



SARDEGNA NEWS

GIORNALINO DELL'ASSOCIAZIONE SARDA DEL QUEENSLAND INC

Editorial



La Sardegna
è un'isola che non
si può fare a meno di conoscere.
Dopo che la si sarà visitata,
si porterà nel cuore un ricordo
che alimenta un sottile filo
di nostalgia, e una strana sensazione,
velata di struggente malinconia,
di qualcosa che manca:
è il mal di Sardegna.

Sardinia
is an island
you cannot ignore.
After visiting it, you will carry
a memory in your heart
that leaves you with
a nostalgia and a strange sensation,
veiled with a sad yearning
for something missing:
it's the Sardinia sickness.

Presidents Report

Since the last newsletter the Association has been actively working for the benefit of all Sardinians. I attended a meeting of all Presidents in Melbourne on 7th April to discuss the possibility of instituting a Federation of Australian Clubs. Several draft constitutions were presented for discussion. Agreement has been reached on the basic format but a lot more work has to be carried out before a final document will be accepted.

On the 21st April we held a BBQ for members and friends at the Elimbah Memorial Hall, Elimbah which was patronized by a large number of Sardinians and their friends. We ended the day's festivities with our Association's Folkloric Dance Group performing several dance routines for the benefit of participants.

On Sunday 2nd June we participated at the Italian Republic day celebrations at the Italo Australian Centre where our Folkloric Dance Group performed three dances for the public who were present.

On the 8th and 9th of June, 16 members of our Association met the groups from Sydney and Melbourne in Sydney to celebrate the 2nd Sardinian National Convention and also the 22nd anniversary of the existence of the Associazione Culturale e Sociale Sarda from Sydney.

As well as the conference on Saturday, we enjoyed a dinner dance on Saturday evening with all participants and also a reunion at the Marconi Club on Sunday where 2 interesting videos were shown on Sardinian Migration. The performances on Saturday and Sunday of "Sa Castanza", the Folkloric Dance Group from Sardinia were very much applauded as participants were able to join them on the floor in a very amicable atmosphere. Our Folkloric dance Group together with the Youth dance group from Sydney also performed on the weekend.

La nostra Associazione sta lavorando per il bene di tutti i Sardi. Il 7 aprile a Melbourne, con gli altri Presidenti dei circoli abbiamo discusso la possibilità di formare una Federazione dei circoli Sardi in Australia. Tre statuti sono stati presentati e adesso rimane la decisione di un documento finale che sia accettato da tutti i circoli.

Il 21 Aprile membri e simpatizzanti hanno partecipato a un BBQ a Elimbah dove tutti i Sardi e amici si sono divertiti insieme al Gruppo Folcloristico della Associazione con musica e balli sardi.

Il 2 Giugno al Italo Australian Centre abbiamo partecipato alla Festa della Repubblica dove il Gruppo Folcloristico della nostra Associazione si sono esibiti con tre balli Sardi per il pubblico presente.

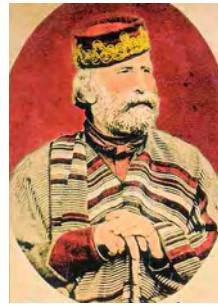
La seconda Conferenza per i circoli sardi è stata organizzata dalla Associazione Culturale e Sociale Sarda a Sydney l'8 e 9 Giugno dove 16 membri della nostra Associazione hanno partecipato divertendosi molto con i balli Sardi del gruppo Folcloristico "Sa Castanza" arrivati dalla Sardegna per l'occasione. Anche i ballerini della nostra Associazione è il gruppo dei giovani di Sydney si sono esibiti durante la festa. Questo era anche il 22° anniversario della Associazione Culturale e Sociale Sarda di Sydney.

La domenica al Marconi Club durante un incontro i partecipanti hanno avuto l'opportunità di vedere due video's e ballare insieme con il gruppo Folcloristico "Sa Castanza" divertendosi molto con allegria.



Parte del gruppo alla conferenza

Part of the group at the conference



Giuseppe Garibaldi

Giuseppe Garibaldi, born in Nice, July 4, 1807; died Giuseppe Garibaldi, born in Nice, July 4, 1807; died in Caprera, June 2, 1882, was Italy's most brilliant soldier of the Risorgimento and one of the greatest guerrilla fighters of all time. While serving (1833-34) in the navy of the Kingdom of Sardinia-Piedmont, he came under the influence of Giuseppe Mazzini, the prophet of Italian nationalism. He took part in an abortive republican uprising in Piedmont in 1834.

