

in Italia
MONTREAL/MILANO
\$ 301.
Prezzo di andata e ritorno in classe business 29,45 esc.
Inferiore subito a 271,3045
ATLANTIC Travel Agency
6006 St. Laurent, di fronte a Belanger

il Cittadino Canadese

THE CANADIAN CITIZEN ESTABLISHED IN 1941 **277-3181*** LE CITOYEN CANADIEN ETABLI EN 1941

Buon Natale!



... Ed Egli rinnoverà Gerusalemme... così canta la Profetia dell'Avvento e l'invocazione, nell'eterno volgere dei secoli, mantiene ancor oggi — e forse più che mai — il suo significato, auspicio per l'umanità inquietata, sempre assetata di giustizia, ancora bisognosa di pace: E possa invero la stella luminosa muovere ancora dalla Grotta santa per rischiare il cammino degli uomini, per guidarli sulla strada della concordia, proprio mentre ai bagliori che ormai da lungo, troppo lungo tempo, con luce sinistra si riflettono anche sulla terra che vive il primo sorriso del Cristo, si sono aggiunte le fiamme di un nuovo conflitto, di una guerra disumana, perché si abbatte su genti già vittime della fame e della furia della natura.

"Consolate, consolate il nostro popolo", dice Isaia: il popolo dei sofferenti, il popolo dei perseguitati e degli afflitti, il popolo dei deboli e dei semplici, tutto il popolo di Dio che implora misericordia per sé e per chi è causa della sua sofferenza. Nel mondo tumultuoso che ci circonda la violenza colpisce ancora, popoli cristiani si dilanano con la guerriglia, il dolore strazia e travolge creature innocenti, anelanti alla luce dopo la lunga notte della sofferenza.

In questa stagione in cui il millenario rito dell'amore si rinnova, possa il festoso suono dei nostri campanelli riecheggiare su tutte le contrade della terra portando parole di conforto e di solidarietà.

Da questa pagina s'invola il nostro autunno e si espandono nelle fabbriche, nelle miniere, nelle campagne ove operano, ovunque, gli italiani sparsi per il mondo; ad essi, alle loro famiglie, alle generose genti che li ospita-

no il "Buon Natale" giunga gradito e sereno. La voce che da queste colonne si levò ancor prima che la guerra finisse di stendere il suo tragico velario per giungere nei campi di prigionia, e in quelli di concentramento, dove languivano i nostri connazionali, ogni anno si rinnova sollecita per l'augurio del Natale; un augurio che nella tradizione si rafforza ed intatto conserva il patto d'amore che unisce questa nostra Italia, sempre, ai suoi figli che in tutte le contrade del mondo lo onorano nella onestà del lavoro.

Natale, ricorrente speranza, rinnovarsi di riti e di affetti: è la luce dell'amore che torna a dischiudersi sull'umanità, il segno della pace che ogni famiglia vuole ammantare di letizia.

Buon Natale a coloro che in questi giorni riattraversano la nostra frontiera per trascorrere in famiglia la breve parentesi di queste festività; buon Natale agli italiani che all'estero si riuniranno attorno ai loro deschi con i loro cari o i loro amici; buon Natale alle famiglie che dall'Italia affidano alla lettera l'augurio per i parenti ai quali gli impegni del lavoro impediscono anche il temporaneo rimpatrio; buon Natale agli italiani in Patria; buon Natale agli uomini di ogni credo e di buona volontà.

Per tutti si levò il coro angelico della Notte Santa, per tutti risuonò l'eco delle zampogne dei semplici pastori di Betlemme, per tutti la strada sia illuminata dalla stella che guida i Saggi dell'Oriente: perché ognuno comprenda il significato del messaggio che dall'umile Grotta venti secoli orsono si diffuse tra le genti di Palestina e, attraverso il sacrificio, il martirio e la gloria del trionfo, ha permeato tutta l'umana società.

I presagi si adomano di artistiche allegorie, gli abeti si abbelliscono di luci multicolori con toni di fiabesca gaiezza: queste esteriori apparenze si sostanziano però nell'intimo di ognuno di gioia e di serenità, perché ciascun uomo in ogni circostanza riconosca il fratello nel suo simile; questa l'essenza sublimale del messaggio di Betlemme e, allo spirito di esso, desideriamo informare il nostro rinnovato Buon Natale!

(A.J.M.)

IN ITALIA CONTINUA L'ALTALENA DEGLI SCRUTINI



... forse ce la potrebbe fare Moro che, nella foto, ascolta a Montecitorio, la relazione di Donat-Cattila sugli ultimi scrutini.

Dalla situazione di "stallo", cui facevamo riferimento la settimana scorsa, si è passati ora ad una di "apertura". Dopo la candidatura di Amintore Fanfani, attuale Presidente del Senato, è bocciata categoricamente dal blocco delle sinistre, il partito democristiano sembra ora orientarsi su quella di Giovanni

Leone. Alle ore 20.30, ora italiana, il martedì scorso si è svolto il 20° scrutinio e le posizioni erano le seguenti: 546 astenuti; 402 a F. De Martino; 10 voti dispersi; 15 schede bianche. Parlare, quindi, di vero e proprio sblocco della situazione non è proprio il caso. La relazione presentata dal segretario Forlani ad una riunione straordinaria dell'assemblea d.c. la sera, comunque, caute che l'unico candidato in grado di riuscire sarebbe Aldo Moro. Intanto se per il 28 dicembre, giorno in cui scade il mandato presidenziale, non ci fosse il presidente ai "grandi elettori" resterebbero le seguenti alternative: progredire il mandato di Saragat, affidare la suprema a Fanfani, oppure un minuto prima della mezzanotte del 28 fermare l'orologio ufficiale dell'aula di Montecitorio e continuare a votare, come se niente fosse.

Buon Natale a tutti Joyeux Noël à tous Merry Xmas to all

Svolta storica per risolvere la crisi monetaria internazionale



Il Presidente Nixon e il ministro delle finanze tedesco Schäfer.

La crisi monetaria internazionale, che durava dal 15 agosto, è terminata con la svalutazione del dollaro. I ministri della Finanze del "Gruppo dei Dieci" hanno raggiunto un accordo di base sulla svalutazione del dollaro tedesco del 7,89 per cento, sulle rivalutazioni del marco tedesco del 13 per cento e dello yen giapponese del 17 per cento. Le altre monete rimarranno invariate rispetto al dollaro ad eccezione della lira. Il dollaro canadese continuerà ad essere una moneta flottante. La sopratassata del 10 per cento che gli Stati Uniti applicavano sulle importazioni (e motivo di una crisi commerciale su larga scala) sarà abolita non appena le nuove decisioni entreranno in vigore. Il compromesso è stato raggiunto dopo tre riunioni e dopo che i paesi del "Gruppo" hanno accettato di fare qualche concessione alla bilancia commerciale statunitense.

Per quanto riguarda il dollaro canadese, esso continuerà a "fluttuare" seguendo la domanda e l'offerta. Al suo ritorno da Washington, il ministro federale delle Finanze, Edgar Benson, non nascondendo il suo entusiasmo per gli accordi raggiunti, ha fatto il punto della situazione, in questi termini: "Il governo è d'accordo nel mantenere la 'fluttuazione' del nostro dollaro in quanto conserverà un valore quasi simile a quello americano. Dal 1965, il Canada aveva fissato il valore del suo dollaro a 92,5 centesimi in rapporto a quello americano. Dal momento in cui è stata decisa la 'fluttuazione', il valore della nostra moneta è aumentato regolarmente e da qualche mese esso è uguale o supera il dollaro americano. Con la svalutazione del dollaro americano, il governo canadese è sicuro che il suo dollaro si manterrà su un piede d'uguaglianza e ci permetterà al Canada d'ottenere gli stessi vantaggi degli Stati Uniti in materia di esportazioni". La svalutazione del dollaro americano — ha aggiunto l'on. Benson — permetterà un rilancio dell'economia statunitense, rilancio che si rifletterà sicura-

mente sulla situazione canadese. In conclusione, gli accordi di Washington sono a tutto vantaggio dell'economia canadese, anche se i risultati concreti non si vedranno nell'immediato futuro. Il fatto più importante è, in definitiva, la svalutazione del dollaro americano. Non accadrà nel 1974 e i conti del 3 dicembre aprono delle prospettive interessanti nel campo degli scambi internazionali e nel settore economico. La grande paura della sopratassata americana, imposta dal presidente Nixon lo scorso 15 agosto, è ormai superata. Siamo giunti all'armistizio. È stato fatto un passo avanti: si è spazzata la divergenza distribuita dal "Gruppo dei Dieci" ed è stato superato il più grande ostacolo: la svalutazione del marco tedesco. Gli Stati Uniti, nonostante la propositiva di Nixon e Connally, sono stati costretti a cedere di fronte alla potenza del "deutsche-mark" e dello yen giapponese. I paesi dell'ultima guerra mondiale si vendicano così vincitori. La diatriba della storia non risparmia nemmeno gli USA. Il 18 dicembre è una data importante: gli Stati Uniti si sono resi conto che non hanno la loro moneta nazionale, il "dollo-dollaro", poteva e doveva essere svalutato, con tutte le altre monete in difficoltà. Sapevamo che questa lezione sia salutare per le nazioni occidentali. Per quanto riguarda l'Italia, la lira è stata svalutata dell'uno per cento rispetto alla nuova parità del dollaro e si stabilizzerà ormai al livello 594,60. L'Italia viene, quindi, a trovarsi in una posizione concorrenziale e estremamente favorevole nei confronti di tutti gli altri paesi europei. Il Primo Ministro d'Italia, Emilio Colombo ha dichiarato, ad accordi conclusi: i nostri scambi saranno gioiosi e avvertiti.

MINIMO

minihotoSORTEGGIO:
17 DIC. 1971

91007

18 vincitori
di \$5.000

1007

144 vincitori
di \$500

007

1458 vincitori
di \$100**ROMA IMPORTED SHOES**436 BELANGER EST
TEL.: CR. 4-8616
SCARPE PER UOMO E BAMBINI
DITTAGLIO — INGROSSO

ACCADEMIA "2 BALDI"

5753 PARK AVE. - TEL. CR. 6-1379
DOVE SI INSEGNA SOLAMENTE
E VERAMENTE A SUONARE LA
FISARMONICA
VENDITA - RIPARAZIONI**LA CROIX-ROUGE**
TOUJOURS PRÊTE
À AIDERCONTRATTI E RIPARAZIONI
DI IMPIANTI IDRAULICI
O DI RISCALDAMENTO
"PLOMBERIA"

Rivolgetevi a:

MARIO RAGOSTA

TEL. DU. 1-3373

FEDERAL PEST CONTROL

Membro dell'Associazione Canadese Pest Control



JIMMY TUTINO

725-5268

Servizio di 24 ore

AUTORIZZATO
DAL COMUNE

— 3 anni di garanzia

per locali industriali —



MARIO DELLA FRAINÉ

DISINFESTAZIONE DA QUALSIASI INSETTO
PROTEGGETE LA VOSTRA CASA O IL VOSTRO COMMERCIO
EVITATE L'INFESTAZIONE
MACCHINE SENZA NOME**MARCO TEC ELECTRIC****IMPIANTI ELETTRICI
& DA RISCALDAMENTO****CONTRATTORE ELETTRICISTA
ELIMINATE IL VECCHIO SISTEMA
MODERNIZZATEVI USANDO IL...****RISCALDAMENTO ELETTRICO****PER UN SERVIZIO MIGLIORE A POCO PREZZO**PROVEDETEVI IN TEMPO PRIMA CHE ARRIVI L'INVERNO
MASSIMA PULIZIA, CALORE CONTROLLATO IN OGNI STANZA
AD UN COSTO MODICO**BASTA SOLO UNA TELEFONATA: 725-2222**

ESTIMAZIONI - GRATUITE

Il messaggio del Primo Ministro Bourassa in occasione delle feste:

**"LA SOLIDARIETA' E LA GIUSTIZIA,
I NOSTRI OBIETTIVI PER IL 1972"**

Nell'imminenza delle feste di Natale e dell'Anno Nuovo, il primo ministro del Quebec, Robert Bourassa, ha diramato il seguente messaggio alla stampa:

*"Il desiderio di costruire una società secondo le aspirazioni universali dell'umanità rappresenta il tenso dell'impegno sia personale che collettivo di tutti i Quebecchesi.**"Questa città veramente umana che vogliamo costruire insieme non potrà essere effluvia che su dei colori, tra i quali la pace ed il progresso sociale debbono avere il primo posto.**"E' alla luce di questa conclusione positiva che possiamo ponderare le riflessioni in questo periodo festivo.**"In effetti, nel nostro mondo moderno esiste un desiderio sempre maggiore di giustizia. Eppure, possiamo constatare che i conflitti continuano a sorgere tra i popoli, e che l'egoismo è sempre presente nel mondo. Non è paradossale nel 1971, allo stesso tempo in cui l'uomo esplora sempre più l'incognito, siano essi i misteri dell'atomo od i limiti dell'universo, che milioni di esseri umani siano ancora vittime della guerra, del sottosviluppo, dell'intolleranza?"**"Ogni giorno, dunque, dobbiamo inventare la solidarietà umana. A nostro modo, in questa regione del mondo che è il Quebec, ove questi mali ci sono risparmiati, noi proseguiamo il nostro cammino verso quegli obiettivi che sono appunto la solidarietà e la giustizia.**"Cerchiamo di eliminare un certo sentimento di avversione per far trionfare la giustizia per mezzo della quale si può tutto costruire e tutto sperare. Per questo, prefigiamoci, in ogni momento, di far irradiare quella che chiameremo la solidarietà quebecchese, imprregnata di tolleranza, di serenità e di tenacia.**"Questo periodo festivo ci fornisce l'occasione di constatare fino a qual punto, al di là delle nostre differenze di razza, di lingua, di cultura o di religione, siamo tutti impegnati, direttamente,**nella stessa lotta, quella di assicurare, ognuno alla nostra maniera, il vero rispetto della libertà e delle dignità umana, tanto nel nostro milieu quebecchese quanto nell'insieme canadese.**"Simile lotta comporta le sue esigenze, le sue tensioni e le sue costrizioni. Comunque, noi la conduciamo, anche se è dura, a modo nostro, cioè con calma e perseveranza.**"Tutti abbiamo qualche cosa da contribuire al modellamento del nostro avvenire e alla società nella quale i nostri figli evolveranno. Tutti siamo responsabili della libertà nel Quebec. Per questa ragione, l'attidità di ogni quebecchese e di ogni quebecchese, nel 1972, dovrà mirare a creare le condizioni essenziali al progresso del Quebec.**"Voglio, dunque, augurare ad ognuno di voi che questo periodo di festività contribuisca a rafforzare, alla soglia dell'anno nascente, la solidarietà e la responsabilità di tutti i quebecchesi, in modo da rendere possibile la realizzazione dei nostri grandi obiettivi economici, sociali e culturali.***BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO A TUTTI!"****ONORIFICENZA ITALIANA AL
PROF. MARSHALL McLUHAN**

Presso il Consolato Generale d'Italia in Toronto durante una breve e significativa cerimonia il dott. Sergio Angeli ha consegnato la Medaglia d'Oro del Presidente della Repubblica Italiana al prof. Marshall McLuhan, docente di lingua inglese all'Università di Toronto.

L'alta onorificenza viene in genere concessa a quelle persone che si sono particolarmente distinte nei vari campi di lavoro contribuendo con la loro attività la modo determinante al miglioramento della vita, della cultura e del consenso umano.

Il prof. McLuhan ha fondato una nuova disciplina di studio analizzando gli effetti prodotti dai nuovi

mezzi di comunicazione a disposizione dell'umanità. Secondo le sue tesi, in particolar modo versate sull'aspetto della radio, televisione e giornali, i confini tra i popoli non dovrebbero esistere. La forza di penetrazione di questo particolare sviluppo nelle comunicazioni dovrebbe teoricamente abbattere ogni barriera facendo del paese del mondo un'unica famiglia.

Nell'accettare la ricompensa il prof. McLuhan ha rivolto ai presenti una breve allocuzione in italiano. Nella foto il dott. Sergio Angeli (a sinistra) mentre consegna la Medaglia d'Oro del Presidente Saragat al prof. McLuhan che ha accanto la consorte.

**PER
DE**Il gover
M A R

PRIMA DEL



DOPO LA



Marina

**PER LA CURA
DEI CAPELLI**



**RITROVATO SCIENTIFICO
naturale per la ricrescita**



PRIMA DELLA CURA



DOPO LA CURA



PRIMA DELLA CURA



DOPO LA CURA

Il governo canadese ha concesso il brevetto ufficiale per il ritrovato scientifico per la caduta dei capelli a **MARINA HAIR STUDIO** di Montreal l'unico in tutto il Canada dopo 25 anni di ricerche.



PRIMA DELLA CURA



DOPO LA CURA



Ecco una famiglia italiana di Montreal che testimonia la propria soddisfazione per i risultati ottenuti dopo le cure di **MARINA HAIR STUDIO**. Eliminazione della forfora, arresto della caduta dei capelli e ricrescita dei capelli.



PRIMA DELLA CURA



DOPO LA CURA



PRIMA (NELLA FOTO PICCOLA) E DOPO LA CURA



Se notate una perdita anormale dei capelli oppure soffrite di forfora, chiazze o macchie bianche, rivolgetevi con fiducia al

**MARINA
HAIR STUDIO**



**Auguri di pace e prosperità ai nostri
numerosi clienti e a tutti gli Italo-Canadesi**

Marina Hair Studio - 7625 St. Hubert VICINO VILLERAY 272-7107 APERTO TUTTI I GIORNI, ECCETTO IL MERCOLEDÌ DALLE 10 ALLE 12 - SABATO DALLE 10 ALLE 14



BREVI di NERA

"Pace agli urmini di buona volontà" — ecco l'auspicio che la Divina Provvidenza diede al 2° a re umano alla venuta del Messia sulla terra. Purtroppo, non tutti s'accontentano ad accoglierlo: Jean Guy Sabourin, che si guadagnava da vivere al servizio della L'gée, è stato freddamente falciato da un rasoio di mitra, impugnato da uno dei tre rapinatori che, nella serata di mercoledì 15 diembre, hanno effettuato una scuderia ai margini del "Simpson's" sulla Ste-Cath e ne. Il polli lotto, che prestava onorato servizio da oltre undici anni, era sposato e padre di tre bambini. I magistrati dei quali conta dodici anni...



"Ho ucciso mia figlia" — ecco il freddo biglietto di presentazione di una donna sulla quarantina, che si è spontaneamente convinta alla polizia di Manse-uche. Sull'impetuosi tutori dell'ordine hanno pensato d'aver a che fare con una puzza, ma purtroppo, hanno dovuto rendersi un'ora più tardi allorché, recatisi al domicilio d'ella d'una, si è presentata ai loro occhi l'orrore da visione del corpo inerte d'una fanciulla. "Le ho amministrato tre barbiturici!" — ha spiegato la madre emicida...

La polizia provinciale è alla ricerca d'un detenuto d'1 renitenza di St-Vincent-de-Paul: l'è Pierre Charron, di anni 21, alto 5'9", del peso di 154 libbre, occhi bruni e capelli neri. Gli occhi scuri è riuscito ad ottenere alcune ore di permesso, per render visita al padre, domiciliato sulla via Wolfe a Montreal. Qui alquanto, è riuscito ad eludere la sorveglianza di i guardiano che lo accompagnava: "posso andare alla toilette!" Ma il guardiano, dopo aver tanto aspettato, fiducioso che si trattasse di stitichezza, ha dovuto ricredersi: Charron aveva preso il volo...

Un mese di prigione ad una d'una "insopportabile". La signora Carmen-Octile Lamy-Robidoux, una donna d'una quarantina d'anni domiciliata all'11215 del boul. Pie IX, dovrà scontare un mese di soggiorno nelle patrie galere, ad disposizione del giudice Ribal Brunet. Sa-

pete che cosa ha fatto la d'apetosa femmina? Si è presa la briga di lanciare un falso allarme "alla bomba" nella stazione Guy del metro di Montreal. Che scherzi del cavolo!...

Un'autorimessa situata al n. 915 della via Provost, a Lachine, è stata divorata dalle fiamme, diventando mentre alcuni meccanici stavano ripulendo dalla ruggine un paio di vecchie auto. Il procedimento usato, detto "Ziebart" si è rivelato poco sicuro e, dopo quasi ventidici, altri garage che lo avevano in precedenza adottato, hanno deciso di metterlo da parte...

"Il diavolo fa le pentite, ma non i copercelli". Che sta a significare che chi commette una cattiva azione, raramente la fa franca e prima o poi se paga il fio. Un giovane ladro, stanco di camminare a piedi, ha pensato che sarebbe stato molto più comodo e vantaggioso spassarsela in automobile. Dal pensiero al fatto, non ha aspettato troppo: davanti alla libreria Macpelti, sulla via Hôtel-de-Ville, ha scorto un'auto nuova di zecca, dai rossi sedili imbottiti. Manco a farlo apposta, le portiere non erano chiuse a chiave, perché il proprietario, in quel momento nella libreria, non è rimasto assente più di cinque minuti. Ma il ladro ha fatto tragitto breve: nella fuga di scappato, è andato a cercare contro un'auto della... polizia!...

Due cacciatori, il ventiduenne Robert Green e il suo coetaneo Mario Lussier, partiti per una battuta "alla legna", si sono ritrovati davanti al giudice. Ecco il fatto: i due "nembrote", invece di cacciare nella riserva, hanno avuto l'idea di cacciare nell'été Jacques Viger, sulla via St-Denis, Poésie, da cacciatori sono diventati selvaggini, fuggendo all'arrivo d'una squadra di poliziotti, che li hanno acciuffati dopo circa mezz'ora d'insanguinamento...

E' ora, d'alte in fondo, ecco la "più bella": il giudice Frank Dunlop è stato riconosciuto colpevole d'ostruzionismo, nei confronti d'un agente di polizia. A condanna è stato un suo intimo amico, il giudice Orville Frenette, che gli ha detto: "Mi piange il cuore Frank ma, tu lo sai quanto me "dura est lex, sed lex". Coinvolto in un incidente d'auto, il dottor Frank Dunlop, avrebbe mandato a quel paese un agente della strada, non eseguendo le disposizioni di quest'ultimo, che lo aveva pregato di spostare la vettura danneggiata ai margini della carreggiata... BERTOLLO

SI ERANO SPECIALIZZATI IN CHIESE

Una banda di ladri, specializzata nel furto e nel commercio di oggetti d'arte, è stata smascherata dai carabinieri di Moncalvo. Sono state arrestate 18 persone, altre 12 sono state denunciate a piede libero. Dal dicembre del '69, saccheggiando ville ma soprattutto chiese in provincia di Torino, Asti, Alessandria e Cuneo, hanno realizzato un bottino di oltre mezzo miliardo. Nel corso dell'operazione, con hanno partecipato anche i carabinieri di Piacenza, sede di un nucleo di ricattatori; è stata recuperata refettiva per cento milioni.



L'antiquario arrestato Giuseppe Iacolino e i suoi complici: Giuseppe Guerra, Gianfranco Pasquale detto Tarzan, Rocco Arava e Giacinto Gavriola.

quando lavoriamo tutti insieme il Canada funziona

Il Governo Federale sta investendo 498 milioni di dollari in una serie di programmi specifici intesi a creare posti di lavoro per i canadesi. Il presente messaggio ha lo scopo di fornirvi dei dettagli circa questo programma.

COLLABORAZIONE CON L'INDIVIDUO

Noi vi incoraggiamo ad agire, di vostra iniziativa o tramite il governo locale, le organizzazioni e i gruppi civici locali, per presentare delle idee valide per il nostro programma di Local Initiatives. Per esempio, potreste desiderare di organizzare un centro di assistenza diurna nella vostra città, o sviluppare quei servizi che renderebbero migliore la vita nella vostra comunità.

C'è anche un programma, il Training-on-the-Job, che rivolgendosi al settore del commercio e dell'industria, mira a moltiplicare le possibilità di lavoro per coloro che sono disoccupati.

Se avete una certa esperienza base, abbiamo ampliato il Canada Manpower Training Program in modo da aiutarvi a migliorare le vostre cognizioni.

COLLABORAZIONE CON GLI AFFARI E L'INDUSTRIA

C'è un programma di benefici fiscali o di pagamenti diretti per i datori di lavoro allo scopo di incoraggiarli ad assumere come dipendenti persone in corso di addestramento attraverso il Training-on-the-Job Program.

COLLABORAZIONE CON LE MUNICIPALITÀ

Il programma "Local-Initiatives" sopra menzionato, vi assisterà ad appoggiare e sollecitare la realizzazione di progetti che

provvedano lavoro alle persone della vostra comunità che sono disoccupate.

COLLABORAZIONE CON LE PROVINCE

I programmi municipali locali si potranno inserire strettamente in quelli delle province. Così pure il nostro programma di prestiti "Federal-Provincial Employment Loans Program". Chiederemo una più sollecita approvazione delle ipoteche da parte della Central Mortgage and Housing Corporation in modo da poter iniziare i progetti per le case, per gli alloggi degli studenti, e per la depurazione delle acque di scolo.

Concederemo anche prestiti per mostre a soggetto vario, e per fabbricati per fiere e commercio.

COLLABORAZIONE IN IMPIANTI FEDERALI

Ci adopereremo, al nostro livello, per procurarvi una maggiore possibilità di impiego nelle attività di manutenzione e miglioramento degli impianti federali.

DOVE COMINCIA LA COLLABORAZIONE

Questa attività ha inizio presso il vostro Canada Manpower Centre. Per consigli ed assistenza in qualsiasi programma che ritenete interessi la vostra comunità, RIVOLGETEVI AL VOSTRO CANADA MANPOWER CENTRE LOCALE.

Quando i Canadesi lavorano tutti insieme, il Canada funziona.

il Canada funziona



Manpower
and Immigration

Main-Occupation
of Immigrants

Otto Lang, Minister

Otto Lang, Minister

I GRAVI PER

Ogni a è vittim

Il Sindacato della Montreal, aderente a pubblicato un'opiniono dal titolo: "Gli incidenti ro, sono tali o interesso un vero e proprio c il documento, di 44 risultato d'un lavoro numerosi mesi; è stato blice venerdì scorso nel corso d'una compa, alla quale hanno si tutti gli organi i metropolitani. Come hanno spiega della centrale sindacato dell'edilizia. Fu ed il presidente general federazione Sindaca



Il presidente generale Pélip (al centro dell' parla al rappresentati sede della centrale s

VIN
DALL

GAG
COM
AI

Bevete
PISA con

E VINCO

2 BIGLIETTI P

VIA AIR C

PER CONSEGN
A DOMICILIO, TE

323-55

I GRAVI PERICOLI NEL SETTORE DELL'EDILIZIA

Ogni anno, un operaio su cinque è vittima di un incidente di lavoro

Il Sindacato della Costruzione di Montreal, aderente alla CSN, ha pubblicato un interessante opuscolo dal titolo: "Gli incidenti sul lavoro, sono tali o possono considerarsi un vero e proprio omicidio?".

Il documento, di 45 pagine, è il risultato d'un lavoro di ricerca di numerosi mesi; è stato reso pubblico venerdì scorso, 17 dicembre, nel corso d'una conferenza stampa, alla quale hanno partecipato tutti gli organi di informazione metropolitani.

Come hanno spiegato il direttore della centrale sindacale dei lavoratori dell'edilizia, Florent Audette, ed il presidente generale della Confederazione Sindacati Nazionali,

Marcel Pèpin, il documento è una denuncia ufficiale di quella che può letteralmente essere chiamata un'epidemia d'incidenti sul lavoro, sovente mortali, a cui i lavoratori dell'edilizia sono andati te stanno andando incontro in questi ultimi mesi. Le statistiche parlano chiaro: ogni anno, un operaio su cinque rimane ferito.

Questa così alta percentuale deve avere una ragione ben precisa, dal momento che non è caso nor-

male, soprattutto coi moderni sistemi di costruzione, che un lavoratore sia tanto esposto al pericolo. Quali le cause? Visto che gli ispettori governativi si sono dichiarati

impotenti ad individuarle, i lavoratori medesimi, attraverso il sindacato che li rappresenta, ne hanno ingaggiato altri, più solleciti in tale loro funzione. Il responso è stato unanime: il governo non adotta un adeguato sistema di vigilanza e di controllo e gli imprenditori, almeno nella maggioranza, non si curano affatto di provvedere dall'incolumità fisica dei loro dipendenti.

Sui cantieri di costruzione della Montreal metropolitana, il governo provinciale ha distaccato solo dieci sovrintendenti, mentre ce ne sono la bellezza di quattrocento per proteggere la fama, nei boschi della Bella Provincia (il paragone calza a pennello).

«Ora, se qualcuno si sente spinto a dire che le autorità governative annettono più importanza agli animali che ai cittadini attivi, non ci sono neppure argomenti validi per chiudergli la bocca» — ha sbottato Audette, durante la sua allocuzione.

Lo stesso ministro del Lavoro e della Manodopera, Jean Cournoyer, messo alle strette dalle numerose interrogazioni scritte, indirizzategli dal Sindacato Lavoratori Edili, riconosce il fondamento delle accuse.

Relativamente agli imprenditori, il Ministro del Lavoro, rievocando, lui stesso, che soltanto 400 dei 7.500 che operano nella regione di Montreal, sono degni di fiducia ed all'altezza del compito. Tuttavia, nota l'opuscolo del sindacato, non stanno tutte queste ammissioni di "mea culpa", ancora non esiste una legge che regoli la professione di "imprenditore".

Oltre ad analizzare i problemi degli incidenti sul lavoro, la pub-

blicazione tratta delle perdite subite dai lavoratori, allorché vi sono imprese che fanno fallimento, e delle sovvenzioni "abusive" del governo ai costruttori edili. In calce, contiene le testimonianze di quattro lavoratori.

La tiratura dell'opuscolo è di 12 mila esemplari. Settemila copie sono disponibili presso la sede del "Sindacato Lavoratori della Costruzione" - 1001 St-Denis, tel. 2-0-4131, a disposizione di tutti coloro che ne faranno richiesta.



Il presidente generale della Confederazione Sindacati Nazionali, Marcel Pèpin (al centro della foto, tra Michel Chartrand e Florent Audette), parla ai rappresentanti della stampa, durante la conferenza tenuta nella sede della centrale sindacale, giovedì 16 dicembre.

STAVANSON
1011
MONTREAL
1011
MONTREAL

MONTREAL, 10 dicembre 1971

M. Florent Audette,
Sindacato de la construction de Montreal
1001 rue St-Denis
Montreal 507

Objet: Mortier Umberto Di Biasi

Ronnieur Audette,

Votre lettre du 23 novembre 1971 adressée à Ronnieur Audette, nous a été remise cette semaine.

Nous avons été ravi de recevoir votre demande et nous nous sommes immédiatement en communication avec les responsables de votre entreprise, relayant les renseignements nécessaires à votre connaissance, et si possible le règlement de votre affaire au plus tôt.

Vous pouvez me écrire,
Veuillez tout dévoué,

72

Jacques Tremblay
Délégué de représentation
du Ministère de la Construction
et du Logement des provinces
de l'industrie de la construction.

REC 10 DEC 1971

Ecco la fotocopia della lettera con cui il Ministero del Lavoro e della Manodopera ha risposto al Sindacato Lavoratori dell'Edilizia, a proposito della morte dell'operaio Umberto Di Biasi.

VINCETE DANARO CONTANTE CON "PISA" GAGNEZ DE L'ARGENT COMPTANT AVEC "PISA"

CONCORSO "Pisa" "IL TAPPO D'ORO," CONCOURS "Pisa" "LE BOUCHON D'OR,"

COME VINCERE:
Il concorso PISA "IL TAPPO D'ORO" vi dà la possibilità di vincere danaro contante tutti i giorni. Basta solo acquistare le bibite PISA e cercare la sorpresa nel tappo. Il danaro vi sarà consegnato dal vostro negoziante, presentando il "tappo fortunato". Inoltre se troverete "IL TAPPO D'ORO" vincerete due biglietti andata e ritorno per Parigi e viaggerete con il Boeing 747 della AIR CANADA. Il biglietto non è né trasferibile né rimborsabile. Il vincitore dovrà partire entro e non oltre il 25 marzo 1972.

BUONA FORTUNA!

Bevete BIBITE PISA con BRIO E VINCETE 2 BIGLIETTI PER PARIGI VIA AIR CANADA PER CONSEGNA GRATUITA A DOMICILIO, TELEFONATE 323-5580

I propri Giovanni & André
del **Giovanni Garage**
augurano **FELICI FESTE**
a clienti, amici e a tutti
gli italiani di Montreal
204 LAURIER WEST
TEL. : 271-5931



BUONE FESTE A TUTTI DA CHARLAND PHOTO STUDIO

OGNI TIPO DI FOTOGRAFIA
MATRIMONI - BATTESIMI - CRESIME - PASSAPORTI



JOE PIRCIO
2569 FLEURY EST
Montreal

387-4020



Rinnovando una simpatica tradizione, l'Alitalia ha recentemente conferito a Teddy Colantonio e a Claude Francis (rispettivamente secondo e quarto da sinistra nella foto di Pirino di Tonno), il distillato dei cinque anni di servizio. Teddy è ben noto fra la comunità italiana di Montreal in quanto è il rappresentante alle vendite presso la stessa. Claude invece lavora nell'ufficio contabilità. Enrico Siriano (centro), Direttore Generale per il Canada della Compagnia di Bandiera ha conferito i distillativi, mentre Giulio Cesare Facchi (estrema destra) e Franco Trezzi (estrema sinistra) assistevano alla simpatica cerimonia nella loro qualità di capi diretti dei due impiegati. Congratulazioni dunque ed auguri di continuo successo a Teddy e Claude.

Riorganizzazione all'Opera del Quebec

Con riunioni tenutesi l'otto ed il sedici dicembre, il consiglio d'amministrazione dell'Opera del Quebec, per bocca del suo presidente, Marcel Caron, ha comunicato quanto segue:

— "Così" come è nella volontà del ministro provinciale della Cultura, François Cloulet, la compagnia di "Opera du Quebec" sarà riorganizzata; allo scopo, il consiglio di amministrazione s'interessa di scegliere tre membri del comitato artistico, la cui funzione sarà il dare suggerimenti circa la politica artistica della compagnia, oltre che scelta delle opere e degli interpreti per le stagioni a venire".

Da segnalare la nomina, avvenuta in questi ultimi giorni, del signor "Emilien Morissette ad amministratore e di Jean Deslauriers a capo d'orchestra aggiunto.

Il segretario dell'Opera del Quebec, si trasferirà ben presto nei suoi nuovi locali, al 222 del boulevard St-Laurent, nel quartiere della "Cité Vecchia". Inoltre, da segnalare ancora, l'approvazione data alla Place des Arts, per la presentazione delle "Figlia del Reggimento" e "La Traviata", opere che verranno rappresentate a Montreal e Quebec.

Veglionissimo di fine d'anno

Ancora pochi giorni e l'altro anno se ne va. Il vecchio 1971 con tutte le tristezze, e gioie, sta per finire.

Come di consueto, seguendo le nostre belle tradizioni italiane, tutti vogliamo finire in bellezza e allegria le ultime ore del 1971, e in pari modo iniziare il nuovo anno, il 1972. Però "qu" sorge il problema, in che modo? Dove andare a trovare quell'ambiente e quella atmosfera ideale? La risposta è facile. L'ente "Vicentini nel mondo" Club di Montreal, organizza per il 31 dicembre prossimo il "Veglionissimo di San Silvestro" con una grande cena gastronomica e dance. L'orchestra "Vittoria" con il cantante Gian Molino allieterà la serata.

Nel luogo prescelto, oltre a tutti i comfort moderni, quale aria condizionata, parcheggio facile ecc., troverete quella vera atmosfera gioiosa, calda e bossana che ci farà ricordare la nostra bella Italia: la sala del "Buffet Pizzozzi", 6600 Jarry est., a St-Leonard.

Naturalmente come è nelle tradizioni "Vicentine" il bar sarà fornitissimo, con vini, birra e lo "spumante" con "el scocho" per brindare insieme al vecchio e al nuovo anno.

Il prezzo d'ingresso per il cenone e dance è di \$7.00 per persona. La data limite per l'acquisto dei biglietti è fissata per il giorno 25 dicembre. Per informazioni e l'acquisto dei biglietti rivolgersi a: Francesco Rozzara - 955-5110; Giorgio Nardi - 271-5428; Renzo F.bris - 273-2182; Toni Piropan - 321-9382; Luigi Bonato - 322-1581.

L'AGLIO FA BENE CHIEDTELO AL VOSTRO MEDICO

° FARMACISTA

Allieve i disturbi causati da fattori esterni - Vi aiuta a conservarvi forti e robusti. Da secoli milioni di persone, adoperano l'aglio conosciendo i suoi effetti salutari. E' inoltre un rimedio antinfiammatorio naturale che aiuta a mantenere la vostra circolazione sanguigna libera da qualsiasi sostanza impura. La Adams Garlic Paste, contengono sallylanilina - comprovato sedativo dei dolori reumatici e artrosi; sono piccole capsule inodore e inodore - che conservano l'aroma fresco puro di un intero bulbo d'aglio in forma concentrata che offre tutti i benefici che un intero bulbo può offrire. Acquistate oggi stesso dal vostro farmacista un pacchetto di Adams Garlic Paste, l'amaro certamente soddisfatto di avervi fatto.

BUON
NATALE
BUONE
FESTE
amici
italiani!

da
Dario,
Sam
e tutto
il personale
di

TORINO Furniture IL NEGOZIO
PREFERITO
DAGLI ITALIANI
6889 ST. LAURENT - 274-1371



Deficit di undici milioni alla CTCUM

L'anno che sta per morire non è stato roseo per la Comunità Urbana di Montreal e le previsioni dicono che sarà parimenti grigio per l'anno a venire, il bilancio della Commissione Trasporti (CTCUM) si chiude infatti con un disavanzo di ben undici milioni di dollari, ai quali vanno ad aggiungersi circa altri cinque milioni, per l'acquisto dei 36 vagoni per la metropolitana, andati distrutti nella tragedia della stazione di Henri-Bourassa. Gli amministratori avranno dunque di che grattarsi la zucca: gennaio comincia con un deficit di dollari 16 milioni.

Il presidente della giunta metropolitana, Lucien Saulnier, ha dichiarato che la Commissione Trasporti dovrà cercare un prestito. Da qual parte non è stato precisato ma tutto fa pensare che i contribuenti della metropoli si vedranno aumentare le tasse. Da un po' di mesi a questa parte sembra che il traffico passeggeri diminuisca, anziché aumentare i giovani soprattutto, marciano ormai in automobile, mentre le spese diventano sempre più grosse. Stando così le cose, difficilmente il futuro della "tariffa ridotta" per i pensionati avranno partita vinta.

I voli au



Com'è mi
bligio di poter es
più sinceri verso
di Montreal ed a
periodo come qu

In qualità di
di Quebec (ACW
giungo in ogni
riguardo a quell
hanno attraversato
della sempre cres
sottosviluppati.

Quale diretti
i lavoratori dell'
dell'Amalgamatec
per tutti i corsi e
A tutti ed a ca
per un buon Nat

GI
FA

• FILM
126-20

• FLASH



BATTERIE
REG. 2/49

FARMA
YVES S

I voti augurali di Nicky Cristofaro



Com'è mia consuetudine, non posso disingermi dall'obbligo di poter esprimere, tramite questo giornale, i sentimenti più sinceri verso la grande famiglia dei lavoratori della città di Montreal ed a tutti quelli della Provincia di Quebec, in un periodo come questo di letizia e di pace.

In qualità di direttore dell'organizzazione per la provincia di Quebec (ACWA), desidero che il mio saluto di ogni bene giunga in ogni caso e ad ogni singolo operaio, con special riguardo a quelli dell'abbigliamento maschile che quest'anno hanno attraversato un periodo non tanto soddisfacente a causa della sempre crescente ed incontrollata importazione dai paesi sottosviluppati.

Quale direttore provinciale dell'organizzazione esorto tutti i lavoratori dell'ago ad unirsi e organizzarsi sotto la bandiera dell'Amalgamated, unica fonte di protezione e di benessere per tutti i sarti ed affini.

A tutti ed ognuno giungano i miei fervidi voti augurali per un buon Natale e un felice e prospero Anno nuovo.

NICKY CRISTOFARO

Nuove disposizioni per la Commissione di Revisione dell'Imposta

Con approvazione del ministro federale della Giustizia, John Turner, è entrata in vigore, a partire dal 15 dicembre, la nuova legge sulla Commissione di Revisione

dell'Imposta. Presidente di quest'ultima è stato nominato Keith Allan Flanigan, giudice della Corte delle Contee e Distretti, nella provincia d'Ontario.

Uno dei primi obiettivi della nuova Legge, è d'istituire per il contribuente ordinario un tribunale che comprenda e concili "accessibilità, formalismo ed efficacia". La Legge prevede parimenti che nessuna

forma speciale di domanda è necessaria per presentare ricorso circa un pagamento e che la Commissione non ha diritto a pretendere prove storiche o tecniche. Inoltre, sempre in virtù delle nuove disposizioni, un contribuente non dovrà più sopportare gravose spese giudiziarie, sempreché l'ammontare della somma in questione non superi \$2.500.



Pronto ? Sì, qui Gianni Morandi che parla. Sono con i baffoni, no dai baffoni. Ah, sì, capisco. Mi correggo, sono in compagnia dei baffoni Antonio de Palma (a sinistra) e Romolo Fabrizio e parlo da "I Baffoni". Ma sicuro, sto mangiando qua, se veul subito facciamo cin-cin...

GRANDE APERTURA FARMACIA BOUL. ROBERT

prezzi speciali su quasi tutti i nostri prodotti

- FILM CX \$1.89
- CALZE MAGLIA 49¢
- FLASH-CUBI \$1.49
- FILM SUPER 8 \$4.89 o 8 mm.
- SIGARETTE AL CARTONE
- REGOLARI \$4.55
- KING SIZE \$4.65

ALCUNI ESEMPI

	VALORE	SPECIALE
TINTURA ROUX	\$1.50	\$0.99
CLAIROL	\$2.50	\$1.89
NICE & EASY	\$2.50	\$1.89
NEW DAWN	\$2.50	\$1.89
ENO	\$1.39	\$0.99



BATTERIE
REG. 2/49¢

Grande scelta di PRODOTTI ITALIANI

GRANDI SPECIALI PER L'OCCASIONE
SU VITAMINE - TINTURE - VAPORIZZATORI
PROFUMI - IMBALLAGGIO-REGALO GRATIS

FARMACIA BOUL. ROBERT - 6009 Boul. Robert (Centro Acquisti Robert) - 324-4742

YVES ST. FRANÇOIS - JULIEN BROUSSEAU, Prop.

CONSEGNA A DOMICILIO IN ST. LEONARD - ROSEMONT
ST. MICHEL - MONTREAL NORD - VILLE D'ANJOU

BENE MEDICO

fattori ester-
forti e robu-
sono adope-
susi affetti
so anestetico
ne la ventu-
da qualia-
dama Garle
sida - com-
reumatici e
inodore e
o l'aroma
glio in for-
i benefici
guar'ufficio.
nostra forma-
dama Garle
soddisfat-



BUONE FESTE

Saloni Como

dei Fratelli Carlone

2482 BELANGER E.
335 MOZART EST

722-0146
271-0434

I SIGNORI

G. DE PALMA e P. CARDONE

AGENTI DI ASSICURAZIONI GENERALI



AUGURANO A CLIENTI ED AMICI

BUONE FESTE

Tel. 721-8295

ABBONATEVI

**ATTUALMENTE
APERTA
A ST. LEONARD**



MACELLERIA EQUINA
SPECIALITA' FRANCESI

- FORMAGGI - PANE
- PRODOTTI IMPORTATI

SPECIALE DELLA SETTIMANA

SALSICCE DI CAVALLO
EXTRA 49¢ lb.
CARNE DI CAVALLO
MACINATA 49¢ lb.

MACELLERIA EQUINA

ST. LEONARD
5993 BELANGER EST
(Centre Acquisti St. Leonard)

254-3461



A. DI BARTOLO

La pagina di VILLE EMARD

A cura di Aldo Cocciolo
Fotografie del Tre Color Studio



A. COCCILO



FIOCO AZZURRO

Eccolo appena nato: un piccolo fiore prezioso per i coniugi An'ela e Pasquale Fini. Si chiama Pierino, è nato all'ospedale di Verdun e pesa dieci libbre. Auguri di lunga vita fortunata... (Foto Tre Color)



NOZZE

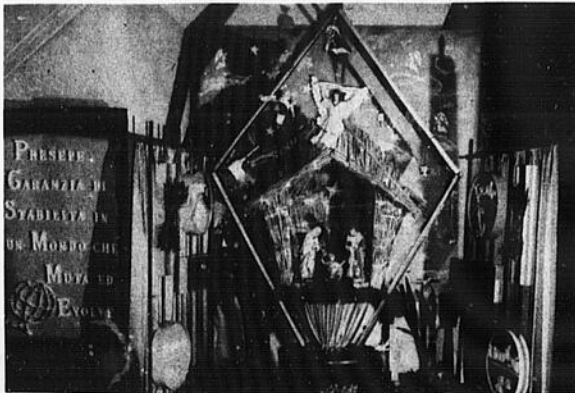
VACCARO-CICCONI

Anche per Lucrezia Ciccone e Domenico Vaccaro è scoccato il momento d'unire i loro destini. Ecco la novella coppia subito dopo il "sì", scambiato nella chiesa S. Giovanni Bosco. Loro testimoni sono stati i cugini De Bello. Il ricevimento d'uso ha avuto luogo alla sala Mazzini. (Foto Tre Color)



NOZZE CHERUBINI-DI GIACOMO

La leggiadra Alba Cherubini ha detto "sì" all'amato Eduardo Di Giacomo, all'altare della chiesa dedicata a Maria, Madre dei Cristiani. Il ricevimento d'uso è stato tenuto allo Chateauguay Motel. Auguri... (Foto Tre Color)



UN PRESEPE "SPAZIALE"

Alla parrocchia di S. Giovanni Bosco è stato realizzato il presepe senz'altro più moderno fra tutti quelli costruiti in città. Un presepe allegorico, dove il Dio Bambino è elemento catalizzatore attraverso le creazioni della civiltà umana: il mondo cambia coi secoli, coi secoli, ma il Natale resta una realtà immutabile, una garanzia di stabilità dei valori umani e divini. Il padre Pio, che ne è il creatore, invita i parrocchiani a visitarlo, nella chiesa S. Giovanni Bosco, al 2510 della via Strigland, a Ville Emard. (Foto Tre Color)





AUGURI DI BUONE FESTE
DA

LANCIA-BRAVO



La direzione e le maestranze di LANCIA-BRAVO. Colgono la presente occasione, per ringraziare vivamente tutta la comunità Italiana per la sempre fedele ed apprezzata preferenza accordatagli.

Ed augurano a tutti un **FELICE NATALE**
e **PROSPERO ANNO NUOVO.**

Ascoltate ogni sera il programma "LANCIA-BRAVO" su CFMB dalle 6.30 alle 7.00

Befana ripabottonese "1972"



Sabato 8 gennaio 1972 alle ore 7,30 p.m., nell'ampia nuova Sala Amiens. Situata al n. 5605 Amos - angolo Henri Bourassa Est, Centro d'Acquisti "Place Levasseur", si svolgerà una serata ricreativa per grandi e piccoli. Suonerà la rinomata orchestra "Halmelodia". Nel corso della serata arriverà la BEFANA, carica di doni con l'intento di soddisfare tutti i bambini presenti. Sarà distribuita pizza gratis, ed il bar sarà fornitissimo per brindare fra amici in occasione della prima festa dell'anno. I biglietti sono già in vendita al prezzo di \$2.00. Gli spettatori al 12 anni entrano gratis. Il presidente Giuseppe Barbieri ed il direttivo, augurano ai ripabottonesi e ai simpatizzanti tutti, Buon Natale.



LUCIA
Lingerie

VESTIARIO PER
TUTTA LA FAMIGLIA
8943 A, 8.a AVENUE, MONTREAL
(Distretto di St. Michel)



SASSO TAYLOR

La sartoria dell'uomo
distinto, agura

BUONE FESTE

AI CLIENTI ED A TUTTI GLI ITALIANI

2327 JEAN TALON EST TEL.: 727-9674



OLIO Da Riscaldamento

Ravenda Inc.

Servizio rapido e cortese Prezzi modici

CAMIONS SERBATOIO CON RADIO TELEFONO

384-7454 210 GUIZOT EST

La compagnia

Cavallaro Broker

ed i suoi AGENTI

augurano ai
loro numerosi e
affezionati clienti

BUON NATALE

e **PROSPERO**

ANNO NUOVO

6009 MAURICE DUPLESSIS
MONTREAL 462
Tel.: 323-3709



Concorso per "Miss Laila"

La "Euro Films Enrg.", che attualmente sta lavorando alla preparazione del fotomanzo "Laila", lancia un concorso tra tutte le ragazze montreali per la scelta della protagonista. Le iscrizioni per "Miss Fotomanzo" si accettano, fin d'ora, al 323-6660.

Coloro che già fossero provviste di foto, potranno inviarla, in duplice copia, al seguente indirizzo: "Miss Fotomanzo - 11349 Garon, apt. 5 - Montreal-Nord".



Nella foto: una graziosa concorrente.

"Festival Pop"

Una buona notizia, per gli amanti delle manifestazioni "Pop". Il comitato feste del "Circolo Sociale e Culturale Giovanni Caboto" ne sta preparando una "col fiocchi" per sabato 29 gennaio.



"C'è tempo" — dirà qualcuno. Siamo d'accordo, ma siccome un vecchio adagio dice "chi ha tempo non aspetta tempo", il qui raffigurato terzetto è messo al lavoro per preparare tutto nel migliore dei modi. Vedrete cosa saprà combinare. Da sinistra sono: Mario Bellezza, Severino Boldarini e Pietro Cutrona.

Paul Des Marais: "Non venderemo la Presse"

In una dichiarazione rilasciata ad un quotidiano cittadino, il signor Paul Des Marais, presidente della "Power Corporation", società a cui appartiene il giornale "La Presse", ha categoricamente ammesso le voci per cui il consiglio di amministrazione avrebbe deciso la vendita del più importante giornale in lingua francese d'America.

"E' nostra intenzione, e nel nostro desiderio — ha detto Des Marais — favorire un rapido e soddisfacente per entrambe le parti, regolamento del conflitto, lo personalmente non solo voglio che "La Presse" viva, ma mi sforzerei di farne un quotidiano d'informazione migliore che nel passato".



BUON NATALE DA "LES JARDINIERS MODERNES LTEE"

La direzione de "Les Jardiniers Modernes Litee", compagnia che si occupa di asfaltatura di strade, ha tenuto il consueto ricevimento per soci e dipendenti, nella propria sede sociale, ubicata al 1963 Belanger est. La foto sopra ci presenta un gruppo degli intervenuti. Sotto i sei azionisti della compagnia: Giovanni Piazza (vicepresidente); Jim Certolini (segretario); Tony Catania (presidente); Piro' Catania (tesoriere); Pasquale Catania (direttore). Un augurio della direzione a tutta la clientela.



Viaggio del ministro Pèpin in Marocco

Il ministro federale dell'Industria e Commercio, Jean-Luc Pèpin, ha effettuato una visita di tre giorni in Marocco. Arrivato a Rabat, la capitale, domenica 19, ne è ripartito mercoledì 22.

