



“EL BOLETIN”

PERIODICO INFORMATIVO
DEL CLUB GIULIANO-DALMATO DI TORONTO
Fondato nel maggio 1972
Membro della Federazione Unitaria Stampa Italiana all'Estero



Anno XXXXV, No. 168 (dicembre 2016)
P.O. Box 1158, Station B, Etobicoke, Ontario M9W 5L6, CANADA

Tel. 905-264-9918
www.giulianodalmato.com

LUIGI GINO RUSSIGNAN (1933–2016)

Abbiamo perso uno dei grandi della nostra comunità giuliano-dalmata in Canada, Luigi Gino Russignan detto Barzula dal nome della marca di caffè di cui lui e sua moglie Gigliola sono i proprietari. Era nato l'11 marzo 1933 a Isola d'Istria; è morto a Toronto il 23 ottobre 2016.

Già socio per molti anni del nostro Club, era un uomo raffinato, socievole, generoso, aperto. Sempre con un accogliente sorriso sulle labbra, vestito elegantissimamente, dal fare aristocratico, si potrebbe ben dire che era nato nel secolo sbagliato — Gino apparteneva a quella cultura nobiliare ed industriale che era tipica dell'Ottocento e delle nostre “vecchie provincie.” In una vita precedente sarà certamente stato un grande imprenditore triestino e patrono delle arti. In questa vita, invece, fu purtroppo esule ed immigrato. Ma come tanti nostri corregionali in Canada, Gino non si lasciò abbattere dalla fortuna, ma seppe alzare le maniche e darsi da fare tanto che non solo si rimise in piedi, ma fece fortuna e portò alto il nome e la dignità di essere italiano d'Istria.

Gino e sua moglie Gigliola Monaco arrivarono in Canada nel maggio 1960. Quella volta a Toronto si stentava a trovare un buon caffè. Gino e Gigliola (non si può parlare di uno senza l'altro) notarono la carenza di buon caffè a Toronto e si diedero da fare. Aprirono un bar e poi, subito dopo, una delle prime torrefazioni di caffè in Canada e cominciarono ad importare



chicchi di caffè di prima qualità. Per garantire ottimi risultati, fondarono società in Messico, Guatemala, Brasile, Costa Rica, come anche in Kenya e in Sud Africa, tutto per trovare quell'ottimo chicco da vendere in Canada sotto la marca *Caffè Barzula*, fondata nel 1964 e oggidi famosa e fidata in tutto il nostro Paese. Il loro successo è evidente nei numerosi bar italiani a Toronto (ma anche fuori di Toronto) che preparano espressi e cappuccini gustosissimi con il caffè Barzula, oppure nelle

centinaia di supermercati e negozi che vendono i pacchetti di caffè Barzula. Non siamo noi certo i prima a dire che Gino era il re del caffè a Toronto.

Non solo il successo commerciale ma anche le sue molte e varie iniziative filantropiche lo resero meritevole di onori e riconoscimenti tra i più alti — basti ricordare il titolo di Commendatore nell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana che gli fu conferito nel 1998 dal Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro.

Fiero delle sue radici italiane d'Istria, della nostra cultura giuliano-dalmata, del nostro dialetto istriano, fu uno dei primi grandi sostenitori e promotori del nostro Club.

Sono andato a cercarlo nel libro di Ferruccio Delise, *Isola 1953–1956. I giorni dell'esodo* (pubbli-

cato nel 2013 a Isola d'Istria dalla casa editrice Il Mandracchio) e l'ho trovato nell'elenco, stillato giorno per giorno, delle migliaia di italiani che abbandonarono la loro città per andare esuli nel mondo; era lì, a pagina 53, in data 21 gennaio 1954:

“RUSSIGNAN, Luigi di Giovanni (1933)”
... quanto dolore in quella singola riga. Ho sentito il freddo dell'inverno e lo strappo della partenza in quella riga. Per Gino era l'inizio dell'esodo, ma era anche l'inizio di una nuova vita che, in Canada, avrebbe fruito grandi cose e avrebbe contribuito così tanto e così generosamente alla nostra società canadese e alla nostra cultura italiana in Canada.

Ci mancherà.

Konrad Eisenbichler
Direttore, *El Boletín*



Gigliola e Gino Russignan



Tra amici nuovi e di lungo corso alla festa di San Niccolò



OUR PRESIDENT'S CHRISTMAS MESSAGE



What would you like for Christmas?

This is a time for family, friends and community. A time for reflection on what was, is and what may be. A time to reach out to those in need, those who can't or are unable. To remember primarily, if we are lucky enough, the good memories and moments in our

own existence and being able to share those collected inspirations with those you care and love. As a sitting Board member of the Club Giuliano Dalmato of Toronto for over fifteen years and as its President for the last five years, you become humble and grateful for being able to join the many circles that encompass the great diversity of community.

Embracing the unique of commonality and personal passion in each of us, one's heart grows with every story and that personal being becomes grounded or

uprooted. I would encourage each and every one of us to try to support our youth and those of some years so that they too get involved in the many active Italian community boards. These community boards provide hope and insight that reflect our history, stories, music, art, and so very much more, but most importantly they may be shared, remembered, and continued. The magic here is that by getting involved on these boards you gain real solid valued experience. Employers, corporations and businesses seek uniquely skilled employees. They seek values and involvement outside that comfort box. These are all available in the various positions that all our community boards possess. Everyone who sees the potential available right under our lovely noses should see, seek and believe. By taking part and standing out through involvement, you will gain a leading edge in this ever-growing competitive work world we all spin with. In return, all our communities will benefit through diversity of opinions and vision.

My Christmas wish to you is that you support, encourage, stand up and get involved not only as a member of a community, but as an active member on your community's board. Help keep our community vibrant and help point to the future of our Italian communities.

Merry Christmas, and may peace be with you.

Joe Braini, President, Club Giuliano Dalmato



A tutti i nostri soci ed amici auguriamo Buon Natale e auguri per l'anno nuovo – che vi porti salute, pace, e tanti piaceri



NATALE IN ISTRIA

Nel suo libro *Istria allo specchio: storie e voci di una terra di confine* (2007) Enrico Miletto coglie alcuni ricordi di Natale in Istria narratigli da varie persone. Eccone alcuni:

“Per i bambini era una festa San Nicolò. Perché qui c’è Babbo Natale, da noi a Pola, ma in tutta l’Istria e anche in Dalmazia c’è San Nicolò che sarebbe una festa come Babbo Natale, solo che viene il 6 di dicembre. E quella per i bambini era una festa particolare e anche il mangiare allora era speciale, da giorno particolare: c’era la carne. Le mamme cercavano quel giorno di avere qualcosa di carne.” (M.V.)

