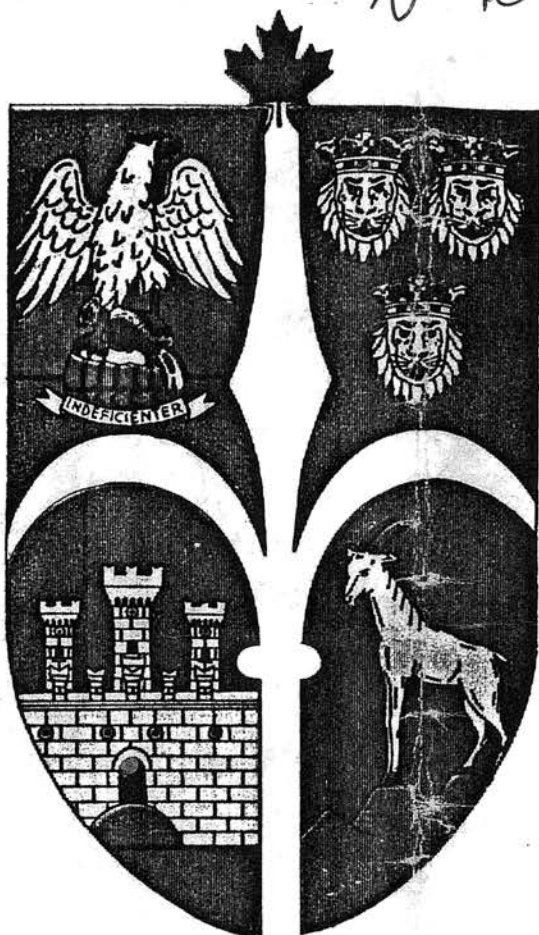


el boletin

© 1982 By Club Giuliano Dalmato

N° 40 (Dic. 1983)



CLUB GIULIANO DALMATO
FONDATA ANNO 1963

UNA DEGNA SEPOLTURA PER UNA DONNA FIUMANA

... . l'avevamo saputo così, per caso, dopo che era deceduta, che la Fiumana Maria Noferi, nata De Fabris a Fiume, il 30 Aprile 1896 era qui sola in Canada'. Ormai vecchia e cieca, viveva in una casa per anziani a Toronto, spesa con la sua pensione di insegnante. La figlia Novella era morta qualche anno fa, sempre a Toronto; un altro figlio, Francesco, introvabile - forse in Australia forse in Italia - se anche un giorno dovesse sentire il bisogno di ritornare per cercare le spoglie della madre, incontrerebbe qui - "in the Land of Plenty" - non poche difficoltà, perché la Fiumana Maria Noferi mal riposa in una fossa comune, senza croce né nome, in un cimitero della Metropoli. E' morta il 7 Agosto 1983.

La notizia - e le possibili soluzioni per una degna sepoltura - vennero vagliate in casa dell'amico Dalmata Ferruccio Philipp. Se fosse comuni, in un paese come il Canada, non dovrebbero esistere: se da vivi ci impongono di usare anche il secondo nome di battesimo, da morti non possono relegarci a semplice cifra. Eppure Maria Noferi, nata a Fiume e morta a Toronto, oggi al Holy Cross Cemetery è identificata con: fossa numero 27, nel lotto numero 21, nella fila numero 74. La fossa è una di quelle economiche, a tre piani, per ospitare tre salme e tre estranei che come Maria Noferi sono morti o moriranno in condizioni disagiate. La legge della Chiesa dice "sotterrate i morti" e non impone di munire la fossa con un simbolo di identità personale. La legge non scritta della pietà umana e del buon senso - dacché mondo è mondo - suggerisce un minimo di rispetto: il nome, la data di nascita e quella della morte ed il simbolo della credenza religiosa del defunto.

Ora è inutile piangere sugli errori, o sul pochismo di certi sistemi poco ortodossi, che qua' e là affiorano in questo paese. Ora è il momento di cercare di riparare.

I molti Dalmati, i Fiumani ed Istriani che erano presenti alla bella festa di San Simon hanno dato una dimostrazione di civismo veramente encomiabile: nel corso della serata si sono raccolti ben \$ 1001.00 (mille e un dollaro), troppi per metter solo il nome (e per legge si debbono mettere tutti tre i nomi anche degli altri due defunti che occupano la fossa), troppo pochi per esumare la salma di Maria Noferi e farla riposare in pace per conto suo.

Ci vogliono altri 600 dollari e la nostra Fiumana avrà la sua fossa con il suo nome e, sono certo, tutti noi ci sentiremo un poco migliori.

Su questo numero del Boletín pubblichiamo i nomi dei donatori. Un nome ci è sfuggito, ci si perdoni, abbiamo indicato "anonimo", la persona però che ha fatto la donazione si faccia avanti che sul prossimo numero pubblicheremo il suo nome; sul prossimo numero del nostro giornale pubblicheremo anche i nomi di tutti i Fiumani, Zaratini, Dalmati, Istriani e nostri simpatizzanti che vorranno contribuire a questa che reputiamo una "Piccola battaglia di Civismo". Non siamo qui per scagliar pietre per puntar dita o per serbar rancori: siamo qui uniti per riparare un errore umano.

