SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI
IL MONDO IN ITALIANO
COMITATO DI CANBERRA

Dante Review

"To preserve and disseminate Italian language and culture"

ISSN 1441-8592 Periodico bimestrale del Comitato di Canberra della Società Dante Alighieri - 2nd Floor Notaras Multicultural Centre 180 London Circuit Canberra City ACT 2601 - Phone: 02 6247 1884 - Email: info@danteact.org.au - Website: www.danteact.org.au - ***Issue: July - August 2018***

Riàce: i suoi bronzi e non solo

La fortuna viene dal mare

Pagina 17

Term 3 is about to start!

Enrolments are open until Monday 20th of July and Term will start on Tuesday 24th.

Beginners and Continuing Beginners classes on Tuesday nights

Continuing Intermediate and Advanced classes on Wednesday night

Break free and learn the language of love!

Vuoi parlare italiano?

Join our Conversation classes every Thursday night, from 7pm to 9pm.

All levels available!

Term 3 will start on Thursday 26th of July and will end on the 20th of September.

Coffee, tea and buscuits are provided! Come and join us!

Published by Dante Alighieri Society of Canberra Inc.
The publisher, editors and printers expressly disclaim all and any liability to any person whatsoever with respect to any contents in the publication

News from the office

What's inside?

Angolo della Lingua - *Y. Devlin* 3
Modi di Dire - *F. Foppoli* 4
Angolo della Poesia - *Y.Devlin* 5
Cenno storico - *Y. Devlin* 7
The wonderful Liguria - *R.Steele* 8
La lingua latina è tra noi - *L. Catizone* 10
Arancino o Arancina? - *L. Catizone* 12
Gioco—W l'Italia - *F. Foppoli* 15
Quiz: Giro d'Italia - *S. Catizone* 16
I Bronzi di Riace - *L. Catizone* 17
Modena - *Uber Trevisi* 19
Ferragosto - *L.Catizone* 22
News from Dante Choir - *Y.Devlin* 24

Office Hours

The office hours of the Dante Alighieri Society of Canberra Inc. are:
9:30am-1:00pm Tuesday to Friday

For all enquiries please call the office on **6247 1884** or send us an email to **info@danteact.org.au**

Visit us at **www.danteact.org.au** and click *'like'* on ***Facebook*** to be up to date!

Library

The Dante library is open during office hours. It includes the following sections: Reading, Education, Literature, Youth, Geography, History, Art, Music, Cinema. Come and see our friendly staff who can help you choose some of our interesting and formative books!

Upcoming Events

1 Jul - Term 3 Enrolments Open!
24 Jul - Term 3 Formal Courses Start
26 Jul - Term 3 Conversation classes start
2 Aug - Conversation classes at 7pm
9 Aug - Conversation classes at 7pm
16 Aug - Conversation classes at 7pm
23 Aug - Conversation classes at 7pm
30 Aug - Conversation classes at 7pm
6 Sep - Conversation classes at 7pm
13 Sep - Conversation classes at 7pm
19 Sep - Term 3 formal courses finish
20 Sep - Conversation classes at 7pm
Term 3 Conversation classes finish

Upcoming Events

Dante Musica Viva Choir rehearsals on Thursdays from 5pm to 7pm.

Conversational courses on Thursdays from 7pm to 9pm.

Beginners and Continuing Beginners courses on Tuesdays; Continuing Intermediate and Advanced courses on Wednesdays.

Committee Members

President: Franco Papandrea

Vice-Presidents: Gordon McCormick and Alessandro Merola

Treasurer: Anthony Hanrahan

Secretary: Sam Palma

Committee members: Luigi Catizone, Julie Docker, Cathy Perre, Pamela Perussich

Co-opted members: Catherine Pellegrino

Journal Editor: Luigi Catizone
Assistant Editor: Susan Reye

Note: the journal editors wish to acknowledge the assistance of Clelia and Antonietta in compiling this issue.

L'angolo della lingua

Language Corner - Yvette Devlin

The verb **prendere** is very commonly used in Italian and translates as *take/fetch/catch/have/get/ eat/drink* etc. according to the context.

Here are just a few such examples:

A che ora prendi il treno? = *at what time do you catch the train?;*

Puoi venire a prendermi alla stazione? = *can you come to pick me up at the station?;*

Ho preso $100 dal tuo portafogli = *I took $100 from your wallet;*

[at the bar/café] **Cosa prendi?** = *What* [drink/food] *will you have?;*

Ho preso paura = *I got a fright;*

Mi ha preso per un'altro = *he/she took me for someone else;*

Quanto ti ha preso per il manicure? = *how much did he/she charge you for the manicure?;*

L'hanno presa solo per un mese = *they only hired her for a month;*

Da bambino ha preso tante botte dal padre che era violento = *as a child he copped a lot of hidings from his violent father.*

And then there is **prendersela con qualcuno** – which means *to get angry with somebody*. The verb is used as a reflexive therefore it requires the auxiliary **essere**; and **la** means *it*, i.e. that thing (**quella cosa** - which is feminine).

For example:

Io non ti ho fatto niente: perchè te la sei presa con me?

I didn't do anything to you: why were you angry with me?;

Non devi prendertela con il bambino – è troppo piccolo per capire che sta sbagliando.

You must not get angry at the child – he's too young to understand that he's wrong/ that he's making a mistake.

Finally, don't confuse **prendere** with **portare** as the latter also means take, but look at the difference:

Passo a prenderti alle 10 e poi portiamo i cani a fare una camminata

I'll come to fetch you at 10 am and then we take the dogs for a walk;

Puoi venire a prendermi alle 8:00 e portarmi all'aeroporto?

can you pick me up at 8 am and take me to the airport?

