

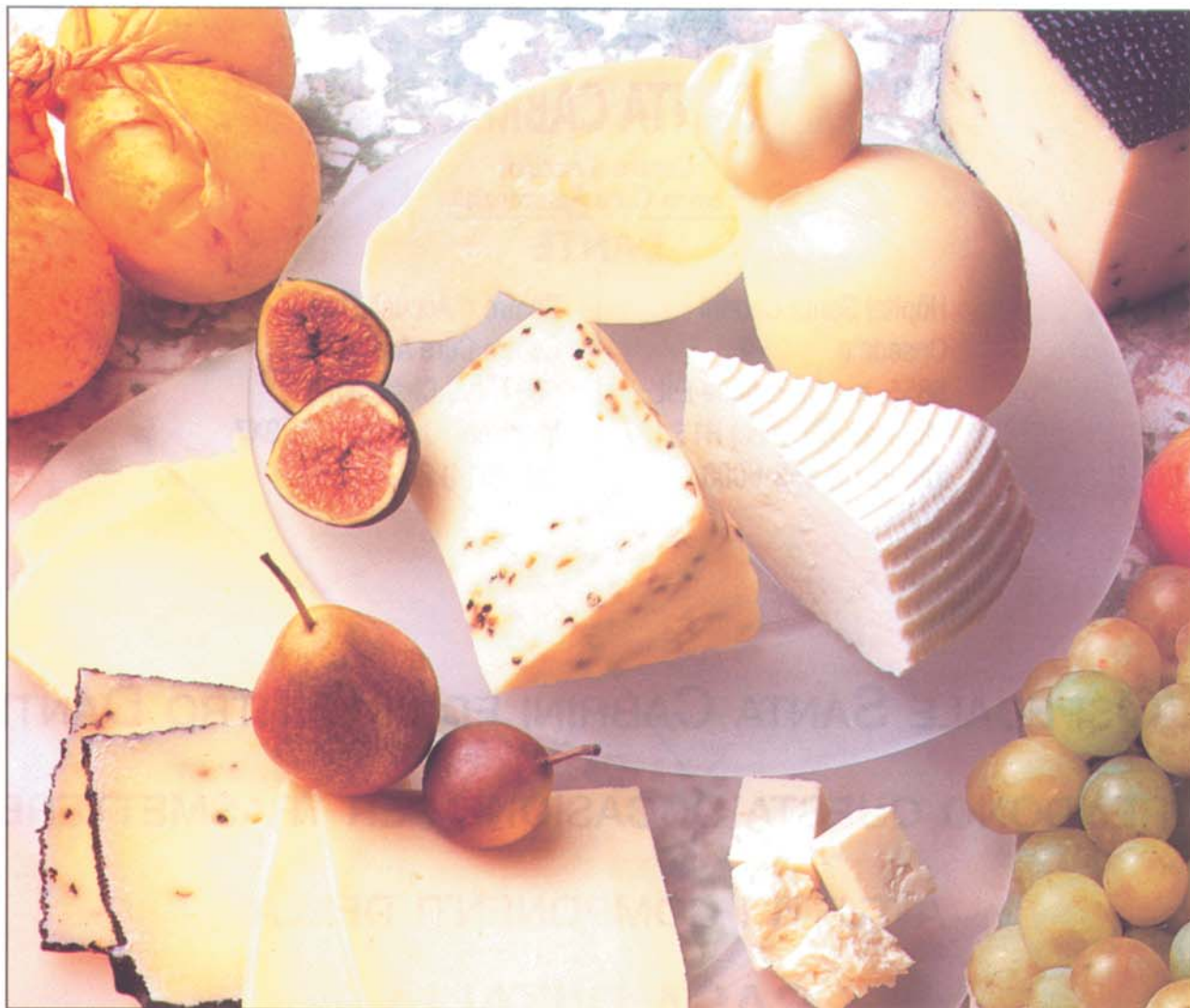
La Voce

LA VOIX EURO-CANADIENNE THE EURO-CANADA VOICE



*ANTONIO E TONY
LE DONNE
I MAESTRI
DEL PROSCIUTTO
ITALIANO
IN CANADA*

Nell'interno: Alla scoperta della nostra dieta mediterranea



**FROMAGES SAPUTO
ITALIENS... PAR TRADITION**

REDAZIONE

ARTURO TRIDICO
REDATTORE RESPONSABILE
YVETTE BIONDI
AVVENIMENTI SPECIALI
MARIA GRAZIELLA TRIDICO
ARTE, MODA E GASTRONOMIA
ALFREDO MANCINI B.A., L.L.L.
CONSIGLI GIURIDICI
GIORGIO SPONZA
NOTIZIE IN SICUREZZA FINANZIARIA
MARIO CERUNDOLO
RUBRICA CULTURALE
NICOLANGELO CIOPPI
RUBRICA SPORTIVA

DALL'ITALIA

PROF. ROBERTO MESSINA
DR. ANDREA BASILINI

TIRATURA : 20,000 copie
ABBONAMENTI
Annuale \$15; Triennale \$30; Sostenitore \$150.
Italia L. 100.000 (da tutti gli uffici postali)
EDITO DA: "Les Editions La Voce"

NUMÉRO DU CLIENT:
05517192

PROPOSTA DEL MESE
A GUSTO MEDITERRANEO DAL NOSTRO CHEF

Ristorante



APERITIVO

Americano

ANTIPASTO

Assaggi di funghi

ENTRATINA

Pennette agli spari di San Giovanni

PIATTO PRINCIPALE

Costata di maiale (ai braci) con fettine di aglio
croccante e rosmarino

FORMAGGI

Assaggi: Parmigiano, Gorgonzola
e Mozzarella affumicata

DESSERT

Pesche al mascarpone profumate al Porto

VINI

Cirò Duca San Felice

CAFFÈ E DIGESTIVO

Espresso o cappuccino/Amaro averna

2880 Boul. St-Charles Kirkland Qué. H9H 3B6
(514) 426-4775

LA VOCE DEL CANADA E ESTERO

POLITICA ECONOMICA - ECONOMIE

- 4- REFERENDUM QUÉBEC di: Carletto Caccia.
- 6- PROGRÈS ÉCONOMIQUE AU QUÉBEC.
- 7- ÉCONOMIE CANADIENNE: Pertes d'emplois.
- 9- RAPPORTI CANADA-ITALIA: Appuntamento a Banff.
- 10- I DISASTRI E TERREMOTI: I più mortali nel mondo.
- 11- OPPORTUNITÀ D'AFFARI NEL QUÉBEC.
- 43- CONCORSO ESPERTO: Relazioni commerciali e investimenti.
- 12- TOURISME QUÉBEC: "Croisières" pour l'an 2000.
- 13- PROGRÈS ÉCONOMIQUE: Cinéma Guzzo ouvre son 10e
complexe cinématographique.
- 14- IL CENTRO D.G. D.ALESIO È DIVENTATO "RONA".
- 15- INAUGURATO L'HILTON MONTRÉAL/LAVAL.
- 16- LA VOCE IMMOBILIARE: Come acquistare una casa: Nick Fiasché.
- 26- I MAESTRI DEL PROSCIUTTO IN CANADA.



Antonio e Tony D'Alesio



Diane Lemieux



Domenico e figlia D'Alesio



Benito Migliorati



Jacques Voltaire

LA VOCE D'AMERICA E NEL MONDO

IDENTITÀ CREATORI E INVENTORI

- 19- GLI ILLUSTRI: CREATORI, INVENTORI A CURA DI: Mami De Roma.
- 20- MASSIMO PIASENTE ALLA VICE PRESIDENZA DELLA
DESJARDINS FEDERAL BANK IN FLORIDA.
- 44- L'ITALIANO HA DOMINATO IL SECONDO MILLENNIO...

LA NUOVA EUROPA

- 46- PRODI: SCRIVE AL SINDACO ORLANDO.

LA VOCE D'ITALIA

RELIGIONE

- 22- A ROMA I RIFLETTORI SON ACCESI SUI 21 GRANDI EVENTI
DEL GIUBILEO 2000.

L'ARTE DEL MANGIAR BENE

- 24- ALLA SCOPERTA DELLA DIETA MEDITERRANEA.
- 25- LA DIETA MEDITERRANEA VENDUTA ANCHE VIA RETE.
- 28- LE PROPOSTE DEI GRANDI CHEFS DELLA GASTRONOMIA
MEDITERRANEA.
- 32- L'ARTE DEL BERE: I VINI D'ITALIA NEL CUORE DEL
MEDITERRANEO.
- 45- L'ITALIA CHE LAVORA E PRODUCE.
- 48- I BENEFICI DELLA DIETA MEDITERRANEA.
- 49- UN BICCHIERE DI VINO BENEFICO ALL'ORGANISMO.

SPORT

- 34- LA FERRARI SEMPRE AL COMANDO di: Nicolangelo Cioppi.

LE REGIONI

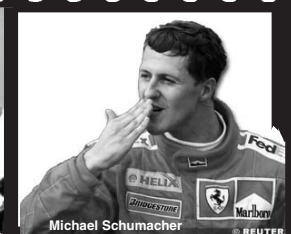
- | | | |
|----------------------------------|--------------|-------------|
| 35- Abruzzo | 37- Calabria | 40- Toscana |
| 36- Campania -
Emilia Romagna | 38- Lazio | 41- Umbria |
| | 39- Liguria | 42- Veneto |



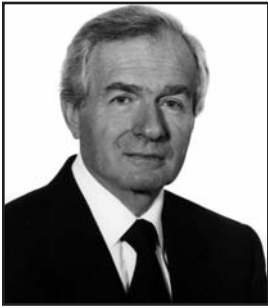
Massimo Piasente Foligno



Il Papa



Michael Schumacher



CHARLES CACCIA
M.P. FOR DAVENPORT
HOUSE OF COMMONS
OTTAWA, CANADA
K1A 0A6
TEL.: (613) 992-2576
FAX.: (613) 995-8202
E-MAIL: caccic@parl.gc.ca

RIDING OFFICE
1674, St. Clair Avenue West
Toronto, Ontario
M6N 1H8
TEL.: (416) 654-8048
FAX.: (416) 654-5083

POLITICA

Che barba questi Referendum

di: *Carletto Caccia*

Continua dopo l'interruzione, il dibattito a Ottawa sulla legge che propone le regole del gioco nel caso di un altro referendum sulla separazione. Gli interventi sono alquanto accesi: da un lato il Bloc Québécois accusa il governo federale di interferire negli affari interni del Quebec.

Dall'altro lato i difensori della legge dicono che una separazione è uguale ad un'amputazione nazionale che richiede una consultazione elettorale chiara e precisa, con un'alta percentuale di votanti. C'è poi chi dice

che un'amputazione nazionale avrebbe delle conseguenze così gravi da giustificare un voto in tutto il Canada e non soltanto nel Quebec. È Chiaro che una separazione di una regione tanto importante come il Quebec, condurrebbe a delle gravi conseguenze per il resto del Canada. Di conseguenza è più che mai legittimo, come suggerito dalla Corte Suprema, poter contare su una legge federale che stabilisca le regole nel caso un giorno il Quebec, o la British Columbia, o L'Alberta dovessero decidere di fare un referendum per separarsi dal Canada.

Merita notare però che le prospettive di un altro referendum nel Quebec sembrano dileguarsi.

È proprio di questi giorni la dichiarazione di Bouchard cui sembra essere passata la voglia: secondo lui è meglio governare bene il Quebec e rimandare l'idea di un altro referendum ad un futuro

lontano e non definito. Novità questa che non fa piacere al baffuto Parizeau che invece fa pressione affinché i referendum abbia aver luogo al più presto, senza perdere tempo nel valutare se le prospettive di successo siano buone o cattive. Intanto passano gli anni e con il passare del tempo le nuove gene-razioni nel Quebec cominceranno a chiedersi se il Quebec non abbia più da guadagnare che da perdere continuando a restare nel Canada. Il Quebec di oggi è all'avanguardia dello sviluppo tecnico e industriale. Sa sfruttare bene il vantaggio delle lingue di cui dispone il Canada. Negli ultimi 30 anni ha visto al potere a Ottawa 3 primi ministri e diversi ministri delle finanze. Quasi il 40% degli ambasciatori canadesi provengono dal Quebec. I canadesi di lingua francese che abitano fuori dal Quebec non vogliono che i Quebec si separi. Lo stesso vale, per la stragrande maggioranza dei canadesi di scelta e non di nascita, il Canada che ci ha accolto è un Canada che non va separato, né amputato, né diviso.

Questo i signori Parizeau e Bouchard lo sanno bene. Però è bene ripeterlo ogni volta si presenta l'occasione.

February 11, 2000



DOVE SI MANGIA BENE



RISTORANTE

Chez Paesano

GASTRONOMIES ITALIENNES
ET MÉDITERRANÉENNES

1669, RUE ST-DENIS

RÉSERVATION TÉL.: 982-6638

BOEUF À SON MEILLEUR

PÂTES MAISON

Restaurant

Le Bifteck St-Denis

1677 St-Denis, 2^e étage
Montréal, Qc H2X 3K4

Tél.: (514) 849-6828

Le plus grand choix de PIZZA
de tout MONTRÉAL
2 terrasses disponibles

NAPOLI PIZZERIA

Depuis 1958
77 sortes de pizza
22 sortes de spaghetti
10 sortes de rigatoni
Fruits de Mer

V.MONTUORI & FILS
1675, rue St-Denis Mtl. Qué.

Réervations:
BUR.: 845-5905
PRIV.: 849-2609
FAX: 845-5905



Fate un regalo ai vostri :
Padre, Madre o al nonno.
Abbonateli al Mensile
"La Voce".

Un Buon Regalo per le
FESTE PASQUALI.
Soltanto \$20

Fate un assegno a "La Voce" e spedirlo al
5127 rue Jean-Talon est St-Léonard Qué. H1S 1K8
oppure inviare la richiesta via Fax (514) 374-6568
Scheda di adesione alla cultura italiana

Nome e Cognome: _____

Professione: _____

Indirizzo: _____

Città: _____

Provincia: _____

Telefono: _____

Fax: _____



5 PICCOLI SEGRETI PER AFFITTARE IL VOSTRO APPARTAMENTO

di: Arturo Iridico

I problemi che affrontano i proprietari di appartamenti ai giorni d'oggi, sono davvero molteplici. Infatti, oltre a quelli di buone relazioni con i locatari che molte volte assumono un vero e proprio atteggiamento di menefreghismo nei confronti della proprietà trascurando totalmente ciò che se fosse stato di loro proprietà li avrebbe visti molto più impegnati, c'è anche una grande concorrenza che si contrappone a volte anche con sistemi sleali. Nel recente ottobre, le statistiche dicevano che nel Québec c'erano oltre 146,000 appartamenti VUOTI cioè senza un inquilino e forse il numero non rispondeva alla realtà che vorrebbe fosse ben più elevato. A tal proposito abbiamo fatto delle ricerche che in qualche modo ci indicassero quali mezzi potessero essere efficienti per la soluzione di tale problema. Ne è uscito il seguente rapporto:

1 • STUDIARE IL MERCATO

Dopo aver considerato il settore della città dove è situato il nostro immobile ed a parità di grandezza e qualità sarà opportuno, attraverso delle indagini e delle telefonate dirette alla concorrenza, stabilire il valore e le richieste di chi offre appartamenti in affitto.

2 • RINFRESCARE IL PROPRIO IMMOBILE

Piuttosto che dare un mese o due di affitto gratuito, è preferibile presentare al meglio il proprio appartamento, dandogli un aspetto arioso e pulito; inoltre, anche in considerazione che la casa è nostra, sarà opportuno fare dei lavori di ammodernamento che contribuiranno a mantenere costante il valore della nostra proprietà e daranno al nuovo inquilino un'idea migliore dei locali dove verranno a vivere.

3 • RECLAMIZZARE CORRETTAMENTE

Anche in caso di casi eccezionali, il vostro cartello esterno di presentazione dovrà essere; **VISIBILE; PULITO** e contenere **TUTTE LE NOTIZIE UTILI**. Naturalmente la pubblicità sui giornali del quartiere, oltre che costare relativamente poco, permetterà ad un maggior numero di persone di venirci a visitare. Nel caso, voleste fare della pubblicità in tutte le città, allora sarà preferibile mettere l'annuncio su un quotidiano.

4 • PRENDERE DELLE INFORMAZIONI FINANZIARIE

Finora abbiamo parlato degli accorgimenti che deve prendere un proprietario, ma sarà altrettanto opportuno parlare delle precauzioni che lo tutelino da problemi futuri. Con le recenti leggi, è possibile domandare al probabile affittatario di concedere un'autorizzazione scritta che ci permetta di prendere informazioni sulle sue capacità di pagamento. Nel caso l'interessato rifiutasse, sarà molto meglio non concedergli l'affitto del Vostro appartamento; sarà sicuramente molto meglio avere l'appartamento sfitto, piuttosto che un inquilino che poi non pagherà.

5 • CONSIGLIO FINALE

Nel caso fosse possibile, sarà sempre ottima cosa cercare di fare in modo che il Vostro inquilino attuale (quello insomma che sta per traslocare) non arrivi a tale decisione, ed attraverso una politica lungimirante, fare in modo che non senta la necessità di cambiare casa; sarà una scelta utile per tutte e due le parti in quanto come minimo non ci saranno spese da sostenere da ambo le parti.

FELICISSIMI AUGURI DI UNA BUONA PASQUA

DISPONIBILITÀ PER:
RICEVIMENTI DI ANNIVERSARI,
BATTESIMI, CRESIME,
MATRIMONI



RISTORANTE
DA VINCI

1180, rue Bishop Montréal (Qué) H3G 2E3
Tél.: (514) 874-2001
Fax: (514) 874-9499



Il meglio della gastronomia Italiana
(Vasto parcheggio)

5680 boul. des Laurentides,
Auteuil, Laval, Qc. H7K 2K2
Tél.: (450) 625-2720



*Fine cuisine italienne
d'inspiration contemporaine*

5169, rue Jean-Talon Est
St-Léonard, QC H1S 1K8
Réservation: (514) 374-6355

St-Laurent

BOMBARDIER PROGRESSE

Le carnet de commandes de Bombardier atteignait 27,2 milliards de dollars à la fin de son dernier exercice financier.

Le 31 janvier 2000 Du côté aéronautique, le carnet de commandes fermes pour les avions régionaux était de 435 unités au 31 janvier dernier, en nette hausse sur les 323 cumulés au même moment une année plus tôt. Bombardier Aéronautique a livré 292 avions au cours de son dernier exercice, soit presque 30% de plus que l'année précédente. L'essentiel de l'augmentation provient des avions d'affaires. Quelques 183 appareils ont été livrés contre 113 un an plus tôt. Du côté des avions commerciaux (les regional jet), le nombre des livraisons est demeuré pratiquement semblable, avec 104 unités. Bombardier prévoit en livrer cette année un nombre à peu près équivalent. De plus, cinq avions de lutte contre les incendies Canadair 415 ont été livrés tandis que 11 autres apparaissaient au carnet de commandes.

Marconi Canada devient Systèmes BAE Canada

(PC) La société Compagnie Marconi Canada a fait savoir à Montréal qu'elle avait officiellement changé son nom pour Systèmes BAE Canada Inc. en français, et BAE Systems Canada Inc., en anglais.

Approuvé par les actionnaires de la société lors d'une assemblée extraordinaire tenue le 7 février, le nouveau nom a également reçu les approbations réglementaires nécessaires, a-t-elle ajouté.

Les actions ordinaire de Systèmes BAE Canada seront transigées sous le symbole BAE à la Bourse de Toronto et à l'American Stock Exchange, dès les prochaines semaines, a enfin indiqué la société.

Laval

LE FAMILLES LAVALLOISES ET LE PARTAGE DES RESSOURCES.

AVEC NICOLE LÉGER MINISTRE



Les entreprises constituent les premières sources d'information en matière d'emplois, souligne Diane Lemieux.

Emploi-Québec donnera un «Coup de barre» sur les services aux entreprises

Un an après son entrée au ministère du Travail, Diane Lemieux fait le Point sur la crise qui secoue Emploi-Québec et réaffirme la nécessité d'être davantage à l'écoute des besoins des entreprises afin de préparer la main-d'oeuvre aux nouveaux défis du marché du travail.

Les acteurs régionaux en matière de services à la famille seront mis à contribution pour orienter le gouvernement dans la poursuite de l'élaboration de la politique familiale.

Nicole Léger, ministre déléguée à la Famille et à l'Enfance, rencontrait en février les différents acteurs régionaux en matière de services à la famille.

Organisée par le Conseil régional de développement de Laval - CDR - la rencontre avait pour but d'entendre les intervenants et de permettre à Mme Léger de se familiariser avec les réalités de la région en matière de politique touchant la famille. Du côté du gouvernement, on souhaite élargir la politique familiale, qui se résume aux allocations familiales unifiées et le service de place en garderie. «Cela nous permet de voir les problématiques ainsi que les initiatives du milieu pour trouver des solutions spécifiques au milieu», indique Mme Léger.

Nicole Léger note, qu'à Laval, la concertation entre les différents organismes est bien amorcée. La ministre souhaite aussi un partage des ressources.

Assurance emploi

En décembre dernier, le nombre de Canadiens recevant des prestations d'assurance-emploi a diminué de 2,4% pour s'être blir à 489 220

Province	Déc.99	Variat en %
CANADA	489 220	-2,4
Terre-Neuve	34 200	3,2
Île-du-prince-Édouard	8080	-7,8
Nouvelle-Écosse	28 220	0,6
Nouveaux-Brunswick	32 930	-3,6
Québec	172 050	-3,9
Ontario	99 250	-14,4
Manitoba	12 950	-7,1
Saskatchewan	11 020	-10,6
Alberta	28 720	-18,8
Colombie-Britannique	56 740	-14,7
Yukon	960	-17,2
Territoires du N-O	1200	-4,0
(incluant Nunavut)		Chiffres arrondis

Source: Statistique Canada

PER NUTRIRTI BENE VIENI DA NOI!



1437 rue Crescent
Montréal (Québec) H3G 2B2
Tél. 514.842.9394 Fax 514.842.8678
Réservations 1.800.847.1123

IL RITROVO DEI BUONGUSTAI



Al marinaio blu
Il tipico ristorante dai sapori di mare

1437A rue Crescent, Montréal,
Tél.: (514) 847-1123

Tél.: (514) 729-2021

Fax: (514) 729-2880



PÂTES FRAÎCHES - PASTA FRESCA
FETTUCCHINE - LASAGNE - CAPPELLETTI - RAVIOLI
SPAGHETTI - GNOCCHI - CAVATELLI - MEDAGLIONI
CANNELLONI - PASTA VERDE - TORTELLINI
5456, rue Jean-Talon Est St-Léonard (Québec) H1S 1L6

Tél. : (450) 669-4259

Fax : (514) 729-2880

LES ALIMENTS



PÂTES FRAÎCHES - PASTA FRESCA
FETTUCCHINE - LASAGNA - CAPPELLETTI - RAVIOLI
SPAGHETTI - GNOCCHI - CAVATELLI - MEDAGLIONI
CANNELLONI - PASTA VERDE - TORTELLINI

2050, boul. René-Laennec, local 16, Vimont (Québec) H7M 4J8

LES BANQUES SONT ENTIÈREMENT RESPONSABLES DES PERTES D'EMPLOIS

Toronto (PC) - Les grandes banques du Canada sont les uniques responsables des milliers de pertes d'emplois qu'elles provoquent et ce, pendant qu'elles font des profits records, a affirmé Jean-Michel Catta, un porte-parole du bureau du ministre des Finances, Paul Martin.

