



Bollettino della Federazione Abruzzese

Di Hamilton e Distretto

www.abruzzohamilton.org



642 Barton Street E, Hamilton, Ontario L8L 3A2; Tel: 905-527-3400; Fax: 1-866-271-7523; email: fedabruzzo14@gmail.com



Cari Corregionali e Simpatizzanti;

I hope that you are keeping safe and well. Unfortunately, we continue to face challenges posed by the Covid pandemic. However, the recent news about vaccine development does give us hope. We will not be holding our annual Christmas concert and with so much uncertainty we have not yet made plans for 2021. We look forward to once again organizing events when public health guidelines permit. Per ora e' difficile sapere quali saranno le attivita' che potremo presentarvi nel 2021. Aspettiamo con speranza di organizzare eventi quando le regole detateci dalla nostra Sanita' Pubblica lo renderanno possibile.

In the meanwhile, we hope you will enjoy our Christmas edition of the Bollettino. I want to extend a warm thank you to Remo Presutti, Lena Liberale, Franca LaCivita, Mary Mauro, Joanne DeRubeis, Roberto Ricci and Paula Mucci for their work on the Bollettino.

The Christmas season is a beautiful time of year filled with warm memories and wonderful traditions. Even though Christmas celebrations may not look the same this year we will still be able to celebrate in creative and safe ways. May the gifts of love, peace and happiness be yours at Christmas and may better days be ahead in 2021. Best wishes for a Merry Christmas and a very Happy New Year from everyone on the Federazione Board!

Il periodo natalizio e' bellissimo, con bei ricordi e tradizioni meravigliosi. Anche se quest'anno le celebrazioni natalizie non saranno come altri anni, saremo comunque in grado di festeggiare in modo creativo e sicuro. Auguri a tutti per un Natale pieno di amore, pace and felicità' e speriamo che arriveranno i giorni migliori in 2021. Buon Natale e Felicissimo Anno Nuovo a nome dell'esecutivo della Federazione!

Vi ringrazio sinceramente per il vostro continuo supporto.

Distinti saluti,

Ersilia DiNardo

FEDERAZIONE ABRUZZESE EXECUTIVE COMMITTEE 2020-2022

Ciotti Silvano	Councillor
De Rubeis, Joanne	Councillor
Di Battista Carmen	Councillor
Di Ianni Angelo	Councillor
Di Nardo Ersilia	President
Di Nello Livio	Councillor
Faiella Elda	1 st Vice President
La Civita Franca	Corresponding Secretary
Liberale Lena	Councillor
Marchionda Lina	Councillor
Marchionda Lucia	Councillor
Marini Franca	Recording Secretary
Mastracci Tony	Treasurer
Mauro Mary	Councillor
Mugheddu Lucy	Councillor
Presutti Remo	Past-President
Ricci Roberto	2 nd Vice President
Sciullo Vanda	Councillor

Sommario

President's Message	1
Festitalia Italian Heritage Award of Distinction	2
Presepe Abruzzese al Vaticano	2
La Storia dei Zampognari	3
New Requirements for Travellers to Canada	3
Ricette Tradizionale Abruzzese	4



Abruzzese Federation of Hamilton and District

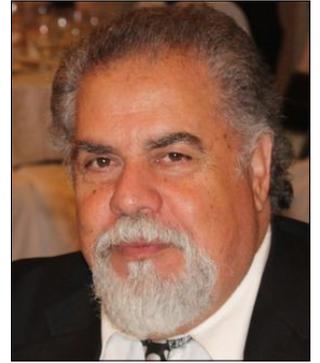
Festitalia Italian Heritage Award of Distinction

Tony Di Gregorio

Tony immigrated from Popoli (PE) Abruzzo to Hamilton in 1970, at the age of 19. Tony and his wife Domenica have raised three daughters and enjoy six grandchildren. He loves to promote the Italian and Abruzzese culture and traditions.

Tony has been a member of the Abruzzese Federation of Hamilton and District since 1989, serving on the Board and various sub-committees for 26 years, and as president for ten years.

For the past 31 years, Tony has been a vocalist with the Abruzzese Federation Choir and is currently its' president and coordinator. He is a long-time member of the Introdacqua Association of Hamilton and serves on its committee. Tony is a past board member of the Abruzzese Confederation of Canada and collaborated with its magazine "Abruzzo Canada". For many years Tony was a correspondent for an Italian monthly newspaper, "La voce dell'Emigrante".



Tony's motto is: **Puoi togliere un abruzzese dall'Abruzzo. Ma non potrai togliere l'Abruzzo da dentro un abruzzese!!!!**

Natale in Vaticano, il presepe in ceramica arriverà da Castelli

Arriverà da Castelli, il comune in provincia di Teramo patria della ceramica fin dal XVI secolo, il Presepe monumentale che verrà allestito in Vaticano, in Piazza San Pietro, per il Natale 2020.

