



**TRAVEL
WITH US**

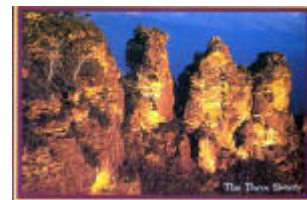
TEL.0061 2 9742 5591

Il Sicodindia

NEWSLETTER Incorporated

BOLLETTINO INFORMATIVO-CULTURALE DEI SICILIANI D'AUSTRALIA

a cura del Coordinamento Associazioni Siciliane



Free- Gratis

Volume 6

Issue 4

Date: July-August 2004

**Inside this issue:
Sommario:**

Sicilian's Associations Calendar of Events	2
Versi (Santo Crisafulli)	3
NEWS	4
Siciliani Illustri Lucio Piccolo	5
My impression on Sicily by Sonia Greco	6
Kitchen corner	7
Quale scopo della vita? (C. Pollicina)	8

**USA, FARMACO DELLA SPERANZA CHE FERMA LE CELLULE TUMORALI
CATANESE IL MEDICO CHE L'HA SCOPERTO**

Colon, nuove speranze da cure biotech

Parla italiano il primo farmaco biotecnologico che pare sia in grado di arrestare lo sviluppo del tumore del colon. A mettere a punto il preparato, che nelle scorse settimane ha ottenuto il via libera dell'ente americano per il controllo dei medicinali (FDA), è stato il dott. Napoleone Ferrara, dal 1988 dipendente dell'industria Genentech di San Francisco.

Il farmaco, il primo della famiglia degli inibitori dell'angiogenesi, è un anticorpo specifico (bevacizumab) che colpisce selettivamente il fattore di crescita dell'endotelio vascolare (Vegt).

Le specificazioni che hanno portato la FDA a dare il benestare alla molecola sono state condotte su 800 malati di tumore al colon in fase molto avanzata ed hanno dimostrato un aumento della sopravvivenza significativo rispetto alle terapie standard. Il farmaco è stato messo a punto dopo 15 anni di studi dal ricercatore siciliano: l'anticorpo, aggiunto alla chemioterapia tradizionale, è riuscito a fermare la crescita del



cancro del colon-retto, ridando così speranza a quel filone di ricerca che punta ad 'affamare' le cellule malate e ad impedire che si riproducano. In Italia il farmaco non arriverà prima di diversi mesi, perché dovrà passare prima il vaglio dell'ente europeo per i medicinali (EMA). E' comunque possibile, come è avvenuto negli Usa, che anche in Italia si possano accorciare i tempi se saranno confermati i buoni risultati americani. Nel frattempo gli oncologi italiani accolgono con ottimismo la notizia. "Gli studi - sottolinea il dott. Roberto Labianca, presidente AIOM-

[continua a pagina 5](#)

I siciliani d'Australia
SI CONGRATULANO
CON IL PALERMO
ED IL MESSINA
Bentornate
in serie A
...e restateci!!!

**Organizzato dalla Famiglia Agirina di Milano per il 7 agosto
AD AGIRA IL RADUNO DELLE ASSOCIAZIONI SICILIANE**

La manifestazione all'insegna della collaborazione e della Promozione di Agira e la provincia di Enna nel Mondo!

Tanti Siciliani sparsi nel mondo potranno constatare di persona quanto effettivamente sia ricco di storia e di arte il nostro territorio. Nello stesso tempo conosceranno la realtà economica e culturale della nostra gente e, magari, dopo tanto tempo potranno ritornare a visitare la propria terra natia. Perché, quindi, ad Agira una manifestazione che vede riuniti i rappresentanti di quasi tutte le Associazioni Culturali siciliane del Nord Italia?

Agira per il suo passato e presente "aspetto storico - artistico", per la sua posizione e per le bellezze naturali si presta a questo tipo di manifestazione. I tesori custoditi in questa ridente cittadina sono un vanto non solo per gli agirini ma anche per chi ama l'arte, la storia e mantiene viva la memoria storica del passato. E' giusto, quindi, metterli in risalto, perchè glorificano Agira e la Provincia tutta, e di diritto si inseriscono tra le bellezze artistiche nazionali che costituiscono il Patrimonio dell'Umanità.

