



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.

September/settembre 2018

ISSN 2206 - 9828

PRESIDENT'S LETTER

Dear members

We wish all the fathers a Happy Fathers' Day.

In this newsletter you will see some photos of events that happened in August. On 15th August we showed an Italian film followed by afternoon tea. Thank you to everyone who brought the delicious food to share.. Some members of the Dante Coro performed at Co.As.It. for Ferragosto. The Coro meets on Tuesdays 5.45 to 6.45 p.m. Everyone is welcome!

On Sunday the 19th August was the MLTAQ Speech Contest. Thank you to Primary schools Italian convener Rita Lo Presti for all her hard work and to all the Italian judges. On Friday 24th of August we went to the StudItalia Prize Presentation. Senior Italian students from all over Queensland enter this competition. We will publish the winners speeches in the October newsletter .

The Lavazza Italian Film Festival commences in Brisbane on the 19th September. All information on the web site.

The Dante Biennial Conference will be held in Mildura this year from the 27th to the 30th September. I will not be able to go but we will be represented by our member Carlo Pennone, former Perth President. We wish the delegates all the best.

Cordiali saluti

Giovanna Santomauro



Minister for Education, Grace Grace with Connie Canale, Giovanna Santomauro and Judith Roberts in Brisbane

[Like us on Facebook - Dante Gold Coast](#)
We are also on Instagram
<https://www.instagram.com/dantegoldcoast/>

DATE CLAIMERS

LAVAZZA ITALIAN FILM FESTIVAL

Italianfilmfestival.com.au

19 September – 14 October

14 October FESTITALIA 2018

www.festitalia.com.au

THE GOLD COAST

ITALO AUSTRALIAN CLUB

18 Fairways Drive, Clear Island Waters

Ph: 5575 1966 /0499074910

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

La Terrazza Restaurant

Chef team Mario, Fabio and Emiliano

Lunch – Wed. Thurs. Fri. 11.30a.m. - 2.30p.m.

Dinner – Wed. to Sun. 5.30p.m. - 9 p.m.

Please phone Club for bookings.

COLLAS MORO ROSS

46 Watson Esplanade

SURFERS PARADISE 4217

PH. 07 55399099

Email: ginom@cmrlawyers.com.au

Web: www.cmrlawyers.com.au

ITALIAN SPOKEN

**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

Term Dates

Term ends - Fri 21st September
 September break - Sat 22nd September to Sun 7th October
 Classes recommence- week beginning 8th October
 Semester concludes- 30th November

The Dante will be closed during the break except for mini-courses and private classes.

Mini Courses for the September Break

Martina Medda has put together some grammar and conversation clinics suitable for several levels. They target the most common and difficult grammatical errors at each level.



For Beginners- **Direct and indirect pronouns and reflexive verbs**

- Friday 5th October 10-12.30pm

For Inter to Advanced - **Indirect pronouns, Imperative mood and Subjunctive mood**

- Wednesday 3rd October 6.30-9.00pm

For Advanced to LCS- **Tutti significati del si, verbi seguiti da preposizioni, congiunzioni seguite da preposizioni**

- Thursday 4th October 10-12.30pm

These 2 hour 30 minutes classes will cost \$35.00
 As usual you need to register by putting your name down in Aula 1 at the Dante or completing an online enrolment form. You *must* prepay for the course.
 A minimum of 5 students for the class to go ahead.



Congratulations to Bianca Antonioli who was awarded a Scholarship by the Sede Centrale to study in Italy. She will be going to the Dante school in Bologna early next year.

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

Or Email- info@dantegoldcoast.com
Rita Lo Presti (School Director)

MLTAQ SPEECH COMPETITION

Some judges for the Italian Speech Competition section.



Giovanna Santomauro, Councillor Dawn Crichlow, Marilyn Harris (Griffith Uni Operations Co-ordinator) and Detlef Sulzer, (Former Honorary Consul of Germany) at the dignitaries afternoon tea before presenting the Speech Competition awards.



2018 STUDITALIA PRIZE AWARDS CEREMONY

Venerdì il 24 agosto 2018, la nostra Presidente, Giovanna Santomauro, Connie Canale ed io siamo andate a Brisbane per questa cerimonia.