Il Presepe monumentale di Castelli ha la caratteristica di essere formato da statue di ceramica a grandezza maggiore del naturale. Rappresenta non solo un simbolo culturale per l'intero Abruzzo, ma è considerato anche un oggetto di arte contemporanea che affonda le sue radici nella tradizionale lavorazione della ceramica castellana. Si tratta di un'opera realizzata dagli alunni e dai docenti dell'Istituto d'arte Grue, attuale liceo artistico statale per il design, che nel decennio 1965-1975, dedicò l'attività didattica al tema natalizio.

In Piazza San Pietro verranno esposti solo alcuni pezzi della fragile collezione composta da



54 statue. Verranno collocati lateralmente a una pedana luminosa di circa 125 metri quadrati che circonda, in leggera pendenza, parte dell'obelisco. Le sculture rappresentano i Magi; al centro, sul punto più alto della pedana, è collocato il gruppo della Natività con l'Angelo con le ali aperte. La sua collocazione sopra la Sacra Famiglia vuole simboleggiare la sua protezione sul Salvatore, Maria e Giuseppe. Il primo gruppo di statue, costituito dalla Sacra Famiglia venne realizzato insieme con lo zampognaro, la pastorella con brocca, il suonatore con flauto di Pan, la bimba con bambola. Ispiratori del progetto furono Serafino Mattucci, allora direttore e animatore dell'Istituto, i professori Gianfranco Trucchia e Roberto Bentini. Con grande entusiasmo parteciparono all'iniziativa gli alunni e tutto il personale tecnico del liceo.

Nel Presepe abruzzese si trovano forti richiami alla storia dell'arte antica, dall'arte greca a quella sumera, passando per la scultura egizia. Inoltre, negli oggetti che arricchiscono il presepe e nella pentacromia castellana con cui sono state decorate le opere, si ritrova la memoria dell'arte della ceramica locale. Le statue sono state realizzate con moduli ad anelli che, sovrapposti, formano busti cilindrici. In alcune figure, soprattutto nell'uso del colore, si ritrova la sperimentazione e il rinnovamento dell'arte ceramica sviluppati in quegli anni nel liceo Grue. La prima esposizione pubblica del Presepe avvenne a Castelli, sul sagrato della chiesa madre nel dicembre 1965, poi, nel Natale 1970 fu la volta ai mercati di Traiano a Roma e, qualche anno dopo, a Gerusalemme, a Betlemme e Tel Aviv.

L'albero e il Presepe rimarranno esposti fino alla conclusione del Tempo di Natale, che coincide con la festa del Battesimo del Signore, domenica 10 gennaio 2021.

"Quest'anno ancor di più del solito, l'allestimento del tradizionale spazio dedicato al Natale in Piazza San Pietro vuole essere un segno di speranza e di fiducia per il mondo intero. Vuole esprimere la certezza che Gesù viene in mezzo al suo popolo per salvarlo e consolarlo. La tradizionale inaugurazione del Presepe e l'illuminazione dell'albero di Natale si terranno, pur con le limitazioni imposte dalla pandemia, in Piazza San Pietro venerdì 11 dicembre, alle 16.30..

Taken from: <https://www.rete8.it/cronaca/natale-in-vaticano-il-presepe-arrivera-da-castelli/?fbclid=IwAR2p4xSaqSw3sIRCvzrxANhRvvFXiXsQBg4ST6YdZLHH6Tqsmv4X82o6cPo>

ZAMPOGNARI: THE BAGPIPES AND THE PILGRIMAGE AROUND THE ITALIAN STREETS

The pipers of the Christmas tradition

During the Christmas period there are still many rituals and traditions that are held in the squares and streets of the Italian cities. One of the typical figures at this time of the year are the bagpipers who travel throughout Italy playing the Zampogna and the bagpipes.

Who are the zampognari?

The pipers are characters dressed in sheep skins, very similar to shepherds in their way of dressing, but that are distinguished from the latter for their inevitable travel companion: the Zampogna, an archaic musical instrument. The pipers belong to the Christmas tradition of the center and South of Italy and can usually be seen enlivening the streets of the cities playing the traditional Christmas songs, usually in pairs.

What is the zampogna?

The Zampogna is the typical instrument used by the Zampognari. It is, to be precise an aerophone bag equipped with five pipes inserted inside a stump where the bag is bound. Only two of the pipes change tones, while the other three emit a fixed note. The pipes end with reeds that can be single or double. There are different types of this traditional instrument from southern Italy. They are especially popular in the following central and Southern Italian regions: Lazio, Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata and Sicily.

