



SARDEGNA NEWS

GIORNALINO DELL'ASSOCIAZIONE SARDA DEL QUEENSLAND INC

Editorial

Support

Every organization relies on support to exist, whether it's financial or moral.

The Management Committee wishes to acknowledge all those who supported us in the last six (6) months, especially during the 1st Sardinian National Convention, our 5th anniversary and the evening featuring the Tenores Di Neoneli.

Ogni organizzazione dipende sul appoggio che riceve per esistere, sia finanziario o appoggio morale.

Il comitato desidera ringraziare tutti quelli che anno appoggiato il circolo nei mesi scorsi specialmente durante il primo convegno nazionale sardo e il nostro 5 anniversario con la serata dei Tenores di Neoneli.

In particolare, ringraziamo i nostri sponsors, che, senza il loro aiuto il convegno non sarebbe stato possibile.

In particular, we thank our sponsors listed below, who, without their support the event would not have been possible.

(Parrella Tiles & Marble, E Arquilla Imports, Sciacca's Lawyers, Maria's Fine Gifts and Jewellery, Canale Travel, Le Lorenzo Cosmetics and others).

1st Sardinian National Convention, 9th to 12 March.

After months of planning and organizing we hosted with tremendous success the 1st Sardinian National Convention which was patronized by the committees and members of the Sydney and Melbourne associations as well as participation from the Sardinian community of Adelaide.

On Friday 9th March participants met for a social BBQ and evening planned in order to renew old acquaintances and form new friendships. Also present were the Tenores di Neoneli (namely, Tonino Cau, Ivo Marras, Peppeloisu Piras and Nicola Loi) accompanied by Orlando Mascia and the singer ELIO. Salvatore Ligios, a photographer accompanied the group. 2 representatives from the television station Sardegna Uno came to Australia specifically to film the weekend events. As most of you are aware four reports were transmitted throughout Sardinia, Italy and Europe. I have received congratulatory E-mails and telephone calls from Sardinians residing in Italy, France and Germany where the programs were transmitted.

Dott. Vincenzo Ercole, Italian consul for Queensland and Northern Territory officially opened the convention on Saturday 10th March at Virginia Palms Convention Centre where



The Tenores Di Neoneli with ELIO



A small group of supporters at the Dinner Dance on 10th March 2001

about 100 people took part in the proceedings. Outstanding guest speakers included Doc Colin Nelson representing the aboriginal community, The Hon Con Sciacca, shadow minister for Immigration, Councilor Michael Catalbiano, opposition leader in the Brisbane City Council, Cav. Fiorenza Jones, President of the COM.IT.ES, Dina Ranieri from CoAslt and Natalia Speltoni representing INAS all gave informative sessions on their respective responsibilities. Mr. Paul Lostia President of the Sardinian Cultural Association Vic (Inc) and also Consultore together with Mr. Salvatore Enna, President of the Associazione Culturale e Sociale Inc from Sydney were present together with their committees and members. Issues such as funding, Sardinian Region involvement and youth affairs took a large part of the discussions. It was agreed that the 3 clubs would work together for the benefit of the Sardinian community of Australia.

On Saturday evening about 250 people took part in a dinner dance held at the Italo Australian Centre to

celebrate the Convention and our associations 5th Anniversary. The Tenores di Neoneli accompanied by Orlando Mascia and the singer ELIO who came all the way from Milan entertained the audience. They gave outstanding performances of Sardinian songs and folk music.

A group of Sardinian dancers (ranging from 3 to 14 years of age) representing the Sardinian Youth Network from Sydney gave an outstanding performance of folk dancing. Thanks to the committee of the Associazione Culturale e Sociale Sarda Inc from Sydney who sponsored the dance groups travel and made the performance possible.

The Sardinian Youth Network of Queensland, which is sponsored by our association, presented the Sardinian Folk Dancing Group. This group which is made up of 3rd generation Sardinians ranging from 12 to 25 years of age also performed several dance routines.

Cyclonic rains caused the soccer match to be cancelled but this did not prevent the local Sardinians from entertaining the overseas visitors on the Sunshine Coast followed by a delicious BBQ luncheon.

Unfortunately, the other recognized Sardinian club in Queensland chose to absent themselves from the festivities.

