



DANTE NEWS Gold Coast

18 Fairway Drive, Clear Island Waters, Qld Australia

Mail: P.O.Box 6862 Gold Coast MC 9726

Ph: 07 5575 5772 Fax: 07 5575 5772

Web site: www.dantegoldcoast.com.au

Email: info@dantegoldcoast.com

Società Dante Alighieri Gold Coast Inc.

May/maggio 2018

ISSN 2206 - 9828

PRESIDENT'S LETTER

Dear members

I hope you had a peaceful Easter. We went to spend it with our daughters and families in Florida. We have seven grandchildren there and it was great spending time with them.

Classes have now resumed and we welcome new members and new students. If you are travelling to Italy please ensure that your Dante membership card is up to date so you can use it to get discounts in Italy

We will be fundraising for the Biggest Morning Tea Cancer Appeal in May. Details are in the "School News" on page 2.

We were going to organise a day to celebrate the Italian Language and Culture, "La Giornata della Dante", on the 26th May but this has now been postponed.

This year marks the 150th anniversary of the death of the Italian Composer Gioachino Rossini. We will be organising a function to remember him and his works.

For interesting information and any latest news of events please go to our website: www.dantegoldcoast.com.au and our Facebook page: Dante Gold Coast Australia. We are also on Instagram.

Cordiali saluti,

Giovanna



Celebrating our 42nd wedding anniversary.

[Like us on Facebook - Dante Gold Coast](#)

We are also on Instagram

<https://www.instagram.com/dantegoldcoast/>

ladante.it/diventa-socio/le-convenzioni-in-italia-e-nel-mondo.html

DATE CLAIMERS 2018

Week starting Monday 21st May

Biggest Morning Tea

2nd June Italy National Day

22nd June end of Semester 1

16th July Second Semester starts

THE GOLD COAST ITALO AUSTRALIAN CLUB

18 Fairways Drive, Clear Island Waters

Ph: 5575 1966

www.italoaustralianclub.com.au

LUNCH:

Tuesdays – Thursdays 11.30 a.m. – 2 p.m.

Fridays 11.30 a.m. – 2.30 p.m.

DINNER: Tuesday, Wednesday, Thursday,

Friday and Saturday from 5.30 p.m.

7th May – Labour Day function

13th May – Mother's Day function

Please phone Club for bookings.

<http://italoaustralianclub.com.au/events/>

**FOR GENUINE PROFESSIONAL
SERVICE & ADVICE**

GERARD WILKES & ASSOCIATES

CHARTERED ACCOUNTANTS

Family owned & operated. Est. 1977

Ph. 5532 1733

email: admin@wilkes.com.au

P.O. Box 1932 Southport Q. 4215

www.wilkes.com.au



SCHOOL NEWS

I hope you had a peaceful and holy Easter.

Course Dates for Semester 1 2018

Semester 1 Term 2

Term 2 commenced Monday 16th April
Term 2 concludes Friday 22nd June and that night will be the Students' End of Semester function and presentation of certificates.

June/ July break – 23rd June to 15th July- 3 weeks

Enrolment dates for Semester 2 in our rooms

Monday 28th June 5.00 – 7.00pm only

Enrolments can also be done online:

www.dantegoldcoast.com.au

Semester 2

Commences Monday 16th July

The BIGGEST Morning Tea - Fund Raiser

We have been supporters of this annual event for several years now. As per past years, our tea/coffee money from day and night classes will go towards this Cancer Council fund raiser in Week 14 in May. Please support with a gold coin donation.

End of Semester Dinner

Keep the date free - Friday 22nd June
More details in the next newsletter and at the rooms

*If you have any questions or concerns -
please call me on 55270797*

Or Email- info@dantegoldcoast.com

Rita *School Director*

ITALY'S TEATRO ALLA SCALA BALLET COMPANY will be performing at **LYRIC THEATRE, QPAC BRISBANE**

"DON QUIXOTE" from 7th to 18th November 2018
with a matinee on Sunday 18th November at
1.00p.m., and

'GISELLE" from 14th to 18th November 2018.

