



Buona Pasqua a tutti!

Volume 7

Issue 2

Da te: Marrh - April 2005

Inside this issue:
Sommarrio:

Poesia - Citazioni Passi letterari	P.2
Calendar of events	P.3
Dall'Italia	P.4
Famous sicilians	P.5
Culture	P.6
Il galateo a tavola Sicilian recipes	P.7
Italian story	P.8

Osservatorio ITENETs della Regione Siciliana e "Sicilia Mondo" in Brasile a San Paolo e Rio de Janeiro

Prosegue intensa l'attività dell'Assessorato Regionale del Lavoro e della Emigrazione della Sicilia per illustrare nelle diverse aree geoeconomiche del mondo di interesse strategico per la Sicilia, l'osservatorio ITENETs della Regione Siciliana, un programma di iniziative inteso a promuovere ed internazionalizzare rapporti e legami stabili con la risorsa siciliana presente nei vari continenti, nei settori della ricerca, dell'agroalimentare, del turismo, dell'artigianato, della cultura e della formazione lavoro.

stato prescelto il Brasile quale Paese modello nel programma pilota 2005 in considerazione della sua rilevanza strategica, dovuta alla consistenza numerica, economica e sociale della comunità siciliana ivi residente.

Pertanto, una delegazione guidata dall'Assessore Regionale On. Francesco Scoma e composta dal Direttore dell'osservatorio ITENETs Lucio Oieni ed operatori esperti del settore con la collaborazione di "Sicilia Mondo" si recherà dal 6 al 13 marzo a San Paolo e Rio de Janeiro per la promozione del progetto ITENETs.

Il programma della delegazione siciliana prevede un articolato calendario di conferenze e di incontri nelle due città

con le Istituzioni consolari, le strutture ICE, i rappresentanti della Camere di Commercio e gli operatori economici, culturali e sociali locali per la presentazione dell'osservatorio ITENETs e l'avvio di iniziative dirette a promuovere lo sviluppo delle relazioni con la Sicilia attraverso la messa in rete delle realtà omologhe.

Particolare impegno è stato rivolto alla preparazione degli "incontri" con le comunità siciliane numerosissime a San Paolo e Rio de Janeiro, per sentire la loro voce, rinverdire e rinsaldare quei rapporti con la Sicilia che "Sicilia Mondo" ha sempre tenuto vivi attraverso i rapporti, le iniziative ed i collegamenti con le Associazioni aderenti nei 16 anni di presenza in Brasile.

Domenico Azzia

Un libro su Monsignor Francesco Paolo Azzara, scritto dal giornalista Roberto Mazzarella,

"Non è il primo libro che scrivo, ma sicuramente è tra quelli che più mi hanno coinvolto emotivamente".

E' quanto ha dichiarato il giornalista Roberto Mazzarella nell'annunciare di avere completato un libro sul CRASES (centro regionale assistenza emigrati siciliani) e sul suo fondatore Monsignor Francesco Paolo Azzara, scomparso nei mesi scorsi. "Il libro - ha commentato Mazzarella - vuole essere soprattutto un tributo alla generosità, intelligenza e passione di un uomo, Mons. Azzara, ma è anche un ripercorrere la storia di oltre un trentennio di emigrazione, con le sue luci e le sue ombre...".

Il libro, edito dal Crases, uscirà nei prossimi mesi e verrà presentato ufficialmente a Palermo e Valencia, Venezuela, in occasione del prossimo 2° convegno internazionale dei giovani siciliani all'estero.

L'osservatorio ITENETs della Regione Siciliana è stato recentemente costituito presso l'Assessorato Lavoro ed Emigrazione.

Per l'area sudamericana è

Avvenimento storico di Luigi Di Pino allo Hills Centre Entusiastica ovazione per il cantastorie del 2000

Non è necessario essere siciliani per capire e provare piacere nell'assistere ad uno spettacolo di Luigi Di Pino. Non è solo questione di comprensione del dialetto. Lo capiscono anche i calabresi, mentre tutti i meridionali sono in grado di afferrare le fasi salienti. Possono inoltre trovarvi qualcosa di interessante tutti gli appassionati di musica folkloristica, di poesia popolare, di storie e cultura.

Ma se si è siciliani, allora lo spettacolo diventa una apoteosi di cultura regionale, un fuoco d'artificio di emozioni ed ilarità, dove lo spettatore riscopre i profumi ed i colori della

[Continua a pagina 3](#)

Turismo sociale comune di Piedimonte Etneo

Il sindaco Giuseppe Cavallo, il vice sindaco Fina Catanzaro e l'amministrazione comunale di Piedimonte Etneo annunciano una nuova iniziativa di turismo sociale.