Under a death sentence, he managed to escape to South America, where he lived from 1836 to 1848. There he took part in struggles in Brazil and helped Uruguay in its war against Argentina, commanding its small navy and, later, an Italian legion at Montevideo. The handsome warrior achieved international fame through the publicity of the elder Alexandre Dumas. Wearing his colourful gaucho costume, Garibaldi returned to Italy in April 1848 to fight in its war of independence. His exploits against the Austrians in Milan and against the French forces supporting Rome and the Papal States made him a national hero. Overpowered at last in Rome, Garibaldi and his men had to retreat through central Italy in 1849. Anita, his wife and companion-in-arms, died during this retreat. Disbanding his men, Garibaldi again escaped abroad, where he lived successively in North Africa, the United States, and Peru. The "hero of two worlds" could not return to Italy until 1854. In 1859 he helped Piedmont in a new war against Austria, leading a volunteer Alpine force that captured Varese and Como.

In May 1860, Garibaldi set out on the greatest venture of his life, the conquest of Sicily and

Naples. This time he had no governmental support, but Premier Cavour and King Victor Emmanuel II dared not stop the popular hero. They stood ready to help, but only if he proved successful. Sailing from near Genoa on May 6 with 1,000 Redshirts, Garibaldi reached Marsala, Sicily, on May 11 and proclaimed himself dictator in the name of Victor Emmanuel. At the Battle of Calatafimi (May 30) his guerrilla force defeated the regular army of the king of Naples. A popular uprising helped him capture Palermo, a brilliant success that convinced Cavour that Garibaldi's volunteer army should now be secretly supported by Piedmont.

Garibaldi crossed the Strait of Messina on August 18-19 and in a whirlwind campaign reached Naples on September 7. On October 3-5 he fought another battle on the Volturno River, the biggest of his career. After plebiscites, he handed Sicily and Naples over to Victor Emmanuel when the two met near the Volturno on October 26. Angered at not being named viceroy in Naples, however, Garibaldi retired to his home on Caprera, off Sardinia. Nevertheless, he continued to plot to capture the Papal States. In 1862 the Italian government, fearing international complications, had to intercept him at Aspromonte, where he was wounded in the heel. When he led another private expedition toward Rome in 1867, French troops halted him at Mentana. Subsequently, during the Franco-Prussian War (1870-71), Garibaldi led a group of volunteers in support of the new French republic.

Without Garibaldi's support, the unification of Italy could not have taken place when it did. A gifted leader and man of the people, he knew far better than Cavour or Mazzini how to stir the masses, and he repeatedly hastened the pace of events.

+++++

Giuseppe Garibaldi, Generale e patriota nato a (Nizza Marittima 1807, morto a Caprera 1882), fu uno degli artefici dell'Unità d'Italia. Figlio di Domenico, capitano mercantile di origine genovese, e di Rosa Raimondi. A 26 anni entrò nella Giovine Italia. A Marsiglia conobbe il Mazzini e decise di partecipare alla rivolta di Genova (1834). Fallito il moto e condannato a morte in contumacia, dovette riparare in Brasile (1835), dove comandò la flotta da guerra nell'insurrezione di Rio Grande do Sul contro il governo Brasiliano e creò un corpo italiano (le camicie rosse) nel movimento indipendentista uruguayo.

Tornato in Italia nel 1848, con un gruppo di volontari si batté contro gli Austriaci (Luino, Morazzone), ma fu poi costretto a rifugiarsi in Svizzera.

Dopo la proclamazione della Repubblica romana, si recò in quella città ed ebbe il comando della Legione italiana contro il corpo di spedizione francese di Oudinot. Dopo la caduta di Roma si sottrasse alla cattura riparando a San Marino. Fuggendo verso Venezia, perdetto, uccisa dalle fatiche, la moglie Anita. Dopo il suo secondo esilio (Tangeri, New York, Perù), nel 1854 era di nuovo in Italia e nel 1856 aderiva alla Società Nazionale di La Farina.

Nominato generale dell'esercito piemontese da Cavour, per la guerra del 1859 arruolò 5000 volontari (i Cacciatori delle Alpi), vinse gli Austriaci a Varese e a San Fermo, entrò trionfalmente in Brescia; ma l'armistizio di Villafranca e, soprattutto, la cessione di Nizza alla Francia lo amareggiarono profondamente e raffreddarono i suoi rapporti con il governo Sardo.

Nel 1860, alla notizia della rivolta scoppiata a Palermo, organizzò a Genova la leggendaria spedizione in seguito detta 'dei Mille': salpati da Quarto nella notte tra il 5 e il 6 maggio e sbarcati a Marsala l'11, i volontari occuparono tutta l'isola; quindi, attraversato lo Stretto di Messina, raggiunsero Napoli il 7 settembre.

