

PARLIAMO ITALIANO

**PARLIAMOCI**  
**GENNAIO 2026**





## QUESTO MESE PARLIAMO DELL'EMILIA-ROMAGNA

Il nome Emilia-Romagna è un retaggio dell'antica Roma. Emilia deriva dalla via Emilia, la strada romana che collegava Piacenza a Rimini, completata nel 187 a.C. e intitolata al console Marco Emilio Lepido.

Romagna deriva da Romània, il nome dell'Impero Romano d'Oriente applicato a Ravenna dai Longobardi quando l'Impero d'Occidente aveva cessato di esistere e Ravenna era un avamposto di quello d'Oriente.

L'Emilia-Romagna è una delle regioni più ricche e sviluppate d'Europa, con il terzo prodotto interno lordo pro capite più alto d'Italia. È anche un centro culturale, essendo sede dell'Università di Bologna, la più antica università del mondo.

Alcune delle sue città, come Modena, Parma, Ferrara e Ravenna, sono patrimonio dell'UNESCO. È un centro di produzione alimentare e automobilistica (come Ferrari, Lamborghini e Maserati). Vanta località costiere come Cervia, Cesenatico e Rimini.

Nel 2018, la guida Lonely Planet ha nominato l'Emilia-Romagna come il posto migliore da visitare in Europa.

La bandiera è in uso non ufficiale dal 1995. L'emblema rappresenta il profilo geografico della regione. Secondo l'ideatore, la linea curva rappresenta il Po e la natura, mentre la linea retta rappresenta la strada e il lavoro dell'uomo. Il colore verde rappresenta quello della Pianura Padana.

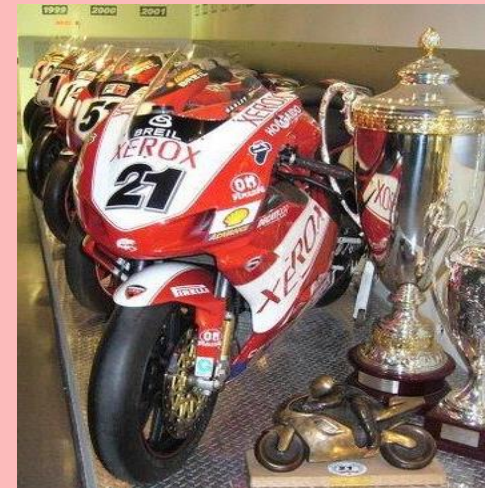


# AUTO FUTURISTICHE E CITTÀ STORICHE

Sede della Food Valley e della Motor Valley italiana, l'Emilia-Romagna attrae buongustai e appassionati di motori da tutto il mondo. Venite affamati in questa regione settentrionale per apprezzare appieno i tour gastronomici che vi mostreranno come vengono prodotti il Parmigiano-Reggiano, il prosciutto di Parma e l'aceto balsamico. Poi, fate una deviazione verso il mondo delle auto Ferrari e Maserati. L'Emilia-Romagna offre molto più di infinite feste ed emozioni adrenaliniche: le sue splendide città ospitano arte e architettura di livello mondiale, gloriose tradizioni operistiche e una delle persone più accoglienti d'Italia.

Il nome più evocativo tra le auto sportive italiane è Ferrari. Questo museo dedicato a Maranello, in Italia, si concentra sulla storia e la produzione della casa automobilistica. Presenta 25 auto, tra cui modelli stradali e prototipi, una sezione dedicata alla storica scuderia di Formula 1 e affascinanti cimeli e cimeli automobilistici.

Il Museo Lamborghini è un omaggio alla passione e al lavoro di una vita del fondatore Ferruccio Lamborghini. Espone i veicoli di lusso più famosi d'Italia in un viaggio attraverso il passato, il presente e il futuro dell'ambito marchio automobilistico. La Motor Valley dell'Emilia-Romagna è leggendaria tra gli appassionati di auto e moto italiane di lusso, e il Museo Ducati è una delle attrazioni più suggestive della zona. Ospitato nella sede centrale della Ducati fuori Bologna, questo museo è una tappa obbligata per gli appassionati di moto.





