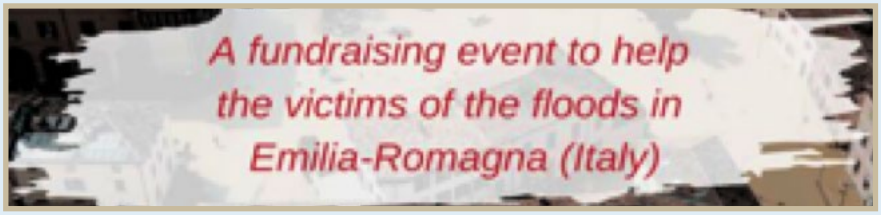
DA | Dante Alighieri Society
Promoting Italian language & culture in Canberra

Sept - October 2023

Dante Review



See Page 6

ALTOPIANO DELLA SILA, CALABRIA
SPLENDIDO E TALVOLTA TRASCURATO

See Page 17

UN'OCIADA A TRIESTE-A GLIMPSE OF TRIESTE

Italiana Per Un Filo - By Sergio Sergi

See Page 20

Società Dante Alighieri Canberra

REPORT

Annual General Meeting presented on 28 April 2023

by the President of Dante Alighieri Society, Franco Papandrea, on behalf of the Committee

See Page 4

to preserve and disseminate italian language and culture

WHAT'S INSIDE?

A DAY VOLUNTEERING AT THE SANCTUARY
Elody 3

DANTE ALIGHIERI SOCIETY OF CANBERRA ANNUAL GENERAL MEETING
Franco Papandrea 4

RACCOLTA FONDI PER L'ALLUVIONE IN EMILIA-ROMAGNA
Luigi Catizone 6

VALE PROFESSOR FRANCESCO SOFO
Sam Palma 8

VIAGGIO IN ITALIA
Sandra Zucchini Catizone 9

MY LIFE AS A MOUNTAINEER
Armando Corvini 12

CONOSCETE L'ITALIA? DO YOU KNOW ITALY?
Images from Italy provided by Phillip Gray 16

ALTOPIANO DELLA SILA, CALABRIA
SPLENDIDO E TALVOLTA TRASCURATO
Luigi Catizone 17

UN'OCIADA A TRIESTE - A GLIMPSE OF TRIESTE
ITALIANA PER UN FILO
Sergio Sergi 20

NEWS FROM THE OFFICE

From September 1, Annual Membership Fees for the remainder of 2023 are half price for the rest of 2023.

Annual Membership Fees for 2023

- Individual Membership: $25
- Concession Membership: $12.50
- Junior (16 years and under): $7.50
- Membership for the Dante Musica Viva Choir is an additional $10.

Upcoming Events

- The St Ali Italian Film Festival will be returning this year at Palace Cinemas, from September 20 to October 18.
- Lyndall Heddle with lead a cultural presentation on the famous Palio of Siena at the Italian Cultural Centre on Thursday, September 14 at 8pm. Entry is free.
- Tom Parks will lead a cultural presentation titled 'A literary tour of Italy' at the Italian Culture on Thursday, October 26 at 8pm. Entry is free.

Regular Events

- Dante Musica Viva Choir rehearsals on Thursdays from 5 to 7pm. Singers and musicians needed
- Conversation on Thursday evenings from 7 to 9pm until the end of Term 3.
- Language classes on Mondays to Thursdays until the end of Term 3.

Library

The Dante library is open during office hours.

Office Hours

The office hours of the Dante Alighieri Society of Canberra Inc. at the Italian Cultural Centre in Forrest are Mondays and Tuesdays 12:00pm to 6:00pm, Thursdays 1:00pm to 7:00pm and Fridays 11:00am to 4:00pm. The Office will be closed on Wednesdays, until further notice. For all enquiries, please call the office on (02) 5117 3996 or send us on email to info@danteact.org.au. If your inquiry requires immediate attention, please call our Secretary Sam on 0414 745 942. Visit us at www.danteact.org.au and click 'like' on Facebook to be up to date!

2023 Term Dates

Please see the term dates for 2023:

Term 1: Monday 30th January to 31st March

Term 2: Monday 24th April to 23rd June

Term 3: Monday 17th July to 15th September

Term 4: Monday 9th October to 8th December.

Current Committee Members

President: Franco Papandrea

Vice-Presidents: Alessandro Merola

Treasurer: Anthony Hanrahan

Secretary: Sam Palma

Committee Members: Anne-Marie Hogan, Michael Curtotti, Francesco Ricatti and Sergio Sergi.

Dante Review Editorial Board

Journal Editor: Luigi Catizone

Deputy Editor: Michael Curtotti

Email: dantereview@danteact.org.au

ISSN 1441-8592
Periodico bimestrale del Comitato di Canberra della Società Dante Alighieri • Published by Dante Alighieri Society of Canberra Inc
80 Franklin Street, Forrest ACT 2603 **Postal Address** PO Box 3196, Manuka, ACT 2603 **Phone** 02 5117 3996
Email info@danteact.org.au **Website** www.danteact.org.au
Designed and printed by: Impress Printers, Canberra, www.impressprinters.net.au
The publisher, editors and printers expressly disclaim all and any liability to any person whatsoever with respect to any contents in the publication

A DAY VOLUNTEERING AT THE SANCTUARY

— Elody

Elody with wombat Jesse

Have you ever wondered what a day in the life of a carer at a wildlife sanctuary looks like?

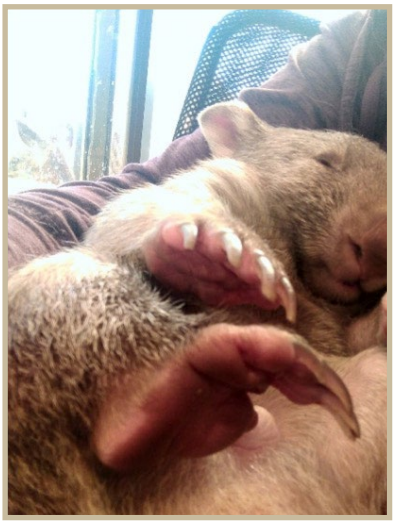
I'm 13 years old and I spend one day a week volunteering at my local sanctuary, as you may expect cleaning is a big part of my day there.

There are multiple enclosures that need cleaning. All of them are for animals at different stages of recovery from very sick and/or injured to nearly ready for release. My favourite space to clean is the front enclosure as the kangaroos there are not very sick or injured and are all very sweet.

This and feeding take most of the morning, after that we take a break for lunch. During the break, I enjoy getting to know some of the other volunteers who come from all over the world as well as lots of cuddles with the wombat and kangaroo joeys. Cuddling and spending time with the animals is not just for fun but is also a very important part of their recovery as many of them (especially the younger ones) have been through very traumatic experiences and form close bonds with their human carers.

Gentle Gilly and her baby

The first afternoon job is bottle feeding. Every individual gets a different mixture in their bottle depending on their age and preference. The younger joeys who would still get milk from their mums in the wild get formula, as this is very filling and nutritious for their growing bodies. Some may like to also have soy milk and water added to their bottle as they prefer the taste.



Cuddles for wombat joey Ernie

Little Ellie

Some of the older juvenile kangaroos who would no longer get milk from their mums in the wild still get a bottle with soy milk and water. This is not as filling or rich as formula but is good for helping us keep a good bond with them, as well as giving them a nice supplement and treat.

After bottle feeding it is time for the other afternoon jobs some of these include, topping up food and water, spot cleaning and physiotherapy.

During physio we move the animals' legs in the same motion as they would while jumping. This is very important for animals that are too injured to get up as it helps to keep and gain muscle as well as improving mobility, which overall will lead to them being able to stand sooner. We also flip some of the bigger kangaroos that can't stand, over to their other side to prevent pressure sores.

I really enjoy visiting the sanctuary. There is a really kind and caring atmosphere and I love spending time and forming close bonds with each animal.

DANTE ALIGHIERI SOCIETY OF CANBERRA ANNUAL GENERAL MEETING

— Franco Papandrea, President of Dante Alighieri Society

The Dante Alighieri Society held its 2023 annual general meeting on 27 April. The main purpose of the annual general meeting is to provide a report to members on the Society's activities during the previous calendar year and to elect the new Committee for the ensuing year. On this occasion, the period under review was 1 January to 31 December 2022.

