

EDIZIONE PRIMAVERA 2018

*in*CONTATTO

QUARTERLY ITALIAN MAGAZINE



Il Gentilissimo Fin

*Recentemente è venuto a mancare il
Commendatore Giuseppe Fin OAM*

ESTATE, TEMPO DI CONSERVE!
COME PREPARARLE SENZA RISCHI

FRIULI-VENEZIA GIULIA
DOVE GEOGRAFIA E STORIA
DIVENTANO ARMONIA

IL POTERE DEI COLORI

La storia del Co.As.It.

Una comunità in cammino

Gli anni settanta sono anni di profondi cambiamenti per la nostra comunità. L'emigrazione di massa è ormai agli sgoccioli. Ma se i numeri di chi arriva si stanno drasticamente riducendo altri sono i fenomeni che il Co.As.It. deve affrontare. In primis il crescere dei figli e delle figlie di coloro che erano arrivati negli anni cinquanta e sessanta, quelle che sono state chiamate seconde generazioni, i cui problemi erano profondamente diversi da quelli dei loro genitori. Non si trattava di insegnar loro l'inglese ma al contrario di non far perdere a questi giovani l'italiano. Non di ricercar lavoro o alloggio ci si doveva preoccupare per loro ma di aiutarli a navigare tra due diverse culture imparando ad apprezzarle entrambe. E poi c'erano quei membri della nostra comunità che stavano diventando anziani. In questo caso si trattava di offrirgli dei servizi che fossero culturalmente adeguati o di "insegnare" ai servizi esistenti, allora poco sensibili nel gestire persone che non fossero di retaggio anglosassone, a lavorare con gli italiani. Ma

per far seguire alle parole i fatti ci volevano soldi. La situazione, come abbiamo visto nel numero scorso, era molto migliorata, grazie alla fondazione del Co.As.It. ma di soldi ce n'era comunque bisogno. Tra le iniziative di maggior successo vi fu il Concorso Miss Casa d'Italia che grazie alla buona volontà di un gruppo di giovani (costituitosi come gruppo formale chiamato Giovani Italiani Impegnati) si rivelò un ottimo sistema di raccolta fondi. Il concorso si svolse durante il ventisettesimo ballo nazionale il 3 giugno del 1978. A tutte le partecipanti, narrano le cronache, venne donata una collana di perle.

Col tempo si rese anche necessario cambiare sede. La sede di Mary Street non andava più bene. Segno anche questo del mutare dei tempi: la city non era più il cuore italiano di Sydney e molte delle attività commerciali gestite dai membri della nostra comunità si erano trasferite altrove. Erano anche stati creati vari gruppi sociali e club italiani ed ora non c'era più bisogno di un centro unico dove poter svolgere tutte le attività sociali per la comunità. Soprattutto ci volevano spazi più grandi perché le attività dell'associazione erano cresciute a dismisura. Ecco che allora la gloriosa storica sede della Casa d'Italia fu venduta, coincidenza interessante, all'Australian Chinese Community Association e il Co.As.It. si trasferì presso non una ma ben due sedi, una a Holden Street e l'altra a Renwick Street.

Continua a pagina 3

in Contatto

Quarterly Italian Magazine
Editor: Michele Sapucci
Publisher: Co.As.It.
67 Norton Street
Leichhardt, NSW 2040
(02) 9564 0744
www.coasit.org.au



INDICE

- 2** La storia del Co.As.It.
- 4** Il Gentilissimo Fin
- 6** Il potere dei colori
- 8** Friuli-Venezia Giulia
- 12** Italo Svevo
- 14** Ciao!
- 15** Estate, tempo di conserve!
- 17** Ottobre: il mese della salute mentale



Al crescere delle attività dovette necessariamente accompagnarsi una crescita del personale e della struttura organizzativa. Se il gruppo di lavoro del Co.As.It. all'epoca della sua fondazione era costituito da due assistenti sociali, agli inizi degli anni ottanta il numero di impiegati era cresciuto così tanto che si decise per un cambiamento della ragione sociale dell'associazione, un cambiamento della sua struttura in società a responsabilità limitata.

È pure in questo periodo che i sottocomitati diventano uno dei nodi organizzativi più importanti del Co.As.It., i motori dell'organizzazione. Ed è bene citarli tutti questi sottocomitati perché veramente danno l'idea di quanto grande fosse diventato il Co.As.It. e di quali fossero i bisogni della comunità. Il sottocomitato per l'assistenza sociale si occupava dei bisogni concreti dei membri della nostra comunità, bisogni di servizi, di aiuto nell'accedervi, ma anche bisogni di socializzazione soprattutto dei membri anziani che in quel periodo, cominciavano a diventare numerosi. Il sottocomitato scolastico (poi ribattezzato per l'istruzione) si occupava invece di un nuovo problema per la nostra comunità, quello di insegnare l'italiano ai nostri figli e di farlo in ogni modo possibile, tramite le famose scuole del sabato, negli asili ma anche nelle scuole di ogni grado. Negli

anni ottanta siamo ormai ai cinquant'anni di storia della comunità italiana in Australia. Un periodo di tempo significativo, specialmente considerando quanto corta sia la storia della colonizzazione del continente. Sicuramente abbastanza per la creazione di una sezione del Co.As.It. che si curasse di farla conoscere questa storia, di raccoglierne le tracce sparse un po' dappertutto per farcele vedere. Perché noi italiani d'Australia ci si sentisse orgogliosi di quello che avevamo fatto. E fu così che nacque il sottocomitato per il patrimonio culturale italiano. E infine, c'era bisogno di soldi per cui, ultimo ma non meno importante, venne creato il sottocomitato sociale che si occupava della raccolta fondi.

Se gli anni cinquanta e sessanta possono essere definiti anni gloriosi, gli anni settanta ed ottanta sono gli anni della grande trasformazione, anni in cui l'organizzazione è dovuta cambiare, ingrandirsi, adattarsi alle mutate esigenze ed anche professionalizzarsi, ovvero diventare sempre di più una attività che si fondava su un numero sempre crescente di personale specializzato: assistenti sociali, psicologi, insegnanti. La voglia di fare del bene, l'altruismo e la passione erano ancora lì, come sempre, ma ora si era diventati grandi e le regole del gioco erano cambiate.

Il Gentilissimo Fin

Recentemente è venuto a mancare il Commendatore Giuseppe Fin OAM.

Il Sig. Fin è stato molto importante per tantissime persone. Un personaggio di spicco nella comunità, è stato ampiamente coinvolto anche a livello imprenditoriale, politico, religioso e sociale. Indubbiamente, il Sig. Fin è stato un leader indiscusso nella comunità, con 70 anni di generoso volontariato a servizio della comunità italiana. La storia del Sig. Fin è un patrimonio per la nostra comunità.