The visitors from overseas have informed me that they thoroughly enjoyed their visit and wish to thank all who extended hospitality to them here in Queensland.

The Centenary of the River Celebrations.

On the 31 march 2001 some of our members together with the Sardinian Youth Network of Queensland Folk Dancing Group participated in the river procession.

Festa Della Republica.

On Sunday, 3rd June we participated at the Festa Della Republica at the Italo Australian Centre. Most of the day was taken up by the mass in the morning, lunch, and film sessions in the afternoon. Our Folk Dancing Group performed several routines to the enjoyment of the audience.

Bundaberg trip.

On the 10th and 11th of June a busload of members and friends undertook a trip to Bundaberg to celebrate the Sardinian National Day. On arrival at Bundaberg we were welcomed by members of the Sardinian community and had lunch at the Viva Italia restaurant and then settled in at the motel. A dinner dance was held in the evening at the Across The Waves Club where most of the Sardinian community of Bundaberg took part. We were all entertained by the Bundaberg choir, The Voce D'Italia conducted by Mrs. Beth Bertola. Maria Hewerdine and Salvatore Pippia, Sardinian residents from Bundaberg also entertained the guests throughout the night. The Sardinian Folk Dancing Group also performed several routines. The next day we visited the Hummock Outlook, an extinct volcano and then visited the Bundaberg Rum Distillery and museum. We then undertook the trip home.



Il Primo Convegno Nazionale Sardo dal 9 - 12 Marzo

Dopo mesi di programmazione e organizzazione abbiamo ospitato con grande successo il 1^{mo} convegno nazionale sardo la quale è stato patrocinato dai comitati e membri delle associazioni di Sydney e Melbourne con la partecipazione della comunità sarda di Adelaide.

Il venerdì 9 marzo partecipanti si sono riuniti per un amichevole BBQ la serata è stata programmata per poter riunire vecchi amici. Sono stati presenti anche i Tenores di Neoneli tra di questi Tonino Cau, Ivo Marras, Peppeloisu Piras e Nicola Loi accompagnati da Orlando Mascia e il cantante ELIO. È stato nostro ospite anche Salvatore Ligios il fotografo del gruppo e due rappresentanti dalla stazione televisiva Sardegna Uno venuti in Australia specialmente per filmare l'evento speciale.

Come molti di voi sapete siamo stati trasmessi tra tutta la Sardegna e Europa. Io ho anche ricevuto congratulazioni tramite E-mail e telefonate di sardi residenti in Italia, Francia e Germania dove i programmi sono stati trasmessi.

Dott. Vincenzo Ercole, Console Italiano del Queensland e Nord Territorio, ufficialmente ha aperto il convegno sabato 10 marzo al Virginia Palms Convention Centre dove circa 100 persone hanno preso parte al procedimento. Ospiti eccezionali per le parlate hanno incluso Dott. Colin Nelson rappresentando la comunità degli aborigeni, L'onorevole Con Sciacca, ministro ombra dell'Immigrazione, Councilor Michael Catalbiano, capo dell'opposizione nel comune di Brisbane, Cav. Fiorenza Jones, presidente del COM.IT.ES, Dina Ranieri del CoAsIt e Natalia Speltoni del INAS. Tutti parlatori hanno dato informazioni sulle rispettive responsabilità.

Sig. Paolo Lostia, presidente del Sardinian Cultural Association (Vic) Inc e anche Consultore insieme al Sig. Salvatore Enna, presidente della Associazione Culturale e Sociale Sarda di Sydney erano presenti insieme a loro comitati e membri.

Sono stati presentati discussioni sui fondi regionali e una grande discussione sugli affari dei giovani. È stato accettato che i 3 circoli lavoreranno insieme per il beneficio della comunità sarda di Australia.

Il sabato sera circa 250 persone hanno preso parte alla cena danzante che si è svolta all'Italo Australia Centre per celebrare il nostro quinto anniversario e il convegno. I Tenores di Neoneli con il musicista Orlando Mascia e il cantante ELIO hanno allietato la serata esibendosi in una maniera straordinaria con la musica e canzoni sarde.

