

## Serata di gala del club Giuliano Dalmato



In occasione della festa dei SS Patroni di Fiume, Vito, Modesto e Crescenza, si è svolta una serata danzante presso il ristorante Boccaccio del Columbus Centre. La festa è stata organizzata dai soci del Club Giuliano Dalmato. Tutti i partecipanti hanno trascorso una serata piacevole ed interessante. Nella foto: un nutrito numero di soci e simpatizzanti del Club Giuliano Dalmato.

### TORNEO DI SCACCHI

(Minimo di partecipanti 16)

Iscrizioni: Club Giuliano Dalmato (652-3248)

La pubblicità sarà fatta su vari giornali cittadini.

### DIPLOMI

Felicitazioni vivissime a Maria Cristina Marini, che il 10 Giugno scorso si è diplomata presso la scuola DANTE ALIGHIERI ACADEMY. Il Club Giuliano Dalmato si congratula con te, cara Cristina e ti augura ancora successo e Buona Fortuna.

### GITE ED ESCURSIONI

(Minimo numero per l'affitto di una corriera: 20)

Si sta facendo la statistica di quanti Giuliano-Dalmati parteciperebbero in gite di gruppo a: Ottawa, Niagara Falls, Montreal, Washington, New York, ecc.

Telefonate la vostra adesione a: Carlo (653-1778)

# SAN SIMON



### FESTA DI SAN SIMON

Sabato 8 Ottobre 1983

Per informazioni telefonate a Ferruccio (653-9402)

Beny (762-9017)

La vendita dei biglietti (\$20.00) comincerà Domenica 18 Settembre (3:00p.m.) a: 1901 Weston Rd.

"To preserve the cultural heritage of the people from Trieste, Fiume, Dalmatia, and Istria which finds its roots in the Venetian and Roman pasts".