Si è detto "all'insegna della collaborazione". Difatti tutto è stato concordato tra l'Associazione Famiglia Agirina, la Provincia di Enna e il Comune di Agira.

La logistica sarà curata direttamente dal Comune di Agira, (Assessorato Sport e Turismo, Ass. Graziano) che si preoccuperà di organizzare e predisporre tutto. Il Comune predisporrà quanto sarà necessario all'accoglienza degli ospiti: trasporti, indicazioni, guide, e sale varie.

L'Associazione Famiglia Agirina si prenderà cura di stilare il programma e gli inviti, natural -

[Continua a pagina 7](#)



**ORA ANCHE A TOP RYDE
SHOP 61 - TEL. 9809 2554**

I I Ficodindia B.N 97951797

P.O. Box 160 Ermington - Australia 1700

Telephone/Fax : +61 2 9801 0116

E-mail: ilficodindia@optusnet.com.au**Internet:** www.ilficodindiasydney.com**Editorial Committee:**Eugenio Casamassima, Francesco Giacobbe,
Samuel Mugavero**Webmaster:**

Daniele Stasuzzo

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

E-mail: studiosstasuzzo@tiscali.it**Contributors:**Domenico Azzia, Santo Crisafulli, Sonia Greco,
Carmelo Pollicina, Nino Rosalia.

Founded in 1999 by Salvatore (Sam) Mugavero

Published by C.A.S.

Sicilian's Associations Calendar of Events

- July** 17: C.A.S.. Opera– NORMA
21: Ass. Isole Eolie -S. Bartolomeo Dinner Dance
24: Ass. Palermitani– Festino & Palermo in serie A
25: Ass. S. Sebastiano-Lunch by the Sydney Bay
29: Ass. Isole Eolie -. AGM

- August** 14: A.G.I.R.A. Assn– Annual Gala
27: A.G.I.R.A. Assn—A.G.M.
28: A.G.I.R.A. Assn– 5 Days Riverina Tour.
29: Ass.S. Sebastiano–Holy Mass at Earlwood
with bread, cheese and wine

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

Family History Group meets at Casa d'Italia the 4th Wednesday of every month from 6.30 to 8.30

Free Italian Movies- last Friday of each month at Five Dock RSL Club.

Contact: Five Dock Learning Centre on 9712 5260

*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. O. Casa |
| Ass. Cult. Eoliana | Pres. G. Ficarra |
| Ass. Isole Eolie | Pres. Dr.F. Merlino |
| Ass. Palazzolo Acreide | Pres. S. Strano |
| Ass. Palermitani | Pres. S. Vetrano |
| Ass. S. Sebastiano | Pres. A. Stivala |
| Ass. Tre Santi (NQ) | Pres. F. Maccarone |

Secretary:[Pippo Murgida](#)**Public Relations:**[Francesco Giacobbe](#)

fintax ACCO UNTANTS 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

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:** Viatour Travel, 125 Ramsay Street;
Il Goloso Restaurant, 104 Ramsay Street;**LEICHHARDT:** Casa d'Italia, 67 Norton Street;
F.G. Fintax, 114 Marion Street.**RYDE:** Quarry Road Phamacy, 128a Quarry Road.
Cricelli Jewelry, Shop 61, Top Ryde Shopping Centre**WEST RYDE:** Jim Fallace Pharmacy, Corner Victoria & Marsden
Roads**VICTORIA - RESERVOIR:** Broadway Travel, 297 Broadway;**QUEENSLAND– SILKWOOD:** Three Saints Association.**Tramite abbonamento—Direttamente a casa vostra.**

Versi

EMIGRAZIONE: Le Ragioni-le Premesse

Impatto psicologico

Rubrica a puntate a cura di Santo Crisafulli

Il Pescatore: la scelta

La voce del pescatore, come le mille e mille di tanti altri, è l'antonomasia dell'emigrante costretto a lasciare case, persone, luoghi che sono state parte integrante della sua vita affettiva fin dalla nascita e che costituiscono l'essere della sua esistenza.