Modi di dire / Sayings

Francesca Foppoli

Non possiamo permetterci di fallire; la posta in gioco è troppo alta.

We can't afford to fail; there is too much at stake.

Dopodiché, colleghi il tuo smartphone al computer e il gioco è fatto.

After that, you connect your smartphone to the computer and you're all set.

Chiara ha avuto il coraggio di mettersi in gioco e ha dimostrato che puó dirigere il team amministrativo.

Chiara had the courage to put herself out there and has shown that she can lead the admin team.

E' stato semplicemente un gioco del destino che l'ha portato a trasferirsi in Australia.

It was a simple twist of fate that led him to move to Australia.

Che senso ha risparmiare tutta la vita per arricchirsi? Per me il gioco non vale la candela.

What's the point of saving all your life to get rich? It's not worth the trouble.

Dopo la festa, Diego è andato al Casinó a giocare a carte. È tornato a casa senza una lira; sfortunato nel gioco, fortunato in amore.

After the party, Diego went to the Casino to play cards. He went back home without a cent; unlucky at cards, lucky in love.

L'angolo della poesia

Yvette Devlin

Paolo Totaro was born in Naples in 1933 and lives in Sydney. After graduating in piano and Law, he moved to Turin to work in Fiat's international department. This brought him to Australia in 1963. In the 1970s he started a successful career in the NSW public service and in 1977 was appointed Founding Chairman of the NSW Ethnic Affairs Commission, a position he held till 1989. Other positions held over the years include Director of Community Arts at the Australia Council, presenter of the SBS program 'Face the Press', visiting professor at the University of Western Sydney, and Pro-Chancellor at the University of Technology, Sydney.

Totaro also continued to play as a pianist and wrote poetry for most of his life, both in Italian and English. He also translated other poets' works. The following poem *Cena domenicale* (and its translation - *Sunday*) is found in his *Collected Poems (1950-2011).*

Cena domenicale

Il tranquillo ripetersi dei gesti.
Prendi i piatti.
Apparecchia la tavola.
Allinea posate e salviette
oliera e saliera.
Bolli l'acqua.
Butta la pasta, cibo
di rigore per gli stanchi.
Assapòra
i colori che risorgono al quieto
consumarsi della cena domenicale.
Durò per anni.
Poi nessuno più venne.
Non c'è più il dolore
della loro partenza.

Sunday

The tranquil repetition of gestures.
Take out the dishes.
Set the table.
Align forks and napkins
salt and pepper.
The water boils.
Add pasta, staple fare
to the weary. Take pleasure
in skin tones
warming in the quiet
consummation of a Sunday dinner.
So it was for years.
Now no one ever comes.
There remains no sorrow
at their departure.

BRISCOLA BAR.
PIZZERIA e STUZZICHINI

CANBERRA'S FAVOURITE ITALIAN

DOVE MANGIANO GLI ITALIANI

BRISCOLAPIZZERIA.COM.AU
CANBERRA CITY | 6248 5444

LUNCH & DINNER | GROUP FUNCTIONS | TAKEAWAY | FAMILY FRIENDLY

FLORENCE MONTEPULCIANO

Four Splendid Cities hosted by Julie Docker

15 August - 4 September 2018
Only limited spaces available!
1300 783 188
askus@activetravel.com.au

active TRAVEL
Experience | Knowledge | Trust

PALERMO SIRACUSA

NMC
NATIONAL MANAGEMENT CONSULTANTS

Level 7, 39 London Circuit
Canberra City 2601

NMC are registered tax agents and experts in all personal and company tax matters.

We can assist you by preparing or reviewing your personal income tax returns and also cater for any BAS or IAS requirements.

We can guarantee highly competitive rates and can assure any clients we will act both professionally and ethically at all times.

If you require prompt and accurate tax advice on any matter please do not hesitate to contact Tony Hanrahan on *0419 239 217* or email your details to the following email address *hmitchell@nmcaustralia.com.au*

Cenno storico

Yvette Devlin

2018 marks the **100th anniversary of the Spanish flu pandemic** that affected some 500 million people all over the world. It caused the death of 50-100 million people, equivalent to 3-5% of the entire world population. In Italy it is estimated that 600,000 people were killed by the flu, a number similar to that killed by WWI.

Its high mortality rate makes the Spanish flu the worst pandemic in the history of humanity – it's responsible for more deaths than the black plague of the XIV century. The pandemic did not in fact originate in Spain but was first reported in that country's press as Spain was not involved in the Great War and therefore was not subject to censorship. The pandemic seems to have spread from a military camp and hospital in France, although it could also have originated in China. Epidemiologists believe that the virus was transmitted by birds to pigs and then to humans.

There were two waves of the Spanish flu in 1918, with morbidity rates being higher in the second wave (from September) and affecting military operations in the last few months of the war, especially those of the Austro-Hungarian empire.

***

Il 2018 segna il **100esimo anniversario dell'influenza spagnola**, una pandemia che colpì 500 milioni di persone in tutte le parti del mondo. Causò la morte di 50-100 milioni di persone, equivalente al 3-5% della popolazione globale. In Italia si stima che questa influenza abbia ucciso 600,000 persone, un numero simile a quello delle vittime della 1□ guerra mondiale.

Per il suo alto tasso di mortalità, l'influenza spagnola è la peggior pandemia nella storia dell'umanità, avendo causato più vittime della peste nera del XIV secolo.

