



‘EL BOLETIN’

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



Anno XXXXVII, No. 174 (giugno 2018)
P.O. Box 1158, Station B, Etobicoke, Ontario M9W 5L6, CANADA

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

LIDIA BASTIANICH VINCE IL SUO SECONDO EMMY

Lo scorso 29 aprile, a Pasadena (California), la nostra correghionale Lidia Matticchio Bastianich ha vinto il suo secondo Daytime Creative Arts Emmy Award.

Come il primo, che vinse nel 2013, anche questo la premiava per Outstanding Culinary Host (eccellenza conduttore di un programma culinario). I nostri complimenti e congratulazioni a Lidia per questo splendido riconoscimento che conferma non solo le sue grandi abilità, ma anche il suo straordinario carattere – simpatico, caloroso, aperto, e ... di famiglia. Con il suo programma televisivo, infatti, Lidia entra nelle nostre case e, come facciamo anche noi, porta con sé la sua famiglia – la mamma, il figlio, i nipotini che la aiutano a cucinare, a gustare, ad apprezzare i vari piatti che prepara con tanta facilità e squisitezza davanti ai nostri occhi.

Tra i vari riconoscimenti ricevuti negli anni passati possiamo ricordare il titolo di *commendatore* nell’Ordine al Merito della Repubblica Italiana, che Lidia ha ricevuto nel 2008 dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano; il premio “La Bellissima America” ricevuto nel 2002 dall’Italian American Museum; lo “Italian Talent Award” concesso dalla Italian Talent Association nel 2015; il “Lifetime Achievement Award” dall’associazione Women with Wings and Wisdom nel 2016; e ancoratanti altri premi e riconoscimenti troppo numerosi da poterli elencare in questo



ambito. Non possiamo tralasciare, però, di ricordare che per ben due volte Lidia cucinò per il papa. Prima nel 2008 quando Lidia cucinò tre pasti per

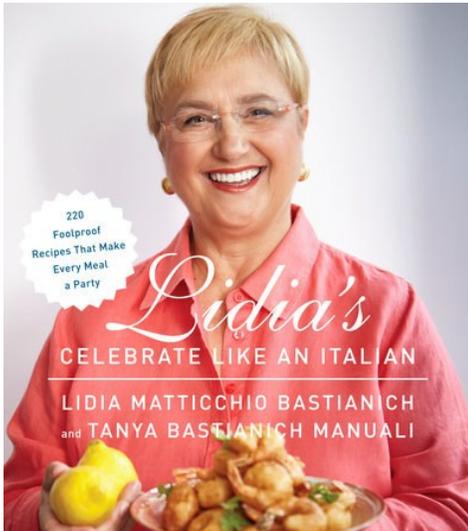
l’allora pontefice Benedetto XVI in visita a New York e poi nel 2015, in occasione della visita di Papa Francesco a New York, quando Lidia cucinò i pasti per il papa per tutta la settimana della visita. Fu, il suo, un ringraziamento al papa e al Vaticano per l’aiuto che la Chiesa concesse a Lidia e alla sua famiglia 40 anni prima quando, profughi istriani residenti a Trieste

nella Risiera di San Saba, i Matticchio ottennero il visto per emigrare negli USA e il passaggio in nave grazie all’operato di un’agenzia cattolica. Prima di salpare per l’America, Lidia e la sua famiglia si recarono a Roma per ricevere la benedizione dall’allora Papa Paolo VI. Una lunga storia, ma una storia che ebbe il suo bel lieto fine.

Quasi in contemporanea con l’Emmy, Lidia ha pubblicato il suo ultimo libro, *Celebrate Like an Italian*, un libro che contiene “220 ricette infallibili che fanno di ogni pasto una festa” (a dirla con il sottotitolo del libro). Sono ricette adatte per qualsiasi occasione – da un’intima cena per due ad una festa di matrimonio, da un pranzo in cucina per la famiglia ad un BBQ in giardino con gli amici – il tutto arricchito da tante bellissime fotografie a colori

che non solo illustrano i vari piatti preparati, ma che anche riflettono la gioia di vita e il piacere della cucina che sono tipici di Lidia Bastianich e del suo saluto di fine-programma: “Tutti a tavola a mangiare!”

Fresca della sua vincita in California, Lidia è poi venuta da noi in Ontario e ha presentato il suo libro al



supermercato Fortino's di Vaughan. Alla presentazione Lidia ha parlato un po' di se stessa e della sua vita.

Nata e cresciuta a Pola sotto il regime titino, Lidia ha imparato a cucinare dalla sua nonna Rosa. Quando aveva 10 anni andò con la sua famiglia

profuga a Trieste dove rimase per due anni prima di emigrare negli Stati Uniti. Arrivata a New York a 12 anni, Lidia iniziò subito a lavorare nei ristoranti, facendo così il primo passo verso quella che poi divenne la sua carriera. Una carriera che include non solo ristoranti, libri di ricette, ma anche programmi televisivi di grandissimo successo che ormai vanno in onda da più di vent'anni e continuano, come vediamo dalle molte nomine e premi ricevuti, ad essere apprezzatissimi.



Tra il pubblico in sala alla presentazione del libro a Vaughan c'erano anche la nostra presidente, Adriana Gobbo (compaesana di Lidia) con la nipotina Emma e la nostra vice-presidente Marisa Carusone. Adriana ha regalato a Lidia alcuni numeri del nostro *El Boletín* che Lidia ha ricevuto con grande piacere. Adriana ci scrive che “Lidia è stata molto gentile con noi e appena le ho detto che sono cresciuta a due chilometri dalla sua casa natia si è emozionata subito e mi ha abbracciato. Le ho detto che ora sono presidente del Club Giuliano Dalmato di Toronto e le ho dato alcune copie del nostro *Boletín*. Le ho presentato Marisa Carusone, la nostra Vice presidente, con la quale ha pure parlato molto volentieri. L'abbiamo invitata alla serata di gala in occasione del cinquantesimo del nostro Club e ci ha promesso che ci darà una risposta appena arriva a New York .”

Konrad Eisenbichler

Nella foto sopra, Lidia che legge *El Boletín*; a sinistra, Emma, Lidia, Adriana, e Marisa.



LA PAGINA DELLA PRESIDENTE



Prima di tutto, desidero augurare a tutti i nostri soci e simpatizzanti una bella estate e buone vacanze. Voglio poi ringraziare tutti coloro che hanno rinnovato l'abbonamento per il 2018 e cogliere l'occasione per incoraggiare chi non l'avesse ancora fatto a mandare la

quota annuale (\$60 per persona) all'indirizzo del Club (vedi p. 1) oppure portare l'assegno con sé al nostro prossimo incontro, che sarà il picnic di domenica 5 agosto al Centro Veneto.

Il nostro Club fu fondato cinquanta anni fa, nel settembre del 1968. Purtroppo, molti dei soci dei primi anni non sono più con noi, ma alcuni sì, e ci fa piacere riconoscerli come pionieri del nostro Club e delle nostre attività.

Uno di questi è Carlo Milessa, il quale fu uno dei fondatori che parteciparono alla prima riunione del comitato direttivo. Da allora, Carlo ha sempre partecipato con entusiasmo ai nostri incontri. Non solo, ma ci ha sempre dato il suo forte appoggio. Nel corso degli anni ha organizzato, insieme agli altri direttori, tante nostre manifestazioni culturali, serate di gala, gite, e raduni. Nel 1970 ha organizzato con successo una crociera nei Caraibi per i nostri soci. In più, ha incoraggiato tanti nostri correghionali ad iscriversi al Club e a partecipare alle nostre feste. La sua passione per Fiume e per la sua terra è chiaramente visibile nei suoi racconti, nei suoi ricordi, nelle foto, sia vecchie che nuove, che lui ama mostrarci. Come tutti noi, anche lui è venuto in Canada da giovane in cerca di una vita migliore e più libera di quella che il nuovo regime jugoslavo poteva darci.

Un altro importantissimo socio a cui dobbiamo il nostro massimo rispetto e gratitudine è Wanda Stefani la quale, insieme a suo marito Mario, ha per tantissimi anni ospitato la sede del club nella loro casa. Lo hanno fatto con amore, dedizione, e nella fierezza d'essere giuliano-dalmati. Si sono impegnati a lungo e con tanta tenacia per tenere vivo il ricordo, la storia, e le

tradizioni della nostra terra natia e per farle conoscere ad un sempre maggior numero di persone.