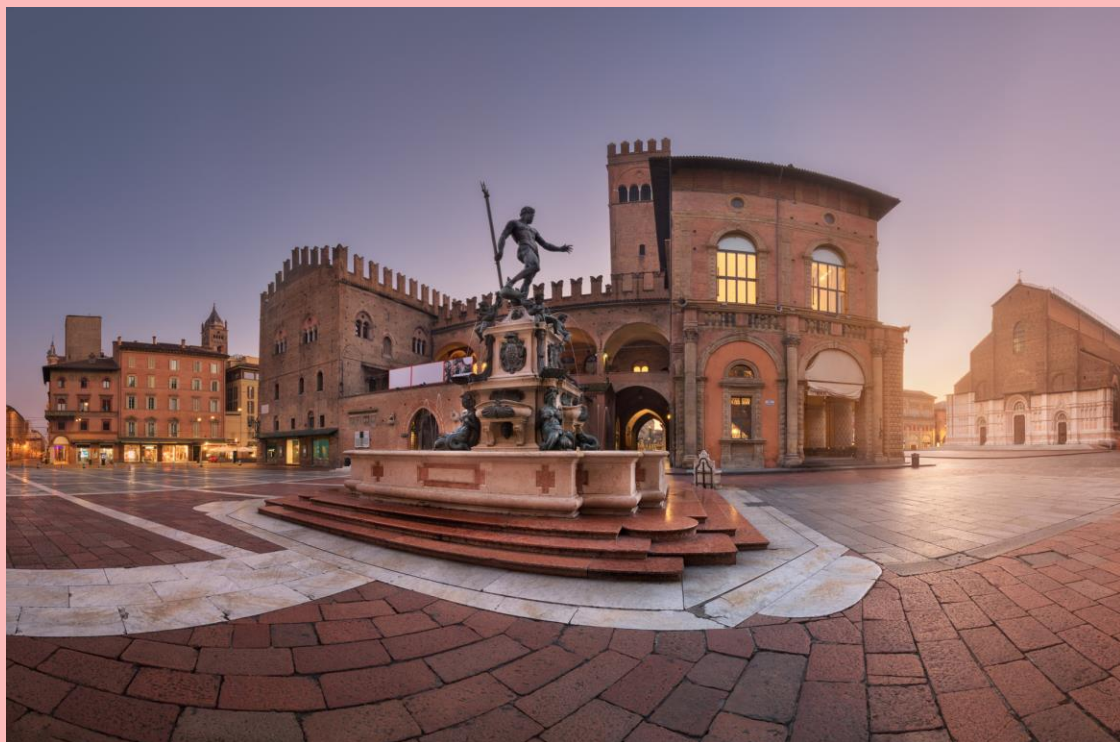
La piazza più importante di Bologna, Piazza Maggiore, è fiancheggiata da eleganti palazzi medievali e rinascimentali.

Oggi, è possibile ammirare la Basilica di San Petronio e la Fontana del Nettuno dai tavolini affollati dei caffè sotto i portici, oppure godersi la piazza durante un tour gastronomico o un giro turistico.

La Fontana del Nettuno del Giambologna, risalente al XVI secolo e nota anche come Il Zigànt, ovvero Il Gigante, è uno dei monumenti più famosi di Bologna. Un Nettuno in bronzo veglia dalla cima della sontuosa fontana rinascimentale in Piazza Maggiore, un luogo di ritrovo popolare e pittoresco per bolognesi e visitatori.

Un gioiello medievale nella città d'arte rinascimentale di Ferrara, patrimonio dell'UNESCO, il Castello Estense ha tutto: torri, segrete, un fossato e un ponte levatoio, nonché le suite reali restaurate e rinnovate da esplorare. Il luogo più suggestivo della città.

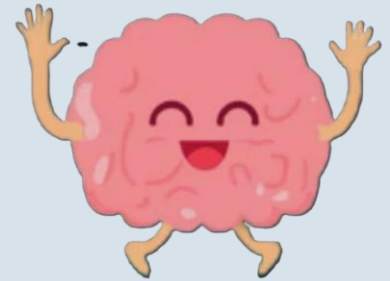
I tre secoli di dominazione estense, quando la corte di Ferrara era tra le più raffinate e colte d'Europa, senza cancellare la grandezza romanico-gotica medievale, hanno lasciato nella città una profonda impronta umanistica.



# L'ANGOLO DELLO PSICOLOGO

Oggi", nel nostro angolo, parliamo di

## DIVERTIMENTO



Quando è stata l'ultima volta che ti sei davvero divertito?

