



Inside this issue: SOMMARIO

Aforismi – Citazioni– Poesia—Proverbi	2
Calendar of events	3
Notizie locali	4
Delegazione eoliana in Australia	5
Dalla Sicilia	6
Folclore/Gastronomia	7
The Sicilian Provinces	8

La Sicilia è la prima regione ad avere un inno regionale MADRETERRA (Parole e Musica di Vincenzo Spampinato)

"Sei tu il sorriso che fa ritornare/sei la Montagna di cui senti il cuore/con l'universo non ti cambierei! Madreterra di Uomini e Dei". Attacca così "Madreterra" l'inno della Regione Siciliana, la prima delle **20 sorelle** dello Stivale ad avercene uno tutto per sé. La presentazione è avvetuta domenica 15 giugno 03 in occasione del Festival di Taormina.

L'inno della **Sicilia** non è

stato scelto tra arie celebri come il "Va' pensiero" che **Bossi** ha abbinato alla **Padania** e non è stato nemmeno commissionato a un artista **strafamoso**. La Giunta il compositore l'ha scelto per **concorso**.

«Mesi fa ho ricevuto una busta dalla **Regione** - ricorda Spampinato - nella quale si diceva che era aperta la selezione per trovare un nuovo **inno** regionale. So che

questo invito è stato spedito a diversi **musicisti** siciliani, quelli che hanno comprovata esperienza, secondo il registro della **Siae**. Dopo il primo momento di scetticismo mi sono messo a lavorare e ho scritto qualcosa che mi piaceva. L'ho proposto alla **commissione**. So che hanno valutato al "**buio**", cioè senza sapere chi fossi. Poi hanno giudicato. Così per la prima volta ho vinto qualcosa».

Conferenza Extroart all'Istituto Italiano di Cultura realizzata in collaborazione con il CAS



Il furto di un'opera d'arte è un danno alla memoria e alle nostre radici, così inizia il suo discorso l'Architetto Ludovico Gippetto, presidente dell'Extroart di Palermo durante la conferenza *Wanted...presi per il verso giusto*, tenutasi venerdì 15 febbraio scorso presso l'Istituto Italiano di Cultura. Un pubblico attento ha seguito con evidente interesse la conferenza ed in seguito posto interessanti domande al Conferenziere dalle risposte chiare e precise. In precedenza hanno parlato e dato il benvenuto all'illustre ospite, il console generale Benedetto Latteri, la direttrice dell'Istituto, Annamaria Lelli e da parte del CAS il vice-coordinatore Eugenio Casamassima.

A conclusione dell'interessante incontro è stato servito un rinfresco a tutti i convenuti. [Altre foto a pagina 4](#)

Niente vitalizio per i nuovi parlamentari della XV legislatura

Resteranno a bocca asciutta i parlamentari della XV legislatura. Deputati e senatori non riceveranno la pensione destinata ai loro predecessori. Lo hanno fatto sapere con una nota ufficiale i collegi dei Questori di Senato e Camera, rispondendo alla dichiarazione del senatore Roberto Calderoli. Il vitalizio, una pensione a vita che spetta a tutti i parlamentari italiani, matura dopo due anni e sei mesi di mandato effettivo.

I parlamentari della legislatura interrotta l'avrebbero maturato il

[CONTINUA A PAGINA 3](#)

All'interno:

Un libro su gl'italiani del
North Queensland
*Hearts Full of Hope, the Italian
Pioneers of Tully*

CALCIO: ROMA, ACCOLTELLATI TRE TIFOSI DEL CATANIA

Una delle coltellate sferrate dagli ultrà della Roma gli ha perforato un polmone

Salvatore, tifoso vivo per miracolo

Andare a Roma per vedere la partita è come andare in Guerra.

Quasi tutte le testate italiane hanno minimizzato l'accaduto del 20 gennaio perché è successo nella Capitale. ... E se fosse stato il contrario? La risposta la sappiamo. Campanilismo? Tifo? No. Sembra guerra sferrata.

Questa volta non è successo allo stadio e nemmeno nel dopo partita.

E' successo fuori dello stadio, molto prima che cominciasse la partita e precisamente nei pressi del ponte Duca d'Aosta.

Questi codardi ultrà romani, hanno preso di mira i tre ragazzi catanesi che cam-

minavano per i fatti loro e li hanno pugnalati alle spalle. Il giornale La Sicilia sottolinea che non si trattava di "puncionate" o "puncicate" perché hanno rischiato di ammazzare.

I giornali italiani hanno riportato la notizia con timidezza, quasi a voler nascondere che il fattaccio fosse successo a Roma; la Roma che si è ormai guadagnato l'attributo di città delle lame.

Tutti e tre sono finiti in ospedale: uno, Salvatore Subba, il più grave, è vivo per miracolo perché una delle coltellate più profonde gli ha buccato il polmone.

