

Il Progetto approvato dal Governo Lega-M5S per il 2019 prevede il ripristino pensione anzianità con 62 anni di età e 38 di contributi

La Quota 100

Dopo anni di discussione l'esecutivo Gialloverde ha approvato lo scorso 17 Gennaio 2019 il decreto legge contenente la quota 100, una proposta per anticipare l'età pensionabile per i lavoratori iscritti presso l'assicurazione generale obbligatoria (AGO), le gestioni speciali dei lavoratori autonomi, la gestione separata dell'Inps ed i fondi sostitutivi ed esclusivi

Opzione Donna



L'opzione donna è una possibilità per le lavoratrici di pubblico e privato di andare in pensione anticipata a patto di accettare un assegno calcolato interamente su sistema contributivo. Avvalendosi di questa opportunità le donne possono oggi andare in pensione a 58 anni (59 se autonome) se hanno raggiunto i 35 anni di contributi al 31/12/2018.

Possono aderire tutte le lavoratrici iscritte all'assicurazione generale obbligatoria, a fondi sostitutivi o esclusivi che siano in possesso di contributi alla data del 31 Dicembre 1995.

dell'assicurazione generale obbligatoria. Il provvedimento è atteso a breve in Gazzetta Ufficiale e poi dovrà essere convertito in legge dal Parlamento. Dunque è suscettibile di ulteriori modifiche.

Secondo le stime del Governo nei prossimi anni potrebbero lasciare il posto di lavoro 300mila lavoratori, in particolare uomini del settore statale.

Chi ha raggiunto i requisiti entro il 31.12.2021 acquisisce il diritto a pensionarsi anche successivamente. Non è prevista alcuna penalità sulle regole di calcolo dell'assegno. Pertanto chi ha 18 anni di contributi al 1995 continuerà a vedersi l'assegno calcolato con il sistema retributivo sino al 2011. Chi ha meno di 18 anni di contributi al 1995 vedrà l'assegno calcolato con il sistema retributivo sino al 1995 e contributivo dal 1996 in poi. Resta confermata, oltre alla quota 100, la pensione anticipata e la pensione di vecchiaia.

È ammesso solo il cumulo con redditi di lavoro autonomo di natura occasionale entro un massimo annuo di 5mila euro.

La quota 100 vede, inoltre, il ritorno ad un sistema di finestre mobili differenziate tra settore privato e pubblici dipendenti: 3 mesi per i primi e 6 mesi per i secondi dalla data di maturazione dei requisiti. Con la prima uscita fissata al 1° aprile 2019 (privato) e al 1° agosto 2019 (pubblico).

È fuori dalla quota 100, per espressa previsione, il comparto difesa e sicurezza, Forze Armate, Forze dell'ordine e Vigili del Fuoco.



Riprendono le attività del Day Care di Carnes Hill

Siamo ormai al quarto anno di pieno funzionamento del Senior Day Care Centre di Carnes Hill, un'attività più che indispensabile per gli anziani della zona a sud-ovest di Sydney. Il 30 gennaio sono riprese le attività per il 2019 con i festeggiamenti di Australia Day, giornata nazionale in tutto il territorio.



Dal 2015, il servizio di assistenza diurna ha fornito complessivamente supporto ad oltre 4,500 anziani, a molti che nella collettività italiana sono a rischio di isolamento linguistico e culturale. Il Senior Day Care è sostenuto dal Comune di Liverpool e annovera molti volontari che si occupano della preparazione dei giochi, della cucina, del servizio mensa e della pasticceria per eccellenza che allietta tutti con l'ultima trovata esotica! Per quanti volessero partecipare al Senior Day Care contattare il numero (02) 8786 0888 dal lunedì al venerdì, dalle 9:00 alle 15:00.



Progetto Lega-Cinque Stelle Quota 100 - Anni di contribuzione										
	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
60	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103
61	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104
62	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105
63	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106
64	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107
65	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108
66	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109
67	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110

Il mix per centrare l'uscita dal 2019. In verde scuro le nuove contribuzioni tra età anagrafica e contributiva che consentiranno l'uscita a quota 100, in rosso quelle che resterebbero escluse, in verde chiaro gli attuali canali di pensionamento (67 anni oppure a prescindere dall'età anagrafica, con 42 anni e 10 mesi di contributi; 41 anni e 10 mesi per le donne).

