



PARLIAMOCI

GENNAIO 2024



Benvenuti a PARLIAMOCI il primo numero della Newsletter del Club Parliamo Italiano.

Il Club Parliamo Italiano è nato con lo scopo di riunire gli Italiani residenti nella provincia del Québec **e tutti coloro che amano la cultura e la lingua italiana**, senza alcun pregiudizio, per dar loro la possibilità di praticare la lingua italiana, favorendo tra i membri l'unione e l'amicizia e promuovendo la cultura e le tradizioni del paese di origine e, attraverso la pratica della lingua, fornendo e mantenendo per le generazioni future l'orgoglio delle proprie origini familiari.

Inoltre, le diversità culturali da regione a regione potranno, attraverso lo scambio di informazioni, non solo divenire familiari a chi non ne sia stato mai esposto, ma favorire una migliore comprensione di tradizioni e usi differenti e in alcuni casi anche di mentalità.

E, parlando di Regioni, dedicheremo ogni numero di *parliamoci* a una regione diversa che ci permetterà di imparare moltissime cose nuove della regione stessa.

LE NOSTRE REGIONI

Il nostro primo numero viene
dedicato al MOLISE.



Molise

Il Molise è una piccola regione del Sud Italia, ed è la più giovane regione d'Italia, nata nel 1963 dalla scissione dall'Abruzzo. Cosa significa il nome Molise? Il nome Molise compare nell'alto Medio Evo come quello di una contea Normanna e deriva dal Castello di Molise (oggi piccola borgata tra Torella e Duronia. La densità di popolazione è molto bassa dovuta a una massiccia emigrazione del dopoguerra che ha spopolato la parte più interna.

E 'una regione ricca di castelli medievali e vanta una grande valenza storica. Uno dei più noti è senza dubbio il Castello di Svevo a Termoli, una vera fortezza sul mare.

Quando si parla di cucina, pochi sanno che il Molise ha inventato i fusilli, ormai conosciuti in tutto il mondo.

Tradizioni? Tantissime, ma una in particolare, millenaria, è la "Ndocciata", il rito magico del fuoco, che si svolge in Agnone, borgo conosciuto per la millenaria produzione di campane. La Vigilia di Natale, migliaia di persone si riversano nel comune per assistere a questo spettacolo. Suggestive "Ndocce", grosse torce realizzate con tronchi di abete e fasci di ginestre vengono accese e portate a spalla da i portatori in un corteo che sfilava lungo il corso principale.

Molte sono le cose che potremmo raccontare del Molise ma ci limitiamo a solleticare il vostro interesse perché possiate andare a frugare in internet e trovarne tutte le informazioni. Incoraggiamo tutti coloro che ci possono raccontare qualcosa di speciale su questa regione a farlo durante uno dei nostri incontri mensili.

Ma prima di proseguire, una buonissima ricetta tipica della regione

FUSILLI ALLA MOLISANA



RICETTA DI ZIA CARMELLINA

400g fusilli	400 g di fusilli freschi
150g lamb (brisket)	150 g di agnello (punta di petto)
200g ground veal	200 g di polpa di vitello
2 sausages	2 salsicce
700g peeled tomatoes	700 g di pomodori pelati
100ml red wine	100 ml di vino rosso
1 onion	1 cipolla
1 carrot	1 carota
1 celery stalk	1 gambo di <u>sedano</u>
Grated pecorino cheese	pecorino grattugiato
Parsley	<u>prezzemolo</u>
Chili pepper	<u>peperoncino</u> piccante
80 ml olive oil	80 ml d'olio
Salt	sale

- ❖ Prepare the meat sauce: heat the oil in an earthenware pan, season the finely chopped onion, carrot and celery for 10 minutes, add the lamb and veal cut into small pieces and the chopped sausage.
Brown the meat well then drizzle with the wine, let it evaporate, add the peeled tomatoes cut into small pieces, salt, lower the heat and cook for about 2 hours, stirring occasionally. Boil the fusilli in boiling salted water, drain them, transfer them to a serving dish, season them with the meat sauce, sprinkle with grated pecorino cheese and chopped parsley. Serve them very hot with hot chilli pepper on the side.
- ❖ Prepare the ragù: in un tegame di terracotta scaldate l'olio, insaporitevi la cipolla, la carota e il sedano tritati finemente per 10 minuti, aggiungete le carni di agnello e di vitello tagliate a pezzettini e la salsiccia sminuzzata.
Fate colorire bene la carne poi irrorate con il vino, lasciatelo evaporare, unite i pomodori pelati tagliati a pezzetti, salate, abbassate la fiamma e cuocete per circa 2 ore mescolando di tanto in tanto. Lessate i fusilli in acqua bollente salata, sgocciolateli, trasferiteli sul piatto da portata, conditeli con il ragù, cospargeteli con il pecorino grattugiato e il prezzemolo tritato. Serviteli molto caldi con del peperoncino piccante a parte.