Durante il suo breve soggiorno, ha studiato col colleghi marocchini le possibilità di cooperazione economica e commerciale tra le due nazioni. A Rabat esiste già una importante delegazione del ministero dell'Industria e Commercio Canadese e del ministero degli Affari Esteri, oltre all'agenzia di Sviluppo Internazionale (ACDI).

Vegione di "S. Silvestro" con la Famiglia Veneta

La "Famiglia Veneta" fa sapere a tutti i soci, amici e simpatizzanti, che la sera del 31 dicembre si svolgerà nella sala Ste-Yvette - 9002 settima avenue (quartiere di St-Michel), il tradizionale "Vegione di S. Silvestro".

Sarà una manifestazione all'insena dell'alegria, così come già lo fu negli anni passati. Tutti i presenti avranno diritto a formaggio gratis, a scelta. Per i bambini l'ingresso sarà libero. Per informazioni e prenotazioni dei biglietti, telefonare al 729-2094.

VOUS SEUL POUVEZ
OFFRIR LE DON
DE LA VIE!

DONNEZ
DE VOTRE
SANG

TRIESTONI

MEAT MARKET

3764 SABREVOIS

(MONTREAL NORD)

TEL.: 321-3212



SPECIALITA' :

- VITELLO - MANZO PORCO - AGNELLO
- FORNITURE PER CONGELATORI
- PER LA STAGIONE INVERNALE PREZZI ECCEZIONALI SU PROSCIUTTI E CARNI DA SALSICCIA.

Il nuovo gerente
ACHILLE CANTON
augura a tutti

BUONE FESTE



SUCCESSO DI FILM NEGLI STATI UNITI
"Sacco e Vanzetti" e "Mavano Trish" sono i due più recenti successi di un'industria che produce una quantità di film di maggior successo di quanto si potesse immaginare. I due film sono stati distribuiti negli Stati Uniti dalla stagione 1971-1972. I film cinematografici tolgono che la notizia lieta in quanto i due film circolano da poco settimane. In particolare "Vanzetti" collezione una lunga lista di allori, infatti la rivista americana "... è un film che bisognerebbe obbligati a vedere giovani...". Un'efficace pubblicazione statunitense: "Se non vedere altro film in tutta date a vedere "Sacco

ONORIFICENZA CECA A GIAN LUIGI ROMA — L'Ambasciatore slovacco presso il Consolato a Gian Luigi Roma nella sede dell'Ambasciata d'Oro con la Cultura cecoslovacca, per l'ottima organizzazione degli "Incontri di Sorrento" dedicati alla cultura cecoslovacca.

GIORDANO BRUGATTI PROTAGONISTA GIUGLI



Orgoglio d'onore dell'atletica italiana Claudia Cardinale dello spettacolo, Corbelli, Claudia Cardinale, "chiamata" "chiamata"



E noi della grande delle grandi da soli o l'intero anno il 1972 che





Lo spettacolo in Italia

SUCCESSO DI FILM ITALIANI NEGLI STATI UNITI — Roma — "Sacco e Vanzetti" e "Lo chiamavano Trishà" sono tra i cinque film di maggior successo distribuiti negli Stati Uniti dall'inizio della stagione 1971-1972. Gli ambienti cinematografici romani sottolineano che la notizia è tanto più lieta in quanto i due film sono in circolazione da poco più di due settimane. In particolare "Sacco e Vanzetti" colleziona anche una valanga di allori. Infatti un'autorevole rivista americana scrive che "... è un film che bisognerebbe essere obbligati a vedere, specialmente ai giovani...". Un'altra qualificata pubblicazione afferma testualmente: "Se non volete vedere altro film in tutto l'anno, andate a vedere "Sacco e Vanzetti"".

ONORIFICENZA CECOSLOVACCA A GIAN LUIGI RONDÌ — Roma — L'Ambasciatore di Cecoslovacchia presso il Quirinale ha consegnato a Gian Luigi Rondì nella sede dell'ambasciata, la Medaglia d'Oro con Cordone della Cultura cecoslovacca, conferitagli per l'ottima organizzazione della edizione degli "Incontri del Cinema di Sorrento" dedicati al cinema cecoslovacco.

"GIORDANO BRUNO" CON PRATAGONISTA GIAN MARIA

VOLENTE' — Roma — Nell'aprile 1972 inizierà la lavorazione del film "Giordano Bruno", protagonista l'attore Gian Maria Volonté, noto sugli schermi di tutto il mondo per la sua recente interpretazione nel film "Sacco e Vanzetti". Attualmente Giuliano Montaldo e Fabrizio Onofri stanno terminando la sceneggiatura del film che si annuncia come uno dei più interessanti della produzione per la stagione '72 - '73.

"LA BORSA E LA VITA" DI LUIGI ZAMPA — Roma — La "Documentum Film" ha in preparazione "La borsa e la vita" per la regia di Luigi Zampa, tratto da un realistico e clamoroso crack finanziario italiano. Il protagonista, un personaggio di proporzioni eccezionali sarà affidato a uno dei più grossi attori italiani.

INIZIATA LA PRODUZIONE DEL FILM "ORLANDO FURIOSO" — Roma — Bruno Paolicelli ha iniziato questi giorni la produzione del film "Orlando Furioso" diretto da Luca Ronconi e ispirato al bellissimo spettacolo teatrale che lo stesso Ronconi mise in scena per il Festival di Spoleto e che portò in giro per tutta Italia e in Europa e poi anche negli Stati Uniti con travolgente successo. Dunque, il testo cinematografico è stato adattato.



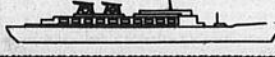
Ospite d'onore dell'ultima puntata di Carolopolis è stata l'attrice italiana Claudia Cardinale che nella foto vediamo insieme al presentatore dello spettacolo, Corrado, durante il divertente sketch nel quale si è esibita. Claudia Cardinale ripassa l'attesa dopo aver colpito con un schiaffo "cinematografico" il presentatore.



NATALE è la lieta ricorrenza; è la FESTA trascorsa nella gioia e nella pace dell'intimità della famiglia.

E noi della "Italian Line" siamo lieti di far parte di quella famiglia rispettando delle grandi e nobili tradizioni: Fare di tutto per rendervi felici sia che ciaggiate da soli o con tutta la famiglia non solo in occasione del Natale, ma durante l'intero anno. E' con la lieta certezza di rendervi felici sulle nostre navi, durante il 1972 che vi auguriamo un sincero

BUON NATALE e FELICE ANNO NUOVO



Italian Line
Montreal 3, Place Ville Marie

tato da Luca Ronconi e Edoardo Sanguineti e si vale dell'interpretazione di oltre ventiseicquattromila attori molti dei quali hanno già interpretato i ruoli nella prima edizione teatrale. Edmonda Aldini, Ottavia Piccolo, Paola Gasman, Mariangela Melato, Massimo Foschi, ecc. La lavorazione è iniziata nel Palazzo Farnese di Caprarola e terminerà nei teatri di Cinecittà.

I DISCHI PIU' VENDUTI NELLA SETTIMANA — Roma — La classifica settimanale dei dischi più venduti in Italia, vede al primo posto "Penisiero" cantata da I Pooh e lanciata dalla "C.B.S."; al secondo posto "Mammy Blue", portata al successo da Pop Tops e prodotta dalla "Rare"; terza "Chissà se va", sigla della trasmissione televisiva del sabato sera, cantata da Raffaella Carrà e prodotta dalla "R.C.A.".

VITTORIO DE SICA NEGLI STATI UNITI — Roma — Il regista-attore Vittorio De Sica è partito per gli Stati Uniti per il lancio del suo film "Il giardino dei Finzi Contini", la cui prima americana avrà luogo a New York il 15 dicembre prossimo.

Patty Pravo aggredita a Lucca

LUCCA — La cantante Patty Pravo è stata ferita al volto da una donna la quale ha scagliato contro un portaceneri di cristallo mentre l'artista stava cominciando a cantare in una sala da ballo, il "Green Ship", a pochi chilometri da Lucca. Il fatto è accaduto mentre la sala del locale era affollatissima. La cantante era stata appena accolta con una clamorosa ovazione.

Patty Pravo — che in realtà si chiama Nicoletta Strambelli — stava cominciando a cantare con l'orchestra quando, improvvisamente, una donna sui trent'anni ha afferrato un portaceneri di cristallo che si trovava su un tavolo e lo ha scagliato con estrema violenza contro l'artista che è stata colpita al volto. L'oggetto le ha prodotto una ferita alla fronte ed alcuni tagli alle labbra con la parziale asportazione di un dente e la conseguente perdita di sangue.

Scorsa da diverse persone, Patty Pravo è stata trasportata a nuotino all'ospedale dove è stata ricoverata. Dopo le prime medicazioni è stata sottoposta ad un esame radiografico.

La donna che ha ferito Patty Pravo è stata bloccata da agenti di pubblica sicurezza ed immediatamente trasferita alla questura per essere interrogata.

E' Nella Giangrandi di 33 anni, residente alla Corte Fantoni, nel quartiere St. Anna, alla periferia di Lucca. E' — secondo gli investigatori — una minorata psichica che, in passato, aveva dato origine ad altri episodi. Al dirigente della Mobile di Lucca ha detto: "La Pravo passava sempre davanti a casa mia e mi dava noia; mi spingeva sempre la radio".

IN PREPARAZIONE "I BOSS DELLA NUOVA MAFIA" — Palermo — La casa cinematografica "Claudia Film" ha in preparazione "I boss della nuova mafia" per la regia di Alberto De Martino, protagonista Antonio Sabàto. Le riprese verranno effettuate a Palermo, Milano, Amburgo, Le Havre e Roma.

UN NUOVO FILM DI LANDO BUZZANCA — Roma — La Filmes Cinematografica ha lanciato sugli schermi italiani il nuovo film di Lando Buzzanca "La calandria", ovvero come d'un medesimo amore furono presi d'amore la moglie e il marito. Il film è tratto dall'o-

monima commedia cinquecentesca del Cardinal Dovizi da Bibbiena. La regia è di Pasquale Festa Campanile e la distribuzione della "Titanus".

UN CONCORSO DANTESCO — Roma — L'Associazione "Studium Dantei", in prossimità del XXV anno della sua origine, ha indetto un concorso internazionale sul tema "Dante nell'era spaziale", al quale si può concorrere con un saggio inedito non premiato in altri concorsi. I dattiloscritti dovranno pervenire in plico raccomandato alla segreteria dell'Associazione "Studium Dantei" 60136 Roma - via Giulio Brada 24-4 entro il 31 marzo 1972.

Italian Line
SPECIALISTI IN CROCIERE E VIAGGI TRANSATLANTICI

CROCIERE DI LUSSO PER I CARAIBI E MEDITERRANEO (SOLO PRIMA CLASSE) SUGLI ALBERGHI GALLEGGIANTI DELL'ITALIAN LINE.

PARTENZA DA	NAVE	GIORNI	PREZZO MINIMO \$ USA
NEW YORK			
4 Gen. '72	Leonardo da Vinci (African Safari Cruise)	50	1950.
8 Gen. '72	Michelangelo	8	340.
15 Gen. '72	Raffaello	13	495.
18 Gen. '72	Michelangelo	9	340.
28 Gen. '72	Michelangelo	7	280.
29 Gen. '72	Raffaello	13	520.
5 Feb. '72	Michelangelo	10	400.
12 Feb. '72	Raffaello	13	520.
25 Feb. '72	Leonardo da Vinci	7	270.
26 Feb. '72	Raffaello	16	640.
9 Mar. '72	Michelangelo	8	310.
18 Mar. '72	Michelangelo	10	380.
29 Mar. '72	Michelangelo	8	345.
1 Apr. '72	Leonardo da Vinci	7	280.
9 Apr. '72	Leonardo da Vinci	8	290.
14 Apr. '72	Raffaello	7	270.
18 Apr. '72	Leonardo da Vinci	7	255.
26 Apr. '72	Leonardo da Vinci	9	325.

PROSSIMI VIAGGI TRANSATLANTICI:

PARTENZA DA	NAVE	PREZZI MINIMI		
NEW YORK	NAVE	Prima	Cabine	Bambini
22 Gen. '72	Colombo	507	383	283
16 Feb. '72	Michelangelo	527	394	292
23 Feb. '72	Colombo	507	383	282
4 Mar. '72	Leonardo da Vinci	507	383	282
14 Mar. '72	Raffaello	527	394	292
25 Mar. '72	Colombo	507	383	282

Tasse portuali additionali
Tariffe per il Pireo (Grecia) a richiesta

RIVOLGETEVI AL VOSTRO AGENTE DI VIAGGI, OPPURE

Italian Line

3, PLACE VILLE MARIE
878-9705

Dalle tapparelle ha visto la donna spogliarsi, è bastato!

TORINO — Un brutto, penetrato con stratagemma nella camera da letto di una giovane sposa ha tentato di aggredirla e, alle sue resistenze, ha cavato senza un coltello l'ha uccisa ed ha ferito al ventre il marito che accorreva in soccorso della donna. E' stato arrestato poco dopo dai carabinieri.

La vittima è Margherita Romano in Nardin, di 20 anni, che abitava con il marito, Antonio Nardin di 22 anni, operaio da Tincaza (Rovigo) e i due figliuolotti, Alessandra di 14 mesi e Andrea di 5 mesi, al piano terreno di una costruzione circondata da un piccolo giardino.

L'assassino è Arturo De Ronzo di 31 anni, da Spignano (Lecce) che risaleva con la moglie in strada Settimo 14, a poche decine di metri dal luogo del delitto.

In realtà il De Ronzo è un maschio che ama appiattirsi nell'ombra per spiare le coppie che si incontrano in auto e nei prati.

Il De Ronzo si è intrattenuto con alcuni amici in un'osteria a pochi passi dalla casa del Nardin. Quando è uscito ha visto la luce filtrare dalle tapparelle non completamente abbassate dell'alloggio della giovane coppia. Costantemente avvicinato, ha guardato nella stanza.

Ha visto la giovane sposa che si stava spogliando ed allora è stato assalito da un irrefrenabile rapto.

Sull'istante ha ideato un piano. Conoscendo l'abitudine di Antonio Nardin di posare il suo ciclemotore contro il muro della casa, all'interno del giardino, ha nascosto la motoretta a qualche decina di metri di distanza, dietro un caprioglio.

Conoscendo il giardino, è uscito per un ultimo controllo (vi è chi dice che lo stato addirittura lo stesso De Ronzo ad avvertire l'operaio che la motoretta era sparita), si è infilato nella stanza da letto. Margherita Nardin era in sottoveste.

Il brutto re si è avventato addosso, ha cercato di uccidere visivamente sotto gli occhi dei figli. La d. na ha reagito, ha gridato. Il De R. allora l'ha colpita con un coltello, più volte, ha trascinato il corpo della donna fin sul pianerottolo, ha continuato ad infliggerle. Antonio Nardin, richiamato dalle urla della moglie, è accorso in casa. Ha visto la tremante donna che cercava di intervenire, ma il De Ronzo lo ha colpito con una coltellata al ventre. Poi l'assassino è fuggito.

Intanto erano intervenuti, alcuni avventori dell'osteria vicino alla casa del Nardin. Due di loro non lo videro il De Ronzo fuggire, lo

hanno inseguito in auto, con i fari abbaglianti, lo hanno scoperto e lo hanno bloccato.

Poco dopo sono intervenuti i carabinieri ai quali era stata segnalata "una rissa". Il Nardin, ferito al ventre, per fortuna in modo non grave, ha raccontato l'accaduto. I medici, seguendo le sue indicazioni e quelle degli avventori dell'osteria, sono arrivati nel luogo dove De Ronzo si era nascosto e lo hanno arrestato.

Anziana pensionata strangolata in casa

NAPOLI — E' stata trovata morta nel suo letto, strangolata. Si chiamava Concetta Caputo vedova Mancino, aveva 83 anni ed era pensionata della Previdenza Sociale.

Teatro del raccapricciante delitto che si presume sia stato commesso a scopo di rapina, un appartamento al primo piano di un vecchio palazzo di Arripaldi, grosso centro agricolo a pochi chilometri dal capoluogo.

Da parecchi anni l'anziana vedova che aveva due figlie entrambe sposate e residenti a Roma, viveva sola. Benché tanto avanzata nell'età conservava una invidiabile lucidità mentale ed era in condizioni fisiche eccellenti. Spesso nelle giornate di sole usciva di mattina per andare a Messa ed al mercato.

La macabra scoperta è stata fatta da una donna solita ogni mattina portare il latte. La donna ha trovato la porta d'ingresso chiusa e ha avvertito il che l'ha meravigliata moltissimo in quanto le erano ben note le abitudini della Caputo la quale chiudeva sempre l'uscio a doppia mandata ed apriva soltanto a persone ben conosciute.

Salita al primo piano la lattaiola è stata testimone di uno spettacolo raccapricciante: nella stanza da letto giaceva una donna morta e con i polsi e le caviglie legate alle sbarre laterali del letto la sventurata signora Caputo. La donna si affrettava a dare l'allarme e fu posto accorrendo i carabinieri della locale stazione e successivamente il sostituto procuratore della Re-

pubblica.

L'appartamento della vecchietta era in uno stato di indescrivibile disordine. I malviventi che hanno forzato il portoncino d'ingresso e l'uscio della camera da letto hanno dovuto frugare a lungo nei cassetti del letto e nell'armadio alla ricerca di denaro e preziosi. Non si sa a quanto possa ammontare il bottino fatto dai malviventi. La ve-

dova Mancino non era ritenuta in paese persona facoltosa. Erano avvenute intenzioni di ammazzare, se nonché probabilmente qualcuno di loro deve essere stato riconosciuto dalla vittima che ha così deciso il suo destino. E' stata letta ed imbavagliata, l'hanno ucciso serrandole le mani alla gola. Chirri nel suo collo i segni dello strangolamento.

Ti farei entrare, ma non posso, dentro c'è un altro che aspetta

TORINO — Un uomo è morto con la gola e il petto squarciati, in un giardino. La vittima è Luigi Gerardi, di 29 anni. Verso le 3 le Gerardi aveva accolto l'invito di una donna incontrata per strada, Amabile Adriana Balda, di 22 anni, e l'aveva accompagnata a casa con la sua auto. Poi, nonostante la riluttanza di lei, aveva voluto entrare fin sul pianerottolo e aveva cercato di entrare nell'appartamento.

"In casa c'è un altro uomo se gli ha detto la donna — non posso farti entrare".

Il Gerardi ha insistito, ha alzato la voce. La porta dell'alloggio si è aperta ed è apparso il convivente della Balda, Angelo Scattorelli, di 32 anni. Fra i due uomini si è impegnata una violenta discussione. Lo Scattorelli, che era in camicia, slip e pantofole, ha splato il Gerardi per le scale e l'ha costretto a scendere al piano terreno.

Racconta lo Scattorelli: "Ci siamo lanciati l'uno contro l'altro, ci siamo avvignati, siamo finiti contro un istrone di vetro che divide i locali della portineria. Il vetro si è rotto, siamo caduti a terra, ci siamo feriti, io mi sono tagliato ad un piede con un frammento. Ho visto quell'altro risollevarsi, c'è rimasto piegato in due, dirigendosi verso l'uscio dal lato dei crumire e scomparire".

La lite ha destato altri inquilini, qualcuno ha telefonato alla p.lira. E' sopraggiunta una pattuglia della volani". Il cadavere del Gerardi è stato coperto poco dopo, nel giar-

dinetto sul retro della casa.

La Balda e lo Scattorelli sono stati accompagnati in questura. Hanno ripetuto ostinatamente la loro versione dei fatti, ma alcuni elementi raccolti dalla polizia mettono in dubbio che gli avvenimenti si siano svolti come raccontano i due. Lo Scattorelli è ora in stato d'arresto per omicidio preterintenzionale; la Balda è fermata per favoreggiamento.

Passa il rosso, investe il vigile

PALERMO — Una professoressa di francese, Teresa Luntella, di 50 anni, è stata arrestata, rinchiusa nel carcere delle B. Jettime sotto l'accusa di lesioni d'oltraggio a un vigile urbano.

La Luntella, che insegna presso l'Istituto tecnico commerciale "Ferrara", secondo il rapporto presentato alla procura della Repubblica, avrebbe attraversato, al volante di un'utilitaria, un quadrivio al centro della città, mentre il semaforo era rosso. Il fatto è stato notato da una pattuglia di vigili in motocicletta, che ha inseguito l'auto.

La professoressa è stata invitata ad esibire la patente di guida e il libretto di circolazione, ma ha dichiarato di avere dimenticato a casa i documenti.

Subito dopo, rimessa in moto la vettura, la donna ha investito uno dei due vigili, Azuceno Cucuruto, di 35 anni, procurandogli lesioni giudicate guaribili in otto giorni.

ELIMINA I DUE FIGLI "Non avrò pietà per nessuno come nessuno l'ha per me"

ROMA — "Quei due figli non li potevo più guardare, non li sopportavo più", allora li ho uccisi; avrei sparato anche a Carlo; lui, gonfi letto, Carlo Saia, se ne innamora e va a vivere in casa di lui. L'unione attraverso periodi tranquilli e meno tranquilli, ma va avanti per oltre 10 anni. Carlo Saia è spesso assente da casa, contro il trascorrere molte notti sul treno per il suo lavoro. Nell'abitazione di Ostia, dove nel frattempo sono andati a vivere con i figli, lo si vede raramente.

Un anno e mezzo addietro, infine Saia si licenzia dalla "vagonetta" e va ad occuparsi presso una tipografia di Losanna: vi tiene l'amministrazione, forse è anche co-interessato alla gestione, ma dunque le sue assenze diventano sempre più lunghe e più difficili le spiegazioni con Emma Paggi, che diviene sospettosa, irritable. Una mattina di apparente distensione torna nell'estate scorsa, quando la Paggi ottiene il divorzio che la libera legalmente dal vincolo contratto 20 anni addietro con Heinrich Mueckez. Ella ritiene ormai di poter regolarizzare la sua situazione con il Saia, il quale ha già riconosciuto i due figli.

Ma l'uomo, a Losanna, ha già sposato una ragazza svizzera dalla quale ha avuto una figliuola. In uno dei suoi ultimi viaggi a Roma parla chiaro alla Paggi: continuerà a mandarti del denaro, vorrà fare visita a Marco e a Teresa, ma non chiedere di più. Ma Emma Paggi non si rassegna, gli ricorda i suoi impegni, le impedisce, lo insulta, lo minaccia. E' appena riparato che la donna va in un'armeria e acquista una "vagonetta" calibro 6.35. Ha già concepito la vendetta.

C'è un ultimo incontro, burrascoso: i due si scambiano insulti feroci, nessuno dei due risparmia l'altro. Lui, però, si impressiona alle minacce di lei, che impugna troppo spesso i bambini e dice: "Non avrò pietà per nessuno, come nessuno l'ha per me".

Mueckez se ne torna in Germania e li resti sola. Qualche tempo più tardi conosce un giovane impiegato della Compagnia dei vagoni letto, Carlo Saia, se ne innamora e va a vivere in casa di lui. L'unione attraverso periodi tranquilli e meno tranquilli, ma va avanti per oltre 10 anni. Carlo Saia è spesso assente da casa, contro il trascorrere molte notti sul treno per il suo lavoro. Nell'abitazione di Ostia, dove nel frattempo sono andati a vivere con i figli, lo si vede raramente.

Un anno e mezzo addietro, infine Saia si licenzia dalla "vagonetta" e va ad occuparsi presso una tipografia di Losanna: vi tiene l'amministrazione, forse è anche co-interessato alla gestione, ma dunque le sue assenze diventano sempre più lunghe e più difficili le spiegazioni con Emma Paggi, che diviene sospettosa, irritable. Una mattina di apparente distensione torna nell'estate scorsa, quando la Paggi ottiene il divorzio che la libera legalmente dal vincolo contratto 20 anni addietro con Heinrich Mueckez. Ella ritiene ormai di poter regolarizzare la sua situazione con il Saia, il quale ha già riconosciuto i due figli.

Ma l'uomo, a Losanna, ha già sposato una ragazza svizzera dalla quale ha avuto una figliuola. In uno dei suoi ultimi viaggi a Roma parla chiaro alla Paggi: continuerà a mandarti del denaro, vorrà fare visita a Marco e a Teresa, ma non chiedere di più. Ma Emma Paggi non si rassegna, gli ricorda i suoi impegni, le impedisce, lo insulta, lo minaccia. E' appena riparato che la donna va in un'armeria e acquista una "vagonetta" calibro 6.35. Ha già concepito la vendetta.

C'è un ultimo incontro, burrascoso: i due si scambiano insulti feroci, nessuno dei due risparmia l'altro. Lui, però, si impressiona alle minacce di lei, che impugna troppo spesso i bambini e dice: "Non avrò pietà per nessuno, come nessuno l'ha per me".

L'attore americano di origine tedesca Frank Wolff si è ucciso nel suo appartamento di Madrid. Cavalieri filitea recidendosi la cardite con una lametta. Avera 43 anni. Era in cura presso uno stato canalista romano. Il corpo è stato scoperto circa tre ore dopo il decesso grazie a una massaggiatrice austriaca amica dell'attore che aveva inviato bussola alla porta. Di lui si ricordano soprattutto le interpretazioni del bandito Pisciotta nel film "Salvatore Giuliano" di Rosi e di Galeazzo Ciano nel film "Il processo di Verona"; rispettivamente a Galateria e alla destra nelle foto.

Buffet Amiens

Annuncia l'allestimento di tre nuove sale

Centro "Place Lavasseur"

DUE ENTRATE:

5605 Amos - 5630 Henri Bourassa

(QUASI ALL'ANGOLO DI HENRI BOURASSA E LACORDAIRE)

Prenotatevi subito telefonando al 322-7145 e chiedendo dei sigg.

BUON NATALE

- Capacità delle sale da 100 a 1200 persone
- Facilità di parcheggio per 7000 automobili
- Tre lussuose sale dotate delle comodità più moderne
- Apertura ufficiale in dicembre

D. MORGESE J. BARBIERI

L'ESPERIENZA ED IL SERVIZIO ALTAMENTE COMPETENTE E IMPECCABILE DEL

322-7145 BUFFET AMIENS

SOLA LA VOSTRA MIGLIORE GARANZIA - TELEFONATECI PER UN APPUNTAMENTO

Altre due sale: SALA CONSOLATA (Piazzale Jean Talon) - SALA AMIENS (4900 Amiens)

Soltanto

... VI PORTA IN ITALIA IN APPENA 7 ORE E 10 MINUTI PERCHE' TUTTI I NOSTRI VOLI SONO SENZA SCALO E PERCIO' SONO I PIU' RAPIDI PER L'ITALIA; QUESTO VI DA' LA POSSIBILITA' DI ARRIVARE PRIMA E PIU' RIPOSATI.

...EVITA A VOI E AI VOSTRI FAMILIARI ATTESE E SOSTE INUTILI IN AEROPORTI SCONOSCIUTI.

...VI FA REALMENTE SENTIRE A CASA VOSTRA PERCHE' ALITALIA E' L'ITALIA.

...VI PORTA FINO ALLE VOSTRE DESTINAZIONI FINALI CON UN NUMERO ILLIMITATO DI RAPIDE COINCIDENZE DA MILANO E DA ROMA PER VENEZIA, CAGLIARI, NAPOLI, BARI, REGGIO, CATANIA, PALERMO E TANTE ALTRE CITTA' ITALIANE.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI, CONSULTATE

LA VOSTRA AGENZIA DI VIAGGI E' A
VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI TUTTE
LE INFORMAZIONI DI CUI POTRETE AVER BISOGNO
TELEFONATECI!

ATLANTIC



6896 BOUL. ST. LAURENT (di fronte a Bolanger) - TEL. 271-3545'



Ficcio presepe di tipo napoletano, di autori sconosciuti (inizio del XVIII secolo — Museo di San Martino, Napoli).

TANTI AUGURI

E
LI
I
A'
J'

RI
TI

A

A-
O
A
I,
N-

SULTAT

3545'

Felice Natale e Buon Anno Nuovo

GLI ALIMENTI **ROMA** FOOD PRODUCTS

Un vero regalo per i buongustai



**Per le feste fate in modo che sulla
vostra tavola ci siano i famosi prodotti**

- MORTADELLA
- SALAMI
- CAPICOLLI
- CACCIATORI

ROMA

- SALSICCIA FRESCA
- SALSICCIA PEPERONI
- "SMOKED MEAT" ecc.

CARNE CONTROLLATA DAL GOVERNO
660 WRIGHT VILLE ST. LAURENT TEL. 332-0340



Nella ricor-
Anno, desidero
nazionali in Ca-
ed i miei voti s-
vostre famiglie

Ho potuto
pur breve per-
l'entusiasmo, le
dedicate alle v-
considerazione
questa nazione

L'italiano t-
con i suoi succ-
valido della co-
delle nostre p-
stesso artefice

I vostri pro-
permanentemen-
ed è con cura
stantemente m-

In queste
Natale e dell'Ar-
altro periodo s-
lontana, il per-
zioni ci unisce t-
pur enormi dist-
se ci separano

A tutti gli
Vancouver o ad-
sor, e alle loro
augurio di pros-

**LIBERO
CARON
TRANSP**

augura u
FELICE NAT
ed un pros
ANNO NUO
a tutti i cl
ed in partico
suoi parenti ec

**SCUOLA
DI MUSICA
ORCHESTRE**

Corsi di chitarra
Basso - Fisarmonica
Organo - Piano - Bat-
Trombetta, ecc.

VENDITA e
RIPARAZIONI
DI OGNI STRUMEN-

Buone feste

a tutta
la comunità

**16 Jean Talon
Tel.: 273-3**



Messaggio di S.E. l'ambasciatore



Nella ricorrenza del Natale e del Nuovo Anno, desidero fare giungere a voi, cari connazionali in Canada, il mio augurio più fervido ed i miei voti sinceri di ogni bene per voi e le vostre famiglie.

Ho potuto personalmente constatare, nel pur breve periodo trascorso dal mio arrivo, l'entusiasmo, la capacità e la serietà con cui vi dedicate alle vostre attività, il rispetto e la considerazione che avete saputo guadagnare in questa nazione amica.

L'italiano all'estero, con i suoi sacrifici e con i suoi successi, rappresenta l'esempio più valido della cooperazione tra paesi, portatore delle nostre più care tradizioni ed al tempo stesso artefice dello sviluppo del paese ospite.

I vostri problemi e le vostre difficoltà sono permanentemente al centro del mio interesse ed è con cura e con impegno che ad essi costantemente mi dedico.

In queste ormai prossime festività del Natale e dell'Anno Nuovo, in cui più che in ogni altro periodo si sente la distanza della Patria lontana, il permanere vivo delle nostre tradizioni ci unisce tutti affettivamente, al di là delle pur enormi distanze che in questo stesso paese ci separano.

A tutti gli Italiani in Canada, residenti a Vancouver o ad Halifax, a Yellowknife o a Windsor, e alle loro famiglie giunga il mio personale augurio di prosperità e benessere.

Maurizio de Strobel

NATALE ROMANO



Natale la più grande festa dell'anno. Per le strade di Roma sin dall'inizio di dicembre sono di scena gli zampognari, quei simpatici personaggi tutti "natalizi" che con il loro antico strumento a fiato ci comunicano, assieme alla musica tradizionale, il più sentimentale messaggio della "antica tradizione...". Nella foto, un bimbo attento e divertito, ascolta due zampognari, in Via Condotti. (Foto ANSA)

Zampognari a termometro e canarini da un milione

ROMA — Già da giorni gli zampognari sono qua per direi che sta arrivando Natale. Le loro note si confondono col concerto dei clacson delle automobili chiuse negli inestricabili grovigli del traffico: ciò che conferisce agli antichi motivi natalizi suggestive variazioni. Sono calati dall'Abruzzo, dalla Ciociaria, quando non, più semplicemente, dalle vicine borgate. Portano scarpe ricamate da vecchi copertoni di automobile e costumi probabilmente noleggiati nelle sartorie teatrali. Chiedono l'obolo con l'accento. Quasi sempre lo ottengono: la media di incasso giornaliero d'una "paranza" di due zampognari (un suono, l'altro fiede il cappellaccio, a turno) supera le cinquantamila lire. Quando non lo ottengono, insultano.

Le giornate sono primaverili, spesso illuminate da un bel sole tiepido. Alle zampogne romane manca l'ambiente naturale: il gelo, la neve. Quando arriva il tempo adatto (per un paio di giorni Roma è stata frustata da una glaciale tramontana) gli zampognari scompaiono: poiché scendere dalle strade chi passeggia, propenso a versare il contributo all'illusione della festa serena, della bontà collettiva. Le zampogne, nel deserto, non servono. Al loro suono, la morale consumistica affida il compito che avevano i campanelli sui famosi cani di Pavlov. I quali cani siamo noi. La zampogna suona, e noi siamo irresistibilmente spinti a entrare nei negozi a dilapidare gli anticipi della tredicesima non ancora ricevuta.

Le vetrine hanno inalterato il gran pavese, allo scopo di giustificare il miracolo natalizio (l'unico della moltiplicazione dei prezzi. Nei negozi di festa, le famiglie di periferia, con la scorta sconfinata parentale) che passano in rassegna. Le signore non di periferia, sudando avvinte in pelliccine da eschimesi ad onta del tepore, non si limitano alla escursione esterna festiva: battono le botteghe all'interno già da tempo. E incamerano, ad alto prezzo, oggetti assolutamente superflui, non di rado orridi. Anche i signori, all'ultimo momento, faranno lo stesso: l'invito al sacrificio che viene da quelle vetrine può restare inascoltato: ma soltanto a prezzo della pace domestica.

Gli unici che non hanno bisogno di specchietti, sono i negozi di generi alimentari. Al momento venuto, i loro scaffali saranno comunque apertissimi. Poiché qualunque festa, a Roma, finisce all'amatriciana. Ciò accade, ad ascoltare gli polizioti, poiché il romano, nella sua profonda saggezza, è persuaso dell'utilità di qualunque cosa faccia, dal momento che chiunque può farla al suo posto e per questo, in genere, non la fa. Da cui deriva uno scetticismo, una rassegnazione, che espande in furore alimentare. Ricerca psicologica forse un po' troppo penosa, la verità essendo forse reperibile a livello meno elevato: le fettucine e l'abbacchietto, ai romani "glie" piacciono.

Roma comunque si appresta a sperperare la sua parte dei beni oltre mille miliardi di denaro che stanno per affluire nelle tasche degli italiani, sotto forma di gratifiche natalizie, gratifiche che, a chiunque siano devolute, hanno per veri destinatari i negozianti, che fra i componenti della società in cui viviamo non sono i più distaccati dal loro interesse. I quali negozianti per solennizzare la festa, specialmente loro, ritengono opportuno accostarsi, alla suggestione delle zampogne, quella degli altari di cartapesta dedicati al rito consumistico: vale a dire gli addobbi delle strade. Altri campanelli che suonano per i cani.

Alcune strade hanno innalzato, alla pari delle vetrine, il consueto pavese. Ma meno del solito. Primitiva, come al solito, via Fratelli, la strada più commerciale e più pacchiana del centro di Roma. I suoi arredatori hanno scelto quest'anno come decorazione una specie di tetto fatto di fili di plastica bianchi, con palline colorate. La prima sensazione che si ricava da quest'addobbo è quella degli spaghetti ai raku. Ciò che, considerato il pubblico che la decorazione si rivelerà, è doppiamente garantita di successo. Via Bergognone s'è decorata di primizie, mentre la reclamano di Anapolito. Via Condotti ha posto sui muri cascatele di piante luminose, di tenue vior, vagamente funeree. Via della Vite, stelle di plastica, che potrebbero però anche essere cede di missili. Piazza di Spagna sulle scalinate alberelli natalizi. Poi c'è qualche strada del semicerchio che si è data un addobbo, ma niente di fantasmagorico.

Altrove niente. Le strade e le piazze hanno la veste abituale. E' forse un segno di saggezza, questo loro minore delle decorazioni? C'è forse la speranza che eviteremo il consueto sperpero, una volta tanto in sintinca con le difficoltà del paese? Significa che rimanderemo a tempi migliori la nostra consumistica, specie del successo materiale, e segno di grazia divina come vuole la morale protestante del capitalismo? Diminueremo, per una volta, alla "affermazione di tredicesima", che è una delle poche in cui sappiamo distinguerci? I segni sono promettenti. Ci sono quest'anno perfino meno zampogne, le quali rappresentano di questa stagione la "tredicesima" della malavita.

Ma il dubbio attorno a una saggia amministrazione del denaro che sta per arrivare è lecito. All'EUR è aperta una mostra mercato del regalo natalizio, alla quale partecipano, pensose delle esigenze di chi ama l'esotico, rappresentanze commerciali di trentotto nazioni. Sono fra l'altro in vendita mille canarini, appartenenti a venti razze. Prezzo medio, un milione. Sarebbe bello che i canarini da un milione non trovarono acquirenti, capaci di tornare a casa con la precisa gabbiolina protettiva, e invocando un regime forte, capace di contenere il prezzo dei canarini. Sarebbe troppo bello.

LIBERO CARONE TRANSPORT

augura un FELICE NATALE ed un prospero ANNO NUOVO a tutti i clienti ed in particolare ai suoi parenti ed amici.



SCUOLA DI MUSICA ITALMELODY ORCHESTRE PER TUTTE LE OCCASIONI

Corsi di chitarra Basso - Fisarmonica Organo - Piano - Batteria Trombetta, ecc.

VENDITA e RIPARAZIONI DI OGNI STRUMENTO

Buone feste

a tutta la comunità

16 Jean Talon Ovest Tel.: 273-3224



Scuola Tel.: 273-1513

Associazione
Lega Agnonese Inc.



Il presidente,
Pasquale Di Pietro,
e il comitato direttivo
della
LEGA AGNONESE
augurano a tutti gli
agnonesi di Montreal
BUON NATALE
e **PROSPERO**
ANNO NUOVO

P. DI PIETRO, presidente

PALLADINI

Spaghetti House

Augura
a tutta la
sua vasta
clientela



Buone feste

1981 Wellington
Tel. 935-0351

NE L'OUBLIEZ PAS

LA CROIX-
ROUGE



Buon Natale

MONTREAL
ROMA
MONTREAL

per soli

\$201.00

tutto l'anno
PER INFORMAZIONI
TELEFONATE SUBITO
all'agenzia
ATLANTIC
271-3545

La leggenda del panettone

RISALE AL TEMPO DELLA SIGNORIA DI LUDOVICO IL MORO ED INIZIO' CON IL "SACRIFICIO" DI DUE MAGNIFICI FALCHI DI UN INNAMORATO.

Narra la leggenda che a Milano, durante la signoria di Ludovico il Moro, aveva la sua bottega, nel Borgo delle Grazie, un arriano fornaio la cui figliola, la bellissima Aleisa, era innamorata, corrisposta, del giovane Ughetto della Tela. Un anno gli affari del vecchio stavano andando decisamente male, malgrado l'avvicinarsi del Natale: ogni giorno la clientela diminuiva e il fornaio era ormai in preda alla disperazione.

La bella Aleisa soffriva profondamente nel vedere il padre in quello stato: neppure l'amore di Ughetto riusciva più a richiamare il sorriso sulle sue labbra. Il giovane, che già si era fatto garzone per poter restare

più vicino alla sua amata, pensò allora di venire in aiuto al povero bottegaio, e decise di vendere un paio dei suoi magnifici falchi, cioè la cosa più cara che possedesse, per aggiungere al solito impasto del pane una buona libbra di burro. Il successo fu immediato, e divenne ancora più grande quando lo libbre, con il sacrificio di altre coppie di falchi, divennero due e poi tre e ad esse fu aggiunta una buona dose di zucchero, un cedro candito sminuzzato, diverse dozzine di uova, e, infine, qualche manciata di uva passa.

Il successo si mutò addirittura in trionfo. Il negozio del fornaio non bastava più a contenere tutti i clienti, che erano costretti a fare la



Oggi, nella sola Milano, l'industria del panettone dà lavoro a circa 10 mila persone e vi sono investiti non meno di 20 miliardi di lire.

coda innanzi all'uscio per procacciarsi quel pane che non era più pane ormai ma un dolce con tutte le sue carte in regola per affermarsi in ogni parte del mondo: il "panettone", come venne fin d'allora chiamato.

Oggi, nella sola Milano, l'industria del panettone dà

un lavoro stabile a circa 10 mila persone, e vi sono investiti non meno di 20 miliardi di lire. Oltre al larghissimo consumo interno, il panettone viene svedito in ogni Continente e rappresenta il 40 per cento della intera esportazione dolciaria italiana.

À L'OCCASION DE NOËL
ET DU NOUVEL AN, J'AI
LE PLAISIR D'OFFRIR MES
VOEUX À TOUS LES
QUÉBÉCOIS D'ORIGINE
ITALIENNE.

Je tiens à vous dire combien nous remercions l'apport extrêmement précieux de ceux qui, comme vous, ont choisi de venir vivre ici. Dans tous les domaines où vous continuez d'œuvrer, vous avez aidé à façonner la nouvelle société québécoise.

Vous avez choisi de vivre au Québec. Et, sans renoncer à votre originalité propre, nous espérons vous voir participer de plus en plus, avec nous, à une société qui, à travers les heurts et bouleversements de l'époque où nous vivons, reste riche d'avenir tant sur le plan économique que sur le plan culturel.



FRANÇOIS CLOUTIER

MINISTRE DE L'IMMIGRATION DU QUÉBEC ET
DES AFFAIRES CULTURELLES



In occasione del Santo Natale e del Nuovo Anno ho il piacere di esprimere i miei auguri a tutti i quebecchesi di origine italiana.

Tengo a precisare quanto sia la nostra riconoscenza per l'apporto estremamente prezioso di coloro che, come voi, hanno scelto di venire a vivere fra noi. L'opera che voi prestate in tutti i campi ha aiutato a plasmare la nuova società quebecchese.

Avete scelto di vivere nel Quebec. Senza rinunciare alle vostre origini, noi speriamo che vorrete partecipare sempre più, con noi, ad una società che, attraverso le traversie e i cambiamenti dell'epoca in cui viviamo, ha un avvenire ricco sia sul piano economico che su quello culturale.



Inviare messaggi. E pensando l'angolo di Montreal BUON NATALE e di. Facciamo voti come una garanzia. Mettiamo tutti quello che ci resta, opera verso il bene degli altri.

Questo il nostro

I sacerdoti, mi Parrocchia N.S. del

R.P. CARLO CI

R.P. GIOVANNI

R.P. FRANCESCO

offrono a tutti i pa di pace e prosperità i singoli e su tutte

Colgo l'occasione attraverso "Il Cittadino" donna del Carmine

Divenendo uon la parola di S. Gio: tra i suoi e i suoi

A tutte le fam circostanze. Se voi perché il Natale 19

La chiesa itali, augura Buon N: tutti ringraziandosi in religioso, ric: ve

Cari italiani, Buon

E' un superto f nome e con la bene

A voi uomini, sistemazione più a sperità.

A voi mamme, solazione nel vostro

A voi giovani vita, auguro un av: Ricordate pero

nate alla "buona siamo buoni, amiam: nelle nostro famig incontrarono albe: del Natale cristian

Carissimi connazio

viviamo in una si ha tendenza a pe Natale. Ho sentito nulla, solo sono c: di regali, ed è tutt

Terribile confes: stato puramente co l'unico vero libera: che si è perso l'int: questa liberazione, gioia del cuore.

Di fronte a q: cuore sincero poss: sempre inalterato l' spirito che ci dice c: umani e nel cuore la famiglia umana

Andiamo quindi p: al vogliamo bene in proporzione che Auguri a tutti.



**La parola
dei nostri
parroci
in occasione
della NATIVITA'**

Inviare messaggi augurali è nel carattere delle tradizioni natalizie. E pensando e ricordando tutti i connazionali sparsi in ogni angolo di Montreal non possiamo fare a meno di augurar loro un BUON NATALE e di augurarvi a tutti senza distinzione.

Facciamo voti che la luce di questo giorno rimanga sempre come una garanzia di pace per le nostre famiglie.

Mettiamo tutti noi un po' di buona volontà, portiamo alla luce quello che ci resta di bontà, di fede, per indirizzare ogni nostra opera verso il bene, quello vero, quello dell'anima per il bene degli altri.

Questo il nostro augurio.

★ PADRE PIETRO RAFFAELLI
Parroco, Madonna della Difesa

I sacerdoti, missionari della Consolata, addetti al servizio della Parrocchia N.S. della Consolata:

R.P. CARLO CREMONESI, Parroco;
R.P. GIOVANNI POLENTARUTTI, Vicario;
R.P. FRANCESCO D'ACQUARICA, Vicario.

offrono a tutti i parrocchiani, in occasione del Santo Natale, auguri di pace e prosperità, invocando la benedizione del Signore su tutti i singoli e su tutte le famiglie.

★

Colgo l'occasione della festa del Santo Natale per porgere attraverso "Il Cittadino Canadese" a tutti i parrocchiani della Madonna del Carmine i miei migliori auguri per un felice Natale. Divenendo uomo Dio ha voluto portare la pace nel mondo. Che la parola di S. Giovanni non si avveri mai per noi: "Egli è venuto tra i suoi e i suoi non l'hanno accolto".

A tutte le famiglie dico state buoni, bravi, cortesi in tutte le circostanze. Se voi sarete così accoglienti e generosi sarete felici, perché il Natale 1971 non sarà stato come gli altri.

★ PADRE CLEMENTE GAUDREAU
e i suoi assistenti

La chiesa italiana di S. Domenico Savio, nell'est di Montreal augura Buon Natale e Buon Capodanno a tutti i suoi parrocchiani ringraziandoli per quanto hanno fatto nel trascorso anno nel campo religioso, sociale e finanziario.

★ PADRE GIUSEPPE MAFFEI
Parroco

Carli Italiani, Buon Natale!

E' un augurio fervido vero, significativo poiché esso è fatto in nome e con la benedizione di Dio.

A voi uomini, capi di famiglia preoccupati per procurare una sistemazione più agiata alla vostra famiglia, auguro lavoro e prosperità.

A voi mamme, sempre in ansia per i vostri figli, auguro consolazione nei vostri sacrifici.

A voi giovani e ragazze con il cuore gonfio di attesa per la vita, auguro un avvenire brillante e pacifico.

Ricordate però, carli italiani, che pace e gioia sono condizionate alla "buona volontà" ossia alla bontà e all'amore. Quindi siamo buoni, amiamoci tra noi. Si aprirà allora nei nostri cuori, nelle nostre famiglie e nella società quello spiraglio nel quale si localeranno abbondantemente e sicuramente la pace e la gioia del Natale cristiano.

★ Da PADRE GIOVANNI TRIACCA,
pace e bene

Carissimi connazionali,

viviamo in una società del "Consumo" nella quale, purtroppo, si ha tendenza a perdere il vero senso e lo spirito tradizionale del Natale. Ho sentito qualcuno dire: "Per me il Natale non dice più nulla, solo sono contento che ci siano giorni di festa e scambio di regali, ed è tutto".

Terribile confessione questa, la quale ci dice che il Natale è stato puramente commercializzato e che si è perso l'interesse per l'unico vero liberatore dell'umanità, dalla miserie dello spirito, che si è perso l'interesse per Colui che solo può dare, attraverso questa liberazione, sia la serenità di spirito che la pace e la gioia del cuore.

Di fronte a queste constatazioni, miei cari, l'augurio che di cuore sincero possa fare a voi ed a me, è di poter conservare sempre inalterato il vero spirito del Natale e del Presepio, quello spirito che ci dice che Cristo vuol tornare a nascere in tutti i valori umani e nel cuore di tutti gli uomini, perché: "Dove Egli nasce è la famiglia umana che rinasce".

Andiamo quindi all'appuntamento del Natale con cuore semplice e sincero, per ascoltare il richiamo alla bontà, all'amore, al vogliamo bene, ricordando che la nostra vita diventerà felice in proporzione che diventerà buona.

Auguri a tutti.

P. ARISTIDE PIOL I.m.c.
Parroco a S.J. Bosco

**CONTINENTAL
AUTO CENTER**

6940 Papineau
Tel. 728-0050

e

L'AUTO CENTRE

6701 H. Bourassa E.
Tel. 322-7954

Sono
lieti
di
porgere
i migliori



Auguri di
Buon Natale

e

Felice 1972

alla loro
clientela e
alla comunità

I PIU' FERVIDI

AUGURI
per un

Santo Natale

A TUTTA
LA COMUNITA'
ITALIANA



CAISSE
POPULAIRE
NOTRE DAME
DU FOYER

Direttore:
JEAN-MARIE BEAUPRE'

5140 Bellechasse
Tel. 255-3696

BUONE
FESTE
ad amici
e clienti



Gilberto S.-Market

11301 JEAN MEUNIER ST.
ST. LEONARD - 321-6161

G. MORGANTE
proprietario della **Moka**

PASTICCERIA ITALIANA

Augura ai suoi clienti
BUONE FESTE

3099 - 39e Rue St. Michel
Tel.: 381-3232



VETTA DACTYLO

AUGURA A TUTTI
I SUOI CLIENTI

un FELICE NATALE

ed un prospero ANNO NUOVO

5606 JEAN TALON EST

TEL.: 254-4111



**GIULIO
PHOTO
STUDIO**

2128a Sauvé Est

Tel. 387-9906

IL VOSTRO FOTOGRAFO

Augura **BUON NATALE**
e felice **ANNO NUOVO**
alla comunità italiana



UNA TRADIZIONE CHE DURA DA 37 ANNI!

Qui, Tommy Tomasso, PIAZZA TOMASSO ha una tradizione che dura sin dal 1934: IL GIORNO DI NATALE SI RESTA CHIUSI. Perché pensiamo che sia più importante dare al nostro personale l'opportunità di trascorrere questo giorno nell'intimità della famiglia.

Oh, mentre sono sulla linea... PIAZZA TOMASSO accetta le prenotazioni, per il periodo festivo, e chiamate:

739-6331

Per la vigilia di Natale e per l'ultimo dell'Anno mettiamo a vostra disposizione una speciale servizio di prenotazioni. E vi suggeriamo di prenotarvi subito per il VEGLIONE DI CAPODANNO.

Per la consegna o domicilio — anche questo riporta molto occupato — chiamate:

739-5558

BUONE FESTE A TUTTI
8205 DECARIE BLVD.

SINCERI AUGURI
DI
BUONE FESTE
LAURENTIEN ELECTRIC INC.

Pres. J.J. VACCHINO — Vice-Pres. M. TOZZI

• **CONTRATTORI ELETTRICISTI** •

890 CREMAZIE W.

TEL.: 276-8551



Infiniti auguri di
BUON NATALE

FELICE ANNO NUOVO

dalla

Gattuso Corp. Ltd.

Durante le Feste
ed ogni altro giorno
esigete i

prodotti GATTUSO

in vendita ovunque

155 RUE AUTHIER



TEL.: 747-2831

D'Aquila Furniture



**i fratelli
D'AQUILA
augurano
alla numerosa
clientela**



PROSPERITA' e FELICITA'

*per il Santo Natale
e per l'Anno Nuovo*

9275 LACORDAIRE - ST. LEONARD

TEL.: 325-3537



**BUON
NATALE**

Questo Natale 1971, l'undicesimo Natale della S.I.M., è per noi particolarmente significativo e ricco di promesse.