EL BOLETIN NO.39 - AGOSTO 1983  
P.O. BOX 3, - STATION L - TORONTO  
- ONTARIO CANADA M6E 4Y4

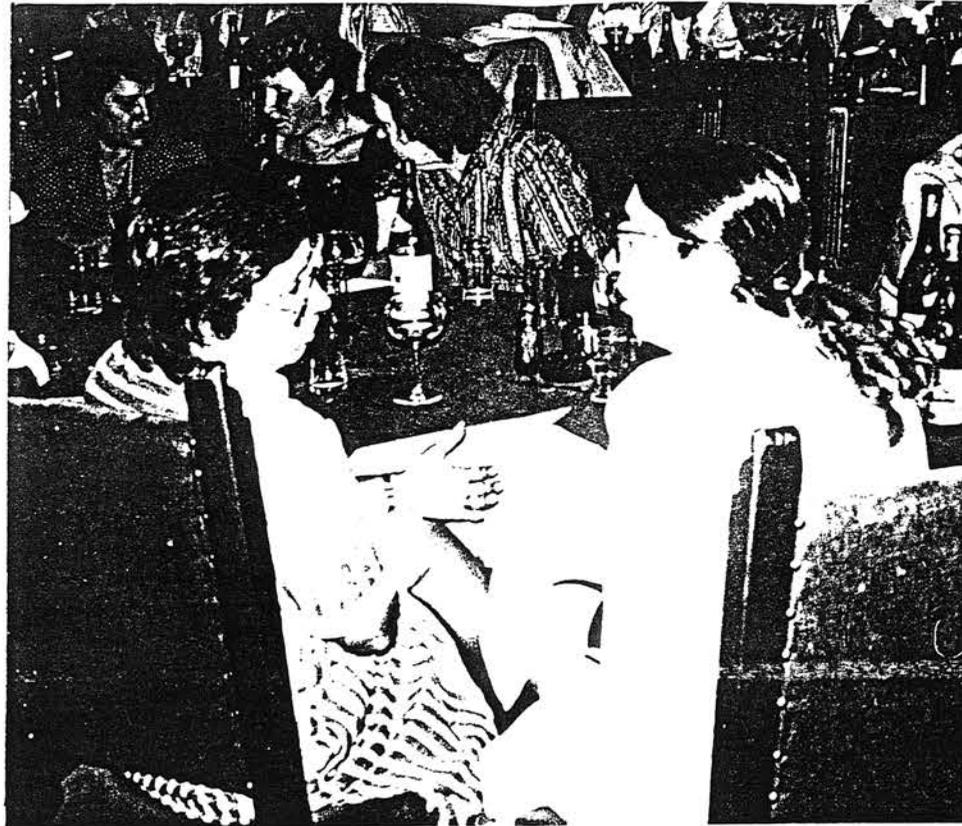


© 1982 By Club Giuliano Dalmato

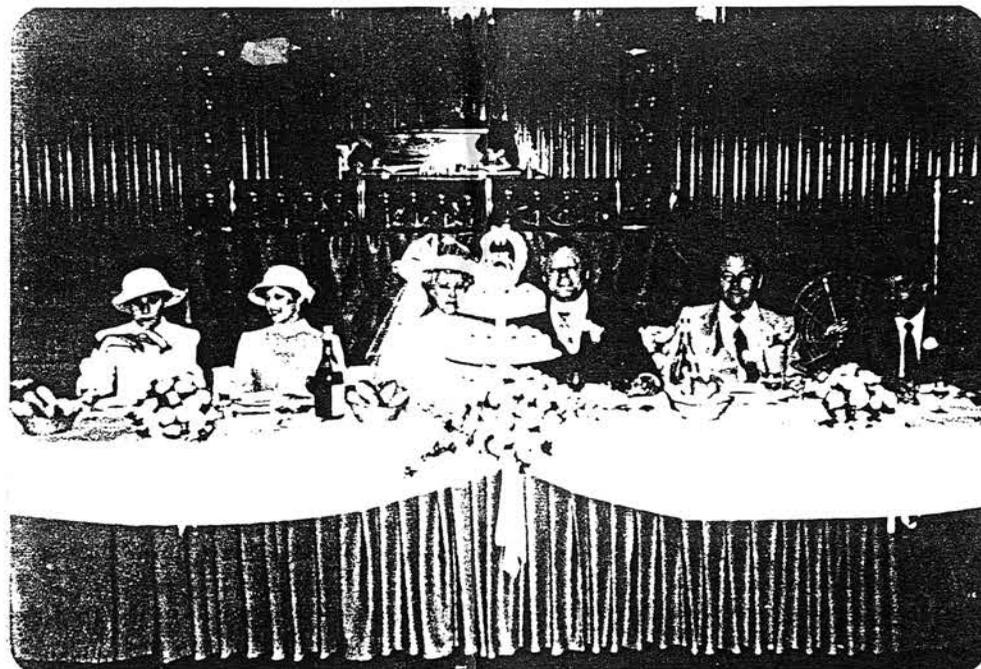




(Serata al Boccaccio)







(Festa di San Vito)



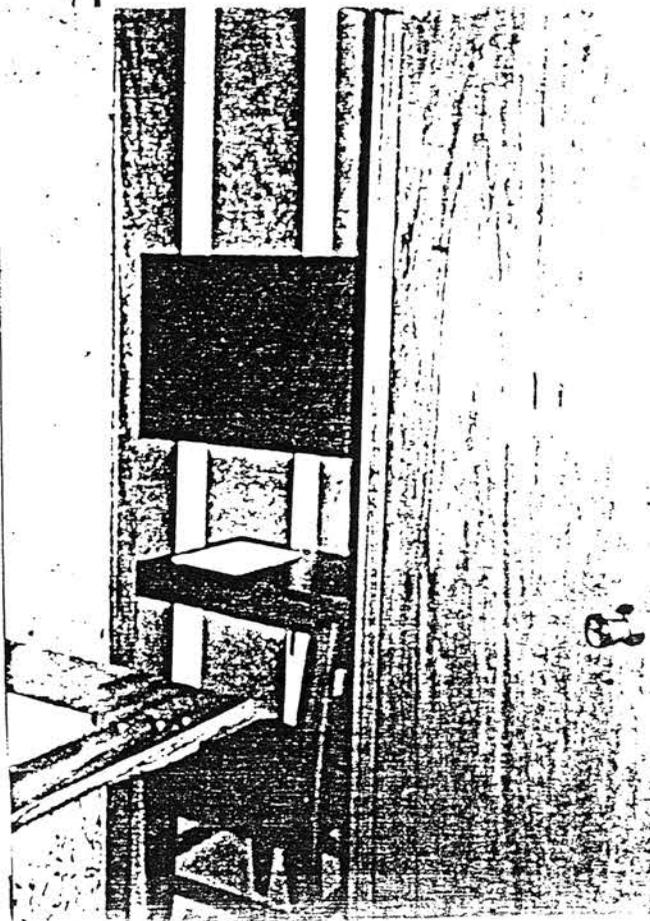
La prossima festa che il Club organizzerà sarà quella che si farà Sabato 8 Ottobre, al Club San Marco Veneto.



