

## QUI SI PARLA ITALIANO

**On the Gold Coast there are many eating places where Italian is spoken  
Come and meet some of our Italian-speaking Locals  
Don't be shy – come in and practice your Italian**

### INTERVISTA a SIGNORA MARIA

SAAMARIAS: Pasticceria Continentale - Nerang

Il nome SAAMARIAS, da dove viene?

È il nome di famiglia: Sebastiano (Sammy),  
Antonia, Maria e Antonio.

Da quanto tempo avete questa impresa?

Da quasi vent'anni. Siamo stanchi adesso.  
Siamo stanchi.

È un lavoro molto faticoso?

No, faticoso, no. Ma siamo vecchi. Io ho  
settantacinque anni. Mio marito di più.

Ci parla della sua famiglia?

Abbiamo dieci nipoti con un altro in viaggio fanno undici, e un pro-nipote.

Sono tutti qui vicino a voi, i loro nonni?

Sì sì, tutti qui vicino. Una figlia è a Melbourne: lei si sposa a dicembre.

La famiglia, i figli, sono tutti co-involti in questa panetteria.

Lavora qui Antonia, mio figlio fornaio (lavora qui la notte), e io aiuto, faccio solo  
qualcosa perché non ce la faccio più.

È stata lei Maria, ad iniziare tutto, vero?

Sì ho iniziato io. Venivamo da Adelaide, e quando siamo arrivati qui, nell'86, non si  
trovava niente. Allora ho iniziato a fare il pane in casa. Abbiamo costruito un forno  
per noi in giardino: bello, di mattoni. Poi avevamo molta richiesta da amici ed altri  
ed abbiamo deciso d'ingrandirci. Visto che molta gente richiedeva il nostro pane  
abbiamo acquistato qui vicino per allargarci, dove vi era la pasticceria Maurita. Poco  
dopo mio marito ha avuto un infarto e siamo stati costretti a lasciare questo lavoro ed  
abbiamo aperto un negozio di "fish and chips". Qualche tempo dopo mio figlio ci dice  
che avrebbe voluto fare il fornaio. Ed è per questo che abbiamo aperto l'azienda a  
Nerang, sono quasi 20 anni che ci lavoriamo.

Quante ore fa lei qui?

Mia figlia non mi fa venire qui troppo – ieri ad esempio, mi ha fatto stare a casa, oggi  
sono venuta più tardi. Ormai non vengo più presto come una volta. La notte  
lavorano mio figlio con due panettieri.

Quante ore ci mettono per fare il pane?

Dipende. Loro cominciano la sera a preparare il pane che è stato ordinato.  
Naturalmente se hanno molti ordini devono lavorare più ore, se ne hanno meno  
allora impiegano meno tempo. Facciamo anche dolci, torte, crostoli.



Qual'è il dolce preferito dalla gente? Cosa si vende di più?

Al momento stiamo vendendo più crostoli. Ogni lunedì facciamo 120 uova, quasi 12/13 chili di farina per farli. Cominciamo alle quattro (mia figlia arriva più presto) e finiamo alle 9/9:30. Però facciamo anche pasta di mandorla, pasta di mandorla con la sultana, insomma ne facciamo molti. Tanti, tanti biscotti, perché li vendiamo all'ingrosso e li spediamo ai clienti.



Qual'è l'origine delle sue ricette?

Beh, queste sono tutte ricette tradizionali italiane: gli amaretti, la pasta di mandorla anche gli "almond crescent" li facciamo con la pasta all'italiana.

Lei e suo marito dove vi siete conosciuti?

Noi ci siamo conosciuti al nostro paese, in Calabria. Siamo calabresi. Come saprai ai nostri tempi i giovani non parlavano fra loro. Non è come oggi, "Ciao, Come stai?" nemmeno un "Buongiorno" si diceva. Mio marito è venuto in Australia prima di me, e poi sono venuta io. Una volta però era più bello ... quando arrivava qualcuno dall'Italia era tutta una festa, si apriva la birra, tutti andavano ad incontrarli ed io mi sono conosciuta con lui il giorno stesso del mio arrivo. Sono arrivata nel 1962, e nel 1963 mi sono sposata. Abitavamo ad Adelaide. Ho avuto quattro figli e nel 1986 ci siamo trasferiti sulla Gold Coast. Il tempo passa, vero! Siamo vecchi adesso, ed è il turno loro, dei figli, dei nipoti ... il nostro è passato.

Avete progetti per il futuro?

Io non voglio fare più niente - non ce la faccio più a lavorare. Mio marito, anche lui non sta bene, e io devo curare lui adesso.

Avete una grande famiglia che vi sta vicino, vero?

Sì, la famiglia sì, si ringraziando il Signore. Quattro figli: Antonia la prima, il secondo è panettiere, il terzo è uno sportivo e pratica il "kick-box", la terza è insegnante e si sposerà con un avvocato.

Per lei Maria, com'è stata la vita?

Per me è stata di grande sacrificio: ho sempre lavorato. Quando si ha un'impresa, lo sai, si lavora in negozio, poi a casa per lavare e cucinare, poi si ritorna a fare il pane, si pulisce e si va a dormire, ogni giorno è una continua ripetizione. Sono tornata in Italia l'ultima volta nel 1979, e se venderemo la nostra attività vorrei ritornarci per l'ultima volta.

**Luisa Liussi**