ECO SICILIANO

Revista de la Asociación Cultural y Recreativa "Familias Sicilianas" de Paraná

Año IX - Nº 38

XIV Semana de la Lengua Italiana en el Mundo
I Semana de las Regiones de Italia
VII Semana Siciliana en Paraná
20 - 25 Octubre 2014

*** Con artículos Bilingües**

Aniversario Asociación Emilia Romagna Santa Fe
13 de diciembre 2014

Colación Dante Alighieri Paraná - 11 de diciembre 2014

ecosiciliano@gmail.com

/ecosiciliano

#ecosiciliano

Eco Siciliano con las regiones de Italia, todos los sábados de 15 a 17, hora argentina, LT14 Radio General Urquiza de Paraná. AM 1260

www.lt14.com.ar

CONTENIDO

2 Editorial

3 La inmigracion italiana en Entre Ríos

4 L'immigrazione Italiana a Entre Rios

5 La presencia e influencia italiana en nuestro país, aun antes de nuestra Constitución como Nación

7 Madreterra, Inno ufficiale della Regione Siciliana

9 Sicilia, atmósfera, sonidos y sabores de navidad

10 Sicilia, atmosfere, suoni e sapori di natale

11 Ricetta: Pesto de Matarocco de Marsala

12 Receta: Pesto de Matarocco de Marsala

13 Lengua o Dialecto

14 Reconocimiento Profesor Cesar M Varini

15 Regresó Community a RAI Italia

16 È tornato Community, con tante novità

Eco Siciliano

Revista de la Asoc. Cultural y recreativa

"Familias Sicilianas" de Parana

Año IX - Nº 38

Editor y traductor: Gustavo Artucio
Coordinador: José Prestifilippo
Diseño y maquetación: Javier Cuneo
Revisión versión italiana: Serena Amato

Asoc. Cultural y Recreativa
"Familias Sicilianas de Paraná"
Corrientes 633, Paraná
Entre Ríos, Argentina

Personería Jurídica nº 103
Fundada el 15 de Marzo de 1988
Presidente: León Erbetta
Secretaria: Margarita Calandra

Editorial

Estamos en el mes de Diciembre y se acercan las fiestas tradicionales de fin de año: Navidad, Año Nuevo y Reyes, y me pareció oportuno hablar de estas fiestas y compararlas con lo que sucede en Italia para ver cuánto nos parecemos y en qué nos diferenciamos.

Lo que nosotros llamamos Noche Buena, la noche del 24 de diciembre, es para los italianos la "Vigilia di Natale". Si bien es una fiesta de origen religioso que precede a la principal fiesta del Cristianismo como es el nacimiento de Jesús, a este valor originario se le ha agregado el de la fiesta moderna, compartida incluso por los no creyentes, caracterizada por una rica cena (llamada "Cena della Vigilia" o "il cenone") y por el intercambio de regalos con las personas queridas cuando llega la medianoche. Las características de la llamada "Cena della Vigilia" cambian de acuerdo a la zona de Italia donde nos encontremos ya que en algunas zonas en lugar de la "Cena della Vigilia" se prefiere festejar el almuerzo del día de Navidad (o sea el 25 de diciembre) y la cena de la Vigilia es totalmente ignorada. En algunas zonas del sur de Italia se acostumbra hacer una procesión de velas a la medianoche del 24 de diciembre llevando el Niño Jesús hasta el pesebre familiar donde es colocado. Como postre de la cena no pueden faltar el turrón "bianco morbido" y el panettone.

La noche de fin de año es llamada en Italia la "notte di San Silvestro" porque precisamente el 31 de diciembre se festeja el día de San Silvestre. El 1º de enero es llamado "Capodanno" o sea el equivalente al Año Nuevo nuestro, la "notte di San Silvestro" es la vigilia del "Capodanno". En Italia también es tradicional hacer la "cena di Capodanno", un cena abundante con algunos ingredientes que coinciden con los de la cena de Navidad pero con algunos platos típicos como son "lo zampone" o "il cotechino con le lenticchie". Se transcurre la velada en compañía de amigos en lo que es llamado "il veglione". Los festejos generalmente continúan hasta el amanecer del día siguiente. "Il veglione" generalmente consiste en fiestas privadas o en locales o conciertos en las plazas de las ciudades. A partir de medianoche se acostumbra saludar el comienzo del año con fuegos artificiales o espectáculos de pirotecnia organizados por las autoridades comunales.

Lo que para nosotros es la Fiesta de Reyes en Italia es reemplazada por la Befana, nombre que deriva de una corrupción lexical de la palabra Epifanía a través de "bifanía" y "befanía". Según la tradición, se trata de una mujer muy anciana que vuela en una escoba y que visita a los niños en la noche entre el 5 y el 6 de enero (la noche de Epifanía) y llena con regalos las medias que ellos dejan colgadas en la chimenea o cerca de una ventana. Cuando los chicos se han portado bien reciben dulces, caramelos, frutas secas o pequeños juguetes; en cambio los que se han portado mal encontraran sus medias llenas de carbón. El origen de esta tradición es pagana, adoptada posteriormente por los romanos; al principio fue condenada por la Iglesia pero finalmente fue aceptada y adaptada a los rituales cristianos como una representación del bien y del mal. Según el cuento popular, los Reyes Magos en su camino a Belén no encontraban el camino y pidieron ayuda a una anciana, que los atendió y les regaló dulces y estos le pidieron que los acompañara. La anciana no aceptó y se quedó en la casa pero luego salió a buscarlos con un cesto lleno de dulces sin lograrlo, entonces se paraba en cada casa que encontraba y regalaba cosas a los niños esperando que uno de ellos fuera Jesús, y desde entonces recorre el mundo haciendo regalos a todos los niños para hacerse perdonar. En nuestra tradición en cambio, tenemos la fiesta de los Reyes Magos, que hemos heredado de la tradición española.

Gustavo Artucio
Profesor de Italiano, Editor

La inmigración italiana en Entre Ríos

Daniele Filippin

La actual provincia de Entre Ríos, antes de la llegada de los colonos europeos, estaba habitada por un número importante de pueblos indígenas, si bien eran escasos con respecto a otras provincias del país. El primer europeo que llegó a este territorio fue Francisco del Puerto, en 1520. La población seguirà siendo escasa hasta la mitad del ochocientos, si bien la componente extranjera, la mayor parte de origen español, fue importante durante esos siglos, también estuvieron presentes los italianos en la provincia, por ejemplo en 1814 Valerio Arditi construyó un saladero en Gualeguay. En los primeros años del ochocientos, la componente italiana en esta provincia fue escasa, pero útil para el progreso económico.

Los italianos aumentaron su presencia después de los años cincuenta del ochocientos, si bien todavía eran pocos, ya que en el censo de 1857 los extranjeros eran el 15,2% de la población provincial, pero los italianos representaban solo el 2.2%. En el primer censo nacional de 1869 la pòblación alcanzó a 135.000 habitantes, de los cuales el 13,6% eran extranjeros y los italianos representaban el 3,2% de la población, aumentando levemente con respecto al censo anterior. Hacia fines del ochocientos, la inmigración aumentó considerablemente, ya que en 1895 los extranjeros representaban el 21,9% de los habitantes, entre los cuales los más importantes eran los italianos que representaban el 7,2% de la población. En esta fase, entre los italianos, los del norte eran más numerosos, sobre todo piamonteses. Mientras tanto comenzaba a aumentar el número de los del sur. Entre los inmigrantes uruguayos, era significativo el número de descendientes de italianos.