“Alla vigilia di Natale tu passavi per il paese e sentivi tutti che battevano il baccalà, il merluzzo, quello proprio duro che dovevi batterlo e poi metterlo a bagno, farlo cuocere e sbatterlo, perché per esempio se il baccalà pesava tre etti, non so quanto olio che gli andava. Veniva una crema, squisito. Allora si faceva la vigilia di Natale quasi tutti, perché si mangiava di magro, molto pesce. Pesce, e poi facevano le verze, i cavolfiori: mettevano tutto a crudo con l’olio e il pepe sopra, e poi schiacciavano e si mangiava quello con la polenta.” (R.G.)

“Ogni piatto era legato ad una festa. Alla vigilia di Natale si mangiava la verza schiacciata come purea, la minestra di ceci e il baccalà mantecato, schiacciato come la purea, con la pasta fatta a mano, in casa. Sul fuoco c’era un pezzo di legno molto grande, il più grande che si poteva trovare, e si metteva dentro il fuoco e si dava da mangiare anche al legno, perché quello era per il nonno. Questa era la tradizione.” (A.G.)

“La mamma diceva: «Il Natale guai se non ci sono i crauti.»”

“La fame l’ho patita un po’ sì un po’ no. [...] Poi mi ricordo che a Natale non avevamo nulla. Avevamo dei fichi secchi e la polenta e abbiam fatto la polenta e abbiamo mischiato i fichi secchi a pezzettini e li abbiam messi nel forno e quella era una torta. Diciamo che per quel che si poteva, si cercava di rendere un po’ speciale l’occasione.” (E.G.)

“In paese siamo stati presi alla sprovvista all’inizio, poi dopo non si è più patita la fame. Le galline e i conigli, o arrivavano i fascisti, o i tedeschi, o i partigiani e non ce n’erano. Allora nel ’45 ci siamo sfamati coi piselli secchi. Durante il Natale e le feste la pasta fatta in casa, la gallina o il cappone c’era. Più che altro era la carne che non c’era, perché la carne con la tessera avevi quel mezzo chilo che potevi andare a comprare e basta. E il pane lostesso, aveva la tessera. Però tutti quanti o di nascosto al mulino, o nelle case nostre che c’era il famoso *pistrin*, la classica macina a mano, la stragrande maggioranza delle case contadine lo aveva perché serviva anche per il granoturco, il pane lo facevamo.” (E.M.)

“Quando si ammazzava il maiale, che si ammazzava sempre vicino a Natale c’era la festa. perché veniva il fratello di mio papà, un cognato e anche altre persone. Io raccoglievo il sangue, perché facevamo poi il budino, il sanguinaccio. Che lavori! Eppure si doveva fare perché si doveva imparare; mia mamma diceva sempre: un giorno che vi sposate non voglio che ma la porta indietro che non sa fare niente.” (M.R.)



Alcuni membri della famiglia Bubola alla festa di San Nicolò

L'ANVGD ESORTA A FAR LUCE SULLE FOIBE

Mercoledì, 26 ottobre, l'Associazione Nazionale Venezia Giulia e Dalmazia ha accolto con orgoglio patriottico il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella in visita a Trieste e a Gorizia.

«Il 26 ottobre è una data dal forte contenuto simbolico – spiega il Presidente nazionale dell'ANVGD Renzo Codarin – poiché nel 1954 l'insediarsi dell'amministrazione italiana pose fine al Governo Militare Alleato ed allontanò lo spettro di una nuova occupazione da parte di Tito. Nella Zona B del mai costituito Territorio Libero di Trieste tuttavia all'amministrazione militare jugoslava fece seguito, sempre per effetto del Memorandum di Londra, l'amministrazione civile di Belgrado. Per le migliaia di esuli giuliano-dalmati e per la comunità italoфона che ancora resisteva nel capodistriano e nel buiese, tale data segnò praticamente la fine della speranza di un ritorno del Tricolore almeno in quello spicchio di penisola istriana».

«Prendendo esempio dal Presidente Borut Pahor, il quale sta conducendo una delicata opera di ricostruzione storica e di commemorazione delle vittime delle stragi compiute dal regime di Tito in Slovenia dopo la fine della Seconda guerra mondiale, Mattarella –

auspica il leader dell'ANVGD – dovrebbe prendere a cuore la sorte di quelle migliaia di nostri connazionali deportati a conflitto ormai concluso e di cui non si è più saputo nulla. Molti di costoro probabilmente giacciono in fosse comuni o sul fondo di foibe che oggi si trovano in territorio sloveno: nello spirito europeo che unisce Roma e Lubiana, far luce sulla sorte di queste vittime del terrore titino sarebbe un gesto di grande importanza».

L'ANVGD si augura, infine, che Mattarella torni presto in queste martoriare terre di confine: «L'anno prossimo – conclude Codarin – ricorreranno i 70 anni dalla firma del Trattato di Parigi che strappò all'Italia gran parte di quelle terre redente a costo di immani sacrifici nella Prima guerra mondiale. La comunità della diaspora giuliano-dalmata organizzerà iniziative di grande rilevanza proprio a Trieste e Gorizia. In particolare è già in cantiere un enorme raduno di tutte le associazioni degli esuli: la presenza di Mattarella a questo evento contestualmente ad una visita al Monumento nazionale della Foiba di Basovizza costituirebbe un preziosissimo gesto di vicinanza e di comprensione della nostra tragedia».



