



A.L.M.A.

Canada Inc.

Associazione Regionale dei Marchigiani

45  
1976-2021

# Il 45<sup>esimo</sup> ALMA nell'anno del Giubileo Lauretano

# BIM TRONTO

UN ENTE PER IL  
TERRITORIO



LUIGI CONTISCIANI  
Presidente  
info@bimtronto-ap.it  
presidente@bimtronto-ap.it  
www.bimtronto-ap.it

## IL BACINO IMBRIFERO MONTANO DEL FIUME TRONTO

Il Bacino Imbrifero Montano Del Tronto è uno dei 61 Consorzi BIM su tutto il territorio nazionale. Si tratta di un ente pubblico nato con legge dello Stato 959 del 1953 e comprende 17 comuni della provincia di Ascoli Piceno.

La sua mission è favorire il progresso economico e sociale della popolazione abitante nei Comuni consorziati e più specificatamente la tutela dei diritti delle popolazioni di montagna in relazione all'utilizzo delle acque del proprio territorio in funzione della produzione di energia elettrica. Il Bim Tronto è impegnato in politiche volte a favorire il progresso economico e sociale delle popolazioni residenti nel territorio, attuando politiche che sostengano il turismo e l'economia locale attraverso la valorizzazione delle peculiarità naturali e culturali del territorio, incoraggiando le produzioni artigianali locali, creando e mettendo a sistema le filiere territoriali, curando la qualificazione e la specializzazione della manodopera locale e potenziando le attività a favore delle categorie sociali più bisognose.

Da qui le azioni intraprese a favore della filiera del legno, della rete del travertino e i due progetti di ricerca portati avanti assieme all'Università di Camerino sull'Anice Verde di Castignano e la Mela Rosa dei Sibillini. Il BIM Tronto è inoltre il soggetto capofila del progetto "Mete Picene: Musei, esperienze, territori, eccellenze del Piceno", realizzato insieme alla Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno nell'ambito del Masterplan Terremoto 2017. L'iniziativa rappresenta oggi il brand unico del territorio piceno e mira a valorizzare e potenziare la rete del Sistema Museale Piceno (SMP), creata dall'ente nel 2017, per sviluppare un nuovo modello virtuoso di turismo socioculturale nell'entroterra piceno, quale elemento di rinascita economica e superamento degli eventi sismici. Al Sistema Museale Piceno aderiscono ad oggi 30 comuni e 80 musei, al centro di un protocollo d'intesa firmato con l'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del MIC.

Mete Picene è il progetto di destinazione turistica integrata del territorio della provincia di Ascoli Piceno e propone itinerari tematici, percorsi accessibili, pacchetti turistici nonché le produzioni tipiche locali. Il progetto è già presente sul web, con un sito - [www.metepicene.it/](http://www.metepicene.it/) [www.sistemamusealepiceno.it](http://www.sistemamusealepiceno.it) - un'applicazione sviluppata sia per Android che iOS e account social su Facebook, Instagram e YouTube.

**BIM**  
TRONTO

**METE PICENE**  
/MUSEI/ESPERIENZE/  
/TERRITORI/ECCellenze/



**SISTEMA  
MUSEALE  
PICENO**

# ANNUARIO ALMA YEARBOOK

## REDAZIONE

### ITeam:

Direttore responsabile  
*Marco Luciani Castiglia*  
PuntoIt MediaWeb Staff  
marco.lucianic@yahoo.com

### Grafica:

*Tony Di Labbio*  
GRAFIPRO  
tony@grafipro.ca

### Collaboratori ALMA:

*Emilia D'Addio*  
*Fausta D'Alesio Polidori*  
*Giovanna Guaiani Ciampini*

### Revisione e correzione testi:

*Redazione PuntoIt & Alma*

### Foto: *Emilia D'Addio*

### Stampato da:

*MARQUIS Imprimeur Inc.*  
*marquis@solutions-emailing.com*



**ALMA** Canada Inc

### Associazione Regionale dei Marchigiani

2203 Beaconsfield Avenue, suite #1,  
Montreal, QC. H4A 2G9

**Tel. (514) 486-9596**

Email: [info@almacanada-marche.com](mailto:info@almacanada-marche.com)  
[www.almacanada-marche.com](http://www.almacanada-marche.com)

Link Marche:

[www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it)  
[www.lemarchenelmondo.info](http://www.lemarchenelmondo.info)

Consiglio di Amministrazione .....	2
<b>Messaggio Presidente Alma .....</b>	<b>3</b>
Messaggio Direttore responsabile .....	3
<b>Messaggio Vice Presidente Regione Marche .....</b>	<b>4</b>
<b>Messaggio Presidente del Consiglio dei Marchigiani all'Estero .....</b>	<b>4</b>
<b>Messaggio Console Generale d'Italia a Montreal .....</b>	<b>5</b>
<b>Messaggio Minister of Justice and Attorney General of Canada .....</b>	<b>5</b>
<b>Presidente del CNIC, Regione Quebec .....</b>	<b>6</b>
<b>Giubileo Lauretano 2021 .....</b>	<b>7-9</b>
<b>Pesaro è la Capitale Italiana della Cultura 2024 .....</b>	<b>10</b>
Nuova sede, nuova vita: cheers! .....	11
<b>ALMA's 37th Annual Golf tournament - 2021 .....</b>	<b>12</b>
Sabrina & Camillo D'Alesio Foundation: Once again, A big hand! .....	19
<b>Borse di Studio A.L.M.A. CANADA Inc.</b>	
2020/2021 .....	20
2021/2022 .....	21
Un abbraccio "virtuale" di rinnovata fede .....	22
Anniversari di matrimonio .....	23
<b>Rapporto della Consultrice in Regione per il Canada .....</b>	<b>24</b>
Il COVID non ferma l'ALMA! .....	25
Scomparsi ma non dimenticati .....	26
<b>Alma Canada... Io, noi, i Marchigiani di Montreal! .....</b>	<b>27</b>
L'incredibile "volo" di Marco Veneranda: da Castel di Lama alla NASA! .....	37
"TIME" of success per BrainBox'AI .....	38
<b>Roberto Mancini, Gianmarco Tamberi e Valentino Rossi: sui tetti d'Europa e del Mondo!... ..</b>	<b>39</b>
Vanessa Gilles Castelli: campionessa Olimpica anche un pò marchigiana! .....	41
<b>Le migliori ricette della buona cucina casalinga Marchigiana .....</b>	<b>42</b>
<b>Sostenitori Alma .....</b>	<b>48</b>

# Consiglio di amministrazione in carica per il biennio 2021-2022

<b>Presidente:</b>	ANNA PERROTTI	(514) 595-4580 / 476-4580
<b>Presidente Ex-Ufficio:</b>	CAMILLO D'ALELIO	(514) 484-7019 / 463-7019
<b>Vice presidente:</b>	VINCENZO PALIOTTI	(514) 637-6664 / 402-7703
<b>Vice presidente:</b>	EMILIA D'ADDIO	(514) 488-0827
<b>Tesoriera:</b>	PIA LALLI ANGELINI	(514) 488-1294 / 924-6814
<b>Segretaria:</b>	ANITA SCARTOZZI	(514) 334-3396

<b>CONSIGLIERI:</b>	MARISA FORLINI ANTENUCCI	(514) 481-3936
	ANNA CASTELLI	(514) 998-3947
	LUISA FORLINI	(514) 481-9537
	PINA GIOBBI	(514) 484-3394
	DANIELE GUAIANI	(514) 962-4051
	ENRICA CAUCCI GUAIANI	(514) 978-5622
	EMILY PALIOTTI	(514) 585-4995
	LUIGI PEDICELLI	(514) 695-7691
	FAUSTA D'ALELIO POLIDORI	(514) 489-1402 / 909-3287

## INCARICHI VARI

<b>Consiglio Marchigiani all'Estero:</b>	Fausta D'Alesio Polidori ( <i>Consultrice per la Regione</i> )	(514) 489-1402 fausta.polidori1@gmail.com
<b>Mezzi di diffusione:</b>	Giovanna Guaiani Ciampini	(514) 630-5758 giociampini@videotron.ca
<b>Direttrice Volontari:</b>	Anita Scartozzi	(514) 334-3396 guidoanita@gmail.com
<b>Fotografa:</b>	Emilia D'Addio	(514) 488-0827 emdaddio@yahoo.com
<b>Tesseramento:</b>	Enrica Caucci Guaiani	(514) 978-5622 aguaiani@hotmail.com
<b>Coordinatrici Borse di studio:</b>	Pina Giobbi	(514) 484-3394 pina.giobbi@mcgill.ca
	Emilia D'Addio	(514) 488-0827 emdaddio@yahoo.com
<b>Torneo di Golf:</b>	Emily Paliotti	(514) 585-4995 empaliotti@gmail.com
<b>Giovani A.L.M.A.:</b>	Emily Paliotti	(514) 585-4995 empaliotti@gmail.com
<b>Coordinatrice Eventi Speciali:</b>	Liliana Di Luigi Pelini	(514) 979-6874

## REDAZIONE ANNUARIO

<b>Redattore:</b>	Marco Luciani Castiglia	(438) 881-6955
<b>Collaboratrici:</b>	Emilia D'Addio	(514) 488-0827
	Fausta D'Alesio Polidori	(514) 489-1402

## Presidenti precedenti:

1° Presidente	Maestro Giulio Polidori †	
2° Presidente	Cav. Domenico D'Alesio	(514) 482-8384
3° Presidente	Avv. Francesco Ciampini	(514) 817-4750
4° Presidente	Cav. Maria De Grandis Marrelli †	



## ALMA, 45 anni di orgoglio

Carissimi Membri, Sponsors e Simpatizzanti, sono felicissima di potermi di nuovo rivolgere a voi tutti dopo una lunghissima pausa forzata dovuta alla pandemia di Covid-19, sperando di trovarvi comunque sereni e in salute! Le vicissitudini di questo brutto periodo hanno profondamente inciso sulla nostra vita e, inevitabilmente, anche su quella della nostra Associazione. Potremmo chiederci: "Dove eravamo rimasti e cosa faremo?". Ebbene, dopo mesi di paura, ansia e lockdown, duramente vissuti ovunque nel mondo, posso dirvi fieramente che siamo tornati con un nuovo Annuario, e che Annuario! Per il quale desidero ringraziare di cuore tutto lo staff che vi si è dedicato con la solita passione. Questa edizione sottolinea il nostro 45mo anniversario di fondazione e sfogliando le pagine, vedrete che abbiamo voluto celebrare eventi, personaggi e ricorrenze straordinari legati alle nostre origini. Senza dimenticare quello che forse avremmo desiderato vivere insieme, per la sua unicità, ma non è stato possibile: il Giubileo Lauretano. Gli abbiamo reso però un

doveroso omaggio, dedicandogli la copertina dell'Annuario, in sintonia con la devozione per la Madonna di Loreto, in linea con i nostri più profondi sentimenti religiosi. Malgrado tutto, in questi ultimi due anni non ci siamo arresi e la nostra Associazione ha comunque portato a termine quanto si poteva realizzare: premiando i giovani più meritevoli con le Borse di studio, dodici in totale; tenendo il 37° Torneo annuale di golf, che è la principale raccolta fondi per le stesse Borse di studio; infine, celebrando la ricorrenza della Madonna di Loreto, lo scorso 10 dicembre, con la consegna delle Pergamene benedette alle coppie che festeggiavano 25 o 50 anni di matrimonio durante la pandemia. ALMA Canada resta attiva e continua a mantenere vivi i nostri valori, costumi e tradizioni marchigiani! Il mio augurio più sincero è quello di rivederci al più presto, numerosi e vogliosi di riprendere le nostre belle iniziative. Per la prima, segnatevi la data: l'Assemblea Annuale del prossimo 15 maggio. Per ricominciare da dove ci eravamo lasciati! Chiudo, pregandovi con affetto i miei più Cordiali Saluti!

L'Editoriale di Marco Luciani Castiglia

## "Giubiliamo" insieme

Un anno difficile, lungo come fossero due, che ci ha privato della possibilità di incontrarci, raccontarci la vita, consumare le nostre belle abitudini marchigiane. Ma nonostante tutto ciò che la pandemia ci ha tolto, e di quanto ci sta ancora privando, l'ALMA ha potuto svolgere qualche minima attività anche durante il "lockdown", e di cui troverete conto all'interno di questo Annuario. Il 2021 è stato un anno importante per la nostra Associazione, al suo 45esimo di esistenza. E lo ha fatto proprio in occasione della straordinaria ricorrenza del Giubileo Lauretano. Sono le «Nozze di Zeffiro» con la marchigianità che l'ALMA festeggia idealmente celebrando il ricordo di oltre quattro decenni spesi con orgoglio a tramandare le proprie usanze e tradizioni portati nella valigia da quell'Italia che è sempre nei nostri cuori e che

nell'annata messa alle spalle ha raccolto, soprattutto in campo sportivo, grandi successi, alcuni dei quali firmati da atleti e personalità di origine marchigiana: lo jesino Roberto Mancini, Ct degli Azzurri del calcio Campioni d'Europa e il civitanovese Gianmarco Tamberi, Medaglia d'Oro Olimpica nel salto in alto a Tokyo, oltre all'Addio ufficiale alle competizioni della leggenda mondiale delle due ruote, il campionissimo urbinato Valentino Rossi. Tutti premiati dalla Regione Marche per la loro straordinaria eccellenza nelle proprie discipline. Auguri accorati, dunque, all'Associazione ALMA, per un futuro che sia luminoso almeno quanto il suo brillante passato e il suo vivace presente.





## Vice presidente Regione Marche



È con enorme piacere e sincero affetto che rivolgo il mio saluto al direttivo, alla Presidente Anna Perrotti ed a tutti i soci dell'Alma Canada.

Ci accingiamo anche quest'anno ad affrontare una fase impegnativa di ripresa in cui l'azione più delicata sarà quella di ricomporre relazioni, incontri, condivisione di idee e progetti. Come Assessore con delega ai marchigiani nel mondo è nel mio intento sostenere le Associazioni dei nostri correghionali all'estero consapevole che sono una grande ed importante risorsa, oltre che rappresentare dei punti di riferimento nevralgici per promuovere quanto di bello la nostra regione ha da offrire. Voglio ringraziare di cuore l'Associazione Alma Canada, che

continua ad offrire il suo grande contributo in termini di creatività, coinvolgimento, partecipazione e passione, canalizzando quella forza che ha sempre distinto chi ha scelto di lasciare la propria regione senza abbandonare i valori più profondi dell'identità marchigiana.

I miei ringraziamenti vanno a tutti i membri e componenti dell'associazione per aver saputo caratterizzare il proprio impegno all'insegna di alti valori, consentendo alle diverse realtà di una piccola, grande regione come le Marche, di elevarsi a testimonianza e prova di un grande patrimonio di valori condivisi.

## Messaggio di Franco Nicoletti



## CONSIGLIO DEI MARCHIGIANI ALL'ESTERO Il Presidente



Care amiche e cari amici, è con grande piacere che vi ritrovo per questo consueto appuntamento e non mancherò mai di esprimervi la mia riconoscenza per il vostro lavoro e per la realizzazione di questo annuario.

L'anno che abbiamo trascorso certamente non lo ricorderemo come un anno sereno! Pensavamo d'iniziare a rivivere normalmente, ma il nemico inattendibile ed invisibile ha ricominciato a contagiarcì rallentando o fermando completamente le attività delle associazioni e di conseguenza i contatti con i loro membri.

Cambiamenti anche in Regione con la vittoria del centrodestra alle ultime elezioni, una nuova squadra dirigente e nuovi incarichi politici.