Cette remarque survient alors que la Banque de Montréal a dévoilé un bénéfice net de 1,38 milliard pour son dernier exercice financier. Ce chiffre est en hausse de 2,4 % par rapport au profit de 1,35 milliard de \$ enregistré l'an dernier. Malgré le fait que les six plus importantes banques canadiennes se dirigent vers des profits records pour une cinquième année consécutive, la plupart d'entre elles veulent abolir un total de 15 000 emplois au cours des trois prochaines années.

Cette cure d'amaigrissement dans le secteur bancaire survient après le rejet par le ministre des Finances, il y a environ un an, de deux projets de fusion de grandes banques, qui auraient entraîné la création de deux méga-banques.

Jean-Michel Catta a lancé hier rien que dans le refus de ce projet de fusion par le ministre Martin ne justifie des réactions aussi radicales de la part de toutes les banques. Le mois dernier, la Banque de Montréal avait annoncé l'élimination de plus de 1 450 emplois pour pouvoir augmenter ses bénéfices. L'institution estime que son taux annuel de départ à la retraite, de plus de 3 000 personnes par année, l'aidera à éviter les licenciements parmi ses nombreux (32 000) employés.

Fermetures

La Banque de Montréal a aussi annoncé qu'elle avait fermé 62 succursales cette année et qu'elle en a ouvert 33 autres, moins coûteuses à exploiter, qui sont situées dans les magasins de vente

S'il pleut! Attendez vous pas que votre banque va vous preter le parapluie



Combien d'autres entreprises ferons faillite cette année?

au détail.

La Banque Royale a parti le bal des compressions la semaine dernière en annonçant la suppression de 6 000 emplois au cours des deux prochaines années, ce qui représente 12% de ses effectifs. Les raisons invoquées sont l'accroissement de l'efficacité et de la très grande rentabilité.

La Banque Toronto-Dominion, qui a annoncée la semaine dernière des profits records de 3 milliards en 1999, a également l'intention de réduire sa masse salariale. Si son projet de fusion avec le Canada Trust est approuvé par le gouvernement, la Banque TD compte éliminer 4 900 postes.

En ce qui concerne la CIBC, elle pourrait annoncer également des compressions de plusieurs milliers d'emplois lors du dévoilement de ses résultats au début de décembre.

Serrer la ceinture

Le vice-président aux affaires publiques à la Banque Royale, David Moorcroft, affirma que les banques canadiennes doivent se serrer la ceinture pour être capables d'affronter la compétition intense provenant des banques

étrangères, plus efficaces et plus rentables.

«Si l'on regarde le retour sur l'investissement pour les actionnaires des banques du Canada, il est moins élevé que les banques anglaises ou américaines» a-t-il soutenu.

Source du mercredi 24 novembre 1999



FLAMINGO



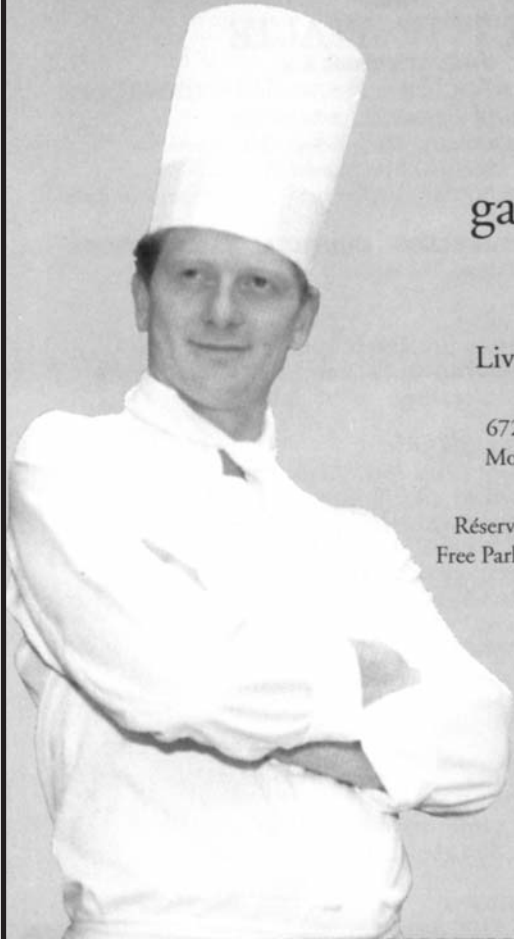
FLAMINGO PLUS (2000) LTÉE

2300 Michelin O., Parc Industrial
Laval, QC. Canada H7L 5C3

Tél.: (450) 686-7750

UN INVITO ALLA CUCINA DEI GRANDI CHEF DEL MEDITERRANEO

Restaurant
Casa Napoli

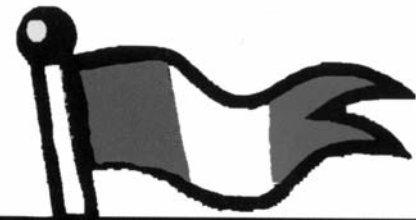


La vera
gastronomia
italiana

Live music ambience

6728 Boul. Saint-Laurent
Montréal, Qué. H2S 3C7

Réservations : (514) 274-4351/2
Free Parking - Stationnement gratuit



Au  **de la petite Italie**

PLATS AUTHENTIQUES ITALIENS
DÎNERS D'AFFAIRES
SALLE DE RÉCEPTION
TERRASSE EN SAISON



6859 St-Laurent Montréal 270-3715
(Stationnement gratuit)

3829, St-Denis Montréal 849-8448
BAFFONI Restaurant Inc.

AUTENTICA
CUCINA ITALIANA
FRUTTI DI MARE E GRIGLIATE

RESTAURANT ITALIEN

HOSTARIA ROMANA
License complète - Fully Licensed
ITALIAN RESTAURANT Tél.: 849-1389
849-1380

2044 METCALFE
MONTREAL, QUE. H3A 1X8

UN INVITO A DEGUSTARE LA RAFFINATA CUCINA MEDITERRANEA

I coniugi Antonio e Teresa Anoaia vi accolgono per una cena tipica con canti, musica e balli allietati dal noto Perry Canestrari e il duo "Carol Parisien e Roberto Barletta" dal mercoledì alla domenica.

RESTAURANT
Saverio
Raffinata cucina mediterranea

1365 boul. Curé Labelle,
Chomedey, Laval H7V 2V9

Per prenotazioni chiedere di Antonio Anoaia
Tél.: 686-8669



Perry Canestrari



Carol Parisien



Roberto Barletta

**CONSOLIDATI I RAPPORTI DI COPRODUZIONE
TELEVISIVA TRA IL CANADA E L'ITALIA**

Ottawa/aise- Si svolgerà nel prossimo mese di giugno a Banff, nel cuore delle maestose Montagne Rocciose dell'Alberta (Canada), la XXI edizione del Festival internazionale della televisione, avvenimento di spicco per gli addetti ai lavori del piccolo schermo. L'obiettivo del Festival, "incoraggiare, promuovere e celebrare l'eccellenza della televisione in Canada e in tutto il mondo", renderà questa settimana unica ed esaltante nel calendario del mondo televisivo. Ai lavori prenderanno parte produttori, rappresentanti di televisioni pubbliche e private, responsabili dei programmi e degli acquisti, distributori, giornalisti ma anche professionisti del mondo del cinema e della televisione. Le parole d'ordine del Festival - eccellenza, visione, collaborazione e innovazione - faranno da filo conduttore nelle proiezioni di programmi ma anche nelle trattative, nelle discussioni e negli scambi di informazioni che i partecipanti avranno occasione di intavolare. A Banff ogni anno vengono stipulati contratti, acquistati prodotti televisivi di prim'ordine e gettate le basi per nuove coproduzioni, come quella, attualmente in fase di definizione, tra il Canada e l'Italia che vede impegnata Rai Fiction ad affiancare alla serie televisive di impronta nazionale alcune grandi coproduzioni internazionali. Un primo importante accordo è stato siglato in questi giorni tra la RAI, la società italiana Eagle Pictures e la canadese Illusions Entertainment. Oggetto dell'accordo è la produzione di due miniserie di fiction televisiva di alto livello artistico e spettacolare. La prima, intitolata "Almost America", una storia di emigrazione italiana scritta da Stefano Rulli e Sandro Petraglia e diretta dai fratelli Frazzi, sarà probabilmente interpretata da Sabrina Ferilli e Luca Zingaretti. La seconda invece sarà dedicata al pilota canadese della Ferrari, Gilles Villeneuve.

È stata recentemente completata, inoltre, la serie televisiva "Dr. Lucille", diretta da George Mihalka, una coproduzione Canada-Sudafrica con la partecipazione della RAI. Incentrata sulla vita di Lucille Teasdale, chirurgo canadese impegnato in Africa nell' lotta contro l'AIDS e che lavorò per oltre trent'anni in Uganda, questa serie sarà interpretata da Marina Orsini nella parte della protagonista e da Massimo Ghiniu nel ruolo del marito Dottor Corti. La serie è stata presentata in anteprima mondiale il 15 marzo al Centro Nazionale delle Arti a Ottawa. Questi progetti fanno seguito ai recenti accordi di coproduzione cinematografica e televisiva tra Italia e Canada. Ricordiamo che nel dicembre dello scorso anno si era proceduto allo scambio degli strumenti di ratifica dell'accordo firmato a Roma il 13 novembre 1997. L'accordo di coproduzione cinematografica, modificando quanto pattuito tra i due paesi negli anni settanta, estende adesso l'ambito della collaborazione a tutti i mezzi audiovisivi e prevede la costituzione di una commissione mista che si riunirà ogni due anni.

TEL.: 273-8558



Moilano
FRUITERIE

La buona cucina è fatta di cose semplici e genuine. Nel negozio troverete alimenti per tutti i buongustai

6862 BOUL. ST-LAURENT, MONTREAL

Sciaccia, Fagnoli, Poletto & Associés

ANTONIO SCIACCIA
AVOCAT

7012, St-Laurent
Bureau 300
Montréal (Québec)
H2S 3E2

Télécopieur: (514) 272-8182
Téléphone: (514) 272-0709

**LES ORDINATEURS
E.B.R. MICRO * STAR INC.**

- IBM
- IBM Compatible
- EPSON
- HP LASER
- COMPAQ
- ROLAND
- RAVEN
- FUJITSU

TONY DI STEFANO
CONSEILLER INFORMATIQUE



TÉL.: (514) 327-9852
FAX: (514) 327-4716

6888 JARRY EST, ST, LÉONARD H1P 3C1



Fleuriste
MONTE CARLO
Fiorista

643-4830
Livraison

FIORI PER TUTTE LE OCCASIONI
FLEURS POUR TOUTES OCCASIONS
FLOWERS FOR ALL OCCASIONS

8295 Maurice Duplessis, Rivière Des Prairies H1E 3B5

Simone
PORTRAITISTE
Tél.: (514) 387-3825

9658, boul. Saint-Michel, Montréal (Québec) H1H 5G6

AUGURI DI UNA BUONA PASQUA

LE GROUPE SERPONE SYNDIC DE FAILLITE INC.

Syndic de faillite - Trustee of Bankruptcy

7100, rue Jean-Talon Est, Suite 600
Anjou (Québec) H1M 3S3

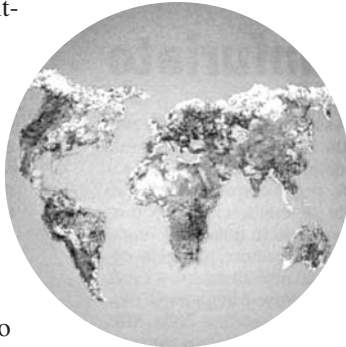
Tél. : (514) 355-6553
Fax : (514) 355-8423



Arturo Tridico

La Cina prima in classifica per i disastri del secolo

Washington - Sono i cinesi le vittime principali dei disastri del Novecento legati al tempo e al clima. Secondo gli esperti della Noaa (National Oceanic and Atmospheric Administration) statunitense tre delle quattro tragedie più devastanti del secolo hanno colpito la Cina.



In confronto a ciò che è successo all'inizio e alla metà del 1900 in Asia orientale, i recenti uragani che hanno ucciso migliaia di persone in America centrale sembrano incidenti minori. Le principali cause di morte sono state siccità e carestia. Nel 1907, 24 milioni di cinesi hanno perso la vita a causa della mancanza di cibo e di acqua e 30 anni dopo ne sono morti altri cinque milioni per lo stesso motivo.

Al terzo posto tra i più grandi disastri del secolo non si sa se classificare l'alluvione dello Yangtze Kiang, che ha certamente causato 3 milioni e 700 mila vittime, o la grande carestia che negli anni Venti ha colpito Russia ed Ucraina, il cui bilancio varia da un minimo di 250 mila ad un massimo di 5 milioni di morti.

I Terremoti più *mortali*

Ecco la lista delle scosse telluriche le più mortali accadute nel mondo durante il XX° secolo. Con oltre 1.4 miliardi di morti (Magnitude da 6.9 a 8.9)

- 1- **Tangshan (Cina)** 28 luglio 1976, 242 000 morti (M.7,8 a 8,2)
- 2- **T'sing Hai (Cina)** 22 maggio 1927, 200 000 (M.8,3)
- 3- **Yokohama (Giappone)** 1 settembre 1923, 200 000 (M.8,3)
- 4- **Turkménistan** 6 ottobre 1948, 110 000 (D. non disp.)
- 5- **Tansou (Cina)** 16 dicembre 1920, 100 000 (D. 8,6)
- 6- **Messina (Italia)** 28 dicembre 1908, 83 000 (D. non disp.)
- 7- **Kanzou (Cina)** 26 dicembre 1932, 70 000 (D. 7,6)
- 8- **Ancash (Perù)** 31 maggio 1970, 66 794 (D. 7,8)
- 9- **Yunan (Cina)** gennaio 1970, 55 000 (D. 7,5)
- 10- **Nord-ouest (Iran)** 21 giugno 1990, 50 000 (D. 7,3 a 7,7)
- 11- **Nord-ouest (Armenia)** 7 dicembre 1988, 50 000 (D. 6,9)
- 12- **Erzincan (Turchia)** 26 dicembre 1939, 33 000 (D. 8,0)
- 13- **Avezzano (Italia)** 13 gennaio 1915, 30 000 (D. 7,5)
- 14- **Concepcion (Cile)** 24 gennaio 1939, 28 000 (D. 8,3 a 8,9)
- 15- **Tabas (Iran)** 16 settembre 1978, 25 000 (D. 7,7)
- 16- **Guatemala** 4 febbraio 1976, 22 778 (D. 7,5)



*La più grande scelta
di occhiali in città!*



NUOVA SUCCURSALE DI 4 PIANI

700 Ste-Catherine O. Montréal
(di fronte al Centro Eaton)

Tel.: (514) 866-5050

ANJOU

7460 boul. Galeries d'anjou

(514) 354-1372

ST-LEONARD

6028 Jean-Talon Est

(514) 256-7555



BUONE NOTIZIE

Nel corso dei prossimi anni, il Quebec investirà decine di miliardi di dollari associandosi a delle imprese d'europa e viceversa molte società europee parteciperanno allo sviluppo industriale quebecchese di alta tecnologia.

*Investimenti
Partenariato
Ricerche e
Sviluppo Tecnologico
Settore Scientifico
Qualità e vantaggi
a costi inferiori*

Aperto

PROVINCIA APERTA SUL MONDO

**LE 5 PIÙ GRANDI REALIZZAZIONI
DELL'ULTIMO SECOLO**

- 1) L'ELETTRIFICAZIONE
- 2) L'AUTOMOBILE
- 3) LE ACQUE POTABILI
- 4) L'AEREO
- 5) L'ELETTRONICA

Queste 5 sono le realizzazioni tecnologiche le più importanti del XX^{mo} secolo, secondo una classifica dell'accademia nazionale dell'Ingegneria americana a Washington (USA). «Un'impatto positivo il più importante sull'umanità» questo è quanto ha annunciato il primo astronauta che ha messo piede sulla luna "Neil Armstrong".

Seguono nella classifica dell'accademia altri successi: Radio, Televisione, Computers, Telefono, l'Esplorazione Spaziale, l'Internet, gli Elettrodomestici, le Tecniche per la Salute, Ricerche Petrolifere e del Gas, i Laser e le Fibre Ottiche e le Tecnologie Nucleari.

**PEINTRES ET
DÉCORATEURS**

EUGÈNE CIRILLO

11800, 54 ave.
R.D.P. (QUÉBEC)
H1E 2J3
Tél.: (514) 643-3300
Fax: (514) 643-3313

Nel cuore degli affari della comunità italiana

Présent partout avec 3 bureaux dans la région de Montréal, 26 bureaux au Québec et 63 bureaux à travers le Canada. Représenté par Deloitte Touche Tohmatsu International dans plus de 100 pays dont l'Italie.
Téléphone: (514) 393-7115

Comptables agréés et conseillers en management





M. Frank Maritini, chef des affaires commerciales, Administration portuaire de Montréal, et le Capitaine Oleksandr Shemonaev, commandant du Delphin, échangent des souvenirs soulignant la première visite du navire à Montréal ➤



La saison de croisière en l'an 2000:

TRÈS ACHALANDÉE, ET UNE NOUVELLE COMPAGNIE DE CROISIÈRE À MONTRÉAL

Montréal est l'une des principales attractions des croisières sur le Saint-Laurent et la côte Est nord-américaine.

Cette année, elle accueillera une nouvelle venue, Premier Cruise Lines, qui offrira à ses clients non seulement les populaires croisières automnales, mais aussi de profiter de la myriade de festivals et d'événements qui animent Montréal l'été.

À partir du mois de mai, Montréal sera le point d'arrivée et de départ du paquebot Rembrandt de 1 000 passagers, de la compagnie Premier.

Le paquebot touchera Montréal 10 fois du 14 mai au 15 octobre. La compagnie Premier offre des croisières entre Montréal et New York avec escales à Newport à Halifax, à Sydney, au Saguenay et à Québec.

L'Administration portuaire de Montréal prévoit que cette

année les croisières amèneront un achalandage qui n'aura été dépassé qu'une seule fois en plus de 25 ans: il s'attend de recevoir quelque 38 000 passagers.

En 1999, 11 grands paquebots différents ont charmé les rives de Montréal.

Pour la première fois, ils ont pu exploiter leurs casinos jusqu'à ce qu'ils soient à cinq milles marins du port, suite aux amendements au Code criminel du Canada entrés en vigueur

M. Dominic J. Taddeo (à droite), président-directeur général, Administration portuaire de Montréal, remettant la "Canne à pommeau d'or" au Capitaine Volodymyr Gudkov, commandant de l'Aqua Stoli



Monfalcone (Gorizia) 29 Janvier 2000 - Les chantiers de Monfalcone (Gorizia) d'Italie appartenant à la société Fincantieri vient de livrer le maxi bateau de croisière "Ocean Princess" à la P&O Copp. La Fincantieri italienne est reconnue comme le chantier naval le plus perfectionné pour construire les plus gros bateaux au monde. (photo ansa)



CINÉMA GUZZO OUVRE SON 10^e COMPLEXE CINÉMATOGRAPHIQUE

Longueuil, le 30 mars 2000 - C'est en présence de l'honorable Sheila Copps, ministre du Patrimoine canadien, de Claude Gladu, maire de Longueuil, et de quelque 300 personnes de l'industrie du cinéma que les dirigeants des Cinéma Guzzo ont procédé, aujourd'hui, à Longueuil, à l'inauguration de leur deuxième complexe cinématographique.

Le dernier-né de la famille des Cinéma Guzzo représente un investissement de 14 millions de dollars et permet la création de 60 emplois directs. Il s'agit du deuxième complexe cinématographique Guzzo sur la Rive-Sud, après celui de Greenfield Park. Le **MÉGA-PLEX® CENTRE JACQUES-CARTIER 14** compte 14 salles totalisant 3 300 sièges. Ces dernières sont munies d'équipements de projection et de diffusion audio hautement sophistiqués. Avec l'arrivée des Cinéma Guzzo, la population de Longueuil bénéficie désormais d'installations récréatives modernes et à la fine pointe de la technologie avec des salles de projection, un Café-Hollywood et un parc d'amusement incluant des autos tamponneuses, des allées de quilles, des jeux vidéo interactifs et une aire de jeux pour les tout-petits.

C'est avec grand plaisir que Claude Gladu, maire de Longueuil, accueille le **MÉGA-PLEX® CENTRE JACQUES-CARTIER 14**: «Ce nouvel atout ramènera à la Ville de Longueuil la part d'activité économique à laquelle peut s'attendre notre population. La présence d'un tel complexe d'envergure démontre le

dynamisme et la prospérité d'une ville telle que Longueuil...» Le **MÉGA-PLEX® CENTRE JACQUES-CARTIER 14** permet aux Cinéma Guzzo de poursuivre sa tradition de revitalisation

des espaces commerciaux existants. En effet, sur 75 000 pieds carrés de superficie, seulement 20 000 pieds carrés ont été ajoutés à la bâtisse existante.

Depuis 1998, les Cinéma Guzzo, Ivanhoé et la SITQ immobilier, deux filiales de la caisse de dépôt et placement du Québec, ont une entente ayant pour objectif de créer plus d'achalandage dans différents centres commerciaux souffrant de la fermeture de certains magasins. «En deux ans, nous avons investi plus de 68 millions de dollars dans la revivification de bâtiments. Cette façon de procéder coûte moins cher et permet aux Cinéma Guzzo de relancer l'activité économique de nombreux quartiers», a confié le vice-président exécutif des Cinéma Guzzo, Vincenzo Guzzo, qui invite les autres investisseurs à faire de même.

Le Cinéma Guzzo possède 108 salles de projection réparties dans dix complexes cinématographiques situés dans la grande région de Montréal, ce qui en fait le chef de file des cinémas indépendants au Québec et au Canada.

En 1999, l'entreprise a comptabilisé près de 4 millions d'entrées. Les Cinéma Guzzo prévoit ouvrir six autres complexes cinématographiques, trois Méga-Plex® sur l'île de Montréal, deux à Québec et un Gigantus® à Laval

De passage à Longueuil lors de l'ouverture du **MÉGA-PLEX® CENTRE**

JACQUES-CARTIER, l'honorable Sheila Copps, ministre du Patrimoine canadien, a salué le travail des Cinéma Guzzo: «Je félicite M. Guzzo pour ses efforts visant à offrir aux citoyens et aux citoyennes un lieu où se divertir en leur donnant accès à ce qui se fait de mieux dans le monde du cinéma. Le travail de M. Guzzo a permis au secteur du cinéma de prendre un essor remarquable et de jouer un rôle prédominant dans la vie culturelle de la grande région de Montréal.»



Quelque 300 personnes ont célébré l'ouverture du 10e complexe cinématographique des Cinéma Guzzo, MÉGA-PLEX® Centre Jacques-Cartier14, à Longueuil. (Sur la photo de gauche à droite) Fabrizio Barile, assistant gérant du Méga-Plex® à Longueuil, Vincenzo Guzzo, vice-président exécutif des Cinéma Guzzo, Claude Gladu, maire de Longueuil, l'honorable Sheila Copps, ministre du Patrimoine canadien, Angelo Guzzo, président des Cinéma Guzzo, Caroline St-Hilaire, députée fédérale du comté de Longueuil, Marilyn Cormier, directrice régionale d'Ivanhoé, et Dominique Barbiero, gérant du Mega-Plex® à Longueuil.

Il centro D.G. della famiglia D'Alesio e soci è diventato
"RONA RÉNOVATEUR D.G."

