebrity chefs have a presence in Las Vegas: Chef Mario Batali’s Carnevino, Chef Scott Conant’s D.O.C.G, Wolfgang Puck (4 restaurants), Gordon Ramsay (3 restaurants), Bobby Flay, Buddy Velastro, Guy Fieri, Julian Serrano, and Jose Andres. It seems they are all in Vegas. Where once chefs tried to make it big in New York City, today Vegas is a big magnet for them.

When I travel and dine outside of Canada, I love to check out wine lists. Most of the names I see are usually familiar. But many names are from smaller producers. Wines that we cannot find in Canada. So while what “happens in Vegas, stays in Vegas”, I will tell you about 2 very special venues.

I was in the mood for Pizza, so my wife and I visited Wolfgang Puck’s Pizzeria and Cucina at the Shop’s at Crystal’s. I had the traditional Pizza Margherita. In Italy, beer is the beverage of choice with pizza. I find pizza is hard to match with a good wine. The different ingredients on the pizza make it a tough match. I paired this with a California Pinot Noir from a California producer called Irony. (The LCBO has only their Merlot and Cabernet Sauvignon offering.) Pinot Noir is a mid-weight wine with excellent acidity and mild tannins that don’t over power the ingredients on

the pizza. The fruitiness of Pinot’s from Oregon and California was an excellent match for the cheese on this pizza. Devine!!

I think every wine lover that visits Vegas has got to visit the “wine tower” at the Aureole restaurant located in the Mandalay Bay hotel. It is a 4 story stainless steel wine tower with a 14 foot base, consisting of over 10 000 bottles with the restaurant storing an additional 40 000 bottles. The

restaurant has a 50 ft. ceiling in the middle of which lies the tower. To enter the dining area, you have to descend stairs located beside the tower. It’s very imposing. The tower comes with its very own wine “angels”. Instead of servers getting your wine from the wine cellar, you have these “wine angels”. The lucky few ladies hired as “angels” are on a harness system. They ascend and descend to different slots on the tower where the wine you chose is located. They have to be part gymnast, part trapeze artist. The \$1.2 million dollar tower was opened up in 1999. It is kept at a steady 55 F and 70% humidity. Each harness cable can handle 1000 pounds, more than any wine angel weighs. The wine angels have earpieces and microphones clipped to their

collars so that they can talk to the sommeliers on the ground. The wines once removed from the shelves are placed in holsters that hang by their thighs. The idea was inspired by the Mission Impossible movie. But it’s not all show. This tower is home to a serious collection of French wines featuring the top Bordeaux wines. It also contains wines from California, Italy, Spain, Germany, Australia, New Zealand, Austria, and Portugal. The customers choose their wines from an iPad wine list containing 3200 different wines. If you are a wine geek, you must check out the collection and the spectacle of someone flying up and down the tower retrieving your Amarone!! Check out this YouTube clip to watch a “wine angel”: <https://www.youtube.com/watch?v=kXapZVoJ4Cw>

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.

Because You Love Me!

A year ago on June 17, 2014, Gina Lofaro learned she had liver cancer, 44 days after she was diagnosed with a tumor near the top of her stomach, the cancer quickly spreading to her liver, days later, she was gone. Just like that, at age 56.

You knew Gina Lofaro, a loving, kind and genuine person, with a huge heart and always saw the good in people. She loved getting all dressed up for galas, you knew she was in a room just by her big bright, warm smile that lit up a room, she had the magic that everyone wanted to know who she was. She shared the special moments with her husband, Tony Lofaro, a former entertainment reporter who gained access over the years for many of the major parties in Ottawa. He’s career over 38 years at The Ottawa Citizen newspaper, allowed them to attend dozens of galas in the city. Married for 33 years, they met in 1979 at a Hull disco Le Caprice and married two years later.

