

Important Dates to Remember:

Thursday 19th August: Ferragosto Party @ L'Angolo Italiano
 Saturday 18th September: End of Term 3
 22nd September to 10th October: Lavazza Italian Film Festival
 Monday 27th September to Friday 1st October: Spring Intensive Course
 4th October: Term 4 begins

Ciao a tuttill!

We welcome the arrival of Stefano Piero Scalpellini!!! See page 4 for a beautiful photo and more information!

Well, Winter's almost over and Spring is nigh!! It's time to dust out those Italian books and keep practicing. A great way to do this is by going to **extra classes**. From week 3 onwards all ADULT students are welcome to come along to as many classes per week as you like, provided it is not full. If you would like to take advantage of this great offer, you can collect a timetable with all the available classes on it from the office.

Another great way to practice your Italian (for level 5+ students) is to come along to **conversation classes**. The classes provide a fun, friendly atmosphere for students to practice and enjoy some good wine and delicious cheese. It's a great opportunity to socialise with students of all intermediate-advanced levels and only costs \$10. If you'd like to come along, please let Louisa or Simone know so we can provide you with the list of vocabulary and questions each week.

VIP Cards were handed out to Level 1 students earlier this term. CIS Students can use their card to get discounts in various stores on Lygon Street and around Carlton. You can also use your card to get \$8 parking for the whole day at the Multilevel Carpark on the corner of Grattan and Cardigan Streets. If you have not yet received yours, please come and collect it from the office.

If you love to cook, come along to **Cooking Classes at Birichino Restaurant** in Albert Park. There's more information on page 4. If you'd prefer to just sit back and let someone else cook for you, check out a delicious **new Italian restaurant** in Surrey Hills, **Il Sogno**. For more information, go to page 3.

For those of you who don't know, we organise **Study Holidays** to quite a few glorious locations in Italy. What a great way to learn Italian or make your holiday more interesting!! At the moment we have schools in Florence, Rome, Siena, Milan, Taormina, Urbania, Viterbo and the Island of Elba. We have just added a new school to the list in Venice. Keep an eye out for more information in the coming weeks. We will be having a Study Holidays Information Night in Term 4, but you're welcome to come to the office and speak with Louisa for more information and prices.

The **Lavazza Italian Film Festival** will be back in Melbourne this year for the 11th year running from the 22nd September to the 10th October. As usual CIS will organise tickets for select screenings and we'll let you know as soon as possible which ones, but in the meantime, you can go to the website www.italianfilmfestival.com.au for movie details and screening times.

Graziell!

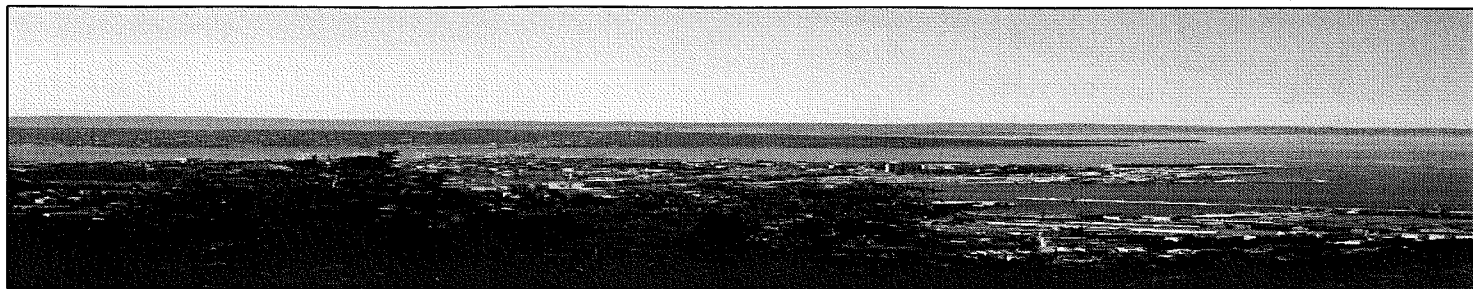
FERRAGOSTO AL CIS!