Gli auguri che da undici anni ci ripetevamo sono finalmente diventati, almeno in parte, realtà.

Eccoci, infatti, reduci dal Congresso della Stampa Italiana nel Mondo e impegnati a costruire un organismo — la Federazione — auspicato per tanti anni, mentre intorno a noi tutto il vasto mondo dell'emigrazione e delle comunità lontane vive un momento di attualità mai conosciuto in passato. Sembra quasi che l'Italia abbia finalmente deciso di farsi perdonare tanti anni di assenza, di noncuranza. E le iniziative, attuate o programmate, quasi non si contano più, promosse dal Governo, dai partiti, dai sindacati.

L'Italia ha scoperto gli italiani all'estero. E quale migliore augurio natalizio dell'auspicare un accrescersi di tanto interesse?

Tuttavia non sarebbe saggio cullarsi in facili illusioni. Gli italiani all'estero, attraverso la loro stampa, devono dimostrarsi ancora una volta realisti e non abbandonarsi alla felice situazione del momento.

Di tante promesse, di tante iniziative va preso atto, ma non va dimenticato l'obiettivo di fondo: l'inserimento delle comunità lontane nel tessuto vivo del Paese, attraverso la concessione del godimento di tutti i diritti, primo fra tutti quello politico.

Il Natale 1971 è un buon Natale, non perché abbiamo raggiunto una meta, ma perché possiamo constatare che i motivi del nostro impegno erano ben fondati.

Buon Natale, amici lontani, dal vostro
GAETANO BENOZZO

**Messaggio dell'on. Gerard Pelletier,
segret. di stato, e del ministro di stato
Martin O'Connell**

Alla vigilia di un nuovo anno sentiamo nel nostro intimo un senso di fierezza per quanto abbiamo potuto realizzare assieme nel passato, e buone speranze ci animano per il futuro. Ai vostri lettori vadano i nostri fervidi e sinceri auguri per le prossime feste.

Nello scorso anno i canadesi hanno riaffermato il loro amore di libertà con la dichiarazione di una nuova linea politica che mira all'eguaglianza fra le diverse culture. Nelle varie comunità, col patrocinio del Governo Federale, molte attività sono state indirizzate a sviluppare il nostro retaggio culturale. Questo grande mosaico che è il Canada ci appare a colori sempre più vivi, si rivela piacevole, ci soddisfa per il suo spirito di umana comprensione.

Il nostro paese ha ormai più di un secolo di un'esistenza basata su due tradizioni. Ma il carattere della sua vita è stato arricchito e reso più vario dai suoi molti cittadini qui immigrati. Tutti hanno contribuito alla formazione di una società di uomini che amano libertà unita alla giustizia. Auspichiamo di poter continuare questa nobile tradizione nel 1972. Ci auguriamo che voi e i vostri cari partecipiate in pieno nell'impegno e nelle opportunità che vi offre questa democrazia.



Cari Amici,

l'anno sta per concludersi e noi dell'Alitalia desideriamo ringraziare la comunità italiana per la fiducia accordataci, scegliendo di volare sui nostri servizi.

Il numero di passeggeri trasportati nel 1971 dal Canada all'Italia ha chiaramente dimostrato che la maggior parte degli italiani preferisce volare Alitalia, l'unica compagnia aerea che offre voli senza scalo intermedio da Montreal per Milano o per Roma.

Nel 1972 metteremo in servizio su queste rotte anche i famosi "JUMBO", Boeing B-747; questo splendido nuovo aeroplano costituisce un ulteriore miglioramento del servizio ed è un chiaro indice di quanto ci stia a cuore il Vostro benessere ed il Vostro conforto.

Nell'augurare a Voi ed ai Vostri cari un Felice Natale formuliamo i voti più sinceri per un 1972 pieno di benessere e prosperità.



Alitalia

LA STORIA DE PRESEPE

UNA BREVE SINTESI STORICA NELLA TRADIZIONE SACRA E PROFANA



Personaggio di un presepe napoletano del XIX secolo ove abbondano i "tipi" di tutte le categorie sociali e di tutti i paesi.

La devozione per il presepe nacque dopo la costruzione a Bellemme della grande Basilica sopra la grotta della Natività, ad opera di E. Elena. A Roma si diffuse immediatamente. La prima grande Basilica dedicata alla Madonna in Roma (Santa Maria Maggiore), fin dal VI secolo era chiamata Sancta Maria ad Proetsepe, a causa di una cappella dove si custodivano le assicelle della mangiatoia nella quale sarebbe stato posto Gesù. Un altro Presepe esiste presso la basilica di San Pietro ma sappiamo soltanto che era "ricco di marmi e di mosaici". Un altro ancora, nella Chiesa di Santa Maria in Trastevere decorato con lastre d'argento e d'oro, riproducevano in piccolo la Basilica costantiniana in Bellemme.

Tuttavia, il Presepe, come ricostruzione ambientale dell'a-

scena, come sacra rappresentazione e non come raffigurazione artistica, fu concepito per la prima volta da San Francesco, a Greccio. L'idea di questa sacra rappresentazione non poteva venire che a San Francesco, il quale di fronte al popolo voleva rappresentare al vivo la verità del Vangelo. Egli voleva muovere la fantasia popolare: perciò recitò sulle piazze, rappresentò l'Alter Christus dinanzi alle folle stupite dei comuni e delle campagne. E fu con questo spirito che ideò il famoso Presepe di Greccio. Era la notte di Natale del 1223. Nel mezzo del bosco un sacerdote celebrò la messa sulla mangiatoia e San Francesco cantò il vangelo della nascita e lo spiegò al popolo accorso con le fiaccole accese.

Ecco come racconta questo storico e suggestivo avvenimento San Bonaventura nella "Vita di San Francesco":

"Il terzo anno anziché il beato Francesco morisse, si gli venne voglia di far memoria della natività del putino Jesu per esercitare la gente a divozione. E rodino' di fare questa cosa al castello di

Greccio con la maggiore solennità che fare si potesse, e acciò che questa cosa non fosse mormoria, si ne volle la licenza dal Papa, e avuta la licenza, si fece apparecchiare la mangiatoia col fieno, e ivi fece venire lo bave e l'esino e fecevi venire molti frati e altre buona gente, e volle fare questa cosa di notte, e fu in quella notte bellissima tempo, e ivi fu grande quantità di lumi accesi e fu molto solenne di molti canti di laude e d'altro ufficio solenne, che vi si disse per molti religiosi che vi furono, di che tutta la selva, dove questa solennità si fece, ne risuonava e l'uomo di Dio stava dinanzi al Presepio pieno di somma dolcezza, spargendo infinite lacrime di tutta devozione e di pietà, e sopra la mangiatoia per l'ordigno che vi fece fare, si celebrò la messa con grande solennità, e il beato Francesco, levato di Cristo, vi cantò l'Evangelico Santo e predicò al popolo della natività di Cristo.

E un cavaliere che vi era, il quale era un uomo di grande virtù in Dio, il quale per amore di Cristo aveva abbandonate tutte le cose mondane e

aveva grandissima divozione al beato Francesco (il cui nome era Giovanni da Greccio, si disse ed affermo), come aveva in quel punto veduto un fanciullo nelle braccia del beato Francesco, il quale pare che dormisse e il beato Francesco lo vegliava".

Da questo sacra rappresentazione sono derivate innumerevoli opere d'arte; a S. Maria Maggiore, a Roma, si potevano ammirare le figure della Sacra Famiglia scolpite dal primo grande statuario della nuova scuola fiorentina, Arnolfo da Cambio. Un altro Presepe, a figure staccate, è tornato alla luce in una chiesa del Mugello e costituisce una splendida testimonianza quattrocentesca: è stato attribuito alla scuola di Benedetto da Maiano.

Nei primi del Cinquecento, hanno modellato grandiosi Presepi Guido Mazzoni e Antonio Begarelli; ma quelli che incontrarono il maggior successo furono i presepi napoletani; in essi l'antichissima scenografia si arricchì di estrose trovate folcloristiche. Pare che il Presepe napoletano abbia

Gli italiani in tutto il mondo la storia di San Francesco "sacra" nelle presepi di Spagna; de in una scato in un'ostrica

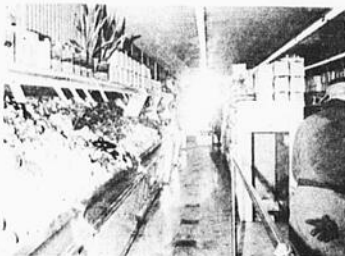
avuto la sua lo in quello che la fece montare nel Santa Chiara. C mosi sono pero' tentato, realizzano di Capodim

Anche le altre liane pero' coltiva dizione del Presepe, l'Abruzzo, la catonese, il con Adige, i più noti pi genovesi del bergamaschi con il tipico "guzzo", le figurine degli abiti imbevuti di ne quelli sardi coloristiche ed ob

Tra i presepi no anche ricordo canici del 1500: lo di Bernardo Buglio per Cosimo quello di padre Frasione, di Me Barga e di don cori a Cesena. Al ad Anzio e le Roma vi è ecc

ROMA GROCERY

6552 BOUL. ST. LAURENT - 276-3818



**BUON
NATALE**

ALL'AFFEZIONATA
CLIENTELA,
AGLI AMICI
E A TUTTI I
CONNAZIONALI



**NEL NOSTRO NEGOZIO TROVATE SEMPRE PRODOTTI FRESCHI E RISPARMIATE
CARNE, SALUMI, FRUTTA, VERDURA, BIRRA
PRODOTTI LOCALI ED IMPORTATI**



Gli italiani hanno portato l'usanza del Presepe in tutto il mondo: guardando nel tempo, la storia ci parla del Presepe di Greccio di San Francesco come "prima rappresentazione sacra" nella notte di Natale del 1223; del presepe di terracotta di 556 figure, in Spagna; delle "creazioni" di presepi adattati in una scatola di fiammiferi, in uno zoccolo, in un'ostrica e perfino in un... uovo!

avuto la sua lontana origine in quello che la regina Sancia fece montare nel monastero di Santa Chiara. Quelli più famosi sono però quelli del Settecento, realizzati in porcellana di Capodimonte.

Anche le altre regioni italiane però coltivano la tradizione del Presepe: il leccese, l'abruzzese, la lucchese, il catanese, il comense, l'alto adige, i più noti sono i presepi genovesi del 1600, quelli bergamaschi con i pastori con il tipico "gozzo", i siciliani con le figurine droppeggiate in abiti imbevuti di gesso e infine quelli sardi con scene folcloristiche ed abiti regionali.

Tra i presepi più noti vanno anche ricordati quelli meccanici del 1500; in Italia quello di Bernardo Buontalenti eseguito per Cosimo dei Medici, quello di padre Pignatelli a Frosinone, di Mario Bracchi a Barga e di don Galileo Marcori a Cesena. Altri ve ne sono ad Anzio e Lecce, mentre a Roma vi è quello parlante di

Petri e Brandolini.

Presepi curiosi sono quelli di Torre del Greco in corallo e rame, quelli eseguiti dal prof. Ascione a Portici nelle noci e di G. Ferrari in una scatola di fiammiferi, in uno zoccolo, in un'ostrica, in una fialetta da iniezioni e in un uovo.

Gli italiani portarono l'usanza del Presepe in tutto il mondo. Per esempio, il capuano Nicola Sulzillo, trasferitosi in Spagna, portò con sé un Presepe napoletano e suo figlio Francesco ne modellò uno in terracotta composto di 556 figure, oggi conservato nel Museo di Murcia. Da quell'opera derivarono tutti i presepi spagnoli.

In Portogallo, invece, il Presepe fu introdotto da Alessandro Giusti, che fra l'altro scoprì una cava di eccellente creta ad Estremoz. Con quella creta modellò bellissimi presepi fondando la scuola d'arte di Mafra, dalla quale uscirono i migliori plasticatori portoghesi.



CHE IL NATALE
SIA UN GIORNO DI FESTA
PER TUTTI...



All'ingrosso e al dettaglio
Manzo, Vitello, Maiale, Agnello

Ai nostri affezionati
clienti, amici ed
alla comunità
BUONE FESTE

F.lli RAMACIERI



Antico e moderno nei riti del Natale

LA SIMBOLOGIA DEL NATALE E' MOLTEPLICE — PER L'ALBERO, E' UNA REMOTA TRADIZIONE COLLEGATA CON I RITI AGRARI DI CERTI POPOLI; VIRGILIO NE PARLA A PROPOSITO DELLE FESTE SATURNALI

Fra le leggende con cui si ricorda e si festeggia il Natale, quella che esalta il germoglio del biancospino nel giorno in cui nasce Gesù e tra le più antiche. Di pari antichità sono le tradizioni del ceppo, dei fuochi nelle campagne e nelle strade, la veglia natalizia, il presepe, la messa della vigilia. Per ogni rito c'è una leggenda, un motivo che l'ha suggerito in una vasta gamma di manifestazioni volte a testimoniare il sentirsi più vicini a Gesù, ricordandolo nel giorno della sua nascita terrena.

Ecco la leggenda del gelosino: un piccolo fiocco di neve gelida scende sulla fronte del Bambino. Ma la posa le labbra e la neve non si scioglie ma si stende, si allarga e diffonde tutto attorno il profumo del piccolo candido fiore. Un'altra leggenda narra dei panni di Gesù stesi su una siepe. E' tornata la primavera. La siepe ha molti spini e foglie verdi e fiori. D'un tratto tutti ramoscelli fioriscono e da quel giorno dovunque Maria posava i panni del suo figliuolo divino nascevano i biancospini.

La simbologia del Natale è molteplice. L'albero nare sia sorto per la prima volta

nel 1611 in Germania. L'usanza si ricollega alla leggenda della croce "formata" con l'albero spuntato dalla bocca di Adamo". In realtà è una remota tradizione collegata con i riti agrari di taluni popoli.

Altri ancora dicono che l'origine dell'albero natalizio va ricercata in Norvegia, perché lassù, al solstizio d'inverno, era usanza scalare l'albero e il mamello di spighe.

In Italia il culto dell'abete sembra sia stato introdotto nel terzo secolo da un monaco inglese, di nome Bonifacio, ma l'uso dell'albero durante le festività sacre è certamente rammentato da Virgilio che ne parla a proposito delle feste saturnali, i correnti dal 17 al 22 dicembre.

Ma la nostra curiosità è anche rivolta alle remote, oscure origini dell'usanza che a poco a poco ha tramutato il piccolo albero natalizio in una fantasmagorica, allettante visione di adobbi e di luci. Anche qui pare che l'idea degli adobbi derivasse dalla curiosità suscitata in un viaggiatore italiano che nel 1507 assistette in Giappone ad una festa locale dove decine di alberi circondavano un lago ed erano agghindati e illuminati festosamente.

Di pari passo, con la tradizione del Presepe, la grande festosa tradizione dell'albero natalizio eccita la curiosità e la fantasia dei bimbi ed entusiasma i grandi intenti ad addobbarlo per godere essi stessi di un rito che miracolosamente rende gli animi più sereni, i cuori più vibranti, la gioia di quegli istanti limpida, pura.

Tra presepe e albero non c'è guerra o rivalità: sembra anzi che assieme essi complessino, idealmente, un omaggio che tanti popoli rivolgono in questa stagione a Gesù. Sono nate canzoni per l'albero, vecchie di secoli e fresche di giorni; ricordando tradizioni famigliari e gioie pure dell'infanzia, evocano voci e volti scomparsi, hanno il potere di rifarsi

provare scusazioni e commoioni mai spente.

Sono nate rappresentazioni magnifiche per il presepe, in cui l'arte ha raggiunto vertici unici. L'uno e l'altro hanno una comune poesia, recano entrambi una promessa di speranze e di giorni migliori per tutti.

CARLO SCHREINER



L'usanza dell'albero si ricollega, sembra, alla leggenda della croce "formata con l'albero spuntato dalla bocca di Adamo".

LA PRO
DEL FES



Tavolata all'ap
secolo (collezi
figure sono di
di C. Celebra

NAPOLI
e freneticom
sumismo" che
un pensiero mi
ad un mondo
rituali della n
esigenza, quan
ossesso che a
per procedere
La festa
religiosa, sia
natura d'una
più pure tradi
il potere di c
di str
Per questo,
nei riguardi d
bilmente nel t
no: e sotto qu
meno mistiche
scopo.
Ebbene n
aportare così
mistic e relig
e "zuzzerellon
Anima d'
si apre fiduc
propri pensier
se è il Natale
genuino, che
filamenti che
Gli addol
città; stesso e
stesso e ident
franco piccolo
indefinibile
festa inteso c
come atto rec
come atto d'
che diventa u
gaudio, propri
contadini di B
torno al Presep
Forse disc
letano verso l
l'amore che h
che sono e che
come grandi a
Cupiello" — k
questo amore
derio di quest
La cura an
nell'allestimen
come quelli di
cola inimità c
che è fine a se
d'un pio e de
ha un profitto
che neppure i
deprimere, pe
gioso, estatic

CAPDOR BEVERAGES Co. Ltd.

PRODUTTRICE DELLE RINOMATE BIBITE

brio
chinotto
e PISA

alla loro vastissima
clientela



ED IL SUO
PERSONALE
SONO LIETI DI
AUGURARE



Buon Natale

10048 LONDON AVENUE - MONTREAL NORD

TEL.: 323-5580

LA PROFONDA REALTA' SPIRITUALE DEL FESTOSO NATALE NAPOLETANO



Tavolata all'aperto, particolare di presepe napoletano del XVIII secolo (collezione del Conte di S. Jani, Napoli). L'oste e altre figure sono di G. Sammartino; la donna la costiera e altre figure di C. Celebrano. Il suonatore di chitarra è di M. Trillocco.

NAPOLI — In questa nostra non felice epoca, tutta intenta e freneticamente protesa al profitto, come è nello stile del "consumismo" che domina ormai la nostra esistenza, il ricorso ad un pensiero mistico, il ritorno, per quanto passeggero e fugace, ad un mondo idealistico, e la ricerca stessa dei valori più spirituali della nostra realtà, divengono per l'uomo moderno una esigenza, quanto meno, periodica, come quella d'un viandante assediato che deve di tanto in tanto bagnarvi un po' le labbra per procedere nel suo cammino.

La festa del Natale, sia per il suo profondo significato religioso, sia per quanto è rimasto ancora dentro la nostra natura d'una secolare educazione informata al rispetto delle più pure tradizioni popolari, è una di quelle feste che hanno il potere di dissetarci l'anima... almeno per un buon tratto di strada.

Per questo, quale che sia il nostro atteggiamento mentale nei riguardi della festa cristiana, il Natale conserva immutabilmente nel tempo il suo potere rasserenante sullo spirito umano; e sotto questo aspetto, anche le sue espressioni simboliche meno mistiche, ma ugualmente genuine, servono la causa e lo scopo.

Ebbene non c'è città al mondo che come Napoli sappia spingere così egregiamente la profondità dei significati più mitici e religiosi della sua essenza, alla festosità popolare e "zuzzarellosa" che è nella sua natura.

Anima d'artista, Napoli non inclina alle introspezioni, ma si apre fiduciosa agli altri, non borbotto, canta, medita sui propri pensieri, ma li dipinge; e il Natale napoletano, anche se è il Natale d'ogni altro Paese, si veste d'un giubilo così genuino, che non manca di rivelare l'alta spiritualità dei sentimenti che lo muovono.

Gli addobbi dei negozi sui gli stessi di ogni altra grande città; stesso e identico è l'affacciarsi in giro della gente, stesso e identico il fiorire di improvvisate bancarelle che offrono piccole merci da pochi soldi, ma c'è nell'aria qualcosa di indescrivibile che non è proprio di nessun'altra città; c'è la festa intesa come manifestazione veramente comune di gioia, come atto reciproco di affettuoso affrattamento e, assieme, come atto d'amore verso il Creato; c'è un'intera popolazione che diventa un'unica famiglia stretta intorno ad un medesimo gaudium, proprio così come duemila anni or sono i pastori e i contadini di Betlemme formarono un'unica festosa famiglia attorno al Presepio di Gesù.

Forse discende proprio da qui il senso d'amore del napoletano verso la rappresentazione scenica del Presepio, quell'amore che ha fatto dei Presepi napoletani quelle opere d'arte che sono e che si vengono a vedere da lontano, fin dall'estero, come grandi quadri d'autore. Basta pensare a "Natale in casa Cupiello" — la commedia di Eduardo De Filippo — per capire questo amore e capire quanto radicato nell'animo sia il desiderio di questa manifestazione poetica della vita familiare.

La cura artigianale, la genialità artistica, l'impegno profuso nell'allestimento sia del grandioso e stupefacente Presepio, come quelli di S. Martino e di S. Spirito, sia di quelli della piccola intimità casalinga, testimoniano di questo amore, un amore che è fine a sé stesso, che non ha altra ragione che la ricerca d'un pio e devoto rapimento, un amore, finalmente, che non ha un profitto nemmeno oggi, nell'era consumistica, e un amore che neppure il dilagante uso nordico dell'alberello potrà mai deprimere, perché sgorga naturale dalla stessa mistica, religioso, estetico ed artistico animo che Napoli ha.

L.C. (Agl)

A TUTTI I NOSTRI AFFEZIONATI CLIENTI DI ORIGINE ITALIANA

**AUGURI
DI
BUON
NATALE
E
FELICE
ANNO
NUOVO**



**LA
CASSA
POPOLARE
ST. BERNARDIN**

8137 BLVD. ST. MICHEL - 725-9504

**APERTA TUTTI I GIORNI DALLE 10.00 ALLE 15.00
GIOVEDÌ E VENERDÌ DALLE 16.00 ALLE 20.00**

**Direttore
M. GERARD GREGOIRE**



**LA DIREZIONE
ED IL PERSONALE
DELLA**

INTER-STATE PAVING Inc.

AUGURANO AI CLIENTI ED AMICI

**Buon Natale
e
Felice Anno Nuovo**



**Pietro Rizzuto,
Presidente**

**Ufficio: 8215 CHAMPDEAU - ST-LEONARD
TEL.: 323-3730**



SINCERI AUGURI
DI BUONE FESTE

Italian Sport Bar

2575 FLEURY EST. MTL - 388-0137



Il sig. NICOLINO
ALTIERI

AGENTE DELLA

Holland Life

RINGRAZIA I SUOI GENTILI CLIENTI ED

AUGURA LORO BUONE FESTE

TEL.: 729-4348

Il Ristorante



ellavista

ed il suo personale

AUGURANO A TUTTI GLI AMICI E CLIENTI

BUON NATALE e FELICE ANNO NUOVO

Non dimenticate di prenotarvi per il
VEGLIONE DI SAN SILVESTRO
due orchestre - cantanti lirici
divertimento per tutti

Telefonate al Sig. Michel : 661-2544

88 MONTEE MASSON — DUVERNAY — QUEBEC



Auguri

di

Buon Natale

e

felice

Anno Nuovo

DALL'IMPRENDITORE EDILE

Louis Donolo Inc.

8320 ST. LAURENT

387-2535

**"Il Natale... forse mi ridurrò
a passarlo in una
chiesa, a pregare;
chi ancora
non lo so..."**

Ventott'anni, un'esperienza atroce sulla spalle, un desiderio di farla finita con la vita non indifferente. "Il Natale" è esclusivamente per i bambini, il folklore caratteristico di questo periodo non mi dice niente, forse mi ridurrò a passarlo in una chiesa, a pregare. Chi, ancora non lo so". Questo è la testimonianza d'una donna, una come tante, provata però dal destino, forse in modo maggiore di tante altre.

Ha riflettuto a lungo su questa confidenza fattami, ed in modo particolare m'è rimasta impressa l'ultima frase: "mi ridurrò a passarlo in una chiesa a pregare". E subito mi son detto: ma il Natale non è forse una festività prettamente religiosa? Natale non significa natalità, nascita di Nostro Signore? Ed allora cosa c'è di strano nel dire "mi ridurrò a passarlo in una chiesa"? Questo interrogativo, nato dal dato di fatto che oggi come oggi noi concepiamo questa festività esclusivamente come motivo di allegria, di divertimento e nulla più, si è tramutato oggi, a qualche giorno di fattidico "25", in un vero e proprio problema di fondo. Di conseguenza ho voluto condurre una piccola inchiesta, ascoltando le testimonianze di varie persone, appunto per poter confermare o smentire il concetto precedentemente espresso: Natale-ispensieratezza.

Orbene, e non meravigliandomi troppo, debbo dire che le risposte datemi sono state pressoché identiche. "Natale, ricorrenza creata apposta, da chi sa chi, per riposare, per divertirsi, per dar libero sfogo ai propri istinti più infimi", è stato il comun denominatore di tutte le idee espresse. Perciò, ho dovuto, mio malgrado, dedurre che sono ben pochi quelli che si ricordano che Natale è una festa prettamente religiosa, che Natale ci



... la strutturazione cocetti errati ...

fare con la ricorrenza altro che la forma Natale, quella formale che è una ricca società capitalista. Perciò — ho aggiunto — ha aggiunto mane nel fondo dell'no, la considerazione come giorno di unificazione, e soprattutto di vincolo familiare, molto importante, direi vero scopo del Natale nostra comunità, gli Quebec. Cito il discorso — ha continuato — ma in Italia sentivamo me un qualcosa di lì, osservavano scrupolosamente, oggi, quasi li contatta con un'iva, hanno sostituito, nolissimo d'un tempo, vizione necessaria, o poter capire completamente. Sì, se lei, quaco — ha concluso co d'amarezza negli ovolgare nell'interazione, che si rifugia nell'alcool per poter ed alleviare la sofferenza vita ogni giorno riservato, sentirò pure contenti sul nostro operato. Ma no detto anche che il tanto una sparico e che il prete sta bene vive negli agi e svolge il suo operato fici poltrone d'un uffvero; ed un certo n stato la strutturazione antica che il popolo questo conce Oggi non più, oggi è più una potenza, o non è al servizio del alla domenica, bensì stantemente. Forse non li i porti quando accu ntero chissosa l'antite tra "il Cristo delle "pomposità" di c chiese; ma d'altronde proposito subentrano il riscaldamento e i be

rimembra la nascita del Salvatore e l'unità della Sacra Famiglia.

Ci stupiamo assai quando leggiamo che gli antichi popoli romani, centinaia d'anni or sono, basavano la loro esistenza sulla materialità delle cose, che de la vita stessa avevano un concetto esclusivamente epicureista. Molte volte rifiutiamo addirittura di prendere in considerazione ciò, perché lo riteniamo impossibile; ma purtroppo non ci rendiamo coscienti che noi ci stiamo avvicinando velocemente a tal stato di cose, e che presto, e non senza vergogna, potremo definirci figli d'Epicuro alla loro stessa maniera. Per sensibilizzare maggiormente la massa su questo problema, da molti sentito ma in egual misura da molti rifiutato in modo quasi rigilloso, voglio portarvi la parola semplice, di un

uomo semplice, come semplice è colui che rinascerà di nuovo nei nostri cuori, o che almeno... dovrebbe rinascere: un sacerdote.

"Oggi la religione non è praticata da pochi — m'ha confidato — molti lo pensano, ma il problema religioso, ritengo sia veramente sentito da parecchie persone. La statistica nuda e cruda, fatta così, falsa, in un certo senso, il problema. Non vo'lo con questo negare che il Natale si stia tramutando esteriormente in un qualcosa di troppo commerciale. Ciò è vero, ripeto, però lei sa anche bene che noi siamo esseri umani, ed essere umano significa avere delle debolezze, cedere spesso al sentimentalismo più puro; di conseguenza preparare l'albero, acquistare doni, tutti gesti che si sa e per se nulla hanno a che

Buon Natale

e

Felice Anno Nuovo



augura ai suoi pazienti,
amici e tutti
gli italiani di Montreal

Dott. Giovanni Vidas
Chiropratico



... la strutturazione della chiesa antica che ha radicato nel popolo concetti errati...

fare con la ricorrenza, non sono altro che la forma "esteriore" Natale, quella forma commerciale che è una richiesta della società capitalista. Però, l'assicuro — ha aggiunto — che rimane nel fondo dell'animo umano, la considerazione del Natale come giorno di unità, di comunione, e soprattutto il concetto di vincolo familiare. E ciò è molto importante, direi l'unico e vero scopo del Natale. Guardi la nostra comunità, gli italiani del Quebec. Glielo dico con sincerità — ha continuato — se prima in Italia sentivano il tutto come un qualcosa di tradizionale, osservavano scrupolosamente questi dogmi e lo facevano passivamente, oggi, quaggiù, trovano a contatto con una società attiva, hanno sentito al tradizionalismo d'un tempo, quella convinzione necessaria, appunto per poter capire completamente l'evento. Sì, se lei, quella statistica — ha concluso con una vena d'amarezza negli occhi — la svolge nell'interno d'un bivio, tra gente che si rifugia nel fumo e nell'alcol per poter dimenticare ed alleviare la sofferenza che la vita ogni giorno riserva ad ognuno, sentirò pure continue crisi: he sul nostro operato. Ma lei lo avranno detto anche che il prete è soltanto uno spazio opportunità, che il prete sta bene, ha soldi, vive negli agi e svolge esclusivamente il suo operato tra le sofistiche poltrone d'un ufficio. Non è vero; ad un certo momento è stata la strutturazione del "cristo" antico che ha radicato nel popolo questo concetto errato. Oggi non più, oggi il clero non è più una potenza, oggi il prete non è al servizio del popolo solo alla domenica, bensì sempre costantemente. Forse non hanno tutti i torti quando accusano in maniera chissosa l'antitesi esistente tra "il Cristo della grotta" e la "pomposità" di certe nostre chiese; ma d'altronde a questo proposito subentrano altri fattori. Il riscaldamento e i banchi nuovi,

per esempio, sono necessità essenziali di una civiltà capitalistica. Poche parole, la voce un po' velata dal tormento interiore di quest'uomo, ma parole semplici che ci devono assolutamente far riflettere. Abbiamo noi pensato che questo nostro comportamento sia un po' dell'ipocrisia? Ci offendiamo facilmente se ci dicono: "non sei uomo di carattere", ma è questo uno dei punti in cui un individuo lo dovrebbe rivelare. L'uomo è libero per natura, e come è padrone dei propri sentimenti, tale deve esserlo per le proprie convinzioni. La re-



... il prete sta bene, ha soldi, vive negli agi...

ligione non ammette vie di mezzo, cerchiamo di vivere in modo il più coerente possibile con noi stessi. Purtroppo il comportamento e l'andar delle cose non fanno certo sì che il futuro si dipinga di rosa. Di chi la colpa di questo stato di cose non la vogliamo sapere, ad ognuno il compito di esaminarsi. Criticare il comportamento singolo sarebbe assurdo, mi son permesso soltanto di criticare qualche specie d'ipocrisia che ci avvolge. Una critica, la mia, che non deve essere assolutamente intesa come critica negativa, bensì come critica esclusivamente a base costruttiva.

GIUSEPPE CANCEIANI

AUGURI
FERVIDISSIMI
DI



**BUON NATALE e
FELICE ANNO NUOVO**

DALLA
SARTORIA ITALIANA

Fratelli Mucherino

345 MOZART EST — MONTREAL — 271-2141

BUONE
FESTE
DAL

Sauvé
SUPER MARKET
Prop. Giacomo Capuano



PRODOTTI ITALIANI

77 RUE SAUVÉ OVEST
TEL.: 387-2574-5

PARMA FOOD PRODUCTS

Augura alla sua
vasta clientela ed a tutta
la comunità italiana
BUONE FESTE



e ricorda a tutti di gustare i suoi squisiti prodotti

3775 BOUL. INDUSTRIEL
MTL—NORD

TEL.: 321-7990
321-1853

MAMMA Furniture

7426 St-Hubert - 272-8202 - 272-8203



I fratelli ALFIERI
augurano
Felici Feste
a clienti
e amici tutti



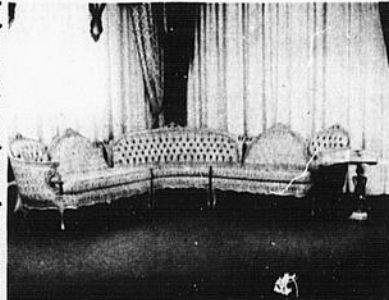
MICHELE



GIUSEPPE



TONY



PER MOBILI BELLI MAMMA FURNITURE!

CHARLAND IRON WORKS CO. LTD.



AUGURA A TUTTI I CLIENTI
Un felice e prospero Anno Nuovo



2730 CHARLAND AVE.

TEL.: 384-3556

I MIGLIORI AUGURI DI Buone Feste

a tutta la nostra clientela
da parte della direzione e del personale
dei negozi di generi alimentari

supermarché
sauvé Itée.
2460 est, sauvé

supermarché
dante testa inc.
250 est, jean talon



Donald Coté, presidente

Bijouterie
SONIA Inc.
e
**Blue Diamond
Enrg.**

FORMULANO
VOTI AUGURALI DI

Felice Natale
e
Prospero Anno Nuovo

a clienti ed amici

FABBRICANTI ED IMPORTATORI
di diamanti e oro 18 Karati

5292 JEAN TALON EST
TEL.: 376-1070 — 722-9624



Italiani, zampognari



... una musica tanto antica che ci sembrerà divinamente nuova e meravigliosa ...

Che? Vi offendete? Allora non siete Italiani. Non perché d'esser tali ci si debba vergognare. Ma soltanto perché in una notte come quella del Natale trasformarsi in zampognari è una caratteristica tutta nostra. Qualcosa che ci portiamo a spasso per il mondo tra pelle e pelle. E che affiora fatalmente, appunto, in questa notte.

Il cavalier Vincent e il contrattore Tony, il lavapiatti Jonny e l'operatrice Mary, l'agente Charly e il mafioso Fred e cento, mille, centomila, tutti, per una notte almeno, dimentichiamo quello che per 364 giorni ci sforziamo di apparire. E siamo finalmente noi, gli zampognari. Allora, vaddio!, a dispetto delle nuove desinenze dei nostri nomi di battesimo, e per quanta resistenza si tenti di fare, torniamo ad essere per pochi istanti Pippo, Tonio, Carletto, Rosa e Mariannina, partiti 1000 secoli fa per questo ed altri lidi: zampognari. Di dentro, intendere dire. Che se a qualcuno di noi venisse l'uzzolo romantico di vestire la pelle di capra, le ciocie e il cappello a pan di zucchero così cari ai nostri pifferai, per mettersi a suonare una pastorale certezza per la gioia dei suoi bimbi canadesi, non basterebbe certo la santità della ricorrenza per trattenerne amici e familiari da lazzi e sberleffi irriverenti.

24 dicembre, la notte della verità.

Pensi tu, imprenditore Frank, che al paesello ti chiamavi più onoramente Francesczuzzo quando menavi al pascolo sulle tue belle colline le greggi di don Nicola, pensai tu veramente che basteranno dieci o dodici whisky o il de-colleté ubriacante dell'amichetta di turno o il frastuono assordante di una discoteca, per dimenticare? Per ricacciarti dentro quella voce vibrante di zampogna che verso mezzanotte ti salirà alla gola, tu lo voglia o no, da i più remoti nascondigli del subcosciente dove invano hai tentato di nascondere la tua origine mediterranea?

Zampognari. E tali, grazie a Dio, sappiamo ancora essere, sia pure per brevi attimi, noi, gente dell'Alpe e della leguna, del Tavoliere e della Maremma. E se così non fosse a nulla servirebbe chiamarsi Italiani. Giacché proprio questa ultima briciola di sentimento antico mi per che sia e rimanga la più bella fra le poche virtù che ancora distinguono da gli altri l'uomo della nostra terra. Un miscuglio forse irripetibile, ma ricco e saporoso, di vino nuovo e campane, di ceri accesi e zibibbo, d'organi e di pifferi di canna: un pasticcio natalizio che caratterizza ancora un lontano Natale che gli Italiani sanno almeno rimpiangere.

E facciamo gli auguri; non con cartoline agghindate di frasi dorate, ma così, tacitamente e senza gesti convenzionali: dando via libera a questa musica di ciaramelle che a mezzanotte ci nascerà nel cuore tra un blues e un rock and roll. Una musica tanto antica che ci sembrerà divinamente nuova e meravigliosa. E sarà tanto breve quanto può esser breve un istante di pura felicità. Dimenticheremo, allora, la scienza nucleare, le conquiste spaziali e i carrelli elettronici; per ricordare invece un remoto profumo di ricotta nella ciotola di legno, lo scoppietto di castagne che saltano nella padella fumosa, gli schiocchi del ceppo di mandarolo nel focolare della masseria. Dimenticheremo, allora, le conferenze al vertice, i pools dell'oro e dell'acciaio, i conflitti ideologici e la giungla d'asfalto; per ricordare una calzettina rammendata appesa al camino, le candeline di povera cera colorata sull'abete che odora di buona resina, gli zampognari intabarrati alla porta: tu scendi dalle stelle. E almeno una volta l'anno, a mezzanotte, sarà vera pace in terra agli Italiani, zampognari di buona volontà.

Umberto Taccola

Il prim

"In questo caso l'irridazione tedesca, Natale fu accesa von Riedesel il 25 di Tale albero fu il pr Natale canadese".

Questa iscrizione inglese e tedesco si placca affissa sulla Quebec, dove il Riedesel e la sua ra. Nato in Germa desel comandava Hanoverian mandò dal tedesco Duca a risposta agli inglesi chiesto rinforzi durante la guerra civile. C'è ze rivoluzionarie m so il nord alla con wer Canada (Quebec rono la loro veltovra lungo il fiume Rich nel 140 miglia da troncato sul S. S. successo, attaccato rono Montreal e St ra, per la seconda anni, Quebec fu de forze nemiche. Ma 1776, il cannone nuncio l'arrivo de gliese ed occu- bec fu salvat. della marina inglese il Ministero della C preparò una triplie per occupare lo York e isolare il il centro vigile dal resto delle colone John Burgoyne dine di procedere Champlain, ma, le sue truppe avanzò ritore nemico, la p concenò i suoi copioni per scongiurare Burgoyne si arrese ed il Generale Rie prigioniere per non sciato che nel 1781 bio di prigionieri. Sir Frederick H soldato in inglese gregato all'armata 1756, immediatamente comando di tutte Sorel (dove egli av quartieri generali Montreal all'ufficiale te giorni prima di Nati von Riedesel e la occuparono in Sorel il Governatore Hol fatto costruire per i vicini e gli uf invitati dai von Rie brezza Natale fu ammirarono, per un albero di Natale. Le lettere e la m Baronessa Friederici Luise von Riedesel p to il titolo Berufs-Rei a Berlino nel 18 di tradotte in inglese furono la prima fon zioni sul Canada. ruo primo Natale in signora von Riedes aver così risposto curiosi dei vecchi e "Guardate quest il suo verde peren di eterna giovinezza l'eternità di Dio, dalle candele rapp della speranza e la adomato di noci, ci ricorda che Dio tutti e gioia per i La tradizione del tale illuminato si mente poiché più d

ari

Il primo albero di Natale in Canada

"In questo caso, secondo la tradizione tedesca, un albero di Natale fu acceso dal Generale van Riedesel il 25 dicembre 1781. Tale albero fu il primo albero di Natale canadese".

Questa iscrizione in francese, inglese e tedesco si legge su una placca affissa sulla casa di Sorel, Quebec, dove il generale van Riedesel e la sua famiglia vissero. Nato in Germania, van Riedesel comandava i reggimenti Hanoveriani mandati in Canada dal tedesco Duca di Brunswick in risposta agli inglesi che avevano chiesto rinforzi durante la rivoluzione americana. Quando le forze rivoluzionarie marciarono verso il nord alla conquista del Lower Canada (Quebec) trasportarono le loro vettaglie per nove lungo il fiume Richelieu e a Sorel (40 miglia da Montreal) entrarono sul St. Lawrence con successo, attaccarono a cultura: rono Montreal e St. Johns. Allora, per la seconda volta, in 16 anni, Quebec fu bombardata da forze nemiche. Ma, nel maggio 1776, il cannone su fiume annunciò l'arrivo della flotta inglese ed ancora una volta Quebec fu salvato. La supremazia della marina inglese. Per il 1777, il Ministero della Guerra inglese preparò una triplice campagna per occupare lo stato di New York e isolare il New England, il centro vitale della rivoluzione, dal resto delle colonie. Il Generale John Burgoyne ricevette l'ordine di procedere lungo il lago Champlain, ma, man mano che le sue truppe avanzavano sul territorio nemico, la popolazione si concentrò nei capostipiti americani per scongiurare gli inglesi. Burgoyne si arrese a Saratoga ed il Generale Riedesel fu fatto prigioniero per non essere rilasciato che nel 1781 in uno scambio di prigionieri.

Si: Frederick Holdimand, un soldato svizzero che si era aggregato all'armata inglese nel 1756, immediatamente diede il comando di tutte le truppe da Sorel dove egli aveva stabilito i quartieri generali militari a Montreal all'ufficiale tedesco. Pochi giorni prima di Natale, nel 1781, van Riedesel e la tua famiglia occuparono in Sorel la casa che il Governatore Holdimand aveva fatto costruire per loro.

I vicini e gli ufficiali inglesi invitati dal van Riedesel a celebrare Natale furono sorpresi ed ammirarono, per la prima volta, un albero di Natale illuminato.

Le lettere e le memorie della Baronessa Friederike Charlotte Louise von Riedesel pubblicate sotto il titolo Berufs-Reise nach America a Berlino nel 1801 e più tardi tradotte in inglese a New York, furono la prima fonte di informazioni sul Canada. Scrivendo del suo primo Natale in Canada, la signora von Riedesel riferisce di aver così risposto agli sguardi curiosi dei vecchi e dei giovani: "Guardate questo pino che con il suo verde perenne è simbolo di eterna giovinezza nonché dell'eternità di Dio, così illuminato dalle candele rappresenta la luce della speranza e la gloria di Dio; adornato di noci, mele e biscotti ci ricorda che Dio ha cibo per tutti e gioia per i bambini...".

La tradizione dell'albero di Natale illuminato si diffuse rapidamente poiché più di mille soldati



L'albero di Natale è il simbolo della gioia per tutti... anche per questo gruppo di bimbi affetti da una brutta malattia, l'emofilia. Soprattutto a fare un NATALE VERAMENTE FELICE.

tedeschi sposarono ragazze del Quebec e si stabilirono in Canada. Nel 1850, i giornali di Montreal dicevano che gli alberi di Natale erano una tradizione in tutto il paese. L'uso era sorto quindi prima qui che in altri paesi del mondo ad eccezione della Germania.

Quando la placca commemorativa fu scoperta con cerimonia speciale a Le Château des Gouverneurs il 10 dicembre 1966, come primo progetto del Centenario della "Trans-Alliance of German-Canadians", i discen-

enti del "generale dell'albero di Natale" ricevettero un messaggio. Fritz Riedesel, Barone di Eisenbach, Field Marshall of Hesse, concluse con queste parole: "...in questi nostri tempi di inquietudine internazionale, è incoraggiante vedere come i canadesi ricordano questo simbolo dell'amicizia. Speriamo sinceramente che le luci dell'albero di Natale accendano sentimenti di pace nel cuore di tutti e che presto l'uomo ed il suo mondo godano di pace duratura". (CANADIAN SCENE)

COME COMPRARE L'ALBERO DI NATALE

Comprate l'albero di Natale quando la scelta è buona. Paragonate prezzi e qualità. Chiedete al venditore di indicarvi i diversi tipi di albero — lo "scotch pine" ha due aghi in nodo; lo "spruce" ed il "balsam" hanno un ago solo lungo ¼ di "inch"; l'ago del balsam è piatto; l'ago dello spruce ha quattro facce ed è più facile far scorrere fra l'indice e il pollice.

L'albero dovrebbe avere alla base un tratto di fusto lungo abbastanza e non troppo spesso per entrare bene nella base-sostegno. Controllate la base assicurandovi che non abbia gobbe o curve per evitare difficoltà e incidenti. L'albero dovrebbe avere un unico tronco diritto dalla base alla punta. Le foglie dovrebbero essere pulite e fresche. Provatele schiacciando alcune fra le dita. Gli aghi sono rigidi e non si possono schiacciare.

Prima di comprare, misurate la

vostra stanza e scegliete l'albero di misura giusta. Normalmente, quando si taglia la punta si distrugge la bellezza dell'albero. Inoltre, gli alberi più bassi sono meno costosi. Il venditore ha spesso anche dei rami utili per decorare la casa.

Tenete l'albero fuori finché non sia l'ora di decorarlo. E poi i più gli alberi raggiungono il mercato in buone condizioni perché sono stati ben tagliati e perché il clima fresco autunnale li conserva bene all'aperto. Eriagete l'albero su un sostegno munito di vaso pieno di acqua e lo conserverete fresco anche per tre settimane. Ricerche scientifiche hanno dimostrato che un albero fresco e verde contiene nelle foglie umidità sufficiente per essere refrattario anche al fuoco del fiammifero.

(CANADIAN SCENE)

REGAL FRUIT

(Props: DI STEFANO BROS.)

augura alla sua clientela

FELICI FESTE

2291 FLEURY EST



TEL.: DU. 7-1103



Damiano Piedimonte

TAPPEZZERIA ITALIANA

Augura a tutta la sua affezionata clientela

Buon Natale e Felice Anno Nuovo

E vi ricorda:

FODERE SU MISURA PER DIVANI
ESEGUITE IN PLASTICA O STOFFA
OGNI LAVORO E' GARANTITO

10215 J. J. GAGNER

TEL.: 388-6927

LA DITTA



FERRONNERIE
RANCESCUTTI

augura ai numerosi

CLIENTI ED AMICI

BUONE FESTE



TUTTO PER LA
CASA - VISITATECI!

3755 Rue VILLERAY, (St. Michel) — RA. 8-4073

CON GLI

AUGURI PIU' SINCERI

A TUTTA LA

COMUNITA' ITALIANA



DITTA EDILE

SPINO CONSTRUCTION

CO. LTD.

MARIO SPINO

PRESIDENTE

PASQUALE SPINO

VICE-PRESIDENTE

1205 LOUVAIN W.

381-2351



E' CON VIVO PIACERE
CHE FORMULO ALLA
COMUNITA' ITALIANA
I MIEI MIGLIORI AUGURI DI

Buon Natale e Capodanno

JEAN DESFOSSEZ
506 St. Joseph Est

UFFICIO APERTO OGNI LUNEDI DALLE 9.00 ALLE 21.00

B
U
O
N
N
A
T
A
L
E



Salumificio BOLOGNA

SPECIALITA' :

- MORTADELLA VERA BOLOGNA
- PEPPERONI PER PIZZA
- CAPICOLLI
- PROSCIUTTELLA ecc....

Preferite i nostri prodotti
perché
sono composti con le carni
di primissima qualità

6810 WAVERLEY



TEL.: 272-0439

BUONE FESTE
ai nostri clienti e
alla Comunità italiana



dal
Direttore **GEORGE ST-PIERRE**
e dal personale
della

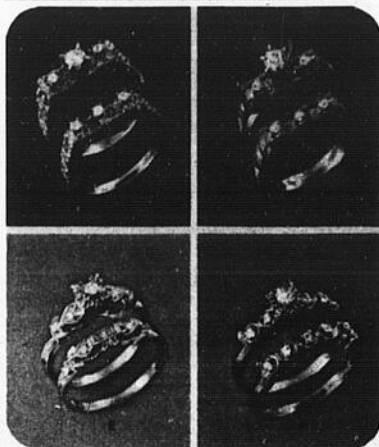
**Caisse Populaire
St-Raymond**

5580 Upper Lachine Road

Tel.: 481-3039



IL DIAMANTE "DONO D'AMORE" REGALO PIU' ADATTO PER NATALE

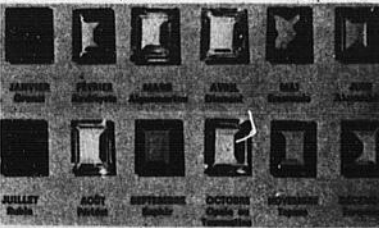


Anche il Natale si mette al passo con i tempi, acquista nuovi simboli, valori differenti, anzi più preziosi, dimensioni diverse da quelle solite. Ora, anche il diamante è entrato a far parte dei simboli della Natività. E, in un certo senso, l'acquisizione è ozzeccata. Da secoli questa pietra preziosa è definita "dono d'amore". Natale è festa d'amore per eccellenza: quale migliore occasione, quindi, per celebrare in perfetta armonia d'intenti la ricorrenza se non con un dono che significhi amore, continuità, tradizione? E' vero che fino a qualche tempo fa, il possesso, di un diamante costituiva per troppa gente un sogno davvero irraggiungibile, fuori della portata della realtà quotidiana. Ora, invece, è sufficiente sfogliare le pagine dei più importanti periodici per essere avviati all'acquisto di uno di tali pietre con tutte le garanzie richieste da un'operazione seria e a prezzo conveniente. Difatti, in tali giornali si ammirano, riprodotte a colori, bellissime collezioni di gioielli con diamanti opportunamente studiate e realizzate dai più importanti e versatili orafi e designers italiani. Vien subito fatto di domandarsi quali saranno specifici tagli annuali medesimi, uno per uno, e sono accessibili a tutte le borse. Si può dire che l'aggettivo "astronomico" che per lo più si collega ai "pezzi" tempestati di diamanti, sia del tutto pleonastico ormai, cioè superato, anche perché in questo settore oggi ci si è messi al passo, ci si

è adeguati alla realtà del momento, vale a dire convenienza nei prezzi e bellezza dell'oggetto in se stesso. Il quale oggetto può essere più o meno guarnito di pietre preziose, ma non è detto che queste debbano sempre essere di misure spropositate, come usava un tempo. I diamanti, si sa, rappresentano il modo più bello, più antico, più nobile di significare il proprio affetto, la propria stima alla persona che si vuol bene. Indistruttibile e splendido, i diamanti sono il simbolo universale del sentimento. Non è quindi la grandezza che conta. Un diamante, anche piccolino, è unico e inimitabile. Una "cascata" di piccoli diamantini, molto più conveniente anche sotto l'aspetto finanziario, rappresenta oggi il cosiddetto "ultimo grido" della moda degli accessori femminili e si presta soprattutto alla realizzazione di gioielli nuovi, insoliti, attuali. Ed è proprio su questo tema che si fonda l'annunciata campagna intitolata "Collezione Diamanti '72".

Si tratta è bene sottolinearlo, di diamanti veri. Ed è perciò che soltanto i gioiellieri sono in grado di spiegare il significato di termini quali "carato", "luce", "sfaccettatura" e l'importanza del taglio e le variazioni di colore tra due pietre apparentemente simili. Perciò quest'anno si potrà augurare il Buon Natale alle persone amate anche con veri, smaglianti, preziosi diamanti.

