



# 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](http://www.dantegoldcoast.com)

Email: [info@dantegoldcoast.com](mailto:info@dantegoldcoast.com)

Societa` Dante Alighieri Gold Coast

Settembre/Ottobre 2013

## PRESIDENT'S LETTER

Dear Members,

Another term is coming to a close. Thank you to Rita and the teachers for the great work they do in keeping up the high standards of our courses. Hope our students and teachers have a chance to relax during the break. Students may wish to borrow a book or other resources to keep up their Italian so as not to miss us so much!!

The Renaissance Faire has been postponed to May 2014.

Thank you to Gino and June Moro for organising the bi-annual Car Rally "Matta Mattinata in Macchina". The participants had a wonderful time. We all enjoyed the Italian sausages and biscotti at the end of the course.

Thank you to Connie for the Social and Cultural work she does. She truly deserved the Community Award. Connie still has 2 tickets available for the opening night of "Otello". If interested, please contact her .

Thank you to the wonderful committee we have who work so well for the benefit of our Gold Coast Dante Society and thanks to all of you for being such fantastic members. If you have any suggestions for the school, cultural or social activities we are only too happy to hear from you. We asked for expressions of interest in starting a singing group – still waiting to hear from you. One of our students is a singing teacher so we can also use her expertise.

I hope all the fathers have a wonderful day and are truly treasured by their children.

Cordiali saluti

*Giovanna*

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

**HAPPY FATHERS' DAY TO ALL THE DADS**

**AUGURI PER IL GIORNO DEL PAPA`**

## DATE CLAIMER

**21<sup>st</sup> September - 6<sup>th</sup> October holidays**

**7<sup>th</sup> October - 29<sup>th</sup> November - Term 4**

**October - ITALIAN FILM FESTIVAL BRISBANE  
Palacecinemas.com.au - Film Festivals**

**19<sup>th</sup> October - Queensland Pops Orchestra  
"Viva Italia" QPAC Ph. 136246**

**26<sup>th</sup> October - Opera - Otello  
\$124.00 Ph. Connie - 55758882 for bookings**



**Congratulations to Connie Canale, who was presented with a 2013 Moncrieff Community Award by MP Steven Ciobo and acknowledged for her selfless work in the community at a ceremony in Southport on Tuesday 27<sup>th</sup> August .**

## SCHOOL NEWS

- All classes planned have commenced. The only one in doubt is Inter 2 on Tues night which has 4 students at the moment. There have been occasions when only one attended. This class may only go to September.
- Students of the lower levels have requested some mini courses at their level. Luisa has advertised a Beginners conversation course which should run Thursday 5 & 12 Sept.
- It was also suggested from a student in Gilda's advanced conversation class that a newer book needed to be used as the textbook Gilda has used is a little outdated and they have been through it 3 times. The text recommended to me was *Sapore d'Italia*. We have purchased 8 copies to be used for this class.

*Any questions about the school, please call me on - 55270797 Or Email- [info@dantegoldcoast.com](mailto:info@dantegoldcoast.com)*

School Director

**Rita**

## **Cosa Vuol Dire.....**

### ADDETTO

Attached, belonging to  
That which was said  
Repeated

### COMMESTIBILE

Standing fast  
Questionable  
Edible

### DOLENTE

Tired  
Sorry  
Without money

*(Answers on back page)*

-----

**Opera – “Otello” (Verdi)** - sung in Italian  
**Saturday 26<sup>th</sup> October** 7.30 p.m. - Lyric Theatre –  
QPAC, Brisbane. Cost \$124.00 group has been booked  
any others interested in attending can book with Connie  
at [ccanale25@hotmail.com](mailto:ccanale25@hotmail.com)

**R.I.P. We extend our deepest condolences to the Sutton family for the tragic loss of Joseph. His sister Emilia was in the beginners class and Joseph was in the Intermediate 1 class and called “Giuseppe”**

## STUDENTS' WORK

### La Casa della Famiglia Orsini

Quando ero una bambina, abbiamo vissuto in una piccola città. La nostra casa era abbastanza spaziosa, ma vicino là era la bella, grande casa della famiglia Orsini. Il loro figlio era mio amico e spesso giocavamo nel grande giardino, salivamo gli alberi nel frutteto, o, nei giorni più caldi, giocavamo sulla veranda. La casa aveva le grandi finestre, da dove si potevano vedere le montagne. A una bambina come me, il grande portone sembrava come una porta di un castello.

Ma, un giorno, la casa era abbandonata improvvisamente. La famiglia e tutto ciò che possedevano erano spariti. Nessuno sapeva che cosa era accaduto. È stato un grande mistero. Negli anni successivi, la casa diventava molto cadente. Le finestre erano rotte, pipistrelli trovavano una casa nel tetto, e il bellissimo giardino diventava come una giungla. Nessuno giocava più là.

Quando ero un'adolescente, la mia famiglia è andata ad abitare in una grande città lontana per il lavoro di mio padre e per me di andare all'università. Gradualmente la piccola città della mia infanzia diventava solo una memoria.

Tuttavia, recentemente, stavo guidando sull'autostrada quando ho notato un cartello che puntava alla mia piccola città e con un improvviso capriccio, ho deciso di andare là. Ho guidato sulle strade, una volta familiari, alla nostra vecchia casa dove ora abita un'altra famiglia ed ero felice di vedere i loro bambini giocare come avevo fatto io. Ma la sorpresa più grande era che la vecchia casa di Orsini era stata ristrutturata come nuova. Molte persone stavano andando dentro e fuori la grande porta d'ingresso. Vecchi uomini seduti sotto gli alberi nel giardino ora bello. Mi sono chiesta cos'è successo lì?

