

La Voce

www.lavoce.ca

Quaderno
Emigrazione
Salute e Turismo

Calabria

SINFONIA MEDITERRANEA



PELLEGRINAGGIO PER IL SANTO PATRONO DELLA CALABRIA CHE PROTEGGEVA GLI EMIGRANTI



Su richiesta dei devoti di Toronto e con l'ausilio della "Fondazione San Francesco da Paola nel mondo", è in programma, per il prossimo giugno, mese dedicato in Ontario all'Italia, il pellegrinaggio del "Sacro Mantello" di San Francesco di Paola in Canada.

Alla preziosa Reliquia, custodita presso il Santuario di Paola, è legato il miracoloso passaggio dello Stretto di Messina. Il Santo lo usò, infatti, come imbarcazione per raggiungere le coste della Sicilia.

Per tale prodigiosa navigazione sul Mantello, Il 27 marzo 1943, giorno dell'anniversario di nascita del Santo, Pio XII con il «Quod Sanctorum Patronatus» proclamò San Francesco di Paola "Celeste Patrono della Gente di Mare Italiana".

Al Santo, che è Patrono della Calabria, chiedevano protezione per quel viaggio sull'oceano, i nostri emigranti che portavano con loro l'immaginetta di San Francesco,

attaccandola a volte anche sulle valige di cartone.

La giornalista Assunta Orlando, delegata per l'estero della Fondazione di Toronto, cura i collegamenti con il Santuario di Paola e su suo suggerimento, si propone alla Comunità di Montreal, dove da più di un ventennio, Il "Comitato San Francesco di Paola", organizza solenni celebrazioni in onore del Santo, di fare richiesta al Santuario, di proseguire il pellegrinaggio della Reliquia da Toronto a Montreal.

Dato il breve tempo a disposizione, si consiglia d'istituire al più presto un apposito "Comitato pro Pellegrinaggio", come già fatto a Toronto, per organizzare l'evento, chiedere il permesso alla Diocesi e inviare al più presto la lettera di richiesta firmata dal Presidente del Comitato e dal Parroco della Chiesa dove sarà custodita la Reliquia.

Tale procedura è urgente perché è necessario che a Toronto, nel programmare l'evento, devono tener conto della trasferta a Montreal.

A Toronto è previsto un pellegrinaggio itinerante in più chiese frequentate dalla Comunità italiana e una solenne celebrazione nella Cattedrale di San Michele. Si potrebbe organizzare una celebrazione anche nella Cattedrale di Montreal e una veglia notturna nella Chiesa che ospita la Reliquia. Siccome la permanenza a Montreal, sarà di poco tempo, occorre pensare a una unica e solenne celebrazione e data l'importanza della Reliquia, merita una celebrazione in un luogo importante come la Cattedrale e per questo occorre chiedere il permesso alla Diocesi di Montreal. Anche in Australia, grazie a un permesso speciale, perché mai una reliquia era stata accettata, per il Mantello di San Francesco, è stata organizzata una celebrazione nella Cattedrale di Melbourne. Dobbiamo fare in modo che anche a Montreal sia così.



“NON SI VOTERÀ PER IL RINNOVO DEI COMITES”

DI FRANCO NARDUCCI

“Si è mobilitata l'intera rappresentanza diplomatica italiana in Svizzera – con l'Ambasciatore d'Italia in Berna Silvio Mignano affiancato dai Consoli di Basilea, Ginevra, Lugano e Zurigo – così come una folta rappresentanza delle strutture esistenti e operanti sul territorio (partiti, Comites, associazioni, Patronati, ecc.), per l'incontro con il senatore Vito Rosario Petrocelli, presidente della Commissione Affari esteri ed emigrazione del Senato della Repubblica italiana. L'incontro si è svolto venerdì 8 novembre a Zurigo nella sede del Liceo artistico. Ne scrive Franco Narducci, già deputato eletto all'estero, che firma questo articolo per il “Corriere dell'italianità” – già Corriere degli Italiani.

Nei saluti iniziali, l'Ambasciatore d'Italia Silvio Mignano, il presidente del Comites di Zurigo Luciano Alban e il Segretario Generale del CGIE



Franco Narducci, deputato eletto all'estero

Michele Schiavone hanno fotografato le “questioni calde” che vivono i nostri connazionali in Svizzera (non dissimili

da quelle che cointeressano gli italiani in altre parti del mondo), sottolineando in particolare il valore della nostra comunità, la terza nel mondo in ordine di grandezza numerica e con tendenza al continuo aumento.

Il senatore Petrocelli ha annunciato che il Ministro degli Affari esteri Luigi Di Maio presenterà al Parlamento le linee guida della politica del proprio Ministero e ha richiamato l'importanza di far conoscere agli italiani in Patria le potenzialità rappresentate dalle comunità residenti all'estero. Il senatore Petrocelli ha annunciato che non si voterà per il rinnovo del Comites alla loro naturale scadenza, e di conseguenza – aggiunge Narducci – per il rinnovo del CGIE. C'è da credergli, la politica del rinvio su quanto riguarda le comunità italiane residenti all'estero è da tempo cementata, siamo oramai all'assuefazione”. (aise)

ON. LE FUCSIA NISSOLI: “TAGLIO DEGLI ELETTI ALL'ESTERO: A QUESTO PUNTO ABOLIAMOLI E POTENZIAMO COMITES E CGIE”

Sono ormai quasi sette anni che, grazie al mio mandato parlamentare, ho l'opportunità di incontrare le tantissime Comunità locali di italiani del Nord e Centro America. Ogni volta è una differente “sfumatura di italianità”, sempre avvolgente e calda, vissuta nella loro quotidianità e con un unico comune denominatore: l'attaccamento all'Italia. Un sentimento vero, profondo, che mi porta a considerare che ho trovato più Italia all'estero che a Roma.

Poi torno a Roma, nella “Casa di tutti gli italiani” e devo prendere atto di quanto tutto questo sia, anche politicamente, sconosciuto ai più.

Io ce l'ho messa tutta e mi sto impegnando ancora con tutte le mie forze per far comprendere, in Parlamento, quale sia l'enorme risorsa che i nostri connazionali, residenti all'estero, rappresentano per il Paese, per la sua cultura e per la crescita di una economia ormai stagnante.

Questo configura una necessaria e costante interlocuzione con il maggior numero di residenti in un territorio molto vasto che se è già non così facile da realizzare oggi, figuriamoci quando entrerà in vigore la riforma costituzionale che prevede il taglio degli eletti all'estero con un rapporto eletto elettore inconciliabile con i criteri della democrazia rappresentativa.

Ed allora, siamo seri: se, di fatto, la rappresentanza parlamentare dall'estero non interessa, che siano almeno intellettualmente onesti e calino la maschera!

Il Governo abbia, dunque, il coraggio di abolire gli eletti



all'estero e di far votare gli iscritti AIRE per i candidati presenti nelle liste elettorali dei luoghi di origine. Potenzi le rappresentanze del Comites e del CGIE che, alla fine, sono coloro che conoscono bene il territorio e, con le risorse risparmiate dall'abolizione degli eletti all'estero, organizzati un sistema realmente democratico per includere questo 10% di cittadini che nonostante “la colpa” (per alcuni), di vivere all'estero, apportano, in differenti modi, alla madre Patria.

Fucsia Nissoli

CONSULTA REGIONALE ALL'EMIGRAZIONE

«A FINE SETTEMBRE SCORSO ULTIMA DELL'ATTUALE LEGISLATURA»



Dai saluti ai Consultori ai fatti istituzionali, apre i lavori la componente dell'ufficio Stampa della Giunta regionale **Maria De Vincenti** che, dopo aver presentato il programma complessivo della riunione della Consulta, porta i saluti del Direttore Generale del Dipartimento Presidenza, che non è potuto essere presente, per ragioni d'ufficio, cede la parola per i saluti all'On. **Orlandino Greco**, che procede all'insediamento della Consulta ed inizia a tracciare quanto è stato fatto dalla Giunta in questi anni di Governo in materia di emigrazione. Continua ringraziando il Presidente della Giunta, per aver voluto investire sin dall'inizio della legislatura sulla Consulta, a differenza di quanto fatto in tante altre Regioni. I fondi impegnati ogni anno, hanno consentito di portare a compimento molte attività. Inoltre, si è provveduto a modificare la legge regionale. Prosegue, ringraziando tutti i presenti, per l'egregio lavoro svolto, dal quale è venuta fuori l'immagine vera della Calabria, che ha due peculiarità: il racconto come passato e futuro; e la comunità, che rappresenta la forza dei Calabresi nel Mondo e che esplica il sentimento del comune sentire.



L'On. Orlandino Greco

La Calabria è senso di appartenenza. Il futuro è quello che racconteremo domani dell'oggi. Ha poi proseguito sottolineando l'importanza di destagionalizzare il turismo e l'importante ruolo che i borghi possono ricoprire, per il raggiungimento di tale obiettivo. Sottolinea, inoltre, che grazie alla politica regionale sull'internazionalizzazione, l'export ha avuto un'impennata, soprattutto grazie ai progetti avviati con le Camere di

Commercio Italiane all'estero.

La Consulta in questi anni ha svolto un lavoro egregio, bisogna rafforzare il senso dell'appartenenza e bisogna maggiormente coinvolgere le nuove generazioni, quest'ultimo sarà certamente l'obiettivo della prossima Consulta. L'On. **Greco** porta i saluti dell'On. **Turano**, impossibilitato a partecipare, per motivi di salute.

Alle ore 12:40 il Presidente **Mario Oliverio** prende parte ai lavori della Consulta. Il Presidente ringrazia l'On. **Greco**, per il lavoro svolto in questi anni a servizio delle Comunità dei Calabresi all'estero e dell'internazionalizzazione. Prosegue dicendo che i Calabresi nel mondo rappresentano una grande risorsa, in grado di garantire crescita e sviluppo, e che in futuro bisognerà intensificare ulteriormente la collaborazione tra queste comunità e la Regione. L'intensificazione di questi rapporti è sicuramente stato uno dei motivi dell'aumento delle presenze turistiche. Dai dati registrati emergono due fenomeni: la destagionalizzazione del turismo, essendo aumentate le presenze turistiche in periodo di bassa stagione e la duplicazione delle



Tavola da Presidenza, da sinistra: per l'Ufficio Immigrazione la Sig.ra Mazzei; la Dott.sa Gina Aquino, Dirigente dell'Ufficio per l'Internazionalizzazione; l'On.le Orlandino Greco, Presidente della Consulta e responsabile delle politiche all'immigrazione; l'On. Mario Oliverio, Governatore della Regione Calabria; l'On.le Nicola Carré, Deputato per la Circostrizione Estero per l'Australia e la Dott.s Maria Devicenti, dell'Ufficio stampa della Giunta Regionale.

presenze internazionali; tutto ciò è senz'altro frutto degli investimenti fatti, soprattutto in materia di trasporti, infatti sono aumentati esponenzialmente i collegamenti, grazie anche all'istituzione della Stazione Unica degli aeroporti. Nell'ambito del settore agroalimentare, le esportazioni sono passate da Euro 250 milioni nel 2014 ad euro 270 milioni nel 2018. Si è investito molto anche nelle start up calabresi. Il Presidente prosegue dicendo che si sarebbe potuto fare di più, ma i problemi da risolvere e le risorse limitate non lo hanno consentito. Conclude dicendo, che è necessario coinvolgere di più i giovani e rafforzare sempre di più il senso di appartenenza.