Ci sono ancora tanti altri soci e fondatori i quali, come Carlo, Wanda, e Mario, fanno parte a pieno titolo della nostra storia. Sabato 20 ottobre 2018 al Centro Veneto, durante la serata di gala per festeggiare il cinquantesimo anniversario della fondazione del nostro Club, ricorderemo questi nostri pionieri e capisaldi. Nel frattempo, con questo numero del *Boletin* daremo il via ad una piccola rubrica biografica su di loro, e la prima sarà dedicata a Wanda Stefani (vedi a p. 4).

Invito tutti a partecipare alla serata di gala al Centro Veneto il prossimo 20 ottobre e festeggiare con noi la nostra storia e la nostra orgogliosa appartenenza etnica, per ricordare i nostri travagli e celebrare i nostri successi.

Auguro a voi e al nostro Club ancora tanti grandi successi e lunga vita.

Adriana Gobbo

Presidente, Club Giuliano Dalmato di Toronto

Auguri di felice primo compleanno

a Kennedy Eva Steele, figlia dei nostri soci Diana e Eric Steele e nipote di Adriana e Claudio Gobbo.

Cento di questi giorni alla piccola Kennedy!



OUR “HONORARY MEMBER”, WANDA BORTOLATO STEFANI

Wanda Bortolato Stefani was born on 6 October 1929 in Capodistria. She married Mario Stefani in Trieste in 1950. Shortly after their marriage, her husband left for Canada. She joined him six months later thanks to the International Refugee Organization (IRO).

When he first arrived in Canada, Mario worked for a year as a lumberjack in the bush near Thunder Bay, which at that time was called Port Arthur. It was very hard work, so at the end of the contract year he found another job, this time as a night-cleaner in a brewery in Port Arthur — still hard work, but not as gruelling nor as dangerous as being a lumberjack. Wanda and Mario were not alone in Port Arthur. The city was home to other Istrian families who had arrived, like them, sponsored by the IRO and shared their experiences. Their daughter Loanna was born there. After three years in northern Ontario they moved south to Toronto.

I met Wanda in 1963, where she was working as a secretary for Dr. Amoroso. From her accent, I realized that she must be from my region. I asked her and she confirmed that she was from Capodistria, a town near Isola, where I was born. I was very happy to hear this. Years later, we met again at various events organized by the Club Giuliano Dalmato of Toronto, where we were both members. We became close and shared a life built on friendship and mutual respect.

During the many years when our Club did not yet have an office or a meeting room, Wanda and Mario opened their house for the regular meetings of the Club’s directors, to the volunteers who worked on the Club’s mailings or on the *Boletín* or on anything else our Club needed done. In recognition of all the volunteer work Wanda did for the Club over so many years, in December 2013, at the annual Festa di San Niccolò, Wanda was awarded an “Honorary Membership” in the Club and a framed diploma to that effect (see *El Boletín*, 156 [Dec. 2013], p. 5).



Wanda’s family roots in Capodistria go back to 1600. She was born there, did her schooling there, and worked as a clerk at the Municipal office there. After the Second World War, so many things changed in both our hometowns. Capodistria, like Isola, was now in Yugoslavian hands. Wanda, who was a true Italian, soon ran into serious difficulties at work because of her being Italian. She realized that she and her family had to

abandon their hometown and move across the new border with Italy. Eventually, she and her husband followed the steps of so many Istrian exiles and abandoned even Italy, this time for Canada. An exile from Capodistria, a refugee in Italy, an immigrant in Canada, and a widow for many years, Wanda now lives in a retirement home in Brampton.

Thank you Wanda for your great contribution to our Club Giuliano Dalmato of Toronto.

Marisa Delise Carusone
(Toronto)

Photo: Wanda with her granddaughter Jennifer Ferland when she received her “Honorary Member” award (8 December 2013)

**Our next event is
the annual picnic
at the Centro Veneto
in Woodbridge!
Sunday, 5 August 2018,
from 10 am on.
See you there!**



**CLUB GIULIANO DALMATO
DI TORONTO**
**“GOLDEN ANNIVERSARY”
CINQUANT’ANNI INSIEME**
1968 – 2018



Serata di Gala

**Sabato,
20 ottobre 2018**

**al
Centro Veneto
7465 Kipling Avenue
Woodbridge, Ontario**

**SPECIAL
PRESENTATION**

**Manteniamo
le nostre tradizioni
e la nostra cultura**

**Per prenotare
chiamate il Club
al 905-264-9918
oppure inviate un email a
events@gliulinodalmato.ca**



FESTA A TORONTO PER I SANTI PATRONI DI FIUME



Come ogni anno, da molti decenni, la festa dei santi patroni di Fiume è stata osservata a Toronto da vari nostri correghionali in varie maniere, chi privatamente a casa sua, e chi, come questo piccolo gruppetto, partecipando alla S. Messa celebrata nella chiesa di San Carlo Borromeo e poi recandosi insieme al ristorante Boccaccio del Columbus Centre per un piacevole pranzo all'italiana.

Nella foto, da sinistra a destra, Amalia Kravos, Konrad Eisenbichler, Ivetta Eisenbichler, Carlo Milessa, Marisa Delise Carusone, e Maura Lonzari (quest'ultima in visita a Toronto da Trieste)..

IL RIMORCHIATORE ISTRIA

Lo scorso gennaio, quando mi sono fermata ad Antigua con la Princess Cruise, ho visto in porto un bel rimorchiatore rosso e bianco che si chiama ISTRIA. Quando ho chiesto informazioni, ho scoperto che il proprietario è un signore inglese che era andato in vacanza in Istria e che la nostra penisola gli era piaciuta tanto che ha dato nome ISTRIA al suo rimorchiatore.

Adriana Gobbo (Toronto)

Il giovane marinaio dall'entroterra

Un giovane membro dell'equipaggio, originario del Carso e ancora un po' apprensivo del lavorare su una nave e salpare i grandi mari, si rivolge al capitano e gli chiede: "Scusi, Capitano, ma navi di questo tipo affondano spesso?"

Il capitano, un lussignano calmo e sicuro di sé, gli risponde: "No, navi di questo tipo non affondano spesso. Normalmente affondano solo una volta."



Costruito nel 1968 dai Cantieri Navali Campanella di Savona (Italia), il rimorchiatore Istria è oggi proprietà della Carriacou Yacht Services Ltd. di Grenada. Batte bandiera domenicana, misura 28.71 m. x 8.54 m., pesa 65 tonnellate, e ha una stazza lorda di 193 tonnellate. Piccolo e forte come l'Istria, è un emigrato italiano come anche noi ...

ARRIGO PETACCO (1929–2018)

“Scrissi il mio libro, *L'esodo*, qualche anno fa proprio perché, prendendo un'enciclopedia, lessi che le foibe venivano definite una sorta di doline carsiche molto diffuse in Istria”.

Motivava così la sua scelta il grande Arrigo Petacco, scrittore e giornalista che in Italia ha fatto storia per il suo impegno, sempre controcorrente, pronto ad affrontare le sfide del momento. È mancato lo scorso 3 aprile nella sua casa ligure. Molti hanno ricordato il suo contributo alla letteratura ed al giornalismo. Noi l'avevamo incontrato a Trieste, prima in occasione della presentazione del suo libro che parlava della nostra vicenda e poi per la traduzione del volume in inglese ad opera del prof. Konrad Eisenbichler, col titolo di *A Tragedy Revealed. The Story of the Italian Population from Istria, Dalmatia, and Venezia Giulia*, 1943-1956 (University of Toronto Press, 2005).

Che cosa è accaduto esattamente nelle regioni dell'Istria, un tempo italiane, negli anni fra il 1943 e il 1947? s'era chiesto Petacco, dando l'avvio ad un'analisi che ha portato una verità nelle case di italiani ignari di ciò che la questione del confine orientale ha comportato per un piccolo popolo andato sparso nel mondo. “Solo da poco tempo si ricomincia a parlare, dopo cinquant'anni di silenzio delle foibe e della pulizia etnica slava” rifletteva Petacco trasformando questo capitolo della nostra storia, che s'era tentato di cancellare dalla memoria collettiva, in un libro da leggere avidamente. Era felice della traduzione in lingua inglese, grato al prof. Eisenbichler per il suo impegno e, per tutto il tempo che avevamo trascorso insieme, aveva continuato ad indagare sull'attualità della presenza in Istria della minoranza italiana e sui legami tra esuli e residenti nelle località di provenienza, sulle leggi e sul futuro di un popolo sparso.