Un gruppo di ballerini sardi dall'età di 3 a 14 anni rappresentanti dei Giovani Network di Sydney si sono esibiti in un modo da far restare senza fiato e stato un vero spettacolo, grazie al comitato dell'Associazione Culturale e Sociale Sardo di Sydney la quale hanno sponsorizzato il gruppo dei ballerini e hanno fatto il possibile per partecipare.

Il Gruppo Network Giovani di Brisbane sponsorizzati dalla nostra Associazione hanno presentato i balli folcloristici sardi. Il gruppo che è formato dalla terza generazione di sardi d'Australia dall'età di 12 a 25 anni si sono esibiti in modo spettacolare.

celebrate the Convention and our associations 5th Anniversary. The Tenores di Neoneli accompanied by Orlando Mascia and the singer ELIO who came all the way from Milan entertained the audience. They gave outstanding performances of Sardinian songs and folk music.

A group of Sardinian dancers (ranging from 3 to 14 years of age) representing the Sardinian Youth Network from Sydney gave an outstanding performance of folk dancing. Thanks to the committee of the Associazione Culturale e Sociale Sarda Inc from Sydney who sponsored the dance groups travel and made the performance possible.

The Sardinian Youth Network of Queensland, which is sponsored by our association, presented the Sardinian Folk Dancing Group. This group which is made up of 3rd generation Sardinians ranging from 12 to 25 years of age also performed several dance routines.

Cyclonic rains caused the soccer match to be cancelled but this did not prevent the local Sardinians from entertaining the overseas visitors on the Sunshine Coast followed by a delicious BBQ luncheon.

Unfortunately, the other recognized Sardinian club in Queensland chose to absent themselves from the festivities.

The visitors from overseas have informed me that they thoroughly enjoyed their visit and wish to thank all who extended hospitality to them here in Queensland.

The Centenary of the River Celebrations.

On the 31 march 2001 some of our members together with the Sardinian Youth Network of Queensland Folk Dancing Group participated in the river procession.

Festa Della Repubblica.

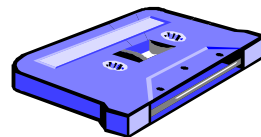
On Sunday, 3rd June we participated at the Festa Della Repubblica at the Italo Australian Centre. Most of the day was taken up by the mass in the morning, lunch, and film sessions in the afternoon. Our Folk Dancing Group performed several routines to the enjoyment of the audience.

Bundaberg trip.

On the 10th and 11th of June a busload of members and friends undertook a trip to Bundaberg to celebrate the Sardinian National Day. On arrival at Bundaberg we were welcomed by members of the Sardinian community and had lunch at the Viva Italia restaurant and then settled in at the



Video



We have received the original copy of the video from Sardegna Uno which was filmed during the convention. People wanting to acquire a copy should place their order with me (Giuseppe Murtas). Depending on the number that have to be produced, the cost should be about \$20.

Abbiamo appena ricevuto il video cassette originale del convegno filmato da Sardegna Uno. Qualsiasi persona che vuole acquistare una copia la deve ordinare. Quando sappiamo il numero le possiamo riprodurre. Il costo sarà circa \$20.

The Associazione Corale "Luigi Canepa" from Sassari



(45) artists will be performing a concert in Brisbane on Sunday, 2nd December 2001. The concert will be held at the Holy Cross Catholic Church, 35 Lamington Ave, Woolloowin. The time has still to be finalized. They will be singing a variety of songs ranging from lyrics, Neapolitan, church and Sardinian folkloric. This is the first time they have toured Australia and will be a great opportunity to see this famous group.

La Associazione Corale "Luigi Canepa" di Sassari (45 cantanti) si esibiranno in concerto domenica 2 dicembre 2001 alla Chiesa di Holy Cross, 35 Lamington Ave, Woolloowin. Orario ancora da stabilire. Canteranno una varietà di canzoni napoletane, liriche, religiose e folcloristiche sarde. Questa è la prima volta che vengono in Australia e sarà l'unica opportunità di vedere questo gruppo famoso.

The Associazione Culturale e Sociale from Sydney will be hosting the 2nd Sardinian National Convention on the 6th April 2002. Further details will be provided later. People wishing to attend can start planning around this date.