Después del novecientos, aumentaron los ingresos de extranjeros, en el censo de 1914 sobre una población de 426.000 habitantes, los extranjeros eran el 17% de la población. Entre ellos la mayoría eran los rusos, seguidos de los italianos que representaban el 3,8% de la población. De los italianos, en esta etapa, los más importantes fueron los meridionales, mientras que disminuyó significativamente la entrada de septentrionales. Entre los apellidos meridionales más difundidos entre fines del ochocientos y comienzos del novecientos en Paraná encontramos a los Longo, que llegaron de Leonforte, desde la provincia e Catania.

Después de los años treinta del novecientos la provincia recibió menos europeos y escasos fueron también los inmigrantes de la naciones vecinas.

Después de la segunda guerra mundial, llegó un número importante de inmigrantes europeos, entre ellos muchos italianos, si bien hacia fines de los años cincuenta el flujo inmigratorio prácticamente terminó. En los censos de 1970, 1980, 1991 y 2001 los extranjeros disminuyeron considerablemente, porque la inmigración en Entre Ríos fue muy escasa y compuesta en la mayor parte por inmigrantes de los países vecinos. Por este motivo los italianos disminuyeron considerablemente, porque Entre Ríos no aparecía más como una meta deseada. Después de la crisis económica del 2001, con la reactivación, la inmigración desde el exterior aumentó, si bien la italiana, con excepción de alguna pequeña entrada, fue casi inexistente.

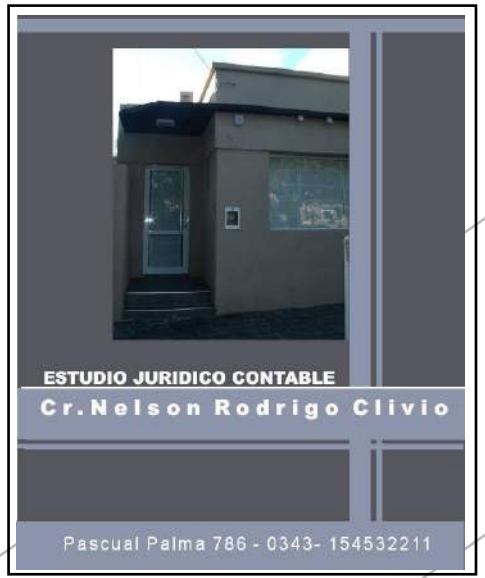
Daniele Filippin.

Hoy, en esta provincia, los descendientes de italianos son en la mayor parte de origen meridional (entre ellos muchos de origen siciliano), mientras que los septentrionales, que tan importantes son en otras provincias argentinas, en Entre Ríos son menos significativos.

1 M. Lebedinsky. Estructura De La Ganadería Histórica Y Actual: Vaquerías Y Estancias, Saladeros Y Frigoríficos, Capas Ganaderas. Buenos Aires: Ed. Quipo, 1967, p. 39.

2 G. M. Favoino - A. Bufardeci. Gli Italiani nella provincia di Entre Ríos. Paraná: Artes Gráficas, 1914, p. 53.

Los Inmigrantes - Obra de Rodolfo Campodónico



ECO- Soluciones Móviles

ALQUILER Y VENTAS DE BAÑOS QUIMICOS - CARITAS BOLETERIAS - PAÑ
OBRA - CASILLAS

AV BONDEAU 1289 Depos. Gorostiaga 1274
PARANA ENTRE RIOS

TE. Fijo: 0343-434 3607, Móvil :0343-154 679 678
e-mail: alquiler678@yahoo.com.ar

L'IMMIGRAZIONE ITALIANA A ENTRE RIOS

Daniele Filippin

L'attuale provincia di Entre Ríos, prima dell'arrivo dei coloni europei, fu abitata da un numero rilevante di popoli indigeni, anche se erano scarsi rispetto ad altre provincie del paese. Il primo europeo a raggiungere questo territorio fu Francisco del Puerto, nel 1520. La popolazione resterà scarsa fino a metà dell'ottocento, sebbene la componente straniera, di cui per lo più spagnola, fu importante durante i secoli: presenti furono anche gli italiani nella provincia, ad esempio nel 1814 Valerio Arditi costruì un "saladero" a Gualeguay. Nei primi anni dell'ottocento, la componente italiana in questa provincia fu scarsa, ma utile per il progresso economico.

Gli italiani aumentarono la loro presenza dopo gli anni cinquanta dell'ottocento, anche se erano ancora pochi, infatti nel censimento del 1857 gli stranieri furono il 15,2% della popolazione provinciale, ma gli italiani furono soltanto il 2.2%. Nel primo censimento nazionale del 1869 la popolazione salì a 135.000 abitanti, di cui il 13,6% furono stranieri. Di questi gli italiani furono il 3,2% della popolazione, aumentando lievemente dal precedente censimento. Verso la fine dell'ottocento, l'immigrazione aumentò considerevolmente, infatti nel 1895 gli stranieri composero il 21,9% degli abitanti, di cui i più importanti furono gli italiani, rappresentando il 7,2% della popolazione. In questa fase, tra gli italiani, i settentrionali arrivarono più numerosi, soprattutto piemontesi. Mentre sempre più considerevoli iniziarono ad essere i meridionali. Tra gli immigrati uruguaiani, significativi furono i discendenti italici.

Dopo gli anni del novecento, aumentarono ancora le entrate degli stranieri, nel censimento del 1914 su una popolazione di 426.000 abitanti, gli stranieri furono il 17% della popolazione. Tra essi la maggioranza furono i russi, seguiti dagli italiani che rappresentavano il 3,8% della popolazione. Degli italiani, in questa fase, i più importanti furono i meridionali, mentre diminuirono significativamente le entrate dei settentrionali. Tra i cognomi meridionali più diffusi tra fine ottocento e inizio novecento a Paranà, furono i "Longo" che arrivarono da Leonforte, dalla provincia di Catania.

Dopo gli anni trenta del novecento la provincia accolse sempre meno europei e scarsi furono anche gli immigrati dalle nazioni confinanti.

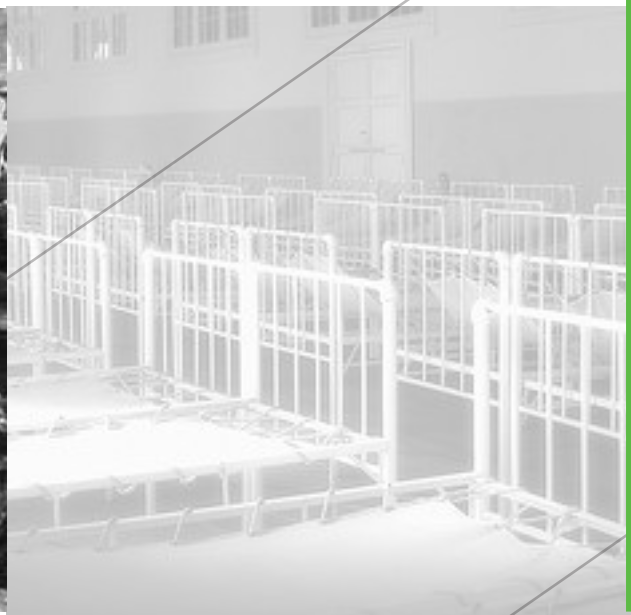
Daniele Filippin.