Uno dei più importanti centri di "Rénovations" nell'ouest di Montreal

Con la presenza del sindaco di Montreal Pierre Bourque, e altre autorità cittadine, giornalisti e uomini d'affari, si è inaugurato, un nuovo punto vendita "RONA RÉNOVATION D.G.". Il signor Domenico D'Alesio, ha fatto un discorso di apertura, dimostrando le sue qualità maneggeriali, razionistiche e di uomo d'affari, il quale ha capito il senso della vita e le sue giuste strade da percorrere. L'uomo è già stato d'attualità nell'edizione dedicata a lui nello scorso luglio 1998 come "Uomo del mese". Domenico D'Alesio nacque ad Acqua Santa in provincia di Ascoli Piceno. Si trasferì in Canada, per seguire la sua fidanzata, attuale moglie Gilda, alla quale va il nostro plauso, per la sua forte abnegazione, sia alla famiglia che alla propria azienda. Arrivò in Canada e come tutti gli italiani, cominciò subito a lavorare nella rinnovazione edilizia. La sua forza sta nella serietà con la quale prende gli impegni, egli aveva sin da ragazzo la sindrome d'imparare le lingue, ne parla bene 4, e dice, come avrei potuto arrivare a tanto, se fossi rimasto in Italia. In modo che ora il neo canadese, può permettersi il lusso non solo di comunicare le proprie idee, ma di capire al volo le mentalità dei gruppi etnici, che si trovano nel Quebec. Il risultato di tutto questo, lo si può vedere in via ST. Jacques a Montreal ovest dove ha sede il gruppo D'Alesio, laddove svolge le sue prospere attività. Partecipa con modestia a tutte le manifestazioni a carattere sociale, artistico e filantropico, che si svolgono fra gli Italo-Canadesi. Tutte le qualità che Domenico ha, sono gli ingredienti per essere un leader. Socio

della CIBPA, da lustri decenni, è stato nominato membro dell'anno nell'82/83. Ex Presidente dell'associazione "Lauretana Marchigiana" di cui ne è tuttora membro esecutivo.

Fu ricevuto in udienza privata dal Papa Giovanni Paolo II, nel dicembre del 1988. La domanda di prammatica finale, quali sono le sue aspirazioni future?, la risposta "chi si ferma è perduto", diceva un certo signore, e qui per lo meno aveva ragione, continuerò quindi a dare alla mia famiglia ed al mio prossimo quello che posso, si sa un giorno dovrò pur rallentare, ed allora cercherò di fare il mio meglio, con l'aiuto del Signore. Ho mia figlia Norma, alla quale ho passato il timone, dopo anni di preparazione, presso la mia azienda, esplicando varie mansioni, è riuscita, credo a sostituirmi totalmente, è una donna in gamba, svolge le sinergie, più tecniche, più conformi ai tempi. Io con solo la pratica, lei anche con la teoria, adottando sistemi tecnologici più avanzati. Abbiamo parlato con Norma, una donna determinata, con le idee molto chiare, riesce a coniugare la famiglia e la sua azienda, in maniera perfetta. Ho potuto conversare poco con lei, ma mi ha affascinato, per la sua cultura, la perfezione e la preparazione professionale, avendo studiato in Italia all'Università internazionale di Perugia. Si è laureata in Psicologia, una donna veramente completa, alla quale rivolgo i miei più fervidi auguri per lo svolgimento, prosperità e la crescita della sua azienda.

Mami De Roma

Inaugurazione ufficiale del nuovo magazzino. Da sinistra a destra: i coproprietari dell'azienda, la signora Fausta Polidori, il signor Enzo Caucci, le signore Gilda e Norma D'Alesio, il signor Vitale Di Crisco, (azionario di Location d'outils Gamma) e Domenico D'Alesio, la consigliere municipale del distretto, la signora Sonya Biddle, il sindaco di Montreal Pierre Bourque, il deputato di Notre-Dame-de-Grâce il signor Russel Copeman e il presidente e capo della direzione di "RONA" il signor Robert Dutton.



FESTA GRANDE PER L'INAUGURAZIONE UFFICIALE DEL NUOVO



Dopo averlo presentato alla stampa in febbraio, con un grandioso affollato ricevimento il presidente del "Groupe Hôtelier Grand Château" Benito Migliorati ed i suoi associati Giuseppe Borsellino e Lino Saputo, attornati dal loro eccellente personale dei vari settori, hanno proceduto, il 16 marzo, all'inaugurazione ufficiale dell'Hôtel Hilton Montréal/Laval.

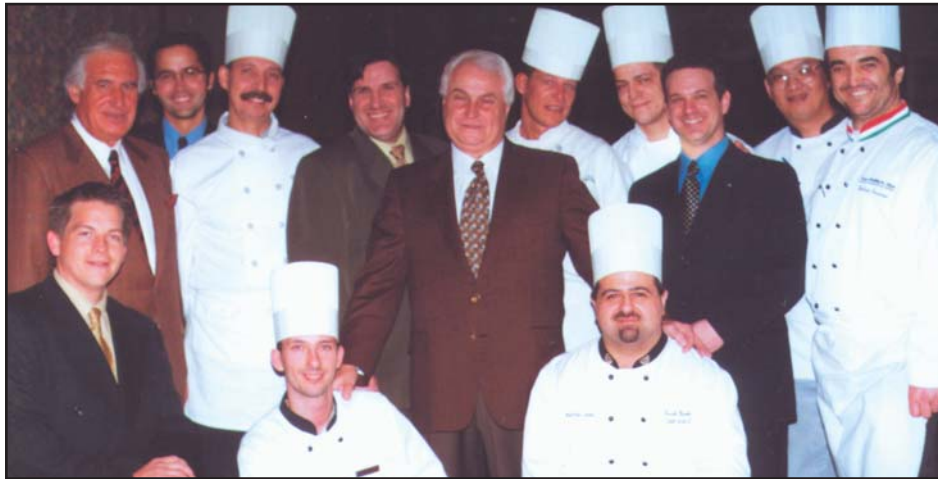
I numerosi invitati hanno potuto visitare tutti gli ambienti e constatare l'eleganza classica e tutta nuova dei luoghi; dalle camere al settore ristorazione, dalle sale per ricevimenti e riunioni allo stupendo complesso per tenersi in forma fisica. L'Hilton Montréal/Laval ha 170 camere, magnificamente ammobiliate, che offrono un confort unico con particolarità come la linea telefonica ad uso multiplo, presa modem, spazio di lavoro ergonomico e sala da bagno in marmo. Da far invidia ai più celebri hotel del centro città...

La ristorazione è al massimo dell'eccellenza, come negli altri hotel del Gruppo: C'è il magnifico "La Grigliata" che offre squisita cucina mediterranea, curata dallo chef Omar Fathallah.; il piano-bar è

accogliente e dal giovedì al sabato sera c'è da rilassarsi anche con la musica di un bravo duo; e poi ci sono vari saloni che possono accomodare, in bella eleganza, matrimoni, feste varie e riunioni fino a 150 persone.

I visitatori, ed i clienti, sono sorpresi nel constatare, poi la bellissima ed efficiente organizzazione, nel seminterato, per gli esercizi con sala apposita, bagno tourbillon e piscina, oltre al sauna. Dal presidente Benito Migliorati all'ultimo degli inservienti, tutti erano estremamente fieri di presettare questo nuovo complesso alberghiero a 4 stelle, unico e differente, che si presenta con lo slogan "da noi le camere standard non esistono"... E tuttavia, il soggiorno gratuito è offerto ai giovani fino a 18 anni se occupano la stessa camera dei genitori o dei nonni. Chi può fare meglio? Il direttore generale Jean Hudon vi risponderà sicuramente: "Nessuno".

Mimmo Forte



Il presidente del Groupe Hôtelier Grand Château, Benito Migliorati, con Giuseppe Borsellino, i direttori dei vari hotel del gruppo e tutti gli chefs all'inaugurazione ufficiale dell'Hilton Montréal/Laval, il 16 marzo.

Félicitations à l'équipe et au personnel du Groupe Hôtelier Grand Château pour leur réussite ainsi que pour le dynamisme



5325, Jean-Talon Est, suite 206, Montréal, Québec, Canada H1S 1L4
Tél.: (514) 722-4363 • Fax.: (514) 722-0463

**Spécialités italiennes
Pâtes fraîches fraîches**

La Maison du Ravioli
2479, rue Charland, Montréal (Qué.) H1Z 1C3

- Medaglioni
- Ravioli
- Cappelletti
- Cannelloni
- Lasagna
- Gnocchi di Patate
- Tagliatelle
- Tortellini

La Casa dei Ravioli

L'acquisto di una casa

A cura di **NICK FIASCHÉ** (Chartered Real Estate Agent)

Quanto costa il contratto di vendita?

L'acquirente generalmente ha il privilegio di scegliere il notaio, a meno che speciali condizioni siano imposte dal prestatore o dal venditore. Vi consiglio pertanto di scegliere attentamente il notaio e di chiedergli quale servizi professionali vi saranno inclusi.

A carico di chi è il costo del certificato di ubicazione

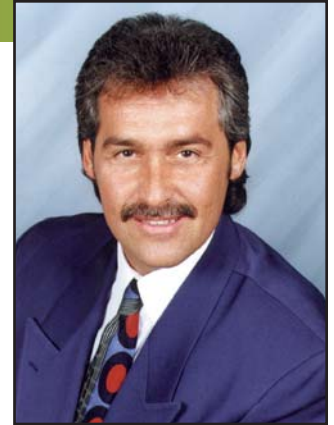
In quasi tutti i casi il costo del certificato di ubicazione è a carico del venditore. I periti chiedono da \$225 a \$ 375 + GST + PST per un nuovo certificato. Verificate con attenzione se il venditore attualmente paga questo costo. Il certificato, oltre a mostrarvi l'esatta ubicazione della vostra casa vi dirà se la proprietà è affetta di diritti di passaggio, di veduta e altre servitù o irregolarità.

Cosa è un regolamento?

Quando il notaio preparerà i documenti alcuni regolamenti dovranno essere effettuati. Si tratta di rimborsare una parte spese sostenute dal venditore prima di vendere la casa. Per esempio, se acquistate la casa per il primo giugno e il venditore ha già pagato le tasse (scolastiche e comunali) per tutto l'anno, generalmente dovrete rimborsarlo prorata per i numero dei mesi in cui la casa è di vostra proprietà.

Se il serbatoio dell'olio di riscaldamento è pieno nel momento in cui acquistate la casa, dovete rimborsare al venditore il prezzo da lui pagato per l'olio.

Se la vendita o l'acquisto di una proprietà è nei vostri progetti o se desiderate ottenere ulteriori informazioni, rivolgetevi ad un esperto nell'immobiliare: contattate Nick Fiasché al 735-2281.



Nick Fiasché

Agent immobilier agréé

Il successo della prossima transazione immobiliare dipenderà dalla scelta del vostro agente

PER LA COMPRAVENDITA

- Residenziale
- Proprietà da rendita
- Commerciale
- Commercio
- Industriale
- Terreni

FATE FIDUCIA A 23 ANNI DI ESPERIENZA

ROYAL LEPAGE

Courtier immobilier agréé

735-2281



IMPORT. J.E.A. - POLCARO INC.
MEN'S FASHIONS MADE IN ITALY
 1470 Peel st. suite #120
 Montréal, Québec, H3A 1T1
Tél.: (514) 844-3014

Cigaro Club ETCETERA
 Cigar Bar
 4115 St-Denis, Montréal
 Québec H2W 2M7
 Tél.: (514) 281-0225
 Fax: (514) 281-0226
Vito Petrarola

BUONE FESTE PASQUALI
La Molisana

RISTORANTE
CUISINE TYPIQUE ITALIENNE
 Musique du jeudi au dimanche pour une atmosphère de fête.
 Nos deux salles de réceptions peuvent accueillir des groupes de 25 à 100 personnes par salle pour tous genres d'événements.
 Au choix, à la carte ou menus spéciaux.
 1014, Fleury est, Montréal (Québec)
 Réservations: (514) 382-7100

ING  GROUPE COMMERCE



Jacques Valotaire

Yves Brouillette, President and Chief Executive Officer of ING Canada, is pleased to announce the appointment of Jacques Valotaire, FCA, as President and Chief Executive Officer of ING Commerce Group.

Until very recently, Mr. Valotaire served as President and Chief Executive Officer of BELAIRdirect, an ING member company which has grown rapidly in recent years. His appointment as head of ING Commerce Group

reflects ONG's desire to accelerate its offer of integrated financial services to its various clientele.

An active member of the Ordre des comptables agréés du Québec, Mr. Valotaire holds degrees in both business administration and accounting from Université de Laval.

His contributions to the profession and his numerous professional achievements earned him the title of FCA in 1997.

Founded in 1907, ING Commerce Group has experienced substantial growth over the years, and in 1998 became Québec's leading general insurance company. ING Commerce Group is a member of ING Graoup, one of the world's largest financial service providers, with some 80,000 employees in 60 countries, and more than US \$450 billion in assets.

FACTURE ESTIMÉE À 22 MILLIARDS\$ POUR L'ASSURANCE EN 1999

Un premier bilan, publié par le réassureur Swiss Re, nous apprend que 1999 est l'une des années les plus coûteuses de l'histoire de l'assurance à travers le monde. L'année dernière fut marquée par de nombreux sinistres catastrophiques dans plusieurs parties du globe. Ce qui place l'an 1999, après les années records de 1989, 1992 et 1994, au quatrième rang avec 22 milliards \$ (en dollars américains) de dommages couverts sur 100 milliards en total. Strictement au chapitre des catastrophes naturelles, la facture s'élève à 18 milliards \$. De plus, on y indique que ce montant aurait pu être beaucoup plus élevé si les résidents de Taiwan et de Turquie avaient bénéficié en plus nombre d'une assurance.

Les six dommages assurés les plus coûteux en 1999

ÉVÈNEMENT	DOMMAGES ASSURÉS (en milliards de dollars US.)	EN % DES PRIMES NON-VIE
Japon: typhon Bart (sept.)	2,5	2,7
États-Unis: Bahamas, ouragan Floyd (sept.)	2,2	0,6
Turquie: séisme (août)	2,0	114,3
États-Unis: tornade (mai)	1,0	0,4
Taiwan: séisme (sept.)	1,0	20,1
Australie: tempête de grêle (avril)	1,0	11,6

Source: Swiss Re



ASSEMBLÉE NATIONALE

AUGURI FELICISSIMI

*Di una
Buona Pasqua
Felice
piena di pace
nelle vostre case*



Michel Bissonnet
Député de Jeanne-Mance
Vice-Président à l'Assemblée Nationale du Québec

5450 est, rue Jarry, Bureau 100- Stt-Léonard, Québec H1P 1T9
Tél.: (514) 326-0491 - 326-0498



Onorevole Alfonso Gagliano, c.p.

Ministro dei Lavori Pubblici
e Servizi governativi
Deputato di Saint-Léonard - St-Michel
Leader aggiunto del governo alla Camera dei Comuni

*Auguri di tutto cuore
alla comunità italiana
per una
Felice Pasqua*

Contea: 6020 Jean-Talon Est
Suite 840
Saint-Léonard
(Québec)
H1S 3B1
Tél.: (514) 256-4548
Fax: (514) 256-8828

Parlamento: Chambre des communes
Ottawa, Canada
K1A 0A6
Tél.: (613) 995-9414
Fax: (613) 992-8523

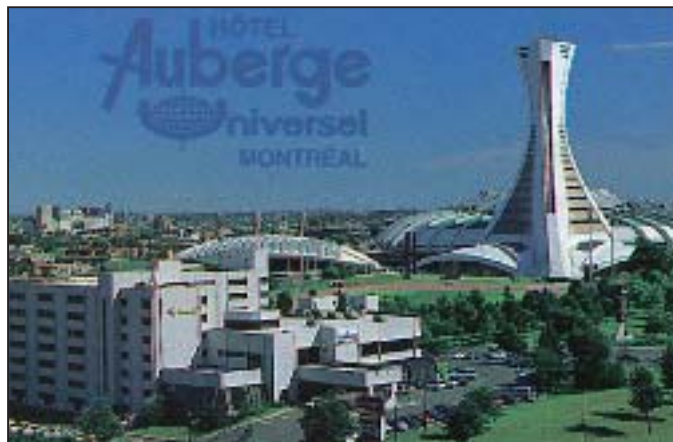


Orari d'ufficio: Lunedì al venerdì
10H00 à 12H00
13H30 à 16H30

FELICISSIMI AUGURI DI BUONA PASQUA

231 chambres
et suites

Vous planifiez une
session de travail



5000, rue Sherbrooke Est, Montréal (Québec) H1V 1A1
Tél.: (514) 253-3365 • Fax: (514) 253-9958

1-800-567-0223

C'est si facile pour vos réunions et conventions car l'Hôtel met à votre disposition 14 salles pouvant accommoder des groupes de 10 à 500 personnes.

- À deux pas du Stade Olympique, Jardins Botanique, Insectarium et Diodôme
- Piscine extérieure / piscine intérieur
- Restaurant / Bar
- Service aux chambres
- Métro Viau - 5 minutes
- Casino de Montréal - 15 minutes
- Stationnement gratuit et d'ailleurs accessible aux autobus.

DOPO UNA GIORNATA DI...GOLF O DI LAVORO!

Venite dove c'è il meglio del ristoro:



Al Caffè terrazza "ROSSONERO" che gli inseparabili Domenic, Joe, Mario e Michel vi aspettano ogni giorno con un servizio "sopraffino" fino alle ore piccole del mattino...



Per l'arte di mangiar bene esigete i nostri prodotti



*L'art
de manger
italien*



*L'arte
della cucina
italiana*



*The art
of Italian
cuisine*

Valli

12250, Albert Hudon, Montréal Nord - Tél.: (514) 325-6794

UNA MANIFESTAZIONE ITALIANA CELEBRA IL BEL PAESE A PARTIRE DA APRILE GLI ITALIANI? GRANDI CREATORI E INVENTORI

WASHINGTON

Washington si appresta a celebrare l'Italiano. Non solo i suoi personaggi, ma anche la sua cultura e il suo stile di vita. In primavera inizierà una manifestazione in onore del Bel Paese grazie ad un'iniziativa della "Smithsonian Institution", mobilitando storici famosi, cuochi d'eccezione, linguisti e musicologi, teologi e enologi, nonché agenti di viaggio e critici d'arte. A partire da aprile, una serie di eventi di ogni genere (mostre e altre iniziative particolari) si succederanno sul "mail", la famosa passeggiata della capitale americana dove si trovano i grandi musei, contemporaneamente all'apertura della nuova ambasciata italiana. I seminari organizzati dalla Smithsonian Institution riguardano TUTTI GLI ASPETTI DELL'ARTE ITALIANA, dalla civiltà degli etruschi alle grandi cattedrali, dalla Roma del Bernini alla Toscana romantica e gotica. Gli storici e gli studiosi racconteranno, nel corso dei seminari, le gesta dei personaggi e delle famiglie storiche italiane. Altri personaggi che verranno celebrati saranno San Francesco, Fellini, Pavarotti. Verranno tenute anche conferenze sui violini stradivari e sull'arte di preparare il caffè, pranzi nei migliori ristoranti italiani per educare il palato, assaggi di vini di ogni regione. L'agenzia di viaggio dello Smithsonian, che promuove il turismo culturale, porterà piccoli gruppi di appassionati sulle rotte di Ulisse della Magna Grecia o alla scoperta dei tesori nascosti della Calle del Po. "La storia dell'Occidente - afferma Mara Mayor, la direttrice dei programmi dell'istituto - è stata plasmata dalla creatività e dall'inventiva degli italiani. È naturale che una istituzione come la nostra celebri l'Italia, la sua storia complessa, la sua espressione culturale nell'arte, nella cucina, nella letteratura, nella musica, nel cinema."

GLI ILLUSTRI

L'iniziativa dello Smithsonian in realtà può anche essere utile a sfatare un falso mito, quello che fa di tutti gli italiani dei mafiosi. In questi ultimi giorni è stato pubblicato un articolo sul *Baltimore Sun*, che ha omaggiato gli italiani per la loro genialità, riportando esempi illustri, a cominciare dall'esploratore Amerigo Vespucci che fu nientedimeno che lo scopri-

Leonardo Di Caprio

Un successo a peso d'oro
È il "RE" del mondo cinematografico



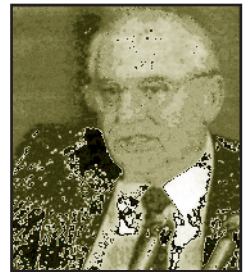
I films "Titanic", "Romeo e Giulietta", "L'Uomo dalla maschera di ferro" e l'ultimo spettacolare "The Beach", hanno dato a Leonardo Di Caprio il titolo di "RE" del Box-Office, in particolare in Inghilterra dove l'attore è al Top della gloria, avendo le sue ultime tre produzioni in poco tempo incassato per oltre 465 milioni di dollari americani.

tore del continente americano, che prende appunto di qui il suo nome. E poi va avanti nell'illustrare le varie invenzioni che gli italiani hanno portato in America nel nostro secolo: il divano letto, inventato da un tal Bernardo Castro nel 1945, emigrato in America dal 1931; il sandwich che deve la sua fortunatissima origine a un italoamericano, Jim Deligatti di Pittsburg. Italo Mancini inventò invece il cono gelato nel 1896 e Domenico Ghilardelli perfezionò il metodo per ricoprirlo di cioccolato. Anche le caramelle più famose degli Usa sono state brevettate da un italiano, Vincent Ciccone, che rivoluzionò e rilanciò la Charms Candy Co negli anni '30. Per non parlare di Antonio Meucci che inventò il telefono, ma non riuscì ad ottenerne il riconoscimento quando emigrò in America, lasciando ad Alexander Graham Bell di prendersene il merito 27 anni dopo.

Amadeo Giannini

tra i 50 "Businessmen" più influenti del secolo U.S.A.

LOS ANGELES - Amadeo Giannini, il fondatore della Bank of America, è l'unico italiano nella classifica dei 50 più influenti businessmen dell'ultimo secolo, capeggiata dai tre inventori del



transistor e dei circuiti integrati (il cuore dei computer) William Shockley, Robert Noyce et Jack Kilby. Il banchiere Giannini ha battuto anche Guglielmo Marconi, l'inventore della radio, che ha ricevuto solo una "menzione" ma non ce l'ha fatta a entrare nella rosa dei 50 compilata oggi dal quotidiano Los Angeles Times. Dopo il computer, è l'automobile l'invenzione più influente del secolo, e Henry Ford ha conquistato così il secondo posto mentre il presidente Franklin Roosevelt, il pioniere dello stato sociale in una democrazia capitalista, è terzo.

ONU - FULCI

SRADICARE LA POVERTÀ È L'UNICA VERA SOLUZIONE ALLO SFRUTTAMENTO DEI BAMBINI

New York. Ieri nel Palazzo di Vetro, davanti all'Assemblea generale per la commemorazione del decimo anniversario della Convenzione sui diritti dell'infanzia, è intervenuto l'Ambasciatore d'Italia, in veste di Presidente del Consiglio economico e sociale (Ecosoc) dell'Onu, Paolo Fulci; "Sradicare la povertà è l'unica vera soluzione", lo ha detto lui riferendosi allo sfruttamento del lavoro minorile che con l'impiego dei minori nei

conflitti armati e nell'industria del turismo sessuale e della pornografia affligge l'intera umanità. Secondo l'Ambasciatore Paolo Fulci guarire la piaga significa curare la ferita, cioè combattere radicalmente la povertà, "nessun tema potrebbe essere più universale e insieme diverso per le culture e gli individui che tocca". Affrontarlo significa sperare di dare pace, libertà, sicurezza e dignità al futuro di tutti i bambini del mondo. (aise)



MASSIMO PIASENTE FOLIGNO ALLA VICE-PRESIDENZA DELLA "DESJARDINS FEDERAL SAVINGS BANK"

Massimo Piasente Foligno, oggi dirige la succursale della Banca Desjardins in Florida. La comunità italiana di Montreal è fiera di tracciare il ritratto di questo ragazzo di 28

Dopo un anno di college nel 1988 Massimo si trasferisce all'Università di Ottawa in Ontario, dove andando a scuola a tempo pieno seguendo corsi di Amministrazione Scienze Politiche, ed Italiano, ottiene la laurea a 19 anni, diventando così il più giovane studente a laurearsi a Ottawa dalla fondazione dell'Università.

anni, ed è fiera ed orgogliosa del suo successo personale e della banca Desjardins in Florida.