ISA DONATI



Le strade di Roma. Particolarmente del centro storico, mare un'amica

NATALE
Dal s
alla r

S'in dai primi g
bre appor
tutto a Roma i
di una tradizione
te manifestazioni
riserva più d'una
le del corpo, non
stronomia. Quella
non è propria gion
sere denominata
"Bengodi", dato ch
cattoli, ninnoli, op
d'arredamento, of
se di leccornie, da
ai torroni, dalle cro
scotti, dal cioccolato
e così via. Per l'oc
za Navona divent
dirsi, ancor più s
lotta rutilante di ca
di addobbi e di fi
e di piante e si tra
momento in un
e pittoresca ten
non manca nepp
sepe della tradizi
za quasi naturale.
da "banchi di ver
l'antico Circo Acon
diose naufraghe di
ro e propria gion
monica in cui le v
le arida di nio
anche dei grandi f
tivo udibile anch
una fiera che dur
bre e va fino al g
fanzia ed la mar
gra, a Roma, per
gamente il Natas
le tradizioni roman
ri connesse con la
quella del "catt"
la notte che va da
tembre: i centinaia
pesce fresco sono
balta dei mercati
quartiere Ottim
venduti al pubbli
più antiche cerim
una sfilata a dir p
lica. Incento è l'et
lo che dà il nome
Alcuni lo derivano
lus (quanto ?), d
lontano il pesce s
sta e quindi per c
come si noterà. H
antiche, ma ogg
zione trascende la
diani per intervi
ne del tempo in cui
mono del pesce o



Le strade di Roma si addobbano, ogni giorno, per accogliere sempre con maggior gioia il Natale. Particolarmente "festosa", per l'occasione, è VIA FRATTINA, nella foto, una delle principali strade del centro storico con i numerosi palcoscenici affacciati ad innumerevoli filii d'argento in modo da formare un'amaca sulla testa dei passanti affaccendati. (Foto ANSA)

NATALE A ROMA

Dal salotto di Piazza Navona alla rituale cerimonia del "cottio"

Sin dai primi giorni di dicembre appaiono una po' dappertutto a Roma i segni tangibili di una tradizione che, fra le tante manifestazioni dello spirito, ne riserva più d'una anche a quelle del corpo, non escluse la gastronomia. Quella di Piazza Navona, ad esempio, potrebbe essere denominata la "Fiera del Bengodi", dato che, oltre a giocattoli, ninnoi, oggetti d'arte e d'arredamento, offre larga messe di leccornie, dal "pangiallo" di torroni, dalle caramelle ai biscotti, dal cioccolato, ai dolci e così via. Per l'occasione piazza Navona diventa, se così si può dirsi, ancor più salotto, un salotto rutilante di colori e di luci, di addobbi e di festoni, di fiori e di piante e si tramuta in un certo momento in una viva olografia pittoresca scenografica e qui non manca neppure il grande preseppe della tradizione a grandezza quasi naturale. Tutto cintato da "banchi di vendita" coperti, l'antico Circo Aagonale della grandiosa navanatica diventa una vera e propria gigantesca cassa armonica in cui le voci, le musiche, le grida di gioia dei piccini e anche dei grandi formano un motivo udibile anche a distanza. E' una fiera che dura tutto dicembre e va fino al giorno dell'Epifania ed è la maniera più allegra, a Roma, per celebrare degnamente il Natale. Ma una delle tradizioni romane plurisecolari connesse con la gastronomia è quella del "cottio" natalizio nella notte che va dal 23 al 24 dicembre: cenazio di quintali di pesce fresco sono posti alla ribalta dei mercati generali, nel quartiere Ostiense, per essere venduti al pubblico. E' una tra le più antiche cerimonie capitaline, una sfilata o dir poco pantografica. Incontro è l'etimo della parola che dà il nome alla cerimonia. Alcuni lo derivano dal latino quatuor (quanto?), dato che in epoca lontana il pesce si vendeva all'asta e quindi per offerta. Il rito, come si noterà, ha radici molto antiche, ma oggi la manifestazione traspare la realtà quotidiana per interarsi nella tradizione del tempo in cui il mercato romano del pesce aveva sede in

Sant'Angelo in Pescheria, proprio ai piedi del Campidoglio. Quel mercato fu poi trasferito in via San Teodoro, ancora alle pendici del Campidoglio e, infine, esattamente nel 1932, nell'attuale sito lungo la caratteristica via Ostiense, poco discosto dalla piramide di Caio Cestio.

Il "cottio" nacque al tempo in cui le corporazioni degli artigiani riunivano sotto la loro tutela i lavoratori distinti in categorie. Ogni corporazione era orgogliosa del proprio patrono o santo protettore. Perciò i pescatori avevano battezzato il loro mercato con il nome di Sant'Angelo, mercato che si glorificava del titolo

onorifico di "Università dei pescivendoli" ed aveva una cappella privata per pregare e insinuare le spoglie dei più validi maestri della corporazione. Oggi i notabili si attardano al "cottio", l'allegra fiera del pesce, e non di rado fanno i loro acquisti come se si trattasse di un rito. Un rito che richiama alle menti lontane scomparse come, ad esempio, quella medioevale, che imponeva una rappresentanza dei pescivendoli nella loro uniforme con spadino e pennacchio nel corteo pontificio in occasione, appunto, della celebrazione natalizia.

PIERO FORTUNATO (AIMI)

I PROPRIETARI DELLA

ROMEO SUPER MARKET

AUGURANO BUONE FESTE a tutta la loro clientela

92 DANTE ST. - MONTREAL - 273-4311



BUON NATALE e FELICE ANNO NUOVO

A TUTTA LA COMUNITA' ITALIANA

Sezione Italiana dei Sarti Loc. No. 274 - A.C.W.A.

Presidente: **SERGIO RIGANTE**
Vice-presidente: **GERGIO SISTILLI**
Agente d'affari: **J. LAPELLO**
Segretario: **CARMINE SANGIOVANNI**



I titolari, Evaristo ed Emilio Pietrantonio, della **BOUCHERIE TORINO INC.** AUGURANO AGLI AFFEZIONATI CLIENTI ED AMICI **BUONE FESTE**

531-535 BELANGER EST (Angolo Chateaubriand) TELS.: 276-4303 - 274-5288



LA

FARMACIA CHARLES enrg.

AUGURA A TUTTA LA COMUNITA'

Buon Natale e Felice Anno

3737 VILLERAY - MTL. 453 TEL.: RA. 2-1137



NAPOLI FOTO STUDIO

Augura alla sua vasta clientela, a tutti gli italiani

Buon Natale e Felice Anno 1972

9662 Boul. St. Michel - Tel.: 387-3825



AGLI AFFEZIONATI CLIENTI ED AMICI SINCERI AUGURI DI

Buone Feste Bar Superga

(Prop. FRANCO DE ROBERTIS)

8971 - 10^a AVE., ST. MICHEL - 381-0080



IN OCCASIONE DELLE

SANTE FESTE

PER GLI AUGURI PIU' BELLI REGALATE

FIORI del

FIORISTA MARTELLO

OGNI GENERE DI FIORI PER QUALSIASI OCCASIONE

6427 PAPIEAU AVE. Tel.: RA. 7-8723



AUGURI FERVIDISSIMI

A TUTTA LA COLONIA ITALIANA

di BUONE FESTE

FRANK D'IORIO

• ASSICURAZIONI GENERALI •

TEL : 387-8945

LA MODERN AUTO SPRING SERVICE
L'UNICA COMPAGNIA ITALIANA A MONTREAL
A TUTTA LA CLIENTELA ITALIANA AUGURA BUONE FESTE

Ripariamo un foglio
o una balestra completa
per qualsiasi modello
di automobile
o di autocarro



• Barre di sospensione
• Ammortizzatori
• Servizio rapido
• Servizio completo

8950 Pascal Gagnon
VILLE ST-LEONARD

TEL: 321-6001

Buone Feste

RISTORANTE

BIANCA FRANCO

7143 St. Dominique (angolo Jean Talon)

Tel.: 274-0089

IL RITROVO OVE
SI PUO' GUSTARE
LA VERA E
GENUINA CUCINA
ITALIANA!



BUON NATALE

E
PROSPERO ANNO NUOVO
DA

ANTONIO DI GIOACCHINO

(ASSICURAZIONI GENERALI)

Ufficio: 2810 SAUVE EST
Residenza: 7638 - 15e AVE. VILLE ST. MICHEL

Tel.: DU. 9-3450
RA. 2-2612

IL CLASSICO RITROVO
DEL
BUONGUSTAIO ITALIANO



KIT-KAT Restaurant

(NICK DI SCIULLO, proprietario)

Augura ai clienti ed amici

Buone Feste

1469 BLEURY - MONTREAL - TEL.: 288-6402

La solitudine dell'emigrato



...L'uomo-emigrante sperimenta una nuova solitudine... nella folla anonima che lo circonda ed in mezzo alla quale si sente come straniero...

L'emigrazione, se è un dramma per molti, rimane però un problema per tutti. Il Papa, nella recente Lettera Apostolica OCTUAGESIMA ADVENIENS, parla delle megapoli, verso le quali ormai il flusso migratorio è ininterrotto, cogliendo il senso umano più profondo di questo fenomeno: "L'uomo sperimenta una nuova solitudine, non di fronte ad una natura ostile, per dominare la quale ci sono voluti dei secoli, ma nella folla anonima che lo circonda ed in mezzo alla quale egli si sente come straniero".

E' la società industriale, infatti, che da origine, per forza di attrazione, ai movimenti migratori in quanto, in vista dell'utilità della concentrazione industriale, preferisce investire il capitale in zone già attrezzate, costringendo l'uomo a inseguire il capitale anziché portare il capitale verso l'uomo: con la conseguenza, tra l'altro, che vengono a crearsi zone supercongestionate industrialmente e demograficamente, mentre altre zone, pur suscettibili di sviluppo, vengono irrimediabilmente depopolate. In Italia, per esempio, le sole città di Milano, Torino, Roma e Napoli hanno assorbito da sole il 65 per cento del movimento migratorio.

Il trasferimento sarebbe positivo se si trattasse di una autentica e libera scelta. Ma se la scelta avviene in stato di necessità, è frutto di condizionamenti, limita la libertà. Se l'alternativa è la disoccupazione e la fame, non sono garantiti i diritti, né la promozione della persona.

Il trasferimento in stato di necessità non è inteso come bene comune e in vista della dignità della persona umana, ma come servizio del sistema produttivo, il quale si preoccupa della monopersona ma ignora i problemi famiglia, persona, scuola, casa etc. e il reinserimento nel contesto sociale.

Nei Paesi o nelle zone d'emigrazione l'accogliimento riservato agli immigrati è spesso viziato da pregiudizi. Si forma spesso un clima di

"apartheid" sociale, di cui è facile sentire attribuire la colpa agli immigrati, perché se ne stanno chiusi nel loro ghetto. Ma è doveroso far osservare che, generalmente, la "piccola isola" degli immigrati si forma e si mantiene a causa della "grossa isola" chiusa e diffidente dei nativi.

A creare l'atteggiamento di ostilità nei riguardi degli immigrati contribuisce spesso la mancanza di una visione in prospettiva: non si ha la pazienza di aspettare che giunga l'ora della seconda generazione, quando i figli degli immigrati, che abbiano potuto attingere come i nativi, alle fonti dell'istruzione, ai frutti del lavoro e al decoro dell'ambiente, saranno del tutto alla pari coi nativi e forse apporneranno alla comunità in cui i loro genitori sono stati accolti, un contributo di inventiva, di calore umano, di solidarietà familiare.

Necessario è dunque richiamare la coscienza dei cristiani ad una maggiore giustizia nei riguardi degli immigrati, ad un maggior senso di fratellanza fra gli uomini, ad un più autentico rispetto della dignità umana.

La Conferenza Episcopale Italiana, in un ampio documento destinato alla pastorale dell'emigrazione e reso noto in questi giorni, auspica un cambiamento di mentalità che segni il passaggio da una economia di profitto ad una economia di carattere solidaristico ma intanto auspica subito, da parte di tutti i cristiani, "gesti che traducono in fatti l'amore per l'uomo immigrato". "E' pericoloso — afferma il comunicato — rifiutare il Cristo che vive nei poveri e nei sofferenti. Infatti non possiamo come Chiesa limitarci a svegliare delle coscienze e a denunciare delle situazioni di ingiustizia. La Chiesa deve dare una testimonianza, attraverso la sua esperienza comunitaria, che certe contraddizioni esistenti nella società sono già superate all'interno della comunità stessa mediante l'amore".

RV

Appun

DOLC

Occorr
chero,
mono,
burro:
ro, 175
gr. di
di acqua,
gliato,
la cop
tata su
ciliogio

Esecuti
le uova
za grat
l'ingest
office
poggia
scioglie
unito
astelo
ro e le
in form
40 minu
tanto raf
Intanto
pieno:
unite la
lato al
sbattere
zucchero
l'acqua
Mescola
fresco.

La maggi

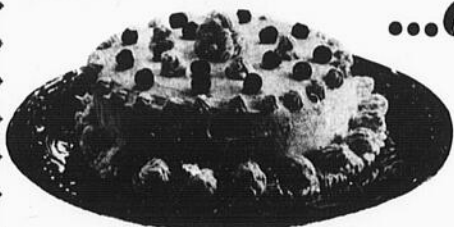
al cibo cl

La gamma

ogni esig

Luigi Mag

Appunti per il Natale



...e finalmente il dolce!

DOLCE « NOTTE DI NATALE »

Occorrente: 4 uova, 120 gr. di zucchero, una scorza grattugiata di limone, 120 gr. di farina, 80 gr. di burro; per il ripieno: 175 gr. di burro, 175 gr. di zucchero al velo, 100 gr. di cacao, 1 uovo, 2 cucchiaini di acqua, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 bicchierino di rhum; per la copertura: 500 gr. di panna montata zuccherata, una quindicina di ciliegine candite.

Esecuzione: In una terrina sbattete le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Lavorate l'impasto fino a quando diventerà soffice e spumoso; fate cadere a pioggia la farina e amalgamatela; sciogliete a bagnomaria il burro e unitele pian piano al composto. Versate in una tortiera unta di burro e leggermente infarinata; ponete in forno e fate cuocere per circa 40 minuti. Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare sopra una gratella. Intanto preparate la crema per il ripieno: lavorate il burro a crema; unite la metà dello zucchero mescolato al cacao; poi aggiungete l'uovo, sbattete bene e unite il resto dello zucchero e del cacao; infine versate l'acqua e lo zucchero vanigliato. Mescolate ancora e ponete in luogo fresco. Tagliate in due strati la torta

e sopra ciascuno strato spruzzate un po' di rhum e poi spalmate la crema al cioccolato. Ricomponete la torta e ponetela sopra un piatto da portata. Ricopritela completamente con la panna montata, spalmandola con la lama bagnata di un coltello e decoratela con fiocchetti di panna montata, sprizzata da una siringa per pasticceria munita di boccchetta larga e scannelata, e con le ciliegine candite. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.

CHARLOTTE ALLE MANDORLE

Occorrente: 1 kg. di marmellata di lamponi, 300 gr. di biscotti savoriardi, 100 gr. di mandorle sgusciate e sbucciate, 4 bianchi d'uovo, 250 gr. di zucchero.

Esecuzione: Ponete la marmellata in una casseruola di materiale piuttosto pesante su fiamma bassa e fatela cuocere, sempre mescolando, fino a quando sarà diventata un po' caramellata. Componete il dolce, facendo uno strato di savoriardi (disposti in tondo) e uno strato di marmellata; cospargete con un po' di mandorle tagliate a filetti; continuate così fino ad esaurimento dei biscotti. Ricoprite tutta la superficie del dolce con il resto della marmellata; ponetelo sopra un piatto da portata di metallo e mettetelo in fr-

igorifero. Intanto sbattete i bianchi d'uovo a neve ben ferma e poi incorporatevi lo zucchero. Ponete il composto in una siringa da pasticciere munita di boccchetta larga e liscia, e formate una corona alla base del dolce e una piccola cupola sulla superficie. Passate in forno già molto caldo e lasciate appena il tempo per far dorare la meringa. Fate raffreddare bene prima di servire.

SPUMONE ALL'AMARETTO

Occorrente: circa 300 gr. di amaretti di Saronno, mezzo litro di panna liquida, 120 gr. di zucchero, mezzo kg. di panna montata, un pizzico di vaniglia, mezzo bicchierino di rhum; una ventina di dischetti di cioccolato.

Esecuzione: Con il matterello pestate finemente gli amaretti, poneteli in una terrina, unite lo zucchero e la panna liquida; lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora. Unite poi la panna montata, la vaniglia e il rhum; mescolate con molta delicatezza e versate il composto in uno stampo da spumoni (a pareti alte e lisce e munito di coperchio) foderato di carta oleata. Battete bene il composto perché non rimangano vuoti. Ponete il coperchio e tenete in frigorifero, nel freezer, per

almeno una giornata. Al momento di servire, rovesciate lo stampo sopra un piatto da portata; appoggiatevi sopra un canovaccio imbevuto di acqua calda e lasciatelo fino a quando lo spumone si sarà staccato dallo stampo. Togliete la carta oleata e decorate lo spumone con i dischetti di cioccolato, disposti alla base e alla superficie dello spumone.

DOLCE DI RICOTTA

Occorrente: un Pan di Spagna rettangolare di circa 300 gr., un bicchierino di rhum, 600 gr. di ricotta fresca, 150 gr. di cioccolato amaro da grattugiare, 1 bicchierino di marschينو, 150 gr. di zucchero, 1 pizzico di vaniglia.

Esecuzione: Tagliate a fette regolari il Pan di Spagna e spruzzate con il rhum. Lavorate la ricotta con 100 gr. di cioccolato grattugiato, il marschino, lo zucchero e la vaniglia. Sbattete bene fino ad ottenere un composto molto soffice. Sopra un piatto da portata disponete una fetta di Pan di Spagna e ricopritela con uno strato di composto di ricotta; continuate così fino a esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di ricotta. Spolverate la superficie con il rimanente cioccolato grattugiato. Tenete in frigorifero per alcune ore prima di servire.

La maggior soddisfazione si ottiene sapendo scegliere il vino appropriato al cibo che si vuole accompagnare.

La gamma di vini italiani disponibili presso la R.A.O. è tale da accontentare ogni esigenza.



Luigi Magnani, Presidente dell'Italvine Inc. nell'augurare

Buone Feste

vi ricorda la produzione delle case che rappresenta

ITALVINE

Cantine Cav. G. B. BERTANI
VERONA
"Soave" — "Bettone" — "Bardolino" —
Valpolicella — "Recioto"

CHIANTI BERTOLLI
CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
"Chianti Classico" — "Diavolo"
"Riviera Stravecchio" — "Vitigno" — "Moncalvo"

Casa Vinicola FAZI BATTAGLIA
CUPRAMONTANA (Ancona)
"Verdichio-Etrusco" — "Rutino"
"Rosé Collanese"

TENIMENTI DI BAROLO
E FONTANAFREDDA
ALBA (Cuneo)
"Barolo" — "Barbaresco" — "Gigognolino"
"Nebbiolo" — "Freisa"

G. B. CARPANO
TORINO
"Punt e Mes" — "Carpano Classico"

CARPENE MAIOLTI
LONIGLIANO (Treviso)
"Prosecco Spumante"
"Grappa e Brandy"

Azienda Vinicola G. COLLAVINI
RIVIGNANO (Trento)
"Toca" — "Merlot" — "Cabernet"
"Fiesc Nera e Grigio"

Casa Vinicola DUCA DI SALAPARUTA
CASTELDUCA (Cosenza)
"Corvo Bianco e Rosso"
"Columba Platano"

E. ISOLABELLA E FIGLIO
MILANO
"Fino d'Albe" — "Sambuca Bianca e Nera"
"Amaro 18" — "Bardolino"

GIACOMO SPERONE
MILANO
"Marula all'Uovo"

to
... nella
le si sente
e, di cui è
uire la col-
perché se
il loro ghet-
... far osser-
imento, la
gli immigra-
mantiene a
ossa isola"
e dei nativi.
giamento di
di degli im-
e spesso la
visione in
i ha la pa-
e che giun-
onda gene-
i figli degli
viano potuto
nativi, alle
e, ai frutti
oro dell'am-
el tutto del
orse appor-
nità in cui i
stati occet-
di inventiva,
li solidarietà

aque richia-
dei cristia-
re giustizia
immigrati, ad
di fratellon-
ad un più
della digni-
Episcopo
mpio docu-
la pastora-
e reso no-
auspicio di
mentalità che
da una e-
ad una eco-
a solidarit-
epica subito,
i cristiani,
ono in fatti
no immigra-
no affer-
— rifiutare
nei poveri e
nti non pos-
a limitarci a
suenza e a
abitudini di
chiesa deve
ianza, attra-
renza comu-
e contraddi-
a società so-
l'inferno del-
a mediante

CONSIDERATIONS SUR LA NOËL QUI ARRIVE

par Antonio CENEDESE

... Noël, fête inoubliable, au caractère éminemment familial, est le jour qui souligne l'allégresse d'une table mise au milieu des parents les plus intimes, réunis pour goûter aux joies les plus pures. Jamais la famille ne reproduit davantage qu'au jour de Noël, l'image vetuste et vénérée de la Sainte Famille...

Dans les limites inévitablement imposées par le tirage, traiter d'un sujet comme Noël n'a l'air d'une tâche ingrate car la Nativité est un argument dont l'amplitude touche à l'infini, engageant la pensée de l'homme autant que son sentiment.

C'est ainsi que, pour mieux éclairer ma lanterne, et comme étant à la recherche d'un point d'appui solide, j'ai commencé par consulter les dictionnaires. Mais ces derniers n'en disent pas long, aux mots "Noël" et "Nativité", leurs définitions ne se bornant qu'à quelques lignes, sans plus.

Demièrement, après maintes tentatives infructueuses, visant à sortir de l'impasse où je me trouvais, et en proie à un chagrin intime, je me suis adressé à un gros bonnet d'une certaine administration (mon affable, c'est l'usage, d'un A maussac), songeant à un avis autorisé sur la question pouvant bien m'être de quelque utilité. Mais sa réponse ne fut pour moi qu'une telle déception: "Cher ami, que vous avez du temps à perdre! Est-ce que vous croyez que Noël reste, à notre époque, un thème intéressant?"

Assurément cet homme, au contact quotidien avec la papeterie officielle, n'est devenu qu'un être indifférent, ne sachant plus apprécier aucun charme de l'esprit.

Il est vrai qu'il existe toujours au monde, des hommes qui, en matière de religion, gardent la foi des ancêtres, alors que d'autres le refusent.

Mais ces "autres", combien sont-ils? Hélas, on ne dispose là-dessus d'aucune statistique, ni personne ne s'est jamais chargée d'en établir. Mais, en effet, même si quelqu'un aimerait se mettre à les chercher, il se trouverait vite accablé à des difficultés quasiment infranchissables.

En tout cas, la confrontation entre croyants et incroyants, n'a jamais été faite, si bien qu'on ne possède, à cet égard, pas la moindre donnée. Il ne peut pas en être autrement, si l'on considère que la foi, en chacun de nous, passe par des périodes alternantes de chaleur et de froidure, au fur et à mesure que se déroule notre vie, le temps qui nous est imparti et qui s'évole, pour aboutir au royaume des ombres dont personne n'est jamais parvenue à soulever le voile, pour en déchiffrer le mystère.

Et cependant, depuis vingt siècles, chaque 25 décembre Noël nous apporte un jour de repos (c'est une fête d'obligation et c'est une fête chômée et payée), de même qu'un moment de répit et de méditation, au milieu des vicissitudes et des événements qui nous touchent de si près, tous, autant que nous sommes, avec nos joies et nos peines quotidiennes.

Cette "bonne nouvelle" qu'est l'Évangile demeure le suprême enseignement de "Celui par qui les siècles ont été faits", et l'admirable synthèse des préceptes dont l'esprit ne peut faillir: "Soyez parfaits comme votre

Père céleste est parfait."

Et les mots prononcés par le "Fils de Dieu" avant de disparaître, "montant à son père", le jour de l'Ascension: "Et voici, je suis avec vous tous les jours jusqu'à la fin du monde", ne sont-ils pas une promesse de bonheur éternel?

Je ne puis insister sur l'aspect liturgique de la fête de la Nativité, sans risquer de devenir l'objet de rires pour les libres penseurs, ou même de critiques fusant de partout... Je les imagine: "Fichtre, en voilà un bien naïf et petit prélatien qui veut nous apprendre ce que tout le monde sait!"

Hé oui. En parlant de Noël, de sa signification au point de vue religieux, on peut faire une gaffe. Surtout par le temps qui court, passablement porté à remettre au grenier les traditions. En effet, depuis une bonne cinquantaine d'années il existe un pays dont l'importance

ce à tous les points de vue est indéniable ou — au d'autre d'un grand chambardement général — pour faire triompher une certaine forme de liberté (sauf le droit de grève), et pour reformer une société dont le mode de vie, sous un jargon latinisé déguisé, demandait d'être housculé en profondeur, de nouveaux maîtres, montés au

puvoir, firent inscrire au fronton de certain grand édifice officiel, en lettres visibles à quelques lieues à la ronde, une légende dont le sens et la portée trouble toujours bien d'esprits: "La religion est l'opium du peuple." Voilà la nouvelle doctrine, l'évangile de Karl Marx! Tant pis. Au royaume des aveugles, les borgnes sont

indépendable ou — au d'autre d'un grand chambardement général — pour faire triompher une certaine forme de liberté (sauf le droit de grève), et pour reformer une société dont le mode de vie, sous un jargon latinisé déguisé, demandait d'être housculé en profondeur, de nouveaux maîtres, montés au pouvoir, firent inscrire au fronton de certain grand édifice officiel, en lettres visibles à quelques lieues à la ronde, une légende dont le sens et la portée trouble toujours bien d'esprits: "La religion est l'opium du peuple." Voilà la nouvelle doctrine, l'évangile de Karl Marx! Tant pis. Au royaume des aveugles, les borgnes sont

rois, comme dit un vieux proverbe.

Par ailleurs, entre temps, à la même époque et en d'autres pays, par opposition, deux autres doctrines virent le jour, le nazisme et le fascisme qui, durant une vingtaine d'années firent tellement parler d'eux, plutôt en mal qu'en bien, dans le monde d'hier, ayant produit les fruits amers dont le souvenir n'est pas encore perdu dans notre mémoire.

Je me suis éloigné du sujet, je m'excuse, mais les idées sont comme les cerises: l'une appelle l'autre, jusqu'à satiété. Je reviens donc à mon but, car il me semble que ce serait dommage de ne pas traiter le thème

de Noël, sous tous ses angles, à l'occasion de sa venue solennelle, lorsqu'il vient à notre rencontre, brillant de toute sa splendeur.

En réalité, la fête de la Nativité est dans l'air bien longtemps avant son quantième, et sa préparation, assez longue, se déroule à partir du début du mois de novembre. Car c'est dans son aspect mondain, tout d'abord, que la fête de Noël se révèle. Et elle ne survit pas sans bousculer nos habitudes routinières.

La radio, la télévision, les journaux, égrenent à longueur de journée, des slogans publicitaires, annonçant,

par exemple, que chez X (pas la peine de le nommer, il est tellement connu), un des plus grands magasins de la métropole, "tout vibre pour Noël".

Dans les couloirs du métro, dans ses stations, des haut-parleurs au son suave et discret, soigneusement cachés le long des listels architecturaux des plafonds, diffusent des airs de Noël, cantiques qui se chantent à l'occasion de la Nativité.

Dans les boutiques et dans les vitrines, ainsi qu'aux étalages des innombrables magasins de commerce, tout nous rappelle que la grande fête approche.

Les magasins de jouets et de hochets regorgent de petites merveilles, en bois coloré ou en métal, qui, de main en main, emportent avec eux un peu de joie et l'amussement de milliers de mioches et d'enfants.

L'alimentation vit dans un branle-bas de combat. Partout, d'étal en étal, à même la rue, les trottoirs, couchés derrière les vitres, on peut admirer des rangées de diodes plantureuses et droites (ces sympathiques palmipèdes de basse-cour), nuel et crues ou déjà cuites, enveloppées, cartonnées ou déjà emballées, prêtes à l'enlèvement et à l'expédition, pour la plus grande sa-

tisfaction de centaines de milliers de gosses; ceux des gourmands et des gluttons qui, la nuit de Noël, les dégusteront, les avaleront, les croqueront, les ingurgiteront, pour les abreuver ensuite de breuvages choisis et de vins capiteux.

L'habillement aussi en profite. Robes et manteaux, vêtements et fourrures, sont là, derrière d'élégantes vitrines ou dans les nombreux stands disséminés dans les immenses centres d'achats de la ville, sous des flots de lumière multicolore, au milieu d'une foule d'arbres de Noël et de statues en carton reproduisant le Bonhomme Noël, portant sur des étiquettes des prix "coupés", comme on a l'habitude de dire à Montréal (prix réduits).

C'est, en somme, une période festive qui donne un bon coup de pouce, un essor remarquable au commerce et à l'industrie. Et partout les acheteurs s'affairent, recherchent les articles, les marchandises rêvées, afin de réaliser, chacun selon son goût et selon son désir, une bonne fête en famille, et voir, autour de soi, rien que des heureux. Les mains,

les bras encombrés de paquets et de colifichets, les clients sortent du centre d'achats ou de la boutique de leur choix, s'enorgueillissent dans leurs voitures et, hop, au foyer.

Dans chaque famille, l'esprit est à la fête de Noël. Tous, plus que jamais, ont le cœur à l'ouvrage. La maîtresse et le maître de la maison veillent à la bonne marche des choses et redoublent d'attentions. Entre autres, il y a aussi la corvée des cartes postales à écrire aux nombreux parents et amis vivant au loin, dans les villes et villages d'Amérique et, pour ceux qui habitent le Nouveau Continent de fraîche date, dans les autres pays d'Europe et du monde.

Ces cartes de Noël sont nées en Grande-Bretagne et plus précisément en Écosse. C'est à Leith, en 1841, que parut la première carte. A Londres, deux ans après, on mit en vente le premier lot de cartes de souhaits, à l'occasion de Noël et du Jour de l'an.

Ces cartes ne tardèrent pas à se répandre en Europe et, après l'Autriche qui les imprima en 1869, elles parurent en France vers la fin de l'année 1872, et naturellement dans les pays limitrophes (Italie, Suisse, Allemagne, Belgique, etc.).

Tant et si bien que depuis plus de cent ans, à l'occasion des fêtes de Noël et du Jour de l'an, les bureaux de poste du monde entier voient leur besogne augmenter sans arrêt, pendant un bon mois et même plus, car il y a les retardataires du mois de janvier, pour l'expédition d'un courrier dont le volume est le double et plus souvent le triple du volume normal.

Si jamais un collectionneur avait eu l'idée de conserver les cartes reçues durant quelques décennies de sa vie, est-ce que la pile que cela ferait? Heureusement, les vieilles cartes sont



... il est aussi, et surtout, un vieux bonhomme qui descend de son carrosse, traîné par des rennes galopant au travers des neiges, visite les maisons paternelles y pénétrant par le tuyau de l'âtre, et dépose, dans des petits souliers placés devant les cheminées, de nombreux cadeaux...

Tony Iammateo
presidente della
Cristina Shoes Co. Ltd.
augura
ai clienti, amici ed a tutta
la comunità italiana
**BUON NATALE
e PROSPERO ANNO NUOVO**

LA CASA
PASTENE
PORGE
ALLA SUA VASTA CLIENTELA, ALLA VASTA CERCHIA DEI SUOI AMICI
ED A TUTTI INDISTINTAMENTE
I MIGLIORI AUGURI DI
**BUON NATALE
E FELICE ANNO NUOVO**

PASTENE
Importatori di cibi di qualità: Chi mangia bene usa i prodotti PASTENE
THE PASTENE COMPANY LTD. — MONTREAL, QUEBEC

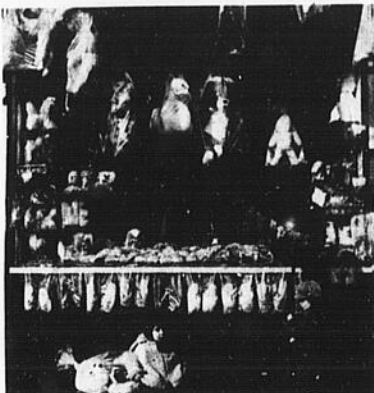


**LE CASSE POPOLARI "DESJARDINS"
DELL'UNIONE REGIONALE DI MONTREAL
SONO SEMPRE LIETE DI SERVIRE
I MEMBRI DELLA COLONIA ITALIANA**



**BUON NATALE e BUON ANNO
a tutti**

**All'8175 Boulevard St. Laurent, tel. 381-1891
vi si informerà circa la Cassa Popolare
piu' vicina.**



Noël... cela représente l'image pittoresque des rues achalandées où, les yeux étincelants de joie, les mères dévorent du regard...

... vite jetées au panier. Tant pis, mais tant mieux pour nos maisons déjà si largement encombrées par les objets futiles et les vieux souvenirs de tout acabit.

Pourtant, il me faut admettre que tous les esprits ne songent pas à la fête, même le jour de Noël. J'ai demandé à une jeune et jolie infirmière: "Que pensez-vous de Noël!" A ma grande surprise, elle m'a répondu, sur un ton indifférent: "Oh, vous savez pour moi c'est un jour de congé; tant mieux, ainsi je n'aurait pas à travailler."

J'ai posé la même question à plusieurs personnes que je connais à Montréal, mais leurs réponses ne furent que banales. Ce manque d'intérêt vis-à-vis de "la plus grande fête de la chrétienté" m'a un peu agacé, mais il est bien vrai que, s'il existe à présent, un presque trop grand nombre d'indifférents de gens que la vie a trop sacrifiés, dans leurs coeurs meurtris, et dans leurs lourdes tâches quotidiennes, pour laisser, dans leurs esprits, une lueur d'espoir. Faute d'espoir, comment pourraient-ils ressentir le bienfait de la joie au coeur? Hélas, que la vie neut devenir un présent terrible!

Ce qui me reconforte, c'est la réponse qui m'a donné un éminent praticien d'hôpital: "Noël c'est bien et c'est bon. Cela vaut la peine d'en parler, puisqu'il est à nos portes."

Et un autre grand de ce monde, certainement bon vivant et gastronome par dessus le marché, un personnage important de la presse d'information, qui passe sa longue journée au milieu d'un tas de téléscripteurs, d'appareils téléphoniques et de machines à écrire, lui aussi a eu un mot d'optimisme et de joie: "Noël, ça c'est beau: parlons-en, le réveillon, à Paris, et la messe de minuit... Avez-vous jamais réveillé, à la Noël, sur le trottoir de Montmartre, ou à "La Coupole" à Montparnasse?"

Noël, pour les enfants n'est pas seulement une grande fête religieuse. Il est aussi,

et surtout, un vieux bonhomme qui descend de son carrosse, traîné par des rennes glosant au travers des nuages, visite les maisons paternelles y pénétrant par le tuyau de l'âtre, et dépose, dans des petits souliers placés devant les cheminées, de nombreux cadeaux. Pour les tout jeunes, croire au Père Noël c'est une vérité. Car ils ont l'occasion de le voir, bien vivant, ce Bonhomme, portant une grande barbe blanche et vêtu d'un ample manteau rouge à capuchon, dans les rues de la ville, aux portes des grands magasins et des boutiques, en train de parler aux enfants ou de poser, un bambin à ses côtés, pour une photo souvenir.

Cela nous fait sourire, nous les anciens, mais cela représente l'image pittoresque des rues achalandées où, les yeux étincelants de joie, les mères dévorent du regard la figure truculente du père Noël. C'est aussi l'amusement des parents qui les accompagnent et qui songent ce qu'ils étaient, eux mêmes, du temps de leurs années infantines.

Noël, fête inoubliable, au caractère éminemment familial, est le jour qui souligne l'allegresse d'une table mise au milieu des parents les plus intimes, réunis pour goûter aux joies les plus pures. Jamais la famille ne reproduit davantage qu'au jour de Noël, l'image vetuste et vénérée de la Sainte Famille.

Noël, m'incline aussi, cette année, à un autre genre de méditation. La mission du Christianisme est une mission d'amitié parmi les hommes de la terre, une mission de compréhension, d'encouragement, une mission de salut. L'Évangile, c'est l'enseignement de Jésus-Christ, c'est un message de paix, de justice et d'amour qui est le ferment du développement de tous les peuples du monde. Mais, vers la fin de l'Évangile, il y a cette question un peu désabusée: "Le Fils de l'homme, quand il viendra, trouvera-t-il la foi sur la terre?"

En réalité, notre siècle, le



Buon
JOSEPH CRAPPI
CHA
SARTORIA
190 CHABAN

ALBERTO



9654 BOUL.
(Vicini)

AUGURI A
I CLIENTI E

Fioris
Prop. GIUSEPPE

Aperto anch
6402 ST.



vi consig
JEAN TA
1925 JEAN

MARIO F
ASSICURATO

Augura a tu
gentile clien

E RICORDA C
RAMO E S

Tel. uff. :



e Fe
193 ST. Z



Ai nostri affezionati clienti ed amici auguri sinceri di

Buone e Felici feste

JOSEPH CRAPIS e RICCARDO FORTE, proprietari di

CHABANEL TAILLEUR

SARTORIA PER UOMO E PER DONNA

190 CHABANEL OVEST — TEL.: 388-4719

ALBERTO ZIZZI, proprietario della

SCUOLA DI MUSICA ST-MICHEL



Augura a clienti ed amici

Buone Feste

9654 BOUL. ST-MICHEL — TEL.: 381-9843
(Vicino Chiesa Madonna di Pompei)

AUGURI A TUTTI I CLIENTI ED AMICI

Fiorista alla moda

Prop. GIUSEPPE TREMONTI

Aperto anche la domenica dalle 10 alle 16

6402 ST. HUBERT (ang. Beaubien)
TEL.: 270-3151



Volete acquistare un'auto usata? Il signor Danilo Del Dotto

augurandovi BUONE FESTE

vi consiglierà la scelta conveniente

JEAN TALON AUTOMOBILE Ltée

1925 JEAN TALON EST — TEL.: 376-4340

MARIO FRAGNITO ASSICURATORE GENERALE

Augura a tutta la sua gentile clientela



Buone feste

E RICORDA CHE LA SUA ESPERIENZA IN QUESTO RAMO E' SEMPRE A VOSTRA DISPOSIZIONE

Tel. uff.: 325-2000 — Res.: 389-1496

MOLISE SUPERMARKET

Augura a tutta la sua gentile clientela



Buon Natale e Felice Anno Nuovo

193 ST. ZOTIQUE EST - MONTREAL
TEL.: 271-2740

Danimarca.

Si era sposato con un'attrice francese conosciuta durante una tournée. Duro per alcuni anni, poi il matrimonio fallì. Divorziarono. L'ex-moglie e i due figli si stabilirono in Francia. Un giorno d'estate la tragica notizia: il figlio era stato travolto da un treno. Olivier Guimond, che era un emotivo, rimase stordito, avvilito, in preda a crisi nervose. Ma quella sera recitò. Appena lo speaker annunciò il suo nome, il pub-



blico balzò in piedi, un lungo caloroso applauso salì dal grande comico. Poi, un minuto di silenzio. Olivier si asciugò le lacrime, s'inclinò e dette un'ala al suo più straordinario spettacolo. Era il suo particolare omaggio al figlio morto. In seguito si costò una nuova vita. Si considerava un uomo felice con la sua nuova moglie Manon e col figlietto Luc.

Il suo trionfo rimane ancora "Crè Basile", la fortunata emissione del Canale 10 che ha battuto tutti i records del teleschermo. Un uomo comune, Basile Lebeuf, classico tipo di canadese-francese medio, ingenuo e puro, sempre disponibile, circondato da una moglie isterica (Bastatrice Picard), dominato dalla suocera petulante (Juliette Huot), con due coquignolli invadenti e scroccioni (Denise Drouin e Amulette Garneau), con Gilles Latulippe (il suo allievo prediletto) e tutta una serie di attori comici. La trama di "Crè Basile" era ispirata alla banalità quotidiana, alle disavventure giornaliera del povero Basile, vittima innocente degli errori altrui. Non era un grandioso testo. Con Olivier Guimond ed i suoi attori divenne uno spettacolo comico insuperabile, vivo, penetrante in cui la gente si riconosceva e si immedesimava. Milioni di persone, ogni martedì sera, erano fedeli all'appuntamento. In questo periodo nacquero pure gli annunci della "Labatt 50", piccoli capolavori di mimica.

Olivier Guimond è morto. Il popolo gli ha tribuito un omaggio sincero, dolorosamente sentito. L'ultimo applauso all'indimenticabile teatrante. Ci venne in mente i funerali e l'omaggio tributato da duecentomila napoletani a Totò. Ci venne in mente la maschera tragica di Edoardo De Filippo nel momento in cui disse: "Con te, Antonio de Curtis, scomparire il più grande di tutti noi". E' strano come la gente di tutti i ceti, in quest'epoca di computer, di viaggi extra-terrestri, di automazione, di livellamento, ami gli attori comici. Si tratta di contraddizione, ma in fondo è il bisogno di comunicare, di vivere, di sentirsi uomini nel bene e nel male. Olivier Guimond non era un intellettuale. La sua "vis comica" derivava dalla lezione impartita dalla vita quotidiana. La sua ispirazione non erano le macchine, ma l'uomo. Aveva la semplicità dei grandi comici. E seppe far ridere TUTTI. Merita d'essere ricordato come colui che seppe far scordare a milioni di persone le preoccupazioni ed i dolori. I suoi compagni, sulla tomba, posero una corona con la scritta: "Olivier Guimond, LE comédien". Il più toccante omaggio che si poteva tributare al geniale comico.

G.C.

MOUNT ROYAL TILE & TERRAZZO INC.

Specializzato in lavori di

Mosaico - Maioliche - Ardesia
Marmo - Ceramica - Terrazzo
— ESTIMAZIONE GRATUITA —

Augura alla sua vasta clientela e alla comunità italiana



Buon Natale e Felice Anno Nuovo



Uff.: 7th Ave., Rivieres des Prairies — 665-4400
Res.: 6035 Rina Lasnier — 259-9643

DANTE PIZZERIA



Trattoria dai Baffoni

è lieta di porgere alla sua gentile e vasta clientela gli auguri sinceri di

Buone feste

6828 BOUL. ST. LAURENT
Tel.: 270-3715 — 272-0185



Chez Pino Pizzeria



Augura a tutta la sua vastissima clientela

Buon Natale

e Felice Anno Nuovo

TEL.: 376-1200

4245 D'HERELLE (Est Boul. Pie IX)

TERMOLI Fruit Store

E' lieto di augurare alla sua gentile clientela

Buon Natale

e Felice Anno Nuovo

TEL.: 728-4535

1865 JEAN TALON EST - MONTREAL





La "vendemmia" da una stampa antica.

Il frutto della vita

La strada per passare dall'acqua al vino è stata lunghissima, decine di migliaia di anni, da quando l'uomo mosse i suoi primi passi sino agli altori della civiltà.

Per passare dal vino ai distillati il cammino è stato, invece, più breve, anche se il tempo trascorso lo si può valutare in qualche migliaio di anni. Il tutto, comunque, ebbe inizio il giorno in cui l'uomo non si accontentò più soltanto dell'acqua per spegnere la sua sete.

Ancora oggi è dolce vagare per i campi solitari, aggirarsi tra il declinare dei colli ammantati di verde, cui sono scenari le cime dei monti o la distesa dei mari: e quando il sole batte e abbronzava ed il camminare affatica, è gran ristoro l'incontro con un ruscello che scorre placido tra l'erba o rimbombi tra i massi corrotti o levinati dalla secolare carezza dell'acqua. Spiegare così la propria sete, oggi come un tempo.

I nostri antichi fissarono i loro dinori presso i fiumi, torrenti, i ruscelli onde trovare nell'acqua la stesa forza della vita. Allora l'uomo contemplava l'infinito più con terrore o venerazione che non con ammirazione, e difficilmente soffermava il pensiero sui misteri della natura. Ma quando gli antichi scopersero che la voce non era fatta solo per brevi richiami, e che il corpo non doveva soltanto muoversi per andare e faticare; quando scopersero che dal pensiero nascevano le poesie e dalla voce i canti, che erano preghiere agli dei, e che, dal cadenzarsi in movenze i passi si nobilitavano nella dan-

za, che era pure un omaggio agli dei, allora devono aver considerato che era giunto il momento di porre accanto all'acqua un qualche cosa di più e di meglio.

"Noè agricoltore si mise a lavorare la terra — è scritto nella Genesi (IX-20,21) — e piantò una vigna". Più avanti si legge: "Vissse Noè dopo il diluvio trecentocinquanta anni. Tutti i suoi figli furono novencentocinquanta anni; e morì" (28,29).

Nella Genesi è detto che Dio mandò il diluvio essendo la terra corrotta e piena di iniquità e del diluvio vi è segno nei testi sacri di tutte le religioni; naturale perciò che il tremendo castigo abbia trovato innumerevoli interpretazioni nei canti popolari. Da uno di questi traliamo il ritornello:

E per gli uomini dabbene, come noi che siamo in pochi, generoso il vino si versò.

L'acqua è fatta pe' i perversi e il diluvio, il diluvio lo provò.

Inutile commentare la sottile e forse interessata interpretazione che del diluvio da questo antico canto italiano, come ambiziosa sarebbe la pretesa di trarre dall'Antico Testamento e degli Atti degli Apostoli. Ma non si può non sottolineare che il vino segna i momenti più importanti della vita di Cristo: dalle Nozze di Cana in Galilea, ove compì il "suo primo miracolo e manifestò la sua gloria" (Giovanni, II-11) all'Ultima Cena: "e preso un calice, rese grazie e disse:

UNA CAVALCATA NEL TEMPO

La "storia" di un

DAL VINO DI NOÈ AL NETTARE DEGLI DEI; DALLA SCOPERTA DELL'"AL-COHOL" AI DISTILLATI DI "PRESTIGIO". LE PRINCIPALI TAPPE CHE HANNO PORTATO L'UMANITÀ ALLA SCOPERTA DEL VINO, DELL'ALAMBICCO E DI TUTTI I DISTILLATI.

prendete e dividetelo tra voi, perché io vi dico che non berò più del frutto della vita, finché sia venuto il regno di Dio" (Luca, XXII-17, 18).

Se poi dalle sacre vollimo passare alle profane scritture, allora le citazioni ci porteranno ad una antologia. Ci basti

amante del Falerno.

Non è compito nostro né intendiamo riassumere qui la storia del vino, del quale tuttavia era inevitabile l'accento, essendo il vino il nobile succo dal quale discende il Brandy. Possiamo soltanto ancora ag-

Nel 1948, a seguito degli accordi italo-francesi sulla tutela delle denominazioni di origine, le industrie italiane dovettero dare ai propri distillati di vino un nuovo nome. Nasceva così, con una legge del 7 dicembre 1951, che regolamentava la produzione ed il commercio delle acqueviti, il Brandy italiano. A venti anni di distanza, si può bene affermare che questo nome ha portato fortuna ai nostri distillati di vino, che, in breve tempo, hanno conquistato non solo il mercato interno ma anche prestigiose posizioni in quello internazionale.

Per ricordare questa ricorrenza, l'Istituto del Brandy Italiano ha dedicato il nono quaderno della sua collana di pubblicazioni alla storia della distillazione e delle acqueviti italiane. Il quaderno, dal titolo "Un prigioniero di lusso", riccamente illustrato, presenta in una quindicina di capitoli tutte le principali tappe dello spesso sconosciuto vicende che hanno portato l'umanità alla scoperta del vino, dell'alambicco e dei distillati. Alcuni capitoli sono dedicati al Brandy nelle tradizioni, nell'arte e nella letteratura, alle principali iniziative dell'Istituto negli ultimi dieci anni ed alle più recenti edizioni dei Concorsi giornalisti dedicati al Brandy italiano.

Pubblichiamo con piacere alcuni capitoli del quaderno, la cui stesura è stata curata dal dr. Luigi Pao, direttore dell'Istituto Naz. per la tutela del Brandy Italiano.

ricordare i famosi versi di Orazio: "Nec vivere carmina possant - ouae scribuntur aquae potioribus". Una affermazione tanto categorica che non ammette replica: non possono vivere le nostre scritte da atemi. Un'affermazione che vale anche se Orazio era un fedele

giungere che l'esistenza della vite in Europa risale al periodo dell'Eocene Inferiore. Ultimo dei periodi dell'Era Terziaria. Secondo il Prof. G. Dalmasso la vita (città vinifera) apparve in Italia nel periodo Quaternario: la coltivazione era estesa in Toscana, nelle

Marche e nel Lazio nell'Età del Ferro.

Le prime tracce di un'industria enologica furono scoperte in Sicilia e risalgono al tardo periodo Minico. Nell'Italia Settentrionale al Villanoviano. In Edito il vino era conosciuto già 4.000 anni a.C., mentre in Armenia, secondo il Dalmasso, le prime vestigia di una viticoltura risalirono al XIII secolo a.C. Nella cittadina di Teichebani fu scoperta una cantina, risalente forse al VII secolo a.C., contenente ben 840 grossi vasi di argilla, simili nella forma ai leccoris grecoromani, che gli Armeni chiamavano *kans*, della capacità di quasi 1.000 litri ciascuno, infossati per tre quarti nel terreno. Nell'antica capitale armena Diava, furono rinvenuti dei *kans* colmati tra di loro con tubature in colto.

La preparazione del vino aveva luogo con un sistema che continuo ad essere usato fino a pochi decenni or sono anche nelle nostre campagne e che, molto probabilmente, viene usato ancora oggi in qualche parte meno progredita del mondo. Gli Egiziani usavano grandi recipienti, forati nelle pareti, nei quali veniva messa l'uva; i contadini compivano l'opera della spremitura con i piedi e il succo che colava dai fori, veniva raccolto in vasi di argilla e lasciato fermentare. Oggi ovviamente il lavoro della spremitura viene effettuato con grandi e capaxissime macchine.

Come si sia giunti al vino e a chi si debba far risalire il merito della prim'avvinificazione è un mistero che, però, non ci assilla: che sia stato Noè o che sia stato Bacco o, come affermano Corlato e Prellonzi, sia stata la Fata Rossa di Mon-

tona, conta poco. È che il vino fu scoperto dal vino, attraverso l'opessa insistenza di quel mirabile distillatore Brandy.

Nascita della distillazione

La strada per il vino al Brandy fu piccola tappe, in un tempo lunghissimo i Paesi che oggi mognenture al Brandy italiani abbiano molti li per sostenere lato è nato in Italia.

Lungo questa strada, all'inizio, altre o meno casuali, e zioni intorno ad una ma; quello del Brandy la scoperta che risulterebbe a C. e che sarebbe dotta nella opulenza. Ma anche gli antichi conoscevano e vuole che fosse stato Osiris ad insegnare l'arte di fabbricarli.

Troppo lungo vocare tutta la storia di Cos (460

LA

NATIONAL CHEESE Co. Ltd.

è lieta di porgere

i più sinceri auguri di Buone Feste
alla sua vastissima clientela
ed a tutta la comunità italiana

e ricorda che:

"In fatto di formaggio siamo molto esigenti. Quando, ad esempio, un normale pezzo di formaggio è pronto per la consegna, si verifica prima se è degno di chiamarsi formaggio. Per questo i nostri formaggi sono di primissima qualità. Ed è per questa ragione che il numero dei nostri clienti aumenta sempre più"

P.O. Box 27, Concord, Ontario - 889-6393 - Montreal, 10765 Edger St. - 322-9000.