The cost is: A and B reserve seats \$139.00 to
\$199.00 and back of Balcony 2 seats \$79.00.
A booking fee of \$7.50 applies.

Bookings must be made either online:
qpac.com.au/lascal - or by calling Qpac 136246.

Dante Alighieri Society Gold Coast will not be
making a group booking as there will be no
discounts available for groups.

Connie Canale

Social and Cultural Co-ordinator.



Danteatro - ...la gallina canta

Brisbane's Italian language theatre group **Danteatro** is teaming up with the ANFE Italian Club (Newstead) to present an evening of *Spritz, Nibbles and Show*, 26 & 27 May. Your \$25 ticket to this cabaret style event includes a drink, Italian *stuzzichini* (nibbles) and Danteatro's performance of the hilarious one act comedy "...la gallina canta" (The Chook Sings). Performed in Italian with English surtitles. For your chance to win a double pass to opening night, enter now:

<https://goo.gl/forms/4SVZNZsrHlsYxM442>
la gallina canta 26th & 27th May ANFE Italian Club

BOOK NOW

LA PAGINA DELLA CULTURA*(A Cura di Connie Canale)***KNOW YOUR ITALIAN CHEESES (4)*****GORGONZOLA***

Gorgonzola is a creamy blue cheese made from cow's milk. Usually manufactured in creameries and co-operatives, it is a DOC product (Controlled Designation of Origin), which means that the Italian government legally controls the origin of the cheeses. This cheese comes in big drums with a red to orange rind covered with powdery patches of grey and blue mould. It is a wonderful as table cheese, as a dressing, in salads, or great on pasta or gnocchi and in a fruit platter*.

There are many legends surrounding this cheese to explain how what was originally a winter cheese (Stracchino) became one of the world's first blue cheeses. According to some, it was discovered inadvertently by an innkeeper in the town of Gorgonzola who found that his young Stracchino cheese had turned "blue" after a few weeks in his cool, damp cellars. Conscious that this might be a good selling point, he decided to serve it to some passing customers to see their reaction. Far from complaining, they liked it very much and wanted more.

The greenish-blue penicillium mould imparts a sharp, spicy flavour, and provides an excellent contrast to the rich, creamy cheese. Gorgonzola is made by over 80 producers, large and small, in Northern Italy. Some use unpasteurized milk and follow the traditional method of allowing the curd to hang overnight so that it can become exposed to the mould naturally, but most Gorgonzola is made with pasteurised milk, to which the mould is added. At four weeks the cheeses are pierced with thick needles to encourage the spread of the mould.

Some cheeses are still ripened in the caves in the towns of Valsassina and Lodi, which provide ideal condition for formation of the mould. Gorgonzola ripens in three to six months and has a fat content of 48%. The cheese is usually wrapped in foil to keep moist.

Often Gorgonzola is compared to the French Roquefort. However, the French blue cheese is made from sheep's milk and has a sharper flavour, whereas Gorgonzola is made from cows' milk, has more flavour and is more aromatic.

***FRUIT PLATTER ...** Gorgonzola, sliced figs, apples, kiwi fruit, walnuts, strawberries and/or dry fruit, crackers. Served best with a white sweet dessert wine.

Italian Study Tour

29.09.18 - 15.10.18

A language study holiday,
interacting with Venetian folk.

A unique experience,
now in its 8th year.

Sapere e Sapori

18.10.18 - 28.10.18

Experience Venetianess
For those of you who asked for a
week in Venice...
Immerse yourself in the daily
rhythm of Venice life, as the
locals do.

A week of discovering places,
living the history, sampling local
food and wines.

This *soggiorno* will allow you to
live una Venezia insolita...



www.venicewithluisa.com

Fb: Venice With Luisa

Telephone: (+61) 0408344148.