On Thursday 19th August, CIS students and staff came along to L'Angolo Italiano Restaurant (350 Nicholson Street, Fitzroy) to celebrate Ferragosto. Check out the photos of our fun-filled night!



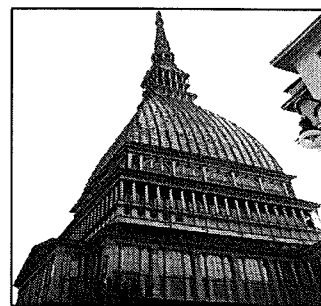
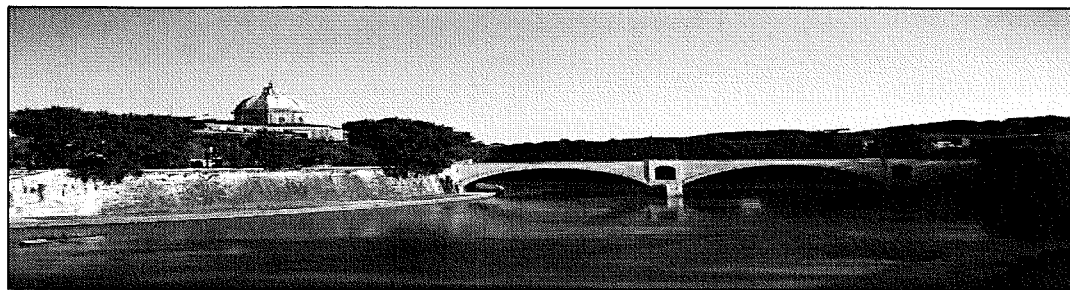
Il mio viaggio in Italia

Ciao a tutti! Sono appena tornata da un bellissimo viaggio in Italia e vorrei raccontarvi un po' quello che ho fatto e di dove sono stata. Sono partita per Milano alla fine di giugno, giusto in tempo per festeggiare il mio compleanno con la mia famiglia, i miei parenti e i miei amici più cari. Sono stata a Milano per i primi giorni, ma poi ho iniziato a viaggiare. Prima di tutto sono andata, con i miei genitori, in Veneto. Siamo stati a Padova (dove è nata mia mamma), a Venezia, Chioggia e Trieste. Venezia era bellissima come al solito, ma la città che mi ha colpita di più è stata Trieste.



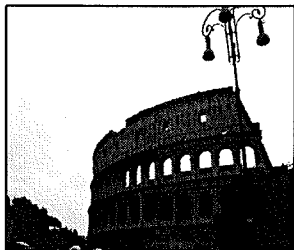
Non ci ero mai stata, e devo dire che mi è piaciuta moltissimo! Si trova sul mare, al confine con la Slovenia, ed ha uno stile un po' diverso dal solito: un mix tra liberty, barocco, romano e asburgico. È una città molto pulita e ordinata e i triestini sono davvero gentili! Dopo questo piccolo viaggio in Veneto sono stata a Torino per visitare il magnifico Museo del cinema, che si trova all'interno della Mole Antonelliana e nel quale è racchiusa tutta la storia del cinema italiano ed internazionale.

Poi un piccolo giro a Como, dove ho mangiato un buonissimo gelato sulla sponda del lago ed una breve gita al lago d'Orta per assaggiare una squisita marmellata ai mirtilli. Tornata a Milano, sono andata a rivedere il Duomo ed il Castello Sforzesco e il giorno dopo sono partita per la capitale....



...Roma! Che dire, Roma è Roma! Una città enorme, piena di storia, cultura, arte e tradizione. Ho trascorso 4 bellissimi giorni, visitando il Colosseo, i Fori Imperiali, la fontana di Trevi, Piazza Navona, Piazza di Spagna, Campo dei Fiori, il Vaticano. E poi Trastevere, con i suoi ristoranti, bar, osterie e gente che va e viene. L'unico lato negativo è stato il caldo, che ha raggiunto i 40 gradi (50 in metropolitana).