Nel 1992 la Desjardins Federal Savings Bank fu la prima banca di origine canadese che aprì una succursale aperta al pubblico in Florida. La banca fu fondata nel 1992, ed è la filiale di Caisse Centrale Desjardins, che fa parte del Mouvement des Caisses Desjardins.

Oggi la Desjardins Federal Savings Bank ha un attivo di circa 50 milioni di dollari, 40 milioni in depositi, ed ha una base di circa 8.000 clienti. L'missione della banca è di servire i vari membri delle casse popolari durante il loro soggiorno in Florida, e tutti altri clienti canadesi e americani alla ricerca di un servizio impeccabile, efficiente e personalizzato. Insomma tutti coloro alla ricerca del massimo del servizio.

La Desjardins Federal Savings Bank offre conti personali e commerciali, investimenti, prestiti commerciali e personali, ipoteche, servizio di cambio, ed una vasta gamma di prodotti e servizi adatti ai vostri bisogni. All'esterno dell'edificio, si trovano due ATM (bancomat) bilingue, in funzione 24 ore su 24, con spiegazioni in francese ed inglese per aiutare i clienti ad utilizzare lo sportello automatico. La banca è strategicamente situata nel distretto finanziario di Hallandale, tra Hollywood e Nord Miami. Gli impiegati parlano inglese francese, spagnolo e soprattutto italiano.

Massimo Piasente è Vice presidente e direttore della banca dal gennaio 1998, quindi ormai da due anni.

Nato a Roma il 18 febbraio 1971 Massimo frequenta le scuole elementari e medie nel quartiere Balduina (Monte Mario), fino al primo anno del Liceo Scientifico della Farnesina. A 14 anni nel 1985 viene con la famiglia a Montreal dove frequenta gli ultimi due anni della scuola secondaria Mont de-lasalle a Laval.

Ci confidava Massimo

"Il mio primo lavoro in Canada a 15 anni fu al Buffet Rizzo e a 17 anni insegnavo l'italiano al PICAI alla scuola JFK a Laval. È stata un'esperienza bellissima, felice d'insegnare l'italiano ai bambini di origine italiana, trasmettendo così la nostra cultura e tradizioni.

Volendo imparare l'inglese, nel 1987 a 16 anni mi trasferii a Lennoxville vicino a Sherbrooke dove frequentai il Champlain Regional College pur tornando tutti i fine settimana a Montreal dai genitori. All'età di 16 anni, Massimo impara a crescere e diventa così un ragazzo indipendente, capace di organizzare la sua vita fuori casa, pur rimanendo vicino alla sua famiglia nel pensiero e nel cuore.



Massimo Piasente Foligno

"Devo dire che i miei genitori Mario e Maria Teresa, essendo tutti e due laureati mi hanno seguito ed indirizzato bene negli studi. Senza di loro non ce l'avrei mai fatta. Sono l'ispirazione della mia vita, ed il mio successo oggi è il loro".

A 19 anni, laureato, Massimo è assunto nel 1991 dalla Banca Laurentienne nel Management Training Program (succursale Papineau/Villeray con Mario Galella e Joe Ruffolo), ed un anno dopo è nominato Vice direttore a Ottawa, dove aveva frequentato l'Università. All'età di 20 Massimo diventa il più giovane vice direttore nella storia della Banca Laurentienne. Dopo due anni Massimo tornava a Montreal vice direttore alla succursale di Rivière des Prairies. A Ottawa come a RDP le succursali gestite da Massimo vincono vari premi interbanca, spesso raddoppiando gli obiettivi fissati dalla direzione.

"Il mio successo personale lo devo ai miei sforzi, e soprattutto ai miei genitori che amo immensamente e che mi hanno sempre consigliato bene e dato i valori giusti nella vita soprattutto la fede in Dio fissare programmi ed obiettivi precisi nella vita, la forza di lottare nei momenti difficili, e di non abbandonare mai)".

Sul piano sociale Massimo sosterrà la campagna CIBPA per le borse di studio con il gruppo Massimo Piasente due anni dopo, nel 1994 a Montreal ed anche nel 1995 dalla Florida, sempre fiero di aiutare i giovani ragazzi di origine italiana negli studi.

Il primo settembre 1995, a 24 anni stufo del freddo e delle tempeste di neve, dopo 10 anni di Canada Massimo vuole raggiungere i suoi genitori in Florida che hanno un Hotel sul mare con spiaggia privata; il Villamar INN Resort a Pompano Beach.

Una settimana dopo Massimo è Branch Operations Manager per la Natbank, filiale della Banca Nazionale del Canada, apprendo così la seconda succursale della banca a Hollywood. Aprire una banca in Florida è stata un'esperienza incredibile, dal punto di vista di sviluppo, di gestione, impiantazione sistemi, creazione nuovi prodotti, e soprattutto gestione personale.

Dopo due anni alla direzione della Natbank a 28 anni, raggiunti e raddoppiati gli obiettivi fissati dalla banca, Massimo diventa Vice Presidente e direttore alla Desjardins Federal Savings Bank, dove è fiero di rappresentare la filiale americana del Mouvement Desjardins.



“È un onore che Desjardins mi abbia nominato alla direzione della succursale in Florida, essendo di origine italiana ne sono molto fiero, e sono fiero di rappresentare la comunità italiana di Montreal qui in Florida”.

Il ruolo della nostra banca in Florida è semplice; Aiutare la gente! Questo spesso sorpassa la relazione banca-cliente, e le persone si rivolgono a noi quasi come se fossimo il Consolato (Canadese o Italiano). Per coloro che volessero avere un consiglio per stabilirsi in Florida, comprare una proprietà, emigrare e cercare un permesso di lavoro, sapremo senza dubbio riferirvi a vari professionisti specializzati che sapranno consigliarvi.

Per quanto riguarda i servizi bancari, la Desjardins Federal Savings Bank, sarà in grado di aiutarvi per i vostri bisogni ed esigenze finanziarie. Prestiti personali o commerciali, conti correnti o di risparmio alla banca Desjardins troverete il prodotto su misura. Invito quindi tutti gli italiani del Canada a venirci a trovare in Florida.

Riceverete tutti il Massimo del servizio e dell'accoglienza”. La comunità italiana di Montreal augura a Massimo Piasente Foligno tanto successo e tanta felicità in Florida.

Per ulteriori informazioni vogliate rivolgervi direttamente alla Desjardins Federal Savings Bank 1001 E. Hallandale Beach Blvd. Hallandale FL. 33009. Tel. (954) 454-1001

Young Italians need to have an identity in South Florida Benvenuto!

We welcome all new members

The Italian-American Association of South Florida is a non-profit organization. The cost of a social membership is \$50.00 per person for one year.

All members will receive IAASF membership cards (similar to credit card) and quarterly issues of our official newsletter, *The Identity*, by mail. Your newsletter is your official invitation to association events.


Contact Information: Ralph Secondo President

13745 NW 1st Avenue Miami, Florida 33168
Phone: 877-GO-IAASF (46-42273) • Fax: 954-467-6412
E-mail: gts@bellsouth.net



MARIO & MARIA PIASENTE
VILLAMAR INN
OCEAN FRONT RESORT

Phone: (954) 941-3530
Fax: (954) 782-2778
740 N. Ocean Blvd. (A1A) Pompano Beach, FL 33062
URL: <http://www.villamar.com>
E-Mail: villamar@villamar.com



Maria Piasente
President
Lic. Real Estate Broker

MP3 International, Inc.
740 N. Ocean Blvd.
Pompano Beach, FL. 33062

Tel.: (954) 943-6499 • Fax: (954) 782-2778

MICHELANGELO'S STONES, INC.



Maurizio Turrini
Chairman


900 Pembroke Road Hallandale, Florida 33009
Phone: 954-455-3700
Fax: 954-455-3705

Ampio parcheggio Auto

Angolo 164 street & Dixie Highway



RISTORANTE Lorenzo
NEL CUORE DEL SUPERMERCATO
16385 West Dixie Highway north Miami beach FL.
Phone: (305) 945-6381 • Fax: (305) 945-3678



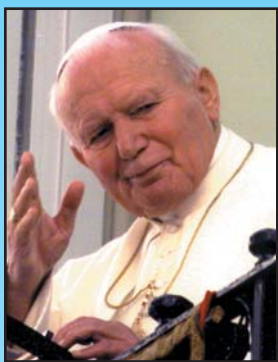
John Palumbo
President

172 W. Flagler St. • Ste. 110 Miami, FL 33130
Tel: (305) 373-5483
Fax: (305) 371-5529



ITALIAN & INTERNATIONAL FOOD & WINE CENTER
16385 West Dixie Highway
North Miami Beach, Florida 33160
Phone: (305) 945-6381 • Fax: (305) 945-3678





IL GRANDE GIUBILEO UN MODELLO DI SPI

Un pellegrinaggio per la grande sfida

ACCESI I RIFLETTORI SU 21 GRANDI EVENTI

Dal 24 dicembre scorso che il calendario romano promette una lunga serie di eventi spettacolari, di raduni di massa, di cerimonie dal forte pathos collettivo, a cominciare dalle prime immagini di avvio, quelle del vecchio Papa inginocchiato in silenzio di fronte alla Porta Santa della Basilica Vaticana la notte di Natale.

L'Anno Santo richiamerà a Roma eserciti di moderni pellegrini (le ultime previsioni parlano di circa 26 milioni di presenze) che si distribuiranno nei momenti di preghiera che scandiranno gli oltre dodici mesi giubilari, e soprattutto nei Giubilei di categoria.

Per quanto riguarda, in dettaglio, i giubilei di categoria, il calendario dell'Anno Santo ne prevede 21 destinati alle diverse componenti sociali.

Eccone un elenco cronologico:

2 gennaio - Giubileo dei bambini in piazza San Pietro.

11 febbraio - Giubileo dei malati e degli operatori sanitari (Basilica Vaticana).

18 febbraio - Giubileo degli artisti (Basilica Vaticana).

19 marzo - Giubileo degli artigiani (Piazza San Pietro).

1 maggio - Giubileo dei lavoratori. Annullata la tradizionale manifestazione a San Giovanni, l'appuntamento è con il Papa a Tor Vergata, dove si svolgerà anche un mega-concerto rock.

25 maggio - Giubileo degli scienziati (Basilica Vaticana).

28 maggio - Giubileo della Diocesi di Roma (Piazza San Pietro).

2 giugno - Giubileo degli emigranti (Piazza San Pietro).

4 giugno - Giubileo dei giornalisti (Basilica Vaticana).

9 luglio - Giubileo dei detenuti. Verrà celebrato nelle carceri di tutto il mondo.

Probabilmente il Papa si recherà a Rebibbia.

20 agosto - Giubileo dei giovani (Tor Vergata).

10 settembre - Giubileo degli universitari (Basilica Vaticana).

17 settembre - Giubileo degli anziani (Piazza San Pietro).

15 ottobre - Giubileo delle famiglie (Piazza San Pietro).

29 ottobre - Giubileo degli sportivi (Stadio Olimpico).

5 novembre - Giubileo dei politici (Basilica Vaticana).

12 novembre - Giubileo degli agricoltori (Piazza San Pietro).

19 novembre - Giubileo dei militari e della polizia.

26 novembre - Giubileo dei Movimenti laici.

3 dicembre - Giubileo dei disabili.

17 dicembre - Giubileo del mondo dello spettacolo.



Alla Mezzanotte di un giusto un istante duemila anni fa l'era spazio ed è nato il figlio e terra, il Papa del mondo con lui. Ha inizio un anno di Cristo. Oggi, possiamo che ci ha condotto fino ai contenuti del Grande cogliere in tutto il suo

R

Ora che le impalcature archeologiche, 45 musei schermavano i lavori sotto" che collega la Città che è tornata finalmente



RITUALITÀ PER IL DUEMILA NEL MONDO

Tempo di speranza del Terzo Millennio

del 24 dicembre 1999, il tempo si è fermato. Ha reso omaggio al momento sacro in cui l'eternità ha fatto ingresso nel tempo e nello spazio di Dio. In quei secondi sospesi tra il cielo e la terra, il Terzo Millennio ha varcato la Porta Santa, il mondo ha intrapreso un nuovo pellegrinaggio di speranza alla luce della Porta Santa. Cerchiamo di ripercorrere alcune tappe del cammino che ci attende sulla soglia della Porta Santa, e volgere lo sguardo alla ricchezza di questo Giubileo che discende direttamente dal Concilio Vaticano II, per dare il suo valore la "grande sfida dell'Anno Duemila".



*Tempo di grazia
Tempo di conversione
Tempo di condivisione
Tempo di riconciliazione
Tempo di ringraziamento*

**AUGURI, RIFLESSIONI E
PREGHIERA PASQUALE
DELL'EDITORE
ARTURO TRIDICO**

ROMA HA VINTO LA SCOMMESSA DEI LAVORI

Le opere sono state in gran parte rimosse (i restauri hanno riguardato 98 chiese, 64 siti storici e 25 monumenti ma anche 2400 tra palazzi e condomini privati) e le palizzate che hanno tenuto a bada le opere stanno mano mano scoprendo i "tesori" che celavano (ad esempio il fantastico "pastello" del Vaticano a Castel Sant'Angelo, ma anche l'ottocentesca piazza Risorgimento e gli antichi fasti). Roma appare come una città diversa, più degna del suo ruolo di centro della cristianità e capitale d'Italia.

Il Giubileo sarà anche l'anno dei diritti dell'uomo

All'incontro dell'intergruppo "Parlamentari per il Giubileo" con gli Ambasciatori, il Ministro degli Affari Esteri è intervenuto definendo la ricorrenza giubilare una grande occasione di riflessione per la Chiesa e i suoi credenti ma anche per i governi e gli spiriti laici. Il Giubileo, infatti, travalica il terreno puramente religioso, per essere anche una grande occasione di incontro tra il nostro Paese e milioni di visitatori.



In questo ritorno pasquale si vedono ancora le inesorabili contraddizioni e antagonismi tra il male e il bene, tra l'odio e l'amore, tra la miseria e l'opulenza, la speranza e la disperazione.

"Ti scongiuro, Signore, fa che in questa Pasqua sia la volta buona per la pace... illumina le comunità a porre rimedio a coloro che soffrono di fame e denutrizione (oggi superiore a 950 milioni)"

Esprimo i sentimenti più genuini di cordialità e affetto per la Santa Pasqua, a voi amici lettori, inserzionisti e collaboratori de "La Voce".



*La diète mediterrane vous garde
jeunes, légers et séduisants
Parce qu'elle
a du caractère!*



L'ARTE DEL MANGIAR BENE

DIETA MEDITERRANEA: Consensi anche da Harvard University

Napoli - Gli americani sono solo gli ultimi in ordine di tempo, ad averla scoperta e valorizzata.

La ricerca scientifica volta all'identificazione di nuove strategie capaci di risvegliare l'interesse nel consumatore nei confronti di modelli alimentari sani ha definitivamente incoronato la dieta mediterranea quale condizione indispensabile per i benefici della salute. Nel corso di un dibattito svoltosi a Capri, nell'ambito della sessione annuale del Coi, il Consiglio oleicolo internazionale, sono stati illustrati i risultati di una ricerca curata dalla scuola di salute pubblica di Harvard e dall'Oldways Preservation & Exchange Trust, negli Stati Uniti.

È la cosiddetta "Piramide della dieta mediterranea", nella quale si configura un modello alimentare definito "ottimale e tradizionale". Lo studio parte da una premessa fondamentale: le consuetudini alimentari in uso a Creta e nell'Italia meridionale intorno agli anni '60.

Mami de Roma



*Auguri di
una
Buona Pasqua
alla comunit*

**Da tutto il personale riunito,
mille grazie e Gioiose Feste!**

Tutto il personale della Banque Nationale tiene a ringraziarvi della fiducia che gli avete dimostrato per tutto l'anno. Noi ci auguriamo che questo periodo sia per voi l'occasione di calorose riunioni nella gioia e il piacere.

 **BANQUE
NATIONALE**

La nostra banca nazionale

LA PASTA D'ITALIE
goûtez-y, soyez séduits!

Via rete 500 milioni di sopressate vendute

Oltre 500 milioni di fatturato, per sopressate insaccate in uno sperduto paesino dell'altopiano silanocosentino, ma collegato a tutto il mondo dell'elettronica. Internet: un fenomeno sicuramente ad alta crescita, non dovuta ad una moda passeggera, bensì alla esigenza di informazione e di comunicazione che caratterizza società ed economia dei Paesi evoluti, in cerca anche di prodotti per la salute. In pratica, le aziende fanno pubblicità alla propria pubblicità, senza giovare pienamente delle fasi successive e, soprattutto, della vendita diretta di prodotti e servizi. Internet offrirà opportunità non ordinarie, nel prossimo futuro, a tutte le aziende e consumatori, in particolare. Ma bisogna sapersi attrezzare - soprattutto culturalmente - per non perderle, a vantaggio della concorrenza dei Paesi caratterizzati da alta tecnologia, buoni livelli organizzativi, alta produttività. Telecom, conferma che il fenomeno internet è ad alta crescita, anche in Italia: dal 1993 al 1995 gli utenti sono passati da 5 mila



a 500 mila e 3 milioni nel 2000; e rappresentano una fascia di popolazione "evoluta".

Negli Stati Uniti si è ormai a cifre astronomiche, 5 milioni.

La rete costituisce ormai un'eccezionale opportunità per

affacciarsi sui mercati mondiali ed in Calabria il suo utilizzo comincia ad entrare a far parte delle strategie commerciali dei nostri imprenditori.



Ha avuto grande eco la notizia dello strepitoso successo che va conseguendo un intraprendente allevatore calabrese che vende sopressate della Sila cosentina tramite Internet negli Stati Uniti d'America.

ALTRI PRODOTTI DI GRANDE SUCCESSO

IL PEPERONCINO ROSSO CALABRESE

È molto diffuso nelle aree meridionali, trova ampia utilizzazione nella cucina mediterranea e soprattutto calabrese. Da segnalare, altresì, l'utilizzazione del frutto tal quale, ovvero sott'olio ("Olio Santo") ed in particolari e gradite mescolanze col pomodoro da succo. Ricco di vitamine, il peperoncino rosso è coltivato un po' dappertutto in Calabria.

LO ZAFFERANO DI CAMIGLIATELLO

Trova oggi ampia utilizzazione nella preparazione di liquori e come condimento. In Calabria, è soprattutto rinomato lo zafferano prodotto nell'area di Camigliatello e della Sila Centrale.

IL MIELE DI ZAGARA DI GALICO

Rappresenta una particolare delizia gastronomica nell'ambito delle oltre trenta varietà di mieli monofloreali disponibili. Caratterizzato da sapore delicato e leggermente acidulo e dall'odore tipico del fiore, il miele di zagara di Gallico si presenta di colore bianco e finemente cristallizzato. È molto utilizzato nella pasticceria tradizionale. (Nzulle o mostaccioli).

Congratulazioni all'uomo del mese per il suo successo industriale

MULTI PAPER PRODUCTS D.M. INC.

2310, rue Guenette,
Ville St-Laurent
(Québec) H4r 2h2

Tél.: (514) 745-8881
Fax: (514) 745-7327



Cosimo Filice

presidente di

ORVIANDE
TÉL.: 353-1143 Inc.

AUGURA UNA BUONA PASQUA

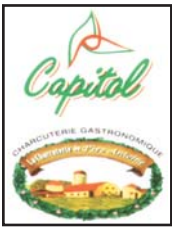
DOVE SI MANGIA BENE E SANO

RESTAURANT

BAROLO
GASTRONOMIE ITALIENNE

SALA PRIVATA CAPACITÀ PER 70 PERSONE
PER RISERVAZIONI TEL.: (450) 682-7450

2200 BOUL CURÉ LABELLE CHOMEDEY LAVAL, QUE H7T 1R1



I MAESTRI DEL PROSCIUTTO

“Un Azienda Leader del Prosciutto a Montreal”

L'incontro con il signor Antonio Le Donne, titolare e Presidente della compagnia “CAPITOL” sita come vendita al pubblico al market Jean Talon, e come industria al 4025 boul. Lite a Laval. La storia di Antonio, è comune a tutti gli immigranti, e pionieri in Canada. Nacque a Valfrontone l'11 novembre 1934, in un paesello di montagna nella provincia di Foggia, si trasferì in Canada per seguire la sua fidanzata Maria, che poi sposa; dalla loro unione nacquero 2 figli maschi. Antonio cominciò a lavorare sodo, oltre alla difficoltà linguistiche, mi parla sottovoce, con riservatezza e mi dice: Se solo avessi “sognato” quando partii dal mio paese ben 42 anni fa, con tanta paura, tanta nostalgia, ma anche tanto sollievo, poiché la mia famiglia era una delle meno fortunate, di Valfortone, se solo avessi immaginato dicevo, mi sarei preso per pazzo. Quando arrivai a Montreal, avevo 24 anni, giovane robusto e con tanta voglia di fare e di arrivare.

Il primo impatto, fu la difficoltà linguistica, e non solo, si doveva combattere con il razzismo che nelle scuole francesi si manifestava verso tutti gli immigrati, in special modo con gli italiani. Tanto che decisi di dedicarmi subito al lavoro, e come se la mia vita fosse segnata andai a lavorare presso la ferrovia canadese e ricordo che a noi emigranti toccava fare i lavori più duri, ma nella mia mente balenava il pensiero fisso di fare qualcosa in proprio.

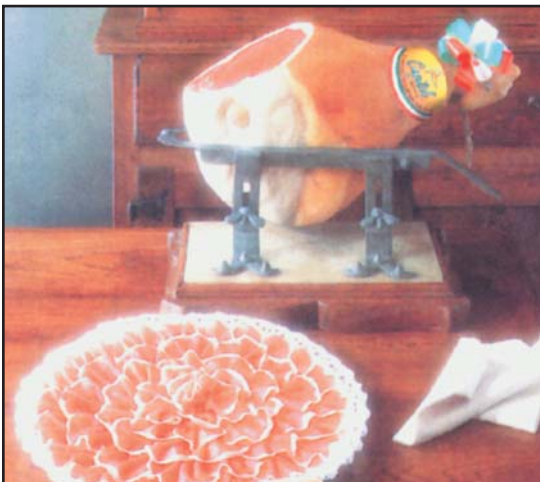
L'ironia della sorte, che non essendo soddisfatto della paga che percepivo, lavorando in ferrovia, mi cercai un'altro lavoro serale e trovai da lavorare presso una macelleria al Market Jean Talon.

Da qui cominciai avendo avuto la possibilità che mi diedero i miei datori di lavoro essendo stanchi per ragione di età mi

chiesero di rilevare il negozio; quindi da garzone mi ritrovai proprietario.

Ma le difficoltà economiche erano troppe, e non avendo tutto il denaro necessario, per l'acquisto del negozio, mi recai presso un istituto di credito il quale mi rifiutò il credito; ma Antonio caparbio e determinato non si arrese, aveva intuito la sua fortuna, e andò quindi in un altro istituto di credito dove ebbe la somma necessaria per rilevare il negozio a cui diede il nome di “Capitol” a Jean Talon.