They were one of Ottawa’s power couple as they mingled with so many celebrities, politicians, athletes and business leaders that she got to meet threw out her life and always kept it real with them having the gift of making everyone feel special in who they were. So, when the idea of a gala in Gina’s honor came up it was felt that it was the best way to honor the beautiful person that Gina was. Gina was a loving mother of two son’s Anthony and Joseph, a retiring librarian who enjoyed her time off with her grandson, Massimo, daughter-in-law Maria, and loved taking care of her mother who has Alzheimer’s disease.

A sold out event of 400 people including Tony Lofaro’s family attended the gala, people came from out of town to join in with the community of Ottawa, who all wanted to honor the memory of Gina for the evening which featured a five-course dinner, wine, cocktails, live and silent auction items, the music of Daniel Panetta and The Wedding Crashers band from Toronto, magician Tony Martini at the Sala San Marco banquet center in Little Italy. Guests danced to Disco music all night long, with proceeds going to the Canadian Liver Foundation.

“She was the love of my life,” Lofaro told all his guests, which included Mayor Jim Watson, prominent lawyer Pat Santini, businessman Bruce Hillary, music promoters Dennis Ruffo, and CHEZ-FM founder, Harvey Glatt, Newport Restaurant owner Moe Atallah with his wife, Donna, Citizen Style magazine editor Janet Wilson, Sue with her husband, Michael O’Byrne (CTV News at Noon), Donald Abraham, president of Sutton Group, with his wife, Alana, a number of Citizen colleagues were there, and several employees from the Ottawa Public Library were Gina worked for 38 years and many more.

Emcee, Alexis Fakouri, who kept the evening moving along with heartfelt words of Gina as her spirit filled the room the moment Tony and his kids light up candles near a framed photo of her. Guests were entertained by a video tributes to Gina from comedian Angelo Tsarouchas, singers Matt Dusk, Gordie Brown and also Paul Anka. Brenda Fakouri, Lisa Barresi, Cristina Barresi, Paolina Corio, Angela Ierullo and Lynn Ielo all helped Tony Lofaro with the inaugural gala plans of the fundraiser. The gala raised more than \$20,000 for the Canadian Liver Foundation’s research and education programs. It is hoped that the gala honoring Gina Lofaro could be done on an annual basis.

The Lofaro family was overwhelmed by the support shown by so many friends and colleagues who attended the gala. Special mention should be made to Joe Calabro from Pasticceria Gelateria Italiana for donating the pastries, David Luxton of the Canadian Tulip Festival for donating the tulips for the centerpieces, Maggie Freitas for arranging the lovely centerpieces, and Carmen and Silvano Musca for donating the pasta and wine for the meal.

Tony Lofaro said he was extremely happy with how the gala turned out. “It was more than I could have ever imagined and I’m grateful it turned out so beautifully. I think Gina would have been proud,” said Tony.

