

April Newsletter 2011

Dates to Remember:

Saturday 9th April:
Last Day of Term 1

Monday 11th - Friday 15th April:
April Intensive Course

Monday 2nd May:
Term 2 begins

Ciao a tuttilll!

It is the end of Term 1 and as we prepare for Term 2, we have lots of information about learning Italian for all our students. We have some top tips from our teachers on page 3 along with some information about reading Italian for students of all levels.

One of our favourite teachers *Ginevra* tells us about all the best bits of Liguria on page 2.

Keep an eye out for our new teachers walking around during the end of this term. We would like to give them a warm welcome to our Centre and hope they enjoy working here! Keep an eye out for their profiles in the next newsletter.

Unfortunately, we say goodbye to one of our teachers this term. *Ginevra* will be leaving us. We wish her all the best and hope that she keeps in touch and come to visit often!

We are also going to miss *Aurelio* this term as he has gone back to Italy for a short holiday but he will return in Term 3!

Autumn has arrived!! Check out some delicious Autumn recipes on page 4.

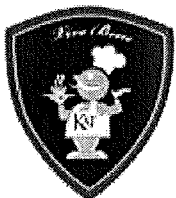
Don't forget to enrol for Term 2! Check out the timetable on page 4.

Tuscan Adventure

Imagine discovering the hidden secrets of Tuscany with a small group of like minded people. Join Susan Williams & Max Paganoni as they introduce you to the delights of this famous Italian region. Participate in unique and memorable experiences that just aren't possible as part of a bigger tour group. Stay in a converted monastery, learn about the history of the medieval hilltop villages and visit spectacular old world wineries. Indulge in fabulous traditional Tuscan fare and learn the skills required to recreate the dishes at home. The research and organization has been done for you, so all you need to do is relax and enjoy the journey as from day one, each day just gets better and better...!

For more information contact Susan Williams on susan@kitchenantictours.com.au or 0412 787 785 or visit the website at www.kitchenantictours.com.au

KITCHEN ANTICS



ITALIAN TOURS



Grazie!

EXPERIENCE ITALY BRING HOME A BROTHER OR A SISTER

In June/July 2011, students aged 14 – 19 years from Italy will be arriving in Australia to study at local schools for 2-10 months. Opportunities are available to act as a host family in a volunteer/unpaid capacity. Hosting can be on a temporary, short or long term basis.

Host families help provide each student with the chance to study and experience life in Australia. This is a great way to practice your Italian, share your stories, learn about another country and culture, establish a lifelong link to a family in another country and contribute to international goodwill.

Our students bring with them their own spending money, health insurance and a wonderful attitude and desire to learn about their new host country. Your whole family...and your relatives and friends...will grow and learn as you all get to know your new 'son' or 'daughter' from another land. If your family can offer a friendly, supportive and caring home environment, contact us today.

To learn more about this opportunity call Student Exchange Australia New Zealand on 1300 135 331 or visit our website. <http://studentexchange.org.au/host-a-student>

La Regione Del Mese... LIGURIA!

By Ginevra

Benvenuti in Liguria, la mia regione! La Liguria è una piccola regione italiana, a forma di arco, situata nel Nord-Ovest dell'Italia, confinante con Piemonte, Toscana ed Emilia-Romagna, vicina di casa della trendy e francesissima Costa Azzurra.

Il suo nome deriva dall'antica popolazione mediterranea dei Liguri, anticamente suddivise in diverse tribù che controllavano il territorio. Storicamente la Liguria è stata un incontro di varie tribù e civiltà, popolazioni con diverse arti e culture, e ancora oggi si sente questa caleidoscopica varietà.

Non si può parlare della Liguria senza parlare di Genova, il suo capoluogo. Nel lontano XV secolo, infatti, Genova è stata protagonista di una straordinaria ascesa politica e mercantile, nel commercio di spezie con l'Oriente, ed è stata la Repubblica marinara più potente del Mediterraneo dal XII al XIV secolo: la sua prestigiosa bellezza e potenza, da farle ottenere il titolo di "SUPERBA", è ancora ben visibile nell'architettura della città.

Fatevi un giro al Porto Antico, in via San Lorenzo, in via Lomellini e Piazza Banchi; andate a visitare le meravigliose dimore delle ricche famiglie genovesi, i Balbi e gli Spinola, per non parlare di Palazzo Reale e Palazzo Tursi. Genova ospita anche una inamata ed stimolante Università, e in modo quasi paradossale combina il suo aspetto intellettuale con una antica devozione religiosa, rappresentata da molte chiese e cattedrali, come la Cattedrale di San Lorenzo e la Chiesa di Sant' Andrea.

Uscendo da Genova, sia a Ponente che a Levante avete l'imbarazzo della scelta! La Liguria infatti è una regione di grande richiamo turistico per le sue bellezze culturali e naturali, il vero "place to be"!!