Nella continuità si è anche rinnovato il Consiglio dei

Marchigiani all'estero e il comitato esecutivo. I consiglieri hanno, poi, deciso di accordarmi la fiducia per proseguire con un altro mandato.

Per l'A.L.M.A sarà un anno di festeggiamenti, 45 anni dalla fondazione è un traguardo importante, un'associazione che si è sempre distinta per la sua professionalità e la passione dei suoi membri per mantenere una comunità orgogliosa del passato e dell'appartenenza alla nostra terra di origine.

I miei migliori auguri a tutti; ai membri fondatori che hanno piantato le radici, a quelli attuali che hanno saputo proseguire con lo stesso spirito e alle nuove generazioni che assicureranno la staffetta.

Ringraziandovi non posso che incoraggiarvi a proseguire nel vostro impegno continuo nel valorizzare le Marche.

## Console Generale d'Italia a Montreal



Care marchigiane e cari marchigiani del Québec, anche quest'anno sono molto lieta di lasciare un mio breve saluto in questo annuario 2021.

Ringrazio l'Associazione ALMA di mantenere sempre vivo il ricordo della nostra amata madrepatria e, in particolare, della nostra accogliente terra marchigiana, promuovendone la poliedrica tipicità.

Non è un caso se cito questo termine, che ci riporta al consorzio "Tipicità" Marche. Con questa realtà ferma, attiva a livello internazionale, il Consolato Generale d'Italia che ho l'onore e il privilegio di dirigere ha continuato a rafforzare un rapporto collaborativo strategico, avviato sin dal novembre 2019 qui in Québec. Nel quadro delle iniziative organizzate da Tipicità, il 2021 mi ha vista protagonista, a rappresentare tutte le italiane e tutti gli italiani di Montreal, in digitale, durante il "Festival 2021 - Phygital Edition" e poi, in presenza, a fine luglio, al "Senigallia città Gourmet".

L'ultimo biennio di pandemia ha dimostrato che la resilienza è, senza dubbio, una caratteristica solida di noi italiane e italiani. Lo è, ancora di più, per noi marchigiane e marchigiani. Qui a Montréal lo avete provato, portando avanti con successo le varie attività descritte in questo annuario, rispettando sempre gli stringenti limiti imposti dalla perdurante - e pesante, confessiamolo - situazione epidemiologica, che ha stravolto le

nostre vite... di un tempo.

Grazie all'impegno quotidiano di ciascuna e ciascuno di voi, qui è stato possibile continuare a

mantenere vive le tradizioni, anche culinarie, i nostri variegati dialetti, ma anche sostenere le nostre eccellenze e promuovere ogni giorno un territorio che merita - oggi più che mai - di essere conosciuto, valorizzato, amato.

La dedizione con cui voi rappresentate la Regione Marche vi fa onore e mi riempie di orgoglio.

Per questo ringrazio ognuno e ognuna di voi. La rete che avete creato a Montréal costituisce un valore aggiunto per il nostro Paese, di cui ogni giorno favorite la conoscenza. La dinamicità e la creatività che avete dimostrato, in molteplici occasioni, fanno ben sperare anche per il futuro.

Vi lascio, rinnovandomi i miei saluti e aggiungendo i miei auguri per un 2022 che possa permetterci di tornare ad incontrarci quanto prima.

*La vostra Silvia Costantini,  
Console Generale d'Italia alla residenza di Montreal e  
Rappresentante Permanente d'Italia presso l'Organizzazione  
per l'Aviazione Civile Internazionale (OACI/ICAO)*

Messaggio di David Lametti

## Député / Member of Parliament - LaSalle-Émard-Verdun Minister of Justice and Attorney General of Canada



Since the Association's inception in Canada in November of 1976, l'Associazione Regionale dei Marchigiani A.L.M.A. Canada has played an integral role in our country's Italian heritage. From ensuring that Marchigianis from across Canada felt at home to providing a platform of support, you were able to bring families together and build a community that is as devoted to Canada as they are to Italy.

Per decenni, A.L.M.A. ha dato il massimo per la propria comunità e sono anch'io, in quanto marchigiano d'origine, particolarmente orgoglioso, che la mia contea di LaSalle-Émard-Verdun possa beneficiare della vostra presenza. Che si tratti di ospitare un gala per una raccolta fondi o

di partecipare ad eventi della comunità locale, A.L.M.A. è sempre presente. As they say, "la famiglia è la patria del cuore" and thanks to A.L.M.A., I feel like there is always a piece of home here. Voglio ringraziare l'organizzazione, i membri e i sostenitori dell'Associazione per la loro continua devozione al nostro paese e non vedo l'ora di incontrarvi di nuovo tutti in questo 2022.

*Hon. David Lametti  
Député / Member of Parliament - LaSalle-Émard-Verdun  
Ministre de la Justice et procureur général du Canada  
Minister of Justice and Attorney General of Canada*

## Presidente del CNIC, Regione Quebec

Cari marchigiani dell'Associazione A.L.M.A, come voi ben sapete, il Congresso Nazionale degli Italo-Canadesi, Regione Québec, fondato nel 1972 e riconosciuto ufficialmente come l'organismo rappresentativo della comunità Italo-canadese del Québec, è un'organizzazione senza scopo di lucro e apolitica che unifica diversi gruppi, associazioni e federazioni.

In virtù di ciò, e in qualità di Presidente del Congresso stesso, insieme al mio Consiglio d'Amministrazione e alla nostra Direttrice generale, Josie Verrillo, siamo veramente lieti di rivolgere un caloroso messaggio di congratulazioni a tutti i membri dell'Associazione Regionale dei Marchigiani A.L.M.A Canada per il vostro 45° anniversario di fondazione.



Un augurio particolare lo rivolgo alla Presidente, Sig.ra Anna Perrotti, e a tutto il Direttivo dell'Associazione A.L.M.A per il loro ottimo lavoro e impegno non solo nel promuovere in modo egregio la propria regione, le Marche, ma anche nel partecipare con passione alle varie attività della nostra intera e bella comunità italiana di Montreal e del Quebec.

Auguri vivissimi per un 2022 pieno di iniziative e successi!

## A.L.M.A. Student Bursary 2022 Application

Dear Student,

On behalf of the A.L.M.A. Bursary Committee, we welcome your request for a Student Bursary Application for 2022. Please ensure to enclose the required documentation. Should you need to verify membership renewals or have any questions concerning applications, please do not hesitate to contact us. We will be pleased to answer all your questions in order to ensure a smooth process.

We also welcome your request for a bursary in Italian Studies at the University level. This bursary is known as The A.L.M.A. Canada Cav. Maria De Grandis Marrelli Bursary for Italian Language. Also in honour of Quirino Pulcini we will be awarding to qualified students a bursary to those enrolled in a recognized technical-trade school in the field of Electronics, Mechanics etc... This bursary will be known as The Quirino Pulcini Trade Bursary.

Please note all submissions must be received at the ALMA office no later than Friday, September 30th, 2022.

We look forward to receiving your 2022 Application.

Good Luck!

Sincerely,

Student Bursary Coordinators:

Emilia D'Addio: 514.488.0827 • emdaddio@yahoo.com

Pina Giobbi: 514.484.3394 • pina.giobbi@mcgill.ca



For more information,  
please contact any member of Alma Committee:

The Bursary Guidelines & Application can be found on  
our website: [www.almacanada-marche.com](http://www.almacanada-marche.com)



GIUBILEO LAURETANO 2021

## Maria, la “Regina” uscita di casa per incontrare il Mondo



(Foto di Paco Nobili)



(Foto di Ugo Bogatto)

Voluta nel giorno in cui la Chiesa celebra la Beata Vergine Maria di Loreto, si è svolta il 10 dicembre scorso nella Basilica della Santa Casa alla presenza del Card. Pietro Parolin, segretario di Stato vaticano, la celebrazione che con la chiusura per sua mano della Porta Santa ha segnato la conclusione del **Giubileo lauretano**.

Sull'esempio di Maria, due anni fa dalla Santa Casa “uscirono” tre effigie della Vergine Lauretana per raggiungere in volo, col sostegno degli uomini dell'aviazione civile e militare, quanti

più aeroporti possibili per effettuare simbolicamente quello stesso servizio di Maria alla cugina, per assolvere quella stessa missione. Un servizio che la crisi pandemica ha limitato, e di molto, ma che ha potuto svolgersi con altri mezzi, alternativi all'aereo.

Presenti i vescovi marchigiani insieme all'arcivescovo emerito di Ancona, card. Edoardo Menichelli, si è svolto venerdì 10 dicembre, presieduto dal card. Parolin, il rito di chiusura della Porta Santa, cui è seguita la Messa solenne da lui stesso presieduta, e ricordando come Papa Francesco abbia effettuato anche il suo viaggio apostolico a Cipro e in Grecia affidandosi alla Madonna di Loreto e viaggiando con vicino a sé un'effigie della stessa.

Al termine della celebrazione il Delegato Pontificio, Mons. Fabio Dal Cin, dopo aver rinnovato il ringraziamento al Santo Padre, ha espresso la sua profonda riconoscenza verso tutti coloro che hanno collaborato alla diffusione della Grazia giubilare: istituzioni locali, nazionali e internazionali legate e non al mondo dell'aeronautica, operatori del volontariato, della comunicazione, dei servizi sociali.

E tra le tante categorie lavorative fornitrici di servizi, è stata proprio quella legata al trasporto aereo ad essere tra le più colpite dalla crisi sanitaria mondiale, che però non ha interrotto l'azione della Grazia giubilare che per altre strade si è riversata



(Foto di Ugo Bogatto)



(Foto di Andrea Cherchi)

Arrivo a Linate della Madonna di Loreto, nella Peregrinatio Mariae

abbondantemente nel cuore di quanti si sono affidati a Maria. Costretti a lungo alla distanza fisica, abbiamo capito che questo limite, se vissuto nella comunione della preghiera e con il desiderio di conversione, poteva trasformarsi e, di fatto, si è trasformato in chiamata alla Santità, a “volare alto”, rivolgendo mente e cuore a Dio per affrontare con Maria la realtà di ogni giorno. Nei luoghi più lontani, seguendo le dirette tv di celebrazioni e

di eventi spirituali attraverso i mezzi di comunicazione, la Santa Casa è entrata nelle case dei fedeli che hanno potuto attingere alla grazia del Giubileo per trovare consolazione e speranza. Nulla può limitare o interrompere l'azione della Grazia divina! Questo abbiamo imparato!

E si è visto nel numero dei pellegrini arrivati a Loreto nei mesi scorsi: da maggio in poi, i fedeli che hanno sostato in preghiera nella Santa casa sono stati quasi 700 mila.

Il Giubileo Lauretano è stato un grande tempo di paziente semina. La conclusione della celebrazione è stata come la fine di una giornata che in sé contiene già l'affacciarsi dell'alba di quella nuova. La grazia del tempo benedetto si prolunghi nei prossimi anni per il bene dei pellegrini e di tutti i fedeli, perseguendo la missione pastorale indicata dal Santo Padre: per le famiglie, per i giovani per i malati.

E, naturalmente, per tutti coloro che da lontano, nei paesi di immigrazione attraverso il mondo, continuano da decenni ad aggrapparsi e tramandare senza sosta la fede nella Madonna di Loreto. Come la nostra Associazione fa con devozione da ben 45 anni.



(Foto di Paco Nobili)

La Madonna di Loreto è la Patrona degli Aeronauti

(Foto di Paco Nobili)



Chiusura Porta Santa, Processione

(Foto di Paco Nobili)



(Foto di Paco Nobili)



(Foto di Paco Nobili)



Chiusura Porta Santa

## Pesaro è la Capitale Italiana della Cultura 2024

LA CITTÀ MARCHIGIANA, CUI ANDRÀ UN PREMIO PARI A UN MILIONE DI EURO, SI È IMPOSTA FRA LE DIECI CONCORRENTI FINALI, TRA CUI ANCHE ASCOLI PICENO.



(Foto Comune di Pesaro)

Piazza del Popolo - Fontana.

La proclamazione ufficiale è arrivata il 16 marzo dal Ministro della Cultura **Dario Franceschini**, durante la cerimonia tenutasi nella sede di Roma. Pesaro ha vinto il ballottaggio definitivo nella rosa delle dieci città finaliste composta da Ascoli Piceno, Chioggia (VE), Grosseto, Mesagne (BR), Pesaro, Sestri Levante con il Tigullio (GE), Siracusa, Unione dei Comuni Paestum-Alto Cilento (SA), Viareggio (LU) e Vicenza. A decretare la vincitrice è stata una giuria presieduta da **Silvia Calandrelli**. Negli anni, il titolo di Capitale della Cultura è stato assegnato alle Città di Cagliari, Lecce, Perugia, Ravenna e Siena nel 2015; Mantova nel 2016; Pistoia nel 2017, Palermo nel 2018, Parma nel 2020 e nel 2021. Proclama



Audizione Pesaro 2024

(Foto Comune di Pesaro)



(Foto STUDIO CELLULOIDE)

Malgrado il suo ricchissimo patrimonio architettonico, Ascoli Piceno non è riuscita a primeggiare: Auguri per la prossima occasione!

è l'attuale Capitale Italiana della Cultura, mentre Bergamo e Brescia lo saranno nel 2023. *“La Capitale Italiana della Cultura è una bella storia, partita nel 2015. Sono convinto che essere finalisti è un po’ come esser candidati all’Oscar, perché via via che la competizione cresce arrivare nella short list è una grande risultato”*, ha affermato Franceschini a incipit della conferenza stampa. Da parte sua, invece, il sindaco di Pesaro **Matteo Ricci** subito dopo la proclamazione ha manifestato la propria soddisfazione con cavalleria per tutte le altre città partecipanti: *“Tutte insieme, rappresentiamo un patrimonio unico ricco di idee e progetti. La competizione è stata come un giro d’Italia della cultura. L’auspicio è che il patrimonio messo in campo, coinvolgendo le comunità e il territorio, non venga disperso”*.

*\*Articolo tratto e modificato per gentile concessione dalla pubblicazione on line “Artribune.com”*

# Nuova sede, nuova vita: cheers!

***Dopo quasi 30 anni l'ALMA cambia indirizzo, ma non quartiere. Dallo storico 5537 Upper Lachine Road, che ha accompagnato al lungo la vita della nostra Associazione, eccoci ora trasferiti al più piccolo ma moderno ed accogliente locale sito al 2203 Beaconsfield, suite #1, angolo de Maisonneuve.***



Il Consiglio Esecutivo ALMA, brinda alla nuova sede.

Da sinistra a destra: Emilia D'Addio, Anna Perrotti, Anita Scartozzi (sedute). Pia Lalli ed Emily Paliotti (in piedi).

Un trasloco non è mai facile, soprattutto quando bisogna portarsi dietro tanti ricordi, non soltanto materiali. La ricerca di un posto è sempre un arduo lavoro, ma per fortuna l'ALMA ha molti amici e risorse che gli permettono di superare tutti i problemi. Per questo, approfittiamo dell'Annuario per ringraziare in particolare **Erminio Forlini**, che ha saputo scovare il posto ideale per mettere nuove radici e, soprattutto, il marito di Pia Lalli, **Claudio Angelini**, che con grande generosità e disponibilità, ci ha fornito le attrezzature e la manodopera necessari a rendere il nuovo ufficio uno spazio comodo e pratico per ricevere tutti al meglio. Ci auguriamo che, col tempo, tutti voi possiate scoprirlo venendoci a trovare per un caffè e due chiacchiere insieme!



Fonte: Google Maps

Una veduta esterna dell'edificio che ospita la nuova sede ALMA.

# GOLF TOURNAMENT 2021 EDITION



Anna and Camillo welcoming the golfers



A big thankyou to Tom Masse' of TLM Machinery for sponsoring the tournament year after year.