Si sblocca il caso Sea Watch, i 47 migranti sbarcano a Catania

Catania - Il 31 gennaio la nave della organizzazione non governativa Sea Watch è entrata nel porto di Catania, con a bordo 47 migranti, compresi 15 minorenni non accompagnati. I migranti si sono abbracciati quando hanno messo piede a terra. "Siamo contenti che il calvario sia finito per i nostri ospiti. Auguriamo loro il meglio. Speriamo che l'Europa possa accoglierli e permettergli di vivere come meritano" scrivono su Twitter i responsabili della organizzazione non governativa. Il caso si è sbloccato dopo 12 giorni di trattative. Come è successo con i casi delle navi Aquarius e Diciotti, fondamentale è stato l'accordo con altri paesi dell'Unione europea affinché il governo italiano consentisse allo sbarco. Il presidente del Consiglio italiano Giuseppe Conte, da Milano dove ha incontrato il sindaco Giuseppe Sala, aveva confermato il 30 gennaio che sette Paesi membri dell'Unione

europea accoglieranno i migranti: oltre all'Italia, i migranti saranno distribuiti tra Francia, Germania, Lussemburgo, Portogallo, Romania e Malta. "Finalmente a terra", è il commento che arriva dal presidente della Camera ed esponente dei Cinque Stelle Roberto Fico. La ministra francese per gli Affari europei, Nathalie Loiseau, intervistata dal quotidiano Liberation, ha affermato: "Oggi in Europa c'è gente che usa toni molto forti, ma non si tratta necessariamente di persone forti. Chiaramente questo nuoce alle nostre relazioni. E tuttavia, il 29 gennaio abbiamo visto il presidente francese Emmanuel Macron e il presidente del Consiglio italiano Giuseppe Conte lavorare insieme al salvataggio dei passeggeri della nave Sea Watch. Quando gli italiani hanno bisogno di noi, sanno dove trovarci e noi siamo presenti all'appuntamento". (NoveColonneATG)

governo con la Lega. Il Presidente del Consiglio italiano Giuseppe Conte, il vicepresidente e ministro del Lavoro Luigi Di Maio e il ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Danilo Toninelli depositeranno una memoria scritta, spiegando che sul caso Diciotti ci sia stata una decisione che coinvolge tutto il Governo. Salvini, che inizialmente si era detto disposto a rinunciare all'immunità parlamentare, nei giorni scorsi aveva invece scritto in una lettera aperta di ritenere che il processo non debba tenersi, perché l'iniziativa del Governo era stata presa per salvaguardare l'interesse pubblico del Paese.

(NoveColonneATG)

UNHCR: NEL 2018 SEI MIGRANTI AL GIORNO MORTI NEL MEDITERRANEO

Roma - I rifugiati e i migranti che hanno tentato di raggiungere l'Europa attraverso il Mar Mediterraneo nel 2018 hanno perso la vita a un ritmo allarmante, mentre i tagli alle operazioni di ricerca e soccorso hanno confermato che questa rotta marittima è la più pericolosa al mondo. Secondo l'ultimo rapporto "Viaggi Disperati", pubblicato il 30 gennaio dall'Unhcr, l'Agenzia delle Nazioni Unite per i Rifugiati, in media sei persone hanno perso la vita nel Mediterraneo ogni giorno. Si stima che 2.275 persone sarebbero morte o disperse durante la traversata del Mediterraneo nel 2018, nonostante un calo considerevole del numero di quanti hanno raggiunto le coste europee. In totale, sono arrivati 139.300 rifugiati e migranti in Europa, il numero più basso degli ultimi cinque anni. "Salvare vite in mare non costituisce una scelta, né rappresenta una questione politica, ma un imperativo", ha dichiarato Filippo Grandi, Alto Commissario delle Nazioni Unite per i Rifugiati. "Possiamo porre fine a queste tragedie solo trovando il coraggio e la capacità di vedere al di là della prossima imbarcazione, e adottando un approccio a lungo termine basato sulla cooperazione regionale, che dia priorità alla vita e alla dignità di ogni essere umano". Il rapporto descrive come un cambio delle politiche adottate da alcuni Stati europei abbia portato al verificarsi di numerosi incidenti in cui un numero elevato di persone è rimasto in mare alla deriva per giorni, in attesa dell'autorizzazione a sbarcare.

