

Sicilia, qualche spina  
e tanta bontà`

# Je Ficodindia

## NEWSLETTER

Free  
Gratis



BOLLETTINO INFORMATIVO-CULTURALE DEI SICILIANI D'AUSTRALIA

a cura del **Coordinamento Associazioni Siciliane**

ISSN 1833-0029

Volume 14

Issue 3

May - June 2012

### Inside this issue: Sommaro

POESIA E PASSI LETTERARI	2
CALENDAR OF EVENTS	3
PERCHÈ CI CHIAMIAMO SICILIANI?	4
DALL'ITALIA	5
CONCORSO LETTERARIO	6
GASTRONOMY AND FOLKLORE	7
IL TERRITORIO DELL'ETNA E LE SUE CITTA` -Castiglione di Sicilia-	8

### Grande successo a Sydney della commedia di Pirandello "La patente"

Le rappresentazioni in versione originale con battute siciliane, presentate dal regista/attore/ sceneggiatore Santo Crisafulli, sono state programmate in tre posti strategici dell'area metropolitana di Sydney dove abbondano gli italiani e precisamente a: Casula Powerhouse Arts Centre di Casula, nel salone "Colosseo" del club Marconi e la gran serata di gala al Centro Culturale Italiano dell' Italian Forum di Leichhardt

Un cast di volenterosi "attori in erba" ma che si sono perfettamente immedesimati nei ruoli dei loro personaggi, ha entusiasmato un pubblico che all'inizio sembrava scettico.

Una splendida *Rosinella* (Stefania Cincotta) e lo stesso Crisafulli nei panni del protagonista *Rosario Chiarchiaro* hanno superato se stessi per bravura ed aspettativa. Bravi anche e specialmente i "first timers". Recita dopo recita, la loro bravura ha toccato l'apice durante l'ultima serata ricevendo scroscianti e meritate ovazioni.

### So-Long, Gianluca



#### L'artista

Quando dalla Sicilia è arrivata una nota dall'ing. Michele Augugliaro che era a Sydney un suo amico tenore di nome Gianluca Terranova non sapevo come comportarmi, ma dopo esserci conosciuti, l'amicizia è venuta spontanea. Sono state tre brevissime settimane ma abbastanza per conoscere un tesoro nascosto (almeno al pubblico australiano) e che da ora in poi difficilmente si scorderà. Personalmente ho avuto il grande onore di essere stato tra i primi assieme al dr Francesco Giacobbe ad incontrarlo ed ho subito capito che



#### Il padre

si trattava di un grande artista con una umiltà che pochi possiedono. Pian piano altri amici, specialmente quelli appartenenti alle associazioni aderenti al CAS, anche loro si sono accattivati la sua simpatia. Molti residenti di Sydney che sono andati a vedere *La Traviata*, hanno apprezzato la sua formidabile abilità vocale, però gli amici che sono venuti a salutarlo da "Alfredo", siamo stati privilegiati di conoscere una persona umile e pragmatica unitamente a sua moglie Sabrina, il figlio Ludovico e le gemelle Ginevra e Larissa. Attendiamo con ansia il Vostro ritorno a Sydney. S.M.

### Durante una cena di gala benefica RACCOLTI \$5935 PER BARCELLONA POZZO DI GOTTO

Giorno tre marzo scorso, su suggerimento di Paolo Puglia, ben avallato dal **C.A.S., Coordinamento Associazioni Siciliane** e le associazioni: Agira, Culturale Eoliana, Gruppo Genealogico, Isole Eolie, Palazzolo Acreide, Palermitani, S. Antonio da Padova, S. Rocco, e Trinacria, abbiamo organizzato una cena di gala pro alluvionati di Barcellona Pozzo di Gotto

Alla serata tenutasi presso "La Mirage" di Five Dock ( Sydney), hanno partecipato un centinaio di persone che hanno preso a cuore l'iniziativa. All'appello lanciato da Sam Mugavero, poi abbracciato dalla coordinatrice Teresa Todaro Restifa, hanno risposto le seguenti persone, associazioni e ditte.

Anonimo \$140, A.O'Hare \$500, Antonia Rubbino \$150, Associazione Culturale Eoliana \$100, Associazione Isole Eolie \$500, Domenico Prestipino \$100, John Crino \$50, Sam Ortullo \$200, Trinacria Association \$500, Emanuele Tumino \$50. L'Associazione Palazzolo Acreide ha sponsorizzato lo spettacolo canoro di "Elvis" impersonator.