Giuseppe ha una lunga storia di impegno nella comunità e di volontariato:

- Nel 1957, cominciò il suo coinvolgimento nell'Associazione Cattolica Italiana San Francesco di Sydney. L'Associazione svolgeva un ruolo chiave nell'assistenza ai migranti italiani, in particolare i malati e i bisognosi. Nel 1968, fu responsabile della costruzione della Sala San Francesco a Leichhardt e nel 1971, della Costruzione e organizzazione della St Francis Day Nursery, sempre a Leichhardt.
- Tra il 1961 e il 1978 Giuseppe è stato un membro attivo della St Vincent De Paul Society, con particolare enfasi sulla visita dei centri dove i migranti venivano detenuti all'arrivo a Sydney.
- Nel 1975 Giuseppe divenne membro dell'Executive Committee dell'Ethnic Communities Council del NSW.
- Tra il 1977 e il 1980, Giuseppe è stato membro del Pastoral Council dell'Arcidiocesi di Sydney in qualità di consigliere sulla questione dei migranti del Cardinal Freeman.
- Nel 1988 Giuseppe è stato eletto Presidente dell'Associazione Polesani nel Mondo di Sydney e membro dell'Associazione Vicentini nel Mondo. È stato un membro fondatore del Veneto Club e Vice Presidente delle Confederazioni Venete di Sydney.
- Nel 1989, Giuseppe è stato eletto membro del COMITES e ottenne la posizione di Tesoriere. Nel 1995 ne divenne Presidente.
- Dal 1970 Giuseppe è stato coinvolto attivamente nel Co.As.It. Ha ricoperto ruoli come Direttore Amministrativo e Presidente/Tesoriere dell'Italian Schools Committee (Scuole del Sabato e Programmi Integrati). Giuseppe ha fatto parte del Consiglio d'Amministrazione del Co.As.It. dal 1984 fino al suo pensionamento nel 2008. Tra il

1991 e il 1999 rivestì la carica di Presidente e dal 1999 al 2005 quella di Vice Presidente.

Il Sig. Fin è stato ampiamente coinvolto nella fondazione e nella crescita del Co.As.It. I suoi successi per conto del Co.As.It. sono infiniti ma in particolare viene ricordato per aver aumentato il numero degli alunni del programma dei corsi integrati da 4,000 a 43,000; per aver sviluppato e aperto il Centro Multimediale Italiano; per aver aperto la Casa d'Italia a Norton Street, Leichhardt; per aver avviato l'idea di una Scuola Italiana Bilingue.

La passione di Giuseppe per l'insegnamento culminò nella realizzazione del suo sogno: l'apertura della Scuola Italiana Bilingue. Il Sig. Fin formò una sotto-commissione che lavorò per dieci anni per ottenere la registrazione e preparare il modello per la prima Scuola Italiana Bilingue in Australia. La sua più grande gioia è stata vedere la realizzazione di questo sogno e ha partecipato agli eventi ufficiali della Scuola come l'annuale presentazione del Premio Fin agli studenti che hanno mostrato l'eccellenza attraverso il bilinguismo.

Giuseppe Fin ha ottenuto vari premi e onorificenze durante i suoi settant'anni di volontariato:

- Nel 1981 la medaglia dell'Order of Australia per il servizio nella comunità;
- Nel 1991 Cavaliere dell'ordine del Merito della Repubblica Italiana;
- Commendatore del Governo Italiano in riconoscimento di una vita passata al servizio degli altri, conferito l'11 dicembre 1998 dall'allora Presidente della Repubblica Italiana Oscar Luigi Scalfaro subito dopo l'apertura della nuova Casa d'Italia a Norton Street.

L'eredità

Un uomo di immenso coinvolgimento nella comunità, rappresentante della vera essenza dell'altruismo e dello spirito del volontariato. L'eredità che Giuseppe ci lascia è: fare del bene è ciò che fundamentalmente ci definisce.

“Continuate nel lavoro che qualcun altro ha cominciato prima di voi e fatelo con passione e amore” (Giuseppe Fin, giugno 2018).