Salvatore, che conosciamo personalmente, non è certo

uno che va in cerca di guai. È una persona squisita, un professionista dell'High-tech, un siciliano DOC che si è trovato al posto sbagliato al tempo sbagliato, con la sola colpa di essere siciliano di Catania. Sono, questi energumani che attaccano alle spalle, assetati di sangue come lo erano i loro avi nel Colosseo?

Noi che nel passato abbiamo sofferto la discriminazione da parte degli australiani, dobbiamo adesso dire di non essere siciliani per non essere discriminati contro anche in Italia?

S.M

Je Ficodindia B.N 97951797

P.O. Box 160 Ermington - Australia 1700

Telephone/Fax : +61 2 9801 0116

E-mail: ilficodindia@optusnet.com.au

Internet: www.ilficodindiasydney.com

Editorial Committee:

Sam Mugavero, Charlie Pollicina

Webmaster:

Daniele Stasuzzo

Via V. Emanuele, 470 - 94011 Agira (En) Italy

E-mail: studiosstasuzzo@tiscali.it

Contributors:

Antonio Brundu, Viviana Crisa`, Len Destro,
Francesco Giacobbe

Maria Rosaria Longobardi

Founded in 1999

by Salvatore (Sam) Mugavero

Published by C.A.S.

POESIA

Pervenutaci il 27 gennaio per commemorare

LA GIORNATA DELLA MEMORIA

Nessuna certezza,
tutela mancata,
dolore infinito:
lavoro forzato,
tortura
e poi morte.

Fu questa la sorte
per tanti *diversi*
nei lager e nei ghetti
di tutto privati,
percossi,
insultati,
alla fine annientati.

Per quei poveri corpi
così martoriati
un brivido corre lungo la schiena,
e ogni vena
lamenta un acuto dolore,
c'è pena nel cuore
per l'oltraggio compiuto!

Mai più umanità così persa...
fu per nulla una farsa
e vivo è il ricordo di quella *scomparsa*,
che fu atroce sterminio
o omicidio di massa.

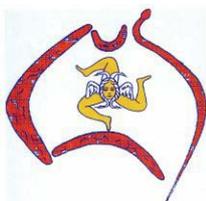
Maria Rosaria Longobardi

Maria Rosaria Longobardi , alias Marylon ha pubblicato nella collana di poesia 'Lo specchio oscuro' dell'Istituto di Cultura di Napoli il suo 'Anagrammi' recentemente (aprile 2007) Il volumetto è stato presentato nel corso del Convegno Internazionale 'La forma dell'anima' del CISAT (luglio 2007) L'autrice ha pubblicato nel 2002 un testo di narrativa infantile (Favole in fiore-fior di favole, ed La Mongolfiera)

Coordinamento

Associazioni

Siciliane



ABN 312 810 322

Incorporated on the 11th October 2001

P.O. Box N 108 Petersham North, NSW 2049

Coordinator:

Carmelo (Charlie) Pollicina

Vice-Coordinator:

Eugenio Casamassima

Associations Members of C.A.S.:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Ass. Cult. A.G.I.R.A. | Pres. S. Mugavero |
| Ass. Cult. Eoliana | Pres. G. Ficarra |
| Ass. Giovani Siciliani | Pres. I. Restifa |
| Gruppo Genealogico | Pres. D. Arrivolo |
| Ass. Isole Eolie | Pres. Dr.F. Merlino |
| Palazzolo Acreide | Pres. S. Strano |
| Ass. Palermitani | Pres. R. Lombardo |
| Sicilian Assn of Queensland | Pres. G. Politi |
| Tre Santi Association (N.Q.) | Pres. E. Maccarone |
| Trinacria Association | Pres. G. Lombardo |

Secretary:

[Sylvia Granturco](#)

Vice Secretary:

[Isabella Restifa](#)

Treasurer:

[Sam Strano](#)

Public Relations:

[Francesco Giacobbe](#)

Ex Officio

[Len Destro](#)

Je Ficodindia è reperibile a:

SYDNEY

EARLWOOD: Dott. Ignazio Alberti, 315 Homer Street.

FIVE DOCK: Canada Bay Club, 4 William Street; Dott. Felice Merlino, 126 Great North Rd
Patronato ENASCO, Suite 12 / 50 Great North Road.

GLADESVILLE: Fiorotto Delicatessen, Shop 1, 225 Victoria Road

HABERFIELD: Pasticceria Papa, 145 Ramsay Street; Forza Travel, 149 Ramsay Street.

LEICHHARDT: Casa d'Italia, 67 Norton Street; F.G. Fintax, 114 Marion St; Gelateria De Luca.

RYDE: Quarry Road Pharmacy, 128a Quarry Road; Biviano Trattoria, 16 Church St.

WEST RYDE: Jim Wallace Pharmacy, Corner Victoria & Marsden Roads.

CANBERRA— MANUCA : Sicilian Association of Canberra & District

VICTORIA - AVONDALE HEIGHTS: A.L.I.A.S. 29 Ridley Ave.

RESERVOIR: Broadway Travel, 297 Broadway;

NORTH QUEENSLAND— SILKWOOD: Three Saints Association.