Non giocando o scorrendo il telefono, o perdendo i pensieri davanti alla TV, ma quel tipo di divertimento che ti fa **ridere, perdere la cognizione del tempo e andartene sentendoti più vivo.**

Troppo spesso, il divertimento viene liquidato come una distrazione o qualcosa di infantile. La psicologia ci dice il contrario.

**Il divertimento non è banale.** È profondamente legato all'apprendimento, alla creatività, ai legami sociali e persino alla nostra salute.

### Cos'è il divertimento?

Non è un'unica emozione, ma una miscela di *gioia, giocosità e connessione.*

Spesso comporta spontaneità, leggerezza e un senso di essere pienamente coinvolti nel momento.

A differenza della felicità, **che può sembrare calma e riflessiva,**

il DIVERTIMENTO è solitamente **energico, sociale e attivo.**

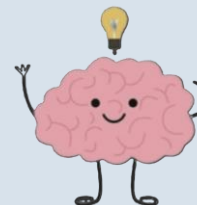
Tre ingredienti: **giocosità, connessione e flusso.**

**Giocosità** – per affrontare le situazioni con **curiosità e umorismo**, soprattutto **libertà**

**Connessione** – la **condivisione** di esperienze **con gli altri**, poiché spesso il divertimento prospera in gruppo.



**Flusso** è la sensazione di **essere assorbiti da ciò che stai facendo, e ti senti sia sfidato che capace.**



dove il tempo scivola via

Insieme, questi elementi creano uno stato psicologico che risulta gratificante e memorabile.



È importante sottolineare che divertirsi non è la stessa cosa della fuga.

Scorrere all'infinito o fare binge-watching può sembrare un sollievo, ***ma raramente ti lasciano carico di energia.***

Le persone che provano regolarmente divertimento riferiscono un minor stress e una maggiore resilienza.

Il divertimento è una necessità psicologica, legata alla creatività, alla resilienza e alla capacità di prosperare.

### **Il potere sociale del divertimento**

Pensate ai vostri ricordi più vividi di divertimento. Probabilmente non eravate soli. Che si tratti di una serata con amici, di un gioco in famiglia o anche di una risata spontanea con uno sconosciuto, il divertimento spesso sembra più forte quando viene condiviso.

Una bella risata con degli amici è la cosa più vitalizzante che ci sia in un contesto sociale.

Il divertimento sociale ha una firma emotiva unica. Tende ad amplificare emozioni positive ad alta energia come eccitazione ed entusiasmo più che sentimenti più lievi come calma o contentezza.

Prendiamo un esempio dalla natura: ***guardiamo i cuccioli degli animali.***

questo è lo spirito vero del divertimento.

Ed è proprio con questo spirito che **tutti noi, con voi,**  
affrontiamo questo

ANNO NUOVO 2026  
per renderlo bello, energetico, vivo e divertente insieme.  
**BUON ANNO A TUTTI!**



# CIBI DELL'EMILIA ROMAGNA

Tra i consumatori, cresce l'esigenza di informazioni chiare sui prodotti alimentari con caratteristiche specifiche legati all'origine geografica, alla qualità e alla salubrità, che li aiutino a effettuare acquisti più consapevoli. A tal proposito, la Commissione Europea ha adottato diversi regolamenti sull'applicazione dei sistemi di qualità per il settore agroalimentare. In particolare, esistono due acronimi che identificano prodotti con una qualità o una reputazione particolari derivanti dal loro luogo di origine: DOP - Denominazione di Origine Protetta e IGP - Indicazione Geografica Protetta.

L'Emilia-Romagna è attualmente al primo posto tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con DOP e IGP: in totale, 44 prodotti agroalimentari hanno ottenuto la certificazione europea (19 DOP e 25 IGP) in tutto o in parte sul territorio regionale; 30 DOP e IGP riguardano la produzione vinicola. Oggi i prodotti agroalimentari “made in Emilia-Romagna” rappresentano un valore in termini di qualità, sicurezza alimentare, identità e storia, ampiamente conosciuti e apprezzati anche a livello internazionale.



**La denominazione di origine** è un nome che identifica un prodotto:

- originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, paese specifico;
- la cui qualità e caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico o ai suoi fattori naturali e umani intrinseci;
- le cui fasi di produzione si svolgono in una specifica area geografica.

**L'indicazione geografica** è un nome che identifica un prodotto:

- originario di un luogo, regione o paese specifico;
- la cui qualità, reputazione o altre caratteristiche sono essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica;
- per il quale almeno una delle fasi di produzione si svolge in una specifica area geografica.