Da qui nacque l'idea di cominciare a produrre i propri prodotti da solo per poi rivenderli direttamente senza intermediazione e quindi offrire alla propria clientela un miglior prezzo. Iniziò piano piano per arrivare ad essere, con la qualità dei suoi prosciutti, salami Jambon fumé pancetta, becon, bresaole, sopresate e tanti altri prodotti, compreso la porchetta, fatta direttamente dalla sua azienda, che acquistò in secondo tempo al 4025 boul. Lite, tuttora sede della sua avviatissima azienda. Intanto il figlio Tony finisce gli studi ed entra a fare parte dell'azienda, prendendo la direzione amministrativa e commerciale, e Tony



Naturin

CANADA

TÉL.: (514) 333-1700



Tél.: (514) 327-7666



ÉTIQUETTES RTM LABELS II

Tél.: (514) 328-1887
Fax: (514) 328-1980

I vostri amici e “sponsors” si uniscono

TO ITALIANO IN CANADA

Real” La Capitol di Antonio Le Donne e Gilgli



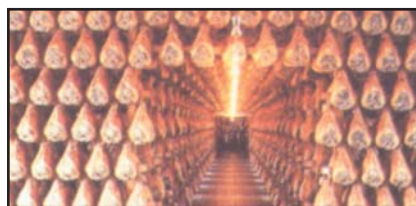
mette su famiglia , sposando la sua attuale consorte, la signora Silvia, ed anche lei entra a fare parte dell'azienda,; una pedina molto importante per l'attività.

Parlando con i tre componenti dell'azienda si parla di lavoro, lavoro e poi lavoro, oggi la loro compagnia ha raggiunto un fatturato notevole, ma hanno in programma di ingrandire l'azienda, facendo investimenti affinché si raggiungano traguardi lusinghieri; ma a loro interessa che il prodotto rimanga sempre artigianale. I suoi operai vengono chiamati collaboratori, e quindi in questo ambiente si respira un'aria carezzevole, di benessere e di tranquillità. La loro giornata comincia alle sei del mattino e finisce alle sette di sera, perché tutti i prodotti vengono controllati con la massima scrupolosità e competenza. Si deve seguire lo stagionamento del prosciutto, che non è una cosa facile. Il successo di questa bellissima azienda è dovuto oltre alla competenza ed alla conoscenza profonda della materia trattata. C'è un fatto che non mi è sfuggito; Il

rapporto che hanno creato i tre responsabili di questa società, una forza granitica indissolubile, una triaca formidabile.

La domanda finale rivolta ai tre; Qual'è il futuro, a che cosa mirate? La risposta, fare degli investimenti, acquistare nuove tecnologie affinché il nostro prodotto sia sempre competitivo e sempre più genuino della concorrenza, continuare a lavorare sodo, per raggiungere sempre di più traguardi lusinghieri e arrivare ad un fatturato più ragguardevole.

Noi de “La Voce”, auguriamo alla famiglia “Le Donne” che i loro programmi si realizzino al più presto possibile.



Mami de Roma

**AUGURI ALLA FAMIGLIA LE DONNE
PER I VOSTRO PROGRESSO**



Bertolli Canada Inc.

1680 rue Fleetwood, Chomedey Laval, Québec H7N 6G8
Tél.: (450) 669-3554 • Fax: (450) 669-5561

Alimenti SANTAMARIA

no al vostro successo imprenditoriale

Les Importations et Distributions **IRIS** Importing and Distributing Inc.

Tél.: (514) 324-5935

Carté **Giannini**



Tél.: (819) 296-3791



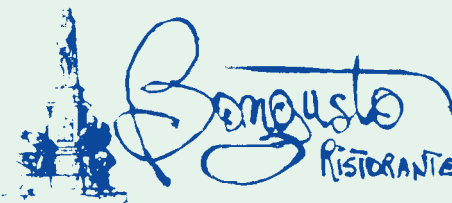
bruno & nick inc.

Tél.: (514) 272-8998
Fax: (514) 272-4855



APERITIVO
Campari soda
ANTIPASTO
Legumi grigliati e marinati
ENTRATINA
Polenta ai rapini
PIATTO PRINCIPALE
Pappardelle ai funghi porcini di Calabria
FORMAGGI
Misto di formaggi
Parmigiano, Crotonese e Friulano
DESSERT
Bacio al Cioccolato
VINI
Ciro Duca San Felice
CAFFÈ
Espresso
DIGESTIVO
Limoncello di Calabria

5138, Jarry est
St-Léonard, Qué. H1R 1Y4
Tél.: (514) 955-9111



APERITIVO
Campari soda
ANTIPASTO
Legumi marinati e salumi
ENTRATINA
Pasta e Fagioli
PIATTO PRINCIPALE
Costatine d'Agnello alla romana
FORMAGGI
Piccantello di Provola e Gorgonzola
DESSERT
Torta italiana del Bongusto
VINI
Campo ai Sassi
CAFFÈ
Espresso
DIGESTIVO
Limoncello

150, JEAN-TALON EST
MONTREAL, QUÉ. H2R 1S7
TÉL.: (514) 274-1015



ITALIAN RESTAURANT

APERITIVO
Martini Secco
ANTIPASTO
Prosciutto, Sopressata casalinga
e Grigliata di Legumi e Funghi
ENTRATINA
Duo Pasta, Gnocchi du Chef,
Pennine alla Vodka Romanoff
TRAMEZZO
Insalata tre colori, Granita alla grappa,
PIATTO PRINCIPALE
Bocconcini alla Romana
FORMAGGI
Pecorino Romano,
Parmigiano Crotonese Piccantello
DESSERT
Tiramisu del nostro Chef
VINI
San Felice di Corò
CAFFÈ E DIGESTIVO

2044 METCALFE MONTREAL, QUÉ. H3A 1X8
TÉL.: 849-1389 • 849-1380

LE RESTAURANT
Esmeralda
FINE CUISINE ITALIENNE

Sur le Lac (Sainte-Adèle)



1223, chemin du Chantecler
Tél.: (450) 229-5151 • 1-888-840-5151 • Fax: (514) 745-3557
À Montréal



6419, Boul. Gouin ouest (près du bolu. Laurentien)
Tél.: (514) 745-3611 • Fax: (514) 745-3557

**NUOVA GESTIONE DELLA
"BELLA ITALIANA"**

Renato Badaloni, con la nuova trattoria, che con i suoi sapori, ed aromi naturali dal profumo mediterraneo, ne esaltano il pregio e la rendono maggiormente apprezzabile, se accompagnata dai vini nati dalla terra "Italia".



TRATTORIA

GRILLADE • CUISINE MAISON
SERVICE TRAITEUR

RENATO BADALONI
5884, JEAN-TALON EST
ST-LÉONARD (QUÉBEC) H1S 1M2
Tél.: (514) 254-4811
Fax: (514) 254-2641

*LUOGO IN CUI SI DEGUSTANO
GELATI DI FRUTTA FRESCA
E ALTRI TIPI TRADIZIONALI, DRINK E CAFFÈ.*

MICHELANGELO
RISTORANTE ITALIANO



APERITIVO
Martini con ghiaccio

ANTIPASTO
Misto all'italiana con bruschetta

ENTRATINA
Medaglioni di ricotta con risotto alla milanese

DI MEZZO
Granita alla grappa

PIATTO PRINCIPALE
Filetti di bue e vitello ai funghi porcini accompagnati da tre scampi al sambuca

FORMAGGI
Taleggio su letto di insalata "Mesclum"

VINI
Barolo

CAFFÈ
Espresso

DIGESTIVO
Grappino

311, Chemin Saint-Louis
Sainte-Foy (Québec) G1W 1r6
Téléphone. : (418) 651-6262
Télécopieur: (418) 651-6771

Le Muscadin



APERITIVO
Prosecco Carpena Malvolti

ANTIPASTO
Asparagi al pepato siciliano

ENTRATINA
Risotto ai porcini di Calabria

DI MEZZO
Insalata di rucola al balsamico di Modena

PIATTO PRINCIPALE
Misto griglia scampi, Gamberoni e pesce spada

FORMAGGI
Caciocavallo, Auricchio e Ricotta

VINI
Chardonnay del Veneto "Pasqua"

DESSERT
Zabaglione al Marsala

CAFFÈ
Espresso

DIGESTIVO
Greco di bianco

100, ST-PAUL OUEST,
LE VIEUX MONTRÉAL H2Y 1Z3
TÉL.: (514) 842-0588



APERITIVO
Prosecco Nino Franco

ANTIPASTO
Bresaola con Arugula

ENTRATINA
Pappardelle con bietola e coniglio

PIATTO PRINCIPALE
Bistecca di pesce spada al balsamico a burro di grappa

FORMAGGI
Assaggi di Taleggio e Parmigiano

DESSERT
Coppa di fragole al sambuca

VINI
Cirò riserva

CAFFÈ
Espresso

DIGESTIVO
Grappa

6859, ST-LAURENT MONTRÉAL
TÉL.: (514) 270-3715



Benito Terzini
Proprietario

Specialità

Cucina francese e frutti di mare

Café de la Paix

APERITIVO
Aux choix

ANTIPASTO
Feuilleté de pétoncles aux blancs de boireaux

ENTRATINA
Potage du jour au salade mixte

PIATTO PRINCIPALE
Filet de Saumon au vinaigre de framboises

FORMAGGI
Assiette de Fromages et fruits frais

DESSERT
Dessert du buffet ou Sorbet aux Fruits

VINI
D'Italie

CAFFÈ
Espresso • Cappuccino • Caffè

DIGESTIVO
Aux choix

44, rue Des Jardins Vieux-Québec,
Canada, G1R 4L7
Tél.:(418) 692-1430
Telecopiatrice: (418) 692-3949



APERITIVO
Moscato di Pantelleria

ANTIPASTO
Polenta alla griglia con mozzarella di bufala

ENTRATINA
Rucola e radicchio al balsamico

PIATTO PRINCIPALE
Agnello alla brace con funghi Portobello sul nido di rapini

FORMAGGI
Asiago

DESSERT
Sorbetto al limone servito con fragole

VINI
Barbera d'Asti Bersano

CAFFÈ
Espresso

DIGESTIVO
Passitto di Pontelleria

5169, JEAN-TALON EST
ST-LÉONARD QUÉ. H1S 1K8
TÉL.:(514) 374-6355



RESTAURANT



APERITIVO
Cinzano all'arancio

ANTIPASTO
Prosciutto e melone

ENTRATINA
Fettuccine alle melanzane e basilico

PIATTO PRINCIPALE
Involtini alla Fiorentina

FORMAGGI
Assaggi di Friulano, Caciocavallo e gorgonzola

DESSERT
Tiramisu casereccio

VINI
Lacrime cristi del Vesuvio

CAFFÈ
Espresso

DIGESTIVO
Frangelico

1365, BOUL. CURÉ LABELLE,
CHOMEDEY, LAVAL H7V 2V9
TÉL.: (450) 686-8669



Restaurant
Casa Napoli

APERITIVO

Cocktail alla melagrana

ANTIPASTO

*Acciughe marinate all’aceto champagne
con arugola selvaggio*

ENTRATINA

Trifolato di pasta e fagioli ai frutti di mare

PIATTO PRINCIPALE

Spigola all’acqua pazza

FORMAGGI

Assortiti fantasia

DESSERT

Bavarese ai lamponi con culis ai frutti di bosco

VINI

Fiano d’Avellino di Mastrobelardino

CAFFÈ

Espresso con twist di limone

DIGESTIVO

Limoncello della costiera amalfitana

6728, Boul. St-Laurent
Montréal, Qué. H2S 3C7
Tél.: (514) 274-4351/2
Fax: (514) 274-3602

**le Pirate
de Laval**

DI ALEX DE CIVITA

APERITIVO

Campari

ANTIPASTO

Grigliata di legumi e funghi

ENTRATINA

Pennine ai rapini e peperoncino

PIATTO PRINCIPALE

La Dorata alla griglia

FORMAGGI

Gorgonzola e Parmigiano

DESSERT

Coppa di fragole al grand Marnier

VINI

Lacrima Cristi

CAFFÈ E DIGESTIVO

Caffè al limoncello

802, BOUL. DES LAURENTIDES
LAVAL, QUÉBEC H7G 2V9
TÉL.: (450) 668-0780
FAX.: (450) 668-9297



RISTORANTE
DA VINCI

APERITIVO

Prosecco Veneto

ANTIPASTO

*Sformatino di melanzane su un passato di
pomodoro profumato al basilico*

ENTRATINA

Ravioloni farciti con prosciutto e asparagi

TRAMEZZO

Sorbetto al sapore di ananas

PIATTO PRINCIPALE

- 1) *Gamberoni ai funghetti di bosco*
- 2) *Tagliata di controfiletto al vino cotto
con tortino di polenta al forno*

DESSERT

*Torretta di gelato di nocciola e panna
con salsa ai mirtilli*

VINI

Cirò San Felice

CAFFÈ E DIGESTIVO

Rom con Passito di Pantelleria

1180, rue Bishop Montréal (Qué) H3G 2E3
Tél.: (514) 874-2002
Fax: 874-9499



Al marinaio blu

APERITIVO

Campari soda

ANTIPASTO

Insalata di frutti di mare

ENTRATINA

Linguini alle vongole

PIATTO PRINCIPALE

Grigliata mediterranea all’olio di oliva e limone

FORMAGGI

Taleggio

DESSERT

Frutta mista di stagione

VINI

Orvieto di Campo Fiorino

CAFFÈ

Espresso

DIGESTIVO

Limoncello sorrentino

1437A rue Crescent, Montréal
Tél.: (514) 847-1123

RISTORANTE



APERITIVO

Della casa focaccia-Molisana

ANTIPASTO

Grigliata di legumi misti

ENTRATINA

Radicchio all’olio di mandorle

PIATTO PRINCIPALE

*Pappardelle al tartufo, medaglione di vitello
ai porcini, frutta fresca di stagione*

DESSERT

Tiramisu e tartufo

VINI

Della casa

CAFFÈ

Espresso

DIGESTIVO

Grappa

1014 FLEURY EST, MONTRÉAL QC.
TÉL.: (514) 382-7100



Tony Massarelli

APERITIVO

Campari soda

ANTIPASTO

Rosa Di Aragosta al pompelmo

ENTRATINA

Fazzoletti con ricotta, pomodoro e basilico

PIATTO PRINCIPALE

Petti di pollo all’uvetta Veronica

FORMAGGI

Assaggio di Reggiano e Friulano

DESSERT

“Mousse” di Cioccolato e fragole

VINI

Valpolicella Ripasso

CAFFÈ

Espresso

DIGESTIVO

Amaro Averna su ghiaccio

1365, BOUL. CURÉ LABELLE.
CHOMEDEY, LAVAL H7V 2V9
TÉL.: (450) 686-8669

AUGURI DI BUONA PASQUA

DOVE SI MANGIA BENE

MARIO DIMEO
DISTRIBUTION M.R.
8875 BOUL. ST-LAURENT
MONTREAL, QC. H2N 1M2
(514) 385-6445 - 381-8935



ESIGETE I

Funghi di Calabria

Prodotti degli Appennini Meridionali Italiani



Sila - Pollino e Alburni



CONTROLLATI DA UN ESPERTO MICOLOGO

«Authentique cuisine italienne et fruits de mer»



Pour un tête-à-tête
un dîner d'affaires
un déjeuner conférence

RESTAURANT

le Pirate
de Laval

ALEX DE CIVITA



802, boul. des Laurentides Laval (Québec) H7G 2V9 tél.: (450) 668-0780 • Fax: (450) 668-9297

I rosati

Possono essere prodotti da uve rosate specifiche oppure ottenersi da vinificazioni lievi di uve rosse. Si tratta di vini delicati e molto profumati, in genere leggeri, ma in alcuni casi hanno consistenza e valore alcolico superiore, soprattutto se nascono nelle regioni del sud d'Italia, hanno generalmente vita breve.

I rossi

rappresentano la maggior parte della tradizione enologica italiana. Un tempo erano considerati accompagnamento esclusivo dei piatti di carne o comunque saporiti, ma oggi la tecnica di cantina consente di ricavare dalle stesse uve anche vini rossi molto lievi, adatti ad accostamenti non tradizionali. La saporosità del vino rosso è decisamente più appagante del bianco e riesce a raggiungere una gamma eccezionale di valori differenziati al gusto.

I nuovi vini

L'evoluzione del gusto e l'orgoglio dei produttori di giungere all'invenzione di un vino che porti la propria firma ha determinato una nuovissima tendenza: il vino personalmente costruito con anni di esperimenti, attraverso l'assemblaggio di vari vitigni, con tecniche di affinamento e di presentazione inedite.

Gli spumanti all'italiana

A metà dell'Ottocento Carlo Garcia produsse in Canelli il primo spumante italiano. Oggi la produzione di spumante italiano raggiunge i 2150 milioni di bottiglie, con una gamma ricchissima di soluzioni, dal gusto secco o seccissimo del metodo classico, al dolce degli spumanti da dessert. Un universo intero di profumi e di gusti, che fanno grande lo spumante italiano.

I metodi dello spumante

I produttori italiani sono orgogliosi di avere molto contribuito, con lo studioso Martinotti all'elaborazione di una tecnica abitualmente denominata come Charmat, dal nome di un ricercatore francese. Si tratta della maturazione dello spumante in autoclave, una grande bottiglia di acciaio inossidabile. Questa tecnica si contrappone a quella detta classica o champenois, per la quale lo spumante matura e si affina in bottiglia, attraverso un lento tempo, circa tre anni.

I contenitori del vino italiano

La cultura del vino italiano è stata trasmessa anche attraverso alcuni contenitori ormai classici. In primo luogo il fiasco, misura da un litro e mezzo, in vetro, protetto da un'impagliatura laterale e di aspetto tondeggiante. Le bottiglie, tutte di vetro, poi hanno avuto sagome ben diverse. Nel centro-sud la consuetudine con la ceramica e l'uso di servire il vino spillato, ha portato alla diffusione della caraffa, da cui è derivato il contenitore in cristallo impiegato per la decantazione e l'ossigenazione dei grandi rossi di annate antiche.

L'artigianato del vino

Le complesse lavorazioni nel vigneto e in cantina hanno aguzzato l'ingegno di oscuri lavoratori dei secoli scorsi, portandoli all'invenzione di strumenti particolarmente adatti agli usi manuali e soprattutto per il buon governo del vino nel tempo della sua maturazione. Si tratta di strumenti semplici, di cui si conserva il ricordo nei musei.

Il legno

Era questo il materiale più abituale, sia per la sua reperibilità e il suo relativo costo, sia per la ricchezza dei suoi pregi, soprattutto nella conservazione del vino. Anzi, è recente la ricerca di legni di essenze diverse (castagno, rovere, ciliegio, ecc.) di determinati ambienti, perché esse sanno apportare al vino ormai maturo certi aromi che ne arricchiscono il complessivo gusto. Nella tradizione esistevano già tali consuetudini.

L'arte dei sugheri

La chiusura ideale delle bottiglie del vino è il tappo di sughero, impiegando le cortecce delle querce di determinate aree territoriali, in primo luogo la Sardegna. Costosa e complessa la costruzione di questi tappi, cui la ricerca scientifica sta offrendo un grande apporto. In particolare il sughero è importante per la chiusura ermetica delle bottiglie di spumante.

Il vino da tavola

Il consumo più tradizionale del vino in Italia è in abbinamento col cibo, non tanto come bevanda fuori pasto, cui vengono destinati per lo più vini liquorosi o passiti, a carattere speciale. Quindi la tecnica del corretto accostamento dei vini ai cibi è una cultura molto radicata in Italia e sempre in evoluzione: non esistono norme troppo rigide e il cambio dei costumi consente innovazioni.

L'Italia è il cuore del Mediterraneo

Sulle rive di questo mare si è sviluppata la coltura della vite: duemila anni di civiltà, in cui l'arte, la tecnica, la scienza medica, l'umanesimo sono progrediti insieme alla cultura del vino, alla professionalità dei vignaioli e al piacere di accompagnare i momenti di gioia con un calice di buon vino.

Un grande patrimonio nazionale

Tutte le regioni d'Italia sono coinvolte nell'affascinante processo di trasformazione dell'uva in vino: le variazioni di clima, di altitudine, di composizione geologica del terreno non hanno frenato la volontà dei coltivatori, che hanno voluto, molti secoli fa, essere produttori di questo straordinario prodotto italiano: l'uva pregiata da vino.

Nessuna terra italiana ha rinunciato al suo vigneto

Lo scambio di informazioni tecniche, dei vitigni, è avvenuto attraverso i grandi eventi della storia: le leggendarie imprese degli Etruschi e le con-

GRANDISSIMA VISITA TANTO ATTESA DA CIRÒ MARINA

*in Canada Prof. Nicodemo Librandi enologo
e prop. dell'azienda agricola Librandi di
Cirò Marina*



Sinistra seduti: La signora Nicole Barette Ryan Redattrice della rivista "Vins et Vignobles", il Prof. Nicodemo Librandi ospite.

In piedi: Armando Russo, Maître d'Hôtel, Giorgio Lombardi, Importatore "Italvine", Salvatore Mazzaferro, cooproprietario del Ristorante Da Vinci (L'eccellenza della Ristorazione per la gastronomia mediterranea).

Mediante questa occasione "La Voce-Canada", tiene a ringraziarla per l'accoglienza fattaci nell'ottobre 1996 a Cirò Marina ai nostri 50 amici golfisti con l'On. le Filippelli presso la vostra azienda agricola.

quiste dell'antica Roma, attraverso i lunghi viaggi dei mercanti nel Medioevo o dei cristiani che si recavano in pellegrinaggio. Le vite e il vino sono stati testimoni delle prime forme di comunicazione tra i popoli d'Europa.

La presenza della vite

È il grande amore degli italiani antichi per questa difficile ma affascinante coltivazione, hanno orientato e caratterizzato l'intero paesaggio agrario della penisola: vigneti e terrazzi sulle montagne, vigneti a picco sul mare, vigneti nelle pianure, vigneti sulle colline aride e calcaree.

I musei del vino

I maggiori sono a Torino-Pessione (museo Martini dell'enologia), a Nizza Monferrato (museo Bersano delle contadinerie), a Torgiano in Umbria (museo delle Tre vasselle), ma molti altri sono allestiti, spesso in castelli antichi, nei piccoli grandi centri di produzione vinicola, testimonianza di una storia unica ma molto varia.

Le enoteche pubbliche

La conoscenza diretta dei vini selezionati dai tecnici e proposti al confronto dei visitatori è possibile nelle Enotecche pubbliche italiane; a Siena nella Fortezza Medicea, a Gradisca d'Isonzo e a Udine (Friuli), a Dozza (Bologna), a Pramaggiore (Veneto), a Lucera in Puglia e in Piemonte a Barolo, Barbaresco, Grinzane Cavour, Vignale Monferrato, Costigliole d'Asti, Acqui Terme, Mango, Roppolo. Altre sono in allestimento, e alcune minori ma altrettanto interessanti e specializzate, per un totale di circa 40 centri promozionali dei vini di qualità d'Italia.

Le città del vino

Le storiche città d'arte vivono da secoli sulle loro piazze, centri di vita e di incontro, in cui si svolgeva anche la vendita del vino della terra circostante. Le città del vino italiano si sono unite in un'associazione, che coltiva la cultura antica della vite e del vino e favorisce la conoscenza di questo grande prodotto, attraverso enoteche, musei, manifestazioni rievocative e confronti tecnici. Il turista in Italia ha un nuovo itinerario di cultura: le città che hanno dato nome ai grandi vini della storia.

I produttori

Sono innumerevoli e rappresentano una grande ricchezza umana dell'Italia: pochissime le grandi industrie e molto qualificate, molte e diffuse le cooperative di vignaioli, infiniti i produttori individuali, alcuni dei quali da generazioni hanno costruito Case vinicole celebri in tutto il mondo, altri sono rimasti modesti artigiani del proprio vino, offerto al consumatore anche allo stato sfuso, come un tempo si usava con la brocca di ceramica sul tavolo.