Lorenzo Salimbeni

(ripreso da *L'Arena di Pola*, 1 nov. 2016, p. 2)

Nella foto, il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella alla cerimonia dell'alzabandiera in Piazza Unità d'Italia a Trieste lo scorso 16 ottobre in occasione del 62° Anniversario del ricongiungimento di Trieste all'Italia (foto dal sito del Quirinale)

NOTIZIE DA TRIESTE

Leggende istriane

Lo storico Giuseppe Buratti ha tenuto nel pomeriggio di mercoledì 9 novembre presso l'Associazione delle Comunità Istriane a Trieste una conferenza su alcuni miti e leggende istriane: la "linea del drago", che attraverserebbe la penisola fino a 5 km da Porto Albano, dove si trovano pietre megalitiche; il primo vampiro europeo, Jure Grandò, morto nel 1656 a Corridico ma aduso poi a visitare le case di molti paesani, nove dei quali se ne sarebbero infine sbarazzati tagliandogli la testa nella bara, con il risultato che da allora Grandò tornerebbe a disturbare i viventi solo per Halloween; le tre fate che vivevano sul castelliere di Montona ma poi si ritirarono sul Monte Maggiore lasciando agli abitanti sale, vino e olio, mentre rimasero i giganti, fra cui Veli Jože, il quale li incitò a ribellarsi allo sfruttamento, fuggendo infine dopo che i suoi simili erano stati corrotti dagli umani con il vino; il cancelliere di stato austriaco von Metternich, che avrebbe utilizzato uno chalet presso il faro di Salvore per i suoi incontri con una nobildonna croata, salvo non tornarci mai più dopo la morte di questa; il pescatore piranese che sul mare vide San Giorgio con un'armatura luccicante difendere Pirano dalla furia degli elementi; l'orco del Dragogna che scoprì il tartufo bianco, dipinto poi di nero dagli uomini affinché non si riuscisse più a trovarlo; il prete di Carcàse che con l'aiuto della Madonna recuperò il capretto dal manto d'oro nascosto dal diavolo in una buca; Giasone che con gli argonauti raggiunse l'Istria al termine della sua impresa; il contadino di Pingente che condusse la sua vacca nella stalla del prete e che, vedendosela ritornare insieme ad altre sette, rifiutò di restituirla al prete, poiché chi dona alla Chiesa riceve 100 volte tanto; i pirati istriani che assalivano le navi greche e romane nell'Adriatico ma che furono sconfitti dai romani prima nel 221 a.C. e poi nel 178-177. Lorenzo Rovis, ex presidente dell'Associazione, ha integrato quest'ultimo racconto parlando della spedizione del 178 a.C., conclusasi con un massacro di oltre 8.000 istriani sul Carso triestino, e di quella del 177, conclusasi con il suicidio del re Epulo e la deportazione a Roma di 5.632 prigionieri.

(ripreso da *L'Arena di Pola*, 1 dicembre 2016, p. 9)

Il Magazzino 18 diventerà museo?

Il Governo potrebbe finanziare la creazione di «un museo al contempo reale e virtuale» delle masserizie depositate al primo piano del Magazzino 18 del Porto vecchio di Trieste. Lo ha dichiarato il sottosegretario al Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo Antimo Cesaro nel pomeriggio di giovedì 24 novembre durante una visita allo storico edificio che dal 2001 ospita, in condizioni non certo ottimali, quanto alcuni esuli istriano-fiumano-dalmati lasciarono nei campi profughi italiani quando trovarono nuove soluzioni alloggiative.

Secondo il rappresentante del Governo, occorre agire su due fronti per rendere viva questa importante memoria a beneficio dell'intera comunità nazionale e in particolare dei giovani: da un lato conservando accuratamente gli oggetti, dall'altro riproducendo i documenti anche grazie alle nuove tecnologie. Cesaro ha definito «più che plausibile» un intervento del Governo per preservare questo patrimonio anche arrivando a «un percorso di musealizzazione». Naturalmente il sito più idoneo sarebbe il Porto vecchio, perché «il genius loci è indubbiamente qui che si conserva, ma la collocazione va indubbiamente ripensata in una logica molto più ampia di destinazione di questi spazi, all'interno dei quali potrebbe trovare utile allocazione un percorso museale della città». Ma a suo giudizio bisognerà agire in sinergia con il Museo della Civiltà istriana, fiumana e dalmata di Via Torino, dove tutto il materiale del Magazzino 18 non potrebbe comunque trovar posto.

Cesaro è il più alto esponente politico-istituzionale del MIBACT ad aver visitato il Magazzino 18 ed il secondo più alto rappresentante del Governo in ordine di tempo dopo il sottosegretario agli Esteri Benedetto della Vedova. Successivamente, Cesaro ha visitato anche il Museo della civiltà istriana, fiumana e dalmata.

(ripreso da *L'Arena di Pola*, 1 dicembre 2016, p. 3)

Capodanno. Un ottimista sta in piedi fino a mezzanotte per vedere l'anno nuovo, un pessimista per essere sicuro che l'anno vecchio sia passato.

BOOGALOO!



Questo scorso 30 ottobre con zucche, colori, frutta, e costumi, c'era tutto un mondo di cose divertenti da fare in preparazione per Halloween!



NOTIZIE DALL'ISTRIA

A Pola il bilinguismo fa passi avanti

Si è tenuta giovedì 28 settembre nel salone della Comunità degli Italiani di Pola una tavola rotonda sui diritti delle minoranze nazionali e sul progetto della Unione Europea e del Consiglio d'Europa SAMPLE, acronimo di *Strengthening the Administration for Minority People Leads to Equality*, che coinvolge realtà locali di Croazia, Albania, Bosnia ed Erzegovina, Serbia, Montenegro, Macedonia e Kosovo. Fabrizio Radin, vice-sindaco di Pola e presidente della locale Comunità degli Italiani, ha esposto le norme dello Statuto cittadino a tutela delle minoranze nazionali ufficialmente riconosciute: serba, italiana, bosgnacca, albanese, montenegrina, ungherese, macedone, slovena e rom. Quella italiana, in quanto l'unica autoctona, è la meglio garantita, con il diritto a uno dei due vicesindaci e ad uno dei vicepresidenti del Consiglio cittadino, nonché all'istruzione scolastica nella propria lingua. Le scuole italiane sono peraltro frequentate anche da ragazzi di madrelingua diversa, all'insegna della multiculturalità, dell'integrazione e del rispetto delle diversità. Secondo Radin, il progetto SAMPLE ha incrementato il bilinguismo croato-italiano, previsto dallo Statuto ma finora non attuato in maniera estensiva, permettendo la traduzione in italiano di tutti i documenti ufficiali dell'amministrazione cittadina, la collocazione di tabelle e insegne bilingui in città e negli uffici amministrativi, l'abilitazione di un interprete giurato per la lingua italiana nelle procedure riguardanti l'amministrazione cittadina, l'organizzazione di un seminario sui diritti della minoranza nazionale italiana e sull'uso paritetico della lingua italiana, l'organizzazione di un secondo seminario sulle modalità di applicazione dei diritti delle minoranze nazionali nelle autonomie locali e nell'Unione Europea, nonché lo svolgimento di corsi di lingua italiana per dipendenti e funzionari dell'amministrazione cittadina a forte contatto con il pubblico. La seconda fase del progetto, chiamata SAMPLE 2, ha avuto inizio il 4 aprile e si concluderà il 6 ottobre.