Il comune di Piedimonte Etneo con dedizione e costanza ha perseguito ed ottenuto dalla regione, grazie alla disponibilità dell'allora assessore competente On. Raffaele Stancanelli, un nuovo finanziamento per riportare al paese natio un gruppo di paesani residenti in Australia.

I partecipanti saranno coin-

[Continua a pagina 3](#)

"Festa dell'Autonomia"

L'Altra Sicilia, associazione di diritto internazionale a tutela della Sicilia e dei Siciliani "al di qua ed al di là del Faro", informa tutti i Siciliani sparsi per il Mondo che, dopo 59 anni dall'ottenimento dell'Autonomia Speciale, con il nostro fondamentale contributo si è riusciti ad ottenere che se ne celebrasse la ricorrenza, il prossimo 13 - 14 - 15 maggio 2005 nella Città di Mazara del Vallo, che ringraziamo sin d'adesso, e ciò non più con i soliti aridi convegni riservati a politicanti ed intellettuali, ma con una grande festa popolare.

Questo incontro sarà, nei nostri auspici, non solo un'

[Continua a pagina 3](#)

I I Ficodindia

B.N 97951797

P.O. Box 160 Ermington - Australia 1700

Telephone/Fax : +61 2 9801 0116

E-mail: ilficodindia@optusnet.com.auInternet: www.ilficodindiasydney.com**Editorial Committee:**[Eugenio Casamassima](#), [Francesco Giacobbe](#),[Sam Mugavero](#)**Webmaster:**[Daniele Stasuzzo](#)

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

E-mail: studiosstasuzzo@tiscali.it**Contributors:**

Domenico Azzia, Francesco Paolo Catania, Filippo Ragusa., Manuela Strano.

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

Pensu la vita di quannu era schettu,
lu cuntutu miu sempri niscivi esattu;
'nta l'erba, 'nta la pagghia o 'nta lu lettu,
iò, ppi lu baccalaru era mattu.

Mi divirtia a fari lu gallettu:
Tannu, lu munnu era chianu comu un piattu.

Ora mi fici vecchju puvirettu,
cuntutu, ricuntutu, ormai lu cuntutu è fattu,
arrivau l'ura ca mi rizettu
ca lu jadduzzu su manciau lu iattu.

Filippo Ragusa**IRA**

*La collera dell'uomo eccellente dura un momento,
Quella del mediocre dura due ore,
Quella dell'uomo volgare un giorno e una notte,
Quella del malvagio non cessa mai.*

Subhashitarnava
(Sentenze singalesi, XVII sec.), 159

Coordinamento

Associazioni

Siciliane



ABN 79 312 810 322

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

Coordinator:**Nicholas Len Destro**

Vice Coordinator: Eugenio Casamassima

Associations Members of C.A.S.:

Ass. Cult. A.G.I.R.A.	Pres. N. Basile
Ass. Cult. Eoliana	Pres. G. Ficarra
Ass. Isole Eolie	Pres. Dr. F. Merlino
Ass. Italian Family History Group	Pres. D. Arrivolo
Palazzolo Acreide	Pres. S. Strano
Ass. Palermitani	Pres. L. Zappulla
Ass. S. Sebastiano	Pres. A. Stivala
Ass. Tre Santi (N.Q.)	Pres. F. Maccarone

Secretary:[Pippo Murgida](#)**Public Relations:**[Francesco Giacobbe](#)**Amelio filosofo solitario, stando una mattina...**

Amelio filosofo solitario, stando una mattina di primavera, co' suoi libri, seduto all'ombra di una sua casa in villa, e leggendo; scosso dal cantare degli uccelli per la campagna, a poco a poco datosi ad ascoltare e pensare, e lasciato il leggere; all'ultimo pose mano alla penna, e in quel medesimo luogo scrisse le cose che seguono. Sono gli uccelli naturalmente le più liete creature del mondo.

Leopardi, Giacomo (poeta italiano, 1798-1837), *Operette morali*, Elogio degli uccelli.

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.

GLADESVILLE: Panetta's Fruits, Gladesville Shopping Centre.

HABERFIELD: 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.

VICTORIA - RESERVOIR: Broadway Travel, 297 Broadway;

NORTH QUEENSLAND- SILKWOOD: Three Saints Association.

o

Tramite abbonamento—Direttamente a casa vostra.



ACCOU NTANTS AND REGISTERED TAX AGENTS

Francesco Giacobbe - Director

F.G. FINTAX PTY. LTD.