Bu
e F
10780 F

un prigioniero di lusso

OPERTA
PRINCI-
A SCO-
ILLATI.

azio nell'Età

di un'indu-
no scoperte
ono al tardo
nell'Italia
Villanoviano.
era conosciuto
a.C., mentre
lo il Palmas-
ria di un va-
bero al XIII
cittadina di
coperta una
forse al VII
en 840
rolla, simili
oria geogra-
chiamavano
tà di quasi
no, infossiti
terreno. Nel-
rmena Dvi-
oni dei ka-
loro con tu-

de del vino
un sistema
essere usato
oni or sono
campagne e
lmente, vie-
ggi in qual-
gredita del
ni usavano
forati nelle
eniva, messa
compivano
itura con i
e colava dal
o in vasi di
fermentare.
lavoro del-
e effettuato
issime mac-

ti al vino e
salire il me-
ificazione è
ero", non ci
Noè o che
come affer-
Prelonzani,
ssa di Mon-

tona, conta poco. L'importante è che il vino fu scoperto e che dal vino, attraverso secoli di operosa incidenza, si giunse a quel mirabile distillato che è il Brandy.

Nascita della distillazione

La strada per giungere dal vino al Brandy fu percorsa a piccole tappe, in un periodo di tempo lunghissimo e molti sono i Paesi che oggi vantano primogeniture al riguardo. Noi Italiani abbiamo motivi ben validi per sostenere che il distillato è nato in Italia.

Lungo questa strada troviamo, all'inizio, altre scoperte più o meno casuali, e molte variazioni intorno ad uno stesso tema: quello del bere. Tra queste la scoperta della birra, che risalirebbe a 2.800 anni a.C. e che sarebbe stata prodotta nella opulenta Babilonia. Ma anche gli antichi Egiziani la conoscevano e una leggenda vuole che fosse stato il divino Ostris ad insegnare agli uomini l'arte di fabbricarla.

Troppo lungo sarebbe rievocare tutta la storia, da Ippocrate di Cos (460-377 a.C.) e

al cinum *Ippocraticum*, da Dioscoride ad Orazio e Plinio il Vecchio, citando a caso. Quest'ultimo ci ha tramandato una ricetta che è rimasta quasi inalterata sino ai nostri giorni: il cinum *obstinatum*, preferito da Cicerone, diretto antenato del nostro Vermouth.

Cio' che a noi interessa è la storia del Brandy, per giungere al quale bisogna risalire alla storia della distillazione, che, ha, anch'essa, origini antichissime.

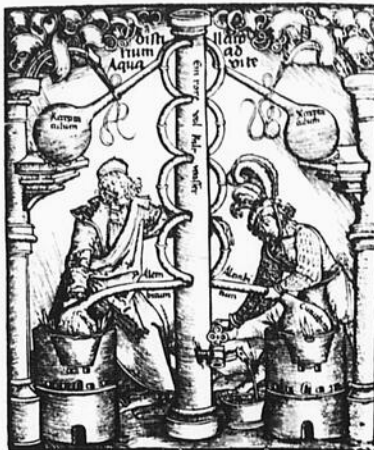
In un libro di Holmyard, intitolato "Storia della Alchimia" ed edito da Sansoni, è stato detto che "negli scavi di Tepe Gaura, nella Mesopotamia settentrionale, fu trovata traccia evidente di un apparecchio per la distillazione di sostanze aromatiche e forse alcooliche risalente ad almeno 3500 anni a.C.

Massimo Grillandi cita un edito cinese del 144 a.C., nel quale vi è chiaro riferimento alla distillazione. Altri ricordano un trattato alchimistico scritto da Bolo di Mende d'Egitto (IV - III sec. a.C.). Ma intorno a questo scrittore greco,

che diffondeva le sue opere con lo pseudonimo di Democrito, esistono opinioni discordi. Callimaco, ad esempio, lo definì, senza troppi complimenti, un falsario, così che non ci perderemo nell'analisi del suo trattato.

Torniamo, invece, a Plinio il Vecchio, il quale ci lasciò una chiara traccia della distillazione (Libro I, Cap. VII). Siamo intorno al 77 dopo Cristo e Plinio dice che la distillazione aveva luogo usando un procedimento molto semplice: la sostanza da distillare veniva posta in un recipiente coperto con pelli molto tese. I vapori sprigionati si raccoglievano e condensavano nella lana di queste pelli, che venivano poi spremute permettendo così di ricavare il distillato. Questo sistema, secondo Plinio, era usato dai Greci per produrre l'essenza di trementina.

Attraverso la monumentale opera "Sulla materia medica" di Dioscoride, medico greco di Anazarba presso Tarso in Cilicia (I secolo d.C.), troviamo la conferma che nei primi anni della nuova Era veniva praticata la distillazione. Dio-



Stampa del V secolo rappresentante un "Distillatorium ad acquavite".

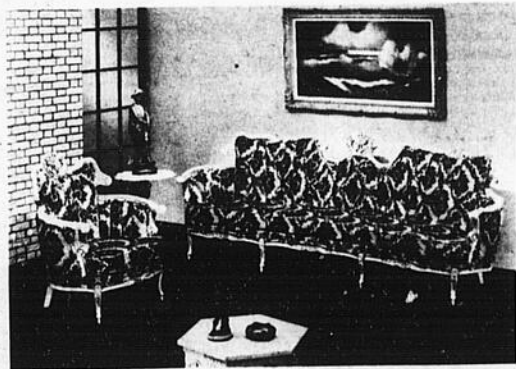
scorde parla della *cucurbita* e degli *ambicchi*, i precursori dell'alambicco. Ma la distillazione cui fa cenno Dioscoride serviva unicamente per la preparazione di essenze aromatiche. Si conosce però una tesi sostenuta da Mariano Borgatti, nella sua "Enciclopedia minima" edita da Barbera nel 1895, secondo cui la distillazione del vino e quindi la produzione dell'acquavite di vino, del nostro Brandy, era già praticata

fin dal 325 a.C. Ma non sappiamo a quali fonti abbia attinto il Borgatti.

Le prime riproduzioni figurative di apparecchi di distillazione, che per altro erano già da vario tempo in uso presso gli alchimisti greci che lavoravano in Alessandria d'Egitto, risalgono al III - IV secolo d.C.

Il problema più grave da risolvere per ottenere che i vapori della distillazione non andassero perduti, era quello di

LA PRIMIANI CHESTERFIELD INC.



Rinomata per i
suoi divani e poltrone
di qualità superiore

AUGURA A TUTTA
LA COMUNITA'
ITALIANA



Buon e Santo Natale
e Felice e Prospero 1972

10780 RACETTE, MONTREAL-NORD, QUE. - TEL.: 323-1033

pron-
maggli
e più"
9000.



BONAVENTURE TIRES

Porge gli auguri di
BUONE FESTE

a tutti gli italiani
e ricorda che
per evitare incidenti
stradali la risposta
la troverete nelle
GOMME UNIROYAL

2027 CHURCH
TEL.: 761-4477

895 HICKSON
TEL.: 761-5666



DONATO Fruit Store

Nel ricordare che dispone di tutti i
prodotti per le prossime feste

AUGURA AI CLIENTI
ED AMICI

Buon Natale e Prospero 1972

1828 BELANGER EST TEL.: 728-9321

Il sig. **RAFFAELE SAVELLA**
proprietario del modernissimo

Edelweiss Lounge

Formula

voti augurali

in occasione delle

SANTE FESTE

a tutta la

comunità italiana

A vostra disposizione
due ampie sale

"LA BOTTE"

e

"LA STELLA ALPINA"

e la tipica
cucina italiana

TEL.: 276-8880 - 381-2151

630 JEAN TALON WEST



trovare il sistema di raccogli-
li e di condensarli; un sistema
che è stato risolto soltanto in
un tempo molto recente. Fino
al V secolo d.C. non si trovano
altre indicazioni di progressi
in questo campo. E' ancora un
greco, Zosimos di Panopolis, a
darci delle indicazioni, ma i
problemi fondamentali della
distillazione erano ancor lungi
dall'essere risolti.

Continuando in questo breve
excursus, diremo ancora che
nei manoscritti di Marcus Gros-
cus, risalenti all'ottavo secolo,
si trova una prima allusione
alla acquavite, che viene chia-
mata *fuoco liquido*.

Giungiamo, così, al periodo
in cui gli Arabi conquistarono
l'Egitto: nei secoli VIII e IX i
medici e gli scienziati arabi
usavano indubbiamente l'al-
cool. Anche se non si può af-
fermare che furono gli Arabi
a dare alla distillazione un no-
tevole impulso, tuttavia bi-
sogna riconoscere che alcune pa-
role molto in uso ancora oggi
ed essenziali anche in questo
nostro campo, come *alcol* e
come *alambicco* derivano in-
dubbiamente dall'antico lin-
guaggio arabico.

Alcuni ritengono che pure
l'uso del serpentino, sia pure
in forma primordiale, e l'appli-
cazione del metodo della distil-
lazione frazionata, siano dovuti
agli Arabi, mentre l'uso del-
l'alambicco fu dagli stessi ri-
preso dopo che era già molto
diffuso nel Medio Oriente.
G.P. Porta, nel suo "De Distil-
lationibus", edito a Napoli nel
1609, esprime l'opinione che
questi perfezionamenti furono
sì dovuti agli Arabi, ma che
il principio era già antico.

Da quella che potremmo de-
finire la preistoria della distil-
lazione, siamo così giunti alla
storia vera e propria, una storia
che continuerà a procedere
lentamente, un'Evo antico del
Brandy, ma pur sempre nota
e documentata.

Divagazioni intorno ad un tema

Ci siamo soffermati sulla sto-
ria della distillazione, ma an-
che in questo caso non è possi-
bile attribuire a questo scopo
o a quello il merito della sco-
perta. Non resta quindi che af-
fidarsi alla immaginazione.

Tre o quattro mila anni or
sono, ai margini di un piccolo
villaggio, davanti ad una casu-
pola tirata su con pietre e fan-
go, ricoperta da stuoie e da
pelli secche, una donna è in-
tenta a far bollire, dentro una
pentola di coccio, frutta o erbe,
forse uva o vino; densi vapori
si levano verso il cielo e la don-
na li osserva; pensa che attra-
verso quei vapori potrebbe di-
spandersi nell'aria il meglio del-
la sua mistura e infatti emana-
no gli aromi più densi, tutti
i profumi. Allora, per una di
quelle intuizioni che spesso
hanno dato nuovi impulsi alla
vita, la donna prende una pelle
e copre il pentolone. E' nato il
copercchio e la donna non sa
ancora che è nato qualche cosa
di nù: il primo sistema di di-
stillazione che Plinio il Vec-
chio ci ha descritto. La donna,
poi, trovandosi tra le mani quel-
le pelli bagnate, sremendole
per asciugarle, avrà osservato
che il liquido che ne colava,
aveva lo stesso aroma, più for-
te, della materia che aveva

CASSA POPOLARE

ST. DAMASE

3800 Villeray - Tel.: 725-3657



il direttore

PAMPHILE LEMIEUX

insieme a tutto il personale

AUGURANO UN

Felice Natale

AI CLIENTI ITALIANI

CASSA POPOLARE

St. Gregoire Le Grand

7695 Papineau - Tel.: 725-9363



il direttore

J. AUDET

unitamente al personale

AUGURANO

Buone Feste

AI CLIENTI E AMICI ITALIANI

nesso a bollire. S
non ci avrà fatto
il tempo, rinnova
giano! si sarà acc
creato qualcosa d
primo distillato.

E' una ricostru
libera. S'intende n
brici quasi reali. E
qualche passo in
nostra storia e tra
margini di un ass
davanti all'accam
una tribù araba e
degli uomini, tra
parola.

Ad esempio, al-
è l'articolo e *Kull*
codà sottissima,
palpabile, volatili
testi troviamo ser
Alcuni etnologisti
pero, che il termi
non derivi dal suo
beni! dal radicale
gnifica ardere, br
che ardore.

Un'altra parola
nostra attenzione
dove l'articolo al-
gna al sostantivo
recipiente. Siamo
gomento, in quan
biamo visto, la pr
lazione aveva iog
ti aperti, sopra a
vano posti stracci
vano essere per
ottenere il liquido

La rivoluzione e
ebbe solo quando
pentolone comin
costruita sempre
no a divenire in
visione della pen
caldaia ed il cop
za, deve essere
zata il giorno in
problema - rest
tutto sempre di
riempire e come
insolito recipiente

Era nata la dis
stato scoperto l'al
nuova conquista
cominciava ad i
sempre maggior
ceratori e di scie
mici e di medici,
getto di più accu
più attente anali
giori utilizzazio
Un periodo, q
inizio, per altro
difficile a giudic
co e scientifico
pieno di misteri
ni. Ad ogni mod
della preparazione
giù dalla casualità
risino alla ricerca
novazioni ed alle
vute all'uomo di

Un periodo n
dato, ad esempo
un trattato - è d
- dal titolo "Map
de efficiendo au
chiavetta delle r
fare l'oro, nel qu
cose che oggi fa
si legge della qu
dell'alcol, che v
nato *aqua vitae*,
aqua permanens.

La caratteristi
maggiore in
nostri antenati, fu
fa impregnata d
va senza consum
permanens.

Sono trascorsi
ecco che siamo
prima volta ad
un termine ogg
aqua vitae, sul
remo, essendo n
sentiale, quella
alla distillazione

nesso a bollire. Sul momento non ci avrà fatto caso; poi, con il tempo, rinnovando, assaggiando si sarà accorta di aver creato qualcosa di nuovo: il primo distillato.

E' una ricostruzione molto libera. S'intende, ma a noi sembra quasi reale. Facciamo ora qualche passo in avanti nella nostra storia e trasferiamoci ai margini di un assoluto deserto, davanti all'accampamento di una tribù araba, e dal discorso degli uomini, traliamo qualche parola.

Ad esempio, *al-kahl* dove *al* è l'articolo e *kahl* il sostantivo, che ha vari significati come: coda sottilissima, polvere impalpabile, volatile. In alcuni testi troviamo scritto *al-cohol*. Alcuni etimologisti ritengono, però, che il termine di alcool non derivi dal sostantivo *kahl*, bensì dal radicale *kaly*, che significa ardere, bruciare ed anche arrostire.

Un'altra parola colpisce la nostra attenzione: è *al-ambiq*, dove l'articolo *al* si accompagna al sostantivo *ambiq*, e cioè recipiente. Siamo sempre in argomento, in quanto, come abbiamo visto, la primitiva distillazione aveva luogo in recipienti aperti, sopra ai quali venivano posti stracci e che dovevano essere poi spremuti per ottenere il liquido.

La rivoluzione nel sistema si ebbe solo quando la bocca del pentolone cominciò ad essere costruita sempre più stretta, sino a divenire un tubo. La divisione della pentola in due, la caldaia ed il coperchio a tubo, deve essere stata realizzata il giorno in cui sorse il problema — restringendosi il tubo sempre di più — di come riempire e come pulire questo insolito recipiente.

Era nata la distillazione, era stato scoperto l'alcool; e questa nuova conquista della civiltà cominciava ad interessare un sempre maggior numero di ricercatori e di scienziati, di chimici e di medici, divenendo oggetto di più accurati studi, di più attente analisi e di maggiori utilizzazioni.

Un periodo, questo che ha inizio, per altro complesso e difficile a giudicarsi. Romantico e scientifico ad un tempo, pieno di misteri e di rivelazioni. Ad ogni modo è il periodo della preparazione, del passaggio dalla casualità e dall'empirismo alla ricerca pura, alle innovazioni ed alle scoperte dovute all'uomo di scienza.

Un periodo nel quale ci è dato, ad esempio, imbatterci in un trattato — è del XII secolo — dal titolo "Mappae Claviculae de efficiendo auro" e cioè la chiave delle indicazioni per fare l'oro, nel quale, tra tante cose che oggi fanno sorridere, si legge della qualità speciale dell'alcool, che viene denominato *aqua vitae*, *aqua ardens*, *aqua permanens*.

La caratteristica, infatti, che maggiormente impressiona i nostri antenati, fu una stoffa impregnata d'alcool bruciava senza consumarsi, da qui il *permanens*.

Sono trascorsi tanti secoli ed ecco che siamo giunti per la prima volta ad imbatterci su un termine oggi notissimo: *aqua vitae*, sul quale ritorneremo, essendo necessario, prima parlare della scoperta essenziale, quella che permise alla distillazione di compiere

passi sempre più sicuri, sino a giungere, con molte variazioni nella forma ma poche nella sostanza, ai nostri giorni.

Pro conservanda juventute

E' soltanto nel XIII e XIV secolo che ai ricercatori venne l'idea di raccogliere i vapori che venivano emanati dal liquido in ebollizione, evitando scoppi di più il recipiente e lasciando solo uno sbocco attraverso il quale, con un sistema di refrigerazione ad aria, i vapori si condensavano consentendo la raccolta del distillato. Nasceva l'alambicco. Il tubo del coperchio un po' alla volta divenne sempre più lungo e sottile e, non essendo realizzabile un sistema indefinitamente allungandosi verso il cielo, fu ovviamente ripiegato e attorcigliato più volte. I ricercatori scopersero che, a mano a mano che il tubo veniva allungato, aumentava la gradazione alcolica del prodotto.

Dall'alambicco primitivo si giunse così al serpentino, e, nel 1750, dal raffreddamento ad aria si passò a quello ad acqua, sia pure sotto forma di stracci bagnati, favorendo la

condensazione dei vapori e l'eliminazione delle perdite.

L'impulso maggiore alla distillazione si ebbe intorno al XV e XVI secolo quando il distillato già riservato, per il suo inevitabile costo, ai sovrani ed ai ricchi mercanti, cominciò a diventare oggetto di commercio e, quindi, la distillazione, un fatto industriale.

Di questo lento evolversi non mancano le testimonianze. L'alchimista trecentesco Arnaldo di Villanova, nato nell'Estremadura, al quale si ascrive di aver battezzato il distillato di vino con il nome di *aqua vitis* e cioè acina vite, ci lasciò scritto: "Chi lo crederebbe che dal vino mediante il fuoco, si possa ottenere un'acqua di vino che del vino non ha il sapore ed del colore, ma che possiede virtù tali che è anche chiamata acqua di vita perché è veramente un'acqua di immortalità?". Essa prolunga i giorni, dissipa gli umori dannosi, ravviva il cuore e mantiene la giovinezza.

Accanto ad Arnaldo di Villanova, incolpato di stregoneria e condannato *post mortem* quale eretico e stregone, troviamo Giannone, nato nel 1232 - 1315, dottore illuminato, morto in



Un alchimista dell'VIII secolo.



L'avvocato LEONE GEDEICHIN

da molti anni al servizio

degli italiani

e

DARIO CANOVI

(Dottore in legge in Italia)

FORMULANO AUGURI DI

PROSPERITA' e PACE

a tutta la

comunità italiana

1440 STE-CATHERINE W. - INTERNO 310 - 866-5555

TUTTI I GIORNI DALLE 9.00 ALLE 17.00

7715 PAPINEAU (angolo Villeray) - 376-2213

SERA: LUNEDÌ - MERCOLEDÌ - SABATO MATTINA

odore di sanità, che perfeziono i sistemi di rettificazione. In un manoscritto risalente al Medioevo e ricordato dal Domenico Bartoli (Corriere della Sera, 6 febbraio 1957) si legge: "Prendi vino buono di qualunque colore ma più secco che dolce e distillalo quattro volte per mezzo di un alambicco nel modo che si segue normalmente per preparare l'acqua ardente e più verrà distillato migliore sarà. Frodice della sua perfezione è che dategli fuoco in un vaso d'argento o di stagno deve consumarsi tutto e nessuna umidità rimanere nel suo recipiente".

Nello il 1500 venne dato alle stampe in Germania il primo "Liber de arte distillandi", con numerose illustrazioni di apparecchi di distillazione e riprodurre anche numerose ricette medicinali basate sui distillati di vino e sulle erbe medicamentose.

Anche il grande Leonardo si occupò della distillazione lasciandosi, tra l'altro, un disegno di apparecchio doppio di distillazione.

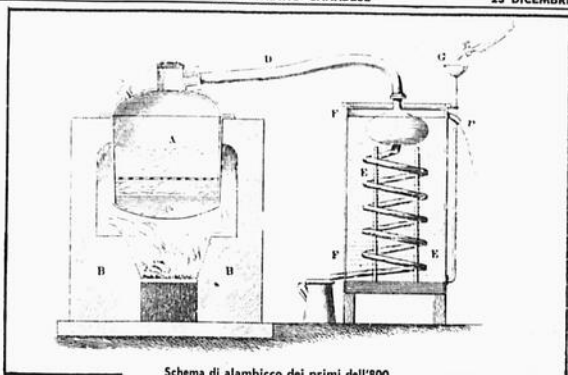
Accanto alla tecnica progrediva la terminologia. Teofrasto Paracelso (1493 - 1541) suggerì di adottare per il prodotto il termine di *alcoholini*. Successivamente l'olandese Ermano Boerhaave (1663-1738) adottò il termine suggerito da Paracelso per denominare il principio infiammabile del distillato portato al grado più elevato.

Ancora oggi i tedeschi usano la denominazione *Weingeist*, cioè l'alcol di vino, anche per l'alcool ottenuto da altre materie prime.

La scienza e l'alambicco

Come spesso accade, anche per i distillati prima si ebbe il godimento della scoperta e poi ci si preoccupò di andare alla ricerca delle leggi che ne sono alla base.

Appena dopo il 1600 Jan Baptiste van Helmont cominciò ad osservare il fenomeno della fermentazione che ha tanta parte nella produzione dell'alcool. Antoine Laurent Lavoisier (1743-1794) illustrò il fenomeno della parte zuccherina del vino che scinde, per opera di fermenti, in alcool ed in acido carbonico; Joseph-Louis Gay-Lussac (1778-1850) determinò la famosa equazione chimica $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$ cioè zucchero glucosio uguale ad alcool più anidride carbonica. Louis Pasteur (1822-1895) annunciò infine la teoria dei fermenti che vivono a spese dell'ossigeno.



Schema di alambicco dei primi dell'800.

Possiamo ancora soffermarci sulla constatazione che l'amido, lo zucchero e l'alcool hanno la stessa formula chimica in quanto tutti e tre sono composti da acqua e da anidride carbonica. Dall'amido e dallo zucchero, quest'ultimo opportunamente invertito, si può passare facilmente, per mezzo della fermentazione, all'alcool, che si può raccogliere mediante distillazione, in un comune alambicco approfittando del fatto che, mentre l'acqua bolle a 100°, l'alcool bolle già a 78°; questo non nettamente divisi si raccolgono prima i vapori alcoolici, e da ultimi e quindi facilmente separabili, quelli acui.

Mercé queste cognizioni ormai comuni, l'alcool fu prodotto industrialmente anche dalle patate (1750), dal grano (1840) e dalla barbabietola (1850).

Un breve cenno ora alla storia degli apparecchi di distillazione. E' appena verso la fine del 1700 che fu costruito il primo alambicco di grandi dimensioni: il *honne*, che conteneva oltre 5.000 litri. Il primo brevetto di alambicco risale invece al 1801. Da quel momento i perfezionamenti tecnici si susseguirono molto rapidamente ed infinite sono oggi le varietà di alambicchi che vengono costruiti.

Tra i primi problemi da risolvere uno fu quello del come riempire il recipiente dell'alambicco e del come pulirlo; ciò cos'è che la parte superiore del recipiente fu staccata dal resto del pentolone, che in realtà oggi si chiama *caldaia*, e la cui capacità possono andare da quelle minime fino 10.000 e

più litri. Nella sua forma moderna l'alambicco è sovrastato da un coperchio a forma molto bombata, che si chiama *duomo* o *cappello*, che chiude ermeticamente a mezzo di viti la caldaia. Nel punto centrale più alto di questo coperchio, si innesta un tubo detto *collo* che dapprima si alza verticalmente e poi si piega verso terra. Nel punto in cui ha finito di piegarsi e ridiventa diritto e verticale, il tubo fa una quantità di giri discendenti a spirale. Questo tratto si chiama il *serpentino* ed è così che i vapori si raffreddano e si condensano.

Per aumentare ancora di più questa condensazione bisogna evitare che i vapori, che man mano continuano a svilupparsi dalla caldaia, riscaldino talmente il tubo da impedire la successiva condensazione. Quindi il serpentino viene circondato da un recipiente di dimensioni adatte che viene riempito d'acqua che, scorrendo fresca, evita il suo riscaldamento. Questo recipiente ed acqua assumono il nome di *sistema refrigerante*.

A questi elementi base sono aggiunti il *termometro* per misurare le temperature, il *manometro* per misurare la pressione nel cappello (che non supera i 2-10 di atmosfera, dato che la caldaia non è mai chiusa, ma i vapori sfuggono liberamente dal tubo che si innesta sul cappello), una *valvola di sicurezza* che permetta l'entrata dell'aria dall'esterno della caldaia quando necessario e sia invece ermeticamente chiusa al passaggio dei vapori alcoolici dal di dentro verso il di fuori. Vi sono poi i cosiddetti *piatti di deflamazione* e cioè un accorgimento molto semplice che permette di distillare a gradienti più elevati senza mai sorpassare con la semplice distillazione i 70° o gli 80°. Ed, infine, rispetto ai sistemi originari, si è innovato il modo di riscaldare il liquido abbandonando il fuoco diretto per il vapore, sia che venga immerso in una doppia camera sul fondo della caldaia, sia che passi attraverso un serpentino immerso nel liquido. Questa ultima innovazione, peraltro, non è stata accettata universalmente.

Naturalmente quello che abbiamo descritto non è che uno dei molti alambicchi, quello che potremmo definire classi-

co, esistono molti altri sistemi di distillazione e citiamo quella *molecolare*, *isoterma*, *secca* o *distillata*, ed, infine, quella a *colonna*, oggi molto in uso per la distillazione del vino.

L'apparecchio, spesso di dimensioni notevoli, ha forma verticale cilindrica, e nel suo interno, è fatto in modo da consentire e facilitare il contatto tra il vapore che ascende ed il liquido che discende. Può essere predisposto sia a *piatti sovrastanti* che ad *anelli* in mucchio.

Il diritto di progenitura

Proseguiamo nel nostro racconto traendo spunti sia dalla leggenda che dai documenti. I liquori, come i Re Magi, sarebbero giunti a noi dall'Oriente, i primi furono chiamati *rosoli*, ottenuti dai petali di rose rosse e così luttuamente in una miscela di acqua e zucchero il cui composto veniva poi filtrato. Composto alcuni, il nome di *rosolo* deriverebbe da *ros* soffi e cioè rugiada di sole, ma l'etimologia è molto incerta.

Successivamente i rosoli furono preparati usando anche altri tipi di fiori, frutta e semi aromatici ai quali fu aggiunta dell'acquavite per dare alla bevanda un tono più forte.

L'odierna arte della distillazione e della preparazione dei liquori è gloria italiana e la distillazione, dal latino *distillatio*, intesa nel senso moderno fu certamente praticata nei contini italiani tra il X e XI secolo. Il nome stesso di liquore, adottato universalmente, deriva dal latino *liquor* che, a sua volta, discenderebbe da *laore*, il sangue degli dei.

Invano nella storia di altri paesi si ricercarono intorno ai liquori notizie risalenti al 1000. Per l'Italia, invece, le abbiamo.

Si afferma generalmente che il primato spetta a Modena, ma non si deve dimenticare che le prime fonti alla distillazione del vino in Italia risalgono al 1050, nel quale anno troviamo applicata questa pratica presso l'Istituto di Scienze Naturali di Salerno. Nel Medioevo tra scorrerie di eserciti stranieri, lotte di feudatari, con la vita ridotta all'essenziale nei campi, o costretta entro le fredde mura dei castelli, non era possibile pretendere che la distillazione avesse maggiori sviluppi. Solo nei romi-

tage vi era sicurezza e tranquillità: solo ai frati era dato di consumare il tempo in cose che non fossero strettamente legate alla lotta per la vita e contro la fame. E furono i frati - dei quali ancor oggi restano famosi molti liquori - a farne conoscere l'uso negli ambienti dapprima regolari e signorili e, poi, sotto forma di bevande medicamentose, anche alle masse.

Da un punto di vista strettamente medico, questi liquori non servivano proprio a sanare i mali, ma indubbiamente avevano effetti corroboranti e stimolanti, e, di certo, piacevoli conseguenze sugli spiriti depressi di quei tempi.

Da un punto di vista ricognoscitivo, i medici di allora riconoscevano all'acqua vita il potere di conservare la gioventù; nel 1000 i frati Calamodesti di San Romualdo usavano l'acquavite di prugne contro la malaria; nel XIV secolo il Cardinale Vitis de Furno, Vescovo di Albiturro affermò che lo spirito di vino era una panacea; sono costoro altri manoscritti di quell'epoca il distillato veniva detto *acqua de oro*, *cielo dei filosofi*, *elisir di vita* e veniva riconosciuto come unico mezzo *pro affirmando sanitate*. Su questo punto concordavano Maestro Salerno, Tatteto Alderotti, Guglielmo di Saliceto, Teodoro da Luca, Pierandrea Mattioli e molti altri.

La richiesta di simili prodotti medicamentosi deve essere ritenuta ben presto tanto notevole da far sorgere le istituzioni d'ordine legale. Vennero emanate norme, sollecitate dalle stesse Autorità religiose, che imponevano restrizioni nelle ore serali e nelle giornate festive dedicate a pratiche religiose.

La produzione dei liquori italiani varcò i confini intorno al 1500. La tradizione fissa una data precisa: 1533, l'anno in cui Caterina de' Medici andò sposa al Duca d'Orleans, Enrico II, futuro Re di Francia. Caterina se ne partì da Firenze facendosi accompagnare, oltre che da cuochi e da barbieri, anche da un confettiere e da due specialisti nella preparazione dei rosoli. In terra di Francia i liquori ripresero e da qui passarono in Spagna, in Olanda ed in ogni contrada del mondo.

La tradizione vuole che moderna distillazione di vino sotto il profilo economico e quindi della diffusione industriale, abbia avuto luogo nella Charente, di cui è capoluogo la città di Cognac. Tra il 1600 ed il 1620, per corrispondere alle richieste dei consumatori nordici, i quali cercavano vino sempre più forte, e per contrastare la concorrenza delle regioni meridionali e dei produttori spagnoli, i contadini della Charente, decisero di distillare i propri vini in modo da accrescere il contenuto alcoolico, che come ognuno sa, in questa via è piuttosto alto.

Altri sostengono che alla distillazione si giunse per evitare che il vino di annate particolarmente basse di gradazione alcoolica si deteriorasse. Altri infine, e questa forse ci sembra la ragione più valida, sostengono che esse siano avvenute in modo alquanto diverso. Quel vino veniva soprattutto

esportato in Inghilterra, i viaggi di allora e di bassa gradazione, non era più bevibile, renti, sia per non il vino che per lo spazio occupato e parlo e conservarlo perciò di distillare volume del distillato ad un decimo del vino.

Dalla distillazione per giungere ad inviti fu relativamente come era inevitabile lato fresco infanti è sapore sgradevole, e lunghi anni di esse assume quel gusto tutti conoscono.

Quasi contemporaneamente a questa scoperta della esportazione e to si ebbero i primi delle autorità statali. Già nel 1664 il Ceto di Luigi XIV provvide al rinvio delle finanze dello pose forti tasse sulla zione del distillato, così in crisi di prod Charente, tanto che gli es che gli Olandi nono abbandonare Frania per rivolgersi spagnoli e portoghesi.

Non si creda, d'etto, che in Italia si dedicasse ai liqui stizzazione. Possiamo fermare che l'atto del Brandy italiano proprio in quel tempo in un trattato co Francesco Maria edito a Napoli nel

Per le foto più belle rivolgetevi allo studio fotografico LAZIO PHOTO STUDIO

JOE e TONY

Specializzato in MATRIMONI - BATTESIMI
CRESCIME - ANNIVERSARI - PASSAPORTI - Ecc.
Fotografie in bianco e nero, a colori e in technicolor
— CINEMATOGRAFIA —

2141 TILLEMONT (angolo Delerimier) - TEL.: 721-1724

Auguri di BUONE FESTE
A TUTTA LA COMUNITA ITALIANA



XXXXI — N° 51
 urezza e tran-
 frati era dato
 tempo in cose
 strettamente
 per la vita e
 E furono i fra-
 ancor oggi re-
 liquori — a
 uso negli am-
 regali e simo-
 lotto forma di
 mentose, an-

di vista stret-
 questi liquori
 proprio a sana-
 dubbiamente
 rrorboranti e
 certo, piace-
 sugli spiriti
 empi.

ra riconosce-
 vita il potere
 gioventù, nel
 ddolesi di San
 no Facquette
 la malaria; i
 Cardinale Vi-

vescovo di Al-
 spirito
 panacea. E
 scritti di quel-
 veniva de-
 clo, cielo dei
 e veniva
 unico mezzo
 smittite. Su
 concelavano
 fattedo Alde-
 di Saliceto,
 Pierandrea

Altri,
 simili pro-
 di deve esse-
 prestanto tan-
 to e
 Venne,
 solleccitate
 ità religiose,
 strizioni nel-
 le giornate
 pratiche re-

dei liquori
 infini intorno
 ne fissa una
 3, l'anno in
 medici ando-
 reians, Eri-
 di Francie,
 arti da Fi-
 compagnare,
 si e da bar-
 in confettie-
 ialisti nella
 soli. In ter-
 niori prospet-
 sassano in
 ed in ogni
 lo.

ole che mo-
 di vino sot-
 nico e quin-
 industriale,
 nella Chas-
 poluogo la
 il 1600 ed
 ondere alle
 matori nor-
 avano vino
 per contra-
 o delle re-
 dei produt-
 adini della
 di distilla-
 nodo da ac-
 cito alcool-
 uno sa, in
 o baso.
 che alla di-
 per evitare
 te partico-
 gradazione
 rasse. Altri
 se ci sem-
 valida, so-
 siano an-
 nato divi-
 soprattutto

esportato in Inghilterra e a ca-
 gione della lunga durata dei
 viaggi di allora e della sempre
 bassa gradazione, all'arrivo
 non era più bevibile; gli acqui-
 renti, sia per non buttare via
 il vino che per diminuire lo
 spazio occorrente per traspor-
 tarlo e conservarlo, decisero
 perciò di distillarlo. Infatti il
 volume del distillato si riduce
 ad un decimo del volume del
 vino.

Dalla distillazione il passo
 per giungere all'invecchiamento
 fu relativamente breve così
 come era inevitabile. Il distil-
 lato fresco infatti è aspro e di
 sapore sgradevole, mentre dopo
 lunghi anni di invecchiamento
 assume quel gusto squisito che
 tutti conoscono.

Quasi contemporaneamente
 a questa scoperta ed all'inizio
 della esportazione del distilla-
 to si ebbero i primi interventi
 delle autorità statali.

Già nel 1664 il Colbert, mi-
 nistro di Luigi XIV, dovendo
 provvedere al rinsanguamento
 delle finanze dello Stato, im-
 pose forti tasse sulla esporta-
 zione del distillato mettendo
 così in crisi i produttori della
 Charente, tanto che sia gli In-
 glesi che gli Olandesi preferi-
 rono abbandonare i mercati di
 Francia per rivolgersi a quelli
 spagnoli e portoghesi.

Non si creda, dopo quanto
 detto, che in Italia nessuno più
 si dedicasse ai liquori e alla di-
 stillazione. Possiamo anzi as-
 sermare che l'atto di nascita
 del Brandy italiano fu stilato
 proprio in quel tempo. Lo tro-
 viamo in un trattato del chimi-
 co Francesco Maria Massari,
 edito a Napoli nel 1678 dal ti-

pografo Antonio Gramignani
 con il titolo "Pratica Chimica in
 dialogo tra Telemico, et An-
 gelico".

Il Massari descrive l'atto del-
 la distillazione con tanta dovi-
 zia di particolari da far suppo-
 rre che fosse già largamente
 praticata in Italia.

L'Italia ha dunque una anti-
 ca tradizione in questo cam-
 po che basa le sue solide fon-
 damenta non solo sulle testi-
 monianze dei ricercatori e de-
 gli scienziati ma anche sul gran-
 de nome di un notevole nume-
 ro di Ditte, quali ad esempio
 la Drioli di Zara che fu fon-
 data nel 1721 ed i cui rosoli eb-
 bero larga fama. In Zara la
 preparazione dei rosoli aveva
 ancora più lontane origini, se
 si pensa che nel 1368 Amedeo
 di Savoia, il Conte Verde, ospi-
 te di una famiglia nobile, si
 vide servire acque rosolate, av-
 venimento di una certa impor-
 tanza se il cronista ha ritenuto
 di tramandarli ai posteri.

Non è nostro intendimento
 intrattenere il lettore sulla sto-
 ria delle varie Ditte italiane.
 E' tuttavia proprio seguendo il
 sorgere e l'affermarsi di queste
 ditte che si può avere una vi-
 sione esatta e completa, e com-
 prendere la ragione della forte
 ascesa del Brandy italia-
 no.

Ed in questa storia, che un
 giorno qualcuno dovrà pur
 trattare compiutamente, trovia-
 mo John Woodhouse che nel
 1770 giunge da Liverpool a
 Marsala, seguito da Beniamino
 Ingham nel 1812 fondatori di
 due Ditte che alla fine si riun-
 iranno nella Florio, fondata
 da Vincenzo Florio nel 1832.



Stampa del 1763. Una distilleria del XVIII secolo.

Un nome che, unito a quello
 di Rubattino, è segnato nel
 gran libro della storia d'Italia,
 con Garibaldi e con la prima
 esperienza italiana d'oltremare.

Nel 1820 è la volta di un
 francese, Jean Bouton, che da
 Parigi si trasferisce in Italia,
 dopo la caduta di Napoleone
 del quale era amico, e fissa la
 sua dimora a Bologna, dando
 vita alla Distilleria Giovanni
 Bouton. Come si vede, dopo
 aver elargito al mondo intero
 l'arte della distillazione e del-
 la fabbricazione dei liquori,
 l'Italia registra il fenomeno in-
 verso e con queste nuove ener-
 gie rafforza la sua rinascente
 industria.

Nel 1832 viene fondata a
 Serravalle Scrivia la Ditta
 Gambarotta, nel 1868 il gar-
 baldino Antonio Carpenè da
 vita alla Carpenè Malvolti, in
 quel di Conegliano Veneto, ed
 è promotore anche del primo

Istituto Tecnico Agrario, an-
 cora oggi vanto dell'Italia, dal
 quale sono uscite intere gene-
 razioni di entomologi. Nel 1870
 viene fondata a Bastignano di
 Bologna la Landy Frères ed a
 Trieste, nel 1884, Lionello
 Stock, proveniente dalla sua
 Spalato, fonda la Stock che in
 pochi anni si espande in tutta
 la media Europa.

Abbiamo citato molto brevemente
 alcune tra le maggiori
 Ditte e dobbiamo ancora dire
 della Fabbri, della Camola, del-
 la Martini & Rossi famosa in
 tutto il mondo, della SIS che
 pure è tra le più antiche e pre-
 stiziose, della Branca e della
 N.P.T. citando senza un pre-
 ciso ordine.

In vero si dovrà un giorno
 scrivere una storia d'Italia at-
 traverso la non piccola storia
 di queste Ditte.

Anche per porre in risalto
 quanto è accaduto negli ulti-

mi Iustri Gravi distinzioni fu-
 rono provocate dalla guerra
 agli impianti di distillazione e
 alle cantine di invecchiamento
 di quasi tutte le Ditte italiane.
 Lungi dal fiaccare la loro vo-
 lontà di ascesa, gli industriali
 italiani, finita la guerra, han-
 no ricostruito e perfezionato
 gli impianti presentandosi non
 solo sul mercato interno ma
 anche su quello estero con una
 produzione che ha raggiunto
 limiti di indiscutibile perfezio-
 ne.

Excitat auroram

Brandy Italiano. Perché al-
 lora, si chiedono molti, questo
 nostro distillato lo si è voluto
 qualificare con un nome stra-
 niero? Da secoli questo pro-
 dotto portava il nome di Co-
 gnac, non per dare al consuma-
 tore l'impressione che fosse
 un prodotto francese (questo
 veniva dai noi chiamati Cognac



UNIONE INTERNAZIONALE DEI LAVORATORI D'ABBIGLIAMENTO FEMMINILE

Buon Natale
 e
Prospero Anno Nuovo

A TUTTI I NOSTRI MEMBRI ED AMICI



Quando effettuate i vostri acquisti esigete l'Etichetta sindacale
 negli abiti da donna e da bambini

ILGWU-UIOVD



I signori
Jos e Don Battista
AUGURANO ALLA
LORO VASTA CLIENTELA

**Buon Natale e
Felice Anno Nuovo**

4236 STE-CATHERINE EST

TEL.: CL. 5-8961

I NOTISSIMI RISTORANTI



NELL'AUGURARE AI LORO
NUMEROSI CLIENTI

Buone Feste

Ricordano che sono aperti anche per le feste
per servire a tutti il loro "MENU SPECIALE"

TELEFONARE PER
LA CONSEGNA: **325-1300**



Buone feste

da

CLEMENTE ALTIERI

Agenzia italiana - Assicurazioni generali

8407 Bretagne - St. Leonard - RA. 5-2318



Auguri a tutti
di **BUON NATALE**

dai fratelli ANTONIO e ANGELO MARRO

BOUCHERIE MARRO INC.

236 PLACE DU MARCHÉ DU NORD
TEL.: 272-5553

Joe Fruit Store
2154 CHARLAND
Tel.: 381-3768

Sauvé Sport Bar
1979 SAUVÉ EST
Tel.: 384-3623



Augurano **Buone feste**
alla loro gentile clientela

PINO e
ROCCO della **Stella Shoes**

Augurano a tutta
la loro gentile clientela

Buone feste

1848 JEAN TALON E. - TEL.: 728-1771

(francese), ma perché da tempo col nome Cognac si identifica. Quando nel 1951 il Governo italiano regolamentò la materia, due nomi si presentarono come possibili: *Arzente* e *Brandy*. La scelta dei produttori cadde su quest'ultimo, in quanto già noto all'estero in tutti i Paesi di lingua inglese ed in molti altri. Brandy italiano, pertanto.

Molti Paesi rivendicano la paternità del nome Brandy. Alcuni lo fanno derivare dall'antico germanico *Brand* che significa fuoco. Da *Brand* dovrebbe essere derivato l'olandese *Brandewijn*, che vuol dire vino bruciato o distillato. Quindi *Brandy* altro non dovrebbe essere, come sostiene il Prof. Aldo Gabrielli — se non una forma contratta del termine olandese.

Non bisogna, però, dimenticare che nell'antico piemontese l'acquavite veniva chiamata *brandia*, un termine che indicava il ruggito del fuoco. Potremmo, quindi, anche noi italiani avanzare qualche paternità o diritto d'autore sul nome Brandy.

Per concludere questa breve rassegna etimologica ricorderemo anche il dannunziano *arzenite*, voce dell'antica parlata toscana, una variante dell'*ardente* usato intorno al '600; acqua ardente o acqua arzenite, tanto simile allo spagnolo *aguardiente*.

Gabriele D'Annunzio certo non immaginava che il suo *arzenite* sarebbe poi stato inserito nella terminologia ufficiale adottata dallo Stato italiano.

Il Poeta amava tenere a portata di mano, sul suo tavolo di lavoro, bottiglie di Acquazente, alla quale dedicò un alto elogio che riproduciamo per esteso. E' datato 11 maggio 1927 e diretto a Lionello Stock, un amico produttore di quello che allora si chiamava *Cognac*:
Dall'Istria vengono a me tutte le cose migliori e tutte le peggiori: le delizie e le angosce, le grazie e gli strazii.

Voi sapete quanto io ami la terra che, fin dalla più lontana infanzia, accese la mia immaginazione: quando il mio nonno Antonio faceva il piccolo e il gran cabottaggio nell'Adriatico amaro, coi suoi trabaccoli e i suoi brigantini e le sue golette.

Questa Acquazente che voi mi donate con tanta gentilezza, sembra contenere in sé non so quale "amabile calore", non so qual forza e quale aroma, che mi rappresentano in un *motu essenziale*. l'anima dell'Istria: "Vis est ardentior intus".

Ecco il mio gallo che eccita l'aurora: *excitat auroram*.
Il vostro Gabriele D'Annunzio.

Abbiamo detto del nome, soffermiamoci ora sul significato delle sigle che al nome stesso si accompagnano.

V.O. (Very Old) sta per molto vecchio;
V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) significa qualità molto vecchia e superiore;

X.O. (Extra Old), infine, vuol dire *extra vecchio*.

In Francia, per il Cognac, le sigle, come pure le stelle, hanno un preciso valore legale; ad esempio con tre stelle vengono contrassegnati i Cognac

**LINO CHAMPLAIN
SERVICE**

6859 Boul. St. Laurent
Tel.: 277-5374

Augurano
alla loro numerosa
e affezionata clientela

Buone feste

**GINO TEXACO
SERVICE**

275 Est St. Zotique
Tel.: 273-6187



La Lega di Bowling

APOLLO XII

E' LIETA DI PORGERE GLI
AUGURI PIU' SINCERI DI

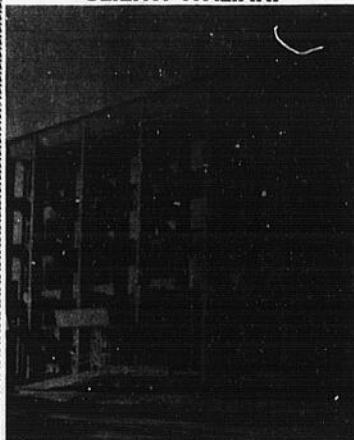
BUONE FESTE

a tutti i giocatori, titolari di commerci e dirigenti
Auguri particolari vadano a questi nostri sostenitori:

A.F. SUPERMARKET
LE ROI DU TAILLEUR
SILVESTRI LTD.
SAVINO FENCE
SALA ANTIQ
SARTORIA FANIA
DINO THE TAILOR
B.L. SUPERMARKET

NAPOLI PHOTO STUDIO
QUINCAILLERIE J. TALON
FRANK NETTOYEUR
PACIFIC STEAK HOUSE
CLASSICO BARBER SHOP
TRANSITALIA
ROMEO SUPERMARKET
VILLA FURNITURE

**BUON NATALE
A TUTTI I NOSTRI
CLIENTI ITALIANI**



dal direttore PIERRE VENNE

Caisse Populaire

St-Barthélemy de Montréal

2295 JEAN TALON EST - MONTREAL
TEL.: 376-7691

che hanno un arricchimento, con l'e V.S.O.P. quelli di invecchiamento il nome di Extra vengono contrassegnati con 5 anni di invecchiamento. Oltre i 5 stono particolari zioni o distinzioni. Per i Brandy fce, non ci sono le o garanzie, non partecolari. Un cose anche se pr spesso accade, co tro e quindi non di vino, più portata la denominazio senza per questo ratteristiche e li to.

Ma non è la sig henti' la qualità ed al nostro Brandy conviene la si adatta, tra le tant quanto scelti or il già citato Rain Consolato ultima mente, laddove l' eccessa, veramen

Il Brandy ita

La Francia, gi centi or sono, si regolamentare la dei suoi distillati prima proteggend di Cognac e di A limitandone geog zone), poi attrav internazionali al teggere queste d dalla concorren Tanto grande e della Francia pe importante produ dopo la prima gi

che hanno un anno di invecchiamento, con le sigle V.O. e V.S.O.P. quelli con 4 anni di invecchiamento, mentre con il nome di Extra o Napolon vengono contrassegnati i Cognac con 5 anni di invecchiamento. Oltre i 5 anni non esistono particolari denominazioni o distinzioni.

Per i Brandy francesi, invece, non ci sono leggi di tutela o garanzie, né classificazioni particolari. Un Brandy francese anche se prodotto, come spesso accade, con alcool neutro e quindi non con distillato di vino, può portare in etichetta la denominazione Napolon, senza per questo averne le caratteristiche e l'invecchiamento.

Ma non è la sigla che conta, bensì la qualità del prodotto ed al nostro Brandy, per quanto concerne la qualità ben si adatta, tra le tante definizioni, quanto secoli or sono scrisse il già citato Raimondo Lullo: *Consolatio ultima corporis humanis*, laddove l'ultima sta per eccelsa, veramente superiore.

Il Brandy italiano

La Francia, già alcuni decenni or sono, si preoccupò di regolamentare la produzione dei suoi distillati di vino dapprima proteggendo le province di Cognac e di Armagnac (delimitandone geograficamente le zone), poi attraverso accordi internazionali al fine di proteggere queste denominazioni dalla concorrenza straniera. Tanto grande era l'interesse della Francia per questa sua importante produzione che già dopo la prima guerra mondiale

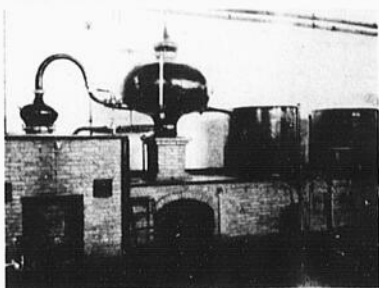
ottenne di imporre, nei trattati di pace, alla Germania ed all'Austria la rinuncia alla denominazione Cognac. Ai termini della seconda guerra mondiale e dopo lunghe trattative, un accordo fu concluso anche con l'Italia (29 maggio 1945), in base al quale il nostro Paese rinunciava alla denominazione Cognac, riservata ai soli distillati di vino della Charente. Si tratta di una convenzione per la tutela dei marchi e delle denominazioni di origine che fu ratificata dal nostro Parlamento (Legge 18 luglio 1949, n. 766).

Potrebbe sorgere un interrogativo: perché gli italiani, pur vantando diritti di primogenitura, hanno poi atteso tanti anni prima di inserirsi nella gara per la conquista del mercato?

Non bisogna dimenticare che, mentre gli italiani dovevano approfondire le loro energie e risorse economiche per realizzare la loro unità e libertà politica, la Francia, giunta da secoli all'unità nazionale, poteva dedicarsi allo sviluppo della produzione e del commercio; essendo una delle più popolose e fiorenti Nazioni d'Europa, si trovava nelle condizioni ideali per dare impulso anche alle produzioni di lusso, quali i vini di qualità, le bevande alcoliche, i profumi, gli oggetti di moda ed altri infiniti generi di merci per i quali occorre non solo un vasto mercato ma anche un buon potere di acquisto.

E così da noi, solo poche industrie, delle quali alcune sono ancora oggi fra le massime produttrici di Brandy italiano, iniziarono fra il 1820 ed il 1890 la loro attività e, dopo l'unità d'Italia, cioè verso la fine dello scorso secolo, cominciarono a prosperare e giunsero ad imporsi nel mercato interno ed all'estero su quello estero.

Purtroppo l'Italia, assillata da altri numerosi ed impellenti problemi nei primi periodi della sua unità non si era preoccupata di darsi una legislazione in materia di produzione delle acquaviti di vino e delle bevande alcoliche in genere. Di conseguenza nel nostro Paese, terra del sole, del vino e della frutta, dotato di materie prime tra le migliori, in mancanza di una legislazione che favorisse il sorgere ed il prosperare della produzione genuina, gli industriali che producevano secondo i canoni più



Sistema "charenteuse" di distillazione continua.

ortodossi e tradizionali, vedevano i loro sforzi gravemente compromessi dalla concorrenza del prodotto artificiale, fatto disinvoltamente con alcool industriale aromatizzato con essenze sintetiche o, nel migliore dei casi, con tagli di modesta proporzione con il prodotto genuino. La situazione rimase invariata anche al principio del secolo, fino allo scoppio della prima guerra mondiale, né mutò di molto nel ventennio fascista.

