



**Inside this issue:  
Sommario:**

Poesia e passi letterari	<u>2</u>
Versi (Santo Crisafulli)	<u>3</u>
NEWS	<u>4</u>
Siciliani Illustri - Antonio Zichichi -	<u>5</u>
My impression on Sicily by Sonia Greco	<u>6</u>
Culture Kitchen corner	<u>7</u>
Dio esiste (C. Pollicina)	<u>8</u>

**Ad Agira (Enna) il 2do raduno delle Associazioni Culturali Siciliane  
Azzia Commemora Marcinelle**

Ha avuto luogo ad Agira (Enna), Comune ricco di storia e di arte, al centro della Sicilia, il 2° raduno estivo 2004 delle Associazioni Culturali Siciliane in Lombardia, organizzato nel contesto della "festa degli Agirini nel mondo" dal Comune di Agira, dalla Provincia Regionale di Enna, dall'Assessore regionale

dell'emigrazione e dall'Associazione "Famiglia Agirina di Milano". Presidenti, dirigenti e soci delle Associazioni siciliane in Lombardia si sono dati appuntamento al teatro-convento della "Raccomandata", proprio al centro della Sicilia per ritrovare la gioia tutta isolana di incontrarsi e di stare insieme, accolti e festeggiati da un

fortissimo gruppo di autorità e cittadini presenti alla manifestazione. I lavori sono stati aperti da Mario Ridolfo, Presidente della "Famiglia Agirina", con un ringraziamento per l'ospitalità di Agira ed un commosso messaggio ai siciliani nel mondo. Alla Presidenza del convegno

[Continua a pagina 5](#)

**Ritorno in Australia del cantastorie Luigi Di Pino**



Le storie che venivano cantate nelle nostre piazze tanti anni fa da Orazio Strano e Saro Bella ci saranno riproposte nel mese di

ottobre da Luigi Di Pino. Il giovane cantastorie siciliano ritornerà in Australia con una delegazione del comune di Piedimonte Etneo (provincia di Catania). Il sindaco Giuseppe Cavallaro, il consigliere provinciale Angelo Valastro e rappresentanti dell'amministrazione comunale, verranno in Australia nel prossimo mese di ottobre per finalizzare il gemellaggio fra il comune Etneo e le municipalità di Cardwell and Johnstone nel Nord Queensland. In queste municipalità risiedono da tanti decenni moltissimi piedimontesi.

Il cantastorie Luigi Di Pino accompagnerà la delegazione che visiterà anche le città di Brisbane e Sydney. Il presidente dell'associazione San Gerardo di Tully, Cirino Quagliata, comunica che quest'anno si celebra il cinquantesimo anniversario della fondazione dell'associazione e che la visita degli amministratori comunali ed il ritorno di Luigi Di Pino contribuiranno a rendere la festa di San Gerardo (prevista per il 16 ottobre) un evento indimenticabile. Luigi Di Pino parteciperà anche alla festa di San Gerardo a Sydney il 24 ottobre. Un altro concerto è previsto a Sydney per il 22 ottobre dove assieme al cantastorie parteciperà il nostro bravissimo artista Gaetano Bonfante.

**La Sicilia**

**nominata una delle migliori isole del mondo**

LO RIVELA IL PRESTIGIOSO MAGAZINE INGLESE CONDE NAST TRAVELLER, NEL NUMERO DI LUGLIO

Quest'isola, definita da Goethe la chiave d'Italia, così si legge, fu potente tra il V e il IV secolo e fu considerata per importanza uguale, se non rivale, alle città stato di Atene, Corinto e Sparta; viene raccomandata per la sua superlativa cucina, i suoi antichi templi e le sue meravigliose spiagge.

E' evidente l'interesse crescente degli inglesi, visti gli ultimi articoli pubblicati nelle varie testate giornalistiche, per la nostra terra. Il riconoscimento internazionale potrebbe stimolare

investitori stranieri e nazionali ad indirizzare capitali verso quest'isola, per rilanciare ed incrementare l'offerta turistica

C'è da sottolineare infine che il riconoscimento è dovuto all'impennata del turismo internazionale, registrata in questi ultimi anni, grazie anche ai prestigiosi festival culturali di Siracusa, Taormina e Segesta.

**Nanni Nigito**

**I I Ficodindia** B.N 97951797

P.O. Box 160 Ermington - Australia 1700  
Telephone/Fax : +61 2 9801 0116

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

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

**Editorial Committee:**

Eugenio Casamassima, 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:**

Domenico Azzia, Santo Crisafulli, Sonia Greco,  
Carmelo Pollicina.

