

# el boletin

© 1982 By Club Giuliano Dalmato



CLUB GIULIANO DALMATO  
FONDATO ANNO 1968

UN BENVENUTO AI NUOVI SOCI: ISABELLA ALBERGHETTI, RAFFAELE GAGHICH (U.S.)

BRUNO GALLICH, MARIO FACCHINI (U.S.) NICKY ULRICH.

PROGRAMMA DI ATTIVITA' FUTURE A PAGINA NO.4.

---

NO 42. SETTEMBRE 194-1984 - P.O. BOX 3, STATION "L" - TORONTO ONT. CANADA M6E 4Y4

---

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



UN "COVO DI DALMATI" E' STATO ORGANIZZATO IN OCCASIONE DELL'ARRIVO IN VISITA  
A TORONTO DI LEO VARISCO, AL CENTRO, DALL'AUSTRALIA.

LA FESTA DI SAN SIMON SI FARA' DOMENICA 7 OTTOBRE PRESSO IL CLUB SAN MARCO  
VENETO DI 1322 WESTON RD. - TELEFONATE A FERRUCCIO: 653-9402 O AL CLUB  
GIULIANO DALMATO: 652-3248.

C E N A   E   B A L L O

( la festa comincia alle 6:30 P.M. )



UN SECONDO COVO DI DALMATI E' STATO ORGANIZZATO IN OCCASIONE DELLA VISITA A TORONTO DI ALDO NECHICH, SOPRA A DESTRA, DALL'ALBERTA.





"Se potete dare un nome ai membri  
dell'orchestra Fiumana dei "Gatti Selvatici"  
fatecelo sapere."

UN INVITO

PER UN AQUARELLISTA

Aquarellista abile cercansi,  
per riprodurre soggetti del-  
l'ambiente GIULIANO DALMATA  
LAVORO PAGATO.

P.O. BOX 3, STATION "L",  
TORONTO, ONT. CANADA M6E 4Y4



CALENDARIO ATTIVITA'

FESTA SAN SIMON

"CHRISTMAS PARTY"

VEGLIONE DI CAPODANNO

VEGLIONE DI CARNEVALE

FESTA DI SAN VITO

PICNIC ANNUALE

i soci saranno avvisati

(festa di san simon pag. 3)

FESTA DI SAN VITO:

SABATO 15 GIUGNO 1985

HOLIDAY INN DOWNTOWN,

ANNIE'S LOFT,

NIAGARA FALLS, N. Y. STATE, U. S

## IL PICNIC

Il 29 Luglio ultimo scorso nel parco della FAMEE FURLANE di Binbrook ha avuto luogo il nostro annuale picnic - Una atmosfera allegra e cordiale ha caratterizzato l'intera giornata, trascorsa tra giochi, gare, musica, e canti.

Il comitato direttivo ringrazia tutti gli intervenuti, formula inoltre sentiti ringraziamenti alle gentili Signore che hanno preparato per l'occasione abbondanti e succulenti specialita' culinarie "capuzi garbi e luganighe", (cragnoline) "papriche impienide", "crostoli", e "strudel de formagio".

Un altro particolare ringraziamento al Sig. Bruno Gallich che tanto si e' prodigato durante i preparativi per il picnic e che con la sua magica fisarmonica ha deliziato tutti con indimenticabili motivi del passato, con l'aiuto dei famosi coristi Blasich, Colazio, Urlich, Ciano, Lakota, e tanti altri. Un augurio a tutti di ritrovarci numerosi al prossimo picnic.

LA DIREZIONE.

### TORONTO: LUOGO D'INCONTRO

Questa sara' la prima volta che "EL BOLETIN" verra' letto da oltre un centinaio di famiglie Giuliano Dalmate negli Stati Uniti come pure nel Canadese "FAR WEST", E' doveroso percio' spiegare ai nuovi lettori come il Club funziona.