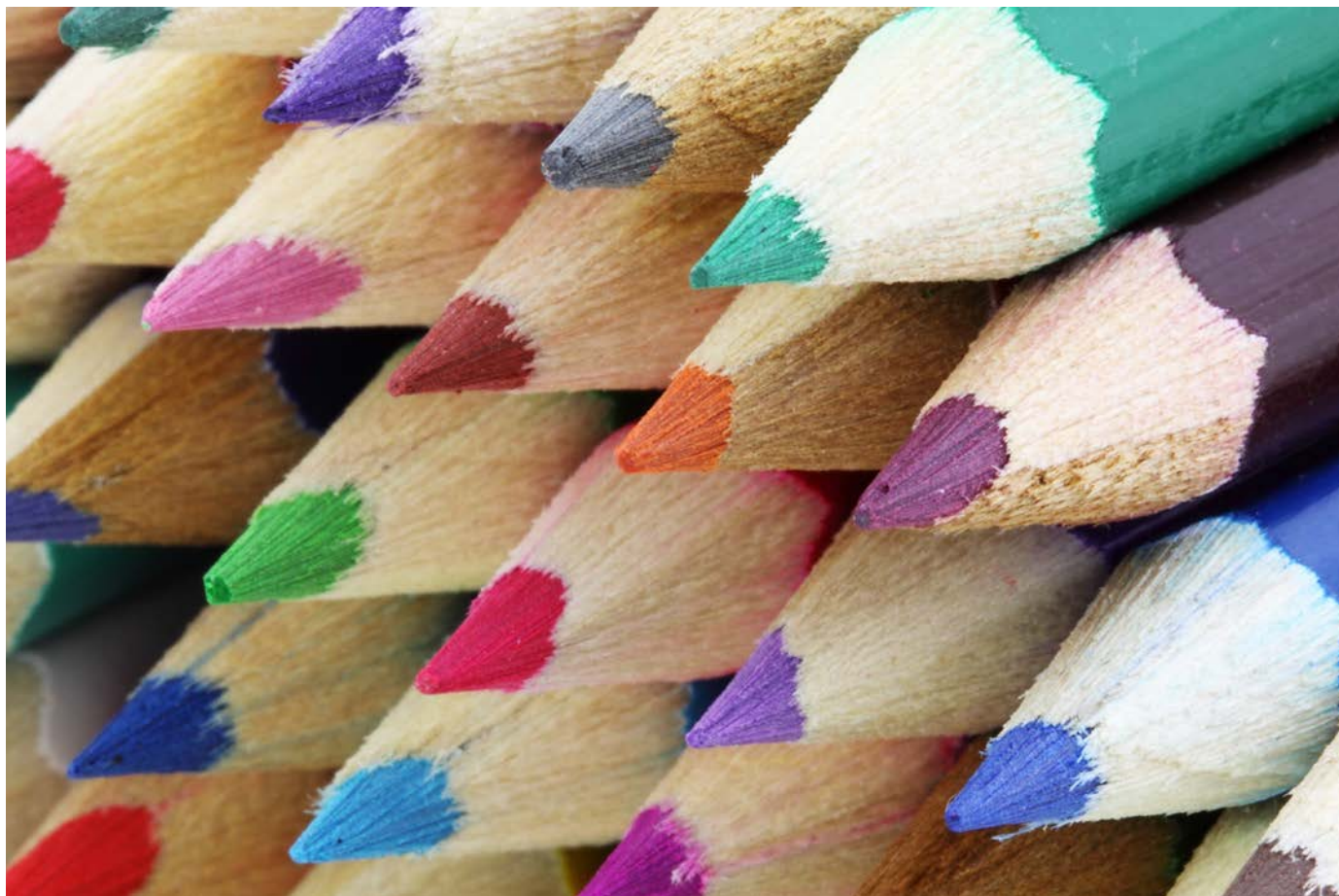


Simplicity is the ultimate sophistication

99 Norton St, Leichhardt moretti.com.au (02) 9568 1354



Il potere dei colori



L'abbinamento stato d'animo-colore ed addirittura colore-malattia fisica fa parte della storia dell'umanità da sempre praticamente. Pensate che sul corpo di un uomo di cinquemila anni fa, ritrovato mummificato sulle Alpi italiane (la famosa Mummia del Similaun) sono presenti dei tatuaggi eseguiti sulla pelle di articolazioni colpite da artrite. Praticamente tutte le grandi civiltà avevano le loro teorie sui colori, le loro idee sul loro effetto e potere. Nell'Antico Egitto ogni colore serviva a qualcosa: il nero era simbolo di fertilità, il giallo rappresentava una divinità solare. Il rosso era un colore molto interessante perché poteva avere una valenza sia positiva che negativa, ma era comunque sempre sinonimo di estremismo, e poteva rappresentare estrema ostilità, comportamento folle ma anche grande bontà. Man mano che si procede nella storia il legame tra colore e potere curativo diventa sempre più forte nelle credenze delle varie civiltà. La grandissima civiltà cinese addirittura credeva che i colori avessero un potente effetto sul

fisico: il giallo aggiustava l'intestino, il violetto era utile contro gli attacchi epilettici. Addirittura in Cina le finestre della camera di un malato venivano coperte con teli di colore adeguato e gli indumenti del paziente dovevano essere della stessa tinta.

Queste credenze giungono sino a noi, e saranno gli americani, nell'ottocento, a rinverdire l'interesse nei confronti della relazione tra colori, corpo e cervello, ovvero tra problemi fisici, stati psicologici e colori. In particolare fu un generale americano dal pomposo nome di Augustus J. Pleasanton che in un libro sostenne che la luce del Sole, filtrata attraverso vetri blu, acquistava proprietà curative. Particolare curioso, il libro stesso fu stampato su carta blu. Anche la nascita della cromoterapia, pseudo scienza che sostiene che i colori curano anche le malattie fisiche, nasce negli Stati Uniti grazie ad un medico, Edwin Babitt.

Continua a pagina 7

Ora, diciamolo chiaramente, la cromoterapia, non ha nulla di scientifico e non c'è nessuna prova che i colori curino. Anche se la luce, quella sì che cura: due scienziati, l'italiano Antonino Sciascia e il danese Niels Finsen inventarono tra ottocento e novecento una tecnica di cura delle cicatrici causate dal vaiolo tramite la luce e la chiamarono fototerapia. Però i colori qualche effetto ce l'hanno su di noi, sia in positivo che in negativo ed è perciò interessante capirne il significato, la simbologia. Descriviamo dunque i colori fondamentali partendo col rosso. Il rosso è il colore dell'amore e del fuoco, rappresenta energia e luce. Psicologicamente questo colore simbolizza la forza, la salute e la vitalità ed è associato al fuoco, alla gioia; il rosso dà un'idea di festa, ma ha anche, come abbiamo detto, un significato negativo ed in tal caso rimanda a sangue e passioni violente. Chi crede nella cromoterapia ritiene che una parete rossa possa aumentare la pressione sanguigna ed accelerare il polso. L'arancione invece, sempre per la cromoterapia, è una specie di rosso senza i suoi estremi, per cui ha una funzione liberatoria e stimola serenità, entusiasmo, allegria, voglia di vivere, ottimismo, positività dei sentimenti in generale ed un approccio positivo al lavoro. Procedendo nello spettro dei colori, si incontra il colore dell'equilibrio e del ragionamento per eccellenza, ovvero il giallo: il giallo protegge con la sua concretezza aiutando a regolarsi chi è troppo aperto o troppo creativo. Per questo suo effetto temperante vien associato alla felicità, alla saggezza e alla immaginazione e si crede

generi buon umore. Il verde ha in sé un po' tutte le caratteristiche del giallo ma in maniera ancora più accentuata. Colore fondamentale della natura, è il colore dell'armonia, legato a concetti quali speranza, equilibrio, pace e rinnovamento. È un colore neutro che ancora più del giallo, favorisce la riflessione, la calma e la concentrazione. Non stupisce dunque che i seguaci della cromoterapia lo credano in grado di agire a livello del sistema nervoso, quietando emicrania e patologie ai nervi. Quasi all'opposto del rosso, nello spettro dei colori c'è il blue che, come forse avrete già intuito, si contrappone al rosso con un effetto potentemente calmante, tranquillizzante e rinfrescante. In cromoterapia viene utilizzato per far dimenticare stress ansia e insonnia. Le infiammazioni vengono placate con il blu. Addirittura i cromoterapeuti considerano le diverse tonalità del blu per alleviare certe condizioni: l'indaco servirebbe in caso di cataratta, il celeste per far riposare gli occhi.

Insomma, che i colori abbiano un effetto su di noi può essere sostenuto senza ombra di dubbio. Anche se la scienza ancora non corrobora questa idea. Non a caso uno dei più grandi pittori del novecento, Pablo Picasso diceva che "i colori, come i lineamenti, seguono i cambiamenti delle emozioni".

Parte delle informazioni contenute in quest'articolo sono tratte da:

www.cure-naturali.it



TWO LANGUAGES TWICE THE FUN

Free bilingual playgroup at IBS

You are invited to attend our **FREE** Playgroup at IBS Primary School in Meadowbank.

IBS Playgroups are fun and interactive sessions in Italian and English for all children aged between 2 to 5 years old and their parents. Filled with stories, games, music and art and craft activities, our play group makes learning another language fun.

Term 4 - 10:00am - 12:00pm

Tuesday 6 November	Thursday 8 November
Tuesday 13 November	Thursday 15 November
Tuesday 20 November	Thursday 22 November
Tuesday 27 November	Thursday 29 November

Excellence through bilingualism

(02) 9807 2272
info@ibs.nsw.edu.au
www.ibs.nsw.edu.au
30-32 See Street Meadowbank NSW 2114



A division of Co.As.It

Friuli-Venezia Giulia

Dove geografia e storia diventano armonia

“ Vedo contrasti e colori taglienti, con la pianura che si spinge fino ai piedi delle Alpi: i luccichi metallici dell'aria marina si incontrano con le ombre violacee scendenti dai monti.