Email: venicewithluisa@gmail.com

Rossini, Gioacchino - nell'Enciclopedia Treccani

Rossini, Gioacchino. - Musicista (Pesaro 1792 - Passy, Parigi, 1868). Figlio di un suonatore di trombetta e di un buon soprano, a Lugo cominciò a profittare degli insegnamenti (clavicembalo e canto) di don Giuseppe Malerbi, finché a Bologna (circa alla fine del 1804) fu affidato al noto maestro A. Tesei, allievo di S. Mattei.

COLLAS MORO ROSS

46 Watson Esplanade
SURFERS PARADISE 4217
PH. 07 55399099
Email: ginom@cmrlawyers.com.au
Web: www.cmrlawyers.com.au
ITALIAN SPOKEN

Gioachino Antonio Rossini was an Italian composer who wrote 39 operas as well as some sacred music, songs, chamber music, and piano pieces. He was a precocious composer of operas, and he made his debut at age 18 with *La cambiale di matrimonio*. **Wikipedia**

Born: 29 February 1792, Pesaro, Italy
Died: 13 November 1868, Passy, Paris, France
Some of his Compositions:
The Barber of Seville,
Cinderella
The Italian Girl in Algiers
William Tell
Otello

**DEDICATO A TUTTE LE MAMME PER LA LORO FESTA
DOMENICA 13 MAGGIO 2018.**



www.tuttodisegni.com

Our member, Sara Simonetti, sent us this from her mother Giuliana Massone Simonetti :

IL DONO

Le due viaggiatrici bussarono alla porta. "Chi viene a farmi compagnia?" chiese l' uomo con voce tremante. "Siamo gli amici di sempre" - risposero in coro le sconcertanti visitatrici - "SOLITUDINE e POESIA. Ti portiamo in regalo un grosso cesto intrecciato dalle tue mani e colmo delle tue parole, scelto fra i molti e che ci ha condotte inevitabilmente a te. Ora che ci siamo conosciuti, potrai mai liberarti di noi o anche solo dimenticarci?" Immobile sulla soglia aperta l' uomo esitava, mentre a piccole folate s'insinuava l'aria fresca della notte. Poco a poco sentiva nascere in lui una sensazione di pace dolcissima, simile a quando, dopo una lunga nuotata, sdraiati sulla riva, si percorre con lo sguardo l' azzurro del cielo. Indugiava osservandole. L' una pareva racchiudere una tristezza infinita, suscitando il desiderio di abbracciarla e proteggerla per sempre, l' altra possedeva una bellezza così luminosa da rallegrare il cuore. Finalmente diede la mano ad entrambe ed insieme s' incamminarono.. e si senti' libero!.. Anche se durante il percorso della sua vita fu solo piu' che mai, sempre piu' solo, finche' la solitudine fu tanta che lo avvolse, la poesia gli regalo` i suoi colori piu' splendidi ed insieme si fusero in una piccola stella... Alza gli occhi al cielo: vedi quante stelle? Sono gli amici di sempre, tante Storie spesso uguali. Intrecciate di solitudine e colorate di poesia, luccicanti, desolate, irraggiungibili, come i nostri sogni piu' belli scritti sull' acqua.

(GIMS)

Intervista ad Anne Washington

(Anne Washington con le cinque sorelle)



Sei di qui, Anne? Sono nata a Ipswich, la quinta generazione della mia famiglia a vivere a Ipswich.

Da quanto tempo studi italiano? Ho iniziato lo studio dell'italiano nel 2010 - quindi questo è il mio nono anno.

Ci parli della tua famiglia? La nostra famiglia vive in tutta l'Australia. Io e mio marito, Jorge, viviamo sulla Gold Coast dal 2009. Abbiamo due figli e due nipoti che vivono ad Adelaide e una figlia e una nipotina che vivono a sud di Wollongong. La nostra nipotina più giovane, Emily Jean, è nata solo tre settimane fa.