(i due articoli su questa pagina sono ripresi da *L'Arena di Pola* del 1 ottobre 2016, p. 8)

Valle firma otto accordi con accademie italiane

Il Comune di Valle, l'Ente turistico comunale e l'associazione "Mon Perin" hanno firmato otto accordi di collaborazione su progetti di valorizzazione del territorio con realtà accademiche e imprenditoriali italiane quali l'Accademia Albertina di Torino, l'Accademia di Belle Arti di Bologna, l'Accademia delle Belle Arti di Brera, il Dipartimento di Design del Politecnico di Milano e la società di marketing milanese Twig Srl. La cerimonia si è svolta lunedì 12 settembre a Castel Bembo, sede della Comunità degli Italiani. «Questi progetti – ha detto il sindaco Edi Pastovicchio – mirano a portare una freschezza di idee sviluppate da giovani talenti. Valle diventa in questo modo l'unico Comune in Croazia ad avere raccolto un numero così alto di accademie e università con le quali collaborare per lo sviluppo futuro». Il progetto *Castrum Lab* mira a realizzare il primo albergo diffuso in Croazia, facendo di Valle una cittadina-albergo tramite la collaborazione di affittacamere e imprenditori turistici locali. Al progetto parteciperanno gli studenti delle facoltà di Architettura di Vienna, Venezia e Zagabria. La connessa strategia digitale sarà affidata al Consorzio del Politecnico di Milano, mentre la Twig Srl creerà il nuovo sito web del Comune e dell'Ente turistico. Il progetto *Boulevard World Genius* darà vita a un "viale" di sculture monolitiche tra il borgo e il mare. Il progetto *Open Air colours* punta invece a realizzare pitture murali nel campeggio "Mon Perin".



Silvia e Bruno Bocci con San Niccolò e la loro nipotina Morea.

MARIO DULIANI: A CONTROVERSIAL LEGACY



One of the striking aspects of the internment of Italian-Canadians in the Second World War is the lack of first hand, written accounts. Mario Duliani's *The City Without Women*, originally published in French in 1945 as *La ville sans femmes* and in Italian a year later as *La città senza donne*,

remains the only book-length treatment of this episode written by an internee. An English edition appeared in 1994, popularizing the work across Canada. *The City Without Women* is now often the first, and perhaps the only, book Canadians read on the topic. However, historians have questioned Duliani's portrayal of life in the internment camps, taking him to task on his claim that the internees were apolitical, unsophisticated men. A different picture of these men emerges when one examines the life of Duliani, as Roberto Perin has done in the article "Actor or Victim? Mario Duliani and His Internment Narrative" from the volume *Enemies Within: Italian and other Internees in Canada and Abroad* (University of Toronto Press, 2000). It becomes clear that Duliani – journalist, theatre director, and agent for Italy's secret police – was anything but the political naïf featured in *The City Without Women*.

Born in Pisino d'Istria (today, Pazin) in 1885, Duliani and his mother, Anna, left Istria when he was still a young boy. The identity of his father is unknown, as is much of Duliani's life before he eventually settled in Montreal. In 1906 he was already the editor-in-chief for *L'Opinione Liberale*, a daily newspaper in the town of Voghera, located in Lombardy. Duliani soon moved to Paris to continue his work as a journalist, and during the First World War provided intelligence to the Italian embassy, a fact often overlooked by scholars. By 1919 he had become an ardent supporter of the Italian campaign to

annex Fiume (today, Rijeka); Duliani's roots in Istria, which was under Austro-Hungarian rule at the time of his birth, likely motivated his sympathies for Italy's irredentist aspirations. The rest of Duliani's sojourn in Paris has undoubtedly provoked the greatest amount of controversy. Italian government documents list him as an agent for OVRA, Mussolini's secret police force, and note his role posing as an anti-fascist to inform on opponents of the regime residing in France. In 1936, facing a number of charges for fraud and a potentially long jail sentence, Duliani left for Montreal, where a new editorial position awaited him with the newspaper *L'Illustration nouvelle*, working alongside the far-right demagogue Adrien Arcand.

Duliani felt at ease within Quebec's intellectual and artistic circles, worlds that most Italian immigrants would not have entered in the 1930s. As director of the French section of the Montreal Repertory Theatre, Duliani helped jumpstart the careers of many aspiring writers, including future novelist Gabrielle Roy, but his covert work with Italian authorities also continued. In collaboration with consular officials in Ottawa and Montreal, Duliani used his platform as a journalist to promote the interests of Fascist Italy.

He was arrested in June 1940, under the War Measures Act, along with hundreds of other Italians in Canada, and held in internment camps in Petawawa (Ontario) and Fredericton (New Brunswick) until 1943. After his release Duliani returned to journalism, but life appeared to be difficult. He died in Montreal in 1964, apparently in poverty, and no longer living with Henriette Gauthier, whom he married in 1940.

Since his death the success of *The City Without Women* has solidified Duliani's status as an important Italian-Canadian writer, but his own past suggests that the internment narrative put forward in his book should be treated with caution when examining such a complicated series of events.

Matthew Poggi
York University, Toronto

I NOSTRI LIBRI

***At Home but Foreigners. Population Transfers in 20th Century Istria.* Edited by Katja Hrobat Virloget, Catherine Gousseff, Gustavo Corni. Koper: Annales University Press, 2015. Pp. 229. ISBN 978-961-6964-40-1 (paperback) € 14.**

Nelle parole di Katja Hrobat Virloget, una delle curatrici del volume, questa collezione di saggi cerca di far faccia alle ferite della popolazione istriana divisa da memorie diverse (p. 7). Lo fa non solo proponendo dieci articoli di altrettanti rinomati studiosi sia sloveni che italiani, sia inglesi che americani, i quali, da storici, cercano di esaminare quello che si è sempre presentato come un problema regionale o a volte nazionale, ma che, infatti, sarebbe da rivedere in un contesto più ampio, quello europeo, e specialmente nelle dinamiche politiche che, alla fine della Seconda Guerra Mondiale, rispartirono e riorganizzarono l'Europa intera.