After the usual initial formalities, the President, Franco Papandrea, provided an overview of the previous year's activities, which reflected the enormous growth and transformation of the range of activities and services provided by the Society. The key achievements included:

- The Society's program of Italian language assistance in schools, under the aegis of the Italian Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation, which was introduced 2021, provided over 4,000 hours of language assistance in both public and Catholic schools as well as modern textbooks and other teaching resources. The total value of the program over the year exceeded $200,000. This program has been instrumental to the high level of prestige that the Society currently enjoys among schools, educational authorities and language promotion institutions.

- DAS Canberra is by far the most active of the Australian Dante Alighieri Societies and is highly regarded in the international network of Dante Societies. In the last quarter of 2022, DAS Canberra became the first Committee in the world to be fully funded by DAS Rome to establish a hybrid classroom on the Dante Global platform.

- Despite the Covid challenges, 2022 enrolments in Italian language courses were largely in line with those of the preceding years. Indeed, with the return to normality this year, our first term enrolments in 2023 were well above trend levels.

- In response to increasing representations from parents, DAS Canberra launched new Italian courses for children on Saturday mornings with pleasing initial results.

- DAS Canberra became a fully accredited Plida Certification Centre and held its first international Plida exam at the end of November. Currently Plida certification is being promoted schools and in the Australian National University's Italian program.

- Our planned relocation to the Italian Cultural Centre finally took place in May. The move was successful, despite some unexpected difficulties, which disrupted our telephone and internet services for several weeks.

- Overall, the Society's financial performance in the year reflected the success of its operations.

The Treasurer, Tony Hanrahan, formally presented the audited financial report to members. He confirmed that notwithstanding the relatively small negative headline deficit, the Society was in a strong financial position. He explained that the outcome was due entirely to the cash accounting convention used to prepare the Society's financial reports whereby all cash movements are recorded and attributed to the year in which

the transactions actually occur. So, a payment received in January for services provided before the end of the previous year, will appear as income in the new year rather than the old.

The reported deficit arose because a grant payment to the Society for activities undertaken in 2022 was actually received in early January 2023. The payment was several times larger than the deficit reported in 2022 and had it being received when it was due, the Society's operations would have been substantially in surplus.

The Society's balance sheet at 31 December 2022 provides a more accurate picture of the improvement in its financial position during the year. It shows a significant improvement in the Society's net total equity of $87,432.

Following the presentation of reports, the meeting proceeded to elect the new Committee as follows:

President	:	Franco Papandrea
Vice Presidents:		Alessandro Merola and another to be determined
Treasurer	:	Tony Hanrahan
Secretary	:	Sam Palma
Members (4)	:	Michael Curtotti
		Sergio Sergi
		Anne-Marie Hogan
		Francesco Ricatti

RACCOLTA FONDI PER L'ALLUVIONE IN EMILIA-ROMAGNA

— Luigi Catizone

Nel numero precedente della nostra rivista Dante Review, avevamo cercato di raccontare e mostrare il disastro causato nello scorso maggio dall'alluvione in Emilia Romagna.

Annunciavamo anche che probabilmente la Comunità italiana di Canberra avrebbe preso delle iniziative per raccogliere fondi a favore di quelle popolazioni.

Questo impegno è stato rispettato.

Congiuntamente, i Comitati del Com.It.Es. (Comitato degli Italiani all'Estero) di Canberra e del C.I.A.O. (Council of Italo Australian Organizations) hanno iniziato a ragionare su cosa fare concretamente.

Si è subito concordato che una raccolta fondi nella nostra Comunità italiana, e non solo, fosse la cosa da fare al più presto. Innanzi tutto, si è cercato di individuare il canale attraverso il quale utilizzare il denaro eventualmente raccolto. Sono state ovviamente esaminate diverse possibilità, escludendo rapidamente enti troppo grandi, che non potevano garantire la "tracciabilità" dei fondi loro inviati.

Grazie alle notizie raccolte a mezzo stampa e per informazioni dirette, la scelta è caduta sul Comune di Conselice, che è una cittadina di pianura, in Provincia di Ravenna, vicino a Imola e Ferrara, con un'estensione di 60 Km^2 e una popolazione di 9763 abitanti.

Si è così deciso di contattare direttamente la Sindaca di quel Comune, Signora Paola Pula, che ci ha confermato quanto la situazione sia stata compromessa, e lo sia tuttora, a vari livelli della vita economica, sociale e strutturale.

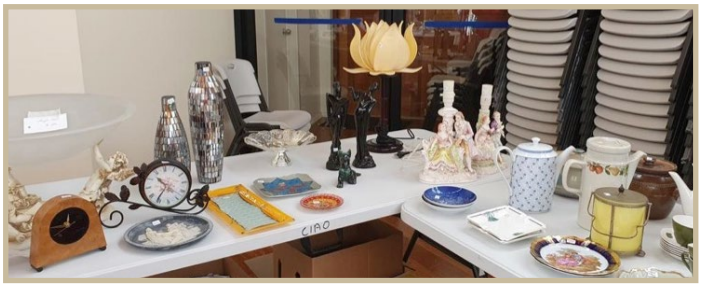
Sono stati quindi rapidamente organizzati due eventi, che hanno avuto luogo nella prima metà di agosto, e sono stati organizzati dal Com.It.Es. e dal C.I.A.O, per raccogliere fondi tra la Comunità italiana e la popolazione di Canberra in generale.

Il primo evento organizzato è stato un **Mercatino dell'Usato** ideato e portato avanti per lo più da alcune signore della Comunità e si è tenuto domenica 6 agosto presso il Centro Culturale italiano.

Tante persone della Comunità hanno regalato moltissima roba, soprattutto vestiario, ma anche numerosi oggetti per la casa: soprammobili e utensili per la cucina, alcuni pezzi per l'arredo, anche mobilio, una bicicletta e bigiotteria varia.

Durante la giornata, sono state anche vendute arancine e anelli di calamari fritti al momento e anche bibite. Le immagini che riportiamo danno una idea di quanto materiale ci fosse e quanto lavoro avesse richiesto per portarlo al Centro Culturale, selezionarlo, assemblarlo nelle diverse categorie ed allestire i tavoli per la visione e la vendita.

La partecipazione dei potenziali acquirenti purtroppo non è stata alta come si sperava e la



vendita è stata minore del previsto, nonostante i prezzi fossero veramente "stracciati".

In ogni modo, l'incasso alla fine è stato considerato comunque soddisfacente, AUD 2000 circa.

L'altro evento organizzato è stato un **Gala Dinner** al Park Hyatt Hotel di Canberra, sotto il Patrocinio dell'Ambasciata d'Italia di Canberra.

In una elegante sala, accuratamente arredata, hanno trovato posto circa 120 ospiti paganti. Erano presenti anche l'Ambasciatore italiano SE Paolo Crudele (e Signora), che ha indirizzato a tutti i partecipanti un cordiale saluto e un caloroso ringraziamento per la partecipazione all'evento.

Il menu predisposto è stato arricchito dai vini, dai dessert e dal gelato di Gelato Mio, il tutto offerto dagli organizzatori.

La serata è stata allietata dalla musica del Duo "According to Us Music" di Rossella e Paolo.

Un evento nell'evento è stata la **Silent Auction** veramente ricca, organizzata con il contributo generoso di varie aziende italiane e di alcuni Italiani che hanno offerto quadri di valore, gioielli e altro, tutto proveniente dall'Italia, il che ha consentito di aumentare considerevolmente la raccolta fondi. Tutto quello che è stato messo all'asta è stato infatti venduto anche ad un prezzo nettamente più alto rispetto a quello base.

Il momento più importante della serata è stato comunque il **collegamento audio-video con la Sindaca di Conselice, Signora Paola Pula**.

Nel suo intervento, ha dato notizie sia sul territorio che amministra e sia sulle condizioni che si sono determinate con l'alluvione. Ci ha informato che Conselice ha un sistema produttivo in prevalenza agricolo, ma ha anche alcune importanti industrie del settore agroalimentare di livello nazionale ed europeo (come ad esempio Unigrà, Golfera, Surgital, Conase, Caab Braccianti). E' pure presente un sistema industriale manifatturiero, nel campo della meccanica e dei servizi.