Il pescatore che ha diviso la sua vita con il mare che lo ha visto nascere, crescere, si sprofonda in una introspezione di ricordi belli o brutti per giustificare la decisione che sta per prendere. Si sente affascinato da quel mare di tanta importanza storica e non trova certo gioia nel lasciarlo. Il legame emotivo è troppo forte in quanto è stato il mezzo di sussistenza di suo padre, di suo nonno e del nonno di suo nonno.

Fedeltà fino ad un certo punto. Non lo fa per se stesso ma per quelle bocche affamate dei familiari che il mare non ha voluto o non ha potuto sfamare.

Dopo un'altra giornata di vita infame, di pesca a reti vuote, non trova altra scelta che andare incontro all'ignoto in cerca di mari più generosi perché è dovere del padre, del capo di famiglia provvedere al sostentamento dei familiari. Cede alla tentazione e si convince, come tanti altri prima di lui, che soltanto l'emigrazione può dare il benessere e porre fine a quella vita di "merda".

IL PESCATORE

(LA SCELTA)

*Mare, mare infido, mar capriccioso,
ricco ma a me strozzino,
che nella tua "Montante" e la "Scendente"
ospitasti la Grande Armata²
e la Potenza Turca
vedesti debellata,
mi ammali, mi ripudi e mi tenti
come una puttana amante.*

*Mi sfiorasti con un bacio leggero,
culla mi fosti nelle tue care onde.
Di biancastra salsedine incallito
per trentatre stagioni d'alonghe³
tra quella gente delle amate sponde
il marchio vivo in fronte ancor mi pende:
"Il solito di pesce impuzzolito
col di sempre logoro,
bianco e blu vestito".*

*Tra l'affilato vento
l'arroventato sole
cento reti calai
nei tuoi fondali arcani :
le polpare, i ciancioli,⁴
sciabiche e sciabichelle,
cento ne tirai pien sol di sogni;
alonghe, totani e costardelle⁵
serbati, avaro, nei profondi scrigni.*

*Son pescatore sì, e ti appartengo
ma sono pure sposo e padre amato
e il lor sostentamento
è il mio d'obbligo comandamento.
Fedele ti fui al paradosso*

*ma al suono dolce dell'Ave Maria
bocche aperte e affamate
qual passerì spennati
"pane, pane", chiedono a più non posso.*

*Il lamentoso, pio, fioco singulto
rompe i timpani e sanguinar fa il cuore:
Perché il mio mare mi torna infame?
Perché il viver nel mio lido è un orrore?*

1 Sono le due correnti predominanti tra il Mar Ionio e il Mar Tirreno:

La Montante - corrente che dal Mar Ionio va al Mar Tirreno.

La Scendente - corrente che dal Mar Tirreno va al Mar Ionio.

2 L'Armata di circa 20,000 combattenti divisi tra le 213 galee veneziane, spagnole, papali, sabaude e dei Cavalieri di Malta che, riunitasi nelle acque di Messina, scofisse la flotta turca nella battaglia navale di Lepanto il 7 Ottobre 1571.

3 Varietà di pesce, simile al tonno, che viene pescato nella striscia di mare, vicino allo stretto di Messina, tra la metà di luglio e la metà di ottobre.

4 Tipi di reti più largamente usate per la pesca di varie specie di pesce:

Polpara - Lenza a picco con ami disposti a rastrello direttamente sul piombo di zavorra usata per la pesca del polipo.

Cianciolo - Rete a circuizione che ha sostituito la lampara e viene usata di giorno o di notte per la pesca del pesce azzurro.

Sciabica/sciabichella - Rete radente e costiera usata per la pesca di varie specie di pesci.

5 Specie di pesce locale somigliante all'aguglia.

ATTIVITA` del Coordinamento Associazioni Siciliane

GIUGNO:

Mostra di pittura contemporanea

Come già annunciato sui giornali italiani, venerdì 4 giugno è stata inaugurata alla presenza del direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Sydney, dott. Gerlando Butti, Francesco Giacobbe del CAS ed altri illustri ospiti, presso la Casa d'Italia, la mostra del pittore siracusano Rosario Arizza. Il presidente del C.R.A.S.E.S., Gaetano Beltempo è riuscito anche stavolta a portare in Australia "un pezzetto di Sicilia". Faceva parte dell'entourage anche il curatore del Museum di Bagheria Ezio Pagano dove i dipinti vengono abitualmente custoditi.

