

Serata dedicata alla scomparsa del membro della Corte Suprema statale primo italiano a raggiungere l'ambita posizione. Presenti istituzioni e politici

# Accademia di Cucina Un evento in onore del giudice Vasta

Gli accademici italiani di Brisbane si sono riuniti per l'evento di chiusura del 2021, settimana anche dedicata alla cucina italiana nel mondo (22-28 novembre). Per quest'ultima serata l'Accademia è stata ospite di uno dei ristoranti più iconici di Brisbane, "Il Tartufo" dello chef campano Tony Percuoco, proprio dove l'Accademia era stata ospitata nella primissima edizione anni fa.

Il menù di questa serata ha voluto rispecchiare il tema della settimana della cucina italiana del mondo 2021 promossa dal ministero degli Affari esteri di cui l'Accademia della Cucina è stata partner fin dalla prima edizione. Il tema della VI edizione è stato la "sostenibilità" nella ricerca del prodotto utilizzando le risorse locali da fornitori che prestano massima attenzione all'organico, impatto ambientale e sostenibilità della filiera produttiva: "Rispettare il consumatore, rispettando gli animali e l'ambiente".

Lo chef Percuoco ha studiato un menù a km 0 utilizzando tutti fornitori e aziende locali che fanno del rispetto dell'ambiente e della sostenibilità il loro motto.

Il delegato del capitolo di Brisbane, Santo Santoro, ha inaugurato la serata salutando tutti i presenti e ribadendo i principi dell'Accademia: "Lo scopo è quello di proteggere le tradizioni della cucina italiana e nello stesso tempo promuovere e migliorare queste tradizioni in Italia e all'estero. La delegazione di Brisbane è tenuta in grande riguardo dai

capitoli nel Belpaese come una delle delegazioni più attive e intraprendenti". Percuoco ha ricordato la sua città di origine, Napoli, l'amore per la ristorazione dei genitori e l'arrivo in Australia nel 1970: "I miei genitori e zii gestivano ristoranti già nel capoluogo partenopeo, mia madre era una cuoca eccellente, mentre gli altri bambini sognavano di fare i piloti o

l'anniversario del noto gioielliere Antonaglia che, dopo 60 anni, ha risposato la moglie

## Di diamante non solo i suoi gioielli ma anche le nozze con l'amata Maria

*Nomen omen*, dicevano i nostri avi latini, che tradotto vuol dire "un nome un destino". Ma per Giovanni Antonaglia, storico gioielliere italiano di Brisbane, il destino sembra essere scritto più nel suo lavoro che nel suo nome. A furia di passare anni e anni fra ori e diamanti, infatti, Giovanni gli anniversari di matrimonio che portano il nome di metalli preziosi da gioielleria. Il ha passati tutti. E lo scorso 28 novembre è arrivato a festeggiare le nozze di diamante, 60 anni, con la sua amata Maria che ha sorpreso risposandola in chiesa. "Ho organizzato il rinnovo dei voti, le ho proposto di andare in chiesa, ma Maria non sapeva che avevo riunito famiglia e gli amici di sempre per risposarci e celebrare la nostra lunga vita insieme". Un pomeriggio da sogno nella chiesa di Our Ladies of Victories di Bowen



Maria e Giovanni Antonaglia

Hills. Padre Syrlus ha ricordato a tutti i fedeli come i coniugi Antonaglia possano essere d'esempio a tutti e ai nuovi sposi: "Ho chiesto a Giovanni quale fosse il segreto di un'unione così longeva e felice, lui mi ha risposto: Bisogna considerare il nostro partner come una parte di noi, del nostro corpo, se non sta bene, non è felice, non siamo felici

i poliziotti, io ho da sempre sognato di essere uno chef".

Un momento particolarmente toccante è stato il ricordo dell'appena scomparso Angelo Vasta, giudice della Corte Suprema del Queensland. Santoro ha detto: "Angelo, scomparso esattamente otto settimane fa, è stata una figura prominente nella vita non solo della comunità italia-

na, ma del Queensland ed è stato il primo membro della corte suprema di origine italiana. Angelo non ha mai dimenticato le sue umili origini e il padre lavoratore nei campi di canna da zucchero di Mourilyan nel nord dello Stato, conservando i valori e l'attitudine al duro lavoro che lo hanno portato a diventare un vero leader all'interno della comunità australiana". Santoro ha continuato: "Vasta era anche un membro appassionato della nostra Accademia della cucina e il figlio Salvatore, durante il ricovero di Angelo in ospedale, non ha esitato a portargli i programmi e i menù delle serate per tirarlo su di morale e farlo sorridere. La serata di stasera rappresentava l'obiettivo di Sal e Angelo: essere dimesso dall'ospedale per partecipare a questo evento". Santoro ha concluso: "Angelo non è qui stasera, ma il suo spirito è presente nella cultura italiana che continuerà ad arricchire i valori della comunità australiana".