Grazie

giovanini

(Spedite le vostre offerte al Club Giuliano Dalmato)

LUTTI DEL CLUB GIULIANO DALMATO

(Riceviamo e pubblichiamo)

"Ringrazio personalmente tutte le persone del Club Giuliano Dalmato che hanno partecipato generosamente alla colletta promossa da Philipp e Pecota per onorare la memoria di mio marito Romano Natale Mattoni.

Grazie

ANNA MARIA CONTI (30/10/83)

Alle famiglie Conti e Mattoni, dagli amici, dai conoscenti, dal Club e tutti noi l'ultimo addio e il sincero cordoglio.

*da Nadal fin a Pasqueta,
cresse 'l giorno de mez'oreta.*

È chiaro il significato: dal 13 al 25 dicembre le giornate crescono assai poco; dal 25embre al 6 gennaio si allungano invece di zz'ora (qualche proverbio dice di un'ora) ti giorno. Si dice pure (a Valle, ma anche rove):

*Santa Luzia,
la note più longa che ghe sia.*

Lo dicono a Parenzo. Perché, ci si domanda, il solstizio d'inverno viene indicato il 13 non il 21 del mese? La risposta a questa manda ci dice quanto antichi siano i pro-
rbi. Infatti il solstizio d'inverno coincideva l 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, intor-
al lontanissimo anno 1340. In seguito alla
orma gregoriana del calendario, fatta nel

1582, il solstizio viene a cadere tredici giorni dopo e, dice lo studioso Giuseppe Vátova, «è uno dei pochi di cui si può fissare l'epoca precisa».

Prima di concludere con dicembre e con tutto l'anno, è utile ribadire che da questo mese i contadini traggono spesso i pronostici per l'anno che sta per venire. Dai fenomeni atmosferici di dicembre dipende, infatti, l'andamento dei prossimi mesi. I proverbi dicono:

De Nadal al sol, de Pasqua al fogo.

*

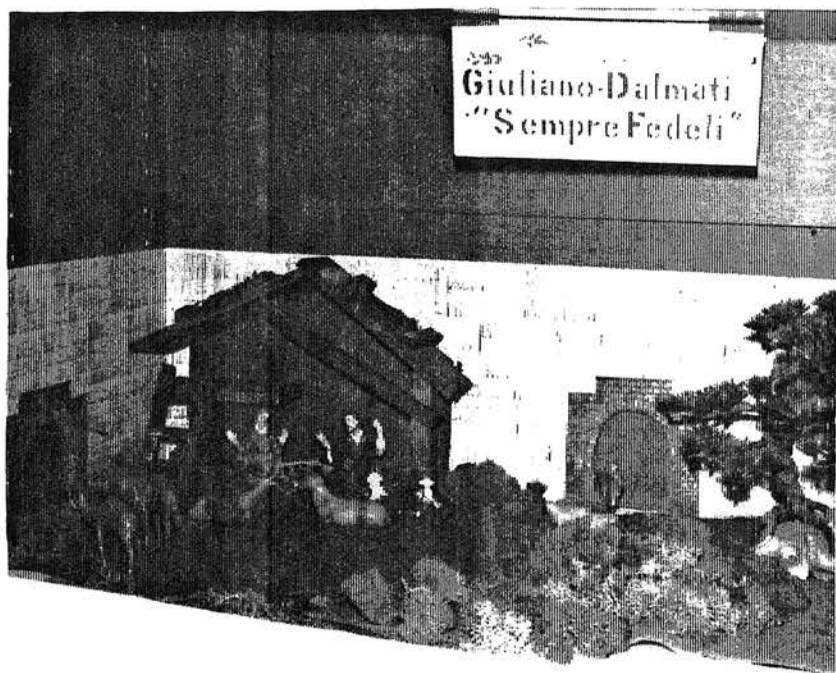
De Nadal al sol e de Pasqua al tisson.

Viceversa:

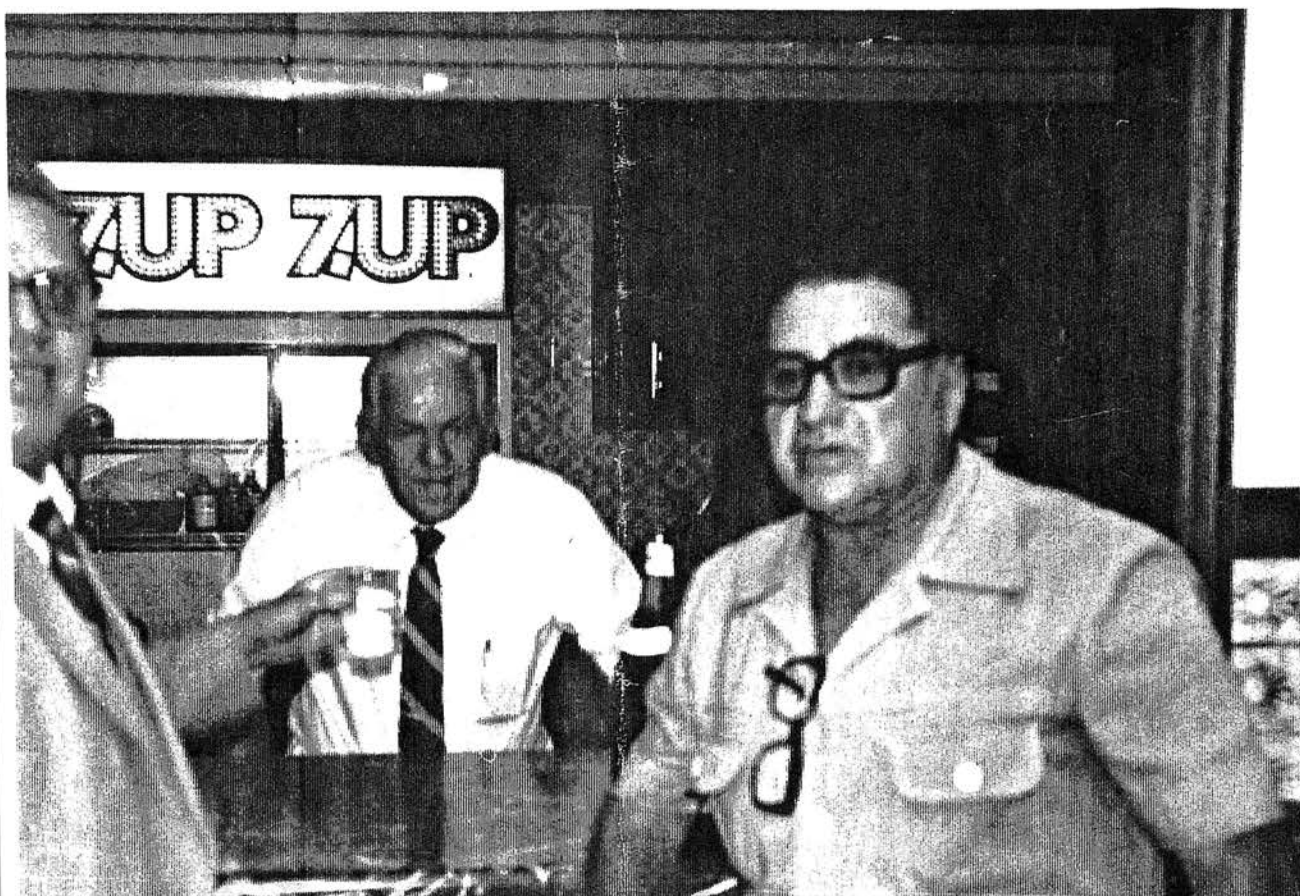
De Nadal al fogo, de Pasqua al zogo.