Evidentemente, tutti quegli anni fa, la famiglia Orsini era fuggita in Sud America per evitare un grande scandalo finanziario. Recentemente, il signor Orsini è morto e nel testamento ha lasciato la sua vecchia casa e una grande somma di denaro al Consiglio comunale per il restauro della casa e con l'istruzione che la casa sia usata da tutti come un centro sociale.

Quest'era una bella fine al grande mistero della mia infanzia!

*Loredana Sterry (Adv. 2)*

**MATTA MATTINATA IN MACCHINA**

What a beautiful day for the “Matta Mattinata in Macchina”. The participants were given the Italian instructions on how to reach the mystery destination and cars were sent off 5 minutes apart by John Santomauro using the checkered flag. They had to answer questions about different things along the route to the final destination - the Botanic Gardens at Benowa. When they arrived the coffee, biscotti and crostoli were waiting for them and the sausages and onions were sizzling away on the BBQ being expertly cooked by Tony Carnovale. The setting was magnificent along the lake and under a shady tree. After lunch John showed keen volunteers how to play bocce. After the games June and Gino presented the awards. The answers were very close. The winner, by a very narrow margin was Team Italiano – Judy Roberts, Bryan Dobby, Tony Carnovale and Astrid Pennisi. They won the Lamborghini car, a bottle of wine and Toblerone chocolates. All the car drivers received a bottle of wine and chocolates and as well the last car driven by David Landon and navigated by Linda Cord received a turtle – the “tartaruga” award. Other drivers were George Minassian with Vicki and Maria Barrett, Jane Miano with Christine Blackmore and Francesco Zito and Brendan Behan with Dawn as navigator. Thank you Connie for the biscotti. Thank you Gino and June for organising the Car Rally and thank you to the Italian language consultant, Luisa Liussi.



Photos above – before leaving the Dante rooms. Photos below the teams receive their prizes.



**MORE PHOTOS ON THE DANTE WEB SITE – [www.dantegoldcoast.com](http://www.dantegoldcoast.com)**

**STUDENTS' WORK****LA FOCACCIA**

Focaccia è un tipo di pane abbastanza facile da preparare. Storicamente la focaccia fu fatta dagli Etruschi nel nord d'Italia prima delle origine dell' impero romano. L'origine della parola "focaccia" era latina "panis focacius" che significava un tipo di pane piatto ed infornato sotto le ceneri.

Gli ingredienti sono solo farina (500g), acqua tiepida (300ml) e 1¾ cucchiaini di lievito secco. Ci sono diversi tipi di farine ed è importante usare una farina specialmente macinata per la focaccia o per la pizza. Se questo tipo di farina non è disponibile, è possibile usare farina per il pane o usare la farina "normale" ma poi è necessario aggiungere un cucchiaino di glutine. Non si deve mai usare la farina con lievito in polvere (self-raising flour).

Mescolare bene la farina, l'acqua e il lievito fino ad ottenere una pastella omogenea. È possibile usare una macchina del pane (sulla sistemazione "dough") o usare un frullatore o impastare gli ingredienti a mano. Lasciare l'impasto in un posto tiepido (quasi 50 gradi) e lasciarlo lievitare per circa un'ora, fino a che il suo volume sarà raddoppiato.

Mettere l'impasto sulla panca, coperto con un po' di farina. Impastare per 3-4 minuti fino a che sia morbido. Stendere l'impasto fino a che ha la forma rettangolare, quasi dimensioni 22 X 32 X 10 cm.

Coprire il fondo di una teglia (22 X 32 X 10 cm) con 2 cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungere l'impasto e poi girarlo nell'olio perché tutti i due lati siano coperti con l'olio.

Condire l'impasto come si vuole. Io uso circa 10 pomodorini (tagliati a metà) e 12 olive (nere o verdi). Spolverare con un pizzico di sale.

Lasciare l'impasto ancora una volta in un posto tiepido e lasciarlo lievitare per circa 30-45 minuti fino a che il suo volume sarà raddoppiato.

Infornare in forno già caldo a 200° per 30 minuti o fino a che sia pronto. Capirete che è pronto quando il colore è dorato e quando battendo la focaccia il suono è "vuoto".

Puoi mangiare la focaccia così o la puoi tagliare in mezzo e riempirla con formaggio e prosciutto.

Buon appetito!

*Brian Bell (Lingua Cultura e Società)*

**BEGINNERS 2** – Menu from the restaurant "TOFUTUTTO" Non si mangia carne qui. Solo vegetariano.

ANTIPASTI – Bruschetta con tofu, Tofu zuppa, Antipastofu

SECONDI – Tifualetta alla milanese, Tofuimbocca alla romana, Tofu buco, Tofu arrosto

DOLCI – Tatofu, Tofulato, Tofuroles, Tofu torta della casa

*Andrea Mari*

Answers to: **Cosa Vuol Dire.....**

1. Attached
2. Edible
3. Sorry

Go see Selena for your 10% Dante Members' discount at:

**GOLOSI Food Emporium**

Ph. 07 55200704

3/45 James Street, Burleigh Heads

selena@golosi.com.au