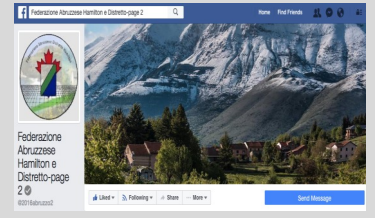




# Bollettino della Federazione Abruzzese Di Hamilton e Distretto

[www.abruzzohamilton.org](http://www.abruzzohamilton.org)



642 Barton Street E, Hamilton, Ontario L8L 3A2; Tel: 905-527-3400; Fax: 1-866-271-7523; email: [fedabruzzo14@gmail.com](mailto:fedabruzzo14@gmail.com)



Cari Corregionali e Simpatizzanti,

We are pleased to send you our Christmas edition of the Bollettino which I hope you will enjoy. Although we continue to be in the midst of the pandemic, this Christmas is much brighter than last year's with more possibilities to celebrate with loved ones. Despite this, out of an abundance of caution we have not yet set dates for hall events in 2022. Anche se quest'anno siamo tornati ad un po' di normalita' vogliamo essere ancora molto cauti e quindi non abbiamo ancora stabilito date da fornirvi per gli eventi del 2022.

A warm thank you to Remo Presutti, Lena Liberale, Franca LaCivita, Mary Mauro, Joanne DeRubeis, Roberto Ricci and Paula Mucci for their dedication to the Bollettino. Thank you to all the board members for their support and continuing commitment to the Federazione.

I would like to extend my deepest condolences to the Sciuillo family on the loss of Vanda Sciuillo, who was a much-loved member of the Board and the Choir. As well, my deepest condolences to Mary Mauro, Board member, on the loss of her beloved husband Peter.

Christmas gives us an opportunity to reflect and give thanks for all that we cherish in our lives. My best wishes for peace, good will and happiness at Christmas and always. Merry Christmas and a Joyous New Year from everyone on the Federazione Board to you and your families.

Il Santo Natale ci da l'opportunita' di riflettere e ringraziare il Signore per tutto quello che e' importante nella nostra vita. I miei piu' sentiti e sinceri auguri di pace, buona volonta', felicita' e buona salute per il Santo Natale e sempre.

Buon Natale e Felice e Prospero Anno Nuovo da tutto l'esecutivo della Federazione a voi e le vostre famiglie. Vi ringrazio sinceramente per il vostro continuo sopporto.

Con i migliori auguri,  
Ersilia DiNardo

## **FEDERAZIONE ABRUZZESE EXECUTIVE COMMITTEE 2020-2022**

Ciotti Silvano	Councillor
De Rubeis, Joanne	Councillor
Di Battista Carmen	Councillor
Di Ianni Angelo	Councillor
Di Nardo Ersilia	President
Di Nello Livio	Councillor
Faiella Elda	1 <sup>st</sup> Vice President
La Civita Franca	Corresponding Secretary
Liberale Lena	Councillor
Marchionda Lina	Councillor
Marchionda Lucia	Councillor
Marini Franca	Recording Secretary
Mastracci Tony	Treasurer
Mauro Mary	Councillor
Mugheddu Lucy	Councillor
Presutti Remo	Past-President
Ricci Roberto	2 <sup>nd</sup> Vice President
Sciuillo Vanda	Councillor

## **Sommario**

President's Message.....	1
La Storia della Tombola .....	2
Tradition of Sulmona .....	2
Ricetti Abruzzesi .....	3
Pagina da Colorare per I Bambini .....	4

*Il comitato esecutivo della Federazione*

*Abruzzese di Hamilton e Distretto vi augura un*





## La Storia Della Tombola

Ci sono alcune cose che a Natale “sanno fà per forza”: si mangia il capitone, si frigge il baccalà, sa da fa “na man a tombol..”

È una tradizione che ormai a Napoli esiste da quasi 300 anni. Ma sapete come nasce la tombola? Nasce più o meno nell’epoca di Carlo III di Borbone. All’epoca era Re di Napoli e il suo confessore spirituale, padre Gregorio Rocco, proprio non poteva sopportare l’idea che durante le festività natalizie e, in particolare, durante il periodo dell’avvento, i partenopei continuassero a giocare al lotto, l’oppio dei poveri. E fu così che Carlo III, cattolico, decide di vietare il gioco del bancolotto pubblico nel periodo dell’Avvento.



