

# Il Masaiica

## Dante Alighieri Society, Michigan Chapter

### Message from the President

Dear DAS members,

We welcomed the year 2007 with new perspectives and collaborative projects joining our efforts with other organizations in the community to promote the Italian language and culture. So far this year, we have assisted the Federazione Abruzzese in celebrating the Befana event for their families and ours; we have worked with the Ferrari-Maserati dealership to present some very interesting presentations on the Italian Automobile Industry; and we have collaborated most recently with Wayne State University holding an informative lecture on *Arte Povera*. We are very happy that our cultural events so far this year have conformed to our 2007 theme of *Italy Today*, showing the importance of the Italian culture as it relates to the global picture. Our goal is to continue collaborating on projects with other organizations who desire to reach out to the community.

The DAS education committee, along with the Ufficio Scuola, headed by Prof. Pasquale Fantasia, continues to work on a project started a few years ago with the assistance of the Consul of Italy in Detroit to initiate courses in Italiano Uno, classes for children who are native or near-native Italian speakers. The teachers will be trained to teach these children the same subjects they would be taking in Italy in order to receive equivalency certification. This is a very ambitious project, but we know that with the help of our very enthusiastic members and the Consul's office, we will see it come to fruition.

We have a lot on our agenda, and as always, we appeal to our members at large to assist us in these efforts. If you are interested in working on any of the projects related to our cultural or educational activities, please let us know by e-mailing us at [info@dantemichigan.org](mailto:info@dantemichigan.org). You can help make this year another successful one for all of us.

Grazie e tanti saluti a tutti!

Liana Spalla

### A LOOK AT THE DIVINE COMEDY

Part 2

#### A Surprising Encounter in Purgatory

One of the most essential lessons which Dante must learn before he can enter the heavenly realms of light is HUMILITY. Without this, there can be no recognition of eternal truths. Pride and arrogance stand as a wall, blocking the view of true perceptions.

After Dante's journey through Hell and Purgatory, he comes to the original Garden of Eden, the place of purity before the Fall. It is here where his longed-for meeting with Beatrice takes place.

Who is Beatrice? Of course, we know that she was the beautiful girl he first saw and "fell in love with" at the age of 9, and whom he adored for the rest of her earthly life. Some say she was a symbol of his highest longing for truth, beauty and wisdom. Something in her called forth a yearning for the highest and noblest in himself. Dante saw in Beatrice a divine Being, representing all that he had striven for - and had fallen short of - in a life gone astray. When he finally meets Beatrice in the 30<sup>th</sup> Canto of Purgatory, it is not the sweet and blissful encounter he might have expected.

No. Beatrice's stern gaze - and sterner words - confront him with what seems like anger - even scorn. This is not merely the lovely lady he knew in life. She stands before him as a symbol of his higher self, almost as a Christ figure. Her words are harsh as she demands that he recognize where he failed, and confess that he has "betrayed her."

What has he betrayed? He has betrayed his higher purposes, he has squandered his time on earth by pursuing things which "promise more than they render." He must confess it.

Shamed, humbled and remorseful, he now confesses that he has indeed betrayed his highest purposes, his highest ideals, of which Beatrice is the symbol, the reminder. He has betrayed himself.

At this point, Dante is given the draught of forgetfulness (in the waters of Lethe), and the drink of remembrance (from the waters of Eunoe), which bestows on him the memory of the good he did in life.

Shorn of his false and impeding Pride, he is now ready to soar through the spheres of Heaven with Beatrice as his guide. There he learns that which sheds light on all matters earthly and spiritual. Each sphere of Heaven brings an ever-expanding awareness and understanding of everything he has ever experienced. It opens to him worlds beyond words. It "transhumanizes" his being. This word is used by Dante, himself: "transumanare".

The Divine Comedy is an attempt to describe the indescribable. It is a journey into realms of experience never before so profoundly expressed. Dante has been there. And through this mighty work, he encourages us to undertake this extraordinary journey ourselves. Before the final vision, which transforms his being, he speaks these words:

"O somma luce, che tanto ti levi  
da' concetti mortali, a la mia mente  
ripresta un poco di quel che parevi,

e fa la lingua mia tanto possente,  
ch' una favilla sol della tua gloria  
possa lasciare alla futura gente..."

