

Inside this issue:  
SOMMARIO:

<a href="#">Poesia- Citazioni- Passi letterari</a>	<a href="#">2</a>
<a href="#">Calendar of events</a>	<a href="#">3</a>
<a href="#">Cronaca locale</a>	<a href="#">4</a>
<a href="#">Famous Sicilians</a>	<a href="#">5</a>
<a href="#">Curiosita`</a>	<a href="#">6</a>
<a href="#">Cucina</a>	<a href="#">7</a>
<a href="#">Feste e sagre</a>	<a href="#">8</a>

## FESTA DEI TRE SANTI

### Silkwood (N.Q.)

Malgrado la furia del ciclone che ha devastato molti paesi del North Queensland inclusa Innisfail e Silkwood, la festa di S. Alfio, S. Filadelfio e S. Cirino si terrà anche quest'anno.

**Domenica 7 maggio** quindi, tutti a Silkwood per festeggiare i Santi siciliani.

Sappiamo e molti abbiamo testimoniato come nel giorno della festa la pioggia si ferma per tutta la durata della processione per poi continuare appena i Santi rientrano in chiesa.

Quest'anno, il ciclone ha quasi raso al suolo il paesino di Silkwood, ma dentro la chiesa, la statua dei Santi è rimasta incolume e non solo; alcuni tubi a neon posti nel soffitto per illuminare la chiesa sono caduti al suolo ma incredibilmente non si sono rotti.

Miracolo o pura combinazione?

## LA SICILIA HIGH-TECH LANCIA LA CARTA REGIONALE DEI SERVIZI

La **Card** che Regione Siciliana e Agenzia delle Entrate stanno facendo pervenire a tutti i siciliani è la **Tessera Sanitaria**. Uno strumento importantissimo che ci accompagnerà per tutta la vita.

La Tessera Sanitaria contiene il Codice Fiscale e rende possibile ricevere e richiedere rapidamente cure mediche e risultati di visite ed esami specialistici o anche semplicemente ritirare i farmaci.

In Sicilia la Tessera Sanitaria è anche **Carta Regionale dei Servizi**. In pratica ha un valore doppio e costituisce una straordinaria innovazione nel rapporto tra cittadino e Pubblica Amministrazione.



Una volta a regime la Carta Regionale dei Servizi consentirà di ottenere – **semplicemente e con estrema rapidità** - certificati sia anagrafici che di altro genere presso tutti gli uffici comunali, provinciali e regionali. Si potranno anche richiedere finanziamenti regionali o effettuare pagamenti dei servizi

pubblici.

Sarà possibile far tutto ciò anche da casa, comodamente, senza code o perdita di tempo, perché la Carta Regionale dei Servizi è, a tutti gli effetti, un **collegamento diretto** con gli uffici pubblici siciliani.

[Continua a pagina 3](#)

## Nato il Premio "Siciliani nel mondo, ambasciatori di cultura"

### Quattro i siciliani d'Australia

PALERMO— Imprenditori, artisti, docenti universitari, professori, designer, volontari: i siciliani si sono sempre distinti nel mondo per la loro professionalità che li ha fatti arrivare, in più di un caso, ai vertici di amministrazioni e industrie. L'Assessorato al lavoro, previdenza sociale, formazione professionale ed emigrazione della Regione

Siciliana ha deciso di riconoscere valori e qualità di chi si è distinto nei campi più diversi.

Per questo nasce il Premio "Siciliani nel mondo, ambasciatori di cultura", che è stato consegnato il 27 aprile a Villa Igea, a Palermo, ad una selezionata rappresentanza dei milioni di siciliani che risiedono all'estero. I diciotto nomi sono stati scelti su segnalazione delle diverse

associazioni che operano nel settore dell'emigrazione.

"Veri e propri ambasciatori di cultura, della nostra cultura, fatta di lavoro, difficoltà, rimpianti: i nostri connazionali si sono spesso rimboccati le maniche cominciando dal nulla per arrivare a posizioni di rilievo, ha spiegato l'assessore

[Continua a pagina 3](#)

## BANDO DI CONCORSO

Coordinamento Associazioni Siciliane  
**Concorso letterario nazionale 2006  
di narrativa intitolato:  
"Un Racconto Siciliano" (A Sicilian Story)**

Con il patrocinio dell'Istituto Italiano di Cultura, del giornale La Fiamma e del Co.As.It. Viene indetto il secondo Premio Letterario C.A.S. 2006.

\$1750 in premi per i primi qualificati di ogni sezione. Verranno inoltre attribuite -Menzioni d'Onore e Segnalazioni di Merito ed altri premi a sorpresa per lavori considerati meritevoli.

Il regolamento su: [www.ilficodindiasydney.com](http://www.ilficodindiasydney.com)



**I I Ficodindia** B.N 97951797  
 P.O. Box 160 Ermington - Australia 1700  
 Telephone/Fax : +61 2 9801 0116  
**E-mail:** [ilficodindia@optusnet.com.au](mailto:ilficodindia@optusnet.com.au)  
**Internet:** [www.ilficodindiasydney.com](http://www.ilficodindiasydney.com)

**Comitato editoriale:**  
 Sam Mugavero, Charlie Pollicina

**Webmaster:**  
 Daniele Stasuzzo  
 Via V. Emanuele, 470 - 94011 Agira (En) Italy  
**E-mail:** [consulenzestasuzzo@tiscali.it](mailto:consulenzestasuzzo@tiscali.it)

**Contributors:**  
 Antonio Brundu, Carmelo Loibiso, Charlie Pollicina

**Founded in 1999** by Salvatore (Sam) Mugavero  
 Published by C.A.S.

**Bottega di campagna**

*Di Federico Palmieri*

Forse ti ho fatto paura.  
 Entrando non mi mi avevi notato  
 nell'angolino che ho scovato,  
 tra l'olio d'oliva e il "Campari"  
 qui nella bottega di generi vari.