(Guido Piovene)

”

Guido Piovene era veneto, ma l'Italia l'ha girata in un lungo e in largo, tanto da scriverci un libro, un classico della letteratura italiana del secondo novecento, intitolato, appunto, “Viaggio in Italia”. La parola chiave in questa citazione è “contrasto”. O piuttosto, direi io, contaminazione. Nel Friuli Venezia Giulia si mescolano, non sempre senza scontri, tre distinte culture. C'è la parte Veneto-Giuliana (Gorizia, Trieste, l'Istria e la Dalmazia) che guarda al mondo asburgico, ex grande impero, da sempre multi-etnico, con influenze ungheresi, boemo-tedesche ed ebraiche. E infatti il tedesco è una delle lingue regionali ufficiali, correntemente parlata in Val Canale, dove non è raro trovare persone che possono esprimersi correttamente in ben quattro lingue: il tedesco, l'italiano, il friulano e lo sloveno. Tarvisio, città principale della valle, ha una popolazione a maggioranza tedesca e slovena. Nel suo territorio vi sono bellissimi e noti impianti sciistici, e d'estate diviene zona privilegiata per escursioni a piedi. I laghi di Fusine poi sono due superbi esempi di laghi alpini. Poi c'è la parte Friulana (Udine, Pordenone), divisa tra pianura e montagna con evidenti influenze slave, veneziane (una buona parte del territorio dell'attuale Friuli Venezia Giulia fu per secoli sotto il dominio della Repubblica di Venezia) e latine. La regione fu colonia romana dal primo secolo avanti Cristo e numerose città furono fondate dai romani: Cividale del Friuli, Trieste, Aquileia. Anche nel caso della parte friulana le lingue ufficialmente riconosciute ci illustrano potentemente il carattere multiculturale (per usare un termine moderno) di questo territorio.

Lo sloveno è parlato correntemente nelle province di Trieste, Gorizia ed anche Udine. Gorizia poi è per definizione una città ibrida, di tutti e di nessuno. Città verde con bellissimi parchi e giardini sia pubblici che privati (spesso nelle bellissime ville ottocentesche che circondano il centro) ma anche città ricca di storia, gloriosa e tragica allo stesso tempo. Fondata dai romani, conquistata dai longobardi, fu completamente rasa al suolo durante la seconda guerra mondiale e poi divisa in due: una parte italiana ed una slovena, Nuova Gorica. Interessanti sono anche i dintorni di Gorizia. Il Carso per esempio, con le sue doline, le numerose grotte (tra cui quella bellissima del Gigante) e fiumi sotterranei come il Timavo. Il Carso si estende anche nella provincia di Trieste e qui da non perdere è la Strada del vino Terrano, che tocca ben diciassette tra trattorie e ristoranti. Il Terrano si sposa particolarmente bene con gli affettati, la selvaggina e i piatti di carne in generale. La complessità e ricchezza storico culturale della regione trova il suo punto culminante in alcune città di piccola e media grandezza, che sono di questa ricchezza dei punti esemplari. La romanità della regione la si può trovare ad Aquileia dove c'è da ammirare una monumentale basilica romanico-gotica, con mosaici bellissimi ed una zona archeologica di tutto rispetto, a Grado, con le sue chiese in stile bizantino o a Trieste con il suo anfiteatro romano. Da Aquileia parte anche l'omonima strada del vino che porta al borgo medioevale di Clauiano, considerato tra i cento

Continua a pagina 9



borghi più belli d'Italia. Se si vuole invece porre lo sguardo sul periodo successivo nella storia di questa regione, si può visitare Cividale, ricco di siti storici della civiltà longobarda: i longobardi invasero il territorio del Friuli alla caduta dell'Impero Romano, nel quarto secolo dopo Cristo. Da non perdere a Cividale il Ponte del diavolo. La zona pianeggiante della regione offre città altrettanto interessanti in cui più forte si fa l'influenza delle Repubblica di Venezia e di Bisanzio. Udine per esempio, capoluogo storico della parte friulana della regione, città importantissima in epoca medievale, ha un centro storico in stile tipicamente veneziano con una monumentale piazza della Libertà, un castello imponente e bellissimo ed un Palazzo Patriarcale con degli imperdibili affreschi del Tiepolo, uno dei massimi pittori del settecento. Trieste invece (lo debbo confessare, secondo me tra le città più belle d'Italia), città capoluogo di regione, italiana a pieno titolo appena dal 1954, vede una predominanza di culture slava e austro-ungarica. La città fu nel mille e ottocento il principale porto dell'Impero austro-ungarico ed uno dei maggiori centri commerciali del Mediterraneo. Il centro della città, che dà sul

mare, è un gioiello la cui punta di diamante è costituita dal Castello di Miramare, circondato da un rigoglioso parco.

I “contrastati e colori taglienti” dello scrittore Guido Piovene sono anche nella natura del Friuli Venezia Giulia. La parte montuosa della regione è costituita dalle Alpi Giulie e da quelle Carniche in cui svetta il monte Coglians con i suoi 2780 metri, la quota più alta della regione. Le Alpi friulane hanno località di turismo sia invernale che estivo di tutto rispetto come Forni di Sopra, Sella Nevea e Tarvisio. Nel tarvisiano un gioiello naturalistico è il lago del Predil, situato in un'antica conca glaciale con splendide acque verde-azzurro, limpide e fredde e con una pittoresca isoletta in mezzo. Scendendo a valle si incontrano invece le coste friulane, anch'esse polo d'attrazione turistica. E qui a farla da padrone sono Lignano Sabbia d'Oro, Grado, con le loro spiagge piatte e sabbiose e la riviera triestina, dove invece predomina una costa di tipo roccioso. Lignano è una delle più note e frequentate località

Continua a pagina 10

balneari dell'Adriatico: sabbia finissima. Da vedere La Terrazza a Mare, da cui si può godere uno splendido panorama facendo shopping o sorseggiando un cocktail. Grado unisce alle attrattive turistiche di Lignano una zona lagunare molto bella, un centro storico significativo, le terme e la pittoresca isola di Bardana di fronte alla città.

Nella cucina del Friuli tutti i suoi contrasti e filoni storico culturali si uniscono armoniosamente per dare vita ad una gastronomia veramente particolare, forse la più cosmopolita d'Italia. Agli squisiti formaggi (il Montasio) e deliziosi affettati (il famosissimo prosciutto San Daniele ma anche lo squisito salame d'oca, aromatizzato con aglio e vino), tipici prodotti delle cucine dell'Italia centro settentrionale, si debbono aggiungere le minestre a base di fagioli, grano e salicce. Frequentemente poi nei ristoranti friulani, dipende dalla zona, ci si imbatte in piatti che tipicamente "italiani" non sono ma che i friulani, in quanto popolo

di confine, hanno fatto loro. Il gulasch per esempio, originario dell'Ungheria, i cevapcici, salsicette con cumino tipiche della Serbia o, se si passa ai dolci, la Gubana, dolce tipicamente viennese a base di uvetta, pinoli, noci, canditi e grappa. Nella zona costiera invece, prevale, ovviamente, la cucina a base di pesce. E allora si possono gustare squisiti brodetti (famosi sono quelli di Trieste e Grado), sarde in saor a base di acciuga, cipolle, uvetta e pinoli o le canocchie alla busara, condite con pane grattato, pepe, sale, vino bianco e pomodori pelati. Ad accompagnare questi piatti squisiti il Friuli offre vini eccezionali sia bianchi che rossi. La regione sin dall'epoca romana era famosa per i suoi vini. Da provare sono il Ramandolo e tutti i vini del Collio tra cui spicca il Friulano, ex Tocai, (il vino friulano per eccellenza), i vini dei Colli Orientali (Picolit e Ribolla Gialla) e, tra i bianchi, i Traminer aromatici.