COMUNE DI MILANO

N. 102347-2890 - Rip. IV Sez. I

14 Ottobre 1918

PRECAUZIONI IGIENICHE

da adottarsi contro l'influenza

In realtà la pandemia non iniziò in Spagna ma fu riportata per la prima volta dalla stampa spagnola dato che la Spagna era rimasta neutrale durante la Grande guerra e quindi non era soggetta alla censura. Sembra invece che l'influenza si sia diffusa da un campo e ospedale militare francese, ma potrebbe anche essere originata in Cina. Secondo gli epidemiologi, il virus sarebbe stato trasmesso dai volatili ai maiali e in seguito all'uomo.

L'influenza spagnola ebbe due ondate nel 1918. La morbosità più alta fu nella seconda ondata che iniziò a settembre e che ebbe un forte impatto sulle operazioni militari degli ultimi mesi della guerra, soprattutto su quelle dell'esercito austro-ungarico.

The Wonderful Liguria Region

Rory Steele

Genova e il suo Porto

Liguria is remarkable for its stunning beauty with mountains plunging into the sea at every point to form the Italian Riviera, and for its benign climate.

It has been a tourist destination ever since English aristocrats discovered it in the nineteenth century.

However, despite Genova's history as a maritime republic and the city's achievements in banking the region's economic fortunes are in decline: this in large part is due to its having the lowest fertility in Italy, if not the world.

Gli allegri colori delle case di Porto Venere

Il tipico borgo di Tellaro

Liguria ends with a flourish in the south. The characteristic Cinque Terre cluster on a peninsula at whose point is Porto Venere. From here past the port of La Spezia can be seen Lerici with its massive Pisan castle and the picturesque villages of Fiascherino and Tellaro.

Between Lerici and La Spezia is San Terenzo where the English poet Shelley lived; his friend Byron once swam the seven kilometres across the bay from Porto Venere and each August a swimming competition celebrates the event.

Because Petrarch, too, is associated with this lovely place it is popularly known as The Golfo dei Poeti.

Rory Steele is a retired Australian diplomat. He was the Australian ambassador to Italy from 1997 to 2001.

He is also the author of several books including Ghosts in the Helmet Trees and The Heart and the Abyss: The Life of Felice Benuzzi.

He has kindly provided this summary of a presentation he made to the Dante Society on 26 April 2018, entitled Lerici and the Gulf of Poets: A Ligurian Romance.

La lingua latina è tra noi

Luigi Catizone

Come tutti sappiamo, la lingua italiana deriva dal Latino e molte parole ed espressioni latine sono ancora oggi usate correntemente nel linguaggio italiano. Questa rubrica della Dante Review ha lo scopo di spiegare le più comuni espressioni latine, da dove derivano e cosa significano. Molte di esse sono comunemente usate anche tra le persone di madrelingua inglese.

As we all know, Latin is the ancestor of the Italian language, but in addition many Latin words and phrases are in regular use in modern-day Italy. This column of the Dante Review explains some of the most popular Latin expressions - where they come from, and what they mean. Most of these expressions are also commonly used by English-speakers.

De Facto
Si traduce in "di fatto, concretamente, in realtà". Si usa per lo più nel linguaggio giuridico riferito ad una situazione di fatto, reale, ma non giuridicamente definita. In alcune legislazioni una situazione de facto ha uguale valore di una definita per legge, *de jure.*

Ecce Homo
Significa "Ecco l'Uomo". Sono le parole con cui, secondo il Vangelo di San Giovanni, Ponzio Pilato presentò alla folla di Gerusalemme Gesù Cristo flagellato e coronato di spine. Oggi questa espressione si usa per indicare una persona ridotta male sia nell'aspetto fisico che nello spirito.

Eccetera (ecc.), in Inglese Etcetera (etc.)
Viene da *et cetera,* che significa "e le cose rimanenti" o "e il resto". Indica nelle elencazioni ciò che riteniamo inutile specificare, tanto il lettore o l'ascoltatore o il lettore sono in grado di immaginare il resto.

Ex aequo
Significa alla pari, per ugual merito. Deriva dal latino *aequus* che significa "equo, uguale, pari".

Ex cathedra
Significa "dalla cattedra". Secondo il cattolicesimo, il Papa è infallibile quando parla dalla cattedra di San Pietro, cioè quando è nelle sue piene funzioni e parla di cose dottrinali. Comunemente però si usa per indicare persone saccenti e boriose che parlano di cose che poco conosce e che ritiene di non sbagliare.

Excelsior
E' il comparativo dell'aggettivo *Excélsus*, che significa "più alto, più elevato". In altro senso, si intende anche "più elegante, più raffinato" e con questo senso è molto usato come nome di alberghi alto livello.

Extra
Significa in latino "fuori, in più, oltre a ciò". Indica quindi qualcosa al di fuori dall'ordinario,

superiore a tutti, eccezionale. In altro caso, come nei conti da pagare, indica le prestazioni o la merci da pagare che non erano convenute nel prezzo iniziale di base.

Facsimile
Deriva da due parole latine: *Fac,* che è l'imperativo del verbo *facere*, quindi significa "Fai", e dall'aggettivo *Simile* che significa appunto "simile, uguale". Significa quindi riproduzione esatta di un qualcosa, documento, firma, scheda elettorale e altro.