Dopo aver visitato la capitale, ho pensato che un giro in Toscana non sarebbe stato una cattiva idea, così ho preso il treno e sono andata a Pisa. Diciamo che Pisa come città non è niente di speciale, ma Piazza dei Miracoli, la torre e la cattedrale sono davvero mozzafiato! Per cena ho mangiato *la ribollita* e ho inzuppato i *cantucci nel vin santo*, come una perfetta toscana farebbe! Poi ho dormito in una locanda tipica e la mattina dopo mi sono spostata a Lucca, una bellissima città medievale famosa per la sua intatta cinta muraria, l'anfiteatro, le sue torri, i campanili e le piazze.

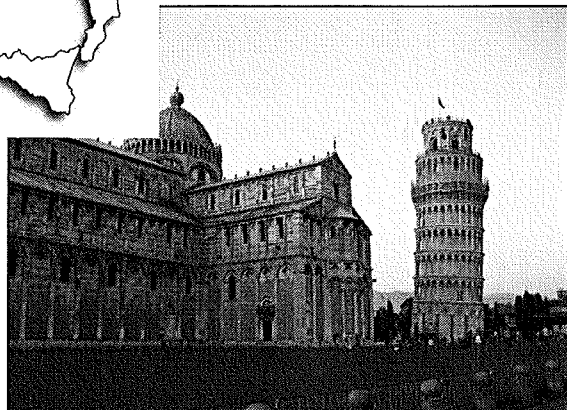


Insomma, dopo aver visitato quasi mezza Italia ero un po' "stanca" e quindi ho deciso di andare a rilassarmi in

Costa Azzurra, Francia. Il paesaggio francese è decisamente diverso da quello italiano, anche se i due Paesi sono così vicini tra di loro!

Per la maggior parte del tempo sono stata a Menton, un carinissimo e caratteristico paesino sulla costa, a 5 minuti da Ventimiglia. Sono stata anche a Nizza e a Montecarlo, e sono state due gite molto interessanti. Poi sono tornata a Milano, per trascorrere la mia ultima settimana di vacanza insieme ai miei genitori e ai miei migliori amici. E finalmente sono andata a Malpensa, per prendere l'aereo che mi ha riportato all'inverno melbourniano.

Cosa posso dire? È stata davvero una vacanza indimenticabile.



Our Excursion to La Latteria

A combination of Wednesday and Thursday morning classes ventured down to the new Italian cheese laboratory called La Latteria, in Elgin St. Carlton one cold and frosty morning last term.

Just recently opened by Kirsty Laird (cheesemaker and chef) with her partner Sicilian Giorgio Linguanti (owner of That's Amore cheeses in Thomastown), it specialises in fresh, soft cheeses designed to be purchased daily as they do back in Mother Italy! The cows milk used originates from Donnybrook Farm on the outskirts of Melbourne, it is then made into curds at Thomastown and brought in every morning to the Carlton retail outlet where it is "stretched" by Kirsty into the familiar fresh cheeses such as mozzarella, fiordi latte and bocconcini.

After viewing the fascinating process, which takes only moments and involves some hot water and paddles, we sampled the cheese that had been just made and we just kept on sampling it. It bore only a slight resemblance to what we had previously eaten. Yum, yum!! They also offer some exciting and fattening variations involving cream plus semi-matured mozzarella with flavourings-herbs, salami etc as well as a smoked cheese called scamorza and shapes such as treccia (plaits). Buffalo milk from Qld. is also made into fresh cheeses such as ricotta.

We were very grateful to the staff of La Latteria who were very generous with their time and products and the CIS staff who accompanied us there. For those of you who haven't been there, it is well worth a visit. Let's just say-you have been warned!