Dearest Sponsors, golf players, volunteers, and ALMA members,

Words cannot describe the feelings of gratitude and of hope that you all brought to the 37th ALMA Annual Golf Tournament. The past 2 years have been hard on all of us, but what the tournament did this year was bring us all together again. Seeing old and new faces, friends, and family all in the same place and at the same time, was euphoric. It gave us hope, hope that next year we can do it all again, but without any constraints so we can sit on the terrasse, and all catch up. We had to change it up this year due to the restrictions, but we made sure that our golfers and sponsors felt the love and left with full stomachs. There are a few special shout outs that are in order.

To Vincent Paliotti, or Dad: thank you for being the president of this golf tournament for the past 6 years. Your kindness and work ethic have raised the bar of who I needed to be for our sponsors, players, and association. I hope to continue to make you proud.

To Gaby Paliotti, Jimmy Ciampini, and Vittorio Pulcini: You are the pillars of this tournament, and have guided me throughout the whole process, and without you, this tournament would not exist. THANK YOU for all your hard work and dedication. We (the whole ALMA Association) are very grateful for you.

To our food Sponsors: Il Gabbiano, Pasta Casareccia, Tony di Napoli Pizza, Alberto Cambone, Tranzo and NDG bakery: Your kindness



Sylvain Fortin, Vince Occhionero of Collins Clarke, Edith Dubois, and Cédric Theriault of Dignité

and generosity, along with the most AMAZING food, made this tournament outshine from all the rest. The number of compliments we received from the players and sponsors was incredible and contributed greatly to the success of the Tournament. Thank you for stepping up to support us during a time when we know your industries are suffering the most. Your generosity shows how supporting one another is really the only way to get through tough times, and we (ALMA Canada) are beyond thankful for all your support.

To our Bursary Sponsors and Golf Players:  
 Without your continuous donations and participation, ALMA Canada would not exist. You are the backbone of our association and this tournament not only allows young marchegiani's the opportunity to pursue their



Tony Minielo, Vic Pulcini, Alex Zenetzis and Brahm Blumenthol



Julia D'Alesio, Frank Belanger, Camillo D'Alesio and Sabino Grassi



Lucas Ciampini, Andrew Gnap, Matteo Modafferri and Andrew Rametta



Luciano Di Sante of Buffet Il Gabbiano and his foursome

education by awarding them bursaries that are generated by this tournament, but it also allows us to generate funds for the Sabrina and Camillo foundation. A million thank you's would still not be enough to show our gratitude

Last, but not least, to our wonderful volunteers: you are the force that

keeps this association running and the only way we move forward and stay strong. Your passion for ALMA is powerful and the amount of time and love you give to all our events and all the members, is a true testament of what ALMA really stands for: Sister/BrotherHood. Grazie di cuore per tutto, siete tutti così incredibili.

I look forward to next years 38th Annual Golf tournament which is September 18th, 2022. It will be one to remember!

See you all there!

*Emily Paliotti*



Luciana Perciballi, Gabriel Paliotti, Riccardo Amoruso and Maria Diperna



Brian Belvedere and Vince and Frank Paliotti



Giulio Delvecchio with Ricky Pulcini and Carmine Delvecchio



Tony Varelli and Jimmy Digiglio



Grappa, coffee and raffle tickets served with a smile





Our youth always present at our golf tournament



Volunteers and golfers at the Italian Sausage Tent



The staff of "Il Gabbiano" satisfying our appetite with their delicious all dressed Porchetta sandwiches. Thank you Luciano DeSante for sponsoring the tournament.



CHEERS



Can't pass up the Italian sausage panini with all the fixings



Franco Pagani, Steve Quon, Tim Johnson and Mauro Pagani



Watermelon anyone???



Chef Tony Stasi making individual pizzas for our golfers Vince Ciampini, Chef Tony, Leo and Joseph Ciampini



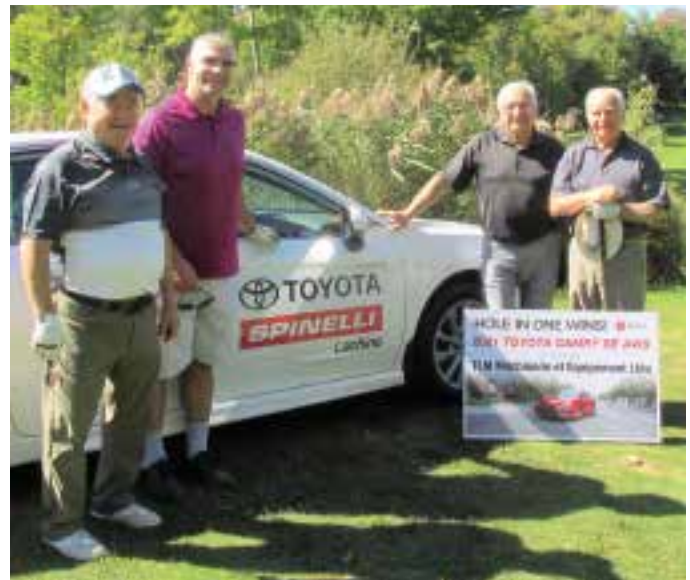
Jim Ciampini, founder of the golf tournament, strengthening friendships the "Italian Way"



Comparing scores



Pizza time for Emily and Fausta



Gaby Mancini, Greg Pompeo, Joe Fratino and Joe Salvo



Our Gofer James Nava



Gabriel and Carmela D'Alesio of the Sabrina and Camillo Foundation and Antoinette and Vladimir Zabrov



Jack's verdict, Great Panini



Vic Pulcini, Zach Posman, Yanni Michakis, Victor Rodrigues, Domenico D'Alesio and James Ciampini



Frank Fabrizi, Adam Pagani, Vittorio Jean and Frank Ciampini



First prize winner of a 500 \$ gift certificate from Rona D&G



Second prize winner of a case of Fazi Battaglia Wine

## Sabrina & Camillo D'Alesio Foundation: Once again, A big hand!



As we've always done in the past, this year was no exception! Through the generosity of our golfers and members of our Association we are pleased to donate the sum of \$3500 to the Sabrina

& Camillo D'Alesio Foundation, one which I might add, is very dear to our hearts. These funds are destined to the various Childrens' hospitals in the Montreal area. ALMA CANADA is a

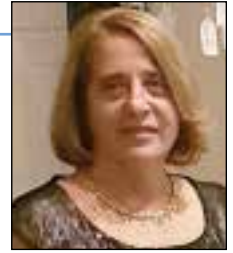
proud sponsor and contributor towards medical research/equipment for children's health and well being. A big thanks to everyone who gave so generously!

(AP)

*"Ringraziamo di quanti hanno contribuito con i loro doni al successo della magnifica e soleggiata giornata"*

### A special **THANK YOU** to all our contributors

- ERMINIO FORLINI
- GROUP DA VITTORIO INC.
- TLM EQUIPMENT
- KANE & FETTERLY
- UNIVERSAL SAFETY
- RONA DG
- PETROS TAVERNE
- BILL MAHER
- TONI PULCINI
- IL GABBIANO
- PASTA CASARECCIA
- TONY DI NAPOLI PIZZA
- ALBERTO CAMBONE
- TRANZO BOUCHERIE
- NDG BAKERY



## Borse di Studio A.L.M.A. CANADA Inc. 2020/2021

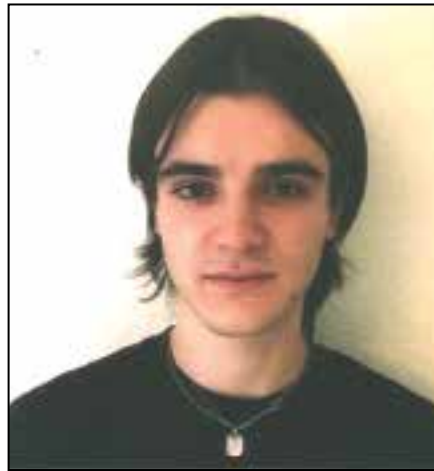
In 2020 with the pandemic in full swing there was no stopping ALMA to go forward with the Bursary program. This year five bursaries were awarded to students of Marchigiani descendant, one at the masters level, two at the university level, one at the CEGEP level and one at the trade level.

Thanks to the Golf committee members from the previous

years who dedicated their time and worked tirelessly to organize and oversee the annual golf tournaments which have always been a grand event. Also many thanks go out to the generous sponsors and golfers that make it possible for the ALMA Bursary program to continue year after year.



**Corina D'Alessio-Worth**  
Secondo anno,  
University of Ottawa  
Master Education  
Counselling Psychology



**Michele Paliotti**  
Primo anno,  
McGill University  
Bachelor of Engineering



**Carmine Del Vecchio**  
Primo anno,  
Concordia University  
Bachelor of Commerce

**Dante Scartozzi**  
Secondo anno,  
Marianopolis College  
Pure & Applied  
Science



**Andrea Angelini**  
Collège de  
l'immobilier  
du Québec  
Certificate  
Residential  
Real Estate



### I nostri preziosi SPONSORS:

- BACINO IMBRIFERO MONTANO DEL TRONTO, Luigi Contisciani, presidente.
- CENTRE FUNÉRAIRE CÔTE-DES-NEIGES / DIGNITÉ, Pasquale Schiavone, direttore.
- ERMINIO FORLINI, benefattore, borsa donata in ricordo della mamma: Anna Ciampini Forlini.
- KANE & FETTERLY, Brigitte e Paolo Bassi, presidente.
- CIBC WOOD GUNDY, Giuseppe Danisi, consigliere in investimenti.
- CAISSE DESJARDINS DE N.D.G., Chantal Paul, direttrice comunicazioni.



## Borse di Studio A.L.M.A. CANADA Inc. 2021/2022

One of the first and foremost goals of ALMA Canada Inc. is to give back to the community and what better way than through our Bursary Program. We would like to thank all our organizers, golfers, volunteers and all our dedicated sponsors who year after year contribute generously to help us to make the ALMA Golf Tournament the success that it is and enables

us to award educational bursaries.

We encourage each and every student of Italian Studies, CEGEP, Trade, University or Masters to apply for a bursary in 2022. Congratulations to our 7 bursary recipients for 2021. We wish you every success and thank you for helping to forge our future.



**David Marcotte**

2nd year at McGill University, Master of Science Applied Specializing in Physical Therapy



**Christopher Forlini**

2nd year at McGill University, Finance, expected degree Bachelor of Commerce Finance Major, Specializing in Information Systems



**Vladimir D'Alesio-Ziabrov**

1st year at Concordia University, Honours in Sociology. Expected degree Bachelor of Arts, Faculty of Arts and Science



**Carlo Ramadori**

2nd year at Marianopolis College, Sciences, expected degree, Diplome d'étude collégiale



**Giancarlo D'Alesio**

1st year at John Abbott College, Business, expected degree Bachelor of Commerce



**Alessia Rose Giro**

1st year at John Abbott College, Sciences expected degree Masters in Physiotherapy



**Mario Giobbi-Maione**

1st Year at Ikra Academy of Massage Therapy, Program Massotherapy, expected Degree Certified Massage Therapist specializing in Swedish Massage.

### I nostri preziosi SPONSORS:

RÉSIDENCES FUNÉRAIRES COLLINS CLARKE MACGILLVRAY WHITE, Cedric Thériault, direttore.

BIM TRONTO, Luigi Contisciani, presidente.

ERMINIO FORLINI, benefattore.

KANE & FETTERLY, Brigitte e Paolo Bassi, presidente

DESJARDINS GESTION PATRIMOINE, Groupe Asselin Lévesque.

MILPA CORONA, agente immobiliare.

EPIC QUEBEC, Sabino Grassi, presidente.

GESTION PRIVÉE CIBC, Giuseppe Danisi, Luc Grenier.

URGEL BOURGIE-FERON, Daniela Romano, direttrice.

CAISSE DESJARDINS CAN-ITA., Mariano De Carolis, direttore.

LES CONTENANTS D.P.E., Paolo D'Alesio, presidente.

INTERNATIONAL BUILDING MAINTENANCE, Stephen Castelli, presidente.

MORIVAL & PIRAVIC CONSTRUCTION, Gilberto Mancini, presidente.

## Un abbraccio “virtuale” di rinnovata fede



***A causa della pandemia, l'ultimo 10 dicembre non è stato come tutti gli altri: lo abbiamo atteso davvero con ansia per tornare a celebrare la Messa in onore della Madonna di Loreto, insieme a tutti i nostri membri***

La chiesa di Santa Caterina da Siena, a NDG, era gremita di fedeli e nonostante le mascherine indossate da tutti, negli occhi dei presenti si poteva leggere tutta la gioia di rivedersi e salutarsi affettuosamente, anche senza abbracci.

È stato Padre Bruno ad officiare la Santa Messa, con la solita dedizione e le tante, belle parole rivolte alla nostra Protettrice, che noi marchigiani custodiamo sempre con orgoglio a casa nostra.

Senza corale, abbiamo potuto ugualmente ascoltare virtualmente due bellissime canzoni registrate dal nostro giovane e talentuoso Alexander D'Alesio, che ringraziamo sentitamente augurandogli tanto successo, oltre alla mamma di Alexander, Nilde, per il meraviglioso omaggio floreale alla Madonna.

Il discorso della Presidente Anna Perrotti è stato molto sentito, con il benvenuto ai partecipanti sottolineando anche i festeggiamenti per la "Giornata delle Marche" e ricordando poi la memoria di Don Nazzareno Coccia che ogni anno, nonostante la sua veneranda età, veniva da Toronto a celebrare per noi la Messa: che Dio accolga la sua anima devota, accompagnato dai nostri pensieri e preghiere... Alla fine della messa padre Bruno ha benedetto le Pergamene Papali che Anna e Anita hanno consegnato alle seguenti coppie che hanno



festeggiato i 25 e 50 anni di matrimonio nel 2020 e nel 2021.

Un ringraziamento speciale va alle organizzatrici di questa bellissima cerimonia, Fausta Polidori e Bettina Paliotti. Con le restrizioni causate dal Covid, non si è potuto brindare con i festeggiati, ma non è mancato l'affetto nei nostri gesti nell'augurare Buone Feste Natalizie e i migliori auspici per un fantastico 2022.

Invochiamo la Madonna di Loreto affinché la pandemia finisca al più presto per poter ricominciare ad occuparci delle nostre belle e numerose attività.