Il fatto che giornalisti come Petacco, ma anche Giampaolo Pansa e Paolo Scandaletti, si siano occupati della vicenda dell'esodo o della storia del territorio, sottrae questa vicenda all'oblio e alla superficialità di una politica che l'ha sempre tenuta al margine, ieri come oggi.



Petacco era nato nel 1929 a Castelnuovo Magra, nella provincia della Spezia. Aveva iniziato la sua carriera giornalistica presso *Il Lavoro* di Genova diretto da Sandro Pertini. Prolifico scrittore con grande capacità di divulgazione, aveva iniziato con una biografia su Gaetano

Bresci, l'anarchico attentatore del re Umberto I a Monza, quindi si era concentrato su personalità note della prima metà del Novecento e del fascismo, sceneggiando vari film e realizzando numerosi programmi televisivi, in particolare con la Rai. Nel 1982 uscì la sua *Storia del fascismo* edita in sei volumi che gli valse grande notorietà, mentre nel 1983 vinse il Premio Saint-Vincent per il giornalismo grazie alle sue inchieste televisive e nel 2006 il Premio Capo d'Orlando per il giornalismo. Nel biennio 1986-87, succedendo a Tino Neirotti, diresse il quotidiano fiorentino *La Nazione*. La sua scrittura feconda lascia un patrimonio immenso di scritti e testimonianze sul nostro tempo.

Rosanna Turcinovich Giuricin
(Trieste)

Nella foto, Arrigo Petacco con Emilia Marino, il prof. Konrad Eisenbichler e Rosanna Turcinovich Giuricin all'Hotel Savoia di Trieste in occasione della presentazione della traduzione inglese del suo libro *L'esodo* (9 giugno 2005).

ARSIA, LA CITTÀ DEL CARBONE



dei capi della miniera) con Arsia inferiore (dove su due strade parallele sorgevano le case, più modeste, dei miniatori). Tutto lungo l'asse c'erano, invece, le belle villette dei direttori. Al centro, come ad unire le due sezioni della cittadina, c'era la



La città di Arsia fu costruita in solo un anno e mezzo tra il 1936 e il 1937 dal regime fascista italiano per ospitare le famiglie dei minatori che lavoravano nelle ricche miniere di carbone della zona. L'impianto urbano e gli edifici principali furono progettati dallo studio Pulitzer di Trieste, il cui capo era il noto architetto e urbanista triestino Gustavo Pulitzer-Finali (1887–1967), il quale ideò anche la città di Carbonia in Sardegna.

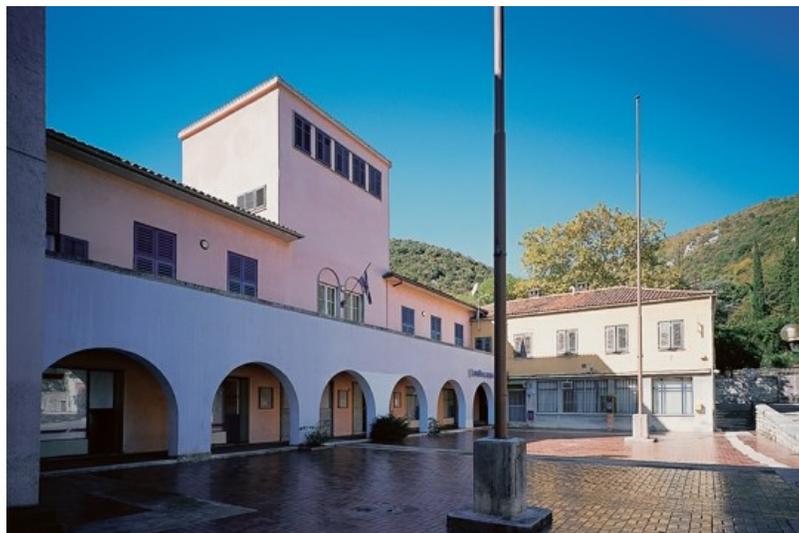
La città, che prende il nome dal fiume Arsia che le scorre accanto, fu inaugurata il 4 novembre 1937 e subito eretta a comune (con territori annessi dagli adiacenti comuni di Albona e Barbana d'Istria per un totale di 74 km²). Già nel 1937 Arsia contava circa 10.000 abitanti e 160 km di gallerie già scavate. Occupata da una guarnigione nazista tra il 1943 e il 1945, Arsia venne poi incorporata nella Jugoslavia di Tito, il quale obbligò prigionieri e condannati ai lavori forzati a lavorare nelle miniere. L'estrazione del carbone, in continuo calo dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, si concluse definitivamente nel 1992. Oggi Arsia conta solo circa 3.200 abitanti. I suoi italiani andarono quasi tutti in esilio; oggi ne rimangono solo una cinquantina.

La pianta della città riflette la chiara impronta razionalista voluta dal regime e dall'estetica fascista. L'impianto urbano è organizzato lungo un asse lineare che congiunge Arsia superiore (dove su tre strade parallele si trovavano le case

piazza con la chiesa, il municipio, l'ufficio postale, il supermercato, la farmacia, il cinema, un albergo, e vari negozi.

La chiesa di Santa Barbara, patrona dei minatori, sorse su progetto dello stesso Pulitzer-Finali. Ha la forma di un carrello da minatore rovesciato, mentre il campanile dovrebbe ricordare le lampade che i minatori usavano nelle miniere. Sulla facciata, a destra della porta principale, c'è un enorme bassorilievo di Santa Barbara. Una volta, in piazza c'era anche una enorme statua del minatore, opera dello scultore udinese Marcello Mascherini (1906–83), ma fu demolita nel 1947.

Konrad Eisenbichler (Toronto)



UNA ZONA VERDE A UDINE IN MEMORIA DEI “MARTIRI DI ARSIA”

Lo scorso 15 aprile a Udine è stata inaugurata, per la prima volta in Italia, un'area verde dedicata ai “Caduti di Arsia”, cioè ai 185 minatori che persero la vita nell'esplosione nella miniera di Arsia, vicino ad Albona (Istria), il 28 febbraio 1940.

Dopo la messa di suffragio in memoria dei caduti, cantata e celebrata nella Chiesa del Cristo, si è creato un corteo con banda fino all'area verde in via mons. Moretti angolo via Melegnano. La cerimonia si è svolta alla presenza del sindaco di Udine, Carlo Giacomello, e del sindaco di Arsia (oggi Raša), Glorija Paliska Bolterstein, e di molte altre autorità. In questo modo il Consolato dei Maestri del Lavoro del Friuli Venezia Giulia ha voluto rendere omaggio ai minatori che persero la vita nella tragedia di Arsia.

Nel secolo scorso, fare il minatore nelle miniere di carbone voleva dire operare nel sottosuolo al buio, giorno e notte, con sacrificio, con enorme fatica, martellare con picconi, con martelli pneumatici, respirare polveri dannose e vivere a contatto con gas. L'unico desiderio del minatore era quello di risalire a vedere la luce e ritornare a casa.

La storia delle miniere di carbone è costellata di incidenti molto seri, fra di cui quello della miniera di Arsia. Credo che gli italiani conoscano poco la storia di Arsia, la cittadina progettata nel 1935 dall'architetto triestino Gustavo Pulitzer su programma di Guido Segre, allora presidente dell'Azienda Carboni Italiani e della Società Anonima Carbonifera Arsa. Il progetto



mirava ad utilizzare il bacino carbonifero, già sfruttato dalla Serenissima sin dal 1626 quando lo mise in mano a un tale Filippo Venanzi. Nel 1937, dopo solo due anni di lavoro, il nuovo villaggio operaio fu completato e, quel novembre, fu staccato da Albona per diventare comune autonomo denominato Arsia.