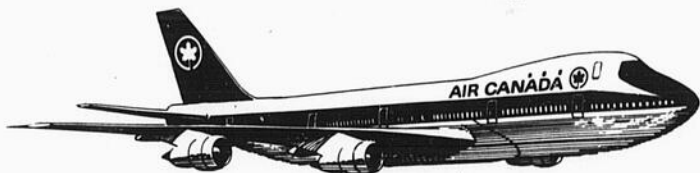
Dopo la ratifica della convenzione italo-francese, il Governo italiano emanò il Decreto Legge 18 aprile 1950, n. 142 convertito nella Legge 16 giugno 1950, n. 331, con il quale venivano imposte ai produttori precise norme sulla scelta dei vini e sulla distillazione, norme che gli stessi industriali avevano sollecitato.

L'art. 5 di questo Decreto Legge dice testualmente: «La acquavite di vino che si vuole produrre e destinare ad magazzino di invecchiamento deve essere ottenuta o con la distillazione frazionata o con distillazioni ripetute in modo però da non superare mai i 70 gradi. Il prodotto finale da sottoporre ad invecchiamento deve avere una gradazione compresa tra i 40 gradi ed i 70 gradi. Non è considerata acquavite di vino il prodotto ottenuto a tale gradazione mediante diluizione di spirito di vino di gradazione superiore. Ed è bene aggiungere che lo spirito di vino prodotto ad una gradazione di almeno 95 gradi.

L'art. 6 dello stesso Decreto dice: «L'acquavite di vino per poter essere destinata ad invecchiamento deve essere prodotta con vini sani di qualsiasi gradazione (si intende gradazione naturale). Il distillato, riconosciuto idoneo per l'invecchiamento, deve essere custodito in appositi magazzini assimilati ai doganali ed immesso in recipienti di legno di quercia di qualsiasi capacità senza alcun rivestimento e verniciatura interna od esterna».

Preposti ai controlli ed alle analisi sia del vino che del distillato, sono i Laboratori Chimici delle Dogane e delle Imposte Indirette, sui campioni prelevati dagli Uffici Tecnici delle Imposte di Fabbricazione (U.T.F.).

A queste prime norme fece seguito la Legge 7 dicembre 1951, n. 1559, relativa alla disciplina della produzione e del



Buon Natale
e
Felice Anno Nuovo
dalla vostra
compagnia aerea nazionale



RODOLFO ROMAGNINO
Rappresentante delle
agenzie e interlinee

AIR CANADA 

Firenze
Furniture
Co. Ltd.



GIUSEPPE

I FRATELLI MARSILLO
RINGRAZIANO SENTITAMENTE
TUTTI I CLIENTI
PER LA FIDUCIA MOSTRATA



PIETRO

Buon
Natale!



DOMENICO

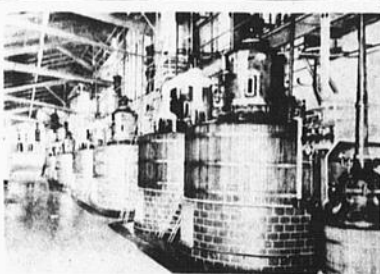
Felice e Prospero
Anno Nuovo
a tutti gli italiani

PER L'ANNO NUOVO
IL NOSTRO PROGRAMMA E' DI
INSISTERE SULLA MERCE DI QUALITA',
L'ECCELLENZA NEL SERVIZIO

FIRENZE
Furniture Co. Ltd.

5824 JEAN TALON EST
ST. LEONARD - 255-8227

commercio della acquavite. Si tratta della legge fondamentale per il Brandy italiano, di una legge che compensava giustamente i produttori per il grande sforzo finanziario cui andavano incontro con la immobilizzazione di ingenti capitali in seguito agli accantonamenti del prodotto destinato all'invecchiamento, sacrifici cui devono aggiungersi gli aggravi costituiti dal costo dei locali, dei tini e delle botti, degli interessi perduti e del calo che il prodotto subisce durante l'invecchiamento, valutabile in un minimo del 3-4% annuo. Furono così gettate le basi di un rapido potenziamento quantitativo e qualitativo del Brandy, la cui produzione fu ben presto e progressivamente aumentata dopo un lento avvio dovuto all'accantonamento delle ingenti scorte necessarie. Si trattò da parte del Governo di una politica lungimirante che permise ai produttori italiani non solo di conquistare il mercato interno, ma di inserirsi competitivamente su quello straniero e di prepararsi, specie dopo la firma del trattato di Roma, ad occupare un posto di primaria importanza sul Mercato Comune Europeo.



Particolare di un reparto di distillazione di un'azienda italiana.

Un prigioniero di lusso

La Legge 7 dicembre 1951, n. 1539, all'art. 4 precisa le denominazioni consentite per identificare il distillato di vino italiano e cioè *acquavite, acquavite di vino, distillato di vino o arcente*.

All'art. 14 è detto che "la parola Brandy, senza altra aggiunta in lingua straniera, può essere usata soltanto in so-

tuzione delle denominazioni dell'art. 4 e deve essere seguita da una delle denominazioni stesse". Infine con la Legge 18 marzo 1968, n. 498 (che modifica l'art. 33 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162), è stabilito che "l'acquavite di vino può essere messa in commercio con la denominazione di Brandy solamente se sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni".

Non vogliamo soffermarci di più nella citazione di leggi e regolamenti, ma è necessario sottolineare che, per questo importante settore, le leggi vigenti non consentono deroghe o violazioni. Il controllo è costante. Dal momento in cui il vino entra nello stabilimento per la distillazione al momento in cui il Brandy esce in bottiglia, il prodotto è controllato goegia a goccia dagli agenti della Finanza. Tutte le botti, tutti i rubinetti, perfino i più piccoli raccordi sono sigillati.

Il Brandy italiano è veramente un prigioniero di lusso e la sorveglianza dello Stato ne garantisce la più assoluta genuinità. I vini destinati in Italia alla distillazione, come abbiamo visto, devono essere naturali e cioè non devono aver subito aggiunte di zucchero, alcool o altro, sono utilizzati preferibilmente quelli aventi un tenore alcolico relativamente più basso (da 9 a 11 gradi), che sono quelli da cui si ottengono i migliori risultati. Quei vini che sono eccellenti per il consumo diretto non danno generalmente un buon Brandy; non verranno, ad esempio, usati per la distillazione vini come la Malvasia, il Moscato o il Barolo non solo perché troppo costosi ma anche perché, per i loro forti aromi, non danno distillati adatti.

I vini che vengono usati per la distillazione provengono dai vigneti di tutta l'Italia. Dal Trentino Alto Adige al Veneto, dalla Romagna alla Toscana, dalla Campania al Piemonte, dal Lazio alla Campania, dalle Puglie alla Sicilia. In Italia non si è giunti ad una specializzazione per la semplice ragione che vini adatti alla distillazione se ne possono trovare in tutte le regioni.

La distillazione avviene in due tempi: dapprima si estrae tutta la parte alcolica contenuta nel vino ed il prodotto così ottenuto si chiama *grezzo*. In Francia lo chiamano *tout venant*.

Nella seconda fase, viene ri-



Sinceri
auguri di
BUON NATALE

e ricordate che le più
belle camicie da regalare ai vostri cari
per le feste, le troverete da

Italcasa
Import Co. Ltd.

Prop. ALDO ROSSIGNOLI

6956 DROLET - MONTREAL 327, P.Q.
TEL.: 276-1927

Un augurio di
prosperità e successo

a
clienti
ed amici
dalla

ROCCO DI ZAZZO
presidente

ROCCO DI ZAZZO INC.

3201 Henri Bourassa E. — Tel.: 387-4814

distillato il grezzo
sono estratte tre
ste, il cuore e la
la parte più nobilita
ta il futuro Brandy
invecchiato nei fusti.
Appena distillato è
è incolore ed ha
aspro. Posto nelle
vero, attraverso pre-
rali di lenta ossida-
turazione, assun-
e rotondità, il su-
stico colore, il suo
suoi elevati caratti-
vi che ne fanno, a
bevanda altamente

Se la scelta dello
stema di vinificazio-
stallazione sono a-
grande importanz-
nanti per ottenere
Brandy, è indispen-
que, completare l'op-
lungo invecchiame-
stallato in botti di
ciali e cioè di Slavo-
mousine. E preferi-
Anche sia piccola (1
tolitri); ma in Fran-
da noi, dopo il pri-
di invecchiamento
cipienti piccoli, il
ne passato in gran-
passo contenere
anche 400 ettolitri
non devono essere
paraffinati perché
pedirebbe lo scamb-
scambio con l'oss-
sferico attraverso
scopie del legno.

I singoli recipienti
inoltre portare etich-
tativo certificato fin-
gente addetti alla
con su indicati la
gradazione ed il
l'entrata nel mag-



Sel

distillato il grezzo e ne vengono estratte tre parti: la *teste*, il *cuore* e la *code*. Il cuore, la parte più nobile, rappresenta il futuro Brandy che verrà invecchiato nei fusti di rovere. Appena distillato, il Brandy è incolore ed ha un sapore aspro. Posto nelle botti di rovere, attraverso processi naturali di lenta ossidazione e maturazione, assume morbidezza e rotondità, il suo caratteristico colore, il suo profumo, i suoi elevati caratteri qualitativi che ne fanno, alla fine, una bevanda altamente apprezzata.

Se la scelta delle uve, il sistema di vinificazione e di distillazione sono elementi di grande importanza e determinanti per ottenere un buon Brandy, è indispensabile, dunque, completare l'opera con un lungo invecchiamento del distillato in botti di rovere speciali e cioè di Slavonia o di Limousine. E' preferibile che la botte sia piccola (da 2 a 4 ettolitri); ma in Francia ed anche da noi, dopo il primo periodo di invecchiamento in questi recipienti piccoli, il distillato viene passato in grandi tini che possono contenere 100, 200 ed anche 400 ettolitri; i recipienti non devono essere verniciati o paraffinati perché questo impedirebbe l'indispensabile scambio con l'ossigeno atmosferico attraverso i pori microscopici del legno.

I singoli recipienti devono inoltre portare ciascuno il relativo certificato firmato dall'agente addetto alla sorveglianza con su indicati la quantità, la gradazione ed il giorno dell'entrata nel magazzino di in-

vecchiamento.

Tutto questo richiede l'immobilizzo per molti e molti anni di ingenti capitali, ma solo così si dà modo al distillato di maturare quel lungo invecchiamento che gli consente la sua preziosità. Un invecchiamento i cui anni dichiarati sono reali ed in questo la legge è estremamente precisa. L'art. 4 del citato Decreto n. 142, impone testualmente che gli anni di giacenza "decorrono dal primo giorno del mese successivo a quello di introduzione delle singole partite nei magazzini fiduciari".

Prima di procedere all'imbottigliamento del distillato, deve essere compiuta un'altra e non meno importante operazione. I distillati delle varie annate e delle varie partite di vino provenienti da regioni così disparate hanno inevitabilmente differenze notevoli di aromi e di gusti. Onde realizzare quel tipo costante che il consumatore di Brandy ha diritto di esigere, è necessario operare i cosiddetti *tagli (coupage)* fra i tipi di prodotto delle varie partite ed annate. Questo è il momento degli assaggiatori, i quali, in base alla loro lunga esperienza, provvedono sapientemente ad indicare i necessari abbinamenti.

Queste operazioni vengono chiamate *nozze nella distilleria* e si tratta di un matrimonio vero e proprio, di una unione inscindibile, senza possibilità di separazioni più o meno legali e tanto meno di divorzio. I nostri assaggiatori, peraltro, godono di una posizione privilegiata. Possono cioè attingere,

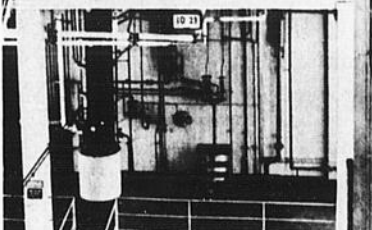
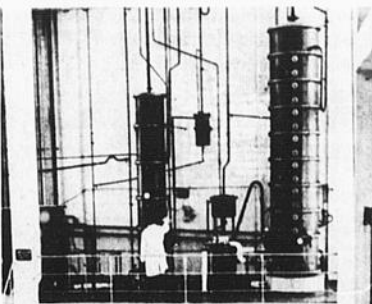
in questa fase delicata, ad una imponente varietà e quantità di distillati con il solo imbarazzo della scelta, ottenendo tra quelli più pesanti del Sud e quelli più leggeri del Nord un prodotto armonioso.

Soltanto dopo l'attento intervento degli assaggiatori il Brandy sarà pronto per essere imbottigliato. Si concluderà così la lunga vita del Brandy, una vita da gran signore, sottoposto alle cure più attente, ma anche una vita da penitenciaro con gli agenti che lo sorvegliano, con i sigilli che lo isolano dal resto del mondo, preservandolo da contaminazioni; una vita, insomma, veramente da prigioniero di lusso ed il consumatore che beve un bicchierino di Brandy forse neanche immagina che a formare quel Brandy hanno concorso i vini di venti regioni, dall'estremo Nord dell'Italia al Meridione ed anche alle Isole, e tanti anni di lavoro.

L'arte del bere

"Saper bere è più difficile che saper mangiare", una massima, questa, che ha del fondamentale, perché il bere è in effetti un'arte. Sia che si accetti il principio del *pugno al medico*, cioè del bicchiere di vino prima dei pasti, sicuro rimedio contro tutti i malanni, che a voler dar retta ad un spiritoso decalogo del mangiatore di classe, secondo il quale si dovrebbe iniziare a bere solo al termine dei pasti.

Nel campo del bere le massime ed i motti sono in così gran numero da poter fare una antologia. Ne citeremo al-



Apparecchi di distillazione continua.

cuni che hanno il valore quasi di sentenze e che in sostanza altro non sono che delle verità, ad esempio "Dimmi come bevi e ti dirò chi sei" e come ebbe ad affermare un sapiente, rispondendo ad un curioso che

gli aveva chiesto quanto si dovrebbe bere: "Non troppo spesso e non troppo raramente, non pochissimo e non troppo". Anche questa è una sentenza che si potrebbe riassumere in una sola parola: moderazione.



azienda italiana.

denominazioni essere seguita da denominazioni con la Legge n. 498 (che modello D.P.R. 12 n. 162), è staccavate di vino ssa in commercio. nte denominazioni di sottopolo di invecchiare a due an-

soffermarsi di sione di leggi e ma è necessario per questo in-

le leggi vengono deroghe controllo e commento in cui il lo stabilimento al momento in botto è controllato

ia dagli agenti. Tutte le botti, perfino i più sono sigillati. no è veramente il lusso e la sordato in Italia alla me abbiamo vivere naturali e no aver subito chero, alcorno o zizzati preferibili-venti un tenore namente più bas-graditi), che sono ottengono i mi-

Quel vini che per il consumo generalmen-andy, non ver-empio, usati per la ni come la Malto o il Barolo è troppo costosi che, per i loro n danno distil-

ngono usati per provengono dai ta l'Italia. Dal idige al Veneto, a alla Toscana, a al Piemonte, Campania, dal Sicilia. In Italia ti ad una spe-er la semplice ai adatti alla di- ne possono tro-egioni.

one avviene in opprima si estrae alcoolica conte- il prodotto co- chiama gresso, chiamano tout

la fase, viene ri-



Se "l'arte è creazione..."

i monumenti di

SEBASTIANO AIELLO

sono la testimonianza migliore

del suo spirito creatore e

che nessuno potrà mai

realizzare od imitare



A CLIENTI, AMICI ed ALLA COMUNITA' ITALIANA
SINCERI AUGURI DI

Buone Feste

Sebastiano Aiello Engr. - 6776 Sherbrooke Est - 259-6917



Boulangerie-Pasticceria ITALIA

porge i migliori auguri di
**BUON NATALE e
FELICE ANNO NUOVO**

ai clienti, amici ed a



TUTTA LA COMUNITA ITALIANA

5540 JEAN TALON EST

TEL. : 259-0746



il QUARTETTO NAZIONALE
ed ENZO LOMANTO

augurano a tutta la vasta clientela
e alla comunità italiana un

**Felice Natale ed
un Prospero Anno Nuovo**



A TUTTA LA
NOSTRA COMUNITA'
SINCERI AUGURI
di
BUONE FESTE



IL PRESIDENTE E LA DIREZIONE

DE

L'ASSOCIAZIONE
UOMINI D'AFFARI

E

PROFESSIONISTI
CANADESI - ITALIANI

Sig. LEOPOLD MORETTI
Presidente

Un'arte che ha bisogno anzitutto di essere convenientemente illustrata, per far sì che i molti amatori possano trasformarsi in esperti.

Qui, invero, bisognerebbe richiamare per qualche tempo in servizio il buon Baccho perché dopo il suo primo miracolo, quello di averci donato la vite, cercasse di compiere un altro, illuminando i suoi seguaci, diffondendo fra di loro la più grande conoscenza di tutte le bevande alcoliche ed in particolare del Brandy che del vino è l'essenza. Ma Baccho, nel suo riapparire potrebbe pure, cosa non meno importante, premiare quanti quotidianamente si affaticano nel produrre queste bevande. Conoscere l'ardore dell'arte insieme della distillazione in tutti i suoi aspetti: non si può essere buoni e saggi bevitori se non si conoscono le bevande, se non si è a giorno di come nascono, maturano e vengono presentate.

Anzitutto bisogna affermare che il Brandy non lo si può bere al buio. Scrive un saggio: "Con il Brandy e naso e occhio e palato bevono insieme". Per invecchiare, il Brandy ha bisogno della silente oscurità delle cantine, ma per essere bevuto ha bisogno della luce, perché altrimenti perderebbe, il bevitore, la soddisfazione di rimare entro la coppa il colore dorato che il Brandy ha maturato nel suo lungo invecchiare.

Seconda fondamentale norma è che il Brandy va centrifugato, non bevuto d'un fiato. Questo può accadere solo nelle giornate di gran freddo quando l'umidità penetra nelle ossa ed il desiderio di qualche cosa di forte è impellente: il Brandy allora scuote l'organismo, lo stimola violentemente e lo appaga di quel calore che si propaga in tutto il corpo. Solo in questo caso è permesso non transgredire alle regole, altrimenti il Brandy va gustato a poco a poco.

Quando, al termine di una partita di caccia, in una accogliente osteria di campagna, il seguace di S. Uberto si attarda per un primo riposo, un bicchierino di Brandy è il premio più ambito; inviterà al ricordo ed al piacevole conservare. I cacciatori tedeschi chiamano il Brandy *acqua della meta*, proprio si gusta dopo aver portato a termine una faticosa impresa.



Una visione della vastità delle cantine d'invecchiamento dove il Brandy riposa in piccole botti.

Quando, dopo una scalata in montagna o una vertiginosa discesa sulle distese di neve, lo sportivo sente il bisogno di riequilibrare le sue forze, il Brandy è un premio.

Quando, d'estate, nel colmo della calura, si cerca un ristoro al corpo affaticato, alla volontà cadente, il Brandy con del ghiaccio è un premio che rinfresca.

Quando, dopo un pasto piacevole il commensale si impigrisce, vorrebbe quasi appiattarsi sulla poltrona, il Brandy amico lo rinfresca, lo aiuta nella digestione, gli dona gioia.

Quando, al mattino, l'uomo ricerca in una bevanda un suo corroborante, non può trovare di meglio se non un buon Brandy aggiunto in un bicchier di latte.

Brandy dunque nelle ore liete, per rendere ancor più piacevole una serata in bella compagnia, per addolcire l'amarezza della solitudine, per combattere la noia. Nell'intimità di un salotto e nell'impegnato conversare di una riunione di affari. Il saggio dice che il

Brandy si beve per mettere le ali ai pensieri, per renderli più ardenti e colorati, per far scorrere più rapida la penna.

Triste fu la sorte di Ercole costretto a recarsi sin nelle Cinghie Terre per rianimare le sue forze con quel vino; modesto fu il dono della maga Calypso ad Ulisse quando gli diede il suo desolato aiuto; Strauss non ebbe che la gioia di celebrare il vino nei suoi valzer; Papa Piccolomini avrebbe salutato con maggior effusione l'annuale botticella se allora fosse stato già di tutti questo autentico *elixir* di lunga vita. E certamente Numa, allora che il territorio di Roma era povero di vigne, avrebbe ottenuto dai suoi ben più larghi favori se, lungi dal proibire il vino nei riti scierificali, avesse potuto concedere ai sacerdoti di aspergere le are di Brandy; le fiamme si sarebbero levate più alte, segno di accoglimento del sacrificio e di benevolenza divina.

Illustri personaggi hanno espresso il loro parere intorno all'arte del bere e si tratta di opinioni, sia pur elogiative, spesso contrastanti. Un esperto gaudente, rispondendo ad un amico, disse: "Devi provarlo al mattino quando niente altro è ancora passato sulla lingua. Allora noterai tutto quello che c'è in questa bevanda purificata dal fuoco". Una opinione che anche Cecco Angiolieri condivideva: "...Quando sono levato, ed il corpo pien di sal mi pare avere; adunque, di; chi si potrà tenere di non bagnarsi la lingua ed il palato?".

Più o meno della stessa opinione è Federico Tozzi, il quale ebbe a scrivere: "...Dopo aver bevuto un bicchierino di acquavite che aveva gli ultimi rimasugli di sonno, ci mettevamo in cammino". Orazio, invece, preferiva be-

FRANK PIZZERIA

CUCINA ITALIANA
SALA PER BANCHETTI

**AUGURA A CLIENTI,
AMICI E PARENTI**

Buone Feste

65 SAINT ZOTIQUE EST - TEL. : 272-0196

re, o meglio un giorno: scrise in dispo di bere". In questa, questa, con molta cautela, fatti, non dedicava giornata dedicava a rievocare le Taverne delle Taverne suoi mirabili versati di ozio, che gli s'gi dovevano nel corso della vita per deliziarsi in stando il Falerno pensare che lo fa gli predisporre al diletto della pappano che quaggiù dagli amici a chetto, si faceva compagnia da un dato il cui compito Mario Dell'Artorio a casa o che Orazio non come Marziale, a cale, ma andava felici anche Orazio i quali non conobbero dy!

Ippolito Nievo, fortunato, preferiva il salato. Un solo due di salato ed una vite per rifocillarsi e prepararlo alla sera. Era un mozzicelli che non aveva dovuto frequentare *caupona* dell'estate in quel di Ostia e le aveva scelto quel motto: "Bevi nel ché hai sete", ben la sete degli uomigubile, così nel nel piacere.

Bere con moderazione, di essendo sconosciuta e di quanto prattutto perché tezza fa perdere sensazione, il gusto bere.

Ascanio Caffarò romano e raffinato, leva dire: "Il primo non sia enorme della sete ed il Niente di nuovo, lito, sotto questo sa che già le avevano sentenza e la vita per l'una è vera moderata segnamento biblicamente, per che del vino in figlio legittimo e p' l'esaltatore.

Vi è un'ultima ne da fare, non meno valida. La tutta un affannarsi re continuo, non più un successo - cogica, umana - ma di essere schiavo di successo ad ogni. Bisogna non so forza o la spregiudicare andare avanti, ma avere la forza per fermarsi almeno tanto, non fosse ad evitare l'affannarsi di meglio se non nella piacevolezza di rifugio, e contintid? Trattando t'calce, verrà di p' quel bere abbracciati mille di altri studio, di anni di un dono della natura misteriosa unione il rovere e l'aria; lenta e sapiente.

re, o meglio anche a mezzogiorno: scrisse infatti: "De medio potare die". Una testimonianza, questa, da prendersi con molta cautela. Orazio, in fatti, non dedicava tutta la sua giornata soltanto al piacere di rievocare le Muse e di stendere sulle tavolette di cera i suoi mirabili versi; nei momenti di ozio, che a sentire i maligni dovevano essere più di uno nel corso della giornata, amava deliziarsi il palato degustando il Falerno. Si potrebbe pensare che lo facesse per meglio predisporre il suo spirito al diletto della poesia, ma noi sappiamo che quando si recava dagli amici a qualche banchetto, si faceva sempre accompagnare da uno schiavo fidato il cui compito era, a sentire Mario Dell'Arco, di riportarlo a casa a *catacecio*, poiché Orazio non si fermava, come Marziale, al settimo boccale, ma andava ben oltre. Infelici anche Orazio e Marziale, i quali non conobbero il Brandy!

Ippolito Nievo, in questo più fortunato, preferiva bere al crepuscolo: "Un sodo di pane, due di salato, ed uno di acqua-vite per rifocillarmi lo stomaco e prepararlo alla visita della sera". Era un moderato, uno di quelli che non avrebbero mai dovuto frequentare la famosa compagnia di *Fontaine*. Fortunato, in quel di Ostia antica, il quale aveva scelto quale insegna il motto: "Bevi nella tazza finché hai sete", ben sapendo che la sete degli uomini è inestinguibile, così nel sapere come nel piacere.

Bere con moderazione, quindi, essendo consapevoli di che cosa e di quanto si beve; soprattutto perché la moderazione fa perdere al palato ogni sensazione, il gusto stesso del bere.

Ascanio Caffarelli, patrizio romano e raffinato bevitore, soleva dire: "Il primo bicchiere non sia enorme da ammazzare la sete ed il gusto di bere". Niente di nuovo, come al solito, sotto questo sole, se si pensa che già le Sacre Scritture avevano sentenziato: "Il vino è la vita per l'uomo quando ne beve moderatamente". L'insegnamento biblico vale anche, naturalmente, per il Brandy, che del vino non è soltanto il figlio leonitino e prediletto, ma l'essaltatore.

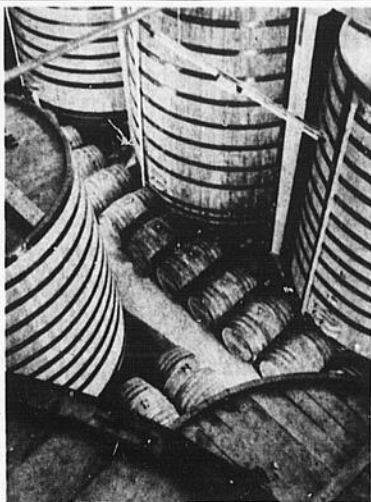
Vi è un'ultima considerazione da fare, non per questo meno valida. La vita oggi è tutta un affannarsi, un correre continuo, non più l'inseguire un successo — cosa ovvia, logica, umana — ma la tragedia di essere schiavi del mito del successo ad ogni costo.

Bisogna non solo avere la forza o la spregiudicatezza per andare avanti, ma soprattutto avere la forza per arrestarsi, per fermarsi almeno di tanto in tanto, non fosse altro che per evitare l'affanno. Allora, cosa di meglio se non distendersi nella piacevolezza di un intimo rifugio, e contemplare un Brandy? Trattenerlo tra le dita il calice, verrà di pensare che quel licore ambrato è frutto di millenni di attesa, di secoli di studio, di anni di lavoro. È un dono della natura, di quella misteriosa unione tra il vino, il rovere e l'aria; una unione lenta e sapiente.

Guardando quel calice ambrato, verrà di pensare che solo attraverso il lento maturarsi di eventi si può ottenere, nel raggiungimento di una meta, quella perfezione che ricorrendo il mito del successo non si potrà mai toccare.

Si potrà avere il successo ma non la perfezione: si potrà avere la ricchezza ma non la soddisfazione intima del successo. Leviamo il calice e brindiamo: brindiamo soprattutto a quella pace, a quella serenità che le piccole cose, sole le piccole cose sanno dare, tanto piccole quanto due dita di Brandy in un calice.

L'Istituto, tra il 1968 ed il 1970 ha pubblicato una trilogia enogastronomica che ha avuto e continua ad avere un grande successo. "La carne e il Brandy" ebbe la collaborazione di Luigi Carnacina. "Un cocktail al Brandy", quaderno redatto con la collaborazione di Silvio Favot ed Angelo Zola e, infine, "Dolci e gelati al Brandy" con la collaborazione di Massimo Alberini e Mario Bonati. Inutile, quindi, che noi ci si soffermiamo di più su questo tema. Il Brandy italiano è entrato di buon diritto e con meritato successo nella gastronomia.



Dalle piccole botti da due a quattro ettolitri, con il trascorrere degli anni nelle cantine, il Brandy passa nelle botti più grandi.

ma e non vi è cuoco pasticciere o barman che oggi non ne faccia ampio uso.

Basterà, a testimonianza ed a nostra soddisfazione, citare due dati. La stampa italiana, nelle varie rubriche specializzate o in articoli di corone, nel 1961 ha pubblicato 26 ricette di pietanze, dolci e cocktails avverti tra gli ingredienti di base il Brandy italiano. Nel 1970 le ricette pubblicate sono state ben 1469. Una indicazione che basta da sola a documentare un successo.

L'essenza della vite

Abbiamo già fatto cenno all'alta considerazione in cui medici e scienziati degli evi antichi e medio tenevano l'acqua di vite. Se noi volessimo, come per le leggende ed i miti, trarre dagli scritti di questi antichi le loro opinioni dovremmo aprire un bel lungo capitolo. Nel "Bacco in Toscana" del Redi si legge, ad esempio, che "bevendo si mandano in bando i pensieri" e sembra quasi di risentire l'affermazione di Orazio: "A chi non piace il vino Dio toglia l'anima".

Il tutto oggi potrebbe essere riassunto in un giudizio che abbiamo più volte letto negli scritti del Prof. Ulrico di Ai-

amento dove

er mettere le
er rivolvi il più
per far ritor-
na penna.

erte di Ercole
sin nelle Cin-
minimare le sue
ino; modesto
naga Calypso
gli diede il
e; Strauss non
di celebrare
valzer; Papa
bbe salutato
ione l'amma-
ora fosse sta-
sto autentico
a. E certan-
ra che il ter-
ra povero di
ottenuto dai
i favori se,
il vino nei
venisse potuto
doti di asper-
dy: le flam-
vate più alte,
mento del sa-
evolenza di-

aggi hanno
trere intorno
si tratta di
er elogiative,
i. Un esper-
ondendo ad
Devi provar-
ando niente
passato sulla
oterali tutto
questa bevan-
fuoco". Una
e Cecco An-
a: "Quan-
il corpo pien-
re; adunque,
enere di non
ed il pala-

stessa opi-
ozzi, il qua-
e: "Dopo
cechierino di
svava gli ul-
no, ci met-
no".
preferiva be-



Sarioria G. Fania
SARTO - MERCERIA PER UOMO
AUGURA
A CLIENTI ED AMICI
BUONE FESTE

5831 JEAN TALON EST

TEL.: 256-3011



Tel.: 388-2587
388-0188

PLACE CREMAZIE AUTO SERVICE

Riparazioni elettriche e meccaniche generali
Augura alla vasta clientela BUONE FESTE

8645 ST. LAURENT/CREMAZIE - MTL. - QUEBEC

SHAMROCK FISH LTD - 7015 CASGRAIN - TEL.: 272-5612
SALERNO FISH LTD - 7020 CASGRAIN - TEL.: 273-5051
SHAMROCK PRODUCE LTD - 7130 CASGRAIN - TEL.: 273-4248

ED I LORO TITOLARI
i Fratelli RECINE

AUGURANO AI CLIENTI
ED AGLI ITALIANI

Buone Feste



Sinceri auguri di BUONE FESTE

ALLA COMUNITA' ITALIANA
DALLA COMPAGNIA AEREA



VOLATE CON IL **B747 AIR FRANCE**

DAL RISTORANTE

ELIO

il locale ove

si mangia bene

AUGURI DI BUONE FESTE

351 BELLECHASSE EST - 276-5341



**BUON NATALE
BUON ANNO!**

dal proprietario
MICHELE CRESCI



**avanti
Benzina**

Tre centri al vostro servizio

10220 Boul. ST-MICHEL - Tel. 384-3661
(angolo Fleury)

3801 JEAN TALON EST
(angolo 18.ma)
Tel. 721-8256

7 BEAUBIEN WEST
(angolo St-Laurent)
Tel. 279-9387

P. DITOMASO, presidente di

Magasin de Variété 5-10-15

Ltée

PORGE SINCERI AUGURI DI

BUONE FESTE

A TUTTI GLI ITALIANI

5 NEGOZI PER BEN SERVIRVI

8945 Boul. St. Michel — 4145 Amiens, Mt-Lord

1465 Ste-Catherine West — 8659 Viau, St-Leonard

1300 Boul. Labelle, Chomedey (Laval)



Ai nostri numerosi ed affezionati
clienti ed amici

Felice Natale e Prospero Anno Nuovo

da

G. Rantucci & Figli

ASSURANCES GENERALES

Tel.: 721-1731

5263 JEAN TALON EST - ST. LEONARD, QUE.

LA VOTRA AGENZIA
ITALIANA DI FIDUCIA



Tel.: 721-1389

chellarg: "Meglio un po' di
alcol che le pastiglie di tran-
quillanti".

Lasciamo da parte i ditram-
bi e anche i più celebri inter-
venti a favore del vino, da S.
Paolo a S. Benedetto, da Ca-
tone a Metastasio, ma non pos-
siamo dimenticare il Berni del
quale abbiamo presunte ter-
versi:

Lo vi scongiuro che se mai
venite

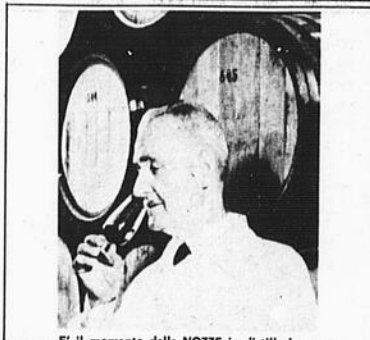
Chiamati a medicar quell'o-
ste nostra
Dategli ber a pasto acqua di
vite.

Giovanni Parini, nei suoi
"Brindisi" appare un po' cata-
strofico, anche se il suo invito
non deve essere preso come il
canto di un cigno:

Le belle che or s'involano,
schive da noi lontano,
verranno allor pian piano,
lor brindisi ad offrir.
E noi, compagni amabili,
che far con esse allora?
Seco un bicchiere ancora
bevvere e poi morir.

Un po' misterioso ci appare
il giordiano di Wolfgang Goethe,
nel suo "Divano occidentale
orientale" (1819), che conosciamo
attraverso la traduzione di
Filiberto Borio ne: "Il Libro
del Coppiere", ispirato dal can-
zoniere di Hafis; misterioso, al
vero, sino ad un certo punto
perché, in effetti, al suo primo
contatto questo forte nettare
può scuotere, lasciar perplessi
e piacere proprio per questo,
per darci subito dopo l'essenza
stessa delle sue virtù.

Serisse Goethe:
Finché si è sobri
piace il cattivo.



E' il momento delle NOZZE in distilleria; un
assaggiatore al lavoro.

appena si è bevuto
si sa che cos'è buono.

Hans Folz, medico e poeta
vissuto tra Worms e Norimber-
ga, a cavallo tra il '400 ed il
'500, cercando forse di unire
all'arte la sua scienza, nella sua
prima poesia sull'acqua vite,
ebbe a soffermarsi intorno ad
un dilemma: a chi serve? Non
volle sciogliere il giordiano no-
do, ma un po' partigianamente
si tolse d'impaocio con il dire:
... a chi serve
esso lo rende sano, libero e
felice.

A chi serve? Chi lo deve
bere? sono interrogativi che -
vedremo? Alberto Cavaliere -
se non hanno trovato una codi-
ficata, categorica risposta, han-

no però sempre avuto milioni
di risposte pratiche.

Platone (437 - 347 a.C.), il
grande discepolo di Socrate,
detto, nelle sue "Leggi", nor-
me precise che non sappiamo
se poi furono o meno rispetta-
te. Stabilì che fin ai 18 anni
doveva essere vietato l'uso del
vino: fino ai 30 gli uomini do-
vevano bere moderatamente;
mentre dopo il traguardo della
quarantina potevano finalmen-
te partecipare ai banchetti do-
ve, appare ovvio, si doveva
bere senza alcun ritengo. Ai
vecchi poi, Platone non impo-
neva limitazioni di sorta; pote-
vano bere a piacimento in
quanto, affermava, "il vino dà
l'oblio e fa dimenticare i mali".
Il Prof. U. Cavalieri, oggi, è
della stessa opinione.

Si parla del bere, non del
contenitori. Servirsi di un bi-
chiere, di quelli in uso per il
rosolio, come Papa Paolo III o
di un bicchiere normale, come
Filippo II? O di un bicchie-
re, ma di quelli di birra, come
usava l'imperatore Carlo V?
Per via della sua gotta, l'ar-
chiatri gli aveva imposto di
bere un bicchiere solo al gior-
no: "Uno solo, ma ben capa-
ce", aveva corretto l'imperato-
re.

Anche se il Brandy, inteso
come bevanda moderna, è an-
cora in attesa di un cantore -
per quanto D'Annunzio, come
abbiamo già visto, lo predile-
gheva su tutte le bevande -
la moderna letteratura non è
tuttavia avara di significativi
elogi a questa acqua di vita.

Troviamo, ad esempio, Ric-
cardo Bacchelli che ne ricorda
la "luminosità adamantina" e
Gianna Manzini che ne apprez-
za le doti e l'assapora: "Calore
insieme sereno e giulivo, che
appartiene soltanto alla grazia
di quel suo vapore, come un
gioco fra il bicchiere e le lab-
bra".

Anche nel campo della pit-
tura, l'illustrazione del buon
bere ha famosi e innumerevoli
seguali. Pensiamo al Bacco del
Caravaggio, o il sempiterno ga-
udente e, incoronato di pampini,
dava il nappo per invita-
rli a bere con lui. Ed al Bacco
del Velasquez, non meno
florido, gaudente e incoronato
il quale è ben lieto di unirsi ad
un gruppo di semplici contadi-
ni, per brindare assieme.

Quanti sono gli acciucati
immortalati sulle tele? Ce n'è
un ritratto da Pieter van Laer,
detto il Babboccio; se ne sta
con la fiasca in mano tesa ver-

**Chiediam
siamo stati
Per ripara
nello spiri
è il nostro
vi trasmet**

so un cliente, m
un altro assetato s
do l'ultima stilla
gli ricicchio. Tutto
ti e capillari e c
lance.

Scherzoso, forse
ligno, quello ritra
do Kundze; con
lascia intendere,
ro, con il cestino
braccio, offre la
merce ad una L.
ascolta e osserva.
tica, nella sua
grosso fagotto di
ca sul capo.

E' solo, invece, c
tolomeo Pinelli; at
ventori romani a
Tabacchi della lun
dei Monti; solo c
stello rivelano il
qua di c. e, inf
steco, le via-bell

Bisognerebbe
delle bottiglie e c
Gattuso, della v
Vedova, anche s
tino, ci lascia per
il titolo fesso di
be, invece, appur
tologia spaziale.

Un museo di
falsariga di altri gi
sci e mostre perm
la Enteca Italica
Dalmasso ha ma
fatto allestire ne
della fortezza Me
na, che ha un rep
di distillati ed al
dy. Come il mus
ne bottiglie di M
oltre ciobuccina
no quotidianam
ne dei visitatori.
so inaugurato nel
desheim, nel più
del Reno, il Bro
in quello della Ma
a Pessione, nelle
mostra di sc' botti
che, scultore, an
raffigurazioni, l
varia e della vinf
berie epoche, bic
dico Greco, di Ric
dio Evo, un torc
colo, e infinito alt
di particolare inter
al termine, ovviam
gio non è proibito.

Come ogni cosa,
sto nostro excuris
termine, oltre a t
se moderazione si
nel bere, non men
avere nello scrivo
bere.

Il lettore ci con
solo poche divaga
chiamare alla ment
Paul Claudel, ne
tico della vite", ha
E' certo un Dio
uomo,

che ha saputo c
come per il nost
Il fuoco all'acq
Un Dio, vi dico
uomo
che ha saputo r
un cristallo,
E il calore del s
e il profumo de
e la generosità

Chiediamo venia ai nostri cari lettori se siamo stati un po'... "chilometrici". Per riparare al maletto e per restare nello spirito della festività, questo è il nostro più gradito messaggio che vi trasmettiamo per l'occasione:

so un cliente, mentre, vicino, un altro assetato sta assaporando l'ultima stilla dal bicchiere già ricolmo. Tutto attorno, plinfi e capitolli e roccoli di collane.

Scherzoso, forse: un po' maligno, quello ritratto da Taddeo Kundze; con un sorriso che lascia intendere, lo acquavitaio, con il cestino infilato al braccio, offre la sua preziosa merce ad una lavandata che ascolta e osserva, quasi dimentica, nella sua venusta, del grosso fagotto di piumi che reca sul capo.

E' solo, invece, quello di Bartolomeo Pinelli; attende gli avventorati romani ai piedi dell'altare della luna alla Trinità dei Monti; solo con il suo cestello ricolmo di caraffe di acqua di vita, e, infilzate in uno stecco, le ciallelline.

Bisognerebbe ancora dire delle bottiglie e dei fiaschi di Guttuso, della vendemmia di Veduggio, anche se questa ultima ci lascia perplessi, che se il titolo fosse diverso, potrebbe, invece, apparire in una antologia spaziale.

Un museo di quadri, sulla falsariga di altri già famosi musei e mostre permanenti. Come la Enoteca Italiana che il Prof. Dalmasso ha magistralmente fatto allestire nei sotterranei della fortezza Medicea di Siena, che ha un reparto riservato ai distillati ed al nostro Brandy. Come il museo delle buone bottiglie di Madrid, dove offre cinquemila pezzi, destinato quotidianamente, l'attenzione dei visitatori. Come il museo inaugurato nel 1963 a Ruedesheim, nel più antico castello del Reno, il Bronsenburg, ed in quello della Martini e Bossi a Pessione, nelle cui sale fanno mostra di sé botti di varie epoche, sculture, antichi arredi, raffigurazioni della vendemmia e della vinificazione nelle varie epoche, bicchieri dell'antica Grecia, di Roma e del Medio Evo, un torchio del XVI secolo, e infinito altro materiale di particolare interesse e dove, al termine, ovviamente l'assaggio non è proibito.

...

Come ogni cosa, anche questo nostro carissimo volgo al suo termine, oltre a tutto perché, se moderazione si ha da avere nel bere, non meno se ne deve avere nello scrivere intorno al bere.

Il lettore ci consenta ancora solo poche digressioni per richiamare alla mente tre autori. Paul Claudel, nel suo "Cantico della vite", ha scritto:

E' certo un Dio e non un uomo, che ha saputo congiungere come per il nostro sangue, il fuoco all'acqua! Un Dio, vi dico, e non un uomo che ha saputo mescolare in un cristallo, E il calore del sole e il profumo della rosa e la generosità del sangue

e la limpidezza dell'acqua, docile al nostra sete! E' chi ci ha dato per questo nostra sete in una coppa, assieme al...

Acqua che moltiplica, il fuoco che divora per liberare le anime nostre. Questo fuoco, per conservare e rendere dorato il quale, Dio — fu scritto — diede all'uomo non uno ma due diversi tipi di quercia: quella spagnola, dalla spessa corteccia, per fabbricare i tappi e quella francese o di Slavonia per fabbricare le botti, perché, con le sue sostanze taniche tonifichi e colorisca il Brandy. Scrisse Massimo Grillandi:

...Nelle fonde stagioni delle botti sarà vero ed ambrato, vivrà del suo mistero e fulgore l'essenza della vite. Non resta, or dunque, che

...Il vino era conosciuto sin dal 4.000 a.C.; la birra sin dal 2.800 a.C....

brindare con questa essenza della vite per rendere più piacevole la vita, seguendo — non ci dovrebbero essere disaccordi — il consiglio dato agli ama-

"...Leviamo il calice e brindiamo; brindiamo soprattutto a quella pace, a quella serenità che le piccole cose, solo le piccole cose, sanno dare..."; e perdoniamo a questo "nostro" BABBO NATALE che, nella euforia, avrà dimenticato di brindare a... piccoli sorsi! Dopotutto...



AUGURI DI BUONE FESTE ALLA COMUNITA' ITALIANA

FARMACIE MARQUETTE

1580 JEAN TALON TEL.: 729-2220

Pompei Shoes

ed il proprietario **Rolando Stavole**

AUGURANO A TUTTI

BUON NATALE e BUON ANNO

3113 Emile-Journault, St. Michel-Nord — Tel.: 381-8342

Il direttivo del

"Fogolar Furlan" Chino Ermacora

di Montreal, in occasione del S. NATALE e del NUOVO ANNO porge a tutti i soci, ai simpatizzanti e a tutta la comunità italiana tanti, tanti

Fervidi auguri

I FRATELLI VELLONE titolari della

LEON VELLONE ENRG.

AUGURANO A TUTTA

LA LORO CLIENTELA ED ALLA COMUNITA' ITALIANA

Buon Natale e Buon Principio d'Anno

1860 JEAN TALON EST 7092 BOUL. ST-LAURENT
TEL.: 271-0082 TEL.: 272-0344

L. RUBINATO

STUDIO

BELVEDERE

— FOTOGRAFIE —

378 ST. ZOTIQUE E.
TEL.: 274-9198

I CONIUGI

Leone ed Ella Rubinato

Salutano la loro clientela con l'augurio di un

Buon Natale e Nuovo Anno

ELLA FLEURISTE ENRG.

- * Fiori per tutte le occasioni
- * Giardini cinesi
- * Soprammobili

ELLA RUBINATO

234 Est Rue De Castelnau
Tel.: 279-1308 — 279-2688

LA FARMACIA CAPRI

PORGE FERVIDI AUGURI
di BUONE FESTE

AGLI AFFEZIONATI CLIENTI ED AGLI ITALIANI
9042 BOUL. ST. MICHEL TEL.: 389-8426



Restaurant PEPPE'S Inc.

il nome che la Montreal gastronomica
apprezza da anni
è lieto di augurare a tutta la comunità

BUONE FESTE

1212 PEEL ST. TEL.: 866-1321



AI NOSTRI CLIENTI, AMICI
E CONNAZIONALI
SINCERI AUGURI DI

BUONE FESTE

ARDUINI & IANNI CONSTR.

5248 JEAN TALON EST TEL.: 255-9678

**Auguri di
BUONE FESTE
a tutti**

Toni Photo Color
5458 Jean Talon - St. Leonard
Telefono 721-5486

DAL VOSTRO SARTO
ESIGETE

Brozzi

il tessuto di qualità pregiata
per la moda maschile

La compagnia
BROZZI
è lieta di
porgere
all'uomo elegante,
ed alla comunità,
sinceri auguri
di BUONE
FESTE

Se non
c'è scritto
BROZZI sulla camicia,
lei sicuramente
non compra
un
BROZZI.

DA DOVE DOVREBBE INIZIARE LA RIVOLUZIONE FEMMINILE?

Una cosa è certa: da parte dell'uomo, la concezione della donna dev'essere radicalmente modificata e "aggiornata".

"Non siamo più vostre schiave". Da alcuni anni è il grido del "Women Lib", il movimento di liberazione della donna. Lo slogan per una battaglia destinata a portare la donna a parità con gli uomini, a condizionare un nuovo modo di vivere, a rivoluzionare i rapporti affettivi, familiari, sessuali, giornalieri. Bruciano sulle piazze reggiane e mutandine, simboli della loro schiavitù. Fanno delle dichiarazioni di fuoco e prendono per oro colato gli scritti dei tre "profeti", le americane Kate Millet e Betty Friedan e l'australiana Germaine Greer, leaders indiscusse del movimento femminile.

Quest'ultima ha recentemente pubblicato un libro "La donna eunuco" carico di rancori e veleni contro l'uomo. Professore di lettere, i suoi scritti suscitano violente reazioni, specialmente tra le donne tradizionaliste. La Greer ha capito che la rivoluzione femminile non si attua solo, distruggendo i vecchi tabù, ma attuando una trasformazione economica e culturale. La sua "donna eunuco" significa che la donna è stata "castrata" dalla società. Per secoli, la donna si è lasciata tranquillamente "castrare" per diventare un animale docile, inoffen-



L'australiana Germaine Greer autrice del libro "La donna eunuco" sostiene che per liberare la donna è necessaria la rivoluzione. "A 15 anni — ha dichiarato — sapevo già che è meglio avere molti amanti piuttosto che un marito".

sivo, sempre a disposizione dell'uomo, conformista e clorofornizzato. Si è sottoposta all'ideale femminile — è sempre Germaine Greer che parla —, al romanticismo da strapazzo, alle varie mode perché sono state imposte dall'uomo. E' stata venduta sul mercato come un oggetto, si preoccupa per ogni piccolo difetto fisico. E' tormentata dalla vecchiaia e dalla cellulite. Teme di non piacere all'uomo, e fa di tutto per assoggettarsi ai suoi desideri.

Germaine Greer fa una interessante distinzione. L'uomo — scrive — è stato sempre un "essere attivo" perché era la forza fisica. La donna, debole e dolce, doveva preservarsi in funzione della procreazione, dei figli. Era il riparo del guerriero. I tempi sono cambiati, ma la donna è rimasta la suprema ricompensa dell'uomo. Un uomo, per essere felice ha bisogno di essere ricco, potente, ma ha soprattutto bisogno dell'amore di una donna. Oggi, invece, la forza fisica non è prerogativa solamente maschile. La donna — continua la femminista australiana — è stata condizionata dalla nascita. Sin dall'infanzia, le si insegna ad essere graziosa, carina, gentile, quindi passiva. Il suo dovere è restare tra le gonne della mamma, giocare con la bambola, mentre il ragazzo è spinto a giocare alla guerra. Insomma, la donna è abituata all'inerzia. Il loro primo obiettivo è il matrimonio. Sin da bambine hanno imparato che il coronamento della loro carriera di una donna era un felice matrimonio. Passa, quindi, alla condizione di servo che fa le pulizie e pulisce il sedere ai bambini, prigioniera



Due condizioni della donna moderna. Jacqueline Kennedy-Onassis che prima di sposare il ricco armatore greco ha stipulato un contratto con settanta clausole, assicurandosi un sicuro e denaro a avvenire. Una madre di famiglia — seconda foto — alle prese con le sue preoccupazioni familiari quotidiane. Da dove dovrebbe iniziare la rivoluzione femminile?

BUONE FESTE!

DINO'S AUTO REPAIRS

OGNI TIPO DI AUTO

Lavoro
garantito

6820 MARCONI AVE. - Tel. 277-4773

**SILVI
FRUIT STORE**

E' lieto di porgere auguri fervidi di

Buone feste
ai suoi clienti
2905 Fleury Est
Tel. 388-1679

BUTTERFLY
IMPORTING

AUGURA
L'AFFEZIO
BUONE

CHE
★
★
★
ST
AND
D
A

CHARGE

M
A

LES EDIT

IMPRIMEU

DI



MINILE?

della
nata".