Altri \$ 1395 sono stati ottenuti tramite la vendita dei biglietti della lotteria i cui premi sono stati donati da: Angela Zappulla, Ben Crisafulli, Blue Star Pasticceria, Cammareri Travel, Castel Mola Pizzeria, Frank Moschella, John Crino, Nello Pellegrino, Nicholas Agencies, Sam Ortullo, Sylvia Granturco, Umberta Ricci, Viatour Travel, Vince Agostino.

Dopo aver pagato tutte le spese son rimaste altre \$2230 che uniti agli altri ammontano ad un gran totale di \$5935 L'equivalente in **Euro (4378.44)** è statio spedito mercoledì 28 marzo direttamente al conto bancario del Municipio di Barcellona Pozzo di Grotto con la clausola Reason: Contribution of solidarity for flood victims of Barcellona Pozzo di Gotto.

Banca Monte dei Paschi di Siena SPA - BRANCH: BARCELLONA POZZO DI GOTTO AG. 1

A pagina 5 una lettera di ringraziamento del sindaco di Barcellona Pozzo di Gotto

**78 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)

**Editorial Committee:**

Francesco Giacobbe- Sam Mugavero

**Webmaster:**

Daniele Stasuzzo

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

E-mail: [studiosstasuzzo@tiscali.it](mailto:studiosstasuzzo@tiscali.it)

**Contributors**

Carmelo Loibiso—Agostino Spataro

**Founded in 1999**

by Salvatore (Sam) Mugavero

Published by C.A.S.

**POESIA**

**Tirrimotu**

Cu' po' diri nzoccu penza,  
(siddu penza)...

Si la limarra affamata  
s'arrivota  
agghiuttennu ferru e carni,  
quali è la curpa  
ppi l'infami sorti di li morti?...  
E di li vivi  
abbabbanuti e stanchi,  
ca conzanu ciurieri  
stujannu balati janchi?...  
'Ntuttuna,  
lu tempu eternu si la penza  
e, vili tradituri,  
astuta ciatu, così e sentimenti:  
n'arresta cchiù nenti!...  
Li manu leggi,  
leggia la menti.  
Lu tettu prima di petra  
ora è di tila.  
Li so' vriogni e li piccati  
su' sbrizzati oggi,  
'ntra li gnuni,  
strati strati.

Cchi veni a diri  
tanta morti ammatula!...

Ora... Ogni vacca c'arristau,  
sdisulata  
e senza cchiù dignità,  
amaramenti agghiutti  
prijannu un diu surdu  
ca non parra, non ci vidi  
e si nni futti.

Cu' po' diri nzoccu penza,  
siddu penza,  
sta Natura ria  
ca ni duna li turmenti,  
e non piccia!

**Terremoto**

Chi può dire cosa pensa,  
(ammesso che pensi) -

Se il fango affamato  
si squassa  
inghiottendo ferro e carne,  
qual è la colpa  
per l'infame sorte dei morti?...  
...E dei vivi  
inebetiti e stanchi  
che adornano fioriere  
pulendo lapidi bianche?...  
D'improvviso,  
il tempo eterno s'incapriccia  
e, vile traditore,  
distrugge vita, cose e sentimenti:  
non rimane più niente  
Le mani vuote,  
vuota la mente.  
il tetto prima di pietra  
ora è di tela.  
Le proprie vergogne ed i peccati,  
sono sparsi oggi  
lungo gli angoli  
per le strade.

Cosa vuol dire  
tanta morte inutile!...

Adesso... Ogni bocca superstite,  
desolata  
e senza più dignità,  
inghiotte amaro  
pregando un dio sordo  
che non parla, non vede  
e non se ne cura.

Chi può dire cosa pensa,  
ammesso che pensi,  
questa Natura avversa  
che ci infligge sofferenze  
e non piange!?