*Anita Scartozzi*





## ANNIVERSARI DI MATRIMONIO 2020

**25<sup>esimo</sup>**

**ROSA GIOBBI e  
ALBERTO BUONAMICI**

**50<sup>esimo</sup>**

**PAULETTE HUPPÉE e  
GIOVANNI SERENA**

**GIUSEPPINA D'ALELIO e  
PASQUALE PETRACONE**

**EVA PALUCCI e  
SALVATORE SANDONATO**

**JOCELYNE BELAIR e  
SILVANO MONTI**

**Assenti:**

**INES PETRANGELO e  
VITTORIO MASCIARELLI**



## 50<sup>esimo</sup> ANNIVERSARI DI MATRIMONIO 2021

**MARILYNE CHASE e  
FAUSTO FORLINI**

**MARIA CIOFFI e  
GREGORY SCHIAVI**

**EMILIA CIAMPINI e  
ROCCO D'ADDIO**

**MARIA CALCAGNI e  
SESTO DI SANTE**

**Assenti:**

**LUIGINA CIUCCI e  
LUCIANO DI SANTE**





# CONSIGLIO DEI MARCHIGIANI ALL'ESTERO

## Rapporto della Consultrice in Regione per il Canada

Nel 2021 sono state rinnovate le adesioni delle Associazioni e Federazioni dei Marchigiani all'estero. Naturalmente la nostra Associazione, l'ALMA, resta sempre all'avanguardia fra le tante sparse in tutto il mondo e i suoi rappresentanti ufficiali presso il servizio Marchigiani all'estero, sono i seguenti:

**Fausta D'Alesio Polidori**

(Consigliere)

**Anita Scartozzi:**

(Vice-consigliere)

**Emily Paliotti**

(Rappresentante giovani)

**Victor Rodriguez**

(Vice-rappresentante giovani)



Nel mese di aprile 2021 si è votato per il rinnovo del Comitato Esecutivo, ecco gli eletti:

**PRESIDENTE CONSIGLIO MARCHIGIANI ALL'ESTERO**

**Franco Nicoletti** (Lussemburgo)

**COMITATO ESECUTIVO:**

**Juan Pedro Brandi** (Argentina)

**Javier Lucca** (Argentina)

**Luca Silvi** (Brasile)

**Riccardo Lattanzi** (U.S.A.)

**Fausta D'Alesio Polidori** (Canada)

**Gino Bassetti** (Australia)

**Lorena Noé** (Belgio)

**Marina Marozzi** (Uil Marche)

Il Consiglio dei Marchigiani all'estero ha, tra le altre cariche, anche la responsabilità del vice-presidente Regione Marche, **Mirco Carloni**, Assessore all'Emigrazione Marchigiani nel Mondo. Senza dimenticare l'importante ruolo del Dirigente **Dott. Raimondo Orsetti** e delle responsabili dei vari procedimenti, **Claudia Lanari** e **Katia Ammerata**.

A loro, va un sentito ringraziamento per il lavoro, la dedizione

e l'incoraggiamento verso tutti noi all'estero.

Tra il 2020 e il 2021, causa pandemia, non si è purtroppo potuto svolgere alcun incontro di persona, come si era solito fare annualmente nelle Marche, anche in concomitanza con l'Educational Tour dei giovani. Ciononostante, si sono comunque tenute Assemblee virtuali e, dati limiti e circostanze, non ci sono ovviamente stati grandi eventi.

Sempre nel 2021, la Regione ha stanziato alcuni fondi per creare una piattaforma virtuale per tutti i Marchigiani all'estero, un'idea ancora in fase di elaborazione a cura del consigliere brasiliano Luca Silvi.

Infine, la Regione in collaborazione col Museo dell'emigrazione marchigiana MEMA di Recanati, darà un contributo all'allestimento del Museo dell'Emigrazione italiana a Genova.

La "Giornata delle Marche" si è svolta il 10 dicembre 2021 a Castelraimondo, Macerata, con la partecipazione virtuale di alcuni consiglieri all'estero, fra i quali anche la sottoscritta. Il **presidente della Regione Marche, Francesco Acquaroli**, dopo il suo discorso sulle varie problematiche attuali, ha consegnato nell'occasione il Picchio d'oro al Commissario Tecnico della squadra azzurra di calcio Campione d'Europa in carica, Roberto Mancini, esimio marchigiano.

Arrivederci a tutti, nella speranza di una bella ripresa delle attività nel 2022.

## Il COVID non ferma l'ALMA!

*Durante la pandemia, per tenersi in contatto e discutere, molti membri della nostra associazione si sono ingegnati in mille modi : "virtualmente" attraverso gli schermi di un computer, seduti in un parco del quartiere, nel giardino di casa, sulle panchine di una strada, o in qualsiasi altro posto*

*all'aria aperta, la voglia di stare in qualche modo insieme, in sicurezza delle norme sanitarie, e senza perdere l'abitudine ai nostri corposi "spuntini", ci ha aiutato a superare la distanza necessaria ad evitare il rischio e la paura del contagio.*



## Scomparsi ma non dimenticati...

*Manca un Annuario alla nostra collezione. Un «vuoto» assolutamente involontario perché provocato dalla pandemia che, purtroppo, ha portato via anche molti, troppi dei nostri amici. Un lungo lasso di tempo che ci ha fatto decidere di non inserire stavolta la rubrica "Annunci e Decessi" per non rischiare di ometterne*

*qualcuno. Alle famiglie che hanno perduto i loro cari, l'Alma intende porgere le più profonde e sentite Condoglianze. Non li dimenticheremo mai. Fra di essi, anche alcune personalità in vista della nostra comunità d'origine. Vediamo chi sono...*



### Don Nazzareno Coccia

Il 26 ottobre 2020 si spegneva alla veneranda età di 91 anni, il nostro "ministro dello spirito" per eccellenza, **Don Nazzareno Coccia**. Uomo semplice, diretto, totalmente immerso nella sua vocazione, poteva talvolta sembrare, a chi non lo conoscesse bene, un po' burbero e severo ma sempre disponibile ad officiare una Santa Messa per il suo popolo cristiano in Canada, che fosse a Toronto, sua città adottiva, o a Montreal, sua città del cuore, dove in tantissime occasioni ha celebrato con noi dell'Alma la ricorrenza della Madonna di Loreto, al cuore della natura stessa dell'associazione. Lo ricorderemo "in omne tempus" con grande affetto, riconoscenza e mestizia.



### Onorevole Senatrice Marisa Ferretti Barth

Nel marzo dell'anno scorso, ci lasciava alla soglia dei 90 anni anche l'**Onorevole Marisa Ferretti Barth**, ascolana doc nata nel 1931 e che, prima di sedere come Senatrice per nove anni ad Ottawa, ha dedicato quasi tutta la sua vita agli anziani del CRAIC, variegata associazione di persone della Terza Età riunite e assistite in molteplici aspetti del loro vivere quotidiano. Nei limiti del suo tempo libero, ha spesso presenziato con piacere ad iniziative e attività dell'Alma. Mancherà a tutti il suo brillante «modus operandi».



### Fiorina Ponzi in Sellitto

Infine, ci mancherà davvero molto, non meno degli altri, anche la figura pimpante e generosa di **Fiorina Ponzi in Sellitto**, scomparsa il 23 ottobre del 2021 ad 82 anni. Fiorina era dotata di grande talento nella sartoria e, come tutti sappiamo, ha contribuito regolarmente alla vita dell'Alma, vestendo con la sua grande creatività i personaggi storici della Quintana ad ogni Saltarellata dell'Associazione. Una figura importante e affidabile che non si è mai risparmiata per aiutare tutti quelli che avessero bisogno di una mano per un progetto, un'idea, un problema. Porteremo nella nostra memoria il suo contagioso e inesauribile dinamismo.

# Alma Canada... Io, noi, i Marchigiani di Montreal!



Era un sabato mattina del 1976. Alla fine delle lezioni d'Italiano, la Direttrice Maria De Grandis Marrelli mi chiese cinque dollari. Poco dopo mi consegnò un bigliettino da visita e, mentre pensavo "che cos'è?... ", mi disse sorridendo: "Benvenuta nell'Associazione dei Marchigiani di Montreal!".

È iniziata così la mia avventura con l'ALMA. Sono trascorsi 45 anni! Le esperienze vissute durante tutto questo tempo sono state molte e mi hanno arricchito nello spirito e nella mente. Ero arrivata dall'Italia da pochi anni e mi sono ritrovata nella

zona di NDG dove vivevano tutti quei 'paesani' che erano emigrati in Canada, durante la mia infanzia. Erano tanti e non li avevo incontrati tutti. Le attività organizzate dai volontari di ALMA mi hanno dato, sin dal primo incontro l'opportunità di rivederli, conoscere e assorbire tutto quel calore umano che non mi ero accorta mi mancasse.

Passano gli anni, e nel 1996, la signora Marrelli, per l'ennesima volta, mi chiede di dare una mano a fare il Bollettino. L'aver accettato il suo invito, mi ha aperto un nuovo mondo. Ho conosciuto da vicino le meravigliose persone che costituivano ALMA CANADA! Tutti volontari, generosi con il loro tempo, le loro esperienze, e grande affetto nei miei riguardi. Mi sono sentita completamente "viziata" da loro tutti. Arricchita nell'anima e nel cuore! Ciò mi ha ispirata ad arricchire anche il Bollettino, che ben presto è diventato l'ANNUARIO delle attività organizzate.

Sono stata incoraggiata a coinvolgermi nei rapporti con la Regione Marche, le Province, i Comuni, il Consolato Generale d'Italia a Montreal, l'Istituto Italiano di Cultura, tutte le associazioni italiane esistenti a Montreal e a interagire con la stampa locale. Ho imparato a conoscere il sistema amministrativo italiano. Ho dovuto piacevolmente "rispazzolare" il mio italiano per non far fare brutta figura all'Associazione... Soprattutto, ho avuto l'incredibile fortuna di conoscere i delegati dei Marchigiani provenienti da quasi tutti i paesi del mondo: condividere le esperienze di tutti gli emigrati è un tesoro incalcolabile.

Nei decenni, abbiamo invitato ed ospitato gruppi musicali e teatrali marchigiani. Abbiamo organizzato le conferenze dei giovani. Abbiamo partecipato alla Fiera del Turismo in



(1976)

Fondazione ufficiale dell'Associazione A.L.M.A. Nella foto del primo gruppo di membri, si riconoscono: il fondatore Mons. Igino Ragni (al centro), il primo presidente storico, Giulio Polidori, con accanto la moglie Linda Brabant (i primi da destra).



(1978-1979)

Da sinistra: Mons. Andrea Maria Cimichella, Vescovo Ausiliare di Montreal e Cappellano ALMA; Domenico D'Alesio, Presidente ALMA 1978 e 1979; Mons. Igino Ragni.



(1980)

Da sinistra: Sesto Caraffa, Tony D'Alessandro, Luciana Di Caprio, Salvatore Celani, Avv. Francesco Ciampini (Presidente ALMA 1980-1986), Maria De Grandis Marrelli, Anselmo Guaiani, Julia Sciamanna, Camillo D'Alesio.



(1982)

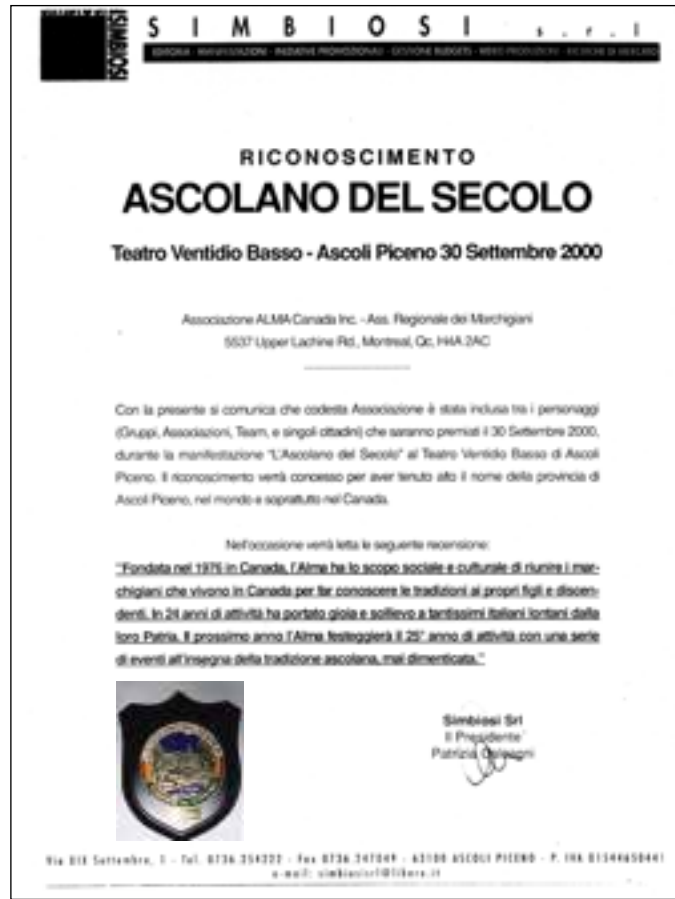
Da sinistra (in ginocchio): Tony D'Alessandro, (signore non riconosciuto), Luciana Di Caprio, Gaby Mancini, Domenico D'Alesio, Camillo D'Alesio.  
In piedi, da sinistra: Sesto Caraffa, Mons. Igino Ragni, Maria De Grandis Marrelli, Avv. Francesco Ciampini, Pier Luigi D'Alesio, Mons. Andrea Maria Cimichella, Julia Sciamanna, Gabriella Palucci, Salvatore Celani, Antonietta Sassi, Anselmo Guaiani.

rappresentanza della Regione e visitato le Marche dal Nord al Sud, in lungo e in largo.

E, per completare il mio bagaglio di esperienze, ho collaborato alla pubblicazione del libro 'CARMINA CORDIS' sul poeta marchigiano in Canada, Liborio Lattoni. Come si direbbe in

inglese "the cherry on the cake" ("la ciliegina sulla torta"), apice del mio amore per la lettura. E ciò mi ha dato il coraggio di collaborare anche alla stesura di un altro libro, la biografia di un altro grande Marchigiano di Montreal e di ALMA. GRAZIE ALMA CANADA!

GRAZIE MARCHIGIANI DI MONTREAL E DEL MONDO!



(2000)

Foto presa subito dopo l'annuncio che ALMA era stata selezionata fra i cento onorati come "ASCOLANO DEL SECOLO". Da sinistra a destra: (non identificato), Walter Calcagni (il secondo) organizzatore dell'evento, Ivo Guaiani, Zita Pulcini, Giovanna Guaiani Ciampini, Anita Scartozzi e Dante Bartolomei, Presidente della 3a Commissione Consiliare nella precedente legislatura e coordinator della visita di Offida.

### ALMA CANADA ANNUARIO 2021-22 EVENTI STRAORDINARI DAL 2003 AL 2021

- 1976/77 - Inizio di ALMA - Articolo di Giovanna Guaiani Ciampini sui 45 anni dell'Associazione
- 2003 - Il "C.R.U.A." dall'Università di Ancona
- 2004 - Gli Sbandieratori della "Contesa del Secchio" da Sant'Elpidio a Mare
- 2004 - Prima "Conferenza Giovani Marchigiani del Nord America"
- 2005 - La compagnia teatrale "La Barcaccia", di Iesi, presenta La Valchiria
- 2005 - Presentazione del libro "Carmina Cordis"
- 2007 - Giornata delle Marche: eventi vari da luglio a dicembre
- 2009 - Conferenza Continentale giovani Marchigiani del Nord America
- 2010 - Giuliano Cameli e la sua fisarmonica
- 2011 - Mostra su Padre Matteo Ricci alla Casa d'Italia
- 2011 - Spettacolo comici "Stefano e Gianluca" da Ascoli Piceno
- 2012 - Le Merlettaie del Tombolo da Offida a Montreal
- 2013 - Teatro varietà "Filomena e Giacomi"
- 2014 - Apertura museo "MEMA" a Recanati
- 2016 - Sfilata della Quintana di ALMA nella Piccola Italia e defilé di moda dello stilista Vittorio Camaiani alla Casa d'Italia
- 2017 - Visita ad ALMA della Presidente della Camera italiana Laura Boldrini
- 2018 - Concerto del duo "Operapop" a Montreal
- 2019 - "TIPICITÀ": le Marche a Montreal
- 2020 - Gli Zanni, da Acquasanta a Montreal

## 2003 – Il “C.R.U.A.” dall’Università di Ancona



## 2004 – Prima “Conferenza Giovani Marchigiani del Nord America”



Il comitato organizzatore ALMA GIOVENTÙ ed alcuni partecipanti. In piedi, da sinistra: Sandra Ciampini, John Ascenzio Ciampini, Sandra ed Alisia Droghini, Fabrizio Piccinini, Daniele Droghini, Fabio Petraccone, Oliver Balleani, Elio Droghini, Piero Patulli, Vittorio Pulcini, Maria Brugnoli, Daniela Fazi. Seduti: Norma Bonifazi, Pietro Mastromonaco, Aldo Campanelli, Angela Monti, Antonio Sandonato, Franco Piscitelli, Andria Palumbo, Gianmarino Michetti, Pasqualina D'Addio, Sandra Monti.



