

Newsletter di agosto

Agosto 2022

Dear Dante friends,

This time our Dante members' travels in Italy take us to Emilia Romagna - and with this idyllic picture of the Lake of the Nymphs, taken by Alessandra Zecchini, we open the month of August. Alessandra also visited the nearby city of Ravenna, where Dante lived out his last years and was put to rest. She shares with us some gorgeous photos of the tomb, the mausoleum and of the super modern interactive museum dedicated to the 700th anniversary of the Poet.

And here we go again. On 25 September, there will be general elections in Italy that will decide the composition of the Parliament for the next 5 years. As usual, Italians registered with AIRE can vote by posting their ballots to the Wellington Embassy. Just make sure that the Embassy has your current address, or you won't receive your voting papers! If you happen to be in Italy on that date, you can request to vote there. How? You will find all the details you need on page 3.

And 'dulcis in fundo' (the sweet at the end): we return once again to Emilia Romagna with a traditional cake that at first glance might look like a common brownie, but instead is the very famous Modenese cake, whose exact recipe is still a family secret - but we have had over 200 years of successful guessing. It is actually easy to make and very comforting on cold, rainy days.

Buona lettura!

Stefania



Lake Ninfa near Sestola - Modena, Emilia Romagna (photo by Alessandra Zecchini)

Il calendario di agosto

- | | |
|---------------------|--|
| 30 luglio | Science in Dark Times - Documentary (p.3) |
| 20 agosto | Colazione alla Dante & Talk with Riccardo Lucignani (p.2) |
| 28 agosto | Il Cantastorie (p.2) |
| 25 settembre | General Election in Italy (p.3) |

Seguici!



*President: Sir John Kirwan
Vice President: Flavia Berucci
Secretary: Zeyna Jalil
School Director: Sandra Fresia
Newsletter: Stefania Perrotta*

*Freemans Bay Community Centre
52 Hepburn Street,
Freemans Bay, Auckland
Dante office: 09 3763853*

*P.O. Box 91637, Victoria Street West,
Auckland 1142
info@dante.org.nz*



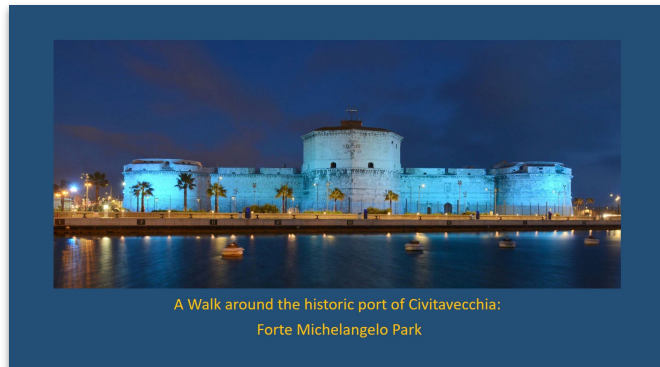
Attività ed eventi



Colazione alla Dante and Talk with Riccardo Lucignani, 20 August

This month's colazione will host architect Riccardo Lucignani with a talk about 'A walk around the historic port of Civitavecchia: Forte Michelangelo park', an informal discussion on the architectural works of the port of Rome and the design challenges of honouring the spirit of a historic site in developing a park around forte Michelangelo".

Join us on Saturday 20 August from 10am to 12pm. Everyone is welcome!



Il Cantastorie - incontro per bambini 5-8 anni, domenica 28 agosto

La Dante ritorna con gli incontri per bambini dai 5 agli 8 anni che parlano italiano. E' un'occasione per imparare e usare la lingua attraverso letture animate, giochi e canzoni



Domenica 28 Agosto, 10 am - 12.00 pm

Per prenotarsi mandare un'email a info@dante.org.nz ed effettuare il pagamento di \$10.00 online a/c: 020192-0309263-00, with ref: *bambini*



Attività ed eventi



Elezioni politiche del 25 settembre 2022 - Opzione di voto per residenti all'estero che si troveranno in Italia -



In seguito allo scioglimento delle Camere del 21 luglio 2022 da parte del Presidente della Repubblica è stata fissata al **25 settembre 2022** la convocazione dei comizi per le elezioni della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica. I cittadini residenti all'estero voteranno per i **candidati della Circostrizione estero**.