Michele GAGLIANO (S.Agata Li Battiati CT) Italia  
**Premio Letterario "Angelo e Angela Valenti" XVIII Edizione 2011**  
PREMIO SPECIALE DELL'ASSOCIAZIONE AGIRA DI SYDNEY

**Coordinamento**

**Associazioni**

**Siciliane**



ABN 79 312 810 122

Incorporated on the 11th October 2001

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

Coordinator:

Teresa Todaro Restifa

Vice-Coordinator:

Vince Porfida

**ASSOCIATIONS MEMBERS OF CAS:**

- Ass. Cult. Agira [Pres. S. Mugavero](#)
- Ass.Cult. Eoliana [Pres. G. Ficarra](#)
- Gruppo Genealogico [Pres. D. Arrivolo](#)
- Ass. Isole Eolie [Pres. F. Biviano](#)
- Palazzolo Acreide [Pres. G.Ferla](#)
- Ass. Palermitani [Pres. G. Murgida](#)
- Ass. S. Antonio da Padova [Pres. P. Maniscalco](#)
- Ass. S. Rocco [Pres. V. Porfida](#)
- Tre Santi Association (N.Q.) [Pres. F. Maccarone](#)
- Trinacria Association [Pres. G. Lombardo](#)

**DELEGATES OF REGIONAL ASSOCIATIONS:**

- G. Murgida [AITAE/AITEF](#)
- F. Giacobbe [SICILIA MONDO](#)
- Mondo E.Tumino [U.S.E.F.](#)

**Secretary:** [Sylvia Granturco](#)

**Treasurer:** [Sam Strano](#)

**Public Relations:** [Francesco Giacobbe](#)

**Ex Officio** [Eugenio Casamassima](#)  
[Len Destro](#)  
[Charlie Pollicina](#)

**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.

**78 Ficodindia** è reperibile a:

**SYDNEY**

**Earlwood:** Dott. Ignazio Alberti-315 Homer Street;

**Five Dock:** Canada Bay Club, 4 William St;  
Dott. Felice Merlino, 126 Great North Rd;

**Gladesville:** Fiorotto Deli, shop 1, 225 Victoria Road;

**Haberfield:** Pasticceria Papa –

**Leichhardt:** FG Fintax, 114 Marion Street. -  
Casa D'Italia, 67 Norton Street.

**Ryde:** Golden Banana Fruit Market, Ryde Shopping Centre ;  
Quarry Rd Pharmacy, 128a Quarry Road.

**Wollongong:** IT-SO-WEL—21 Stewart Street

**MELBOURNE:** A.L.I.A.S.- 29 Ridley Ave. Avondale Heights

Tramite abbonamento oppure  
al sito internet:

[www.ilficodindiasydney.com](http://www.ilficodindiasydney.com)

**SEGUE DA PAGINA 1**

Lo spettacolo d'apertura è stato "Il Ciarlatano Giufà" con adattamento di Santo Crisafulli. Uno spettacolo di varietà con scherzi e lazzi nella tradizione dei canovacci della "Commedia dell'Arte" con Giufà, uno dei più popolari personaggi della narrativa siciliana. Musica e canti sono stati gli elementi principali di queste scenette, quasi a soggetto, rese più vivaci e piacevoli dall'interpretazione di Stefania Cincotta e dalle voci di cantanti popolari e cantanti d'opera quale è la promettente giovane katie Miller-Crispe. Conduttore della serata finale è stato il noto artista Peter Ciani.

Il CAS si era prestatto di fare da "scudo" a questa prima avventura teatrale siciliana qualora i fondi non sarebbero stati sufficienti a coprire le spese, però grazie agli sponsor Club Italia, Andew Valerio & Sons, Yuga Café ed il supporto di Casula Powerhouse Arts Centre, Club MARCONI, Co.As.It, LA FIAMMA, Rete Italia, SBS Radio, Italian Forum, Consolato Generale d'Italia e Dante Alighieri Society, il disavanzo è risultato minimo..

Gli Attori: Santo Crisafulli, Stefania Cincotta, Bruno Ladogna, Giuseppe Leggio, Adelina Manno, katie Miller-Crispe, Sam Mugavero, Pippo Murgida, Isidoro Rapisarda

S.M.

Qui di seguito alcune scenette de La Patente



L'Usciere Marranca (Sam Mugavero), annuncia terrorizzato l'arrivo dello iettatore Chiarchiaro, padre di Rosinella (Stefania Cincotta), nell'ufficio del Giudice istruttore (Pippo Murgida).

**FESTEGGIATI I CENTO ANNI**

Di Teresa Concetta Luciano

Molti rami del suo albero genealogico, provenienti da ogni parte d'Australia, si son dati appuntamento nel lussuoso Golf Club di Pymble per festeggiare il secolo di vita della veneranda e lucida nonche` sempre elegante "Connie".

A fare gli onori di casa sono stati i figli Antonio, Michela e Rosa. Quattro generazioni di parenti ed amici, hanno brindato per un intero pomeriggio alla salute e lunga vita di questa leggiadra signora che non stanca mai di sbalordire.