SICILIA - ACIREALE: Ristorante "Al Ficodindia" - Piazza S. Domenico, 1

AGIRA: Cartoleria Iacona, Circolo degli Operai

MALFA (Isole Eolie) Sig. Antonio Brundu Via Conti, 18.

NAXOS (Me) Fotoclub Naxos—Via Naxos, 42 -

O Tramite abbonamento—Direttamente a casa vostra

DISCLAIMER:

All opinions expressed in articles and features are those of the contributors and not necessarily those of the Editors or CAS.

CAS and the Editors accept no responsibility for the accuracy of any of the opinions or information contained in submitted articles.

CONTINUA DALLA PRIMA PAGINA

Niente vitalizio per i nuovi parlamentari della XV legislatura

27 ottobre del 2008. Solo se rieletti, i senatori e deputati uscenti potranno quindi ricevere l'assegno vitalizio. I colleghi dei Questori ricordano inoltre che dalla prossima legislatura il vitalizio maturerà solo dopo 5 anni di attività parlamentare. Una notizia che farà piacere all'opinione pubblica, furiosa per i privilegi riservati ai politici nostrani.

Le dichiarazioni di Calderoli non passano comunque inosservate. Antonio Rotondo, Sinistra Democratica, le giudica "una sorta di invenzione. La solita buffonata di Calderoli". Rotondo trova però parole di conforto per i colleghi, ancora alla prima legislatura, e confessa che "chiunque ci sarebbe rimasto male". Il catanese Giuseppe Palumbo, deputato alla quarta legislatura con Forza Italia, commenta così le affermazioni del senatore leghista: "Penso che Calderoli conoscesse già il periodo necessario per maturare il vitalizio. E del resto nel 94 il vitalizio non c'era ancora".

Il risparmio "previdenziale" a sorpresa, conseguenza della crisi di governo, potrebbe però non portare alcun vantaggio al bilancio dello Stato. I gruppi che affollano il parlamento italiano sono quattordici. Ben sei in più rispetto alla legislatura precedente. Ciascuno di questi partiti si è dotato di propri dipendenti, di un proprio staff di segreteria e dei propri uffici. Il conto da pagare è salato. Nonostante i tagli degli ultimi anni a quasi tutte le voci del bilancio, le spese della galassia parlamentare hanno avuto un trend di crescita, compreso fra il 4 e il 5 per cento. La casta ha colpito anche questa volta.

Pier Damiani D'Agata

Madreterra

Inno ufficiale della Regione siciliana
Parole e musica di Vincenzo Spampinato

Sei tu il sorriso che fa ritornare
sei la Montagna di cui senti il cuore
Con l'universo non ti cambierei!
Madreterra di Uomini e Dei

Sei tu l'inverno che riesce a scaldare
l'estate antica che fa innamorare
sei la cometa che io seguirei
Madreterra di Uomini e Dei

Sicilia terra mia triangolo di luce in mezzo al mondo
Sicilia terra mia un sole onesto che non ha tramonto!
Sicilia sei così... il paradiso è qui!

Tra le tue braccia è nata la Storia
Sulla tua bocca "Fratelli d'Italia"
E per difenderti io morirei
Madreterra di Uomini e Dei

Sicilia terra mia triangolo di pace per el mondo
Sicilia terra mia tu "rosa aulentissima" nel tempo
Sicilia terra mia bandiera liberata in mezzo al vento
Sicilia sei così... il paradiso è qui!

Sicilian Associations Calendar of Events

- MARCH** Ass. Giovani Siciliani—Latino Party
9: AGIRA Assn—International Women's Day
16: Ass. Isole Eolie—Annual Picnic
Ass. Isole Eolie—Youth dinner dance
- APRIL** **CAS—9-22—Scenic tour to the top of Australia**
27: Ass. Isole Eolie—Youth Hunter Valley bus trip
- MAY** 10: Ass. Isole Eolie —Mothers' Day dinner dance
18: Ass. AGIRA—S. Filippo d'Agira Holy Mass
- JULY** Ass. Isole Eolie—Youth dinner dance
- AUGUST** 16: Ass. AGIRA—Annual Ball
22: CAS—A night at the Opera –Lucia de Lammermoor
23: Ass. S. Bartolomeo Holy Mass
- SEPTEMBER** 27: Ass. Isole Eolie—Prawn night.
- OCTOBER** **11: CAS—A night at the Opera– The Pearl Fishers**
Ass. Isole Eolie—Bus trip to Hunter Valley
- NOVEMBER** 22: Ass. Isole Eolie—Annual Ball
- DECEMBER** 7: Ass. Isole Eolie—Children Christmas Party

Italian Family History Group meets at Casa d'Italia the 4th Wednesday of every month except December and January

FG Fintax Pty. Ltd

Agenti Fiscali Autorizzati
Direttore: Francesco Giacobbe

Dichiarazioni dei redditi e contabilità
Persone fisiche*Aziende*Società
Consulenza Fiscale per i Pensionati Italiani

Tel. 9564 2533
14 Marion St. Leichhardt

Cronache locali

CONFERENZA EXTROART



Partecipanti alla conferenza



La direttrice Annamaria Lelli, Ludovico Gippetto, Sylvia Granturco, Eugenio Casamassima ed il console Benedetto Latteri

**Un libro su gl'italiani del North Queensland
Hearts Full of Hope, the Italian Pioneers of Tully**

Hearts Full of Hope, the Italian Pioneers of Tully è il titolo di un bellissimo libro che raccoglie storie dei pionieri italiani nel distretto di Tully (Queensland del Nord). Il libro è stato pubblicato e presentato al pubblico domenica 3 febbraio.