In sala presenti tante personalità di spicco della comunità italiana e internazionale: la moglie del sindaco di Brisbane Nina Schrimmer, l'onorevole Grace Grace, il leader dell'Opposizione statale David Crisafulli, i parlamentari Charis Mullen, Milton Dick e John-Paul Langbroek. Presenti anche il console d'Italia Salvatore Napolitano, la vice presidente dell'Accademia della cucina e presidente dell'Associazione Siciliani in Queensland Rosaria Vecchio, il giudice Sal Vasta e il magistrato Deborah Vasta, il giudice Michael Baumann e con la consorte Ann, il magistrato Dennis Kinsella con la consorte Jody Kinsella, il giudice Ray Rinaldo con la consorte Margaret, Tony Reggi, Gilberto Maggolo, Tony Palella e Paul Amabile, presidente della Toscani Association of Queensland.

M. C. V.

Maria Clara Vetrucchio

L'associazione in Queensland fu fondata nel 1981 e da allora è stata sempre attiva nel promuovere la cultura e le tradizioni del Paese d'origine

## Il Fogolar da 40 anni casa dei friulani di Dimbulah

Nell'ontano North Queensland, a 114 km da Cairns, il Fogolar, il focolare, dei friulani risplende nel suo 40esimo anniversario riunendo una folta e devota comunità.

Dall'inizio del 1900, la zona dell'Atherton accolse un grande flusso migratorio di italiani provenienti da tutte le parti del Belpaese. Nel 1928, la coltivazione del tabacco fu introdotta in queste zone tropicali che erano considerate adatte per la sua coltivazione. Fra questi emigranti italiani, anche molti friulani intrapresero questa strada con gran successo. Quando il governo australiano proibì la coltivazione del tabacco, prodotti alternativi si sono sviluppati, come Tea tree, mango, agrumi, canna da zucchero, avocado e vigneti.

Il primo settembre 1981 fu fondato il Fogolar Furlan di Dimbulah. Quarant'anni fa un gruppo di emigranti friulani, Gino Centis, Giovanni Pinese, Ernest Schincariol, Antonio Simonato e Johnny Pin, con l'aiuto di Ottavio Valerio, fondatore dell'ente Friuli Nel Mondo, istituì il Fogolar Furlan di Dimbulah. L'idea iniziò giocando a bocce contro amici trevisani.

Fogolar significa appunto focolare inteso come "casa" e luogo in cui si raccoglie la famiglia per riscaldarsi, ma anche per discutere e prendere decisioni importanti. Il Fogolar Furlan di Dimbulah è sempre stato attivo nel mantenere le tradizioni friulane e nel dare l'opportunità non solo ai friulani, ma a tutta la comunità italiana della zona, di potersi riunire in

armonia. Il quarantesimo anniversario è stato celebrato a Mareeba, vicino a Dimbulah, nel Club Internazionale, dove i friulani sono ospitati da molti anni.

The membri che dalla fondazione hanno fatto parte del comitato, Ernest e Oliviero Schincariol e Johnny Pin, hanno ricevuto un riconoscimento per la loro dedizione e lavoro volontario durante tutti questi anni.

Ernest Schincariol racconta: "Nel corso della serata ci sono stati dei video che rappresentavano la cultura, il cibo e i meravigliosi luoghi della nostra terra d'origine Friuli-Venezia Giulia. I friulani, specialmente di vecchia generazione, hanno guardato con grande interesse questi video e hanno avuto tanto piacere vedere i videomessaggi inviati



Il taglio della torta per festeggiare il Fogolar Furlan

dal presidente dell'Ente Friuli nel Mondo, Loris Basso, e dal referente per l'Australia, Federico Martin. Purtroppo, la pandemia non ha permesso la visita di rappresentanti dall'estero e dagli altri

Stati australiani. Il nostro club ha mantenuto i valori e l'amicizia per quarant'anni e il nostro entusiasmo ci porta a continuare per ancora molti anni".

M. C. V.