Le denominazioni d'origine

Sono molte migliaia le etichette che parlano di vino sulle bottiglie di tutta Italia, una ricchezza variopinta ed estrosa, curiosità per il collezionista. Il consumatore che ricerchi conferme e garanzie, le trova nelle denominazioni d'origine controllata, che in Europa si chiamano V.Q.P.R.D. (vini di qualità prodotti in regioni determinate) e in Italia D.O.C. (denominazione d'origine controllata) oppure D.O.C.G. (denominazione d'origine controllata e garantita).

I marchi dei consorzi di tutela

Quando il consumatore legge sulla bottiglia un marchio che

recita «consorzio di tutela del vino...» deve sapere che oltre alla attestazione di corrispondenza di questo vino ad una zona d'origine controllata (D.O.C. o D.O.C.G.), la bottiglia ha ricevuto una raccomandazione ulteriore: questa bottiglia contiene un vino degno di quel nome, di qualità corrispondente alle norme di legge che i produttori si sono dati per autodisciplina e per tutela del consumatore.

L'età del vino

Si dice spesso «vino giovane» o «vino vecchio». Sono espressioni ingiuste: ciascun vino ha un diverso ciclo di vita e raggiunge il livello ottimale di consumo attorno ad un'età che l'esperienza e la saggezza degli antenati ha suggerito di codificare in norme di legge. È bene seguire queste norme e ricercare in ciascun calice di vino non la giovinezza, ma l'armonia, l'eleganza, lo stile.

I bianchi

Le tendenze recenti portano ad una crescente domanda di vini bianchi. Non tutti questi derivano da uve bianche, anzi molte varietà sono ricavate da vinificazione particolari di uve rosse, come accade per certi spumanti. Anche i bianchi hanno diversi cicli vitali: il genere si tratta di vini che esprimono i propri profumi e sapori soprattutto nel primo anno di vita, ma non mancano altri vini capaci di migliorare nel tempo. Nel caso dei vini passiti, la loro vita è ancora più prolungata.

Capitol... Le «must» des Jambons!

Le jambon «Capitol» rassemble tous les parfums et les arômes du passé, grâce au respect rigoureux de la recette d'autrefois.

Un produit qui naît dans une zone de collines verdoyantes et bucoliques, riche en traditions culinaires, gardiennes de l'amour pour les simplicités d'autrefois.

Un produit qui nous offre l'air naturel et savoureux d'un homme s'étant dédié depuis l'enfance à la recherche de l'Excellence.

Une spécialité ancienne mais tout aussi actuelle qui se vend entre les mains de la cuisine exigeante d'aujourd'hui et de demain.

Jambon «Capitol», vraiment... Le «must» des Jambons!

Antoine Le Doron

«Capitol» prosciutto hams all the unforgettable fragrance and aroma from the past, meeting all the requirements from an ancient recipe.

A product born from a natural mountainous area rich in culinary traditions with the love of simplicity.

A product which offers art and a man's wisdom to create excellence.

An old fashioned specialty for today's and tomorrow's demanding cuisine.

«Capitol» hams... The cream of hams.

Antoine Le Doron







Montréal

Succursale : 158, Place du Marché du Nord
Montréal (Québec) H2S 1A1
Tél.: (514) 276-1345 • Fax: (514) 274-0410

Laval

Succursale : 4025, boul. Lite Saint-Vincent-de-Paul
Laval (Québec) H7E 1A3
Tél.: (450) 661-9306 • Fax: (450) 661-9362

www.capitolbutchers.com • Email: meat@capitolbutchers.com



SPORT a cura di: Nicolangelo Cioppi

CAMPIONATO MONDIALE DI FORMULA UNO FERRARI SEMPRE AL COMANDO

Terzo round; Schumi stravinca a Imola



Giornalista sportivo di F.I., Golf e Calcio

Iniziato a Melbourne in Australia, la **Rossa di Maranello** insieme al nostro Schumi nazionale hanno fatto vedere la qualità e la resistenza della Ferrari. A Interlagos (Brasile), in un circuito difficilissimo per tutte le scuderie, la Ferrari ha trionfato ancora, molto discussa la squalifica di David Coulthard della scuderia McLaren Mercedes; dove la F.I.A. ha dimostrato che in F1, ci sono due pesi, due misure.

Schumacher ad Imola ha stravinto con la strategia dei "Pit Stop". Rubens Barrichello meritava il terzo posto ma è stato bloccato intelligentemente da Coulthard, che entrato quarto nei "Pit Stop" è riuscito a ripartire davanti a Rubens che era terzo, togliendogli il podio.

In alto a sinistra Schumacher trionfante in Brasile. In basso a sinistra, la Ferrari di Schumacher che per la terza volta è arrivata prima; mentre sulla destra Momenti della corsa svoltasi a Imola che appassionati di Formula Uno hanno seguito con trepidazione.

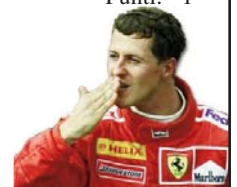


Carissimi amici sportivi, arrivederci a Silverstone (G.B.), dove la probabile decisione degli alti commissari della F.I.A. della Formula Uno di abolire il limitatore di velocità elettronico e tutti i "Gadgets" nei "Pit Stop", passando al controllo diretto del pilota (80Kmh), sarà un sicuro soggetto di discussione nelle prossime settimane.

Ciao e Tanti auguri per una Santa Pasqua a tutti.

Alla fine della terza gara, la classifica dei piloti e costruttori è la seguente:

CLASSIFICA PILOTI			CLASSIFICA COSTRUTTORI		
1	Michael Schumacher (Germania)	Punti: 30	1	Scuderia Ferrari	Punti: 39
2	Rubens Barrichello (Brasile)	Punti: 9	2	McLaren Mercedes	Punti: 10
3	Giancarlo Fisichella (Italia)	Punti: 8	3	Benetton	Punti: 8
4	Mika Häkkinen (Finlandia)	Punti: 6	4	Wilfield WilliamsF1	Punti: 7
4	Ralf Schumacher (Germania)	Punti: 6	4	Jordan	Punti: 7
5	Jacques Villeneuve (Canada)	Punti: 5	5	British American Racing	Punti: 6
6	Heinz-Harald Fretzen (Germania)	Punti: 4	6	Sauber	Punti: 1
7	David Coulthard (Gran Bretagna)	Punti: 4			
8	Jarno Trulli (Italia)	Punti: 3			
9	Ricardo Zonta (Brasile)	Punti: 1			
9	Jenson Button (Gran Bretagna)	Punti: 1			
9	Mika Salo (Finlandia)	Punti: 1			



JOE VISCONTI, PRESIDENTE DI AUTO BUGATTI, DA 10 ANNI AL SERVIZIO DELLA COMUNITÀ SPORTIVA DEL QUEBEC AUGURA UN BUON CAMPIONATO DI F1. ALLA FERRARI.

VENDITA D'AUTO DI LUSO E SERVIZIO DI MECCANICA GENERALE • CARROZZERIA SPECIALIZZATA. (ISO 9002)



11355, CÔTE-DE-LIESSÉ, DORVAL, QC. H9P 1B2 TÉL.: (514) 636-2080

825 AVOCA AVE. DORVAL, QC. H9P 1G4 TÉL.: (514) 636-8750 • FAX: (514) 636-3696

**CARROZZERIA
AUTORIZZATA
FERRARI**

**LUIGI SPORT CAR
FERRARI
CLUB QUÉBEC**



**A Montreal Grande Festa della
Famiglia Abruzzese**

**13^{ema} Serata delle Personalità dell'anno 2000-2001
Eddy Petraccia e Lucia Salvatore
Martedì 2 maggio 2000 Presso il Buffet "Le Rizz"**

Presidente d'onore

l'Onorevole Michel Bissonnet

(vice presidente dell'assemblea nazionale del Québec)

Ecco le altre personalità dal 1988 fino ad oggi

1988-1989 Giuseppe Di Battista	1995-1996 Armando Tempestilli
1989-1990 Giuseppe Forcina	1996-1997 Alberto D'Ovidio
1990-1991 Ivano Macerola	1997-1998 Franco Narcisi
1991-1992 Gasparino Di Iorio	1998-1999 Nino Di Stefano Angela Ficca
1992-1993 Luigi Salvatore	1999-2000 Giovanni Paoletti Rita LC De Santis
1993-1994 Vincenzo Della Noce	2000-2001 Eddy Petaccia Lucia Salvatore



Mario Galella
vice presidente



**BANQUE
LAURENTIENNE**

Augura a tutta
la sua vasta clientela

Una
Felice Pasqua

La strada del Vino "Tratturo del Re"

Le Strade del Vino d'Abruzzo è un progetto finanziato con fondi comunitari nell'ambito del Programma Operativo Monofondo 1994/96 - che hanno consentito la realizzazione di una guida, la costituzione di un sistema di segnaletica stradale ed aziendale, nonché numerose attività promozionali di supporto, al fine di far conoscere ed apprezzare prodotti enologici, primo fra tutti il Montepulciano d'Abruzzo.

L'itinerario prende il nome delle vie armentizie (i tratturi) che segnalavano questa zona, ove passava il tratturo speciale del Re. Si parte da **S. Vito Marina** e dai luoghi che ispirarono D'Annunzio, attraverso le colline che si affacciano sul Sangro dove, accanto alle coltivazioni di ortaggi e alberi da frutta, troviamo i vigneti del Montepulciano, Trebbiano e Sangiovese. **La Strada del Vino Tratturo del Re** muove da S. Vito per 5 chilometri verso nord e, dopo il bivio di S. Apollinare, sale verso Frisa antico possedimento della città di Lanciano, vicino alla quale si trova Rocca S. Giovanni.

Lanciano, tra le più affascinanti città della regione, fu nel Medioevo centro importantissimo per i mercanti della penisola. Tra le numerose bellezze artistiche da visitare, citiamo la cinquecentesca Cattedrale, chiamata S. Maria del Ponte perché eretta su tre archi del distrutto ponte Diocleziano del III secolo, nei pressi della centrale piazza Plebiscito dalla quale diramano le viuzze del centro. Poco distante la Chiesa di S. Maria Maggiore (1227), sicuramente tra le Chiese più belle della regione con la facciata in pietra arenaria e un bel portale. Da vedere la Chiesa del Purgatorio e quella di S. Francesco, detta del Miracolo Eucaristico perché nel VII secolo l'ostia si sarebbe trasformata in sangue durante la Messa (una teca conserva il prezioso ostensorio). Da Lanciano si scende verso sud, fiancheggiando il mare. Poi si sale a destra sulla parte alta dove si erge la superba Abbazia di S. Giovanni in Venere, di cui è splendido il portale marmoreo duecentesco ed elegantissimo il rivestimento delle tre absidi in corrispondenza della cripta. Da Casoli a **Lana dei Peligni**: qui è stata costituita la Riserva Naturale, il Museo Archeologico Naturalistico con L'annesso Giardino Botanico, ma da vedere sono, anche, la Chiesa di S. Antonio e il Convento della Misericordia. Vicine: la famosa **Grotta del Cavallone**, ricca di stalattiti, resa famosa da Gabriele D'Annunzio nella Figlia di Iorio, e la Grotta di S. Angelo nel territorio di Palena. La Strada del Vino segue la valle del Sangro fino a giungere al lido di **Casalbordino**: a destra si sale al paese situato su una collina densissima di vigneti. In prossimità del caratteristico **Faro di Punta Penna** con il piccolo porto; nei pressi è il piccolo Santuario di forme romaniche consacrato a S. Maria della Penna. In pochi minuti si raggiunge **Vasto**, una delle più interessanti cittadine d'Abruzzo, meta di turismo tanto da essere considerata la capitale estiva d'Abruzzo, insieme alle cittadine teramane di Alba Adriatica e Martinsicuro.





CAMPANIA

ORDINAZIONE EPISCOPALE DI S.E. MONS. PIETRO FARINA

Nella stupenda e maestosa cornice del Palamaggiò di Castel Morrone alle porte della città di Caserta, è avvenuta l'ordinazione episcopale di Mons. Pietro Farina, conferita da S.E. il Cardinale Lucas Moreira Neves, Prefetto della Congregazione per i Vescovi, con la partecipazione del Cardinale Michele Giordano e di ben ventidue Vescovi, circa 200 Sacerdoti, autorità civili e religiose, un coro di tutto rispetto, un puntiglioso servizio liturgico e la partecipazione di un foltissimo pubblico di fedeli provenienti dalle diocesi di Caserta e di Alife-Caiazzo, sede del nuovo Vescovo. È stata una magnifica cerimonia religiosa, dove aleggiava lo "Spirito" quale presenza sperimentale di Dio in mezzo agli uomini e alla loro storia. Al neo Vescovo gli auguri di tutti, in particolare dei fedeli del suo gregge, perché insieme sappiano rinnovarsi, cambiando i propri modi di essere, di pensare, di agire, per una maggiore conformità al Vangelo ed una risposta più piena all'amore di Cristo. Grazie al Periodico lo Calitrano che ci permette di rivelare questa bella notizia ai fedeli casertani del Canada e auguriamo a Monsignore Pietro Farina anche noi de "La Voce-Canada" un buon lavoro spirituale.



Mons. Pietro Farina

EMILIA ROMAGNA



LA CONSULTA REGIONALE DELL'EMILIA ROMAGNA IMPEGNA IL CGIE

Tre mozioni approvate all'unanimità dalla Consulta regionale dell'Emigrazione Immigrazione dell'Emilia Romagna, riunita a Imola il 12-13 novembre, che impegnano il CGIE ad agire.

“Il CGIE si attivi presso i governi degli Stati rappresentati per l'abolizione della pena di morte”

«La Consulta regionale dell'Emigrazione e dell'Immigrazione dell'Emilia-Romagna, riunita ad Imola il 12 e 13 novembre 1999; **Plaude** all'iniziativa dell'Unione europea che ha presentato all'assemblea plenaria delle Nazioni Unite la richiesta di moratoria delle esecuzioni capitali ancora previste dalla legislazione di molti Paesi membri dell'ONU;

Chiede che la Regione si adoperi con tutte le sedi competenti affinché tale moratoria venga approvata ed applicata al più presto come primo passo tendente all'abolizione, in tutto il mondo, di questa estrema misura di punizione dei crimini;

Impegna il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero a livello sia istituzionale che dei singoli Consiglieri ad attivarsi presso i Governi degli Stati da loro rappresentati per sollecitare una riflessione approfondita sul carattere di riabilitazione e non di vendetta che qualunque punizione sancita per legge deve rivestire. (Inform)

Réflexologie

Massage thérapeutique des pieds

Le but de la réflexologie: • Diminuer le stress & la tension— Favoriser une bonne circulation—Aider à éliminer certaines toxines—Favorise une détente bien mérité!

Naturopathie

«La santé est non seulement l'absence de maladie mais également un état de bien être aux niveaux: mental, physique et environnemental.» Source: (OMS)

— Bilan de santé — Nutrition — Vitamines & Minéraux —
Phytothérapie — Fleurs de Bach — Aromathérapie
— Relation d'aide.

Sonia Di Meo (514) 322-9923 ou (514) 930-4895
(Rendez-vous seulement)

PARMA ED EMILIA ROMAGNA Regine della qualità di vita

È Parma la regina delle province italiane degli anni '90, quella cioè in cui si vive meglio quanto a tenore di vita, lavoro, servizi e tranquillità sociale. Un successo che si estende all'intera Emilia Romagna: in testa alla classifica '99 per la qualità della vita compaiono infatti, anche Piacenza, Reggio Emilia e Bologna.

Il bilancio viene dall'indagine annuale del SOLE 24 ORE sulla qualità della vita nelle province italiane, giunta alla sua decima edizione.

Parma si conferma dunque la migliore, e non solo nell'ultimo anno del millennio.

**LASCIATEVI
ANDARE**



**CI
OCCUPIAMO
DI TUTTO**

5310 Jean-Talon Est Montréal (Québec) H1S 1L3
Tél.: (514) 376-1540 • Fax:376-0434 • E-mail: sentra@magnatech.com



Obiettivo "impresa"

Favorire la creazione e lo sviluppo dell'attività industriale calabrese è lo scopo del Ceii Calabria, struttura periferica dell'Unione Europea che, opportunamente utilizzata, può diventare un vero e proprio volano per lo sviluppo della regione

“Il Ceii Calabria, emanazione diretta dell'Unione Europea, è stato concepito per fornire organicamente un pacchetto complessivo di servizi di assistenza tecnica e finanziaria, allo scopo di favorire la creazione e lo sviluppo di piccole e medie imprese nella regione, secondo i principi stabiliti dall'Unione Europea. Il Centro Europeo d'Impresa e Innovazione, dunque, mira a stimolare l'iniziativa imprenditoriale e a promuovere a livello locale

l'introduzione di processi innovativi nell'industria e nei servizi”.



Alberto Failla, foto in alto, e Rosario Palaia, foto a lato, sono rispettivamente il presidente ed il direttore del Ceii Calabria, il Centro Europeo d'Impresa e innovazione.

“La nostra - dice Failla - è una gamma completa e articolata di servizi di alta professionalità, offerta alle imprese. Promuoviamo e ricerchiamo imprenditori, selezioniamo loro e i loro progetti, sviluppiamo le capacità di gestione, forniamo informazioni e svolgiamo attività formative. E ancora, realizziamo la pianificazione aziendale, diamo assistenza nel campo della innovazione, della tecnologia e del marketing, facilitiamo l'accesso ai finanziamenti, assistiamo gli enti locali nella predisposizione e attuazione dei piani di sviluppo. Tutto questo ed altro ancora è il Ceii Calabria”



Egidio Chiarella del gruppo An

Egidio Chiarella è il neo consigliere regionale, che ha sostituito Michele Traversa (An). È nato a Borgia, in provincia di Catanzaro, il 17 maggio del 1953. Laureato in Lettere, è titolare di cattedra di italiano, storia, geografia ed educazione civica nella scuola media statale «G. Nicotera» di Lamezia Terme. Giornalista pubblicitario, ha diretto e condotto rubriche giornalistiche su varie emittenti televisive. Egidio Chiarella, proviene dalla scuola di formazione politica e sociale dell'Istituto di Scienze religiose in Calabria. Attualmente è consigliere comunale di Lamezia Terme, come rappresentante del Movimento Cristiano Veritas da lui stesso fondato nel luglio del 1992. Chiarella ha ottenuto anche significanti risultati politici nella città di Lamezia come candidato a sindaco e a deputato negli anni 1993/94 conquistando 6.000 voti. Nel 1995 si è candidato alla Regione Calabria nelle liste di An, circoscrizione di Catanzaro, risultando il primo dei non eletti con 4.000 preferenze, che gli hanno consentito di entrare a Palazzo San Giorgio in questo ultimo anno di legislatura al posto del consigliere Michele Traversa, eletto alla presidenza della Provincia di Catanzaro.

Francesco De Luca nuovo capogruppo dei DS



È Francesco De Luca, ingegnere, il nuovo capogruppo dei Ds in OCnsiglio regionale. Succede a Nicola Adamo, che ha presieduto il gruppo fin dall'avvio di questa Legislatura.

La proposta di Francesco De Luca è stata avanzata dallo stesso Adamo (già capogruppo del Pci-Pds dal 1994 e attualmente eletto assessore ai Lavori Pubblici) ed è stata approvata all'unanimità dai componenti del gruppo.

Francesco De Luca è nato a Parghelia nel 1942. È stato iscritto al Pci dal 1972 e per anni ha rivestito incarichi di dirigente per il suo partito in Calabria. De Luca, che era stato consigliere regionale del Pci anche nella III Legislatura, è tornato in Consiglio regionale nel 1995, eletto nelle liste del Pds.

Luigi Fedele capogruppo di Forza Italia



Luigi Fedele è stato eletto capogruppo di Forza Italia. Prende il posto del professor Nisticò eletto al Parlamento di Strasburgo.

Eletto per la prima volta in Consiglio regionale nel '95, nelle liste di Forza Italia con più di 6mila voti di preferenza, Luigi Fedele è stato precedentemente consigliere dell'Amministrazione provinciale di Reggio.

Liceo classico presso l'Istituto Salesiano S. Luigi di Messina, laurea in medicina presso la stessa Università, Fedele è anche specialista in dermatologia.

Dal 1979 è medico di base ed ufficiale sanitario a Sinopoli.

È nato a S. Eufemia d'Aspromonte il 29 maggio del '53.

Luigi Fedele ha aderito a Forza Italia nel marzo del '94.

In Consiglio regionale ha già ricoperto la carica di capogruppo di Forza Italia e, dal settembre '97, di assessore agli Enti Locali, al Personale e all'Emigrazione.



PIÙ FACILE INVESTIRE A ROMA

Regione Lazio e comune di Roma siglano il protocollo d'intesa per lo sportello unico. Sarà più facile aprire una nuova impresa a Roma, grazie al protocollo d'intesa firmato dal Presidente della regione Lazio, Piero Badaloni, e dal sindaco di Roma, Francesco Rutelli, alla presenza dell'assessore comunale al bilancio, Maria Pia Marchetti, gli imprenditori potranno rivolgersi ad un unico ufficio per avviare tutte le pratiche (sia comunali che regionali), necessarie a far partire una nuova attività. Niente più file agli sportelli, dunque, né attese interminabili per ottenere un'autorizzazione definitiva. Fino a oggi, infatti un imprenditore interessato ad aprire o ampliare un impianto produttivo doveva richiedere almeno 18 autorizzazioni diverse e passando attraverso 10 uffici o amministrazioni differenti. L'intesa consentirà di ridurre drasticamente i tempi di attesa per l'espletamento di una pratica da un minimo di 30 giorni ad un massimo di 11 mesi per i casi più complicati. "La cultura della macchina amministrativa sta crescendo - ha spiegato il Presidente della Regione, Piero Badaloni - siamo passati dalla parcellizzazione delle competenze ad una sinergia costruttiva. L'intesa siglata è una premessa fondamentale per evitare tempi lunghi alle imprese". Sarà possibile contattare lo sportello unico regionale, in via Cristoforo Colombo 212, anche via internet. Cliccando sul sito della regione Lazio (www.regione.lazio.it), si potrà accedere alla pagina web dello sportello unico regionale e avere consulenze e informazioni on line. Entro le prossime settimane, inoltre, sarà attivato il servizio per richiedere i modelli e presentare le domande direttamente via internet verificando in tempo reale lo stato di avanzamento delle pratiche. (aise)

76^{mo} ANNIVERSARIO DELL'AERONAUTICA MILITARE



Roma- La pattuglia acrobatica delle "Freccie Tricolori" sorvola Piazza Venezia durante la celebrazione del 76/mo anniversario della costituzione della Aeromautica militare (Ansa)

FRIZZI - POWER ANCORA INSIEME "PER TUTTA LA VITA"



"UN PROGRAMMA SANO, PULITO E SCHIETTO"

Così Fabrizio Frizzi presenta la quarta edizione di "Per tutta la vita", il varietà di Rai uno che è tornato da sabato 11 marzo: 12 puntate (ma forse ce ne sarà anche una tredicesima) in diretta dal teatro delle Vittorie per cercare di ripetere il successo della scorsa edizione quando la trasmissione volava sopra il 30 per cento di share. A condurre ancora una volta la coppia Frizzi-Power, alle prese con fidanzati più o meno giovani che evolgono sposarsi.

CARABINIERI: COCER; RIFORMA AVVELENATA DA DOCUMENTO PAPPALARDO



Carabinieri: Cocer; Riforma avvelenata da documento Pappalardo
Gioco di spade durante le celebrazioni per il 183/mo anniversario della fondazione dell'Arma dei Carabinieri (Foto Ansa)



LIGURIA (A cura dell'inviato speciale Nicolangelo Cioppi)



Festival di Sanremo 2000

Emersa la giovane mulatta Jenny B.

Dal 21 al 26 febbraio, Sanremo 2000, la 50a edizione del Festival della canzone italiana, ha invaso il quotidiano vivere di svariati milioni d'italiani, in patria e all'estero.