L'alluvione ha colpito diffusamente il territorio comunale, che ha 99 km di strade, 9 edifici scolastici, un Municipio e anche strutture culturali

e ricreative, come il Teatro, la Biblioteca, 3 campi sportivi, il Palazzetto dello sport e 32 parchi pubblici.

Le inondazioni sono state causate dal fatto che l'enorme quantità di pioggia ha provocato la rottura degli argini di 2 fiumi, Sillaro e Santerno. Si è calcolato che questi eventi abbiano sparso 80 milioni di metri cubi di acqua sul territorio di Conselice.

La particolare caratteristica del terreno, detto a *"giacitura bassa"*, cioè con scarsa pendenza, ha fatto sì che per oltre due settimane l'acqua ristagnasse, divenendo presto putrida, per la presenza di carcasse di animali, liquami e liquidi industriali. E' stato per questo addirittura necessario effettuare in urgenza campagne vaccinali contro il tetano.

Ingenti sono stati i danni al 50% delle case, delle famiglie e delle imprese e al 60% del territorio agricolo. Enormi sono state e sono le difficoltà che moltissime famiglie e tutta la popolazione sta sopportando ed è quindi evidente quanto ci sia da fare per riprendere una vita sociale e produttiva sufficiente. La Sindaca ha ringraziato la Comunità italiana di Canberra per aver scelto proprio Conselice. Ha quindi ufficialmente dato notizie riguardo all'utilizzo dei fondi che arriveranno da Canberra, informando che *"Abbiamo pensato di destinare le risorse che raccoglierete per l'acquisto di*

attrezzature di gioco da inserire in un parco pubblico in un quartiere particolarmente colpito e abitato da coppie giovani con bambini, il quartiere Vivaldi di recente costruzione".

Dobbiamo poi ricordare, per completezza di informazione, che sono stati raccolti fondi anche da generose donazioni di privati cittadini, indipendentemente degli eventi organizzati.

Mentre tutti ci auguriamo che non vi siano in futuro mai più catastrofi del genere e quindi la necessità di raccogliere risorse, credo di poter interpretare il sentimento di tutti nel ringraziare vivamente gli organizzatori di questa raccolta fondi, ma, soprattutto, quanti si sono spesi nel gestire gli eventi e quanti, sponsor e privati cittadini, hanno fatto offerte in vari modi.

VALE PROFESSOR FRANCESCO SOFO

- Sam Palma

It is with great sadness that we announce the passing of Professor Francesco Sofo after several years of serious illness.

Francesco had served the Society as Secretary some 15 years ago and was a foundation member of the Dante Musica Viva choir. He served as Musical Director of the choir from 2007 until early 2019 when he took indefinite leave for family reasons and because of illness.

Francesco's contribution to the Dante Musica Viva choir was immense. He played several instruments and had a very high level of musical knowledge. His huge involvement in the early days of the choir was largely instrumental in the choir's development to a stage that within a reasonably short time the choir was able to start performing for the many Italian Associations.

Many of the songs sung by the choir today were actually arranged and or adapted for the choir by Francesco. He had a most dynamic personality which was most evident by his most entertaining and dynamic style of conducting. His vision, energy and lively and very positive attitude will be sorely missed.

VIAGGIO IN ITALIA

— Sandra Zucchini Catizone

Se tra il '700 e '800 tanti illustri personaggi, tra cui Goethe, Keats, Shelley, hanno visitato l'Italia nel loro Grand Tour (che era al tempo stesso un viaggio iniziatico e culturale), anche mio marito Luigi ed io, miseri emuli di cotanti predecessori, abbiamo fatto, nel Maggio scorso, il nostro tour-pellegrinaggio lungo la Penisola.

Atterrati a **Bologna**, mia città natale in cui ho vissuto i miei primi 70 anni, prima del trasferimento qui, down under, ho subito percepito una città diversa da come la ricordavo: affollatissima di turisti, più rumorosa e frenetica.

Bologna ha certe peculiarità che la distinguono ed è definita "la Dotta, la Rossa, la Grassa".

Con Dotta ci si riferisce alla sua Università, la più antica del mondo occidentale, risalente al 1088 e che è un vanto insuperabile

Con Rossa si vogliono indicare sia il colore dei tetti, sia il colore delle varie Amministrazioni di sinistra che si sono avvicendate al (buon) governo della città;

Con Grassa, ovviamente, ci si richiama alla sua cucina, ormai famosa ovunque perché così ricca e saporita…

Proprio questa caratteristica è diventata dominante e dappertutto si vedono dehors, tavolini, banconi di bar, osterie, ristoranti che offrono ad un'orda di turisti affamati di "bolognesità'" ogni ben di Dio, in una frenesia mangereccia che mi ha profondamente colpita.

Tagliatelle con ragù alla Bolognese, Lasagne, Tortellini solo in brodo, Passatelli

Ma così è: il famoso turismo eno-gastronomico è servito!!

E a questo proposito ricordo che c'è un'altra connotazione di Bologna con 3 T: *Tortellini* (sempre mangiare, appunto), Torri (che distinguevano le varie casate gentilizie), *Titte* (magari belle tornite per un po' di sovrappeso da cibo, e ci risiamo!)

Dopo tanta "pazza folla" e tante scorpacciate a cui pure noi non ci siamo sottratti, soprattutto rimpinzandoci di crescentine con stracchino e squacquerone (tipi di formaggio teneri che qui non si trovano), abbiamo cercato un po' di quiete ristoratrice in una amena località di mare: **San Benedetto del Tronto**, nelle Marche, sito nella Riviera delle Palme: un vero gioiellino, tutto da vedere, scoprire e godere.

Da qui abbiamo fatto una rapida escursione nella vicina cittadina di **Ascoli Piceno**, altro gioiello di un'Italia cosiddetta minore che ha invece molteplici offerte turistiche da proporre al viaggiatore non troppo frettoloso.

Il nostro viaggio è poi continuato verso **San Gemini**, in Umbria, patria degli sbandieratori che ci hanno allietato durante gli ultimi Multicultural Festival qui a Canberra.

San Gemini è tra i borghi più belli d'Italia ed è tipicamente medioevale. Ha alcuni monumenti di rilievo, tra cui la Porta Romana, ingresso ancora oggi alla cittadina, la Chiesa di Santo Gemine (Duomo del sec XII, poi ricostruito a metà dell''800, forse anche su consiglio di Antonio Canova, il famoso scultore che qui abitò e di cui rimane la residenza estiva), la Chiesa di San Francesco, dedicato al Santo che pare abbia qui soggiornato nel 1213, quindi il Palazzo Comunale del '700 e la Fontana

Monumentale Gemine Astolfi.

Seguono, in un percorso suggestivo per gli scorci tra archi e vicoletti, l'antica Porta Burgi del XII sec, quindi il Palazzo Vecchio o Pretorio, simbolo del libero Comune, infine le Chiese di San Carlo, di San Giovanni Battista ed altre ancora: quale concentrato di storia in un borgo di 5.000 anime!!

Il nostro pellegrinaggio nostalgico-sentimentale ci ha poi condotti nel profondo sud, in Calabria per l'esattezza, per ritrovare luoghi del cuore e alcuni parenti.

Il nostro soggiorno calabrese si è snodato tra Catanzaro (di cui parleremo prossimamente), Reggio Calabria e Tropea.

Reggio Calabria richiama subito alla mente la presenza, presso il Museo Nazionale Archeologico, dei due Bronzi di Riace, possenti, magnetici e indimenticabili per la vigorosa armonia che esprimono.

Solo la visita a questo Museo vale il viaggio, se poi ci aggiungiamo la possibilità di percorrere il lungomare della città, definito dal poeta Gabriele D'Annunzio il chilometro più bello d'Italia, magari con un ottimo gelato da gustare, cos'altro chiedere?

Forse una pausa marittima a **Tropea**, al centro della Costa degli Dei!