Il Governo richiede alla corporazione del Club uno Statuto che spieghi i fini, richiede che i Soci rinnovino annualmente la loro adesione alla corporazione, che le decisioni vengano verbalizzate, richiede che i rapporti finanziari siano approvati dalla maggioranza del quorum presente alla riunione generale annuale.

Se un Club ha un immobile e' considerato meglio di un altro Club che proprieta' immobiliari non ha.

Il Club ha tutto questo .

L'isola, ribattezzata "BESENGHI DEGLI UGHI" (prima si chiamava "52b") E' stata messa a disposizione dei membri della Direzione per le loro vacanze con la famiglia.

PICNIC: ROGER BIANCHIN E RAOUL ALBERGHETTI SONO STATI I VINCITORI DELLA "COPPA ALBERGHETTI" TORNEO DI BOCCE.

!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Per una efficiente amministrazione delle riunioni ed ordine nelle discussioni c'e' bisogno di un cosiddetto "chairman" che sarebbe il presidente della camera, il quale da' o toglie la parola.

Per far questo egli usa l'ordine del giorno che gli viene dato dall' ESECUTIVO del Club.

Ad assisterlo c'e' una seconda persona che fa da stenografo e scrive i verbali utilizzando un registratore. Ideali per questo lavoro sarebbero un avvocato e la sua segretaria.

Il Club ha una societa' per azioni con un progetto che anche potrebbe incrementare gli introiti (vendite all'asta durante le feste di aquarelli riproducenti soggetti dall' ambiente nostrano) in questo sara' prudente eventualmente avere un ragioniere ed un "auditor" o ispettore dei conti. Fondi che potrebbero venir bene utilizzati per rendere "EL BOLETIN" piu' attraente ed aumentare la circolazione. Come pure si potrebbe anche potenziare una squadretta di calcio.

Il Club ha una Direzione che dovrebbe essere composta da undici membri e da un dodicesimo "Direttore d'ufficio". Cinque di questi ufficiali si vedono piu' spesso e percio' dovrebbero risiedere nella stessa citta'. Gli altri sei membri della direzione ed il direttore d'ufficio si vedono una volta solamente (per il bilancio) con il direttore d'ufficio. Percio' possono pure risiedere in altre citta'. L'amministrazione del Club e' stata sempre in mano a Giuliano Dalmati che arrivarono in Canada' come nullatenenti e profughi. Cio' che abbiamo ora, incluso il Club, e' il risultato di anni di lavoro e di studio. La porta e' aperta per altri che volessero servire la comunita'.



Ulrich e Superina (sopra)

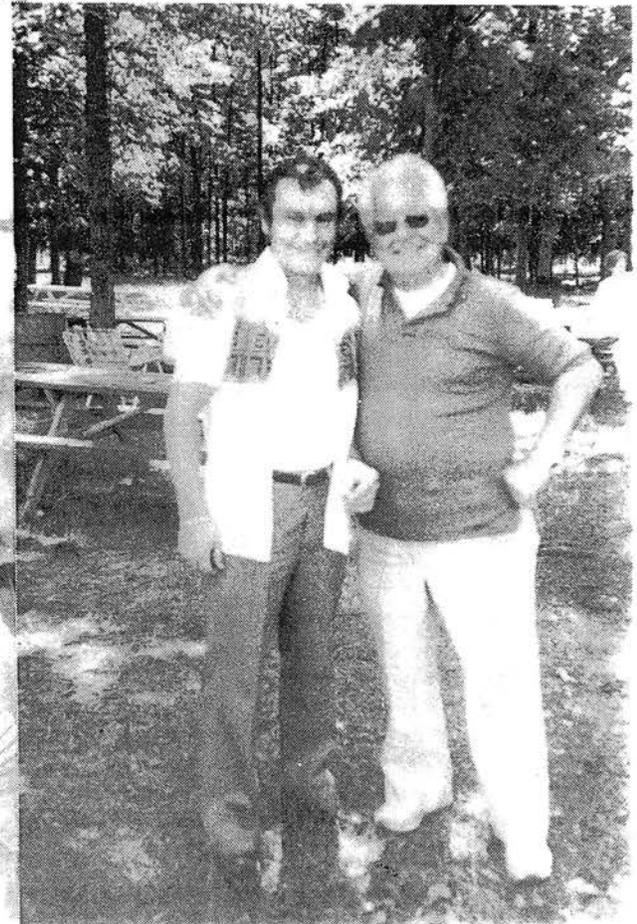


Fotografie del Picnic





Fotografie del Picnic  
(sotto) Colazio e Blasich



Declava Gallich Superino Lini Cavallera (sopra)