A seguito della seconda guerra mondiale, arrivarono un numero rilevante di immigrati europei, tra cui molti italiani, anche se verso la fine degli anni cinquanta il flusso migratorio praticamente finì. Nei censimenti del 1970, 1980, 1991 e 2001 gli stranieri diminuirono notevolmente, perché l'immigrazione a Entre Rìos fu molto scarsa e composta per lo più da immigrati dalle nazioni confinanti. Per questi motivi gli italiani diminuirono considerevolmente, perchè Entre Rìos non appariva più come una meta ambita. Dopo la crisi economica del 2001, con la ripresa, l'immigrazione dall'estero aumentò, anche se quella italiana, a parte qualche piccolo arrivo, fu quasi inesistente.

Oggi, in questa provincia, i discendenti italiani sono per lo più di origine meridionale (tra i quali molti di origine siciliana), mentre i settentrionali, che tanto importanti sono in altre province, a Entre Rìos sono meno significativi.

1 M. Lebedinsky. Estructura De La Ganadería Histórica Y Actual: Vaquerías Y Estancias, Saladeros Y Frigoríficos, Capas Ganaderas. Buenos Aires: Ed. Quipo, 1967, p. 39.

2 G. M. Favoino - A. Bufardeci. Gli Italiani nella provincia di Entre Ríos. Paraná: Artes Gráficas, 1914, p. 53.



La presencia e influencia italiana en nuestro país aún antes de nuestra constitución como Nación.

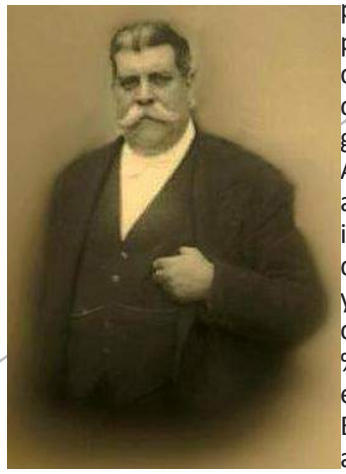
*Marcela Murgia

Desde mediados del siglo XVIII, los italianos empezaron a aumentar su presencia en el "Plata". Con la Revolución de Mayo se advierte una importante presencia italiana entre los actores principales de la misma. Castelli, Alberti, Beruti y hasta el mismo Manuel Belgrano compartían una ascendencia italiana. Este último, uno de los padres de la independencia Argentina, era hijo de Domenico Belgrano, un reconocido comerciante nacido en Oneglia, quien había llegado a estas tierras en 1753.

El fenómeno inmigratorio comenzó a tomar trascendencia entre las autoridades locales. El 4 de septiembre de 1812 el gobierno del primer Triunvirato firmó un decreto en el cual ofrecía una inmediata protección a los individuos de todas las naciones y a sus familias que quieran habitar el territorio. A partir del año 1835 comienzan a llegar inmigrantes italianos en grandes contingentes, impulsados por las dificultades económicas en la península y las posibilidades promisorias que se le ofrecían en estas tierras. Este proceso se profundizó con la sanción de la Constitución de 1853 donde se garantiza a los inmigrantes los mismos derechos civiles que a los nativos. Desde entonces hasta 1875 se produce un gran ingreso de inmigrantes italianos constituyéndose su comunidad en la más importante de nuestro país.

A partir de la década del '70 disminuye la llegada de italianos y en Buenos Aires se desata una de las peores epidemias: la fiebre amarilla. La inmigración, particularmente la italiana, fue blanco de la aristocracia que culpaba por la malaria a la llegada de inmigrantes pobres y a sus precarias condiciones de vida. Como vemos, la discriminación no es un fenómeno nuevo en la historias de las migraciones. Los inmigrantes sufrieron desde su llegada la discriminación y la sectorización. La política nunca fue un factor extraño para la comunidad. Desde 1861 con la unificación italiana, el ingreso a Buenos Aires de líderes socialistas y anarquistas italianos produjo la aparición de los primeros sindicatos y movimientos sociales de masa del país. Entre ellos debemos recordar a Enrico Malatesta, quien buscó organizar al naciente movimiento obrero porteño a través de sindicatos de oficio. Por último, las diferencias políticas atravesarían la comunidad nuevamente frente al estallido de la Segunda Guerra mundial entre fascistas y anti-fascistas o "partigiani".

La comunidad italiana se destacó por integrarse rápidamente a la sociedad argentina. Benito Mussolini, el líder fascista italiano, decía que la Argentina era el país donde más rápidamente un italiano perdía su identidad ya que la integración era tan fuerte que se sentían argentinos en poco tiempo. Si bien es cierta la capacidad de adaptación y apertura, nunca perdieron su identidad, muy por el contrario, fueron capaces de transmitir y reproducir su cultura y tradiciones durante generaciones.



Actualmente, y con la política de apertura que tiene el gobierno italiano en el reconocimiento de ciudadanías, entre nativos y descendientes con doble ciudadanía se calcula que casi 50 % de la población argentina tiene en sus venas sangre italiana.

Este pueblo de trabajadores aportó sus brazos y pensamiento a la formación del Estado Argentino. No existe en Argentina ámbito social, político, económico, cultural o artístico donde los italianos no hayan aportado sus ideas, pensamientos, valores y trabajo. Donde haya tanta concentración de instituciones italianas, ni tanta inmigración italiana que continúa trabajando por sus ideales. Actualmente persisten más de 1.200 asociaciones italianas en todo el país

El asociacionismo italiano estuvo compuesto en su nacimiento por Sociedades o Uniones italianas, muchas de ellas de Socorros Mutuos, las cuales agrupaban a italianos de toda Italia. La categoría de las mismas es muy variada. Desde instituciones culturales, pasando por escuelas, centros deportivos, sociales y de veteranos de guerras, todas ellas representativas de la gran comunidad italiana en nuestro país. De este trabajo se pueden apreciar una lista interminable de italianos que se destacaron en diferentes campos de la sociedad argentina.

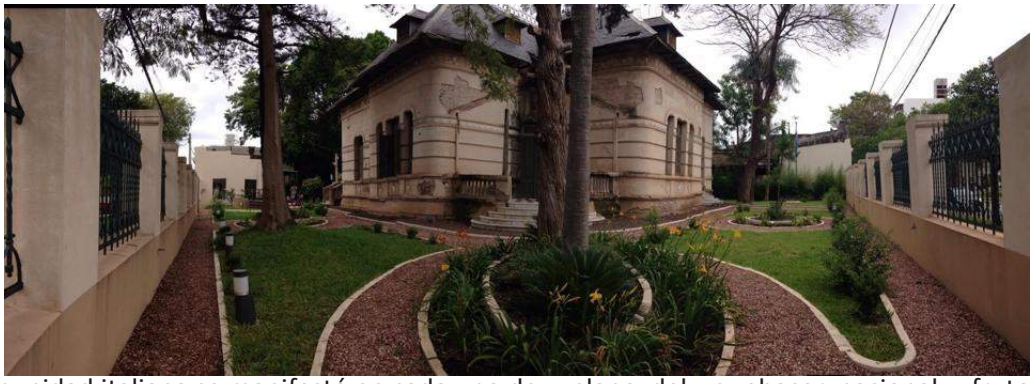
Con el aporte de los antiguos pobladores, italianos y tantas otras naciones que apostaron por nuestro suelo, Resistencia, Chaco, Argentina, ha afianzado su identidad a través de estos 136 años de existencia y el colorido mapa que ofrece, la ubica como una ciudad rica y variada culturalmente, con grandes actores que la reivindican, entre ellas, nuestra histórica "Societá Italiana de Mutuo Soccorso", fundada en 1891 por los primeros inmigrantes italianos.