È un'altra ridente, vivace, accogliente ed elegante cittadina, meta di un turismo cosmopolita.

È famosa per i suoi magnifici affacci sul mare, per i suoi monumenti, tra cui la bellissima Cattedrale di Maria Santissima di Romania, le dimore storiche e per le bellissime spiagge sabbiose, dominate dal Santuario di Santa Maria dell'Isola.

Da ultimo, ma non per importanza, è famosa anche per le sue cipolle: le cipolle rosse di Tropea, a marchio I.G.P., prelibate perché dolci, croccanti e profumate. Sono un tocco di colore che ravvivano ogni angolo del paese e ogni ristorante ne propone qualche versione, tra cui la frittata di cipolle, sugo di cipolle per condire la Pasta Fileja, l'insalata tropeana.... Ma non si può neppure trascurare il gelato alla cipolla: un must, provare per credere!

Come poi si conviene ad ogni Gran Tour, anche noi siamo approdati a Roma!

Roma, città eterna, aperta, ombelico del mondo, capace di stordirti per la sua grande bellezza, ma anche per le sue mille contraddizioni.

Il flusso dei turisti è poi una costante di ogni tempo e stagione e la folla, le lunghe file e il traffico rumoroso e caotico ti fanno sudare (letteralmente) come conquista ogni visione dei tanti monumenti o musei che riesci a visitare.

Per fortuna, però, chi come noi già conosceva la Roma più classica, può permettersi la ricerca di luoghi più intimi e nascosti, silenti e suggestivi.

Ecco allora la visita ad un tratto dell'antica Via

Appia (la regina delle strade), di Villa Torlonia, della Cripta dei Cappuccini: solo alcuni esempi, tra i tanti in offerta sui siti turistici alternativi.

Vorrei raccomandarveli calorosamente per la vostra prossima visita in Italia.

VIA APPIA

La via fu la prima tra le grandi strade romane e risale alla fine del IV secolo a.C. per arrivare, nel modo più diretto e rapido, da Roma a Capua, superando molti problemi naturali, tra cui le Paludi Pontine.

Era lastricata con larghi "basoli" (lastroni di pietra basaltica) grossolanamente poligonali.

La carreggiata era larga 14 piedi romani (circa m 4,15) idonea al passaggio di 2 carri nei 2 sensi ed era affiancata da 2 marciapiedi di terra battuta delimitati da un cordolo di pietra.

Lungo la via si allineavano poi le "stationes" per il cambio dei cavalli e anche alcune "mansiones" per il ristoro ed alloggio dei viaggiatori.

Vicino ai centri abitati si ergevano anche grandi ville, tombe e monumenti funerari di cui ancora oggi si possono ammirare le vestigia, passeggiando in questo percorso fuori del tempo.

VILLA TORLONIA

È un insieme di edifici storici, un po' insoliti e particolari. Si trova nel quartiere Nomentano ed è ora un parco pubblico. Fu di proprietà della famiglia Torlonia e anche residenza di Mussolini dagli anni '20 al 1943.

I musei al suo interno comprendono:

- Il Casino Nobile, poi residenza di Mussolini e per questo dotato di un bunker antiaereo e rifugio antigas.
- La casina delle Civette, un villino eclettico per i vari motivi decorativi ispirati alle civette, appunto, e con tantissime vetrate policrome particolarmente suggestive.
- Complesso Serra Moresca, ispirato all'Alhambra di Granada.
- Teatro della Villa, oggetto di un lungo restauro e ricco di affreschi, mosaici, pitture e statue.

CRIPTA DEI CAPUCCINI

La cripta dei Cappuccini, annessa alla Chiesa Immacolata Concezione dei Frati Minori Cappuccini, si trova in Via Veneto, la famosa strada della Dolce Vita di felliniana memoria, ma in questo sotterraneo, costituito da un lungo corridoio, affiancato da 6 nicchie, tutto rimanda all'aldilà e al senso e al mistero della morte.

Qui giacciono infatti i resti di circa 3700 defunti che un "geniale artista", ancora sconosciuto, ha ricomposto in un "monumento funebre del tutto sui generis, decorando con ossa e teschi le pareti, le volte ed i soffitti dell'intera Cripta.

Qualcuno potrebbe considerare questa visita come un momento macabro e cupo, ma in realtà può essere di suggestione e meditazione sulla fugacità della vita a cui nessuno può sottrarsi.

MY LIFE AS A MOUNTAINEER

— Armando Corvini

Introduction by Lyndall Heddle

"I had the pleasure of meeting Armando before he gave his wonderful presentation "My Life as a Mountaineer", at a recent Dante Alighieri Society Cultural Event."

All in attendance were entranced by his story which continues today with his "Guided Outdoor Adventures" company providing experiences to children ranging from 6 to 12 years of age, as well as adults.

Here Armando shares his story which begins as a young boy living in northeastern Italy.

Climbing in later years in Val Rosandra

My name is Armando Corvini, and I was born in the northeastern Italian city of Trieste.

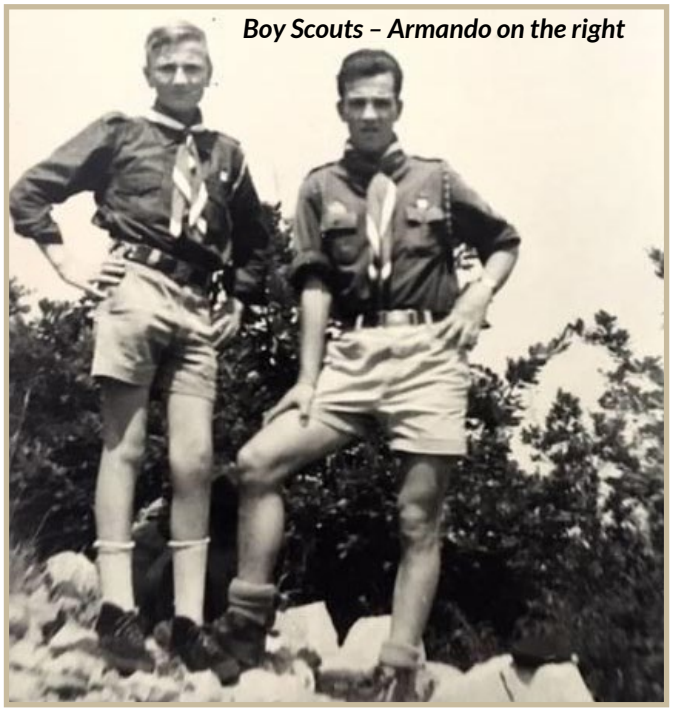
My love for the outdoors began when I was 6 years old, following my sister Rita and her boyfriend, on long walks into the Triestino Carso.

I believe I was always going to be an adventurer. As a little boy I would climb to the top of the trees in the park, much to my mother's horror, just so I could see what other taller trees might be around to climb. My favourite thing to do at the top of the tree was to make the branches swing with me riding in the middle.

In high school when I was in twelve years old, I made a good friend who was a boy scout. Dario would often talk about his experiences and adventures with the scouts which included long summer camps with lots of activities.

Dario asked me if I would like to join the Scouts. Dario also introduced me to caving when I was 14 years old. Our experiences were very simple in those first caving experiences. We carried a hand torch only, and we also had no helmets, safety gear or maps to guide us.

Val Rosandra located approximately 15 kilometres from Trieste, is a beautiful limestone valley with lots of caving and climbing to be explored.



Boy Scouts – Armando on the right

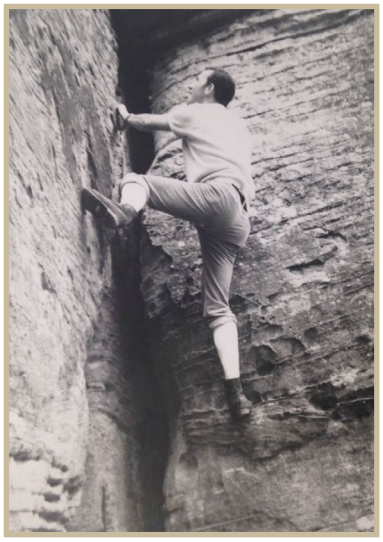
I was always curious about climbing as I used to see people hanging off ropes like spiders on rock faces, and used to wonder how they could do that.