114 Marion Street Leichhardt, 2040

Phone: (02) 9564 2533, Fax: 9564 2921

E-mail: fgfintax@bigpond.com

Consulenza Fiscale per i Pensionati Italiani

CONTINUA DALLA PRIMA PAGINA

Avvenimento storico di Luigi di Pino

propria terra, riascolta storie quasi dimenticate e ne ascolta di nuove.

Il concerto di Luigi Di Pino allo Hills Centre di Castle Hill è stato un vero e proprio avvenimento. Il pubblico è stato eccezionale, attento e partecipativo. Ha pianto e riso alle storie cantate e raccontate da questo cantastorie di eccezionale bravura, accompagnato da Gino Pengue, un ottimo chitarrista di Sydney, dotato di grande tecnica ed esperienza, che ha assorbito in poco tempo tutto il mondo poetico di Luigi Di Pino, assicurandogli un supporto musicale di classe.

I due si esibiranno di nuovo al Wests Club di Ashfield ed al Marconi Club i giorni 1 e 2 aprile prossimi.

Coloro che si sono persi lo spettacolo dello Hills Centre faranno bene a non perdere le prossime esibizioni.

È una fetta di Sicilia che ci ha fatto visita in questo paese, e l'occasione è troppo ghiotta per lasciarla passare.

Pino Scuro



Alcune immagini dello spettacolo

Turismo sociale di Piedimonte Etneo

volti in varie iniziative ed attività culminanti il 31 luglio con la festa dei piedimontesi nel Mondo che, ogni anno, coincide con la festa del patrono di Piedimonte Etneo Sant' Ignazio di Loyola.

Ovviamente i posti sono limitati e la partecipazione sarà soggetta a precisi criteri incluso innanzitutto l'origine dal comune di Piedimonte Etneo e la contribuzione al pagamento di una parte del costo totale del viaggio ed attività. La partenza dall'Australia è prevista per il 22 luglio 2005.

Quanti desiderano partecipare devono compilare una domanda ed una scheda informativa che possono ottenere contattando:

- Vince Silvestro 07 4068 6135 quanti risiedono nel Queensland del Nord;
- Joe Turrisi 07 3204 6803, quanti risiedono a Brisbane e nel resto del Queensland;
- Lidia Gullotta 0410 646 281, quanti risiedono a Sydney o nel New South Wales;
- Francesco Giacobbe 0417 699 882 o 02 9564 2533, per il resto dell'Australia ed per ulteriori informazioni.

O scrivendo al seguente indirizzo: P.O. Box N108 Petersham North NSW 2049.

F. G.

"Festa dell'Autonomia"

occasione per ricordare i 59 anni di autogoverno, con i suoi limiti, con le sue speranze e con le proposte per il futuro, ma anche una grande occasione per celebrare l'identità, troppo a lungo negata, dello stesso Popolo Siciliano.

Festa dell'Autonomia quindi, ma anche festa della Sicilia e dei Siciliani che, in Patria o "al di là del Faro", hanno sempre avuto a cuore la loro Terra e ne hanno portato alto il nome.

Ci saranno espositori, intrattenimenti, tavole rotonde e iniziative su cui L'Altra Sicilia si sta impegnando in prima persona perché siano di alto livello come la Nostra Terra e i Nostri Cittadini meritano.

Invitiamo, perciò, tutte le Sorelle e i Fratelli Siciliani ad intervenire numerosi in quei giorni ed a pubblicizzare l'evento ad amici e conoscenti. In particolare esso può diventare un appuntamento annuale per la "diaspora" di un Popolo costretto a trovare altrove la propria fortuna; molto dipenderà da tutti noi, da quanto ci crederemo e da quanti interverremo.

Viva la Trinacria, Viva il Vespro e Viva la Sicilia!

Per maggiori informazioni inviate una mail a

Info@anniversariostatutosiciliano.org

Francesco Paolo Catania

Sicilian's Associations Calendar of Events

March

6: Ass. A.G.I.R.A., International Women's Day Luncheon

11: C.A.S., Una serata all'Opera

13: Ass. Isole Eolie—Picnic

18: Ass Tre Santi, Ingham—Concerto di Luigi di Pino—0400 198 848

20: Ass Tre Santi, Cairns—Concerto di Luigi di Pino- (07) 40 335 848

20: Ass. S. Sebastiano—A.G.M.