Era una serata molto interessante e divertente. Il coro della Scuola Elementare di Kelvin Grove ha cantato in italiano l'Inno nazionale dell'Italia e dell'Australia e anche due canzoni italiane. Il coro era bravo e carino.

C'erano sette vincitori del Premio di Studitalia ed i certificati erano presentati dal Ministro dell'Istruzione, Grace Grace, e dal Console Italiano, Dottor Ludovico Carlo Camussi. Poi, ogni studente ha fatto una presentazione in italiano. E' stata un'esperienza meravigliosa sentire questi giovani parlare italiano così bene. Loro erano appassionati della lingua Italiana.

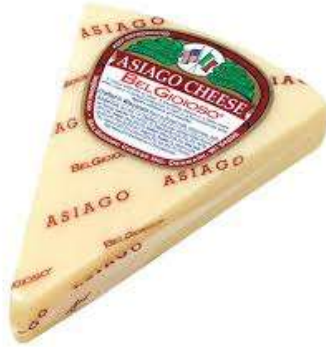
Questi studenti andranno in Friuli per studiare la lingua e la cultura della Regione per quattro settimane. Avranno tante opportunità d'incontrare la gente del luogo e di viaggiare in Italia. Dopo la cerimonia sono stati offerti degli squisiti aperitivi ed i dolci italiani mentre si chiacchierava con gli altri invitati. E' stato incoraggiante vedere questi giovani appassionati della lingua italiana.

Judith Roberts

LA PAGINA DELLA CULTURA

(A Cura di Connie Canale)

KNOW YOUR ITALIAN CHEESES (7)



ASIAGO

This cheese mostly comes from the Vicenza, Trento, Padova and Treviso regions of Northern Italy. It is a traditional farmhouse, unpasteurized hard cheese made from cow's milk. It usually comes in 8-20 kg. wheels, but also in packaged triangles. It has a smooth and glossy rind – yellow when young but deepens to an orange colour later. Both these products are protected with the **PDO label** (*Protected Designation of Origin status*).

Centuries ago this cheese was made from sheep's milk made by shepherds from the Asiago plateau. Later as sheep gave way to cattle who gave higher milk yield, the process changed to cows' milk.

There are two types of **Asiago**. The first is a lightly pressed soft cheese made from whole milk by small dairies. It is often referred to as **Asiago Pressato**. This Asiago ripens within 20-30 days, is yellow and springy, with a delicate, sweet flavour and fragrance, and has achieved great commercial success with today's consumers due to its many varied uses. ***

The second is called **Asiago d'Alveo**. It is a mature cheese which the locals prefer to the other Asiago. This type is made from skimmed milk, and the long, slow maturation process creates a fruity and slightly sharp cheese with a compact granular interior full of small holes. The maturation can take from 12 months, when the colour turns to liquid honey, to two years, when it acquires a toffee colour and becomes brittle and intensely flavoured, a little like Parmesan. Asiago d'Alveo can be grated and used as a condiment.

*** Try adding Asiago to omelettes, sauces, soups, as an appetizer, grated over pasta, risotto, polenta, or add to fillings for ravioli, tortellini, etc.

CULTURAL EVENTS YOU MAY LIKE TO ATTEND

WEDNESDAY 19 SEPTEMBER – SUNDAY 14 OCTOBER – LAVAZZA ITALIAN FILM FESTIVAL.

Palace Centro, James St., Fortitude Valley – Ph: 38524488 and Palace Barracks, 61 Petrie Terrace, Brisbane – Ph: 33671356. You can obtain film screenings, times and costs on ... www.palacecinemas.au/festivals/lavazza-italianfilmfestival.com.au or by phoning.

FRIDAY 19 OCTOBER – 6.45P.M. - IL DIVO with guest **MARINA PRIOR** will perform at HOTA (Home of the Arts) – outdoor stage: Gold Coast, for one only concert – Cost: from \$130.00 to \$225.00 + \$5.95 fee. Bookings via: ticketmaster.com.au. (no group discounts).