Tre Cime di Lavaredo – Armando, Giorgio and Mauro – 1960

My friend Mauro invited me to a climbing meeting that was happening in a couple of weeks. That was the beginning of my love affair with climbing which is still with me now. By this time, I was 17 years old and already experienced with trekking and other outdoor activities.

My life took another turn when I decided to leave Italy in December 1966. My sister had moved to Australia with her new husband many years earlier. The rest of the family followed, including my mother.

In this time, I began climbing mainly in the Blue Mountains but also in the Lane Cove River Park



Free climbing without ropes and harnesses – Lindfield, Sydney – 1968

at Lindfield. It was difficult to make time though as I was working hard establishing myself in Australia.

I met my wife Jennifer in Sydney in 1969 and came with her to Canberra. We started our family, and I started our marble business specialising in bench tops, vanity tops and marble tiles. During this time, I took an extended break from my climbing.

I returned to Italy with my family in 1983. It was Jenny's first time in Italy however she felt a strong connection, particularly through the music. Jenny had graduated from the Sydney Conservatorium of music in 1960 with high distinctions. During this time, she studied some of Italy's famous composers. In Italy she felt she had come home.

I remember fondly during that visit that the president of the Alpine Club in Trieste, told me that my climbing career must be over. I had moved to Australia, the flattest country in the world with absolutely no mountains to climb. I was able to prove him wrong.

Now I had another challenge. I was a mountaineer but there was something was missing. I realised it was the mountain. I needed something more challenging, and just a little higher than the mountains in Australia.

New Zealand – Douglas Glacier to the west of Mount Cook – 1991

This led to me New Zealand, on an expedition with two of my close rock-climbing friends from Canberra. During the two weeks there we climbed four major mountains, but the crowning glory was when we summited Mt Cook. This is New Zealand's highest mountain which at 3,754 metres, is over 1,500 metres taller than Mt Kosciusko. Importantly it is a much more difficult climb with glaciers to navigate and crevasses to overcome. This means carrying more technical equipment and needs a much higher skill level. It is also an 18 hour round trip, and not a place to be caught in bad weather in the open. New Zealand cast its spell on me, and after my first experience I made yearly trips to New Zealand from 1983 to 2003.

On the summit of Mount Pumori with Mount Everest on the left – 1988

Mount Pumori – Uncomfortable night in an ice cave

Summit of Ama Dablam - 1994

The New Zealand experience led to a surprise invitation from an experienced Australian Himalayan mountaineer Jeff Williams. He asked me to join a group of mountaineers from Canberra who were going to climb the south ridge of Mount Pumori, to celebrate the Bicentenary of Australia. You can imagine my excitement as it was a dream of mine to climb in Nepal. My excitement was tempered though, as I had so many other things to

Armando and Jennifer introducing rock climbing to their grandchildren, Estella and Louis.

consider such as my family and my growing marble business.

Mountaineering in New Zealand prepared me well for many of the new challenges that I would face, giving me experience crossing crevices, understanding different types of snow and ice, and long day mountaineering. In fact, to climb Mt Cook required a 14-to-15-hour return trip.

Arriving in Kathmandu (the capital of Nepal) was a precursor to what would be an entirely different and enriching experience. My first recollections were of total chaos compared to Australia. I saw "Holy cows" lying in the middle of busy roads. The drivers would take great care to go around them because to kill a holy cow was to commit an awful thing. This is where expression "Holy Cow" came from. There were stray dogs and stray children not to mention the very cheeky monkeys. The smells, the noise and the chaos were such an attack on my senses. Even after multiple journeys to Kathmandu I never enjoyed spending too much time there. I was always focussed on getting to the mountains.

One thing that intrigued me was how the two dominant religions, Hindu and Buddhism, happily joined together in so many ways including religious festivities.

After experiencing Kathmandu for a few days, we would then commence our real adventure. This required flying into one of the most dangerous airstrips in the world called Lukla, which is the gateway to the Mount Everest region.

It took then took another ten extra days to reach our base camp from where we would start our climb.

Getting to base camp was one thing, however then the serious work began. Importantly the food needed to be sorted. We had to separate out the rations necessary for the ascent and for the descent. Food was also left at the base camp

A group of very special beginner climbers

for our return. Our energy was partly provided by Kraft Vegemite who had kindly sponsored our group.

We then had several more gruelling days carrying our gear to an Advanced Base Camp which was about 400 metres of steep climbing above our base camp. Our gear included all the technical climbing equipment such as ropes, crampons, as well as gas cylinders and stoves. We also slept overnight two at a time at the Advanced base camp to acclimatise to the altitude. Once everything was completed, the entire group started the actual climb. We needed to find places to camp and the first night we stayed on a very sharp ridge. The following day when we were ready to leave, two of our climbers were unwell with altitude sickness and we had to leave them behind. That now left four of us. After seven hours of climbing, we reached an ice cave used by a previous expedition. This provided us with great protection, and we had a comfortable night. Unfortunately, my climbing partner and I didn't make it to the summit on that very long day. We were just short of 7,000 metres altitude and we made the decision to stop for the night. We dug a small cave in the ice and had an rough night. At first light, we made our final ascent by reaching the summit of Mount Pumori.

We were overwhelmed by the sight of Mount Everest in the distance. It is such an imposing mountain. From our position, we could also see the Tibetan landscape with a seemingly endless view of the world's most breathtaking mountains.

The descent was slow, but we had a tremendous feeling of elation and fulfilment of what we had achieved.

When you have climbed in the Himalayas, you develop a real passion for the mountains. I dreamed of climbing an 8000-metre mountain before I was 60.

In 1994 I led an expedition to the Himalayas with five other Canberrans. To acclimatise we tackled the east ridge of Ama Dablam, which is in the Mt Everest region. It was a challenge and had only every been climbed twice before.

Little did we know how this expedition would turn out. Due to very heavy snow falls, our planned five-and-a-half-day ascent turned into 12 days. The weather was against us, and even with our experience and good preparations, we all suffered from varying degrees of frostbite. As the expedition lead, I suffered the brunt of the weather and lost all my fingers and toes as a result.

The experience and the time spent recovering, did not dampen my love of climbing and I continued to visit and climb in the Himilayas, as well as in Italy in the Dolomites and in Australia.

I can't climb the gradient that I used to, however if you see me climbing you wouldn't believe that I have no fingers or toes.

Caving in Wee Jasper

My life took a positive turn when I began volunteering at the YMCA, assisting stroke patients with mobility. It made me realise that my disability could have been worse.

We also run beginner and intermediate rock-climbing instruction at White Rocks in Queanbeyan. It provides me with so much happiness to share my love and passion for climbing.

I now run my own rock-climbing business called Guided Outdoor Adventures. We specialise in climbing in the Canberra region and caving at Wee Jasper.

You can visit my website for more information:

www.guidedoutdooradventures.net.au

NMC
NATIONAL MANAGEMENT CONSULTANTS

Level 3/10 Moore St,
Canberra ACT 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 address: hmitchell@nmcaustralia.com.au

CONOSCETE L'ITALIA? DO YOU KNOW ITALY?

Images from Italy provided by Phillip Gray

1.

What is the name of this statue, who made it and where is it located?

2.

Where is this bas-relief and what does it represent?

3.

Magnificent Gothic church: where is it?

4.

Where is this wonderful Chapel?

The answers to these questions are on Page 23...

ALTOPIANO DELLA SILA, CALABRIA SPLENDIDO E TALVOLTA TRASCURATO

— Luigi Catizone

La Calabria è la regione italiana che occupa la punta dello "Stivale", con una superficie di 15.222 km^2 ed ha quasi 2 milioni di abitanti.

La sua caratteristica è di avere una costa lunga 780 km, la quarta dopo Sardegna, Sicilia e Puglia, che però hanno un territorio molto più grande. Il 41% della sua area è occupata da rilievi montuosi diffusi in tutta la regione. A nord, al confine con la Basilicata, c'è il *Pollino*, il cui picco più alto raggiunge i 2267 metri sul livello del mare. All'estremità sud troviamo l'*Aspromonte*, che a Montalto arriva a 1995 metri. Al centro della Regione, abbiamo l'*Altopiano della Sila*, con una altezza media di 1.200-1.400 metri e che raggiunge il massimo a Botte Donato, alto 1928 metri.