by / photos GioVanni

See Photos on Page 14



Gina Lofaro Fundraiser

photos Gio Vanni



ANDARSENE SOGNANDO BY EUGENIO MARINO

photos Rocco Petrella



Riacquisto della Cittadinanza Italiana

Carissimi connazionali italo-canadesi,
Vi scriviamo per chiedere il vostro sostegno alla Proposta di Legge che é stata presentata a prima firma dall’On.le Fucsia FitzGerald Nissoli e sottoscritta dai nostri rappresentanti in Parlamento tra i quali l’On.le Francesca La Marca insieme a Colleghi di una gran parte dei partiti.
Tale Proposta di Legge riguarda un tema particolarmente a cuore alla maggior parte dei nostri connazionali e, cioè, il riacquisto della cittadinanza per coloro i quali la abbiano perduta a seguito di emigrazione all’estero.
I COM.IT.ES di Ottawa nella persona del proprio Presidente il Cav. Dr. Francesco Di Candia e il Circolo Sociale del PD di Ottawa – Italia Unita in persona del Segretario l’Avv. Antonio Giannetti, ritengono essere opportuno sensibilizzare la Presidenza della Camera e il Governo su tale tema, al fine di giungere a una calendarizzazione rapida della discussione di tale Proposta di Legge in tempi brevi e con buone probabilità di approvazione.
A tale riguardo, è stata proposta una petizione on-line rivolta al Presidente della Camera Boldrini, affinché inserisca in Agenda la proposta di legge espressa a firma dell’On.le FitzGerald Nissoli, riportante la “Modifica all’articolo 17 della legge 5 febbraio 1992, n. 91, in materia di riacquisto della cittadinanza da parte dei soggetti nati in Italia da almeno un genitore italiano, che l’hanno perduta a seguito di espatrio”.
Il testo lo trovate al seguente indirizzo internet:
<https://www.change.org/p/presidente-della-camera-dei-deputati-on-laura-boldrini-con-questa-petizione-vi-chiedo-di-sostenere-la-mia-proposta-di-legge-sul-riacquisto-della-cittadinanza-n-2794-affinch%C3%A9-venga-discussa-nell-aula-di-montecitorio-il-prima-possibile>
Concludendo, se come noi, anche Tu ne condividi il contenuto, Ti chiediamo di sottoscriverla e di farla sottoscrivere.
La conquista del riacquisto della cittadinanza non ha colore politico e rappresenta un atto dovuto verso i tanti connazionali che si sentono italiani nella propria essenza pur avendo perso la cittadinanza sul piano giuridico. Si tratta di riconoscere questa appartenenza anche sotto la forma del diritto concedendo il riacquisto della cittadinanza attraverso un semplice atto amministrativo.
Grazie sin d’ora per il Tuo impegno perché, se riusciremo nell’impresa sarà una grande vittoria per tutti noi.
Com.It.Es. di Ottawa - il Presidente Cav. Dr. Francesco Di Candia
- Circolo Sociale di Ottawa Italia Unita -
il Segretario (Chair) Avv. Antonio Giannetti

La Vecchia Signora cala il poker ... e un Asso di Coppe

Con la vittoria sul campo della Sampdoria, sabato 2 maggio, la Juventus ha matematicamente vinto - con relativa facilità e un cospicuo vantaggio sulle avversarie - il quarto scudetto consecutivo, 33mo sul campo. Eppure le improvvise dimissioni all’inizio del precampionato di Antonio Conte, artefice dei primi tre scudetti, l’ultimo dei quali con il record di punti, fecero pensare al peggio, ipotizzando una stagione difficile a favore delle rivali Roma e Napoli. Il sostituto, Massimiliano Allegri, arrivò tra tante perplessità e contestazioni da parte dei tifosi per la precedente esperienza sulla panchina del Milan. La sua conquista della Juventus è iniziata in punta di piedi. “Conquisterò i tifosi con il lavoro e i risultati” fu il suo biglietto da visita. Nessuno stravolgimento tattico: egli ha studiato e osservato tutto e tutti per poi apportare gradualmente le modifiche, un pezzo alla volta. In soli nove mesi ha conquistato tifosi, giocatori e società riuscendo a fare addirittura meglio di Conte con

la finale di Coppa Italia e quella più prestigiosa di Coppa dei Campioni, conquistata a spese del club più ricco del mondo, il Real Madrid, e contro ogni pronostico iniziale. Se la Juve di Conte, che a distanza di pochi mesi appartiene già al passato, sarà ricordata per il ritmo e intensità frenetici con i quali aggrediva la partita, quella di Allegri si riconosce per la flemma con cui gestisce lunghi tratti di partita, una sorta di risparmio energetico fatto di possesso palla. Onori, dunque, a Massimiliano Allegri che, comunque andranno a finire le due finali, ha ridato lustro internazionale alla Juve e al calcio italiano.

PS. Onore al pubblico madrileno che ha tributato la standing ovation a Pirlo nel momento della sostituzione, come accaduto anni fa in una simile circostanza nei confronti di del Piero. Sarebbe bello assistere a simili manifestazioni di vera sportività anche negli stadi italiani.



