



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.

August/agosto 2018

ISSN 2206 - 9828

PRESIDENT'S LETTER

Dear members

I hope you are enjoying our Gold Coast winter while some of our members are enjoying the heat of the European summer.

Thank you to Rita for the many phone calls and emails to follow up on students who had not yet enrolled to ensure we had sufficient numbers to start the Second Semester classes.

Welcome to all new members. I hope new students enjoy learning Italian with us. We don't just have the classes but also offer other activities to enrich the Italian experience. When possible we lunch at the Gold Coast Italo-Australian Club and continue our Italian conversation there. Below are two of our members, past students, Vicki Minassian and Robin Cook who joined us for lunch recently.

Please read the newsletter for coming events. Our webpage www.dantegoldcoast.com.au has all information about our courses and other interesting items. Our Facebook page, Dante Gold Coast, has interesting events to share also. Thank you to Brian and Martina for the work you do on these. Thank you to everyone who contributed to this newsletter.

Join me to see an Italian film, Wednesday 15th August at 2 p.m. You can lunch at club beforehand. and if you wish can bring a plate to share for afternoon tea. Please let me know who is coming so I know how many to set up for.

Cordiali saluti,

Giovanna



[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

15th August Film afternoon

3rd November - Opera "Don Giovanni"

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

Bentornati alle nostre classi!

We have had a good start to classes this semester with all but one, day Introduction class, not continuing. At present we have about ninety students and are expecting a few more people after they return from their European summer holidays.

We welcome one of our new teachers this week, Barbara Mazzotti, who will be taking Beginners 3 evening class. Barbara has worked in Sydney teaching Italian to adults and children. She presently also teaches English to adults.

Our other new teacher, Natasha Marani, arrives back any day now from her holidays in Italy and will be taking Beginners 2, morning class Friday.

Please welcome them to the Dante.

Our Library

Please take a little time to look at our collection. There are a variety of DVDs, books, from readers and grammar texts, history to travel and more, to borrow. Borrowing time is 2-3 weeks. Ensure you put all the details into our library borrowing register book and have your teacher initial for borrowing and returning.

Mini Courses

We run mini courses during our school holidays on different themes to give our students the opportunity to continue with their Italian learning during the break. Thank you to Astrid and Martina for offering these during the last school holidays. Thank you to the students who attended.

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

Or Email- info@dantegoldcoast.com

Rita School Director

MINI CORSI



Students enjoyed some mini courses run by Martina Medda and Astrid Pennisi during the break. Here is the group from one of the classes. Standing: Jean McNeilly, Dora English, Lorraine Sterry, Gerard Wilkes and Giovanna Santomauro (President). Sitting: Nell Rosolen, Martina Medda (teacher) Pam Conway and Robyn Matiske.



For the last lesson in July the classes sang the song "Luglio" in the coffee break. (Martina, Hayley and Giovanna)

'DON GIOVANNI'

Opera by Wolfgang Amadeus Mozart

Join the

DANTE ALIGHIERI SOCIETY GOLD COAST

SAT 3RD NOVEMBER 2018

For Matinee session at 1.30P.M.

Playhouse Theatre – QPAC – Brisbane

Tickets - \$118.00 in "A" Reserve

(Special Dante Price)

some seats still available

Book with Connie Canale – Ph. 5575 8882 –

or ccanale25@hotmail.com

Payment due before 30th August 2018.

Only 3 tickets left with this group booking!!

LA PAGINA DELLA CULTURA*(A Cura di Connie Canale)***KNOW YOUR ITALIAN CHEESES (6)****MASCARPONE**

When we talk of Mascarpone as a cheese, technically speaking it is not a cheese as we know it. Mascarpone is rather the result of a culture being added to the cream skimmed off the milk that is used in the production of Parmesan. It is however often described as a curd cheese although it is made in much the same way as yoghurt.