Prende la parola l'On. **Nicola Carè**, deputato per la Circostrizione Estero per l'Australia, il quale dopo essersi congratulato per il lavoro fatto con il Presidente e l'On. **Greco** e per la passione dimostrata, della quale il risultato è rappresentato dall'aumento dell'export, si rivolge ai Calabresi che vivono in Australia, ringraziandoli per tutto il lavoro fatto, nell'ambito della promozione dell'immagine della Calabria in Australia. Il Presidente della Giunta lascia la seduta plenaria

alle ore 12:20, per assolvere ad altri impegni istituzionali.

Segue il saluto Presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria, **Antonino Tramontana**, il quale ricorda come il sistema Camerale sia accanto ed a sostegno del rapporto tra la Regione ed i Calabresi nel mondo. Riporta poi l'attenzione di tutte le missioni di Incoming, che le camere di Commercio Italiane all'estero e la Regione stanno organizzando e che stanno portando risultati positivi e



Antonino Tramontana,
Presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria.



Il Dott. Filippo Capellupo, Presidente di UNPLI Calabria.

concreti. Ribadisce, però, che si può fare di più.

Interviene il Dott. **Metallo**, responsabile della sezione turismo di Unindustria e pone l'accento su quanto di importante sia stato fatto per il turismo e per la sua stagionalizzazione, ma ricorda allo stesso tempo che i numeri non bastano, quello che conta sono i ricavi ed è su quelli che bisogna puntare.

E il turno del vibrante intervento del Dott. **Filippo Capellupo**, Presidente di UNPLI Calabria, che ringrazia per l'invito e spiega quanto l'UNPLI si sia spesa per rafforzare in questi anni il turismo di ritorno. Inoltre, ringrazia i politici, per essersi interessati alle aree interne soprattutto ai borghi, per non dimenticare gli emigrati e menziona ai

Il Dott. Lino Dragone, ex funzionario di eccellenza presso l'Assessorato all'Emigrazione della Regione Calabria, posa con l'On. Nicola Carré, Deputato per la Circostrizione Estero per l'Australia, e si sono uniti i tre consultori.



comuni di indirizzare la progettazione al recupero e ristrutturazione delle case nei borghi che sono abbandonate. Queste devono essere a disposizione degli emigrati, perché prima avevano riferimenti con i loro parenti e venivano in Calabria volentieri, ora non ne hanno più, ma vorrebbero venire lo stesso, in particolare le generazioni dei giovani.

La parola al Vice Presidente della Consulta, **Tony Galati**, il quale comincia a tracciare un piccolo bilancio degli anni appena trascorsi, dicendo subito che il risultato più importante raggiunto è stato sicuramente quello di aver reso più innovativo e funzionale il rapporto tra la Regione Calabria ed i Calabresi nel mondo. Ribadisce, però, che è necessario avviare un cambiamento operativo all'interno della Consulta, e che è fondamentale acquisire la consapevolezza che è necessario coinvolgere i giovani. E' tempo di novità, è tempo che la Consulta acquisisca un linguaggio contemporaneo. Il Passato è importante, per non dimenticare da dove veniamo, ma è necessario inserire elementi di modernità. I vecchi schemi non attirano i giovani e questo lo si è visto anche con i progetti presentati, che continuano a dare un'immagine vetusta della Calabria e che dimostrano che c'è tanto da dover cambiare. Anche il fatto che la maggior parte dei progetti siano stati presentati da Associazioni con sede



Tony Galati Vice Presidente della Consulta
Ha dato vibranti misure correttive.

in Italia ed in Calabria, ne dimostra ed attesta chiaramente i limiti.

Le misure correttive da mettere in atto potrebbero essere riassunte in quattro:

- 1) Aggiornamento radicale dell'Albo Regionale delle Associazioni e delle Federazioni;**
- 2) Revisione dei requisiti per la selezione dei grandi progetti;**
- 3) Modalità di rendicontazione più precise e stringenti;**
- 4) Adeguamento della legge regionale per evitare conflitti con i regolamenti attuativi.**

Naturalmente, affinché questi cambiamenti possano avvenire, è necessaria la collaborazione dei Consultori e degli Esperti. L'attività delle Associazioni e Federazioni non si può più basare solo sulla nostalgia, perché non è più sufficiente, bisogna cambiare atteggiamento ed attivare comunicazioni attive e rapide, rendendo anche più funzionale il portale regionale.

Inoltre, le Associazioni vanno seguite, guidate ed anche controllate. Per la nomina dei Consultori bisognerebbe utilizzare criteri qualitativi e non di amicizia. Insomma, la Calabria deve investire sui suoi rappresentanti nel mondo, per far ciò è necessario incrementare la dotazione finanziaria disponibile, che è ormai ridotta all'osso. E' necessario che la politica elevi l'attività dei Calabresi nel mondo ad attività di Politica Estera, per garantirle maggiore dignità e consentirle di avere maggiore efficacia. Si rivolge, poi, all'On. **Greco**, per ringraziarlo del suo costante impegno, della sua caparbia e disponibilità, che hanno consentito il raggiungimento di risultati importanti. Ringrazia, inoltre, i componenti dell'ufficio emigrazione.

Prende la parola l'Arch. **Schiava**, Direttore Generale del Dipartimento Cultura e Beni culturali, per introdurre un altro grande progetto avviato dall'attuale Giunta Regionale e che ha

ad oggetto la rivalutazione dei borghi Calabresi. Il Dott. **Schiava** sostiene che il ruolo dei Calabresi nel mondo, all'interno di questo progetto, potrebbe risultare di grandissima importanza.

I lavori proseguono con la relazione del Prof. **Carlo De Rose**, docente UNICAL, il quale relaziona sulla sua attività di ricerca sull'“Esperienza dei Calabresi all'estero”, finanziata dalla Regione Calabria, diffondendone per la prima volta i risultati e comunicando, che il primo saggio sarà pubblicato a breve dalla casa editrice **Rubettino**. Continua dicendo che la ricerca ha avuto dei risultati sorprendenti, grazie al metodo utilizzato, ossia quello delle interviste ad un elevato numero di Calabresi emigrati all'estero. Il Prof. **De Rose** ringrazia i Consulteri per averlo supportato nei loro rispettivi Paesi e ringrazia la Regione Calabria, in persona del Presidente Oliverio, per aver voluto investire sulla ricerca. In allegato, la relazione del Prof. **De Rose**.

Voce al Vice Presidente della Consulta **Tony Galati**, il quale passa prima di tutto la parola all'On. Greco, che comunica ai presenti quanta risonanza mediatica stiano avendo i lavori della Consulta di quest'anno. Dopodichè, interviene **Gina Aquino**, Dirigente del Settore Affari Generali della Regione Calabria, la quale introduce i lavori della giornata, parlando delle importanti modifiche apportate alla legge n. 8 e ricordando ai Consulteri quali sono i loro poteri, riconosciuti loro dalla legge stessa. Poi introduce il Piano degli Interventi 2020, tracciandone per grandi linee i contenuti e ribadendo che le risorse finanziarie ammontano sempre ad Euro **300.000,00**.

“Si apre poi il dibattito in merito all'attività futura ed agli interventi necessari da attivare, al fine di rendere ancora più efficace il supporto della Regione alle Associazioni e Federazioni dei Calabresi all'estero. Innanzitutto è



Gina Aquino (in piedi) con consulteri di Toronto e New-York.

fondamentale aggiornare i Registri Regionali, al fine di mantenere in vita le Associazioni e Federazioni attive e di cancellare quelle che invece non svolgono alcuna attività o svolgono attività non conformi a quelle stabilite ed individuate con la legge regionale n. 8. Sarebbe utile costituire dei gruppi di lavoro, che possano supportare l'amministrazione regionale nel gravoso compito di effettuare tutti gli opportuni e necessari controlli, per poter riformare i Registri Regionali.”

Introduce, poi, un importante punto del Piano degli Interventi, riguardante i Grandi Progetti 2019/2020, proponendo di finanziare oltre gli 8 progetti, che sono stati ammessi a finanziamento per il 2019, anche i restanti n. 9 progetti ritenuti finanziabili, ma non finanziati nel 2019 per mancanza di risorse, che però riceveranno copertura finanziaria nel 2020. Tale proposta nasce dalla consapevolezza, che nel 2020 non ci saranno i tempi per bandire un nuovo Avviso Pubblico e conseguente selezione di nuovi Grandi progetti, in quanto ci vorrà tempi per

l'insediamento della nuova Giunta, che poi dovrà provvedere a rinominare la Consulta dei Calabresi all'estero, con l'elevato rischio di perdere le risorse finanziarie disponibili per il 2020.

Gina Aquino fa poi un breve cenno ai progetti avviati dal Settore Internazionalizzazione con le Camere di Commercio Italiane all'estero, al fine di sottolineare quanto sia stato fatto in termini di internazionalizzazione, per la Regione e che tali progetti andrebbero inseriti a pieno titolo all'interno del Piano degli Interventi.

Prende di nuovo la parola **Galati**, il quale da inizio agli interventi dei Consulteri in merito ai progetti realizzati nel 2018. Intervengono, dunque, i consulteri e gli esperti di seguito elencati:

- 1) Corrado Bosco**, il quale rinnova il suo invito a collaborare per il bene della Calabria e racconta la propria attività come consultore anche in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana in Brasile;

2) **Anthony Brusco,**

il quale dichiara di essere favorevole al Piano degli Interventi ed ai suoi contenuti. Fa un breve cenno alla cucina tipica calabrese, sostenendo che è necessario mantenere la propria identità, pertanto il Governo Italiano ha il dovere di difendere i suoi prodotti. Esprime un parere molto favorevole in merito al progetto sui borghi, presentato da Schiava;

3) **Franca Berenice Vilardo,**

che riassume l'attività svolta negli ultimi due anni a Bruxelles. Dopodichè ribadisce ancora una volta quanto sia importante procedere alla revisione dei Registri Regionali delle Associazioni e delle Federazioni; chiede di essere avvisata in anticipo, ogni qualvolta venga ad essere programmata una riunione tra i Consulteri e la Regione Calabria; chiede, inoltre, che la Regione coinvolga i Consulteri, quanto la stessa organizza eventi nel paese in cui il consultore risiede; chiede che venga rivista la tempistica dei corsi di lingua, cercando di organizzarli d'estate, per consentire ai ragazzi Belgi di poter partecipare;



Da sinistra Lino Dragone ex funzionario di eccellenza presso l'assessorato all'emigrazione della Regione Calabria, On.le Nicola Caré, deputato eletto all' estero nella circoscrizione Australia, Prof.Valerio Donato, Presidente Fondazione Universitaria di UMG.

4) **Salvatore Tolomeo,**

parla del progetto realizzato nel 2018. Propone poi l'apertura di un ufficio per i Consulteri presso la Cittadella Regionale. Conclude elogiando l'operato del Presidente e dell'On. Greco, ma ribadisce che a distanza di quattro anni, la Consulta sta ancora attendendo il riconoscimento di una delega formale a Greco.

5) **Antonio Minasi,**

si compiace del progetto sui borghi. Prosegue poi sostenendo, che la Consulta per come è costituita oggi non serve a molto, poiché dovrebbe essere sostenuta e guidata da un gruppo di esperti, che possano lavorare anche alla stesura del Piano degli Interventi. Inoltre, sottolinea l'importanza delle nuove generazioni e sostiene che andrebbero coinvolte maggiormente. Ribadisce l'importanza della comunicazione tra le associazioni e conclude poi ricordando un impegno preso tempo prima dal Senatore Turano, di collegamento della Consulta con la Comunità Europea, e chiede informazioni in merito.



Arturo Tridico, Editore de La Voce Canada e USA, esperto ed ex consultore della prima consulta in politiche dell'emigrazione rappresentante del Canada.