Dopo un susseguirsi di discorsi e aneddoti da parte di parenti ed amici, quando è arrivato il suo turno, Concetta ha voluto ringraziare i presenti con un arrivederci alla prossima festa: Quella del 200° compleanno. Uno scrosciante applauso con tanta ilarità si è elevato nel grande salone per una donna che non cessa di stupire.

Auguri!



L'affascinante centenaria al taglio della torta



Subito dopo il temporale che ha causato la morte del cardellino, Chiarchiaro dichiara di essere stato lui a creare il frastuono e minaccia tutti di morte

**Sicilian Association Calendar of Events for 2012**

- MAY**
  - 12<sup>th</sup> Ass. Isole Eolie- Mother's Day Dinner Dance
  - 12<sup>th</sup> Ass. Trinacria— Mother's Day Dinner Dance
  - 20<sup>th</sup> Ass. Agira—San Filippo Mass & lunch
  - 23<sup>rd</sup> I.F.H.G. Lucy & Rachel—Co.As.It. Aged Community
- JUNE**
  - 16<sup>th</sup> Ass. S. Antonio—Mass followed by lunch
  - 17<sup>th</sup> Ass. Isole Eolie—Cooking Class ( to be advised)
  - 27<sup>th</sup> I.F.H.G.—Peter Cinelli - Italian family Food Importer
- JULY**
  - 21<sup>st</sup> Ass. Isole Eolie—Chistmas in July
  - 21<sup>st</sup> Ass. Trinacria— 36th Anniversary Ball
  - 22<sup>nd</sup> I.F.H.G. Bus Trip – Olive trip & Dr Fiaschi Winery
- AUGUST**
  - 19<sup>th</sup> Ass. Isole Eolie— S. Bartolomeo Mass & Lunch
  - 26<sup>th</sup> Ass. Isole Eolie—AGM (including light lunch)
- SEPTEMBER**
  - 23<sup>rd</sup> Ass. Isole Eolie—Bus trip (to be advised)
- OCTOBER**
  - 20<sup>th</sup> Ass. Isole Eolie—.Prawn Night

Messa in italiano a Gladesville (H.L.Q.o.P.) alle ore 10.45, ogni seconda domenica del mese officiata da padre Alberico Iacovone.

Italian Family History Group meets at the Italian Forum Cultural Centre every fourth Wednesday of each month

DALL'ITALIA

**PERCHE' CI CHIAMIAMO SICILIANI**

Di Agostino Spataro



Immagine tratta da [www.tanogabo.it](http://www.tanogabo.it) che ringraziamo

Sarà capitato anche a voi domandarsi: perché ci chiamiamo siciliani? O, perché la nostra Isola si chiama Sicilia e non Trinacria o Sicania?

**Le risposte sono facili a darsi. "Sicilia" e "siciliani" derivano da "siculi" ossia dal nome di un popolo del nord che, circa tredici secoli prima di Cristo, si sarebbe insediato nella parte orientale dell'Isola e, dopo avere sconfitto e, in qualche modo, integrato i preesistenti sicani (di probabile origine iberica) e gli elimi, impose i suoi costumi e le sue leggi all'Isola intera e quindi anche il nome.**

Questa, in estrema sintesi, la "storia". Tuttavia, nessuno ha mai chiarito, con nettezza, l'origine geo- etnica di questo popolo che ha imposto il suo nome alla Sicilia e ai suoi abitanti.

**Un nome dimostratosi forte, affascinante visto che è riuscito ad abolire il precedente (Trinacria?) e a sopravvivere alle successive dominazioni, talune molto potenti e longeve come furono quelle dei greci, romani, bizantini, arabi, normanno-svevi, francesi, spagnoli, ecc.**

Fino ai nostri giorni.

**Stranamente, conosciamo origini e storia dei principali popoli dominatori sopravvenuti in Sicilia, ma non, esattamente, quelle dei siculi che ci hanno dato il nome.**

La storiografia, antica e moderna, concorda sul fatto che i "siculi" giunsero nell'Isola, provenienti dal nord. Ma da quale regione del Nord? Dal nord cis o trans alpino?

Su questi interrogativi le ipotesi si biforcano: una sostiene che siano "liguri", ossia provenienti dalle regioni del nord-ovest, un'altra popolazioni illiriche. Altre ancora ampliano il campo delle supposizioni, addirittura, alle regioni caucasiche e ai popoli del mare.