Alcuni dei dieci articoli, tutti in inglese per raggiungere un più ampio numero di studiosi e lettori, nacquero come interventi al congresso internazionale "Populations' Transfers in 20th Century Europe: The Case of Istria" tenutosi a Capodistria il 5-26 aprile 2014, un congresso organizzato congiuntamente dalla prof. Katja Hrobat Virloget della Università del Littorale (Univerza na Primorskem) con sede a Capodistria, Portorose, e Isola, e la prof. Catherine Gousseff del Centro di ricerche del mondo russo, caucaso, e centro-europeo (CERCEC) con sede a Parigi. Altri degli articoli, invece, sono stati commissionati per meglio "arrotondare" il volume.

Tra i vari contributi (tutti di grandissimo interesse), notiamo quello di Raoul Pupo, dell'Università di Trieste, che tratta della storiografia italiana sull'esodo degli Istriani (pp. 25-47). Lo studioso sottolinea che gli storici italiani hanno cominciato ad occuparsi del nostro esodo molto tardi; il primo studio "complessivo a carattere scientifico" fu pubblicato solo nel 1980; negli anni '90 ci fu "solo qualche contributo" e poi, con il nuovo secolo, ci fu "l'esplosione di studi." L'interesse degli storici italiani cercava di quantificare e identificare gli esuli, determinare i vari ritmi dell'esodo, le motivazioni che spingevano gli italiani ad abbandonare il loro paese d'origine, e "il

rapporto fra libera scelta e coercizione."

L'articolo di Marta Verginella (Università di Ljubljana) sulla storiografia dei flussi migratori (pp. 40-70) ci fa notare non solo il fatto che gli studiosi si sono occupati ben poco e in modo molto saltuario dei vari spostamenti di popolazioni in Istria, ma che lo hanno fatto in modo molto ristretto "senza stimolare ... un'analisi più generale e approfondita delle varie forme migratorie nell'area altoadriatica e soprattutto la loro analisi da un punto di vista di una lunga durata" (p. 69).

Pamela Ballinger, della Università del Michigan a Ann Arbor, propone una nuova maniera di inquadrare l'esodo istriano – non "in termini di un'annosa contrapposizione italo-slava e di pulizia etnica" *ante litteram* che "attribuisce l'esodo alla violenza nei Balcani" (p. 92), ma piuttosto "come parte di una più ampia storia delle migrazioni dai vari territori dell'Africa e dei Balcani che l'Italia perse con la sconfitta del fascismo." La studiosa poi sottolinea che "collocare le migrazioni dall'Istria in questo quadro (post)imperiale fa venire allo scoperto le dimensioni globali di questa parte della storia" (p. 96).

Tra i vari altri contributi, notiamo quello di Miha Kosmač (Università del Littorale) sull'atteggiamento delle autorità jugoslave nei confronti della popolazione nel nord Adriatico dal 1945 al 1948; di Cathie Carmichael (Università della East Anglia) sui punti di vista britannici sulla divisione e la spartizione dell'Istria tra il 1945 e il 1954; di Gloria Nemeč, del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, sui ricordi degli italiani d'Istria, sia esuli che rimasti; di Katja Hrobat Virloget sul peso del passato; e altri che lo spazio a disposizione non mi concede di indicare.

In tutto, il volume rappresenta una nuova apertura e un nuovo dialogo tra studiosi che, si spera, continuerà a portare più in luce e con sempre più precisione storica quella che rimane, pur sempre, un'enorme tragedia sia personale per esuli e rimasti, che culturale e sociale per l'Istria.

Konrad Eisenbichler (Toronto)

Per acquistare il libro, contattate la libreria della Annales University Press a Capodistria inviando un email a: zalozba-annaes@zrs.upr.si

QAAPIK AND THE OLD HUSKY

It was an early arctic morning when the sun was finally beginning to rise after its long winter absence. The wind was awake, sweeping up crystals of snow and twirling them into a magical dance. And the frozen air was filled with the sounds of hungry huskies howling in the distance.

A Hunter was trekking his way across the cold landscape towards his dog sled team and started loading up his kamatik (sled) with supplies so that he would be ready to go out on the land. As the dog sled pushed off, a small gray mound was left behind.

Qaapik was watching all this from the hill top of the hamlet and as the team moved off, he made his way onto the frozen sea and began to go towards this small gray mound. Now the air was almost quiet, only a caressing wind whispered across his face. All he could hear were his crunching steps made by his kamiks (seal skin boots) on the fresh snow and the little puffs of warm breath he exhaled with each stride.

As he moved closer, Qaapik realized that this small gray mound was a dog - a husky- probably left behind by the Hunter because it was too old and sick. Qaapik quickly went back to his home, where only he and his Grandfather lived, and he took a small sled and some rope to help carry back the dog.

The old Husky was almost frozen, but Qaapik was determined to bring it back to health. When Qaapik arrived at his home with the old Husky on his sled, his Grandfather refused to allow the dog into the house. So Qaapik found it some shelter from the cold wind in a wooden shed.



Silvia Pecota, "Qaapik and the Husky" (2016)

Each day, Qaapik went to the old Husky bringing it pieces of frozen seal or caribou which his Grandfather or a neighbour had caught hunting out on the land. Slowly the Husky recovered and began to play with Qaapik. When Qaapik was in school, he would look out the window and see the Husky waiting for him. This new

bond brought so much joy to Qaapik

that now he no longer had an empty feeling inside.

Qaapik's Grandfather was one of the best carvers in the hamlet. For the first time, Qaapik wanted to learn how to carve in soapstone just like his Grandfather, so that he could make a carving of the Husky.

As the summer approached, the sun stayed out longer and longer each day, so that by the end of May, the sun was in the sky all the time and night would not be seen until the fall. Now Qaapik was awake sometimes for twenty-four hours. He was so happy with his new dog that everyone in the hamlet noticed a good change in him. Qaapik and the old Husky became the best of friends.

One day, outside the Co-op store, Qaapik saw a tall man, the Hunter, talking to his Grandfather. When he arrived home, his Grandfather told him that the old Husky had to leave and go back to his owner, the Hunter. Qaapik pleaded that the dog was left behind to die and that the Hunter would not care for it ... but his words became voiceless and soon silence took hold of his tears as he watched from his bedroom window a dog sled team with the old Husky,

hush off into the distance.

Qaapik could not eat for now he felt so empty inside, not even a beautiful carving of a husky his Grandfather gave him could change this feeling. Qaapik just wanted to be alone.

One evening, that dog sled team with the old Husky, arrived at a cabin far away from the hamlet. The Hunter tied down the dogs and prepared his camp. Soon it was dark and all was asleep except for the Wind, the Dream Spirits and the old Husky. You see, the old Husky still felt Qaapik near him. So, he began to chew at the ropes made from bearded seal so that he could free himself and escape back to his friend who was asleep in his home, in the hamlet on the hill.