Si auspicano maggiori relazioni future fra il C.A.S. ed il C.R.A.S.E.S

LUGLIO:

NORMA (Vincenzo Bellini)

Sabato 17 luglio un nutrito gruppo di soci e simpatizzanti del CAS godrà delle facilitazioni ottenute da Opera Australia per assistere al famoso melodramma belliniano.

Tutto esaurito

SETTEMBRE:

Fantastico Sud "Le Due Sicilie"

Dal 12 al 29 settembre
17 giorni in comitiva
Visitiamo Roma-Caserta-
Napoli-Sorrento-Amalfi-
Lipari-Salina-Vulcano-
Panarea-Stromboli-
Cefalù-Palermo-Monreale-
Enna-Agira-Lago Pozzillo-
Zafferana-Acicastello-
Taormina-Naxos-Etna-
Catania
\$3980

NOVEMBRE:

Primavera in Australia

23 giorni dal 12 novembre al
7 dicembre

Viaggio di gruppo con alcuni
partecipanti dall'Italia.

Tutta la fascia orientale dell'immenso continente sotto ogni aspetto:

Dal Sud al Nord

Le città capitali di stato, l'entroterra, le spiagge bianche più famose del mondo, le foreste pluviali, la Barriera Corallina ecc.

Il tutto per \$3250
ex Sydney.

*Per ulteriori informazioni, prenotazioni e deplianti contattare Sam Mugavero al
(02) 9801 0116*

Mobile: 0412 089 234

NORTH QUEENSLAND

SILKWOOD:

Come nel passato anche quest'anno, nel primo week-end di maggio si è celebrata la festa dei Tre Santi: Alfio Filadelfio e Cirino.

La S.Messa è stata celebrata da Mons. Walsh coadiuvato dal prete locale Padre Kerry Crowley e dal prete scalabriniano di Sydney, padre Aldo Montanari.

Dopo la messa la statua è stata portata in processione per le vie della cittadina dove una folla di oltre 4000 persone hanno gridato: Viva S.Alfio!

Come di consueto la giornata è stata allietata da concerti, barbecue improvvisati e una moltitudine di bancarelle con prodotti tipici siciliani per rifocillare i pellegrini provenienti da ogni parte d'Australia. Alle festività non potevano mancare il noto Duo Tony & Tony ed i tradizionali fuochi d'artificio.

Angelo Burzi

Sotto: Alcune immagini della festa



Farmaco della speranza

- hanno dimostrato un allungamento della sopravvivenza dei malati in fase avanzata di 6 mesi: se questi dati verranno confermati per i pazienti in fase precoce, si apriranno prospettive interessanti". Il farmaco funziona con un approccio totalmente nuovo rispetto alle cure tradizionali. Il medicinale, infatti, blocca il fattore di crescita endoteliale (VEGF), un segnale biochimico che attiva l'angiogenesi, il meccanismo di formazione dei vasi sanguigni che portano il nutrimento indispensabile alla crescita del tumore. L'inibizione dell'angiogenesi 'indebolisce' quindi le cellule maligne, il che si traduce nel blocco della loro diffusione da una parte del corpo all'altra (metastasi), facilitando così l'accesso della chemioterapia all'interno del tumore stesso.

Fonte: Aiom

Associazione Italiana di Oncologia Medica

Siciliani Illustri

Lucio Piccolo

Lucio Piccolo è nato a Palermo nel 1903 (morì a Capo d'Orlando [Messina] nel 1969). Aristocratico (barone di Calanovella), cugino di Giovanni Tomasi di Lampedusa, condusse una vita appartata nella sua villa di Capo d'Orlando; fu musicista, studioso di filosofia, matematico, conoscitore di poesia antica e moderna nei testi originali. Solo in età matura pubblicò i *Canti barocchi* e altre liriche (1956) con prefazione di Eugenio Montale ed editi da Mondadori. Montale ricorda nella prefazione come fu invogliato a leggere le poesie di Piccolo, tra i tanti manoscritti che riceveva giornalmente, quando l'autore gli inviò un libriccino intitolato "9 liriche" stampato in una veste tipo-grafica vecchia e poco leggibile: il pacchetto gli era arrivato con affrancatura insufficiente per cui dovette pagare la tassa e per appurare se il libriccino valesse le 180 lire di tassa fu