Mounties Cucina

AUTHENTIC ITALIAN DINING

SUNDAY NIGHT SPECIAL

2 courses for \$26 or
3 courses for \$32

PERSONALLY TAILORED FUNCTION PACKAGES

\$38.50 per person

REGULAR EVENTS

GARA DI RAMINO CARD COMPETITION

Last Friday of the month
from 6.00pm. \$10 per person
including supper.



SOCIAL BOCCE

.....
WANT TO LEARN
A NEW SPORT?
.....

Social bocce every
Thursday from 9.00am.



SATURDAY NIGHT DANCE

Every Saturday night
from 7.00pm.
Dance the night away
with Gino and Jeff.
Free admission.



Functions

UNIQUE FUNCTION CENTRE

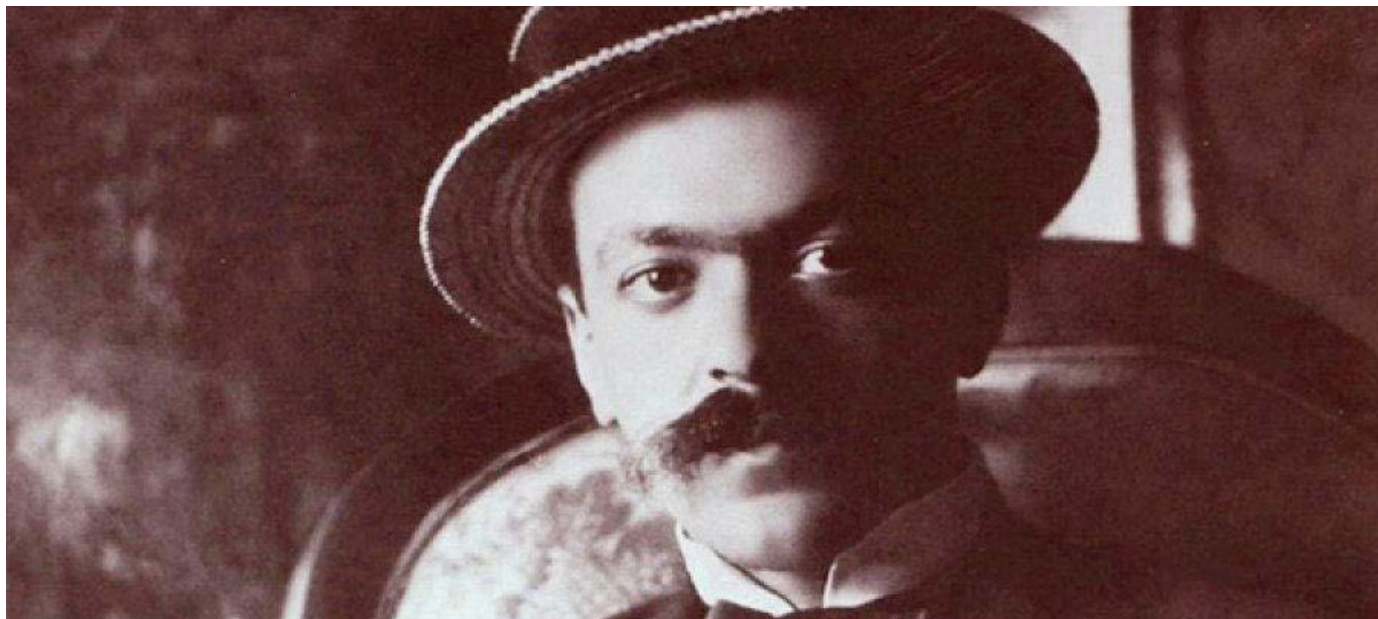
- + Indoor & outdoor facilities
- + Excellent parking
- + Ideal for outdoor festival events, sporting events & presentations, corporate events, birthdays & more!



Corner of Hollywood Drive & Wharf Road, Lansvale
Ph: (02) 9726 4511 www.clubitaliamounties.com.au

Italo Svevo

Quando il Friuli divenne Italia



La biografia di Italo Svevo, lo vedremo, è abbastanza piatta. Pochi eventi, una vita tutto sommato normale, quella di una persona benestante nell'Italia del nord dei primi del novecento. Nessuna ristrettezza economica, ha tempo per pensare, per riflettere sui fatti della vita e per scrivere. Due sono, a mio modesto avviso, le cose interessanti di questo scrittore. La prima è il suo essere quintessenzialmente friulano ovvero culturalmente misto. Pensate che Svevo non solo nasce a Trieste nel 1861, quando ancora il Friuli e il suo futuro capoluogo erano parte dell'Impero Austroungarico, ma viene da una famiglia che più mista non si può perché la madre, Allegra Moravia, è italiana e quindi (almeno per l'epoca) cattolica e il padre invece, Franz Schmitz era chiaramente tedesco e di religione ebraica. E infatti quello che diventerà uno dei più importanti scrittori italiani del primo novecento viene al mondo con il "tedeschissimo" nome di Aron Hector Schmitz e cambierà il suo nome per ben due volte, italianizzandolo poi definitivamente in Ettore Samigli. La scuola Svevo la fa in tedesco perché, come tutti i ragazzi di buona famiglia di allora, viene spedito assieme ai fratelli presso il collegio di Segnitz, in Baviera. Insomma la lingua madre di Svevo era il tedesco e non l'italiano anche se l'ambiente di famiglia era italianofono.

Non che la cosa sia mai stata un problema

per il nostro scrittore che ha sempre vissuto la sua biculturalità, questo suo avere i piedi in due staffe (due lingue, due nazionalità, due religioni addirittura) con molta serenità. Forse perché l'Impero Austroungarico è sempre stato multiculturale e multilingue ma anche perché quello che contava nell'ambiente di Svevo era il successo nel lavoro, specificatamente nel commercio.

Deve essere quindi stata una bella delusione per il nostro concludere gli studi commerciali a Trieste ed assistere al fallimento della ditta commerciale del padre, cosa che lo spinge a cercare un lavoro e trovare un impiego presso la Banca Union di Vienna, impiego che, sebbene mai amato, Svevo mantenne per diciannove anni.

Nello stesso periodo il nostro inizia a scrivere per L'Indipendente, giornale in cui riuscì a far pubblicare "Una lotta" e "L'assassinio di via Belpoggio", scritti in lingua italiana sotto lo pseudonimo Ettore Samigli. Nel frattempo, nel 1886, lo scrittore perde il fratello Elio, e comincia a scrivere commedie. Nel 1892, gli muore il padre e pubblica il suo primo romanzo "Una vita", firmato come Italo Svevo, omaggio alle sue doppie radici italiane e tedesche. E qui entra in gioco la seconda cosa più interessante di questo scrittore dopo il suo essere un mix armonioso

Continua a pagina 13

di diverse nazionalità, lingue e credenze: il suo modo di scrivere, il suo pensiero. Svevo parla di perdenti, inetti, incapaci di vivere e soprattutto di godersi la vita senza troppi pensieri. E lo comincia a fare sin da questo suo primo romanzo con il suo personaggio principale, Alfonso Nitti, giovanotto trasferitosi dal paese in città dove lavora in una banca, proprio come il giovane Italo Svevo. Alfonso però non è felice, il lavoro non gli piace, è noioso e nemmeno gli piacciono i suoi colleghi, ricambiato. Alfonso ha dei sogni, delle ambizioni, vuole diventare scrittore ma non ci riesce ed in questo sta il suo fallimento. I personaggi di Svevo non sono falliti oggettivamente, economicamente stanno bene, non gli manca nulla. Si sentono falliti rispetto ai loro sogni e aspirazioni, si sentono imbranati, incapaci di vivere e di adattarsi alle situazioni. “Una vita” non ha praticamente nessun successo, qualche recensione locale ma questo è quanto.