Ipotesi suggestive, complesse che auspichiamo gli storici vogliano indagare, sperando che giungano ad una conclusione univoca ed esaustiva.

A noi, che storici non siamo, non resta che affidarci alle fonti note (da Tucidide a Diodoro Siculo, da Ignazio Scaturro a Lorenzo Braccisi, ecc) le quali, grosso modo, **concordano sul fatto che i "siculi" provengano dall'area illirica - balcanica e giunsero in Trinacria perché sospinti da altri popoli insediati nelle regioni del centro-nord della penisola.**

Come dire: in fondo c'è posto!

**I Siculi a Bolzano**

Un *tourbillon* d'ipotesi e congetture riaffacciatosi alla mia mente recentemente, mentre leggevo sul web una notizia, a dir poco, sorprendente: "Il Consiglio nazionale dei Siculi in visita a Bolzano... per "conoscere il modello dell'autonomia altoatesina..."

Confesso che quel titolo mi fece sobbalzare sulla sedia del cafe-internet di Budapest.

Di fronte un annuncio così chiaro e inatteso non sapevo che cosa pensare.

**Vuoi vedere mi dissi che, in mia assenza, in Sicilia hanno fatto la rivoluzione?**

**Che a Palermo è arrivata l'onda della "primavera araba" e sbarcato l'Ars e la Regione e instaurato un comando transitorio, il "Consiglio nazionale dei siculi", per l'appunto?**

**La rivoluzione in Sicilia? Sapendo quel che avevo lasciato, rimasi fortemente perplesso.**

SEGUE A PAGINA 5



**Andrew Valerio & Sons**  
Funeral Directors Pty Ltd

*Un Impegno per un Servizio Personale*

Tutti i sobborghi incluso zone  
Five Dock, Baulkham Hills  
e Western Sydney

**24 ORE/7 GIORNI**  
Telefono: 02 9712 5204



Andrew e Laura Valerio

*Comprensione  
compassionevole e personale  
dei servizi richiesti.*

*Attività familiare, condotta  
con l'impegno di assicurare  
il meglio e di fornire assistenza  
personale per i vostri  
cari e famiglia.*

**Lo sapevate che...**

La biblioteca di Leichhardt dell'Italian Forum, è stata arricchita da 320 nuovi libri siciliani donati dal C.A.S.? Visitatela!

**FG Fintax Pty. Ltd**  
Agenti Fiscali Autorizzati  
Direttore: Dr Francesco Giacobbe

**Dichiarazioni dei redditi e contabilità  
Persone fisiche\*-Aziende\*-Società**

**Tel. 9564 2533**  
114 Marion St. Leichhardt

DALL'ITALIA

**Continua da pagina 4  
PERCHE' CI CHIAMIAMO SICILIANI?**

Forse, poteva trattarsi di un gruppo di volenterosi politici siciliani recatisi a Bolzano per apprendere l'arte del buon governo.

Anche questa mi parve un'improbabile eventualità: difficilmente il ceto dominante siciliano andrebbe a Bolzano per far tesoro di quella virtuosa gestione dell'Autonomia che ha fatto dell'Alto Adige una delle regioni più ricche e progredite d'Europa.

Andare a Bolzano, sarebbe un'umiliazione, un'ammissione del fallimento in cui hanno trascinato la nostra regione.

**Continuando la lettura, scoprii che i "siculi" di cui l'articolo parlava non erano quelli di Sicilia, ma i rappresentanti di una consistente minoranza ungherese che, da molti secoli, vive in Transilvania, nel nord della Romania.**

**Una singolare omonimia mai veramente indagata, ai più sconosciuta.**

Le due comunità, infatti, non hanno alcuna relazione anche se- come vedremo- potrebbero avere una comune origine etnica, antropologica.

**Szekelorum, Siculorum, Siculi**

Ed è su questo punto che desidero soffermarmi, senza pretendere di dimostrare alcunché, ma solo per mostrare, raccontare gli esiti di alcuni rinvenimenti bibliografici che rafforzano l'ipotesi della probabile comunanza fra i siculi di Transilvania e quelli di Sicilia.

Nulla di sensazionale, dunque. Anche perché la ricostruzione di tali rapporti è inficiata dalle accennate lacune sulle origini dei "siculi" nostrani e dall'oscurità che avvolge l'esistenza di quegli altri "siculi".

**Da tutto ciò, taluni deducono, erroneamente, che gli unici siculi al mondo siamo noi: i siciliani.**

**Invece, così non è.** Non solo perché, oggi, leggiamo di un "*consiglio nazionale dei Siculi*" di Transilvania, ma per una serie d'indizi che taluni autori hanno segnalato.