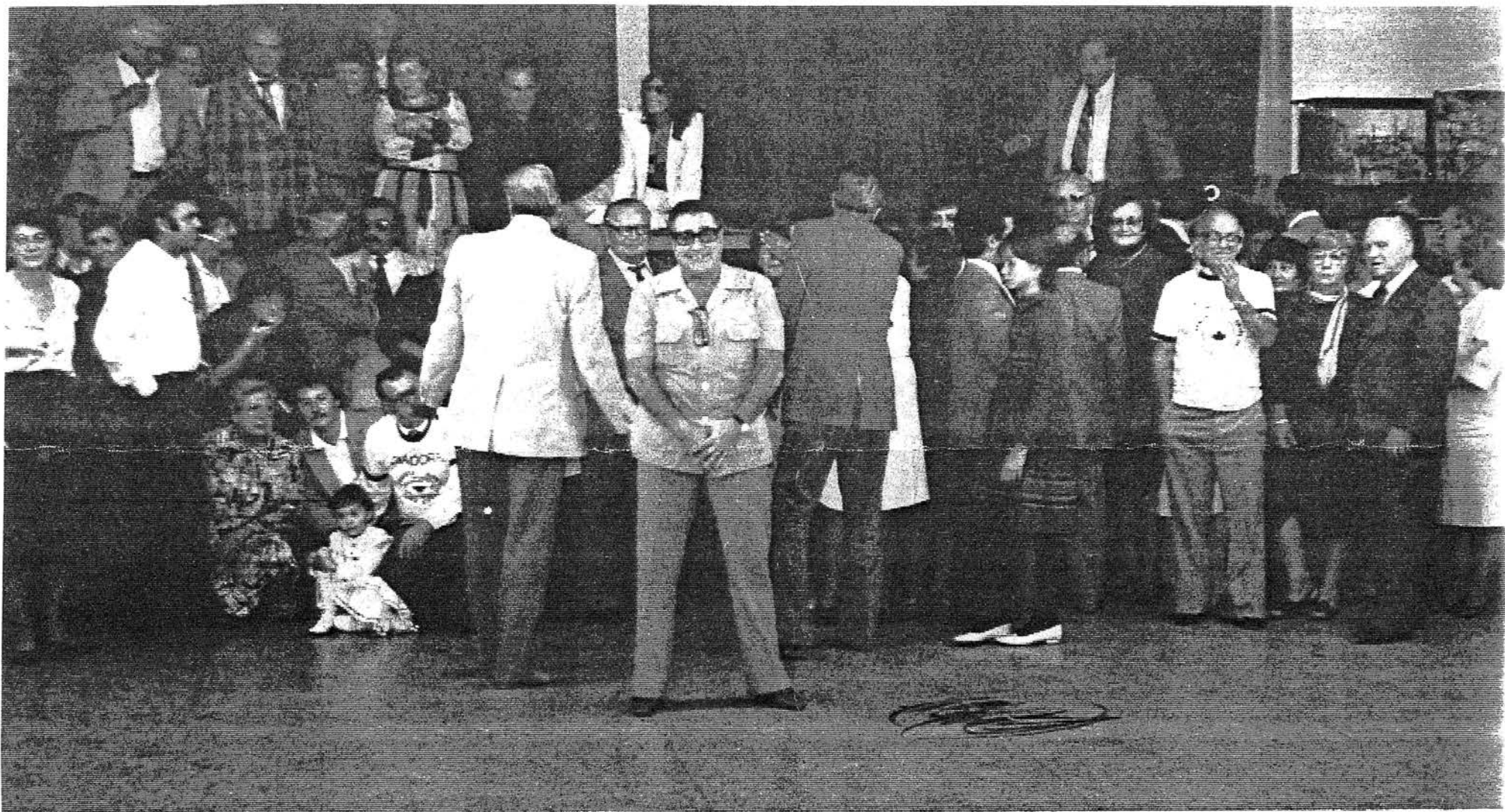
*

De Nadal al fogo, de Pasqua in piassa.



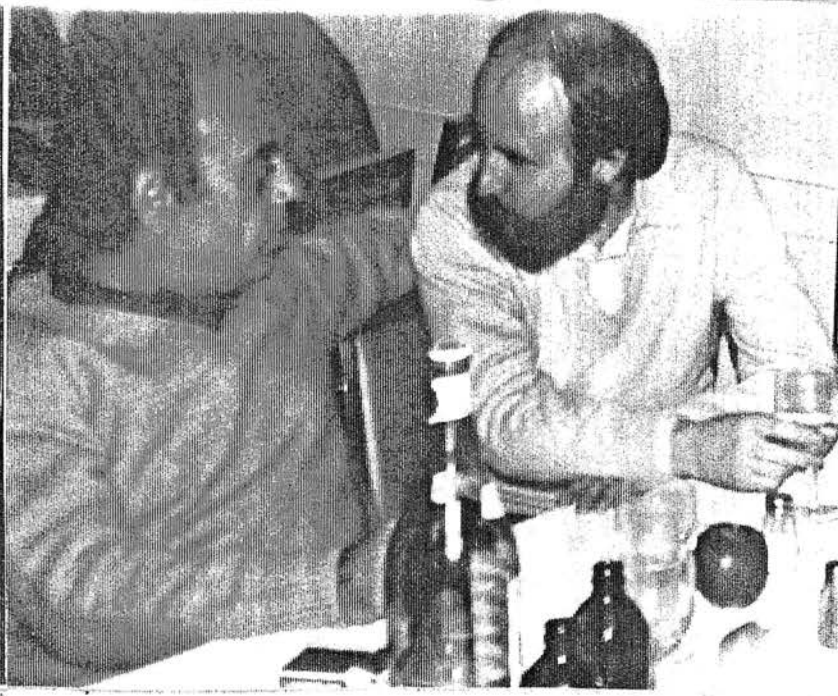
2 . Natale!