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

**POESIA****A Cartulina** (di Orazio Lupo)

*Un juornu ca 'na via nenti chi fari*

*mi misi nu baullu a rizittari.*

*A 'mmienzu a tanti robbi era ammucciata  
na cartulina vecchia e marmuniata.*

*'Micchiuta di cu sapi quantu tiempu  
idda aspittava i farisi taliari.*

*Curiusu a pigghiu, a stiru e puoi ma lieggiu  
e passu tanticchia e tiempu e riurdari.*

*"Saluti da New York" e u ristu nun si vida.*

*Sara` di ddu ma ziu ca di carusu  
ppa Merica partiu ppi travagghiari.*

*Cu sapi suddu e` muortu o e` ancora vivu?*

*A facci ora d'iddu l'aiu davanti  
e un minutu prima nun esistia.*

*A puosu n'otra vota o postu so,  
mi fiermu e mi rimiettu a ripinsari.*

*Cu sapi quantu genti comu ad iddu  
di stu paisi stannu munnu munnu!*

*Sta cosa na riniesciu iu` a capiri:  
ca genti da Sicilia si n'a gghiri.*

*Distinu o e` curpa di corcunu?*

*E` di sicuru cosa ca 'ncamina.*

Fonte: Il Castello

**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. <a href="#">O. Casa</a>
Ass. Cult. Eoliana	Pres. <a href="#">G. Ficarra</a>
Ass. Isole Eolie	Pres. <a href="#">Dr.F. Merlino</a>
Ass. Palazzolo Acreide	Pres. <a href="#">S. Strano</a>
Ass. Palermitani	Pres. <a href="#">S. Vetrano</a>
Ass. S. Sebastiano	Pres. <a href="#">A. Stivala</a>
Ass. Tre Santi (N.Q.)	Pres. <a href="#">F. Maccarone</a>

**Secretary:**

[Pippo Murgida](#)

**Public Relations:**

[Francesco Giacobbe](#)

**I I Ficodindia è reperibile a:**

**SYDNEY— EARLWOOD:** Dr Ignazio Alberti, 315 Homer Street;  
**FIVE DOCK:** Dr Felice Merlino, 126 Great North Road; Mediterranean House, 65 Ramsay Rd; 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 Pharmacy, 128a Quarry Road.

Cricelli Jewelry, Top Ryde shopping Centre

**WEST RYDE:** Jim Fallace Pharmacy, Corner Victoria & Marsden Roads

**VICTORIA - RESERVOIR:** Broadway Travel, 297 Broadway;

**NORTH QUEENSLAND— SILKWOOD:** Three Saints Association.

**Tramite abbonamento—**Direttamente a casa vostra.

**Versi****EMIGRAZIONE:****LA DECISIONE—ADDIO AL VILLAGGIO**

Impatto psicologico- Rubrica a puntate a cura di Santo Crisafulli

Stanco, avvilito, disilluso, amareggiato perchè la sua terra e gli uomini al potere non gli hanno potuto dare quel tanto necessario per sfamare i suoi cari, il pescatore si trova di fronte al più grande dilemma della sua vita.

Dopo una lunga lotta interna e abbindolato dalle promesse dei politici e dalla falsa propaganda, si convince che l'emigrazione è l'unica soluzione a tanta miseria. Forse è proprio vero che l'altro mare è più generoso del nostro, che la nuova "Merica" produce dolci e cioccolattini!

...Ma a quale prezzo?

**LA DECISIONE**

*Stanco son di tanto vagabondare  
pescator son nato e non delinquente,  
povero si ma sono incensurato  
e del padre mio onesta' seguo il fato.  
Voci van correndo per le vie  
di mari e monti pien di leccornie  
voci di politici e di gente:  
fine a sta vita di "mmerda"  
"l'Emigrazione c'e' solamente".*

*Miraggio di un benessere  
che puo' essere tangibile  
ma gli uomini distrugge  
e scombussola la psiche.*

Con le lacrime agli occhi che sanno di mare, dice per sempre addio al suo villaggio che come un acquerello restera' nel suo intimo coi **"suoi ricordi e la sua malia"** cristallizzato nel tempo.