L'Associazione Culturale e Sociale di Sydney ospiteranno il 2o convegno nazionale sardo il 6 aprile 2002. Informazioni seguiranno più tardi. Chi desidera partecipare possono programmare su questa data.

I have had many requests to explain the significance of the 4 Moors on the Sardinian flag. The history is very involved. A full story appeared in the 2nd edition of this newsletter in 1998. On page 5, I have given a brief report.

Ho avuto tante richieste per spiegare il significato dei quattro mori che si trovano sulla bandiera sarda. Una storia completa è stata pubblicata nella seconda edizione del giornalino nel 1998. La storia la troverete sulla quinta pagina. Ho solo dato un breve rapporto.

Committee Members/Membri del Comitato

President

Giuseppe Murtas Ph: 07 33595131

Vice President

Salvatore Migheli Ph: 07 3863 3747

Secretary

Giuliana Chessa Ph: 07 54969282

Treasurer

Angela Murtas Ph: 07 33595131

Committee Members

Tony Zedde Ph: 07 5497 4343

Tina Sanna Ph: 07 5496 7481

Lina Hutton Ph:

Maria Giovanna Serra Ph: 07 5496 7573

Marco Sinigaglia Ph: 07 3844 9938

Editor's

Giuseppe & Anna Murtas Ph: 07 33595131

Email asdqi@powerup.com.au
Internet <http://www.powerup.com.au/~asdqi>



BIRTHS/NASCITE

Lucia and Joe La Spina welcomed their daughter Tiana Maria on 25th July 2001.



CONDOGLIANZE/CONDOLENCES

To **Anna & Sebastiano Putzolu and families** on the recent passing away of Anna's mother, Concetta Mangano.

Nata/Born Zafferana Etnea, Catania
28 January, 1920
Deceduta/Passed away at Brisbane
13 May, 2001

SEBASTIANA MURTAS

Nata /Born Santu-Lussurgiu, Sardegna
2 January, 1912
Deceduta/Passed away at Brisbane
28 July, 2001

Sadly missed by:
Giovanna & Peter Kartelo,
Maria & Mario Migheli,
Giuseppe & Anna Murtas, and
Le rispettive famiglie/ their respective families

Vecchio Proverbio

*S'amigu est komente su
'inu,
Pius imbetzat e pius est
bonu.*

**L'amico e` come il vino,
Man mano che invecchia
migliora.**

**A friend is like wine,
The older the better.**

Indovineos—Indovinelli

Est abba e no est funtana
Est ilde e no est elva,
Est ruja e no est fogu
Est tunda e no est mundu.
Sa sindria.

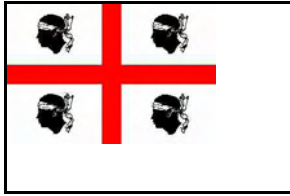
E Acqua e non e fontana
E verde e non e erba
E rossa e non e fuoco
E tonda e non e il mondo.
L'anguria

SAS ARTES

Su mastru aja = il falegname
Su frailalzu = il fabbro
Su ramanaju = il ramaio
Su calzulaju = il calzolaio
Su mastru e murru = il muratore
S'iffuralza = il fornaio
Su carrulante = il carrettiere
Su calvonaju = il carbonaio
Su pastore = il pastore
Su massaio = il massaio
Su picca pedreri = Lo scalpellino

Per dire una persona furba:
Est una mazzone
E una volpe.
Est una mazzone coi canu
E una persona con la coda bianca.

Se una persona mangia poco:
Maniget che puzone
Mangia come un uccellino.



Traditional Sardinian Flag
Bandiera Tradizionale di
Sardegna



Sardinian Regional Flag
Bandiera Regionale di
Sardegna

Description of the Flag

The **Traditional flag** of Sardegna (dated from the end of the 14th century) was a white one with the Red Cross and the four moors heads, with a white headband covering the eyes. Ships sailing from island harbours when Sardegna was part of the Kingdom of Sardegna used it. Since 1802 when the Kingdom was reduced to the island itself, the flag has undergone many changes.

On the 18th July 1997 a proposal of law to officialize the traditional flag was made, and on the 15th April 1999, Sardegna adopted it as the traditional flag of the island. It is now described as white with a Red Cross and four black moor heads, with a white headband above the eyes. The President of the Region has adopted an official model.