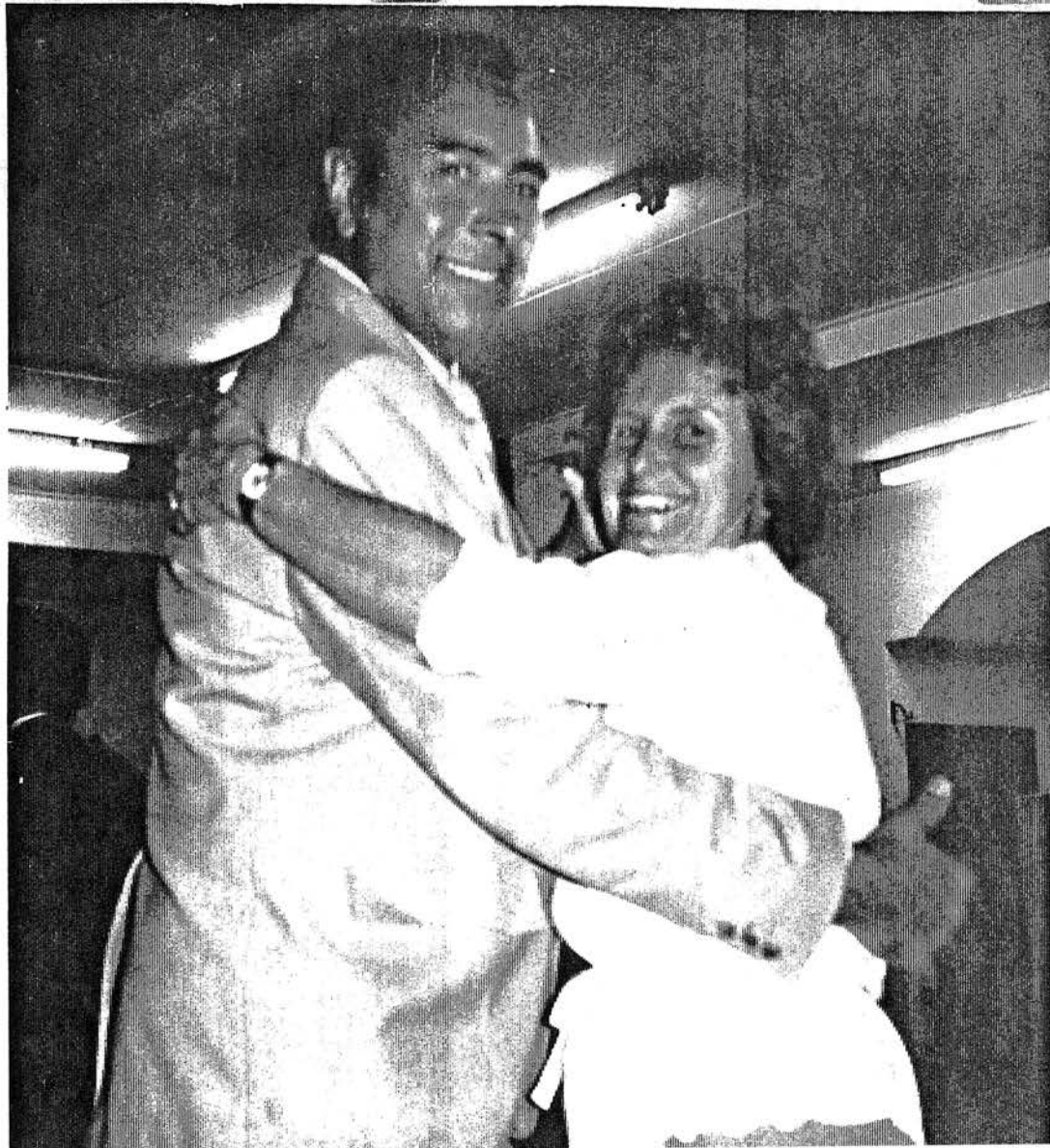




Riunione Generale Annuale del Club
 Domenica 18 Dicembre 1983 - 2:00PM
 a 1901 Weston Rd. Non mancate! !

BALLI & CENETTE MENSILI!
 (Se siete interessati, possiamo pure
 organizzare una cenetta ogni fine di
 mese, in un ristorante cittadino:
 Per informazioni potete telefonare a
 Ferruccio Philipp (653-9402) o a
 Carlo Milessa (652-3248)







Mario Cavallone

(FERRUCCIO ASCOLTA)

Rico Rossi (a sinistra)
e Natale Zongaro sono gli
ultimi due Soci ad avere
rinnovato l' adesione al
Club.



October 9th, 1983, 6:30 p.m.
San Simon/Tanksgiving dance at 115 Guestville,
Church of Our Lady of Victory/Hall

Financial report

Revenue 9/Oct.83, from sales of tickets. . . .	(80 x \$20)	\$1600.00	
beer receipts	(70 x \$1.)	70.00	
liquor receipts	(72 x \$2.)	144.00	
wine receipts	(30 x \$13.)	390.00	
		<u>2204.00</u>	\$2204.00

Operating expenses, from renting hall	(10)	\$ 275.00	
L.C.B.O. permit	(11)	25.00	
Beer	(12)	68.00	
Liquor(Ice,etc.)	(13)	140.00	
Catering (110)		1839.00	
Tips/gratuities		60.00	
D.J.		80.00	
Wine	(14)	<u>485.00</u>	
		\$2972.00	(\$2972.00)

(By awards fund)	Deficit financing,		
	Items # 10	\$275.00	
	11	25.00	
	12	68.00	
	14	485.00	
(By Club)	13	<u>140.00</u>	
		\$993.00	
(Petty cash)		<u>160.00</u>	
		\$1153.00	(\$1153.00)
			(\$1819.00)