La Institución con el correr de los años sufrió los embates de las crisis y cambios, en varias ocasiones, hasta que el destino la obligó a cerrar sus puertas, liquidándose todo el legado de un centenar de años en tan solo unos minutos. El día más triste de la Comunidad Italiana, ver como se desmoronan sus sueños, se diluyen los esfuerzos y se divide la Comunidad.

En el año 2011, y gracias a la gestión del entonces Diputado Provincial Julio Lorenzo, la nueva Presidente de la Asociación Italiana Marcela Murgia Lamanna se reúne con el entonces Gobernador de la Provincia C.P. Jorge Milton Capitanich, con el objetivo de solicitar una sede para el nueva Asociación Italiana de Resistencia, surgida de las cenizas de la vieja Institución aniquilada, el objetivo: comenzar a recuperar la historia de la Comunidad Italiana perdida años atrás. Este pedido ya tenía nombre: el Chalet del Dr. Julio C. Perrando.

Y así, una fría mañana del 03 de mayo de 2011 en la vereda de la emblemática construcción se firmó un comodato entre el Gobierno de la Provincia de Chaco y la Asociación Italiana de Resistencia, consolidando un nuevo destino para los Italianos. La histórica casa perteneciente uno de los primeros médicos, Doctor Julio Cecilio Perrando joven médico con sangre italiana, que se radicó en Chaco a principios de 1900, destacándose en la medicina y en tantas otras acciones que hicieron patria chaqueña, pasaría a manos de la Asociacion Italiana de Resistencia, la que resaltaría por ser presidida por la primer mujer Presidente en los 136 años de historia.

CONSULTORIO ODONTOLÓGICO
Andrés G. González Berlari
Odontología Gral. - Implantes - Prótesis - Estética
Urgencias
Pascual Palma 328 . Tel. (0343) 4840421
(3100) Paraná. E.R



El gozo de la comunidad italiana se manifestó en cada uno de los muchos asistentes al evento, tanto los ancianos que habían visto como se perdía la antigua sede, como los jóvenes que sólo la conocieron por fotos y anécdotas de sus mayores, estaban exultantes, ya que años de derrotero sin casa propia estaban llegando a su fin. Al fin se comenzó a concretar una reparación histórica hacia nuestra comunidad.

En la esquina de Avenida Sarmiento y Ayacucho de nuestra ciudad se yergue el Chalet del Dr. Julio C. Perrando.

El Chalet Perrando Diseñado por el Arquitecto Bruno del Mónico fue construido por Ubaldo Zutiani en el año 1928, siendo la residencia personal del Dr. Perrando hasta su fallecimiento ocurrido en 1957. Permaneciendo cerrado e inaccesible hasta el año pasado cuando la Presidente Marcela Murgia Lamanna toma real posesión del lugar haciéndose cargo del magnífico lugar, debiendo realizar un detallado inventario del lugar, dado que al abrir sus puertas se encontró la casa con los bienes del doctor abandonados tras su muerte (libros, muebles, esculturas, etc.)

Casi 50 años de abandono produjeron un notable deterioro en la estupenda fachada y en el interior del edificio. Por lo que la tarea de recuperación del inmueble invitaba a un gran desafío y compromiso de parte de la Asociación Italiana y su comisión directiva.

Pasaron dos largos años desde la firma del comodato en el 2011, durante los cuales la Asociación Italiana de Resistencia a través de su Presidente Marcela Murgia Lamanna y colaboradores, han trabajado incesantemente para concretar la toma de posesión legìtima del Chalet.

Hoy, aquel sueño ya es una realidad y ya se han comenzado los trabajos de recuperación y conservación del patrimonio cultural y arquitectónico de la casona Perrando. Se ha logrado recuperar los jardines, y parte de la construcción edilicia gracias al aporte del Gobierno de la provincia de Chaco. La Asociación Italiana de Resistencia abrió sus puertas, dictando clases y cursos de lengua y cultura italiana. Los Jardines floridos, tomaron vida y allí se puede compartir cine italiano al aire libre durante las cálidas noches, el canto de los pájaros y el aroma de los azahares y rosas.

Abriendo sus puertas con Conciertos de Coro en los Jardines, Noches de Pizza e tarantela, o noches Tango con el ritmo del 2x4, las clases de Italiano con los niños, las ferias de platos típicos, las exposiciones de arte, entre otras tantas actividades de impacto social y cultural, lograron reivindicar el prestigio y recuperar la memoria de nuestra valiosa e importante comunidad italiana.

La actual Resistencia, capital del Chaco se ubica en el plano del quehacer nacional, fruto de la transformación política económica social cultural y educacional que también acompañó el crecimiento de este país.

Es la Resistencia que eligió escenas que engrandecieron nuestro Chaco.

El Chalet Perrando como emblema de la ciudad de Resistencia, actual sede de aquella vieja Asociación Italiana de Resistencia nacida en 1891, persiste hoy forjando los mismos ideales de compromiso social, solidaridad, fraternidad y libertad. Es la Italiana que lucha por conservar los ideales de altruismo, es la que desea una comunidad unida, es la que trabaja por preservar la lengua, la cultura y los valores del trabajo como herramienta fundamental de subsistencia.

Aquellos gladiadores valientes, románticos y trabajadores, que atravesaron el mar, cargados de sueños y esperanzas, lograron amar a esta tierra como la propia y con sus manos callosas parieron la descendencia. Deseosos de ver cumplir aquella misma fantasía que los trajo a América, con la misma fuerza y voluntad heredada . Seguramente estarían convencidos que tras tantos años de laborioso empeño lograron que hoy se pueda ver las luces de aquella majestuosa casona Perrando encenderse, abrir sus puertas y por fin la gloriosa Asociación Italiana de Resistencia nacida en 1891 pudo renazca con todo el esplendor y las fuerzas.

***Marcela Murgia Lamanna**
Presidente Asociacion Italiana de Resistencia
Vicepresidente de Federación Calabresa de Asociaciones en Argentina (FACA)

La Asociación Italiana de Resistencia, creada por aquellos primeros inmigrantes les brinda un sincero y emotivo homenaje a todos que hicieron de esta Resistencia una grande.

Cuando la Región Siciliana, estableció el concurso para escribir el himno para Sicilia, confieso que tuve una gran emoción. Una mezcla de miedo, orgullo y tantos otros sentimientos difíciles de explicar. Entonces, para no equivocarme, simplemente seguí mi corazón y puse todo mi amor por esta tierra que yo llamo... el "Triángulo del mar".
El otro tema era: como escribimos el himno ¿en siciliano o en italiano?
Pero prevalecía el fuerte deseo de la Región Siciliana de que se escribiera en italiano, para que resultara comprensible a todos. Al final la Comisión eligió mi composición y con profunda humildad me convertí en el primer compositor que habia escrito un himno regional. No oculto que aún hoy, alguno me hace saber que hubiera sido más lindo un himno de Sicilia escrito en nuestra amada lengua siciliana. Sin dejar de lado estas sinceras opiniones sobre el aspecto lingüístico y destacando que la Región lo había pedido en lengua italiana, me prometí que antes o después, seguramente haré una versión en "siciliano".
De este modo, brevemente, les he contado como nació "Madreterra", el himno que representa a nuestra bellísima isla. Una isla que si bien históricamente ha sido conquistada por muchos, finalmente logra conquistar a todos. Los colores del mar, de los atardeceres, los jazmines subidos sobre las rejas antiguas de hierro forjado, las "buganvillee" que se asoman de los muros de piedra volcánica, las naranjas que parecen estrellas caídas sobre los árboles, hacen de mi Tierra, una Tierra única. Unica por su gente, por su arte, por su historia, por su cultura, por su fantasía, por sus almendros, sus olivos, sus algarrobos; por su uva, que como un río de cabellos desciende desde las colinas para llegar hasta el mar, un mar que ha hecho (y que hará siempre) soñar y emborrachar de belleza a todos los corazones del mundo. Hace ya un tiempo, en uno de mis conciertos en Estados Unidos, recibí el abrazo de mis "hermanos sicilianos", hermanos que han dejado nuestra Tierra, logrando con su alma honesta y mediterránea, hacer grandes otras tierras. Con ellos canté "Madreterra" y muchas otras bellísimas canciones sicilianas que forman parte de mi concierto de Sicilia, con la mano en el corazón y un poco de nostalgia y me sentí orgulloso, per el gran don de ser Siciliano en el mundo y por el mundo.