April

2: Ass. Palermitani— Prawns & Chicken e Premiazione Bocciofilii

2&3: I.F.H.G. -Excursion to historic to Cowra & Orange

24&25: Ass. Cult. Eoliana-2 days Tumut / Batlow chestnuts tour

Maggio

15: A.G.I.R.A.—S. Filippo's Holy Mass & luncheon

June

8-19 : CAS-Fly/Coach Tour to Uluru & Alice Springs

C.A.S. meets the first Wednesday 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

SOTTO IL PATROCINIO
DEL CONSOLATO GENERALE D'ITALIA IN MELBOURNE E DELL'ISTITUTO
ITALIANO DI CULTURA E CON IL SUPPORTO DELLA CAMERA DI
COMMERCIO ED INDUSTRIA ITALIANA E IL COMUNE DI MOONEE VALLEY

A.L.I.A.S.

ACCADEMIA LETTERARIA ITALO-AUSTRALIANA SCRITTORI

PRESENTA

CONCORSO INTERNAZIONALE 2005- POESIA, NARRATIVA E PITTURA

È indetto il dodicesimo "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 Giovanni Paolo II.**

- 📖 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

1 SEZIONE POESIA

Una poesia inedita a tema libero che non superi i 40 versi dattiloscritti.

2 SEZIONE NARRATIVA

Un lavoro inedito a tema libero che non superi le due cartelle dattiloscritte su carta formato A4.

3 SEZIONE PRIMI PASSI (I – II - III)

Potranno partecipare bambini di età compresa tra i 6 e i 9 anni (SEZIONE I) Bambini di età compresa tra i 10 e i 13 anni (SEZIONE II) e giovani dai 14 ai 17 anni (SEZIONE III) con poesia o narrativa (specificare l'età). La tassa di partecipazione è di \$10.00

SEZIONE PITTURA

Possono partecipare pittori italo-australiani ed esteri con una fotografia di una loro opera artistica a tema libero che verrà scelta per le due copertine dell'Antologia A.L.I.A.S. Le opere finaliste verranno pubblicate nel suddetto volume. La quota di partecipazione è di \$50.00 dollari australiani o quota corrispondente in valuta estera.

PREMIAZIONE

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". I lavori dovranno essere presentati in 6 copie di cui solo una firmata, corredati da un brevissimo curriculum vitae dell'Autore, (quattro righe) una foto, (facoltativa) indirizzo e numero telefonico, entro e non oltre il **30/06/2005**. Saranno esclusi i lavori contenenti volgarità, licenziosità e malcostume. I lavori saranno giudicati in base al valore della ricerca svolta ed al loro merito letterario e saranno inseriti nell'ANTOLOGIA A.L.I.A.S. L'Autore sarà tenuto all'acquisto dell'ANTOLOGIA che a richiesta sarà inviata previo contributo pari a \$35.00 dollari australiani più spedizione. Nessun manoscritto sarà restituito. L'A.L.I.A.S. si riserva il diritto di apportare al presente bando i cambiamenti che si ritenessero necessari.

La decisione dei GIUDICI sarà definitiva ed irrevocabile.

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

29 Ridley Ave. Avondale Heights, VIC 3034 AUSTRALIA ((03) 9337 1680 – Tel/Fax 9378 36 00

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

Indirizzo email: giovanna@alphalink.com.au

LUTTO

È recentemente scomparsa la signora

Lina Nicastro (née Imbusta)
1939~2005

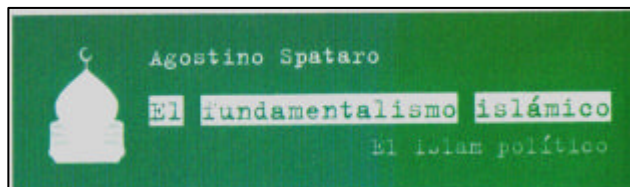
Attiva Socia fondatrice dell'associazione
A.G.I.R.A.

*Al marito Pietro e ai figli Maria, Antonella e
Filippo con le rispettive famiglie
le nostre sentite condoglianze*

Un libro di Agostino Spataro adesso anche in spagnolo.

E' uscita, recentemente, in Argentina, l'edizione in lingua spagnola del saggio di Agostino Spataro "El fundamentalismo islamico- L'Islam politico".

Questa edizione arriva dopo le tre già pubblicate in Italia: la prima, nel 1996, la seconda, nel 1997, la terza, nel dicembre 2001, aggiornata ai tragici avvenimenti di New York e che si avvale della prefazione di Yasser Arafat, il presidente dell'Autorità nazionale palestinese, recentemente scomparso.



Dall'Italia

Entrano nella storia i lumi di Ginostra

Finalmente anche Ginostra, la piccola isola delle Eolie, ha la corrente elettrica, arrivata con notevole ritardo rispetto a tutte le altre località d'Italia. Finalmente anche i suoi abitanti potranno usufruire di elettrodomestici ed illuminazione.