**ADDIO AL VILLAGGIO**

*Caldo e' ancora il bacio  
del profondo tuo mare blu;  
vive le carezze  
delle tue azzurre onde  
su case, vicoli  
e terrazze bianche.  
La risacca scrive  
arcane melodie;  
cullate dallo zeffirello  
si diffondon nell'aria  
di zagara inzuppata.*

*Le auree colline,  
macchiate di smeraldo,  
come innamorate,  
restano affacciate  
sulla spiaggia solatia  
della Scaletta mia.  
I tuoi ricordi e la tua malia  
Scorrono sempre vivi,  
Nelle piu' segrete cellule  
Dell'arma mia.*

(santo crisafulli. 1995)

**Dall'Italia**

**Ancora riconoscimenti al  
ceramese Cesare Di Narda**

Ogni anno artisti d'arte contemporanea sono invitati dalla diocesi di Terni per cimentarsi in dipinti aventi come oggetto l'immagine sacra di San Valentino. L'evento si staglia nella mostra espositiva allestita e presentata, presso la basilica di Terni, nella cui circostanza campeggia il segno pittorico e geniale dei migliori artisti della Sicilia, regione quest'anno scelta per rappresentare il tema dell'iniziativa. Tra i finissimi e pregiati pennelli, colpiscono le opere di Alberto Abate, Nino Panarello, Salvatore Marrone. Spicca anche la vena e l'indiscusso talento artistico del maestro Cesare Di Narda, di Cerami. "Originalissima, da caposcuola, è la poetica di Di Narda - ha scritto poco tempo addietro il giornalista Sergio Sciacca - per lunghi anni professore all'Istituto d'Arte di Catania, apprezzato oltre i confini nazionali per le sue creazioni in cui mette assieme realismo, surrealismo e metafisica, secondo una ispirazione in cui lo spirito moderno trae nutrimento dalle concezioni classiche". Nell'amabile raffigurazione di San Valentino, concepita dal pittore ceramese "traspare una dialettica appassionata - riassumo i critici di Terni - dell'età antica e l'attestazione verso la modernità del Santo. Nell'opera esposta, l'autore del quadro condensa la calda luce del sole di Sicilia e la carnosità dei suoi frutti più belli". La mostra di Terni farà il giro di importanti gallerie italiane, per poi approdare a missione estera, negli Stati Uniti. La pittura di Di Narda riceve apprezzamenti ovunque. E quella sera nei locali del 'Palazzo dei Chierici' di Catania, durante la manifestazione 'Un Insieme d'arte, cultura e melodia'. Il riferimento è stato agli omaggi e al primo premio in assoluto che l'Accademia italiana "Gli Etruschi" ha assegnato e consegnato al pittore ceramese, per il suo riconosciuto livello artistico, nell'ambito della cerimonia intitolata "Chimera d'argento 2004", organizzata con il patrocinio del comune di Catania e dell'assessorato alla Cultura.

**Carmelo Loibiso**

Visit us  
on the web

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

## CULTURE - The Sicilian Language

Dante recognized its beauty, and the language of Sicily (often but incorrectly referred to as a "dialect" of standard Italian) is a unique blend of Greek, Latin, Aragonese, Arabic, Longobardic and Norman-French elements. This Italic tongue may be considered a distinct Romance Language, but while its prose is beautiful, Sicilian is rarely written. Sicilian is quite similar to Calabrian, and shares certain elements with Maltese. Despite attempts by the national government to suppress it after 1860, Sicilian remained the native language of most Sicilians until the twentieth century. A brand of Tuscan had been the official written language since around 1700, before which time most documents were recorded in "Church" Latin. In Norman times, official documents were issued in Greek, Latin, Arabic and, very rarely, in Norman French.

Like many languages of countries amalgamated with their neighbors over time (Welsh, Gaelic and Provençal come to mind), Sicilian gradually fell into disuse among the aristocrats and literate classes, becoming the vernacular tongue of the "popolino," as the masses were called by the nobility. By the seventeenth century, just as the greatest aristocrats of Scotland learned English at home, Sicily's aristocratic classes learned Tuscan, though some nobles necessarily spoke Sicilian in communication with the employees who managed their country estates. Italy's royals spoke Tuscan Italian and formal French, but it is true that the Savoyes spoke Piedmontese within their family at their court at Turin, while the Bourbons of Naples spoke Neapolitan as their mother tongue.