Questa zona è la culla di capolavori culinari come il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale, il Ragù alla Bolognese e i Tortellini in brodo, prodotti rinomati in tutto il mondo per la loro eccezionale qualità e tradizione.

Le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte di Bologna sono gli unici luoghi in cui può essere prodotto il Parmigiano Reggiano. Il marchio DOP è così specifico da specificare che le mucche che producono il latte utilizzato per questo formaggio non possono pascolare al di fuori di queste province!

Anche il Prosciutto, salato, grasso e famoso salume, ha la sua casa in questa regione d'Italia. Prodotto principalmente nella città di Parma, il Prosciutto viene ottenuto strofinando sale marino sulle cosce di maiale posteriori e lasciando poi stagionare la carne in cella frigorifera per almeno 12 mesi. Alcuni possono essere stagionati fino a 36 mesi. Per ottenere il marchio DOP ufficiale, il sale può essere l'unico ingrediente utilizzato nel processo di stagionatura e tutti gli altri prodotti chimici sono vietati. Ciò significa che tutte le variazioni di sapore che si possono assaporare nel Prosciutto derivano da due fattori: l'alimentazione dell'animale e il microclima in cui avviene la stagionatura.

Il Prosciutto è conosciuto in tutto il mondo, ma il suo fratello maggiore, meno conosciuto, il Culatello, è il vero re dei salumi del Nord Italia. È considerato il più pregiato (e costoso) tra tutti i salumi dell'Emilia Romagna. La differenza principale tra Prosciutto e Culatello è il taglio di carne. La coscia di maiale viene lavorata interamente a mano, rimuovendo completamente la cotenna e il grasso in eccesso. Una volta rifilata, solo il taglio più pregiato della parte posteriore della coscia può essere utilizzato per produrre il Culatello. Anche la stagionatura del Culatello dura 12-18 mesi, ma deve iniziare in autunno, quando le basse temperature e l'elevata umidità sono ideali per la stagionatura. Il risultato è un salume burroso, salato e delizioso, perfezionato da generazioni di abili macellai.

Prodotto principalmente nelle province di Modena e Reggio Emilia, l'aceto balsamico è un altro prodotto DOP originario del Nord Italia. Uve simili alle varietà utilizzate per la vinificazione vengono fermentate come base per l'aceto e poi invecchiate in botti di legno all'aria aperta. Il processo di invecchiamento dell'aceto balsamico richiede dai 12 ai 25 anni, motivo per cui a volte viene definito "oro liquido". Le botti di invecchiamento del balsamico vengono raggruppate (e tramandate di generazione in generazione) mentre i produttori di aceto si sottopongono a un elaborato rituale di "nutrimento" della madre aceto e di miscelazione di lotti di aceti di diversa stagionatura.



## LO SAPEVATE CHE...?

La storia dei videogiochi può essere suddivisa in diversi periodi chiave che riflettono i progressi tecnologici e i cambiamenti culturali.

Il percorso è iniziato negli anni '50, quando pionieri come William Higinbotham crearono le prime esperienze interattive.

Gli anni '70 videro il lancio commerciale di giochi arcade come "Pong", che rese popolari il gaming negli spazi pubblici.

Gli anni '80 segnano l'età d'oro dei videogiochi con l'introduzione di console domestiche come l'Atari 2600 e il Nintendo Entertainment System (NES). Questi sistemi hanno portato il gaming nelle case, dando vita a giochi iconici come "Super Mario Bros." e "The Legend of Zelda". Tuttavia, l'industria subì un crollo significativo nel 1983 a causa della sovrasaturazione e della scarsa qualità dei giochi.

Gli anni '90 hanno portato progressi tecnologici, creando grafica 3D e CD-ROM, che portarono a giochi più complessi. L'ascesa di Internet alla fine degli anni '90 ha aperto la strada al gioco online multiplayer, con titoli come "EverQuest" e "Counter-Strike" che hanno guadagnato popolarità.

Negli anni 2000, il gaming si è ulteriormente diversificato con l'emergere del gaming mobile e dei giochi social, culminando nell'era attuale in cui i videogiochi non sono solo un passatempo, ma un fenomeno culturale abbracciato da tutte le età.