"O Light Supreme, so far beyond the reach of  
mortal understanding, to my mind  
relend now some small part of Your own Self,  
and give my tongue eloquence enough  
to capture just one spark of all Your glory,  
that I may leave for future generations...."

Dina Soresi Winter



*Il volto di Dante secondo la ricostruzione dell'università di Bologna*

***Lo studio di ingegneri e antropologi dell'università di Bologna  
"I ritratti che conosciamo erano più psicologici che reali"***

***Più dolce, ecco il vero volto di Dante***

***Via il profilo spigoloso del Sommo Poeta***

**ROMA** - Non era un bell'uomo. Questo è certo. Ma il suo volto non aveva i tratti spigolosi e l'espressione torva e accigliata dei ritratti a tutti noti. Insomma, Dante era meno brutto di quel che si crede. Almeno così appare nelle elaborazioni al computer dei tecnici del Laboratorio di realtà virtuale della II Facoltà di ingegneria dell'Università di Bologna, sede di Forlì. Hanno creato addirittura vari possibili aspetti del volto del poeta: più magro, normale, più grasso. Ma sempre e comunque senza il mento prominente che tutti disegnano. E col naso grande e storto, ma non proprio aquilino. Il classico "profilo dantesco" è sparito quasi del tutto.



*Dante in esilio - Domenico Peterlin  
Museo Civico di Vicenza*

"Abbiamo restituito a Dante la sua umanità", afferma Giorgio Gruppioni, antropologo dell'università di Bologna e anima del progetto di ricostruzione del vero volto di Dante. "È tornato a essere uno di noi. I ritratti volevano far emergere lo spirito del poeta. Erano più psicologici che reali". A partire dalla descrizione del Boccaccio che fornì lo stereotipo per tutta l'iconografia successiva: "Il suo volto fu lungo, e il naso aquilino, e gli occhi anzi grossi che piccoli, le mascelle grandi, e dal labbro di sotto era quel di sopra avanzato (...) e sempre nella faccia malinconico e pensoso". In seguito Raffaello, in Vaticano, renderà ancor più spigoloso il volto, e aggiungerà all'espressione l'oscurità e la drammaticità che conosciamo.

Il Dante vero, invece, comincia a emergere negli anni '20 con gli studi di Fabio Frassetto, antropologo dell'università di Bologna. In occasione del sesto centenario della morte del poeta, Frassetto ottiene il permesso di effettuare studi e rilievi sulle sue ossa, conservate a Ravenna dove morì. Non può però fare un calco del cranio, e lo ricostruisce sulla base delle misurazioni. Modella poi una mandibola capace di adattarsi al cranio (la vera è andata perduta). Già allora, sovrapponendo quel cranio a molti ritratti del poeta, Frassetto notava che non corrispondevano affatto. Tranne quello di scuola giottesca nel Bargello a Firenze, non a caso precedente il testo di Boccaccio. Frassetto ricostruisce anche il volto del poeta con l'aiuto di un artista, ma non è pienamente soddisfatto del risultato.

Gruppioni ha utilizzato il cranio ricostruito da Frassetto. Per la mandibola, invece, si è affidato agli ingegneri di Forlì che hanno fuso e manipolato virtualmente due mandibole reali in modo da ottenerne una nuova il più possibile armonica rispetto al cranio. La forbice di errore è ridotta ora al 5%. Poi gli ingegneri hanno realizzato un modello fisico del cranio completo di Dante. E Francesco Mallegni dell'università di Pisa, maestro di ricostruzione facciale e autore di ricostruzioni di volti celebri come Giotto o il conte Ugolino, ha utilizzato il modello per cimentarsi anche su Dante. È nato così il nuovo volto, presentato a Ravenna a un recente convegno.

Ma il lavoro non è ancora terminato. Gli ingegneri acquisiscono in 3D la ricostruzione di Mallegni e ne elaborano a computer le possibili varianti che ora vediamo. Più reali del reale. Sempre che sia reale il cranio da cui si è partiti. Quando nel 1509 si aprì per la prima volta il sepolcro di Dante, le ossa erano sparite. Sono ricomparse solo nel 1865, durante lavori di restauro del sepolcro.