Vincenzo Spampinato

Dr. Ricardo Minni
Abogado
Cordoba 419 - Piso 6
Tel 4311461 / 4319525
Paraná, Entre Ríos

■

ENB
Estudio Notarial

Esc. Amalia Cozzi de Bizai
Esc. José Pablo Bizai

- Av. Jorge Newbery Nº 2.970
Paraná, Entre Ríos
- Av. Friuli Nº 1.178
San Benito, Entre Ríos
Tel 0343-426-0825
estudionotarialbizai@hotmail.com

Madreterra...l'inno della Sicilia.

Quando la Regione Siciliana, bandì il concorso per scrivere l'inno per la Sicilia, confesso che ebbi una grande emozione. Un misto di paura, orgoglio e tanti altri sentimenti difficili da spiegare. Allora per non sbagliare, seguii semplicemente il mio cuore e misi tutto il mio amore per questa terra che io chiamo…il "Triangolo del mare"!
L'altro aspetto era: come lo scriviamo l'inno in "siciliano" oppure in italiano?
Prevaleva, però, il forte desiderio della Regione Siciliana che si scrivesse in italiano, affinchè risultasse comprensibile a tutti. Alla fine la Commissione scelse la mia composizione e con profonda umiltà diventai il primo compositore ad aver scritto un inno regionale. Non nascondo che ancora oggi qualcuno mi fa notare, che sarebbe stato più bello un inno della Sicilia scritto nella nostra amata lingua siciliana. Non trascurando queste sincere opinioni sull'aspetto linguistico e ribadendo che la Regione lo aveva richiesto il lingua italiana, mi sono ripromesso che prima o poi, sicuramente farò una versione in "siciliano".
Così, in breve, vi ho raccontato come è nato "Madreterra", l'inno che rappresenta la nostra bellissima isola. Un'isola che seppur storicamente è stata conquistata da tanti, alla fine riesce a conquistare tutti. I colori del mare, dei tramonti, i gelsomini arrampicati sui cancelli antichi di ferro battuto, le buganvillee che si affacciano dai muretti a secco di pietra lavica, le arance che sembrano stelle cadute sugli alberi, fanno della mia Terra, una Terra unica. Unica per la sua gente, per la sua arte, per la sua storia, per la sua cultura, per la sua fantasia, per i suoi mandorli, i suoi ulivi, i carrubi; per la sua uva che come un fiume di capelli scende dalle colline, per arrivare fino al mare, un mare che ha fatto (e che farà sempre) sognare e ubriacare di bellezza tutti i cuori del mondo. Un po' di tempo fa, in uno dei miei concerti in America, ho ricevuto l'abbraccio dei miei "fratelli Siciliani", fratelli che hanno lasciato la nostra Terra, riuscendo con la loro anima onesta e mediterranea, a fare diventare grandi altre terre. Con loro ho cantato "Madreterra" e tante altre bellissime canzoni Siciliane che fanno parte del mio concerto di Sicilia, con la mano nel cuore e un pizzico di nostalgia e mi sono sentito fiero, per il grande dono di essere Siciliano nel mondo e per il mondo.

Vincenzo Spampinato

SICILIA

ATMOSFERAS, SONIDOS Y SABORES DE NAVIDAD

Serena Amato

Nacida en Nápoles hace veintiocho años, es graduada en Conservación de los Bienes Culturales Etno Antropológicos del Mediterráneo con un puntaje de 110/110 puntos y mención académica de la comisión examinadora y una especialización en Ciencias del Espectáculo y de la Producción Multimedia con orientación socio-antropológica obtenida también con un puntaje de 110/110 y felicitaciones. Ha participado en la confección de "Il libro delle superstizioni" del Prof. M. Niola y de la Prof. E. Moro. Actualmente colabora con la cátedra universitaria de Antropología y Etnología.

Sicilia festeja la Navidad, con gran participación y entusiasmo, desde el 350 d.C., o sea la fecha en que la Iglesia de Occidente decidió la fecha de este evento.

La Navidad siciliana preve la presencia de las más antiguas tradiciones autóctonas ligadas al pesebre, a la música y a la gastronomía típica, que tiene como objetivo hacer mágico e inolvidable el 25 de Diciembre, día del nacimiento del Niño Jesús.

El pesebre es el símbolo por excelencia: en Sicilia los pastores tienen dimensiones inferiores respecto de los de la tradición napolitana y el paisaje es de tipo montañés y presenta decoraciones típicas sicilianas hechas con ramas de naranjo y de mandarino.

Según la tradición, el Pesebre es realizado con pastores fabricados utilizando materiales como madera, oro, plata, marfil y de coral: esto se desarrolla en Sicilia, primero dentro de las iglesias a partir del siglo XV y después se difunde por todos lados cuando el Pesebre es realizado no solo en los ambientes eclesiásticos, sino también en las casa de familia de todas las clases sociales. En Sicilia está ligado al Pesebre el antiguo uso de confeccionar "Bambinelli" utilizando la cera, uso iniciado en el siglo XIV. A partir de allí, los "Cirari" se especializan en la producciones típicas navideñas, en particular de los "Bambinelli" de cera.

Importantes ejemplares de pesebres se encuentran en varias zonas de Sicilia como Scicli, Catania, Acireale, Caltagirone y Trapani.

La tradición navideña siciliana preve la presencia de la música: cantos, música tradicional y representaciones regresan todos los años para celebrar la Navidad. En el periodo navideño se puede escuchar la Novena de Navidad, que en Sicilia es interpretada por los ciaramiddari (los que tocan la cennamella, una especie de oboe, usado en otro tiempo por los pastores). Durante el período navideño, en la Piazza del Popolo se arma, delante de la fachada barroca de la Basílica de San Sebastiano, el Arbol de Navidad más alto de Sicilia.

En el centro histórico podemos encontrar muchísimos pesebres y el Pesebre Viviente.

Otro aspecto tradicional de la Navidad siciliana es la gastronomía típica. Las mesas sicilianas se llenan en Navidad de platos típicos pertenecientes a la tradición navideña siciliana como la impanata, variante del pastizzu, típico plato siciliano de la provincia de Caltanissetta, heredado de la pasada dominación española, o el sfincione, un pan particular consumido en Bagheria en la provincia de Palermo. Entre los platos típicos encontramos el "pasticcio di Natale" de la ciudad de Noto, o el "timballo di riso" (timbal de arroz), plato navideño de Sicilia oriental. La repostería es un predominio de los dulces a base de pistacchio, almendra, miel, canela y azúcar, y chocolate, vainilla y ricotta. También están la Cuccìa de Santa Lucia, que inaugura las fiestas natalicias, preparada precisamente el 13 de diciembre, día de la fiesta patronal; y la cassata que requiere de ingredientes como el pan de España, la crema de los "cannoli" y merengue. Otros postres sicilianos navideños son el turrón con la "cedrata", obtenido cocinando cáscara triturada de cedro y de naranja juntos con miel, canela y vainilla; los "mostaccioli" o mustazzola; la "aranciata", antiquísimo postre navideño del Condado de Modica, que puede ser preparado utilizando cáscaras de naranja, cedro, limón y mandarina.