In base alla Legge 27 dicembre 2001, n. 459, i cittadini italiani residenti all'estero iscritti nelle liste elettorali della Circostrizione estero **votano per posta**, ricevendo il plico elettorale al proprio indirizzo di residenza. A tal fine, si raccomanda quindi di controllare e regolarizzare la propria situazione anagrafica e di indirizzo presso il proprio consolato, utilizzando preferibilmente il portale online dei servizi consolari [Fast It](#).

In alternativa al voto per corrispondenza, i cittadini iscritti all'AIRE possono SCEGLIERE DI VOTARE IN ITALIA PRESSO IL PROPRIO COMUNE, **comunicando per iscritto la propria scelta (OPZIONE) al Consolato ENTRO IL 31 LUGLIO 2022** (il 10° giorno successivo all'indizione delle votazioni).

Gli elettori che scelgono di votare in Italia in occasione delle prossime elezioni politiche riceveranno dai rispettivi Comuni italiani la cartolina-avviso per votare - presso i seggi elettorali in Italia - **per i candidati nelle circostrizioni nazionali e non per quelli della Circostrizione Estero**.

Per tale comunicazione si può utilizzare un apposito MODULO scaricabile dal sito dell'[Ambasciata Italiana a Wellington](#).

Science in Dark Times, Documentary, 30 July

One of Dante's students, Shirley Horrocks, is the director and producer of "Science in Dark Times", a documentary that follows the work of a remarkable woman, Dame Juliet Gerrard, Jacinda Ardern's Chief Science Advisor, through three years of dramatic crises, including the Whakaari White Island eruption and the unfolding of the Covid-19 pandemic.

As the Prime Minister's Chief Science Advisor, Dame Juliet Gerrard has become a central figure in the way Aotearoa New Zealand reacts to crises, providing important scientific advice from which our leaders take guidance. Recorded over three extraordinary years (that saw some of the most significant local and global emergencies of our time), documentary filmmaker Shirley Horrocks captures the woman at the forefront of it all.

[Info and bookings HERE](#)





Stories of Italians in New Zealand

From the [Digital Archive of Documents on Italian Immigration in New Zealand](#)

Sardi ad Auckland, figli della stessa Isola in isole lontane

This is an article posted on Su Nuraghe, the website of the Sardinian Cultural Circle of Biella. Forty-six Sardinians gathered in Auckland with a small delegation of Sardinians from Italy, Battista Saiu and Raffaele Zanellaper, to found the Sardinian Circle in New Zealand.



On the same site you can also read *Sardi e Italiani incontrano ad Auckland l'Ambasciatore d'Italia* (Sardinians and Italians meet in Auckland the Ambassador of Italy), reporting the official meeting with the outgoing Ambassador of Italy in New Zealand, Dr. Carmelo Barbarello, *Pane e launeddas al Festival Italiano in Nuova Zelanda* (Bread and launeddas at the Italian Festival in New Zealand), which talks about the participation, with cultural activities, of the Sardinians at the Festival Italiano Auckland and the meeting with the new Ambassador Dr. Fabrizio Marcelli.

Find [HERE](#) all the articles of Su Nuraghe.



Sardinians with Ambassador Carmelo Barbarello (Auckland, September 2016)



Pane e launeddas at the Festival Italiano with Ambassador Fabrizio Marcelli, (Auckland, September 2016)



Podcast of the month

Intervista a Marco Sabellico

Il 29 maggio 2022 è arrivato ad Auckland il "Top Italian Wines Roadshow" l'atteso evento del "Gambero Rosso" che si è svolto presso la sede dell'America's Cup, con grande successo di pubblico. Ondazzurra ha avuto il piacere di intervistare Marco Sabellico, noto giornalista enologico conduttore con Giuseppe Carrus dei Master Class dell'evento. Gambero Rosso è la più grande casa editrice di cibo-e-vino in Europa, che da 36 anni pubblica l'autorevole guida Vini d'Italia, pubblicata anche in inglese, tedesco, cinese e giapponese. Ogni anno un team di 70 degustatori percorre l'Italia assaggiando oltre 40.000 vini per compilare una graduatoria e premiare i migliori.