Ospiti d'onore, organizzatori e partecipanti. Da sinistra, si riconoscono: Giovanna Guaiani Ciampini, Giovanni Paggi, Anita Scartozzi, la Dott. ssa Giovanna Jatropelli, Maria Brugnoli, Zita Pulcini, Gaby Mancini, Daniela Fazi, Vittorio Pulcini, Elisabetta Paliotti, Pietro Poletti, l'Avv. Francesco Ciampini, Ricardo Magi, Camillo D'Alesio, Maria De Grandis Marrelli, On. Marisa Ferretti Barth, Steve Ceccolini, Sindaco Emidio Mandozzi, Cynthia Ceccolini, Anna Maria Menghini, Bruna Ceccolini, Dott. Ricardo Strano, Diana D'Angeli, Sabrina Rossi, Jean-François Racine, Maria D'Alesio, Sandra Mencaroni.



Gli ospiti d'onore. Da sinistra: Giovanna Guaiani Ciampini (Consultrice), Emidio Mandozzi (Sindaco di Spinetoli e rappresentante ANCI), l'Avv. Francesco Ciampini, Dott. Ricardo Strano (Dirigente Servizio Turismo, Attività Ricettiva ed Emigrazione), Giovanni Paggi (Vicepresidente Consulta), On. Marisa Ferretti Barth (Senatrice del Canada), Gaby Mancini (Presidente Casa d'Italia), Cav. Maria De Grandis Marrelli, Dott. ssa Giovanna Jatropelli, Dott.ssa Gabriella Gobbi, Camillo D'Alesio (Presidente A.L.M.A.). Sull'estrema destra, il Dott. Gian Lorenzo Cornado, Console Generale d'Italia a Montreal.

2004 – Sbandieratori Contesa del Secchio da Sant’elpidio a Mare (FM)



2005 – Compagnia teatrale “La Barcaccia”, da Jesi, presenta La Valchiria



2005 – Presentazione libro “Carmina Cordis”





## 2007 - GIORNATA DELLE MARCHE (luglio) al Musée des beaux-arts de Montreal



La Fanfara dei Bersaglieri di Ascoli Piceno



In visita al Centro Leonardo da Vinci, da sinistra a destra: Perry Mazzanti (Presidente Ass.ne Famiglia Marchigiana), Gian Mario Spacca (Presidente Regione Marche) e Camillo D'Alesio (Ass.ne ALMA).

**2007 - GIORNATA DELLE MARCHE (luglio) nella Place Jacques-Cartier**



Foto a sinistra, il concerto di Bobby Solo, a destra quello di Jimmy Fontana.

**2007 - GIORNATA DELLE MARCHE (settembre) al Ritz-Carlton, concerto di Giovanni Allevi**



"L'Annunciazione" di Guido Reni, proveniente dalla Pinacoteca Civica di Ascoli Piceno.



**2007 - GIORNATA DELLE MARCHE (dicembre) Concerto lirico alla Basilica Notre-Dame**



**2009 - Conferenza Continentale giovani Marchigiani del Nord America**



**2010 - Giuliano Cameli e la sua fisarmonica**



**2011 - Mostra su Padre Matteo Ricci alla Casa d'Italia**



2012 - Spettacolo comici Stefano e Gianluca da Ascoli Piceno



2013 - Teatro varietà "Filomena e Giacomì"



2012 - Le Merlettaie del Tombolo da Offida a Montreal



2014 - Apertura museo "MEMA" a Recanati



2016 - Sfilata della Quintana di ALMA nella Piccola Italia e defilé di moda dello stilista Vittorio Camaiani alla Casa d'Italia



**2017 - Visita ad ALMA della Presidente della Camera italiana, Laura Boldrini**



**2019 - "TIPICITÀ": le Marche a Montreal**



**2018 - Concerto del duo "Operapop" a Montreal**



**2020 - Gli Zanni, da Acquasanta a Montreal**



# L'incredibile "volo" di Marco Veneranda: da Castel di Lama alla NASA!



La prima foto in alta risoluzione scattata dal rover Perseverance sulla superficie di Marte.

© NASA



La SuperCam su Marte.



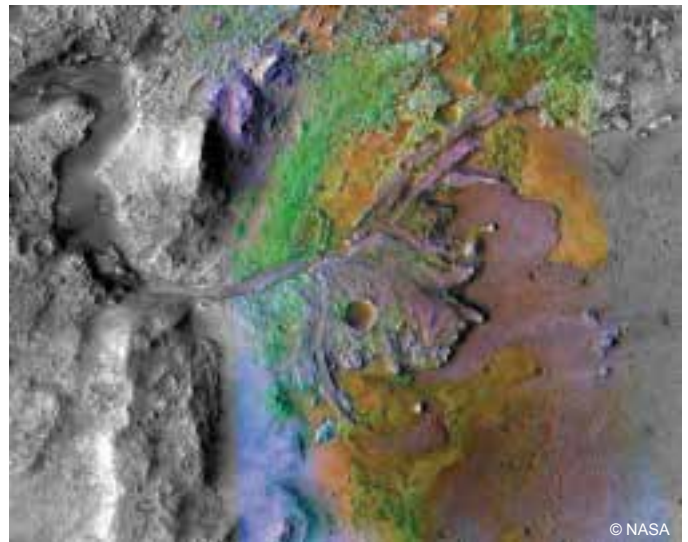
© NASA

Marco Veneranda, il ricercatore marchigiano nel team della missione "Nasa Mars 2020".



© NASA

La SuperCam Calibration Target sulla superficie di Marte. Si tratta del componente sviluppato dal gruppo di ricerca (Erica) in cui lavora Marco Veneranda.



© NASA

Il cratere di Jezero su Marte: al centro i detriti lasciati dall'antico fiume.

A volte sognare, nella vita, può portarti davvero molto lontano. Addirittura su Marte. L'incredibile volo di Marco Veneranda, 34enne ricercatore nel campo dell'esplorazione spaziale, è iniziato 12 anni fa dal civico 77 di via Diaz a Castel di Lama, ridente cittadina alle porte di Ascoli Piceno. Per continuare, poi, una volta laureato e preparato, oggi, ad esercitare la sua professione nella più prestigiosa agenzia internazionale del settore: la NASA. Il fantastico progetto è conosciuto a livello planetario come "MARS2020 Mission" con il rover Perseverance atterrato sul Pianeta Rosso a febbraio 2021 e munito di vari strumenti sofisticatissimi, tra cui anche l'importantissima "SuperCam", del cui team Veneranda fa parte fin dall'inizio. Un ruolo e una responsabilità, i suoi, che, da conterranei e marchigiani, ci rendono assolutamente orgogliosi.

Entusiasmo e convinzione sono il propellente indispensabile per ogni ricercatore, ancor di più se si tratta di una missione spaziale così importante e ambiziosa che è andata a cercare

segni di vita passata o presente sul quarto pianeta del sistema solare, a centinaia di milioni di chilometri dalla Terra! In attesa di scovarla su Marte, Marco Veneranda, insieme alla gentile consorte Ida, ha appena dato vita su Terra ad una splendida bambina di nome Ronia! Tutta la comunità di origina ascolana e marchigiana dell'ALMA in Canada, a Montreal, ha il gran piacere di complimentarsi con Marco per la sua fantastica realtà attuale e di fargli gli Auguri per le prossime, brillanti missioni nello spazio.

(MLC)

# "TIME" of success per BrainBox AI

**L'intelligenza artificiale ha anche un dna marchigiano : quello di Samuele Ramadori, CEO di un'azienda leader menzionata nel dicembre 2020 fra le prime 100 invenzioni dell'anno dalla prestigiosa rivista americana**

"BrainBox": letteralmente, in italiano, "scatola cranica". Perché è proprio da lì che nascono le migliori idee. Ma l'assioma inglese è anche il nome dell'azienda fondata dall'italo-canadese di origini marchigiane, **Samuele Ramadori**, insieme all'ingegnere quebecchese Jean-Simon Venne. La «BrainBox AI» connette l'intelligenza umana a quella artificiale, ponendo la seconda al servizio della prima. Malgrado un 2020 sciagurato, caratterizzato dalla pandemia di Covid-19, la compagnia è riuscita a ritagliarsi un posto nel palmares mondiale delle 100 migliori invenzioni dell'anno per il prestigioso «Time Magazine»!



Un progetto vincente, nel quale sono stati presi in considerazione vari aspetti per realizzare e promuovere l'invenzione. Nella pratica, si tratta della tecnologia autonoma denominata "AI HVAC" che studia il funzionamento degli edifici, analizza i fattori esterni che lo influenzano, identifica ogni potenziale opportunità di miglioramento e poi elabora il tutto. Non richiede alcun intervento umano e reagisce immediatamente ai cambiamenti negli ambienti interessati per garantire in ogni momento il massimo comfort degli inquilini e l'efficienza energetica. Un piccolo-grande prodigio della scienza applicato alle dinamiche abitative, capace di guadagnarsi l'attenzione di una delle riviste più famose al mondo. E che ha regalato a Samuele e al suo socio, dopo l'iniziale incredulità e orgoglio, anche un brillante futuro con orizzonti di mercato mondiali. Un altro grande riconoscimento internazionale è arrivato a Glasgow, nel novembre scorso, con il premio "Tech for our Planet" organizzato dal COP26! A Samuele Ramadori e "BrainBox AI" vanno le nostre migliori congratulazioni, per tenere alti nel mondo la creatività e il successo di stampo marchigiano!

(MLC)



# Roberto Mancini, Gianmarco Tamberi e Valentino Rossi: sui tetti d'Europa e del Mondo!

La nostra Regione ha premiato l'eccellenza marchigiana nello sport a tutti i livelli



*\*Elaborazione articolo e foto sono una gentile concessione dell'ARCHIVIO FOTOGRAFICO REGIONE MARCHE*

Il 2021, sportivamente parlando, è stato un anno a carattere fortemente marchigiano. Con tre protagonisti su tutti: Valentino Rossi, Roberto Mancini e Gianmarco Tamberi, celebrati sulla platea della Giornata delle Marche svoltasi a Castelraimondo, in provincia di Macerata, per le loro rispettive imprese. A premiarli, i presidenti del Senato Maria Elisabetta Alberti Casellati e della Regione Francesco Acquaroli: al Commissario tecnico della Nazionale è andato il "Picchio d'Oro", al campione olimpico di salto in alto a Tokyo 2020 il "Premio del presidente della Regione", e al pluricampione di motociclismo Valentino Rossi il "Premio speciale alla carriera", ritirato dalla mamma Stefania Palma. Valentino ha inviato

un video messaggio di riconoscimento dichiarandosi "onorato di ricevere questo premio alla carriera dalla Regione Marche". La signora Stefania parlando della carriera di Valentino ha detto che "non pensavo di viverla all'insegna di tanti, straordinari successi. È stato un periodo lunghissimo che non dimenticheremo mai". Un'epoca che l'ha consegnato per sempre alla storia del Motociclismo.

Ricevendo il Picchio d'Oro, **Roberto Mancini** ha dichiarato che lo reputa un grande onore conferitogli dalla sua regione che ha lasciato tanti anni fa, ancora giovanissimo, per intraprendere una carriera calcistica di primissimo piano. Come Ct degli Azzurri, Mancini si è tolto l'enorme soddisfazione di vincere un Campionato

Europeo contro ogni pronostico, sperando in un futuro ancora più luminoso della Nazionale italiana. Fama e successo non hanno cambiato la sua natura di vero marchigiano, semplice e alla mano, che non molla mai e lavora duramente per i suoi obiettivi: "I marchigiani sono fatti così", ha affermato sorridendo ai presenti. Accolto da un "grazie di aver fatto un salto a Castelraimondo", **Gianmarco Tamberi** ha parlato degli ultimi cinque anni vissuti dopo l'incidente sulla pedana di Montecarlo e del trionfo alle Olimpiadi di Tokyo: "Sono stati anni molto difficili, ma alla fine, da buon marchigiano, c'ho creduto fino in fondo ed è successo una cosa che mi sembra quasi un miracolo. Ancora faccio fatica a realizzarla". Molte

Il premio a  
Valentino Rossi  
ritirato dalla mamma  
Stefania Palma



Roberto Mancini



La premiazione di Gianmarco Tamberi



persone terremotate stanno ancora vivendo nella sofferenza e nell'angoscia per il proprio futuro. Tamberi si è rivolto a loro spronandole ad avere "speranza

piuttosto che arrendersi. Continuate a sognare, come me, anche se rimaniamo soli. È bello avere speranza piuttosto che arrendersi. Spero che vi arrivi nel cuore

questo messaggio". Alla cerimonia erano presenti anche le Sottosegretarie di Stato, Valentina Vezzali e Rossella Accoto.



[www.turismo.marche.it](http://www.turismo.marche.it)

# Vanessa Gilles Castelli: campionessa Olimpica anche un pò marchigiana!

*La 26<sup>enne</sup> calciatrice, che ha fatto parte dell'undici titolare del Canada che ha vinto a Tokyo l'anno scorso la finale femminile battendo la Svezia per 4-3 dopo i calci di rigore, ha anche origini provenienti dalla nostra regione.*



© Canada Soccer

© Canada Soccer

Una bella storia, quella di **Vanessa**, nata con una racchetta da tennis in mano e cresciuta correndo dietro a un pallone. Raccontandosi, ricorda di quando, appena 20enne, con pochi anni di calcio alle spalle, era sulle tribune del TD Place di Ottawa a vedere la nazionale canadese di calcio femminile vincere per 1-0 in amichevole contro il Brasile. *"Guardavo il match e dicevo a me stessa e alle mie compagne di squadra di allora che un giorno avrei voluto essere in campo, indossare quella maglia e festeggiare una vittoria con loro"*. Detto, fatto. Vanessa, cinque anni dopo, ha partecipato, nell'agosto scorso, alla storica cavalcata del Canada verso la Medaglia d'Oro alle Olimpiadi di Tokyo 2020, segnando il calcio di rigore vincente nei quarti di finale proprio contro il Brasile (!) e giocando un ruolo chiave in difesa per tutto il torneo. Un oro arrivato malgrado il suo errore dal dischetto colpendo la traversa nella combattuta finale contro la Svezia, poi vinta ai rigori, grazie ad un'altra italo-canadese, Julia Grosso, che ha infilato il sesto e decisivo penalty.

Yearbook • 2021-2022

Per Vanessa, che è nata a Chateauguay, in Quebec, da padre francese e madre italiana di origini marchigiane (i suoi nonni materni, Nazzareno Castelli e Mariuccia Ciampini, entrambi deceduti, erano originari di Pozza, piccola frazione nelle montagne dell'ascolano, ndr.) l'Olimpiade è stata un'esperienza fantastica, apice di un cammino sorprendente nello sport iniziato quando appena 16enne, decise di abbandonare il tennis per il calcio, prima da portiere e poi come difensore. Oggi in forza all'Angel City di Los Angeles, in California, dopo aver vestito in passato le maglie del West Ottawa SC, l'Apollon Limassol a Cipro e il Bordeaux in Francia. Vanessa brilla per disciplina, determinazione e concentrazione, caratteristiche che le hanno permesso di farsi apprezzare raggiungendo i massimi livelli nel soccer. A lei vanno i migliori complimenti dell'Associazione ALMA Canada, nella speranza di poterla incontrare un giorno dal vivo e celebrare insieme la nostra marchigianità!