Hai avuto una bella giovinezza? Sì, sono cresciuta a Ipswich in una grande famiglia di sei figlie. Avevamo molte famiglie nelle vicinanze e i miei genitori erano fortemente coinvolti nella comunità locale, con la chiesa e con gruppi sportivi locali.

Cinque sorelle...Mamma mia! Com'era la vita con cinque sorelle? Rumorosa! Ma andavamo tutte d'accordo e siamo ancora molto unite oggi.

Cosa ti hanno insegnato le tue nonne? Entrambe le mie nonne lavoravano sodo e hanno cresciuto le loro famiglie durante gli anni della depressione. Ero molto vicino alla mia nonna paterna. Lei aveva un modo di dire per ogni occasione e mi diceva sempre di trattare gli altri come vorrei essere trattata io. Mia nonna materna ha avuto una vita difficile (ha seppellito tre mariti!) ma amava la gente e ben oltre i suoi 80 anni stava ancora raccogliendo fondi per beneficenza, cucinando torte e facendo conserve. Ha vissuto fino a 95 anni.

Dove hai incontrato il tuo compagno di vita? Ho incontrato mio marito a Canberra. Era pilota dell'aeronautica militare e stava lavorando a un progetto speciale a Canberra per un breve periodo. Lavoravo per il Dipartimento degli Affari Esteri ed ero tornata in Australia da quattro mesi tra un servizio all'estero e l'altro. Era destino!

Il tuo lavoro? Ho lavorato come segretaria in molti posti, nel governo, nell'istruzione, nella sanità e nel settore privato. Probabilmente il lavoro più interessante che ho avuto è stato quando lavoravo all'estero per il Dipartimento degli Affari Esteri.

Era un lavoro impegnativo? Era sempre interessante e a volte stimolante.

In quali paesi hai lavorato? Quando avevo 20 anni sono andata in Nuova Zelanda con mia sorella e abbiamo trascorso 18 mesi lì. Abbiamo fatto diversi lavori: cameriera, lavoro d'ufficio e lavoro in una fattoria di tabacco (ora è una vigneto!). Ho avuto tre posti con gli affari esteri - in Turchia, Brasile e Svizzera. Amavo la Turchia, era così diversa da tutto ciò che avevo vissuto prima e a metà degli anni '70 stava già iniziando a diventare un'attrazione turistica.

Quali sono le cose che t'ispirano? I giovani m'ispirano. Ci sono tanti giovani intelligenti, compassionevoli, creativi, energici - penso che il futuro del mondo sia in buone mani.

Ti consideri una persona fortunata? Mi considero una persona molto fortunata. Ho avuto genitori meravigliosi, una giovinezza felice e una carriera interessante e gratificante. Ho un marito e una famiglia amorevole e amici meravigliosi. Sono benedetta.

Leggi molto? Sì, leggo molto, principalmente biografie. È interessante conoscere la vita degli altri. Ho fatto alcune ricerche genealogiche negli ultimi due anni e ho scoperto alcune storie interessanti sui miei antenati. Ho iniziato a registrare queste storie per le generazioni future.

La felicità, secondo te, è accessibile a tutti? Che domanda profonda, Luisa! No, non penso che lo sia. Per alcune persone, ogni giorno è una lotta e non c'è molta felicità nelle loro vite.

E per finire : "La vita è"ciò che fai".

Luisa Liussi

To read the complete interview please go to the Dante website: www.dantegoldcoast.com.au

PATRONATO ITAL-UIL – Per assistenza o informazioni in riguardo le vostre pensioni. Un servizio gratuito – IL PRIMO E IL TERZO MERCOLEDI DEL MESE dalle ore 10.

Giuseppina Zanda - Telefono: 07 3357 9141 Cellulare: 0413 953 528