La donna esau-
riva la rivolu-
a che è meglio

er fa una in-
ntione. L'uomo
è stato sempre
ivo" perché era
La donna, de-
deva presen-
e della procrea-
li. Era il ripo o
I tempi sono
a donna è rima-
ricompensa
uomo, per es-
bisogno di
ente, ma ha ro-
ngno dell'amo-
Oggi, invece, la
n è prerogativa
schile. La don-
la femminista
è stata condisc-
ascia. Sin dal
es-carino, gen-
ie, il suo dovere
le donne dell'a-
re con la bam-
ragazzo è sp'n-
lla guerra. Inna-
n è abituata
oro primo ob-
nmatrimonio. Sin
anno impara a
ento della loro
onna era un
io. Passa, quin-
ione di seiva
tie e pulisce il
ini, prigioniera

BUTTERFLY FLOWERS

IMPORTING

AUGURA A TUTTA
L'AFFEZIONATA CLIENTELA
BUONE FESTE



**S
T
A
N
D
A**

CHE VI SERVE PER:

- * **ABBIGLIAMENTO**
- * **GIOCATTOLI**
- * **DECORAZIONI NATALIZIE**
- * **FERRAMENTA**
- * **CRISTALLERIA**

e che troverete nei negozi

3266 BELANGER ST

TEL.: 728-3812

3269 FLEURY ST. ST

TEL.: 321-3743

RINGRAZIA TUTTA LA SUA CLIENTELA

AUGURANDO **BUONE FESTE**

CHARGE

**MIGLIORI
AUGURI**

**DA PARTE
DEI DIPENDENTI
DE**



LES EDITIONS DU RICHELIEU LTÉE

IMPRIMEURS-LITHOGRAPHES-PRINTERS

**CHE SPERANO
DI SERVIRVI ANCORA**

PER L'ANNO

1972



**I
STORE**



**feste
i clienti
leury St
88-1679**

tra quattro mura. Si avvera quanto diceva il filosofo Engels: nel matrimonio, l'uomo è il borghese, la donna il proletariato.

Mentre le altre due "rivoluzionarie" Kate Millet e Betty Friedan rifiutano il contatto col maschio travolgendo degradante, per Germaine Greer l'indipendenza femminile non significa omosessualità. L'Australia trova degradante la vendita, rifiuta le manifestazioni di risentimento. L'unica soluzione è la rivoluzione. Le donne sono ancora lontane per liberarsi dalla schiavitù. Viviamo in un'epoca di transizione e in attesa bisogna lottare cooperando con le altre donne. La donna deve imparare a conoscere i suoi amici e nemici. Deve evitare, ad ogni costo, quest'ultimi che le impediscono di giungere alla conosciuta fine. I suoi nemici più duri sono i "favoriti" della rispettabilità: preti, medici, poliziotti, magistrati, assistenti sociali. Incapaci di cambiare il mondo, vogliono cambiare la donna. Cosa dovrebbero, dunque, fare le donne? Germaine Greer risponde: "Imparare che la felicità non è un dono del cielo, ma una conquista che loro debbono fare perché nessuno la farà al loro posto".

Le posizioni di Germaine Greer coincidono con quelle dell'ala più rivoluzionaria del movimento femminista italiano, il Fronte di liberazione femminile che ha lanciato un'azione manifesto. "In tutti i paesi — si proclama — esiste una maggioranza su cui grava una doppia oppressione, un più intenso sfruttamento, una più ingiusta discriminazione. Si tratta dell'intera popolazione femminile. Noi chiamiamo questa popolazione Quarto Mondo". Il Fronte incita le donne a fare meno figli e diffondere gli anticoncezionali tra le masse femminili, per liberarle dalla paura dell'atto sessuale. Ma le militanti più infervorate sostengono che "prima di liberare noi stesse, dobbiamo liberare gli uomini".

E gli uomini cosa ne pensano? Dopo un primo smarrimento, fatto di meraviglia e di rabbia, ha preso coscienza che la concezione della donna dev'essere radicalmente modificata. L'uso del pantofole non è un'esclusiva prerogativa dell'elemento maschile. Anzi, diventano più simili a quelli che indossano le donne. E c'è da riflettere. Per quanto riguarda la forzata omosessualità della donna, gli uomini alzano le spalle con indifferenza. Credono sia una balla inventata da Kate Millet e Betty Friedan, piuttosto "rache". Su questo argomento si discute difficilmente senza forzare la nota. Domandatelo — sostengono i sociologi — ai "vichinghi" del Sud, e quei giovani siciliani, calabresi, lucani e pugliesi che, partiti dalla loro terra in cerca di lavoro nel Nord, sono diventati i "cavalieri amanti" delle belle donne moderne, libere e affascinanti. Proprio quelle che reclamano la rivoluzione femminile e che predicano l'abolizione del rapporto sessuale. **MINIMO**

GIORGIO THE TAILOR

Garantisce soddisfazione per chi esige molto nella perfezione del taglio ed



augura di cuore a tutti un
FELICE e SANTO NATALE

5876 UPPER LACHINE ROAD - 486-4176

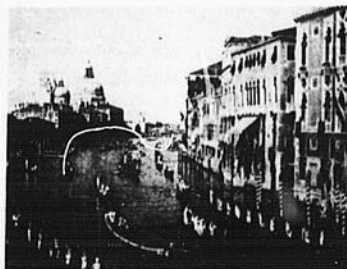


**ALLA NOSTRA GENTILE
ED AFFEZIONATA CLIENTELA
gli auguri migliori di**

**BUONE FESTE
MARCHÉ BARESE**

8740-14. AVE. - ST. MICHEL - TEL.: 728-5832

Buone feste



L'Anno Nuovo, cioè l'Anno 1972, s'avvicina e tra breve tutte le famiglie riceveranno cartoline di auguri.

Per qualcuno quest'anno sarà stato un anno commovente, per altri forse chissà quante novità — quante gioie inaspettate — oppure quante sofferenze. L'importante comunque è di finirlo bene, e di iniziare il Nuovo in buona compagnia, cioè in allegria, ed augurandoci che ognuno conservi questo stato d'animo per tutto l'Anno 1972.

La "FAMIGLIA VENETA" coglie questo momento particolarmente importante per organizzare un grande **VEGLIONE DI SAN SILVESTRO** il quale avrà luogo alla **SALA STE-VYETTE**, situata al 9000 - 7.ma Avenue (St. Michel), Montreal. Il bar sarà fornitissimo come al solito. (Il formaggio sarà servito gratuito), e si ballerà al suono della rinomata **ORCHESTRA CAPUANO**. Ricchi premi saranno distribuiti tra i presenti.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni, chiamare i seguenti numeri di telefono:

321-2263 - 729-2984

Ci auguriamo di trascorrere la Vigilia del primo gennaio in vostra compagnia.



**A tutti cordiali
saluti e prosperità a
"IL CITTADINO
CANADESE"
LA FAMIGLIA VENETA**

BUONE FESTE



CP Air



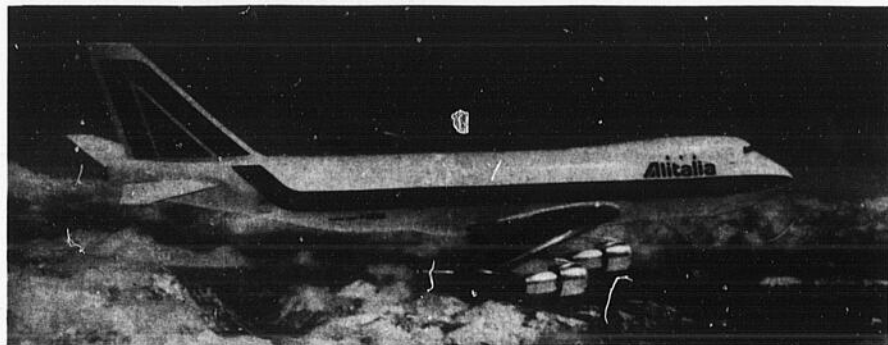
A

... TU
PER A
STRI C
TARIF
LA VO

UN ESPERTO

PER NATAL
TELEFONAT
6896 BOU

Alitalia...



...TUTTE QUESTE SONO OTTIME RAGIONI
PER ANDARE IN ITALIA A RIVEDERE I VO-
STRI CARI PER IL S. NATALE. CHIEDETE LA
TARIFFA PIU' CONVENIENTE E VOLATE CON
LA VOSTRA COMPAGNIA AEREA...



UN ESPERTO: IL VOSTRO AGENTE DI VIAGGI

2055 PEEL ST. - MONTREAL

PER NATALE ANDATE A RIVEDERE I VOSTRI CARI.
TELEFONATECI, SIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE:



ATLANTIC

6896 BOUL. ST. LAURENT (di fronte a Belanger) - 271-3545

VIAGGI
Aerei e marittimi

IN ITALIA
CON L'AGENZIA DI VIAGGI
CONCORDIA
Domenico Smeraglia, Gerente
9012 BOUL. ST-MICHEL
Angelo LEGENDRE
MONTREAL

SPEDIZIONE
BAULI

Pratiche
Passaporti
GRATUITE

TEL.: 387-4012

Pasticceria Italiana
"VENEZIA"
TORTES PER MATRIMONIO
OGNI BATTESIMO
OCASIONE COMPLEANNO
Prop. V. Galantino
7120 St. Laurent CR. 6-1964

...ALT...
Per riparazioni di ogni tipo di
lavatrice - chiamate.
Apuzzo, 3262 Fenelon
TEL.: 722-2461 giorno e sera

**Fiorista
SAN REMO**
Fiori per tutte le occasioni
Aperto la domenica dalle 10 alle 16
1965 Jean Talon Est (Ang. Chaboff)
TEL.: 376-6901

FIORISTA MARTELLO
OGNI GENERE DI FIORI
PER QUALSIASI OCCASIONE
6427 PAPINEAU AVE. TEL.: RA. 7-8723

FIORISTA LA SCALA
Il più artistico mazzo di fiori in agurto,
omaggio e partecipazione.
SPECIALE PER MATRIMONI
5822 JEAN TALON EST (St. Leonard) — TEL.: 255-1152

**FIORISTA
MADONNA DI POMPEI**
FIORI PER OGNI OCCASIONE
8870 BOUL. ST. MICHEL Proprietario
(ang. 39 strada) Franc. Martello 387-9943

**FIORISTA
ALLA MODA**
FIORI PER QUALSIASI OCCASIONE
Aperto anche la domenica dalle 10 alle 4
6402 ST. HUBERT Proprietario
(ang. Beaubien) italiano 270-3151

da Engel's troverete un
assortimento completo di
VALIGIE e BAULI

Engel's

6856-64 Boul. St. Laurent
277-3153
8978 Boul. St. Michel
387-6939

MOLEA

NOTIZIE

IL CIRCO D'ORIZZONTE

Oggi voglio mantenere la mia promessa e terminare il "papier" iniziato su Christian Dior. Parliamo quindi di cappotti, di pellicce, cappe e dettagli vari. Sono due le tendenze, la prima che disegna da presso la linea del corpo con busto snello, "vita" aderente, spesso chiusa da una cintura o da una martingala, gonna svastata, adatta a chi ama camminare senza inciampi. La seconda di linea un poco piramidale, dall'ampiezza controllata che parta da una spina e che si adatti a ogni tipo di corpo. Quanto alle "cappe" sono molto ampie e si portano a tutte le ore del giorno e della sera. Spesso si mettono sopra quegli indumenti che i francesi chiamano "cardigan" e di cui non so tradurre la parola in italiano. Sono, in sostanza, delle specie di giacconi e si fanno di visone (o imitazione) dello stesso colore della cappa. Niente gonna per questo indumento ma dei pantaloni di "bermuda" o stili di pelliccia.

La pelliccia è lavorata in diversi modi: verticalmente, verticalmente, e si può dire che le povere bestie sacrificate alla vanità femminile sono molte: da visone a ogni tipo all'astrakan, dai peli rasati a quelli allistissimi, tutto è di moda e molto spesso anticonformista. Meno usati sono, questa stagione, i peli "macchiettati" come l'ocello brasiliano, elisuguro dell'Amazzonia, la tigre del Bengala, poiché si sta cercando di proteggere questi animali dalla troppo rapida estinzione. Sono poveri animali che stavano per scomparire e si cerca oggi di proteggerli. I visoni di mutazione Emba o Umpa sono invece molto usati e si usano "l'un l'altro in toni "degradé". L'astrakan e il breitchwan del sudovest africano AWAKARA vengono lavorati utili al visone o alla scimmia d'Africa. Come pellicce rasate Christian Dior presenta la lontra dell'Alaska, il castoreo canadese, il chinchilla Aurora. Poi vi sono pellicce a pelo lungo, provenienti dalla Russia: Zibellino, naturale "golden", lince imperiale.

I dettagli più importanti sono dati dai colli qualche volta del taglio risvolti di lallure, e si portano quasi sempre come al "tempo che fu" rialzati dietro a proteggere il collo; andrà bene per chi soffre di artrosi cervicali. Siamo molto bene perché fanno quadro al viso. Le maniche sono sottili, spesso terminate da un polsino o sbottocino. I guanti sono un po' lunghetti di daino o di capretto. Le calze hanno dato posto ai collant chiari, trasparenti per sporcarsi, e si usano per la sera. Le scarpe sportive sono a scarpone con tacco grivoso o un troppo alto, con il taglierino sul collo del piede; per il giorno scarpette di daino, per sera sandali di cuoio "barrettati" con il tacco.

Intanto lasciamo la moda e diamo uno sguardo a qualcosa di tutto ciò che è successo a Milano in queste ultime settimane. Vorrei dire che le manifestazioni milanesi sono un po' troppe, se ci si sente il coraggio di seguirle tutte; e dispiace qualche volta di rinunciare a qualcosa, ma se avvengono due o tre manifestazioni lo stesso giorno, come si fa? E' solo Dio che può essere in tutti i luoghi al medesimo tempo; noi come giornalisti non. E così accentratamente di ciò che possiamo vedere cercando ugualmente, sempre indaffarate, da un posto all'altro.

Adesso peso, fra i miei appunti e i cartoncini d'invio, senza dare un nuovo cronologico a quanto andro scrivendo; tanto sono tutte cose avvenute in queste ultime settimane, perciò "giorno più", giorno

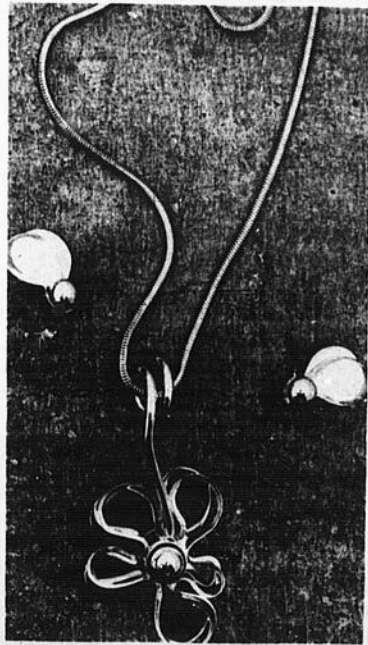
meno, mi pare non abbia grande importanza. Ecco un foglio dove, in caratteri gotici sta scritto l'India 1970; Fabio Donato fotografo. Ho guardato tutta la mostra: ne sono rimasta scossa. E' un fotografo ma è anche fotogiornalista, e artista, e pubblicatore e non so quante altre cose. E' stato anche poeta e pittore. Come qualificarlo? ATTISTA con una A maiuscola grande così, in stile gotico. La sua mostra ci ha presentato dei piedi: dirette "Dai piedi nudi" S. dei piedi di indiani, una folla di piedi scaldi, tutti quei piedi che ha veduto e sofferto di vedere in India per presentare delle vite umane che non hanno più niente di umano, che sono il segno dei paesi sottosviluppati come lo è l'India, che sono i piedi nudi dei poveri, di troppi poveri, dei morti di fame, del paria dell'umanità; e queste fotografie ci hanno lasciato, pur nella loro bellezza, perché come fotografie sono stupende, una amarezza, una vergogna di apparire ad un paese dove si sta bene dove ci si lamenta sempre di più.

Al Circolo della stampa: Se si volessero seguire tutte le manifestazioni del Circolo della stampa si dovrebbe prendere una

branda e trasportarci a vivere a Palazzo Serbelloni. Non ci sarebbe bisogno della branda, basterebbe — e sarebbe un bel bastare — di rimire in uno di quegli splendidi sofa che ricordano gli stazi di Napoleone.

Ma a tutte le manifestazioni, dato che non ci si può stabilire al Circolo della stampa non si può partecipare. Vediamo qualcosa... Cominciamo dalla vanità femminile: i gioielli di Olga Baldi. Si chiamano "Linea essenziale". Mia Contini ha presentato (ma c'era bisogno di presentazione per Oghina, come la chiamava Enzo Grassi) che era un suo grande ammiratore? No: Oghina è ormai conosciuta da tutti, anche se adesso è moglie e madre, e si chiama Olga Fini Baldi; i suoi gioielli che al principio della carriera si chiamavano gioielli ginevrini adesso sono invece di linea essenziale. E sono sempre così belli, così di buon gusto da far peccare di desiderio tutte le persone che li vedono.

E "l'irremissibile", come dicevo Antonio Selesca; abbiamo la presentazione del libro di Marcello Marchesi: ma devo lasciare la parola alla mia amica Piera Bizzarri, che essendo la mia collaboratrice potrà parlarne; quando a me, non posso; dovrei dire anche di mio figlio e la cosa non mi sembrerebbe onesta. E avanti dunque ancora: Giannantonio oltre al presentare le sue belle sciarpe, i suoi



Dalla collezione di gioielli di Christian Dior una interessante collana con fiore in metallo rhodiato e gli orecchini a petalo uguale in "altugtas".

bellissimi vestiti ci vedere dei quadri ospitato nella sua casa di Giuseppe Biancini subito che sono un re? Fatiosa: perché Biancini rispondono mio temperamento giudico ancora più potrebbe fare qualche quadri sono. Le. Fu passione per le fogliano dipingeva, o a modello le fogli di foglie di Biancini di straordinario, di ma di oggi: sono il no, che parlano, che ma i sono foglie su in una maniera irriducibile. Oreste fatto dei vestiti belle foglie. "Dove vado" dice sempre una volta. Ed arrivo alla mia Benedetto: gliu pittore e scultore, e per questo bisogna nominarlo: ma mi "grosso" un po' di "e per questo è un bronzo, che avrei sare se... be se gli maggiori industrie i dividenti. Ma pagano... niente ci sculture. Presentando s'orgogno lo è. Ma detto hanno avuto cesso; successo al deve essere un po' tuato, e alla galleria rio Cavallini.

Non potrà dire o sta prima d'ora a colori così perfettamente tutto ammirare nel Cavallini. Questo tomenta per la prima gli ha conquistato gli ha detto di sì. E' impossibile dire "no" che ha le sue pos maestria. Perché vive in mezzo all' si può pensare che gamata con la sua essendo lontano da quello dei maestri. E' un moderno, non così umano, così talità di tutti i ter può far altro che conoscere che è vividamente artista.

Questo pittore in Enzo Falco: è un e l'ho conosciuto per proprio solo a Milano in Piazza del Delfino coi suoi quadri aspettare qualcuno aspettava nessuno, fermata a guardars assieme a lui. Sono lui è uno studente centennate a Milano il secondo anno. Non è ai primi paffati molli, perché in parecchi paesi di dove pensabili. Ha a varie collettive, d'Italia e anche all' sto in diverse mo in Germania (Goccarda) ribellendo so di pubblico e di giovanissimo taglier sé una carriera b terà certamente solo perché ha una bravura, ma perché tipo da arrendersi vanti a difficoltà. Ha costanti diretti col la critica, anche s non è del tutto forte personalità che porterà ad una bri ad un avvenire namente.

Prima di lasciare llamo ancora un n esposizione al Lore L. Bozzetti ha espr di. Qualcuno delle riscosso numerosi se mostri diversi ad essere una gio da e bella signora Bozzetti è una pittrice artistica non cert i suoi numerosi q Loreum erano tutti dello stesso tip, questa artista sbbi se scuole assimila

bellissimi vestiti ci ha invitati a vedere dei quadri stupendi. Ha ospitato nella sua boutique i quadri di Giuseppe Bianconi, e anche direi subito che sono un po'... come dire? Fatisca, perché i quadri di Bianconi rispondono talmente al mio temperamento che forse il giudice ancora più belli di quanto potrebbe fare qualcun altro; i suoi quadri sono "Le Foglie". Io ho una passione per le foglie: quando da giovane dipingevo, prendevo spesso a modello le foglie. Ma i quadri di foglie di Bianconi sono qualcosa di straordinario, di mai visto prima di oggi: sono foglie che vivono, che parlano, che hanno un'anima i sono foglie speciali, trattate in una maniera imprevedibile e imprevedibile. Creste Gallina ne ha fatto dei versi bellissimi su queste foglie, "Dove vanno le foglie, e l'Ultima Foglia". Lì ha fatti versi versi per le foglie di Bianconi o per le foglie in sé? Non lo so; so che rispondono pienamente a ciò che il pittore ha voluto presentarci; direi donarci perché la bellezza è sempre un dono.

Ed arrivo alla mostra di Enzo Benedetto: già attraverso questo pittore e scultore, per cui non ci sarebbe bisogno di far altro che nominarlo: ma mi è rimasto sul "gozzo" un suo quadro "Ballarina" e una sua scultura "adolescente", in bronzo, che avrei voluto compensare se... se se gli azionisti delle maggiori industrie italiane pagassero i dividendi. Ma dato che non li pagano... niente quadri e niente sculture. Presentati alla galleria Borgonovo le "fatiche" di Benedetto hanno avuto un enorme successo; successo al quale l'artista deve ormai essere più che abituato, e alla galleria Solferino Furio Cavallini.

Non potrei dire di aver mai visto prima d'ora un accostamento di colori così perfetto come ho potuto ammirare nei quadri di Furio Cavallini. Questo tocco che si chiama per la prima volta a Milano, ha già conquistato la città. Milano gli ha detto di sì, sarebbe stato impossibile dire "no" a un pittore che ha le sue possibilità, la sua maestria. Perché? Forse perché vive in mezzo all'arte di Firenze si può pensare che l'abbia amalgamata con la sua stessa vita pur essendo lontano col suo stile da quello dei maestri d'altri tempi. È un moderno, ma un moderno così umano, così vicino alla realtà di tutti i tempi che non si può far altro che ammirarlo e riconoscere che è veramente splendidamente artista.

Questo pittore invece si chiama Enzo Falco: è un giovanissimo; e l'ho conosciuto per la strada. Si proprio sotto i portici della Galleria in Piazza del Duomo: era lì, fermo coi suoi quadri con l'aria di aspettare qualcuno; invece non aspettava nessuno, e io mi sono fermata a guardare i suoi dipinti assieme a lui. Sono molto belli, e lui è uno studente, stabilitosi recentemente a Milano dove frequenta il secondo anno di architettura. Non è ai primi passi: ne ha già fatti molti, perché ha organizzato in parecchi paesi della Brianza alcune personali. Ha già partecipato a varie collettive, in diversi paesi d'Italia e anche all'estero ha esposto in diverse mostre, soprattutto in Germania e Goepfing (Stoccarda) riscuotendo un buon successo di pubblico e di stampa. È un giovanissimo ma che ha davanti a sé una carriera brillante; diventerà certamente "qualcuno" non solo perché ha una volontà e una bravura, ma perché non sarà mai tipo da arrendersi nemmeno davanti a difficoltà. Gli piace avere contatti diretti col pubblico, ama la critica, anche se qualche volta non è del tutto benevolo; ha una forte personalità che certamente lo porterà ad una brillante carriera, ad un avvenire non comune certamente.

Prima di lasciare la pittura parliamo ancora un momento di una esposizione al Lycéum: la pittrice L. Borzetti ha esposto i suoi quadri. Qualcuno delle sue opere ha riscosso numerosi premi, in diverse mostre, diversi concorsi. Oltre ad essere una giovanissima, bionda e bella signorina, Lorenzina Borzetti è una pittrice di una forza artistica non certamente comune. I suoi numerosi quadri esposti al Lycéum erano tutti belli, ma tutti dello stesso tipo. Si direbbe che questa artista abbia seguito diverse scuole assimilando il meglio di

tutte. Un suo "cane alla ferma" per esempio, è qualcosa di tanto bello che lo paragonerei, scusarmi, a Fattori. I suoi fiori scostupendi: i suoi paesaggi suggestivi.

Il suo "vecchio mercato di quartiere" bellissimo. Che dire di più? e di meglio? Non ci sono altre parole. Bisogna vedere i suoi quadri e giudicare di persona.



Dalla mostra fotografica di Milano, avvenuta alla galleria il Diaframma interessante questa "Invidia 1970" ad opera di Fabio Donati.

MODA BAMBINI



SAL ANTIC BUFFET
IL POSTO PIU' FREQUENTATO PER TUTTE LE OCCASIONI: 1 SALE A VOIUTA DISPOSIZIONE PER MATRIMONI, BATTESIMI, ECC.
A richiesta il nostro buffet serve dovunque a Montreal e dintorni
— Specialità: Varietà di cucina italiana —
9620 Blvd. St. Michel - 387-5868 - Res. 381-7995
PROM. CRISTINA MARCHESI - P. P. P. P.

Il "Cittadino" è il giornale più letto degli Italiani di Montreal e dintorni da oltre 30 anni. Approfittatene facendo uso dei piccoli annunci. Costa pochissimo. Basta telefonare: 277-3181.

SALA AMIENS BUFFET

PROP. D. MORGES

— GRANDE SALA PER BANCHETTI —

Servizio impeccabile per ogni genere di ricevimento: matrimoni, battesimi, cene, ecc. Servizio esterno: Aperto tutte le sere dalle 7 alle 9:30 p.m., di giorno su appuntamento.
TEL. 222-7145 4908 AMIENS - MONTREAL/NOOD TEL. 322-0288

ST. LEONARD - 722-8333

VILLE D'ANJOU - 353-2610

2 GRANDI SALE

Per 500 e 250 persone - sala condizionata - ambiente elegante - banchetti e ricevimenti - cucina italiana - buffet a domicilio.

BUFFET

J.G. Morges, prop.

SALA DELLE ROSE

BANCHETTI e RICEVIMENTI
SPOSALIZI - BATTESIMI, ecc.

SALE PER 50 - 100 - 150 - 200 - 250 PERSONE

Cucina Italiana - Torte - Caffè - Bomboniere

TORINO GOOD FOOD

890 OUEST, JEAN TALON TEL.: 271-3559

SALA CATTOLICA

AMPIE E CONFORTEVOLI PER I VOSTRI MATRIMONI, BATTESIMI, RICORRENZE VARIE - CUCINA ITALIANA

2 GRANDI SALE

LUCIANO RENDA 721-0941

6416 DES ECORES - angolo TEL. 376-6427

Per i vostri regali per le vostre feste visitate la

PROFUMERIA ITALIANA

(APERTA IL VENERDI E SABATO)

VENDITA ALL'INGROSSO AI NEGOZI

6861 RUE DROLET - MONTREAL - TEL. 376-4425

PER VESTIRE CON ELEGANZA?

PER DISTINGUERSI?

PER AVER SUCCESSO?

Boutique AU ROUET

6466 PAPIEREAU - TEL. 725-3036

TONY BENEDETTI

vi assicura

VESTITI SU MISURA
da sartoria di classe



P. PASQUALE

WHOLESALE IMPORTER & MANUFACTURER

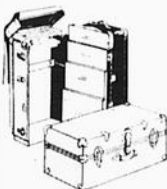
ALL KINDS OF WUTS, SHELLS AND IN SHELL
SALTED PEANUTS — PEANUT BUTTER — PACKAGED DATE

3500 INDUSTRIAL BLVD. — Mt-Nord — Tel.: DA. 1-3140

CON MENO DI \$45

IL VOSTRO BAULE È SPEDITO DA MONTREAL FINO A GENOVA, NAPOLI O VENEZIA. POSSIAMO PROVVEDERE ANCHE ALLA CONSEGNA DEL BAULE DAL PORTO OVE È GIUNTO FINO ALLA SUA DESTINAZIONE FINALE IN QUALSIASI POSTO D'ITALIA, ALLA ASSICURAZIONE, ALL'IMBALLO E AL DEPOSITO NEI MAGAZZINI.

Visitateci senza alcun impegno



DIM.
40" x 20" x 20"

Schenker Trasporti

353 ST. NICHOLAS ST.,
4 piano - MONTREAL

TEL.: 849-3676

Sig. Eddie Indermuehle

Atlantic Travel

6896 ST. LAWRENCE
MONTREAL, P.Q.

TEL.: 271-3545

ABBONATEVI

RADIO ITALIA

in filodiffusione

RADIO ITALIA La radio italiana per tutti gli italiani di Montreal.

RADIO ITALIA offre a tutti gli italiani e durante 13 ore al giorno la più bella canzone, la migliore melodia, le notizie dall'Italia e dal mondo a tutte le ore.

PER GLI SPORTIVI - Tre grandi notiziari giornalieri e, direttamente dai campi sportivi italiani, "IL CALCIO MINUTO PER MINUTO" a mezzo telefono. Vi sembrerà di essere davvero ad assistere alla partita.

CONNAZIONALI TUTTI!

sostenete **RADIO ITALIA**, abbonatevi a **RADIO ITALIA**, è la nostra stazione radio

QUANTO COSTA ABBONARSI:

soltanto \$2.50 al mese, cioè pochi centesimi al giorno, il prezzo di una sigaretta o di una caramella.

COME ABBONARSI:

basterà una semplice telefonata a **RADIO ITALIA**, 277-7639, oppure riempite e spedite il tagliando qui riprodotto.

RADIO ITALIA
445 JEAN TALON W. - Suite 515 - MONTREAL

DESIDERO ABBONARMI A RADIO ITALIA

NOME e COGNOME

INDIRIZZO

TEL.

Spezzatino con carciofi

Occorrente per 4 persone: 8 carciofi, gr. 600 di spezzatino di vitello, 1 prosciutto cotto, 1 cucchiaino di estratto di carne (o vegetale), di 3 scarti di latte magro, 2 cucchiaini di parmigiano, sale, pepe.

◻ In una casseruola mettete un bicchiere di latte magro con la cipolla tritata; quando comincerà a bollire, untevi la carta, il sale ed il pepe. Fate cuocere per una decina di minuti e, sempre mescolando, fate evaporare tutto il latte che alla fine lascerà sul fondo della casseruola una patina nocciola. Aggiungete immediatamente una tazza di acqua calda nella quale avrete sciolto l'estratto, mescolate bene con il mestolo di legno, staccando il fondo di cottura e untevi i carciofi già mondati e tagliati a spicchi che avrete tenuto a bagno in acqua leggermente acidula. Coprite la casseruola e fate cuocere lentamente per 30-40 minuti. Un attimo prima di togliere lo spezzatino dal fuoco, aggiungete la rimanenza del latte magro nel quale avrete mescolato il parmigiano.

Filetto alla nordica

Occorrente per 4 persone: 7 etti di filetto tritato, 2 cucchiaini di burro, 1 cucchiaino di spezzatino di biete, 3 cucchiaini di yogurt, sale, pepe e paprica, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

◻ Portate in tavola uno scalda-avvolto funzionante. L'alcol. Il filetto deve essere stato preparato prima in olio medesimo piuttosto olii. Scaldate il piatto sullo scalda-avvolto; versatevi un cucchiaino di burro, fate friggere e quando il burro sarà dorato, aggiungete i medaglioni, lasciate cuocere 10 secondi da ogni parte, per 4 volte. Togliete il piatto dal fuoco, sostituitelo con una padellino nella quale metterete l'altro cucchiaino di burro a dorare. A questo punto aggiungete la cipolla tritata, il pepe, il sale, la paprica e la birra. Mettete di nuovo la carne sul fuoco per riciclarla. Appena tolta dal fuoco, versate sopra la salsa preparata, lo yogurt e spolverate con il prezzemolo.

Budino di tonno

Occorrente: gr. 400 di tonno sott'olio, gr. 200 di burro fuso, 2 uova, 2 vasetti di yogurt.

◻ Passate il tonno ed il burro al setaccio; raccogliete il salsicciotto ed attirare il vorratello con un cucchiaino di legno fino a quando avrete ottenuto una crema spumosa, dopo di che aggiungete i capperi finemente tritati. Ungete col burro un piccolo stampo liscio di forma rettangolare ed incorporatevi l'impasto, premendo bene per evitare che rimangano vuoti d'aria nella forma. Puntelato in ghiaccio per qualche ora.

Passate i rossi d'uovo al setaccio ed a poco a poco aggiungete lo yogurt. Prima di sfornare budino, immergete lo stampo per un minuto nell'acqua bollente, quindi capovolgietelo sul piatto da portata e ricopritelo con la crema allo yogurt.

Ombuchi

Occorrente per 6 persone: 6 ombuchi di manzo, sale e pepe, 1 bicchiere di vino bianco secco, lo stiv di vitello, un po' di aglio tritato, prezzemolo tritato, 1 cucchiaino farina, 1 cipollina.

◻ Mettete in una casseruola il burro con la cipollina. Quando questa sarà soffrita, toglietela dalla casseruola. Infarinare gli ombuchi, conditeli con sale e pepe e fateli rosolare a fiamma bassa. Versate il vino bianco nella casseruola e lasciatelo evaporare, aggiungendo poi un po' di brodo di carne. Coprite la casseruola e fate cuocere gli ombuchi a fuoco basso per un'ora circa. Un quarto d'ora prima di togliere dal fuoco, aggiungete alla carne l'aglio e il prezzemolo tritati.

OROSCOPO

AMORE SEGNÌ SALUTE e LAVORO

Gli affetti sentimentali avranno una grande vita. Dimostrare alla persona amata tutto il vostro sincero affetto. Inviti.



ARIESI
21/3-20/4

Qualche momento difficile nei rapporti con il vostro partner. Con le polemiche non si risolve nulla. Ponderate.



TORO
21/4-20/5

Penso molto prima di agire. Un attimo prima di togliere lo spezzatino dal fuoco, aggiungete la rimanenza del latte magro nel quale avrete mescolato il parmigiano.



GEMELLI
21/5-20/6

Talvolta il piccolo crisi servono per rinviare una decisione. La situazione è nulla non. Frenate!



CANCRO
21/6-20/7

Vita sentimentale serena. La persona amata vi darà amore del suo affetto. Fate i progetti per il futuro.



LEONE
21/7-20/8

Rinvolto i legami sentimentali esistenti. Non rincorrete nuove avventure. Contrasti in famiglia. Sostiene.



VERGINE
21/8-20/9

Un incontro casuale potrebbe trasformarsi in amore sincero. Accettate le occasioni favorevoli. Inviti.



LIBRA
21/9-20/10

Sensibile miglioramento nella situazione affettiva che non corre più alcun pericolo di naufragio. Lettere.



SCORPIONE
21/10-20/11

Il vostro fascino si è allentato ed attirare nuovi amici, nel caso di emendamenti non vi resterà freddo.



SAGITTARIO
21/11-20/12

L'effluvio che provate per una persona è di un combinate e di un rimpicciolito di soddisfazione. Dedicatevi.



CAPRICORNO
21/12-20/1

Non urtate la suscettibilità di chi vi ama il letto migliore di voi, perché impetate conosciervi bene.



AQUARIO
21/1-20/2

Leggero indisposizione subito superata. Si proprio vi sembra ripieno il vostro cuore ricostituirlo. La vostra economia non presenta difficoltà. Nel settore professionale, l'entusiasmo fino alla monotonia. Organizzate una vacanza di studio.



PESCI
20/2-20/3

Salute buona, ma ripianate del freddo. Parole di influenza insistenti. Un nuovo incontro rinvierà la vostra voglia di agire, di fare cose nuove. Raffate affermatevi con il vostro perfezionismo a migliorare la posizione economica.

MONTREAL-ROMA-MONTREAL

PER SOLI **\$201.00**

tutto l'anno

TARIFFA GIOVANI

TELEFONARE SUBITO A:

Agenzia ATLANTIC - 271-3545

La decima gio

per la prima volta pionato il rinvio ben tre gare, M. Verona-Bologna è sospeso questo tempo quando è sullo zero a zero; gare sono state 10 gl, nessun

concesso, due di Bethego (Juve) e Il Milan ha avuto la Roma con un ro gio che si è cono ultimi minuti, i g ultime tre gare, cza del portiere ti hanno incassato il Milan ha avuto Ginulfi affetto da sconosciuto è tutto ra per accertamen non recupererà il saranno giorni du squadra, per giu

cederò oltre al po ridio si è avuto l'ada che ha finito lare il centrocam po si era chiuso c Prati al 35, su p terriorità quasi co non riusciva a tro la rete, in due mi 39' Villa condannò la Roma.

A Napoli il Torio è stato entusiasma to è riuscito nel faciliendo il rinvio stavato in vantag con Montefusco al pareggiava con Fesaudra partenope di più mo con po per tutti i novati giocato con il rinvio faciliendo il rinvio tive difese, il fisch che sanciva la fine vincitori premiava dre in ugual misura do fedelmente que squadre hanno fatto tanto a gara, giocco impegno, angol Napoli.

Anche a Cagliari stata deludente, do presentavano alcun rilievo, Domenghin allo squadrato F. Fiorentina Fiorentina Cagliari schierava bricante, perciò l'za si è fatta sen accusato dopo q uno strarmento mu ha ridotto il rendi tempo è stato tuolto, la Fiorentina nella sua metà con effettuare un tiro ripreso si è fatto p il gioco non ha metici elevati, parita nepte emozionanti.

il Cittadino Sportivo

Immutata la classifica

La decima giornata ha visto per la prima volta in questo campionato il rinvio per la nebbia ben tre gare, Mantova-Varese, Verona-Bologna e Vicenza-Inter, sospeso questo al 18° del primo tempo quando la squadra torinese si era trovata a zero; nelle altre cinque gare sono state messi a segno 10 gol, nessun rigore è stato concesso, due le doppiette, di Bettega (Juve) e Villa (Milan).

Il Milan ha avuto ragione sulla Roma con un rotondo punteggio che si è concretizzato negli ultimi minuti, i giallorossi nelle ultime tre gare, cioè dall'assenza del portiere titolare Ginuli, hanno incassato ben nove gol, due sconfitte ed un pareggio; Ginuli effetto di un virus ancora sconosciuto è tuttora in inghiottito per accertamenti, se la Roma non recupererà il portiere titolare saranno giorni duri per l'intera squadra, per giunta nella gara odierna oltre al portiere ed Armando si è evoluta l'assenza di Corrado che ha finito scombastoccare il centrocampo. Il primo tempo è ora chiuso con una rete di Prati al 35, su punizione, la ripresa pur con una supremazia territoriale quasi totale il Milan non riusciva a trovare la via delle rete, in due minuti al 37' ed al 39' Villa condannava definitivamente la Roma.

A Napoli il Torino ha strappato un punto prezioso, la gara non è stata entusiasmante mentre tutto si è risolto nel primo tempo; passava in vantaggio il Napoli con Montefusco al 20', il Torino pareggiava con Ferrini al 25', la squadra partenopea ha attaccato di più ma con poca convinzione per tutti i novanta minuti si è giocato con un ritmo lentissimo facilitando il compito delle rispettive difese, il finito di chiavare che sanciva la fine senza venti ne vincitori premiava le due squadre in ugual misura rispecchiando fedelmente quello che le due squadre hanno fatto vedere durante la gara, gioco scialbo e poco impegno, angoli 5 a 4 per il Napoli.

Anche a Cagliari la partita è stata deludente, due squadre che presentavano alcune assenze di rilievo, Domenghini e Gori, oltre allo squallido Nicolai, nella Fiorentina Ferrante ed Esposto, il Cagliari schierava un Rivo febbricitante, perciò la sua mancanza si è fatta sentire, inoltre ha accusato dopo qualche minuto uno strarimento muscolare che ne ha ridotto il rendimento; il primo tempo è stato tutto di marca rosoblu, la Fiorentina si è rinchiusa nella sua metà campo senza mai effettuare un tiro in porta, nella ripresa si è fatto più audace ma il gioco non ha mai toccato vertici elevati, portila perciò scarsamente emozionante.

Al Comunale di Torino la Juve ha fatto tutto da se, al 4° minuto di gioco Spinosi nel tentativo di liberare la sua porta da un tiro avversario mandava in rete la palla, al 10° Bettega pareggiava con un forte tiro che ingannava Bottona, al 41' Haller portava in vantaggio la sua squadra e nella ripresa al 19° Bettega concludeva le marcature siglando la sua seconda rete personale, una gara giocata a ritmo elevato, la Samp. che sopprimeva alla superiorità avversaria con un impegno notevole ha cercato di controbattere gli avversari sulla velocità riuscendosi in parte, la Juve ha dominato il primo tempo e parte della ripresa quando il risultato era ormai acquisito, ha lasciato un po' la gara in mano

della squadra ospite senza però subire l'iniziativa rispondendo in contropiede e sfiorando ancora più volte il gol. L'Atalanta con un gol di Maciurelli al 5° minuto di gioco ha battuto il Catanzaro; una partita senza troppe emozioni, la squadra orobica con un gol di vantaggio ha attaccato al risparmio aspettando l'avversario nella zona del centrocampo e con conlivi contropiedi; ha sovente messo in allarme la difesa giallorossa, il mole del Catanzaro è la fragilità dell'attacco, pur giocando con impegno e caparbia tutto quello che la squadra costruisce dietro, in avanti non si riesce a concretizzare e così le gare le perde con il minimo scarto. Nella serie Cadetti pur costrel-

ta al pareggio la Ternana ha mantenuto invariato il suo distacco dalle altre squadre, ad eccezione della Lazio, a Terni aspettavano l'ennesima vittoria ma pur passando in vantaggio nel primo tempo e mantenendo l'iniziativa c'è la gara per quasi tutta la partita il Como è riuscito con una dose di fortuna a strappare un punto prezioso su un campo dove difficilmente si riesce a fare punti. La Lazio ha seppellito sotto una valanga di reti il malcapitato Perugia. La squadra di Castellini è stata sfortunatissima nella prima parte della gara, ha colpito per ben due volte i pali della porta difesa da Bandoni, la squadra biancoazzurra con due gol per tempo ha rischiato un punto in classifica alla Ternana e staccando il Palermo inchiodato sul nulla di fatto dall'Arezzo, ed il Taranto che ha pareggiato a Reggio Calabria contro la Reggina con alla guida tecnica di Maino Neri che ha preso il posto di Rubino nel corso della scorsa settimana. Il Bari che stava vincendo a Foggia 2-0 si è fatto

I RECUPERI

Le partite di recupero si sono svolte regolarmente. Mentre Vicenza-Inter è stata rinviata a data da designare e i risultati dei due incontri: **MANTOVA-VARESE 3-3** **VERONA-BOLOGNA 4-4**

Agli effetti della classifica nessun cambiamento. Le quattro stagioni nella stessa posizione: **Inter, Fiorentina, Lazio e Verona 1.**

raggiungere sul rettilineo d'arrivo; giallo a Catania dove la squadra stava perdendo per 1-0 contro il Livorno ed all'88' il pubblico esasperato per la condotta di gara dell'arbitro ha invaso il terreno di gioco. Il Cesena con il classico punteggio ha liquidato Monza nella prima parte battuto la Reggina dopo aver fallito il foggia di stretto misura lo scorso settimana con il minimo scarto ha rinviato a covi il povero Modena che non riesce ancora a conquistare un punto fuori casa, la stessa sorte è toccata al Sorrento sul terreno del Novara, a Reggio Emilia il Brescia è riuscito a strappare un punto prezioso anche se con una gran dose di fortuna.

TONY BENEDETTI

Da queste colonne ringrazio tutti gli amici sportivi che per telefonati oppure con biglietti mi hanno inviato gli auguri natalizi. Con scambio con ugual cortesia e simpatia.

FORO
vo salute,
vostro fe-
ta specia-
la solu-
problema
il success-
guerre al
o.
meglio in
contorno
a prescri-
vole tutto
le in-
zione, fra-
diolutor-
l'azione ne-
gerare
nare, bon-
ne del lo-
vi se vi
sbarra-
ranno le
vita più
stata. Se-
contorno
autonomia
della salute
biate più
nervoso.
Nel con-
brillanti
della sua
causa da
dibattuto
è la fran-
merito
proceden-
e vatri ri-
tutti, non
zio.
e pieno
diate, cioè
sella spo-
ste il pro-
ste e non
e com-
zione. Mode-
alcuno di
mentrali.
Il vostro
supporre
embalato
ogni me-
di me-
alle an-
di stare
della so-
to lo-
biente in
attività
ento.
e di uno
coil' 17'.
Attu-
intenso.
del trup-
santi, il
vostro
abbato su-
mba ma-
una cura
della cor-
difficoltà.
della so-
a tonia. Cr-
stadio.
bavati dal
della in-
si rinchiu-
di affer-
nazione
posizione

RISULTATI DI A

ATALANTA	CATANZARO	1 - 0
CAGLIARI	FIORENTINA	0 - 0
JUVENTUS	SAMPORIOA	3 - 1
VICENZA	INTER	a.p.a.
MANTOVA	VARESE	r.p.n.
MILAN	ROMA	3 - 0
NAPOLI	TORINO	1 - 1
VERONA	Bologna	r.p.n.

- 8 reti: Bettega.
- 7 reti: Boninsegna.
- 6 reti: Prati, Riva.
- 5 reti: Bigon, Casallo.
- 4 reti: Altanfi, Chiarugi, Clerici, Damiani, Zignoli.
- 3 reti: Amerigo, Anastasi, Brugnari, Carelli, Haller, Mastrelli, Maraschi, Mazzola, Moro, Orzi, Parrilli, Petroni, Rivera, Rizzi, Sala, Sottili.
- 2 reti: Agropoli, Bedin, Causto, Ciccone, Cristini, Esposito, Facchetti, Ferrini, Fontana, Leonardi, Madda, Manservigi, Pulici, Scovili, Scala (Bologna), Spadetto, Suarez, Turchetto, Villa.

RISULTATI DI B

1° CATANIA	LIVORNO	0-1
2° CEBENA	MONZA	2-0
3° FOGGIA	BARI	2-2
4° GENOA	MODENA	1-0
5° LAZIO	PERUGIA	4-1
6° NOVARA	SORRENTO	1-0
7° PALERMO	AREZZO	0-0
8° REGGINA	BRESCIA	1-0
9° REGINA	TARANTO	0-0
10° TERNANA	COMO	1-1

- 10 reti: Chinaglia.
- 8 reti: Fara, Mossa, Picat-Ra, Salotti, Troia.
- 4 reti: Baretti, Bonfanti, Ferrarini, Lisiani, Marigli (Poggia), Sgarbi, Tedoldi, Urizzi, Zaccardi.
- 3 reti: Abbondante, Balli, Cardillo, Innocenti, Jaccaruzzi, Monelli, Piana, Pavone, Rognoni, Valtropoli, Zali.
- 2 reti: Achilli, Benvenuto, Boccioni, Casoli, Carrazz, Cecchi, Galli, Garlaschi, Incerti, Libero, Lombardi, Mariani, Marmo, Nuisani, Passalacqua, Rancho Sanseviero, Traini, Trinchero, Turone, Vanelli, Vignardo.

Serie C

MEDIA	SQUADRE	PARITÈ		IN CASA		FUORI		RETI						
		PUNTI	Giocate	Vinte	Pareggiate	Perse	Vinte	Pareggiate	Perse	Gol fatti	Gol subiti			
+1	JUVENTUS	17	10	8	1	1	5	0	3	0	1	21	10	
0	MILAN	15	10	7	1	2	2	2	5	0	0	16	7	
-1	TORINO	13	10	5	3	2	4	0	1	3	2	13	10	
-2	FIORENTINA	13	10	5	3	2	4	1	0	1	2	12	9	
-2	INTER	12	9	5	2	2	3	1	2	1	1	16	7	
-4	CAGLIARI	11	10	3	5	2	3	2	0	0	3	10	8	
-4	ROMA	11	10	5	1	4	4	0	1	0	4	14	16	
-5	NAPOLI	10	10	3	4	3	3	0	1	1	3	13	13	
-5	ATALANTA	10	10	5	0	5	4	0	1	0	4	10	11	
-5	SAMPORIOA	10	10	4	2	4	3	1	1	1	3	8	11	
-5	VICENZA	7	9	3	1	5	0	1	1	1	4	15	14	
-5	MANTOVA	6	9	2	5	1	2	2	1	0	3	7	11	
-7	VERONA	6	9	2	2	5	2	1	0	1	4	8	12	
-8	Bologna	5	9	2	1	6	2	0	3	0	1	3	15	
-9	CATANZARO	5	10	0	5	5	0	2	2	0	3	6	14	
-12	VARESE	3	9	0	3	6	0	2	4	0	1	2	4	11

Serie C

GIRONE A RISULTATI

Alessandria-Treviso 1-0, Cremonese-Dertona 1-0 n.l., Inerara-Pro Patria 0-0, Legnano-Savona 0-0, Lecco-Rovereto 1-0, Seregno-Treviso 1-1, Sottobasse-Piacenza 1-0, Lodi-Padova (p.n.), Venezia-Belluno 1-0 n.l., Verbania-Pro Vercelli 2-0

GIRONE B RISULTATI

Cremone, Venezia, Sottobasse e Lecco p 20; Alessandria 18; Padova, Belluno e Treviso 15; Verbania 15; Lodi e Seregno 14; Dertona, Piacenza e Savona 13; Treviso e Legnano 12; Pro Patria 11; Rovereto e Imperia 10; Pro Vercelli 7.

GIRONE C RISULTATI

Anconitana-Olbia 2-0; Ascoli-Proto 1-0; Empoli-Spezia 2-0; Fermana-Gulistanova 1-0; Macerata-Imola (p.n.); Massaese-Pisa 0-0; Spadonette-Rimini 0-0; Spil-Sambenedettese (p.n.); V. Reggino-Enza 3-1; Viareggio-Lucchese 2-1.

GIRONE D RISULTATI

D.D. Ascoli p 24; Parma 22; Sambenedettese 19; Spil e Viareggio 18; Olbia 17; Rimini e Massaese 16; Lucchese, Spezia e Viareggio 15; Empoli 14; Giulianova e Pisa 13; Anconitana 12; Macerata 11; Proto e Sangiovannese 10; Entella e Imola 9.

GIRONE E RISULTATI

Acquapozzillo - Casertana 1-0; Brindisi-Pro Vasto 2-0; Chiavari-Proenza 1-1; Lecco-Avellino 2-1; Martinafranca-Caserta 1-1; Massa-Taranto 1-0; Messina-Pescara 3-2; Salernitana - Crotone 1-0; Frosinone-Savona 1-0; Trani-Siracusa 2-0.

GIRONE F RISULTATI

Trani p 21; Brindisi e Lecco 20; Salernitana 19; Pro Vasto 18; Casertana, Caserta e Messina 18; Pescara e Turris 15; Chiavari, Potenza e Frosinone 14; Siracusa e Martinafranca 13; Messina 12; Salernitana, Avellino, Crotone e Acquapozzillo 11.

REAL
OO
MARIFFA
GIOVANI
-3545



Montreal Sport

di
Ferdinando Teani

Meilleur non è il migliore e si arrende a PADUANO

I fatti hanno dato ragione a Larivée: Meilleur di valido aveva solo il nome, giovedì 16 dicembre al Sauvé.

Ragazzo solido fin che si vuole, ottimo incassatore, pugno pesante. Ma paura a Paduano avrebbe semmai potuto farlo cinque o sei anni or sono, non certo oggi. Per tutte e dieci le riprese dell'incontro, il pugile di Windsor non ha fatto altro che cercar di difendersi e rallentare il ritmo d'un Donato che ha cominciato l'attacco fin dall'inizio. E questo è stato probabilmente la nota più interessante d'un incontro che "interessante" non può certamente essere definito. Per il campione montrealense è stata più che altro una prova d'assaggio e Meilleur è stato la cavia per sperimentare una nuova tecnica che certamente Donato dovrà usare contro un avversario più efficace (Marcolle, Contin, Butler, il prossimo febbraio al Faurim). Il verdetto in favore di Paduano è stato il seguente: 48-43; 49-43; 50-42.



La stanchezza, ancor più del pugno di Ramos, hanno piegato Durelle, che spesso si è appoggiato all'avversario.

Gli altri due incontri da seguire erano quelli tra Ramos-Durelle e Butler-Bouchard.