Ora che i lumi non servono più potrebbero anche essere buttati via o, per i nostalgici, conservati in qualche angolo della casa. Senonché qualcuno ha pensato di realizzare un "Museo del lume" e bisogna dire che l'idea è interessante perché questi lumi hanno accompagnato e alleviato l'esistenza delle 27 persone residenti in quell'isola e quindi è giusto, ora che non servono più, conservarli per il recupero della memoria. Gli abitanti di Ginostra hanno accolto di buon grado l'iniziativa e hanno già offerto i loro lumi, complessivamente una cinquantina. Questi ora saranno collocati dentro teche ben protette in vari siti nelle viuzze del

paese e costituiranno un museo all'aperto. Dinanzi al porto (che, detto fra parentesi, è il più piccolo del mondo) sarà collocato un lume ormai storico, quello che Ingrid Bergman utilizzò per due notti consecutive durante la lavorazione del film "Stromboli, terra di Dio".

North Queensland

Nuovo comitato dell'Associazione Tre Santi di Silkwood (N.Q.)

Nell'ultimo A G M tenutosi domenica 20 febbraio, l'Associazione Tre Santi ha eletto il nuovo comitato col seguente risultato: Presidente, Fred Maccarone (riconfermato); vice Presidente, Vince Silvestro; segretario, Sam Lizzio; tesoriere, Alf Strano. Consiglieri: Alf Borzi, Angelo Borzi, Anthony Catalano, Mario Catalano, Mick Catalano, Ned Di Salvo, Steven Lizzio, John Parisi, Cosimo Tedesco.

Il comitato invita i siciliani del N.Q. a partecipare ai concerti di Luigi Di Pino che si terranno il **18 marzo a Ingham** e il **20 marzo a Cairns**.

Per informazioni e prenotazioni:

Angelo Borzi, tel : (07) 40 335 848
Mobile, 0400 198 848

FAMOUS SICILIANS

Don Luigi Sturzo



Luigi Sturzo was born in Caltagirone, Sicily, on November 26, 1871. He was ordained a priest in 1894. He obtained his degree in philosophy at the Pontifical Academy of Saint Thomas Aquinas in Rome in 1897, and he received his doctorate in sacred theology at the Gregorian University in Rome the following year. For the next seven years he taught philosophy and sociology in the diocesan seminary at Caltagirone.

In 1891 Leo XIII issued his encyclical Rerum Novarum. The encyclical and the explanatory talks which followed it gave Luigi Sturzo his first glimpse of the world outside the seminary. Shortly after that, there broke out in Sicily revolts of peasants and of sulfur miners. The results were violent, and in some places bloody. The government declared a state of siege in Sicily, and the repression was hard. When Don Sturzo returned to Caltagirone for his summer vacation, he began to involve himself with the social and economic problems of Sicily. He founded associations of workers, farmers, and students, and traveled frequently through the province of Catania, organizing priests and people. This was the beginning of his political vocation.² At the same time he began to devote himself to social activities for the benefit of workers and peasants, and he served for many years as the Mayor of Caltagirone and Provincial Councilor of Catania. He was also the general secretary of Catholic Action in Italy. In January 1919, he founded the Partito Popolare, the first of the Christian Democratic parties. In 1924, when Mussolini had become the dictator of Italy, Sturzo left Italy, preferring exile to life in a Fascist totalitarian state. He began his exile in France, then moved to England. In 1940 he came to the United States. After a long period of hospitalization in Florida, he lived in the Bensonhurst section of Brooklyn until 1946, when he returned to Italy, an Italy governed by the Christian Democratic party, and led by his former lieutenant, Alcide de Gasperi. Don Sturzo lived in Rome, honored by an appointment as Senator for life, and he died on August 8, 1959.

George P. Graham

Mario Grasso



Constructions
(NSW) PTY LTD

Mario Grasso

Ph: (02) 9560 2165
Fax: (02) 9550 9185
Mobile: 0412 674 271

17 River St. Earlwood N.S.W. 2206, Australia

Advertise your goods and services in the Sicilian newsletter

"I I Ficodindia"

reaching Italo-Australian families in NSW

Choose from 1/16 of a page to a full A4 page

For further information call

9801 0116

Fastfit Bullbars & Towbars



FOR QUALITY, SERVICE CALL INTO ONE OF OUR BRANCHES

AUBURN
(02) 9749 1209
Fax: (02) 9749 1261
65 ST HILLIERS ROAD
AUBURN NSW 2144

LEICHHARDT
(02) 9569 4217
Fax: (02) 9560 4523
601 PARRAMATTA ROAD
LEICHHARDT NSW 2040

The Sicilian Language Through The Centuries

Continue from previous issue:

The Spanish domination lasted over five centuries in Sicily and gave us still other customs, ways of living, new laws and more vocabulary:

Sicilian	Spanish	English
Abbuccari	Abocar	To fall to one side
Curtigghiu	Cortipo	Alley
Gregna	Grena	Sheave
Lastima	Lastima	Trouble
Nzirtari	Encertar	To guess
Pignata	Pinada	Pan
Scupetta	Scopeta	Riffle
Sgarrari	Esgarrar	To miss (the aim)
Zita	Cita	Girl friend
Accanzari	Alcanzar	To obtain
Arrinari	Arenar	To strand
Cusiri	Coser	To sew
Truppitari	Tropezar	To stumble
Sulittu	Solito	Alone
Cinniri	Geniza	Ashes
Muccaturi	Mocador	Handkerchief

6) In the XVIII century, between Spanish dominations, Sicily was given to the Austrian Empire, and to repay us for all the gold that they took to their country by the mule loads from Sicily, they left us a few words that we still use:

Sicilian	German	English
Laparderi	Hallabardier	Parasite, sponger
Arrancari	Rank	To plod along
Sparagnari	Sparen	To save (money)
Guastedda	Wastel	Round bread

7) Last, but not least, the emigrants first during the pre-war era, and the American army landing in Sicily in 1943, later, have brought us more vocabulary to add to our own. Will it ever stop?

Sicilian	English
Bossu	Boss
Giobba	Job
Cottu	Coat
Siccu (thin)	Sick (malatu)

Besides the English has influenced the superlative of the

Sicilian	English
Veru beddu	Most beautiful
Veru siccu	Most thin
Veru ladiu	Most ugly

Last but not least is the fact that the Sicilian language, even if in a small measure, as G. Gulino explains in a beautiful article : *U Dialettu Sicilianu: a nostra mimoria storica*", Translated by prof. G. Cipolla (Arba Sicula (no.1&2 1997) has influenced the Italian language. In fact we have lent the Italian language:

Sicilian	Italian	English
Cannolu	Cannolo	Type of pastry
Trazzera	Trazzera	Short path
Virdeddi	Verdelli	Green lemons
Ntrallazzu	Intrallazzo	Racket
Salmurigghiu	Salmoriglio	Type of lemon sauce
Picciotti	Picciotti	Young men
Sfinciuni	Sfincione	Sicilian pizza

and many others.

So we can see from all the above roots that, as we said, different strata formed the Sicilian language, but that does not mean that it is not Sicilian. If so many people dominated Sicily, they did not dominate the Sicilian spirit, which remained free from any domination and imposition. The Sicilians took the languages that the foreigners imposed on them and transformed them, making them Sicilian. So as you can see, in a very subtle way, we were the ones to dominate them.

The Sicilians took from the occupying countries what they recognized was good for them, rejecting all that was not in tune with their values of family, sense of honour, love and respect for the dead, sense of hospitality, respect for the father as head and provider of the family, respect for the mother as centre of the family, love and respect for friendship, etc.

All of this the Sicilian had from the beginning and the dominating armies were never able to take this away from them and the Sicilians never lost it. That means the Sicilian language is our language, made by us formed by our ancestors and it is unique like no other language in the world. Let's not lose it.

I think it is appropriate to close with that poem of one of the greatest Sicilian poet of our time, Ignazio Buttitta

Language and Dialect

To be continued

EXCURSION:

2-3 April 2005

A TRIP DOWN MEMORY LANE
WEEKEND TO HISTORIC COWRA AND
ORANGE

Visit: The museum –World Peace bell– Japanese garden–Borenore fig orchard– Dr Fiaschi vineyard and much more.

Contact: (02) 9801 0116

EXCURSION :

8 – 19 June 2005

12 DAYS FLY/COACH TOUR TO AYERS ROCK,
ALICE SPRINGS

VISIT: MELBOURNE - FITZROY GARDENS - IMMIGRATION MUSEUM - ADELAIDE - BAROSSA VALLEY - PORT AUGUSTA - COOPER PEDY - AYERS ROCK— THE OLGAS - ALICE SPRINGS - SIMPSON NATIONAL PARK -ROYAL FLYING DOCTOR'S BASE AND MANY MORE ATTRACTIONS.

For further information please call (02) 9801 0116



IL GALATEO A TAVOLA

Qual è il modo migliore di servire l'acqua, come usare i vari tipi di posate, come servire un antipasto? Ecco una serie di utili accorgimenti per stupire i nostri ospiti e per essere sempre preparati ad un pranzo o cena importanti.