By: oerre

Dear compatriots Italian Canadians,
We are writing to ask for your support to the bill that has already been presented by our representatives in Parliament, in particular, first signed by the Hon Fuchsia FitzGerald Nissoli and then by the Hon. Francesca La Marca along with many other colleagues from a large number of political parties.
It concerns an issue that is close to our heart and that the repurchase of citizenship for those who have lost by going abroad.
The COM.IT.ES of Ottawa in the name of the President Cav. Dr. Francesco Di Candia and the Circolo Sociale of Ottawa PD - Italia Unita in the name of the Chair Avv. Antonio Giannetti, think if all together we make an effort to raise awareness of the Presidency of the House and the government can get into their calendar quickly with a good chance to be approved.
In this regard it was launched an on-line petition, to President Boldrini, for the scheduling of the bill, signed by FitzGerald Nissoli, entitled “Amendment to article 17 of Law 5 February 1992, n.91, regarding reacquisition of citizenship by persons born in Italy by at least one parent Italian, who have lost as a result of emigration
“which can be found at this address:
<https://www.change.org/p/presidente-della-camera-dei-deputati-on-laura-boldrini-con-questa-petizione-vi-chiedo-di-sostenere-la-mia-proposta-di-legge-sul-riacquisto-della-cittadinanza-n-2794-affinch%C3%A9-venga-discussa-nell-aula-di-montecitorio-il-prima-possibile>
The battle for the reacquisition of citizenship has no political color and is a duty toward the many countrymen who feel Italian in its essence despite having lost citizenship legally.
It is about recognizing this affiliation also in the form of the law allowing the repurchase of citizenship through a simple administrative act.
Thanks in advance for your commitment, we will succeed if it will be a victory for all of us.
Com.It.Es. di Ottawa - il Presidente Cav. Dr. Francesco Di Candia
PD - Circolo Sociale di Ottawa Italia Unita - il Segretario (Chair) Avv. Antonio Giannetti

IL RICORDO DELLA MAMMA

Quando il pensare serale
mi porta lontano nel tempo,
un'immagine mi appare
tra le prime.
E' il volto della mamma,
un dolce viso d'angelo.
Prendo la foto ancora una volta,
per guardare la sua bellezza
che si alternava e si fendeva,
con quella della sua simpatia.
Un'infinità di ricordi
sono affiorati alla mia mente:
Tanti!
Quando con la candida mano
Lei mi accarezzava,
ricordo pian, piano sfiorava
appena i miei neri capelli,
per non sciupare quell'attimo fuggente,
che esiste tra madre e figlio.
Lacrime scesero sul mio viso
e dalla gola uscì un gemito:
Mamma!
Ma l'immagine sorrise appena;
poi spariva nell'oblio
della profonda notte.
Tremante la mia mano
asciugava l'ultima lacrima,
che si era fermata
tra le mie ciglia.

Alfredo Maiolo



d'ANGELO

Tony D'Angelo Construction Ltd.

Tony D'Angelo

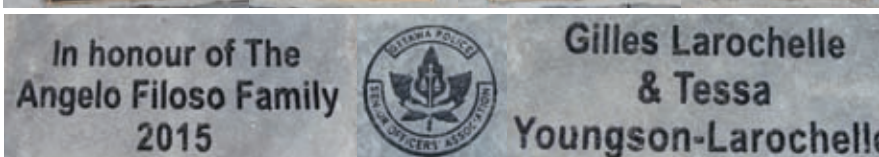
Tel.: (613) 235-7848
Cell: (613) 762-4253
Fax: (613) 236-8119
tonydangeloconstructionltd@rogers.com

184 Rochester Street
Ottawa, Ont. K1R 7M6





The Ottawa Police Service Memorial Site at Beechwood Location



A place for those who have served their community

After a number of years of actively promoting the concept of an Ottawa Police Service Cemetery, the Ottawa Police Association and Senior Officers' Association, with the support and collaboration of the Ottawa Police Service and The Beechwood Cemetery Foundation initiated the development of the Ottawa Police Service Memorial Cemetery.

The Ottawa Police Service Memorial Cemetery Committee is seeking your support to help fund current and future projects and programs. The Beechwood Cemetery Foundation will issue tax-deductible receipts for donations of \$20 and above.