It felt like a gentle caress that brushed against Qaapik's face which first awoke him. And then Qaapik heard the Wind knocking on his bedroom window. He got up to see what the arctic moon would reveal as his eyes searched the frozen land. And what he saw was a small gray mound in the distance. Qaapik immediately put on his seal skin kamiks and ran out towards this small gray mound leaving behind him a trail of small footprints on the pure blank snow. When Qaapik reached the mound he saw that it was the old Husky – frozen and quiet.

Qaapik embraced the dog, crying and trying to shake it back to life, but the old Husky did not move. Qaapik fell on this small gray mound and all was still.

It must have been morning when Qaapik was awoken by the sound and feeling of a dog licking his face. From the darkness Qaapik opened his eyes to a bright, warm sun that shone and a playful dog full of spirit. As Qaapik focused his eyes he saw that the dog was the old Husky which was now full of life – jumping and barking and tugging at his clothes. Qaapik could not believe his vision. The strongest feeling of love wrap them both in a blanket of warmth. He had never felt so much joy in all his life as the two were reunited.

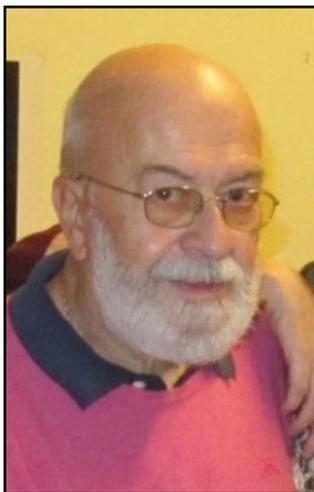
They began to jump and tug and play with such delight as they were drawn towards the brightest sun. Then, Qaapik stopped for a moment and turned towards the hamlet on the hill. He saw a little mound in the distance. But Qaapik was filled with such happiness that he did not care to go back and look. So the two best of companions, continued together on their journey towards the horizon and into the distant new lands just calling to be discovered.

Silvia Pecota
Kingston, Ontario



Sopra, alcuni dei nostri “ultra” alla festa di San Niccolò con il santo in mezzo

I CONSIGLI DI ADRIANO



La dolce gioia del dolce

Il dolce è un complemento confortante del pranzo, rappresenta la conclusione in un tripudio di gioia. In effetti l'epidermicità del dessert scatena stimoli e soddisfazioni infantili a tal punto da creare serenità e felicità diffusa tra i commensali. Quando arriva a tavola l'arrostito chi è seduto intorno al desco scruta, stupisce,

osserva; ma quando si presenta il dolce i commensali sorridono, gioiscono.

Meringata di fragoline di bosco

Ingredienti per 6 persone: 300 g di zucchero semolato, 3 albumi a temperatura ambiente, 1/2 litro di panna fresca da montare, 150/200 g. di fragoline di bosco, 1 punta di cucchiaino di vaniglia.

Monta gli albumi con lo zucchero per 6/7 minuti a velocità medio/alta. Con il composto ottenuto forma due dischi, spalmando con un cucchiaino su di una teglia foderata con carta da forno. Inforna a 120° e cuoci per 45/50 minuti circa. Spegni il forno e lascia raffreddare.

Nel frattempo monta la panna ben fredda a neve ferma con la vanillina. Una volta raffreddati i dischi, disponi un disco sul fondo di una tortiera a cerniera e ricopri con panna montata, unisci la metà delle fragoline e liscia con un cucchiaino la superficie. Sbriciola il secondo disco e disponilo sulla panna. Passa in frizer per almeno mezz'ora per indurire il dolce, sfornalo aprendo la cerniera e servilo su un piatto guarnendo con le fragoline di bosco.

Torta di zucca al rum

Ingredienti: 1 zucca di circa 1kg, 80 g di burro, 2 uova, 100 g di zucchero, 200 g di farina 00, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di panna liquida, 1/2 bicchiere di rum delle Antille, burro per lo stampo, sale.

Impasta la farina con il burro ammorbidito. Aggiungi un pizzico di sale e lavorate l'impasto con 2

cucchiaini di acqua; quando l'impasto sarà omogeneo, avvolgilo in un tovagliolo e fallo riposare in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo sbuccia la zucca, tagliala a pezzetti eliminando i semi e filamenti, poi cuocila in forno a 180 ricoperta con carta stagnola per 30 minuti circa. Passala al setaccio e raccogli in una terrina la purea ottenuta; unisci le uova sbattute, il latte intiepidito, la panna, lo zucchero, e il rum, mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Stendi la sfoglia sulla spianatoia a uno spessore di 4-5 mm. Imburra uno stampo tondo a cerniera per torte e foderalo con la sfoglia, lasciando debordare la pasta di un paio di dita. Versa uniformemente la crema di zucca e ripiega i bordi di pasta verso l'interno. Cuoci in forno caldo a 180° per circa un ora.

Dolcetti al cocco

Ingredienti: farina di cocco g. 170, zucchero g. 200, farina 0 40 g., 2 uova intere.

Lavora uova e zucchero, aggiungi le due farine. Amalgama bene. Fai delle piccole noci e infornale in forno caldo a 150 per 10 minuti circa. Sforнали e servili nei pirottini di carta.

Torta rustica di noci al caffè

Per uno stampo di 20 cm di diametro:

1 o 1,5 dl. caffè forte, 200 g. di noci sgusciate e smiuzzate, 100 g. di burro a pomata, 300 g. di zucchero semolato, 2 uova leggermente sbattute, 200 g. di farina 00 passata al setaccio con un cucchiaino di lievito in polvere.

Lavora il burro e lo zucchero, poi aggiungi le uova sbattendo bene. Unisci la farina alternandola con il caffè fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Incorpora le noci. Versa il composto in uno stampo imburato e cuocilo in forno a 180 per circa un'ora.

Buone feste!

Adriano Mellone è di origine lussignana. Per oltre 30 anni chef a Treviso e insegnante all'istituto alberghiero di Castelfranco, adesso che è in pensione prepara torte e biscotti con i bambini malati del reparto di Pediatria dell'Ospedale Ca' Foncello in un progetto di volontariato che lui chiama "Biscotti in pigiama".