(NoveColonneATG)

Nave Diciotti, il Senato discute l'autorizzazione a procedere per Salvini

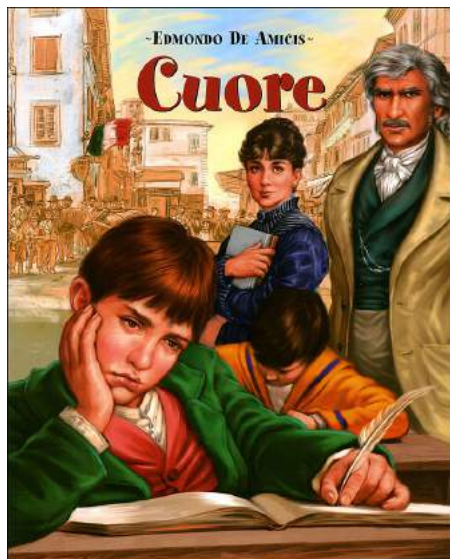
Roma - Va avanti il procedimento nei confronti del ministro dell'Interno e vicepremier Matteo Salvini, accusato di sequestro di persona per il caso della nave Diciotti. Il tribunale dei ministri di Catania, ribaltando la richiesta d'archiviazione della Procura di Catania, ha chiesto l'autorizzazione a procedere per il caso della nave con a bordo 174 migranti, che la scorsa estate erano stati costretti per giorni a rimanere a bordo della nave della Guardia Costiera al porto di Catania senza poter sbarcare nell'attesa che l'Europa trovasse un accordo per i ricollocamenti. Il tutto dopo che per diversi giorni non era stato concesso di entrare in alcun porto italiano. Secondo il Tribunale dei ministri, "l'obbligo di salvare la vita in mare costituisce

un preciso dovere degli Stati e prevale su tutte le norme e gli accordi bilaterali finalizzati al contrasto dell'immigrazione irregolare". Inoltre, secondo i giudici, "le condizioni igieniche e di vita sulla Diciotti erano precarie e il ministro era informato dei fatti". Mercoledì 30 gennaio si è tenuta la prima seduta della Giunta per le immunità del Senato, chiamata ad autorizzare i procedimenti giudiziari contro i senatori, la prossima settimana è prevista anche l'udienza dello stesso Matteo Salvini. Il nodo da sciogliere sarà quello legato all'atteggiamento che terrà il Movimento Cinque Stelle, chiamato a scegliere tra il sì all'autorizzazione, previsto dallo statuto interno, e il no che rischierebbe di mettere in discussione la relazione di



**“I tuoi libri sono le tue armi,
la tua classe è la tua squadra,
il campo di battaglia è la
terra intera, e la vittoria
è la civiltà umana.”**

*Dal Libro Cuore
di Edmondo De Amicis*



Nella vita di ogni lettore c'è un primo libro letto di nascosto, che può spaziare dal “non è adatto alla tua età” al “ti proibisco di leggere queste porcherie”, a seconda dell'autorevolezza e della severità dei genitori. È un avvenimento importante, una pietra miliare: e si situa di solito negli anni di curiosità affannosa che segnano la fine dell'infanzia. Molto spesso, per ragioni piuttosto ovvie, si tratta di libri perturbanti, che sconfinano nell'orrorifico o, più frequentemente, nell'erotismo. Devo confessare che il primo libro letto di nascosto, con tutta l'inquietudine della vergogna e la paura di essere scoperti, è stato nientepodimeno che Cuore.

Edmondo De Amicis

Con il libro *Cuore* di Edmondo De Amicis la letteratura italiana si arricchisce del romanzo di formazione più famoso e funzionale conosciuto, insieme al *Pinocchio* di Collodi.

Dalla sua esperienza come giornalista e scrittore, uomo impegnato in uno dei periodi fra i più complessi della nostra storia, quello del Risorgimento e dell'Italia postunitaria, Edmondo de Amicis ricava la scrittura del romanzo “*Cuore*”, lettura quasi obbligata per ogni italiano fino agli anni Cinquanta del Novecento; ai giorni nostri questo romanzo è ancora oggetto di rivisitazioni sul grande e piccolo schermo che ne testimoniano la fondamentale importanza; è impossibile dimenticarlo!

Soffermandoci brevemente su questo autore che, oltre a *Cuore*, ha scritto dozzine di altre opere e vediamo gli eventi principali che ne caratterizzano la vita.

Edmondo nasce a Oneglia, nei pressi di Imperia, nel 1846. Frequenta l'Accademia militare di Modena e partecipa alla terza guerra di indipendenza condotta da Italia e Prussia contro l'Austria, paese da cui volevano liberarsi i rispettivi paesi soggetti al suo regno durante quello che, per noi, è il Risorgimento.

In *De Amicis* è presente un profondo interesse per le tematiche sociali. Abbandona presto l'esercito e la vita militare, dopo la pubblicazione e il successo dei *Bozzetti* di vita militare, per dedicarsi interamente e con grandissima passione alla carriera giornalistica: diventa presto inviato all'estero e da questa esperienza sortiscono numerosi reportage di viaggio e studi sulla condizione degli emigranti, letture

indubbiamente istruttive e interessanti per ricostruire una delle questioni socio-economiche più importanti del XX° secolo. Nel 1886 si trova stabilmente a Torino ed è qui che scrive il famoso romanzo di cui ci vogliamo, in questa sede, occupare e che immediatamente riscosse un grandissimo successo di critica e di pubblico. La sua vita privata non gli offre altrettanta fortuna: negli anni Settanta era già morta sua madre e poco dopo la pubblicazione di *Cuore* muore anche il figlio. Fra il dolore di quest'ultimo evento che determina un allontanamento da Torino, De Amicis continua la sua vita attiva, sempre più interessato alle tematiche sociali e alle contraddizioni che la società contemporanea gli pare manifestare.