(MLC)

A.L.M.A. Canada Inc. - 41



## Le migliori ricette della buona cucina casalinga Marchigiana



*Nonostante i due anni di pandemia abbiano ridotto di molto le attività dell'Alma, due dinamiche signore dell'Associazione, Anna Castelli e Pina Giobbi, hanno pensato di realizzare un progetto stimolante: raccogliere le ricette preferite dei nostri membri per farne una piccola raccolta in modo da trasmettere in futuro ai più giovani*

*le gustose tradizioni della nostra tavola, fino ad oggi splendidamente custodite in casa da nonne e mamme. Insomma, creare un legame semplice e concreto con la ricca cultura gastronomica delle origini. Ringraziamo di cuore, dunque Anna, Pina e tutte le altre che hanno contribuito alla stesura di queste ricette e... Buon Appetito!*

### Olive all'Ascolana

Fausta D'Alesio Polidori

#### Ingredienti:

- 1 kg di olive verdi grandi
- 200 gr. di carne di maiale
- 100 gr. petto di pollo
- 400 gr. di manzo e vitello
- 1 cipolla
- 2 scorze di sedano
- 5 carote
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- 150 gr. parmigiano grattugiato
- 6 uova
- noce moscata
- pane grattugiato e farina
- olio per friggere

#### Preparazione ripieno:

In una pentola grande, mettere l'olio e far cuocere leggermente le carni e le verdure tagliate a pezzetti; quando si scuriscono aggiungere il vino e cuocere per 30 min. a fuoco medio, senza far asciugare troppo. Raffreddare un pò, poi macinare il tutto, amalgamandoci 3 uova, il parmigiano e un cucchiaino di noce moscata.



#### Preparazione olive:

Se le olive sono salate si lasciano in acqua corrente per qualche ora. Con la punta di un coltellino togliere i noccioli tagliando in forma elicoidale la polpa delle olive partendo dallo stelo, senza romperle. Riempire le olive con una pallina del ripieno, ricostruendo l'oliva. Passare poi alla farina, bagnare nell'uovo battuto e rotolare nel pangrattato. Friggere in olio di oliva dando un bel colore dorato. Servire calde.

# Vincisgrassi

Giuseppina Petraccone



## Ingredienti:

- 6 sfoglie di pasta fresca come per lasagna
- 600 gr. tagliatelle fresche
- 300 gr. besciamella (anche commerciale)
- 150 gr. formaggio grattugiato a piacere

## Ragù di carne:

- 400 gr. manzo tritato
- 300 gr. vitello tagliato a mano sottilissimo
- 4 cucchiaini di olio extra vergine
- 1 carota tagliata finissima o macinata
- 1 crosta di sedano tagliato finissimo o macinato
- 1/2 cipolla tagliata finissima o macinata
- 1/2 bicchiere di vino
- 1 kg di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di conserva
- 1 scatola di pezzettoni di pomodoro (350 gr.)
- 3 gambi di basilico
- sale e pepe a gusto

## Ragù di fegatini di pollo:

- 350 gr. di fegatini
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1/2 cipolla tritata
- olio extra vergine
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 400 ml. pomodori in scatola
- 2 foglie di alloro

## Preparazione:

1. In un tegame capiente mettere l'olio e appena caldo mettere i legumi tritati e lasciarli stufare per 3 minuti a fuoco medio. Aggiungere la carne e mescolare bene per farla soffriggere ben staccata fino a diventare tutta rosolata, poi aggiungere il vino e sfumare.
2. Cuocere le sfoglie (pannelle) in acqua bollente salata per 1 minuto. Scolare e passare in una ciotola di acqua fredda poi stendere sul tavolo sopra una tovaglia per far asciugare. Cuocere le tagliatelle per 2 minuti nell'acqua salata e scolare bene. Mettere in una ciotola. Aggiungere il ragù di carne (quasi tutto) e mescolare bene. Preparare una teglia da lasagna, imburrarla e mettere un pò di ragù sul fondo. Adagiare le sfoglie per coprire il fondo e le pareti della teglia lasciandone per coprire sopra alla fine.
3. Spalmare un pò di ragù, poi mettere una metà di tagliatelle, metà della besciamella, 4 cucchiaini di formaggio a fiocchi metà del ragù di fegatini. Ricoprire con il resto delle tagliatelle, finire la besciamella, il ragù di fegatini e il formaggio. Ricoprire a cassetta i vincisgrassi e mettere del ragù di carne rimasto e fiocchi di burro. Cuocere per 40 minuti a 340 gradi. Potete preparare i vincisgrassi il giorno prima poi passare al forno quando serve. Si può anche congelare, poi scongelare e mettere nel forno come freschi.

## Passatelli in brodo

Giuseppina Petraccone



### Ingredienti:

- 1 ½ tazza di pane grattugiato
- 1 ½ tazza di parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 50 gr. mortadella
- sale, pepe, buccia grattugiata di ½ limone
- 2 L. brodo di manzo (preferibilmente fresco, fatto in casa)

### Preparazione:

- In un robot da cucina, mettere tutti gli ingredienti per i passatelli e ridurre in una polpa compatta. Riposare un'ora in frigo.
- Quando il brodo sarà bollente passare in un schiacciapastate la polpa facendo i passatelli della lunghezza di 4-5 cm. tagliando a rasoio con un coltello e facendoli cadere nel brodo in ebollizione. Ripetere fino alla fine della polpa. Girare delicatamente con un cucchiaino di legno. Ripartire a bollire il brodo e servire immediatamente.

## Crespelle in brodo (Crespelle 'mbosse)

Marisa Caucci-Antenucci

- Ingredients:**
- 6 eggs
  - 1 full tablespoon of flour per egg
  - 1 cup of water per egg
  - 200 grams of Parmigiano Pecorino Roman cheese

- For the broth:**
- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| • 350 grams of beef brisket | • 1 celery stick           |
| • Chicken or pork           | • 1 onion                  |
| • 350 grams of beef bones   | • a piece of parmesan rind |
| • 1 carrot                  | parsley, salt              |



### Preparations:

1. In a large pot, start preparing the broth by adding water and simmering together all the beef until all the scum is skimmed out, then add the rest of the ingredients. Simmer gently for about two to three hours.
2. While the broth is simmering, start preparing the crespelle batter. In a bowl, mix the eggs with flour adding 1 cup of water per egg. Heat up over low heat a greased frying pan. Have some paper towels close at hand. Using a small ladle, scoop some batter evenly into the greased frying pan tilting it to ensure it spreads evenly and uniformly over the bottom of the pan. Cook over low heat til lightly golden and turn them over to brown the other side using a tooth stick. Once cooked, leave them to cool on a clean tablecloth. The crespelle may also be prepared the evening before.
3. Fill the crepes with Parmigiano or Pecorino Romano cheese, roll them and lay them in plates. Strain the broth, pour the hot broth over the crespelle, and serve. If you like, you may top with more cheese or pepperoncino.
4. The crespelle may also be used to make cannelloni.

## Frestinga (*Polenta avanzata / leftover polenta*)

Domenica Ciampini Pulcini



### Ingredients:

Polenta avanzata

- ¼ cup grated parmigiano (or to your taste)
- ¼ cup grated mozzarella (or to your taste)
- 3 tablespoons broth

### Toppings:

- ½ cup grated mozzarella
- ½ pound bacon cut up into bite size pieces

### Preparation:

- Preheat oven to 400 degrees.
- Grease bottom of baking pan approx. 18 x 12 with olive oil.
- Mash left over polenta in a bowl, add broth, parmigiano and mozzarella. Incorporate all the ingredients together.
- Place and flatten mixture to fit baking pan, (should be thin like a pizza).  
Top with pieces of bacon and ½ cup of mozzarella
- Bake at 400 degrees for approx. 30 minutes.  
Broil for approximately 5 minutes until bacon is crispy and mozzarella is golden

## Maritozzi

Fausta D'Alesio Polidori



### Ingredienti:

- 3 uova
- ¾ tazza di zucchero
- 1 tazza d'acqua
- 1 bustina lievito "fast rise" (sciolto nell'acqua tiepida con cucchiaino da zucchero)
- ¾ di tazza d'olio (metà di oliva, metà semi)
- ½ tazza di latte
- 1 limone grattugiato (zest) più succo
- 1 oz. di anisetta
- 1 tazza di uva passita, lavata
- farina 4 tazze e ½ circa (fare un impasto morbido, con spolveratura di panna appena non si attacca alle mani oliate)

### Preparazione:

- Fare un impasto morbido, con spolveratura di farina, appena non si attacca alle mani oliate.
- Fare lievitare impasto 2 o 3 ore, coperto con canovaccio dentro al forno con luce accesa per dare un poco di calore.
- Dividere in circa 20/24 maritozzi e disporre su 2 piastre con carta da forno.
- Far lievitare di nuovo 2 ore.
- Cuocere 350 gradi per 25 min. circa. Devono risultare dorati colore del pane.
- Sciogliere 3 cucchiaini di zucchero in mezza tazza d'acqua tiepida, spennellare i maritozzi poi spolverarci subito sopra lo zucchero semolato.
- Buona colazione!

## Ravioli di castagne

Bettina Paliotti

### Ingredienti:

- sfoglia
- 500 gr. farina
- 2 uova, un pizzico di sale
- 25 ml. di olio di oliva
- 25 ml. di vino bianco

### Ripieno:

- 500 gr di marroni lessati, spellati e passati al passaverdure
- 150 gr. cioccolato fondente sciolto in 200 ml. di caffè espresso zuccherato a sufficienza.
- 200 ml. di liquore rum e 150 ml. di liquore Alchemers, o altro liquore, aggiungere del cacao amaro per solidificare a piacere e ottenere una crema piuttosto solida.
- Aggiungere un pò di cannella e di noce moscata.



### Preparazione:

- Impastare farina con uova, olio e vino
- Tirare sfoglia non troppo sottile, anche con la macchinetta
- Allineare il ripieno a cucchiainate, sulle strisce di sfoglia distanti 3 o 4 cm.. Piegare il lembo della sfoglia sul ripieno e racchiudere premendo con le dita intorno a ogni mucchietto, facendoli incollare bene. Tagliare a semicerchio con l'apposita rotella.
- Far fumare l'olio nella padella delle frittore a fuoco moderato e introdurre i ravioli pochi per volta affinché si possano girare facilmente, dorandoli da ambo le parti. Sgocciolarli e disporli su carta assorbente. Spolverare i ravioli sul piatto di portata con zucchero a velo se desiderato.

## Piconi ascolani o Cacioni (Li pecu')

Bettina Paliotti



### Ingredienti

#### Ripieno:

- 1 kg. di formaggio grattugiato pecorino, parmigiano e un pò di caciotta secca
- 10 uova
- un cucchiaino di lievito per dolci, sciolto nel latte
- Un cucchiaio di farina

#### Sfoglia:

- 500 gr. di farina
- 2 uova
- 30 gr. di olio o strutto
- ½ cucchiaino di lievito sciolto in mezzo bicchiere di latte.

### Preparazione:

Amalgamare gli ingredienti per il ripieno e lasciare riposare per almeno un'ora. Preparare la massa per la sfoglia un pò più morbida della pasta per lasagna e lasciarla riposare. Stendere la sfoglia non troppo sottile e disporvi il ripieno a cucchiainate distanti 3 cm ognuna, Piegare la sfoglia sopra e con le dita far pressione per far bene aderire, tagliare a semicerchio con rotella, disporli su piastra da forno, spennellarli sopra con un tuorlo di uovo fuso, con la punta delle forbici fare una piccola incisione sopra ognuno per permettere la fuoriuscita di un pò del ripieno.

Cuocere a forno a 160° C. o 340° F. per 15/20 min..  
Togliarli dal forno appena dorati.



## Pan di Spagna

Fiorina Ponzi Sellitto



### Ingredienti:

- 6 uova
- ¾ tazza di zucchero
- ½ tazza di olio vegetale
- 1 tazza di farina pasticciera
- 3 cucchiaini di "Magic Baking Powder"
- 2 ½ cucchiaini di vaniglia

### Preparazione:

- Separate i tuorli e albumi d'uovo. Aggiungete lo zucchero ai tuorli d'uovo e sbatteteli fin quando diventano cremosi.
- Aggiungere olio, farina, baking powder e vaniglia e mescolare bene. In un altro recipiente, fate montare gli albumi, amalgamando successivamente i tuorli con gli albumi e facendo attenzione a mescolare dal basso verso l'alto delicatamente, sempre nello stesso senso.
- Mettere in una padella unta di grasso con fondo estraibile e cuocere a 350 gradi fino a quando il test dello stuzzicadenti non sarà pulito.
- Tempo di cottura: 30-35 minuti  
Quantità per: 10 persone

## Torta Ripiena

Bettina Paliotti

### Crema Pasticcera

#### Ingredienti:

- 3 tuorli d'uovo
- 100 gr. di zucchero
- 500 ml. di latte (omogeneizzato 3.5%)
- 50 gr. di farina setacciata
- buccia di un limone (lavato e asciugato)
- 1 cucchiaino di vaniglia oppure una bacca di vaniglia

#### Ripieno:

Caffè espresso,  
liquore Alchermes,  
rum o altro liquore  
dolce chiaro

### Preparazione:

#### Crema Pasticcera

Mettere a riscaldare il latte a fiamma bassa insieme alla buccia di limone e una bacca di vaniglia fino a quasi ebollizione, poi mettetelo da parte.

In un'altra pentola a bagnomaria, aggiungere i tuorli d'uovo e lo zucchero, mescolare bene con una frusta, aggiungere la farina setacciata e continuare finché sia ben cremoso. Aggiungere il latte un po' per volta, continuare a mescolare con la frusta a fiamma bassa, fino a ebollizione.

Versate la crema in un contenitore e fatela raffreddare, mescolando ogni tanto affinché non si formi una pellicina sopra.



### TORTA RIPIENA

#### Con il pan di spagna e crema pasticciera

Tagliare orizzontalmente il pan di spagna in 2 o 3 rondelle, in un piatto di portata adagiarvi la base e bagnarla con caffè espresso zuccherato e rum, spalmarla di crema pasticciera, adagiarvi sopra la seconda rondella e bagnarla con liquore di alchermes o altro liquore preferito, poi spalmare un altro strato di crema a cui si può aggiungere un cucchiaino di cacao per renderla al cioccolato, mettere sopra la rondella superiore e decorare a piacere.