Lo scorso 6 novembre, dopo la S. Messa in ricordo dei nostri defunti celebrata come ogni anno da p. Claudio Moser nella chiesa di St. Peter a Woodbridge, i nostri soci si sono ritrovati per un leggero rinfresco nella sala La Fenice presso la sede del nostro Club. Tra un ricordo di chi non è più con noi e un aggiornamento sui nostri piccoli nipotini che crescono a vista d'occhio, con due commenti su come va l'orto (ormai in fase di chiusura) o una nota sull'amica che si è trasferita in casa d'anziani, abbiamo passato un bel pomeriggio a fare quattro chiacchiere e a goderci un po' di compagnia "di noialtri."

Ospite nostro quel giorno c'era il sign. Speris Degrassi, originario di Isola d'Istria, il quale ha consegnato una targa ricordo "della nostra perduta e bella Istria" alla sua concittadina, la nostra Secondo Vice Presidente, Marisa Delise Carusone (vedi foto accanto).

LUXARDO

Maraschino Limoncello Sambuca Sanguemorlacco Aperitivo Amaretto

In tutti i negozi della LCBO

LIFFORD
LUXARDO ITALIA & CANADA

Canadian Agent:
Lifford Wine & Spirits Inc.
ON: 416.440.4101
lifford.com

**Se ci diamo una mano, i miracoli si faranno
e il giorno di Natale durerà tutto l'anno.
(Gianni Rodari)**

IN GIRO PER VOI – BUIE



In vetta a un colle, tra i fiumi Quieto e Dragogna, sorge Buie. Ai tempi dei Romani, ai suoi piedi passava l'antica via Flavia, costruita dall'imperatore Vespasiano nel 78–79 d.C. Questa era la strada che partiva da Trieste, costeggiava l'Istria, passava per Pola e

della Serenissima nel 1797. La sua posizione strategica e le fortificazioni erette da Venezia fecero sì che fu nominata “la sentinella d'Istria”.

Fino all'esodo del secondo dopoguerra, la popolazione di Buie era in stragrande maggioranza italiana, oggi invece è croata. Ma Buie rimane, tuttavia, uno dei paesi dell'Istria con una tra le più grandi percentuali di italiani — nel censimento del 2011, infatti, ben 24,33% della popolazione si autodichiarò di essere di etnica italiana. In quello stesso censimento, il 33.3% si dichiarò di essere di madrelingua italiana. Oggi Buie conta poco più di 5.000 abitanti.



Fiume, e scendeva giù lungo la Dalmazia (alcuni dicono fino alla Grecia). Dopo la caduta dell'impero romano e le vicissitudini del periodo medievale, nel 1358 Buie entrò a far parte della Repubblica di Venezia e vi rimase, fedelissima, fino alla caduta



RICORDIAMOLI

La nostra socia **Grazia Pocekai Vitek** si è spenta silenziosamente nel sonno questo scorso 8 agosto. Era nata a Fiume nel 1923.

Raggiunge così il suo devoto marito, Dott. Milos Vitek, ma lascia nel dolore il figlio Robert, la nuora Cheryl Randle, il fratello Hugo Pocekai con la moglie Antoinette, i nipotini Johnny e Gino, e tanti suoi cari amici ed amiche nel Club GD di Toronto.



Questo scorso 4 ottobre

Enna Benato Hynds ci ha lasciati.

Era nata a Fiume 96 anni fa, la più giovane di sei figli. Arrivò in Canada nel 1951 e si stabilì prima a Montreal, poi a Toronto dove incontrò e sposò l'amore della sua vita, John Hynds. Era per molti anni socia del nostro Club e assidua frequentatrice delle nostre varie feste.



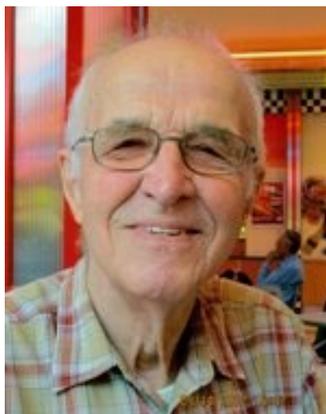
Nello scorso numero di *El Boletin* ho scambiato ben due volte la foto di Grazia Vitek con quella di Enna Hynds; mi scusò profondamente dell'errore. Ristampo, qui, correttamente, l'annuncio funebre per Grazia (già apparso nel numero precedente) e aggiungo, questa volta, l'annuncio funebre per Enna.

**Nessuno muore sulla terra
finché vive nel cuore di chi resta**

Il nostro socio **John (Ivan) Victor Karcich** ci ha lasciati.

Era nato l'8 maggio 1924 a Lussinpiccolo da famiglia d'Unie ed è morto il 10 novembre all'età di 92 anni ad Oshawa.

Cresciuto sull'isola di Unie, durante la Seconda Guerra Mondiale fu preso dai partigiani iugoslavi ed obbligato a lottare con loro. Dopo la guerra, fu conscritto nell'armata iugoslava per due anni (1950-52). Queste esperienze e la dura oppressione del regime iugoslavo lo convinsero che era meglio andarsene e abbandonare l'isola. Organizzò la fuga in barca da Unie per ben quattro famiglie, inclusa la sua (per un totale di 17 persone). Nell'attraversata dell'Adriatico John riuscì ad evitare le pattuglie navali iugoslave.



Una volta salvi in Italia, John e la sua famiglia ottennero il permesso d'immigrazione in Canada. John non si stancava mai di esprimere la sua gratitudine al Canada per avere accettato lui e la sua famiglia. Si fermarono prima a Vauxhall, in Alberta, ma poi si trasferirono ad Oshawa dove John lavorò prima per la Robson-Lang Tannery e poi per General Motors. Nel 1965 divenne cittadino canadese.

John si sentiva fiero non solo di essere canadese, ma anche di essere socio del Club Giuliano Dalmato di Toronto. Era orgoglioso del fatto che si era costruito la sua casa, con una sua piccola serra, e il suo bel orticello. Gli piaceva andare a pesca, così ritornava spesso sull'isola di Unie per soddisfare questa sua passione insieme agli amici d'altri tempi. Nel 1947 aveva sposato Josephine Karcich; vissero felici insieme per 58 anni, finché nel 2005 lei se ne volò in cielo. Adesso lui la ha raggiunta, mentre qui in terra lo piange il figlio Grant, nonché gli amici a Oshawa, nel Club di Toronto, e sull'isola di Unie.

IL NOTIZIARIO DELLA SEGRETERIA

Calendario delle nostre attività

Domenica, 4 dicembre. Festa di San Nicolò al Club di Toronto presso la Sala Rialto del Centro Veneto.