Cuore: il diario di un alunno

Il libro “*Cuore*” è pensato come il diario di un alunno che racconta vicende sue, e dei suoi compagni, avvenute durante l'anno scolastico in una scuola di Torino. Questo diario è impostato in modo tale che ad ogni mese corrisponda un capitolo e, infatti, i titoli dei capitoli che troviamo nel testo sono quelli dei mesi che si succedono fino all'estate.

La voce narrante principale, e cioè quella dell'alunno che tiene questo diario, è quella del piccolo Enrico Bottini che in quell'anno scolastico stava frequentando la terza elementare. Non troviamo però solamente il racconto scritto dalla sua piccola mano, ma anche lettere e consigli che i genitori del ragazzino inseriscono per commentare, interpretare i suoi racconti, e soprattutto per fornire al piccolo importanti indicazioni e consigli per la sua crescita personale; insieme ai racconti mensili del maestro è in questi punti che meglio si sente la voce dell'autore, De Amicis si inserisce in modo astuto fra le voci di chi insegna e così facendo insegna quanto può anche lui.

Il romanzo, che ebbe un immediato successo, termina con il trasferimento del piccolo in un'altra città quando dovrà, con grandissimo rammarico, abbandonare tutti i suoi amici, compagni e maestri per seguire il quarto anno di elementari altrove, al seguito della sua famiglia.

De Amicis ci offre un sistema di personaggi studiato accuratamente per fornirci uno spaccato quanto più completo possibile della sua Italia postunitaria: non potendo, con un testo così impostato, raccontare cosa accade in ogni regione del Paese finalmente unito, raggruppa nella classe di Enrico studenti provenienti da tutta Italia e che si trovano a Torino insieme alle loro famiglie che in quegli anni, emigravano al Nord per trovare lavoro. In questo modo non solo vengono a trovarsi nello stesso luogo personaggi diversi per provenienza geografica ma anche per estrazione sociale: troviamo figli di fabbri, di ferrovieri, di alcolizzati oppure di borghesi benestanti ed educati.

È importante saper riconoscere e capire il significato della storia di ognuno di questi personaggi perché non solo, come accade in ogni libro, il personaggio serve per mandare avanti la narrazione, ma ha anche qualcosa da dirci sulla situazione sociale, politica ed economica dell'Italia di fine Ottocento.

Certo questo libro è molto più complesso di quanto all'apparenza possa lasciarci credere la narrazione di un diario tenuto da un alunno!

Dal prossimo numero pubblicheremo racconti mensili dal libro Cuore.



Il Maestro Perboni, da Cuore di Edmondo De Amicis

Ambasciatori di lingua - Lezione d'Italiano N.10

La Marco Polo Italian Language School è uno dei servizi offerti dalla CNA-Italian Australian Services and Welfare Centre Inc. La scuola d'Italiano è operante ogni sabato ed è strutturata in classi di livello Elementare, Pre-Intermedio e Intermedio. I nostri corsi permettono a chi è impegnato durante la settimana di partecipare alle lezioni. Questa rubrica bimensile desidera fornire ai nostri lettori delle nozioni di lingua italiana di livello elementare per stimolare un migliore apprezzamento della lingua di Dante. Per maggiori informazioni sui nostri corsi telefonate allo (02) 8786 0888 oppure inviate un email a: learning@cnansw.org.au.

Il mondo degli animali



Prima di leggere, svolgi le seguenti attività.

Lavora con un piccolo gruppo di compagni e rispondete alle seguenti domande. Potete usare le espressioni nel riquadro.

- Quali sono i vostri animali preferiti? E quali animali non vi piacciono?
- Avete animali? Quali?
- Come si chiamano, e quanti anni hanno?
- Com'è il loro carattere?
- Come sono fisicamente? (grandezza, colore, ecc.)
- Se non avete animali, perché non li avete?
- Dove vanno i vostri animali quando voi siete in vacanza?
- C'è uno zoo nella vostra città? Quali animali ci sono?



PER PARLARE DEI NOSTRI ANIMALI

Ho un cane che si chiama ... ; è un ...

