



SARDEGNA NEWS

GIORNALINO DELL'ASSOCIAZIONE SARDA DEL QUEENSLAND INC

Il Patronato Ital-Uil ha deciso di riaprire i suoi sportelli a Brisbane. Dalla scorsa settimana, il Patronato dei Cittadini, riapre il suo ufficio nella capitale del Queensland. Per i prossimi sei mesi gli uffici sono situati presso l'Italo-Australian Centre, 23 Foster St, Newmarket, Brsbane. Sin da ora si può telefonare all'ufficio del Patronato telefonando al numero 3356-7831 o per rivolgersi al responsabile dell'Ital in Australia, Presidente dell'Associazione Ital-Uil, Pietro Schirru, al numero del cellulare 0418 244075. Il Patronato è a disposizione degli italiani e italo australiani per qualsiasi pratica previdenziale in Italia e in Australia.

Presidents Report

On Sunday the 6th June, a large number of members took part in a special BBQ function held at 96 Smiths Rd Caboolture. They indulged in specially prepared traditional Sardinian sausages served with salads etc. Also available and very popular were roasted chestnuts which combined with tasty wine helped in the festivities being very enjoyable.

I take this opportunity in thanking those who helped me prepare the pig the day before the sausages were made, ie Tony Zedde and Daniel Murtas. Helping the Murtas family make the sausages were Giovanni Chessa and family together with Tina Sanna.

It would not have been possible to have this function without their assistance.

Special thanks to Leo Murtas who fabricated and provided the cooker to roast the chestnuts.



On the 28th and 29th August I took part in the 4th Sardinian Conference held at the Italo Australian Centre, Newmarket. During the course of the weekend the four clubs met to vote for the next Consultore to represent us at the Sardinian Region for the next four years. The result of the election was that Mr Pietro Schirru from the Sydney Association was elected. On behalf of our Association we congratulate him on his election and extend our good wishes in this difficult role.

Saturday the 18th of September saw a large group of members and friends depart for Toowoomba where the Carnival of Flowers is held every year. We visited the lookout point and also the award winning gardens before heading for Queens Park and saw the beautiful variety of flowers in the gardens until the parade with all the floats passed where the large crowd was assembled. Toowoomba when the flowers are in full bloom is certainly a beautiful place.

We then continued on to Stanthorpe where we settled in at the Apple and Grape Motel for the night. Dinner was held at Anna's Restaurant where the food was delicious. On Sunday we visited five wineries and indulged in numerous wine tasting sessions. At Ballandean Estate we were given a thorough tour of the winery by the owner, Mr Angelo Pugliesi. The weekend was extremely successful as



all participants enjoyed the food, wine, company and the trip on the bus.

On the 28th of November a large number of members and their friends participated at the pre Christmas BBQ held at the Burpengary Sports and Activities building where they enjoyed the Sardinian sausages together with steaks etc. After lunch the popular Sardinian film "La Destinazione" which was filmed in

Sardinia using actual residents from the town of Mamoiada was shown. The film which was expertly produced by Piero Sanna reminds us of the traditions which still exist in many towns in Sardinia.

I wish to thank all the Sardinian members who recently completed the membership documentation. The forms were all sent to the Autonomous Region of Sardinia well before the cut-off date of 31 October.

On behalf of the committee I wish everybody a Merry Christmas followed by a happy and prosperous New Year.



Domenica 6 giugno un grande numero di soci e simpatizzanti si sono incontrati in occasione della festa a base di salsicce, castagne e abbondante buon vino, al numero 96 di Smiths Rd, Caboolture.

Un ringraziamento speciale va fatto a tutti quelli che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento, ed in particolare per la preparazione del maiale, a: Antonio Zedde e Daniel Murtas, a quelli che hanno aiutato la famiglia Murtas a fare le salsicce tradizionali Sarde, cioè Tina Sanna, Giovanni Chessa e famiglia, ed infine ma non per questo ultimo un ringraziamento a Leonardo Murtas per aver realizzato il fornello indispensabile per la cottura delle castagne

I soci hanno apprezzato moltissimo le salsicce specialmente con il vino e le deliziose castagne arrostiti.

Il 28 e 29 agosto ho partecipato in qualità di Presidente dell'Associazione alla quarta conferenza Sarda all'Italo Australian Centre, Newmarket. Durante il programma il Sig Pietro Schirru del circolo di Sydney è stato eletto quale nuovo Consultore per la Regione Sarda per i successivi

(Continued on page 4)

NORA

La storia di Nora si estende nell'arco di 1600 anni, dall'VIII secolo a.C. all'VIII secolo d.C. . Molto probabilmente il sito di Nora fu abitato anticamente da popolazioni nuragiche perché alcuni resti appartenenti alla civiltà nuragica sono stati ritrovati, tra cui ceramiche e un pozzo nuragico mentre le costruzioni nuragiche nel retroterra sono invece assai dense.



