



## Associazione Toscani nel Mondo del Qld & NT Inc.

Aderente all'Associazione Lucchesi nel Mondo

### Dear Members & friends

Welcome to our first newsletter for 2016.

The committee is quite enthusiastic in presenting a number of events this coming year. What we are planning are:-

1. **Family Tuscan lunch on Sunday 17 April**
2. An audio visual presentation on the various ville Medicee throughout Tuscany sometime in May
3. A Sunday scenic bus trip & lunch to a delightful location outside of Brisbane (July)
4. Our annual Tuscan wine & food degustation night in late September
5. Our annual Lavazza Italian film day
6. Annual family Christmas lunch in late November.

**PLEASE NOTE THERE IS AN INVITATION TO OUR FIRST LUNCH ATTACHED TO THIS NEWSLETTER**

### FREEZE ON FUNDING FROM THE REGION OF TUSCANY

On a slightly sad note, we were informed late last year by the Regione Toscana that funding to the Tuscan associations around the world will be "frozen" until some time in 2017. This means we will find it difficult to subsidise our events & may have to charge a little more money to cover our costs.

However, our members can be assured that they will always be receiving value for money at our events

### TUSCAN ASSOCIATION OFFICIALLY 10 YEARS OLD

After forming an initial group of Tuscans in 2003, our association became officially registered in Queensland in April 2006.

We will be celebrating our birthday at the family lunch in April, so all are welcome to spend the afternoon with us & enjoy some Tuscan lunch & to celebrate.

I hope that all our members keep safe & well & trust that we shall see you at our events & enjoy the Tuscan culture.

**Paul Amabile—President**

### Cari soci e simpatizzanti

Benvenuti al nostro primo bollettino per il 2016.

Il comitato è davvero entusiasta nel presentarvi una serie di eventi che si terranno quest'anno. Ciò che stiamo pianificando è:-



**Xmas lunch 2015—Paul Amabile with maestro Giovanni Reggioli**

1. **Pranzo di famiglia Toscano, Domenica 17 Aprile;**
2. Una presentazione multimediale sulle varie Ville Medicee in giro per la Toscana (Maggio);
3. Una gita panoramica domenicale in pullman & pranzo in una incantevole località fuori Brisbane (Luglio);
4. La nostra annuale serata degustativa di vini e cibi Toscani (fine Settembre);
5. Appuntamento annuale per il Lavazza Italian Film Festival;
6. Annuale pranzo di famiglia Natalizio (fine Novembre).

**PER FAVORE NOTATE CHE VI E' UN INVITO AL NOSTRO PRIMO PRANZO ALLEGATO A QUESTO BOLLETTINO.**



**Xmas lunch 2015—Consule Italiano Dott. Camussi con president del COMITES—Mariangela Stagnitti**

### SOSPENSIONE DEI FONDI DALLA REGIONE TOSCANA

A riguardo una notizia poco piacevole, siamo stati informati alla fine dello scorso anno dalla Regione Toscana che i fondi per le Associazioni Toscane in tutto il mondo saranno "congelati" fino al 2017. Questo significa che troveremo difficile sostenere economicamente i nostri eventi e può darsi che dovremo chiedere un po' più denaro per coprire i nostri costi.

Tuttavia, i nostri soci possono essere certi che continueranno a ricevere un prezzo conveniente ai nostri eventi.

### ASSOCIAZIONE TOSCANA UFFICIALMENTE ESISTENTE DA 10 ANNI

Dopo aver formato un gruppo iniziale di Tuscans nel 2003, la nostra associazione venne ufficialmente registrata in Queensland nell'Aprile 2006.

Noi celebreremo in nostro anniversario al pranzo di famiglia in Aprile, quindi tutti sono benvenuti a passare il pomeriggio con noi & godere del pranzo Toscano & celebrare.

Io spero che tutti i nostri soci staranno bene e al sicuro, e confido che vi vedremo ai nostri eventi & godere della cultura Toscana.