A Ponente, infatti troviamo "la Riviera dei Fiori", con cittadine come Sanremo (famosa per il suo Festival della Canzone italiana ogni primavera e per il suo Casino!), Alassio (nota per il "muretto" con le piastrelle di ceramica) e Triora, località deliziosa nell'entroterra, uno dei borghi più belli d'Italia, dove si sono tenuti famosi processi di stregoneria compiuti dal 1587 al 1589, portando a bruciare sul rogo cinque donne considerate streghe!! È un posto magico, credetemi!!

Dall'altra parte invece, a Levante, non si può non parlare di Portofino (e dei vip) Santa Margherita Ligure, Camogli, incantevoli borghi sulla costa, dove si respira la vera ed autentica essenza ligure del territorio e delle sue persone, figli di pescatori e navigatori.

Sicuramente, proseguendo verso la Toscana, tutti avranno già sentito parlare delle Cinque Terre, cinque perle di paesini arroccati sul territorio, dove potrete portare il vostro amato/a per una romantica passeggiata lungo la ben celebre Via dell'Amore, da Manarola a Rio Maggiore oppure per un più tosto trekking sugli Appennini con vista sul Mar Ligure!

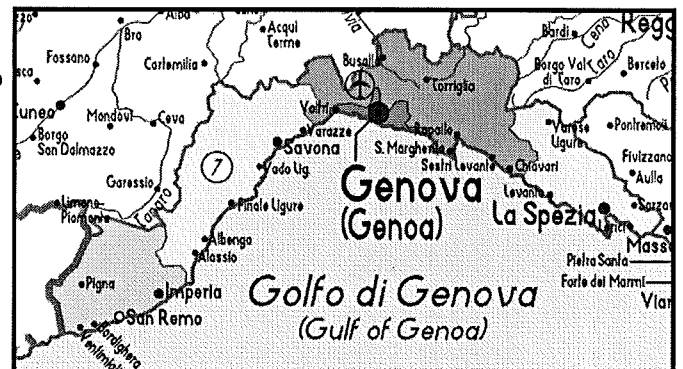
Ultimo, ma solo per una questione geografica, da visitare è Porto Venere, un meraviglioso borgo medievale, favoloso nella sua architettura e nei colori delle sue casette di pescatori: secondo le testimonianze lo stesso Byron ci ha abitato per diversi anni, trascorrendo il suo tempo a scrivere e andando a trovare a nuoto il suo amico Shelly, che dimorava in un'altro paesino ligure vicino, Lerici.

Ogni ligure ha la missione culturale di portare la sua regione fuori i confini, nel mondo e presentare i suoi colori, i profumi e le sue storie.

Fra i cantautori/cantanti liguri, ascoltate le canzoni di Fabrizio de Andre', Paolo Conte e Antonella Ruggiero.

Fra gli artisti, ci sono Eugenio Montale, Italo Calvino, Renzo Piano, Emanuele Luzzati, Paolo Villaggio (il nostro Fantozzi nazionale).

Fra gli illustri personaggi, a livello storico, primo fra tutti Cristoforo Colombo, Giuseppe Mazzini, Papa Sisto IV (quello della Cappella Sistina di Roma!) e Niccolò Paganini.



Nei film, potete vedere Genova e la Liguria in "Agata e la Tempesta", "Giorni e Nuvole", "Genova", "La Bocca del Lupo", mentre nei libri, potete leggere "Il sentiero dei nidi di ragno" di Italo Calvino per farvi un'idea.

E il cibo ligure? E che ve lo dico a fare...il pesto alla Genovese, da preparare rigorosamente nel mortaio!!

E poi la focaccia e la focaccia al formaggio tipica di Recco, i pansotti (ravioli a forma triangolare con erbe e ricotta), torta Pasqualina (torta verde con spinaci e carciofini che si cucina per Pasqua) e Amaretti di Sassello, buonissimi

dolcetti fatti con la farina di mandorle.

Buon viaggio e a se vedummul E ricordatevi... "Chi attasa o menestron na votta, o no va più da Zena" (Chi assaggia il minestrone una volta non va più via da Genova)

Our Teachers' Top Tips for Language Learning!

Louisa: "Repetition and practice! Try and work your language learning into your everyday life."

Emily: "Find yourself a hot Italian boyfriend!! ;) and never overanalyse or get too disheartened by mistakes!!"

Aurelio: "Immerse yourself in the language: watch Italian movies, watch Italian sitcoms, listen to Italian music and surround yourself by all you can that is Italian!"

Ginevra: "Sbagliando, s'impara!"

Anna: "Just keep on listening to Italian songs, films, radio, etc. and never over/underestimate yourself!"