Nel frattempo per lo scrittore la vita continua con due novità, una bella e una brutta. Da una parte, nel 1895, gli muore la madre. Dall'altra si fida nel 1896 con la cugina e poi si sposa con rito cattolico abbandonando l'ebraismo. Il matrimonio e la figlia che nascerà nel 1897 segnano una svolta fondamentale nella vita di Svevo: entrambe le esperienze lo fanno maturare, tutto diventa più solido e concreto. Nel 1898 Svevo pubblica il secondo romanzo, “Senilità”; anche quest'opera passa però quasi sotto silenzio. Svevo non la prende bene. Continuerà a scrivere ma non pubblicherà niente per ben 25 anni. Nel frattempo si dimette dalla banca e va a lavorare per il suocero, ancora una volta spinto verso il mondo degli affari e del commercio in una città, Trieste, che di commercio viveva. Scoppia la prima guerra mondiale che finisce con Trieste che da austro-ungarica diventa italiana. Il nostro prende senza colpo ferire la cittadinanza italiana e cambia addirittura il nome in Ettore Smitchz. Nel 1919 Svevo inizia a scrivere “La coscienza di Zeno” libro pubblicato nel 1923, che diventerà il suo capolavoro, il motivo per cui lo scrittore viene studiato a scuola ed è tradotto in numerose lingue. Zeno è uno di quei personaggi che non si dimenticano. Anche lui un frustrato, un perdente come l'Alfonso Nitti di “Una vita”, uno che pensa e sente troppo e fa troppo poco. Ma Zeno è diverso. Prima di tutto lo sa. Prende la vita con filosofia. Osserva la vita con distacco, come se non fosse sua. Tutto gli sembra sia tragico che

ridicolo, senza per altro nessuna possibilità di cambiare. Il libro è praticamente un resoconto dettagliato dei suoi pensieri e riflessioni con delle bellissime descrizioni delle sue passeggiate per Trieste. E poi “La Coscienza di Zeno”, al contrario degli altri due, è un libro pieno di umorismo e di momenti francamente comici. Come quando la ditta di Zeno e del cognato Guido è sull'orlo del fallimento e questa situazione spinge il cognato a inscenare un suicidio per impietosire i familiari e farsi concedere prestiti, ma muore sul serio e Zeno, in ritardo al funerale sbaglia feretro e segue il corteo funebre sbagliato. Non per niente spesso Zeno è stato paragonato a Charlot, il grande personaggio di Chaplin: imbranato, sempre a disagio, buffo e triste allo stesso tempo. Il libro tanto per cambiare non ha successo, all'inizio. Ma poi le cose cambiano e intorno al 1925 viene scoperto da due grandi della letteratura europea: il poeta italiano Eugenio Montale e lo scrittore irlandese James Joyce. Il libro diventa un successo e Svevo viene riconosciuto tra i grandi. Riconoscimento tardivo che lo scrittore potrà godersi per pochi anni. Il 12 settembre 1928 il sessantasettenne Svevo è coinvolto in un incidente stradale presso Treviso e muore. Il suo ultimo libro “Il vecchione o Le confessioni del vegliardo”, una continuazione de “La coscienza di Zeno” rimarrà nel cassetto incompiuto. I funerali dello scrittore si svolsero a Trieste il 15 settembre, non secondo il rito cattolico, l'ultima religione abbracciata dallo scrittore ma secondo il rito ebraico. L'ultimo cambio di identità di un uomo, Svevo, al crocevia tra lingue, culture e nazioni.

Parte delle informazioni contenute in quest'articolo provengono dal sito web www.wikiedia.it

Ciao!

Duecento anni di storia



È la parola italiana più celebre dopo “pizza” ma il significato che ne diamo ora è completamente diverso da quello che aveva in origine. Il termine deriva dal latino “sclavum”, storpiatura di “slavum”, slavo in italiano, parola usata dagli antichi romani quando a essere ridotte in schiavitù erano le popolazioni di provenienza slava. “Ciao” nasce quindi come termine non proprio positivo ma poi, come spesso accade con le parole, viene trasformato nel suo contrario. Infatti a partire dal quattrocento si comincia a salutare una persona dichiarandosi suo schiavo. Da qui la parola ciao che origina dal veneziano “s’ciavo”, schiavo, appunto.

Ma c’è un compleanno che quest’anno va festeggiato. Risale a due secoli fa la prima testimonianza scritta della parola, usata esattamente come la utilizziamo oggi. Nel 1818 il tragediografo cortonese Francesco Benedetti in una lettera accenna a quanto gentili siano i milanesi nei suoi confronti ed in particolare una certa contessa scrivendo in una lettera che: “Questi buoni Milanesi cominciano a dirmi: Ciau Benedettin”.

Diciamo però che il momento di gloria, il successo internazionale il termine lo conosce circa centoquaranta anni dopo, e precisamente al Festival di San Remo del 1959 quando Domenico Modugno vince il Festival con Johnny Dorelli cantando Pieve. In realtà la canzone resterà nella

memoria per il ritornello: “Ciao ciao bambina”. Il successo è planetario al punto che il testo verrà tradotto in varie lingue e così “ciao” diventa “Chiw” , “Tschau” o “Chao” a seconda della lingua...

Il saluto filtrò ben presto nei film italiani che all’epoca avevano un successo mondiale. Nel film di Monicelli “I soliti ignoti”, del 1958, Gassman saluta l’amico Capannelle ricoverato in ospedale con le parole “Addio, ciao, bello”. Il termine ovviamente piace molto anche nel mondo degli affari se ne accorge. Nel 1967 la Piaggio decide di battezzare “Ciao” un suo motorino che diverrà l’icona di una generazione e per i lettori giovani, l’anno dopo verrà pubblicato il settimanale illustrato “Ciao 2001”, mentre a grandi e bambini viene proposta la crema al cioccolato “Ciaocrem”. Persino il mondo del calcio lo scopre... provate ad indovinare come si chiamava la mascotte dei mondiali di calcio svoltisi in Italia nel 1990?

Un’ascesa inarrestabile dunque per un termine che sembra aver conquistato tutto il mondo. Pensate che anche i lontani vietnamiti hanno coniato una loro versione di questo emblema dell’italianità: chàò

Parte delle informazioni contenute in quest’articolo provengono dai seguenti siti web:
www.repubblica.it e
<https://it.wikipedia.org/wiki/Ciao>

Estate, tempo di conserve!