Ha 4 anni

Il mio cane è simpatico, socievole, ecc.

È un cane piccolo, con il pelo bianco e nero ...

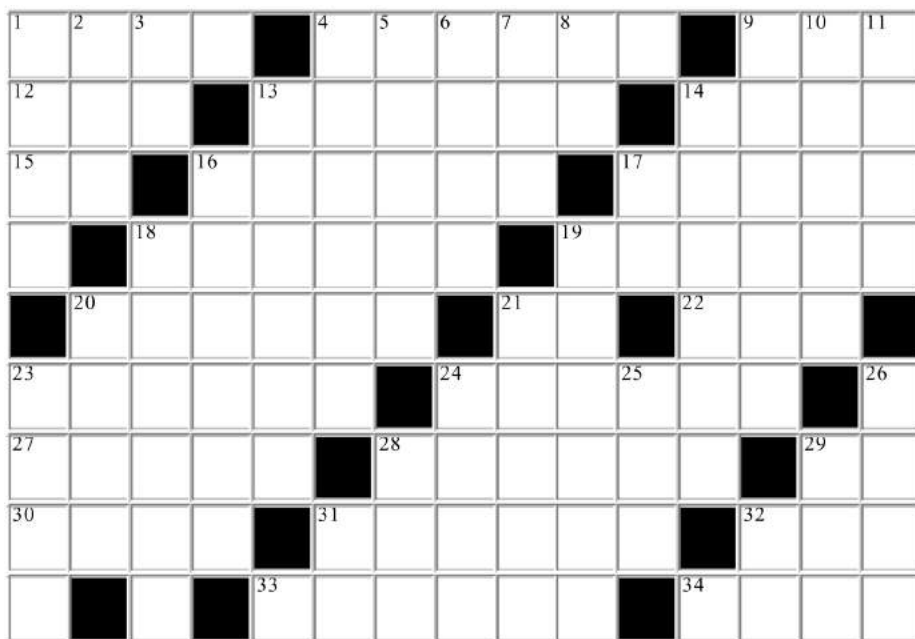
Non ho animali perché non mi piacciono/ la mia casa è piccola/ i miei genitori non vogliono, ecc.

Quando vado in vacanza il cane viene con me/va in una pensione per cani/ lo lascio a un amico/resta a casa con ..., ecc.

Quali degli aggettivi nel riquadro pensi di trovare in un testo che descrive la personalità dei cani?



generoso	antipatico	arrogante	obbediente	estroverso	
dolce	turbolento	leale	coraggioso	socievole	
spiritoso	fiero	avaro	flessibile	testardo	geloso
affettuoso	elegante	fedele	gentile	pigro	serio



Orizzontali

1. Animale domestico
4. volatile appetitoso
9. misura la sensibilità di pellicole
12. Articolo indeterminativo
13. Usato in pubblicità
14. se è rosso porta bene
15. In mezzo all' albore
16. contuso
17. misura logaritmica elettrica
18. unioni profonde
19. Logge o terrazze sugli edifici
20. Il Claudio sassofonista
21. simbolo del magnesio
22. La madre di Paperino
23. non stabili o duraturi
24. piatto saporito
27. ci si affida per la bontà
28. vi si trova Mostar e Banja Luka
29. Una nota... indicativa
30. affettuosa
31. funzionario municipale spagnolo
32. Un liquore
33. si usa in spiaggia
34. si segnano sul calendario

Verticali

1. l'isola con Guantanamo
2. Parte terminale dell'apparato digerente
3. Sigla di Napoli
4. hanno forti proprietà basiche
5. madre di Rut
6. Io sono i frutti acerbi
7. Ideologia cinese
8. Iniziali di Nixon
9. E' simile al lama
10. Città Toscana
11. non chiude
13. La funicella del fucile subacqueo
14. grosso pelo
16. Spilorcia, ago
17. olanda in auto
18. insegna degli imperatori romani
19. quella dell'uomo d'affari e' piena
20. La raggiungono i grandi
21. I guerrieri...pastori del Kenia
23. hanno sempre ombre
24. non è mai molto
25. articolo arcaico
26. comune bresciano
28. C'e quello di metilene
29. Compagnia aerea polacca
31. Soldati senza soldi
32. Varese



La Cucina Siciliana

La Cucina Siciliana è forse tra le cucine regionali in Italia quella più legata alla storia e alla cultura del proprio territorio. Piatti prelibati e ricchi di sapori del Mediterraneo, con accenni e ricordi della cucina greca ma anche dei sapori speziati tipici della cucina nord africana. Ogni provincia della Sicilia annovera piatti tipici che caratterizzano non solo le abitudini alimentari ma anche le tradizioni di ogni città.