Revenue	\$2204.00
Expenditures less deficit financing	<u>1819.00</u>

GIANNI A. GROHOVAZ

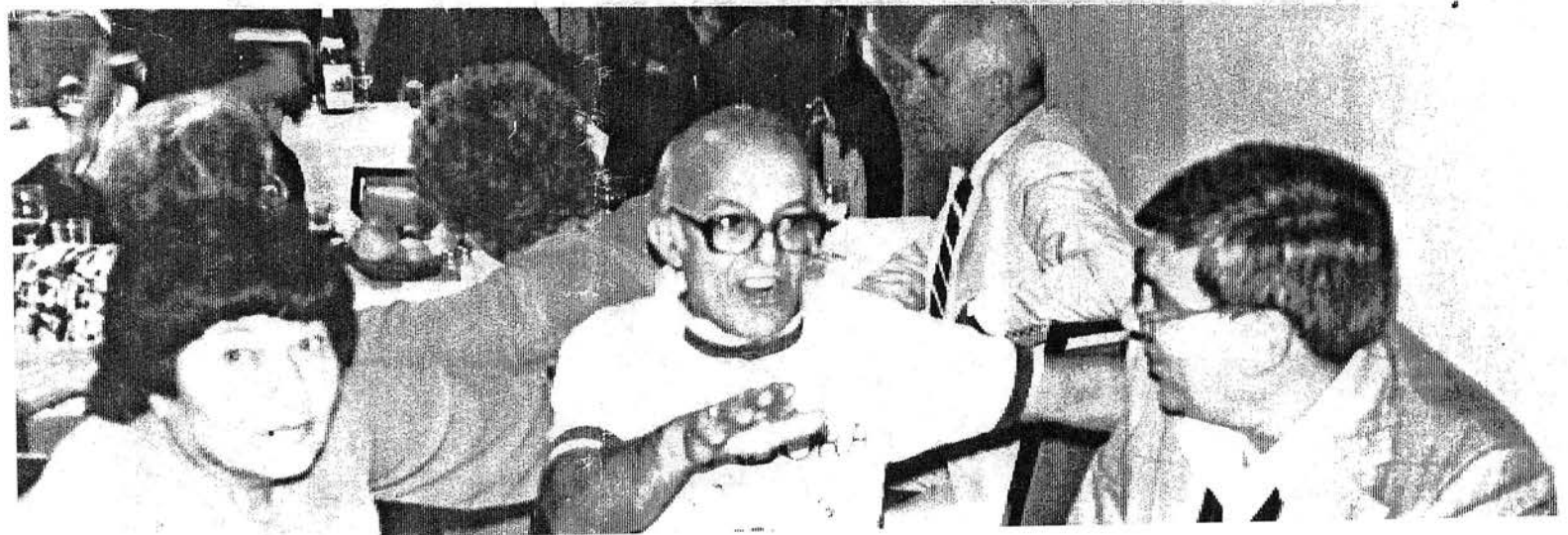
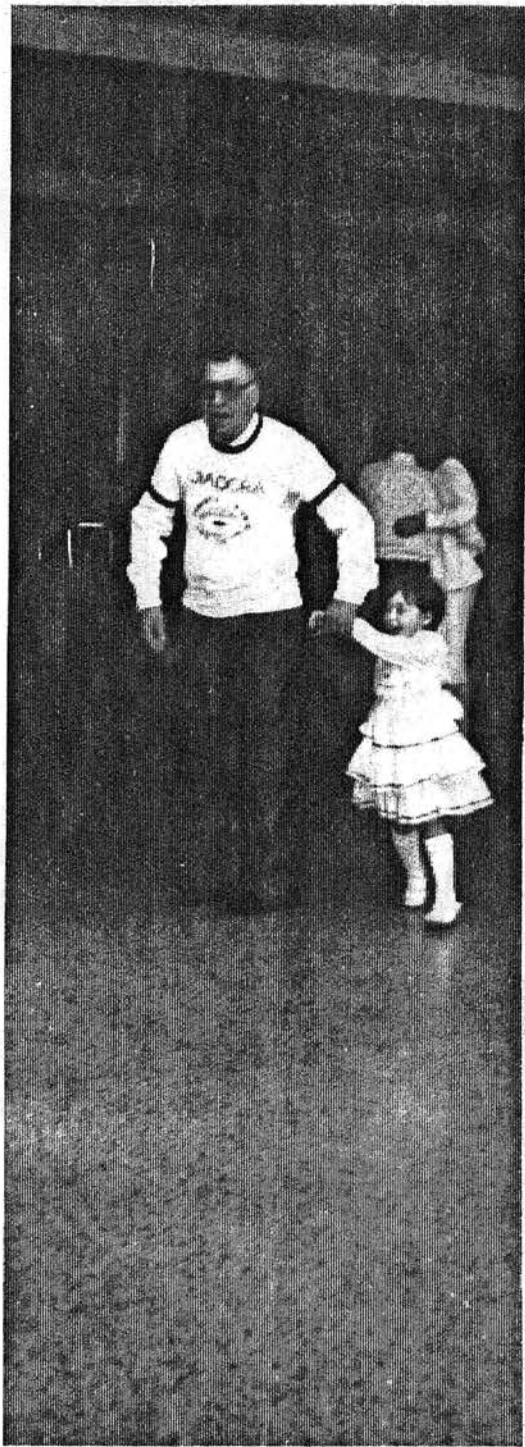
1277 WILSON AVENUE (APT. NO. 317)
DOWNSVIEW, (ONTARIO) M3M 1K1 - CANADA
248-5729