Factotum
Nasce da *Fac,* che è l'imperativo del verbo *facere*, quindi significa "Fai", e dall'aggettivo sostantivato *Totum*, che significa "tutto". Si dice di persona in grado o che cerca di fare tutto. Spesso è una persona utile, ma talvolta si dà da fare solo per mettersi in evidenza. Molto famosa è l'Aria del primo atto de "Il Barbiere di Siviglia" di Giacomo Rossini e cantata da Figaro, intitolata appunto "Largo al Factotum".

Forum
In Latino significava "Foro, Piazza, Mercato", quindi in senso più ampio si può intendere come "luogo dove si sta insieme e quindi riunione, convegno o discussione pubblica" di argomenti culturali, sociali o politici.

Fundus oculi
Letteralmente dal Latino significa "Fondo dell'occhio". E' un termine usato in medicina ed indica lo studio che l'oculista fa del fondo dell'occhio con uno strumento che si chiama oftalmoscopio.

Gloria in excelsis Deo
Nella religione cattolica, nel Vangelo dell'Apostolo Luca si trova la fase *Gloria in excelsis Deo et in terra pax hominibus bonae voluntatis*, che si traduce in "Gloria a Dio nell'alto (dei Cieli) e pace in terra agli uomini di buona volontà"

Gratis
E' parola latina, ablativo plurale di *gratia* (è forma contratta di *gratiis*), che significa "per i favori, per le grazie". Quindi si intende che nulla è dovuto per un qualcosa che invece si fa per favori o per grazie.

Arancino o Arancina: questo è il dilemma

Luigi Catizone

Liberamente tratto dal sito http://www.visitsicily.info/arancino-e-arancina/ della Regione Sicilia.
Utilizzazione autorizzata da siciliaperilturista@regione.sicilia.it

Un altro prodotto italiano che è conosciuto in tutto il mondo, dopo molti altri come la pizza, la pasta nelle sue varie forme, il ragù alla bolognese, il tiramisù, i cannoli ecc, è *l'Arancino o l'Arancina.*

E qui sorge il problema: è maschile o femminile?

Per Andrea Camilleri, il famoso scrittore siciliano, è maschile, come anche nel titolo del libro *"Gli arancini di Montalbano"*, di cui il famoso Commissario è ghiotto.

Secondo alcuni, è giusto dire *Arancina*, perché il nome deriva dall'arancia. Però in dialetto siciliano l'arancia è al maschile, *aràn*ciu, quindi il dubbio rimane. Salomonicamente, l'isola si è divisa in due: Sicilia occidentale dice *arancina*, mentre la Sicilia orientale usa *arancino.*

La sua storia è antichissima, inizia con Federico II di Svevia (1198-1250), siciliano d'adozione, che suggerì la "panatura" come tecnica per conservare il riso e trasportarlo nelle sue missioni.

Comunque ogni città siciliana ne rivendica la paternità. Catania trae questa convinzione dal fatto che il cono appuntito verso l'alto ricorderebbe l'Etna. A Palermo e in altre zone il giorno dell'arancina è il 13 dicembre, festa di Santa Lucia.

Le varietà sono numerose: quella classica con ragù di carne di maiale e piselli o burro e besciamelle; quella della cucina creativa al pistacchio, al nero di seppia, ai funghi e speck, alla Norma con le melanzane e quella con ricotta, menta e formaggio piacentino ennese. Per i più piccoli, esiste la versione dolce, ripiena di cioccolato o crema di ricotta e fritte su zucchero e cannella.

RICETTA tratta sempre dal sito http://www.visitsicily.info/arancino-e-arancina/

Arancine di riso con ragù di carne
Ingredienti per circa 20-22 arancine

1,3 kg. di riso (oggi può essere acquistato anche il riso per arancine e sformati)

- 3 l circa di brodo vegetale o brodo di carne
- 100 gr di burro
- 1 cipolla
- 2 bustine di zafferano
- 200 gr di caciocavallo fresco a dadini
- Olio d'oliva
- Farina
- 2 albumi e 1 uovo intero
- Pangrattato

Preparazione del riso:
Preparare il brodo in cui sciogliere lo zafferano. Cuocere la cipolla nel burro senza fare imbiondire, aggiungere il riso e poi il brodo caldo e mescolare, portare il riso a cottura, spegnere il fuoco. Versare in un piatto grande e aspettare che si raffreddi. Preparare il risotto circa 12 ore prima che le arancine vengano realizzate.

Ingredienti per il ragù di carne:

400 gr tritato di carne di manzo

- 100 gr concentrato di pomodoro
- sale e pepe
- 1 cipolla
- 200 gr di piselli
- olio extra vergine d'oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco

Preparazione del ragù di carne:

Dopo aver soffritto la cipolla nell'olio caldo, aggiungere il tritato andando a sfumare con il vino. Aggiungere del sale e del pepe e infine il concentrato di pomodoro allungato con acqua. A parte lessare i piselli e unirli al ragù freddo.

Preparazione delle arancine:

Disporre un cucchiaio di riso nel palmo di una mano, aggiungere un cucchiaio di ragù, e successivamente un cubetto di caciocavallo fresco. Sovrapporre un altro cucchiaio di riso a ricoprire la porzione di ragù di carne precedente. Compattare l'arancina e passarla prima dalla farina, poi dalle uova sbattute e infine sul pangrattato. Una volta preparate le arancine si soffriggono fino a raggiungere la doratura in una padella contenente abbondante olio bollente.