“Qualche anno fa sentivo mamma parlare con amici dei ricordi della terribile esperienza dell'internamento durante la seconda guerra mondiale.” Ci dice Vince Silvestro, coltivatore di canna da zucchero ed ideatore, promotore e coordinatore di questa pubblicazione. “Ho quindi pensato che sarebbe stato bello raccogliere, documentare e pubblicare le storie dei nostri genitori e nonni. Emigrare in Australia alla fine dell'ottocento ed all'inizio del novecento non era come oggi. La vita, specie nel Queensland del Nord e nelle piantagioni della canna da zucchero, era dura e difficile. Eppure i nostri genitori e nonni riuscirono con successo ad adattarsi a quelle condizioni, mettere su famiglia e con migliorare le condizioni di vita proprie e dei loro figli e nipoti.”

Per realizzare questa idea, Vince si fece promotore di un comitato che comprende lui stesso come presidente, Nancy Marsilio (tesoriere), Katrina Lauriston (segretario), Graham Maifredi, Salla & Sax Maingay, Dina Cavallaro, Charlie De Luca, Emily Sorbello, Anna Rigatto, Angie La Spina, Mary Quagliata ed il sindaco del Cardwell Shire, Joe Galeano.

Per mesi i membri del comitato contattarono le famiglie dei pionieri chiedendo

loro di preparare una breve storia dei loro genitori o nonni e fornire fotografie e copie di documenti originali. Le storie sono state pubblicate così come scritte dai vari autori ed il risultato è una bellissima pubblicazione di 370 pagine che racconta con linguaggio semplice esperienze di vita dura e sacrifici ma anche di successi e momenti di felicità di oltre cento famiglie che originariamente si stabilirono nel distretto di Tully nel Queensland del Nord.

I nonni di Vince Silvestro emigrarono in Australia da Sant'Alfio e Calatabiano (in Sicilia) con le famiglie nel 1915 e nel 1924. Vince, quindi, nacque in Australia ma ha mantenuto attaccamento ed affetto alla terra di origine dei suoi genitori, dalla lingua alle tradizioni. Vince da giovanissimo è sempre stato coinvolto in numerose attività sociali e comunitarie contribuendo, fra l'altro, al processo culminato con il gemellaggio dei comuni di Sant'Alfio e Piedimonte Etneo (provincia di Catania) con Jonhstone e Cardwell (nel Queensland del Nord).

Hearts Full of Hope, the Italian Pioneers of Tully ci propone storie e racconti della vita di tutti i giorni dei pionieri dell'emigrazione italiana in Australia,

memorie che se non vanno documentate oggi rischiano di andare perse per sempre. Sono storie diverse fra loro ma con un messaggio comune: sacrifici e costanza costituiscono la base del successo dei nostri genitori e nonni in questa terra così lontana e diversa dalla madrepatria.

Hearts Full of Hope, the Italian Pioneers of Tully rappresenta un contributo significativo alla Storia dell'emigrazione italiana in Australia ed un bellissimo esempio da seguire in tutti gli altri posti dove si sono stabiliti i nostri connazionali.

Dott. Francesco Giacobbe

Il libro *Hearts Full of Hope, the Italian Pioneers of Tully* è in vendita per 25 dollari (a cui vanno aggiunti 10 dollari per le spese di spedizione). Per ordinare il libro potete scrivere a Vince Silvestro, P.O. Box 617, Tully QLD 4854.

Broadway Travel & Tours
 297 The Broadway, Reservoir, Victoria
 Phone 03 9462 1599 Fax (03) 9469 4195
 Domenico Rubbino - Manager

A tutti i nostri lettori
 auguriamo
Buona Pasqua
 We wish all our readers a
Happy