After the culture has been added the cream is gently heated, then allowed to mature and thicken. It develops into a magnificent, thick, spoonable texture and is extremely versatile. Mascarpone is famous as the main ingredient of that wonderful Italian dessert 'TIRAMISU' and cheesecakes. It also makes an excellent alternative to double (or heavy) cream in both sweet and savoury dishes. ***

Mascarpone originated in the area between Lodi and Abbiategrasso, Italy, southwest of Milan, probably in the late 16th or early 17th century. The name is popularly held to derive from *mascarpa*, an unrelated milk product made from the whey of stracchino (a young, barely aged cheese), or from *mascarpia*, a word in the local dialect for [ricotta](#). Ricotta however, unlike mascarpone, is made from whey. In Southern Italy, Mascarpone is sometimes made from buffalo milk. It takes only a few days to ripen and has a fat content of 75%. Traditionally it is made from cow's milk and these days is produced in most cheese making districts around Italy. It is pale and creamy and usually sold in pots.

*** Try adding some Mascarpone to baked potatoes, crepes, grilled meat etc. – You'll be surprised at the results.

**Venice With Luisa****Study Tour**

29.09.18 - 15.10.18

Learn Italian, meet locals
and live like a Venetian

Sapere Sapori

18.10.18 - 28.10.18

Live like a Venetian and
explore the Prosecco region

venicewithluisa@gmail.com
www.venicewithluisa.com

(+61) 0408 344 148



INTERVISTA ad Adrian Grazioli

Capo Pasticciere all' EMPORIUM di Sorrento

(QUI SI PARLA ITALIANO)

Sei di qui, Adrian?

Si sono nato e cresciuto sulla Gold Coast.

Parli bene l'italiano?

Bene no. Un poco...ho studiato alla scuola Dante Alighieri per sei mesi. Non parlo bene ma capisco abbastanza quando parlano i miei genitori.

Dove sei andato a scuola?

Ho frequentato la scuola di St Kevins e poi la TSS, sempre sulla GC.

Dove hai imparato il tuo mestiere, la professione di Capo Pasticciere.

Sono andato a Melbourne e ho lavorato con il mio mentore William Engliss. Ho fatto tre anni di apprendistato con lui. Poi ho lavorato alla Pasticceria Brunetti, a Carlton (Victoria).

Ti piace il tuo lavoro?

Si, si mi piace moltissimo.

È un lavoro molto impegnativo?

Si direi di si. Mi sveglio alle 3 di mattina, comincio in pasticceria alle 3:30/4:00. Preparo tutto in negozio – ho il forno – perciò tutto è fresco ogni giorno. .

Una delle difficoltà del tuo mestiere?

Beh, in generale sono problemi piccoli...i piccoli problemi di ogni giorno.

Chi sono le persone che ti hanno ispirato?

Senza dubbio il capo-cuoco Stefan Bordes, uno dei miei insegnanti . E ovviamente i miei genitori, che anche loro sono stati ristoratori.

Il futuro?

So esattamente quello che vorrei fare con la mia vita, senza dubbio.

Sei ancora giovane...ma secondo te finora cos'è la vita per te?

Al momento la mia vita è predominantemente PASTA .

Luisa Liussi

THE PASTRY EMPORIUM

Campbell St, Bundall

0435 919 433

thepastryemporium.com.au

The Gold Coast Bulletin wrote an article , on the 6th June 2016, about the best 10 bakeries in the Gold Coast Region and the Pastry Emporium was on that list. This is what they wrote:

“Opening his own shop in the same block as the restaurant his parents founded, Adrian Grazioli is making his name with his handmade macaroons, tarts, Danishes, croissants and cakes. Hidden away in a tiny suburban shopping centre in Sorrento, The Pastry Emporium is a favourite for locals and a ‘need to know’ shop for the rest of the coast”