Nel 1940, quando l'Italia entrò in guerra, ad Arsia si intensificò la produzione, ma senza prestare la dovuta attenzione alle misure di sicurezza. Il 28 febbraio 1940 un'esplosione all'interno della miniera costò la vita a 185 minatori e ne intossicò altri 150.

Fino al 2007 pochi parlavano di questa sciagura – per i croati i minatori morti erano italiani, per gli italiani erano croati. Poi il dr. Livio Dorigo del Circolo Istria di Trieste iniziò il dialogo con Tullio Vorano, l'allora presidente della comunità degli italiani di Albona e Arsia. Gli incontri annuali nella ricorrenza della sciagura diedero vari frutti, tra i quali la mostra “Arsia – Raša, città mineraria” allestita nel 2015 nella Sala Tessitori del Consiglio Regionale Friuli Venezia Giulia a Trieste. E adesso, finalmente, è stata creata anche una area verde a Udine che onora la memoria delle vittime della tragedia di Arsia.

Carla Pocecco
(Trieste)



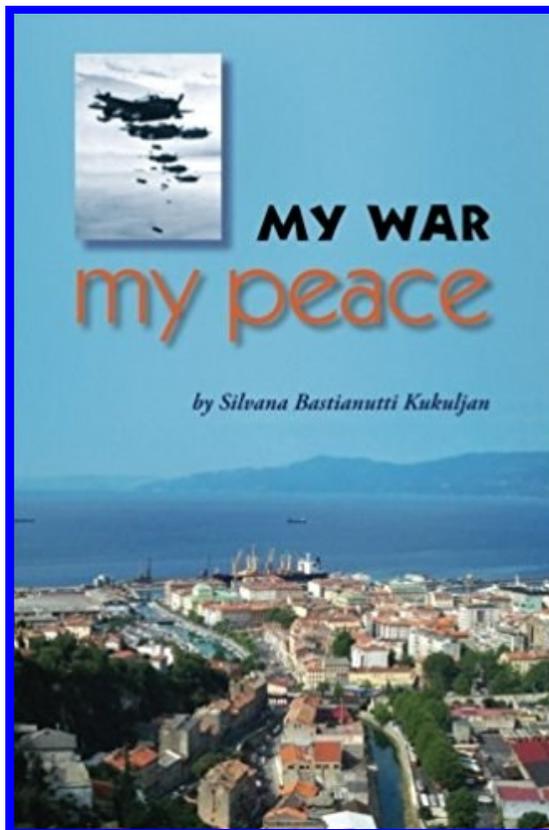
SILVANA BASTIANUTTI KUKULJAN, *MY WAR, MY PEACE*

“Tu proverai sì come sa di sale
lo pane altrui, e come è duro calle
lo scendere e ’l salir per l’altrui scale.”

L’esule Dante sintetizza così, in versi sublimi, il dolore di chi è costretto ad allontanarsi dalla sua amata terra, dalle sue radici. Silvana Bastianutti Kukuljan, profuga fiumana, fa lo stesso nel suo toccante e coinvolgente libro, *My War, My Peace* (La mia guerra, la mia pace). Il libro accompagna il lettore nel cammino cupo di lei, profuga, che, di certo non per sua volontà, affronta ogni disagio, ogni offesa fisica e morale, pur di rinascere in un paese libero e di ritornare “doviziosa”, in questo caso, nell’Italia che l’autrice ama profondamente. Infatti la famiglia di Silvana dopo dieci anni di residenza in America si chiede ancora se abbia fatto bene a trasferirsi nel Wisconsin negli anni ’50 o no. Il ricordo solare dell’Italia e, in particolare, della Liguria che l’accoglie esule, è offuscato da quel male oscuro, spesso invincibile: la nostalgia, soprattutto se il ricordo del calore della gente di Fiume e del mare Adriatico, o di quello della Liguria e del Tirreno, è comparato con il grigio di Milwaukee e il vuoto glaciale del Wisconsin.

L’unica immutabile realtà dell’Italia degli anni ’60 che l’autrice ci fa percepire è quella della straordinaria cultura della nostra penisola. E Silvana è felice di passeggiare a Firenze sul selciato che fu di Michelangelo e di Leonardo. La cultura italiana è di grandissimo spessore, ma purtroppo un suo collega di banca in America chiaramente non conosceva quando la insultò usando un brutto dispregiativo per gli italiani. Fortunatamente Silvana non rispose alla provocazione e vinse, perché il silenzio è d’oro. Fu quell’incontro un’occasione per la ancora giovane autrice, seria e determinata nel lavoro, di aggiungere amarezza ad un

animo, già di per sé afflitto da preoccupazioni costanti e dolori atroci, sempre sopportati con fede cristiana.



Tuttavia la sua intima sofferenza e la sua acuta sensibilità permettono a lei, distesa su un letto di ospedale per un intervento non grave, di consolare un soldato americano entrato nella stanza per confortare la moglie malata, il quale, pallido, le chiese se ricordasse il bombardamento di Fiume del 14 febbraio 1945 a cui egli stesso partecipò. Il tempo non riesce a cancellare la memoria di un evento terribile. Lo ricordava, eccome, Silvana che, agli occhi del bombardiere americano, era “un nemico non senza faccia”. L’uomo, al capezzale della donna fiumana, si dimostrava terribilmente affranto. Silvana ebbe la forza d’animo di rassicurarlo del fatto che entrambi erano stati vittime della guerra e, per di più, che gli Americani, allora, erano stati considerati

dalla popolazione fiumana, i liberatori. Ci furono poi altri “liberatori” che costrinsero la famiglia di Silvana ad andarsene.

Nonostante il libro sia punteggiato di utili e sagge ammonizioni e di molte notizie storiche, spesso trascurate da altri autori, credo che il messaggio dello scritto sia diretto non a noi, ma a chi ci governa ed è quello di non infiammare gli animi dei popoli perché le lacrime, quelle sì, sono uguali per tutti.

Maura Lonzari
(Trieste)

Silvana Bastianutti Kukuljan, *My War My Peace* (Whitefish Bay, Wisconsin: Cosala Publishing, 2017) Pp. x, 203. ISBN 978-0-9992071-0-9 (paperback).

MAURA LONZARI, *VACANZE MILIARDARIE IN UN'ISOLA COMUNISTA*

Maura Lonzari. *Vacanze miliardarie in un'isola comunista. Quando a Lussino mangiavamo pane e astici*. Trieste: Lint. 2016. Pp. 172. €15.

Il titolo del simpatico e divertente libro di Maura Lonzari, *Vacanze miliardarie in un'isola comunista. Quando a Lussino mangiavamo pane e astici*, è un evidente contraddizione in termini, perché non è possibile che vacanze siano miliardarie in un Paese governato da un regime duro e repressivo.

Eppure per la piccola Maura, sbarcata la prima volta a Lussino nel '52 per essere presentata ai suoi bisnonni, costretti dall'età a rimanere sull'isola, lo furono veramente. Infatti l'affetto profondo dei suoi famigliari più stretti, l'intesa completa con gli altri bambini, mantenuta nell'arco di tutta una vita, anch'essi figli di madre lussignana, fanno sì che le sue vacanze sull'isola siano state le più liete e le più formative della sua vita, nonostante l'autrice abbia visitato quattro continenti (le manca l'Australia.) Infatti il regime, che non garantiva il cibo per la sopravvivenza dei suoi cittadini né tentava di essere al passo col mondo occidentale, l'ha cresciuta adattabile a tutte le situazioni.

Il libro non ha sicuramente un tono politico. È un racconto delle piacevoli avventure e antipatiche disavventure capitate realmente a una stravagante famiglia italiana che, negli anni '50, scelse una vacanza all'est, anziché all'ovest, pur di riunire una famiglia divisa dalla "Ragion di Stato".



Tuttavia la vita "miliardaria" scorreva accanto a una esistenza condotta con assoluta riservatezza per evitare ritorsioni dai "poteri forti". Inoltre, la quotidianità era avvilita dallo scaraggiare del cibo, se il mare non soccorreva i pescatori che, sulla porta di casa della bisnonna di Maura, con cautela e circospezione, offrivano agli occidentali il loro pescato freschissimo, obbedendo, non senza timore, al principio del libero scambio, anziché a quello marxista della comunione dei beni, ma *pecunia non olet* (il denaro non ha odore) sentenziavano gli antichi Romani.