La Latteria: Mozzarella Laboratory, milk and yoghurt

104 Elgin Street, Carlton 9347 9009 or www.lalatteria.com.au

la Latteria
mozzarella laboratory, milk & yoghurt

104 Elgin Street, Carlton 305.
T: 93479009 lalatteria.com.au

New Restaurant: Il Sogno

Food, friends and family!! These are the important things in life. This philosophy is fully embraced by "Il Sogno" meaning The Dream, which is what this restaurant is for it's owners. This 2 month old family owned and operated Italian restaurant is well worth a visit. The walls are lined with pictures of Italy that they themselves took (including a beautiful shot of their family's home town) and of family photos. The head chef, Anthony Giarratana, has trained with some of the best in Australia and Italy, including Guy Grossi. The restaurant makes their own fresh pasta everyday and it is to die for!! All the other produce is sourced to create high quality, yet affordable meals that are a combination of old fashioned, homestyle Italian food with a modern twist. The staff are friendly and helpful and the serves are generous (just as you would expect from an Italian family!).

Buon Appetito!

Where: 512 Whitehorse Road, Surrey Hills

Opening Hours: Tues - Sat 5pm - 10pm.

Phone: 9830 1052

Conversation Classes



Students in Levels 5 to 8 (intermediate/advanced) are invited to attend conversation classes.

Monday at 7.45 to 8.45pm
with vino e formaggio.

Cost: \$10 per session.

Students participating are asked to book and pay at the office 1 week before the class to be able to collect class notes.



birichino
distinctive italian

Cooking Classes at Birichino

Birichino Restaurant (315 Montague Street) in Albert Park will be running cooking classes in Italian!!

The classes will take place on:

Saturday 21st August
Saturday 28th August and
Saturday 4th September

Classes cost \$75 per person and include lunch and 2 glasses of wine.

For more information please contact Louisa in the office or Ilario on 0488 532 953

Check out Birichino's website at www.birichino.com.au

Serata al cinematografo di Ginevra De Benedetti

La Bocca Del Lupo ****

Film-documentario italiano del 2009, diretto da Pietro Marcello, con Enzo Motta e Mary Monaco. Vincitore del Torino Film Festival 2009 e David di Donatello 2010 come Miglior Documentario. In proiezione al Melbourne International Film Festival 2010. Il titolo del film è ispirato al libro verista dello scrittore ligure Remigio Zena, LA BOCCA DEL LUPO, del 1892, dove l'autore racconta le misere ed amare storie dei vinti, cioè di quelli che non hanno alcuna possibilità di riscattarsi da un destino crudele e da un futuro basato sulla competitiva sprovvista in un mondo pieno di lupi affamati ed in agguato.

Il film di Marcello racconta dello STRA-ordinario amore fra Enzo, ex galeotto siciliano che entra ed esce dalle carceri di mezza Italia per piccolo e medie azioni criminali, e Mary, romantico transessuale eroinomane che racconta senza vergogna e con molta delicatezza i sentimenti che prova per il burbero Enzo: la scoperta dell'amore, la relazione e la distanza dopo la scarcerazione di lui, il sogno comune della casa in campagna sulle colline liguri.

La cornice urbana alla storia è quella di una Genova sporca, squallida e povera, quella degli emarginati, degli abbandonati e degli sconfitti che vivono e si nascondono nei suoi carruggi puzzolenti. Ma proprio come diceva Fabrizio de Andre "dai diamante non nasce niente, dal letame nascono i fiori", da questo guasto e sofferente quadro sociale può nascere un amore unico e pulito, candido, onesto e duraturo dispetto quello che non capisce e non vuole vedere. Purtroppo non ha potuto sconfiggere la malattia che ha strappato Mary ai primi di agosto dalle braccia di Enzo per sempre, dopo più di vent'anni di ostinato amore. Da vedere assolutamente, senza pregiudizio ma con molto rispetto.



Io Sono L'Amore **1/2

Film drammatico italiano del 2009, diretto da Luca Guadagnino, con Tilda Swinton, Flavio Parenti, Edoardo Gabbriellini, Alba Rohrwacher, Pippo Delbono, Gabriele Ferzetti e Marisa Berenson. Presentato alla Festival del Cinema di Venezia e di Toronto.