# VULCANI DELL'EMILIA-ROMAGNA

È noto che l'Italia è un paese con un'intensa attività vulcanica. Quando usiamo il termine vulcano, ci riferiamo a una fessura nella crosta terrestre attraverso la quale vengono emessi materiali solidi e fluidi ad alta temperatura, in modo continuo o discontinuo.

In Italia possiamo trovare 4 tipi di vulcani:

**vulcani attivi** = mostrano la loro attività in modo continuo o a intervalli brevi o lunghi, fino a centinaia di anni;

**vulcani quiescenti** = hanno avuto attività eruttiva negli ultimi secoli ed emettono ancora gas e vapore acqueo;

**vulcani spenti** = non eruttano da oltre 10.000 anni;

**vulcani sottomarini** = alcuni sono ancora attivi, altri sono ormai spenti.

E poi ci sono i vulcani dell'Emilia-Romagna, formazioni peculiari che, pur non essendo vulcani veri e propri, sono definiti tali per la loro forma o per l'emissione di fiamme.

Nell'Appennino Romagnolo, precisamente tra l'alta valle del Montone e l'alta valle del Tramazzo, si trova il vulcano più piccolo d'Italia.

Situato sul Monte Busca a Tredozio, si tratta in realtà di un fenomeno pseudo-vulcanico chiamato fontana ardente, sebbene la sua forma e la presenza del fuoco ricordino un vero e proprio vulcano. Qui, le fiamme sono il risultato di una fuoriuscita di idrocarburi gassosi (principalmente metano) dal terreno, che si accendono spontaneamente a contatto con l'ossigeno, rimanendo perennemente accesi.

La presenza del fuoco perpetuo sul Monte Busca è nota da secoli tra gli abitanti della zona, tanto che una delle prime testimonianze scritte risale al 1577 quando Leandro Alberti, nella sua opera "Descrittione di tutta Italia", lo segnala come "un buco largo quattro piedi da cui esce una fiamma di fuoco".



Un altro fenomeno geologico "pseudo-vulcanico" si può osservare nella zona collinare dell'Emilia-Romagna, ricca di calanchi: si tratta delle cosiddette salse eruttive, che hanno origine da depositi naturali di idrocarburi gassosi, in particolare metano.

La risalita dal sottosuolo di fango argilloso misto a tali idrocarburi dà origine a coni che ricordano vulcani in miniatura. Quando tutto è silenzioso, si possono persino udire i deboli borbottii prodotti dalle bolle di gas liberate.

Il nome "salsa" deriva dall'elevata salinità dell'acqua fangosa, traccia del mare che occupava l'attuale Pianura Padana fino a 1 milione di anni fa.

Non essendo correlato al vulcanismo igneo (tipico dei vulcani), il fango emesso è freddo, ovvero la sua temperatura è simile a quella dell'ambiente esterno.

Una volta lì, vi sentirete come catapultati in un paesaggio lunare, soprattutto se avrete la fortuna di visitarlo in un periodo di intensa attività "vulcanica".

Le più note sono quelle della Riserva Naturale delle Salse di Nirano, ma l'Emilia ne ha anche altre.



*PUOI GUARDARE UN BREVE VIDEO SUL VULCANO BUCSA E SUI VULCANI DI FANGO PREMENDO QUESTI LINK*

<https://youtu.be/0ZNJCCo9PBg>

[https://youtu.be/IMMsRiF49\\_Q](https://youtu.be/IMMsRiF49_Q)



# COSE SULL'ITALIA CHE POTRESTI NON SAPERE

La regione più piccola d'Italia è la Valle d'Aosta, al confine con la Francia. Conta solo 125.606 abitanti, una superficie di 3.261 km<sup>2</sup> e solo 74 comuni (piccoli e grandi centri).

La regione più grande d'Italia per popolazione è la Lombardia, con 10.041.828 abitanti, una superficie di 23.862,85 km<sup>2</sup> e 1.506 comuni. Per quanto riguarda la superficie, la regione più grande d'Italia è la Sicilia, con 25.702,82 km<sup>2</sup>.

Ci sono cinque regioni a statuto speciale, ovvero con maggiore autonomia dal governo centrale: Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Valle d'Aosta, Sicilia e Sardegna.



L'Italia ha una forma particolare e stretta. Ad eccezione delle regioni settentrionali, tutte le regioni del Centro e del Sud Italia si affacciano sul Mar Mediterraneo e vantano splendide spiagge. C'è solo un'eccezione: l'Umbria. L'Umbria è una regione molto verde, con splendide foreste e piccoli centri abitati.