6) **Arturo Tridico,**

traccia la storia della Consulta e ricorda la sua attività da Consultore, sostenendo che la Consulta è necessaria e va tutelata, ma va anche migliorata perché ci sono Consulteri che lavorano ed altri si lasciano desiderare dopo la nomina ottenuta. Inoltre, sottolinea che oggi gli emigrati non sono più quelli di una volta, che hanno patito la sofferenza dell'emigrazione e bisogna tenerne conto. Presenta la sua rivista, dicendo che è nata



Dott. Metallo, responsabile della sezione turismo di Unindustria.

per mettere in collegamento e valorizzare i calabresi all'estero e ribadisce l'importanza di uno sport, che è il golf. Tale sport è ormai diventato importantissimo per gente di carriera nel business e nel turismo di qualità, per cui bisognerebbe proporre e sostenere le università di insegnare questo sport agli studenti, per dare loro maggiori possibilità in ambito lavorativo nel suo futuro manageriale.

7) Giusy Vazzina,

ricorda che il suo circolo è stato il primo circolo calabrese nato a Milano. Sottolinea, inoltre, l'importanza di riconoscere al bergamotto una identità territoriale. In merito ai progetti del suo circolo, le è venuta l'idea di proporre la creazione di una scuola di dialetto e tradizioni calabresi.

8) Vincenzo Daniele,

ringrazia il presidente, Greco e l'ufficio emigrazione per il lavoro fatto. (Relazione All.);

9) Menotti Mazzuca,

ribadisce l'importanza dell'amicizia venutasi a creare fra tutti i consultori, gli esperti, gli ospiti e con anche i rappresentanti della Regione e ricorda che i Calabresi all'estero non devono chiedere alla Regione ma devono dare a quest'ultima ed allo stesso tempo la regione deve ricordare che ci sono persone all'estero che potrebbero aiutare molto la Calabria, ma queste persone hanno bisogno di sapere con certezza, che i loro aiuti serviranno veramente alla crescita della Calabria.

10) Francesco Perrotta,

sottolinea che da quando è stata costituita l'Associazione hanno sempre lavorato senza chiedere contributi alla Regione e che sarebbe importante aumentare il



Cena del saluto del 1 Ottobre 2019, si riconoscono: Anthony Brusco consultore USA, Elio Borsara consultore e ristoratore per eccellenza in Giappone, i due proprietari del Ristorante il Galileo e l'On.le Orlandino Greco in compagnia del governatore Mario Oliveri.

budget per i corsi di lingua. Inoltre, condivide con i presenti il fatto che il Consolato di Rio de Janeiro non è a conoscenza del fatto che siano stati nominati dei Consultori e che quindi è necessario che la Regione si attivi per informare le istituzioni.

11) Elio Orsara,

sostiene quanto sia prezioso, che la maggior parte dei presenti rappresentino i Calabresi nel mondo e ribadisce l'importanza di fare network. Parla, poi del cruciale ruolo che la sua Associazione svolge in Giappone, anche in termini di volontariato, e del suo lavoro a favore del turismo e dell'importazione in Giappone di prodotti tipici calabresi.

12) Salvatore Riggio,

pone l'accento sulla crisi dell'associazionismo nel Western

Australia, sia per la mancanza di apertura da parte di chi presiede le Associazioni, ormai troppo ancorate a manifestazioni di carattere religioso, che si ripetono da generazioni, sia per il mancato coinvolgimento dei giovani, che ormai sono calabresi solo per appartenenza e non anche per spirito di partecipazione. Una soluzione potrebbe essere rappresentata dai corsi di lingua italiana, unici espedienti per poter attirare i giovani e per poter mostrare la vera Calabria. Elogia la strategia posta in essere dall'attuale Giunta suggerendo piccoli correttivi per il futuro. Concorda con la proposta di Galati sulla modifica ai criteri di valutazione dei Grandi Progetti e sulla necessità di riformare il registro. Conclude ringraziando il Presidente della Regione e l'ufficio Emigrazione (Allegato n.x).




Pranzo di Natale 2019
Scambio auguri a Piacenza

Domenica 15 Dicembre 2019
Programma

Ritrovo piazza della Stazione ore 11.00
Visita prima parte alla città del granducato di Parma e Piacenza

Pranzo ore 13.00 presso un ristorante tipico del luogo
Scambio Auguri

Seconda parte della visita, all'incantevole centro Medievale
Rientro previsto ore 17:00
La visita della città a cura del Cav. Crescente Giuseppe

**CHI È INTERESSATO È PREGATO
DI DARE ADESIONE ENTRO IL 10 DICEMBRE**

13) **Julio Croci**,
introduce il suo saluto parlando dell'importante lavoro fatto, per la costituzione della Confederazione, per la quale è stato fondamentale il coordinamento tra le federazioni, grazie anche al sostegno della Regione. Sottolinea poi che sia assurdo, che tra i giovani consultori non siano presenti rappresentanti di tutti i paesi;

14) **Francesco Rotundo**,
propone che l'ufficio Emigrazione offra supporto ai Comuni, affinché questi ultimi siano più celeri nel rilascio di certificati di varia natura a favore dei Calabresi nel mondo, che ne fanno richiesta;

15) **Maria Teresa Tortorella De Bonis**,
parla del progetto "Pulcini in Calabria";

16) **Francisco Rossi Buenavetura ed Alessandra Morales**
raccontano le varie attività e manifestazioni da loro organizzate in Colombia, per far conoscere la Calabria anche a ragazzi provenienti da altre parti d'Italia ed illustrano la loro pagina web;

Interviene **Gina Aquino**, per comunicare ai presenti che è stato affidato ad una società esterna il compito di realizzare un portale chiamato Calabria Internazionale, dove avranno il loro spazio anche i Calabresi nel mondo. Inoltre, si impegna affinché gli esperti dello sportello Sprint comunichino ad ogni Consultore, in tempo utile, le manifestazioni a cui la Regione parteciperà presso i loro paesi di residenza.

Interviene, nuovamente **Domenico Schiava**, per rinnovare la sua disponibilità a collaborare con le comunità dei calabresi nel mondo ed a fare da tramite nel comunicare loro le varie possibilità messe a disposizione dai vari programmi comunitari a cui poter accedere.

Orlandino Greco conclude alle ore 14:00 i lavori della mattina e ringrazia i presenti di aver portato nel mondo le eccellenze della Calabria.



**AUGURI DI BUONE FESTE
NATALIZIE E FELICE ANNO
2020**

**A TUTTO IL TEAM DI
"PUMMARO" NUOVA CATENA
DI PIZZERIA NAPOLITANA,
MA UN PARTICOLARE GRAZIE
PER L'ECCELLENTE SERVIZIO
VA PER ANGELA FORCINITI +
SALVATORE TRIDICO
QUI NELLA FOTO.**

CHI MANGIA PEPERONCINO VIVE PIÙ A LUNGO”

Il peperoncino è una delle grandi meraviglie della Calabria ed è un elisir di lunga vita, secondo uno studio cinese, appena pubblicato, basato su un campione ampio di ben 500mila persone tra i 35 e i 79 anni.

Il team internazionale di ricercatori, guidato dall'Accademia cinese di Scienze mediche, ha verificato che coloro che consumavano cibi piccanti una o due volte a settimana riuscivano a ridurre del 10% il rischio di mortalità. Chi, poi, aggiungeva spezie ai propri pasti dalle tre alle sette volte a settimana poteva contare su un rischio di mortalità ridotto addirittura del 14%.

Un beneficio probabilmente associato all'alto contenuto di capsaicina, vitamina C e altri nutrienti contenuti in questi ingredienti.

La ricerca, pubblicata sul British Medical Journal, ha preso in esame persone dai 35 ai 79 anni provenienti da 10 aree geografiche diverse della Cina.

Ai partecipanti è stato chiesto quale tipo di spezia consumassero più spesso e quanto spesso. Il peperoncino, largamente utilizzato in Cina, è stata la risposta più frequente. Del resto, osserva la ricercatrice Nita Forouhi, dell'Università di Cambridge, molte

delle virtù del peperoncino - e in particolare della capsaicina, l'alcaloide che è responsabile

della sua piccantezza - sono note: da quella anti-ossidanti alle anti-infiammatorie e persino anti-cancro.



Al Peperoncino Festival due Maestri gourmet



Il presidente Iaccarino consegna il Premio al maestro Assenza

Alla kermesse di Diamante due gastronomi d'eccezione: Leonardo da Vinci, ricordato con una mostra a cinquecento anni dalla morte e Corrado Assenza, premiato come Principe Gourmet 2019 da una giuria presieduta dallo chef stellato Alfonso Iaccarino

LEONARDO precursore della *nouvelle cuisine*

■ Domenico D'Angelo



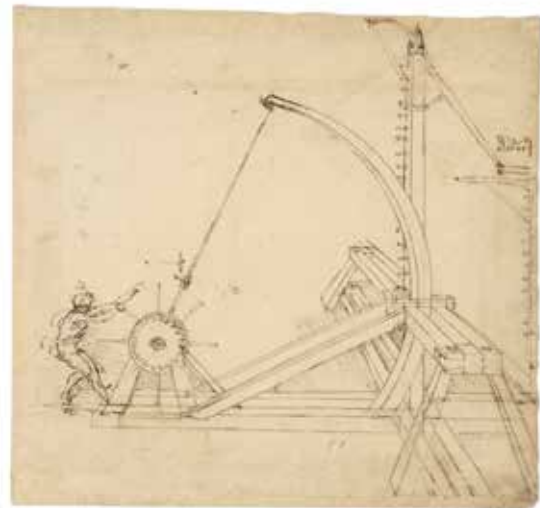
Il Peperoncino Festival ha ricordato i cinquecento anni dalla morte di Leonardo da Vinci con una originale mostra sull'impegno del Maestro in campo gastronomico. Pittore, scienziato, architetto geniale. Ma anche gastronomo e cuoco poco conosciuti. Leonardo Da Vinci è stato un vero genio in cucina anche se non sempre ha avuto successo.

Inventore dei coperchi e dei tovaglioli, ha progettato decine di "macchine" e attrezzi, precursori del frullatore e del girarrosto assieme a cavatappi, affettatrici, macinapepe e un trita-aglio che ancora oggi i cuochi

chiamano "Leonardo". Gli studi dei coniugi inglesi Shelagh e Jonathan Routh forniscono un ritratto inedito di Leonardo nelle vesti di raffinato buongustaio, amante della cucina, gestore di ristoranti, addirittura precursore della "nouvelle cuisine". Sulla base di questi studi e delle testimonianze riportate nel Codice Romanoff, Enzo Monaco racconta un "Leonardo in cucina" con diciotto pannelli che riproducono disegni e ricette del "Codex Atlanticus" conservati in originale nella Biblioteca Ambrosiana di Milano. "Il ritratto gastronomico" del Maestro Da Vinci parte da una "infanzia golosa" nella bottega della madre che fa la pasticceria col patrigno Accattabriga di Pietro del Vacca. Leonardo mangia dolci con grande voracità e con la complicità del patrigno si diverte a creare modellini di marzapane. A dieci anni "ciccione e goloso" va a Firenze a bottega dal Verrocchio dove, fra gli altri, c'è, come apprendista, anche Sandro Botticelli. La paga è scarsa e Leonardo "per arrotondare", di sera, fa il cameriere alla "Taverna delle tre lumache" sul Ponte Vecchio. Nel 1473 muoiono tutti i cuochi della locanda e Leonardo viene inaspettatamente promosso in cucina.