È un luogo residuo da tempi  
 lontani (anch'io non sono vecchio  
 abbastanza per dirti miei):  
 di fuori un cartello ostinato  
 offre ancora "Chinino di Stato",  
 qui intorno candele di cera,  
 carta vetro, bottiglie di vino,  
 un odore indeciso confonde  
 tabacco e gallette con il viola  
 mammola delle saponette.

Il tuo corpo, appena di donna,  
 ha potato un profumo diverso ,  
 di bosco, di miele, un annuncio d'aprile  
 nell'inverno che ancora ospitiamo ,  
 la maliosa innocenza  
 di un'età ambigua e breve:  
 per te piacere è giuoco,  
 non è scienza.

Ti turba, un pò divertente,  
 mentre paghi il pane e il caffè,  
 quell mio sfogliare giornali  
 senza staccare gli occhi da te.

Ma non devi temere,  
 nessun desiderio importune  
 vuol molestare la tua ritrosia,

è solo la nostalgia  
 di un aprile che non tornerà.

Esci.  
 Ti porti via il miele,  
 quel raggio di vita che  
 mi hai prestato.  
 Torno al mio inverno annoiato,  
 alla mia palude di niente,  
 a sfogliare i calendari  
 qui nella bottega i generi vari.

**Il Viaggio**


Sul treno cercavo di dormire  
 cullato dal soffio del motore  
 dal ritmo di metalliche pagaie  
 sul liscio e uguale fiume  
 di rotaie.

Ma il canto a mezzavoce  
 di un vecchio clandestino  
 mi ritornò ad un'altra vita spersa  
 tra la notte dei boschi e il bianco  
 dei mattini, nel segreto migrare  
 di stagione in stagione  
 e ripensai con smarrimento il tempo  
 quando vivevo di un'altra religione.

*da: PROSPEKTIVA rivista letteraria*

**AFORISMA DEL MESE**  
 Non faccio per vantarmi ma oggi è una  
 bellissima giornata.  
 (Giuseppe G. Belli)

**Coordinamento**  
**Associazioni**  
**Siciliane**



ABN 312 810 322  
 P.O. Box N 108 Petersham North, NSW 2049


**Coordinator:**  
*Nicholas Len Destro*

**Vice Coordinatore:**  
*Eugenio Casamassima*

**Associations Members of C.A.S.:**

Ass. Cult. A.G.I.R.A.	Pres. <a href="#">T. Vaiasinni</a>
Ass. Cult. Eoliana	Pres. <a href="#">G. Ficarra</a>
Ass. Isole Eolie	Pres. <a href="#">Dr.F. Merlino</a>
Ass. Italian Family History Group	Pres. <a href="#">D. Arrivolo</a>
Palazzolo Acreide	Pres. <a href="#">S. Strano</a>
Ass. Palermitani	Pres. <a href="#">G. Murgida</a>
Ass. S. Sebastiano	Pres. <a href="#">A. Stivala</a>
Sicilian Assn of Queensland	Pres. <a href="#">G. Politi</a>
Tre Santi Association (N.Q.)	Pres. <a href="#">F. Maccarone</a>

**Secretary:** [Sylvia Granturco](#)  
**Vice Secretary:** [Adelina Manno](#)  
**Treasurer:** [Sam Strano](#)  
**Public Relations:** [Francesco Giacobbe](#)

 **ILFICODINDIA** \$&&2817\$176 \$1' 5(\*,67(5(' 7\$; \*(176  
 )UDQF-MFR\* IDFREEH - ' LU-FMRU  
 ) \* ),17\$; 37< / 7'  
 ODULRO.6VH-HVHIE KKDUGW  
 3KROH )D[  
 (-POLO UULOMD# ELJSROG FRP  
 &RQVXOHQJD)IVF DQHSUL3HCVLRQDMVDDQL

**I I Ficodindia è reperibile a:**

**SYDNEY**  
**EARLWOOD:** Dr Ignazio Alberti, 315 Homer Street.  
**FIVE DOCK:** Dr Felice Merlino, 126 Great North Road;  
 Five Dock Learning Centre, 225b Great North Road.  
**HABERFIELD:** Pasticceria Papa, 145 Ramsay Street;  
 Il Goloso Restaurant, 104 Ramsay Street; Forza Travel, 149 Ramsay Street.  
**LEICHHARDT:** Casa d'Italia, 67 Norton Street;  
 F.G. Fintax, 114 Marion St.; La Giara, Shop 35, Italian Forum.  
**RYDE:** Quarry Road Pharmacy, 128a Quarry Road;  
 Cricelli Jewelry, Top Ryde Shopping Centre  
**WEST RYDE:** Jim Wallace Pharmacy, Corner Victoria & Marsden Roads.

**CANBERRA— MANUCA :** Sicilian Association of Canberra & District  
**VICTORIA - CARLTON:** La Famiglia Siciliana  
**RESERVOIR:** Broadway Travel, 297 Broadway;  
**NORTH QUEENSLAND— SILKWOOD:** Three Saints Association.

o  
 Tramite abbonamento—Direttamente a casa vostra

## Continua dalla prima pagina

### La Sicilia high-tech lancia la Carta regionale dei Servizi

La Carta Regionale dei Servizi costituisce una grande innovazione nel rapporto tra cittadino e pubblica amministrazione, attuando una autentica "rivoluzione" anche nelle abitudini di vita, che coinvolgerà tutti i siciliani. Il target di riferimento, pertanto, è l'intera popolazione dell'Isola.

Il visual si propone di dare la massima evidenza alla Carta Regionale dei Servizi, riprodotta in primissimo piano, in mano ad un emblematico cittadino-utente.

L'head - "Compagna di vita" - sottolinea il fatto che la Card è destinata ad accompagnare, come indispensabile strumento di interazione tra cittadino e pubblica amministrazione, l'intero arco della vita di ognuno di noi.