La scoperta di Sanremo 2000 è la giovane mulatta Jenny B., nata a Catania, che si è aggiudicato il primo premio, nella categoria giovani, appunto, con la canzone "Semplice sai". Gli altri, per lo più senza voce, goffi e malvestiti ci hanno annoiati, da soli o in tribù.

Quanto ai "big", il cumulo dei voti della giuria e del popolo della Penisola, a percentuali specifiche, hanno premiato proprio una delle numerose tribù in gara: La Piccola Orchestra Avion Travel; al secondo posto Irene Grandi e al terzo l'intramontabile Gianni Morandi felice come se avesse vinto... Tra i presentatori, che erano quattro, s'è salvata la Ines Sastre.



I VINCITORI;
Nella categoria "Big"
ha vinto
Piccola Orchestra Avion Travel

Tina Turner
la
bellissima
sempre
giovane
super ospite
di Sanremo
2000



Foto gentilmente offerta
da Nicolangelo Cioppi-Guido
Renzi
inviati speciali
Sanremo 2000
foto RAO
Sanremo



Il tenore *Luciano Pavarotti* bacia la mano all'attrice spagnola *Ines Sastre*, durante la prima serata del 50° Festival della canzone italiana a Sanremo.

Foto Ansa

Jenny B. di fianco
la bella e
bravissima
mulatta di
Catania ha
vinto nella
categoria
Giovani con
"Semplice sai".



Geraldina Trovato preferita nei sondaggi, ma non ha vinto. Ha cantato "Gechi e vampiri"
(Foto ansa) Claudio Onorati

ITALMELODIE INC. PIANO



VENTE • SERVICE • ÉCHANGE • LOCATION • ÉCOLE
274, Jean-Talon est, Montréal, Québec H2R 1S7 Tél.: (514) 495-2622
3195, boul. St-Martin ouest, Centre 2000 (514) 681-4131

Carnevale di Viareggio



(Ansa) A sinistra uno dei carri del 127^{mo} Carnevale di Viareggio dedicato al presidente del Consiglio Massimo D'Alema vestito da Papa e circondato (da sinistra) dall'ex presidente della Repubblica Francesco Cossiga, Walter Veltroni e dal ministro degli Esteri Lamberto Dini.

In alto Gina Lollobrigida sul palco al Carnevale di Viareggio; l'attrice è stata premiata con l'ondina d'oro. (Foto Ansa)

IN GIUGNO 2000 VIAGGIO EDUCATIVO A FIRENZE (ISTITUTO MICHELANGELO LANGUAGE TOUR)

Sto organizzando un viaggio educativo a Firenze, Italia, dal 27 maggio al 25 giugno 2000. Gli studenti seguiranno corsi di lingua italiana. Ci saranno 7 livelli dal principiante all'avanzato. I corsi sono aperti a tutti. Ogni studente dovrà sostenere un esame per determinare il suo livello. Il corso dura quattro settimane e comprende 80 ore di lezione, ripartite dal lunedì al venerdì, dalle 9h00 alle 13h00. I pomeriggi e le fine settimane sono liberi. In fine di settimana ci sarà la possibilità di partecipare ad escursioni: qualche esempio di gite passate sono: Siena, Le cinque Terre, una giornata al mare. Queste gite non sono incluse nel prezzo del corso, però saranno disponibili a una tariffa minima. (la partecipazione alle escursioni di fine settimana non è obbligatoria), ogni venerdì sera, la scuola organizza una cena in trattoria.

Alloggio: Gli studenti scelgono fra appartamenti : \$ 620.00-\$660.00 camera singola, e doppia \$ 500.00-520.00 per la doppia. Gli studenti potranno vivere con una famiglia fiorentina, camera singola con colazione da \$620.00-\$660.00. Sono anche disponibili camere con colazione.

Il tutto : *Volo aereo andata-ritorno Montreal-Firenze (con Alitalia) P'iscrizione alla scuola (Istituto Michelangelo) Alloggio per 4 settimane*

Prezzo totale sarà più o meno \$2,450.00 per il tutto
Altri corsi disponibili in pittura, scultura e fotografia

**Per informazioni siete pregati di chiamare
la signorina Josée Di Sano al 488-1778**

Le iscrizioni prima del 31 marzo 2000

L'incantevole Firenze





L'arte del bere e d'alimentarsi Grazie alla famiglia Lungarotti

A Torgiano il Museo del vino

Il Museo del Vino, che ha sede a Torgiano, Perugia, nel monumentale palazzo Graziani Baglioni (XVII secolo), è un museo privato, ideato e realizzato da Giorgio, Appassionato viticoltore, e da sua moglie, Maria Grazia Lungarotti, storica dell'arte. Aperto al pubblico nel 1974, il museo ha costantemente incrementato le proprie risorse, estendendo progressivamente l'area espositiva; attualmente il percorso museale si articola in venti sale visitate ogni anno da circa 20.000 persone. Un nutrito gruppo di materiali archeologici richiama alla presenza del vino nelle civiltà mediterranee e alle vie del commercio marittimo e terrestre lungo le quali si sono diffuse tecniche e usanze: brocche cicladiche, vasi ittici, bronzi etruschi, anfore vinarie e vetri romani. Le tecniche vitivinicole e dell'artigianato a esse inerenti sono documentate da una ricca raccolta di manufatti etnografici: strumenti per la viticoltura, torchi, presse e arredi di cantine e documentazioni relative alla loro costruzione a fianco di materiali artigianali collegati al tema (merletti, ricami, ferri da cialda). Una vasta raccolta di ceramiche a tema enologico e mitologico dal XIII al XX secolo è esposta secondo lo schema: il vino come alimento (boccali, misure, borracce, fiasche, coppe); il vino come medicamento (vasi farmaceutici affrontati a edizioni antiquarie e manoscritti direttamente legati a essi); il vino nel mito (istoriati e plastici). La ricca serie di incisioni e disegni, da Mantegna a Picasso, svolge il tema bacchico e vitivinicolo documentandolo con opere di alta qualità artistica e con strumenti dell'arte incisoria. Infine conclude il percorso la presentazione di testi antiquari

ed edizioni colte attraverso cui sono richiamati la suggestione e l'interesse che la vite e l'uva hanno esercitato nella letteratura di tutti i tempi.

Orario: estivo ore 9-13 / 15-19 - invernale ore 9-13 / 15-18.



13 maggio si inaugura il Museo dell'Olivo e dell'Olio

Il 13 maggio prossimo, sempre dalla passione della famiglia Lungarotti per la loro terra, allo scopo di salvaguardare e valorizzare il patrimonio legato al settore olivivinicolo, il primo Museo dell'olivo e dell'olio.

Ospitato in un antico frantoio del centro storico di Torgiano alle porte di Perugia e Assisi, sede delle Cantine Lungarotti, il Museo illustra storia e diffusione dell'Olivicoltura, uso dell'olio nei più svariati campi dell'attività umana (alimentazione, medicina, illuminazione, sport, meccanica e cosmesi) e ruolo rappresentato del frutto di Minerva nella religione, mitologia, letteratura, usi e costumi.

Nel primo dei due piani del Museo ci sarà un'area dedicata alla botanica e alle tecniche di coltivazione; macine a trazione animale, umana, e idraulica e oggetti come fischietti, orci e contenitori usati nel corso dei secoli per la conservazione dell'olio.

Al piano superiore, la prima sala è dedicata alla mitologia dell'olio, mentre alla cultura e cultura dall'antichità (es. ricostruzione della villa di Plinio a Città di Castello) al Medioevo si rivolge la seconda sala. Infine, nell'ultima, esposizione sul tema "olio come luce" dove sono disposte 150 lucerne dall'età romana all'800.

SE VUOI MANGIARE SANO, BENE E GENUINO VIENI DA NOI...



Breeder of
Lambs • Sheep • Goats
Rabbits • Chicken • Roosters
Ducks • Veal • Beef
for sale

1428 Principale
St. Michele di Napierville Quebec

Info.: Rocco
Tel.: (514) 454-1131

Bar Café Sorrento

SATELLITE
ÉCRAN GÉANT
RAI AMÉRICA

LICENCE COMPLÈTE
BIÈRE EN FÛT
SALLE D'AMUSEMENT

T. MESSINA
PRESIDENT

5440, JEAN-TALON H1S 1L6
TÉL.: (514) 593-1822



Since
1960
Depuis
1960
Dal
1960

**Casa
Vecchia**
RESTAURANT

Gastronomie italienne et française
salle de réceptions/reception hall
salle à diner/dinner rooms

3872, boul. Saint-Charles, Pierrefond, Qc. H9H 3C6

Réservations: (514) 620-4444



Il Carnevale di Venezia

Facendo un passo indietro nei secoli, il Carnevale di Venezia era un periodo dell'anno in cui tutto era permesso e sotto maschere e costumi cadevano anche le differenze sociali.

Costume tipico era la "baùtta", composto da un cappuccio di seta nera, una cappa di merletto, un ampio mantello (*il tabarro*) e da un cappello a tricorno, il tutto completato da una maschera bianca che copriva il viso e permetteva di girare in incognito. Sicuramente un mezzo comodo per entrare nei "casini" dell'epoca, luoghi dove si poteva giocare d'azzardo.

Nel 1981 è stata realizzata la fusione tra l'immagine del Carnevale e quella del teatro, rievocando riti medievali e addirittura festività precristiane. Fino ad allora il Carnevale di Venezia era stato simile a quello di altre città italiane, lasciando a testi e

vecchie fotografie la tradizione dei secoli d'oro della Serenissima.

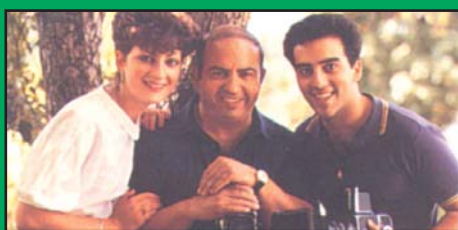
A mano a mano il Carnevale ha assunto una veste tutta sua, sicuramente di grande suggestività e fascino.

Il merito va alle maschere, i fantasmi di oro e seta che si aggirano per calli e campielli dando vita ad un vero e proprio stile nel travestimento carnevalesco, in cui si fondono medioevo, rinascimento e settecento veneziano.



Il Carnevale di Venezia 2000

Primi gruppi mascherati tra la folla che già ha affollato Piazza San Marco (Foto Ansa)



Charland Photo Studio

Joe, Rosie e Dominic Pircio

2595 Fleury Est
Mtl. Qué. H2B 1L7

Tél.: (514) 387-4020
(514) 387-4080

RESTAURANT · BAR

Da-Tony Massarelli

RISTORANTE ITALIANO

Ambiance classique

Fine cuisine italienne

Salle de réception

Vaste stationnement



**TONY MASSARELLI
E I SUOI MUSICISTI**
Da mercoledì a domenica
Prenotazioni 668-3060



420 BOULEVARD DES LAURENTIDES, PONT-VIAU, LAVAL (QUÉBEC) H7G 2T9 / TÉL.: 514-668-3060



Il Consorzio Suggest e la Camera di Commercio Italiana in Canada nell'ambito del
**“PROGETTO PER LO SVILUPPO DI NUOVA IMPRENDITORIALITÀ
 NELL'AMBITO DELLE RELAZIONE ECONOMICHE ITALIA-CANADA”**

Interventi per la formazione degli italiani e delle loro famiglie residenti nei paesi non appartenenti all'Unione europea (avviso del Ministero del Lavoro n°3/98 G.U. n° 286 del 7 dicembre 1998)

Indice un
**BANDO DI CONCORSO PER 30 POSTI AL CORSO “ESPERTO NELLE
 RELAZIONI COMMERCIALI E INVESTIMENTI IN ITALIA”**

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali che abbiano capacità di lettura del territorio italiano sappiano interpretare le possibilità che offre e, quindi, individuare opportunità di affari in Italia, sia nel campo del commercio estero che in quello dell'investimento diretto.

Specificamente il corso consentirà di conoscere le opportunità d'affari che sono offerte (anche dal punto di vista del finanziamento possibile), di progettarle e di gestire soluzioni tecnico-organizzative.

Gli argomenti delle lezioni, che saranno tenute da insegnanti specializzati, riguarderanno relazioni Canada-UE, L'Unione Europea, politiche, strumenti e obiettivi, relazioni Canda-Italia, la dinamica dello sviluppo Italiano negli ultimi anni, i distretti industriali, il mercato delle Privatizzazioni, settori economici d'interesse per le imprese canadesi, perché e come collaborare; l'idea di business; le agevolazioni, la normativa ambientale in Italia, strategie localizzative in Italia, come aprire un'azienda in Italia.

Possono partecipare alla selezione giovani aventi cittadinanza italiana o aventi iniziato le procedure per riacquisirla, in possesso dei seguenti requisiti alla data di scadenza del bando:

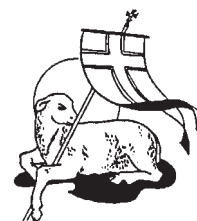
- *Diploma di istituzione superiore.*
- *Laurea in discipline tecniche, scientifiche ed economiche, preferibilmente associate ad esperienze di studi e/o professionali nel settore, puntualmente documentate.*
- *Età compresa tra i 25 ed i 40 anni*

Il corso si svolgerà presso la Camera di Commercio Italiana in Canada, Montreal, 550, Sherbrooke Ouest, Suite 1150 ed avrà la durata globale di 600 ore (60 giorni), così ripartiti: 250 ore (circa 25 giorni), in aula, 250 ore (circa 25 giorni) di formazione assistita e 100 ore (circa 10 giorni) di stage aziendale, il corso prevede la frequenza obbligatoria ed avrà inizio nell'ultima settimana del mese di maggio 2000. Per ottenere il diploma gli allievi dovranno frequentare almeno il 70% delle ore previste.

Tra le domande pervenute ed in regola con i requisiti, sarà effettuata una selezione in base al Curriculum Vitae, in particolare verrà valutata la corrispondenza esistente tra il corso degli studi, l'attività svolta e le tematiche del corso. Il regolamento della selezione è depositato presso la Camera del Commercio Italiana in Canada a Montreal. La partecipazione al corso sarà gratuita,

solo per la fase di stage, Il Consorzio provvederà direttamente all'organizzazione e al pagamento delle spese di viaggio, vitto ed alloggio degli allievi. La domanda di ammissione dovrà pervenire presso questa Camera, **entro e non oltre il 5 maggio 2000**, con raccomandata AR. per fac (514) 844-4875. Per ogni ulteriore riferimento potranno essere contattati la dott.ssa Rossana Sommaruga, presso la Camera del Commercio Italiana a Montreal (Tel.(514) 844-4249 • Fax (514) 844-4875 • e-mail: info.montreal@italchambers.net) o la dott.essa Elisabetta Trenta presso il Consorzio Suggest in Roma (Tel +39-06-84402541 •

*Souhais de
 Joyeuses Pâques
 à notre
 fidèle clientèle*



*Wishes
 of Happy Easter
 to our faithful
 clientele*

*Auguri di Buona Pasqua
 alla nostra fedele clientela*



Mr. Rocco Caruso

Directeur

Services aux entreprises Région de l'est
 7373, rue Langelier (coin Jean-Talon)
 St-Léonard (Québec) H1S 1V7
 Tel.: (514) 259-4600

Mr. Joe Mete

Vice-Président

Services aux entreprises
 Centre bancaire commerciale
 3590, boul. St-Laurent & Prince Arthur
 Montréal (Québec) H2X 2V3
 Tél.: (514) 289-1387

L'ITALIANO HA DOMINATO IL SECONDO MILLENNIO.....E IL TERZO?.....

Parlare della genialità degli italiani , è un po' difficile, fare una graduatoria dei più geniali è impossibile, diciamo che ognuno nel suo campo è stato un genio.

Questi geni hanno contribuito radicalmente all'evoluzione del genere umano e al raggiungimento delle grandi scienze tecnologiche; oserei dire che cosa sarebbe stato del secondo millennio, se non ci fosse stato un *Leonardo Da Vinci*, oppure un *Marconi* o un *Meucci* o un *Cristoforo Colombo*. Per un istante eliminiamo l'esistenza di *Guglielmo Marconi* e la sua invenzione della radio. A che punto sarebbe la tecnica del computer ed indi anche della medicina? Lasciamo stare i voli spaziali, avremmo mai avuto i fratelli *Wright*? e l'aereo?. L'invenzione dell'aereo non è stato e soltanto legata a quella del motore a scoppio, ma combinata agli impulsi elettronici dell'invenzione di *Marconi*, tutto costituisce quanto avviene oggi, in tutti gli aeroporti e per le vie dello stratosfera. Il *Marconi* stesso non poteva mai immaginare e ne prevedere quali apporti avrebbe dato alla società *Moderna*, la sua invenzione, e senza la pila del *Volta* dove sarebbero questi voli intercontinentali. Senza questi geni, in questo secolo, con certezza saremmo rimasti al Pre-medio-Evo., sia come cultura che in arte e scienza. È facile riprodurre, alternando un minimo quà e un pochetto là ed è errato che sia stato il calcolo del *Colombo*, dove sarebbero le generazioni alla vigilia del terzo millennio, senza quelle tre caravelle, e che cosa sarebbe questa società senza la

cocciutaggine del *Galileo*, la scienza astrologica del terzo millennio?. Vorrei aggiungere che questi geni nella nostra attuale generazione, non esistono più, oppure non se ne sentono più. Il mio pensiero personale e mi rifaccio alle scritture del vecchio testamento: Quando **Dio** apparve a *Salomone* figlio di *Davide*, Re di Israele. E gli disse (chiedi quanto desideri da **Me**) *Salomone* nuovo Re di Israele rispose a **Dio** (Tu hai usato grande benevolenza verso *Davide* mio padre, e mi hai costituito Re, in suo luogo. Ora o **Signore Dio** che stai adempiendo la promessa fatta a *Davide* mio padre. Poiché mi hai stabilito Re sopra un popolo grande e numeroso, concedimi la sapienza e l'intelligenza, affinché io sappia governare questo popolo che è **Tuo**. Chi altrimenti potrebbe guidare come si deve un popolo così grande?. E **Dio** disse a *Salomone*: (poiché hai avuto a cuore di chiedere soprattutto queste doti, e non hai domandato ne ricchezza, ne beni ne gloria, ne la distruzione dei tuoi nemici, e neppure lunga vita, ma hai chiesto la sapienza e l'intelligenza per governare il **mio** popolo. sul quale ti ho costituito Re, ecco la sapienza e l'intelligenza ti sono concesse. Azzardo la mia opinione che **Dio** ha dato a questi personaggi ; inventori e scopritori di fenomeni e di scienze la sapienza e l'intelligenza che senza i quali questo ultimo millennio non sarebbe stato in grado di essere all'avanguardia su tutti i campi, scoperte che i nostri avi ci hanno lasciato.

Mami de Roma

Per un nostro proprio sondaggio ; chi ha cambiato di più il mondo?

Votare per priorità da 1 a 5 . Grazie

Beccaria	Capra	Fellini	Laguardia	Mazzei	Paganini	Raffaello	Ultima cena
Benigni	Caruso	Fermi	Leonardo	Meucci	Pavarotti	Sinatra	Valentino
Boccelli	Colombo	Ferrari	Lollobrigida	Michelangelo	Pirandello	Spagna '82	Versace
Brunelleschi	Cuomo	Galileo	Loren	Modugno	Pisa (torre)	St-Pietro 2000	Verdi
Caboto	Dante	Garibaldi	Marciano	MonaLisa	Polo	Torricelli	Vespucci
Cabrini	DiMaggio	Giuliani	Marconi	Padre Pio	Puccini	Toscanini	Volta

Questi sono i nominativi che secondo noi, meritano considerazione per la scelta. Sono in ordine alfabetico. Se ve ne sono altri li aggiungeremo. Qui di seguito v'è lo spazio per la scelta e la nomina. Fatele!

A) _____ B) _____ C) _____
 D) _____ E) _____

Fatta la scelta e scritto i nominativi , si prega di inviarli a:

"La Voce"

5127, rue Jean-talon est, Bureau 224, Montréal (St-Léonard) Québec, Canada H1S 1K8

Tél.: (514) 374-6555 se desiderate anche via Fax: (514) 374-6568

CENTRE DE CAMIONS
C.T.CAM
Mécanique
 Vente - Réparation - Installation
 Transmission - Différentiels - Boîte de Direction - Embrayage - pompe
 Lundi au Vendredi 8h00 à 22h00
 Samedi (Pièces) 8h00 à 12h00
 3850 Boul. Leman, St. V. Paul, Laval, Autoroute 440/Pie IX) Qué.
Tél.: 450-661-2203
 1-800-363-8067
 Fax: 450-661-7826

Ressorts Industriels
 LAVAL INC.
Spécialistes:
 Suspension - Direction - Balancement - Alignement au lazer
 Camion Lourd - Léger - Auto - Remorque - Motorisé
 Lundi au Vendredi 8h00 à 22h00
 3850 Boul. Leman, St. V. Paul, Laval, Que. H7E 1A1
TÉL.: (450) 661-5157
 1-800-363-8067 SANS FRAIS
 Fax: (450) 661-7826

L'ITALIA CHE LAVORA



SANITÀ - SARDEGNA TRA LE PRIME REGIONI IN ITALIA PER VIAGRA

La Sardegna è tra le prime regioni in Italia nella vendita del "Viagra". È emerso dalla conferenza stampa della "Settimana di Aggiornamento in Urologia" in città. In particolare - ha detto il Professore Enzo Usai, Direttore della Clinica Urologica dell'Ospedale "SS. Trinità" e Presidente della manifestazione di aggiornamento - le vendite del farmaco in Sardegna si può dire che uguagliano quelle di Marche e Umbria messe insieme.

ARRIVA LA 'CARD', ADDIO VECCHIA CARTA D'IDENTITÀ

Al "Via" la nuova carta d'identità elettronica: sostituirà la vecchia e conterrà il codice fiscale, la chiave biometrica per la firma digitale e i dati sanitari. Entro 5 anni tutti i Comuni saranno obbligati a rilasciarla.

ITALIA: CON CINTURE 2500 MORTI IN MENO; ALCOOL PROVOCA 46% VIT-TIME STRADA:

Roma - Ogni anno nel mondo un milione di persone muore in un incidente stradale, 8.000 solo in Italia; di questi ultimi, 2.500 si sarebbero potuti salvare se avessero usato le cinture di sicurezza. A indicarlo sono i dati dell'Istituto superiore di sanità, resi noti in un convegno sugli incidenti stradali. È l'alcool il pericolo numero uno sulle strade. Il 46% dei morti su strada è attribuito infatti all'uso di alcool.

NUOVA PATENTE DI GUIDA

È distribuita a partire dal 15 ottobre scorso la patente-card, la nuova patente di guida che manda in archivio la vecchia patente

rosa in carta telata. Le nuove patenti, simili ad una carta di credito, non annullano la validità delle vecchie che potranno però essere sostituite in caso di distruzione, smarrimento, sottrazione o deterioramento.

La distribuzione della nuova patente-card inizierà su tutto il territorio nazionale.

VINO: ITALIA PRIMO PAESE ESPORTATORE IN GERMANIA

(AGI) I tedeschi continuano a bere sempre più vino e a preferire sempre di più i prodotti italiani. Come per il 1998, anche nel 1999 l'Italia si è confermata il primo paese esportatore verso la Germania con 424 milioni di litri, seguita a notevole distanza dalla Francia con 281 milioni di litri e dalla Spagna con 158 milioni di litri.