CHE COSA SIGNIFICA SCRIVERE

Innanzitutto comunicare. Situazioni politiche, statistiche, dati storici, fatti di cronaca. Oppure può essere sfogo ironico. Un modo per esorcizzare l'angoscia. Come oggi che è un giorno d'autunno. Autunnali sono le sfumature delle foglie secche per terra. Autunnali sono i primi brividi di freddo. Autunnale è anche la mia faccia che non esibisce più la compattezza dei vent'anni. E così capita di scrivere. Scrivere può anche essere arte, ma arte è monopolio della cultura, dicono. Potrei provare a dipingere: mi è sempre piaciuto. Ma questo potrebbe risultare subdolo fatto da me. Non possiedo l'ingegno né l'estro di applicare volutamente gli occhi in un punto indeterminato del viso, come faceva Picasso. Io, gli occhi, li so solo immaginare ai lati del setto nasale. Vuoi mettere il tocco eccentrico di un volto deformato, ghignante, la bocca smisurata aperta, che ride satanicamente e ti dicono: No. Quella non è la bocca. È l'orecchio. Ci si sente smarriti in certi momenti... Allora ci si rivolge disperatamente verso contorni più semplici, definiti, conosciuti. Tuo figlio, per esempio. C'è qualcosa di più familiare? Ma anche lui può essere subdolo. Lo hai imboccato, svezato, modellato a tuo piacere. A tua immagine e somiglianza. Gli hai insegnato a parlare. E quando hai trafuso in lui la tua linfa vitale e gli hai spiegato che rubare è peccato, che i denti se li deve lavare dopo ogni pasto, dopo avere ingollato per lungo tempo i meglio che presentavi in tavola e l'infinito amore e spirito di sacrificio che emanava da te, che l'hai responsabilizzato a riconoscere il bene dal male, lui ti dice: "genitore, hai sbagliato tutto. Se avrò un figlio l'educerò certamente in modo diverso. Gli insegnerò a pensare da solo, a decidere da solo, senza complessi né inibizioni". Detto fatto si gira, eretto, soffuso di giovinezza. L'occhio bendato di gioventù. E si allontana. La lontananza per lui significa libertà. Per te, solitudine. Ma non importa. L'essere giovani (ben lo sappiamo) vuol dire emulare, in un rito ripetitivo, quello che la vita ripropone da sempre. Noi genitori non siamo stati ragazzetti una volta? Anche se per i nostri figli siamo nati vecchi, avviluppati dagli anni prima ancora che dalle fasce. Non sanno immaginare che questa nostra faccia costernata e magari un po' rugosa, prima era diversa. Oh! Se era diversa. D'altronde stentiamo a riconoscerci in noi, figuriamoci loro. Ma le foto sono lì. Testimoni. "Mamma eri tu questa?" Prova a dire no. Ci credono. Prova a dire sì. Anche. Ecco il dramma. Irriconoscibili. Ma non è questo il punto. I punti sono tanti. Quelli interrogativi che rimangono senza risposta, perché ognuno ha una logica diversa. Per esempio: la ricchezza dà la felicità? Secondo i ricchi no. E se sono loro a dirlo, perché non credere? Ma anche il povero si lamenta (come non potrebbe?) Il dotto ripete pazientemente che più uno sa, più è infelice. E anche questo è scontato. L'ignorante tace. Non sa apportare nulla perciò non ha voce in capitolo. L'adolescente vuol crescere, l'anziano tornar fanciullo, l'adulto fermarsi a metà strada. Si direbbe che nulla dia la felicità. Che essa non esista per nessuno. O semplicemente è come un'essenza profumata: la percepisci... ma svanisce... Ma torniamo all'inizio: che cosa significa scrivere? Innanzitutto dialogare con se stessi, isolati nel foglio bianco simbolo di purezza. E così capita di sognare senza essere bimbi. Di ostinarsi a dipingere la vita con i colori che vogliamo vedere, e non con quelli che ha. È vero che ognuno di noi possiede una sua intimità gelosamente custodita, un suo mondo dove nessuno può interferire. Ma è solamente quando altri possono attingere alle stesse immagini da noi create, che si prova la fugace sensazione, per un breve attimo, di non sentirsi soli. Ecco. Scrivere, può significare anche questo. (GIMS)



ITALIAN FILM

WEDNESDAY 15TH AUGUST 2 P.M.

“Un paese quasi perfetto” di Massimo Gaudioso è una commedia sulla voglia di stare e quella di cambiare e sull'unione che fa sempre la forza.

Spoken in Italian with English subtitles.

You are invited to join us in the Dante rooms to watch this film.

Please RSVP to Giovanna on 07 55395528

PRANZO AL GOLD COAST ITALO AUSTRALIAN CLUB LA TERRAZZA RESTAURANT



LA TERRAZZA RESTAURANT
Chef Team – Mario, Fabio and Emiliano.

In the photos, Mario with Dante students Giuliana, Gina, Susanna, Pamela and Giannina. Jill had the grilled lamb cutlet tossed in olive oil, garlic and rosemary and served with vegetables and potatoes. Gina had the melanzana parmigiana, Pamela had the spaghetti with prawns, garlic, oil and chilli. Giovanna and Vicki had the saffron rice tossed with scallops and porcini mushrooms. *Tutto Delizioso!!*



“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