Il logo della Regione Siciliana "firma" la campagna.

Sotto il **pay off** - Adesso è tutto più facile - sottolinea, evidenziandola, la semplificazione dei rapporti tra cittadino ed uffici pubblici. In basso, in bianco su sfondo scuro, sono sintetizzate le valenze della Carta Regionale Servizi, che è anche codice fiscale e consente di ottenere certificazioni, richiedere finanziamenti regionali ed effettuare pagamenti dei servizi pubblici.

**"Tanti servizi in più nelle tue mani".**

regione sicilia

### L'associazione Bagnara Calabria

Organizza per **sabato 3 giugno** una serata di prestigio e di carità per aiutare il "Children Hospital"

#### THE 2006 CHARITY BALL

Una serata di lusso con la partecipazione del grande tenore Raffaele Pierno.

Ospiti d'onore: Dott. Tony Penna del Westmead Children Hospital ed il Prof. Kim Oates.

Per l'occasione è richiesto l'abito da sera. Ammissione \$100

Per ulteriori informazioni e prenotazioni contattare il No 9712 3745

### Nato il Premio "Siciliani nel mondo, ambasciatori di cultura"

- regionale al lavoro Francesco Scoma - Un ulteriore tassello che vuol rafforzare l'impegno di questo Assessorato nei confronti di chi lavora e vive all'estero, ma non ha mai dimenticato il proprio Paese".

Alcuni dei premiati ritornano in Sicilia per la prima volta, dopo la partenza di decenni fa in cerca di lavoro; altri non mettono piede nell'Isola da anni, altri ancora la ricordano appena. Per tutti sarà un viaggio della memoria alla ricerca delle proprie origini.

I premiati sono: Elio Aprile (Comiso, 1949), professore in filosofia, ex sindaco di Mar de La Plata (Argentina); Angelo Balsamo (Barrafranca, 1942) imprenditore e fotografo di successo in Canada; **Eugenio Casamassima** (Palermo, 1940) geologo di fama internazionale, lavora in Australia; Gaetano Cipolla insegna lingua e letteratura italiana alla St. John's University di New York; Salvatore Cristaudi (Catania, 1961), a capo di cinque aziende a Johannesburg, in Sud Africa; Arturo Di Modica (Vittoria, 1960) scultore a New York a cui si deve il mitico Charging Bull, "Toro", simbolo di Wall Street; **Francesco Giacobbe** (Catania 1958) commercialista e saggista, presidente del Forum Italiano di

Sydney; **Giovanna Li Volti Guzzardi** (Catania, 1943) poetessa e presidente dell'Accademia Letteraria A.L.I.A.S. a Melbourne, in Australia;

Marcella Mammana (Argentina, 1965) pittrice e restauratrice in Argentina, figlia di siciliani; Andrea Mantineo (Messina, 1942), giornalista, presidente e responsabile di "America Oggi"; Calogero Pace (Montedoro, 1947) in Francia è a capo della Dimotrans Groupe, ditta di trasporti internazionali; Giovanna Palermo (Ragusa, 1946), volontaria in Francia, vice sindaco di Villeneuve St. Georges; **Sebastiano Pitruzzello** (Sortino, 1940) in Australia è tra i più noti commercianti di formaggio; Joseph Sciamè, presidente dell'OSIA (Ordine Figli dell'Italia in America); Angelo Siciliano (Enna, 1933) promotore delle arti e delle tradizioni siciliane della Comunità siciliana di New York; Jack Spatola (Pachino), vive a Brooklyn dove è preside di una scuola e da sempre impegnato per le comunità siciliane in America; Emanuele Viscuso, (Palermo, 1952) pittore, designer di interni, scultore; Roberto Zambito imprenditore e immobiliare, è un veterano della politica municipale del Quebec.

(Inform)

### Sicilian Associations Calendar of Events

**MAY** 6: Ass. Isole Eolie—Mother Day Dinner Dance  
7: A.G.I.R.A. Assn—Holy Mass in Honour of S. Filippo  
7: Ass. Palermitani—Gita in pullman  
7: Ass. Tre Santi, Silkwood (N.Q.) -Feast of the Three Saints

**AUGUST** 19: A.G.I.R.A. Assn.—Annual Dinner Dance  
19: Ass. Isole Eolie-S. Bartolomeo Dinnerdance.  
27: Ass. Isole Eolie—AGM and lunch  
27: Ass. S Sebastiano: Holy Mass & distribution of Bread and cheese

**SEPTEMBER** 3: A.G.I.R.A. Assn—Father's Day dinner dance  
15: Ass. S. Sebastiano—Annual dinner dance  
23: Ass. Isole Eolie—Prawn Night

**OCTOBER** 9: A.G.I.R.A. Assn. Day trip to tulips country  
15: Ass. S. Sebastiano—"Picnic di primavera" @ Marulan

**NOVEMBER** 18: Ass. Isole Eolie -Annual Ball @ Castel d'Oro  
19: A.G.I.R.A. Assn. Picnic at Kakoda Park

**DECEMBER** 3: Ass. Isole Eolie—Children Xmas Party  
9: Ass. Palazzolo Acreide—Xmas party

**C.A.S.** meets the first Tuesday of February, April, June, August, October and December.

**Italian Family History Group** meets at Casa d'Italia the **4th Wednesday** of every month from 6.30 to 8.30 except December & January.

**Italian Movies- last Friday** of each month at Five Dock RSL Club.  
Contact: the Five Dock Learning Centre on 9712 5260

## Cronaca Locale

### BANDO DI CONCORSO

# A.L.I.A.S.

## ACCADEMIA LETTERARIA ITALO-AUSTRALIANA SCRITTORI

PRESENTA

### CONCORSO INTERNAZIONALE 2006- POESIA, NARRATIVA E PIT- TURA

È indetto il quattordicesimo "CONCORSO LETTERARIO" a premi con MEDAGLIE - TARGHE - TROFEI e DIPLOMI per i primi tre componimenti classificati. Premi Speciali con la **Medaglia d'Argento del Presidente della Repubblica Italiana Carlo Azeglio Ciampi e di Sua Santità, Papa Benedetto XVI.**

📖 Il Concorso Internazionale A.L.I.A.S. è aperto a tutti gli autori ovunque residenti. Le opere saranno giudicate in due categorie: AUSTRALIA e ESTERO.