*La Repubblica - 11 gennaio 2007*

## Valle d'Aosta

### Lo Stemma della Regione

#### Valle d'Aosta

Riproduce l'antico stemma del Ducato d'Aosta – di nero al leone d'argento, armato e linguato di rosso - il cui uso ufficiale da parte sia delle magistrature locali (assemblea dei Tre Stati e Conseil des Commis), sia dei sovrani sabaudi nelle loro grandi armi, è attestato con certezza sin dai primi decenni del XVI secolo e si è mantenuto senza soluzione di continuità sino ai giorni nostri.



### Dante Alighieri Society

Michigan Chapter  
PO Box 1644  
Troy, MI 48099-1644

#### Board of Directors:

Liana Spalla (President), Timothy Hinkle (Vice-President), Lia Adelfi (Recording Sec.), Diana Manzo (Treasurer), Daniela Henderson (Corresponding Sec.), Sabatino Bianchi, Omar Mainero, Emma Edgar, Richard Haskin and Giovanna Cappi.

#### Special Committees:

Gruppo Giovanile Ann Arbor:  
Silvia Giorgini-Althoen.

Web site: Lia Adelfi and Timothy Hinkle.

*Il Mosaico*: Editors, Lia Adelfi and Liana Spalla.

#### Contributors to this issue:

Silvia Giorgini-Althoen and Dina Soresi Winter.

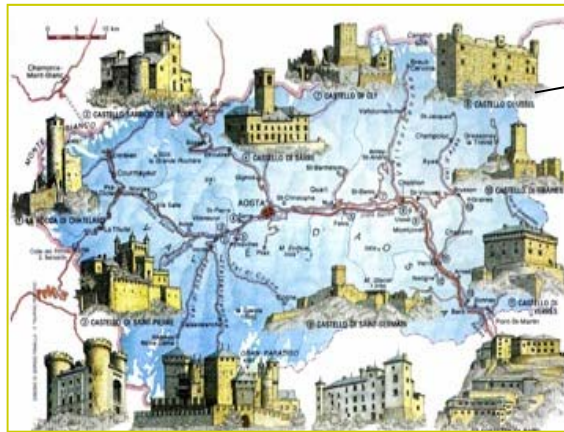
Events photos: Richard Haskin and Steve Bianchi.

All communications or items of 250 words for publication should be sent to the PO Box 1644 - Troy, MI 48099 - 1644 or via e-mail to: [info@dantemichigan.org](mailto:info@dantemichigan.org)

Please submit material for the next issue by **September 10, 2007**.

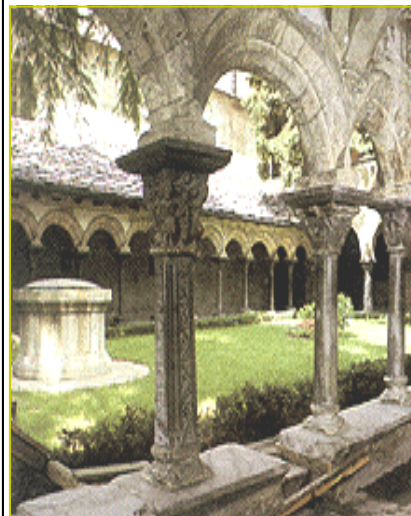
The next issue will highlight the region of **Sicily**.

As a non-profit 501(c)(3) organization, gifts and donations are tax deductible.



The smallest of Italy's regions, actually an Italian province with special status, *Valle d'Aosta* (Aosta Valley) sits in a completely mountainous area, surrounded by France to the west, Switzerland to the north and Piedmont to the east and south.