WEDNESDAY 24 OCTOBER – 8.00P.M. – PATRIZIO BUANNE – Neapolitan world-famous pop singer will perform at the Concert Hall – QPAC Brisbane. Cost: from \$75.00 to \$152.70 + \$7.20 Fee. Book via QTIX.com.au or call 136246.



**INTERVISTA ad ANNA e a GOCCIA PROPRIETARI DI
GOCCIA ITALIAN RISTORANTE PIZZERIA
(MERMAID BEACH)**

“Goccia” ha un bel suono. Come mai “Goccia”?

Tutto è iniziato quando mio marito aveva diciassette anni, quando ha iniziato a fare le pizze. Essendo ancora inesperto faceva cadere spesso una goccia di pomodoro sul tavolo da lavoro. Il suo capo, il proprietario della pizzeria, ha voluto battezzarlo con un soprannome che è appunto *Goccia*. Quindi Goccia di pomodoro.

Quando è iniziato questo tuo interesse per la cucina

italiana? Non vorrei dire la cosa che dicono sempre tutti: la famiglia, la nonna, la mamma!! Però in Italia c'è la tradizione del cibo. Hai l'orto sotto casa, la nonna ti porta su le verdure, ti cucina il sugo fresco... Io sono stata molto fortunata in

questo. Ho sempre mangiato bene, con qualità. Mia mamma ha sempre cucinato. Non è come qui che qualche volta si prende un sandwich già fatto, o la pasta precotta. Io queste cose non le mangio. Quindi ovviamente essendo nata in Italia ho la fortuna di avere un palato predisposto al cibo.

Qual'è la specialità della casa? Prima di aprire Goccia Italian, volevamo fare solo pizzeria, però poi abbiamo pensato che giustamente non tutti vogliono mangiare solo pizza, quindi abbiamo cercato d'includere anche un po' di antipasti all'italiana, e poi anche paste e degli special – facciamo una special board ogni settimana per dare un po' di scelta oltre la pizza. Comunque la nostra specialità è la pizza. Ovviamente facciamo anche pasta, dolci... tutto quanto rigorosamente fatto in casa, qui. Quello che cerchiamo di dare a Goccia Italian è appunto un'esperienza per quello che si paga, quando si esce si è soddisfatti.

La pizza vera italiana, la base, dovrebbe essere fine e croccante, o come? Allora, questo è il dibattito. La pizza fatta alla romana, diciamo la pizza del nord Italia (da dove proveniamo noi), è senz'altro quella che offriamo qui a Goccia e cioè fina e croccante. Però c'è anche un altro tipo di pizza in Italia, la pizza napoletana, una pizza cotta molto velocemente. La pasta ha una lievitazione più lunga, e ovviamente il risultato è più focaccia che pizza. Ognuno ha i suoi propri gusti, no? Qui la facciamo croccante e leggera. Per il sugo della pasta usiamo i pomodori freschi. Vengono cotti in forno, poi vengono passati fino a creare la conserva di pomodoro.

È stato necessario australianizzare i piatti? Per noi no. Prima di aprire abbiamo deciso che è giusto rispettare comunque lo stile australiano perché noi siamo emigrati, siamo qua da tanti anni ed amiamo questa terra. Siamo cittadini australiani, però siamo anche italiani. Abbiamo deciso di mantenere assolutamente lo stile italiano e quindi non facciamo pizza pineapple e non facciamo pizza chicken. Però abbiamo una pizza tutte-carni che, anche se in stile italiano, accontenta un po' anche lo stile australiano. Viene rigorosamente fatta come viene fatta in Italia. E devo dire che noi qua a Mermaid Beach non abbiamo mai avuto problemi.

Si parla anche italiano qui, da Goccia? Mamma mia! Quando non ci sono clienti sempre, sempre. Tante volte sarebbe bello integrarsi il cento per cento soprattutto per migliorare l'inglese. Però mio marito è italiano, le cameriere sono italiane, lo chef è italiano. Abbiamo un aiuto in cucina che anche lui è italiano, dunque siamo tutti veramente italiani. Tutti dicono: “Siete autentici”.