Rice Arancine with ragu
Ingredients: for 20-22 *arancine*

1.3 kg rice (special rice for *arancine* and flans can now be purchased in the shops)

- Approximately three litres beef or vegetable stock.
- 100 g butter
- 1 onion
- 2 saffron powder sachets
- 200 g *caciocavallo* cheese chopped into chunks
- Flour
- 2 egg whites and 1 yolk
- Breadcrumbs
- Olive oil

Method (for the rice):

Prepare the stock then add the saffron. Fry the onion with the butter but don't let it brown. Add the rice and the hot stock and then stir. Cook until the rice is done, turn off the heat. Transfer it onto a large plate and let it cool. Cook the risotto about 12 hours before making the arancine.
Ingredients (for the meat ragu):

- *400 g minced beef*
- *100 g tomato paste*
- *salt and pepper*
- *1 onion*
- *200 g peas*
- *extra virgin olive oil*
- *half a glass white wine*

Method (for the meat ragu):

Brown the onions and add the minced beef.
Add the wine and reduce.
Season with salt and pepper and then add the tomato paste with a little water.
Cook the peas separately and add them to the cold meat ragu.

Method (for the arancine):

Place a tablespoon of rice into the palm of your hand, flatten into a disk. Add a tablespoon of ragu then a chunk of caciocavallo cheese. Place another tablespoon of rice over the filling and form rice around it to encase it completely; press gently to form a ball. Roll ball in flour, then in the egg and finally in bread crumbs until evenly coated. Once prepared, fry the arancine in abundant hot oil, until golden.

Gioco - W l'Italia

Francesca Foppoli

Festeggiamo la Festa della Repubblica, la cui ricorrenza è stata un mese fa, con *W l'Italia* di Francesco De Gregori.

Ascoltate la canzone: https://www.youtube.com/watch?v=9Wov846MT2M

Inserite le parole mancanti.

Controllate le vostre risposte https://lyricstranslate.com/en/viva-litalia-long-live-italy.html#ixzz5G8mQ6AKc

W l'Italia - Testo e musica di Francesco De Gregori- 1979

Viva l'Italia, l'Italia _____,
l'Italia del valzer, l'Italia del _____.
L'Italia _____e colpita al cuore,
viva l'Italia, l'Italia che non _____.
Viva l'Italia, presa a _____,
l'Italia _____ dai giornali e dal _____,
l'Italia con gli occhi _____nella notte _____,
viva l'Italia, l'Italia che non ha _____.
Viva l'Italia, l'Italia che è in mezzo al _____,
l'Italia dimenticata e l'Italia da _____,

l'Italia metà giardino e metà _____,
viva l'Italia, l'Italia tutta _____.
Viva l'Italia, l'Italia che _____,
l'Italia che si _____, l'Italia che si innamora,
l'Italia metà dovere e metà _____,
viva l'Italia, l'Italia sulla _____.
Viva l'Italia, l'Italia del 12 dicembre,
l'Italia con le bandiere, l'Italia _____come sempre,
l'Italia con gli occhi _____nella notte triste,
viva l'Italia, l'Italia che _____.

Giro d'Italia a quiz

Sandra Zucchini Catizone

1) Quante e quali sono le Regioni italiane senza sbocco sul mare?

2) Quale città è famosa per i suoi mosaici patrimonio UNESCO?

3) Quale città è famosa per la ceramica?

4) In quale regione si trovano i Templi di Paestum?

5) L'Emilia-Romagna è ricca di centri termali, tra cui...

6) Qual è il fiume italiano più lungo?

7) Qual è il lago italiano più grande?

8) Come si chiamano i monti che sono la spina dorsale dell'Italia?

9) Parmigiana di melanzane o melanzane alla Parmigiana?

10) La zucca è un elemento tipico della cucina di almeno due città: quali?

11) Il *morsello* è un piatto tipico di quale città del Sud?

12) Un antico strumento musicale di terracotta, tipico della campagna di Budrio (Bologna) e del Delta del Po, ha un buffo nome, riferibile ad un animale: quale?

Soluzioni:

1) **Quattro**: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Umbria

2) **Ravenna**, che conserva i migliori esempi di arte musiva in Europa e nel bacino del Mediterraneo, risalenti al V e VI sec.

3) **Faenza**. E' una città d'arte la cui fama brillava già nel Rinascimento per la produzione di oggetti in ceramica di squisita fattura. Il suo nome stesso è sinonimo di ceramica in molte lingue, tra cui in inglese, faience.

4) **Campania**

5) **Salsomaggiore-Tabiano**.

6) **Po**.Il Po nasce a Pian del Re, sul Monviso, Cuneo, e sfocia in Adriatico con un delta a 6 rami, dopo un percorso di 652 Km, attraverso la Pianura Padana.

7) **Garda**. E' il più grande, con 370 Km^2, poiché il Maggiore è di soli 212 Km^2, essendo la parte settentrionale in Svizzera.

8) **Appennini**.

9) **La prima**, perché si indicano le melanzane cucinate all'uso della città di Parma, dove nel Medioevo nacquero le torte parmigiane fatte a strati e farcite...

10) **Ferrara e Mantova**.

11) **Catanzaro**

12) **Ocarina**

Riàce: i suoi bronzi e non solo

La fortuna viene dal mare

di Luigi Catizone

Esistono in Italia, specie al Sud, dei piccoli centri che non hanno mai l'onore della cronaca e subiscono i fenomeni tipici delle zone con poco sviluppo sociale ed economico: disoccupazione, povertà, emigrazione, talvolta presenza di malavita. Spesso questi paesi sono destinati ad una lenta estinzione, con riduzione progressiva degli abitanti, case chiuse ed abbandonate, chiusura di ogni attività culturale ed imprenditoriale. Diventano paesi fantasma.

