



DANTE NEWS GOLD COAST

November/novembre 2022



DATE CLAIMER

14th – 20th November
Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

25th November – end of Semester

1st December to 8th January
Dante School Holidays

LETTERA DEL PRESIDENTE

Dear Members

On the 14th October I represented the Gold Coast Dante Alighieri Society at the StuditaliA Prize Award Ceremony at Parliament House. The event is to celebrate the top Year 12 Italian language students in Queensland schools. The Minister for Education, Grace Grace and the Italian Consul for Qld and N.T., Luna Angelini Marinucci addressed the guests before presenting the awards. The winners will attend the Paolo Diacono College in Cividale del Friuli for a month. We are one of the sponsors for this wonderful opportunity. I was fortunate enough recently to meet the Principal of the Convitto Nazionale "Paolo Diacono", Dr. Alberta Pettoello, when she visited Benowa State High School where they have a wonderful Italian programme. In the first photo with me you can see: Italian teacher, Paul Clare, Principal of BSHS, Chris Capra, Dr. Alberta Pettoello and Ana Sikorsky from Department of Education. In the other photo are the winners of StuditaliA, the sponsors and Italian Consul, Luna Angelini Marinucci.

Thank you to our student Jaquie Shelton for sending the articles for our newsletter in Italian and English. We would love to hear from other students too. You could share stories and photographs about your Italian learning experience or your Italian trips. The articles can be in Italian or in English. Looking forward to hearing from you.

Cordiali saluti **Giovanna**



Società Dante Alighieri Gold Coast Inc

Office: 07 5575 5772

www.dantegoldcoast.com.au

info@dantegoldcoast.com

P.O.Box 6862 Gold Coast MC 9726

2/18 Fairway Drive, Clear Island Waters, Qld Australia

President: Giovanna Santomauro 07 5539 5528

Secretary: Anna Domaneschi 07 5526 0170

School Director: Rita Lo Presti 07 5527 0797

Facebook Dante Gold Coast Australia

Instagram @dantegoldcoast

Ciao a tutti,

On Saturday, 22nd October, some of our teachers participated in the National Italian Teachers Conference Australia held in Perth. How wonderful it was to see teachers, both primary and high school participating in this either via Zoom or face to face. The theme was “*L’italiano e i giovani*”. Many interesting theoretical and practical topics were discussed.

Our Dante school year is coming very quickly to a close. We are presently organizing the minicourses to be held over our 2 month break. I hope you will participate in the ones that are of interest to you. Next year’s membership and enrolment forms for 2023 Semester 1 courses will be available soon on the website. Please take advantage of the Early bird price!!

Important Course Dates

2022

* Fri 25th November - Course ends

School Closed between 1st December 2022 to 8th January 2023

2023

Early Bird Special price - Payment before 13th January 2023

Mini-courses held in December 2022 and January 2023

Some of our teachers are offering extra classes for students particularly focusing on extra conversation. These are suitable for our current students and students who are not studying with us at the moment but would like to maintain their Italian confidence and proficiency. Courses can be paid for individually or at a discounted price for a set of 2 or 3.

Courses offered will be available for you to book into from Early November either directly on forms at the Dante or from the website.

The mini courses **MUST** be prepaid for, and payment will only be reimbursed if the course does not get the minimum numbers required.

End of Semester Christmas Party

Thank you to the people who replied to the survey. Most have other commitments that night so we are leaving it with your class teacher to organise with their class.

Any questions or concerns about the school, please call me on 07 55270797 or email me:

info@dantegoldcoast.com

Rita – School
Director

La Settimana della cucina italiana nel mondo. Il tema è “**Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta**”. Quest’anno alla sua settima edizione, è un’iniziativa annuale sviluppata per promuovere le tradizioni culinarie italiane e la conoscenza enogastronomica come tratto distintivo dell’identità e della cultura italiana.