The **Regional flag** is the one with the coat of arms. This flag is used by government institutions, while the traditional flag is used for civil use. Private citizens also use the regional flag, so the traditional flag must be considered as a historic flag. The gonfalon and the coat of arms were adopted on the 5th July 1952. The coat of arms is argent, a Red Cross and a Moor's head sable in each canton. The gonfalon is white with the coat of arms in the middle and the words *Regione autonoma della Sardegna* in gold on a green ribbon.

The Four Moor's Head

The Moors' heads appeared originally in Aragon and Catalan coats- and banners-of-arms in several places throughout their Mediterranean domains, (Aragon, Corsica, Sardinia etc.). They intended to represent Moorish kings defeated and/or captured in combat (no actual persons and in no real number) and hence the Catalan and Aragon participation in the Reconquest. In Medieval heraldry they were simply blazoned as "moors' heads and it was irrelevant where the "tortil" (a headband, not a blind-fold) was placed or even whether it appeared at all.

Here are two of the opinions as to the relevance of the Moor's head in flags:

1. The four Moor's head shown on the flag of Sardinia are traditionally associated to the four Moorish emirs, which were defeated by a king of Aragon (XIth century). As a corollary, the Black figure became a symbol of evil.
2. Modern heraldists suspect that the Moor's head is, could have referred to St. Maurice, the black patron saint of the Holy Roman Empire from the beginning of the 10th century. Maurice has been portrayed as black since the XIIIth century.

Descrizione della Bandiera

La **Bandiera Tradizionale** della Sardegna (dal 14 mo secolo) era quella bianca con la croce rossa e la testa dei quattro mori con la benda bianca coprendo gli occhi. Le navi che viaggiavano attorno le isole quando Sardegna faceva parte del Regno di Sardegna usavano questa bandiera. Dopo il 1802 quando il Regno di Sardegna è stato ridotto alla isola di Sardegna, la bandiera è conosciuta tanti cambiamenti.

Nel 18 Luglio 1997 ce stata una proposta di legge per fare la bandiera tradizionale quella ufficiale e il 15 Aprile 1999 Sardegna a deciso di adottare questa bandiera. La bandiera è bianca con la croce rossa e la testa di quattro mori con la benda bianca sulla fronte. Il Presidente della Regione a ufficialmente adottato questa bandiera.

La **Bandiera Regionale** è quella con lo stemma usata dagli istituti governativi mentre la bandiera tradizionale è utilizzata per uso civile. Cittadini privati adoperano anche la bandiera regionale così quella tradizionale e considerata la bandiera storica. Il gonfalone e stemma sono stati adottati nel 5 luglio 1952. Il gonfalone è bianco con lo stemma nel centro e le parole *Regione Autonoma della Sardegna* in colore d'oro sopra un nastro verde.

I Quattro Mori

La testa dei mori si è vista originariamente negli stemmi degli Aragonesi e Catalani dappertutto i loro dominio Mediterraneo, (Aragone, Corsica e Sardegna ec). Si pensava che rappresentavano regnanti moreschi battuti o catturati nella guerra (non rappresentavano nessuna persona o numero) e quindi la partecipazione dei Catalani e Aragonesi nella riconquista. Nei tempi medioevale erano designati come teste dei mori e non importava dove la benda (il bendato o fascia) era posto.

Questi sono due opinioni del significato dei quattro mori nella bandiera:

1. Le teste dei quattro mori nella bandiera di Sardegna sono tradizionalmente associati ai quattro emiri moreschi che erano battuti da un Re di Aragon (XI secolo). Come un corollario, la figura nera è diventata un simbolo cattivo.
- 2.

Araldisti moderni sospettano che la testa del mo-
ro e opposto a un simbolo negativo. La testa del mo-
ro poteva riferire a St Maurizio, il santo patrono del
Santo Impero Romano dal inizio del 10mo seco-
lo. Maurizio era descritto come nero dopo del XI-
1 secolo.



Opposite is the flag of Corsica.
You will notice that the headband
does not cover the eyes.

La bandiera di Corsica.
Notate che la benda non copre gli
occhi.



RAVIOLI DI BIETOLA

E' un piatto noto per le diverse varianti, sia dei ripieni, che delle forme dei ravioli.