(Foto dal matrimonio del Maggio scorso, Mocibob-Miani)

(A Sinistra)

L'entrata del Club, con alcune delle coppe vinte dalla squadra di briscola e dalla squadra di calcio.



(A Destra)

Un angolo degli uffici del Club dove si programmano le attività, che adesso includono pure un "camping", dove il Club manterra' la sede permanente.

### LUGANIGHE CON CAPUZZI GARBI

Ingredienti: 1 salsiccia a testa, 1 kg. di cappucci acidi, lardo, olio, farina.

Lavare bene i cappucci, metterli in una teglia con olio o lardo, sale e pepe; aggiungere un po' d'acqua e far bollire lentamente. A metà cottura aggiungere le salsicce di Cragno e, eventualmente, un pezzo di costina di maiale affumicato. Verso la fine della cottura, preparare a parte, in un padellino, un soffritto di olio e 2 cucchiari di farina che si fa colorire, e versarlo nei cappucci i quali devono cuocere per circa 1 ora e mezza. Accompagnare questo piatto con patate *in tecia*.

I cappucci cucinati in questo modo sono anche un ottimo accompagnamento per il Kaiserfleisch e, se riscaldati, diventano ancora più buoni.

### LUGANIGHE COL VIN

Ingredienti: 4 salsicce di Cragno fresche, 1/2 bicchiere di vino bianco.

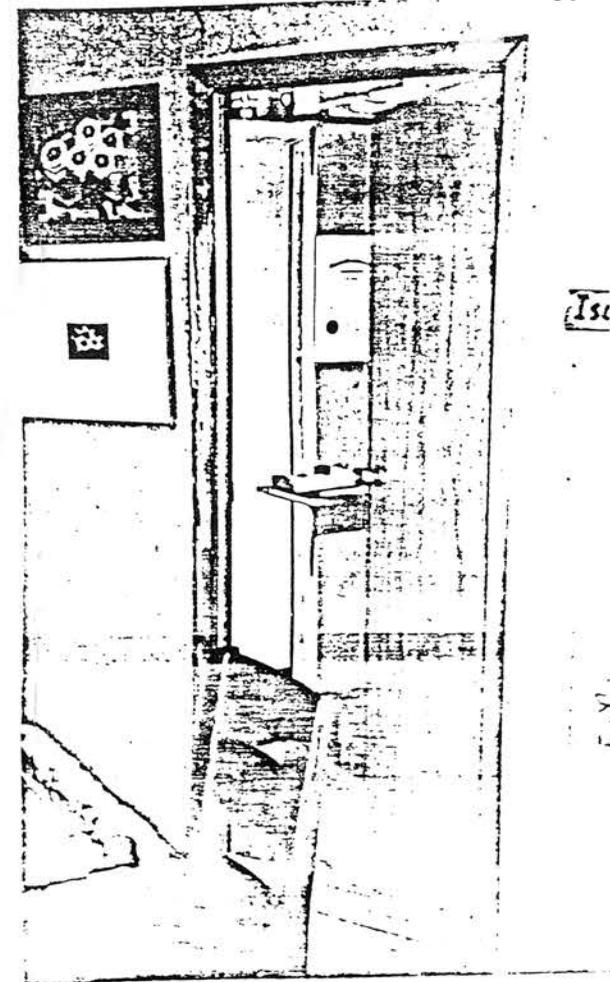
Punzecchiare le salsicce con una forchetta, rosolarle in olio o strutto, versarvi il vino bianco e farle cuocere lentamente, coperte, per circa 20 minuti.

Servire con patate *in tecia*.

### LUGANIGHE COL SUGO

Ingredienti: 4 salsicce fresche, olio o strutto, 1/2 cipolla, pangrattato, pomodori pelati.

Soffriggere lentamente la cipolla tritata nell'olio, aggiungere 1 cucchiaino di conserva e le salsicce punzecchiate; unire i pelati, sale e pepe e far bollire per circa 20 minuti. Servire con polenta o puré di patate.



(Sopra)

Uno degli uffici del Club. La sede sarà prossimamente trasferita.