**Paul Amabile—Presidente**



## Feature location in Tuscany ....

## Citta' Toscana in vetrina

### Saturnia and its Thermal Springs

Saturnia is a small town in the municipality of Manciano in Maremma, that stands on top of a hill overlooking the famous thermal springs. The town stands close to an Etruscan necropolis along the Roman road Clodia, situated in between the Aurelia and Cassia roads.

Its origins are extremely ancient as proven by the beautiful Porta Romana, Roman Gates, dating back to the 2nd century B.C. set within the medieval walls built by the Aldobrandeschi family. It was a possession of Siena until the 16th century when it became part of the Grand Duchy of Tuscany. Another evidence of its glorious past is certainly the Bagno Santo, Holy Bath, that is an antediluvian holy place a few kilometers from the center. In Saturnia the medieval Church of Santa Maria Maddalena deserves a visit, with its splendid artistic masterpieces as well as the Archeological Museum and the Aldobrandeschi Fortress (not open to public).

What turns Saturnia into an attractive destination are its famous thermal springs. Saturnia's thermal baths are made of several springs stretching from Mount Amiata to the hills of Albenga and Fiora and reaching Roselle and Talamone.

The warm sulphurous waters of Saturnia were well-known by the Etruscans and Romans. Legend has it that its springs are born in the exact point where Jupiter's thunderbolt fell in a battle against Saturn. The thermal waters have a temperature of 37.5 °c and therapeutic and relaxing properties.

In addition to the luxurious, exclusive wellness and spa centers in Saturnia, there are two outdoor waterfalls, the Cascate del Mulino and Cascate del Gorello. The Cascate del Mulino (in the photograph above) are probably the most famous natural springs in Tuscany. The waterfalls are made of several natural pools of warm thermal water, as well as a relaxing waterfall. They are open to the public and free throughout the entire year. The only negative part is parking. During high-season, it can be really hard to find a spot where to park and it is easy to get a parking ticket. So pay attention to where you park... and then relax!

Distances - from Rome: 180km; from -Florence: 200km; from - Orvieto: 75km.



### Saturnia—I bagni termali

Saturnia è un piccolo paese sotto la municipalità del comune di Manciano nella Maremma, sita sulla sommità di una collina spospiciente sulle famose sorgenti termali. Il paese è sito vicino una necropolis Etrusca lungo la Clodia, l'antica Strada Romana, situata tra l'Aurelia e la Cassia.

Le sue origini sono estremamente antiche come provato dalla bellissima Porta Romana, rissalente al II sec. a.c. collocata tra le mura medievali costruite dalla famiglia Aldobrandeschi. E' stata

un possedimento della città di Siena sino al XVI sec. quando divenne parte del Gran Ducato di Toscana. Un'altra testimonianza del suo glorioso passato è certamente il Bagno Santo, che è un antico luogo santo ad un paio di chilometri dal centro. A Saturnia, sicuramente la Chiesa medievale di Santa Maria Maddalena merita una visita, per le sue splendide capolavori artistici come il Museo Archeologico e la fortezza dei Aldobrandeschi (non aperto al pubblico).

Cosa rende Saturnia una destinazione attrattiva sono le sue famose sorgenti termali.

I bagni termali di Saturnia sono costituiti da numrose sorgenti che si estendono dal Monte Amiata alle colline di Albenga e Fiora, raggiungendo Roselle e Talamone. La calde acque sulfuree di Saturnia erano ben conosciute dagli Etruschi e dai Romani. La leggenda narra che le sue sorgenti sono nate nell'esatto punto dove il fulmine di Giove precipitò in una battaglia contro Saturno. Le acque termali hanno una temperatura di 37.5 °c e ha proprietà terapeutiche e rilassanti.

Oltre la lussuosa, esclusiva spa e il centro benessere in Saturnia, ci sono cascate all'aperto, le Cascate del Mulino e le Cascate del Gorello. Le Cascate del Mulino (nella fotografia in alto) sono probabilmente le più famose sorgenti naturali in Toscana. Le cascate sono made da numerose piscine naturali di calda acqua termale, come una rilassante cascata. Esse sono aperte al pubblico e libere durante l'intero anno.

L'unica parte negativa è il parcheggio. Durante l'alta stagione, può essere veramente difficile trovare un punto dove parcheggiare ed è facile prendere una sanzione. Quindi pagate attentamente laddove parcheggiate... e poi relax!