As you travel through Aosta, as bucolic as you will find anywhere in Europe, you will not encounter much in the way of large-scale industry, except for forestry and the lumber industries that derive from it, and hydroelectric dams that produce a significant amount of electricity for export. Such secondary and tertiary industries that do exist are well planned to integrate into the landscape, with a strongly inclined view toward its preservation. In the valley bottoms, surrounding the valley towns, and pushing up the slopes, you will see intensive, small scale farming. Higher up, the bare, grassy slopes are used for pasturing cattle, sheep and goats, still being shepherded as in times past. Not surprisingly tourism has long played, and will continue to play an important role in the local economy. The Alpine skiing - some of the best in the world - particularly at *Courmayeur* in the Gran Paradiso National Park, the hiking, mountain climbing, rock climbing, rafting, kayaking, and other such sports draw thousands of eager outdoorsmen every year. Or you can wander around and catch a glimpse of the medieval castles and fortresses that dot the countryside in all of the 13 valleys that sit between the mountainous ribs of the Region. The best examples are the castles of *Challant*, *Fenis*, and *Verres*. The population of Valle D'Aosta is, of course, Italian by virtue of its legal status, but there is a strong francophone flavor, with a touch of German (in the *Gressoney* area). The majority of the population speak Franco-Provenzale, and laws are based on the French civil code, a heritage of the days when the Region was part of the Duchy of Savoy, into which it was incorporated in the 11th Century. At the time of Italian unification, Valle D'Aosta was part of the Piemonte area, but gained autonomous status in 1948. Due to the location of the Region to the *Dora Baltea* River, at a place where it can control access to and through the *Great St. Barnard* and *Little St. Barnard* passes through the Alps, it has immense strategic value to those who occupy it, from the original tribal groups (Celts and Ligurians) to the many subsequent powers (Romans, Byzantines, Goths, Lombards, Franks, Bergundians, Bourbons and Savoians) who have successively invaded and held the ground. The predominant architecture of the area is Gothic, with touches of Romanesque. Roman artifacts are numerous, but it is the unique wooden and marble statuary created by local artists, much of which is exhibited in the *Treasury Museum* at the Cathedral in Aosta, that exemplifies Aostan art.



Aosta - S. Orso

## Provinces and Cities



### Aosta

Located at the foot of Mt. Emilius (3,559 m.), Aosta is a crossroads for highways from France (through the Mont Blanc tunnel) and Switzerland (through the Gran San Bernardo tunnel). The town was founded by the Romans in 25 B.C. on a previous Salasso tribal settlement, with the name of Augusta Praetoria. In its long history it changed hands often and was ruled by the Goths, Lombards and Franks, until it came under Savoy rule in the 11th century. The most impressive sights in the town are from the Roman period: the rectangular town walls, the Porta Praetoria, the amphitheatre, the theatre and the Arco di Augusto. Medieval remains are the Lebbroso and Bramafam towers, as well as the Collegiate church of Sant'Orso with its cloister and treasures. The cathedral (11th and 15th century) has a neoclassical façade, as has the Palazzo del Municipio (Town Hall) which overlooks the Piazza Chanoux.



*Castello di Fenis*

---

### Cervinia

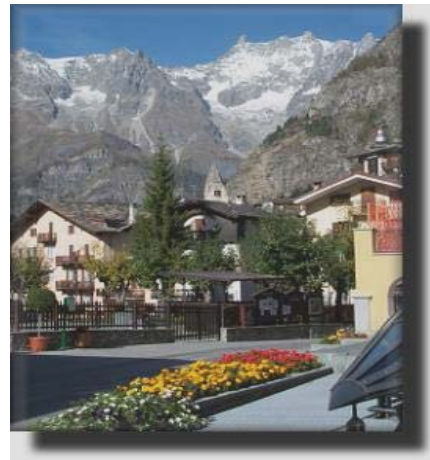
Le origini di Breuil-Cervinia risalgono a più di duecento anni fa, quando la natura incontaminata dominava i piedi del Cervino, e la conca del Breuil era un immenso pascolo alpino, raggiungibile solamente con lunghe ore di cammino a piedi. "Breuil" in patois significa "terra di molte acque", proprio ad indicare l'immensità di laghi e torrenti che caratterizzavano questa zona. Un enorme prato verde d'estate, che con l'inverno si trasformava in una infinita distesa di neve, in cui il silenzio e la pace erano interrotti solamente dal rombo delle valanghe.

Negli anni '30 le costruzioni nella conca del Breuil erano proprio poche: la chiesetta, un bar, un paio di alberghi e qualche villa privata. Nel 1934 è stata fondata la Società Cervino, e nel 1936 è stata realizzata la prima funivia Breuil-Plan Maison, dando il via allo sviluppo di quello che è diventato uno dei maggiori comprensori internazionali di sci, che ancora oggi si distingue per l'innovazione tecnologica sempre all'avanguardia. Negli anni le cose sono molto cambiate, adesso arrivare a Breuil-Cervinia è quello che si suol dire "una passeggiata", le costruzioni in paese sono numerose e ridondanti, ma sicuramente l'emozione e lo stupore che suscita la vista del Cervino, sia essa la prima o l'ennesima volta, non è cambiata.