Cambia tutti i menù e per prima cosa modifica la presentazione dei piatti che, secondo lui, sono troppo anonimi, a cominciare dalla polenta con la carne che è la specialità del locale. Mette nel piatto piccole porzioni di salame accompagnate da belle forme di polenta indurita, intagliate ad arte. Una vera e propria presentazione da "nouvelle cuisine". I clienti però non accettano la novità e Leonardo è costretto a fuggire "per salvarsi la pelle". Con l'esperienza delle "Tre lumache", il Maestro capisce quanto è faticoso il lavoro del cuoco. Comincia allora a pensare ad attrezzi e macchine risparmiando fatica, le progetta eseguendo decine di disegni,

quelli che in gran parte oggi ritroviamo nel "Codex Atlanticus", per molti anni interpretati come macchine belliche. Nell'estate del 1478, un incendio distrugge la "Taverna delle tre lumache" e Leonardo, assieme al suo amico Botticelli, fa nascere in sostituzione le "Tre lumache di Sandro e Leonardo". Dipingono insieme le insegne del locale. I menù, scritti da destra a sinistra, sono arricchiti di disegni per i clienti che non sanno leggere. Le pietanze, alla maniera di Leonardo, sono fatte di piccole porzioni sistemate ad arte nel piatto. Ancora una volta però la cosa non funziona e ben presto la locanda fallisce.



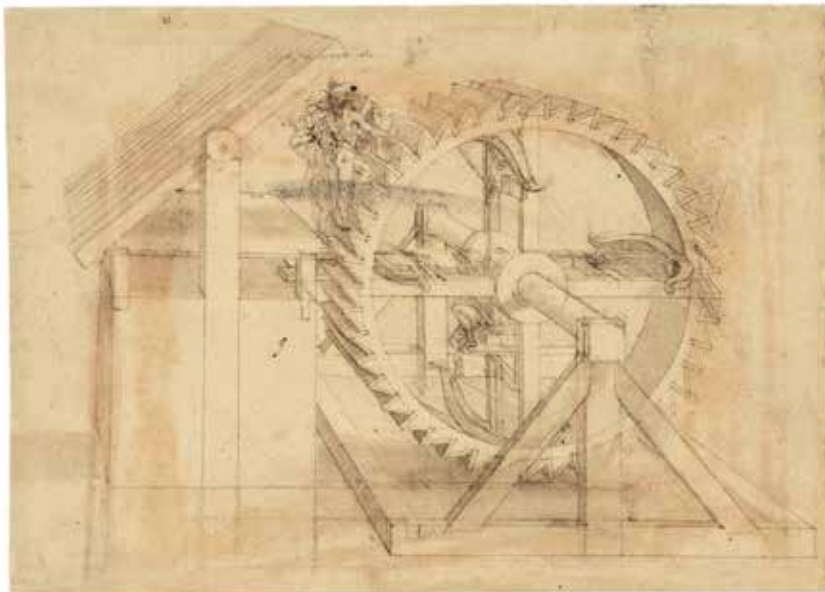
Mondo Peperon



Sopra, la macchina per convertire le lasagne in spaghetti.

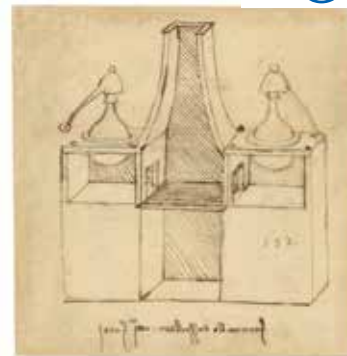
A sinistra, il menu del ristorante di Leonardo e Sandro

Per tre anni nessuna taverna vuole Leonardo come cuoco. Nel 1482 va a Milano da Ludovico il Moro ed entra al suo servizio come "Consigliere alle fortificazioni" e "Gran Maestro di feste e banchetti". Non sono anni facili. Leonardo pensa sempre a nuove macchine per la cucina e organizza festini allietando i banchetti con musicisti, mangiatori di fuoco, nani e danzatrici del ventre che si esibiscono fra cascate che sgorgano dal cielo ed elefanti che volano. Anche questa volta però il successo non arriva. Ludovico, che è molto benevolo con lui, non lo licenzia, gli suggerisce di dipingere la parete di fondo del refettorio di Santa Maria delle Grazie. Il Priore vuole che vi sia rappresentata l'Ultima cena. L'idea lo attira ed accetta volentieri anche perché c'è il cibo, il suo interesse preferito. Dal 1495 al 1498 sono tre anni di lavoro che Matteo Bandelli ci racconta nei dettagli.



A sinistra, la macchina per convertire le lasagne in spaghetti

A destra, credenza progettata per Beatrice d'Este



La pasta in Italia e specialmente a Napoli, c'era sempre stata ma era larga e spessa come una "lasagna". Leonardo ne cambia la forma, inventa una macchina che la trasforma in strisciole sottili che si possono cuocere come spaghetti o, come li chiama lui, "spago mangiabile". La gente è scettica, e il successo ancora una volta non arriva. Piace molto questo "spago mangiabile" al giovane Francesco I Re di Francia. È un grande ammiratore di Leonardo e se lo porta in Francia come ospite nel Castello di Amboise sulle rive della Loira.

C'è Francesco Melzi, il suo allievo prediletto, c'è la sua vecchia cuoca Battista de Villanis, ma c'è soprattutto un orto e una grande cucina nella quale Leonardo, libero da ogni altro impegno, può preparare i suoi intrugli. Assieme al Re Francesco, fino al 1519, l'anno della sua morte.

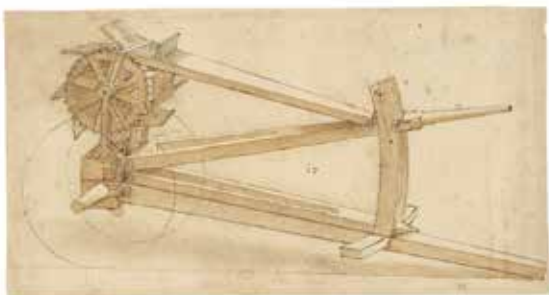
Per tutto il primo anno Leonardo sta per ore davanti al muro da dipingere, poi chiede un tavolo lungo quanto la parete e ogni giorno con i suoi allievi vi sistema e risistema le pietanze prima di iniziare gli schizzi. Il Priore perplesso scrive a Ludovico dicendo che Leonardo "non ha fatto un solo segno sul nostro muro". E nel frattempo "le cantine del priorato si sono svuotate" perché il Maestro "vuole assaggiare tutti i vini al fine di trovare quello giusto per il suo capolavoro" e "i frati sono affamati perché Maestro Leonardo mette fuori uso



Sopra, ritratto di Sandro Botticelli

cina

Sotto, il trita-aglio



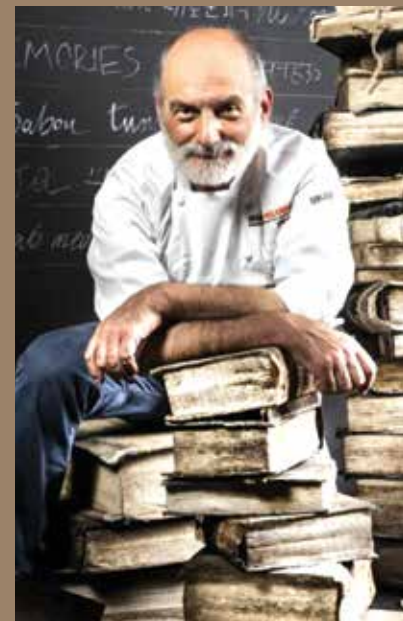
le cucine giorno e notte per preparare quegli intrugli che dice essere le pietanze di cui ha bisogno per metterle su quel suo tavolo". Dopo tre anni, quando il lavoro è finito sul tavolo dipinto, ci sono pagnotte, purè di rape e anguille a fettine, un po' troppo per il Priore dopo le centinaia di schizzi di centinaia di pietanze. Una "combinazione giusta" per Matteo Brandelli, che la giudica "una scelta fatta di semplicità e frugalità delle pietanze". Finita l'ultima cena la passione di Leonardo per il cibo sembra esaurirsi.

"Come se quell'anguilla a fette, quel purè di rape, quei pezzi di pane, dicono i coniugi Routh, fossero il suo più alto omaggio al cibo. Prima di dedicarsi ad altri argomenti". L'amore per le cose da mangiare ritorna nel 1509 quando Leonardo è a Venezia al servizio di Luigi XII. A quel periodo risale la sua più grande invenzione gastronomica, la macchina per gli spaghetti. "In effetti, dicono i due studiosi, più di duecento anni prima Marco Polo aveva portato dalla Cina qualcosa di simile ma non aveva detto che si potevano mangiare e tutt'al più erano utilizzati per decorare le mense".

Corrado Assenza il musicista della cucina

Nella Piazzetta S. Biagio, nel Centro storico di Diamante, il Peperoncino Festival ha incoronato Principe Gourmet 2019 lo chef-pasticciere Corrado Assenza. Ha ricevuto l'artistico trofeo di Gerardo Sacco dalle mani del Presidente della giuria, lo chef stellato Alfonso Iaccarino. Corrado Assenza è il pasticciere italiano più famoso nel mondo ma è soprattutto una persona di grande cultura. Il suo *Caffè Sicilia* a Noto è affollato di persone in cerca della granita e del cannolo perfetto della grande pasticceria classica siciliana. Ma trovano altro.

Di zucchero poco, solo il giusto, sapore e dolcezza tanta ma quella naturale degli ingredienti siciliani o al massimo, di un goccio di miele. Corrado Assenza è l'uomo che ha rivoluzionato il concetto di pasticceria in Italia, partendo dalla Sicilia dove il sapore dolce è un attributo millenario. La rivoluzione è cominciata un quarto di secolo fa mettendo in discussione le dolcissime fondamenta della pasticceria tradizionale. "Bisognava andare oltre, dice il Maestro, bisognava esprimere un concetto diverso di dolcezza, coerente dalla colazione alla cena. Producendo la stessa pasticceria, i dolci andavano rigenerati completamente, riempiti di gusto abbassando gli zuccheri". All'inizio furono la crostata di pomodorini di pachino appassiti, una crema di mandorle bruciate e una granita di gelsi neri. Poi man mano si sono affinati i processi di lavorazione e le ricette-madri della pasticceria siciliana sono state squadernate, soppesate e ricomposte con una leggiadria



che è diventata marchio di fabbrica della premiata ditta Assenza.

Oggi Corrado Assenza è un gourmet che non ama le categorie che separano i saperi. "Non esiste - dice lui - il cuoco salato di qua e il pasticciere di là. Perché la natura stessa non è dolce o sapida. La natura è unica". Siciliano fino al midollo è uno chef a 360 gradi e crea menù che raccontano la Sicilia con ingredienti che dimostrano armonia dal primo all'ultimo boccone. La sua "filosofia gastronomica" si basa su un bilanciamento continuo tra dolce e sapido. Così il suo filetto di sgombrino viene marinato per un'ora nel miele. Poi viene cotto in olio extra vergine di oliva, a bassa temperatura, tutto per offrire al palato il lato dolce e sconosciuto dello sgombrino. "Il dolce e il salato, conclude Assenza, sono come sue cursori: il cuoco, come un musicista, deve muoverli e mixarli per tutto il pasto. Nell'antipasto sarà più alto il cursore del salato, nel dessert quello dolce. Ma i due gusti devono essere sempre componenti per tutto il percorso culinario". "Credo di aver dato una bella spallata alla pasticceria tradizionale, conclude il Maestro, mi prendo la responsabilità ma anche la soddisfazione per quello che è successo".