Infatti, qualche sentore della loro presenza in quella montuosa regione rumena l'avevo riscontrato anch'io durante una ricerca mirata a conoscere il significato del cognome della mia compianta suocera ungherese: Ilona Szekely la cui famiglia è originaria dalla città di Torda, in Transilvania..

Successe mesi addietro, in una libreria antiquaria di Budapest, quando ebbi fra le mani un antico **tomo in latino "Geographica globi terracquei Synopsis" del celeberrum geographo Hubnero (edizione: Cassovlae Typis Academicis Soc. Iesus...)** dove l'autore afferma, senza indugio, che Szekely vuol dire "Siculi". **Scrive, infatti: "In Transilvania Siculorum,**

**seu Szekelorum...à Szekely comitorium loco habetur Warfalea castellum..."**

In famiglia, la scoperta a un po' diverte, giacché mia moglie, calata in Sicilia come fiera discendente degli unni di Attila, in realtà si è ritrovata in una comunità di lontani consanguinei.

Insomma, cercavo il significato del cognome di una congiunta e trovai un'indiretta conferma dell'esistenza di un popolo che ha lo stesso nome del nostro.

**Continuando nella ricerca, trovai un altro libro (in francese) "Manual de la geographie" dell'eminente professore geografo Louis De Foris (editeur: Chez Jh. Maronval- Paris, 1831) nel quale asserisce: "La Sicile, appellé d'abord Trinacrie à cause de ses trois promontaires les plus remarquables... tire son nom actuel des Sicules, peuple illyrien, qui y passarent de l'Italie dont elle est separée par le phare de Messine..."**

Per brevità, ho citato solo questi scarni passaggi, omettendo altre considerazioni rafforzative della suggestiva ipotesi. **A mio parere, ora che sappiamo dell'esistenza certa di questa comunità, la ricerca va ripresa, magari, questa volta, sulla base di una collaborazione storica e scientifica fra i siculi di Transilvania e i siculi di Sicilia.**

AGOSTINO SPATARO

**IL SINDACO RINGRAZIA**



**COMUNE DI BARCELLONA POZZO DI GOTTO**  
PROVINCIA DI MESSINA  
**Ufficio di Gabinetto**

\*\*\*\*\*

li. 12-04-2012

Prot. n. 13762

AL SIG. SAMUEL MUGAVERO J.P.

**OGGETTO: emergenza alluvione del 22 novembre 2011 – Ringraziamento.**

Preg.mi Signori,  
lo scorso 22 novembre le forze della natura, altrimenti Madre, si sono scatenate sul territorio di questo Comune in tutta la loro incontenibile capacità di devastazione.

La Città è stata messa in ginocchio ed ancor oggi porta i segni di tante ferite che solo una sapiente opera di ricostruzione potrà, nel tempo, cancellare definitivamente.

Con immediatezza da ogni parte d'Italia sono accorsi in tanti in soccorso dei miei concittadini, ma un pensiero specifico, tuttavia, desidero rivolgere a chi anche dall'estero si è adoperato con impegno costante in favore della nostra Città.

Apprendo, infatti, notizia dell'iniziativa di solidarietà sostenuta dal C.A.S., Coordinamento Associazioni Siciliane oltre che da un cospicuo numero di associazioni di connazionali e, pertanto, ritengo doveroso ringraziare anche a nome dei miei concittadini tutti coloro che hanno partecipato al lodevole gesto proposto dal Sig. Puglia, e sostenuto dal Sig. Mugavero e dalla Sig.ra Todaro Restifa.

A voi tutti il mio saluto personale e quello della nostra amata Città.  
GRAZIE



**IL C.A.S. , *Coordinamento Associazioni Siciliane***  
**SOTTO GLI AUSPICI DEL CONSOLATO GENERALE D'ITALIA**  
Con il supporto di  
**ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA**  
**LA FIAMMA**  
**CO.AS.IT. e**  
**DANTE ALIGHIERI**  
**Indice**

## **Il Concorso Letterario Internazionale 2012**

Si invitano scrittori e poeti a presentare i loro lavori nelle seguenti categorie:

- 1) **Brevi novelle, Saggi letterari,**
- 2) **Poesia**
- 3) **Disegno (Solo per bambini sino a 12anni di età)**

Ogni categoria è divisa in due sezioni:

- A) **Adulti (da 18 anni in poi)**
- B) **Giovani sotto i 18 anni.**

### **Il tema per tutte le categorie è libero**

Tutti i lavori devono essere scritti in lingua italiana, inglese  
o in siciliano con traduzione in italiano

Saranno premiati i migliori lavori di ogni categoria con premi in denaro, trofei e  
certificati

Inoltre ci saranno premi a sorpresa per lavori ritenuti meritevoli

**Per ulteriori informazioni ed ottenere le norme del concorso**

**telefonare al 9801 0116—9642 1576**

**e-mail: [cas\\_nsw@optusnet.com.au](mailto:cas_nsw@optusnet.com.au)**

oppure scaricare direttamente dal Blog del sito

**[www.ilficodindiasydney.com](http://www.ilficodindiasydney.com)**



## Gastronomy and Folklore

### TEMPO DI CASTAGNE CHESTNUTS TIME



A typical Sicilian Castagnarru

They need cold winter temperatures and warm to hot summers. They are a unique fresh product more like a fruit than a nut.

Chestnuts, unlike other nuts, contain very little fat or oil. They mainly contain complex carbohydrate (50%) and water (40-45%), with small amounts of protein (5-10%). Until the introduction of the potato, the chestnut was a major source of complex carbohydrate in Europe. Alexander the Great and the Romans planted chestnuts as they travelled across Europe on their various campaigns.

Traditionally, chestnuts are roasted over an open fire or in the oven (slit first and roasted on medium heat for 25-30 minutes, turning over after 15 minutes). They may also be cooked in the microwave, sandwich maker, hot plate or frying pan.

Their distinctive flavour and texture can give a unique taste to a range of dishes from starters to sweets. Chestnut soup is a winter classic and other equally delicious options are stir fries, casseroles, stuffings for meat and poultry, pastas, cakes and desserts.



### Rosted Chestnuts

**Prep Time:** 5 minutes

**Cook Time:** 30 minutes

**Total Time:** 35 minutes

**Ingredients:**

500gr chestnuts

**Preparation:**

Preheat oven to 250°.

Find the flat side of each chestnut and cut a large X with a sharp paring knife all the way through the skin.

Place chestnuts on a shallow baking pan and place in the oven to roast for about 30 to 40 minutes, depending on size of nuts. Shake pan several times to rotate chestnuts so they will cook evenly.

If you just want them cooked enough to peel, roast for 10 to 15 minutes.

Peel roasted chestnuts as soon as they are cool enough to handle. Once they cool completely, they are difficult to peel. However, they may be reheated briefly to aid in peeling. Chestnuts may also be roasted on the outdoor grill. Watch carefully and turn them often.

Another favorite method for small amounts is stovetop, particularly on a gas stove. Place on top of a flame-tamer and cover with a deep lid. Roast over low heat until done, about 10 minutes, turning often to cook evenly.

### What is a Chestnut

Chestnuts have grown in Australia for over 100 years. The first recorded plantings of chestnut trees in Australia were in the 1850s and 1860s during the Gold Rush. It is widely believed that they were brought in by the Chinese with some of those trees still growing today. Other trees in northern Victoria were brought in from Europe and are around 120 years old and up to 60 metres tall.

Most commercial plantings have occurred in the last twenty years.

Chestnuts have a sweet and nutty flavour. They have been part of the staple diet of Southern Europe, Turkey and Asia for centuries, and are now gaining popularity in multicultural Australia. The texture of chestnuts is like a firm baked potato, quite unlike other nuts which are crunchy.

Chestnuts are classed as temperate nuts and are most suited to deep well-drained soils.

*Celebrating over 54 years of excellence in service*  
*Three generations of family business*  
*Offering three function rooms to celebrate your special day*

65 Ramsay Road, Five Dock NSW 2046  
 Ph: 9713 6386 Fax: 9712 3356  
[www.mediterraneanhouse.net](http://www.mediterraneanhouse.net) [info@mediterraneanhouse.net](mailto:info@mediterraneanhouse.net)