Il racconto di Maura dello scorrere della vita lussignana degli anni '50, coglie, suo malgrado, l'aspetto storico della vita di tutti i giorni sotto il ritratto austero del Maresciallo Tito che giganteggiava ovunque, dall'osteria al tribunale del Paese, tanto che anche i bambini, impauriti dallo sguardo severo di Tito, lo riconoscevano e temevano di incontrarlo sulla Riva di Lussinpiccolo.

Chi fosse interessato alla lettura del libro, può rivolgersi direttamente all'autrice all'indirizzo email lonmau@alice.it

Konrad Eisenbichler
(Toronto)

Nella foto, nonna Marici, mamma Nigra, e i nipotini Maura (in piedi) e Marino (in braccio della mamma) a Val di Sole, Lussino, nel 1952.



NOTIZIE DA ROMA

Recupero cittadinanza, Giornata nazionale degli italiani nel mondo, Patenti di guida.

“Nel corso della campagna elettorale ho detto agli elettori che i miei primi atti parlamentari sarebbero stati dedicati alla questione del recupero della cittadinanza, alla istituzione della Giornata nazionale degli italiani nel mondo e agli accordi operativi con i governi delle Province del Canada per il reciproco riconoscimento delle patenti di guida.

Oggi, 23 marzo 2018, primo giorno della nuova legislatura, all’atto dell’insediamento della Camera dei deputati, ho presentato due proposte di legge sulla cittadinanza, l’una per il recupero da parte di coloro che l’hanno perduta dopo il loro insediamento in paese straniero per ragioni di lavoro, l’altra per il riconoscimento a favore delle donne e dei loro discendenti, per matrimonio con cittadino straniero.



Ho consegnato, inoltre, la proposta di legge per l’istituzione della Giornata nazionale degli italiani nel mondo, che lo scorso anno è stato approvato a larghissima maggioranza dalla Camera e che si era fermato al Senato per la scadenza della legislatura.

Ho già provveduto infine a interrogare il Ministro degli Esteri e quello delle Infrastrutture e Trasporti per sapere quali siano i tempi prevedibili per la stipula degli accordi con i governi provinciali del Canada affinché l’accordo quadro sul reciproco riconoscimento delle patenti di guida possa diventare finalmente operativo e dare i vantaggi attesi da tanti interessati.

“Impegno, serietà e trasparenza” è stato il mio messaggio elettorale. Impegno, serietà e trasparenza saranno le regole di condotta della mia azione parlamentare”.

On./Hon. Francesca La Marca, Ph.D.
Circoscrizione Estero, Ripartizione Nord e Centro America.

Email: lamarca_f@camera.it
www.francescalamarca.com

DA VENEZIA AD HALIFAX – PAX TIBI MARCE EVANGELISTA MEUS



Il 23 agosto 1997, in occasione del quinto centenario dell’arrivo del veneziano Giovanni Caboto in Canada, la Regione del Veneto regalò alla provincia canadese della Nova Scotia un monumento che adesso si trova sulla banchina di Halifax. Il monumento rappresenta il leone alato di San Marco e sotto il leone porta la scritta:

La Regione del Veneto e la Provincia di Nova Scotia
in occasione del quinto centenario dell’arrivo di
Giovanni Caboto. Halifax 23 agosto 1997

Il monumento arrivò a Halifax a bordo di una replica della *Matthew*, la nave di 50 tonnellate con la quale Caboto salpò dal porto di Bristol, in Inghilterra, nel maggio 1497 per andare alla ricerca dell’elusivo passaggio occidentale alle Indie. Il 24 giugno, festa di San Giovanni, Caboto approdò non nelle Indie, ma in Canada. Con questo viaggio Caboto aprì la via alla colonizzazione inglese del nord America e mostrò la strada ai molti Italiani che nei secoli successivi si stabilirono in questo nuovo Paese.

CHE COSA HANNO IN COMUNE LUSSINO E LIGURIA?



affidavano l'imbarco ai nostri esuli quarnerini che dopo l'esodo cercavano disperatamente un lavoro per mantenere le loro famiglie che sistemavano a Genova o nei dintorni dei paesi liguri, quali Santa Margherita (specialmente esuli da Sansego), Traso, Ruta, Camogli, Bogliasco, Recco e tante altre località vicine. Queste cittadine liguri hanno dato un senso di sollievo a tante nostre famiglie quarnerine che dopo il doloroso esodo si sono dovute addattare ad un nuovo modo di vita e creare una nuova identità.

A prima vista tutti e due i nomi imminciano con la lettera "L", ma quest'osservazione banale certamente non soddisferà il lettore. Forse qualcuno dirà che sia Lussino che la Liguria fanno parte della "macchia mediterranea" e qualcun altro aggiungerà che i lussignani sono "gente di mare" come lo sono i liguri. Ancora altri diranno che tutti e due hanno in comune il "buon olio d'olivo", "i limoni", e il profumo dei fiori colorati.

Tra questi, molti dei miei familiari si sono sistemati, sebbene temporaneamente, a Camogli, a Recco e molti a Ruta. A Ruta in Via Romana c'erano i Vlacancich, i Surian, i Lovrecich, ed a Camogli i Marinzoli. Infatti, anche la famiglia Eisenbichler aveva trovato a Ruta la loro dimora. Oggi molti "ospiti" quarnerini d'allora si sono trasferiti o emigrati in paesi d'oltremare, lontani dalla Liguria come pure dalle loro isole originarie, ma i loro ricordi li

Tutto vero; ma quello che ha legato per quasi un secolo la Liguria ed i "Lussini" sono stati i fratelli Cosulich ed i loro discendenti che gestivano tante navi e di conseguenza



riportano volentieri a quegli anni trascorsi in Liguria.

Ma non tutti i nostri esuli si sono trasferiti. Quelli rimasti in Liguria ancora oggi si riuniscono per festeggiare le nostre tradizioni con cibi e con conversazioni nel nostro dialetto veneto. Per loro la Liguria è diventata la loro nuova patria. Infatti dopo 50 anni troviamo ancora in via Aurelia a Ruta il salone della parrucchiera Mari (Maria Rosa Lovrecich) che con tanto amore provvede alla bellezza e alle pettinature delle signore lussignane, istriane e fiumane rimaste a Ruta.

A due casolati a nord di Mari c'è una pasticceria/bar. Appena entri ti colpisce immediatamente un enorme quadro di Rovigno. Il padrone dietro al banco non è altri che il famoso signor Marco Budicin, un rovignese affabile e simpaticissimo che ha avuto un enorme successo con la sua arte di pasticciere e con la preparazione del suo buon caffè. I prodotti del signor Marco sono famosi non solo in Liguria, ma anche all'estero – anni fa Budicin ha esibito le sue



creazioni pasticciare al Javit Center a New York.

Quando trascorro alcune settimane a Camogli è d'obbligo per me visitare la pasticceria Budicin. Anche adesso, dopo tanti anni di lavoro, Marco deve essere il primo ad aprire il bar. Gli ho chiesto "che cosa la tiene tanto legato a questo posto?" Mi ha

risposto: "Il lavoro è la mia passione. L'amore e la buona volontà fa contenti i miei clienti." Alla mattina tante persone passano a salutarlo, fanno due chiacchiere e prendono il buon caffè che la simpatica signora Budicin serve mentre la figlia Antonella offre un eccellente cannolo o brioche con la marmellata.

Dal terrazzo di fronte al bar si estende una splendida vista panoramica che abbraccia tutto il pittoresco Golfo del Paradiso con il porticciolo di Camogli proprio sotto e Genova in distanza dove la compagnia Cosulich (ancora oggi attiva) ricorda i tempi lussignani che ora appartengono alla storia giuliano-dalmata.

Ida Vodarich Marinzoli
Old Bridge, NJ

Nella foto sopra, Marco Budicin nel suo bar pasticceria; a sinistra la parrucchiera Maria Rosa Lovrecich sulla porta del suo negozio.



BUILDING (A COMMON SENSE) RESTORING (RELATIONSHIPS) PRESERVING (MEMORIES)

Because of the terrible crimes perpetrated by the dictatorial regimes of the twentieth century a profound cultural break between the Italian and Slavic populations living in Istria occurred. The ideological boundaries that were created by this break have worked against the full development of the region. More specifically, they have failed to recognize and use the multicultural nature of the region as a powerful means for developing the wealth and resources present in the territory.