Poi improvvisamente succede qualcosa che rende famoso il nome del piccolo paese, ma senza apportare benessere sociale ed economico. A meno che…., a meno che non succeda qualcosa del tutto innovativo.

E' questo il caso Riace, un comune in provincia di Reggio Calabria, da cui dista 130 chilometri, che aveva circa 2000 abitanti, è a circa 300 metri di altezza sul mare e a 7 dalla sua frazione, Riace Marina, sul Mar Jonio.

Il 16 agosto del 1972, un subacqueo scoprì, per caso, due grandi figure bronzee adagiate sul fondo del mare a 7/8 metri di profondità, a circa 300 metri dalla costa. Fortunatamente, furono subito informate le autorità competenti e ci si rese conto di essere di fronte ad uno dei più importanti ritrovamenti archeologici degli ultimi decenni. Si trattava infatti di due colossali statue bronzee, quasi intatte, subito battezzate i Bronzi di Riace, di ambiente attico, risalenti alla prima metà del V secolo a.C..

Dopo lunghe ed accurate opere di pulizia e restauro, furono esposte nel 1981 al Museo archeologico nazionale di Reggio Calabria, dove sono tuttora e rappresentano un importante elemento di richiamo turistico.

Di essi si sa pochissimo ancora oggi: non si conoscono gli autori e non si sa esattamente chi rappresentino ed altre notizie precise. Sono pochissime al mondo le statue greche in bronzo e i Bronzi di Riace sono le meglio conservate e le più belle, alte circa 2 metri. Secondo studi più recenti, il bronzo A (detto 'il giovane') potrebbe rappresentare Tideo, un feroce eroe proveniente dall'Etolia, figlio del dio Ares. Il bronzo B ('il vecchio') raffigurerebbe invece Anfiarao, un profeta guerriero. Con ogni probabilità, furono realizzate ad Atene e poi spedite a Roma, ma la nave che le

trasportava affondò e il prezioso carico finì in mare.

Ma di questa eccezionale scoperta, a Riace rimane solo l'aver dato il nome alle statue, senza però poterne trarre un qualche vantaggio concreto.

Ma un'altra cosa, unica ed eccezionale, è accaduta in questi ultimi due decenni che ha cambiato la vita di Riace.

Nel 1998, sbarcarono a Riace Marina duecento profughi dal Kurdistan e l'associazione Città Futura (dedicata al parroco siciliano Don Giuseppe Puglisi, ucciso dalla mafia) decise di aiutarli, mettendo a loro disposizione le case abbandonate dai proprietari, costretti ad emigrare.

Comincia così l'incredibile storia di Riace paese dell'integrazione: il sindaco Domenico Lucano decise di orientare l'azione dell'amministrazione comunale ad accogliere e inserire nel tessuto sociale del suo Comune, altrimenti avviato a diventare fino a 15 anni fa un paese fantasma, circa 6 mila richiedenti asilo da oltre 20 paesi, dando nuova vita al paese stesso e realizzando concretamente l'integrazione. Ha aperto scuole, finanziato piccole attività, realizzando laboratori, bar, panetterie. La raccolta differenziata porta a porta dell'immondizia è garantita da due ragazzi extracomunitari e trasportata in groppa agli asini. Vi lavorano mediatori culturali che aiutano gli immigrati e si usa una moneta speciale per le spese giornaliere in attesa dei fondi europei. I migranti hanno riportato vita, le scuole sono rimaste aperte grazie ai tanti nuovi bambini presenti e molti servizi sono attivi grazie all'opera dei nuovi abitanti.

Dopo quasi due decenni, il "modello Riace" diventa noto nel mondo.

Nel 2010 Wim Wenders vi ha girato un documentario intitolato "Il volo".

Il 29 marzo 2016 il magazine americano Fortune inserisce il sindaco di Riace, unico italiano, al 40esimo posto nel World greatest leaders 2016, la classifica dei personaggi più influenti del mondo.

Del paese calabrese si interessa Al Jazeera (https://www.aljazeera.com/indepth/inpictures/2016/04/refugee-settlement-programs-save-dying-italian-villages-160421113908416.html), la tv pubblica spagnola, la BBC (https://www.bbc.com/news/in-pictures-37289713). Nel 2017 il Comune di Riace e il suo sindaco ricevono il Premio internazionale Dresda per la pace "per aver realizzato il paese dell'accoglienza, progetto unico di convivenza tra italiani e rifugiati". Nel 2017 la Rai produce sul caso di Riace una fiction "Tutto il mondo è paese", con Beppe Fiorello.
Da qualche mese è in corso una petizione per il riconoscimento di Riace come **patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO.**

Riace ha così evitato di vedere la sua progressiva scomparsa a causa dell'emigrazione e non è più solo il luogo del ritrovamento dei due meravigliosi bronzi di provenienza greca, ma è un modello internazionale di accoglienza, inclusione sostenibile ed egregiamente funzionante.

Modena: “fermissima et splendidissima”

di Uber Trevisi (appassionato Avvocato modenese)

Una veduta dall’alto di Modena

Una lunga linea retta. La tracciò nel 187 a.C. il console romano Marco Emilio Lepido per collegare Rimini (già raggiunta dalla Via flaminia) a Milano.

La nuova strada, denominata Emilia in suo onore, era necessaria per l’effettivo controllo del territorio abitato da popolazioni di origine diversa (Etruschi, Liguri, Galli) e non totalmente fedeli a Roma.