📖 Le opere saranno accettate solo in lingua italiana.

📖 La quota di partecipazione per l'Australia è di \$25 dollari, per l'Estero \$30 dollari australiani o la quota equivalente in valuta estera per ciascun lavoro presentato.

📖 Il Concorso è suddiviso in tre categorie: POESIA, NARRATIVA e PRIMI PASSI

Saranno premiati i primi tre lavori qualificati in ciascuna categoria e "**PREMI SPECIALI**". Gli altri finalisti verranno premiati con la "**MENZIONE D'ONORE**" e "**SEGNALAZIONE DI MERITO**".

Per ulteriori informazioni e per ricevere maggiori dettagli sul concorso stesso

**Indirizzare alla Presidente A.L.I.A.S.  
c/o Giovanna Li Volti Guzzardi,**

**29 Ridley Ave, Avondale Heights, VIC  
3034 AUSTRALIA  
☎ Tel/Fax (03) 9337 1680**

Sito Internet: <http://aliateditrice.com>

Indirizzo email:  
[giovanna29@optusnet.com.au](mailto:giovanna29@optusnet.com.au)

### IL SINDACO DEL COMUNE DI LIPARI IN AUSTRALIA

È stata articolata e intensa la visita del Sindaco del Comune di Lipari Mariano Bruno e della delegazione eoliana alla quale è associato Antonio Brundu, addetto culturale e bibliotecario del Comune di Malfa (isola di Salina) durante la permanenza in Australia per incontrare le comunità eoliane di Sydney e di Melbourne nello scorso mese di febbraio. A Sydney il gruppo (composto da 19 persone) è stato accolto dai componenti dell'Associazione Isole Eolie/Confraternita di San Bartolomeo, presieduta dal dott. Felice Merlino che, nel mese di febbraio di ogni anno, organizzano la festa, a Five Dock Park, in onore del santo patrono e protettore delle Eolie San Bartolomeo Apostolo. "Un retaggio culturale della religiosità eoliana - ha affermato Antonio Brundu - portato e trasferito dall'arcipelago nel continente australiano agli inizi del Novecento, il cui culto devozionale originario è stato custodito e tramandato sino ai giorni nostri. Lo scopo fondamentale di queste visite - ha continuato Brundu - è quello di evidenziare il senso di continuità e il legame che esiste fra le comunità eoliane che vivono in terra australiana e la madrepatria, le cui radici sono rimaste vive e integre". La delegazione liparese è stata impegnata in numerosi incontri presso le istituzioni pubbliche italiane (Consolati, Co.As.It, Società Storica Italiana di Sydney e di Melbourne), con il Parlamento di Sydney e con la municipalità di Canada Bay gemellata, dal 1997, con il Comune di Lipari. È stato proposto, fra l'altro, di apporre delle targhe nelle rispettive piazze dei Comuni di Lipari e di Canada Bay, per evidenziare il reciproco rapporto di amicizia e di collaborazione fra le due comunità. "Dentro di me - ha detto il Sindaco di Lipari Mariano Bruno - la visita ai fratelli d'Australia resterà un ricordo incancellabile. Inoltre - ha proseguito il Sindaco - ritengo che sia giusto, per Voi eoliani

all'estero, che tornate nelle Eolie, di pagare una tariffa sugli aliscafi e sulle navi per l'arcipelago e viceversa uguale a quella dei residenti nelle sette isole eoliane". Il Sindaco Mariano Bruno è stato inoltre intervistato da Ivano Ercole, a Melbourne, della Radio "Rete Italia" durante la visita di cortesia alla sede radiofonica e nei locali de "Il Globo" per un incontro con Ubaldo La Robina (amministratore delegato del Gruppo Editoriale "La Fiamma", "Il Globo" e "Rete Italia" e con Nino Randazzo. Inoltre Antonio Brundu ha allestito, sia a Sydney che a Melbourne, una mostra fotografica intitolata "L'Arcipelago delle Eolie e le comunità eoliane del continente australiano", dove si potevano ammirare paesaggi, località, luoghi, contrade, angoli reconditi; e poi eventi, feste, processioni sul mare, dolci tipici, curiosità, cappe-ri, malvasia, tramonti, terrazzi e giardini, vendemmia, barche, sagra del pane e del vino. E ancora Museo dell'Emigrazione Eoliana con dipinto murale a Malfa sulle partenze verso l'Australia negli anni '50, navi che solcano l'Oceano, ricorrenze, festività, incontri culturali e societari delle comunità eoliane nel continente australiano. "In queste immagini fotografiche - ha concluso Antonio Brundu - il mare, la montagna e la gente delle isole sono i soggetti principali e maggiormente raffigurati, compresi gli eoliani d'Australia, che hanno portato le Eolie, anzi il cuore delle Eolie nel loro animo in questo continente australiano, posto agli antipodi dell'Italia e hanno custodito e tramandato i valori della "eolianita" in questa terra.

**Viviana Crisà**



La delegazione Eoliana con il sindaco di Canada Bay Angelo Tsirekas

## CREAZIONE DI RETE - ITALIANI ALL'ESTERO FAMOSI

**Carmelo (Charlie) Pollicina**, psicologo, è nato a Giarre (Ct) nel 1949 ma da qualche anno esercita la sua professione in Australia, paese con cui ha sempre avuto un rapporto privilegiato e dove si è formato culturalmente e professionalmente.