**Italian may be said to have supplanted Sicilian as the spoken language of most of today's Sicilians, most of whom are educated with little practical knowledge of Sicilian, considered little more than the "vulgar" tongue of the working classes.** Subjective sociological observations aside, Sicilian itself has regional forms; the dialect of Agrigento is different from that of Messina. The educational problem confronting some of

Sicily's young people, especially in the country or in the older sections of Palermo and Catania, is that many of them simply do not speak, read or write standard Italian proficiently. If, in our age of instant communication and international commerce, the Italian Ministry of Public Education has been lax in addressing the need for English instruction, one can imagine the challenges confronting Sicilian youngsters who can't even speak Italian.

Wider literacy, television and the internet have further diminished the use of Sicilian in favor of standard Italian. Except for Sicilian-Italian dictionaries and a few compilations of Sicilian poetry, Sicilian cannot be said to be a written language. The Bible, usually considered the world's most widely published book, has never been published in Sicilian, which has no standard orthography. However, Sicilian is important in certain linguistic and historical fields, such as onomatopoeia, the study of proper name origins (and an important aspect of genealogy).


Sicilian has no true future tense, and relies heavily on the "past remote" tense for expressing all past actions. The long "u" is often used in words similar to Italian ones which use the long "o." Certain nouns and adjectives differ considerably from those used in Italian: **parrinu** instead of **prete** (priest), **beddu** for **bello** (beautiful), **iddu** for **egli** (he) and **idda** for **ella** (she), **babbaluci** instead of **lumache** (snails), **picciottu** instead of **giovannotto** (young man), **cacocciola** for **carciofo** (artichoke), **chiddu** for **esso** (it), **chistu** for **questo** (this), and so forth. The Sicilian word **tascio**, which means "tacky," falsely sophisticated or lacking in good taste, is understandably offensive in fashion-conscious Italy, though to refer to somebody as **vastasi**, "uncouth," is far worse. Certain Sicilian phrases seem appropriate sometimes. **Ammuni** sounds much more persuasive than the Italian **Andiamo** ("Let's

go."). Its verb forms make Sicilian as distinct from Italian as it is from Spanish. Sicilian cadency and pronunciation are a bit slower and more guttural than Lombard and Piedmontese, which are high-pitched and almost musical.

In the 1980s, the Federal Bureau of Investigation's New York office had to enlist the help of agents fluent in Sicilian to translate the recorded discussions of Sicilian Mafiosi working in the United States. The American-born translators were the children of working-class immigrants. It was lucky for the authorities that they existed; the children of university-educated professionals might never have learned to speak Sicilian at home and probably would not have understood enough of the language to translate long conversations.

Recent years have seen a renewed interest in Italy's regional languages as part of the cultural heritage of all Italians. This movement could never have developed in the nineteenth century following the national unification, nor could it have taken place during the Fascist era. Today, there are probably more speakers of Sicilian than any other Italic language except standard Italian.

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



**TRAVEL PTY LTD**

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



ACQUANTANTS 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](mailto:fgfintax@bigpond.com)  
*Consulenza Fiscale per i Pensionati Italiani*

Continua dalla prima pagina

**Raduno delle  
Associazioni Culturali  
Siciliane**

sono pervenuti messaggi dall'Ambasciatore del Belgio Massimo Macchia, dall'Associazione A.G.I.R.A. di Sydney, dall'Associazione "Usica" di Buenos Aires, dall'Associazione Agirina di Argentina. Sono seguiti i saluti-discorso del Sindaco di Agira Rosario Sanfilippo, del Presidente della Provincia di Enna Cataldo Salerno, dell'Assessore regionale all'emigrazione Raffaele Stancanelli e dell'Assessore alle politiche migratorie del comune di Agira Carlo Lambusta, del vice Presidente della Provincia di Enna Nicola Gagliardo. Mario Ridolfo ha quindi ricordato i coniugi Angelo ed Angela Valenti e la loro benemerita Fondazione a favore dei giovani agrinari emigrati a Milano.

**Marcinelle è anche un momento di orgoglio per ricordare i milioni di italiani che con sacrificio ed impegno silenzioso hanno fatto onore al nostro Paese ed alla dignità del lavoro.**

L'assemblea in piedi ha osservato un minuto di silenzio ed ascoltato, visibilmente commossa, le note musicali del silenzio scandite da un trombettiere locale per ricordare i coniugi Valenti ed i caduti di Marcinelle.