Sulla colonizzazione fenicia abbiamo notizie più sicure, infatti alcune iscrizioni su pietra dell'VIII secolo a. C. ritrovate a Nora indicano questa città come la prima della Sardegna. I naviganti fenici giunsero dal mare, non come invasori, ma per commerciare, ed avevano certamente relazioni commerciali pacifiche con gli abitanti del luogo; si stanziarono dapprima in insediamenti temporanei che dovevano servire come magazzini di raccolta di materie prime.

Nel VI secolo emerse nel Mediterraneo occidentale la potenza marittima di Cartagine (situata sulle coste del Nord-Africa). Questi invasero dapprima la parte occidentale della Sicilia, dove incontrarono la resistenza delle città della Magna Grecia ed in seguito si rivolsero contro la Sardegna ed attaccarono le città fenicie, riuscendo a conquistarla nel 509 a.C. In epoca Cartaginese Nora si avvantaggiò dei traffici marittimi nel bacino del Mediterraneo, essa doveva essere il centro di una fitta rete di scambi: rame proveniente dalla Sardegna centrale, stoviglie etrusche, ceramiche antiche, piombo ed argento del Sulcis, oro dal Sahara, oggetti in rame provenienti da Cipro, manufatti in avorio africano.

Nel 238 a. C. la Sardegna fu conquistata dai Romani, quindi anche Nora passò sotto la dominazione romana. All'inizio era la sede del governatorato, ma ben presto Karalis (l'attuale Cagliari) la sostituì in tale ruolo.

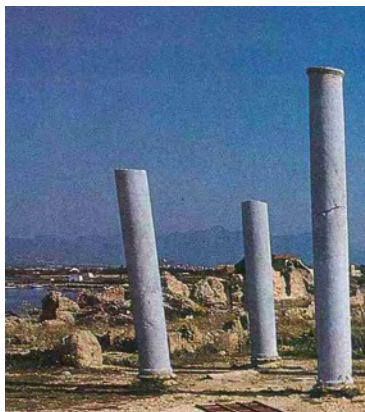
Comunque anche in seguito Nora rimase una città importante, l'importanza della città è attestata dalla presenza di ben quattro edifici termali, di un teatro e di un anfiteatro (non ancora scavato) e di alcune ville signorili situate ad una certa distanza dal centro urbano vero e proprio.

La lenta decadenza di Nora cominciò nel IV secolo d.C., quando l'impero romano iniziò a vacillare ed i mari divennero insicuri. Con l'arrivo dei Vandali (455 d.C.) la città concluse il suo ciclo vitale con il lento abbandono da parte degli abitanti, che preferirono stabilirsi nell'interno, in zone più sicure.

Nel VII secolo d.C. iniziarono le scorrerie dei pirati saraceni ed oramai Nora veniva considerata più un praesidium (fortezza militare) che un centro urbano. Poi l'area fu definitivamente abbandonata.

NORA

The story of Nora is extended over 1600 years, from the VIII century B.C. to the VIII century A.D. Most likely the site of Nora was inhabited by ancient nuragic populations because some nuragic remains were found, ceramics and a well, whereas the nuragic constructions in the hinterland were much denser.



After the Phoenician colonization we have been able to gain more precise information; in fact some inscriptions on stone from the VIII century B.C. found at Nora indicate that this city was the first in Sardinia. THE Phoenicians arrived from the sea, not like invaders, but to trade commercially, and certainly wanted peaceful existence with the inhabitants of Nora. They first allocated themselves in temporary installations that should serve like warehouses to store the collection of material.

In the VI century the maritime power of Carthage (situated on the North-Africa coast) emerged in the west Mediterranean. They first invaded the west coast of Sicily, where they met the resistance of the city of the Magna Grecia and later moved on against Sardinia and attacked the Phoenician towns, succeeding in gaining control in 509 B.C. During the Carthaginian period Nora took advantage of the maritime traffic in the Mediterranean region, where it was the centre of a thick net of exchanges; copper mainly from central Sardinia, Etruscan dishes, ancient ceramics, lead and silver from the Sulcis, gold from the Sahara, copper objects mainly from Cyprus and articles manufactured in African ivory.

In 238 B.C. Sardinia was taken over by the Romans, therefore Nora passed under the Roman domination. In the beginning Nora was the seat of the government, but quite soon Caralis (the present Cagliari) replaced it in this role.

However, Nora remained an important city. The importance of the city is demonstrated by the presence of at least four thermal buildings, a theatre and of an amphitheatre (which has still not been excavated) and of some refined villas situated at a certain distance from the actual urban centre.

The slow decline of Nora began in the IV century A.D., when the Roman Empire began to waiver and the seas became insecure. With the arrival of the Vandals (455 A.D.) the town concluded its cycle with the slow abandonment of the inhabitants, preferring to establish themselves in locations in the interior of the island, zones which were more secure.

In the VII century A.D. the Saracen pirates began their raids and by now Nora became considered more a praesidium (military stronghold) than an urban centre. Eventually the area was absolutely abandoned.