Il suo legame con l'Australia risale al 1952, dove emigra per la prima volta con i genitori rimanendovi sino al 1963. Dopo un breve rientro in Italia, nel 1969 torna in Australia e si iscrive alla facoltà di Lettere dell'Università di Wollongong. Dopo la laurea, frequenta un Master of Arts Course in Counselling Psychology (Consulenza Psicologica) all'Università di Macquarie. Rientra quindi in Europa per conseguire il massimo grado di specializzazione post-laurea Doctor of Philosophy all'Università di Londra. Dopo le specializzazioni, torna a vivere in Sicilia, poi a Roma sino al 2001. Da allora è ritornato in Australia.

Il dott. Pollicina ha lavorato come psicologo clinico e sperimentale in Italia e in Australia, e collaborato con alcuni dei maggiori istituti di

Ricerca e di Riabilitazione in Italia ed in Europa.

Nel corso della sua carriera è stato relatore in Congressi, Seminari e Workshops nazionali ed internazionali su varie tematiche della psicologia contemporanea. Da un anno e mezzo conduce un talkshow radiofonico su Reteltalia (trasmesso in tutta Australia) in cui affronta i problemi psicologici più comuni presentati di volta in volta dai suoi radioascoltatori. Inoltre scrive per il giornale italo-australiano di massima diffusione nello stato de N.S.W., "La Fiamma", che gli ha riservato una rubrica bisettimanale di psicologia intitolata "Tra Noi...".

Al momento collabora, sempre in qualità di psicologo, con la più grande organizzazione nel campo del welfare comunitario degli italo-australiani di Sydney, il Co.As.It.

Il dott. Pollicina è anche autore di molte pubblicazioni nazionali ed internazionali su temi inerenti la psicopatologia.

**Congratulazioni vivissime dalla nostra redazione.**

# Castel



# d'Oro

## Function Centre

**Il centro dove i siciliani  
si sentono a casa propria,  
e gli altri....pure.**

Due sale ultramoderne  
Cucina italiana  
Servizio personalizzato  
Anni d'esperienza  
Affidabilità ed onestà

120 Great North Road Five Dock - 2046

**Telefono: 02) 9713 7520**

[E-mail: casteldoro@optusnet.com.au](mailto:casteldoro@optusnet.com.au)

## FAMOUS SICILIANS



### TURI FERRO

Died May 10, 2001  
Italian actor died at age 80. Mr. Ferro's film career spanned nearly 40 years. Mr. Ferro appeared in four films by famed director Lina Wertmüller: "**The Seduction of Mimi**," "**Rita the Mosquito**," "**Don't Sting the Mosquito**" and "**Blood Feud**." Other credits include "**Malicious**" with Laura Antonelli, "**The Barons**" and "**A Virgin Named Mary**."

### Salvatore Ferro

*Data e luogo di nascita:* 1921, Catania

*Data e luogo di morte:* 2001

Prestigioso attore di teatro, fondatore dello Stabile di Catania, Turi non riscosse la medesima fortuna al cinema anche se restano impresse nella memoria alcune sue interpretazioni come quella del facoltoso vedovo La Brocca in *Malizia* (1973) e del dottor Ballarò nell'episodio *Sequestri in Tu ridi* (1998) di Paolo e Vittorio Taviani. Negli Anni '60 partecipò ai film: *Un uomo da bruciare* (1962), *Io la conoscevo bene e Extraconiugale* (1965). Avrebbe dovuto interpretare il ruolo di Geppetto nel *Pinocchio* di Roberto Benigni.

### Turi Ferru

#### From Wikipedia

(Rinnirizzata di [Turi Ferru](#))

Turi Ferru nasciu a Catania no 1921. Accumincia a ricitari comu ator giovane na cumpagnia Anselmi-Abbruzzo. No 1953 addiventa capucomicu nzemmula cu Ida Carra e metti na scena *A birra cu i ciancianeddi*, *Lumie di sicilia* di [Luigi Pirandellu](#) e a *Bedda addumisciuta* di [Pier Maria Rosso di San Secondo](#). No 1957 funna L'Ente Tiatru da Sicilia che no 1958 addiventa u Tiatru Stabbili di Catania. Si spcializza na drammaturgia siciliana: [Luiggi Capuana](#), [Ninu Martogliu](#), [Luigi Pirandellu](#), [Pier Maria Rosso di san Secondo](#), Joppolo, [Vitalianu Brancati](#), [Liunardu Sciascia](#) e [Pippu Fava](#). No 1962 u chiamu u reggista Luigi Squarzina pi ricitare na *Ranni Spiranza* di Rietmann e *Ciascunu a mudu so* di Pirandello. No 1966 fa u Magu Cutruni no spettaculu *I Giganti da Muntagna* di Pirandellu cu a regia di [Strelher](#). No 1987 è u prutagunista di *U sinnacu du riuni Sanità* di [Eduardo De Filippo](#).

Retrieved from "[http://scn.wikipedia.org/wiki/Turi\\_Ferru](http://scn.wikipedia.org/wiki/Turi_Ferru)"

[Catigurii: Tiatru](#) | [Biografii](#)

*Gerardo C. Cassaniti*  
Managing Director

## FORZA TRAVEL

Lic No: 2TA004028

149 Ramsay Street - Haberfield NSW 2045 Phone: 02 9716 6922  
Website: [www.forzatravel.com.au](http://www.forzatravel.com.au) Fax: 02 9716 0223  
E-mail: [gcassaniti@forzatravel.com.au](mailto:gcassaniti@forzatravel.com.au) Mobile: 0411 130 443

## CURIOSITA'

Ad Agira, una leggenda locale afferma che San Filippo abbia rinchiuso il diavolo in una grotta vicina al paese; e qualche volta, nelle notti di tempesta, in paese si sentono le urla disperate del diavolo prigioniero.