A first step towards the restoration of a peaceful coexistence between the Italian and Slavic populations was taken in 1954 when the Italian and Yugoslavian governments, together with the United Kingdom and the United States, signed the *Memorandum of Understanding of London* and committed themselves to “preserve the ethnic character and to ensure the free cultural development of both minorities” in the areas under their administration. More than sixty years later, a stronger and more concrete cooperation between the Italian and Croatian political realities is following the path mapped out by the European Union’s *Treaty of Maastricht*.

In fact, since 2014 the European Union has granted €78,200,000 for specific projects aimed exclusively at improving cooperation between Italy and Croatia by promoting the implementation of common, cross-border projects in the areas of economy, culture, “resilience”, and transportation.

Alongside these large-scale initiatives, there is also an array of smaller-scale opportunities to create new and valuable relationships. One of them is the commitment of the Region of Veneto (Italy) to invest €300,000 every year to preserve and promote the culture of the Italian minority in Istria and Dalmatia, a culture that is firmly rooted in the Most Serene Republic of Venice, which governed these territories from the 12th to the 18th century. The cooperation between the Region of Veneto and Croatian local authorities and communities has allowed, for example, for the restoration of the ancient city walls and of a historical Venetian building in the city of Novigrad/Cittanova, and for the establishment of a new Italian elementary school in that city.

The third level of cooperation can be found in the intangible aspects of the cultural heritage in Istria. Just to cite one example, the Italian community of Salvore, a very small coastal town located in the westernmost point of Istria, joined forces with the Museum and City of Umag-Umago and with the University Ca’ Foscari of Venice to reconstruct a picture of past local habits, stories, battles, traditions, lifestyles, arts, religion, diseases, and music. An international team of eleven researchers consulted available materials in archives and libraries and, after a year of research, presented their findings at an international scientific conference in Umag-Umago this past April. The international consortium is now working on the publication of a bilingual book based on their research that will give back to the local community a sense of their history and of their cultural dignity.

The cultural differences that plagued Istria in the twentieth century seem now to be finally be valued and promoted, thereby making way for a sense of mutual respect and collaboration. As a result, many old treasures have begun to shine again, sometime in the stones of a recently restored ancient tower and sometime in the sparkle in eyes of the people who live there.

Marlene Apollonio
(Salvore and Toronto)

(Below, the Venetian walls of Cittanova/Novigrad, with the typically Venetian church steeple in the background)



IN GIRO PER VOI – PUNTA SALVORE



Punta Salvore è la punta nord-occidentale dell'Istria e marca il limite meridionale del Golfo di Trieste. Di notte da Salvore si possono vedere i fari di Grado e di Lignano Sabbiadoro, a soli 25 km dall'altra parte del golfo. Nelle giornate di cielo terso, invece, si vedono chiaramente le Alpi Giulie.

Oltre al suo faro, costruito nel 1818, Punta Salvore è famosa per la vittoria navale che la Serenissima Repubblica di Venezia ebbe sulla sua rivale, Genova, nel 1177. Le 40 galere veneziane, allestite anche grazie all'aiuto di città istriane, ebbero la meglio sulle 75 genovesi e pisane. La flotta veneziana, comandata dal doge Sebastiano Ziani e da Niccolò Contarini, nascosta nel vallone di Pirano, colse di sorpresa gli avversari; catturò 45 navi nemiche, ne affondò diverse, e fece prigioniero il comandante nemico, Otto I, figlio

dell'imperatore Barbarossa (anche lui presente alla battaglia, ma non catturato). La vittoria confermò, ancora una volta, la supremazia veneziana nell'Adriatico.

A Salvore, ogni anno il giorno di Ognissanti, si celebra una festa in ricordo della vittoria veneziana. A Venezia, invece, nel Palazzo Ducale c'è un grande quadro di Tintoretto che rappresenta la battaglia navale di Salvore.



Salvore era già un porto importante in epoca romana. Ci sono, infatti, resti romani sia nel porto che nelle zone limitrofe, e in particolare i resti di un forte romano sulla penisola di Salvore.

Nell'ultimo censimento austriaco (1910), il 79% della popolazione si dichiarava di lingua italiana.



IL FARO DI PUNTA SALVORE COMPIE 200 ANNI E TIRA AVANTI!

Lo scorso 17 aprile il faro di Punta Salvore ha compiuto 200 anni di vita e di continuo lavoro!

È, infatti, il più antico faro ancora attivo dell'Adriatico. Misura 36 metri d'altezza. Fu progettato dall'architetto svizzero Pietro Nobile (1774–1854) per ordine della Deputazione di Borsa di Trieste (oggi Camera di Commercio) e sotto l'auspicio

dell'imperatore Francesco I d'Asburgo, ricordato nell'iscrizione alla base del faro. I lavori iniziarono nel marzo del 1817. Per la costruzione fu usata la pietra locale, estratta nella vicina spiaggia e lavorata sul posto. Il faro fu messo in funzione la notte del 17 aprile 1818, dopo poco più di un anno di lavoro, sotto gli occhi dell'imperatore stesso, allora in visita a Trieste e di passaggio a Salvore.

La Deputazione di Borsa, che era la più interessata a rendere sicura la navigazione verso Trieste, ne aveva finanziato la costruzione mediante l'emissione di azioni. Non si deve dimenticare che, tra l'altro, il faro di Salvore è visibile anche da Opicina, sopra Trieste, il che era importante per le comunicazioni perché mediante delle bandierine si poteva segnalare l'arrivo delle navi nel porto di Trieste. Le autorità portuali e gli agenti di commercio venivano quindi avvertiti in anticipo degli arrivi e potevano provvedere a tutti i preparativi prima dell'attracco delle imbarcazioni.

Il faro di Salvore fu il primo al mondo ad impiegare per l'impianto di illuminazione il gas ottenuto dalla distillazione del carbone. La materia prima giungeva dalle miniere di carbone fossile nella zona di Albona, nell'Istria meridionale. Era possibile servirsi per l'illuminazione anche dell'olio.

Per introdurre il gas come fonte alternativa per il



funzionamento del faro fu speso molto più di quanto era stato preventivato e per questo non fu possibile a quel tempo costruire il faro sullo scoglio di Porer presso Capo Promontore, all'estremo sud dell'Istria (che fu poi costruito nel 1833).

Agli inizi dell'Ottocento il faro di Salvore rappresentava una

vera e propria particolarità. A volte le persone del luogo, e i visitatori venuti appositamente per vederlo, volevano assolutamente salire in cima. Per evitare queste intrusioni, i fanalisti erano autorizzati a portare armi ed anche a sparare se necessario. I primi 'assistenti al faro' furono Stefano Schmidt e Bartolomeo Micala. Nel 1828 Schmidt fu sostituito da Giovanni Giacomo Maurel, appartenente ad una famiglia salvorina ancora presente in questa località. Oggi vi lavora un solo fanalista in quanto il dispositivo illuminante è automatizzato.

Presso il faro c'era un tempo anche un'antenna radio alta ben 60 metri! Fu messa in opera nel 1934 per ordine della Marina militare italiana, ma fu smontata nel 1949 e rimontata sopra Portorose. Grazie ad essa quell'anno ha iniziato la sua attività Radio Capodistria.

Narra la leggenda che il faro di Salvore fu costruito per volontà del conte Metternich il quale lo dedicò a una bella nobildonna istriana di cui si era innamorato in occasione di un ballo a Vienna. Purtroppo, la nobildonna morì lo stesso giorno in cui fu completata la costruzione del faro e il conte Metternich non lo visitò mai più.

(tratto, con varie revisioni, da <http://www.istra.hr/it/attrazioni-ed-attivita/coste-e-spiagge/fari-in-istria/faro-punta-salvore>)

SE NO I XE MATI NO LI VOLEMO!

Un tale sta pescando sulle rive di un lago. Ad un tratto si avvicina una guardia che gli dice: “Ehi, lei! Non sa leggere? Su questo cartello c’è scritto: proibito pescare!”

“Beh, io mica sto pescando!”