Come prepararle senza rischi



L'estate è il momento in cui si lavora in cucina per preparare conserve. Ma con le conserve non si scherza! Il rischio più alto che si corre è quello dell'intossicazione da botulino: un batterio che può provocare disturbi allo stomaco e in alcuni casi persino la morte. I sintomi da intossicazione da botulino si manifestano nel giro di un giorno massimo. Altro rischio, molto meno pericoloso del primo ma comunque spiacevolissimo è che può capitare di aspettare diversi mesi per poi scoprire che il nostro prodotto è diventato immangiabile perché, se la pastorizzazione è andata male ci se ne accorge solo dopo aver aperto il barattolo.

Ecco allora qualche semplice consiglio per preparare in maniera sicura le nostre adorato conserve. Prima di tutto bisogna fare tutto con mani pulite, in un ambiente pulito e con attrezzi puliti. L'igiene è in altri termini fondamentale per cui bisogna lavarsi le mani sempre prima di toccare l'alimento e sicuramente dopo aver tossito o starnutito. Il pericolo maggiore per l'igiene è costituito dagli strofinacci e le spugne, che devono essere disinfettati e cambiati frequentemente. I barattoli invece devono essere puliti, lavati con acqua e sapone e perfettamente asciugati prima di essere usati. A meno che i vuoti non vengano sterilizzati a bagnomaria, in

tal caso non bisogna asciugarli.

Il materiale ideale per le conserve è il vetro perché non assorbe odori e può essere riutilizzato più volte. Unico problema: lascia filtrare la luce, che può rovinare la conserva. Ergo i vasetti devono essere conservati al buio. Attenzione anche a scegliere il tipo di chiusura. Le più sicure sono le capsule di metallo, seguite dalle guarnizioni di gomma e le cerniere, purché quest'ultime siano cambiate ogni volta. Le conserve vanno cotte in una pentola in acciaio. Rigorosamente da evitare sono le pentole di alluminio e in rame.

La materia prima per le conserve va scelta accuratamente. Scegliere sempre roba di stagione, né troppo acerba né troppo matura. Contrariamente a quello che si pensa vanno evitate le primizie perché troppo acquose per lo scopo e meno saporite.

A questo punto belli puliti, in un ambiente il più possibile sterilizzato, strumenti e barattoli inclusi, siete pronti per cominciare. Per lavare la frutta o le verdure, il metodo migliore è la scottatura, ovvero buttare il materiale in acqua già bollente per pochi minuti (quanto tempo dipende

Continua a pagina 16

dall'alimento). L'obiettivo è di eliminare i residui di terra e sbarazzarsi di possibili microrganismi pericolosi ma anche, ottima cosa questa, ritardare la perdita delle vitamine. Fatto ciò, subito dopo, il prodotto va immerso in acqua fredda, onde evitare che perda di consistenza.

Se i barattoli sono destinati a contenere un prodotto caldo bisogna pulirli ulteriormente tramite un processo che in termini tecnici si chiama di sanificazione. In pratica si riempiono i barattoli d'acqua che si porta a ebollizione. Ma questo non si deve fare se ciò che va dentro il contenitore è roba fredda, in tal caso basta che il contenitore sia ben lavato e perfettamente asciutto.

A questo punto si entra nella fase più delicata della creazione di una conserva, dal cui esito dipende la qualità del prodotto che speriamo di mangiare in un prossimo futuro. Bisogna immergere i contenitori pieni in acqua, il cui livello deve superare il tappo di cinque centimetri, e far bollire il tutto. La domanda cruciale è: per quanto tempo deve durare l'ebollizione? Per conserve che contengono carne o pesce si va tra le sette e le undici ore. Se invece gli alimenti sono acidi, tipo salsa di pomodoro, marmellate o confetture si va dai cinque minuti all'ora e mezza dal momento in cui l'acqua bolle vigorosamente.

Tirati fuori i barattoli e lasciatili raffreddare nell'acqua che si sfredda o avvolti in una coperta si possono mettere queste squisitezze in dispensa, non senza prima però aver fatto un ultimo controllo, lasciando passare una mezza giornata o anche un giorno dalla preparazione.

Se le capsule di metallo sono incurvate verso l'interno e, premendole, non si muovono, allora significa che l'aria è stata estratta e tutto va bene. Abbiamo un prodotto ermetico, senza aria, e quindi potenzialmente germi, pronto da essere messo in conserva. Se invece il centro della capsula non è concavo e, sotto la pressione del dito, fa rumore, significa che il processo non è andato a buon fine (c'è aria dentro) e bisogna o ricominciare da capo o consumare la conserva entro una settimana. Se si usano tappi con guarnizione il controllo dell'ermeticità e del vuoto si può fare provando ad aprire il coperchio facendo una leggera pressione. Se il coperchio si apre subito vuol dire che non è chiuso ermeticamente e quindi non è sottovuoto.

L'ultimo accorgimento per godersi una buona conserva senza pericoli, si applica al momento finale, una volta aperto il barattolo: ovvero la conserva dev'essere tenuta in frigorifero e consumata il prima possibile. Quanto sia questo "prima possibile" dipende dal contenuto. Prodotti sott'olio o sott'aceto possono restare aperti anche due mesi; marmellate e confetture una settimana. Sughì e salse (pesto compreso) vanno invece consumati entro quattro, cinque giorni massimo.

Parte delle informazioni contenute in quest'articolo sono tratte dal fascicolo "Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico" dell'Istituto Superiore di Sanità e dalla rivista www.vitaesalute.net



Ottobre: il mese della salute mentale



Stando alle statistiche almeno una persona su cinque in Australia avrà un'esperienza di sofferenza psicologica più o meno acuta nel corso della propria esistenza. La malattia mentale dunque, nelle sue tante forme, è ben presente nella vita di tutti noi, direttamente o indirettamente che sia. Non si tratta di una malattia come tutte le altre purtroppo, o almeno non per ora, nonostante tutti gli sforzi che sono stati fatti finora per normalizzarla. Ci sono ancora molti pregiudizi nei confronti del variegato universo dei disturbi psicologici. Pregiudizi che si intravedono nel modo in cui la malattia viene presentata al cinema, sui giornali, in televisione, persino nel nostro modo di parlare. C'è, molto stigma nei confronti di chi soffre di schizofrenia, depressione, ansia. E questa stigmatizzazione porta con sé molto dolore, al punto che coloro che soffrono di una malattia mentale spesso dicono che la discriminazione, il modo in cui vengono trattati, li fa più soffrire della malattia stessa.