ALIMENTAZIONE

MIELE
carboidrati 75%

FRUTTA
acqua 80%
carboidrati 10%
sali minerali
vitamine

LEGUMI SECCHI
carboidrati 50%
proteine 24%
sali minerali
(P, Ca, Fe, Mg)
vitamine A, B, C

VINO
carboidrati 1,5%
alcol

PASTA E RISO
carboidrati 75%
proteine 9%
sali minerali (P)

UOVA
proteine 13%
lipidi 11%
sali minerali
(P, Ca)
vitamine A, B

PANE
carboidrati 56%
proteine 9%
sali minerali (P, Ca)
vitamine B



**Buon Natale ai nostri fedeli inserzionisti
e grazie per il supporto economico degli ultimi 37 anni
e Buon Salute a Tutti**

LATTE
carboidrati 4,6%
proteine 3,5%
lipidi 3,5%
sali minerali (Ca)
vitamine

CARNE
proteine 20%
sali minerali (Fe, Co)
vitamina B₂

FORMAGGI FRESCHI
lipidi 22%
proteine 17%
sali minerali (Ca, P)
vitamina A

PESCE
proteine 15%
lipidi 2%
sali minerali (P, I)

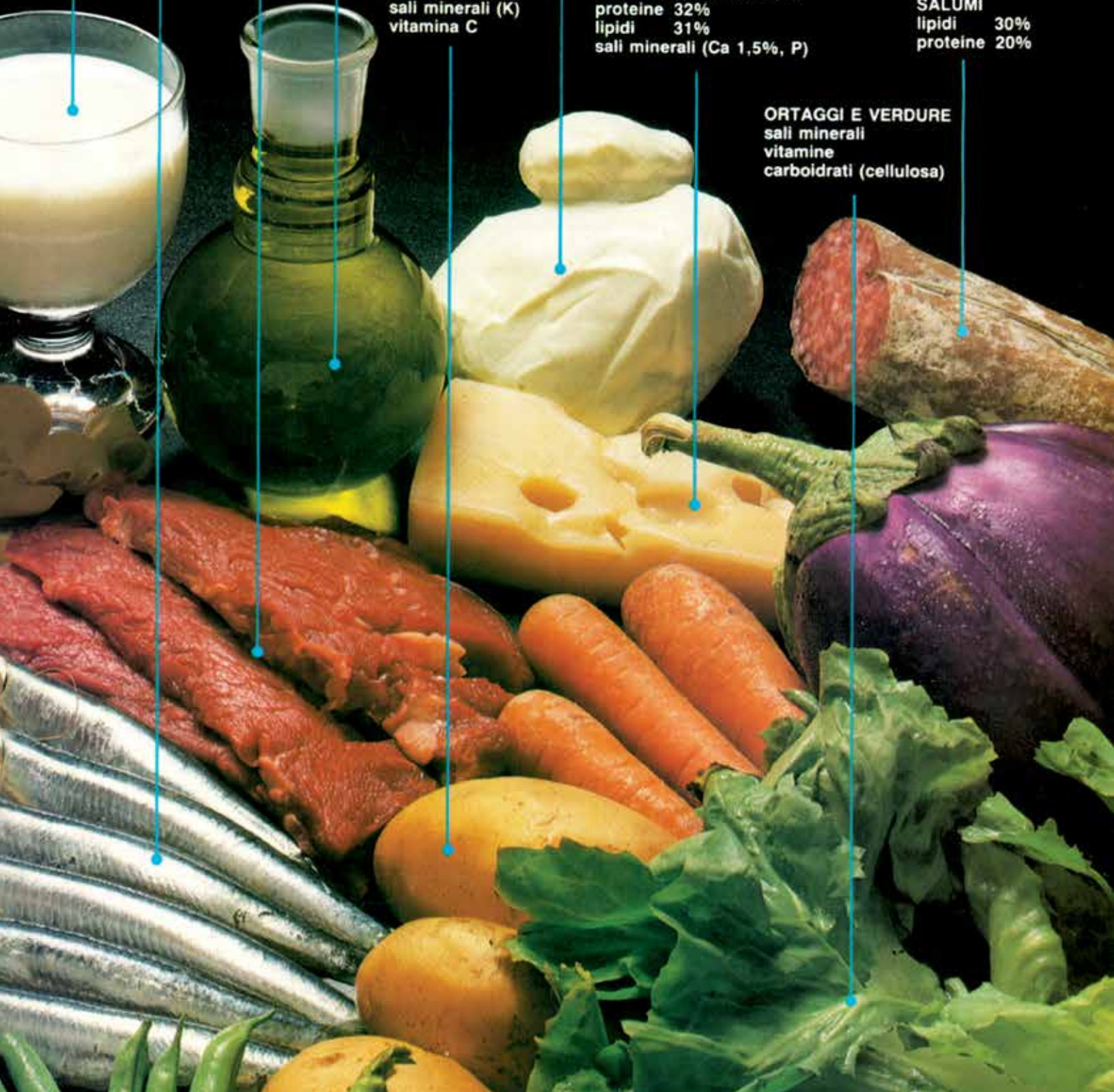
OLIO
lipidi 99%

PATATE
carboidrati 16%
proteine 2%
sali minerali (K)
vitamina C

FORMAGGI STAGIONATI
proteine 32%
lipidi 31%
sali minerali (Ca 1,5%, P)

SALUMI
lipidi 30%
proteine 20%

ORTAGGI E VERDURE
sali minerali
vitamine
carboidrati (cellulosa)



I CALABRESI NEL MONDO SI RIPETONO

Intendiamoci: non hanno ripetuto il programma dell'anno scorso, hanno fatto un secondo simposio artistico-letterario, e, tanto per non perdere l'abitudine, hanno avuto successo! Anche quest'anno, la manifestazione si è svolta nei modernizzati locali della Casa d'Italia. Cara, vecchia, costruzione italiana. Dopo anni di stentata sopravvivenza, si sta rivelando novella Fenice: rinasce! E' d'uopo, anzi, doveroso, plaudire. Quelle persone, che si sono impegnate a fare del vecchio edificio una cosa vivente, meritano l'ammirazione e la riconoscenza di tutti quelli che sentiamo ancora un briciolo d'italianità. La Casa d'Italia è la nostra casa!

Per il simposio, l'ormai presidente a vita, prof. Saverio Mirarchi, ha avuto la scelta felice. A parte il decano Pisani, che come l'anno scorso ha recitato dei versi vernacolari composti per l'occasione, e Roberto Anania, socio attivo del sodalizio, questa volta esponente, nel largo locale attiguo alla grande sala che ci ospitava, di bellissimi quanto precisi scatti, ammirati dai pochi intenditori, gli altri invitati, col loro dire e il loro fare hanno colmato la serata.

Dopo il benvenuto, dato con la solita maestria dall'incontestato Presidente, avrebbe dovuto prendere la parola F. Pisani, presentando, sempre in versi a rima baciata, gli oratori, ma, ahinoi! La sincronizzazione non ha funzionato, ed ecco Nicole Gagliardi sul podio a leggere quanto aveva scritto Carole, che a causa di un mal di gola si è fatta sostituire dalla sorella maggiore.

Il dire di Nicole era corredato di foto proiettate sullo schermo: mostravano le tappe, i luoghi, i punti salienti della carriera di Carole, già direttrice, dopo la morte del padre Alfredo, di Teledomenica, un programma televisivo in lingua italiana durato tanti anni. Presentemente, la signora Gagliardi cura una rubrica su Panorama, bella, elegante rivista trilingue edita a Montréal.

Roberto, Robertissimo, come si chiamava un suo ristorante tanti anni addietro, è un artista! Avremmo voglia, in questo caso, di scrivere la parola "artista" con la maiuscola: ce lo vieta la grammatica! Lo riteniamo un grande (anche qui ci



Calabresi nel Mondo
Montreal



2° Simposio
Artistico-Letterario

Casa d'Italia - Montreal
8 Novembre 2019

**Saverio Mirarchi
rivolge ai presenti
il benvenuto al
Simposio Artistico-
Letterario 2019.**

vorrebbe una maiuscola): la sua arte veleggia allegramente dal teatro alla canzone; dall'esecuzione al piano, alla chitarra e chissà quale altro strumento, alla composizione. Roberto Medile, formatosi a Roma, ci ha raccontato, fra una canzone accompagnata al pianoforte e l'altra, il suo lungo percorso. Ci ha detto, fra l'altro, del suo approdo in Canada nel '74; delle diverse trasmissioni televisive alle quali ha partecipato; ai palcoscenici calcati. Ci ha pure parlato della cittadina, in provincia di Vibo Valentia, dove è nato: Tropea. Ah! La spiaggia, dall'acqua chiara del basso Tirreno, uno specchio! Ora, il nostro caro ed ammirato artista è al Leonardo Da Vinci, ne è il direttore artistico. Avrebbe dovuto essere presente con la moglie, Danielle Oddera, cantante. Un altro impegno l'ha trattenuta altrove...le tante incombenze è il prezzo pagato per la notorietà! Ed i due, in fatto di notorietà, non sono scarsi per niente.

Per ultimo, un nostro correghionale che vive a Ottawa: Francesco Loriggio, professore emerito dell'università Carleton di Ottawa, proviene da Vibo Valentia, la vecchia Monteleone. Mette quasi soggezione parlare dei suoi innumerevoli meriti, tant'è! Ci limitiamo a sottolineare la cosa che ci riguarda di più: il lavoro sull'antologia degli



Da sinistra a destra (tra conferenzieri e artisti, consiglio direttivo e collaboratori): Teresa Anoaia, Francesco Pisani, Nancy Mancuso, Giovanni Chieffallo, Nicole Gagliardi, Connie Guzzo McParland, Nina Marra, Franco Ruffolo, Antonio Liyoi, Saverio Mirarchi, Roberto Medile, Carole Gagliardi, Francesco Loriggio, Leo Samà, Antonio Anoaia, Roberto Anania, Valentino Lamberti (mancano nella foto: Dina Vitale e l'avv. Carmelo Morabito)



All'annuale banchetto, da sinistra a destra: Saverio Mirarchi, Francesco Pisani, console d'Italia a Montreal Lorenzo Solinas, Giovanni Chieffallo, Vincenzo Giannini, Leo Samà, avv. Carmelo Morabito.

scrittori calabro/canadesi in collaborazione col prof. Vito Teti (San Nicola da Crissa) dell'Università della Calabria. Il professore di italianistica e letteratura Loriggio ha fatto conoscere al pubblico canadese, attraverso le traduzioni, l'italiano Achille Campanile. Durante il suo dire, ha letto anche un paio di poesie: una musica!

Prima della chiusura, la foto ricordo e la consegna dei fiori alle signore Gagliardi. I calabresi nel Mondo fanno le cose a modo!

La settimana dopo

Al commiato, l'invito: "ci vediamo domenica, 17, a mezzogiorno". Era stato programmato chissà da quando il banchetto annuale. Come l'anno scorso, anche quest'anno si è svolto presso la sala Le Châteaubriand, a Rivière des

Prairies, un quartiere metropolitano con tanti italiani. Un centoventi persone, nell'elegante sala dove un'orchestrina faceva ballare, fra una portata e l'altra, giovani e vecchi. Il presidente era sempre in giro fra i tavoli, voleva assicurarsi del buon procedimento della festa. Il colpo d'occhio mostrava tante teste canute: l'Associazione invecchia! Le nuove generazioni partecipano poco. Al banchetto, la presenza del console d'Italia, Lorenzo Solinas. Il prof. Mirarchi ha consegnato, all'invitato diplomatico, il libro "Il Portone" di F. Pisani, una raccolta di articoli pubblicati sull'Altra Calabria nel corso della vita della rivista. Ha appuntato poi, al petto dell'autorità italiana, il distintivo della Calabria.

Alla prossima Calabresi nel Mondo, alla prossima!

F.P.