\*\*\*

Il regalbutese Salvatore Citelli (1875 - 1947) fu odontoiatra di fama internazionale, e l'imperatore di Germania Guglielmo II mandò una sua nave da guerra a Catania, nella cui università il Citelli insegnava, per farsi curare da lui in Germania.

\*\*\*

Dante e Petrarca in alcune loro opere testimoniano la nascita in Sicilia della letteratura italiana, perchè nella corte palermitana di Federico II di Svevia echeggiarono i versi delle prime poesie italiane con poeti come Jacopo da Lentini (che fu, tra l'altro, l'inventore del sonetto).

\*\*\*

Nei primi anni del quattrocento, ad opera di due medici catanesi, Gustavo ed Antonio Branca, nasceva in Sicilia la chirurgia plastica: riuscivano a ricucire, con particolare maestria, nasi, labbra e orecchie mutilate.

\*\*\*

Lo scienziato e matematico siciliano G. Alfonso Borelli da Messina (1608 - 1671) fece una straordinaria scoperta astronomica, in quanto accertò che la traiettoria delle comete non è circolare, ma ellittica.

\*\*\*

Nelle caverne poste sui litorali di Trapani e Palermo è stata trovata la prova che l'uomo apparve in Sicilia nel periodo Pleistocenico, un milione di anni fa.

\*\*\*

In Sicilia, per chi non lo sapesse, nacque il grandissimo genio matematico Archimede da Siracusa, che creò il principio idrostatico che porta il suo nome.

\*\*\*

Il primo dizionario della lingua italiana fu scritto da Niccolò Vella da Agrigento

e pubblicato a Firenze nel 1500.

\*\*\*

Volete sapere qual'è l'origine dell'epiteto "cornuto"? Originariamente aveva un significato positivo e le corna erano addirittura un ornamento prestigioso. La sua accezione negativa risale al Medioevo, ai tempi dell'imperatore bizantino Andronico I (Costantinopoli - XII secolo), il quale, quando voleva una donna sposata, ne faceva imprigionare il marito, la possedeva nella di lei casa e, in segno di disprezzo, usava far apporre davanti all'ingresso trofei di caccia con imponenti corna. Ecco perchè i mariti delle donne infedeli sono chiamati "cornuti"!

[Sicilia Oggi](#)

## Editoriale

Grazie alla mia professione di psicologo mi capita sempre più spesso di parlare con persone che, al di là dei problemi più specifici ai loro disturbi mentali, esprimono un nuovo tipo di malessere che, quasi in forma pandemica, sta colpendo la società moderna.

Quali sono i sintomi di questo nuovo malessere che colpisce *soprattutto* le società più affluenti?

-Innanzitutto, l'*insoddisfazione*. Trattasi di un vissuto generalizzato in base al quale quasi nessuna cosa, nessun possesso, nessun divertimento, e nessuna relazione riesce veramente ad infondere alla persona colpita quella contentezza e quella serenità interiore con la quale può affermare senza ombra di dubbio "Sono soddisfatto!"

-Poi l'*affidamento eccessivo al possesso* come mezzo prioritario di gratificazione: possesso della casa in ultimissimo stile, possesso dell'auto potente che rafforzi agli occhi degli altri il nostro status, possesso di abiti firmati che rafforzino l'immagine del nostro *successo* agli occhi di altri, ed infine possesso di tanti, tantissimi inutili oggetti. Non sorprende come stiano aumentando le varie festività come mezzo di ulteriore potenziamento del nostro *bisogno di comprare*. Più di un paziente, infatti, sostiene di trovare breve ed effimero sollievo dal proprio *senso di vuoto interiore* mediante ciò che gli inglesi hanno recentemente coniato come "Retail Therapy" (Terapia degli Acquisti). Come dire... *compra che ti passa tutto!*

-Un altro sintomo viene riscontrato nel *culto del corpo e della bellezza estetica*. Come accorgersene? Basta notare quanti prodotti cosmetici consumiamo ogni giorno, quanto sentiamo l'esigenza di possedere e di utilizzare attrezzi ginnici, quanto ci teniamo a mettere in bello sfoggio tutta la nostra bellezza ed attrattiva fisica. Ormai è diventata quasi una necessità avere un *personal-trainer* che ci spinga a sostenere sforzi anche immani pur di poter finalmente sfoggiare un corpicino quasi-perfetto, così come è quasi diventata una necessità *fare footing* sistematico in mezzo allo smog delle nostre città *affumicate*.

-Per le persone più avanti con l'età, un altro sintomo è dato dalle continue lamentele su *come si stava meglio quando si stava peggio!* Queste persone rammentano come nella loro infanzia ed adolescenza si potesse contare sui *valori forti e sicuri*

dell'onestà, dello spirito di abnegazione in tutto ciò che si faceva, del rispetto verso il prossimo, della voglia di condividere con gli altri anche quel po' che si possedeva, del rispetto che i figli mostravano verso i loro genitori e nonni (e viceversa), della credenza in Dio e nell'aldilà, ed infine nella ricerca e nel rispetto della giustizia come forza equilibratrice tra il bene ed il male.

-Nei più giovani, invece, si nota in modo particolare come essi si relazionano a persone ed oggetti in modo superficiale ed effimero; le relazioni, come i regali che spesso ricevono, non sono a lungo apprezzate, curate e mantenute, bensì appartengono ad una filosofia "usa e getta" che è più tipica della società consumistica contemporanea. Poiché ancora nessuno specialista si è premurato di fornire un nome a questo nuovo malessere, farò l'immodesto e mi premurerò di dargliene uno io: *Sindrome da Deficienza di Valori*.

Come curarlo? Prima di tutto essendone *consapevoli*. Purtroppo sono poche le persone che riescono a superare le proprie *convinzioni nevrotiche* (ingannevoli), i propri pregiudizi basati su un *conformismo dilagante* che li spinge a voler vivere la propria vita non in base a valori che ne potenzino *l'essere interiore*, ma invece a voler vivere una vita tutta proiettata a fornire agli altri una distorta immagine di sé: una immagine impregnata di tanto luccichio esteriore e poca sostanza interiore, una immagine impermeata esclusivamente di tante, troppe *inutili* cose da avere.