Gran Torneo di SCOPA Domenica 28 Gennaio



The First Annual Scopa Tournament :

We will be playing in groups of 4 people per table.
Everyone is welcome to play no matter what your skill level is.
For those who have never played before, Salvatore will be teaching/reviewing the game with everyone before we start.
The game rules will be posted for all to see.
The last remaining 4 players will be the **2024 SCOPA CUP WINNERS** and will have their names engraved on the cup.

STRANO MA VERO



- For centuries, the deep winter period has been a time of fire rituals, in the form of large outdoor bonfires or the burning of effigies. These fires are thought to purge the community of the year's sins and evils and to protect against nocturnal supernatural forces (such as all those winter witches flying about this time of year). In one of several inherited versions of the Midwinter fire, in towns in the Italian region of Molise, a fire festival called *'Ndociata* takes place on the Feast of the Immaculate Conception and on Christmas Eve.
- In Agnone in Molise, the *'Ndociata* sees a procession of locals carrying impressively large, hand-crafted torches (*'ndocce*) shaped like fans or brushes, lighting up the night in what looks like a virtual act of simultaneous sweeping and burning. Some of these *'ndocce* are so heavy that at least two men have to carry them. Come the end of the fiery procession through town, all the torches are burned together in a massive bonfire.
- Like so many winter solstice observances, this torchlit festivity is rooted in pre-Christian beliefs centered on nature worship and the cycles of light and dark. And although it has become firmly anchored to contemporary Christmas observances in Molise, the *'Ndociata* represents a much older, primal impulse to seek protection on the darkest, coldest nights of the year and purification before the start of the year to come

Lo sapevate che...

The Italian wolf is the national animal of Italy because of the wolf's place in Italy's history and folklore. The founders of Rome were twins named Romulus and Remus. They were supposedly nursed and cared for by a she-wolf after they were smuggled away to keep them from being killed.



The strawberry tree (corbezzolo) began to be considered one of the national symbols of Italy in the 19th century, during the Italian unification, because with its autumn colours it recalls the flag of Italy (green for its leaves, white for its flowers and red for its berries).

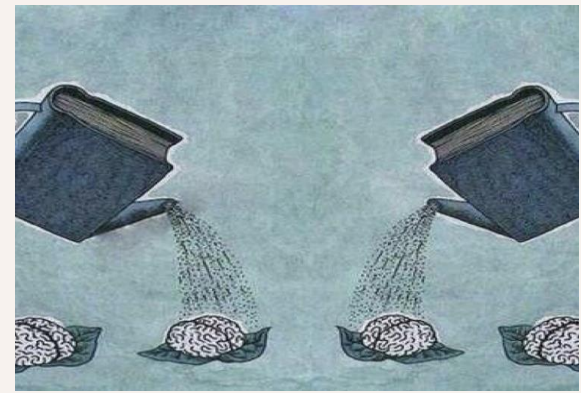
L'ANGOLO DELLO PSICOLOGO

Benvenuti al nostro primo appuntamento!

In ogni numero di PARLIAMOCI toccheremo vari temi e parleremo di tutto quello che volete.

Questa volta parleremo di

AMICIZIA



Forse nessuno potrebbe dare, dell'amicizia, una definizione migliore di quella che seppe formulare Aristotele. Un amico, ha scritto, è una singola anima che vive in due corpi". E cosa c'è di più vero?

L'amicizia è precisamente questo. Un legame così resistente e profondo che unisce due persone perfettamente distinte, perfettamente indipendenti, in un unico nodo elastico, mantenendo l'apertura al mondo, alle esperienze, alla vita.

A differenza dell'amore, l'amicizia non ha bisogno dello slancio, degli struggimenti, del desiderio di fondersi in un'unità indissolubile. L'amicizia vive di autonomia degli amici, che però si sanno trovare, e ritrovare, nel momento del bisogno o semplicemente per condividere qualcosa.