invogliato a leggerlo; in seguito l'incontro con il personaggio-Piccolo, eccentrico rispetto alla tipologia degli intellettuali del tempo. I "Canti barocchi" furono poi ristampati nel successivo *Gioco a nascondere* (1960). Un'altra raccolta, *Plumelia* (1967). Nel 1993 la seconda raccolta postuma di inediti è stata pubblicata con il titolo *Il raggio verde e altre poesie inedite* a cura di Giovanna Musolino, edita da Vanni Scheiwiller.

I suoi versi, densissimi, sembrano essere il frutto di una costante tensione metafisica, di una sofferta interiorizzazione dei miti del paesaggio siciliano sentito come parte decisiva dell'anima e prossimo alla rovina. Il canto, modulato su una lingua preziosa, è una continua fluttuazione tra il protagonista lirico e la realtà circostante.

Sia in Montale sia in Lucio Piccolo, cifra e metafora ricorrente è l'«ombra», la coscienza del negativo, della fine. Mentre la poesia di Montale cerca una frattura dove si rapportino congiuntura biografica e destino («se un'ombra scorrete, non è | un'ombra - ma quella io sono. | Potessi spicarla da me, | offrirvela in dono»), il disincanto di Piccolo rimane iscritto nell'ordine inflessibile di una necessità cosmica. C'è una intemporale absolutezza del cielo e del mare contro le maschere del giorno e della notte. C'è un dato di raziocinio fantastico che si sigilla in «figure d'enigma», in pre-saggio di mito. Il senso dell'ombra non è che l'ultimo sguardo del sole che si inabissa nel mare. Brucia il tempo, le ore, la vita «nel fermo vespro perenne».

154 Parramatta Road
Ashfield NSW 2131
Phone: (02) 9799 2626




Franco La Rocca - Sam Camuglia

Directors

FURNITURE-BEDDING-ELECTRICAL

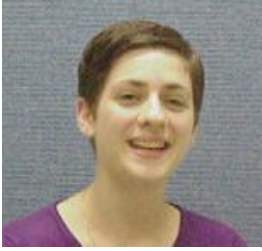
Surround yourself with the very best

FASTFIT BULLBARS & TOWBARS
Salvatore Bonanno
Proprietor



601 Parramatta Road
Leichhardt NSW 2040
Ph: (02) 9569 4217
Ph. / Fax: (02) 9560 4523

65 St. Hilliers Road Auburn NSW 2144
Ph: (02) 9749 1209 Fax: (02) 9749 1261



My impressions on Sicily

A five episode story by Sonia Greco of Brisbane

Episode 4

One week driving around Sicily

We hired a little 'Twingo' from Catania and set out on our adventure.

Sicily is an amazing place, as it is so small, but there is so much to see there, it has an amazing rich culture, from being conquered and inhabited by many different people: Sicani, Greeks, Carthaginians, Romans, Byzantines, Arabs, Spanish.

We left from Catania and stopped by Enna, a medieval city built on a hill with views that stretch out all the way across the countryside to Etna, which is on the east coast.

We went to Agrigento – another medieval town set on a high hill overlooking the Mediterranean and the Valley of the Temples, one of the most significant ancient Greek sites. I think there are actually 7 temples in this relatively small space, some are just ruins that seem like big pile of rubble but there are 3 amazing almost fully intact temples (400-600BC): we walked around the 8 of original 38 columns of the Temple of Hercules; saw the Temple of Concord which stands intact with all its columns, it was transformed into a Christian church in 6th C AD; and Temple of Juno with its sacrificial altar! We stopped by Eraclea Minoa, an ancient colony, with the remains of a Teatro Greco (Greek Theatre) and a gorgeous sandy beach, we had glorious swims in a few beaches along the coast line, that reminded me finally of home, because of the yellow sand (the other side of the island is all black sand from Etna), only, there are no waves here in Sicily (Denis' misses his boogie boarding!), but the water is so crystal blue, that you can see the fish swimming around. **We stopped by and slept at Sciacca, another medieval town, with a castle on a hill (there's just about a castle on every hill here**

in Italy, and I thought Mt Cootha at home was spectacular!)