A sinistra:  
Il campo di  
calcio del  
Club, offerto  
in prestito  
al Club degli  
Ungheresi di  
Toronto.



AVETE UNA BARZELETTA A DUE BATTUTE PER QUESTI CAPI REPARTO DEL SILURIFICIO ?

(Un'occasione per sentir rivivere  
il nostro dialetto nei fanciulli)



CATHOLIC CHILDREN'S AID SOCIETY OF METROPOLITAN TORONTO

CHI SONO I 'FOSTER PARENTS'

- \* I 'Foster Parents' sono genitori speciali, persone che accolgono nelle loro case bambini i cui genitori non sono in grado di farlo. I Foster Parents provvedono un'atmosfera felice e salubre per questi bambini.
- \* I Foster Parents ricevono un rata giornaliera, non tassabile, per fare fronte alle spese di mantenimento dei bimbi che hanno ricevuto in loro custodia; in piu' gli vengono rimborsate tutte le spese per indumenti, servizi medici e dentistici e per la pubblica istruzione.
- \* Bimbi ed adolescenti di tutte le eta' - specialmente adolescenti e ragazzi che vanno a scuola - hanno bisogno di Foster Parents che si prendano cura di loro.
- \* Il sistema di custodia 'Foster Parenting' e' un'ottima opportunita' per:
  - usare le vostre provate qualita' materne-paterne nel crescere figli sani e robusti;
  - provvedere un valido servizio alla communita';
  - aiutare un bambino che ha bisogno di una casa e del vostro affetto (almeno) temporanei.

DESIDERATE MAGGIORI INFORMAZIONI?

Call C.C.A.S.  
200 Sheppard Ave. E.  
Willowdale, Ont.  
M2N 3A9

226-1010



SABATO 3 NOVEMBRE, 3 P.M.  
HOLY CROSS CEMETERY,  
8361 YONGE ST., THORNHILL,  
section 21, grave 27, r.73  
FIORI PER MARIA NOFERI?



de macete, a Trieste, ghe ne iera  
una in ogni canton.

Gente de rango e poveri spiantai  
zerti, tocadi un fia,  
no se li vedi più, 'sti originai,  
navigar per zità.

Iera tipi simpatici, bonari,  
senza ombra de fiel,  
fate zerte eccezioni, in casi rari,  
come la *Peternel*!

che dopo una fantastica bevuda,  
- sempre trapa e mai vin -

la se mostrava in strada, urlando, nuda,  
e guai starghe vizin!

O come l'altra, la famosa *Sista*,  
un fenomeno uman.  
Bisognava sentirla e averla vista  
in strada che cancan!

Fra le tante macete de ambulanti  
del bon tempo passà,  
emergi *Dente* che 'l vendeva santi,  
stralocio, alampànà;

el vecio *Micelin de le forchete*,  
*Tadul* col suo milion,  
la *Bamberle*, col mazo de spighete  
ligade sul baston;

infin *Nadaia*, co' le su invenzioni;  
un gobeto sutil  
che 'l vendeva zogatoli e baloni  
tacadi per un fil.

Quele *Sontag e Montag*! Disgraziade,  
per vestirse cussì,  
co i muli le burlava per le strade,  
cossa le ga patì!

Come *Polvere*, un vecio bafi e rughe;  
co 'l sentiva zigar  
drio de la schena: - Polvere! - che fughe  
per poderse salvar!

Altre corse a galop: *Gigi nosela*,  
co' l'ombrela e 'l baston.  
Co i ghe zigava drio: - *Fogo in scarsela* -,  
no 'l capiva ragion.

