



RAIXE VENETE



AÑO 1 - NÚMERO 2

OCTUBRE - 2005

Curso "Antenne Veneto in Rete"

El día lunes 8 de agosto de 2005 se inició el curso "Antenne Veneto in Rete", en el "Radisson Montevideo Victoria Plaza Hotel". El mismo fue financiado por la Región del Veneto y se extendió hasta el día viernes 7 de octubre del corriente año, finalizando con la entrega de certificados de participación y un concierto de la Orquesta Sinfónica Juvenil del M.E.C. a cargo del Maestro Paolo Rigolin.

En la inauguración hicieron uso de la palabra el Sr. Gian Franco Scapinello - Presidente; Raffaello Facciolo - Vicepresidente y Francesco Grendene - Representante del C.A.V.U., quienes ratificaron la finalidad de la asociación, su interés en mantener firmes sus raíces y reunir a los Vénetos del Uruguay.

A la inauguración del evento participaron representantes de la colectividad Italiana en el Uruguay, como la Federación de Asociaciones Italiana - F.A.I. Uruguay, Asociación Figli della Toscana, Famiglia Bellunesa, Asociación Padovani nel Mondo in Uruguay, Asociación A.C.L.I., Asociación Gruppo Legami, entre otros. Asimismo agradecemos a los medios de prensa presentes Spazio Italia y RAI International.

Conjuntamente con la inauguración del curso, el Sr. Carlos Bruzzone lanzo en sitio WEB de la Asociación: www.venetiuruguay.org, la misma sirve como herramienta de nexo entre todos los vénetos e italianos en el Uruguay y exterior.



Associazione Veneti nel Mondo in Uruguay
Con Personería Jurídica

Estero Bellaco 2708
Montevideo - Uruguay
Teléfono: 307 86 55
Fax: 480 33 52
Celular: 099 139 581

veneti@venetiuruguay.org

Todos aquellos Vénetos o Italianos que tengan interés en inscribirse en nuestra Asociación y recibir información, por favor hacerlo a través del mail:

veneti@venetiuruguay.org

SE DIXE IN VENETO

«Fin ca te fè pulito,
a no te sbaji mai»

INDOVINELI DE NA VOLTA

**Peo de soto,
peo de sora,
e in mèzo ghe ze la siora**

(la balota dei oci)

**Peo de soto,
peo de sora,
e do balote che lavora**

(i oci)

**Peo de qua,
peo de là
e in mèzo el ze tirà**

(il giogio dele vachei)



Visita a la Bodega Favretto y Dragone

«L'Amor de Gioventù»

Il mercoledì 17 agosto 2005 si è presentata al Radisson Montevideo Victoria Plaza Hotel, la commedia «L'Amor de Gioventù» del Maestro Bruno Capovilla. Organizzato dall'Associazione Veneti nel Mondo in Uruguay con l'appoggio del Comitato delle Associazioni Venete in Uruguay - C.A.V.U., il Presidente della Provincia di Padova Vittorio Casarin e l'Assessorato dell'Identità Veneta Flavio Mansolini.



Breve riassunto della Commedia:

Nella famiglia di Fortunato Scarcaroni si vivono momenti di grande agitazione nell'apprendere che il nonno paterno di Addolorata Slepoli, moglie di Fortunato, dopo la sua morte ha lasciato tutto il suo immenso patrimonio, anziché alla nipote, alla sua cameriera Filippa Orcata, secondo la quale, sarebbe stata l'amante del vecchio.

La notizia getta la famiglia nello sconforto nell'attesa di conoscere le decisioni della cameriera, ma un impreveduto colpo di fortuna rimetterà le cose nella giusta collocazione. Ma come è nello spirito del Teatro Comico di Bruno Capovilla, che ama i colpi di scena, uno squillo di campanello alla porta e la famiglia ripiomberà nello sconforto più nero.





Visita Delegación de la Provincia de Padova

El pasado mes de agosto, la Asociación Veneti nel Mondo in Uruguay recibió en Montevideo a una delegación proveniente de la Provincia de Padova. La misma se encontraba formada por los señores: Flavio Manzolini - Assessore provinciale alle Attività economiche e produttive, Claudio Sarcona - Dirigente Responsabile del Settore Lavoro della Provincia di Padova, Giancarlo Daniele - Amministratore delegato del Mercato AgroAlimentare Padova - MAAIP, Silvano Possagnolo - AGFOL di Mestre-Venezia.

La delegación tuvo una serie de encuentros con autoridades en Montevideo, entre ellas, el Dott. Giorgio Malfatti di Monte Tretto, Embajador Italiano, Dott. Carlo Romeo, Secretario y Agregado Comercial de la Embajada Italiana, Dott. Alberto Roselli, Director del Sector Desarrollo Económico y Productivo en la Intendencia Municipal, Sr. José Luis Cancela, Secretario General del Ministerio de Relaciones Exteriores.



En la Embajada



En la Intendencia Municipal de Montevideo



En el Ministerio de Relaciones Exteriores

Lengua Veneta: Regole de Scritura e Letura

Prima di tuto, la lengoa veneta no la ga dopie del pnto de vista fonedego. Dal pnto de vista ortografego na bona parte de chi che scrive in Veneto dopara però la dopia S «ss» par indicar la S sorda.

