

Newsletter di febbraio

febbraio 2020

Dear Dante friends,

First of all, we would like to wish you all a happy, healthy and successful new year!

By now everyone will be back at work, the kids are back in school and life has returned to normality. But even if life has seemed pleasantly slow for the last month or so, we at Dante have been busy, for instance, with the Italian intensive language course, which was a great success again this year, not to mention a lot of fun - see photos and students' feedback on page 3. We have also been preparing a wealth of activities for the coming months, just to keep you on your toes. If you would like to know more about what's happening at Dante, last year's achievements and this year's plans, be sure not to miss our Annual General Meeting on Saturday 29 February, which is timed to coincide with our traditional Colazione.

And last but not least, as this month's recipe we have a delicious pasta dish from the Ogliastra region of Sardinia that is not only famous for its breathtakingly beautiful *cale* (natural bays) but also for its amazing cuisine, especially for the *culurgiones*, a sort of big ravioli, well, maybe more like dumplings, that are actually quite easy to make.

Buon appetito e buona lettura!

Stefania



Cala Marilou, Ogliastra region, Sardinia

Il calendario di febbraio

3 febbraio	Start Term 1 (p.2)
21 febbraio	Italian Film Event - <i>Il conformista</i> (p.2)
23 febbraio	Incontro bambini lingua italiana (p.2)
29 febbraio	Annual General Meeting and Colazione (p.2)
Every Thursday	Yoga with Fiorella at 12pm (p.7)
Every Thursday	Playgroup for children aged 0-5

Seguici!



President: Sir John Kirwan
Vice President: Flavia Berucci
Secretary: Kelly McKinnon
School Director: Sandra Fresia
Newsletter: Stefania Perrotta

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

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



Attività ed eventi



Learn Italian!

Term 1 classes for 2020 Italian language courses have started this week.

In case you have missed the **Open Day**, on 29 January, feel free to contact the school for info: it is not too late! See [here](#) all dates and enrolment forms.

Incontri per bambini con conoscenza della lingua italiana

Incontri mensili di domenica pomeriggio per bambini di famiglie italiane di 5-10 anni per mantenere la lingua e la cultura italiane qui in Nuova Zelanda. Costo: \$10.00 a bambino, fratelli \$5.00.

Domenica 23 febbraio, 2pm-4pm.

Confermare la presenza.

Italian Film Event, 21 February

Il Conformista, drama by Bernardo Bertolucci, 1970

21 February 2020, 6pm

University of Auckland

Humanities Building (Arts 1) 206, Room 315

This political drama is based on the 1951 novel *The Conformist* by Alberto Moravia and tells the life and desire for normality of Marcello Clerici (Jean-Louis Trintignant), a member of the secret police in Mussolini's Fascist Italy. He and his new bride, Giulia (Stefania Sandrelli), travel to Paris where Marcello has been ordered to assassinate his old acquaintance and teacher, Professor Quadri, an outspoken anti-Fascist intellectual now living in exile in France.

Using his honeymoon as a convenient cover, he takes Giulia to Paris where he can carry out the mission. But when Marcello meets the professor's young wife, Anna (Dominique Sanda), both his romantic and his political loyalties are tested.



Annual General Meeting & Colazione

The Dante Annual General Meeting will take place on 29 February 2020 at the Dante offices in the Freemans Bay Community Centre From 10am to 12pm.

It's a chance for everyone to find out about how Dante is run, and to have a chat over a cappuccino and cornetto after the formal meeting finishes.



Radio Ondazzurra podcast of the month

Intervista con Francesca Bonventre.

Francesca è romana e da cinque anni abita alla Chatham Island, nell'arcipelago omonimo nel Pacifico a 800 km ovest dalla Nuova Zelanda. Francesca lavora all'Hotel Chatham e si trova bene nell'ambiente molto naturale dell'isola e con la comunità, che conta 600 residenti.



ondazzurra
programma radiofonico

Oltre al marketing per l'Hotel, Francesca ha iniziato un'attività commerciale utilizzando l'ottimo miele dell'isola. Il miele viene portato ad una temperatura sotto zero e diventa disidratato e croccante. E' un prodotto innovativo, sviluppato inizialmente per i campionati neozelandesi di prodotti per chef, e sta riscuotendo molto successo vincendo premi e riconoscimenti in tante categorie. Le api delle Chatham oltre ad essere immuni dalle malattie che affliggono le api ovunque nel mondo, si nutrono di pollini particolari e producono un miele unico. Un'ulteriore iniziativa di Francesca è la promozione dell'evento culinario *Local Wild Food Challenge*, da realizzare coi prodotti tipici dell'isola: aragoste, pua, ricci di mare, anguille, cinghiali, uova di cigno...

[To listen to the podcast click HERE](#)



Attività ed eventi



Intensive Course 22-26 January 2020

Si è concluso la scorsa settimana il corso intensivo d'Italiano della Dante che, come da tradizione, ha luogo durante le ferie estive, con il supporto della comunità della Dante Alighieri e il lavoro appassionato degli insegnanti Sandra, Fiorella, Niccolò, Luca, Matteo, Barbara e Maria, venuta appositamente da Christchurch per dare una mano.

Un ringraziamento a tutti i volontari italiani che sabato hanno incontrato le classi e si sono fatti intervistare dagli studenti per dar loro modo di esercitare la lingua, e a Brunella che ha cucinato i pranzi.