Mimmo Azzia ha commemorato la ricorrenza del 48° anniversario della tragedia di Marcinelle dove persero la vita 262 minatori europei di cui 136 italiani di 13 regioni. Tra questi 5 siciliani. Il Go-verno italiano per ricordare Marcinelle alla memoria del nostro Paese ha istituito per l'8 agosto di ogni anno la "giornata nazionale del sacrificio del lavoro italiano" che viene celebrata

in tutte le istituzioni italiane, dai Mi-nisteri, alle Regioni, agli Enti locali alla rete Diplomatico-Consolare all'estero.

La tragedia di Marcinelle, ha detto Azzia, non deve essere solo un momento celebrativo ma un punto di riferimento della storia del nostro paese sul quale riflettere per capire la tragedia di 100 anni di emigrazione, il sacrificio di milioni di italiani in fuga dalla miseria, la dolorosa esperienza in terra straniera, l'epopea dei caduti sul lavoro.

Dare un significato alle celebrazioni dell'8 agosto vuol dire acquisire nuove sensibilità e nuovi impegni sulle sfide del nostro tempo a cominciare della sicurezza dei posti di lavoro alle nuove migrazioni, ai valori dell'accoglienza e della solidarietà, ai disperati che si aggrappano alle nostre spiagge, alle fasce di povertà degli "italiani dimenticati" nei vari angoli della terra.

Marcinelle è anche un momento di orgoglio per ricordare i milioni di italiani che con sacrificio ed impegno silenzioso hanno fatto onore al nostro Paese ed alla dignità del lavoro.

Un patrimonio di valori da ricordare e trasmettere alle nuove generazioni.

Azzia ha ricordato la richiesta ai Sindaci dei comuni siciliani di Monteperto, Augusta, Caltagirone e Sommatino, dove sono nati i 5 minatori coinvolti nella tragedia, cioè i nostri eroi siciliani, di intitolare una strada cittadina con il loro nome e co-gnome.

Marcinelle, ha concluso Azzia, rappresenta una pagina della nostra storia italiana, ricordarla significa guardare il futuro con nuova forza.

**Siciliani Illustri**



**ANTONIO ZICHICHI  
Trapani—1929**

Pioniere nella fisica nucleare, ordinario di fisica superiore all'università di Bologna, è stato presidente dell'INFN dal 1977 al 1982. Ha guidato numerosi esperimenti di rilievo nella fisica delle particelle elementari. Ha fondato e dirige, dal 1963, il Centro di cultura scientifica "Ettore Majorana" ad Erice. Nel 1980 ha fortemente propugnato la realizzazione dei Laboratori nazionali del Gran Sasso. Dal 1986 è presidente del World Lab, un'associazione che sostiene progetti scientifici in paesi del terzo mondo

Antonino Zichichi ha progettato e realizzato il più potente circuito elettronico, che ha permesso di raggiungere una precisione di settanta millesimi di secondo nella misura del "tempo di volo" delle particelle subnucleari; ha scoperto l'Antimateria Nucleare, l'Energia Effettiva delle Forze Subnucleari che agiscono tra quark e gluoni, la struttura "tipo-tempo" del protone (ultimo mattone pesante dell'Universo) e il fatto che non è possibile romperlo. Ha al suo attivo le ricerche pionieristiche e le invenzioni tecnologiche che hanno portato alla scoperta della Terza Colonna nella struttura delle componenti fondamentali della Natura; ha misurato con estrema precisione la "carica" debole universale e gli effetti virtuali nella fisica dei muoni.

Ordinario di Fisica Superiore all'Università di Bologna, ha ricevute lauree honoris causa e riconoscimenti scientifici in molte nazioni tra cui: Argentina, Cina, Georgia, Germania, Romania, Russia, Ucraina e USA. E' attualmente Presidente del WFS (World Federation of Scientists). Per la sua scoperta dell'Antimateria Nucleare, la Società Italiana di Fisica gli ha conferito, nel 2001, il "Premio Enrico Fermi", istituito per celebrare il centenario della nascita del grande fisico italiano. Ha pubblicato cinquecento lavori scientifici, alcuni dei quali hanno aperto nuove strade nella Fisica Subnucleare delle alte energie.

**Modulo d'abbonamento**

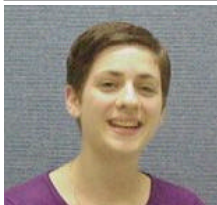
Nome e Cognome.....

Indirizzo.....

Stato.....P.C.....

12 mesi (donazione) \$10

Associazioni (minimo 20 copie) \$0.60 per copia.