Antipasti - Acqua – Apparecchiare – Bacinella - Bicchieri - Buffet - Caffè - Confetti - Dessert – Formaggi—Frutta—Inviti—Olive-
Posti a tavola—Stuzzicadenti—Tovagliolo—Zucchero

• ANTIPASTI

Gli antipasti devono essere consumati con la forchetta, mentre il coltello dovrà essere usato solo come appoggio. Fanno eccezione le sardine, i salumi e il pesce, per "loro" il coltello e la forchetta sono la coppia ideale. I paté si mangiano con la sola forchetta. Il melone richiede il cucchiaino se intero o tagliato a metà, mentre se a fette il coltello e la forchetta. Ricordiamo che una varietà di antipasti si serve rispettando una precisa sequenza salumi, verdure crude e pesce.

• ACQUA

Se c'è una bevanda che non dovrà davvero mai mancare è proprio l'acqua che, sulla tavola, dovrà essere sempre presente in quantità e non dovrà mai venire mischiata al vino!

• APPARECCHIARE

Avete un pranzo oppure una cena importante? Allora sarà necessario disporre la tavola nel migliore dei modi... basterà un po' di pazienza:
- il sottopiatto non dovrà mai essere tolto;
- a destra dei piatti: il coltello con la lama rivolta verso l'interno e il cucchiaino;
- a sinistra dei piatti: una o due forchette e il tovagliolo piegato a rettangolo o a triangolo;
- in alto, sopra il piatto: le posate da dessert (manico della forchettina a sinistra, il coltellino o il cucchiaino con l'impugnatura a destra;
- sopra le posate di destra: i bicchieri

fino ad un massimo di quattro, con questo ordine partendo da sinistra: per l'acqua il bicchiere grande, per il vino quello medio, sopra, l'eventuale bicchiere per il dessert o lo spumante;
- sopra le posate di sinistra: il piattino per il pane;
- eventuali segnaposti, dietro le posate da dessert.

• BACINELLA

Se il menù prevede l'uso delle mani, per esempio per mangiare crostini, supplì o olive ascolane, o alimenti con particolari odori come pesce o pollo è bene fornire la tavola di bacinelle lavadita nelle quali sia stata messa una fettina di limone. Non dimenticare di porre sul piattino su cui poggia la bacinella anche un tovagliolino.

• BICCHIERI

La forma dei bicchieri varia a seconda del tipo di vino:
- per i vini novelli ed i bianchi i bicchieri devono essere a calice con stelo lungo
- per i vini con un forte aroma i bicchieri dovranno essere a calice ma panciuti
- per il cognac sarà necessario il tradizionale bicchiere a pancia tonda (balloon)
La disposizione dei bicchieri può essere informale oppure adeguarsi alle regole: da sinistra a destra vanno posti il bicchiere grande da acqua, il medio da vino rosso, il piccolo da vino bianco, tutti davanti al coltello, quindi alla destra del piatto.

Continua nel prossimo numero

Sicilian recipes

SFINCI

Pronounced sfeen-ge, these little beignets or fritters are heavenly light.

500g. ricotta cheese

½ cup sugar

4 eggs

2 tsp. baking powder

2 tsp. vanilla

1 Tbs. ground cinnamon

1 cup flour

1 ¼ cups canola oil for frying

Powdered sugar

Honey

In the large bowl of an electric mixer, beat together ricotta, sugar and eggs. When blended add baking powder, vanilla, and cinnamon. Gradually add flour, making a thick batter. Add a little more flour if needed if mixture appears too thin. Let it rest for an hour. In a large skillet or deep fry pan, heat oil to 375 degrees. Drop several teaspoonfuls of batter into oil. Fry until puffy and golden brown, about 3 minutes. Remove with slotted spoon and place on paper towel lined sheet. When ready to serve, drizzle with honey and sift sugar over the top.

Makes 3 dozen

inthemoodtocook.com

LA GIARA

CAFÉ RESTAURANT



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



Ph: 4648 4782
Fax: 4648 4783

Shop D 1
Prestons
Shopping Village
Phone: 9825 0633
Fax 9825 0466
Also at
Harrington Park
Shop 14
Harrington Plaza



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

My Italian Experience (From Sydney to Bologna)

By Manuela Strano

In January 2004 I left Sydney to spend a year studying in Bologna Italy as part of my university degree. I chose to go to Italy not only because it is part of my heritage but also because I was doing a degree in Industrial design, so thought that it would be a good opportunity to attend some design exhibitions. Having known for three years that I was going, I spent much of that time working to save the funds and so I welcomed that year away with open arms, but also with a dread of the unexpected.