We passed through the town of Marsala, named by the Arabs (Marsa Allah, Port of God)– famous for its dessert wine (also called Marsala, great in Tiramisu). Garibaldi landed at this port with his One Thousand in 1860 (part of the unification of Italy movement, which overthrew French and Austrian domination and created the kingdom of Italy). We had a look through some wineries and the main sites, the most exciting being the remains of a Carthaginian warship probably from the 1st Punic War (BC sometime). Between Marsala and the next city of Trapani, there are kilometres and kilometres of salt pans. They look like pools of sea water with salt hardening on the surface (as the seawater evaporates), next to these are massive piles of salt draining underneath terracotta tiles, and the area is dotted with 17th Century windmills (which pumped water and grounded the salt). We visited the tiny island of Mothia, which we walked all around in about 1hr, which contained the ancient remains of a city and the most fascinating sacred burial site for urns containing the ashes of sacrificed children and infants!!! (sickos!) We also visited other archeological sites at Selinunte and Segesta, gee there are heaps in Sicily, I'll spare you listing them all! The pile of rubble types start to get boring, but the intact temples amaze me, for example, at Segesta, the temple (430BC) stands high on a hill, and was used to sacrifice the first boy of each family at the age of 9. Rather morbid, but apparently this was a great honour for a family, as it was thought the boy would become a god.

Erice is another medieval town (750m) with spectacular views of the coastline, the salt pans, and the Egadi islands. It has little pebble road, narrow alleyway,

doorways you can peek through to cute courtyards, the delicious smell of sweets baking (the town is famous for its traditional pasticceria, and the Castle of Venus.

From Trapani we went on a day trip to the Egadi islands – As these waters have been breeding grounds for tuna for centuries, there is an old tradition of the mattanza (ritual slaughter of tuna). Apparently, 'Fishers organise their boats and nets in a complex formation designed to channel tuna into a series of enclosures that culminate in the chamber of death'...sounds very dramatic – then up to 8 or more men sink huge hooks into the tuna and drag it abroad. Fortunately, I think, we didn't see this event, but saw the gory photos. There are rows of tuna specialty shops on Favigniana, listing more ways of serving tuna than I had ever imagined. One of which is bottarga – the roe of tuna is salted and left to dry for 40days, then grated and served typically grated on spaghetti...we had to try this one at a restaurant that night. Another typical dish of this zone is couscous (and dish from their Arab-occupancy days) in fish broth, served with a whole grilled fish...tried this one too. It amazes me how dishes and traditions change in these villages that are so close together. (boy are we loving the food in this country!) I knew that my cousin from Rome was on this island with his canoe group at the campsite, so we surprised him and spend a great day there. We hired a scooter and toured the island, more swims in crystal clear waters, and caught a boat to the 2nd largest of the group of islands, Levanzo. Here we visited a cave with walls bearing Palaeolithic etchings and Neolithic paintings – figures of deer, people and tuna fish indicating that tuna fishing in this region is an ancient tradition.

To be continued

Raduno delle Associazioni siciliane

-mente a stretto contatto con il Comune di Agira e la Provincia, e provvederà anche all'individuazione dei temi da trattare unitamente ai piacevoli e sinceri convenevoli. Tema dominante sarà: L'emigrazione. Non poteva non essere che questo, perchè l'anima della Famiglia Agirina è stata sempre l'indissolubilità tra l'origine agirina ed il suo spirito che si perpetua di generazioni in generazione anche a ventimila km dalla Sicilia. Non si può non ricordare in tale contesto tutti i nostri paesani che non hanno mai dimenticato "l'odiata ed amata Agira" e tra questi i benemeriti ed amati coniugi Valenti. Questa iniziativa dovrà essere il collante che rafforza il rapporto tra gli enti del nostro territorio e la Famiglia Agirina e questa con tutte le Associazioni ad essa collegate. Ormai innumerevoli sono le iniziative in cui ci si scambiano le visite e gli incontri e si commemorano personaggi illustri e degni di nota: basta leggere i programmi delle varie associazioni pubblicati periodicamente sul presente foglio. Si ringraziano anticipatamente quanti parteciperanno, i rappresentanti delle varie amministrazioni sostenitrici (Provincia, Comune, Fondazione Valenti, Coordinamento delle Associazioni Siciliane e quanti si renderanno disponibili per favorire la riuscita dell'iniziativa). Rivediamoci tutti ad Agira il 7 Agosto 2004.