13 ottobre, 1983

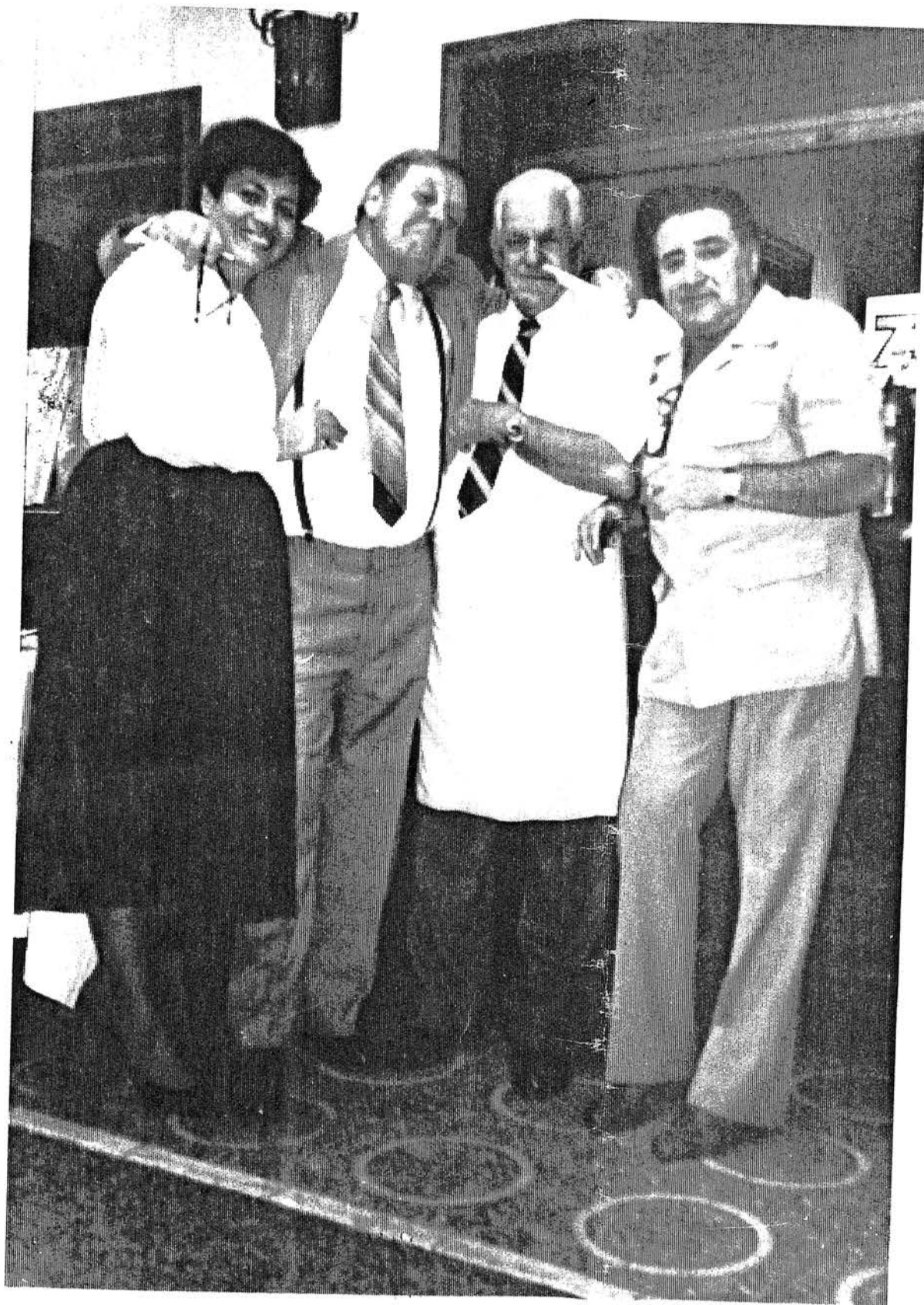
Elenco dei donatori per una lapide per la fiumana Maria Noferi,
sepolta in fossa comune nel Holy Cross Cemetery di Thornhill, Ontario.
La raccolta dei fondi e' avvenuta domenica 9 ottobre, 1983, nel corso
della Festa di San Simon, protettore di Zara e della Dalmazia.

Serdoz	\$ 500.00
Fam. G. Grohovaz	\$ 20.00
Fam. G. Superina	\$ 10.00
Sig.ra Marini	\$ 5.00
Carlo Milessa	\$ 20.00
Covacci	\$ 5.00
Fam. Valencich R.	\$ 20.00
Nerino Ghermek	\$ 30.00
Fam. Vinci	\$ 5.00
E. Cherelli	\$ 20.00
Frida Lattuada	\$ 5.00
Tony	\$ 3.00
Files	\$ 10.00
Zongaro	\$ 10.00
Stulich Luisa e Maria	\$ 10.00
Gabre	\$ 5.00
Zdrlich	\$ 2.00
Mario Cavaller	\$ 4.00
Guido Bakata	\$ 20.00
Rico Rossi	\$ 20.00
Gatti-Lini	\$ 20.00
Vodopia Dario e Fam.	\$ 6.00
Franca, Toni, Tina Carella	\$ 20.00
Gino Visano	\$ 10.00
Benny e Maria Luisa Pecota	\$ 150.00
Charles Boyle	\$ 20.00
Vignisa	\$ 1.00
V. Mocibob	\$ 10.00
E. Mocibob	\$ 5.00
Angelucci	\$ 20.00
Panino Matteo	\$ 10.00
Anonimo	\$ 5.00
Totale	\$ 1001.00

la raccolta continua per
poter esumare la salma dalla
fossa comune e dare una
sepoltura "come Dio comanda"
ai resti dell'esule da Fiume
Maria Noferi



l'occasione l' annuale festa di San Simon.



(Nella foto: Franca, Gianni e gli organizzatori, "Vinci" e Ferruccio.)