## VII CAPITOLO

*Macchiette triestine*: «*Sista Bevilacqua e Trude Peternel*» - «*Genio Dente*» - «*Sonz*» - «*Caio*» - «*Giustizia*» - «*Fogo Luigi (Gigi Nosela)*» - «*Mato polvere*» - «*Tita manca un ...*» - «*Micelin de le forchete*» - «*La Bamberle*» - «*Nicoleta Spasimi*» - «*Sontag e Montag*» - «*Zorzi de le crepe*» - «*Ciciragni*» - «*El gobo Nadaia*» - «*Naso*» - «*Veronica*».

E quel *conte dei cani*, coi tacheti?  
Drito, elegante, fin,  
col stecadente in boca e due cagneti  
tacai sempre vizin.

Chi no ricorda *Sandro*? Una velada,  
guanti bianchi strazzai;  
se lo vedeva far battistrada  
a tuti i funeraì.

De *Sonz*, ormai, xe persa la memoria  
e de novi, ghe xe  
pochi che ga diritto a un fià de gloria:  
al massimo, due, tre.

Fra questi, un vecio col giornal che 'l canta  
in strada: *Bionda sì ...*  
e *Giustizia* che 'l vol giustizia santa  
nel mondo imbastardi.

Cussì, saria finida la rivista  
de le celebrità;  
se qualchedun vol ingrossar la lista,  
che 'l se anunzi: son qua!

L'invito di Corrai, per fortuna, nessuno l'ha accolto. Trieste non ha più *macete*? Erano tipi caratteristici, che davano un certo colore alla vecchia città in quanto capaci di singolari stramberie o vittime di inconsuete manie che, se talvolta erano noiose e qualcuna forse disgustosa, erano tuttavia innocenti e non recavano danno ad alcuno. Personaggi inquadrati in strane cornici in cui le figure avevano acquistato qualche cosa di pittoresco. Altrettanti quadretti nel grande quadro della vita cittadina del loro tempo. Il tempo dei *matoidi*, dei *maturili*, dei *ciapai de le strighe*, dei *ciapai de fumo*, maliziosi, diffidenti, sospettosi e superstitiosi.

PRO PATRIMONIO

**Club Giuliano Dalmato**

Desidero essere Socio di  
questo Club.

Mi chiamo \_\_\_\_\_

Il mio indirizzo è \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

Accludo \$ 20.<sup>00</sup>  
(# 10.<sup>00</sup> - 1 pensionisti)

Indovinello dall'altro numero:  
La colomba e'lo stemma d'ISOLA  
D'ISTRIA.  
L'augurio sulla bandiera regionale  
Giuliano Dalmata e':  
"SPERANZA E TENACIA, UNITA' E  
PROGRESSO." ( ISAIA 54/11 )

## DOLCE DI NOCI DI ALBONA

Ingredienti: 4 uova, 80 gr. di zucchero, 80 gr. di noci macinate, 300 gr. di panna montata, 50 gr. di farina.

Si mescolano i 4 tuorli con lo zucchero, le noci macinate, la farina e le chiare a neve. Si dà al composto una forma quadrata, alta un dito e lo si mette al forno su di una lastra ben unta e infarinata. Dopo circa 30 minuti di forno moderato, si toglie il dolce dalla lastra e lo si adagia delicatamente su di un tovagliolo bagnato e strizzato. Lo si copre tutto con una crema così preparata: si sbattono i 3 tuorli con 140 gr. di zucchero, 140 gr. di burro ben montato e si aggiunge mezza tazza di caffè freddo.

Aiutandosi con il tovagliolo, si arrotola con cura il dolce e lo si copre di panna montata. Un modo facile per preparare questa crema è il seguente: mettere a bagnomaria in un pentolino i tuorli precedentemente sbattuti con lo zucchero e il caffè, aggiungere poco per volta il burro a pezzettini e mescolare sempre per 10 minuti. Quando la crema si è raffreddata, spalmarla sul dolce.