Per questo, ad una distanza di 30-40 km l’una dall’altra, vennero create colonie fortificate tra le quali (nel 183 a.C.) Modena che si trova proprio a metà del percorso e che divenne ben presto un importante punto di riferimento sia militare che commerciale.

Lo attesta anche Cicerone che, in una delle sue filippiche, la definisce “fermissima et splendidissima”.

Ancora oggi la Via Emilia attraversa il centro urbano seguendo l’antico percorso ed offrendo ai visitatori la bellissima Piazza Grande con il Duomo e la torre campanaria denominata “Ghirlandina” che – dal 1997 – sono stati riconosciuti dall’Unesco come patrimonio dell’umanità.

La costruzione del Duomo fu affidata all’architetto Lanfranco che posò la prima pietra il 09-06-1099 inventando una struttura nuova ed ardita ma in perfetto stile romanico preso ad esempio per tutte le chiese successive.

Le Ferrari d’epoca in Piazza Grande

La abbellì poi con un rivestimento lapideo bianco che crea effetti luminosi messi, ancor più, in rilievo dai lavori di restauro compiuti pochi anni fa e che hanno interessato anche le tante sculture di Wiligelmo che raffigurano immagini della genesi, del lavoro dell’uomo e della vita di San Geminiano, patrono della città.

Essendo impossibile, in questo breve commento, ricordare tutte le opere d'arte presenti all'esterno ed all'interno, si può soltanto consigliare la lettura di un testo specialistico e, ancor più, una visita diretta.

Il Duomo e La Ghirlandina

L'esterno, comunque, si presenta con un'imponente facciata divisa in tre campiture che riflettono le navate interne con al centro la porta maggiore caratterizzata da due leoni che reggono le colonne del protiro e sovrastata da un armonioso rosone che cattura l'attenzione aumentando il prezioso contrasto di luci ed ombre.

Nelle fiancate laterali si aprono la Porta Regia (opera dei maestri campionesi che la realizzarono in marmo rosa) con un grande protiro sorretto anch'esso da colonne appoggiate a due grandi leoni nonché la Porta dei Principi e quella detta della Pescheria.

Le partiture architettoniche della facciata e dei fianchi si ripresentano nelle straordinarie absidi con finestrelle monofore sormontate da loggette con eleganti colonne di marmo bianco appoggiate a capitelli scolpiti.

Non meno bello è l'interno a tre navate caratterizzate da archi a tutto sesto che insistono su pilastri alternati a colonne creando una luce soffusa che invita al raccoglimento.

Al presbiterio sopraelevato si accede da due grandi scale laterali che conducono all'altare fronteggiato da un grande coro ligneo con intarsi di rara bellezza compositiva.

Assolutamente meravigliosa è anche la grande cripta sottostante caratterizzata da lunghe file

Piazza Grande - Modena

di colonne con capitelli di forme e dimensioni diverse che delimitano le navate con al centro l'altare.

Vi si trova anche un gruppo in terracotta opera di Guido Mazzoni che rappresenta la Madonna con il bambino, due Santi ed una servetta che soffia sulla ciotola per raffreddare la pappa.

Ultima ma non meno straordinaria, è la "Ghirlandina" che svetta al fianco delle absidi e della Porta della Pescheria.

Alta quasi 90 metri e slanciata, presenta una punta ottagonale ornata da due ghirlande (da qui il nome) che si innesta alla sommità di una piramide a sua volta adagiata su un tronco caratterizzato da cinque piani con logge decrescenti (trifore, bifore e monofore) che richiamano quelle ornamentali del Duomo.

La Bunessma **- La Buonissima**

Dalla sua sommità lo sguardo può spaziare su larga parte della pianura padana e correre, nelle giornate di sole, sino alle cime dell'appennino e delle montagne trentine, con un panorama mozzafiato.

All'imbrunire, il complesso monumentale viene illuminato ed emerge, in tutto il suo candore, dall'oscurità, ricordando, a chi guarda, la capacità creativa dell'essere umano, la luce della bellezza e la forza della virtù.

Al sacro, però, si accosta il profano perché, da sempre, la piazza è anche il cuore pulsante della vita sociale, economica, politica oltre che turistica e culturale, accogliendo vari eventi quali la storica fiera, le maschere di carnevale (con gli sproloqui di Sandrone, del figlio Sgorghiguelo e della moglie Pulonia), le mostre delle auto d'epoca ed il più recente ma apprezzatissimo Festival della Filosofia.

Avanti al Palazzo Salimbeni (che si trova sul lato est ed è sede del Comune) è collocato un grosso masso rialzato detto "*preda ringadora*" che era destinato, da un lato, a consentire le arringhe dei politici (da qui il nome) e, dall'altro, alle punizioni corporali dei delinquenti od anche semplici debitori.

In un angolo dello stesso Palazzo, è da secoli presente una piccola statua denominata in dialetto "*La Bunessma*", "*La Buonissima*", donna buona, ma curiosa e pettegola che sa tutto di tutti con la capacità di creare occasioni di felice intrattenimento.

Rappresenta, in verità, un aspetto caratteriale dei modenesi che non sono soltanto tenaci lavoratori ma anche buontemponi e sempre pronti alla convivialità.

Ferragosto: festa tipicamente italiana

Luigi Catizone

Il 15 di Agosto ricorre la festa di Ferragosto, che si celebra in Italia, nella Repubblica di San Marino e nel Canton Ticino.

E' una festa che nasce nella Roma Imperiale ed era detta *Feriae Augusti* (significa: giorni di riposo e di vacanza di Augusto), e venne istituita proprio da Augusto nel 18 a.C.. Si aggiungeva ad altre festività agostane: i Vinalia rustica, i Nemoralia e i Consualia, queste ultime dedicate al dio Conso, protettore della terra e dell'agricoltura.