Dopo l'incontro a Teano con Vittorio Emanuele, Garibaldi si ritirò a Caprera. Ma non aveva rinunciato al proposito di fare di Roma la capitale d'Italia, e nel 1862 marciò verso la città. La minaccia di un'azione da parte di Napoleone III convinse però il governo italiano a stroncare l'iniziativa: sull'Aspromonte Garibaldi fu battuto, ferito e fatto prigioniero da soldati italiani. Trasferito a La Spezia, fu liberato poco dopo.

Nel 1866, allo scoppio della guerra, Garibaldi accettò di nuovo il comando dei volontari, che guidò, in Trentino, alla vittoria di Bezzecca (21 luglio). Dopo questa campagna, tornato all'antico proposito, più che mai attuale, di liberare Roma, Garibaldi diede inizio a un'intrepida azione, che però -- dopo un successo contro i papalini a Monterotondo -- si concluse infelicamente a Mentana (3 novembre 1867). Seguirono la prigionia e il ritiro a Caprera.

Dall'isola Garibaldi si allontanò solo una volta, nel settembre 1870, per offrire i suoi servizi alla Francia, contribuendo alla liberazione di Digione (1871). Deputato (1881), favorì negli ultimi anni della sua vita l'affermarsi della I Internazionale e del movimento operaio.

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 5495 3686

Tina Sanna Ph: 07 5496 7481

Lina Hutton Ph:

Maria Giovanna Serra Ph: 07 5496 7573

Marco Sinigaglia Ph: 0403 022744

Editor's

Giuseppe & Anna Murtas Ph: 07 33595131

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



BIRTHS/NASCITE

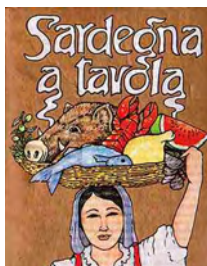
Congratulations to Michael and Sharon Migheli who welcomed their daughter, Mattea Lesley on 2nd July 2002.

VITELLO ALLA SARDA

SARDINIAN STYLE VEAL

Ingredienti: Per 4 persone

600 g. di fesa di vitello in un unico pezzo, 60 g. d'olio d'oliva, farina bianca, una manciata di capperi, un bicchiere di vino bianco secco, un limone, una cipolla, una carota, un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio, d'aglio, sale.



Preparazione: Rosolate nell'olio la carne infarinata. Unite i capperi, il vino bianco, una fettina di limone senza la scorza, la cipolla, la carota, il prezzemolo e l'aglio tagliati a piccoli pezzi. Regolate il sale e cuocete la carne a recipiente coperto, mettendo fra la pentola e il coperchio un foglio di carta pergamenata. Servite la carne tagliata a fettine sottili, irrorata con il suo, sugo di cottura passato al setaccio.

Ingredients: Serves 4 persons

600 g of fillet of veal in one piece, 60 g of olive oil, plain flour, a handful of capers, 1 glass of dry white wine, 1 lemon, 1 onion, 1 carrot, a bunch of parsley, 1 clove of garlic, salt

Method: Roll the veal in the flour until it is completely covered. Heat the oil in a large frying pan and gently fry until lightly browned. Add the capers, whitewine, a slice of lemon with the pith and peel removed, the carrot, onion, salt, parsley and garlic, finely chopped. Cover and cook over a low flame until the meat is completely cooked through. Remove the veal from the pan, reserving the liquid, slice thinly and serve with gravy obtained from the cooking liquid, strained through a sieve.

Bacche di Mirto Mirto Berries

Il famoso liquore è ottenuto per infusione delle bacche in acqua e alcool con zucchero o miele come dolcificante. Ancora oggi è prodotto in maniera artigianale per uso familiare, Le bacche si raccolgono dalla fine di novembre fino a gennaio (in Sardegna): Si può ottenere anche il tipo "bianco" per infusione delle foglie, ma è meno pregiato. Nella tradizione isolana viene servito alla fine del pasto, un po' fresco e mai ghiacciato, come digestivo in virtù delle sue particolari proprietà

The famous liquor is made from soaking the mirto berries in water and alcohol with sugar or honey as a sweetener. Even today the product is produced for a family use. The berries are harvested from the end of November to January (in Sardinia). Even the white flavoured alcohol can be obtained by soaking the leaves of the plant in alcohol. However, it is not appreciated as much as the black liquor. The island tradition is to serve it as an after dinner digestive liquor, chilled, but never frozen, in view of its particular properties.

Buon Appetito, Buon Appetite.