## My impressions on Sicily

### A five episode story by Sonia Greco of Brisbane

#### Final Episode

#### One week driving around

Driving in Palermo, the capital of Sicily, was an absolute nightmare! Denis did very well. The traffic was crazy, the one-way road system was crazy and the other drivers were crazy. 3 lanes become about 6, and there is constant beeping from every direction! We checked into a dingy hotel, in the centre of town, where lovely designer shops lined the main street, and just behind this street were the dodgiest areas we had ever seen. I think we ended up in the Bronx of Palermo! Old decrepit buildings were abandoned falling to pieces, and the poor lived underneath them. We got the hell out there when they started screaming and engaging in probably just a normal hot-tempered Sicilian family argument. (I know them well!) We saw just the main sites of Palermo: the Sanctuary of St. Rosalia on Mt Pellegrino, which has a church built into the rocks around the cave that Rosy was a hermit in; the Cathedral, which is quite interesting in its mix-match of styles. Norman, Arab, gothic and renaissance, housing a few royal; also the Royal Palace containing the magnificent Cappella Palatina described in the guide as a chapel of Arab-Norman artistic genius. It's truly breathtaking! The Arab influence is the geometrical mosaics and carved wooden ceiling, and gold mosaics are Byzantine style (apparently only rivalled by the ones in Istanbul) depict the stories of the Christian Bible. As ones the general population were illiterate, it was like chronological picture book for them.

We visited the Capuchin monk catacombs containing, the mummified bodies and skeletons of 800 people who died between the 17<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> centuries. It was rather disgusting, to think these monks preserved dead bodies, disturbs me, there is even a room where they would drain them?! We stopped by La Zisa, another Arab-Norman Castle housing a museum. We went to the 12<sup>th</sup> Century Cathedral of Monreale. It was similar to the Chapel I described but bigger and more impressive again. In fact, we think it's the most beautiful church we've seen yet (and boy, have we seen a lot!) We drove along a beautiful coastline to Cefalu`. A gorgeous seaside medieval town squished between the water and the mountain, which has the ruins of another Temple of Diana. It was characteristic narrow streets, and coloured wooden boats on the shoreline.

We drove through the mountain range linking the northern and eastern coast, visiting traditional little villages along the way. One interesting thing we did discover was an entire deserted town, where only the walls of buildings remained. We encountered another passer-byer, which told us the story of the town. The Villaggio Fantasma (Ghost Village) was one of 5 built straight after WW 2 by the Sicilian Government – one of the biggest scandals of the time. To avoid so many citizens migrating for Germany, Switzerland, Australia etc, they built 5 towns, each comprising of apartments, Church, schools etc, in a beautiful location in the mountains. The intention that peoples who where to live there would work the surrounding land. One problem they didn't think about supplying running water! (The most stupid thing I've ever heard in my life!), and it was not possible to pump water to the 1100m. So no one ever lived in the villages, and they quickly became vandalised, people stealing the taps, windows, doors, everything, including chipping

off each tile! So all the remains are skeletons of buildings, and probably the most interesting church I've seen so far completely empty, with only cow shit all over the floor, as the cattle that pasture in the area use it for shade!!!

We stopped at Savoca (ME). A tiny town built on a cliff face, with more spectacular views of coastline and mainland Italy. It was interesting because the film the Godfather was filmed here. I expected it to have become rather touristy after the film, but it remains a tranquil, simple town, with only one bar that was used in the film, a couple of churches and very few inhabitants. Visiting it is like a step back in time, typical scenes of old men playing cards in the piazza and bar, and little old ladies dressed in black on their balconies knitting and gossiping.

Sonia

### Sicilian's Associations Calendar of Events

<b>September</b>	CAS: Tour of the Two Sicilies 11: Ass. S. Sebastiano- Annual Ball 25: Ass. Isole Eolie-Prawn Night 25 & 26: Ass. Culturale Eoliana, Hunter Valley Wineries Tour
<b>October</b>	10: Ass. S. Sebastiano-Day trip to Tulip Country 24: Ass. Isole Eolie-Bus Trip

**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:the Five Dock Learning Centre on 9712 5260

## HISTORY OF PASTA by Margaret E. Walker & Diana Serbe

The Italian cuisine is rich and varied in all its aspects, but pasta has been its pride and glory through much of its history. When Italians emigrated, settling throughout the New World and Oceania, they brought their pasta with them and it found its way into everyone's life style, a worldwide comfort food that today we take for granted. The origins of pasta are as tangled, however, as spaghetti tossed in a bowl. Let us trace the uncertain history of pasta, explode a few myths and ask a few questions.