On arrival we were dumped by a taxi in the main piazza of Bologna with nowhere to live, no friends, very limited language skills, not even a map of the city and handfuls of luggage. After much searching, endless interviews and living from hostel to motel, I finally found somewhere to live right in the center of town

with two lovely Italian girls. This is where the cultural and learning experience of Italy began for me. I attended university, began to make Italian friends and discovered the most important aspect of living in Bologna, the nightlife. Being a town mostly made up of university students where studying seems to come second to going out and having fun, Bologna's nightlife is one of the most vibrant in all of Italy. As a tourist it is easy to miss but after living there the hundreds of bars, pubs and clubs became visible. On any given night of the week there was something to do. One of my favorite things was going out for 'aperitivo' where all you had to do was buy a drink and then you could help yourself to the array of food at the bar. For a poor university student this was the answer to a cheap dinner.

Food in Italy also became a very important part of my life as it is to every single Italian. I never would have thought that I could spend hours talking about food. On a number of occasions, me and my other Australian friends found ourselves endlessly talking about food and analyzing everything we ate such as the flavors, how it was cooked and so on. However, one thing I learnt was never to cook for Italians. To most Italians the idea of food that is not strictly Italian is not very well thought of. This is where the problem of cooking for Italians lies, If you cook Italian food you have to do it right and to a very high standard otherwise they will pick at everything that is wrong with it. On the other hand if you cook something not Italian, then chances are they won't like it or will not be game enough to try it. It is a no win situation really. I attempted it once and vowed never to do it again. In saying all this I loved Italian food and could not get enough of it, which my waistline is now paying for. My roommate was like a master chef whipping up delicious dinners with very few ingredients and when I spent some time in Sicily with family over Easter I ate

myself silly, although this was not out of choice. Being a guest, I was force fed by the relatives with all the fresh foods, pasta, meat and sweets and made to have seconds and thirds at every meal. One very important thing I learnt was never to say at lunchtime that you only wanted one course, either the pasta or the main. When I did I was greeted with looks of horror. It is immoral in Sicily, or at least to my relatives, to not eat both pasta and a main course everyday for lunch. I don't understand how they do it, after only a week I had to roll myself back to Bologna. It was this Sicilian experience that initiated me into the ritual of eating in Italy.

For the 4 months of summer I left Bologna for two reasons. One, because it was so hot and humid that you may melt into a pile of sweat, and secondly because the population halves as all the students go home that it's like walking through a ghost town. I spent those four months exploring the rest of Italy and Europe. I was happy to get out of Italy for a little while. I was fighting a losing battle trying to keep up with 'Bella figura' and I needed a change in diet as my clothes were becoming too small.

After a fantastic summer of exploring the mountains of Switzerland and Austria the beaches of Greece, Spain and France and the desert of morocco, I'd had enough of living out of my backpack and endless plane, train and bus journeys.

I was happy to return to Bologna and realised how much of a life I had built for myself there. I loved the Italian lifestyle where having fun was just as important as work. I could communicate and had made many friends. I realised just how lucky I was to have this experience. To not only travel through Italy, but to actually live there and immerse myself in the culture while experiencing everything it has to offer such as the crazy driving, the old men sitting in the piazza, 5 coffees a day, the 'punkabesta' with all their body piercing, eating dinner at midnight, not waking up till midday, university protests, Italian TV which never ceased to amaze me and food, food and more food. For the rest of the year I made sure that I enjoyed every minute of it and before I knew it I was back on a plane, destination Sydney, wondering where all that time went. Living in Italy has been my biggest learning experience to date, not just for learning another language and culture but also at a personal level as well. I left Italy with a new sense of freedom and achievement.... along with 5000 digital photos that I now have to sort through....

M.S.

Grazie ai seguenti sponsors e sostenitori:

**BIVIANO 'S
ITALIAN RESTAURANT
MARIO GRASSO**

**CONSTRUC-
TIONS**

**Fastfit Bullbars
& Towbars**

Forza Travel

**Piccola Italia
Pizzeria**

Brocco Bruna
Cammaroto Rita
Carpino Vincent
Costa Tony
Crisafulli Ben
Crisafulli Santo
Gullotta Giovanni
Gullotta Lydia
Guerra Peter
Di Bella Zina
Maiorana Ross
Morra Raffaele
Muratore Sam
Pavone Rita
Schiavo Alfredo
Turnaturi Frank

AFORISMA DEL MESE

È solo chi non fa niente che non fa errori, suppongo.

(Joseph Conrad)



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 Fax: 02 9716 0223
 E-mail: gcassaniti@forzatravel.com.au Mobile: 0411 130 443