Distanza - da Roma: 180km; da - Firenze: 200km; da - Orvieto: 75km.



## Traditional Tuscan recipe

### Torta di riso e mele

*This is actually an old Jewish recipe originating in historic centre of Florence where in the eighteen hundreds, there was a large colony of Jews. This recipe features in the famous cook book—"Il grande libro della vera cucina Toscana" by Paolo Petroni.*

#### Ingredients

(4 persons)

400gr of minced veal  
300 g di peeled tinned tomatoes,  
300 g di cannellini beans,  
1 white onion  
One orange peel (large pieces)  
40 g butter  
sale & pepper to taste  
2 eggs,  
2 tablespoons of grated parmigiano ,  
2 tablespoons of bread crumbs,  
Plain flour as required,  
Extra virgin olive oil as required,

#### Preparation

Lightly fry finely chopped onion in a fry pan until translucent then add the tomatoes & allow to cook for around 20 mins.  
In a saucepan, place the cannellini beans to soak in a litre of cold water overnight also adding salt & pepper & the tomato mixture cooked previously. Next day cook the tomato—bean mixture with the orange peel on low heat.  
In the mean time, prepare the meatloaf by adding the mince, eggs, bread crumbs, cheese, salt & pepper, mixing all ingredients by hand.  
Make two meatloafs approx. 10cm diameter & roll them in the flour.  
Fry them all around in a frypan to colour all the sides.  
Place the meatloafs covered with the tomato mixture in a 150 degree oven for 30mins. Allow to cool slightly, cut into 1cm thick slices & serve with the tomato beans.

Buon appetito!!



## Ricetta tradizionale Toscana

### Polpettone con Fagioli alla Toscana

*Si tratta di un'antica ricetta ebraica che si è integrata nella tradizione toscana. Nel centro storico di Firenze, fino all'Ottocento, c'era una numerosissima colonia ebraica che viveva appunto in quello che veniva chiamato "ghetto". La ricetta è presa dal ricettario "Il grande libro della vera cucina Toscana" di Paolo Petroni.*

#### Ingredienti

Ingredienti per 4 persone:

400 g di carne di vitellone macinata,  
300 g di pomodori pelati,  
300 g di fagioli cannellini,  
1 cipolla  
una scorzetta di arancia non trattata  
40 g di burro  
sale quanto basta  
2 uova,  
2 cucchiaini di Parmigiano

grattugiato,  
2 cucchiaini di Pangrattato,  
farina q.b.,  
olio extravergine di oliva q.b.,  
sale e pepe q.b.

#### Preparazione

In una padella far rosolare nell'olio la cipolla tritata finemente, appena imbriondisce unire i pomodori e far cuocere per circa 20 minuti. In una pentola mettere i fagioli precedentemente messi in ammollo per una notte, un litro e mezzo d'acqua fredda, sale, pepe e infine la salsa di pomodoro preparata poco prima. Far cuocere a fiamma bassa il tutto coprendo con un coperchio, fin quando i fagioli non saranno cotti con la scorzetta di arancia .

Nel frattempo preparare il polpettone: in una ciotola lavorare la carne, le uova, il parmigiano, il pangrattato, sale e pepe. Lavorare bene il composto e ricavarne due polpettoni. Passarli nella farina e metterli a rosolare in una padella grande con dell'olio, far colorire per bene da entrambi i lati e infine aggiungere i fagioli al pomodoro. Continuare la cottura per ulteriori 15 minuti. Togliere dal fuoco, lasciatelo intiepidire, tagliare il polpettone e servirlo accompagnato dai fagioli.



Buon appetito a tutti!



## Pranzo Toscano—Novembre 2015



Il equipaggio di cuochi, assistenti in cucina. (Specialmente il sig. Salvatore Valvoletti)



Luigi Valenti con Venerina Vasolo



Un ringraziamento da Laura Valenti per Linda Amabile



Ivo Giacheri, Giacomo Di Trapani con il nostro ex segetario—  
Antonio Puccini



Signorine contenti a tavola