I vini premiati vengono portati in giro per il mondo in una trentina di eventi internazionali promossi da "Gambero Rosso". Tra questi spicca il "Top Italian Wines Roadshow" che per la prima volta, dopo due tappe in Australia e prima di proseguire per Singapore e Ho Chi Minh City, è arrivato ad Auckland a presentare 30 produttori italiani, ognuno coi suoi vini migliori.

Marco ci racconta anche l'evoluzione di "Gambero Rosso", dalla prima edizione della guida vini 1988, alla grossa azienda odierna che include un canale televisivo sulla cultura del cibo e gastronomia italiana, rivista mensile, sito web quotidiano in italiano e inglese, settimanale digitale, corsi di formazione a "Città del gusto" su tutti gli aspetti professionali del settore e sulla comunicazione eno-gastronomic

Click [HERE](#) to listen to the podcast.

Visit us at:

www.ondazzurra.podbean.com

www.instagram.com/ondazzurra_nz

www.facebook.com/ondazzurra.podcast

la voce degli italiani in NZ

**onda
zzurra**

The [Dante Alighieri Society Auckland](#) is one of the proud sponsors of Ondazzurra together with the [Italian Embassy in Wellington](#), [Casamassima](#) and the Ministry for Ethnic Communities www.ethniccommunities.govt.nz



Review di luglio



Alessandra in the Apennines mountains

In July our Dante member and teacher Alessandra Zecchini, who is holidaying in Italy, shared with us some images of her home village Sestola, a picturesque town in the heart of the Apennine mountains in the Emilia Romagna. Sestola is also known as “The Pearl of the Apennines” and her idyllic images show why.



Alessandra catching up with a former Dante Auckland member. Alessandro Mafrica used to teach at the Dante Bambini when he lived in Auckland in 2019. Now he lives in Reggio Emilia and works as a tour guide for small groups.





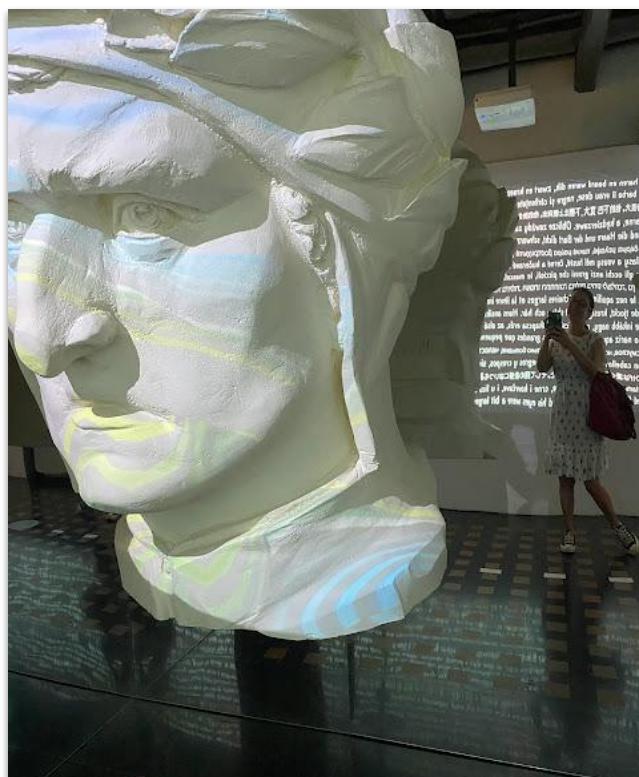
Review di luglio



Alessandra in Ravenna on Dante's footsteps

Alessandra also visited Ravenna, mostly famous for its stunning 5th and 6th century mosaics ([many in Unesco sites around the city](#)), but also considered Dante's city (Dante died in Ravenna) as much as Florence was (where Dante was born).