(Nino Rosalia)

Programma di massima

Ore 9,30 – *Accoglienza in Piazza Europa e saluto a tutti i partecipanti e visita al Castello Saraceno.*

Ore 10,30 – *Teatro Convento della Raccomandata: Saluti di benvenuto ai partecipanti da parte del Presidente della Provincia, del Sindaco di Agira, del Coordinatore delle Associazioni siciliane in Lombardia e del Presidente dell'Ass. Famiglia Agirina; il Presidente di Sicilia Mondo Mimmo Azzia, dopo un breve saluto, commemorerà i caduti di **Marci-nelle** (Belgio); intervento da parte della Dott.ssa Ina Ridolfo sul tema "Emigrazione Siciliana in Europa ieri e oggi. Cambiamenti preoccupazioni e risvolti". Consegna targhe- ricordo alle personalità intervenute, a tutti i partecipanti, il Comune di Agira donerà un ricordo di questa giornata.*

Ore 12,30 – *Visita alle torri di San Nicola (cartolina da Agira) e alla Collegiata del SS. Salvatore, una delle più belle chiese di Sicilia, dove si potranno ammirare il Portale Aragonese, magnifico esempio della presenza Ebraica in Sicilia), il tesoro e i magnifici esempi di arte antica;*

Ore 13,30 - *Pranzo presso il Plesso Scolastico adiacente "San Giuseppe"*

Ore 15,30 - *Discesa a piedi verso la parte bassa del Paese; visita alla monumentale Chiesa di Santa Margherita (la più grande Chiesa della Diocesi di Nicosia), e, proseguendo, visita al Museo Università Cutgana. Scendendo per le vie della vecchia Agira si potranno visitare: il palazzo municipale, la centralissima Piazza Garibaldi, la Chiesa di S. Antonio di Padova e il magnifico Palaz-zo Zuccaro, palazzo storico recentemente restaurato e sede di incontri e convegni, visita al quartiere Rocche, dove sarà in corso una manifestazione. Percorrendo la parte più recente di Agira si incontrerà l'imponente Abbazia di San Filippo, con i suoi tesori, i quadri e, data l'imminenza della festa di San Filippo, sicuramente si respirerà l'aria gioiosa e carica anche di spiritualità che caratterizza il periodo.*

Ore 18,00 circa - *alla Chiesa Reale Abbazia ci sarà la chiusura del Raduno.*

Kitchen corner

Rabbit Amandine

(Coniglio con Salsa di Mandorle).

Ingredients: *1 large rabbit quartered (a skinless quartered chicken may be substituted if your sensibilities don't favor eating rabbit), one-half bottle (about two cups) dry white wine, a sprig of fresh laurel (bay leaves), a sprig of fresh rosemary, a few small leaves of sage, 100 grams of shelled toasted blanched ("white") almonds, 50 grams of pine nuts, 50 grams white or golden raisins, 1 white or yellow onion, 2 anchovy fillets (may be canned), 50 grams capers, 2 tablespoons low-alcohol almond extract (the kind used in baking), extra virgin olive oil, white pepper, salt.*

Preparation: If it's not already quartered, cut the rabbit (or chicken) into pieces. Remove the herb leaves from the stalks. If you're preparing this recipe with rabbit, marinate the meat in the white wine with the rosemary, bay leaves and sage for 3-4 hours before cooking. Then chop the onion into thin slices and place it in the bottom of a roasting pan with a tablespoon of olive oil. Add the rabbit and other ingredients, including the wine and herbs. Roast the rabbit in the oven for an hour or more as you would roast a chicken, occasionally basting it with the wine and oil mixture. The rabbit should be covered during half of the baking time, and turned over when it is about half cooked. Add wine if necessary if the liquid sauce seems as if it will evaporate. Meanwhile, chop the almonds and pine nuts into a fine granular consistency, almost powdery if possible. Chop the anchovy fillets into a paste. In a mixing bowl, thoroughly combine the almond-pine nut mixture with the anchovy paste, almond extract, the juice of one lemon, the capers and raisins. When the rabbit is completely cooked, remove it from the oven and quickly stir in this combined paste before serving, adding a little olive oil and water if it seems too liquid. You may wish to remove the bay leaves. Salt and pepper lightly to taste. Italian arborio rice, prepared as risotto, makes a nice complement to Rabbit Amandine.