Oltre a bere di più, i tedeschi stanno anche modificando le loro preferenze, prediligendo in misura crescente i vini rossi. L'anno scorso questi hanno effettuato il sorpasso sui bianchi, dal momento che le importazioni dei primi sono state pari a 556 milioni di litri, mentre quelle dei vini bianchi sono risultate pari a 482 milioni di litri. La parte del leone nelle esportazioni di vini verso la Germania è rappresentata dai paesi dell'Unione Europea con 910 milioni di litri, ma la percentuale relativa si è ridotta dall'88,3% del 1995 all'84,7% dell'anno scorso. Tra i paesi terzi, un vero boom di esportazioni è stato realizzato dalla Macedonia, che l'anno scorso è arrivata subito dopo la Spagna con 44 milioni di litri, con un aumento del 40% tra il 1995 e il 1999.



Sarà Sergio Vento il nuovo rappresentante dell'Italia presso le Nazioni Unite

Da Parigi a New York, per un incarico ricco di peso strategico

(GRTV) Lo ha anticipato ai microfoni di "Un'ora con voi", il programma radiofonico di Rai International: L'Ambasciatore d'Italia a Parigi, Sergio Vento, si appresta a lasciare la sede francese per assumere l'incarico di rappresentante italiano presso l'ONU. "Un passaggio - ha affermato l'Ambasciatore - ricco di peso strategico, con una notevole differenza di impegno professionale". Nel programma, curato da Marco Griffoni e condotto da Roberto Quintini, sono state analizzate le nuove



L'Ambasciatore Sergio Vento, prossimo rappresentante italiano presso l'ONU, (a sinistra), con il Vice Direttore Vicario di Rai International, Massimo Magliaro. Foto GRTV

strategie di politica estera italiana anche alla luce della seconda Conferenza degli Ambasciatori italiani nel mondo.

L'Ambasciatore, ha inoltre approfittato dell'occasione per affermare che la stessa Rai International rappresenta uno strumento fondamentale di comunicazione, essenziale per ogni politica estera. "Rai International ha tutti i titoli per amplificare nel mondo il messaggio "Italia", al pari di altre prestigiose emittenti straniere".



Prepararsi le mazze da Golf per
IL SESTO TORNEO DI GOLF

UNA GIORNATA
"ANTISTRESS" CON GLI
AMICI DE

La Voce

"Shot Gun" Mercoledì
luglio 2000 al
CLub di Golf "Le Versant"



Prenotarsi in tempo al

5127, rue Jean Talon est,
St-Léonard, QC, H1S 1K8

Tel. 374-6555

Fax. 374-6568

Contribuzione \$150
A beneficio delle Fondazioni:

- Ospedale Sant aCabrini
- Casa D'Italia
- Centro Comunitario
"Leonardo da Vinci"

LA GIORNATA INCLUDE

ORE

- Breakfast Ore 9:30
- Shot Gun Ore 12:00
- Cena Ore 19:00
- Premiazioni Ore 21:00

**IMMIGRAZIONE,
Romano Prodi scrive al Sindaco Orlando:**

Palermo - "Ho letto con attenzione le informazioni concernenti le iniziative organizzate dalla tua città e non posso che esprimere parole di elogio per azioni che hanno il pregio di contribuire in modo significativo ad una Europa più democratica, all'impegno della quale i cittadini europei possano mantenere intatta la loro identità". Con queste parole, il Presidente della Commissione Europea, Romano Prodi, ha scritto al Sindaco Leoluca Orlando, sottolineando le iniziative promosse "da te e dalla città di Palermo nella difesa e nella salvaguardia dell'Identità degli immigrati extracomunitari e degli emigrati italiani all'estero". L'apprezzamento di Prodi ha fatto seguito ad una lettera che Orlando gli ha inviato nelle scorse settimane, al termine di un intervento del Presidente della Commissione Europea ai lavori della seconda Assemblea dei Vescovi. Nel documento inviato a Prodi, il Sindaco, nel ricordare la promozione a Palermo della petizione cittadina per il diritto di voto degli italiani residenti all'estero e l'elezione dei rappresentanti delle comunità straniere residenti in città, aveva fra l'altro scritto: "L'impegno che come città abbiamo voluto spendere nella grande petizione popolare per i riconoscimento dell'esercizio del diritto di voto all'estero è il rovescio della medaglia dell'aver voluto, con eguale tenacia e fermezza, che le comunità di stranieri residenti in città potessero eleggere i loro rappresentanti". "È questa l'Europa che vogliamo - ha scritto ancora Orlando a Prodi - ed è per questa Europa che vogliamo lavorare; per l'Europa di popoli dove, ed ecco la nostra quotidiana esperienza di città, il nostro futuro è nel nostro passato". (Informa)

**CIAMPI E TIETMEYER,
MONETA UNICA
VA RAFFORZATA**

Roma 21 febbraio 2000 -
Da sinistra nella foto: Il
Governatore della Banca
d'Italia **Antonio Fazio**,
l'ex presidente della
Bundesbank **Hans
Tietmayer** e il presidente
della Repubblica **Carlo
Azeglio Ciampi**, durante
il loro incontro al
Quirinale.



Il ministro Toia: oggi ben 140 direttive comunitarie attendono di essere recepite dall'Italia

Patrizia Toia, Ministro per le politiche Comunitarie, ha dichiarato oggi che "ben 140 direttive comunitarie, alcune delle quali già scadute, attendono ancora di essere recepite dal nostro paese". La Ministra ha comunque evidenziato "grossi passi in avanti rispetto al passato" compiuti dall'Italia. "il recepimento - ha detto ancora - deve essere rapido, efficace e qualitativamente ben fatto. Per questo - ha annunciato Patrizia Toia - sarà varata una cabina di monitoraggio per l'attuazione ed il recepimento delle direttive". "La cabina" fungerà da strumento di coordinamento delle attività dei ministeri maggiormente legati alle legislazioni comunitarie, come per esempio ambiente, industria o lavori pubblici; secondo la Ministra in questo modo potranno essere seguite e verificate le scadenze, ed portarle sul tavolo del Consiglio dei Ministri. Patrizia Toia ha anche presentato l'istituzione di un centro di informazione e documentazione sull'Europa che "nel nostro paese è scarsamente accessibile, frammentaria e disomogenea". È necessario - ha affermato alla fine - che sulle cose europee la diffusione di notizie sia la più ampia possibile perché ci si possa sentire effettivamente cittadini europei".

Tra il 2000 e il 2006 abbiamo ottenuto 15 mila miliardi in più

Stanno per arrivare i 61 miliardi dei fondi strutturati dell'Unione europea destinati alla Penisola per il periodo che va dal 2000 al 2006. Sarebbero infatti alla risoluzione i problemi sollevati dalla Commissione sulla "zonizzazione" per l'obiettivo 2 (destinato a favorire le regioni del centro-nord e le aree di declino). Il Ministro del Tesoro Giuliano Amato, sembra che stia trattando personalmente per giungere più velocemente alla risoluzione della questione. "È questione di settimane per raggiungere un accordo sull'obiettivo 2 - ha spiegato Patrizia Toia, Ministro per le Politiche comunitarie - mentre per l'obiettivo 1, che vale 50 miliardi di lire, si è già alla fase dei contenuti perché la Commissione ha condiviso la filosofia, le strategie e l'impostazione del programma. L'obiettivo sarà licenziato ad aprile. "Si sta negoziando ai massimi livelli - ha proseguito la Toia - credo ci siano buoni sviluppi. È importante perché dal negoziato dipende l'elenco delle aree, essenziale per noi per inserire quelle che necessitano di un intervento maggiore. Non lancerei allarmismi perché non abbiamo presentato una tabella sbagliata, ma abbiamo fatto una scelta di metodo più accurata e affinata. Per l'obiettivo 3, che vale 7 mila miliardi e riguarda il lavoro legato al fondo sociale europeo siamo in fase di conclusione e nei tempi giusti per inviarlo a Bruxelles". Patrizia Toia, ha voluto anche mettere in evidenza il successo italiano dei negoziati per i fondi strutturali: "Nei sette anni del periodo 2000-2006 abbiamo ottenuto 15 mila miliardi in più rispetto al passato. C'è la consapevolezza forte della portata dell'investimento. Tutti sanno che non si ripeterà un finanziamento così ingente, è bene quindi creare un quadro di riferimento per supportare le Regioni". (aise)



Société
Internationale
"Dante
Alighieri"
Comité Local
pour la Région
de Montréal

Borse di Studio della Dante Alighieri per gli studenti del Centro Culturale Italiano del Québec

"Mostra del Merletto" al Centro Culturale Italiano del Québec

Centre Culturel
Italien du Québec
505, rue Jean-Talon
est Montréal,
Québec, Canada
H2R 1T6
Tél.: (514) 495-4120

Il Centro Culturale Italiano del Québec ha il piacere di annunciare che durante la prossima sessione estiva verranno offerti dei corsi serali di Lingua Italiana (dalle ore 18:00 alle ore 20:00) che andranno dal livello "Debuttanti" ai livelli più avanzati di conversazione e perfezionamento. Le classi, tenute alla Casa d'Italia (505 Jean-Talon Est, Metro Jean -Talon) saranno frequentate da gruppi di circa 8-14 studenti e comprenderanno lezioni per un totale di circa 25-27 ore distribuite su dieci settimane. I testi ed il materiale propedeutico sono a carico degli studenti. L'iscrizione ai corsi comporta un pagamento di \$185.00, cifra che include le spese di amministrazione e la tessera di Membro del Centro Culturale Italiano del Québec.

Per ulteriori informazioni si prega di telefonare ai seguenti numeri telefonici: (514) 495-4120; (514) 345-0718.



"Il Giornata del Merletto"
Il Dr. G.P. Sassano con alcuni membri
dell'Associazione Des Dentellières du Québec

Il 12 dicembre scorso si è svolta alla Casa d'Italia la seconda edizione della Giornata del Merletto organizzata dal Centro Culturale Italiano del Québec. Sotto la guida esperta della Dott. *Lorraine Mazzella*, questo avvenimento culturale ha visto la partecipazione di numerose espositrici che hanno mostrato al pubblico presente quanto di meglio ci tramanda un gruppo di appassionati Montrealesi che adorano l'antica arte del ricamo. I lavori esposti, per la maggior parte costituiti da ricami fatti a mano, al tombolo o all'uncinetto, sono stati ammirati da un folto pubblico intervenuto entusiasticamente all'esposizione. Dopo un cenno di benvenuto del Dott. *Giampaolo Sassano*, Presidente del Centro Culturale del Québec, ed una breve allocuzione in

francese dell'Avvocata *Anna Colarusso*, Tesoriere del Centro, i Membri del Centro ed i simpatizzanti intervenuti alla giornata del Merletto hanno ascoltato con molto interesse ed attenzione la brillante conferenza della Dott. *Concetta Voltolina-Kosseim* ed i commenti in francese della sig. *Huguette Sasseville*, Commissaire d'Exposition. La serata si è conclusa con un breve augurio di Buone feste da parte del Presidente del Centro ed ai simpatizzanti di partecipare attivamente agli avvenimenti culturali in programma per l'anno 2000, per garantire, mantenere e diffondere con sempre maggiore convinzione la lingua e la cultura italiana nel Québec, in Canada ed in Nord America. Per ulteriori informazioni si prega di telefonare ai seguenti numeri telefonici: (514) 495-4120; (514) 345-718.

Société Internationale "Dante Alighieri" Comité Local pour la Région de Montréal



La Dante Alighieri difende e diffonde la lingua italiana nel mondo

La missione della Dante Alighieri è, da sempre, quella di diffondere la lingua italiana nel mondo. Un impegno che per il 1999 è stato segnato da ottimi risultati che, sicuramente faranno da traino ai progetti in programma per il 2000. Il primo esempio viene dai bilanci ottenuti in Argentina. Ma anche nella "fressa" Norvegia i risultati confermano il rinnovato interesse verso la nostra lingua.

Cirque du Soleil, che dal 1984 ha realizzato un felice connubio tra le arti circensi e quelle teatrali, sta cercando in tutto il mondo, Italia compresa, nuovi talenti da inserire nel proprio organico. Dopo il successo di questi quindici anni, la Compagnia di Montréal sta mettendo in piedi un progetto ambizioso per il 2000: otto diversi spettacoli affronteranno contemporaneamente le platee di quattro continenti. Si rende necessario, dunque, inserire 250 nuovi artisti, appartenenti alle più svariate discipline dello sport (dalla ginnastica al *Tumbling*, dai tuffi dal trampolino al nuoto sincronizzato) e dello spettacolo (attori, mimi, cantanti, ballerini). Pertanto nello scorso mese di giugno, a Roma e Milano si sono svolte specifiche selezioni e molti artisti italiani sono stati assunti, ci auguriamo vederli in esibizione nel 2000 anche qui a Montréal.





I GRANDI BENEFICI DELLA «DIETA MEDITERRANEA»

di Arturo Tridico

Recentemente, ho avuto l'onore di incontrare alcuni mesi fa il Dott. Marcello Ticca, direttore del dipartimento dell'informazione e di documentazione nutritiva dell'istituto nazionale per la nutrizione a Roma. Il Dott. Ticca mi spiegava il modello alimentare mediterraneo, specificandone i benefici dal punto di vista medicale. Sintetizzando, ha detto: «È ormai fuori discussione che una buona salute deriva principalmente da una sana alimentazione. Negli ultimi decenni si è potuto appurare senza equivoco che la Dieta mediterranea, denominata: **Modello alimentare mediterraneo**, ha potenti virtù preventive e salutari. In questo modello occupano un posto di primo piano gli alimenti di origine vegetale, in particolare i cereali, che prevedono l'apparizione quotidiana delle paste come primo piatto e la costante presenza del pane sulla tavola. Questo spiega la quantità e la qualità preziosa degli idrati di carbone complessi che si ritrovano nell'alimentazione italiana.

«Un'altra caratteristica fondamentale del modello mediterraneo è l'importanza di legumi secchi, di legumi verdi e frutta, che contribuiscono a integrare la qualità delle proteine dei cereali.

Il ruolo dei grassi vegetali è rinforzato dalla presenza dell'olio d'oliva, grande amante del pomodoro con il quale si

ritrova in quasi tutte le salse, che ha una straordinaria capacità d'agire favorevolmente sulle frazioni di colesterolo in circolazione. È da sottolineare anche la consumazione dei prodotti derivanti dal latte, come i latticini e i formaggi. Non va dimenticata l'utilizzazione del vino come tipica bevanda alcolica da consumare durante i pasti. Questa bevanda, se consumata nella giusta quantità, ha delle proprietà salutari, che oggi suscitano l'interesse degli scienziati del mondo intero. Il modello alimentare mediterraneo comprende anche, in giusta quantità e con combinazioni appropriate, l'utilizzazione di carni, di pesci e di uova.

«Oggi si riconoscono al Modello alimentare mediterraneo delle qualità protettive veramente uniche. È verosimile che i meccanismi di protezione siano complessi: certi sono molto conosciuti, su altri, che devono essere compresi meglio, si effettuano ricerche.

«Fino a qualche tempo fa, non si studiavano le caratteristiche salutari del modello alimentare mediterraneo; ma da qualche decennio, studiosi del mondo intero stanno mettendo in evidenza tutte le sue proprietà e qualità per una sana alimentazione».

Arturo Tridico

Auguri di Buona Pasqua con la Gastronomia Mediterranea

LA CLASSE PER ECCELLENZA!

Il vostro chef e amico
Antonio Dell'Orefice

Restaurant

Prima Luna

Sala per banchetti per tutte le occasioni

7301 Henri-Bourassa Est
(angolo 6 ave. R.D.P.)

494-6666

IN FLORIDA DOPO
UNA BELLA PARTITA DI GOLF

Bon gusto!
RISTORANTE

5640 N. Federal Hwy / Ft. Lauderdale, FL 33308 (954) 771-9635

Café Milano

5196 Jarry Est.

St-Léonard Que. H1R 1Y4

Phone (514) 328-0561

(514) 852-9452

A MONTREAL PER SOGNARE
E GUSTARE I SAPORI D'ITALIA

Bon gusto!
RISTORANTE

150, JEAN-TALON EST
MONTRÉAL, QUE, H2R 1S7 TÉL.: (514) 274-1015

Se assunto quotidianamente in modo corretto e in dosi contenute il vino può portare benefici all'organismo

UN BICCHIERE DI VINO CONTIENE 70 CALORIE

Prestare molta attenzione alla gradazione alcolica

Il vino fa parte del nostro costume e della nostra cultura, è un magnifico complemento della nostra alimentazione, è un moltiplicatore impareggiabile del piacere di stare a tavola. A turno, coi grassi, i farinacei, i dolci, le carni, e così via. Con quei cibi cioè che per una ragione o per l'altra non tollerano gli eccessi. Cibi di alto valore nutritivo o calorifico, o cibi che vengono prontamente e totalmente metabolizzati dall'organismo, come il vino appunto, per il suo contenuto di alcool.

Consigli

A differenza degli altri principi nutritivi che se assunti in eccesso vengono "accantonati" a formare delle riserve, l'alcool non può essere immagazzinato nell'organismo oltre i 4-5 grammi per chilo e quindi, passando direttamente, senza trasformazioni digestive nel sangue, arriva velocemente e integralmente a tutti gli organi compresi i centri nervosi, provocando pronte reazioni sia di tipo positivo sia negativo. La portata delle presenza di alcool nei tessuti dipende perciò non solo dalla quantità ingerita ma anche dalla rapidità con la quale passa dall'apparato digerente al sangue e dalla velocità del suo consumo come fonte energetica da parte dell'organismo. Questi processi sono strettamente legati alla costituzione di ciascun individuo (non per niente si osserva che non tutti "reggono" l'alcool nello stesso modo) e quindi possono essere controllati soltanto dosando l'assunzione di bevande alcoliche o cercando di rallentare il transito approfittando, ad esempio, della pienezza dello stomaco, assumendole cioè durante i pasti o immediatamente prima.

I benefici

Se assunto in modo corretto e a dosi ragionevoli, l'alcool non reca danno ma stimola diverse funzioni organiche, è eccitante, tonico e antifatica; agisce beneficamente sul cuore e sulla circolazione essendo un vaso dilatatore, facilita la secrezione gastrica e quindi la digestione, migliora l'appetito, influisce positivamente sul sistema nervoso e quindi sull'umore, suscita un senso di benessere. La dose massima oltre la quale l'alcool diventa sicuramente dannoso è di 1ml

per chilogrammo di peso corporeo al giorno. vale a dire che un uomo di 70 chili può assumere ogni giorno un massimo di 70 ml di alcool assoluto (pari a circa 700ml di vino).

Per la donna

La donna invece non dovrebbe assumerne più di 50 ml (pari ad un quarto di vino bianco a pasto). Ma il vino non è solo alcool e, benché non si possa dire che si tratti di vero e proprio alimento, esso ha un certo valore nutritivo.

Composizione

Il vino è composto per l'80-90 per cento di acqua nella quale sono disciolti sali minerali e organici (si è accertato che nel vino sono presenti in minime quantità fino a 200 sostanze e forse più), in particolare ferro, calcio, fosforo, magnesio, sodio e potassio, di alcool in quantità variabile dal 9 al 17 per cento, di modeste quantità di zuccheri non fermentati (glucosio e fruttosio), di glicerina, albuminoidi, acidi organici e di una certa quantità di vitamina B. Presenti anche gas come l'anidride carbonica, specie nei rossi e nei frizzanti e spumanti, e l'ossigeno da cui dipende il processo equilibrato di invecchiamento e lo sviluppo armonico del profumo. Per quanto riguarda le calorie, cioè il potenziale energetico dei vini, il conto è presto fatto; ogni grammo d'alcool sviluppa circa 7 calorie.

Quantità d'alcool

Come calcolare la quantità d'alcool puro che si assume bevendo un bicchiere di vino e le calorie sviluppate?

Il conto non è facilissimo, anche perché i dati che arrivano al consumatore non sono molto precisi. Grosso modo si può dire che 10 ml (un bicchiere flûte) di vino bianco forniscono circa 11 ml di alcool e 71 calorie mentre lo stesso quantitativo di vino rosso fornisce circa 12 ml di alcool e 75-76 calorie. Può forse essere utile sapere anche che un aperitivo secco fornisce di media 14 ml di alcool e 121 calorie (145 se dolce) e che un bicchierino di grappa, brandy o whisky regala da solo 15 ml di alcool e circa 130 calorie. Sono cose utili da sapere e da meditare.

La Voce

«LA VOCE» ha 18 anni

Questo è un anniversario che merita una grande lode. Dalla culla questa rivista è giunta all'età dell'adolescenza. E di cammino ne ha fatto tanto, grazie all'aiuto degli inserzionisti e del pubblico che la legge.

BISOGNA CONTINUARE A SOSTENERLA

Facendolo, contribuirete attivamente a sostenere e promuovere la nostra cultura millenaria e a mettere in evidenza ogni membro della nostra comunità. Ognuno di essi ha un merito, in qualunque campo opera. E la messa a fuoco delle persone che hanno raggiunto un successo darà stimolo a chiunque di imitarle. Vi sono tre formule per un anno:

Sostenitori	a partire da 100\$
Ordinario	a partire da 20\$
Studente/età d'oro	a partire da 15\$

Cognome, Nom, Surname

Nome, Prénom, Name

Indirizzo, Adresse, Address

Città, Ville, City

Codice, Code, Zip Code

Telefono, Téléphone, Telephone

Chiedo di diventare amico di "LA VOCE".

Accludo assegno di: \$ _____

J'aimerais devenir ami de "LA VOCE":

Ci-inclus un chèque de \$ _____

I wish to become a friend of "LA VOCE".

I enclose a cheque for: \$ _____

Si prega di intestare l'assegno a:
S.V.P. émettre votre chèque à l'ordre de:
Please make a cheque payable to:

"LA VOCE"

5127 Jean-Talon Est, Montréal
St-Léonard, Québec H1S 1K8 Canada
Tél.: (514) 374-6555 - Fax: (514) 374-6568

DAL 1923 UNA FAMIGLIA AL SERVIZIO DI TUTTE LE FAMIGLIE

MAGNUS
POIRIER
INC.

12 Residenze Funerarie

UFFICIO CENTRALE

7388, Viau, St-Léonard HIS 2N9

- 7100 Joseph Renaud, Anjou
- 6520 St-Denis
- 10526 St-Laurent
- 8900 Maurice Duplessis, R.D.P.
- 11630 Notre Dame est, P.A.T.
- 11130 Boul. Pie IX, Montréal-Nord
- 8880 Boul. St-Michel



Mike Tiseo

Direttore
al vostro servizio

Telefonate
24 ore su 24
senza alcuno
impegno



Con corrispondenti a Roma
Sig. Lorenzetti Via Aurelia 393A

Cimitero di Laval

- 5505 Bas St-François, Duvernay, Laval
- Loculi in Cappelle Riscaldate
- Prearrangiamenti disponibili

Trasporto gratuito con autobus
4 giorni alla settimana



Complesso Funerario 7388, Viau



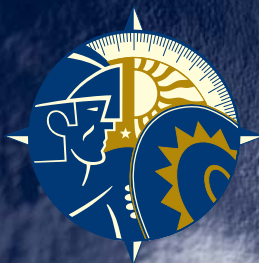
Complesso Funerario 6825, Sherbrooke Est.



Complesso Funerario 222, Boul. des Laurentides, Laval

PER INFORMAZIONI UFFICIO CENTRALE TEL.: 727-2847

L'INTÉGRALE II DES ENTREPRISES



POUR VOUS OFFRIR UNE PROTECTION SUR MESURE,
ING GROUPE COMMERCE COUVRE TOUS LES ANGLES.

ING  GROUPE COMMERCE



ASSURANCES

TRIDICO, CAPOBIANCO & ASSOCIÉS INC.
COURTIERS D'ASSURANCE AGRÉE ET A.V.A.

50 ANS DÉJÀ NOTRE MISSION "L'EXCELLENCE DU SERVICE" DEPUIS 1950

5127, RUE JEAN-TALON EST, ST-LÉONARD, QUÉBEC H1S 1K8 • TÉL.: (514) 374-6555 • FAX: (514) 374-1545