VIAGGIO DALLE ISOLE EOLIE IN AUSTRALIA DI UNA DELEGAZIONE SANTAMARINESE

SYDNEY- Era formato da 70 persone il consistente gruppo giunto in Australia, il 6 febbraio scorso, dalle isole Eolie, guidato da Massimo Lo Schiavo (Sindaco del Comune di Santa Marina Salina). Per la prima volta il Corpo Bandistico "Isola Verde" dell'isola eoliana (formato da circa 40 elementi) ha concretizzato (con un finanziamento dell' Assessorato al Lavoro e alla Emigrazione della Regione Sicilia e con la sponsorizzazione di Banca Nuova e Sviluppo Eolie) il desiderio di potersi esibire nel continente australiano per le comunità eoliane di Sydney e di Melbourne, dove la delegazione ufficiale della municipalità santamarinese si è incontrata con i rappresentanti istituzionali del Consolato Italiano delle due città, del Parlamento dei due Stati (New South Wales e Victoria), dell' Arcivescovato, delle due municipalità di Canada Bay e di Whittlesea, dell' Associazione Isole Eolie-Confraternita di San Bartolomeo di Sydney presieduta dal dott.Felice Merlino e della Società Isole Eolie di Melbourne presieduta da Tony Mandarano. Gli incontri e i momenti comunitari sono stati caratterizzati da scambi di doni, discorsi reciproci di saluto, di benvenuto e di ringraziamenti. Tutto si è svolto in un clima caloroso fra emozioni, commozioni, stima e cordialità mostrata durante i diversi incontri istituzionali, popolari ed eucaristici (in Sydney: al

Mediterranean House e al Canada Bay Club di Five Dock, nella chiesa di St.Fiacre's di Leichhardt, alla Conca D'Oro di Riverwood dove, durante la serata di beneficenza organizzata dai fratelli Sarcasmo, sono stati raccolti 15.000 dollari per lavori di restauro nella chiesa di San Bartolomeo a Lingua - I. Salina. In Melbourne: nei locali della Società Isole Eolie di Carlton, nel Santuario di Sant'Antonio ad Hawthorn, nel Comune di Whittlesea, al Co.As.It.). Il Sindaco Massimo Lo Schiavo, durante gli incontri istituzionali, era accompagnato da una delegazione composta (dalle Eolie) da Antonio Podetti (sindaco del Comune di Leni) Luigi Follone (vice sindaco), da P. Alessandro Lo Nardo (parroco di Santa Marina Salina e Lingua, insieme alla madre Angela Cannistrà), Gaetano Di Giovanni (Presidente della Banda Musicale Isola Verde), Gregorio Lo Schiavo (capo dei Vigili Urbani), Domenico Arabia (organizzatore logistico), Antonio Brundu (al suo settimo viaggio in Australia), che ha allestito una mostra fotografica sulle Eolie e sulle comunità eoliane d'Australia e la studentessa universitaria Viviana Crisà; mentre dall'Australia da Fausto Biviano (vice presidente dell'associazione eoliana di Sydney), Ross e Tony Maniacci, Angelo Lo Schiavo e Sam Iacono. Il Corpo Bandistico Isola Verde e la Compagnia Popolare Liparese si sono esibiti in varie occasioni sia a Sydney che a Melbourne ed il loro repertorio è stato ascoltato con molto interesse ed attenzione da parte del numeroso pubblico presente. Con questo viaggio agli antipodi si sono rinsaldati i rapporti culturali e comunitari fra le Eolie e l'Australia e si è discusso sulla possibilità di concretizzare, per il futuro, alcuni progetti (specie in favore dei giovani) al fine di favorire gli scambi socio-culturali fra l'Italia e il continente australiano.

L'intero gruppo è stato calorosamente ospitato durante la permanenza in Australia da familiari ed amici. Un grazie di cuore va rivolto fra l'altro a Marcello d'Amico, eoliano di Melbourne, per la sua preziosa collaborazione.

V.G.



La delegazione eoliana al Parlamento del New South Wales durante l'incontro con l'on.Angela D'Amore (foto di Viviana Crisà).



Eoliani d'Italia e d'Australia subito dopo la S.messa nella chiesa di S. Fiacre di Leichardt



Alcuni componenti del Corpo Bandistico Isola Verde di Salina durante il soggiorno a Sydney (Foto di Antonio Brundu)

Dalla Sicilia

Alessandra Bannò

Un'agirina a fianco di artisti famosi

Riuscire a ritagliarsi uno spazio nel vasto mondo della musica non è semplice al giorno d'oggi, eppure a volte con impegno, costanza e determinazione è possibile raggiungere obiettivi significativi.



Questo è quello che sta accadendo ad Alessandra Bannò, giovane cantautrice di Agira ed unica nella provincia di Enna ad avere avuto l'opportunità di affiancarsi ad artisti del calibro di Enrico Ruggeri, Andrea Mirò, Nada, Bruno Lauzi, Luca Madonia, Giorgio Conte, ecc. grazie alla pubblicazione della compilation dal titolo "UN SORRISO PER LE MADONIE", edita su scala nazionale. La compilation, registrata presso la "Feel Sound" di Termini Imerese con il supporto tecnico ed artistico di Piero Di Stefano e Paolo Capritta, comprende un doppio CD al quale hanno collaborato personaggi già noti al pubblico ed artisti siciliani di talento.