La guardia, sicura di avere visto bene, si china e raccoglie un pacco assai grosso che stava vicino all’uomo, svolge la carta da giornale e, mostrando i pesci contenuti nel sacco urla: “Ah, no? Lei non sta pescando? E questi qua chi li ha pescati?”

“Caro signore,” gli risponde l’uomo, “se lei crede a tutto quello che c’è nei giornali!!”

Una signora è in vacanza al lago con il marito che si dedica perlopiù alla pesca notturna. Una mattina la signora decide di prendere la barca del marito che dorme e fa un giro da sola al lago. Si ferma nel centro

del lago e si mette a leggere, ma dopo qualche ora viene disturbata dalla guardia che le dice: “Signora le devo fare una multa perché in questo punto la pesca è vietata.”

La signora stupita risponde: “E perché? Io sto solo leggendo, non sto pescando!”

La guardia controbatte: “Signora ma vede, con lei ha tutta l’attrezzatura necessaria per la pesca, dunque potrebbe iniziare a pescare da un momento all’altro.”

A quel punto la donna risponde: “D’accordo, mi multi pure, agente, ma se lo fa io dovrò denunciarla per molestie.”

La guardia sbigottita risponde: “Ma io non la sto importunando!”

E la signora: “Sì, ma con lei ha tutta l’attrezzatura necessaria. Per quello che so potrebbe iniziare a molestarmi da un momento all’altro!”

LUXARDO

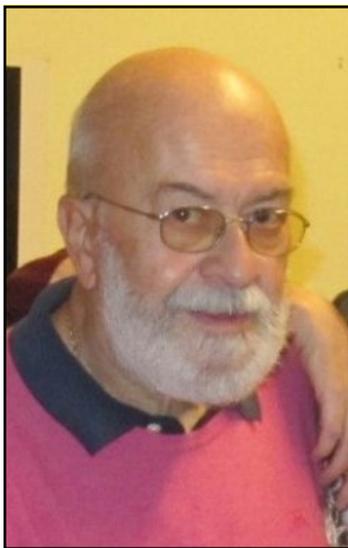
Maraschino Limoncello Sambuca Sangue Morlacco Aperitivo Amaretto

In tutti i negozi della LCBO

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

**Principio di Stitzer sulle vacanze:
Quando fate le valigie per le vacanze,
prendete la metà dei vestiti e il doppio dei soldi.**

I CONSIGLI DI ADRIANO



Perché continuiamo a cucinare?

Oggi non abbiamo più bisogno di cucinare, nè di sapere come si fa. I cibi pronti sono pasti completi, sempre appetitosi, spesso economici, per tutti i gusti e le disponibilità. Basta riscaldarli per servirli direttamente nel piatto o consumarli in ufficio, sulla panchina di un parco o in metrò. Si adattano perfettamente alla fretta, alla

velocità e alla solitudine del nostro tempo.

Paradossalmente, proprio quando non è più indispensabile saper cucinare per mangiare bene—sia in casa, sia fuori—, veniamo incoraggiati a preparare manicaretti da una moltitudine di programmi televisivi, rubriche radiofoniche, articoli e libri rispettivamente condotti e scritti da cuochi ormai diventati *celebrity millionaire*, a cui tutto è permesso: scatti d'ira, sgarbi e perfino turpiloquio. Gli show gastronomici restano un piacevole intrattenimento e sono in molti a sostenere che cucinare è una perdita di tempo perché bisogna adeguarsi ai tempi e sfruttare i vantaggi offerti dalla modernità. Le vendite dei piatti confezionati, surgelati e in scatola aumentano costantemente.

Cucinare in modo costante non è una perdita di tempo. I cibi pronti sfamano ma smarriscono, perché sono preparati da altri, con modalità e ingredienti ignoti che non ci appartengono. Per apprezzare una minestra in scatola o un piatto di pasta congelato non basta sapere esattamente cosa contiene perché il risultato finale è diverso dalla sommatoria degli ingredienti scrupolosamente elencati sulle confezioni e spesso delude perché contiene un sapore inaspettato e indecifrabile, a volte artefatto.

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'.

Perché continuiamo a cucinare?

Per mantenere la libertà e il potere di creare quello che vogliamo e che ci piace, con gli ingredienti scelti da noi, per deciderne l'uso, controllarne la cottura e gli abbinamenti, per pianificare le portate del pranzo e il loro ordine, per scegliere i vini che le accompagnano. Mentre il cuoco prepara le pietanze è sovrano assoluto della cucina.

Per recuperare l'antica abilità di trasformare gli ingredienti in cibo. Questa è una tecnica che ha plasmato la nostra evoluzione ed è ormai insita nella nostra natura umana. Unici tra le specie, abbiamo sviluppato la preparazione e la cottura degli alimenti e attraverso l'invenzione della cucina abbiamo cambiato la nostra storia culturale e sociale. I piatti che abbiamo imparato a cucinare dalle nostre madri sono quelli che cuciniamo sempre con piacere, che hanno modificato la nostra dieta, i nostri gusti e la nostra vita.

Perché cucinare è uno sfogo — di rabbia, di energie represses, di dolore nascosto. Sbattere una pasta sul piano di lavoro, ritmicamente e con violenza, tagliare rape o barbabietole crude, schiacciare mandorle e noci, strappare le foglie dei carciofi, pestare e ridurre in polvere nel mortaio le spezie preferite, tritare in fino il prezzemolo.

Cucinare è il legame benefico con la natura attraverso la scelta e la preparazione degli ingredienti. La consapevolezza di quello che si cucina, del perché lo si cucina e per chi, dà godimento e appaga i sensi: dalla scelta degli ingredienti alla preparazione della tavola, dall'abbinamento delle portate all'accompagnamento dei vini. Cucinare ci fa sentire umani.

Per realizzare tutto questo ci vuole molta professionalità, aggiornamenti costanti, tanti sacrifici. Bisogna poi avere il coraggio di prendere la valigia e vedere il mondo. E poi bisogna insegnare l'arte alle nuove generazioni. I miei ex allievi sono sparsi in vari paesi del globo e danno lustro alla Cucina Italiana a tempo pieno!

Perché continuiamo a cucinare? Perché la professione del cuoco è il più bel mestiere che esista!

L'ALTROVE

Mi viene il sospetto che il turista medio creda che il buon Dio abbia creato i paesi "esotici" unicamente per garantirgli un salutare svago vacanziero. La storia, le tradizioni, la sensibilità dell'anima nazionale non interessano il turista medio. Egli non vuole imparare nulla dal paese che visita, a parte forse una ricetta e un cocktail. Il viaggiatore vuole soprattutto fruire di molto sole e portarsi a casa un pò di paccottiglia.

La ricerca dell'esotismo riduce il paese visitato a un semplice prodotto di consumo. Si consuma una vacanza come si sfoglia una rivista. La fruizione è immediata e non lascia tracce. È l'equivalente di un atto di autoeccitazione. Il turista non fa sforzi per capire l'abitante del luogo. È quest'ultimo, invece, a doversi sforzare per capire il turista.

Molti Nordamericani sono sorpresi ed irritati quando scoprono che i contadini turchi parlano turco e non inglese. Tutto ciò che è diverso dal proprio paese appare al turista, sì, divertente, ma bizzarro ed arretrato. I Nordamericani, e non solo questi, hanno una concezione della civiltà che potremmo chiamare del "rettilineo". Il progresso è come una corsa ciclistica. Vi è il plotone di testa e gli altri seguono. L'ambizione di tutti è di arrivare al traguardo. E tutti vi arriveranno, anche se qualcuno giungerà fuori tempo massimo. Ai loro occhi, quindi, le civiltà del sud sono differenti appunto perché sono in ritardo.

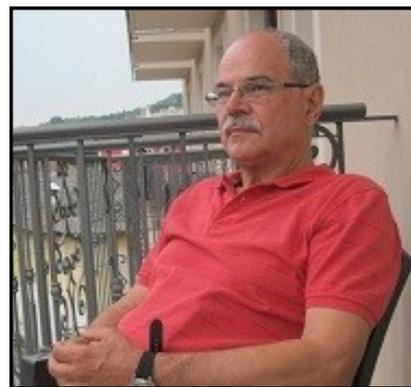
L'enfer c'est les autres (l'inferno sono gli altri) disse Sartre. Applicato ai turisti questo detto è quanto mai vero. Non vi è essere umano che odi il turista più che il turista stesso. "Non ci vado perché quel posto è pieno di turisti", esclama con una smorfia di disgusto il tipico turista. Nessuno mai ammetterà, neanche sotto tortura, di essere un turista. Ogni persona che si rispetti disprezza il turista, animale sempre ridicolo.