LA PAGINA DI JAQUIE – SAN MARINO

Senza sbocco sul mare, **San Marino** si trova sul lato nord-orientale dei Monti Appennini. Non fa parte dell'Italia ma è un piccolo paese con una popolazione di 33.562 abitanti e una zona di poco più di 61 chilometri quadrati. È il terzo più piccolo stato indipendente d'Europa dopo il Vaticano e Monaco e fino al 1968, la più piccola repubblica del mondo. La capitale, la città di San Marino, si trova in cima al Monte Titano (739m), le sue tre cime coronate da antiche triplici fortificazioni.

È spettacolare vedere la montagna che sbircia tra le nuvole.

Fortunatamente, il nostro albergatore ci ha detto che un parcheggio dava accesso ad un ascensore, poi una serie di scale mobili ci avrebbero portato a circa 350 passi dalla vetta. Altrimenti, sarebbe stato molto scoraggiante!

San Marino è stata fondata nel 301 d.C. da Santo Marinus e un gruppo di cristiani che si stabilirono per sfuggire alla persecuzione. Nel XII secolo si era sviluppata in una comunità monastica. A metà del XV secolo divenne una Repubblica. Da 1862, una serie di trattati con l'Italia confermò la sua indipendenza.

La sua gestione ha alcune caratteristiche interessanti. Per esempio, l'Italia fornisce energia elettrica. A seguito di un accordo, le forze armate italiane sono responsabili anche della difesa nazionale in caso di aggressione da parte di una potenza mondiale.

Secondo la costituzione di San Marino ogni sei mesi vengono eletti due capi di Stato (conosciuti come capitani reggenti). Governano in concomitanza e detengono gli stessi poteri.

Le Forze Armate Sammarinesi sono una delle forze militari più piccole del mondo e le sue funzioni sono in gran parte cerimoniali.

Le principali risorse di San Marino sono l'industria, il turismo, il commercio, l'agricoltura e l'artigianato. Articoli in ceramica e ferro battuto sono tra i suoi prodotti artigianali tradizionali e anche la stampa fine, in particolare dei francobolli.

I sammarinesi costituiscono più dei quattro quinti della popolazione. La lingua ufficiale è l'italiano con un dialetto ampiamente parlato simile ai dialetti piemontesi e lombardi.

La bandiera e lo stemma di San Marino raffigurano le tre montagne. Il suo motto 'Libertas' ricorda che San Marino è stata tradizionalmente un rifugio per i rifugiati politici, tra cui Giuseppe Garibaldi, nel 19esimo secolo per l'unificazione italiana.

Nel 2008 il Monte Titano e il centro storico di San Marino sono stati dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

Landlocked **San Marino** is located on the north-eastern side of the Apennine Mountains. It is not a part of Italy but a small country with a population of 33,562 and a land area of just over 61sqkm. It is the third smallest independent state in Europe after the Vatican and Monaco and, until 1968, was the smallest republic in the world. The capital, the City of San Marino, sits atop Monte Titano (739m), its three summits crowned by ancient triple fortifications. It is spectacular to see the mountain peeking above the clouds. Fortunately, our hotelier told us that one car park gave access to an elevator, then a set of escalators to take you to about 350 steps from the summit. Otherwise, it would have been very daunting!

San Marino was founded in 301 A.D. by St. Marinus and a group of Christians who settled there to escape persecution. By the 12th century it had developed into a monastic community. By the middle of the 15th century, it was a republic. From 1862, a series of treaties with Italy confirmed its independence.

Its governance has some interesting features. E.g. Italy supplies electric power. Also Italy's armed forces are responsible, by arrangement, for the national defense in the face of an aggressive world power.

San Marino's constitution requires the election of two heads of state (known as captains regent) every six months. They serve concurrently and hold equal powers. The *Sammarinese* Armed Forces is one of the smallest military forces in the world. Its functions are largely ceremonial.