La festa originariamente cadeva il 1 agosto e fu spostata al 15 per volere della Chiesa Cattolica, per far coincidere la ricorrenza laica con la festa religiosa dell'Assunzione di Maria in cielo.

La tradizione popolare della gita turistica di Ferragosto nacque durante il ventennio fascista, a metà degli anni venti, quando il regime organizzava gite popolari, grazie all'istituzione dei "Treni popolari di Ferragosto", con prezzi fortemente scontati.

Durante queste gite popolari la maggior parte delle famiglie italiane ebbe per la prima volta la possibilità di vedere con i propri occhi il mare, la montagna e le città d'arte. Nondimeno, dato che le gite non prevedevano il vitto, nacque anche la collegata tradizione del pranzo al sacco.

Nel secondo dopoguerra, man mano che miglioravano le condizioni economiche della popolazione e la motorizzazione delle famiglie (Vespa, Lambretta o altri motocicli e poi la FIAT 500 e la Fiat 600) si è andata sempre più diffondendo l'abitudine della "gita fuori porta" di tutta la famiglia.

I lettori di origine italiana, e non solo, ben ricordano che il 15 agosto è la festa delle scampagnate e delle gite. Anch'io le ricordo bene e di solito noi, che abitavamo in Calabria, con familiari e amici, andavamo in Sila, dove si stava al fresco sotto i pini e si mangiava abbondantemente.

Nel corso degli anni, alcune cose si sono modificate. Oggi infatti si ha la possibilità e l'abitudine di fare gite "fuori porta" nel corso di tutto l'anno e non raramente per più di un giorno, almeno durante l'estate.

Sono famose le immagini televisive o fotografiche delle spiagge italiane affollatissime, delle lunghe code di automobili che partono o rientrano dalla gita ferragostana. Al contrario si vedono le grandi città spopolate, con pochissime macchine e persone circolanti.

Negli anni più recenti, secondo notizie giornalistiche, pare che si stiano modificando le abitudini degli italiani e molti preferiscono visitare le città d'arte e i luoghi culturalmente interessanti anche il giorno di Ferragosto.

Naturalmente non dobbiamo dimenticare che Ferragosto è anche la festa religiosa dell'Assunzione della Madonna e quindi in molte città o piccoli paesi vi sono le celebrazioni religiose di questa ricorrenza.

E' impossibile enumerare tutte le tradizioni popolari e culinarie legate a Ferragosto. Per esempio, e per pura curiosità, ricordiamo che a Messina si svolge la processione della Vara, dedicata alla Madonna Assunta. A Porto Santo Stefano abbiamo il Palio dell'Argentario, antica gara remiera. Curiosa è a Montereale la gara poetica tra cantori "a braccio", che si svolge nel prato adiacente l'Abbazia della Madonna in Pantanis. Per gli appassionati del Lotto, ricordiamo che la smorfia napoletana assegna al Ferragosto il n. 45.

Interessante è rammentare che nei primi decenni del XX secolo, nelle zone industriali della Lombardia e del Piemonte, i padroni delle fabbriche "davano il Ferragosto" agli operai, davano cioè denaro o beni commestibili, in modo che potessero trascorrere lietamente il giorno di Ferragosto con le loro famiglie.

Ferragosto ricorre spesso nella letteratura, nella musica e nel cinema italiano. Ad esempio il primo film di Gianni Di Gregorio è Pranzo di Ferragosto, opera premiata con il David di Donatello e il Nastro d'Argento. Il noto film "il Sorpasso" di Dino Risi, con Vittorio Gassman, Jean-Louis Trintignan e Catherine Spaak, si svolge proprio nel giorno di Ferragosto. Tra i libri più celebri, ricordiamo Scherzi di Ferragosto di Alberto Moravia, Ferragosto di morte di Carlo Cassola e Notte di Ferragosto di Andrea Camilleri. Molte sono le canzoni popolari dedicate a questa data.

News from the Dante Musica Viva Choir

Yvette Devlin

The first five months of 2018 have seen our popular Dante Musica Viva (DMV) choir giving a number of performances but also enjoying itself. In February it gave a concert at the National Multicultural Festival as it does every year; in March it was ready to sing at the annual picnic of the Fogolar Furlan but bad weather stopped it from doing so; in mid April on a freezing grey day it gave a brave performance at the annual Italian motoring show Auto Italia at Pialligo Estate; on 27 May it sang at the Italian Cultural Centre as part of the Italian community's celebrations for Italy's national day; on 4 June it sang for Covenant Palliative Day Care at a church in Cook; and on 14 June it gave a one-hour concert for residents and friends/family at the aged-care facility Villaggio Sant'Antonio in Page.

But on 26 April we let our hair down and had a party to farewell our adorable mandolinist Louise Ibbotson who, having passed the 80 years' mark, found that she could no longer fit in choir rehearsals and performances given her husband's high care needs. Louise had been with us for some 12 years ie almost since DMV's foundation. She was an inspiration not only musically but also for her *joie de vivre,* sense of humour and fitness. This is evident from the photos. We farewelled her with plenty of love and good wishes and we know she will miss us as much as we'll miss her!

The second half of the year will be equally busy, with highlights being a two-hour concert in support of the new Italo-Australian Community Services organisation on 1 July, and a concert in Yass (Maisie's 'Spring Love' concert) on 27 October involving a local choir and three Canberra-based choirs including ours.