Durelle è stato una delusione. Forse il più deluso di tutti è stato proprio il promotore Régis Lévesque, che giovedì ha tentato "il rilancio" del toro di Sorel. Purtroppo a 33 anni, dopo praticamente due anni, che Joey incontrava un avversario valido, non si è più, semmai bovi. Così è successo che l'ex-campione ha subito un'umiliazione proprio in un incontro che, secondo le previsioni, avrebbero dovuto conquistargli le simpatie dei tifosi di pugilato montrealense.

Quello tra Marshall Butler e Gérard Bouchard di Quebec è stato indubbiamente l'incontro migliore dei cinque presentati. Il loro duello è stato un po' il duello tra la "scuderia" di Lévesque e Larivée e quella di Désfossé e Marcolle senior. Ebbene, Quebec se ne è tornata a casa con le pive nel sacco, perché Gérard Bouchard, "force de frappe" della Vecchia Capitale, le ha buscato di santa ragione da quel piccolo "Cassius Clay", come la folla del Sauvé ormai chiamava Butler. L'irruenza del quebecchese s'è infranta contro la freddezza tecnica del mulatto giamaicano.

Nei due incontri preliminari, conferma di Marc Gervais contro Michel Brown di New York e buona prova di Angelo Millett contro Michel Godin.



È il primo round ed i pugili si studiano: chi sarà il "migliore"?

PREFERITE, ESIGETE IL

EXPLORE STREGA

LISCIO O AL GHIACCIO

IL LIQUORE CHE SI
BEVE INSIEME

DISTILLATO ED IMBOTTIGLIATO
IN ITALIA. È VENDUTO NEI NEGOZI
DELLA
SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
CODICE N° 214C

Rappresentanti: A.S. Biffi & Co., Montreal



Una vittoria inaspettata per Juan Ramos.



Il secco jab di Paduano arriva sull'occhio sinistro di Meilleur, del quale è visibile la smorfia di dolore. Sulla destra è l'arbitro, Gaby Manclai.



L'arbitro alza il braccio del vittorioso Butler, mentre Fernand Marcolle scenderà a riprendere Gérard Bouchard, che vesti misuri prima era salito sul quadrato in ben altre condizioni di spirito.

La vedova di Lombardi al "Banchetto dell'Atleta"

Grazie all'interessamento dell'ex-piaccatore delle "Alouettes" di Montreal, Gino Beretta, alla tavola d'onore del "Banchetto dell'Atleta Internazionale dell'Anno", in programma l'undici febbraio p.v. nell'albergo "Bonaventure", sarà presente la moglie del celebre istruttore di football Vince Lombardi, colui che condusse i "Packers" di Green Bay alla conquista del campionato mondiale professionistico. Lombardi morì l'anno scorso in seguito a grave malattia.

La vedova ha accettato l'invito fattole dalla CIBPA e verrà a ricevere un trofeo alla memoria. Inoltre, il comitato organizzatore del banchetto (presieduto da Alfred Spada), ha deciso che un trofeo alla memoria di Vince Lombardi sarà conferito ogni anno al miglior giocatore di football italiano o d'origine italiana, distintosi in campo mondiale.

Opilte d'onore della manifestazione sarà Phil Eposito, il campione d'hockey dei "Bruins" di Boston, che la giuria ha designato (in base ad un punteggio), come miglior "Atleta Italiano dell'Anno". Il 50% dei profitti della serata saranno versati ai ragazzi minorati, ricoverati negli istituti della Bella Provincia; l'altra metà al Fondo Borse di Studio, che l'Associazione Uomini d'Affari e Professionisti d'Origine Italiana conferisce ogni anno agli studenti italiani della nostra metropoli che si sono distinti nello studio.

Il banchetto si svolgerà nella "Salle Montreal" dell'elegante "Hotel Bonaventure" e terminerà con danze, al suono dell'orchestra di Frank Pavan. Per informazioni e prenotazione del biglietto, comunicare con la segreteria, al 273-4475.

Lezioni di sci

Come negli inverni scorsi, il servizio comunale per gli svaghi e gli sports, ha istituito corsi di sci per adolescenti (18 e 19) anni e ragazzi (da 7 a 17 anni).

I corsi verranno tenuti nei parchi Mont-Royal, Maisonneuve, Ahuntsic e Des Hironnelles. Le lezioni cominceranno il 15 gennaio. Per informazioni, comporre i seguenti numeri: 872-4717 o 872-4692.

LOTTA

Spettacolo

Bob Langevin, il motore degli incontri decisa di finire l'anno, presentando appassionati una serata dell'eccezione.

Lunedì 27 corrente alle ore 20, al Forum città sarà di fiore dei lottatori nel Colon, Eric The Thériault, Mister X, Freddie Swanton, Jneault. Oltre a lottatori noni che, divisi in tre, s'affronteranno battimento "all'ultimo



IN BR

Dick Tiger, che fu mondo dei pesi massimi, è morto mercoledì all'età di 47 anni, campione che da va di cancro al fegato inuato nella città della provincia centro-occidentale della Nigeria. Ai funerali sono state circa 700 persone, di cui diverse personalità pugilistiche.

La squadra di "Dodgers" di Los Angeles, acquistata Chris Cates di Chicago, per un valore di ventimila dollari, che Cannizzaro fu il 1969, il miglior giocatore di Lega Nordamericana a quel tempo giocò a San Diego.

Il peso massimo spagnolo Manuel Ibar Urtain, una bella vittoria del britannico Jacko 18 dicembre alla sport di Madrid. Il nuovo campione massimi, titolo che si vincerà il 1970 contro per. Urtain ha guadagnato una borsa di \$21.120, mentre ne ha ottenuti 31.600.

La nazionale d'hockey del sovietico 5-2 quella cecoslovacca di Mosca. Una sconfitta, soprattutto seccata subito contro la nazionale ceca (4-3).

LOTTA

Spettacolo d'eccezione al Forum

Bob Langevin, il popolare promotore degli incontri di lotta, ha deciso di finire l'annata in bellezza, presentando ai numerosi appassionati una serata all'insegna dell'eccezione.

Lunedì 27 corrente, con inizio alle ore 20, al Forum della nostra città sarà di scena il fior fiore dei lottatori nostrani: Carlos Colon, Eric The Red, Gervais Thériault, Mister X, Lionel Robert, Freddie Sweetan, Michel Vigneault. Oltre a loro, otto lottatori nani che, divisi in due squadre, s'affronteranno in un combattimento "all'ultima energia".

Gli incontri "speciali" da seguire col più grande interesse, vedranno di fronte Tony Arisi e George Steel e le coppie Rougeau-Brito contro Angelo Mascaron Sekluna; Jas Leduc-Antonia Baillargeon contro Michel Dubois-The Best Martin.

Infine, la "finalissima" che troverà chi veramente è il più forte, tra Carlos Rocha (sfidante) ed Abdullah The Butcher (campione in carica). Nella foto: Abdullah (col capo ricoperto) al proprio procuratore, Eddie Crethceam. (Foto Lanza)



Mellieur, del quale
re, Gaby Masael,

Feraand Marcotte
minuti prima era

ardi al tleta"

versati ai ragazzi
rati negli istituti
lincia; l'altra metà
di studio, che
Jamini d'Affari e
'Origine Italiana
anno agli studen-
nostra metropoli
riniti nello studio,
il svolgerà nella
" dell'elegante
ture" e terminerà
suona dell'orchestra.
Per informazione
del biglietto con la segreteria.

sci

verni scorsi, il ser-
per gli svaghi e
tituito corsi di sci
(18 e 19) anni e
17 anni.
no tenuti nel par-
1. Malsonneuve,
Hirondelles. Le le-
no il 15 gennaio.
i, comporre i se-
872-4717 o 872-

Il Montreal-Olympics continuerà a giocare all'Autostade?

Sam Berger sembra aver deciso che la sua squadra di football, le "Alouettes", che in questa stagione gli ha dato ancor più gatte da pelare di quanto gliene diede quella di calcio (che invero gliene diede parecchie), giocherà le partite del prossimo campionato allo stadio McGill.

E la squadra di calcio? Amara delusione, per tutti coloro che avevano fatto un pensiero per la costruzione d'uno stadio al parco Marquette. In municipio hanno detto "no", perché hanno grane grossissime e non ne vogliono altre. John Lynch-Staunton, vicepresidente della giunta, ha promesso che qualcosa si farà, ma nel 1973 e non nel '72.

Così, quasi certamente si continuerà a giocare all'Autostade visto che il Molson dell'università McGill non può ospitare football professionale, football collegiale, atletica e... soccer. Altri stadi non ce ne sono, a meno di non voler andare a Verdun o... al Jarry III che è tutto dire.

Escursione sciistica

Il "Club Sciatori" del centro sportivo immacolata Concezione, organizza un'escursione al Monte Carroux, lunedì 27 dicembre. Nel prezzo è compresa la cena al motel "Manoir des Laurentides" a St-Donat. Per prenotazioni, telefonare al 256-5459, chiedendo di Lise Cloutier. I posti sono disponibili fino a venerdì 24.



Colette Duhamel

Campionessa in erba

Ha soli 14 anni, è appena alla pubertà, ma già è "campione". Colette Duhamel, punto di forza del "Club Olimpique de Montreal", ha stabilito il nuovo record nazionale nei cento metri dorso femminile (categoria allieve) con 1'09"00. Una speranza quasi "certezza" per le Olimpiadi del 1976.



Bill Drover, un peso massimo della "scuderia" di Roger Larivée, è stato sconfitto per fuori combattimento, a 45 secondi dall'inizio della seconda ripresa, dal negro statunitense Ron Lyle. L'incontro è avvenuto a Denver (Colorado), sabato scorso 18 dicembre. Nella foto Ron Lyle (a sinistra) si prepara a colpire il montrealense.

IN BREVE

Dick Tiger, che fu campione del mondo dei pesi medi e medio-massimi, è morto martedì 14 dicembre all'età di 42 anni. L'eccezione che da tempo soffriva di cancro al fegato, è stato inumato nella città di Tagbo, nella provincia centro-orientale della Nigeria. Ai funerali hanno preso parte circa 700 persone, tra cui diverse personalità del mondo pugilistico.

La squadra di baseball dei "Dodgers" di Los Angeles, ha acquistato Chris Cannizzaro, dei Cubs di Chicago, per la somma di ventimila dollari. Ricordiamo che Cannizzaro fu giudicato, nel 1969, il miglior giocatore della Lega Nordamericana di Baseball; a quel tempo giocava per i Padres di S. Diego.

Il peso massimo spagnolo, José Manuel Ibar Urtain, ha riportato una bella vittoria nei confronti del britannico Jack Bodell, sabato 18 dicembre al palazzo dello sport di Madrid. Urtain è così il nuovo campione europeo dei massimi, titolo che perse nel novembre 1970 contro Henry Cooper. Urtain ha guadagnato una borsa di \$21.120, mentre Bodell ne ha ottenuti 31.680.

La nazionale d'hockey dell'Unione Sovietica ha battuto per 5-2 quella cecoslovacca, al torneo di Mosca. Una bella soddisfazione, soprattutto dopo la secca subito contro i finlandesi (4-3).

Che delizia! Un bicchiere tira l'altro!



Un'altra
incomparabile
birra della
Molson!

importante per le due
New York dovrà dimo-
strerla il primo posto
mantenerlo per tut-
to il campionato senza
che il calo post-Natale
muta negli anni scor-
si al deve invece mo-
velleità di conquista
posto non sono affat-
to vorremmo che tra
goda il terzo. Que-
stribbero essere solo
si trova a disputare
sallinger contro Phi-
Toronto, mentre da-
e all'inizio della sel-
ta fuori casa. 3 av-
affatto difficili, do-
o di tale fatto, Ba-
o avere la meglio su
Montreal che dovran-
to loro, come det-
pragmatico,
dell'Ovest perso or-
e per il primo posto
cacciate superiorità
vogliamo posare la
zione sul duello tra
e Pittsburgh per la
il quarto posto, l'ul-
al sole".

BERNANDO MARTINI

CHE...

Donald Campbell,
della velocità su
raggiunto la ve-
ingegnere di 41

José Napoleo e la
si al Forum di Los
ano.

ore della corona
imentale. L'incontro
ro ha decretato il

Randon l'ha otte-
ntisetteenne vesu-

di calcio si sono
Alan), due inglesi
znicar, l'UT Arad
st ed il Lierse del
è effettuato il 12

mpioni di pallaca-
Gironé A assieme
Vienna, il Real



LE "INSIDIE" DEGLI SPORT

Una peculiare "patologia" che tutti gli sportivi devono conoscere per prevenirla

I PUGILI SONO TRA GLI SPORTIVI CHE COLLEZIONA
NO IL MAGGIORE E PIU' GRAVE NUMERO DI LESIONI

C'è una peculiare "patolo-
gia" che tutti gli sportivi —
anche i dilettanti — devono
conoscere, per poterla preveni-
re, nei limiti del possibile. Si
tratta della "patologia da
sporti" e, naturalmente, ci oc-
corderemo qui di alcuni cen-
ni sommarî, limitati agli sport
più comuni e più diffusi.

Così i luffatori possono fa-
cilmente essere vittime di con-
tusioni addominali, di rotture
della membrana del timpano
e di frattura della colonna cer-
vicale; i vogatori, invece, van-
no facilmente incontro a ribel-
li forme di lombaggine, partico-
larmente dolorose; qualche
cosa del genere (sofferenze
dei dischi intervertebrali) tocca
anche a coloro che prati-
cano lo sci nautico.

Ma tutto ciò si riferisce so-
prattutto alla buona staziona-
che sta, ormai, tramontando...
Comunque, l'applicazione di
una tecnica corretta può con-
sentire di prevenire, in gene-
re, tali inconvenienti alla stes-
sa stregua che un'attrezzatura
ottimale e completa — buo-
ni attacchi, buone cinture,
buoni sci — può evitare mol-
te forme morbose che (fratture
a parte!) sono tipiche degli
sciatori, ormai impazienti di ri-
prendere la loro esercitazioni:
ossificazione dei legamenti del
ginocchio, borsite del tendine
di Achille (al calcagno), sofferen-
ze articolari fra tibia e pe-
rone (le due ossa della gam-
ba).

Quasi l'80 per cento delle
lesioni dei ciclisti si verifica
per fratture, ferite o contusioni
provocate da cadute o investimen-
ti: per il resto si hanno
infiammazioni o strappi musco-
lari, tendenza all'incurvamen-
to della colonna vertebrale (ci-
fosi) e facilità ad alterazioni
degenerative della rotula, sul
davanti del ginocchio, con do-
lori e scricchiolii.

Nei calciatori prevalgono le
contusioni, le distorsioni e gli
strappi muscolari; frequenti e
tristemente famose sono, poi,
le lesioni dei menischi (semilune
cartilaginee che si trovano
nell'articolazione del ginoc-
chio, le quali si possono frat-
turare o lussare, in seguito a
bruschi e incoordinati movi-
menti delle gambe). Lesioni
analoghe a quelle dei calciatori
presentano, spesso, i gio-
catori di rugby.

I pugili, tra gli sportivi, sono
quelli che collezionano il mag-
giore e più grave numero di
lesioni: oltre a sofferenze ten-
dinee, articolari, muscolari o
ossee a carico soprattutto de-
gli arti superiori, essi presen-
tano la "cranioencefalopatia"
costituita da progressivo dete-
rioramento mentale.

Tennisti e schermidori, infie-
ne, sono facilmente esposti al
pericolo di lesioni prodotte da
fenomeni irritativi e infiamma-
tori del polso, del braccio e

della spalla, mentre coloro che
fanno equitazione sono più fa-
cilmente esposti alle lesioni de-
gli arti inferiori (ginocchio, ca-
viglia, tal'one) i singolarmente
caratteristica, tuttavia, è la co-
si detta "malattia da colpo di
frusta" dovuta a emorragia

venosa in corrispondenza del-
le masse muscolari del collo.
Con frequente trombosi
delle vene profonde e spasmo
delle arterie. Tumefazione, ec-
chimosi, dolore improvviso to-
no i sintomi tipici di questo in-
cidente, sportivo come di tutti

gli altri citati, per la cura dei
quali si vogliono riposo e tem-
pestiva applicazione locale di
pomate a base di ialuronidasi
e di epinaridolo (tipo lasoni)
che tanto più efficaci si dimo-
strano quanto più precocemen-
te ad esse si faccia ricorso:
vero rimedio d'urgenza in me-
dicina sportiva.

Comunque, non si dimenti-
chi mai che lo sport dei dilet-
tanti è — o dovrebbe essere
— fonte di salute, di benes-
sere, di equilibrio psichico.
Tuttavia, le imprudenze, le eta-
gerazioni, le superficialità, le
leggerezze, le improvvisazio-
ni sono sempre bisessuati e
sempre fonti di facili disgrazie.
Importante è, secondo le
stagioni, non perdere mai l'e-
sercizio, poiché l'individuo al-

lenato sopporta meglio la fa-
fica, dato che l'allenamento
consente di perfezionare tem-
pre mente i movimenti, com-
piuti allora in modo "essen-
ziale".

VITTORIO LUCIANI



Godetevi
la riunione
le feste
gli amici
gli ospiti
voi stessi
assaporando la
migliore,
Labatt
50





MISS EMARD-ROMA

Per i nostri tifosi dell'Emard-Roma, la popolare compagine calcistica di Ville Emard, ecco una bella sorpresa: la foto della loro mascotte, la vezzosa Anna Maria Sambati, una bruna fessosa di 19 anni, eletta "Miss Emard-Roma per tutto l'anno a venire. Siamo certi che Anna Maria saprà "spretare" a dovere gli atleti della sua squadra. Buon Natale, bellissimi...

UNIVERSAL GARAGE

SVENDITA INVERNALE

VOLKSWAGEN 1968

Tutta equipaggiata PER SOLO

\$750.00

CADILLAC - Coupe de Ville

Modello 1970 decapottabile PER SOLO **\$4.750.00**

VOLKSWAGEN 1969

Tutta equipaggiata PER SOLO

\$950.00

1969 OLDSMOBILE

"Delta Royale" occasionissima SPECIALE **\$2100.00**

UNIVERSAL GARAGE

55 VAN HORNE W. - 274-1434

PER INFORMAZIONI CHIEDETE DI VITO

La sera telefonate al 728-0176

Ferguson presiederà l'11° torneo d'hockey "bantam"

L'ex-giocatore della squadra dei "Canadiens", John Ferguson, ha accettato la presidenza onoraria dell'undicesimo torneo internazionale d'hockey "bantam", cioè per ragazzi.

John Ferguson, che tutti ricordano "irresistibile" nel gioco di ala, e ancora vivo nello spirito di tutti i tifosi dei "Canadiens", egli da parte sua, benché assente dallo sport attivo per ragioni di lavoro, non ha certo abbandonato quell'attività che per anni è stata la sua vita.

L'undicesimo torneo internazionale d'hockey "bantam", si svolgerà nell'arena del Paul Sauvé, dal 21 al 30 gennaio 1972, con la partecipazione di 48 squadre.

Buona prova delle tuffatrici quebecchesi, a Mexico city

Due giovani tuffatrici nostrane si sono classificate rispettivamente seconda e terza nella prova di tuffi dal trampolino, in una gara internazionale a Mexico City. La classifica finale ha visto vincitrice Berta Baroldi (Messico) con punti 291,96. Al secondo posto si è classificata Susan Hubbell (Quebec) con punti 251,37 ed al terzo Valérie Quirk (Quebec) con 250,10.

La nazionale di tuffi messicano, maschile e femminile, sarà a Montreal in febbraio, per un incontro amichevole con i tuffatori nostrani.

BOWLING "APOLLO XII"

Risultati della dodicesima giornata

ROMEO SUPERMARKET	2-5
SALA ANTE	2-5
B.I. SUPERMARKET	2-5
PACIFIC STEAK HOUSE	2-5
LE ROI DU TAILLEUR	5-2
NAPOLI PHOTO STUDIO	5-2
CLASSICO BARBER SHOP	5-2
SAVINO FENCE	5-2
VILLA FURNITURE	7-0
SARTORIA PANIA	7-0
SILVESTRI LTD	7-0
TRANSITALIA	7-0
FRANK NETTOYEUR	7-0
DINO THE TAYLOR	7-0
QUINCALLERIE JEAN TALON	5-3
A.F. SUPERMARKET	5-3

CLASSIFICA

Sala Antic	55
Pacific Steak House	55
Classico Barber Shop	55
A.F. Supermarket	55
Frank Nettoyeur	55
Le Roi du Tailleur	52
Quincallerie Jean Talon	50
Villa Furniture	46
Romeo Supermarket	45
Transitalia	44
Silvestri Ltd.	43
Dino The Taylor	38
Napoli Photo Studio	38
Savino Fence	35
B.I. Supermarket	35
Sartoria Pania	29

SINGOLO

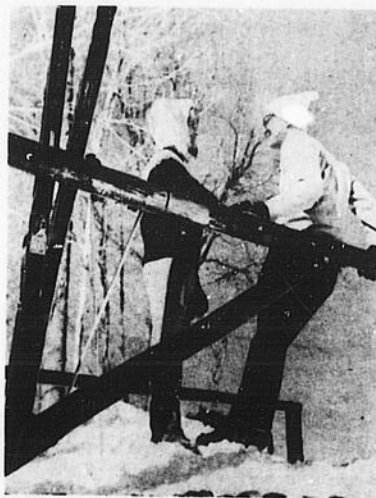
TONY PANIA 218

LINA GRECO 216

TRIPLO

JOE DI PADUA 568

GIOVANNA PICONE 438



Gli appassionati della sci nel Quebec potranno nuovamente usufruire quest'anno di un sistema ultramoderno d'informazione sulle condizioni d'investimento dei centri di sport invernali. Grazie ad una vasta rete d'informatori vari bollettini di notizie saranno quotidianamente diffusi ad uso della maggior parte dei grandi giornali, delle stazioni trasmissioni di radiofonia e di televisione del Canada e della regione sudorientale degli Stati Uniti. L'"Horloge des Neiges", denominato quebecchese corrispondente a "bollettino della neve", offrirà agli sciatori una gamma completa d'informazioni relative alle varie regioni del Quebec: qualità e spessore della neve, temperatura e condizioni meteorologiche, stato delle piste, funzionamento delle scivole ecc. Il Quebec, rinnovando l'"orologio d'innevamento", si metterà all'avanguardia in tal campo, sia per la rapidità di trasmissione delle informazioni, sia per la larghissima diffusione che intende dare ai bollettini della neve. (O.I.P.)



DA VILLA S. ANGELO...

Ecco la compagine calcistica del "Bar Antonini" di Villa S. Angelo (l'Aquila). I giocatori l'hanno invitata al loro amico di Montreal, il signor Torquato Antonini, il conosciutissimo proprietario del "Bar des Amis" di St-Michel. Il signor Torquato accarezza l'idea di mettere in piedi una squadra anche a Montreal. Vedremo cosa sarà capace di combinare, la prossima primavera...



Sabato 8 gennaio avrà luogo il ballo della Miss Juvenata 1972, nella sala Giovanni XXIII - 1000 Old Orchard angolo Upper Lachine. All'opera la serata la musica di due risonante orchestre; inoltre ci sarà l'istruttiva di 2 Miglietti sudati e ritorno per l'Italia, un registratore a cassetta e numerosi altri premi.

L'elezione della Miss 1972 verrà effettuata dal pubblico presente in sala, pertanto accorrete la massa per incoraggiare la vostra preferita. Le signorine che intendono partecipare alla selezione della Miss, sono pregate di mettersi in contatto con il sig. Sergio Coletta al 425-5482 prima del 31 dicembre 1971 (COMUNICATO)

Dovete cambiare
cui volete dis
per la vostra ca
piu' sicuro ed
do migliore i
coli Annunci"
stano una scia
Qualsiasi cosa
re, affittare, ri

Provate: ne ri
telefono? 277-3
St. Laurent, Mo

MIRAGE COST
TRIPLEX LUSSU
10105 Verville vicine
TEL.: 389-691

A buon mercato macelleria,
montari con licenza - venduto
cesso - direttamente dal p.m.
tel. 276-3470 dopo le 7 p.m.

Venditori terreni - sono de
centro d'acquisto H. Bourassa
Nord - buon prezzo - tel. 2

VFENESI

Cross trasformazione venduto
Jean Villa De Bourassa - 6 m
spagnolo - prezzo d'acquisto
670-8294 proprietario.

VENDESI AREDAMENTO COM
3 appartamenti - completame
- c.m.prenda: camera da letto
mobili da cucina - tavolo
scuffole - lampada - tutto
295.00 - pagamento mensile
rate - 2541 Van Horne - Ap
728-4761.

SAPONI DETERG

direttamente dalla manifatt
da risparmio - merci di
324-2296

Cross partono venduti m
duplex vicino Jerry e J
(8142 Mirapoli) in St. Leonar
nuovo finto - \$32.000 - loca
al 7% - venduti anche ferro
piato se desiderate - tel: 22

BROKER IM

CU

Pro

COMPRA

IMMOBILI CUFFA



Dovete cambiar casa? Avete mobili vecchi di cui volete disfarvi? Oppure volete comprarne per la vostra casa di campagna? Non c'è mezzo più sicuro ed efficace, per concludere nel modo migliore i vostri affari, della sezione "Piccoli Annunci" de "Il Cittadino Canadese". Costano una sciocchezza ma valgono un tesoro. Qualsiasi cosa voi dobbiate vendere, comprare, affittare, rivolgetevi con fiducia a:

"CITTADINO"

Provate: ne rimarrete entusiasti. Il numero di telefono? 277-3181. L'indirizzo? 6898 Boulevard St. Laurent, Montreal.

VENDESI

MIRAGE COSTR. TRIPLEX LUSUOSO
10105 Verville vicino Fleury
TEL.: 389-6911

A buon mercato macelleria, generi alimentari con licenza - venduti cassa decesso - divestimento dal proprietario - tel. 376-3670 dopo le 7 p.m.

VENDESI

Cassa trasferimento vendesi bungalow Ville Du Brasseur - 6 stanze, villa spaziosa - prezzo d'occasione - Tel. 678-8294 proprietario.

VENDESI ABBANDONATO COMPLETO per 3 appartamenti - completamente nuovo - comprende: camera da letto - salotto mobile da cucina - tavolo da caffè - scaffale - lampada - tutto per dollari 792.00 - pagamento mensile su dividendo - 2541 Van Horne - Apt. 1 - tel. 728-4741.

SAPONI DETERGENTI

direttamente dalla manifattura grande risparmio - merci di marca -
324-2296

Cassa partenza vendesi meraviglioso duplex vicino Jerry a Jean Michel (8142 Miraplex) in St. Leonard - sottotetto finito - \$32.900 - occasione (prezzo al 75% - vendesi anche furniture completo su desiderio - tel. 323-2205).

BROKER IMMOBILI MEDIATORE

CUFFARO

Prop.: G. B. CUFFARO

COMPRA VENDITA PROPRIETA'

IMMOBILI CUFFARO - 50 JEAN TALON EST - 276-2557

Gianni Giancaspro Broker Reg'd
10090 D'IBERVILLE DU. 8-7948 — 384-7426

Lacordaire e Jean Talon, blocco appartamento, 6 da 4 1/2, 4 garage, sistema di riscaldamento centrale, costante \$10.000 - prezzo \$45.000.

St. Julien a Montreal Nord, 1 da 6 e 1 da 4, terreno 60 x 85 - sistema di riscaldamento centrale, prezzo dollari 25.000, contante \$5.000 a più.

Lajeunesse e Villerey 6 da 4 1/2 - riscaldamento centrale - prezzo dollari 64.000, contante \$10.000.

St. Firmin a Savé, duplex semitaccato, 2 da 4, riscaldamento centrale acqua calda, corroni \$5.000 - prezzo da discutere.

Vendesi salotto da barbiere, ottima sistemazione, accetti cambio con maggioranza di varietà.

St. Leonard vicino Lacordaire e Jean Talon, 2 da 5 e 3 da 4 tutto camere chiuse, riscaldamento centrale, garage doppio, contanti \$7.000, prezzo da discutere.

Peliquet e Savé duplex semitaccato con appartamento finito nel seminterrato - garage - sistema di riscaldamento automatico - prezzo e contante da discutere.

Chabot e Villerey bungalow di 6 stanze con cantina - contante \$5.000 - prezzo da discutere.

Montreal Nord vicino Lacordaire si devono costruire 3 appartamenti da 5 stanze con 2 magazzini a cantina - prezzo e contante da discutere.

Resonant, villa spaziosa, St. Catherine, 3 da 5, stanza chiusa, con garage sala da gioco, prezzo \$23.000 - contante \$4.000.

Montreal Nord - Place Masselin - duplex - semitaccato 2 da 4 e grandi stanze chiuse, sottotetto finito - contante \$5.000 - prezzo \$94.500.

St. Leonard bungalow di 5 stanze con sottotetto finito - grande terreno - prezzo e contante da discutere.

Biv. St. Michel e Savé magazzini con appartamento sopra - ottima sistemazione - si deve vendere - \$3.000.00 a più in contante - prezzo da discutere.

Montreal Nord vicino Lacordaire e Henri Brasseur grande bungalow di lusso di 5 camere - sottotetto finito - terreno 50x90 - contante \$4.000.00 prezzo da discutere.

Berville e Bellanger 5 da 3 vendesi cassa partenza - prezzo \$21.000 contante \$5.000.

Jean Talon e Lacordaire 4 da 4, grandi stanze, 2 magazzini, tutto in cemento armato, prezzo e contante da discutere.

Triplex sulla strada Provencher, 1 da 6 e 3 da 4, riscaldamento centrale, garage, sala da gioco, contanti dollari 7.000, prezzo da discutere.

Vicina la chiesa Madonna di Pompei, 3 da 4 - prezzo \$23.500 - contanti \$3.500.

Resonant - vendesi cottage, tipo duplex - terreno 50 x 100 - contante \$3.500, prezzo da discutere - vero occasione.

Prezzo Pagnoux e Villerey 3 da 5 con seminterrato finito - garage sistema di riscaldamento automatico - contante \$9.000 - prezzo da discutere.

Biv. St. Michel e Biv. Duplex 7 da 5 con cave e garage - sistema di riscaldamento automatico - prezzo \$25.000 - contanti \$4.000 a più.

Charland e Racourci 1 da 5 con magazzino - cave - sistema di riscaldamento automatico - contante \$7.000 prezzo da discutere.

Lilla e Savé vendesi magazzino 90 metri allineati con licenza completa ottima affare settimanale prezzo e contante da discutere - accetti anche cambio di proprietà.

La 25 Ave. - 2 da 5 con magazzino sistema di riscaldamento automatico - ottima rendita - contante \$2.000 prezzo da discutere.

Ville St. Michel - vendesi grosserie con licenza di carne e birra - ottimo affare settimanale - prezzo e contante da discutere.

Clark e Massot bungalow appartamento 8 da 4 1/2 nuovo - reddito annuo dollari 10.000 - contante \$15.000 prezzo da discutere, accetti cambio di terreno.

Duplex 7 da 4 stanze grande su Berville e Savé - contante \$5.000 - prezzo e discutere - Terreno 22x 117.

4915 Boul. Gouin - cottage di 6 camere - con cave e sistema riscaldamento automatico - terreno 130x130 - Prezzo \$15.000 - Contanti \$5.000.

Ville St. Leonard - terreni industriali per Macchi appartamenti per famiglia - per duplex o bungalow a scelta di terreni - Contanti 25 per cento cash - Bilancio anche per 10 anni.

St. Hubert e Bellanger 5 da 3 vendesi cassa partenza - prezzo \$21.000 contante \$5.000.

Cassa trasferimento vendesi blocco da 8 appartamenti da 4 1/2 - reddito annuo \$7.200 - prezzo \$41.700, accetti offerte - tel. 727-4447.

Buona occasione vendesi cucina e frigorifero per \$150.00 - chiamato la sera dopo le 6 p.m. a 324-4345 e il sabato e la domenica in giornata.

VENDESI
Bellissimo blocco da 7 appartamenti e 2 magazzini, tutto in cemento - accetti cambio - Tel. 323-2396 - chiamare dopo le 6 p.m.

Devo comprare o vendere una proprietà? Per un servizio competente chiamato Savino Terzaglia della Zurich Real Estate Inc. - Tel. 773-1303 - off. 843-3151

Vendesi Mustang 1963 - ottime condizioni - tel. 281-1406.

London e Fleury, cottage via fattoria e appartamento, ottima affare, contante \$10.000, prezzo da discutere.

Berville e Legendre, duplex semitaccato - 2 da 5, terreno 40 piedi di fattoria - riscaldamento centrale, garage - ottima opportunità - contanti \$5.000, prezzo da discutere.

Villa Lucille - 1645 Sherbrooke, vendesi ristorante ottimo per pizzaria B.B.Q. - attualmente chiuso cave marittima - grande terreno per parcheggio - prezzo e contante da discutere - si deve vendere in 15 giorni.

Affittarsi appartamenti su 8914 Berville e la 39ma da 5 stanze chiuse - Tel. 388-7948.

Prezzo Pagnoux e St. Zeligue, 1 da 6, 2 da 4 con magazzino - riscaldamento automatico - reddito annuo \$5.000 - contanti \$4.000 - prezzo da discutere.

St. Leonard, duplex, prezzo e partita da \$31.500 e \$27.500 contanti dollari 6.000.

Vicina la chiesa di Pompei vendesi triplice semitaccato 1 da 6 e 2 da 3 con cantina finita - garage doppio - sistema di riscaldamento automatico - contante \$7.000 - prezzo \$23.500.

Neuveaux Bordeaux cottage di 5 camere - tutto sola, terreno 50x100 contante \$5.000 prezzo a discutere.

Di fronte galleria d'Anjou - duplex coloniale - forno e stufetta sottotetto finito - Contante \$3.000 - Prezzo a discutere.

Vicina Jean-Talon e la 17ma Ave. Blicke di 10 app. 2 da 5 - 5 da 4 - 3 da 3 - Costruzione nuovo di lusso - \$25.000 contanti - Prezzo da discutere - Una vera occasione.

St. Hubert all'8660 - edificio 6 da 4 con negozio - sistema di riscaldamento centrale - costruzione nuova - contante \$15.000 - prezzo da discutere.

Montreal-Nord - pizzaria con sala per matrimonio. Ottimo affare settimanale. Contanti \$5.000 - prezzo a discutere.

Lilla e Savé 6 appartamenti 1 da 6 e 5 da 3 - accetti offerte ragionevoli. Vendita immediata - contante \$10.000 - prezzo \$23.500.

St. Hubert e St. Zeligue 1 da 6 e 3 da 4 - 2 da 3 - contante \$12.000 prezzo da discutere.

PER INFORMAZIONI CHIEDERE DELLA SIGNORA MARIA

VENDESI

Vendesi 2 bungalow nuovi costruiti dal proprietario siti al 10754 ed al 10756 Paris - Montreal Nord (vicino chiesa Madonna di Pompei) - seminterato finito con cucina, sala da gioco a bar - pr. informazioni tel. 323-4277.

VENDONSI

Esclusivi ristoranti nell'Est dell'Ontario, con distributori di benzina e/o saloni da pranzo con licenza bevande, prezzo: \$50.000 a \$275.000. Tutte le richieste d'informazioni saranno confidenziali. W. Aldermott Real Estate, 84 Carling Ave. Ontario.

Vendesi mobilio completo e Pontiac LeMans '70 - inoltre affittasi appartamento immobiliare - Tel. 273-4260

VENDESI

Causa partenza camera da letto, salotto completo stile coloniale, aspirapolvere Electrolux, automobile Chevrolet Biscaine '66 - ottime condizioni - prezzo conveniente.

Tel.: 256-3791

Vendesi ristorante e pizzeria, buon prezzo - zona industriale a Montreal Nord - Tel. 323-0730.

Montreal Nord direttamente dal proprietario vendesi blocco appartamento da 4½ vicino Madonna di Pompei, riscaldamento centrale, finestra in alluminio - garage - tutto stucco - prezzo d'occasione.

Tel.: 321-8503

A chi la fortuna? Il duplex nuovo con seminterato rifinito - libero al compratore con due camere da letto - una grande sala - cucina - cantina - garage - Prima o seconda piano affittati rispettivamente per \$145.00 a \$170.00 - 5100 Rimbaud - presso Jerry e Vizio - vicino scuole e autobus a centro di acquisti - Prezzo e contante ragionevole - Tel.: 323-5872 e 323-1926.

Vendesi soggiorno molto bello con divano stile provinciale francese, 2 tavoli in marmo con tavolo per il caffè - prezzo ragionevole - tel. 324-9958.

CAVALLARO
BROKER 323-3709

Duplex - Park Nisi a Flury, 2 da 4½ - riscaldamento automatico, garage, prezzo \$21.000 - contante \$5.000 - De Rosa - 323-2478.

Vicino Parrocchia di Pompei 2 da 5 riscaldamento centrale - prezzo dollari 24.000 - contante \$4.000 - De Rosa - 323-2478.

Ottimo appartamento duplex ripreso per la finanza - 2 da 5½ con seminterato finito a Montreal Nord - 4940 Arden vicino H. Bourassa - \$22.000 - Cavallaro - 323-3709.

Duplex 2 da 6 - prezzo \$32.000 - contante \$2.000 - rimanenza 7% per 10 anni - Vincenzo - 323-3731.

Maison a Villiers cottage con garage al lato - piccolo contante - prezzo \$15.500 - Vincenzo - 323-3731 - 323-3709.

Larchevêque a Henri Bourassa - duplex 2 da 5½ seminterato finito - riscaldamento centrale - prezzo \$22.500 - De Rosa - 323-2478 - 323-3709.

Montreal Nord una vasta scelta di bungalow ogni differente modello - prezzo moderato De Rosa - 323-3709.

PIZZA VILLA - Vendesi

Con licenza birra e vino - con ottima clientela - causa ritiro d'affari - oppure cerca pizzaiolo - 6672 Papineau - Tel.: 721-4711.

Vendesi "Station Service" tutta equipaggiata - per informazioni - tel. 334-6400.

Vendonsi

Frigoriferi, stufe elettriche da \$49.00, specializzati in mobili riposeduti e giacenze di fabbrica - prezzi veramente speciali - stanze da letto, lettini, televisori, mobili usati o leggermente danneggiati. La Salle Appliance 1471 St. Lawrence Blvd. vicino St. Catherine - parcheggio gratuito.

TEL.: 842-4664

Westmont 7 stanze - 3 stanze nel seminterato - \$3.000 - rimanenza 8% - Tel. 934-0039.

Joe Rizzuto

Confessione di abiti per uomo al prezzo eccezionale di \$79.95 - pantaloni pure lana \$14.95 - 1470 A Flury E. - Tel. 389-0772.

Vendesi magnifica sala di parrocchia messa a nuovo - 6 asciugacapelli nuovi, 3 tavoli di lavoro, 2 lavabi, decoro stile canadese, ideale per parrocchia italiana, speciale per persona interessata, vicino Papineau, vendesi causa malattia - Tel. 384-9751.

VENDESI

Sartoria tutta equipaggiata con sala d'esposizione moderna - produzione fino a 100 abiti per settimana - in dislocazione a 3122 Masson - 729-9906.

ATTENZIONE
CONSTRUTTORI

Soldi disponibili per ipoteche da \$50.000 a dollari 10 milioni, tasso interesse da 8¾ a 9½% per progetti - appartamenti industriali e commerciali, disponibili anche terreni e piani di costruzione e ipoteche - per informazioni chiamate:

766-3057

oppure

761-2723

AFFITTASI

Affittasi appartamenti da 3½ e da 4½, situati su Mezzari e St. Dominique - buone condizioni, per informazioni - tel.: 276-9057 - chiamare tutti i giorni dalle 9 a.m. alle 9 p.m. escluso il sabato.

Affittasi a 8001 14. Ave. St. Michel appartamento di 4½ - stufa forata - accenti bambini - novembre gratuito - Tel.: 324-4833 e 387-4673.

Affittasi locale adatto per ufficio o manifattura - 1200 piedi - \$110.00 mensili, 600 piedi - \$50.00 mensili - riscaldamento - Tel. 746-1840 - 372-1949.

AFFITTASI

Affittasi appartamento da 4½ - riscaldamento, acqua calda fornita - modernissimo e spazioso, situato su Langlier Est ed Henry Bourassa - \$100.00 mensili fino ad aprile 1972 - \$110.00 dopo, affitto regolare \$115.00. Per informazioni - tel.: 329-2479.

St. Michel - affittasi appartamento al primo piano, da 5½ con garage, cantina, giardino - tel. 323-1426 dopo le 6 p.m.

Jean Talon a Lacordaire, affittasi grande magazzino con cantina - prezzo da discutere - Tel. 388-7948.

Affittasi magazzino e fornitura completa situato su 102 St. Vautour - Tel. 277-2115.

Affittasi casa di 4 camere su 746 Dominion, pulita - \$50.00 mensili - preferibile coppia - Tel. 277-0718.

Affittasi locale, piano intero di 6400 piedi quadrati - adattabile a sala di ricevimento o sala di danza o per altri usi - 25 Beaubien Est - Tel. 276-0996, chiedi di Armand.

Affittasi appartamento da 6 stanze, sito al 7199 Casgrain, tutto ripulito - toilette moderna - \$85.00 mensili - tel. 279-1985.

Affittasi appartamento da 4½ su Drolat e Jean Talon - ideale per coppia - libero subito - Tel. 379-0781.

SCUSATE...
avete rinnovato l'abbonamento a "Il Cittadino Canadese"?

CERCANSI

CERCATE UN LAVORO?
Ecco qualche occupazione disponibile presso il Centro de Main d'Ouvre de Canada

2804 - Un employeur recherche un coopeur à la machine (couperes droit et rondes), pour une manufacture de vêtements sports pour dames. Deux à trois ans d'expérience nécessaire. Travail permanent. Dait parler l'anglais ou le français. Bon salaire offert.

2811 - Un employeur recherche des opératrices de machine à coudre simple. Expérience nécessaire. Travail permanent. Bon salaire offert.

2820 - Un employeur recherche un chef cuisinier avec 4 à 5 ans d'expérience en cuisine canadienne. Travail permanent. Bon salaire offert.

2846 - Un employeur recherche un changeur de pneus de camion sur la route. Dait posséder sa licence de chauffeur, avoir une bonne connaissance de la ville et être fort. Expérience nécessaire. Travail permanent. Bon salaire offert.

2857 - Un employeur recherche un contremaître pouvant régler - ajuster - mettre au point les machines à inject. on et en faire l'entretien et la réparation. Deux ans d'expérience nécessaire. Travail permanent. Bon salaire offert.

2859 - Un employeur recherche un technicien pour l'entretien et la service d'appareils portatifs de télécommunication (Bell's Paging System). Expérience nécessaire sur ordinateur. Travail permanent. Bon salaire suivant compétence. Auro à voyager - citoyens canadiens.

Per informazioni rivolgersi a
CENTRE DE
MAIN D'OUVRE DU CANADA
9310 Boul. St. Laurent,
suite 1001
Montreal
Tel.: 333-2820

OFFERTE DI LAVORO

Cercasi macchinista di questo grado per caldaia a vapore, combustibile a gas - per informazioni - tel. 382-1770 - chiedere dal sig. Rodolfo Newark.

Cercasi donna per pulizia con esperienza per lavori leggeri di casa - camera privata, I.V., eccellente salario - 274-4403.

Cercasi coppia con esperienza per pulizie uffici, con macchina - a tempo parziale dalle 3 alle 8 p.m. - tel. 259-5456.

Cercasi barbiere con esperienza, taglio a rasolo - tel. 222-0179 e 284-2455.

Cercasi ragazzi per lavoro bi-chieri - lavoro di giorno - rivolgersi al ristorante "Da Giovanni" - 573 St. Catherine Est.

Cercasi bionista per 2 bambini grandi, solo la sera, 5 giorni alla settimana - studentessa o donna sola con famiglia italiana a St. Leonard - 232-5019.

Cercasi segretaria esperta in lavoro di ufficio, contatto con il pubblico, con buona conoscenza d'Inglese, francese e italiano - salario proporzionato alla competenza. Presentarsi per intervista al 6876 Blvd. St. Laurent o chiedere della signa France.

Cercasi operai con esperienza su macchine speciali "Blind stich" - macchine per bottoni - buon salario - chiamare 729-2447 o recarsi al 3537 Metropolitan Est, camera 601.

CERCASI

Operai per lavoro in un ristorante - esperienza necessaria in hot dog - rivolgersi al 2365 Blvd. Rosemont.

Cercasi donna con senso di responsabilità dal 20 al 40 anni, che parli francese e italiano, con volontà di cooperazione - non è necessaria la conoscenza professionale - rispondere dando referenze al "Cittadino Canadese" - 6876 Blvd. St. Laurent, Casella 148.

Per riparazioni di Radio e Televisione, stufa elettrica, lavoro garantito - rivolgersi al 389-8633.

Cercate un lavoro sicuro e stabile?

Con noi potrete guadagnare molto di più. Cerchiamo autisti per "delivery" su camion di 2 tonnellate.

Chiamateci subito al
323-5580

CERCASI

Persona esperta nel lavoro di bozzetti tipografici, creazioni commerciali o "Paste-up" - buon salario e buone condizioni di lavoro - inoltre telefonare se non si ha esperienza. Se in possesso di suddette qualifiche tel. 277-3181 per appuntamento chiedere dal sig. Martini.

Cercasi magazziniere per importante e progressiva manifattura di vestiti da uomo per la sezione pantaloni. La persona che noi cerchiamo deve avere relazioni ed esperienza nel campo del cucito, capace di controllare gruppo di operai. Che sia desideroso di far carriera con una compagnia già avviata e che è in via d'ingrandirsi - salario eccellente.

TEL.: 842-8051 - Mr. GEORGE

INTERV



Il mallo...
doro le trame...
glabocisti.



INTERVALLO



— Il maltempo ci impedisce di riprodurre le trasmissioni: abbiamo i canali ghiacciati.



— Cosa intendi dire con: "Credi nell'immortalità?"



— Questo l'ho dipinto prima di frequentare l'accademia...



SENZA PAROLE



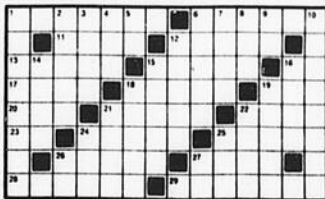
— Che hai? Oggi mi combri un po' gli di morali.



— Sono stufa di dover provvedere continuamente al gatto, al piccolino rosso, al cane.

I VOSTRI GIOCHI

cruciverba



ORIZZONTALI: 1. Onnipotenza. 6. Lo è a volte l'aristocrazia. 11. Marchese spagnolo. 12. D'ora è un longotto. 13. Ha lo stoffa del campione. 15. Milano capitale. 18. Due di Windsor. 17. La diffonda i grandi vortici. 18. Pupa presentatore. 19. Si lava un convento. 20. Nome della Furstenberg. 21. Comparsa la corallo. 22. Marzia attrice. 23. Le borse marine. 24. Estrin, vivacchi. 25. Misura i propri clienti. 26. Dopo l'orario stabilito. 27. Compoverni della Burma. 28. Adatto, adeguato. 29. Con le buone si può ottenere tutto.

VERTICALI: 1. Gino errore comune. 2. Nome della Chelli. 3. La produce il folleggio. 4. Nome di Geronzi. 5. Iniz di Antonov. 6. Nome dell'attore Rustiana. 7. C'è anche botanica. 8. Comparsa di solitamente per. 9. Fondo di battaglia. 10. Volete legato ad un filo. 11. Cassare da viaggio. 14. Il vento di Trieste. 15. Non hanno bisogno del pettine. 16. Nome di Cheney. 18. Fanciulla della neve. 19. Evacuazione di Francoforte. 21. Dispettoso. 22. Li liberò Pandoro. 24. Nome dell'attore Martin. 25. Senatore. 26. 1. 26. Finiscono sotto. 27. Palermo (sugli).

rebus (frase: 7, 8)



gli errori

Cercate i sette errori.



SOLUZIONI:



SOLUZIONI:
 1. Onnipotenza
 2. Gino
 3. Cassare
 4. Folleggio
 5. Geronzi
 6. Antonov
 7. Rustiana
 8. Botanic
 9. Fondo
 10. Battaglia
 11. Fio
 12. D'ora
 13. Longotto
 14. Vento
 15. Pettine
 16. Cheney
 17. Windsor
 18. Vortici
 19. Pupa
 20. Convento
 21. Furstenberg
 22. Corallo
 23. Marzia
 24. Estrin
 25. Clienti
 26. Dopo
 27. Francoforte
 28. Burma
 29. Adeguato
 30. Buone

...mento, sicurezza - attimo al 31-0710 - chiedere del sig.

...ratori per macchina da soffrono di mobili d'altissima qualità di lavoro, in occasione - rivolgersi a Son las, 80 Leuvain St. W. W.

...cupazione permanente, con ragione? Vi offriamo questo o avete esperienza nel commercio e contatto con il pubblico avete o buona conoscenza più un'altra lingua. Per le interviste rivolgersi al St. Laurent, chiedere della

...mbili a casa mia - per info. Tel.: 381-4997.

ARTORIA
 ...erto esperto e veloce, anche in riparazioni. Tel.: 737-3749

...ndista falegname a tempo tempo parziale - Tel. 722-4394 sig. Gregorio.

...persi come aiuto generale di mobili, possibilità di presentarsi dopo le 6 sabato fino alle 12 al 90 St - chiedere del signor

RICHIESTE

...piccolo commercio. Avete farvi fare la contabilità, i conti, le paghe, ecc.? Tel. 381-3039.

...re in plastica pesanti, misura a domicilio chiamare la signora Gianna - 381-1444.

o e Televi-lavoro ga-
 389-8633.

sicuro

...Cerchiamo autisti. al

...ipografici, creazioni e buone condizioni sa esperienza. Se in -3181 per appunta-

portante e pro-
 ri da uomo per ma che noi cered esperienza di controllare sideroso di far già avviata e ario eccellente. **GEORGE**



MR. COHEN

MILANO



EMILIO



GIORGIO

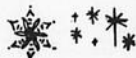


ALFREDO

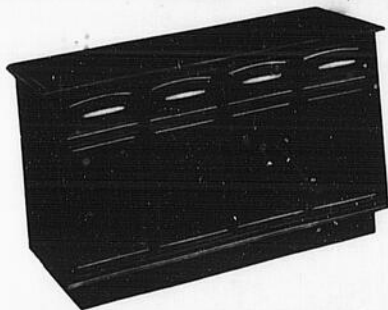
6541 Boul. St. Laurent

Telefoni: 271-3313 - 271-6754

Con i migliori auguri di
BUONE FESTE!



Svendita per 2 settimane - grossi sconti di fine d'anno
i famosi TV - stereo *Admiral* '72



Questo bellissimo stereo

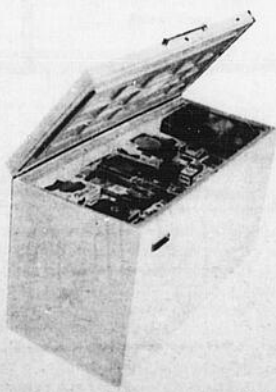
Admiral

vi piacerà perchè di
grande potenza a prezzo
molto ridotto

Televisore a colori

Admiral

veramente una sicurezza
prezzo superspeciale



Elettrodomestici *Admiral*: il meglio per la famiglia moderna in bellezza e solidità