Ma ai napoletani, questa cosa, proprio non riuscì ad andare giù. E così si organizzarono con dei bancolotti, per così dire, fatti in casa. Un lotto domestico, artigianale: con i rametti facevano i cilindri simili a quelli utilizzati per il gioco pubblico e un sacco per raccoglierci simile al “tombolo”, quello che si usava per ricamare. Da qui il nome. C’era però sempre il divieto pubblico. E, dai bassi, non si potevano gridare i numeri estratti. Così prese piede la tradizione di utilizzare il loro significato: ‘o sole, 1. Natale, 25. o pat de creature, 29. E’ il primo embrione di quello che diventerà, presto, la cabala napoletana, con i significati attribuiti ai singoli numeri. Un insieme di valori che sarà uniformemente diffuso in tutta la città.

C’è di più. Quando i napoletani immigrati a New York decisero di giocare alla tombola, non si ricordarono più il nome. Ma si ricordano, invece, che si giocava con i fagioli, che in inglese sono i “bean”. Nacque così il “bean game”. Cioè, avete capito bene. il bingo americano è nato proprio a Napoli, nel suo cuore antico, quando la città era una capitale.

Il tabellone: lo utilizza colui che “chiama” i numeri. Su di esso sono riportati tutti i numeri da 1 a 90. Il ricavato della vendita corrisponde al monte premi che viene suddiviso in varie vincite, in ordine crescente: l’ambo (vinto dal primo giocatore che copre una coppia di numeri sulla stessa riga), il terno (tre numeri sulla stessa riga), la quaterna (quattro numeri sulla stessa riga) e la cinquina o quintina (tutti e cinque i numeri della riga). Lo scopo del gioco è quello di fare tombola (che corrisponde alla vincita maggiore), ovvero arrivare per primi a coprire tutti i numeri presenti su una delle proprie cartelle.

### **Dei numeri in dialetto abruzzese**

Questo e’ solo un assaggio dei numeri in modo che possiate apprezzare l’umorismo e riportare alcuni ricordi.

1 – lu prim dell’ann’	16—si dice ma nin si fa’	33—l’anni’ de Criste
3 – spara cure’	17—la disgrazia	47—lu muorte
8 – la cunzezione	19 – lu stupite	48—lu muorte che parla
11 – i surge	22—carrozzelle di napoli	69—cumma lu mit mit
13 - santa lucia	24—vigilia	77—le cosse schiorte dell’femmine
14—l’umbriac	25—natale	90—la paura

L’Articolo completo si trova sul website seguente.

<https://www.ilsudonline.it/la-storia-della-tombola-da-carlo-iii-di-borbone-al-bingo-lerede-del-gioco-nato-a-napoli-nel-1734-tutto-quello-che-bisogna-sapere-per-una-delle-tradizioni-piu-famose-del-natale/>

## TRADITION OF SULMONA

### CAULE PESCE E BACCALA

Sarà un suono di speranza e di buon auspicio per il prossimo futuro quello delle campane della chiesa dell’Annunziata che dal cuore della città rinnoveranno questa periodo natalizio la tradizione di “caule e pesce”, “cavoli e pesce”. La “voce” del “campanone” infatti, dal suono avvolgente, sembrerà scandire più volte il nome della pietanza tipica della vigilia natalizia, sollevando il pensiero verso la festa imminente, distante giusto un mese. E da qui al 24 dicembre riascolteremo ogni sera quella voce amica, una tradizione, quella del “campanone” e del suo “caule e pesce”, che affonda le sue origini nell’Ottocento. Verso il 1970, il campanone dell’Annunziata fu costretto al silenzio per problemi di stabilità della torre campanaria. Per iniziativa del senatore Michele Celidonio che seppe coinvolgere le comunità sulmonesi residenti in Venezuela, Stati Uniti e Australia, il campanone tornò a suonare il 3 ottobre 1982. L’appuntamento con la tradizione, ripristinata di recente dall’ex Presidente dell’Asp Catia Puglielli, è per le ore 19.15 di oggi, sperando che non ci siano intoppi dell’ultimo minuto come accadde lo scorso anno. Le campane di “caule e pesce” devono poter scaldare il cuore e inviare, ancor più forte e incisivo del passato, il loro messaggio di speranza, pacatezza, incoraggiamento e consolazione. a.d’ a. (foto Angelo D’Aloisio)