A Palermo, ad esempio, sono celebri la pasta con le sarde, pane e panelle, il panino con la meusa (la milza) e in tutta la Sicilia si possono gustare le famose arancine, granite e gelati straordinari e dolci famosi in tutto il mondo, come la cassata, i cannoli, le Iris fritte. La Sicilia può essere considerata la regione italiana in cui è più diffuso lo street food ed in cui è possibile mangiare in strada fino a tarda notte. È inoltre la terra del pistacchio di Bronte, del cioccolato di Modica e di tanti altri ingredienti pregiatissimi, con i quali si preparano piatti deliziosi.

Arancini dolci: con il cioccolato



Gli arancini dolci rappresentano una variante di quelli salati siciliani. Se una cosa è certa, è che è davvero difficile resistere ad uno di questi arancini dolci appena fritti. Cosa sono? Delle sfere di riso dolce caratterizzate da una crosticina croccante e dorata nella quale affondare i denti per poi scoprire, all'interno, un composto morbido ma, soprattutto, il goloso ripieno di cioccolato. La ricetta degli arancini dolci non è veloce, è vero, ma regala tante soddisfazioni. Seguendo il procedimento che trovate di seguito otterrete degli arancini al cioccolato da leccarsi i baffi. La base di queste delizie è del riso cotto nel latte aromatizzato alla vaniglia e addolcito con lo zucchero che viene poi fatto intiepidire e modellato, non prima di essere stato farcito con un quadratino – due per i più golosi – di cioccolato al latte. Non meno importante è la pastella di farina e acqua nella quale gli arancini devono essere immersi, indispensabile per creare una crosta compatta ed una doratura invidiabile. Ogni occasione è buona per cimentarsi nella ricetta degli arancini dolci, che possono anche essere farciti con ricotta, con pistacchio, con la crema o con la crema di noccioline: a voi la scelta.

Spaghetti alla picchio pacchio, arrivano da Palermo



Gli spaghetti picchiu pacchiu sono un piatto tipicamente palermitano. Il loro nome ha una etimologia incerta, secondo una teoria il nome deriverebbe dallo sfrigolio che il pomodoro fa quando viene buttato di colpo nell'olio caldo. La ricetta è velocissima e perfetta per gli ultimi giorni d'estate e l'arrivo degli ultimi pomodori ben maturi. Potete arricchirla con tutti gli aromi che preferite, ma in origine si usavano soltanto poca cipolla, tanto aglio e tanto basilico. I pomodori migliori per la preparazione sono quelli a grappolo, tondi e ben maturi, ma potete prepararla con ogni varietà di pomodoro, purché abbiate cura di spellarli. Scegliete pasta di qualità che durante la mantecatura ceda la giusta quantità di amido e legni il sugo.

Caponata di mele, gustoso contorno



La caponata di mele è un gustoso contorno e una variante della caponata siciliana tradizionale. Nella caponata classica si utilizzano le melanzane a dadini che vengono prima fritte e poi saltate in padella insieme agli altri ingredienti e sfumate con aceto e zucchero. In questa versione, invece, si utilizzano mele in abbinamento a sedano, cipolle, capperi e olive. È possibile aggiungere passata di pomodoro, o concentrato di pomodoro, oppure è possibile aggiungere pomodori maturi, privati della buccia, ridotti a dadini o mandorle a lamelle e uvetta sultanina ammollata.

L'assenza di frittura rende il contorno molto leggero e digeribile. Scegliete mele non farinose come le Granny Smith o le Pink Lady in modo che non si sfaldino in cottura. Una volta cotta, è possibile conservare la caponata di mele in frigorifero per 3 giorni al massimo. Servitela tiepida o fredda in abbinamento a piatti di carne, pesce o formaggi.

Melanzane fritte in agrodolce

Le melanzane fritte in agrodolce sono il contorno perfetto per chi vuole pranzare ma con gusto. Scegliete melanzane scure, di piccole dimensioni che presentino una buccia integra e polpa soda. Completate il piatto con abbondanti cipolle e uva sultanina. La cipolla rossa di Tropea è la varietà più conosciuta, seguita da quelle di Sussa, di Breme, la ramata di Monitoro e la Borrettana. La cipolla rossa possiede una maggiore quantità di sostanze aromatiche rispetto a quella bianca, anche se dal punto di vista nutrizionale non si riscontrano particolari differenze.