The origin of the zampognari

The origin of the zampognari -and as a result of the Zampogna-dates back to times when Christmas still didn't exist. The first written testimony about it dates back to Nerone's time. The terrible Roman Emperor liked to play an instrument very similar to the Zampogna. Beyond ancient legends, however, the instrument appears particularly linked to the tales of the God Pan spread in ancient Greece and to the pastoral life especially during the periods of migratory herding.

The Italian Christmas holidays are characterised by the presence of coloured lights and music in the squares and streets of the cities. One of the most interesting figures are the pipers who play their instruments allowing the passers-by to get into the Christmas mood.

Taken from: <https://www.italian-traditions.com/zampognari-the-bagpipes-christmas-italy/>



Government of Canada announces new mandatory requirements for travellers to Canada

From: Public Health Agency of Canada

News release, November 2, 2020 Ottawa, ON

As part of Canada's efforts to reduce the spread of COVID-19, all travellers are required to provide specific information upon and after entry into Canada. This includes requirements to provide a quarantine plan and contact and travel information. The Government of Canada introduced ArriveCAN in April 2020 to create a secure and user-friendly way to help travellers comply with these border measures. ArriveCAN is available as a mobile app or by signing in online.

Today, the Government of Canada announced new mandatory requirements for travellers to Canada.

The mandatory isolation initiative includes Pre-arrival to Canada and Post-entry to Canada requirements. Please refer to the link listed below for full information. The ArriveCAN app is available for download on Google Play for Android or through the App Store for iOS. Travellers can also submit their information by signing in online. Travellers who may experience difficulty submitting their information through ArriveCAN can access additional information at Canada.ca/ArriveCAN or send an email to: phac.arrivecan.aspc@canada.ca.

Please note that in-transit passengers whose final destination is not Canada do not need to submit their information through ArriveCAN.

Contact:

Media Relations, Public Health Agency of Canada

613-957-2983

hc.media.sc@canada.ca

Ricette Tradizionale Abruzzese

Baccala al sugo

1 kilo baccala sotto sale e disossato
Una cipolla grande
Sugo marinara

Mettere il baccala in acqua fredda. Cambiare l'acqua due volte al giorno per due o tre giorni. Asciugare bene il baccala e tagliare a fette. In una padella con olio d' olive arrosolare il baccala con la cipolla tagliata a fettine sottile, un po alla volta. Mettere in una casseruola. Coprire con Sugo. Mettere al forno, coperto a 350 per 45 minuti.
Buonissimo con patate fritte

Calginetti di ceci

Filling:
2 cans chickpeas (ground in food processor)
5 tbsp honey
1 or 2 cinnamon sticks or some powdered cinnamon
1/2 c mostocotto (Substitute marsala or vermouth)
1 or more tbsp cocoa
rind from one or two oranges

Boil honey, cinnamon, mostocotto, cocoa, and orange rind for a few minutes; stir with wooden spoon. Add chickpeas, continue stirring until thickens up (should be a little thicker than peanut butter). May use ground savoiardi or graham wafers to thicken. Put aside and prepare the dough.

Dough:
3 eggs
1c white wine
Enough flour for a soft but not sticky dough; about 3 cups
1/4 to 1/2 cup of flour (farina quanto basta)

If too stiff, add a little more wine. Knead dough by hand or food processor. Let rest for 15 or 20 minutes. Roll very thinly like pasta dough, on second notch if using pasta machine. Arrange strips of dough about 4 ins wide and 12 inches long. Cut two inch rounds; add one tbsp filling and fold circle over. Pinch all around to seal. You may use tines of a fork to seal the edges. Arrange on cookie sheet and cover with tea towel until you have a dozen or so. Fry in deep fryer or pot with at least three or four inches of oil. Turn over and cook until golden. Drain on paper towels. You may freeze at this point or roll in sugar and enjoy.

La Federazione Abruzzese di Hamilton e Distretto, porge le piu' sincere condoglianze a tutti i nostri soci a cui recentemente gli e' venuto a mancare un familiare. Inoltre, augura una pronta guarigione ai nostri soci che stanno attraversando un periodo non troppo buono per ragioni di salute.



Be sure to visit our website, our Facebook page, and our videos on YouTube!

www.abruzzohamilton.org

<https://www.youtube.com/channel/UCfP-EH6npE575Qhy9B4c0ng>

<https://www.facebook.com/2016abruzzo2/>

Please inform Joanne DeRubeis of the Federazione of any milestone birthdays, anniversaries, and cards of condolences. Tel: 905 643-2402, email: a.g.derubeis@gmail.com



Comitato per il Bollettino: Remo Pre-sutti, Livio Di Nello, Joanne DeRubeis, Franca La Civita, Roberto Ricci, Lena Liberale, Paula Mucci, e con la collaborazione di Tony DiGregorio.