Las fiestas concluyen con la celebración de la Epifania, el 6 de enero, durante la cual en algunos pueblos de Sicilia, como Piana degli Albanesi, Mezzojuso, Contessa Entellina y Palazzo Adriano, recuerdan en bautismo de Jesús, tradición transmitida por las antiguas comunidades albanesas. En la iglesia o en la plaza es colocada una pileta llena de agua y durante la función, el celebrante sumerge tres veces una cruz en esta pileta y la tercera vez la paloma, que en la tradición religiosa representa al Espíritu Santo, es liberada y puede volar.

Adhesión

Dra. Laura Zaccagnini de Gambino

SICILIA

ATMOSFERE, SUONI E SAPORI DI NATALE

La Sicilia festeggia il Natale, con grande partecipazione ed entusiasmo, fin dal 350 d.C., cioè anno in cui la Chiesa di Occidente ha deciso la data di questa ricorrenza.

Il Natale siciliano prevede la presenza delle più antiche tradizioni autoctone legate al presepe, alle musiche e alla gastronomia tipica, che hanno lo scopo di rendere magico ed indimenticabile il 25 Dicembre, giorno della nascita di Gesù bambino.

Il presepe è il simbolo natalizio per eccellenza: in Sicilia i pastori hanno dimensioni inferiori rispetto a quelli della tradizione napoletana e il paesaggio e di tipo montano e presenta decorazioni tipiche siciliane fatte con rami d'arancio e di mandarino.

Secondo la tradizione, il Presepe viene realizzato con pastori creati utilizzando materiali quali il legno, l'oro, l'argento, l'avorio ed il corallo: ciò si sviluppa in Sicilia prima all'interno delle Chiese a partire dal XV secolo e poi si diffonde, maggiormente, quando il Presepe viene realizzato, non solo negli ambienti ecclesiastici, ma anche nelle case delle famiglie di tutti i ceti sociali..

Legata al Presepe in Sicilia è l'antica usanza di realizzare vari "Bambinelli" sfruttando la cera, usanza iniziata nel XIV secolo. In seguito i "Cirari" si specializzarono nelle produzioni tipicamente natalizie, a partire soprattutto dai "Bambinelli" in cera.

Importanti esemplari di presepi si trovano in varie zone della Sicilia come Scicli, Catania, Acireale, Caltagirone e Trapani.

La tradizione natalizia siciliana prevede la presenza della musica: canti, musiche tradizionali e rappresentazioni ritornano ogni anno per celebrare la natività. Nel periodo natalizio, si può ascoltare la Novena di Natale, che in Sicilia viene allietata dai ciaramiddari (suonatori di cennamella, una sorta di oboe, usato, un tempo, dai pastori). Durante il periodo natalizio in Piazza del Popolo viene allestito sulla facciata barocca della Basilica di San Sebastiano, l'Albero di Natale più alto di Sicilia.

Nel centro storico si possono trovare moltissimi presepi ed il Presepe Vivente.

Un altro aspetto tradizionale del Natale siciliano è la gastronomia tipica. Le tavole siciliane si imbandiscono a Natale di cibi tipici appartenenti alla tradizione natalizia siciliana come l'impanata, variante del pastizzu, tipico piatto siciliano della provincia di Caltanissetta, dovuto alla passata dominazione spagnola, o lo sfincione, un particolare pane consumato a Bagheria in provincia di Palermo. Tra i primi piatti si trovano il pasticcio di Natale della città di Noto, o il timballo di riso, piatto natalizio della Sicilia orientale. La pasticceria è un trionfo di dolci a base di pistacchio, mandorla, miele, cannella e zucchero, ed cioccolata, vaniglia e ricotta: ci sono inoltre la Cuccìa di Santa Lucia, che inaugura le festività natalizie, pietanza preparata appunto per il 13 dicembre, giorno della festa patronale; e la cassata che richiede ingredienti come il pan di spagna, la crema dei cannoli e la glassa di zucchero. Altri dolci siciliani natalizi sono il torrone con la cedrata, ottenuto cucinando scorze tritate di cedri ed arance insieme a miele, cannella e vaniglia, i mostaccioli o mustazzola, l'aranciata, antichissimo dolce natalizio della Contea di Modica, che può essere preparato utilizzando scorze d'arancia, cedri, limoni, mandarini.

Le feste si chiudono con la celebrazione dell'Epifania, il 6 gennaio, durante la quale in alcuni paesi della Sicilia come Piana degli Albanesi, Mezzojuso, Contessa Entellina e Palazzo Adriano, ricordano il battesimo di Gesù , tradizione tramandata dalle antiche comunità albanesi. In chiesa o in piazza viene posta una vasca ricolma d'acqua, durante la funzione, il celebrante immerge per tre volte una croce in queste vasche e la terza volta la colomba, che nella tradizione religiosa rappresenta lo Spirito Santo, viene liberata e può effettuare il volo.

*Serena Amato (29), nata a Napoli, laureata in Conservazione dei beni culturali DemoEtnoAntropologici del Mediterraneo conseguita con 110 e lode e menzione accademica in Scienze dello spettacolo e della produzione Multimediale reportage socio-antropologico anch'essa conseguita con la votazione 110 e lode. Ha partecipato alla stesura de "Il libro delle superstizioni" del Prof. M. Niola. e della Prof.ssa E. Moro. Attualmente è collaboratrice presso la Cattedra universitaria di Antropologia ed Etnologia.

Ecco ora un'altra ricetta piena di sapori mediterranei, dal libro "Un sogno chiamato Italia di Renato di Carlo", "pestu Matarroccu marsalisi" ovvero "pesto di Matarocco di Marsala", anche conosciuto come "pesto di Favignana," ottimo sia per condire la pasta, sia le bruschette. Gli ingredienti sono poveri, ma ricchi di sapore.

Ingredienti:

1) Come per il pesto genovese, procuratevi un mortaio

2) Occorrono dei pomodori maturi e saporiti, un bel

mazzo di basilico profumato, qualche spicchio d'aglio, del buon olio siciliano, pezzetti di pecorino fresco, qualche peperoncino, origano a vostro gradimento e, per terminare, una bella manciata di mandorle insieme con un pizzico di sale grosso.

Procedimiento:

1) Cominciate a lavare e tagliare a pezzi i pomodori, togliendo prima la buccia, proseguite con l'aglio e il basilico, poi passate alle mandorle: scottatele con dell'acqua calda e spellatele.

2) Versatele insieme all'aglio e al sale nel mortaio, cominciate a pestare e man mano versate gli altri ingredienti: foglie di basilico, pecorino e pomodoro, di tanto in tanto un filo d'olio e, se la gradite, qualche foglia di mentuccia.

3) Pestando e roteando fino a stancarvi le mani, otterrete il pesto marsalisi. Una volta finito, provatelo su una bella fetta di pane casareccio, tostato o no. Sentirete la fragranza e il vero sapore della cucina mediterranea! Se poi voleste provarla con la pasta, tanto meglio, ma ricordatevi che si accompagna tradizionalmente a un tipo di pasta chiamata "busati", dei maccheroni fatti con la pasta fresca, attorcigliati attorno a un ramo di buso. Quest'ultimo è il fusto di una pianta perenne, appartenente alla famiglia delle graminacee e chiamata Disa, molto diffusa nella zona mediterranea.