Per farsi capire da un amico, parlo di quelli veri, come state, come vi sentite o cosa pensate, non avete bisogno di tante parole. Questo genere di comunicazione è uno dei misteri più affascinanti dell'amicizia. Un modo di comunicare che va al di là delle parole, al di là delle manifestazioni fisiche di affetto, un file invisibile a occhio nudo fatto dell'intensità di capirsi da lontano.

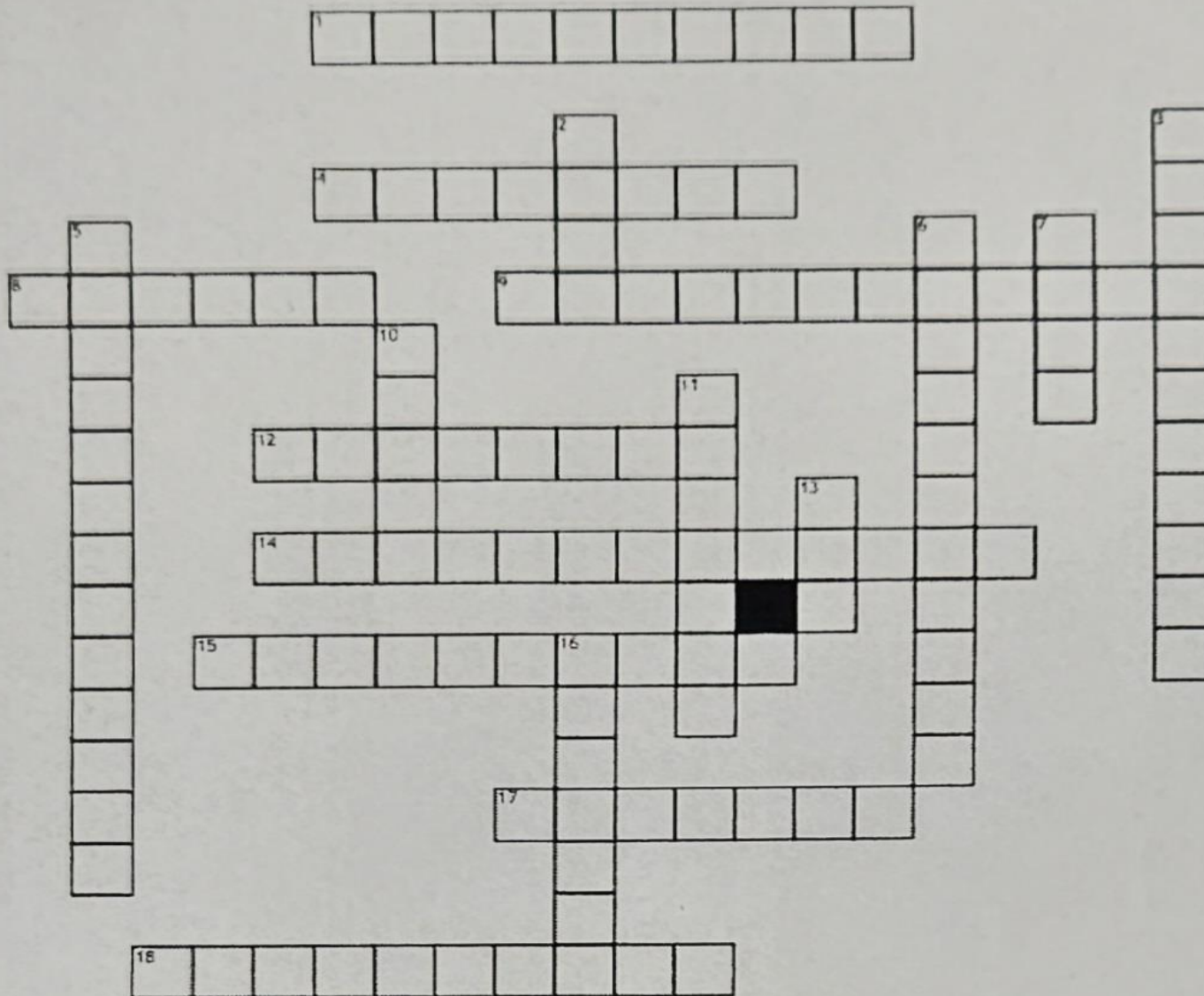
Con gli amici non abbiamo bisogno di fare colpo, né di mostrarci migliori di quello che siamo, né di ricevere approvazione. Quando l'amicizia è salda, siamo pronti ad accettare che chi ci è amico viva la sua vita con tutta l'intensità possibile e alla sua maniera, come noi viviamo la nostra, per ritrovarci ad ogni incrocio più forti e più uniti. Senza critiche, senza recriminazioni.