**Happy Holidays all of you at Café Europa
Winter Fest President & it's group of friends
from La Voce Euro-American Publishing & Canada**

**Auguri Cesare Salto
di qualità Nonno Nipote
Auguri di Buon Natale
e Prospero Anno 2020**



L'avventura umana e imprenditoriale di una famiglia che, dal Vibonese, ha inondato il mondo di scatolette di tonno: dalla tradizione alla modernità

UNA STORIA CHE ARRIVA DAL MARE

■ Giuseppe Antonio Martino

La storia di un'impresa familiare che, nell'arco di un secolo, è riuscita ad imporsi sui mercati internazionali grazie a una perfetta sinergia tra coraggio, innovazione e tradizione, in un contesto economicamente fragile e molto difficile come quello calabrese è raccontata da Gianfranco Manfredi in *Callipo dal 1913* (Rubbettino); la vicenda di un brand diventato simbolo di imprenditoria sana e illuminata e che crea valore sul territorio. Dire "Callipo" significa dire "tonno", e un illuminante saggio dell'antropologo Vito Teti, *L'impresa del mare: uomini culture, economie di introduzione al volume ripercorre sinteticamente la storia della punta dello Stivale caratterizzata, per tanti secoli, da scorrerie arabe che hanno spinto le popolazioni verso l'interno, tanto da escludere, per necessità, il mare dai processi produttivi che hanno connotato le vicende storiche dell'antico Bruttium. La Calabria si caratterizzò così come terra di contadini e di emigrati, sin dai tempi più remoti ma la costa meridionale tirrenica vanta una antichissima tradizione nella pesca del pesce spada e del tonno. Archestrato (IV secolo a.C.) elogiava la qualità del tonno pescato in quella che oggi è la provincia di Vibo Valentia con queste parole: «se un giorno vai ad Ippona, città dell'illustre Italia, presso i Bruzii, circondati dalle acque, vi troverai i tonni migliori di tutti e dopo questi non c'è più nulla che possa stargli a pari». Proprio a questa peculiarità*

s'innesta la vicenda della famiglia Callipo e assume particolare rilevanza storica per l'intuito del capostipite Giacinto (1838-1919) che, alla vigilia del primo conflitto mondiale, in controtendenza, cominciò a trasformare le vecchie tonnare in moderne fabbriche per la conservazione e commercializzazione dei prodotti ittici, segnando così il futuro economico dell'area geografica in cui, dopo di lui, operano i suoi discendenti ormai da più di un secolo. Rifiutando ogni forma di stagnazione e creando nuovi posti di lavoro, i Callipo nel corso della storia della loro azienda sono riusciti a comprendere il cambiamento dei bisogni, quindi hanno sempre migliorato i loro prodotti e creato nuove tipologie capaci di rispondere alle esigenze dei consumatori. Manfredi, partendo dall'atto costitutivo della Società tra don Giacinto Callipo e i suoi figli Filippo e Giacinto, redatto il 14 gennaio 1913, ricostruisce in maniera puntigliosa la storia dell'impresa. Quel registro prevedeva, probabilmente per l'eccessiva cautela del patriarca dei Callipo, una durata decennale della costituenda società e nessuno forse pensava che quell'anziano armatore di paranze stesse dando vita, a settantacinque anni, ad un'azienda destinata a operare in maniera efficace in una regione tanto difficile, rispettando la tradizione storica ed accumulando un patrimonio di esperienza che, attraverso quattro generazioni, è giunta fino a noi viva e proiettata



Filippo Callipo

verso mete future sempre più impegnative. Dal 1919 ne è passata di acqua sotto i ponti; si sono succeduti dieci papi, ci sono state due guerre mondiali, si sono verificate grandi crisi economiche come quella del 1929, ma «in cento anni la Callipo non ha mai tradito il suo marchio distintivo [...] né, soprattutto, i propri valori aziendali che, pur ampliando e diversificando le attività, sono rimasti sempre quelli: qualità, correttezza, tradizione, trasparenza e responsabilità sociale». Nel 1919, dopo la morte di suo fondatore, "Giacinto Callipo" si chiamò "Giacinto Callipo & figli" e, grazie al concorso di un altro membro della famiglia, Carmelo, divenuto erede delle proprietà che il barone siciliano Adragna aveva in Calabria, aumentò il capitale e ampliò il suo campo di azione. Pur operando la lavorazione di diverse specialità ittiche e di prodotti della terra o della pastorizia,

l'azienda Callipo ha legato il suo nome alla conservazione del tonno e nel 1926 fu insignita del "Brevetto di fornitrice della Real Casa" con diritto di fregiare le sue confezioni con lo stemma dei Savoia. Nel 1940 la società aumentò il capitale sociale e la terza generazione dei Callipo, grazie al lavoro di studio e di ricerca, migliorò le tecniche di conservazione. Fu allora che Pippo Callipo, l'attuale "capitano", appena dodicenne, cominciò ad inserirsi nell'azienda per "farsi le ossa" aiutando lo staginno nella saldatura dei coperchi delle scatole di tonno. Egli oggi è forse l'ultimo testimone di un mondo e di un sistema di lavorazione finito intorno agli anni '60 del secolo scorso, quando l'azienda divenne più moderna e si ampliò tanto da richiedere il suo coinvolgimento ufficiale. Ancora giovane abbandonò gli studi universitari per coadiuvare





il padre nella direzione e la sua assunzione di responsabilità permise un serio adeguamento della produzione alle richieste di un mondo in continua trasformazione, Lo spirito d'iniziativa e l'esperienza acquisita direttamente sul campo permisero a Pippo Callipo di coniugare tradizione e innovazione: nel 1981 l'azienda divenne una S.p.A. e, seguendo le vie dell'emigrazione italiana, fece sì che i suoi prodotti si affermassero anche sui mercati esteri,

specialmente americani e canadesi. Con il successo apparve anche l'ombra della 'ndrangheta che, all'apertura di un nuovo e moderno stabilimento a Maierato, decise di non restare indifferente davanti ai progressi di un'impresa che si affacciava al commercio internazionale. Iniziarono le prime richieste telefoniche che si trasformarono in avvertimenti estorsivi, ma Callipo decise di non piegarsi, anzi intensificò la produzione, introducendo, tra l'altro, l'uso di vasetti di vetro per la conservazione del tonno, innovazione che incontrò il favore del mercato. Eletto presidente di Confindustria Calabria, nel 2005, non esitò, in un caloroso appello inviato all'allora Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, a denunciare le difficoltà delle imprese in un contesto estremamente difficile come quello calabrese. L'anno successivo, constatando come le sue denunce fossero

inascolate, non fece mistero delle condizioni in cui lo stava ponendo l'assedio mafioso e pensò seriamente di gettare la spugna. «Lascio la presidenza degli industriali e forse lascerò anche la Calabria, venderò tutto e andrò via», dichiarò. Quell'amaro sfogo indusse l'allora presidente nazionale degli industriali, Luca Cordero di Montezemolo a schierarsi dalla sua parte e, dopo di lui, una lunga schiera di politici, altri industriali e semplici cittadini gli espresse solidarietà. Il Presidente della Repubblica lo nominò Cavaliere del lavoro. Grazie al suo impegno, il Cav. Pippo Callipo, ha espanso oggi il suo gruppo in sei società con attività diversificate che egli, da più di 10 anni, guida con l'aiuto del maggiore dei suoi figli, Giacinto, in attesa che anche l'altro, Filippo Maria, fresco di studi universitari, si aggiunga al team dirigenziale per portare il suo contributo.



Quando si dice "le radici"

Fabrizia, piccolo centro delle Serre calabresi, conta poco più di duemila abitanti. Franco Carè vi è nato e nonostante sia ormai stabilizzato a Roma, con il pensiero, immaginiamo, non se ne sia mai allontanato, altrimenti come avrebbe potuto scrivere un volume di 500 pagine dedicato alla grammatica e alla fonetica della parlata di Fabrizia? Il titolo è *La Palora* ed è chiaro che miglior titolo non avrebbe potuto scegliere. *Ùamu di palora*, uomo che mantiene la parola data («si noti – avverte Carè – che nell'etica fabriziese la parola data è più di un atto notarile e testimoniale la grandezza dell'uomo che la rispetta». Questa edizione ne aggiorna una precedente «che a detta di molti, rappresenta un mezzo per conoscere e mantenere in vita, attraverso lo studio della lingua, l'identità sociale, culturale e spirituale della gente fabriziese». Già in passato Franco Carè si era misurato con imprese simili. Nel 1991 ha dato alle stampe *La Cavaleria - 400 anni di storia di Fabrizia*. «Con la sua fatica – annota nella presentazione di *La Palora* il dott. Franco Bava – l'autore ci aiuta a riscoprire la storia di questa nostra, oggi negletta, area geografica e di fissarla in un momento in cui tutti noi, più o meno consapevolmente sentiamo che il mondo dei dialetti sta per crollare sotto l'onda montante della velina linguistica costituita dai mass-media, dalla televisione in particolare». Carè sembra non curarsene più di tanto, la sua ferrea linea è la perseveranza, quella dei fiori di pruno "profumati e belli, raffinati, ignorano i rigori del gelo" come recita un verso del poeta cinese Cui Daorong, anche se alla fine a vincere è il vento del Nord. «Non v'è alternativa», si arrende alla fine lo scrittore, «non ci resta che accettare la realtà in cui viviamo». Nel suo giardino romano Carè ha piantato tanto tempo fa un arbusto di pruno selvatico. Ora è diventato un albero imponente, alto più di nove metri. «I suoi rami che si stagliano nell'azzurro del cielo inesorabilmente mi riportano a Fabrizia, alle mie origini, ai miei paesani emigrati o rimasti in loco, ai miei parenti e ai miei amici, a chi c'è e a chi non c'è più».



Sopra la pesca del tonno in una antica stampa del 1686

A destra, Filippo Callipo tra i due figli Filippo Maria e Giacinto

Nella pagina a fianco sopra al titolo, fase di cottura dei tranci di tonno. È l'anno 1957

Sotto. A sinistra, una storica mattanza nella tonnara di Pizzo, anni '70 A destra Giacinto Callipo, fondatore dell'azienda nel gennaio 1913



L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA È UFFICIALMENTE UNA MEDICINA



La Food and Drug Administration ha deciso che l'olio extravergine d'oliva fa talmente bene nella prevenzione e nel contrasto ad una serie di malattie che deve essere considerato alla stregua di un farmaco. Il legislatore americano ha bruciato sul tempo i legislatori del vecchio continente mediterraneo, dove il millenario oleum oliva è nato, diffondendosi dalla Siria, sede delle prime colture di alberi d'olivo.

Il claim FDA stabilisce che è sufficiente ingerire ogni giorno 2 cucchiari (23 grammi) di olio extravergine d'oliva (avente notoriamente un contenuto di acido oleico tra il 70 e l'80%), crudo e lavorato a freddo.

Al fine di non alterare il suo potenziale, l'olio deve essere conservato a una temperatura tra i 14 e i 18 gradi, va custodito in piccoli (massimo 500 millilitri) contenitori ben chiusi, sempre puliti, di vetro (opaco o scuro), di porcellana o di acciaio inox, in luoghi freschi e lontani da contaminazioni aromatiche. Non deve essere a contatto con l'ossigeno e per questo non va fatto residuare a lungo in contenitori mezzi vuoti, anche se ermeticamente chiusi.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IS OFFICIALLY A MEDICINE



The Food and Drug Administration has decided that extra virgin olive oil is so good in preventing and combating a range of diseases that it must be considered as a drug.

The FDA claim establishes that it is sufficient to ingest 2 tablespoons (23 grams) of extra virgin olive oil (having an oleic acid content of between 70 and 80%), raw and cold-worked, every day.