Melodramma borghese di una ricca e viziosa famiglia di Milano, i Recchi, che tra la monotonia, i banchetti luculliani e gli obblighi da "bella figura" svela in realtà la sua penosissima tristezza e aridità dei sentimenti.

Principale protagonista è la silenziosa Emma Recchi, sposata a Tancredi e con 3 figli, che ha lasciato la sua Russia per venire in Italia, completamente dimenticandosi della sua origine, forse anche un po' per la comodità dati i vestiti Armani che il marito le lascia comprare con la carta di credito in Via Montenapoleone.

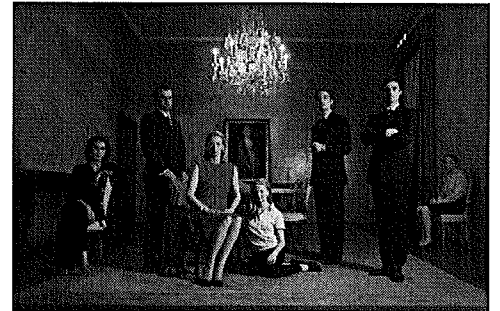
Nonostante le amicizie fra le alte sfere della società, Edoardo, il figlio primogenito e prediletto, ama mischiarsi con i proletari nel tempo libero e presenta l'amico Antonio, spontaneo e semplice cuoco di talento divino, alla famiglia, ed in particolare alla madre Emma. Emma, nei piatti e negli occhi dell'amico del figlio, riscopre la vitalità e passione tenuta in silenzio per troppi anni, mentre molti colpi di scena piovono come sassi sui Recchi, come la vendita dell'azienda della famiglia, la figlia Betta che scopre la sua omosessualità ed Edoardo che decide di sposare la fidanzata arrivata Eva, che aspetta da lui un figlio.

Emma, in tutto questo sconvolgimento, trova tempo per innamorarsi di Antonio e per andare ripetutamente a trovarlo nella segreta casetta sui colli di Sanremo, dove si affidano in toto alla loro libido.

Ma la storia clandestina ha poca vita ed Edoardo scopre la verità, pagando con la propria vita il prezzo di questa amara rivelazione. Emma, presa dal dolore e da un comprensibile senso di colpa, decide di abbandonare il suo ruolo di mater e scappare con l'amato Antonio.

Film banalissimo, scontato e promotore di cliché sulla sessualità repressa delle donne ricche e viziate che cacciano la carne fresca di inferiore estrazione sociale. Tilda Swinton è superba, nel suo parlare sia italiano che inglese, e nel mostrare una compostezza imperturbabile, fino al momento finale della verità.

I Recchi potrebbero essere di qualsiasi nazionalità, c'è ben poco di autentico italiano in un film che per 3 ore non riesce ad andare in alcuna profondità, tranne che per la scena erotica fra formiche e margherite. Decisamente deludente e inconsistente. Provaci ancora Luca.



A story by Ruby Wilson (6 years old).

We were so impressed by Ruby's fantastic work that we thought we'd share her story with you:

Il Tempo di Elmer

Yuuuuuuuh!!! Elmer vola nel vento!

Elmer si diverte a indovinare le forme delle nuvole. Vede un orsetto e un coniglio.

E tu cosa vedi?

Flash! Bam! Brum! Bum!

A Elmer piacciono molto i temporali.

We welcome the arrival of Stefano Piero Scalpelli!!! Maria and Roberto's beautiful baby boy was born on Monday 16th August, making an exciting and grand entrance, the way only Maria's child could!! He weighs 2.5kgs, is 49 cms long and is just adorable. Maria is very well and will be back at CIS with Stefano for a visit soon!! We will be organising a gift for Maria & Stefano on behalf of CIS students. If you'd like to participate, please see Louisa asap.