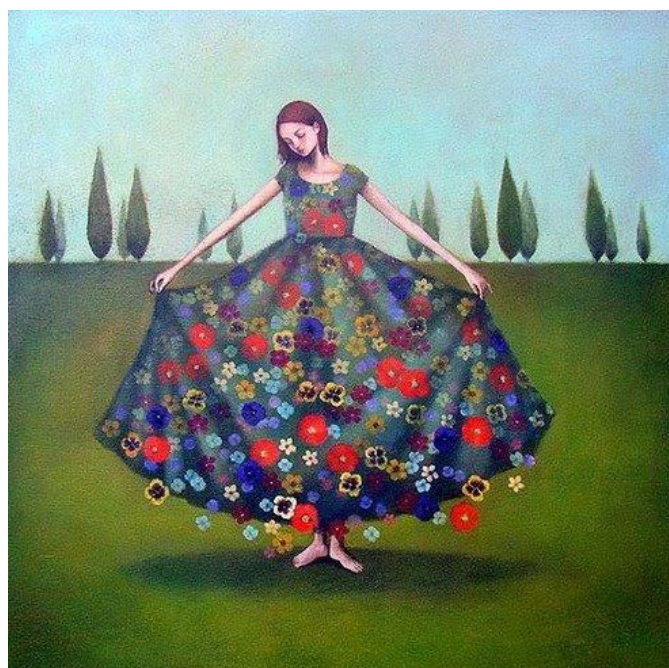
Parte del problema sta nel fatto che quando non è plateale, ovvia, come per esempio nella schizofrenia o in altre gravi forme di psicosi, la malattia mentale è nascosta, silenziosa. Perché chi ne soffre troppo spesso si nasconde o ne nasconde con vergogna i sintomi. E poi c'è la questione della guarigione. Stereotipatamente ritenuta impossibile. Chi ce l'ha se la tiene perché il disturbo psichiatrico è un dato del carattere, un marchio indelebile, una debolezza di personalità con cui uno nasce, così vuole la "saggezza popolare". In realtà non è così: un problema psicologico si può risolvere, da una malattia mentale ci si può sollevare. Ma non tutte le "guarigioni" sono uguali. C'è chi sta male una volta e poi si riprende definitivamente, chi ci ricadrà altre volte nella vita, seguendo un percorso altalenante, chi invece dovrà imparare a convivere con i propri sintomi e cercare comunque di avere una vita soddisfacente.

Continua a pagina 18

Se ogni processo di guarigione è diverso e esistono però dei tratti comuni a tutti. Degli “ingredienti” che non importa quanto la situazione sia grave, debbono esserci. Innanzitutto bisogna conoscere. La malattia, le sue caratteristiche, i suoi sintomi e farla conoscere ai propri familiari e amici. Ma anche conoscere sé stessi, capire quali sono le situazioni che ci spingono verso la malattia, le circostanze che ne provocano una recrudescenza. Molto utile in questo sono la capacità di osservarsi oggettivamente, un po’ come se si guardasse un estraneo e l’affidarsi al giudizio di chi ci sta vicino e ci vuole bene. Cosa non facile perché spesso una certa dose di sospetto, sfiducia nell’altro e negazione del problema fanno parte della malattia. Per esempio sintomi molto comuni di un possibile deterioramento del proprio stato sono le difficoltà del sonno (si dorme troppo o troppo poco) o il diventare facilmente irritabili e impazienti, oppure cambiamenti repentini di atteggiamento verso gli altri e le cose per cui da estroversi si diventa introversi o si perde l’interesse per ciò che prima amavamo tantissimo. Esistono poi circostanze di vita che possono essere molto stressanti: praticamente tutti i cambiamenti (sia in negativo che in positivo) o la perdita di una persona cara.

Altro ingrediente molto utile è la disponibilità a cambiare una mentalità, un modo di vedere le cose per cui “noi siamo la malattia che abbiamo”. Questo tipo di pensiero rinchiude le persone in sé stesse perché le spinge a non desiderare, non fare progetti, non cercare aiuto. Bisognerebbe invece fare il contrario, trovare qualcosa da fare, un passatempo, una passione, qualcosa che dia piacere e ci faccia riscoprire come dentro noi non ci siano soltanto pensieri e sentimenti negativi ma anche il desiderio di avere una identità positiva e la volontà di lottare per ampliare quegli orizzonti che la malattia (e non noi!) ci ha precluso. Certo tutto questo richiede uno sforzo notevole. A volte bisogna lottare contro i nostri istinti più negativi. Come per esempio quando, in preda ad una tristezza profonda e spossante non ce la sentiamo di uscire, vedere qualcuno e invece fare proprio il contrario ci farebbe bene. Il percorso di guarigione ha anche bisogno di una cosa di cui a pensarci bene abbiamo bisogno tutti. Un senso nell’esistenza, una speranza, parola che non a caso deriva da un linguaggio molto antico (il sanscrito) in cui significava

tendere verso una meta. Ma tendere verso una meta, sperare, è un impegno. Si tratta, ancora una volta, di guardarsi dentro e fissarsi degli obiettivi ma anche, cosa forse ancor più impegnativa, immaginare come raggiungerli: pian piano, senza farsi scoraggiare, senza arrendersi di fronte ai primi ostacoli e accettando tutto l’aiuto che si riesce ad ottenere. Aiuto che può giungere da più fonti: amici, parenti ma anche aiuto professionale, psicologi, dottori o psichiatri che siano. Bisogna in definitiva cercare di circondarsi di persone positive che ci diano speranza, motivazione ed energia. Perché, come disse il famoso poeta francese Charles Péguy, “ci si salva insieme”.





PALACE
Presents

LAVAZZA
ITALIAN
FILM
FESTIVAL
2018

CULTURAL PARTNER

Co.As.It. is very proud to be a cultural partner of the **Lavazza Italian Film Festival** in Sydney! As part of our partnership we are co-presenting two films, *Like a Cat on a Highway* for students in Year 11 & 12 and *Nonnas on the Run* for Seniors. Join us for the Australian Premiere of these two entertaining films from Italy. For group bookings please email info@coasit.org.au or call (02) 9564 0744.



LIKE A CAT ON A HIGHWAY

In this smash-hit comedy, two parents from different worlds are suddenly united by a common cause, to stop their teenage children from dating! Winner of the Best Comedy Nastro d'Argento award.

Palace Norton St
Wednesday 12 September
1.30pm

15+



TICKETS
\$14*

NONNAS ON THE RUN

Resolved to make their dream trip, Angela and Franca run away from their boring retirement home in Rome to fabulous Venice in this heart-warming comedy starring screen icon Claudia Cardinale.

Palace Norton St
Wednesday 19 September
1.30pm

15+

Co.As.It. has developed an Italian teaching resource for High Schools that attend the screening of *Like a Cat on a Highway*. Please contact learning@coasit.org.au to order your copy.

*For group bookings of 10 or more the ticket price is \$14 + 1 complimentary for every 10. Please book before the 10 Sept as spaces are limited.

(02) 9564 0744

coasit.org.au

PALACE
Presents

LAVAZZA ITALIAN FILM FESTIVAL 2018

SYD Sept 11 - Oct 7
CAN Sept 12 - Oct 7
MEL Sept 13 - Oct 7
ADE Sept 19 - Oct 14
BRIS Sept 19 - Oct 14
PER Sept 27 - Oct 17
HOB Oct 18 - Oct 24



ITALIANFILMFESTIVAL.COM.AU
PALACECINEMAS ITALIANFF

SPONSOR PARTNER

LAVAZZA

THE ITALIAN WAY

SOLE PARTNER

SBS

WORLD MOVIE

SOLE PARTNER

BVLGARI

BROADSHEET

LUCE

SOLE PARTNER

NOTO GUZZI

Full

Amplified

LIVE LA DOLCE VITA