Alessandra Bannò, una laurea in Scienze dell'educazione con il massimo dei voti, si esibisce da sempre con il gruppo The Moonlight al fianco di Salvatore Grassia (tastiere e voce) e ha preso parte al progetto inserendo una propria canzone intitolata "La resa", che aveva già raccolto i pareri favorevoli di pubblico e critica al Il Festival della Canzone di Bompietro (PA), aggiudicandosi il Premio della Critica. Numerosi, del resto, sono i riconoscimenti raccolti dalla cantante agirina che, interpretando sempre brani inediti, ha partecipato a diverse manifestazioni portando a casa premi ed attestazioni di stima da parte degli addetti ai lavori. Già, nel gennaio 2006, aveva fatto parlare di sé come unica interprete nella provincia di Enna ad essere stata selezionata per rappresentare la Sicilia nella manifestazione "Una voce per

Sanremo", realizzata proprio nel celebre Teatro Ariston, nella cittadina ligure.

CARNEVALE AGIRINO 2008

Il 5 Febbraio si è conclusa l'edizione invernale del Carnevale agirino 2008, divenuto ormai un appuntamento da non mancare per centinaia di ragazzi e adulti amanti dell'allegria e del divertimento.

Nonostante il Carnevale quest'anno sia giunto prestissimo, il popolo agirino ha avuto modo di ammirare ben 7 gruppi in maschera (dei quali 2 fuori concorso), che hanno tirato fuori, ancora una volta, fantasia, creatività ed ironia per tutti i gusti.

L'edizione 2008 è andata al gruppo che, con eleganza e cura dei particolari, si è assunto il compito di rappresentare l'antica leggenda di *Amazzoni e Centauri*, premiati inoltre per il miglior carro, raffigurante proprio un Centauro in battaglia. Al secondo posto si è classificata l'allegra e numerosa brigata dei *Puffi*, adulti e bambini tinti di blu che hanno affollato le strade del paese, preceduti da grosso fungo-casetta che faceva da carro, aggiudicandosi anche il Premio Simpatia. Al terzo posto si è piazzato l'altrettanto folto gruppo di *Robin Hood*, che, con castello e costumi medievali ha rappresentato la vicenda dell'eroico e leggendario paladino dei poveri. Con il quarto classificato, *L'Italia di domani*, è arrivato ad Agira uno dei primi carri (in verità, il primo che io ricordi) che riguardasse il tema della satira politica. Con una sottile e volutamente leggera ironia, il gruppo si è impegnato nella rivisitazione di un "classicissimo" della letteratura italiana, «La Divina Commedia», riportandola ai giorni nostri, con tanto di carro dedicato ai politici che attualmente si contendono il governo del Paese.

Il numeroso gruppo *Scuola di polizia*, rappresentando i simpatici personaggi del celebre cartone animato, si è classificato al quinto posto.

Fuori concorso uno dei gruppi che ha strappato al pubblico maggiori risate ed applausi mettendo in scena la tragica *Morte del cigno*, gruppo interamente composto da uomini in tutù che si sono cimentati in sinuosi balletti di danza classica e "leggiadri" volteggi. Altro gruppo fuori concorso è stato quello denominato *I Vi-*

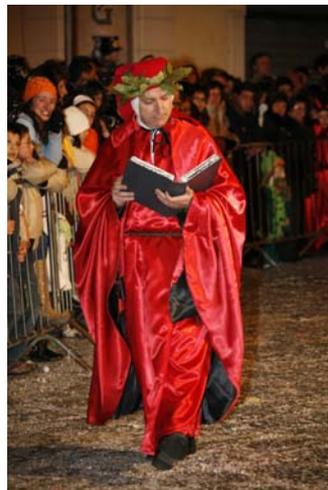
chinghi, il meno numeroso ma indubbiamente il più ammirato ed apprezzato dal punto di vista dei costumi.

Quasi 600 i partecipanti in totale e molti di più quelli che aspettano ansiosi l'edizione estiva, che, già da alcuni anni, si è affermata come uno degli appuntamenti immancabili dell'estate agirina.

Anche noi la attendiamo, per scoprire quali altre fantasiose idee riusciranno a tirare fuori dal cappello i nostri simpatici concittadini.

A.B.

Una maschera fuori concorso vichingi



Dante del gruppo italia di domani



Carro vincente (particolare).

Gerardo C. Cassaniti
Managing Director

FT FORZA TRAVEL

Lic No: 2TA004028

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

Folclore /Gastronomia

Un itinerario gastronomico del siracusano, vista la varietà del territorio, consente di gustare un'ampia proposta di cibi e pietanze. Lungo la fascia costiera ionica prevale, naturalmente, la cucina di mare. Nel capoluogo sono piatti caratteristici il tonno con la cipolla, la lampuga frita all'aceto, i tranci alla "matalotta", il polipo bollito, mentre l'"agiata" (agliata) di pesce e la "gghiotta", una ricca zuppa di mare, sono tipici della città di Augusta. In molti comuni della provincia i condimenti di pesce insaporiscono gli appetitosi primi piatti tradizionali della cucina siciliana: spaghetti o linguine al nero di seppia, alla bottarga, ai frutti di mare, con ragù di scampi, con acciughe e mollica abbrustolita.

Passando alla zona montana, merita particolare menzione la salsiccia artigianale di Palazzolo, prodotta da carni suine scelte.