### Courmayeur

In una stupenda conca ai piedi del Monte Bianco sorge Courmayeur la perla delle Alpi Occidentali, una delle più importanti stazioni sciistiche europee, famosa in tutto il mondo. Dall'atmosfera elegante ed esclusiva è frequentata da un turismo internazionale. Courmayeur compare già nel periodo cosiddetto della "romanizzazione". Intorno al I secolo a.C. era conosciuta per lo sfruttamento della miniera di quarzo aurifero e comunque, essendo ubicata in un luogo di passaggio, era frequentata dai romani che tramite il Col de La Seigne scendevano nell'attuale Francia. L'unica testimonianza di un presunto insediamento romano a Courmayeur consiste nel ritrovamento, nei pressi di La Saxe, di una tomba a cremazione con corredo funebre, databile al II secolo d.C.. La località è celebre per le virtù curative delle sorgenti ferruginose e sulfuree del suo territorio e centro alpino di fama internazionale.




---

### Saint Vincent



Saint Vincent styles itself as "La Riviera Delle Alpi". According to the Saint Vincent Municipality Tourist Agency this part of the Aosta Valley means sport, nature, culture, thermal baths and Casino della Vallée, the "biggest and most varied gaming house in the Old Continent". Saint Vincent is located at the foot of Mount Zerbion (8,858 ft.) and is an ideal departure point for the entire region as it lies in the central valley and is an access route for the region. The climate is special as its position makes it a magnet for the sun. Mild winters are followed by fresh clear summers and the area is relatively dry. The local tourism board works hard throughout the year and three main events are of interest for the visitor: the Aristofane Award, Festival of Satire and Humor, which takes place in the Spring; the International Festival of Street Theater, in the summer; and the Saint Vincent Award for Italian Cinema, in the autumn.

## Folklore

La Valle d'Aosta appartiene all'area culturale francofona, e questo non vale solo per la lingua, ma anche per il folklore locale. Certamente, qui come nelle altre regioni italiane, la crescente industrializzazione ha portato ad una progressiva perdita delle ricorrenze e dei costumi tradizionali, che comunque conservano una certa importanza in determinate occasioni di festa. Tra queste, citiamo alcuni eventi interessanti.

### The Sant'Orso Fair

This international event, staged each year on January 30 and 31, brings tens of thousands of visitors to Aosta from the various regions of Italy, and from all over the world to spend their winter holidays in the Aosta Valley. The Sant'Orso Fair is, above all, a great popular event that highlights the creativity and industry of the area's mountain people. Each year approximately one thousand artists and craftsmen from the Aosta Valley exhibit their work, showing with pride and justifiable satisfaction, the fruits of their labor. For some it is a hobby while for others it is a full-time profession, though all exhibitors follow traditional craft methods. All of the traditional craft activities can be seen here: wood sculpture and carving, creation of objects in local "ollare" stone (a fine-grained, green stone from the area), wrought iron, "drap" cloth (a rough cloth made of sheep's wool), lace and wicker to create household objects, wooden ladders, barrels, etc.



Sculpture is the finest expression of the Aosta Valley culture. The materials used are wood (Swiss pine, walnut, chestnut, maple and cherry) and local "ollare" stone. Sculpture first began as a secondary occupation during breaks in agricultural work but gradually evolved and developed. Among the most important forms of sculpture are religious figures, portraits of characters and scenes from family and everyday life, masks and animals from the Aosta Valley.



### Festa della Madonna delle nevi

Il 5 agosto, a Camporcher, splendida valle nei pressi di Aosta, sulle sponde del lago Miserin, tutti montanari della zona si incontrano a 2600 m. Lo scopo è onorare la Madonna delle nevi, pregandola di vegliare sullo stato della montagna nella prossima stagione invernale. Oggi, questo evento è seguito anche da una folla di curiosi e villeggianti, ma mantiene un sapore antico, ricordando che, nonostante il progresso tecnologico, l'uomo si trova ancora in posizione precaria di fronte alla potenza della natura.

### Pont-Saint-Martin

**Roman Carnival:** This is probably the only place in the world where a host of toga-clad tribunes, senators, legions, guards and nymphs celebrate Carnival with a real chariot race! The origins are lost in time, but date as far back as the town bridge, an engineering feat built 2000 years ago by the imperial legions. The festivities end on Tuesday, when a straw devil is burned in effigy under the bridge.