Non mancano le ampie pianure: la Piana di Sibari a nord-est, quella di Sant'Eufemia e il Marchesato a centro regione e la Piana di Gioia Tauro a sud-ovest.

Il turismo è prevalentemente marino, favorito dalle sue splendile e lunghe coste. Purtroppo poco sviluppato è invece quello montano, in particolare in Sila, nonostante le sua caratteristiche e le opportunità che offre.

E' interessante considerare che le distanze tra l'altopiano silano e le coste, ioniche o tirreniche, sono di pochissime decine di chilometri e sono raggiungibili in un'ora di macchina o poco più. Per fare qualche esempio, tra Villaggio Mancuso, sulla Sila Piccola a 1.300 m. sul livello del mare, e il rinomato centro balneare di Copanello ci sono 54 chilometri e un'ora di auto; tra San Giovanni in Fiore (altezza 1.100 metri), nella Sila Grande, e Isola Capo Rizzuto ci sono 69 chilometri e un'ora di macchina. Lo stesso tempo è necessario per raggiungere da Camigliatello Silano (1.272 metri) la costa tirrenica intorno a Paola.

La Sila è un massiccio montuoso che occupa la parte centrale della Regione: è di circa 3300 km^2 e si estende nelle province di Cosenza, Catanzaro e Crotone.

Viene comunemente divisa in Sila Greca, a nord e prende il nome dalle popolazioni di origine greco-albanese ivi presenti; Sila Grande al centro, per lo più in provincia di Cosenza e Crotone; infine Sila Piccola, per lo più in provincia di Catanzaro.

PARCO NAZIONALE DELLA SILA

L'istituzione del Parco Nazionale della Sila nel 1992, di 73.695 ettari, garantisce la protezione del vasto e caratteristico patrimonio floristico e faunistico.

Importanti sono le attività agro-forestali e zootecniche, oltre alle industrie alimentari e del legno.

La Sila ha un ingente patrimonio boschivo, tanto che nell'antichità veniva chiamata il "*Gran Bosco d'Italia*". Purtroppo, nei decenni '30, '40 e '50 del secolo scorso, ha subito notevoli danni conseguenti alla deforestazione, per fortuna in gran parte risanati con una consistente azione di rimboschimento.

Essa è ricca di faggete, tuttavia tipico della Sila è il **Pino Larìcio**, una sottospecie di Pinus Nigra, ma rispetto a questo appare più slanciato e può raggiungere mediamente i 35 metri di altezza, con alcuni esemplari che superano i 50 metri. Raggiungono tali altezze, perché spesso gli alberi sono in boschi fitti e quindi le cime tendono a svilupparsi in altezza cercando la luce, dando per questo una conformazione molto alta e sottile al fusto, con il tronco praticamente spoglio nelle parti più basse.

Il legno del Pino Larìcio è considerato migliore di quello del Pino Nero e si può trovare anche in Corsica e Sicilia, ma la diffusione maggiore è proprio nell'altopiano della Sila.

E' una specie che resiste molto bene agli sbalzi di temperatura, dai 30 °C e oltre in estate, ai −15 °C o meno in inverno. Lo si trova dagli 800 metri fino ai 2000 , può sopportare abbondanti nevicate e riesce a crescere anche su terreni rocciosi.

In Sila, vi sono grandi foreste di questi alberi sempreverdi, che si estendono tra i 4 maggiori laghi artificiali di Cecita, Arvo, Ampollino e Ariamacina, e vallate di estesi pascoli, determinando un paesaggio di tipo svizzero. Produce una grande quantità di resina e data la robustezza del tronco, nei secoli scorsi il legno del Pino Larìcio è stato utilizzato per la fabbricazione di navi, mentre la resina è un ottimo isolante e un combustibile.

Una sottospecie di questi Pini sono i "Giganti della Sila", Pini Larici ultracentenari di dimensioni maestose. Si trovano nella **riserva naturale "I Giganti della Sila**", nota anche come **riserva naturale del Fallistro**, dal nome della località in cui si trova. E' un'area naturale protetta situata nella provincia di Cosenza ed è stata istituita nel 1987. La riserva occupa una superficie di 5,44 km² a nord-ovest e a sud-est, all'interno del Parco nazionale della Sila. Questi Pini Larici ultracentenari e maestosi con i loro tronchi formano un perfetto colonnato naturale e possono innalzarsi fino a 45 metri di altezza e avere un diametro alla base di circa due metri. I pini presenti nella riserva sono 58. Sono detti anche "Sequoie del Sud".

LA FAUNA SILANA

Ricalca quella tipica delle zone appenniniche. E' ancora presente il lupo, nonostante le lunghe persecuzioni a cui è stato sottoposto. Esso è attualmente protetto da una legge del 1976, ma solo pochi anni fa sembrava quasi estinto. Ora, grazie all'istituzione del Parco Nazionale, è stata possibile una ricolonizzazione di questo carnivoro sia all'interno che all'esterno dell'area protetta, facendo sì che attualmente sia presente in Sila uno dei nuclei più consistenti di lupo dell'Appennino.

Si possono osservare, anche se non molto numerosi, lo Scoiattolo nero, il Ghiro, il Riccio, il Gatto selvatico e la Volpe. Presenti anche il Tasso, la Donnola e la Puzzola, la Martora e la Faina. Quest'ultima si distingue dalla Martora per la macchia bianca anziché gialla sul petto.

Altri mammiferi presenti in Sila sono il Capriolo ed il Cervo, che si erano estinti, ma sono stati reintrodotti, insieme al Daino, dal Corpo Forestale dello Stato.

Per gli appassionati di ornitologia, segnaliamo rapaci come l'Astore, lo Sparviero, la Poiana, il Nibbio reale, il Gufo reale, il Barbagianni e la Civetta. Non manca la Cornacchia grigia avvistabile in grandi stormi. In Sila si possono osservare anche il Picchio rosso, il Picchio verde ed il raro Picchio nero.

I laghi silani sono poi un ottimo habitat per le Anatre, gli Svassi, gli Aironi e le Gru nei periodi di migrazione.

GASTRONOMIA SILANA

Ortaggi, legumi, patate, funghi, olive, castagne e l'immancabile peperoncino, spesso saltati in padella, con olio d'oliva calabrese, a volte mantecati con mollica sbriciolata e formaggio pecorino e spesso accompagnati con carni ovine, bovine e suine, rappresentano tuttora appaganti bocconi per le genti della Sila e non solo.

Tutto questo oggi è entrato nel menù tradizionale delle montagne silane. Sono inoltre tutti piatti che richiedono necessariamente l'abbinamento a un buon pane, ad ottimo vino, ma anche all'acqua salutare di queste contrade.

La nascita dei funghi è favorita all'interno del Parco, ma anche nella pre-Sila, dalle piogge e dal clima umido del bosco. Diverse sono le specie di funghi reperibili: porcini, vavusi, spugnole, mazze di tamburo, rositi, galletti, ovuli. I porcini, oltre che freschi, sono lavorati essiccandoli dopo averli sottilmente affettati, per conservarli ed esportarli.

La saporita patata IGP, è un'altra produzione importante e una componente primaria della cucina silana.

Il castagno e le castagne caratterizzano soprattutto il territorio della pre-Sila. Le popolazioni silane hanno negli anni incrementato e migliorato la produzione dei castagni, il cui frutto, in passato, era una delle poche risorse per le famiglie più povere.

Grazie alla presenza di importanti allevamenti bovini, ovini e suini, si è oggi sviluppata anche una ragguardevole attività di lavorazione artigianale di molti prodotti.

In Sila, esiste infatti una fiorente industria di trasformazione e conservazione dei prodotti tipici. Per esempio, dalla lavorazione del latte nascono prodotti tipici e rinomati come il *butirro*, la *mozzarella silana*, le *ricotte* di vario tipo, *strazzatella* silana e altri. Il più rinomato, è però il *caciocavallo silano* che meritatamente ha ottenuto il marchio DOP.