A Buccheri si trovano salumi e salsicce di cinghiale di lavorazione locale e ottime olive.

Miele e mandorle sono tra i principali ingredienti della dolceria siracusana, in cui non è difficile individuare alcune ascendenze arabe. Vale per tutti la "giuggiulena" chiamata anche "cubbaita", un torrione preparato con sesamo, miele e mandorle. Anche la famosa cassata è un nome di origine araba, "quas-at" che significa scodella fonda. La cassata alla siracusana si differenzia da quella palermitana per l'assenza di glassa e per la composizione a strati di pan di Spagna, ricotta e cioccolato.

Storicamente un notevole contributo all'arricchimento della pasticceria siracusana o, per meglio dire Siciliana, è venuto dalle suore dei conventi di clausura. A Siracusa, nel centro storico di Ortigia, alcune pasticcerie in occasione di ricorrenze religiose preparano i biscotti "dei morti", i quaresimali, le crispelle al miele chiamate benedettine.

Decisamente ottime le lavorazioni dolciarie a Palazzolo e a Noto dove si possono gustare originali gelati alla rosa e al gelsomino, latte di mandorla, marmellate di agrumi e di mele cotogne, granite al gusto di caffè, di limone, di mandorla tostata o bianca, di fragole o di gelsi neri.

Il territorio di Rosolini

Dal "maccu ri favi" che mangiarono gli antichi greci, alla "capunatina" di origine araba, al "tummali" di origine spagnola le specialità alimentari tipiche rosolinesi denotano le origini della popolazione che ha formazione composita e rivelano pure la fondamentale base da cui proviene.

Ricorderemo brevemente alcune tipiche specialità

molte delle quali i giovani di oggi non conoscono, spesso piatti che si ritrovano in altre parti dell'Isola, ma che in ogni zona hanno un "quid" che li caratterizza, come per esempio l'aglio, la cipolla, l'aceto, il limone, l'origano, la noce moscata, l'acquavite, e che ne fa un prodotto culinario tipico del paese stesso.

Ancora nei ricordi d'infanzia di molte persone vi sono alcune donne, le cosiddette "monache di casa", che preparavano i pranzi nuziali, i pranzi di lutto, "cunsuli", o i dolci per i periodi festivi, i cosiddetti dolci di Riposto che erano di squisita ed inimitabile fattura.

Alcune loro ricette continuano ad essere preparate per cui gli antichi sapori si ritrovano ancora intatti in pietanze di cui dia-mo gli ingredienti base. Minestre pietanze di carne contorni, focacce, e dolci integrano così la cucina moderna del luogo. Tra le minestre ricordiamo: "u 'ncucciatteddu" costituito da frustoletti di pasta di grano duro cucinati in una amalgama di ricotta, acqua e pezzetti di zucca gialla previamente bollita; "a pasta ca muddica", pasta condita con mollica di pane brustolita, olio, aglio, formaggio pecorino; "i ravioli", pasta di grano a formelle quadrate con ripieno di ricotta, uova e maggiorana, conditi con sugo di carne di maiale o vitello ed infine, "i maccarruna e i cavatieddi", pasta a pezzettini vuota all'interno perché lavorata con un filo secco di grano ("usu"), o con un ago da calza "cavati" con le dita, conditi poi con sugo di carne di maiale, cosparsi di ricotta sala-

ta ed informati.

Tra le minestre di legumi ricordiamo: "i favi a 'nzincaredda", fave sbucciate e cotte in acqua di cisterna condite con olio e sale e che si accompagnavano con cipolla cruda; "u maccu lurdu", sempre fave cotte insieme a ceci, fagioli, lenticchie e lardo di maiale. Quest'ultimo era il piatto popolare tipico del giovedì grasso e, infine, "i lolli no maccu", rollini di pasta amalgamati con il "maccu" a base di fave sbucciate ridotte a crema.

<RICETTA>

Maccu di San Giuseppe

Ingredienti:

Fave secche gr. 150, ceci gr. 100, lenticchie gr. 100, fagioli secchi gr. 100, piselli secchi gr. 100, castagne secche gr. 150, cipolla 1, pomodori secchi 2, sedano un mazzetto, olio, sale e pepe.

Preparazione:

Mettete al bagno fin dal giorno prima i legumi e le castagne secche, ad eccezione delle lenticchie che lascerete ad ammolare solo per qualche ora.

Sgusciate parte delle fave, le altre invece spizzicatele semplicemente nella parte superiore. Cucinate i legumi tutti insieme, a fuoco molto basso, possibilmente in un tegame di coccio, insieme ad un mazzetto di sedano, ed ai pomodori secchi tagliati a pezzi, per circa tre ore.

Condite con sale e pepe e a fine cottura aggiungete olio crudo.