*Pont-Saint-Martin bridge*

### Verrès

**Historical Carnival Pageant and Parade:** Thousands of people come for this delightful presentation, which recounts the inheritance disputes between the beautiful daughters of Francesco di Challand, a local aristocrat. On the Saturday before Carnival, a costumed procession winds its way through the streets to the Town Hall, where the Mayor hands a gold key to Caterina, thus making her Lady of the Manor. Her first official act is to invite the crowd to celebrate in her castle. The festivities last for three days, culminating in an incredibly colorful and noisy carnival parade on Tuesday.



Foto di Lucio Giovannini

### Fête des bergers

La domenica successiva a Ferragosto, a La Thuile, si svolge una importante festa tradizionale. Presso il Colle del Piccolo San Bernardo, luogo in cui anticamente si riunivano i pastori della valle, sia francesi che italiani, si tiene una singolare gara atletica, in cui viene eletta la "regina del colle". La particolarità dell'evento sta nel fatto che le partecipanti non sono ragazze, come si potrebbe pensare, ma mucche, o meglio le "reines".

Lo scontro tra le partecipanti è accanito e si svolge attraverso gare di lotta, strutturate in un vero e proprio campionato, che vede scontrarsi più di cento esemplari. La mucca che supera tutte le sue avversarie e che riesce a sconfiggere l'ultima avversaria, nel temibile testa a testa, vince. Gli scontri sono così agguerriti e stancanti che il concorso, iniziato ad agosto, si conclude la terza domenica di aprile, con l'incoronazione a Croix Noire della regina del colle.

## Enogastronomia e curiosità

### Specialty Foods of Valle D'Aosta

The flavors that emerge from *fontina cheese* summon images of the fresh herbs and flowers the cows graze on in the high Alpine meadows of the Valle d'Aosta. This semi-cooked, straw-yellow cheese, with tiny holes and a supple, soft texture, is perfect for melting and is used to make *fonduta*, or fondue, one of the region's famous dishes. For an authentic *antipasto*, toast small squares of country bread, rub with a clove of garlic, top with little chunks of *fontina* and an anchovy, then pop the toasted squares into a hot oven for a minute, and serve piping hot.



Providing hearty sustenance, *carbonade* is a classic Valdostan stew. The meal is made with salt-cured or fresh beef, onions, red wine, butter, and nutmeg, and often is served with polenta. The name – derived from *carbone*, or coal – refers to the dark gravy that results after the meat is cooked. Eaten in soup, with *lardo* (spiced bacon), or savored alone with a pat of fresh butter, *pane nero* (black bread) is a staple food for families in the valley. Made with rye and wheat flours, this bread was baked traditionally in the communal oven just once a year and was dried to preserve it. Today, residents and visitors consume so much of the satisfying *pane nero* that it is made fresh on a daily or weekly basis. After a delicious and satisfying *fonduta*, friends and neighbors may be found sipping a cup of *grolla dell'amizizia*, or cup of friendship, to keep warm on a chilly night. More than just an after-dinner drink, *grolla* consists of wine and espresso that are mixed and spiked with *grappa* and served hot in a wooden goblet with a lid to keep in the heat.

### Food Festivals of Valle d'Aosta

#### Fiocca Festival

##### Avisé in Beileun village (June)

At this festival, whipped cream, locally known as *fiocca*, is served in paper cups with sugar or *grappa*.

#### Fiha di Pan Festivals

##### Aosta Valley (July and August)

Many local communities in the Valle d'Aosta hold brown bread festivals. At these festivals, the bread is made on the day of the celebration and eaten with other local products.

#### Feta di Resen Festival

##### Chambave (end of September)

This is a celebration of grapes in one of the wine capitals of the Aosta Valley. Local specialty wines are accompanied by traditional local desserts.

*La sagra della fiocca* (panna montata) ha luogo ad Avisé (AO) il 25 giugno nel villaggio di Béileun. Questo villaggio si trova a circa 1700 metri di altezza all'inizio della Valgrisenche: vi si arriva tramite una stradina all'interno di un bosco dove per l'occasione viene organizzata una corsa podistica chiamata "la Martse della fiocca". Questa competizione ha luogo nella mattinata e all'ora di pranzo vengono preparati polenta e carbonada, grigliate di carne e stufati. Nel pomeriggio le donne del paese si occupano personalmente di montare a mano la squisita panna che viene poi conservata all'interno di una grotta naturale ghiacciata.