### Pasta in Ancient Greece and Rome

The Internet abounds with assertions that Greek mythology proves that the 'Greek God, Vulcan,' invented a device that made "strings of dough." Vulcan was a Roman god, not Greek, one who was associated with volcanoes and the fiery forge, and his Greek counterpart was Hephaestus. Nowhere in the works of the Greek writer, Homer, or the Roman, Ovid, is there mention of anything forged by Hephaestus or Vulcan other than armor, jewelry, and the fragile threads that trapped Venus and Mars in their lovemaking. There is validity, however, in the belief that the Ancient Greeks and Romans had discovered some form of flattened dough - this a broad noodle called in Greek 'laganon.' It is significant,

however, that this was not boiled as we boil lasagna noodles, but roasted on hot stones or in ovens - more related to what we would think of as pizza.

Apicius, a Roman writer of the first century AD describes a pasta made "to enclose timballi and pies..." These were called "lagana." The recipe for the dough is not given, however there are suggestions for layering and seasoning with meat and fish.

### The Arabs and Pasta

The first certain record of noodles cooked by boiling is in the Jerusalem Talmud, written in Aramaic in the 5th century AD. The word used for the noodles was *itriyah*. In Arabic references this word stands for the dried noodles purchased from a vendor, rather than homemade noodles which would have been fresh. Dried noodles are portable, while fresh must be eaten immediately. More than likely, pasta was introduced during the Arab conquests of Sicily, carried in as a dry staple. The Arab geographer, Al Idrisi wrote that a flour-based product in the shape of strings was produced in Palermo, then an Arab colony.

Some historians think the Sicilian word "maccaruni" which translates as "made into a dough by force" is the origin of our word, macaroni. Anyone who has kneaded durum wheat knows that force is necessary. In the ancient methods of making pasta, force meant kneading the dough with the feet, often a process that took a full day. Ancient Sicilian lasagna

dishes, some still eaten in Sicily today, included raisins and spices brought by the Arab Invaders, another indication that the Arabs introduced pasta.

To be continued

## Kitchen corner

### BUCATINI WITH CAULIFLOWER

Bucatini, also called perciatelli, is a thick, tubular pasta with a small hole in the center. It is classic in Sicily with this cauliflower dressing.

#### INGREDIENTS

- 1/4 cup raisins
- 1 large head cauliflower, cut in bite-sized pieces
- 1 large onion, roughly chopped
- 1/4 cup olive oil
- 2 garlic cloves, smashed
- 8 anchovies (1 small can), rinsed and chopped
- 1 pound bucatini
- 3 tablespoons toasted pine nuts
- 1/4 cup minced parsley
- Freshly milled black pepper

#### METHOD

Soak raisins in warm water for 15 minutes.

Fill 6 quart pot with salted water to boil pasta. Bring to a boil while preparing cauliflower.

Steam cauliflower for six minutes. Set aside.

Cook onion in olive oil over medium heat until just beginning to brown. Add garlic and anchovy, breaking apart anchovies with a wooden spoon.

Put in pasta to cook. Bucatini takes 10 - 12 minutes.

Drain raisins and pat dry. Add with reserved cauliflower and pignoli to onions. Pour in a scant 1/2 cup water. Cook for 10 minutes, mixing well to coat cauliflower with pan juices.

Sprinkle with parsley, and season with a generous grating of black pepper.

If pasta is not ready, keep cauliflower warm on very low heat.

When pasta is al dente, about 10 to 12 minutes, drain in a colander, pour into a serving bowl, and dress with cauliflower sauce.



### Piccola Italia Pizzeria

Shop D 1  
Prestons  
Shopping Village

Phone: 9825 0633  
Fax 9825 0466

### 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

## Dio esiste

Di Carmelo (Charlie) Pollicina

L'uomo ha da sempre cercato di capire se la sua esistenza fosse limitata alla breve parentesi della sua vita terrena. Nel fare ciò si è posto quesiti relativamente all'esistenza o meno di Dio e all'esistenza o meno dell'aldilà. Si è prodigato a cercare le "prove" della loro esistenza in vari fenomeni paranormali, incluso e primo fra tutti i *miracoli*. Insomma, ha da sempre rifiutato l'idea di "finitezza" della sua esistenza. Molti uomini atei hanno addirittura visto in questo rifiuto la ragione per la creazione del concetto di Dio che, secondo loro, avrebbe origine nel nostro bisogno di sopravvivenza.