Dante is omnipresent in Ravenna, the city where he lived the last years of his life. In 2021 the city celebrated the 700th anniversary of his death with many artistic and cultural initiatives, which are still active today. Also, along the city streets, there are several interactive tags with verses from the Divine Comedy. Read Alessandra's reportage on our [Dante Blog](#).



Alessandra in one of the multimedia rooms at the Dante Museum in Ravenna



Dante's Tomb in Ravenna



Inside the Mausoleum



Gli amici della Dante



Discover the special discounts you have access to thanks to your Dante card!
Only up-to-date Dante cards are accepted though, so follow the link to subscribe or [renew your membership!](#)



COFFEE ROASTERS

10% discount
Segafredo Zanetti NZ
100 Mount Eden Rd, Mt Eden
1124 Auckland
Ph: 09 623 0063
<https://segafredo.co.nz/>



10% discount
Il Casaro Ltd
Unit 1/ 27 Ashfield Road
Wairau Valley, Auckland
Ph: 09 442 5419
www.ilcasaro.co.nz



SAPORI D'ITALIA

10% discount
Sapori d'Italia Import Ltd
Unit D/12 Saturn Place, North Harbour, North Shore City
PO Box 302322, North Harbour 0751, Auckland
Ph: 09 4159053 - Fax: 09 4159073
www.sapori.co.nz



10% discount
Giapo Haute Ice Cream
12 Gore Street, Auckland
www.giapo.com



10% discount
Sovrano @ A Touch of Italy
68 Greenmount Drive
East Tamaki Auckland
Hours: Mon-Fri 8.30-5pm | Saturday: 10am-2pm
Ph: 09 2733701 / www.touchofitaly.co.nz



Obtain your coupon to start your shopping online with a **10% discount**
Ph: 09 8340290
info@dreamofitaly.co.nz



15% discount (from Wednesday to Sunday)
Settebello Pizzeria Italiana
3/1 Rata St, New Lynn
Auckland
Ph: 09 826 0777
www.settebello.co.nz



10% discount
Ristorante Puglia
509 New North Road
Kingsland, Auckland 1021
Ph: 09 5582631
www.pugliarestaurant.nz



Bacheca del mese



Ricetta del mese

Torta di Modena (also known as Torta Barozzi)

The original recipe of this flourless chocolate cake with rum and almonds is jealousy preserved by its creators. It was invented towards the end of the 19th century by the owner of a pastry shop that wanted to create a cake that would stand out from all others and become part of the Emilian tradition. The recipe was handed down within the family from generation to generation, so that it would remain a true secret. He succeeded in achieving all his goals, this cake has now become part of Italy's gastronomic heritage and no one but members of this family can claim to really know what the original recipe is.



Ingredients

- 4 uova
- 10 ml di rum
- 125 g di burro
- 250 g di cioccolato fondente
- 4 cucchiaini di caffè' in polvere
- 170 g di zucchero
- 150 g di mandorle

Spezzettate il cioccolato e mettetelo a fondere a bagnomaria insieme al burro tagliato a pezzetti. Sbattete bene i tuorli insieme allo zucchero, sino a ottenere una crema soffice e spumosa, alla quale andrete ad incorporare il composto di cioccolato e burro fusi. Mescolate bene e unite anche il rum e il caffè in polvere. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e aggiungeteli delicatamente agli altri ingredienti. Infine aggiungete le mandorle dopo averle spellate e tritate finemente fino ad ottenerne una farina. Versate il tutto in una forma da torta, infornate e cuocete a 180°C per circa 30-35 minuti. Fatela raffreddare a temperatura ambiente prima di servirla con della panna montata o crema di zabaione

Parole del mese

Inguaiare

Verbo originario dal dialetto napoletano composto dalla parola *guaio* dal significato di mettere nei guai, in gravi difficoltà, compromettere, incastrare.

Follow Dante on social media!



arrivederci a settembre