**ETNA ART INTERNATIONAL**

**IL TERRITORIO DELL'ETNA E LE SUE CITTA' : Castiglione di Sicilia**

Castiglione di Sicilia sorge sul versante nord dell'Etna, a 600 metri sul livello del mare, su una zona collinare che domina quasi tutta la valle del fiume Alcantara. Prende il nome da Castel Leone, antica fortificazione, i cui resti sono ancora oggi visitabili. Fu abitata dai Greci già dal 730 a.C., che avevano capito sin d'allora il punto strategico in cui era situato, e costruirono sulla rocca una fortificazione a controllo dell'unica via d'accesso per l'interno della Sicilia. Nel corso dei secoli si avvicendarono romani, che costruirono ponti, arabi che rivoluzionarono i sistemi d'irrigazione e giunsero persino ad allevare coccodrilli nel fiume Alcantara, normanni e svevi, sotto i quali Castiglione divenne città regia, e Ruggero di Lauria, che fu l'ultimo feudatario. Castiglione si sviluppò e prosperò. Si costruivano chiese e palazzi, grazie alla ricchezza proveniente dalla coltivazione e dalla lavorazione del lino e delle nocciole. Il paese è pieno di storia e di leggende: al castello ne sono legate moltissime, ma anche alle cube basiliane, ed al cosiddetto "cannizzu", una torre d'avvistamento che si racconta sia stata spaccata in due da un terribile fulmine.

Castiglione di Sicilia si estende tra la Valle dell'Alcantara e il territorio dell'Etna, raggiungendo anche i crateri centrali del vulcano. Il centro abitato del paese sorge su un'altura, a circa 621 m. sul livello del mare, le diverse borgate invece sono dislocate in parte nel versante etneo, come Passopisciaro, Rovittello, Solicchiata, ed in parte nella Valle dell'Alcantara, come Mitogio, Gravà, Verzella. Il territorio di Castiglione è interessante sotto l'aspetto paesaggistico e naturalistico, dove insieme a numerose aree sottoposte a vincolo di tutela storico-architettonica, troviamo l'intera superficie comunale sottoposta a vincoli vari di tutela paesaggistica e scientifica. Il paese è caratterizzato dalla presenza di vasti vigneti e di un gran numero di aziende vitivinicole. Tutto questo nel corso degli anni ha portato alla produzione di una pregiata varietà di vini DOC dell'Etna e IGP,

caratterizzati da vitigni quali il nerello mascalese, nerello cappuccio, cataratto, carricante, nero d'Avola etc. Castiglione di Sicilia vanta anche una notevole superficie adibita a noccioleti, il cui prodotto viene molto ricercato nell'industria dolciaria locale ed anche nazionale ed estera.



Castiglione di Sicilia rises on the north slopes of Etna 600 meters above sea level, on a hilly zone that dominates nearly all the valley of the river Alcantara. Its name derives from "Castel Leone", ancient fort whose rests are still

today visitable. Since 730 a.C. it was inhabited by the Greeks who had understood the strategic point in which it was situated, so they built on the rock a fortress to control the only way of access towards the inland of Sicily. Then in turn the Romans constructed bridges, the Arabs revolutionized the system of irrigation breeding crocodiles in the river Alcantara, under the Normans and the Swabians Castiglione became royal town. Roger of Lauria was the last vassal of the town. Churches and buildings were built, thanks to the wealth deriving from the cultivation of flax and nuts and of their working. There are many stories and legends about the town, a lot of these concern the castle but also the cube basiliane and the so-called "cannizzu", a tower of sighting that it is said was broken in two by a terrible lightning.

Castiglione di Sicilia stretches between the valley of the Alcantara and the territory of Etna, reaching the central craters of the volcano. The centre of the town stands on high ground, about 621 m. above sea level. Several of its suburbs are situated in the Etnean slope, as Passo pisciaro, Rovittello, Solicchiata and others in the valley of the Alcantara, as Mitogio, Gravà, Verzella. The territory of Castiglione is interesting from the landscape and naturalistic point of view. Many areas are subject to heritage protection and the whole town is subject to landscaping and scientific protection. The town is characterized by the presence of vast vineyards and of a large number of wineries. All this in the course of the years has produced an esteemed variety of wines of the Etna D.O.C and IGP, which are Typical of grapes such as "nerello mascalese", "cataratto", "carricante", "Nero d'Avola", etc. Castiglione has a notable surface with hazel groves, whose produce is in great demand by the local confectioneries as well as by the national and foreign industry.

*Club of the Year 2009*

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

4 William Street, Five Dock. 2046  
Ph: (02) 9713 4322 Fax: (02) 9712 1591

FOUR FUNCTION ROOMS  
TWO RESTAURANTS  
LIVE ENTERTAINMENT  
Thur - Sun

PROMOTIONS &  
GIVE AWAYS  
INTERNAL CLUBS  
APL  
BINGO

**CANADABAYCLUB**

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