**TED HARMAN**, MBA, CHRP, RIB  
Damage Insurance Broker - President

4920 de Maisonneuve West, Suite 305  
Westmount, Quebec H3Z 1N1

Tel: 514 363-3636, ext. 320  
Toll free: 1 800 884-3636  
Fax : 514 363-6881  
ted.harman@accentassurances.com




**Serrurier  
Locksmith**

**Bowind Passkey**

Pasquale Pisaturo  
514-366-6505  
info@bowindpasskey.ca,  
www.bowindpasskey.ca



**RE/MAX ACTION INC.**  
Agence immobilière  
Franchisé indépendant et autonome  
de RE/MAX Québec Inc.



*Ada Bellini*  
Courtier Immobilier | Real Estate Broker

**Bur. : 514 933-6781**  
**Cell. : 514 923-6376**  
Fax : 514 933-5024  
adabellini@videotron.ca



**Desjardins  
Wealth Management** | SECURITIES

**Marcello Varano, B.A., CFP**  
Investment Advisor

**Isabel-Nachul Deng**  
Investment Assistant  
514-876-2890

1970-1 Place Ville-Marie  
Montreal, Quebec H3B 0E8  
**514-281-3465**  
1-866-876-1441  
Fax: 514-876-1106

marcello.varano@vmf.desjardins.com

À VENDRE



M IMMOBILIER - AGENCE IMMOBILIÈRE

**ANDREA ANGELINI**  
COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL

**514.679.1294**  
AANGELINI@MMONTREAL.COM



**ALBERTO CAMBONE**  
**VIANDES EN GROS INC.**

BOEUF • VEAU • AGNEAU • PORC

6842, Kildare Road  
Côte Saint-Luc (Québec) H4W 1B8  
Tél. : (514) 488-9917

Filippo Pulcini 514-5749099 Tel.: 514-481-6476  
Antonio Pulcini 514-386-8597 FAX: 514-481-3403

**ENTREPRISE BETON  
MAYFAIR**  
(9181-2222 QUEBEC INC.)

- Renovations générales
- Réparation brique & pierre
- Céramique, cuisine & salle de bain

betonmayfair@gmail.com 4956 Cumberland Ave.  
LICENCE RBQ: #8349-2231-58 Montréal, Qc. H4V 2N8

**FRANCESCO CIAMPINI**  
**Avocat - Lawyer**

644, St-Pierre Sud, St-Constant  
Québec, Canada J5A 0P6  
Tél.: (514) 817-4750  
Fax: (450) 638-2844  
franciamp@videotron.ca



**Carla Giancarli**  
Manager

*CIBC provides banking services.  
CIBC Securities Inc.  
provides investment services*

CIBC Securities Inc.  
Somerset & Prince of Wales  
6595 Somerset  
Montréal QC H4V 1T1  
Tel: 514 481-5576 ext. 222  
Fax: 514 481-5949  
carla.giancarli@cibc.com



**Lamarre & De Riggi**  
NOTAIRES et CONSEILLERS JURIDIQUES  
NOTARIES & TITLE ATTORNEYS

Me Suzanne Lamarre, notaire  
Me Nadia De Riggi, notaire

3333, boul. Cavendish, suite 198  
Montréal (Québec) H4B 2M5  
Tél: (514) 484-2788 Télécopieur: (514) 484-5889  
Courriel: nderiggi@slamarre.com



**CLORINDO MATTEI**  
PRÉSIDENT

Outilage de coupe,  
usinage et moulage  
de précision

*Precision cutting-tool,  
machining and grinding*

5340, De Castille  
Montréal, Qc H1G 6P9  
Tél.: (514) 328-1121  
Fax: (514) 328-1132  
www.clortech.com  
E-mail: info@clortech.com



**Tony Carlini**

Tél : 514 587-2460 – ext. 302  
Cell. : 514 918-0260  
Fax : 514 587-2463  
tony@groupedevzan.com

117 Avenue Gun  
Pointe-Claire, QC H9R3X2

PERMIS RBQ : 5720-7039-01




coltura

**Mario et Micheline**

Centre commercial  
LE VILLAGE  
40, Place du Commerce, #10  
Île des Soeurs (Québec)  
Canada H3E 1J6

GianCarlo Volpi  
Pietro Volpi  
514.761.1225



conception  
construction  
gérance

design  
construction  
management

4465 shertbrooke o.  
westmount. qc  
h3z 1e7  
tél: 514-908-0266  
fax: 514-908-0265  
lino@encotec.ca

Lino Ferrara Ing  
Président

Vincenzo Stasi  
Propriétaire/Owner


R.B.Q. # 8110-1180-23

**COUVREURS N.D.G. Inc.**  
**N.D.G. ROOFING Inc.**

Spécialiste en toits plats - Specialist in flat roofs  
Déneigement - Snow removal  
Estimation gratuite / Free Estimation

5894, rue St-Jacques Ouest  
Montréal, Qué.  
H4A 2E9

Tél: 514-486-8535 / 484-1359  
Fax: 514-486-3305  
ndroofinginc@qc.ulbs.com



**Mark Ruggiero**  
Investment Advisor

514 284-8332  
1 866 843-3088  
514 843-6447  
mark.ruggiero@fbn.ca  
www.nbl.ca

National Bank Financial Inc.  
1155, Metcalfe Street, Suite 1438, Montreal, Quebec H3B 4S9

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors



**Frutta Si**  
SUPERMARCHÉ  
INTERNATIONAL

**TOPPETTA Family**

1255 Shevchenko  
Lasalle, Qc.  
H8N 1N8

Tel.: (514) 595-9111  
Frutta-si@bellnet.ca



Les Constructions  
**Vittorio Lalli Inc.**  
R.Q.Q. 1846-0253

Steve Lalli 514-968-6811  
Claudio Angelini 514-968-6814

2005 Harvard, Montréal QC, H4A 2V8



**GAMMA**  
LOCATION D'ÉQUIPEMENT  
VENTES - LOCATION - SERVICE

Matthew Di Criscio

5640 St-Jacques, Montréal, Qc H4A 2F8 TEL: 514-481-5631  
matthew@locationgamma.com | locationgamma.com

**MAJOR BOX**  
**Mr. Erin**

---

8325 Marconi, Anjou, QC H1J 2W4

**T: 450-641-0411**  
**C: 514-298-2445**



**PATRONATO**  
**inas**  
Istituto Nazionale Assistenti Sociali  
I.N.A.S. - QUÉBEC-CANADA

*Patronato I.N.A.S. - Ufficio Centrale*

**SANTINO QUERCIA**  
Direttore Generale

c/o Casa D'Italia, 505 Jean-Talon Est, Montréal, QC H2R 1T6  
Téléphone: 514-844-0010 - Fax: 514-844-5174



*Marchigiani*

514 489-6819

7780 Rue Juliette  
LaSalle, QC H8N 2X1

• marchigianimtl.ca  
• @marchigianimtl

**Boucherie • Panini • Traiteur**



**INTER-AUTO  
REPAIRS**

**SERVICE COMPLET**  
VOITURES & CAMIONS LÉGERS  
DOMESTIQUES & IMPORTÉS

- MISE AU POINT
- INJECTION
- FREINS ABS
- EMBRAYAGE
- SILENCIEUX
- SUSPENSION
- PNEUS

5465, Boul. De Maisonneuve Blvd. W.,  
Montréal H4A 1Z7

**Frank Pistilli**  
**488-5747**



Tél.: (514) 727-3783  
Fax: (514) 727-6110  
pmazzanti@notarius.net

**Me Perry Mazzanti**

*Viglione Mazzanti Spano*  
*Decobellis Huot Gabrielli*

NOTAIRES & CONSEILLERS JURIDIQUES  
NOTARIES & TITLE ATTORNEYS

5095 JEAN TALON EST  
BUREAU 3001  
ST-LÉONARD, QUÉ  
H1S 3G4

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors

**Boutique**  
**Mazzocco**  
Depuis/Since 1970

Vêtements pour la famille • Cadeaux • Linge de maison

5669 Ch. Upper Lachine,  
Montreal, Qc H4A 2A9  
Entre Oxford & Harward

**514-489-4279**  
boutiquemazzocco.ca 

PÂTISSERIE *San*   
**MARCO**  
PASTICCERIA

[sanmarcocakes.com](http://sanmarcocakes.com)

1081, rue Jean-Talon Est, Montreal, Québec H2E 1S9 Tél.: 514.727.5401

Prop.: **CARLO & NOVELLO** **TÉL.: (514) 489-7038**

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE  
**Molisana**  
FROMAGERIE ET CHARCUTERIE

COLD BUFFET / BUFFET FROID

**6547 SOMERLED, N.D.G.**

**Cristina Di Giacomo**  
Manager  
Personal Financial Services

 **TD Canada Trust**  
5790 Monkland Ave  
Montreal, Quebec H4A 1E9  
T 514 481 3232 Ext. 222  
F 514 481 4884  
cristina.digiacomo@td.com

**Paysagiste Oli-Vert**  
(514)797-0506



Paysagiste & Dénivellement  
Landscaping & Snow Removal

 **Technocentre**  
Solutions d'impression

**Technocentre**  
Solutions d'impression  
7489 Rte Transcanadienne  
St. Laurent, Qc H4T 1T3

**Valentino Polidori**  
vpolidori@technocentre.com  
Tel. 514.745.5678  
866.233.9330  
Cell. 514.863.9343

Fournitures  
Cartouches d'encre  
[technocentre.com](http://technocentre.com)

Vente - Location  
Copieurs - Imprimantes  
[localimplrnt.montreal.ca](http://localimplrnt.montreal.ca)

Services Contrats MPS  
Réparation Imprimantes  
[technocentre.com](http://technocentre.com)

 **PÉPINIÈRE**  
**PIERREFONDS**  
PAVÉS • MURETS • PLANTES • TERRE

**Pierrefonds**  
11409 boul. Gouin O.  
Pierrefonds, Québec H8Y 1X7  
Tél: (514) 684-5051  
Fax: (514) 684-5085

**St. Laurent**  
2175 Côte-Vertu  
St-Laurent, Québec H4R 1N8  
Tél: (514) 336-8292  
Fax: (514) 336-3523

[PEPINIEREPIERREFONDS.COM](http://PEPINIEREPIERREFONDS.COM)

 **UNIVERSEL**

T. 514.369.6699  
1-855-586-3636  
F. 514.369.0874  
[info@unisafety.com](mailto:info@unisafety.com)



[UNISAFETY.COM](http://UNISAFETY.COM) [UNISAFETYSHOP.COM](http://UNISAFETYSHOP.COM) [FACEBOOK.COM/UNISAFETY.COM](http://FACEBOOK.COM/UNISAFETY.COM)

6855 ST. JACQUES O. MONTRÉAL, QC, H4B 1V3

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors

**TONY DI NAPOLI**  
CATERING/TRAITEUR

Catering for all your events  
Pizza "Napolitana" on site  
Chef at home  
Cooking classes

Travailleur pour tous  
vos événements sur place  
Chef à domicile  
Cours de cuisine

**514 863 2410**  
tonydinapoli@outlook.com



**Peter McQueen**  
Conseiller du district  
Notre-Dame-de-Grâce

5160, boul. Décarie, Bureau 710  
Montréal (Québec) H3X 2H9  
Téléphone : **514 868-4281**



Thanks to  
all our Sponsors

Mille grazie ai nostri Sponsor



**A.L.M.A.** Canada Inc.

Associazione Regionale dei Marchigiani

2203 Beaconsfield Avenue,  
suite #1,  
Montreal, QC. H4A 2G9

Tel. (514) 486-9596  
info@almacanada-marche.com



**Tony Ciccarello**, B. Comm.  
Courtier en assurance de dommages  
Conseiller en sécurité financière  
Conseiller en assurance  
et rentes collectives

Bureau chef  
5993, Jean Talon E., bur. 202  
Montréal, Québec  
H1S 1M5

T: 514-253-8960  
F: 514-253-5860

Calèbre partenaire de  
**intergroupe**  
ASSURANCES

t.ciccarello@ciccarello.ca



**CICCARELLO**

ASSURANCES ET SERVICES FINANCIERS

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors



## **COUVREURS PAGANI ET FILS LTÉE PAGANI AND SONS ROOFING LTD**

5896, RUE SAINT-JACQUES OUEST, SUITE 201  
MONTRÉAL (QUÉBEC) H4A 2E9  
TÉLÉPHONE: 514.481.6773 ■ TÉLÉCOPIEUR: 514.481.5870

### **FRANCO PAGANI**

**ESTIMATION GRATUITE ■ TRAVAIL GARANTI**  
MEMBRANE ELASTOMÈRE ■ ASPHALTE ET GRAVIER ■  
CAOUTCHOUC LIQUIDE MONOLITHIQUE - Tritoflex ®

LICENCE: RBQ 2401-9317-34 **COUVREURSPAGANI.COM** ■ FRANCO@COUVREURSPAGANI.COM

**Clifton**  
Les entreprises Clifton  
D.R.A.M. inc.

Entrepreneur - Paysagiste - Dégelgemen  
Landscape Contractor & Snow Removal

Industriel - Commercial - Résidentiel  
Industrial / Commercial - Residential

**Rocailles • Plantations d'arbres et fleurs**  
**Travaux de ciment • Tourbe cultivée**  
Rock Gardens • Planting of trees & flowers  
Patios • Cement finishing  
Cultivated sodding service, etc.  
Pave uni: asphalt & excavation

**ESTIMATION GRATUITE - FREE ESTIMATE**

8011, ELMSLIE, MONTRÉAL, LASALLE (QUÉBEC) H8N 2W6

TEL.: (514) 368-1889 • FAX: (514) 368-1407

**Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors**



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE N. 1308/2013  
A campaign financed according to EU regulation no. 1308/2013

[www.domodimonti.com](http://www.domodimonti.com)  
[info@domodimonti.com](mailto:info@domodimonti.com)



**FORLINI'S**  
RESTAURANT  
SINCE 1981

"THE BEST OF ITALY ON CLEARWATER BEACH"  
FRESH SEAFOOD & VEAL - GRILLED STEAKS & CHOPS  
HOMEMADE PASTA, BREAD AND DESSERTS  
AWARD WINNING WINE LIST - FULL LIQUOR BAR  
727.441.1111 - 435 MANDALAY - [WWW.FORLINIS.COM](http://WWW.FORLINIS.COM)  
PHONE RESERVATIONS RECOMMENDED

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors






**Giulio Del Vecchio**, B. Comm., FRI  
Courtier immobilier agréé

**514.996.1277**  
Giulio@DelVecchio.immo

RE/MAX Alliance, Saint-Léonard  
4865, rue Jarry Est,  
Montréal, QC H1R 1Y1  
514.329.0000




## Hon. David Lametti

6023, boul. Monk, Montréal, QC  
H4E 3H5 | 514.363.0954

david.lametti@parl.gc.ca  
davidlametti.libparl.ca

Député  
LaSalle-Émard-Verdun



Member of Parliament  
LaSalle-Émard-Verdun

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors



**Committed to  
your success**

**Rosa Trentadue, Partner  
CPA, CGA, D.Fisc.**

514.744.9003



**BOULANGERIE  
& PÂTISSERIE  
CHARCUTERIE**



5801 Upper Lachine RD.  
Montréal, Québec  
H4A 2B6  
Tél.: 514 481 4215

Bread / Pain / Pizza / Panini  
Bakery & Pastry  
Pannetteria & Pasticceria  
Fromagerie & Charcuterie