Troccoli al pesto alla trapanese

I troccoli al pesto alla trapanese e moscardini sono un piatto fresco e saporito, ideale da consumare durante la stagione calda con un calice di vino bianco. Il pesto alla trapanese è una salsa pestata cruda, da usare a freddo, che si prepara con basilico, mandorle con la buccia, olio, aglio e pomodoro. Nasce come variante dell'agliata genovese, che era giunta ai trapanesi mediante i contatti che avevano con i marinai liguri e i loro commerci tra porti di grandi dimensioni. Come per tutte le salse di base, le varianti sono numerose a seconda della zona. Il condimento classicamente si usa per le busiate, un formato di pasta lunga tipico della zona. In questa versione scegliete troccoli fatti in casa e suggellate il matrimonio tra il pesto e la morbidezza dei moscardini, per un primo mare e monti originale e saporito. Servite i troccoli caldissimi.

Alfredo at Bulletin Place
"The Opera Night" Restaurant"
i gusti, i sapori, gli incontri ...
the taste, the flavours, the meetings ...
FULLY LICENSED - AIR CONDITIONED
Ph: 92512929 Fax: 92512956
16 BULLETIN PLACE, SYDNEY

Sanremo 2019 news e anticipazioni

Dopo un anno di trepidante attesa, torna il Festival di Sanremo. L'edizione 2019 della manifestazione in onore della musica italiana, diretta per il secondo anno consecutivo da Claudio Baglioni, è in programma dal 5 al 9 febbraio. L'evento viene trasmesso in diretta dal teatro Ariston su Rai 1, in prima serata.

Ad affiancare Baglioni sul palco ci sono Claudio Bisio e Virginia Raffaele.

Il Festival di Sanremo, che arriva quest'anno all'edizione numero 69, è di gran lunga l'evento musicale più importante del nostro Paese. Ma è anche uno dei più chiacchierati: milioni e milioni di spettatori rimangono letteralmente incollati davanti agli schermi per godersi le canzoni in gara, discutere sui look di ospiti e conduttori, confrontarsi sulle speranze dei singoli artisti in chiave radiofonica.

Notizie (e immancabili polemiche) che si inseguono nella settimana sanremese e si protraggono per giorni e giorni, contribuendo a rendere il Festival uno degli appuntamenti più amati dalle famiglie italiane.

Ospiti

Ufficiale anche Eros Ramazzotti – In serata è arrivata un'altra ufficialità sugli ospiti che si avvicenderanno sul palco dell'Ariston: a Sanremo 2019 ci sarà infatti anche Eros Ramazzotti. Ad annunciarlo la stessa Rai, che conferma dunque le indiscrezioni delle scorse settimane, quando era trapezata la notizia circa una possibile presenza sul palco del cantautore romano, accompagnato da Luis Fonsi. L'artista di "Despacito" tuttavia non è stato ancora confermato tra gli ospiti e non è detto che ciò avverrà: Baglioni ha più volte sottolineato la sua volontà di avere ospiti italiani.

L'elenco degli ospiti della 69esima edizione del Festival si arricchisce di un nuovo,

amatissimo nome: Fiorella Mannoia. La cantante romana, una delle voci più belle del nostro panorama musicale, è infatti in arrivo nella città ligure per le prove sul palco dell'Ariston. Mannoia torna dunque sul palco più amato d'Italia in qualità di superospite: nella sua ultima apparizione, nel 2017, si era qualificata seconda alle spalle del vincitore di quell'edizione, Francesco Gabbani. A Sanremo, la cantante presenterà il suo nuovo progetto discografico: dal 1 febbraio infatti è in radio e in digitale "Il peso del coraggio", il nuovo singolo che anticipa l'uscita in primavera del nuovo album "Personale" e una nuova tournée nei teatri d'Italia.

Serena Rossi tra gli ospiti – Tra gli ospiti spicca anche Serena Rossi, attrice e cantante di origini napoletane recentemente impegnata nel biopic su Mia Martini, "Io sono Mia". Serena Rossi canterà sul palco dell'Ariston, assieme a Baglioni, la canzone di Mia Martini "Almeno tu nell'universo".

Dopo Pierfrancesco Favino, un altro grande ritorno all'Ariston: Michelle Hunziker è stata ufficializzata come ospite della prima puntata del Festival. La coppia, che lo scorso anno aveva condotto la kermesse con Baglioni, sarà sul palco per un simbolico passaggio di consegne con i nuovi conduttori, Claudio Bisio e Virginia Raffaele.

Con l'annuncio del violinista Alessandro Quarta, che affiancherà i tre tenori de Il Volo, la Rai ha annunciato tutti gli ospiti della serata dei duetti di Sanremo 2019, prevista per venerdì 8 febbraio.