E' stata un'esperienza divertente e interessante e alla fine tutti si sono rifocillati con panini alla porchetta, arancini, melanzane alla griglia, anguria e altre delizie.

Grazie a tutti e arrivederci al prossimo anno!



From the left: Matteo, Luca, Fiorella, Maria, Barbara, Brunella e Sandra



Front: Barbara, Sandra and Luca
Back: Maria, Matteo, Niccolò e Fiorella



Arancini e porchetta



The interviews



Mi è piaciuto moltissimo il corso intensivo perché mi ha dato un buon migliore opportunità di parlare migliore in italiano.

Ogni giorno era un bel pranzo che ci ha dato tre porzioni di cibo, un buon piatto di verdura, il caffè e anche una dose di cioccolato delizioso.

Per me, l'attività migliore era la classe di conversazione. Anche mi è piaciuta la classe di buona pronuncia.

Gli insegnanti sono tutti simpaticissimi.

Il corso intensivo italiano era molto interessante e io ho imparato molte parole nuove. Mi ha dato coraggio per parlare. Ho avuto diversi modi di imparare.

Il intensivo quest'anno divertente e diverso. Mi è piaciuto sabato mattina di più perché c'erano molte conversazioni informali, il cibo era buono come abitudine.



Review di dicembre



Mercatino di Natale, 14 December

Also the Christmas Market was a huge success with panettoni, wines, books, decorations, jewellery, cheese, coffee, icecream, pizza and the *panini con porchetta* that were sold out after only three hours.





Review di gennaio

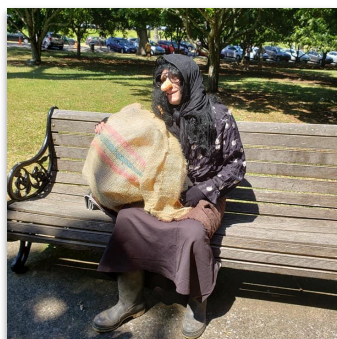
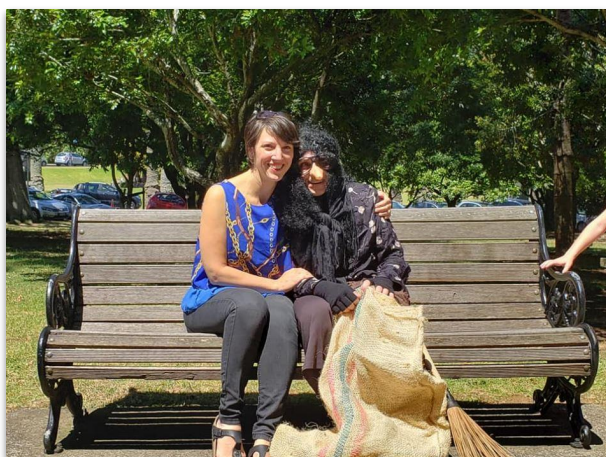


Picnic con la Befana, 12 January 2020

In January la Befana has visited Auckland with her sack full of gifts for all children.

Grazie Befana per essere arrivata fino in Nuova Zelanda!
I bambini sono stati felici e anche genitori e nonni!

E grazie Alessandra Di Marco per l'organizzazione.





Gli amici della Dante



Discover the special discounts you have access to thanks to your Dante card!

Only up-to-date Dante cards are accepted though, so follow the link to subscribe or [renew your membership!](#)



10% discount

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



10% discount

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



SAPORI D'ITALIA

10% discount

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



10% discount

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



15% discount

Eurodell Retail Store
337 Lincoln Road, Auckland
Ph: 09 836 8595
www.eurodell.co.nz



10% discount

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



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



15% discount (from Wednesday to Sunday)

Settebello Pizzeria Italiana
3/1 Rata St, New Lynn
Auckland
Ph: 09 826 0777
www.settebello.co.nz



Bacheca del mese



Ricetta del mese

Culurgiones - Ravioli sardi

Culurgiones are typical of Sardinian cuisine and are also called "Sardinian ravioli", even if their shape rather resembles an ear of corn as they are oval with a braided hinge in the concave part at the top. The dimensions vary from 5 to 7 cm.

The dough is not the classic one of egg pasta, but it is made with high grade flour mixed with semolina, water, oil and no eggs. The filling is made of mashed potatoes, pecorino cheese, mint (or basil) and garlic.

They are served with tomato sauce.



Ingredients

Per la sfoglia

- 130 g di farina 00 (high grade)
- 250 g di semola di grano duro
- 160 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- un pizzico di sale

Per il ripieno

- 700 g di patate farinose
- 150 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- qualche fogliolina di menta o di basilico
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

Here are some videos showing how to make the dough, the filling and how to close the ravioli.

<https://www.youtube.com/watch?v=AjGcUI4CS0E>

<https://www.youtube.com/watch?v=guR3uqvOtSg>

https://www.youtube.com/watch?v=q29_8Hj5ypw

Parola del mese

Aleatorio

Aggettivo derivante dal sostantivo latino *alea*, che significa dadi, esprime qualcosa di incerto, rischioso, imprevedibile e casuale, come l'esito fortuito del lancio di un dado.

Yoga in Italian

We have resumed our yoga classes that are now every Thursday at 12pm. Please bring your own mat.

Fees:

\$10 per class or \$5 for enrolled Italian students.



Follow Dante on social media!



Proofreading provided by: Michelle Vollemaere at Correctamundo. michellevolle@gmail.com