**Carmelo (Charlie) Pollicina**

## CUCINA

### Sicilian recipes

#### Herbs and Spices

##### PEPERONCINO



##### *Capsicum*

made by drying long hot peppers, which when dry turn red and become brittle. The crushed pepper is used in soups or sauces

Other Information: Peperoncino's generic Latin name is *capsicum*.

Widely used, especially in the South of Italy, peperoncino can be green or red, round or long, and more or less hot. Fresh peppers are used to add character to many dishes, soups and sauces, marinades or pickles. To preserve them for long periods, they should be dried. They can then be kept whole, finely chopped, ground or placed in a jar and covered with oil. Often they are threaded on a string by their stalks and hung. This process is called "*diavolicchio*", a term used in Abbruzzese dialect, referring to the heat associated with the devil in the popular imagination.

Parsley is one of the best known and most widely used herbs. It is actually a biennial, but is usually cultivated as an annual because the first year leaves have the best flavor. The crisp, tight foliage of the curly parsley is the most attractive variety to use fresh as a garnish, but the flat-leaved Italian parsley has a superior flavor when cooked. The curly variety grows 10 to 12 inches tall and the Italian about 18 inches, although a dwarf variety is available. In the second year, 2-foot-tall flower stalks appear, and their blossoms ripen into seeds. Seeds collected from second year plants and dried thoroughly will keep for two or three years

#### A SICILIAN PROVERB

*Mistura metticcinni na visazza,  
consila comu voi, sempre e` cucuzza.*

##### TRANSLATION

You may add loads of ingredients,  
dress it as as much you like,  
but it will always remain a pumpkin.

*Biviano's* Italian Restaurant

8/286-288 New Line Rd, DURAL  
Phone: 9651 2022; Fax 9651 2067

Also at WINDSOR  
9 Baker Street - Phone: 4587 8499

#### Sicilian Pesto Pesto alla Siciliana

From [Kyle Phillips](#).

Sicilian Pesto Sauce, or Pesto alla Siciliana: Almost everyone is familiar with Pesto alla Genovese, the green garlic-and-basil sauce that's one of the symbols of Ligurian cuisine. The verb *pestare* means "to stomp on," or to crush, and therefore the word *pesto* describes a process more than a product. Indeed, *pesto alla genovese* is made by grinding the ingredients in a mortar. So is Pesto alla Siciliana, which is made with tomatoes rather than basil. You'll need:

##### INGREDIENTS:

2 ounces (50 g) pinoli  
3 small heads of garlic  
2 large sun-ripened tomatoes, blanching, peeled, seeded, and chopped

A small bunch of basil  
A small bunch of parsley  
The leaves of a stalk of celery  
Olive oil, salt, and pepper to taste

##### PREPARATION:

Mince the herbs. Remove the skins from the garlic cloves. Grind the pine nuts and garlic in a mortar with the tomatoes, work in the herbs, and continue grinding until you have a smooth paste. Check seasoning, work enough olive oil into the mixture to transform it into a smooth sauce, and you're ready to use it over pasta, or to serve it with boiled or grilled meats.

**Pesto alla Trapanese** is a little less strong:

6 cloves garlic  
6 ripe plum tomatoes  
1/4 pound (100 g) blanching, peeled almonds  
A bunch of basil  
Olive oil, salt, and pepper

Grind the garlic, basil and salt to obtain a paste, then work the tomatoes and almonds into it, grinding until the mixture is homogenous. Add pepper to taste and olive oil sufficient to produce a sauce, and it's ready

#### Spaghetti "ca' nunnata" (fish newborn)

**Prep. Time:** 30 minutes

**Difficulty:** Low



**Ingredients:** -300 g. of fish newborn -400 g. of spaghetti -4 tomatoes -2 cloves of garlic -1/2 glass of wine -salt and pepper -oil of best-quality -parsley.

**Directions:** Boil the tomatoes, remove peel, seeds, and cut thinly. Brown the garlic and remove before adding the tomato: cook for 5 minutes. After some minutes add the fish, but do not stir and then, add wine. Evaporate and remove from heat. In the meantime cook in abundant salt-water the spaghetti: add a little water of the spaghetti in the gravy, salt and pepper. Drain the spaghetti and toss with the gravy and abundant chopped parsley.

Enjoy your meal!

**LA GIARA**  
CAFE RESTAURANT



The Italian Forum  
Shop 35, 23 Norton Street,  
LEICHHARDT NSW 2040  
Phone (02) 9518 3455  
Fax (02) 9518 3454

## Feste e sagre a Maggio in Sicilia

### Aidone (EN)

Festa di San Filippo Apostolo: Aidone (En). Info: AAP per l'incremento Turistico Enna (tel. 0935/528288).

### Calatabiano (CT)

Festa di San Filippo d'Agira: Calatabiano (Ct). Terzo sabato e domenica di maggio. Sagra delle nespole 11-12 / 18-19 maggio Info: AAP per l'Incremento Turistico di Catania, Ufficio Informazioni (tel. 095/7306233).

### Calatabiano (CT)

Festa della Madonna delle Milizie: Scicli. Corteo in costume e rievocazione storica di una battaglia tra Saraceni e Cristiani.

### Calatafimi (TP)

Festa del santissimo Crocifisso: Calatafimi (Tp). Maggio. Info: Uffici informazioni Trapani (tel. 0923/29000), AAP Trapani (tel. 0923/545511)

### Castiglione di Sicilia (CT)

Festa della Madonna della Catena: Castiglione di Sicilia (Ct). Prima domenica di maggio. Info: AAP per l'Incremento Turistico di Catania, Ufficio Informazioni (tel. 095/7306233).