## PASTINE DI MANDORLE (antica ricetta di Montona)

Ingredienti: 550 gr. di farina, altrettanto di zucchero, 140 gr. di mandorle, «12 centesimi di essenza di cedro», 7 uova.

Si sbattono i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, le mandorle macinate, l'essenza e le chiare a neve ben ferma. Con l'aiuto di un cucchiaino si pongono mucchietti di questo impasto sulla lastra del forno ben unta. Cuocere a forno moderato per circa 30 minuti.

In questa ricetta, che tra l'altro mi è stata data in deca e non in grammi, ho volutamente lasciato la denominazione: «centesimi di essenza», per salvare un modo di dire andato perduto.

## RIPIENO DI MANDORLE ALLA LUSSIGNANA PER DOLCI

Ingredienti: 3 uova, 100 gr. di zucchero, buccia di limone grattugiata, 100 gr. di mandorle.

Mescolare i tuorli con lo zucchero, la buccia di limone e le mandorle macinate; unire le chiare montate a neve e impastare bene.

## TONDELLI LUSSIGNANI ALLE NOCI

Ingredienti: 140 gr. di zucchero, 140 gr. di noci, 3 chiare d'uovo.

Sbattere le chiare a neve, unirvi lo zucchero, un pizzico di sale e le noci tritate. Formare delle pallottoline e metterle in forno su di una lastra imburata, a calore moderato per 20 minuti.

## BUZOLAI (antica ricetta)

Ingredienti: 400 gr. di farina, 3 gr. di bicarbonato, 6 gr. di cremore di tartaro, 2 uova, 120 gr. di zucchero, buccia di limone, 120 gr. di burro, 1 bicchiere di vino bianco.

Mescolare, molto accuratamente, la farina con il bicarbonato e il cremore; disporla a mucchio ricavando uno spazio nel centro e versarvi: l'uovo, il vino, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, un pizzico di sale. Impastare lentamente tutti gli ingredienti, aggiungervi il burro sciolto e tiepido e lavorare ancora a lungo. Formare con le mani piccole ciambelle, porle su una lastra imburata e metterle al forno moderato per 20 minuti.

## BUDINO LUSSIGNANO DI GRIES

Ingredienti: 70 gr. di semolino, 70 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di burro, 1/2 litro di latte, uvette, rosolio, 2 uova, la buccia di 1 limone.

Versare il semolino nel latte in ebollizione e far cuocere per 10 minuti. Aggiungere il burro, un pizzico di sale e lo zucchero. Via dal fuoco, quando il semolino è tiepido, unirvi i tuorli, le uvette rinvenute, la buccia di limone grattugiata, le chiare montate a neve e il rosolio. Foderare uno stampo da budino con zucchero caramellato e cuocere a bagnomaria per 15 minuti.

## BISCOTTINI CON PANNA ACIDA (ricetta di una Signora di Montona)

Ingredienti: 1 kg. di farina, 250 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 2 uova, 2 stanghette di vaniglia, 5 gr. di bicarbonato di soda, e 1/8 di l. di panna acida.

Si amalgamano bene gli ingredienti, aggiungendo in ultimo la panna acida. (Dato che questa è difficilmente reperibile si può adoperare dello yogurth naturale, oppure la si può preparare in casa adoperando del latte che si lascerà fuori dal frigorifero per due giorni, in ambiente tiepido, con dentro qualche goccia di limone.) Con questo impasto si formano dei biscotti che vengono poi disposti su di una piastra e messi in forno per circa 30 minuti a calore moderato.

DA RICETTE ANTICHE & MODERNE DI TRIESTE, DELL'ISTRIA, DELLA DALMAZIA,  
DI IOLANDA DE VONDERWEID

PRO PATRIMONIO

**Club Giuliano Dalmato**

Desidero rinnovare la mia  
adesione a questo Club.

Mi chiamo \_\_\_\_\_

Il mio indirizzo è \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

Accludo \$ 20<sup>00</sup>  
(\$10 - pensionati)