In order not to alter its potential, the oil must be stored at a temperature between 14 and 18 degrees, it must be kept in small (maximum 500 milliliters) well-sealed, always clean, glass containers (opaque or dark), of porcelain or stainless steel, in cool places and away from aromatic contamination.

It must avoid contact with oxygen: that's why it should not be kept in empty containers for a long time, even if hermetically sealed.

GLI INCREDIBILI BENEFICI DELLA MELA

Frutto dal sapore assai gradevole, la mela è da sempre considerata sinonimo di salute e benessere. Ricca di vitamine A, E, C, è un vero e proprio farmaco della natura in grado di combattere la stanchezza, facilitare la digestione e proteggere l'intestino. Ben tollerata dai diabetici perchè ha pochi zuccheri, la mela ha la virtù di tenere sotto controllo la glicemia. Cruda ha potere astringente, cotta allevia la stipsi. Se consumate regolarmente le mele diminuiscono il colesterolo "cattivo" in pochissimo tempo e sono preziose nella prevenzione di ictus e tumori. Ne esistono circa 2000 varietà, impossibile non trovare quella giusta per noi.



GLI OMEGA 3 SONO UN VERO TOCCASANA

Tutti noi sappiamo quanto mangiare del pesce ci faccia bene, ma non sempre sappiamo perché.

Oltre le altre proprietà, anche i grassi come l'Omega 3, contenuti al suo interno, sono necessari per la nostra salute e per il nostro generale.

Ecco i 6 benefici.

- 1. Omega 3 e colesterolo: ecco perché fanno bene**
Gli Omega 3 aiutano il corpo a produrre la leptina, un ormone che da una parte reprime l'appetito, mentre dall'altra migliora il metabolismo. È proprio la stimolazione del metabolismo a favorire la digestione e a impedire il formarsi e l'accumularsi del colesterolo, che alla lunga è pericoloso per il sistema cardiovascolare, il cuore e il cervello.
- 2. Combattono l'acne e migliorano la pelle**
Gli Omega 3 e gli Omega 6 hanno un ruolo essenziale nella struttura della pelle e nel suo aspetto. Sono incorporati nelle membrane cellulari dell'epidermide, e aiutano a mantenerne la funzione di barriera e a prevenirla dalla secchezza. La ricchezza di Omega 3 grazie anche all'alimentazione aiuta a combattere l'acne e a mantenere una pelle giovane e sana, ritardando l'invecchiamento cellulare della pelle. Inoltre, una dieta ricca di Omega 3 aiuta la pelle ad autoprotettersi dai danni dei raggi solari: eritemi e scottature, frequenti soprattutto in estate.
- 3. Mantengono il cuore in salute**
La cosa principale per cui gli Omega 3 sono noti è il loro aiuto per la salute del cuore: diverse associazioni internazionali ne hanno riconosciuto le proprietà protettive. Questo perché riducono alcuni importanti fattori di rischio delle malattie cardiache, come l'accumulo di colesterolo nel sangue. L'azione degli Omega 3 aiuta a ridurre i trigliceridi, regola la pressione sanguigna e riduce la formazione di coaguli nel sangue, causa di infarti o ictus.
- 4. Fanno bene alle articolazioni**
Essendo gli Omega 3 anti-infiammatori è normale che siano d'aiuto per la salute delle articolazioni. Molti problemi, che causano i dolori articolari, sono proprio causati da infiammazione, insieme a muscoli deboli e all'usura di tutti i giorni. Numerose ricerche hanno dimostrato che le persone che consumano più pesce hanno il 39% di probabilità in meno di soffrire di malattie mentali o fisiche, in futuro. Altri studi hanno dimostrato che gli Omega 3 hanno la capacità di prevenire o rallentare la progressione dell'osteoartrite.



Il tutto perché questi acidi grassi hanno la capacità di ridurre la degradazione del collagene nelle cartilagini, classico segno di una precoce osteoartrite.

- 5. Sostengono la memoria e le altre attività del cervello**
Anche se il rapporto tra benessere del cuore e Omega 3 è stato accuratamente studiato, il legame tra questo acido grasso e il potere del cervello non è stato affrontato con la stessa attenzione. Detto questo, gli studi hanno dimostrato che ci sono legami tra i livelli di Omega 3 e il miglioramento della memoria e la salute generale del cervello. Alcune ricerche hanno dimostrato che gli alti livelli di Omega 3 impediscono il restringimento del cervello, solitamente associato all'invecchiamento. Inoltre, altri studi hanno suggerito che questi acidi grassi possono contribuire a proteggere la funzione cognitiva del cervello e, quindi, diminuire il rischio di Alzheimer. Anche se non vi è alcuna prova scientifica decisiva.
- 6. Omega 3 e capelli: ecco perché fanno bene**
Gli Omega 3 contribuiscono anche alla bellezza e alla salute dei capelli. Combattono la secchezza della cute e quindi del cuoio capelluto, idratando l'area e aiutando a prevenire la caduta dei capelli. Gli acidi grassi contribuiscono infatti a nutrire il capello, arricchendo i cheratinociti responsabili della struttura di capelli e unghie. Gli Omega 3, insomma, sono anche ottimi alleati della tua bellezza.



ECCO ITALUS, HA 1.230 ANNI ED È L'ALBERO PIÙ VECCHIO D'EUROPA SCOPERTO PER CASO IN CALABRIA, LA SFIDA È PRESERVARNE LA CONSERVAZIONE

Si trova in Calabria l'essere vivente più antico d'Europa, che era già là prima dell'anno Mille, ma la sfida oggi è riuscire a conservarlo in buona salute per altri mille anni. «Italus è un pino loricato, che è l'albero più vecchio d'Europa datato con metodo scientifico. È stato scoperto nel 2017 a seguito di una ricerca condotta dal Parco Nazionale del Pollino in collaborazione con l'Università della Tuscia», spiega Aldo Schettino, funzionario del parco nazionale del Pollino.

Italus ha un'età di 1.230 anni, si trova ad una quota di 1.900 metri sul livello del mare, sul versante Sud di Serra della Ciavole, vegeta su un pendio roccioso molto scosceso al riparo da incendi e fulmini. La scoperta è avvenuta casualmente, a seguito di una ricerca di dendrocronologia sul pino loricato».

La parte più complessa è stata risalire con precisione all'anno di nascita.

«La datazione di Italus è stata una vera e propria sfida scientifica - continua Schettino -, si è proceduto con un metodo combinato dendrocronologico e al carbonio 14».

Molto più semplice è stato invece scegliere il nome: «Italus è venuto spontaneo, ci siamo rifatti alla storia della nostra regione, la Calabria», racconta Carmelo Pizzuti, funzionario del parco nazionale del Pollino.

«Quando gli antichi greci arrivavano sulle nostre coste, sapevano che esisteva già un popolo Enotrio, il loro re era Italus. Possiamo dire che, in un certo senso, la Calabria è stata la prima Italia e su questa base abbiamo scelto il nome per l'albero più vetusto del parco».

La gestione di Italus è molto impegnativa, trasformarlo in una star sarebbe rischioso per l'albero stesso. «Noi abbiamo il dovere come istituzione di far conoscere il valore



scientifico di questo albero - argomenta Pizzuti -, rispetto al turismo però dobbiamo porci dei problemi di conservazione, dobbiamo cioè garantire la conservazione dell'albero anche per le future generazioni. Stiamo lavorando per mettere in campo delle strutture, anche di comunicazione, importanti in modo da lasciarlo il più a lungo possibile come è rimasto nei suoi 1.230 anni»

DOVE COMPRARE CASA IN ITALIA SPENDENDO UN EURO

Da Ollolai a Gangi: con una moneta si può acquistare una casa in uno splendido borgo italiano. Il primo a lanciare l'iniziativa fu il critico d'arte Vittorio Sgarbi, allora sindaco di Salemi (Trapani) nel 2010. L'idea si è subito diffusa in tutta Italia e in alcuni casi è stata un successo. Il caso più recente è quello di Sambuca in Sicilia, dove l'interesse è aumentato sensibilmente grazie al reportage della Cnn, dedicato al "Borgo più bello d'Italia" del 2016 attirando numerosi acquirenti oltreoceano. Per chi volesse maggiori informazioni:

case1euro@comune.sambucadisicilia.ag.it



FRANCO CUOMO INTERNATIONAL AWARD PER L'ARTE 2019 PREMIATO LO SCULTORE ITALIANO MICHELANGELO GALLIANI

È lo scultore Michelangelo Galliani, titolare della cattedra di Tecniche del Marmo e delle Pietre dure presso l'Accademia di Belle Arti di Urbino, il vincitore del Franco Cuomo International Award per l'Arte 2019.

Michelangelo Galliani tratta la scultura quasi come un progetto di design e lavora in maniera unica la materia plasmando dal marmo e dal piombo forme di straordinaria modernità. La sua esperienza

creativa rinvia, in primo luogo, a una idealità artistico-estetica che incorpora la relazione con l'arte del passato, fonte di continua ispirazione, ma anche il senso antropologico e storico-esistenziale della presenza dell'uomo e del suo destino nel mondo. «È un onore - dichiara Michelangelo Galliani - ricevere il Franco Cuomo International Award. Un artista si trova sempre combattuto tra il desiderio di ricevere un riconoscimento per il proprio lavoro e la convinzione che, tuttavia, i premi non costituiscano un punto di arrivo, ma lo stimolo per nuove ricerche. Infine il disagio di non considerarsi mai veramente all'altezza. Fino ad ora, fino a questo premio che arriva così inaspettato, ma che considero davvero importante. È arrivato grazie ad una candidatura di cui non ero al corrente, che ha superato le prove - anche difficili - di una così intensa competizione. E quindi una sensazione strana: l'orgoglio, ma anche la convinzione di dover fare ancora tanto per meritarmelo...».



**SALUTO E AUGURI DI BUON NATALE
E FELICE ANNO 2020 all'On.le
Nicodemo FILIPPELLI "Sei Grande !!"
Dal Editore de La Voce Arturo Tridico,
che è sempre al tuo fianco.**

**Dalla Florida Simona Grillo
mediapatner de La Voce Euro Canada e USA
invia i suoi migliori auguri a tutti i lettori.
Che il Natale possa portare pace e serenità
nelle vostre case e che
l'armonia familiare
si sprigioni gioiosa intorno
alla tavola imbandita
con amore per
i nostri cari...**





Complesso Nicola Gorgoglione di Pietrapaola

IL COMPLESSO BANDISTICO “NICOLA GORGOGGLIONE” CONTINUA A FARE STORIA



SALUTO E AUGURIO di un felice Natale e Buon Anno 2020 a due amici lettori de La Voce d'America In Calabria, Tonino Mazziotti e Aldo Mazzuca.

Piacevole incontro presso il prelibato locale che da numerosi anni a deliziato numerosi turisti locali e stranieri detto “LE CARAVELLE” era una piacevole occasione anche dal fatto che i dirigenti della commissione della “Confraternita” M.S. Addolorata di Rossano venuti da Rossano-Corigliano a firmare il contratto per l’occasione della processione del venerdì Santo nel 2020 nell’area urbana della nota Citta’, La Voce D’America trovandoci all’incontro teniamo a far conoscere ai nostri lettori i protagonisti dell’incontro; Impiedi, Francesco Pugliese, Chef-Proprietario. Seduti da sinistra, Umberto Corraqdo, il Cassiere, Gorgoglione Luigi, Capo-Banda del complesso Bandistico “Nicola Gorgoglione” fondata da suo padre che porta il suo nome. Marcolino Gorgoglione, Assistente Bandistico. Qui sotto un gruppo folcloristico Calabrese che ha radici storiche sia dai costumi che dei loro canti e balli che spesso accompagnano spettacoli e concerti ovunque in Calabria.