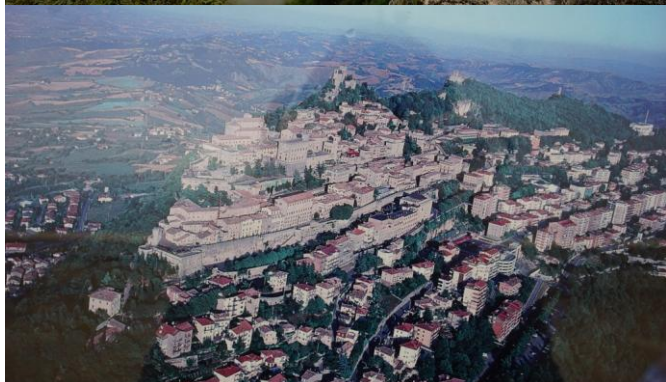
San Marino's principal sources of revenue are industry, tourism, commerce, agriculture, and crafts. Ceramic and wrought-iron articles, are among its traditional craft products. Fine printing, particularly of postage stamps.

San Marino citizens make up more than four-fifths of the population. The official language is Italian with a widely spoken dialect similar to Piedmont and Lombardy dialects.

San Marino's flag and coat of arms feature the three mountains. Its motto 'Freedom' recalls that San Marino has traditionally been a haven for political refugees, including Giuseppe Garibaldi, during the 19th-century movement for Italian Unification.

In 2008 Mount Titano and the historic centre of San Marino were designated a UNESCO World Heritage site.

Pictures of San Marino



Monday morning students with their teacher Charlotte Petrucci.



Thursday morning students. Buon Compleanno Elena.

THANK YOU TO OUR SPONSORS

FOR GENUINE PROFESSIONAL

SERVICE AND ADVICE

GERARD WILKES & ASSOCIATES

CHARTERED ACCOUNTANTS

Family owned & operated. Est. 1977

PH. 07 5532 1733

COLLAS MORO ROSS

Ph 07 5539 9099

Email: ginom@cmrlawyers.com.au

Web: www.cmrlawyers.com.au



Era bello rivederci a Parliament House per la presentazione di StudItalia . Sara Visocnik, Griffith University, Rosalia Miglioli, DAS Brisbane, Giovanna Santomauro DAS Gold Coast e Bernardine Leon DAS Brisbane.

Le cose che mi mancano dell'Italia (Patrizia Pagnello)

Confesso che elencare i profili della vita italiana di cui avverto la mancanza, cercando di mantenere una certa sinteticità, non è affatto semplice. E questo perché a dispetto dei suoi tantissimi difetti, che hanno portato me e tantissimi miei connazionali a scegliere di vivere dall'altra parte del mondo, l'Italia è stata e rimane una terra incredibile, di sfolgorante bellezza, che racchiude su una superficie di appena qualche centinaio di chilometri il più grande patrimonio artistico, culturale e paesaggistico mondiale.

Ebbene, di questa breve lista che vado ora a comporre, il clima è l'aspetto che voglio mettere al primo posto. O forse sarebbe più opportuno parlare di climi giacché in Italia le temperature variano talmente tanto a seconda della regione, che se in primavera, al nord, è ancora possibile sciare, al sud già si prepara il costume per i primi bagni. Il clima italico poi, a differenza di quello che si registra nel Queensland, è scandito da quattro stagioni ben definite, ognuna con i suoi impareggiabili colori che conferiscono ad ogni luogo un fascino particolare a seconda del mese in cui ci si trova e che valgono a regalare al nostro paese una varietà di colture e di alimenti senza uguali.

Secondariamente poi, non posso fare a meno di segnalare la cucina italiana. Già, proprio lui, il rinomato cibo italiano, quello che ci rende unici agli occhi del mondo intero, visto anche nel più remoto anfratto del globo, al nostro presentarci come italiani, troveremo qualcuno che sorridendo ci dirà di adorare la pizza o la pasta e ciò, sebbene nella maggior parte dei casi, le ricette utilizzate all'estero, ricordino solo lontanamente quelle originali. Un antico adagio recita che "si mangia per vivere e non il contrario" e questo nel Belpaese è vero solo in teoria perché nella pratica, per noi italiani, il cibo è qualcosa di più di un semplice modo di fare il pieno di calorie per rimanere attivi.