L'allevamento, la macellazione e la lavorazione delle carni di maiale sono da sempre alla base dell'alimentazione delle famiglie silane. Il tipico suino «nero calabrese», veniva ingrassato con le ghiande e le castagne dell'altipiano silano e numerosi erano i prodotti della lavorazione e stagionatura della sua carne, riconosciuti come prodotti qualità dal marchio DOP: tra essi ricordiamo il *capocollo*, la *salsiccia*, la *pancetta* e la *soppressata*.

Sull'Altipiano della Sila, viene allevata la razza bovina podolica che, anche grazie al sostegno dell'Ente Parco della Sila, costituisce il Presidio Slow Food "Razza podolica calabrese".

Come abbiamo detto, la produzione e la conservazione di questi prodotti avevano inizialmente motivazioni pratiche, in quanto servivano ad affrontare il lungo e duro inverno silano. Queste tradizioni persistono tuttora, anche se oggi sono diventate attività commerciali e talvolta industriali.

Una menzione meritano i dolci, preparati soprattutto in occasione delle festività. La "pitta 'mpigliata" è il più famoso dolce originario di San Giovanni in Fiore, tipico di Natale, fatto avvolgendo in una sfoglia di pasta, uva passa, noci e mandorle tritate, aromatizzato con marsala, garofano, cannella e bucce di arancia essiccate. In altri comuni si preparano delle varianti non meno gradevoli denominate "pitte 'nchiuse".

A tutte queste annotazioni, vorrei anche aggiungere che ormai da molti anni vi è una attività sciistica sulla Sila. La stagione risente, ovviamente più che altrove, dell'andamento della stagione invernale. Vanno comunque segnalati, in particolare, il Centro sciistico Palumbo sul Lago Ampollino, nella Sila Piccola, e gli impianti nella zona di Camigliatello Silano, nella Sila Grande.

Spero che quanto detto, abbia contribuito a far conoscere meglio anche questa parte della Calabria, particolarmente interessante, specie per coloro che amano la "*contaminazione mare-montagna*", facilmente godibile, in questa regione, che per la sua conformazione offre, come detto, lunghe coste, montagne, altopiani e boschi, accanto ad una antica tradizione gastronomica unica.

UN'OCIADA A TRIESTE - A GLIMPSE OF TRIESTE

Italiana per un filo - Sergio Sergi

The following observations are a nostalgic glimpse of some of the peculiarities which make Trieste sui generis, its own entity.

A. Literary

Dramatic Romances

- Robert Browning

What's become of Waring
Since he gave us all the slip,
Chose land travel or seafaring
Rather than pace up and down
Any longer in London town?

----------//----------

Waring turns up on a skiff in Trieste's harbor, selling fruit, tobacco and cigars to a passing English brig, one of whose passengers recognizes him, laughing and sun-browned.
With a great grass hat and kerchief black
Waring and the boat disappear
As a leaping fish does into the rosy and golden half o' the sky to overtake the sun...
Lucky Waring to reach a place where
Neither time nor toil could mar his features
So I saw the last of Waring in Trieste, where never star was lost but it rose afar.

Umberto Saba

Born in Trieste in 1883, died in Gorizia in 1957. His first poems met with scant success; Saba opened his famous bookshop, Libreria Antica e Moderna, which published his much lauded work *Canzoniere* in 1921, with many of these works in Triestino. Heavily influenced by the culture of "*mitteleuropa*", his poems are both lyrical and have a quotidian narrative of the life in Trieste.

Trieste

Ho attraversata tutta la cittá.
Poi ho salito un'erta,
popolosa in principio, in la deserta,
chiusa da un muricciolo:
un cantuccio in cui solo
siedo; mi pare che dove esso termina
termini la cittá.

Trieste ha una scontrosa
grazia. Se piace,
è come un ragazzaccio aspro e vorace,
con gli occhi azzurri e mani troppo grandi
per regalare un fiore;
come un amore
con gelosia.
Da quest'erta ogni chiesa, ogni sua via
scopro, se mena all'ingombrata spiaggia,
o alla collina cui, sulla sassosa
cima, una casa, l'ultima, s'aggrappa.
Intorno
circola ad ogni cosa
un'aria strana, un'aria tormentosa,
l'aria natia.

La mia cittá che in ogni parte é viva,
ha il cantuccio a me fatto, alla mia vita
pensosa è schiva.

Trieste

I crossed the entire city.
Then walked up a steep slope
early on quite populated, but then deserted,
enclosed by a low wall:
a tiny corner in which, alone, I sit;
and it seems to me that where it ends
the city also ends.

Trieste has a quarrelsome grace. If it
feels like it, it's like a clumsy boy
sour and voracious, with blue eyes
and hands that are too large to
offer a flower as a gift;
just like a jealous love.

From this high slope, every church, every
pathway, I discover, my gaze looks
towards the crowded beach or towards
another hill on which, on its stony
summit, at the very end, a house
hangs on. All else is
a strange air, a stormy air, my native air.

My city, which in all its parts is alive,
has a tiny corner made by me,
for my life, introspective and reluctant.

B. Bibliographic

Trieste and the Meaning of Nowhere

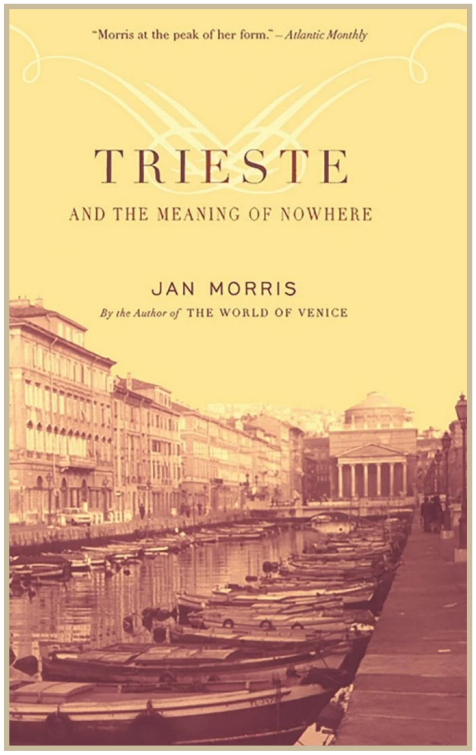
Jan Morris - Da Capo, Press 2002

This is a meditation on this city, steeped in history. The book is a result of decades of Morris's visits to the city, beginning in 1946 when, as James Morris, he was a subaltern in the 9th Queen's Royal Lancers, (now 9th / 12th Lancers, an armoured unit), part of the British/US contingent stationed in Trieste to maintain the United Nations Mandate which separated the city itself as Italian, and its surrounding countryside as Yugoslavian.

As Jan Morris, she visited after the formal return of the city to Italy in October 1954. The work is redolent with nostalgia for lost pleasures and glories; it perfectly captures the moodiness and changeability of its atmosphere of faded grandeur and of its bitter sweet charm, of the elegant Café degli Specchi and of the osterie (taverns) frequented by James Joyce. He even incorporated a drinking song into *Finnegans* Wake.