Simone: "Get yourself an Italian lover!"

Giovanni: "lingro.com is an excellent site to use when practicing your reading on the internet! Through this site you can access any site that is written in another language and if there is a word you don't understand, you simply click on it and a quick translation pops up! It's super-handy and a great time-saver!!"

Nancy: "Keep it real! Relate everything you learn to a real life situation! And don't forget to have fun!"

Barbara: "Study until you throw up (or I kill youuuuu!!)"

Salvatore: "Persistence, persistence, persistence!"

Elena P: "Think simple! Lots of repetition and enjoy it!"

Dalla Libreria:

Here at CIS we get frequently asked what kind of books students can read to practice their comprehension.

Here are some suggestions...

For Levels 1-4:

There are the **Destinazione Italia** readers. They are designed to be basic and are all written in the present tense with comprehension questions at the end of the sections.

For Levels 5-7:

At this level, there is a huge range of reading texts that students can use.

The **Easy Reader** range begins with the more simplified level A readers and increases in difficulty of vocabulary up to a level D.

Italian newspapers and magazines, including **Il Globo**, **Corriere della Sera**, **Panorama**, **Donna Moderna**, etc. are also a great way to practice your Italian using materials that are modern and up to date! This may seem a little daunting at first... but with a good dictionary and lots of practice, the more you do it they get easier to read.

BOOKSHOP SPECIAL!!! Lonely Planet Travel Book reduced to \$12!!!!

Il Libro del Mese...

The Complete Italian Verb Book

By Angelo Guarnuccio

The Complete Italian Verb Book written by Angelo Guarnuccio (the father of our Centre director, Claudio!) is an excellent reference book for all Italian verbs! It lists the full conjugation tables of over 1800 verbs based on their particular characteristics - ie. a) all regular verbs, b) spelling change verbs with endings (eg. -care, -gare, -ciare, -giare, etc.), c) reflexives, d) impersonal weather verbs, e) other impersonal verbs followed by f) a complete set of Irregulars.

We have plenty of copies in our bookshop and they retail at \$26.00.



AN ITALIAN ADVENTURE..... is a privately organised "family & friends" tour of Italy in September and early October 2011. It is designed by Annette Di Natale who will be the tour leader, interpreter & accommodation finder. We can take between 20 and 36 people and the tour will start and finish at the Rome hotels. Costs are based on sharing of twin or double rooms. The tour is "land only". Details of the itinerary, dates, inclusions & the terms and conditions on which we all agree to travel can be obtained from Annette at the address given here. All air flights, insurances and documentation will remain the responsibility of individual travellers. The hotels and order of itinerary will remain subject to change as local conditions can be unpredictable but we will be using well located 3 and 4 star hotels. Once we know our final numbers, deals will be confirmed and hotel names published. Our intended hotels are available on our provisional itinerary which can be obtained from Annette. Optional extras can be arranged on tour and paid for at the time in local currency.

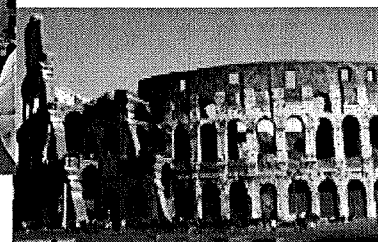
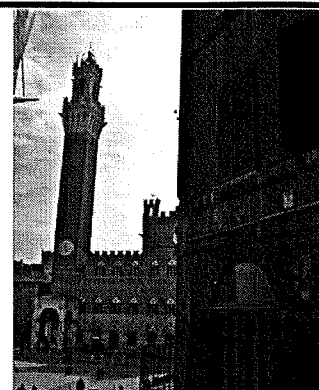
**DETAILS FROM
ANNETTE DINATALE
41 Tallowood Drive
Greensborough 3088**

**Melbourne
annettedinatale@hotmail.com
0402 545 805**

COST: \$3100 AUD

\$221 per day

cost does not include air flights or insurances. Full details of terms and conditions from Annette.



TIMETABLE - TERM 2, 2011

From Monday 2nd May to 9th July, 2011

TIME	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	SATURDAY
10.00 - 11.30am		Level 2 Level 5 Level 6 Level 6/7	Levels 1&2 Levels 5&6 Level 7SI Level 8SI	Level 5 Level 6	Level 2 Level 3 Level 5 Level 6 Level 7 Level 8
11.40 - 1.10pm		Level 1 Level 6 Level 6/7 Level 7/8	Levels 1&2** cont Level 7SI** cont Level 8SI** cont	Level 2 Level 3 Level 5/6	Level 1 Level 4 Level 5 Level 6/7
6.00 - 7.30pm	Level 1 Level 2 Level 3 Level 4 Level 5 Level 5/6 Level 6/7	Level 1 Levels 1&2 Level 2 Level 3 Level 4 Level 5 Level 6/7	Level 1 Level 2 Level 5 Level 6 Level 7/8 Level 8	Level 1 Level 2 Level 3 Level 5/6 Level 6	
7.40 - 9.10pm	Level 1 Level 2 Level 4 Level 6	Level 1 Level 5 Level 6 Level 7/8 Levels 1 & 2** cont.	Level 1 Level 2 Level 4	Level 2 Level 3 Level 5	<i>**Semi-Intensive courses where two levels are completed in one term. Each class runs for 3 hrs.</i>