Secondo te “Il cibo è?” Secondo me il cibo è come quando incontri un partner. Se il cibo ti appaga, se il cibo ti sazia, se il cibo ti piace, se soddisfa tutti i sensi, hai una vita felice. Se invece il cibo ti delude su qualche aspetto che può essere... non so... il gusto, che è la cosa più importante, allora la è un po' una fregatura.

Luisa Liussi



INCONTRO PER GLI AMICI DELLA DANTE

**WHERE: Gold Coast
Italo Australian Club**

**WHEN:
WEDNESDAY, 12th SEPT
WEDNESDAY, 17th OCT,
THEN
3rd WEDNESDAY OF
EACH MONTH**



I have been a Dante Gold Coast member since 1990 and in this time have always felt a serenity and belonging to all who have touched my life at Dante. What does the Dante Gold Coast mean to me? Well I have felt through the years as times change “How can I nurture and keep the spirit of Dante friends in my life”? Well I am proposing to meet for lunch on a regular basis so that a Date Claimer is there in our diaries. You do not have to sign up – just turn up, even if there are 2. You will know this is a time to meet, greet, chat, catch up, speak Italian, if you wish, and be together. We all have busy lives and commitments but if we know there is a “window” each month to reclaim our Dante connection with like-minded friends – WOW!!

Maria Barrett

FERRAGOSTO

At both Christmas and Easter, lunch is an important tradition. So too *Pranzo di Ferragosto* is an important feature of the day on the 15th of August. A public holiday, Ferragosto is celebrated in Italy, San Marino and Ticino a canton of Switzerland. The traditional dish for Ferragosto is roast pigeon. Once widespread in Italy, it is said to have originated in Tuscany. The holiday is really a double celebration. Firstly it celebrates the feast of *Feriae Augusti* which was established by the Emperor Augustus in 15 BC. Together with other holidays in August, this time of year provided a period of rest and revival following the previous weeks of hard agricultural toil. Secondly, in early Christian times since 300 AD, Ferragosto also became one of the most important religious holidays. It is the celebration of The Assumption of the Blessed Virgin Mary into Heaven.

During the Fascist period (1923-1943) the tradition of the Ferragosto trip gained popularity when promoted by the regime. Hundreds of popular trips together with discounted train trips were encouraged. Ferragosto still provides the opportunity for the popular tradition of taking a trip to the beach, the mountains or the lakes. Around the middle of August and in some cases extended to the whole of August, the summer vacation is in full swing. Certainly the Ferragosto holiday shows its influence for more than one day.

Pam Conway

I would like to say that the Film afternoon and afternoon tea was not only a pleasant social event where I got to meet a lot of other nice people who attend the Dante Alighieri School, but was most beneficial to the learning process of the beautiful Italian language. I am now eager to see many more Italian films which will hopefully enable me to absorb the dialogue and help with the correct pronunciation when trying to speak Italian. I thank you Giovanna for organizing this event and hope there will be more afternoons like this in the future.

Roger Spong



Some of the ladies from Dante Coro dressed for Ferragosto entertaining at Co.As.It.





**DEDICATO A TUTTI I PAPA'
PER LA LORO FESTA**

DOMENICA 2 SETTEMBRE

Al papà

**Che sia alto oppure basso –
che sia magro oppure grasso –
che sia brutto oppure bello –
molto arguto o picchiatello -
non importa, e sai perché?**

Per me e' grande come un RE!

Lui e' stato, e sara' ora e sempre ...

IL MIO PAPA'.



“Essentially Mindful Essentially You”

Have you ever considered using Essential Oils to support you with:

- ***Sleep***
- ***Anxiety and Stress***
- ***Immune System***
- ***Reducing the toxic load in your home***
- ***Skin***
- ***Muscle pain and tension***

And so much more...

Charlotte can provide you with a personal consultation and see how you can integrate these 100% pure, Therapeutic Grade Oils in your daily living.

Make that one change to feel better inside and outside and look after your family and loved ones.

Contact Charlotte to have a chat:

Phone: 0420399563

Email: taralluccio@hotmail.com

Website: www.charlottepetrucci.com