### Cinisi (PA)

Sagra della ricotta: Cinisi (Pa). La manifestazione prevede la preparazione del prodotto in piazza e stand di degustazione. Numerose bancarelle ed eventi correlati. Data: 12 maggio.

### Giarre (CT)

Festa di Sant'Isidoro: Giarre (Ct). Patrono, 10 maggio. Info: AAP per l'Incremento Turistico di Catania, Ufficio Informazioni (tel. 095-7306233).

### Grammichele (CT)

Festa di San Michele: Grammichele (Ct). Patrono, 8 maggio. Info: AAP per l'Incremento Turistico di Catania, Ufficio Informazioni (tel. 095/7306233).

### Lentini (SR)

Festa dei santi Alfio Cirino Filadelfo: Lentini (SR). Festa patronale, dal 9 all'11 maggio. Corsa "dei nuri".

### Monreale (PA)

Festa del santissimo Crocifisso: Monreale (Pa). Festa

patronale, 1-3 maggio. Manifestazioni folkloristiche con sfilate di carretti siciliani e spettacolo pirotecnico. Info: AAST Monreale (tel. 091-76564570).

### Mellilli (SR)

Festa di San Sebastiano. Mellilli (SR), 1-4 MAGGIO I festeggiamenti iniziano la sera del tre con la processione del "vrazzolo", il reliquiario in argento che rappresenta un braccio che tiene in mano una freccia.

La festa è caratterizzata fondamentalmente dal pellegrinaggio devozionale, migliaia di pellegrini, provenienti da molti paesi della Sicilia a piedi, giungono in paese alla chiesa di San Sebastiano che apre le sue porte alle 4 del mattino.

### Noto (SR)

Primavera Barocca: Noto (Sr). Manifestazioni con musica classica, mostre, itinerari culturali. Seconda metà di maggio. Info: AAP per l'Incremento Turistico di Noto (tel. 0931/836744).

### Noto (SR)

L'infiorata: Noto. Tripudio di colori in via Nicolaci. Info: AAP per l'Incremento Turistico di Noto (tel. 0931/836744).

### Piazza Armerina (EN)

Processione Madonna di piazza Vecchia: Piazza Armerina (En). 3 maggio. Info: AAST Piazza Armerina (tel. 0935/680201).

### Ragusa (RG)

Martirio di san Giorgio: Ragusa. Giochi pirotecnici per maggio. La festa di San Giorgio (che cadrebbe il 23 aprile), viene festeggiata a maggio. Info: AAP per l'Incremento Turistico Ragusa (tel. 093-2/621421).

### San Cono (CT)

Festa della Madonna delle Milizie: Scicli. Corteo in costume e rievocazione storica di una battaglia tra Saraceni e Cristiani.

### San Cono (CT)

Festa di san Cono: San Cono (Ct). Festa patronale, seconda domenica di maggio. Info: AAP per l'Incremento Turisti-

co di Catania, Ufficio Informazioni (tel. 095/7306233).

### Sant'Alfio (CT)

Festa dei santi Alfio Cirino Filadelfo: Sant'Alfio (Ct). Festa patronale, prima domenica di maggio. Info: AAP per l'Incremento Turistico di Catania, Ufficio Informazioni (tel. 095/7306233).

### Siracusa

Festa di "Santa Lucia delle quaglie" Siracusa. Prima Domenica di Maggio Azienda Autonoma Provinciale per l'Incremento Turistico (Tel.0932481200

### Scicli (RG)

Festa della Madonna delle Milizie: Scicli. Corteo in costume e rievocazione storica di una battaglia tra Saraceni e Cristiani.

### Taormina (ME)

Sfilata del carretto siciliano: Taormina (ME). Alla fine di maggio. Info: AAST Taormina (tel. 0942-73243).

### Trabia (PA)

Sagra delle Nespole: Trabia (Pa). Degustazione del prodotto, del quale la zona è grande produttrice. Partecipano gruppi folkloristici siciliani, sbandieratori, complessi musicali. Sfilata in costume tradizionale. La mani-festazione si svolge nel centro storico del paese. Data: 17-19 maggio.

### Trecastagni (CT)

Festa dei santi Alfio Cirino Filadelfo: Trecastagni (Ct). Festa patronale, il 10 maggio.

### Troina (EN)

Festa popolare: Troina (En). Gennaio, maggio-giugno, e alla fine dell'estate. Info: AAP per l'incremento Turistico Enna (tel. 0935/528288).

Fonte: [scatolino.it](http://scatolino.it)

### Un grazie di cuore ai seguenti sponsors e sostenitori:

Alifano Connie  
Bagnato Salvatore  
Cascio Lucia  
Catania Sal & Maria  
Costa Tony  
Greco Paola (Qld)  
Maiorana Ross  
Nicolosi Sal & Vita (Qld)  
Rapisarda Diodoro  
Ribera Gaetano  
Scaglione Giuseppe  
Valastro Salvatore

Uno speciale Thank You a **Luciano Zappulla dell' APIA Driving School** per la sua gradita donazione a "Il Ficodindia" e per le belle parole d'incoraggiamento

### PROSSIMAMENTE

#### Settembre in Sicilia

*Un tour eno-gastronomico con l'enfasi alla paesaggistica di una Sicilia che non avete mai visto prima.*

### COMING SOON

#### Food and wine Tour

Witness the spectacular landscape of a Sicily you have never seen before.

Contact:

Antonella— 9742 6910  
Len - 9344 0340  
or Sam 9801 0116

Phillip Iacona  
Manager



White Formwork  
Material Suppliers

23 Toohey Road

Wetherill Park NSW 2164

Email: [whiteformwork@bigbond.com](mailto:whiteformwork@bigbond.com)

[www.whiteformwork.com.au](http://www.whiteformwork.com.au)

Ph: 02 9756 2652

Fax: 02 9756 2069

Mobile: 0418 612 623