Consonante sorda S: come bastòn (bastone), salgàro (salice), sòto (zoppo);

Consonante sonora X: se dòpara la X so quatro caxi:

1. so la tersa persona de l'indicativo prexente del verbo èsare: xe (è, sono);
2. tra vocali: piaxe (piace), doxe (doge), luxe (luce), roxa (rosa), dixè (dice);
3. quando che la segue na consonante: pianxe (piange), vèrxe (apre e verze);
4. a l'inisio de na parola: xonta (giunta), xèro (zero), xio (zio);

Consonante esploxiva sorda K: al posto dela CH es, Karega (sedia), tocho (pezzo).

Semiconsonante L: xe ciamada «elle evanescente» e no ga on equivalente in taliàn.

La se dopra in do caxi:

1. a l'inisio de parola seguia da vocale non palatale (A,O,U): late (latte), longo (lungo), luna (luna);
2. tra vocali non palatali: gola (gola), gondola (gondola), parola (parola);

La naxale NP - NB al posto de MP e MB taliane: canpo (campo), inposibile (impossibile).

Consonante sorda alviolare + consonante sorda palatale S-C: la lineeta la me dixè che le do consonanti le ga da pronunciarse distinte: mas-cio (maschio), s-cenxa (scheggia), s-ciantixo (lampo).

Semiconsonante anteriore J, la sostituise la I solo in do poxisiòn:

- a l' inisio de parola: jeri (ieri), judisio (giudizio), jutare (aiutare);
- in poxisiòn intervocalica tra do vocali silabiche: mejo (meglio), mujer (moglie).

Oviamente semo verti a tuti i tipi di scritura basta che i sipia adeguai ala Grafia Veneta Unitaria, ricordemo che la scritura xé solo na convensiòn par riprodure dei suoni, l'importantè xé capirse.

Historia del Veneto (I)

La antigua poblaciòn Iliria **(1)** de los Vènetos llegó al actual territorio de la región hace unos 3.000 años, emigrando desde Polonia a los Balcanes. La leyenda afirma que los Vènetos son descendientes directos del troyano Antenor, emigrado luego de la destrucciòn de Troya, que en el 1184 A.C. fundó la actual ciudad de Padua (Patavium).

Hace 2.500 años en esa zona ya existían actividades agrícolas y pastorales en base a las cuales se empezaron a llevar a cabo intercambio comerciales y también culturales con las poblaciones de los territorios fronterizos. El desarrollo de una auténtica civilizaciòn paleoveneta determinó el nacimiento y el crecimiento de importantes centros situados en posiciones estratégicas a lo largo de las principales vías de comunicaciòn y lo Vènetos se convirtieron en mediadores comerciales y culturales, si bien recibieron también fuertes influjos de las poblaciones vecinas, en especial de los Celtas **(2)**.

(1) Iliria era el nombre que tenía la parte occidental del la península Balcánica. El antiguo pueblo de los ilirios llegó a tener un hábitat que se extendía desde el río Danubio hasta el Epiro. Se instalaron en las costas del norte y el este del mar Adriático. Los ilirios eran un pueblo de estirpe indoeuropea y entre ellos se encontraban los Dálmatas y los Panonios.

(2) Históricos de la antigua Grecia, como Herodoto (400 A.C.) y Hecataeus de Mileto (500 A.C.), escribieron sobre los Keltos, un grupo de tribus bárbaras de la edad de hierro que tenían una lengua y una cultura en común. Habitaban en un inmenso territorio de toda Europa. El territorio de los Keltos comprendía desde Irlanda hasta la Península Ibérica Occidental (España y Portugal), al oeste hasta la Bohemia (República Checa), Baviera (Alemania) y Austria, en el este. Los Celtas eran una cruxa de razas indoeuropea occidental que crearon un arte ornamental muy bello y hablaban una lengua que los romanos llamaban Celta. Con la llegada del Imperio Romano, la civilizaciòn celta casi desaparece.



La receta Veneta del Mes

“Bussolà” (rosquilla) de Vicenza



Ingredientes:

- 250 g de harina de trigo,
- 70 g de mantequilla,
- 30 g de Marsala (vino licoroso) seco,
- 20 g de levadura de cerveza,
- 3 huevos,
- azúcar en cubitos,
- sal

Colocar la harina sobre la mesa de trabajo, incorporar una pizca de sal, hacer con la mano un hueco en el centro, colocar en él 50 g de mantequilla derretida en una pequeña cazuela, la levadura desmenuzada y diluida en 2 cucharadas de agua tibia y los huevos (reservar un poco de claras de huevo para “brillar” la rosquilla).

Batir los ingredientes con el tenedor y amasar la preparaciòn mojado con las gotas de Marsala. Trabajarlo durante 30 minutos, el tiempo para darle la consistencia adecuada. Con la mantequilla restante untar un molde de 20 centímetros de diámetro con el orificio en el centro y las paredes altas; darle a la masa la forma de un rollo largo y colocarla en el molde uniendo las extremidades, untarla con las claras de huevo batidas que se reservaron y rociar encima el azúcar. Cubrir el molde con un trapo de cocina y dejarlo en reposo en un lugar seco durante 1 hora, luego cocerlo en el horno a 190°C durante 30 minutos.

En provincia de Vicenza, en lugar del Marsala, se utiliza el aguardiente, mientras en Treviso el anís. “Bussolà”, según la tradición local, es el don que los padrinos de confirmaciòn le dan a los ahijados.