Per sei persone grattugiare 800 gr. di pecorino fresco leggermente acido ed impastare con 4 uova, 500 gr. di bietole lessate ben strizzate e tritate, aggiungere poco sale, una punta di zafferano sciolto in acqua e 4 o 5 cucchiaini di farina. Lavorare bene l'impasto aiutandosi con una spatola di legno e ricavare dalle palline grandi come una grossa nocciola. Preparare una pasta con 200 gr. di semola e 200 gr. di farina, impastando con acqua tiepida e poco salata, con un mattarello stendere in sfoglie e disporre le palline a poca distanza l'una dall'altra; ricoprire con un'altra sfoglia, pressare intorno alle palline in modo da potere ritagliare con una rotella dentata.

Lasciare asciugare per una notte i ravioli ottenuti coprendoli con un panno. Cuocere, immergendoli in acqua salata bollente, in piccole quantità dopo averli punti per privarli dell'aria. Saranno cotti 2 minuti dopo l'affioramento in superficie, scolare e servirli su un piatto da portata condendoli con un gustoso ragù. Cospargere abbondantemente di pecorino.

"RAVIOLI" FILLED WITH SWISS CHARD

Grate 800 gms. of fresh cheese slightly sour (or else ricotta cheese) and mix it with a pinch of salt, 4 whole eggs, 500 gms. of Swiss chard boiled, squeezed and minced, a pinch of saffron diluted in water and 4 or 5 tablespoons of flour. With this mixture form many nut-like pellets. Then prepare dough with, 200 gms of semolina, 200 gms. of flour and tepid slightly salted water. Roll it out into 2 rather thin sheets and place the pellets on them. Turn the sheets over the filling pellets and, after pressing the two sheets one on the other, cut out the individual "ravioli" with a half moon pastry wheel. Place them on a basket covered with muslin and leave them to dry. Cook them the following day. Before putting them into boiling salted water, a few at a time. Pierce all of them with a pin so as to let go out the inner air, which swelling could break the dough. When they come to the surface, wait a moment more, then drain and arrange the "ravioli" in layers alternating them with a tomato sauce seasoned with meat and, flavoured with "pecorino" grated cheese.

"Pabassinas"

Il nome di questi dolci deriva dalla presenza dell'uva sultanina, detta appunto. in sardo "pabassa". Sono presenti in tutte le più importanti feste dell'anno. Preparare una normale pasta frolla con 300 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 150 gr di burro, 3 rossi d'uovo e la scorza grattugiata di 1 limone.

Impastare i vari ingredienti e, senza troppo lavorare la pasta, unire 100 gr. di gherigli di noci e 100 gr. di mandorle spellate, entrambi ben sminuzzati. In ultimo aggiungere 200 gr. di uvetta sultanina. Stendere la pasta dello spessore di un dito e ricavarne delle forme a piacere. I "pabassinus" più comuni in tutta la Sardegna hanno forma di piccoli rombi.

Cuocerli in forno di medio calore per circa 30 minuti.

Preparare la glassa facendo sciogliere sulla fiamma 5 o 6 cucchiaini di zucchero in poca acqua. Immergere i "pabassinus" nella glassa bollente e quindi passarli di nuovo in forno appena caldo per pochi minuti.

Biscuits with raisins

The Sardinian name of these biscuits -'Pabassinas - originates from one of the ingredients, that is to say the raisin, which is called "pabassa" in the dialect of Sardinia. They are eaten on all-important celebrations. Prepare a short-crust pastry with 300 gms of flour, 150 gms of sugar, and 150 gms of butter, 3 egg yolks and 1 grated lemon rind. Mix all ingredients, and then add 100 gms of walnut kernels and 100gms of peeled almonds, both chopped well. At the end add the raisins; Roll out the dough to a thickness of one finger and cut out many variously shaped biscuits. In Sardegna generally they are rhomb shaped. Bake in a medium-hot oven for about 30 minutes. Prepare the icing as follows.

Melt 5 or 6 tablespoons of sugar in little water on a low flame. Dip the biscuits into the boiling icing, and then bake them again in a tepid oven for a few minutes.

Buon Appetite

Buon Appetito