Piccola Italia

Pizzeria
Shop D1,
Prestons Shopping
Village– Prestons
Phone: 9825 0633
Fax 9825 0466

Grazie a:

Associazione
Tre Santi
(N.Q.),
Moschella Frank
e
Pratelli Ettore
Per il loro
continuo

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

Quale scopo della vita? Di Carmelo (Charlie) Pollicina

Quante volte ci siamo chiesti qual'è lo scopo della nostra vita? A questa domanda ognuno di noi risponderà con una "ragione" del tutto individuale. C'è chi ambisce a formare una bella famiglia, chi invece vorrebbe possedere una bella casa, chi ancora ricerca il benessere economico, chi cerca l'amore "vero", chi....questo e chi.... quello!

Esiste, però, uno scopo comune a tutti gli uomini, ed è quello dello "star bene". E' chiaro che ognuno di noi ha il proprio modo di star bene. Pertanto, quanto sbagliamo quando cerchiamo di convincere gli altri di come "dovrebbero fare" per stare bene! Quasi sempre non stiamo facendo altro che proporre agli altri quelle "formule della felicità" che hanno funzionato per noi.

Allora, potrei dire alla persona depressa che si rivolge a me per trovare la felicità di andare a casa e di sintonizzarsi al Canale 5 della TV alle 8.30 di stasera perché a quell'ora ci sarà la partita di calcio Italia-Germania (che a me piace tanto). Magari, al paziente depresso in questione il calcio non piace affatto.

Fateci caso, quante volte diciamo agli altri come dovrebbero fare quando magari dovremmo invece sintonizzarci meglio con noi stessi per meglio capire cosa veramente rende noi stessi felici!

In anni di esperienza di psicoterapia con i miei pazienti ho potuto constatare come poche persone "conoscano" veramente se stesse. Conoscere

se stessi vuol dire anche "riconoscere" i propri bisogni e lasciare che il proprio comportamento e le proprie decisioni siano guidati da essi.

Una recente ricerca scientifica ha dimostrato che "l'auto indulgenza" (che io definirei come "gratifica dei propri bisogni") fa vivere più a lungo e, forse ciò che maggiormente ci interessa, fa vivere meglio.

Vi assicuro che molti malesseri psicologici nascono dal conflitto interiore che ci porta a dover scegliere tra la gratifica dei nostri stessi bisogni da una parte e la gratifica di quelli degli altri dall'altra. Vi assicuro anche che "l'accantonamento" del soddisfacimento dei nostri bisogni non fa altro

che farci andare avanti nella vita con tante e tante recriminazioni e risentimenti.

A volte è meglio un pò di "sano egoismo" che un "malsano altruismo". La nostra vita è soltanto nostra, ci appartiene, e quindi abbiamo il sacrosanto diritto di cercare la "nostra" felicità indipendentemente da ciò che possano pensare o dire gli altri.

E' chiaro che il rispetto e la considerazione per i bisogni degli altri andrebbero pure perseguiti. Il problema sorge però quando rinneghiamo e manchiamo di rispetto a noi stessi, non riconoscendo, non rispettando, e non gratificando i nostri stessi bisogni.

Dott. Carmelo (Charlie) Pollicina


"Your Health is Our Concern"

*Where personal service is a family affair
for the sake of family care!!!*

Gullotta's Pharmacy

Proudly serving the local community-since
1962

ANDREW W. GULLOTTA Ph.C. M.P.S. M.A.C..P..P.



Niatour
TRAVEL PTY LTD

Haberfield & Leichhardt
Phones: 9799 3222 - 9564 3494
WE know the world!



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