SUCCESSO A LIONE PER LA FESTA NATALIZIA DEL FOGOLAR FURLAN



LIONE\ aise\ - Ha avuto Grande successo la tradizionale Festa Natalizia dedicata agli anziani che l'associazione Fogolar Furlan di Lione, in Francia, ha realizzato il 1° dicembre. Alla manifestazione ha partecipato anche il Console Generale d'Italia, Pierangelo Cammarota, che, accompagnato dalla moglie e dai due figli, ha voluto onorare l'associazione. È stata una festa in "famiglia", con tutti gli ingredienti dell'italianità, dalla gastronomia ai canti, il tutto condito da una sana atmosfera di amicizia e fraternità. Tra i numerosi invitati non c'erano solo friulani, ma emigrati italiani provenienti da tutte le regioni della penisola che vivono all'estero da decenni, il che ha permesso a tutti di allargare

le proprie conoscenze ed imparare a convivere in armonia e in simbiosi, apprezzando anche le saporite diversità gastronomiche o canore. È evidente che il formaggio di latteria della Carnia è diverso dalla provola dei Nebrodi, ma resta comunque una leccornia apprezzata anche dai fratelli siciliani. "Stelutis Alpinis" è un canto totalmente diverso da "Vinne la primavera", ma entrambi puntano al cuore della nostra gente. Anche il Console Generale, arrivato da poco a Lione, ha potuto così fare conoscenza con la "comunità italiana" locale, elemento essenziale affinché la sua missione sia un successo sia da un punto di vista umano che da uno amministrativo. (danilo vezzio*\ aise) Presidente del Fogolar Furlan di Lione

**Taralli
D'Amore**

Pretzel Artisanal Italien



Un po' più di amore, Una passione senza fine!

Il Presidente Nicolangelo D'Amore
e tutto il Suo Personale vi dà gli

***Auguri di Buon Natale
e Buon Anno Nuovo 2020***

con Salute, Amore & Prosperità
a tutti Voi della Nostra Grande Comunità
Italo-Canadese di Montreal !!!

514 586-2987 • www.taralldamore.com
3357 rue Monselet, Montréal-Nord, (Qc) H1H 1Z8

**UN COMPLEANNO SPECIALE
Raymond Paquin con una serenata unica al
suo genere al Sheraton di Laval
dagli artisti per Eccellenza
il duo COMMODARI, Felicitations!!!**





FERNANDO SPATOLISANO A LA CALABRIA NEL SUO CUORE

A Cura del Cav. Nicolangelo Cioppi

Dopo + di 35 anni al servizio della Nostra Grande Comunità Quebecoise-Italiana, Fernando Spatolisano nato ad Ardore-Marina, Reggio-Calabria, continua sempre a mietere il Suo «Savoir-Faire», nel campo dei Viaggi organizzati & Turismo, con Onestà & Professionalismo impeccabile.

Durante tutti questi anni, trascorsi a Montreal in Canada, ha fatto visitare il Nostro «Bel-Paese» a + di 3500.00 Turisti Quebecois, annualmente, dei quali il 30%, ha visitato la Bella Calabria, prima con Sol-Bec, poi con Chanteclerc-Tours ed ora con «Bella-Tours» Inc. Presidente con molto Onore.

Ora, sempre Professionalmente, organizza Viaggi in Italia e nella Sua Bella Calabria, familiarmente, ed in modo molto personale e preciso, con molti gruppi di Turisti appassionati, ed a Lui riconoscenti per il Servizio, Qualità & Prezzo. Organizza in Esclusiva 1 Tour sulla Costa dei Gelsomini, nella Magna-Grecia, dove fa' scoprire le Bellezze della Sua Amata Regione, con 1 Corso di Cucina Calabrese (Pasta fatta dai Turisti e mangiata in Hotel la stessa sera), insegnando come fabbricare il sapone, nella Tradizione dei Suoi Antenati, La Vendemmia, direttamente nel Vigneto di Suo Zio Ferdinando Latella, con l'uva Passito (del famoso villaggio Bianco, provincia di Reggio-Calabria), Tenuta Dioscuri con il vino pregiato Greco di Bianco.

Il Sottoscritto, che ha iniziato la Sua Aventura con Fernando, accompagnando i differenti Gruppi di Tifosi, in giro per il Mondo e Circuiti, dal 1998 con la F.1. & la Scuderia-Ferrari, si e' affidato ai suoi servizi nel lontano '98 e quest'anno con il G.P. d'Italia a Monza, sul Lago di Como a Malgrate-Lecco al Grand-Hotel «Il Griso» con Turisti-Tifosi, Indigeni del Quebec, molto soddisfatti del trattamento ricevuto con il Tour organizzato nei minimi dettagli, come 1 orologio svizzero «Rolex».

Con 65 Turisti, quest'anno, li ha portati in giro per il Trentino-Alto-Adige e Veneto, includendoci anche Venezia ed il Lago di Garda, con il Grande Cantautore-Compositore & Scrittore MARCO CALLIARI, Portavoce-Ufficiale della Canzone Italiana, nel Quebec, rimanendo tutti soddisfatti del trattamento ricevuto.

Nel prossimo Settembre 2020, Fernando & Marco Calliari si prefiggono di portare nella Bella «Calabria» + di 100 Turisti-Canadesi con 1 meticolosità invidiabile a tutti. Durante il Loro Soggiorno, faranno scoprire i Gioielli della Regione, che ha dato la luce al + Grande Matematico di tutti i tempi, Pitagora. Concludendo il viaggio con la Serata Folcloristica, in Costume Tradizionale Calabrese, con Canti & Balli,

Tropea



© Walkerssk / Pixabay

Fernando, e' 1 Guida-Turistica con Tesserino-Europeo, rilasciato dal Ministero del Turismo a Roma (esclusivo ed unico in Nord-America), parla 3 lingue fluidamente Italiano-Inglese & Francese (e ha conservato il Suo Dialetto Calabrese!!!).

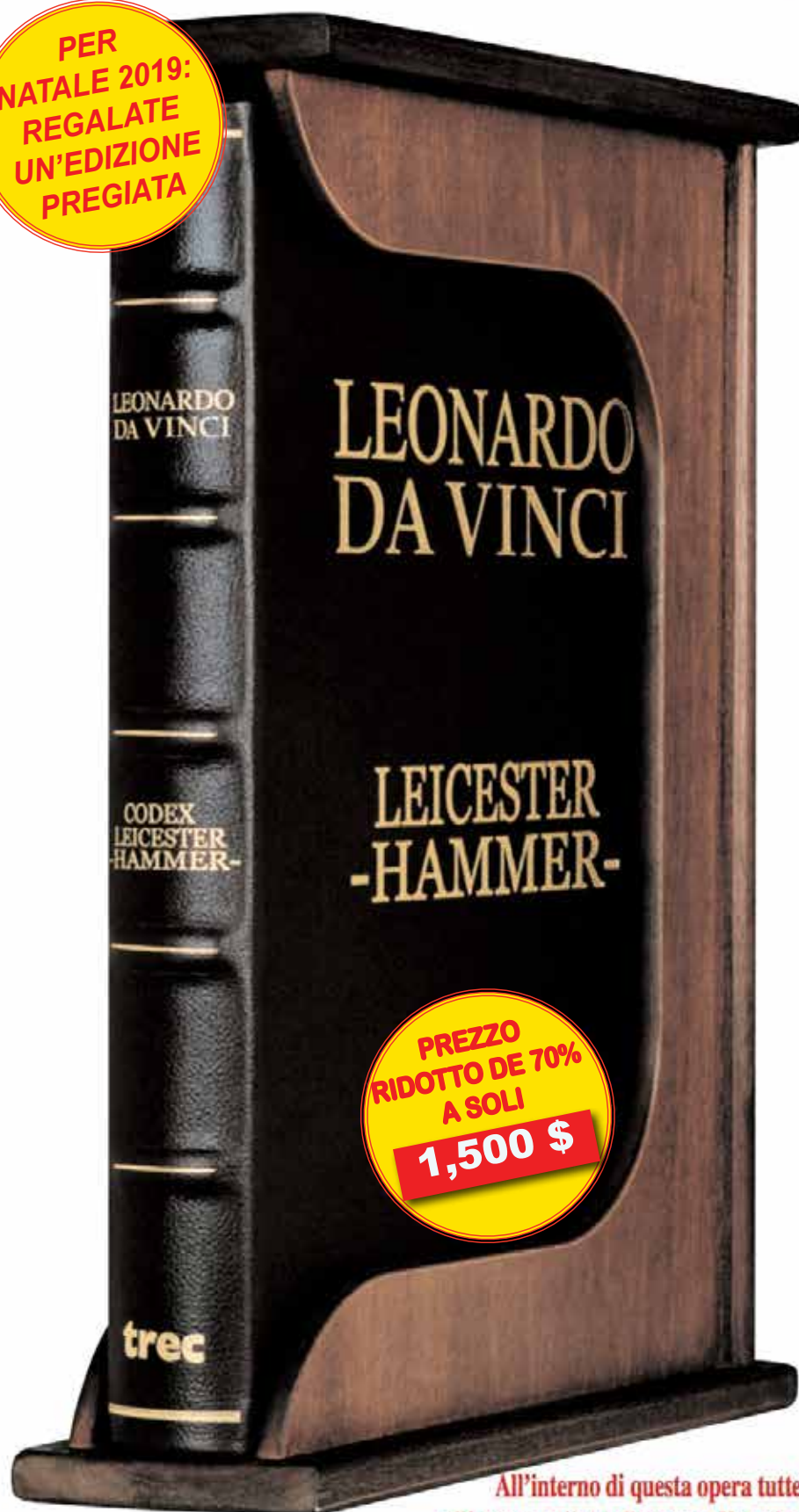
Collabora da + di 30 anni con la Signora Louise Drouin e le Sue Agenzie di Viaggi nel Quebec, perché il Connubio tra i 2 Professionisti e' impeccabile e preciso, senza nessun errore, sempree, non sbagliando neanche 1 virgola ed 1 piccolo dettaglio, nell'organizzare tutti i viaggi, continuando ancora oggi, a fare dei buoni Affari con Lei, che e' considerata la Migliore in Assoluto, sempre nella Belle-Province, e con altre Agenzie nel settore Turistico, selezionate con cura da Fernando.

E ...credetemi ...ne sono tante, ma Fernando, imperterrito, non si ferma mai ...e' 1 martello pneumatico e ...batte sempre, in maniera lineare, ma sopra ogni pensiero, in maniera Onesta & Gentile.

In Bocca al Lupo, Ad Majoram Semper !!!...

IL PIÙ GRANDE GENIO DI TUTTI I TEMPI.

PER
NATALE 2019:
REGALATE
UN'EDIZIONE
PREGIATA



LEONARDO DA VINCI LA SUA EREDITÀ

Quest'opera,
che fa parte
della "Biblioteca" di
Leonardo da Vinci
riproduce con assoluta
fedeltà gli originali del
codice.

Il testo è riprodotto
con caratteri
tipografici di facile
comprensione ed
arricchito con varie
indicazioni, punteggiate
in trasparenza, per
consentire una lettura
agevole e di immediato
apprendimento: non
solo quindi oggetto
di ricerche e di studi
scientifici ma anche
di immediata
consultazione.

In Canada:
www.lavoce.ca
lavoce1@gmail.com

All'interno di questa opera tutte le incredibili intuizioni di Leonardo
sull'astronomia e sulle acque. Un volume - 350 pagine, 350 disegni copie originali.

PER ACQUISTO O VISIONAMENTO:
Tel.: 514-781-2424 - Chiedere di Arturo Tridico (editore)