La Sicilia e la Sardegna non sono solo particolari perché sono isole, ma sono anche le due isole più grandi del Mar Mediterraneo, rispettivamente con 25.460 km<sup>2</sup> e 23.813 km<sup>2</sup>.



# TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE,

## LA RICETTA EMILIANA

- Tempo
- 3h 30min
- 4 porzioni

400g tagliatelle all'uovo fresche  
300g polpa di manzo macinata  
300g passata di pomodoro  
200g brodo di carne  
150g pancetta  
50g carota  
50g sedano  
30g cipolla  
1/2 bicchiere vino rosso (o bianco secco)  
1/2 bicchiere Latte  
olio extravergine d'oliva  
Sale  
pepe



1. Per la ricetta delle tagliatelle con ragù alla bolognese, tritate la pancetta. Mondate sedano, carota e cipolla e tritate anch'essi.
2. Rosolate la pancetta in una casseruola con un filo di olio, unite le verdure e fatele appassire dolcemente. Unite la carne e rosolatela per 5 minuti. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino e lasciatelo evaporare completamente.
3. Aggiungete la passata di pomodoro e mescolate per un paio di minuti. Bagnate quindi con 1/2 bicchiere di latte e coprite a filo con il brodo. Cuocete il ragù per 2-3 ore, bagnando ogni tanto con altro brodo e aggiustando di sale e pepe.
4. Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolatele e conditele con abbondante ragù.

# LA VIA EMILIA



La Via Emilia era una strada romana di grande comunicazione nella pianura dell'Italia settentrionale, che collegava Rimini, sulla costa adriatica, a Piacenza, sul fiume Po. Fu completata nel 187 a.C. A Rimini, la Via Emilia si collegava alla Via Flaminia, completata 33 anni prima, che conduceva a Roma.

La terra oggi conosciuta come Italia settentrionale era nota agli antichi Romani durante il periodo repubblicano (fino al 44 a.C.) come Gallia Cisalpina (letteralmente: Gallia vicino alle Alpi) perché era allora abitata da tribù celtiche provenienti dalla Gallia, che avevano colonizzato la zona nel IV e V secolo a.C. I Romani sottomisero i Galli della Pianura Padana in una serie di campagne combattute duramente alla fine del III secolo a.C.

Entro il 220 a.C., la Via Flaminia fu completata,

fornendo ai Romani un facile accesso alla regione. Tuttavia, l'espansione romana fu ritardata di circa vent'anni dalla seconda guerra punica.

Solo nel 189 a.C. le tribù ribelli furono sufficientemente pacificate da consentire l'inizio dei lavori sulla Via Emilia. Il collaudato metodo di espansione romano consisteva nel costruire una nuova strada che attraversasse direttamente il territorio appena conquistato e poi fondare una serie di colonie, composte da coloni civili o veterani militari, lungo il suo percorso. Ai coloni venivano assegnati appezzamenti fertili ricavati dalle terre confiscate alle popolazioni indigene sconfitte. Questa era la precisa funzione della Via Emilia: il periodo della sua costruzione vide anche la fondazione di colonie romane lungo tutto il suo percorso a Bologna (fondata nel 189 a.C.), Modena, Reggio Emilia e Parma (tutte fondate nel 183 a.C.).

**La Via Emilia** fu completata dal console romano Marco Emilio Lepido nel 187 a.C., da cui prese il nome. Fu costruita, su terrapieni sopraelevati, in parte su un sistema stradale più antico che collegava l'Adriatico al Mar Tirreno. La strada consolare correva, in gran parte in linea retta, per 176 miglia romane (260 km) in direzione nord-ovest da Rimini fino al suo termine a Piacenza, collegando città preesistenti, come Piacenza, Bologna e Rimini.

Lungo la strada si trovano i resti di diversi ponti romani, tra cui il Ponte d'Augusto, il Ponte di Sant'Arcangelo di Romagna, il Ponte San Vito, il Ponte sul Reno, il Ponte sul Rubicone e il Ponte sul Taro.

A Rimini, punto di partenza della Via Emilia, esiste ancora il Ponte di Tiberio, un'imponente struttura che attraversa il fiume Marecchia, iniziata dall'imperatore Augusto e completata dal suo successore Tiberio. Porta ancora le sue due iscrizioni dedicatorie.