(Altre foto della festa nelle
pagine che seguono)



Il Governatore di una delle isole del Club (52b) e Signora si stanno godendo l' ultimo picnic del 1983. Altri usi che l' isola puo' avere: "Canotaggio", pesca, vela, ecc.

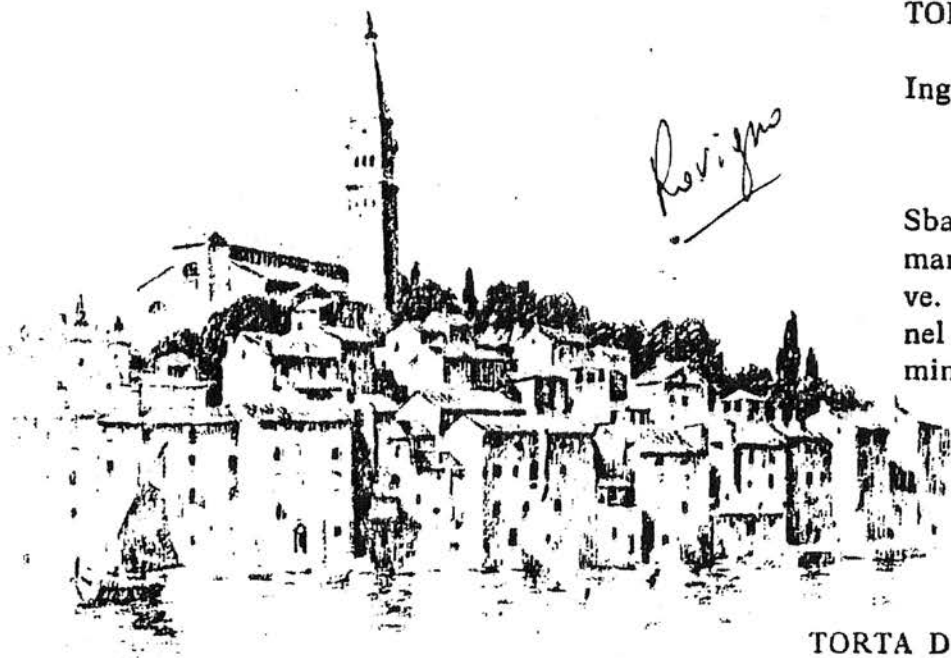
Come il contadino rimira i campi e ne trae le previsioni buone o cattive per il futuro raccolto, così il navigante volge lo sguardo scrutatore alla cima più alta dell'Istria ed a quella più elevata dell'isola di Lussino per sapere che tempo farà sul Golfo del Quarnero:

*Co'l Monte Maggiore meti el capuzzo,
el monte de Ossero se discoverze:
aviso al mariner,
che naviga el Quarner!*

RICETTE ANTICHE & MODERNE (EDIZIONI LINT/TRIESTE)

Di Trieste, dell'Istria, della Dalmazia

(Il libro di cucina di Iolanda de Vonderweld)



TORTA DI MANDORLE

Ingredienti per ogni uovo: 30 gr. di mandorle, 30 gr. di zucchero. (Dose media: 6 uova).

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire le mandorle macinate e infine le chiare a neve. Versare in una teglia imburdata e tenere nel forno, a temperatura moderata, per 40 minuti.

TORTA DI MELE E MANDORLE

Ingredienti: 200 gr. di zucchero, 125 gr. di burro, 250 gr. di farina, 3 uova, cannella, buccia di limone.

Sbattere bene in una terrina le uova con lo zucchero, aggiungervi un pizzico di sale e il burro già sciolto e tiepido, della buccia di limone, cannella e la farina. Imburrare una tortiera, coprire l'impasto con fettine di mele, 100 gr. di zucchero e 100 gr. di mandorle tagliuzzate. Tenere in forno a 180° per 50 minuti circa.

TORTA DI CILIEGE

Ingredienti: 140 gr. di burro, 140 gr. di zucchero, 2 uova, 140 gr. di farina, 1 kg. di ciliege nere, 1/2 bustina di lievito in polvere.

Battere bene il burro, aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, le uova e la farina mescolata al lievito in polvere. Imburrare una tortiera, mettervi l'impasto, coprirlo con le ciliege nere snocciolate, un po' di zucchero e lasciare in forno per circa 1 ora.

ZABAGLIONE AL LIMONE

(antica ricetta di una Signora di Montona)

Ingredienti: 6 uova, 10 gr. di zucchero, la buccia e il sugo di 2 limoni, vino bianco, vaniglia.

Si sbattono a lungo i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a formare una crema densa; aggiungere il succo dei limoni e la buccia grattugiata, mezza tazzina di vino bianco e un po' di vaniglia. Si mette il tutto in un pentolino sul fuoco basso e si mescola fin tanto che la crema comincia a montare, formando lo zabaglione. Lo si versa poi in una «compostiera», si cosparge di zucchero e si brucia a guisa di grata con un ferro rovente. Questo è veramente un modo inusitato di fare lo zabaglione!

La «compostiera» era una insalatiera in vetro o in cristallo, usata nelle case per versarvi la frutta cotta.