**Qualité - Service - Courtoisie**

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors



Claudia Mancini



**ALLÈGE - BÉTON - BRIQUE - PIERRE**

A-5650, rue Philippe-Turcot, Montréal (QC) H4C 1V6  
morival.ca

Tél. : 514 932-1971 Fax : 514 937-9619



**Gilberto Mancini**

Tél. : 514 905-0780 • Fax : 514 937-9619

A-5650, rue Philippe-Turcot, Montréal (QC) H4C 1V6

**Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors**



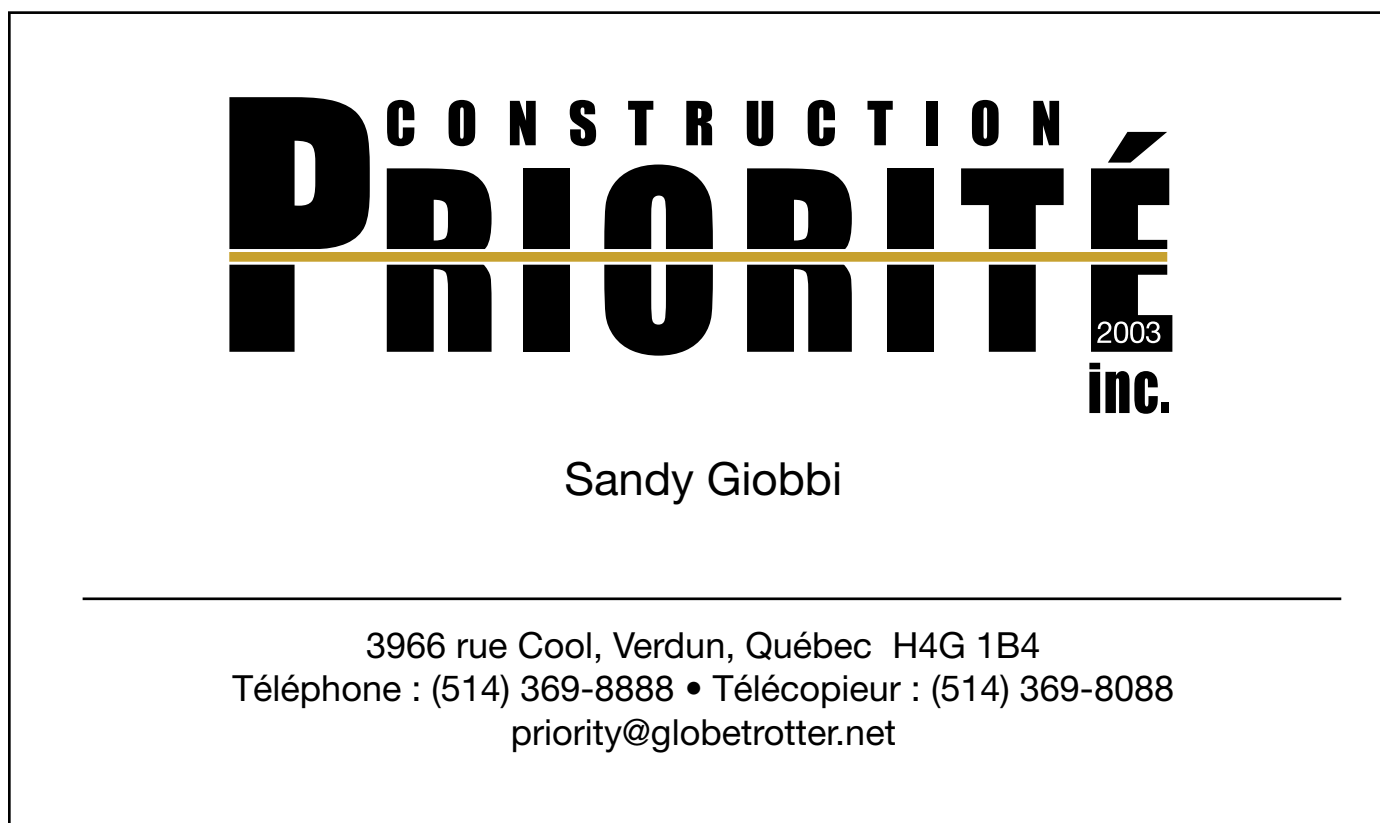
La migliore pasta a Montreal dal 1985!

# PASTA CASARECCIA

5849 Sherbrooke Ouest  
Montréal, Québec  
T: 514 483 1588

[www.pastacasa.ca](http://www.pastacasa.ca)

- RESTAURANT
- CATERING SERVICE
- TAKE-OUT



# PRIORITY CONSTRUCTION inc.

2003

Sandy Giobbi

---

3966 rue Cool, Verdun, Québec H4G 1B4  
Téléphone : (514) 369-8888 • Télécopieur : (514) 369-8088  
[priority@globetrotter.net](mailto:priority@globetrotter.net)

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors



**RONA**

UNE ENSEIGNE DE  
LOWE'S CANADA

## Salvatore Piazza

Directeur

RONA RÉNOCENTRE DG

T : 514 482-8381

C : 514 594-0426

F : 514 482-1174

salvatlore.piazza@rona.ca

5890, rue St-Jacques Ouest  
Montréal (Québec) H4A 2E9

# ***SPINELLI***

HONDA

 INFINITI

 KIA

 LEXUS

MAZDA

NISSAN

SCION

 TOYOTA

Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors



# Canada Trust

**Gabriel D'Alesio**, Branch Manager

**TD Canada Trust**

2001 University Street

Montreal, Quebec H3A 2A6

**T: 514 289 0711 Ext. 250** F: 514 289 1612

[gabriel.d'alesio@td.com](mailto:gabriel.d'alesio@td.com)



Taylor  
Giambattistini  
Orthodontics

Claudia Giambattistini, D.D.S. Dip. Ortho., F.R.C.D. (C)

**Claudia Giambattistini, D.D.S., Dip. Ortho, F.R.C.D. (C)**

4200 Dorchester, Suite 100  
Westmount, QC H3Z 1V4  
[www.tgo-ortho.com](http://www.tgo-ortho.com)

Tel.: (514) 484-7225  
e-mail: [drclaudia@tgo-ortho.com](mailto:drclaudia@tgo-ortho.com)

*We welcome new patients.  
Nous accueillons les nouveaux patients.*

**Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors**



**T.L.M. MACH. & EQUIP. LTEE / LTD.**  
191 ONEIDA DR., POINTE-CLAIRE, MONTÉAL (QUÉBEC) H9R 1A9  
TÉL : (514) 630-6886 – FAX: (514) 630-7694  
E-MAIL: tlm@qc.aira.com

**SALES CONSULTATION,  
TECHNICAL ADVICE AND SERVICE**

- Compressed Air System for Industrial Application
- Air Dryer & Filters
- Portable Air Compressors for Construction
- Range from 5 CFM to 5000 CFM capacity
- Range from 5 H.P. to 1000 H.P. capacity
- Air motors + Air hoist
- Zander Microfilters Sterile
- Cyclo-blower/Dura-Flow Sutorbilt (Blower Systems)
- Aftercoolers & Moisture Separators
- Rental option short on long term
- Air line – Complete installation
- And much more



**Boucherie TRANZO Inc.**  
*"West End's Finest"*

(514) 488-7907

**Fine Quality Meats • Viande de qualité • Carne di qualità  
Imported Cheeses • Fromage importé • Formaggi importati**

**6536 Somerled, Montréal, Québec H4V 1S8**

**Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors**



**LES ENTREPRISES  
VENTEC  
INC.**

Licence R.B.Q. 8210-9299-08

génie civil - ciment  
pavage - déneigement  
aménagement extérieur

5600, rue Notre-Dame O.  
Montréal (QC) H4C 1V1

Tél. : 514 932-5600  
Fax : 514 932-8972  
info@ventecinc.com



**A FAMILY BUSINESS WITH OVER 90 YEARS  
OF EXPERTISE.**



**EVERYTHING  
UNDER ONE ROOF**

PARLOR | CHAPEL  
RECEPTION ROOM  
COLUMBARIUM  
FUNERAL PREARRANGEMENTS

**Danielle Beaudoin**  
Funeral pre-planner  
**514 595.1500**  
extension : 4001  
**Angrignon  
Funeral Complex**  
7200, Newman blvd.,  
LaSalle

**FREE CONSULTATION,  
WITHOUT ANY OBLIGATION  
ON YOUR PART:**

- At the complex
- At home
- By teleconference

yveslegare.com 



**YVES LÉGARÉ**  
Complexes funéraires

*Avec vous™*



Mille grazie ai nostri Sponsor | Thanks to all our Sponsors





**Desjardins**  
Caisse populaire  
Canadienne Italienne

*La nostra missione, cooperare al  
benessere finanziario dei nostri membri.  
Avanti... insieme!*

**Mariano A. De Carolis**  
Directeur général



**NEUF CENTRES DE SERVICE  
POUR MIEUX VOUS SERVIR**

**SIÈGE SOCIAL**  
6999 Saint-Laurent  
Montréal (Québec)  
H2S 3E1

**514-270-4124**

7390 Papineau

4570 Jarry Est

5133 Jean-Talon Est

8275 Maurice-Duplessis

5620 Henri-Bourassa Est

170 Saint-Zotique Est

2401 Fleury Est

1590 Dollard

6995 Saint-Laurent

[www.desjardins.com/caissecanadienneitalienne](http://www.desjardins.com/caissecanadienneitalienne)

 Caisse populaire canadienne italienne



# Votre équipe d'experts

## Derrière le capital à investir, il y a le capital humain.

Nous avons la passion et le souci de placer les intérêts de nos clients au centre de nos réflexions et de nos décisions. Notre vaste connaissance des marchés financiers contribuera à votre tranquillité d'esprit!

**Groupe Asselin Lévesque**  
**Conseillers en placement**  
1, Place Ville Marie, bureau 1970  
Montréal (Québec) H3B 0E8  
514 281-4258 ou 1 866 876-1441  
[www.groupeasselinleveque.com](http://www.groupeasselinleveque.com)

 **Desjardins**  
**Gestion de patrimoine**  
**Valeurs mobilières**

# AVEZ-VOUS UNE BONNE STRATÉGIE FINANCIÈRE?



Notre groupe vous aide à contrôler tous les éléments pertinents à la gestion de votre patrimoine.



**Giuseppe Danisi**  
Conseiller en placement  
514 282-6857



**Luc Grenier**  
Conseiller en placement  
Gestionnaire de portefeuille  
514 392-4841

**CIBC Wood Gundy | 1 Place Ville Marie, bureau 4125 | Montréal (Québec) H3B 3P9**

CONTRACTORS / CONTAINERS

**DPE**

5580 Saint-Jacques West  
Montreal, QC H4A 3R6  
conteneursdpe@gmail.com

**KEEP THE ESSENTIAL, GET RID OF THE REST!**



**The Company to call  
for your container needs!**

- ✓ For construction debris and Residential home repairs
- ✓ Our Container sizes are given to facilitate your decision
- ✓ Our services are fast and efficient at competitive prices

**514-482-8384**

**Con gli omaggi di STEPHEN CASTELLI  
Presidente di**

**I** 103441 CANADA INC.  
**INTERNATIONAL**  
**BUILDING MAINTENANCE COMPANY**  
R.B.Q.: 1943-6328-46

**General Contractor**

**Tel: (514) 366-3616  
Fax:(514) 366-1972**

**9156, rue Boivin  
La Salle, Quebec  
H8R 2E7**





# Kane Fetterly

SERVIZI FUNEBRI

“Fieri membri di  
ALMA Canada  
e sostenitori  
della comunità  
italiana.”



**BRIDGET FETTERLY**



**PAOLO BASSI**

**(514) 481-5301**  
**[www.kanefetterly.com](http://www.kanefetterly.com)**

**La solution à toutes vos transactions immobilières  
à des commission abordables**

**The solution for all your real estate transactions  
àat affordable commissions**

**CORONA  
INTERNATIONAL**



**IMMOBILIER  
REALTY**

**Vendre, Acheter, Investir, Louer**

**Selling, Buying, Investing, Rent**

**Venta, Compra, Inversión, Alquiler**



**Milpa Corona**

**Courtier immobilier agréé**

BA/Université McGill Sciences économiques et politiques

**Chartered Real Estate Broker**

BA/McGill University Economics and Political Science

**(514) 231-2225**

[milpa@milpacorona.ca](mailto:milpa@milpacorona.ca)

[www.milpacorona.ca](http://www.milpacorona.ca)

*\*Français\*, \*English, Español\**

***Plus de 22 ans de service professionnel reconnu***

***Over 22 years of Valued Professional Service***

BRING YOUR  
OWN WINE



FRESH GREEK  
CUISINE



## PETROS FORT LAUDERDALE FLORIDA

OPENING SOON 1828 EAST SUNRISE BOULEVARD FL 33304  
514 583-3285 (TED)

PETROS TAVERNA LAURIER  
234 LAURIER WEST · MONTREAL  
514 312-0200

PETROS GRIFFINTOWN  
1613 WILLIAM (CORNER GUY) MONTREAL  
514 935-8500

PETROS TAVERNA WESTMOUNT  
4785, SHERBROOKE WEST · WESTMOUNT  
514 938-5656

JARDIN PETROS IN LITTLE ITALY (LIQUOR LICENCE)  
68% ST DOMINIQUE · MONTREAL H2S 3B2  
514 317-2820

RESTAURANTPETROS.CA





# Toujours Branché.

**Stratégie et gestion d'investissement  
immobilier conçues pour livrer**

Nous sommes une plateforme immobilière nord-américaine entièrement intégrée qui aide nos clients à créer une valeur exceptionnelle tout en atteignant leurs objectifs de placement.



**Président: Sabino Grassi**

5929 Transcanadienne (#300)

Saint-Laurent, Québec

H4T 1Z6, Canada

[www.epicquebec.com](http://www.epicquebec.com)

URGEL BOURGIE

FERON

ATHOS

# Columbariums and funeral complex

1275, av. Dollard, Lasalle



- spacious condolence rooms
- chapel
- reception room
- indoor niches
- outdoor patio
- coffee corner
- prearrangement counselour onsite
- online ceremony viewing



Daniela Romano  
South West Manager

1 866 856-7777 | 514 735-2025 | 24/7 | [urgelbourgief.com](http://urgelbourgief.com) 

BUFFET

*Il Gabbiano*



1550, Lapierre, LaSalle (Qc) H8N 2R2

514 364-3214

[buffetilgabbiano@videotron.ca](mailto:buffetilgabbiano@videotron.ca)

*“Complice des moments importants de votre vie”*

*Un service impeccable des plus attentionnés...*

**A**nimés par l'amour de leur profession et par leur engagement à satisfaire, voir plaire à la clientèle, les membres du personnel du Buffet Il Gabbiano sont constamment au devant des convives pour leur offrir un service des plus impeccables et courtois.



*Des décors à faire rêver, des montages spéciaux*

**D**aissellerie, coutellerie, accessoires, sculptures sur glace, fontaines de chocolat et arrangements floraux harmonisés au décor que vous avez choisi, sauront donner à votre réception le cachet personnalisé, unique et distinctif que vous recherchez.

*Une expérience gastronomique de goût, à votre goût...*



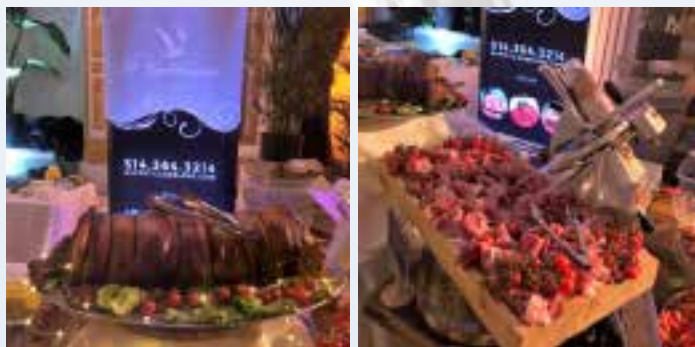
*Des tables bien montées et des couverts soigneusement disposés*



**L**e Buffet Il Gabbiano vous propose une variété de canapés, d'entrées, de potages, de pâtes, de salades, de plats principaux (veau, bœuf, volaille, porc, fruits de mer et poissons), de fruits et de desserts qui défient votre imagination. Sa réserve de bières locales et importées, d'apéritifs, de spiritueux, de vins blancs, rosés et rouges et de digestifs ainsi que son bar à cafés sauront plaire à tous les palais.

*Des produits de première qualité, sans compromis..*

**L**e Buffet Il Gabbiano ne fait aucun compromis sur la qualité des aliments qu'il sert à sa clientèle et à leurs invités. Que ce soit pour le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner ou le souper de fin soirée, notre chef ne choisit que des produits frais et de première qualité pour la préparation des plats et des menus que vous avez sélectionnés pour votre réception.





Prendre soin les uns des autres c'est  
là l'essence d'une communauté.

Taking care of each other is what  
community is all about.

Felicitazioni all'A.L.M.A. Canada per i suoi 45 anni  
di servizio dedicati alla nostra comunità.

---

**RÉSIDENCES FUNÉRAIRES COLLINS CLARKE MACGILLVRAY WHITE**

FUNERAL HOMES | MONTRÉAL  
**CCMWFuneralHome.ca**  
514-483-1870

---

*Chaque détail compte™*

| **Dignité<sup>MD</sup>**