In Italia, la cucina è elevata ad una forma altissima di arte ed è declinata in innumerevoli stili giacché ogni regione ha il proprio repertorio, unico e gustosissimo. Cucinare per un italiano, richiede la stessa attenzione che si dedica al lavoro, forse anche di più e mangiare è fonte di buonumore e di soddisfazione.

Chi di noi non vagheggia con nostalgia i pranzi domenicali trascorsi in famiglia, quei pranzi in cui si sa quando ci si siede a tavola ma non quando ci si rialzerà.

Chi non avverte un poco di malinconia al pensiero delle pastarelle a fine pasto o della moka sul fuoco mentre si chiacchiera ascoltando distrattamente i risultati delle partite di calcio?

Ed è per questa connessione insopprimibile con il cibo, che ogni italiano che si trovi all'estero, dopo aver esplorato le delizie offerte dalla cucina locale - attività che normalmente si esaurisce nel volgere di un paio di giorni - inevitabilmente finisce con il mettersi sulle tracce di un ristorante che gli ricordi i sapori di casa.

Ed ora veniamo al terzo, ed ultimo, aspetto che rende impareggiabile la vita in Italia e che ho scelto di individuare nella espansività italiana, nella immediata comunicatività con il prossimo, nella sensazione di far parte di una comunità appena si varca il portone della propria casa. Trovarsi a fare quattro chiacchiere con il portiere, con il panettiere, con il giornalaio, avvertire con forza l'appartenenza ad un luogo, vedersi riconosciuti, salutare gli altri e sentirsi chiedere "come va" da qualcuno a cui davvero interessa conoscere la nostra risposta.

Anche questo significa vivere in Italia.

Ascoltare le confidenze del negoziante, farsi consigliare sul taglio di carne migliore, ricevere consigli dal farmacista, incontrare un amico mentre si compra il giornale, intrattenere una conversazione senza fine con un perfetto sconosciuto, incontrato durante la fila in attesa all'ufficio postale ed assaporare una sintonia totale ed assoluta con qualcuno che forse non rivedremo mai più ma che per un po' ci ha ascoltati con attenzione, rivelandoci un po' di sé.

Cont. P. 6

Le cose che mi mancano dell'Italia (Cont.)

Ecco, in questo si sostanzia l'impareggiabile empatia italiana, un qualcosa che ci rende assolutamente straordinari, non certo perfetti ma di sicuro fenomenali.

Purtroppo, come sappiamo, non pochi sono i mali che affliggono ora il nostro incredibile Paese. Noi, però, da quaggiù, continuiamo ad osservare con mai sopito affetto le sorti della nostra bella ed ammirata Italia, che speriamo possa recuperare quella magia di un tempo, raccontata da scrittori e filmata da registi e che voglio raffigurare nello sguardo incantato di una regale Audrey Hepburn che nel meraviglioso Vacanze romane, in sella ad una Vespa, girava per le vie di Roma insieme a quell'indimenticato mito che è stato il grandissimo Gregory Peck.

Patrizia Pagnielo

CAFFE` E CONVERSAZIONE ogni venerdì al Gold Coast Italo Australian Club. Per favore avvisate se avete intenzione di venire. Per favore telefonate a Giovanna al 07-55395528 per ulteriori informazioni.



Luisa Liussi, Clelia Zilli, Connie Canale, Giovanna Santomauro, Vilma Andriani Rosita Pettini e Patrizia Pagnielo.



Seduti - Rosita Pettini, Patrizia Pagnielo, Ester Ceron, Concetta Valdarchi, Roberta Colliti e Vilma Andriani
In piedi - Walter Antonucci e Giovanna Santomauro