Congratulations to



Antonio Sanna and Melissa Farmer who celebrated their recent wedding on 28th August 2004



Antonio and Angela Putzolu welcomed their daughter Kaitlyn Joy on 25 November 2004.



quattro anni. Voglio congratularmi da parte dell'intera Associazione con il Sig Schirru per questo successo, augrandogli buon lavoro, ben conscio di quanto questo ruolo sia particolarmente difficile.

Sabato 18 settembre un gran numero di soci e simpatizzanti sono partiti per Toowoomba dove ogni anno si tiene il Festival dei fiori. La gita è iniziata con le usuali foto di rito nel Lookout Point per poi proseguire con la visita dei giardini adornati da fiori stupendi e multicolori, appartenenti a case di privati che hanno vinto dei premi. La successiva sosta è stata Queens Park noto per i bellissimi giardini ed indispensabile per poter vedere la sfilata dei carri. Dopo pranzo il pullman è partito per Stanthorpe, sistemazione all'Apple e Grape Motel, e cena italiana all' Anna's restaurant.

La domenica è stata dedicata alla degustazione e alla cultura del vino, si sono così visitate cinque cantine. e alla Blandean Estate, Angelo Pugliesi è salito in cattedra spiegando da buon oratore quale è il processo che porta alla realizzazione di un buon vino, permettendo di seguire attraverso un tour della sua continua le diverse fasi della lavorazione. Inutile dire che il paesaggio, la compagnia e l'ottimo vino, hanno contribuito a creare un clima gioiale tra i partecipanti, lasciando così ottimi ricordi da conservare indelebili nella memoria. L'unico rammarico è stato la fine della gita, ma questo non è un problema perché sarà sufficiente aspettare la prossima.

Domenica 28 novembre un grande numero di soci sardi si è riunito al centro di Burpengary Sports and Activities dove si è tenuto un BBQ per festeggiare il Santo Natale.

Si sono gustate ottime e deliziose salsicce sarde e bistecche, accompagnate come da tradizione in questo periodo natalizio da panettone e spumante.

Dopo pranzo è stato proiettato il film sardo "La Destinazione". Questo è un film che oltre ad essere stato girato nel paese di Mamoiada con attori della zona circostante, e a descrivere usanze, costumi e tradizioni sarde, è stato diretto dal regista Piero Sanna, anche lui un sardo.

Voglio ringraziare il gran numero di soci sardi che hanno compilato gentilmente e per tempo il modulo d'iscrizione alla Associazione, richiesto dalla Regione Autonoma della Sardegna, informandoli che questi sono stati tutti spediti e sono pervenuti prima della data di scadenza, che era stata fissata per il 31 ottobre 2004.

Da parte del comitato voglio estendere i più sinceri auguri per Buon Natale e un felice e prospero Anno Nuovo, 2005.

Giuseppe Murtas

Panada di verdure, Vegetable Panada



Impastare la farina con lo strutto e aggiungere il sale e acqua tiepida per ottenere una pasta di media consistenza. Tirare una sfoglia con il matterello (di circa 1/2 cm) e metterla in una teglia unta di olio.

Parte tagliare a pezzi le verdure scelte (meglio patate, zucchine, melanzane, carote, piselli, fagiolini e cipolle) e farle rosolare aggiungendo poca salsa di pomodoro. Appena pronto il composto versarlo dentro la sfoglia preparata e ricoprire con un'altra sfoglia di pasta. Tagliare l'eccedente e rimboccare l'orlo. Informare a fuoco medio

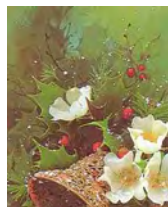
Serve 6 persone.

7 etti di farina,
1 noce di strutto,
Verdura mista di stagione,
Sale q.b..



Serves 6 People.

7 hectograms of flour.
1 knob of lard,
Mixed season vegetables,
Salt.



Put the lard into the flour and mix gradually adding the salt and some warm water till the pastry achieves a medium consistency. Lay it out with a rolling pin, the pastry must be about 1/2 cm high. Prepare 2 layers, then lay 1 of them into a greased (with oil) baking tin.

On the side, cut into pieces all the vegetables (better if you have potatoes, egg fruit, carrots, peas, onions and beans) brown them in a little oil and tomato sauce. As soon as they are all cooked pour the vegetables into the tin with the pastry and then cover it with another layer of pastry, like you would do with a pie.

Put into the oven for about 1/2 an hour at medium temperature (150°).

Buon ABI DICIUS / PROVERBI

In divinu et in homanu
L'uomo nelle cose divine e umane

Si a binti non esti gallanti
se a vent'anni non è galante

Si a trinta non thie scienza
e a trenta non ha scienza

A carata non hat prudenzia
e a quaranta non ha prudenzia

A cinquanta non esti devotu
e a cinquanta non è devoto

S'homini esti perdiu in totu
l'uomo è perso del tutto.

Editor's

Giuseppe & Anna Murtas,
Ph: 33595131
Email asdqi@powerup.com.au
President: Giuseppe Murtas