Quest'anno sul palco dell'Ariston ci sarà un gradito ritorno, quello di Pierfrancesco Favino, che l'anno scorso figurava tra i conduttori di Sanremo insieme a Michelle Hunziker e Claudio Baglioni. L'attore romano sarà infatti ospite nella prima serata

della kermesse. L'anno scorso Favino era stato un'autentica rivelazione di Sanremo, dove ha cantato, ballato e recitato, emozionando gli spettatori con un monologo contro il razzismo.

Cristina D'Avena, Morgan, Sottotono, Diodato, Calibro 35 e Biondo: ecco i nomi che accompagneranno alcuni degli artisti in gara nella quarta serata del Festival. Luciano Ligabue sarà uno degli ospiti più attesi di Sanremo 2019. Ad annunciare ufficialmente la sua presenza sul palco dell'Ariston è stato lo stesso cantante tramite i suoi canali social.



Ecco i nomi dei cantanti in gara a Sanremo 2019 con accanto il titolo della canzone che porteranno all'Ariston:

Federica Carta e Shade - Senza farlo apposta
Patty Pravo e Briga - Un po' come nella vita
Negrìta - I ragazzi stanno bene
Daniele Silvestri - Argento vivo
Ex-Otago - Solo una canzone
Achille Lauro - Rolls Royce
Arisa - Mi sento bene
Francesco Renga - Aspetto che torni
Boombabash - Per un milione
Enrico Nigiotti - Nonno Hollywood
Nino D'Angelo e Livio Cori - Un'altra luce
Paola Turci - L'ultimo ostacolo
Simone Cristicchi - Abbi cura di me
Zen Circus - L'amore è una dittatura
Anna Tatangelo - Le nostre anime di notte
Loredana Bertè - Cosa ti aspetti da me
Irama - La ragazza col cuore di latta
Ultimo - I tuoi particolari
Nek - Mi farò trovare pronto
Motta - Dov'è l'Italia
Il Volo - Musica che resta
Ghemon - Rose viola
Mahmood - Soldi
Einar - Parole nuove



Anche nell'edizione 2019 il direttore artistico sarà Claudio Baglioni

Servizi e Appuntamenti



CNA Italian Australian Services and Welfare Centre (NSW) Inc.
 REGISTERED CHARITY 54 467 826 341
1 COOLATAI CRESCENT
 (cnr Prairie Vale Road)
BOSSLEY PARK NSW 2176
 TEL: 02 8786 0888

EPASA-ITACO
 CITTADINI IMPRESE
 Ente di Patronato
 SEDE DI SYDNEY-WOLLONGONG

- Pratiche pensionistiche
- Pensioni di Vecchiaia e Reversibilità
- Dichiarazioni redditi esteri
- Servizio di Giudice di Pace
- Certificati di Esistenza in vita

CARE services

- Day Care Centre and Recreational Activities for Seniors over 50
- Every Tuesday and Wednesday 10am - 3pm at Carnes Hill Precinct

SPORTELLO ITALIA

- Procure Generali e Speciali
- Traduzioni Ufficiali NAATI
- Documenti per Passaporti e Cittadinanza Italiana e Australiana
- Servizio di Assistenza Fiscale Tax Help

facebook cna.org.au

0406 213 760

Gertes & Co.
 CHARTERED ACCOUNTANTS

A great choice, yours!

Mercoledì
 13 Febbraio 2019
San Valentino

Mercoledì
 20 Febbraio 2019
NSW Senior Festival

Domenica
 24 Febbraio 2019
Festa del SS. Crocefisso
 Mounties Club Mt. Pritchard
*Saremo presenti alla Festa.
 Visita il nostro Stand per la scuola*

CNA-ITALIAN AUSTRALIAN SERVICES INC.

CANZONISSIMA FEST

ITALIAN MUSIC OLD & NEW
 Luncheon & Concert
 \$15.00pp

ROBERTO SCARSELLETTA MC

WED 20 FEBRUARY
 10:30am - 2.30pm

VADALA BAND

NSW SENIORS FESTIVAL

NAME THAT TUNE GAME
 Featuring traditional & contemporary Italian music

ANGELA ARDUCA
CARLO DENNY
KATHY COMMISSO
MATTHEW DAL CIN

CARNES HILL COMMUNITY & RECREATION PRECINCT
 600 KURRAJONG ROAD, CARNES HILL

For details and bookings (essential) call 8786 0888 or 0450 233 412

NOW ENROLLING

Learn Italian!

Quality Teaching & Learning
 learning@cnansw.org.au | (02) 8786 0888
 check out our website www.cnansw.org.au

Children's Classes K-6 Tuesdays & Thursdays
 High School & Adult Classes Tuesdays, Thursdays & Saturdays

2hrs/w | 4 Terms | 40 weeks | \$836 Yearly
 (Payable \$209 x Term - Learning Resources Included*)