La Via Emilia che attraversa Bologna



La Via Emilia mentre attraversa il centro di Bologna. Questa strada moderna, nota in questo tratto come Via Rizzoli, si sovrappone all'antica strada romana che tagliava in due la colonia romana di Bononia.



# STRANO MA VERO

## IL CASTELLO DI RIVALTA

Circondato oggi da un folto giardino alberato, sontuosa residenza signorile più volta scelta dai reali d'Inghilterra per una quiete, aristocratica vacanza, il Castello di Rivalta fu, nei tempi passati, uno dei più importanti baluardi militari dell'Emilia occidentale.

Suntuoso Castello abitato dai Conti Zanardi Landi. Interamente arredato, ospita un Museo del Costume Militare ricco di storia.

Secondo il racconto, Obizzo Landi – feudatario di Rivalta nel XIV secolo – e la moglie Bianchina ebbero tre figli. Il più giovane perde la vita in un'imboscata, perciò il Castello passa alle sorelle ed ai rispettivi mariti, Pietro Zanardi Landi e Galvano Landi.

Questi si contendono a lungo l'eredità, finché non ne divenne proprietario Galvano III Landi. La rivalità tra i due dà origine alla leggenda del fantasma del Castello, poiché la vicenda si conclude con l'assassinio di Pietro Zanardi Landi. Secondo la credenza, al fine di vendicarsi, lo spirito di Zanardi Landi avrebbe vagato nel Castello fino al 1890, anno di passaggio dei beni ai discendenti della vittima innocente.

Placato, ma dalla memoria durevole e non molto incline al perdono, il fantasma sarebbe ritornato nel 1970, quando presso gli Zanardi Landi è ospite un ignaro discendente dell'antico assassino. L'ospite viene tormentato per tutta la notte ed è in quell'occasione che, cercando tra le pieghe della storia, emerge la tragica vicenda.

Più recente, ma sempre dall'origine tragica, l'altra presenza inspiegabile. Si tratta del cuoco Giuseppe, ucciso nel Settecento dal maggiordomo di cui aveva insidiato la moglie.

Si manifesterebbe accendendo e spegnendo interruttori.

Negli anni Ottanta, durante una notte in cui era al Castello la principessa Margaret d'Inghilterra, Giuseppe si sarebbe divertito per oltre dieci minuti a mettere in funzione elettrodomestici e altre apparecchiature, spostando quadri e oggetti vari, soprattutto nell'ala del Castello affacciata sul Trebbia, dove si trovava la vecchia cucina. Il fantasma è stato studiato anche dall'equipe di Alessandro Cecchi Paone. Ogni tanto, quando la casa è particolarmente affollata, il cuoco Giuseppe torna a manifestarsi, sempre però in modo più scherzoso che terrificante.





# ARTIGIANI E SOCI CHE SOSTENGONO IL CLUB PARLIAMO ITALIANO



clara luna

CRYSTALS | REIKI | MEDITATION

422 RUE MAIN - (SECOND FLOOR), HUDSON QC  
STORE HOURS: WEDNESDAY - SATURDAY 11AM-5PM

**Crystals by Christine**

tavola mia



Italian cooking classes  
with Maria Loggia.

[www.tavolamia.com](http://www.tavolamia.com)



Everyday Elegance

Handmaid linen blend tea towels \$12.00

[Susanbutler825@outlook.com](mailto:Susanbutler825@outlook.com)



SELL IT | BUY IT | With  
PASQUALE TESTA

Trusted, Honest, and  
Knowledgeable Real Estate  
Broker

[Pasqualetesta.com](http://Pasqualetesta.com)

[5146212840](tel:5146212840)

ITALIAN LESSONS BY  
Dr GIOVANNA VELTRI

Tel. 514-296-1920



Artisanal chocolates, jams,  
nuts, honey and more.  
THE CHOCOLATE LAB  
3187 rte Harwood unit G



Welcome to

Salina

Come and discover the best  
Italian Groceries in Vaudreuil-  
Soulanges  
Quality at great prices

[www.epiceriesalina.ca](http://www.epiceriesalina.ca)

LES ALIMENTS SALINA  
3100 Route Harwood,  
#64  
Vaudreuil-Dorion  
450-424-1448

Questa newsletter è  
stata creata e curata da  
Lina Simone e  
Giovanna Veltri.  
Se avete commenti o  
suggerimenti, inviateli a  
[linasimone@sympatico.ca](mailto:linasimone@sympatico.ca)

If you have a service you would like to add, please let us know.