Aquí tenemos (tomada del libro "Un sogno chiamato Italia di Renato di Carlo) otra receta llena de sabores mediterráneos, "pestu Matarroccu marsalisi" o sea "pesto de Matarocco de Marsala", también conocido como "pesto di Favignana," óptimo tanto para condimentar la pasta como las brusquetas. Los ingredientes son simples, pero ricos en sabor.

* Renato di Carlo

Pesto de matarocco

de marsala

Ingredientes:

1) Como para el pesto genovés, consigan un mortero

2) Se necesitan tomates maduros y sabrosos, un buen atado de albahaca, algunos dientes de ajo, un buen aceite siciliano, pedazos de queso "pecorino" fresco, algunos ajíes, orégano a gusto y, para terminar, un buen puñado de almendras con una pizca de sal gruesa.

Procedimiento:

1) Comenzar a lavar y cortar en pedazos los tomates, previamente pelados, seguir con el ajo y con la albahaca, después pasar a las almendras: pasarlas por agua caliente y pelarlas.

2) Colocar juntos el ajo y la sal en el mortero, comenzar a machacar y poco a poco agregar los otros ingredientes: hojas de albahaca, queso y tomate, de tanto en tanto un poco de aceite y si les gusta, algunas hojas de menta.

3) Machacando y removiendo hasta que se cansen las manos se obtendrá el pesto de Marsala. Una vez terminado, probarlo sobre una feta de pan casero, que puede ser tostado.

Se sentirá la fragancia y el verdadero sabor de la cocina mediterránea.

Después se puede probar con la pasta, mejor aún, pero se debe recordar que tradicionalmente acompaña a un tipo de pasta llamada "busati", unos macarrones hechos con masa fresca, enroscado alrededor de una rama de buso, que es el tallo de una planta perenne, perteneciente a la familia de las graminá-

LENGUA O DIALECTO?

Mgtr. Gustavo Artucio

Actualmente se ha puesto de moda discutir si un idioma es una lengua o un dialecto, utilizando argumentos muchas veces falaces o tergiversados, sin ningún sustento científico o académico, sino más bien políticos. Es por ello que he considerado necesario tratar aclarar algunos conceptos respecto de este tema.

Cuando se habla de una lengua o de un dialecto, en ambos casos estamos hablando de un idioma. Lo que es importante es saber cuándo un idioma es considerado lengua o dialecto.

Francesco Bruni (1987) dice que algunos de los requisitos para que un idioma pueda definirse como dialectal son los siguientes:

1) Entre el dialecto y la lengua deben existir una relación de afinidad genética: el dialecto (o los dialectos) tienen el mismo origen que la lengua. De este modo en Italia, el veneciano, el milanés, el romanesco, el siciliano, etc., derivan, como el florentino, del latín. En la fase originaria estos idiomas estaban en un mismo plano: Stefano Protonotaro, Guittone d'Arezzo o Bonvesin de la Riva usaban los respectivos vulgares de su zona; en la época del Renacimiento el florentino fue promovido al rango de lengua y los otros idiomas fueron "degradados", contemporaneamente, al rango de dialecto.

2) El dialecto es menos prestigioso que la lengua. Mientras que el criterio de afinidad genética es lingüístico, el requisito de prestigio es de orden social, se refiere al juicio con el que la comunidad sanciona la superioridad de la lengua sobre el dialecto.

3) La lengua se superpone a una pluralidad de dialectos. Esto quiere decir que el dialecto solo es utilizado en una zona limitada, más pequeña, y la lengua es el factor común entre varios zonas. En el caso de Italia, el italiano es la lengua a través de la cual se comunican los habitantes de todas las regiones italianas.

Finalmente, Bruni concluye diciendo que "solo cuando un idioma se afianza hasta imponerse como lengua, las otras variedades de una comunidad lingüística son reducidas al rango de dialecto".

Del Duecento al Quattrocento en la escritura italiana se reflejan los usos lingüísticos locales, atenuados pero no anulados por el modelo del latín y del toscano; el resultado de esta mediación (que puede ser más o menos inclinada hacia uno de los tres vértices: habla local, latín o toscano) es un "volgare" que puede definirse como dialectal, solo porque todavía ningún idioma se había impuesto sobre los otros. Solo con el afianzamiento de una lengua común de base florentina es el curso del '500 se puede hablar de "literatura dialectal" al referirse a los escritos en idiomas locales.

En la época en que la lengua "culta" o de comunicación era el latín, todos los idiomas hablados en Italia eran considerados dialectos, porque eran derivados de esta lengua madre o común.

Mari D'Agostino (2007) dice que si uno se basa solo en las características lingüísticas no es posible decir si un determinado sistema lingüístico es un dialecto o una lengua. Inglés, campano, abruzzese, italiano, etc., todos ellos son lenguas histórico-naturales con las cuales podemos expresar la totalidad de nuestra existencia. Ellas comparten las propiedades semiológicas constitutivas de todo sistema lingüístico. La distinción entre lengua y dialecto se basa unicamente sobre criterios de tipo social. Por ello, solo cuando se coloca un determinado idioma en el interior de una colectividad, en un determinado momento histórico, podemos clasificarlo como lengua o dialecto. Son esenciales para ello las funciones sociales para las que se lo destina, las reglas de uso internas de la comunidad y el prestigio del que goza entre los hablantes.

Todos los idiomas (volgari) romances (el vulgar florentino, el vulgar napolitano, el vulgar siciliano, etc.), formados a partir de las diferentes variedades de latín hablado en las distintas áreas del Imperio Romano, convivieron durante mucho tiempo con el latín, lengua escrita y dotada del más alto prestigio. De entre todos estos dialectos fue emergiendo progresivamente, por razones culturales, literarias, históricas, económicas, el vulgar florentino. En el Cinquecento este idioma fue reconocido por los intelectuales como "lengua italiana" y fue sometido a un proceso de estandarización y se estableció en forma detallada la norma lingüística (cuáles son los errores que hay que evitar) y el modo correcto de hablar y escribir.

La codificación y la estandarización son procesos esenciales a través de los cuales un dialecto adquiere el estatuto de lengua. Dentro de una amplia gama de variedades diferentes es seleccionada la lengua standard.

Todos estos elementos son los que sirven para determinar cuándo un idioma es una lengua y cuándo es un dialecto. Algunos idiomas que inicialmente eran considerados dialectos han logrado revertir esta situación porque, por empezar, ha cambiado dentro de la comunidad el concepto que se tenía del mismo, se ha revalorizado su uso e historia, y lo que es fundamental se ha procedido a su codificación y estandarización. Un ejemplo de ello es el caso del friulano que comenzó en 1919 con la creación de la Societá Filologica Friulana que tenía como objetivo la promoción y la difusión del uso de la lengua friulana, entre otros. Más tarde, es la propia Región Autónoma la que toma decisiones para fortalecer este objetivo por medio de leyes regionales de protección y tutela de la lengua friulana y con la creación del "Osservatorio Regionale della Lingua e della Cultura Friulane" que será el encargado de codificar y estandarizar la lengua friulana. Todo este proceso concluye en 1999 cuando la Ley Nacional Nº 482 denominada "Norma in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche" incluye al friulano dentro de las lenguas protegidas, junto con el sardo y el ladino, entre otras.