PASTA CON I BROCCOLI

INGREDIENTI

200 g di broccoli
50 g di ceci già cotti
2 pomodori pelati
1 scalogno
2 cucchiari d'olio oliva
timo
origano
salvia
250 ml di brodo vegetale
sale
2 spicchi d'aglio
1 piccolo peperoncino
pepe
140 g di pasta
20 g di provola grattugiata

PREPARAZIONE

Lavare e pulire i broccoli e staccare le cimette dal torsolo. Cuocerle per 10 minuti a vapore, oppure lessarle per 5 minuti in abbondante acqua salata e scolarle accuratamente per non romperle. Se si utilizzano ceci in scatola o in vasetto sciacquarli brevemente sotto acqua corrente e metterli in un colino. Scolare i pomodori dal loro liquido di governo e tagliarli a pezzettini. Pelare lo scalogno e tritarlo grossolanamente. Farlo ben dorare in una padella con metà olio, quindi unire i ceci, una manciata di timo, una di origano e le foglie di salvia. Mescolare bene, cuocere per un paio di minuti a fiamma vivace, quindi unire il pomodoro. Amalgamare, unire un mestolo di brodo, abbassare il fuoco e cuocere per 10 minuti, coperto, girando di tanto in tanto. Salare a fine cottura. In una padellina far dorare l'aglio spellato ed il peperoncino spezzettato nel restante olio, quindi unire i broccoli. Farli soffriggere a fiamma vivace per qualche minuto, unire una manciata di pepe e regolare di sale. Unire un paio di cucchiari di brodo, abbassare la fiamma e farli cuocere per 4-5 minuti.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella dei broccoli, unire i ceci con tutto il loro fondo di cottura, quindi accendere il fuoco. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. Servire immediatamente con provola grattugiata grossolanamente ed una macinata di pepe.

PESTO

INGREDIENTI

50 g di foglie di basilico (2 mazzetti circa)
1 piccolo spicchio d'aglio, meglio se fresco
1 pizzico di sale grosso
1 cucchiaino colmo di pinoli
15 g di Pecorino tipo Fiore Sardo
15 g di Parmigiano Reggiano
4 cucchiari di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Lavare le foglie di basilico in acqua fredda e porle ad asciugare su uno strofinaccio. Pulirle rimuovendo il gambo e la nervatura centrale. Spellare l'aglio e grattugiare il Pecorino ed il Parmigiano. Preparazione con il mortaio Mettere nel mortaio le foglie di basilico, l'aglio, il sale grosso ed i pinoli. Cominciare a pestare ruotando il pestello in modo da stracciare le foglioline rompendole contro i bordi del mortaio. Quando il basilico si sarà frantumato in piccole scaglie, aggiungere i formaggi e ricominciare a pestare fino ad ottenere un impasto omogeneo. A questo punto aggiungere l'olio di oliva e lavorare ancora l'impasto fino ad ottenere una crema densa. Preparazione con il frullatore Mettere nel mixer tutti gli ingredienti insieme e frullare lentamente, in modo da non surriscaldare il pesto.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI

2 melanzane
aceto di vino bianco
sale grosso
olio extravergine di oliva
500 g di passata di pomodoro
100 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

Lavare le melanzane, sbucciarle e tagliarle a fettine di 1 cm circa. Metterle a bagno con acqua e aceto per cinque minuti. Scolarle, cospargerle di sale grosso e metterle in un colapasta per 10 minuti circa ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione. Scaldare una griglia di ghisa, ungerla ed asciugarla con carta da cucina. Quando è ben calda e comincia a fare un po' di fumo cuocervi le melanzane, ben pulite dal sale. Nel frattempo preriscaldare il forno a 180°. Procurarsi una pirofila da forno di media grandezza e cospargerne il fondo con parte del pomodoro. Man mano che le melanzane si sono grigliate, farne uno strato. Cospargere con un filo d'olio, il pomodoro e una manciata di Parmigiano. Alternare melanzane, olio e Parmigiano finché tutti gli ingredienti non si saranno esauriti, terminando con il Parmigiano. A seconda della resa del tipo di melanzana e della larghezza della pirofila, dovrebbero venire due o tre strati. Cuocere nel forno preriscaldato per 30 minuti circa.