Anch'io (come credo facciano gran parte degli uomini in qualche momento della loro vita) mi pongo spesso questo dilemma, e cerco, sia nell'osservazione di quanto mi succede attorno che quanto avverto dentro me stesso la risposta che *intuitivamente* so di essere positiva. Un mio mentore in tempi lontani mi spiegò che l'*intuizione* non è mai frutto di processi o meccanismi aleatori e casuali, bensì è frutto di rapidissimi ragionamenti induttivi e deduttivi nei quali molti passaggi vengono "saltati". Ho voluto verificare in varie circostanze se questa teoria fosse valida e, quasi sempre, ho potuto riscontrarne la veridicità.

Faccio qualche esempio. Quando Giulio Verne scrisse "Ventimila leghe sotto il mare", descrivendo il fantastico viaggio di un sottomarino (quando ancora non esisteva), probabilmente si avvale della sua *intuizione* che un tale veicolo potesse essere creato e quindi esistere. Quando l'ideatore di "Star Trek" ha descritto il fenomeno del *teletrasporto* probabilmente non ha fatto altro che *anticipare i tempi* relativamente a mezzi e modi di trasporto nelle distanze quasi infinite dello spazio. Ai posteri l'ardua sentenza!

Questo mio vecchio e saggio mentore mi spiegò pure che *l'uomo non può inventarsi nulla che già non esista!* Quindi, se penso a Dio, vuol dire che Egli esiste.

Ho sostenuto prima che credo *intuitivamente* che Egli esiste, magari "saltando" qualche passaggio nella considerazione logica di quanto vado affermando. Vedo allora di recuperarlo.

Tutta la realtà che ci circonda ed alla quale apparteniamo sottosta alle leggi dinamiche della *logica*. Cosa è la logica? E' quel processo che lega la *causa* all'*effetto* in un

rapporto di reciproca interdipendenza (cioè, uno non può esistere senza l'altro). Ad ogni causa segue un effetto, e per ogni effetto c'è una causa.

Allora, mi chiedo, da dove vengo? Dai miei genitori, si risponderà. E loro, da dove vengono? Dai loro genitori, si risponderà. E si può andare avanti così anche inserendovi le teorie evolutive di ispirazione darwiniana, per cui alla domanda "da dove viene l'uomo?", si può via via rispondere "dalla scimmia" fino a risalire all'amoeba. Ed invariabilmente sorgerà la domanda "da dove dunque viene l'amoeba?"

Un po' meno *intuitivamente* e più *razionalmente* sostengo, allora, che Dio è la *Causa Originale* dalla quale scaturisce ogni *effetto*.

Come *effetti* noi tutti, pertanto, deriviamo da Dio ed a Lui possiamo risalire. Così come si può risalire alla causa partendo dall'effetto.

Il processo di morte potrebbe pertanto rappresentare la nostra "risalita" al nostro Creatore, alla nostra Causa Originale. Almeno, a me piace *pensarla* così.

**Carmelo (Charlie) Pollicina**

(dedicato con grande affetto all'amico Eugenio Casamassima ed alla moglie recentemente "risalita")

## ADDIO MARCELLA!

Una vita dedicata alla famiglia ed alla comunità. Un generoso impegno ad aiutare gli altri. Una grande determinazione a realizzare le cose in cui credeva e costruire fatti anziché sprecare parole. Un leader duro ma generoso. E po-tremmo andare avanti...

Marcella ci ha lasciati. Ha perso la Sua lunga battaglia con una malattia contro la quale è impossibile vincere. E' andata via una parte di noi che ci spronava ed aiutava a re-alizzare.

Marcella però non ha perso la guerra. Ci rimane un grande esempio di vita e di impegno sociale. Chissà se un giorno potremo dire a noi stessi "sono riuscito/a a realizzare un po' di quello che ha realizzato Marcella".

Carissimo Eugenio, a nome della redazione de il Ficodindia e le associazioni aderenti al CAS sentite condoglianze a Te ed alla Tua Famiglia.

**FASTFIT BULLBARS & TOWBARS**  
Salvatore Bonanno  
Proprietor




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

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

Grazie ai seguenti

sostenitori:

Barbagallo Venny

Bien Silvana

Crisafulli Santo

Valastro Salvatore

**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