Bibliografía:

Bruni, Francesco (1987) – L'italiano. Elementi di storia della lingua e della cultura. Ed. UTET, Torino.

D'Agostino, Mari (2007) – Sociolinguistica dell'Italia contemporanea. Ed. Il Mulino, Bologna.

Artucio, Gustavo y Capello, Sandra (2008) – L'identità linguistica friulana nel contesto italiano en Identidad y Globalización. La máscara. Ed. UADER, Paraná.

Reconocimiento

Profesor César Manuel Varini

En la Ciudad de Chajarí, donde vive actualmente, se le brindó un reconocimiento a su labor como docente e investigador, al Profesor César Manuel Varini, quien, junto a su esposa, la profesora Maria Selva Eguiguren, se han destacado por sus valiosos trabajos, sobre la historia y geografía de la Provincia y del país.

Los nombrados docentes, nacieron en Paraná, y obtuvieron su titulo de Maestros en la Escuela Normal "José Maria Torres" y en el Instituto Superior del Profesorado de Paraná. Desempeñaron cargos docentes en varios establecimientos educativos de nuestra ciudad y del interior, hasta radicarse definitivamente en la ciudad de Chajarí. Fue allí donde la actividad sobre investigación histórica referente a la inmigración y la fundación de las colonias, destacan al profesor Varini por su gran dedicación en la recopilación de datos valiosos, para conocer el origen y las raíces de nuestra identidad.

Además, su incansable actividad en lo referente al quehacer cultura de la región, ya sea en jornadas, encuentros, artículos publicados en periódicos y folletos, nos hablan de su pasión por la historia y los personajes de la zona y del país.

Actualmente tiene 92 años, y la comunidad de la ciudad de Chajarí, le brindó un reconocimiento a su trayectoria, tanto de ciudadano, como vecino ilustre, docente y hombre de bien, como ejemplo a imitar. Contó con la presencia de autoridades municipales y figuras destacadas de la actividad cultural, principalmente de la colectividad italiana, vecinos y amigos, que se acercaron a brindarle su aprecio y saludo.

En ese acto, la Sra. Olga Chicco, integrante de la colectividad italiana de Paraná, le hizo entrega de un Diploma de Reconocimiento, por el trabajo que hiciera referente a: 1- Centenario de la Sociedad Italiana de Socorros Mutuos Italo-Argentina (año 1996). 2- La fundación de Chajarí, (año1998). 3- Las familias Fundadoras de Villa Libertad (hoy Chajarí, año2009). 4- La Tierra en la colonización de Villa Libertad (año2010). El resumen de estas publicaciones fue presentado por la Sra. de Chicco, en el XXX Congreso Internacional de Lengua y Literatura Italianas(A.D.I.L.L.I), con el titulo de «Nuestros Abuelos Italianos: La Historia de la fundación de la Colonia Libertad en Entre Rios». Este Congreso tuvo lugar en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en las sedes: Universidad del Salvador, Facultad de Filosofía y Letras, Salón San Ignacio de Loyola e Instituto Italiano de Cultura de Buenos Aires.

Pensando en Nuestro Papa Francisco, recordemos sus palabras, "La Patria es un don, la Nación una tarea"

Olga G. de Chicco

Regresó Community, con muchas novedades

Desde el 27 de octubre, en la Rai Italia, está de nuevo en onda Community, el programa para los italiano en el exterior conducido por Benedetta Rinaldi, con la inclusión en la transmisión web de Stefano Bini; que representa el intermediario entre la transmisión y el telespectador.

También este año los autores, encabezados por Alessandra Cravetto, se han propuesto ofrecer a los italianos dispersos por el Mundo una transmisión util, al servicio del ciudadano, interesante y llena de notas para hacer conocer las particularidades de los italianos en su país y las de los que están en el exterior. Son muchas las secciones, viejas y nuevas, propuestas para este año: los nuevos destinos de la emigración, Info-Community, el análisis de las palabras con la Società Dante Alighieri, el deporte, la cultura, la buena comida, son las propuestas que en cada encuentro ofrece Community a sus telespectadores.

Comunicarse con la transmisión es muy fácil, hay cuatro maneras para escribir y ver el programa: community.italia@rai.it es el mail al que los telespectadores pueden enviar sus pedidos para resolver problemas de tipo fiscal, legal, de asistencia social, de herencia, para conocer el origen de un apellido, para informarse sobre el tramite de ciudadanía o para obtener un pasaporte; obviamente, Benedetta y Stefano responderán junto con expertos en la útil y querida sección InfoCommunity. En cambio, el espectador quiere mandar una carta, puede hacerlo escribiendo a la dirección: Via Novaro 18, 00195, Roma. www.raitalia.it es el sitio de internet donde se pueden ver todas la ediciones de la transmisión, tanto del período anterior como del actual; para el que es más social, en cambio, está la página Facebook de Rai Italia. En cada encuentro, para que nunca falte la línea directa con los seguidores del programa, serán leídas al menos una carta de saludo y una de pedido.

Stefano Bini

E' tornato Community, con tante novità

Dal 27 ottobre, su Rai Italia, è tornato in onda Community, il programma per gli italiani all'estero condotto da Benedetta Rinaldi, con la new entry al settore web, Stefano Bini; quest'ultimo rappresenta il fil rouge tra la trasmissione e il telespettatore.

Anche quest'anno gli autori, con a capo Alessandra Cravetto, si sono impegnati per offrire agli italiani in giro per il Mondo una trasmissione utile, al servizio del cittadino, interessante e piena di rubriche per fa conoscere le peculiarità degli italiani nel proprio paese e di quelli all'estero. Tante le rubriche, vecchie e nuove, proposte quest'anno: le nuove rotte dell'emigrazione, InfoCommunity, l'analisi delle parole con la Società Dante Alighieri, lo sport, la cultura, il buon cibo, sono i piatti che ogni puntata serve Community ai propri telespettatori.

Comunicare con la trasmissione è molto semplice, infatti sono quattro i modi per scrivere e vedere il programma: community.italia@rai.it è la mail dove i telespettatori possono inviare le loro richieste per risolvere problemi di carattere fiscale, legale, pensionistico, per l'eredità, per conoscere l'origine di un cognome, per informasi sulla cittadinanza o l'ottenimento di un passaporto; ovviamente, Benedetta e Stefano ne risponderanno insieme agli esperti nell'utile e amata rubrica InfoCommunity. Se invece lo spettatore vuole mandare una lettera cartacea, può farlo scrivendo all'indirizzo: Via Novaro 18, 00195, Roma. www.raitalia.it è il sito internet dove rivedere tutte le puntate della trasmissione, sia della passata stagione che di quella attuale; per chi è più social, invece, c'è la pagina Facebook di Rai Italia. In ogni puntata, per non far mai mancare la linea diretta con chi segue il programma, saranno lette almeno una lettera di saluti e una di richieste.

Stefano Bini

Rai Italia

* II Feria del libro en Paraná - Sábado 11 de octubre

* Settimana degl'italiani - 20 al 25 de octubre de 2014

* Presentación Libro "Pensamientos en Bilingüe" de Oscar Vesco Díaz - 28 de Octubre 2014

* Italia en el protagonismo peninsular del Mediterráneo (Prof. Amelia Galetti)- 14 de Noviembre 2014

* XXV Feria de las Colectividades en Paraná (Argentina) - 23 de Noviembre 2014

* Despedida de año Familia Piemontesa de Paraná - 7 de Diciembre de 2014

* Cena de Familias Sicilianas de Paraná con amigos y programa de radio