La cosa più importante nell'amicizia è la fiducia, darla incondizionatamente senza paura che possa essere tradita ed essere pronti anche a meritare quella degli altri. Ma,...Di fiducia, parleremo al nostro prossimo appuntamento.

Naturalmente non tutte le amicizie devono essere a questo livello, qui si parla di amici unici e per la vita. Possono esserci anche amicizie più leggere e conoscenze che si avvicinano all'amicizia. Quelle che, ad esempio si formano tra i membri di associazioni e clubs. Quelle che speriamo si formino qui con noi e tra di noi.

Adesso pensate ai vostri amici: Ce ne sono di veri?

Italian Crossword



Print page, and write your answers in Italian

Across

1. Good day
4. My name is....
8. Thank you
9. .What's your name?
12. . How are you?
14. How old are you?
15. Teacher (male)
17. English
18. I'm sorry

Down

2. Hi
3. Good bye
5. Teacher (female)
6. What a disaster
7. Dad
10. Mom
11. Mr.
13. Down
16. Mrs



STARTING TOMATOES INDOORS



Start tomato seeds indoors around the end of March. This will give the seedlings enough time to grow sufficient roots and leaves to establish quickly when planted out in your garden. If you start your tomato seeds too early, you may wind up with seedlings that are ready to go outside before the weather has warmed up enough. Tomato plants should be several inches tall, with multiple sets of true leaves and a bit of branching before you transplant them to the garden.

- Lightly moisten fresh soil mix and add it to your containers. Rather than filling to the brim, leave about a quarter inch of space to make watering easier and allow room to cover the seeds with a little more mix.
- Place two to three tomato seeds into each pot or planting cell. If using a tray, sow the seeds in rows or a grid about an inch apart.
- Tomato seeds don't need light to germinate; cover them with 1/8 inch of soil. Alternatively, you can poke a small hole into the potting mix, place the seeds in, and use your fingers to push the mix back into the hole to cover the seeds.
- Lightly mist the soil with water from a spray bottle to help the seeds settle in. You can also pour water in from a vessel with a gentle stream of water. The important thing is to avoid flooding the potting mix and washing the seeds out of place.
- Move the growing containers into a warm location. The top of a refrigerator is a favorite spot for stashing seed pots, or near a radiator can work (never place pots directly on radiators, though).
- Water seeds lightly every day or two to keep the soil consistently moist. Either mist them from above or water from the bottom to avoid disturbing the seeds.

After your tomato seedlings appear

- Provide plenty of bright light (12-15 hours of direct sun). Rotate the tomato pots occasionally if the seedlings stretch toward the light. If you don't have a spot with enough natural light, a grow light is a must.
- Keep seedlings watered, but make sure the pots never sit in a pool of water or they may get root rot. You also don't want to let them wilt, which can weaken and damage them.
- Thin out the seedlings once they are 2 to 3 inches tall and have at least one or two sets of true leaves. Keep only one tomato seedling in each pot or planting cell.
- When they have a few sets of true leaves, start fertilizing the seedlings with a weekly dose of a diluted, liquid fertilizer.
- If your plants look overgrown or rootbound, repot seedlings into larger containers. When repotting, handle the seedlings' root systems carefully and plant them a little deeper in their new pots to support leggy stems and encourage more roots to grow.
- Before transplanting your seedlings, harden off the plants over one to two weeks by moving your plants outdoors during the day and back inside at night. This helps plants adjust to the temperature and light levels of outdoor gardens and is essential for preventing transplant shock.

➤ ...e per chiudere....

Parli italiano? Vuoi imparare???

You can join our Italian language courses held at the Creative Hub on Wednesdays.

Contact Giovanna at gtenbroek@aol.com

We hope you enjoyed this newsletter and we would love to include your recipes and other tidbits along with any suggestions of what you would like to see in the upcoming newsletters.

Each month we will have a cake to celebrate everyone born that month. Let us know what your birth month is.



Vi aspettiamo tutti al Gran Torneo di Scopa il 28!