Sabato, 31 dicembre. Verrà poi organizzata una piccola festiciola di fine anno al ristorante Mandarin sulla Queensway; per informazioni e prenotazioni, telefonate a Carlo Milessa al 416-653-1778.

Domenica, 5 febbraio. Santa Messa per il Giorno del Ricordo presso la St Peter's Church a Woodbridge.

Venerdì, 10 febbraio. Walk of Remembrance. Chi volesse partecipare alla Camminata del Ricordo è pregato di contattare il nostro presidente, Mario Joe Braini.

Domenica, 26 marzo. Annual General Meeting del Club.

Per ulteriori informazioni sulle attività sopraelencate chiamare il Club GD al (905) 264-9918



Un abbonamento al nostro *Boletin* sarà proprio un bel regalín per qualchedun che nel cuor ne xe vizin ma vivi un poco lontanin ...



El Boletin

Direttore prof. Konrad Eisenbichler, F.R.S.C., *Comm.* O.M.R.I.
Editore Club Giuliano Dalmato di Toronto

Questo numero è stato preparato con l'assistenza e/o contributi di: Dinora Bongiovanni, Mario Joe Braini, Marisa Carusone, Edoardo Leone, Adriano Mellone, Silvia Pecota, Matthew Poggi, Lorenzo Salimbeni, nonché dell'*Arena di Pola*.

Le opinioni espresse dai diversi collaboratori non sono necessariamente quelle del Club Giuliano Dalmato di Toronto o della Direzione di questo bollettino.

Tasse d'iscrizione al Club

Junior (15 anni o meno d'età): gratis
Giovani (16-19 anni d'età): \$15
Giovani adulti (20-29 anni d'età): \$35
Adulti (30+ anni d'età): \$45

Abbonamenti a *El Boletin*: versione cartacea: \$30
versione elettronica: \$10

Intestare l'assegno al "Club Giuliano Dalmato" e inviarlo a:
Club Giuliano Dalmato
P.O. Box 1158, Station B
Etobicoke, Ontario M9W 5L6 Canada

Email: konrad.eisenbichler@utoronto.ca (Konrad Eisenbichler)
info@giulianodalmato.com (Mario Joe Braini)

Tel: (905) 264-9918 **Sito web:** www.giulianodalmato.com
ISSN: 1923-1466 (print), 1923-1474 (online)

Century 21
HERITAGE GROUP LTD.
BROKERAGE*

Direct 416-528-3556
Office 905-764-7111 ext. 1452
Fax 905-764-1274
Email zo@oliviazugna.com

www.century21.ca/olivia.zugna
7330 Yonge Street, 116 Toronto, On L4G 7Y7
*Independently Owned And Operated.

Olivia Zugna
Sales Representative

SE NO I XE MATI, NO LI VOLEMO!

Il giudice:

- Dica, per quale motivo lei vorrebbe divorziare da suo marito?
- Mio marito mi tratta come fossi un cane!
- La maltratta? La picchia?
- No, vorrebbe che fossi fedele!

Una signora vanitosa chiede ad un signore sincero:

- Che età mi darebbe?
- Beh ... per i capelli le darei vent'anni, per il modo di guardare diciannove, per la pelle diciotto e per tutto il corpo, diciassette!
- Hummm, ma come mai lei è così adulatore!
- Niente di tutto ciò, sono sincero ... adesso aspetti che devo fare la somma.

Un carabiniere entra in una pizzeria a taglio ed ordina tre etti di pizza. Il pizzaiolo gli fa:

- Gliela divido in quattro o in otto pezzi?
- Faccia solo quattro ... non so se riesco a mangiarne otto!

Una donna si reca dal medico:

- “Dottore, ho mio marito tanto stanco, deperito, non riesce ad alzarsi dal letto la mattina: che cosa devo fare per aiutarlo? Mi aiuti lei ...”
- “Ok” dice il medico “Ho capito il problema, dobbiamo far diventare suo marito come quello di una volta ... praticamente forte come un toro?”
- “Sì” dice la donna “proprio come un toro!”
- “Signora ... si spogli completamente”.
- “Ma cosa c'entro io, il malato è mio marito!!”
- “Mi spiego signora: dobbiamo far diventare suo marito un toro ... beh, iniziamo dalle corna.”

Due amici al bar stanno parlando del loro matrimonio.

Il primo dice:

“Per le nozze d'argento ho portato mia moglie alle Maldive.”

Il secondo:

“Che esagerato, per le nozze d'oro cosa farai?”

Il primo di rimando:

“La vado a riprendere!”

Una signora va dal suo dottore:

- “Dottore il viagra che mi ha dato per mio marito è troppo potente, io non posso più darglielo.”
- “Perchè signora?”
- “Ho sciolto nel vino una sola pastiglia e dopo dieci minuti ha strappato la tovaglia dal tavolo buttando all'aria cibo e stoviglie, mi ha strappato i vestiti e mi ha sdraiato sopra il tavolo e ha fatto sesso per un'ora ...”
- “Ma signora, mi pare che era quello che voleva no?”
- “Sì, dottore, ma mi sono tanto vergognata, io in quel ristorante non ci andrò più.”

Esame d'assunzione per un impiegato:

“Buon giorno signore, la prego, si sieda pure. Allora ... come si chiama?”

Il candidato alquanto sghignazzante:

- “Giovanni! He he he...”
- “Ma cosa ha da ridere?”
- “Beh, ho risposto giusto alla prima domanda, no?”

“Io non ho mai fatto all'amore con mia moglie prima di sposarmi. E tu?”

“Mah, non so. Come si chiamava tua moglie da ragazza?”

Due fratellini giocano sulla neve con lo slittino.

La mamma:

“Dovete adoperarlo a turno!”.

Il fratello più grande:

“Certo mamma! Io lo uso per scendere, lui lo usa per salire ...”

Un russo, nel suo caldo appartamento a Mosca, ascoltando la radio sente che in Siberia la temperatura è arrivata a 55 gradi sotto zero.

Chiama il fratello che vive lì:

- Fratello, ho sentito che da voi c'è un gran freddo, è vero?
- Come al solito esagerano, aspetta, ora guardo la temperatura. In questo momento il termometro segnala 24 gradi sotto zero.
- Ma alla radio hanno detto 55.
- Forse fuori ...

ALLA FESTA DI SAN NICOLÒ



I NOSTRI PICCOLI ALLA FESTA DI SAN NICOLÒ