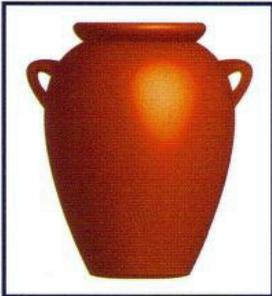
Silvio Biviano
Mobile 0402 733 360

Biviano's
TRATTORIA

Biviano's Trattoria Ryde
Tel 9808 3220
Fax 9808 2290
Address 16 Church St, Top Ryde

GRAZIE A:
Filippo Iacona della
White Formwok
Material Suppliers
per il suo leale e continuo
supporto
E ad Aldo Di Martino per
aver rinnovato
l'abbonamento

LA GIARA
CAFE RESTAURANT



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

SICILY - Province by Province (New series)

SIRACUSA

The province of Siracusa is situated in the south-eastern part of Sicily. On the sea shore of the Ionian Sea, it offers a wide variety of panoramas and scenarios.



The place of the Regional Province is in Via Malta, 96100 Siracusa (SR). Telephone number is: ++39 0931-66313. E-mail address is: provsvr@ibmsnet.it.

The province consists of the following twenty-one towns:

[Augusta](#), [Avola](#), [Buccheri](#), [Buscemi](#), [Canicattini Bagni](#), [Carlentini](#), [Cassaro](#), [Ferla](#), [Florida](#), [Francofonte](#), [Lentini](#), [Melilli](#), [Noto](#), [Pachino](#), [Palazzolo Acreide](#), [Portopalo di Capo Passero](#), [Priolo Gargallo](#), [Rosolini](#), [Siracusa](#), [Solarino](#), [Sortino](#).

Siracusa (Zip Code 96100), chief town of the province, is 217 Km. distant from Agrigento, 191 Km. from Caltanissetta, 58 Km. from Catania, 172 Km. from Enna, 154 Km. from Messina, 307 Km. from Palermo, 81 Km. from Ragusa, 390 Km. from Trapani.

The municipality has 127.224 inhabitants, its surface measures 20.408 hectares and its population density counts 623 inhabitants for square kilometre. It rises over a flat area, 17 metres above the sea-level.

The Town Hall is located in piazza Duomo n. 1, tel. ++39 0931-462355, toll free number 800299507 (only for Italian residence). E-mail address is: admin@comune.siracusa.it.

The main economical activities are agriculture, cattle breeding and fishing. Since 1950s a notable industrial development has been reported. It mainly produces grapes, cereals, olives, almonds, vegetables and citrus fruits. There are also cow, sheep and pig farms.

The name of the town comes from the nearby march **Sykara** and received this name in the 8th century BC when the Corinthians founded it. Originally the town was built on the isle of Ortigia, populated already in the 14th century BC by Sicilians and Phoenicians. Later on many houses were built also on the mainland.

In the 7th and 6th century BC, Siracusa founded the colonies of Akrai, Casmene and Camarina. In 485 it was conquered by Gelone, tyrant of Gela, who defeated the Carthaginians in 480 BC in Imera. From 479 BC to 467 BC, Siracusa was governed by Ierone, whose successor was Trasibulo.

Under his tyranny, the Siracusans rebelled and generated a democratic government.

In the 5th century Siracusa defeated the Etruscans, the local rebels of Ducezio and the Athenians, in a naval battle. In order to face the Carthaginians, the tyranny was introduced once again. After the destruction of Selinunte and Agrigento, Dionigi signed a peace treaty with the Carthaginians in the 5th century BC.

In the following century, Cartage menaced Siracusa once again, which was under a democratic government wanted by the Corinthian Timoleonte. The town asked Pirro, king of Epirus, for help. He succeeded and expelled the Carthaginians, but in 275 BC he was forced to abandon the town, as his government had become unpopular.

During the centuries it was conquered by the Romans, the Goths, the Byzantines, the Arabs, the Normans, the Genoese, the Swabians and the Aragonese. It was dramatically damaged by the earthquakes in 1542 and 1693. In 1729 the plague spread quickly. In 1837, as it rebelled against the Bourbons, it lost its title of chief town (which went to Noto) and got it back in 1865. Recently, Siracusa has added lustre to its name, thanks to Michela Guarnuto, who was born here.

Amongst the most important monuments we mention the **Dome** (5th century), the old **crypt of St. Marciano**, the **Castle of Eurialo** (5th - 6th century), the **castle of Maniace** (13th century), the **Greek Theatre** carved in the rock, the **Roman Amphitheatre** built in Imperial period and **Dionysus's Ear**, an artificial grotto created after mining building materials, which looks like an ear.

Amongst the most illustrious personalities from Siracusa we mention: the great mathematician **Archimede**, the **Classical poet Teocrito**, **Pope Stephen III** and the physicist **Antonino Lo Surdo**, living last century, who discovered the radiations emanated by atoms.

A legend tells that when the Romans occupied Siracusa, Archimede was so busy with his calculations that he did not noticed them and was stabbed by a soldier.

[siciliaindettaglio](#)



Phillip Iacona
Manager

**White Formwork
Material Suppliers**

Ph: 02 9756 2652
Fax: 02 9756 2069
Mobile: 0418 612 623

15-16 Durian Place
Wetherill Park NSW 2164
Email: whiteformwork@bigpond.com
www.whiteformwork.com.au