## Polpette di merluzzo con patate e olive

Le polpette di merluzzo con patate e olive sono un secondo piatto sfizioso e diverso dal solito, di sicuro un modo furbo e intelligente per far mangiare il pesce a chi non riesce a mangiarlo, i bambini ad esempio. Le patate nascondono quasi il sapore del merluzzo (soprattutto se deciderete di metterne in maggiori quantità) e le olive rendono queste polpette davvero saporite. Se invece adorare il pesce, sono fatte apposta per voi. Nutrienti, saziano anche soltanto 3 polpette di merluzzo grazie alla presenza delle patate. Facilissime, veloci e gustose, ora non vi resta che leggere la ricetta delle polpette di merluzzo con patate e olive.

Ricetta polpette di merluzzo con patate e olive, crocchette sfiziose cotte in forno o in padella, senza frittura e senza uova.



### **Ingredienti per 8 polpette**

- 400 g di filetti di merluzzo
- 200 g di patate lesse
- 50 g di olive nere denocciate
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco
- pangrattato
- olio di oliva
- Sale fino

### **Preparazione**

Per preparare le polpette di merluzzo con patate e olive, lessate il merluzzo o cuocetelo in padella con pochissima acqua, un pizzico di sale e se preferite un po' di olio. Quando sarà cotto e l'acqua sarà evaporata fatelo raffreddare dopodiché passatelo al mixer in modo da ridurlo in purea. Unite le patate lesse schiacciate allo schiacciapate al merluzzo, il prezzemolo tritato, sale e olive nere sminuzzate. Mescolate il tutto fino a rendere il composto omogeneo. Qualora dovesse risultare un po' molle aggiungete un po' di pangrattato ma non dovrebbe essere necessario. Fate delle palline o delle polpette schiacciate e passatele nel pangrattato. Disponete su carta forno, se le cuocete in forno, e cospargetele con un po' di olio. Cuocete le polpette di merluzzo con patate e olive a 180° per circa 20 minuti, girando a metà cottura.

Le polpette di merluzzo con patate e olive possono essere preparate anche in anticipo e riscaldate al momento di servirle, con una fresca insalata verde.

<https://blog.giallozafferano.it/studentiaifornelli/polpette-di-merluzzo-con-patate-e-olive/>

## Capitone di Natale

### **INGREDIENTI**

- 1 capitone
- 3 spicchi d'aglio
- 5 foglie di alloro
- 1 limone
- olio
- sale
- pepe



### **PROCEDIMENTO**

Chiedete al negoziante di prepararvi il capitone oppure seguite queste istruzioni. Spellate il capitone: fate un'incisione intorno al collo quindi con l'aiuto di un telo da cucina tirate la pelle fino alla coda, evisceratelo, lavatelo e tagliatelo a pezzi di sei centimetri, disponeteli in una teglia rotonda da forno. In una ciotola sbattete bene il succo di limone con tre cucchiaini di olio. Aggiungete gli spicchi d'aglio e le foglie d'alloro sminuzzate, sale e pepe, versate l'emulsione sui pezzi di capitone.

Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti circa. Ritirate, trasferite sul piatto da portata e servite.

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-capitone-natale/>



# Pagina da Colorare per I Bambini

## Babbo Natale



## La Befana



Be sure to visit our:

Facebook page: <https://www.facebook.com/2016abruzzo2/>

Instagram account: <https://www.instagram.com/abruzzohamilton/>

Youtube channel: <https://www.youtube.com/channel/UCFP-EH6npE575Qhy984c0ng>

Website: [www.abruzzohamilton.org](http://www.abruzzohamilton.org)

To learn about all things Abruzzo: [www.lifeinabruzzo.com](http://www.lifeinabruzzo.com)

Please inform Joanne DeRubeis of the Federazione of any milestone birthdays, anniversaries, and cards of condolences.

Tel: 905 643-2402,

email: [a.g.derubeis@gmail.com](mailto:a.g.derubeis@gmail.com)



Comitato per il Bollettino: Remo Pre-sutti, Mary Mauro, Joanne DeRubeis, Franca La Civita, Roberto Ricci, Lena Liberale, Paula Mucci, e con la collaborazione di Tony DiGregorio.