"Ancora un litro de quell bon,
No go le ciave del porton per andar casa"

"Another litre of the good stuff
as I don't have the keys to the door so I can go home"

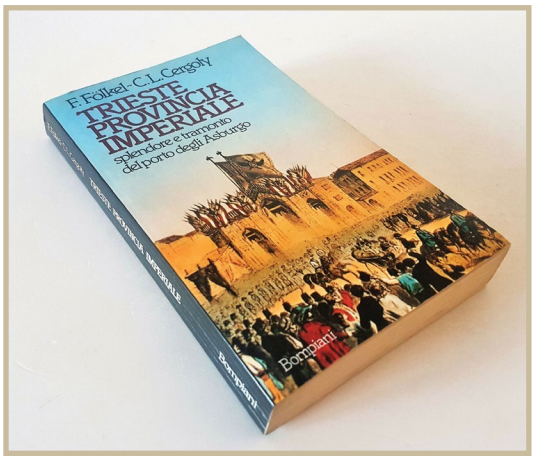


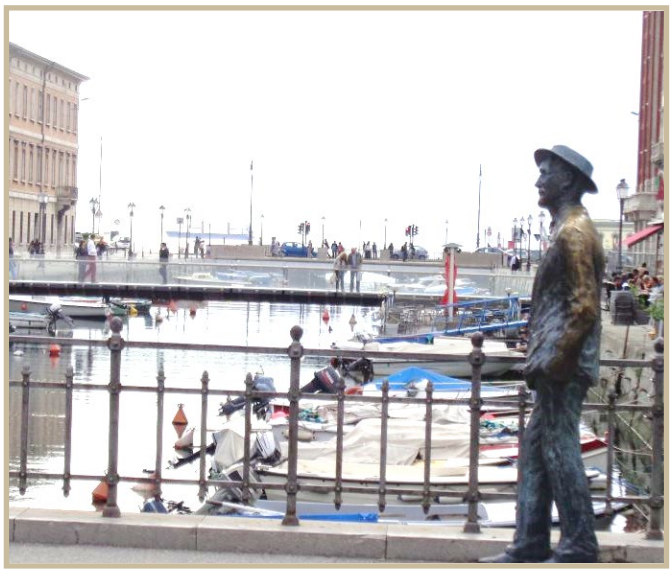
Trieste - Provincia Imperiale

Ferrucio Folkel e Carolus Cergoly - Bompiani 1983

Typical Triestino names, of the "mitteleuropa"; that is Trieste.
Trieste fu la capitale finanziaria dell'impero degli Asburgo.
"Tedesca, slovena, italiana
Trieste xe una splendida sovrana"

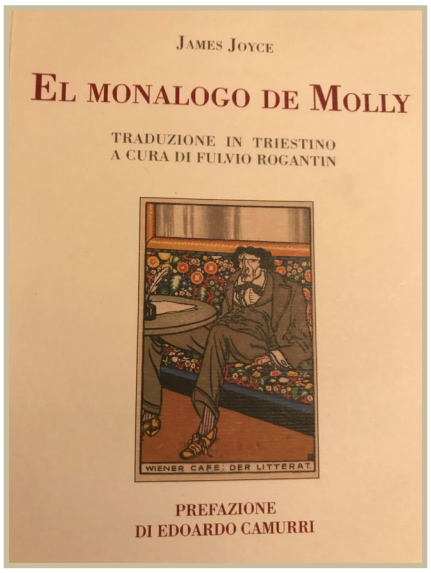
Il libro è un resoconto degli stati d'animo espressi da illustri cittadini come: Italo Svevo (Ettore Schmit, amico di Joyce e scrittore del romanzo "Stream of consciousness", poi perfezionato da Joyce stesso. La Signora Schmit era la modella per Anna Livia Plurabelle in *Finnegans* Wake.)





James Joyce visse a Trieste per sei anni negli anni '20, insegnante d'inglese con la Scuola Berlitz. Il fratello Stanislao insegnava alla nuova universitá di Trieste, fondata nel 1927.

James Joyce (in effigy) crossing Ponte Rosso over Canal Grande on his way to the Berlitz School, where he taught English.



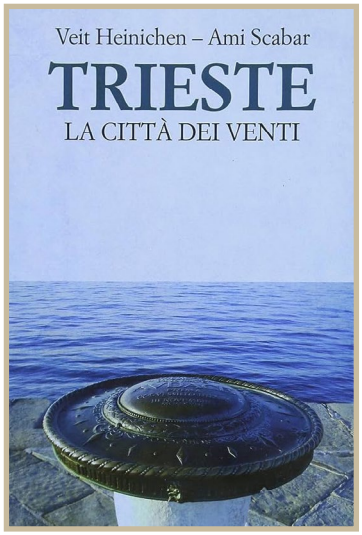
El monalogo de Molly è una traduzione (mono/mona una parola che appartiene alla anatomia di Molly Bloom) in Triestino a cura di Fulvio Rogantin, esperto delle opere di Joyce e guida dei posti frequentati da Joyce sia a Trieste.

Trieste: La Citta Dei Venti

Veit Heinichen e Ami Scabar.

Due gastronomi triestini hanno scritto una non *guida di viaggio*, che invita a scoprire non solo la vera anima della cittá, ma i suoi piatti prelibati, incluse le ricette, per Brodeto, gnocchi de susine, polipo all'Istriana, jota, presnitz e il piu famoso, polenta con baccalá. Contiene anche dei resoconti delle migliori *osmizze* dei paraggi di Trieste.

La osmizza é un locale dove i viticoltori, dal 1784, possono vendere al pubblico il vino da loro prodotto per un periodo di otto (*osem* in sloveno) giorni all'anno. I vini sono accompagnati da salumi fatti dai contadini con il pane dal forno della casa.



C. Cinematic and gastronomic

Sam Neill – Australian/New Zealand Actor

Did I Ever Tell You This? Is Sam Neill's highly entertaining memoir (published Text Publishing, Melbourne, 2023). He mentions his father being in Trieste in 1946, as part of the UN occupying force; consisting of British and American troops.

"Dad's job in Trieste was to keep apart the remnants of fascist and communist forces in a region of Italy that has always been in dispute, but mostly he and mum charged around on horseback having a great time and conceiving me.... I should have Made in Italy stamped on my backside."

----------//----------

Paul Henreid – filmstar, as Victor Laslo in Casablanca; he always played the European aristocrat. This was not a stretch as while born in Trieste, he was a Baron and educated at the most prestigious school in Europe; the Theresianische Akademie, founded in 1746.

----------//----------

The film La Migliore Offerta, starring Geoffrey Rush as an unscrupulous fine art dealer, was filmed largely around Trieste; the Lutheran Chiesa Evangelica (which I attended as a child in the company of my nonno Karl Steiner, who was the verger at the church); il Castello di Miramare, Piazza Oberdan and the shopping colonnade near the stop for the tram to Opicina.

D. Linguistic

A language is a dialect with an army and a navy.

Max Weinreich's comment on Yiddish.

Triestin is a form of two similar dialects, Venezian and Furlan. Triestin contains many words of Latin origin but is mostly a patois of Italian, Austrian and Slovenian. The "real" Triestino is "patoco" (Slovenian potok – genuine), but the present idiom has been "Italianized" and is thus more comprehensible to those who speak Standard Italian "in Lingua".

carega = sedia
clanfer = bandaio
caliger = calzolaio
piron = forchetta
fliche = soldi
travet = impiegato
xe caligo = dark times, fa buio
no se pol = non si puo
svoda come una canocia = vuota come una cicala di mare = insipid person
scovaze = immondizia
luganiga = salsiccia

xe piu giorni che luganighe = more days than sausages

The current number of native speakers is about 300,000

Scrivendo questi appunti me ga da un po de morbin, che bel che saria chiuchar un ottavo a Servola, soto la pergola o guardar quel fia de mar dal Castel San Giusto.

Writing these notes has cheered me; how good would it be to sip a glass of wine under a canopy of vines at Servola, or to watch that sliver of sea from the Castle of San Giusto (on the hilltop).

Answers to the questions for the photos on page 16

1. *What is the name of this statue, who made it and where is it located? [Giuseppe Sanmartino's Veiled Christ, in Cappella di San Severo de' Sangri/Pietatella, Napoli]*
2. *Where is this magnificent bas-relief and what does it represent? [Main door of Cattedrale Metropolitana della Natività della Beata Vergine Maria - that is, il Duomo di Milano.]*
3. *Magnificent Gothic church: where is it? [Gothic facade of Cattedrale di Santa Maria Assunta - i.e., Cattedrale di Orvieto]*
4. *Where is this wonderful Chapel? [Capella di Sant'Anna/Pallatina, Castelbuono (PA), Sicily]*

CAPITAL FOOD MARKET

EST 1976

Construction of the new Capital Food Market is well underway. It will offer a revitalised destination for the best fresh produce in Canberra.

However, your favourite Belconnen Market Traders are still here and open Wednesday to Sunday

Please see our website:
www.belconnenmarkets.com.au
for further details

La vostra famiglia è la nostra!

Bookings 02 6178 0048 | easthotel.com.au/eat-and-drink/agostinis/
East Hotel 69 Canberra Avenue, Kingston ACT 2604