Secondo me vi è un grosso equivoco alla base del turismo: si è convinti che la conoscenza degli altri faccia cadere le barriere, apra gli orizzonti, avvicini i popoli. Niente di meno vero, almeno per le masse. I popoli più si conoscono e meno si amano. Gli odi nazionali più intensi si hanno proprio nelle zone di frontiera, dove si vive a contatto gli uni degli altri. Il massimo dell'incomprensione reciproca è poi raggiunto nei paesi plurietnici, dove due o più razze occupano lo stesso territorio. L'esempio del Belgio, dell'ex Jugo-

slavia e del Québec è molto significativo. I viaggi aprono gli occhi ad una sparuta minoranza di viaggiatori. Agli altri li chiudono ancora di più. Per rendersene conto, basta prestare orecchio ai commenti di chi rientra da una visita a paesi di antica civiltà. Si constata che il giudizio globale del turista sul paese visitato è profondamente influenzato da episodi spesso insignificanti e piccini. Chi ha un pregiudizio, andando all'estero si imbatte immancabilmente in una situazione che glielo ribadirà. Chi non ha occhi per il bello, non vedrà mai la bellezza. Chi non è generoso non si accorgerà della generosità altrui.

Nei viaggi, in fondo, noi ritroviamo noi stessi, e le frasi del tipo "Io, qui, non ci vivrei mai" che molti turisti pronunciano con leggerezza parlando di luoghi visitati a volo d'uccello, dove milioni di essere umani soffrono, godono, vivono e muoiono, rivelano i limiti dell'insegnamento del viaggiare.

Claudio Antonelli (Montreal)



Turisti davanti la Basilica dell'Assunzione di Maria (Pago) ideata dall'architetto zaratino Giorgio da Sebenico (n. Zara, ca. 1410)

IL NOTIZIARIO DELLA SEGRETERIA

Calendario delle nostre attività

Giovedì, 14 giugno. Festa di San Vito. Santa Messa alle 12 presso la chiesa di San Carlo Borromeo a Toronto e poi pranzo celebrativo al Ristorante Boccaccio al Columbus Centre.

Domenica, 5 agosto. Picnic al Centro Veneto.

Domenica, 26 agosto fino a domenica, 2 settembre. In crociera lungo la costa della Dalmazia sulla nave Norwegian Star per festeggiare i 50 anni del Club Giuliano Dalmato di Toronto.

Sabato, 20 ottobre. Cena ballo per il 50° anniversario del Club Giuliano Dalmato di Toronto. Celebriamo il mezzo secolo di associazionismo giuliano-dalmata a Toronto!

Domenica, 28 ottobre. Bogaloo.

Domenica, 4 novembre. Messa per i defunti seguita da rinfresco al Club.

Domenica, 2 dicembre 2018. Festa di Natale.

Per ulteriori informazioni sulle attività del Club chiamare il (905) 264-9918 o inviare un email a adrianagobbo.giulianodalmato@rogers.com

Benvenuta!

Un caloroso augurio di “benvenuta!” alla nostra nuova socia Natasha Blaskovic.

Donazioni pro Club

Vito Batelich \$80
Natasha Blaskovic \$200
Bruna Braini \$20
Joe Braini \$20
Fiorella Bubola \$25
Daniela Chiasson \$150
Vittorio Covacci \$40
Adriana Gobbo \$25
Sergio Kmet \$75

*Grazie
di cuore
a tutti i nostri
sostenitori*

Teniamoci in contatto!

Mandate il vostro indirizzo di posta elettronica a adrianagobbo.giulianodalmato@rogers.com e noi vi invieremo per email le notizie del Club non appena le abbiamo.

El Boletín

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: Claudio Antonelli, Marlene Apollonio, Marisa Delise Carusone, Konrad Eisenbichler, Adriana Gobbo, Maura Lonzari, Ida Vodarich Marinzoli, Adriano Mellone, Carla Pocecco.

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 (16-29 anni d'età):	\$35
Adulti (30+ anni d'età):	\$60

Abbonamenti a El Boletín: versione cartacea: \$40
versione elettronica: \$20

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)
adrianagobbo.giulianodalmato@rogers.com (Adriana Gobbo)

Tel: (905) 264-9918 **Sito web:** www.giulianodalmato.com

ISSN: 1923-1466 (print), 1923-1474 (online)



Il nostro segretario, Carlo Milessa.

BANDIERA ROSSA

Trieste impazzisce per Alma, la sua squadra di basket che milita nel campionato di A2 ed è ad un passo dall'A1. Il palazzetto è sempre affollato. Il pubblico è scatenato nell'incitare i suoi beniamini e volentieri accetta di vestirsi di rosso, il colore della maglia della squadra insieme al bianco, pur di essere vicinissimo ai giocatori e di incitarli a canestro.

L'altr'anno ai tifosi che entravano al palazzetto per assistere ad una partita di play off furono consegnate due bandiere, una bianca e una rossa. Distratta dal tifo, presi la bandiera che mi fu offerta, entrai nello stadio e mi sedetti al mio posto.

Dopo l'ascolto dell'Inno Nazionale, il pubblico, ancora in piedi, doveva sventolare, a seconda del settore in cui si trovava, o la bandiera bianca o quella rossa. A me era capitato il vessillo rosso e iniziai a volteggiarlo.

In quell'attimo mi stupii di me stessa, vedendomi con la bandiera rossa tra le mani. Mi apparve la mamma che da pochi mesi se n'era andata, e lasciai cadere la bandiera.



Un signore, accanto a me, visibilmente infastidito dal mio gesto, mi chiese: "Perché ha lasciato cadere la bandiera a terra?"

Risposta lapidaria: "Per rispetto di mia madre."

Il signore, di rimando: "Ha ragione signora."

E anche il suo vessillo finì miseramente a terra.

Maura Lonzari
(Trieste)

IL NOCINO E LA FESTA DI SAN GIOVANNI

La tradizione vuole che all'alba del 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, si raccolgano, quasi come un rito, le noci ancora bagnate di rugiada della notte per la preparazione del "nocino" il liquore cui si attribuiscono le virtù proprie di un farmaco e che è, sicuramente, un ottimo digestivo.

Ingredienti: zucchero 500 g., 30 noci con il mallo tenero, un litro di acquavite buona (oppure alcool a 90°o metà dell'uno e metà dell'altro), 5 chiodi di garofano, 2 pezzetti di cannella, un limone.

Le noci da usare per questa preparazione devono essere molto tenere. Ricordo che le noci fanno annerire le dita, perciò è meglio infilare un paio di guanti di gomma prima di iniziare il lavoro. Strofinare le noci con un canovaccio in maniera di togliere eventuali tracce di polvere, poi tagliatele in quattro parti, mettetele mano a mano in un vaso di vetro della capacità di circa 3 litri con chiusura ermetica. Unite quindi alle noci qualche pezzetto di buccia di limone naturale, i chiodi di garofano e la cannella, versate su

tutto l'acquavite, coprite il vaso con un coperchio, e mettetelo al sole per quattro settimane, avendo cura di scuoterlo almeno una volta al giorno. Trascorso questo periodo di tempo, aprite il vaso ed unite lo zucchero, scuotete bene, e rimettete il vaso al sole per altre due settimane, sempre agitandolo una volta al giorno. Filtrate poi il liquore con carta da filtro e, ad operazione ultimata, chiudete la bottiglia e conservatela in cantina. Il nocino è già fatto.

Solitamente questo liquore viene usato l'anno dopo la preparazione. I pezzetti di noce che sono rimasti non sono da buttare via: si mettono in un vaso e si coprono di marsala; dopo qualche settimana saranno pronti. Serviteli a fine pranzo come digestivo.

N.B. Ho provato a fare il nocino in altre date sempre vicine al 24 giugno, ma il risultato non è stato dei migliori!

Adriano Mellone
(Treviso)

FESTA IN CASA PER SAN GIOVANNI



FESTA IN CASA PER SAN GIOVANNI