### La cucina valdostana

*La cucina valdostana è sicuramente da considerarsi una cucina di montagna, ma con un forte carattere ed alcune importanti tipicità.*

La cucina valdostana, con le sue particolarità, è più facilmente comprensibile guardando la conformazione geografica della regione. La Val d'Aosta è la più piccola regione italiana, quasi completamente montuosa e circondata dalle più alte vette d'Italia (Monte Bianco, Monte Rosa, Cervino e Gran Paradiso), è attraversata completamente dal fiume Dora Baltea. La conformazione "montuosa" della regione, unita alla difficoltà che in passato devono aver avuto le popolazioni autoctone a superare le alte cime che separano la Val d'Aosta dai territori circostanti, hanno fatto sì che la cucina valdostana si sia sviluppata rigorosamente intorno agli ingredienti che la valle offriva e pertanto mancano completamente o quasi piatti e sapori comuni in buona parte della cucina italiana. Nella cucina valdostana, per esempio, manca della pasta, sostituendola nelle famose "zuppe valdostane" con pane, riso, formaggio o addirittura castagne. Il pane stesso era per lo più di segale, mescolato talvolta con castagne o mele essiccate. Veniva lasciato seccare e conservato a lungo, poi con un apposito coltello, chiamato per l'appunto "copapan" veniva sminuzzato nelle zuppe o nel latte. L'argomento "pane" ci permette di introdurre una necessaria distinzione fra la cucina valdostana dei poveri e quella dei ricchi. I ricchi infatti si potevano permettere ingredienti importati dalle regioni e dai paesi vicini, Francia, Svizzera e più tardi anche l'America, dando origine ad una diversa e più ricca cucina rispetto a quella "del popolo", la famosa *fonduta* è un esempio molto famoso di cucina valdostana dei ricchi. Sempre a causa del clima della regione, la cucina valdostana è povera di piatti cucinati con olio d'oliva, preferendogli il più comune lardo oppure anche olio ricavato dalle noci. I rigidi inverni e l'isolamento favorirono lo svilupparsi delle arti di conservazione delle carni, quali la salatura e l'affumicatura, per questo adesso in Val d'Aosta si possono gustare carni prelibate come il prosciutto di Bosses o quello di Saint-Oyen, il prelibato lardo di Arnad o la Moccetta. La cucina valdostana è al contrario ricchissima di prodotti caseari, essendo il latte proveniente dagli "alpeggi" uno degli alimenti chiave della regione. Grazie alla Dora Baltea, fiume ricco di carpe, lucci, alborelle, trote, barbi e tutti gli altri tipici pesci di fiume, la cucina valdostana oltre a contare gustosi piatti di carne, soprattutto selvaggina, possiede molte ricette di pesce: in padella, al forno, alla griglia o in zuppa.

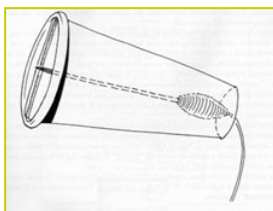


## Valdostani famosi

### INNOCENZO MANZETTI

*Inventore*  
(1826 - 1877)

Benché una nota querelle abbia sempre conteso fra i soli Bell e Meucci l'**invenzione del telefono**, questa è da attribuire, secondo fatti ben documentati, all'inventore valdostano Innocenzo Manzetti. Come dimostrano le ricerche di Mauro Cagniggia, fin dal 1849 Manzetti aveva approntato un rudimentale apparecchio che poi perfezionò e presentò alla stampa nell'estate del 1865, sei anni prima del 'caveat' di Meucci e 11 anni prima del brevetto Bell. Dopo la presentazione del suo strumento, per la prima volta al mondo, la stampa internazionale annunciò che "era stata trovata la possibilità di trasmettere la parola a grandi distanze per mezzo del filo elettrico". Qualche mese dopo, lo stesso



Meucci, relativamente a tale invenzione, scrisse ad un giornale newyorkese: "Io non posso negare al signor Manzetti la sua invenzione...", poi descrisse un suo telefono che era meno perfezionato e qualitativamente inferiore a quello inventato ad Aosta: "Meucci mentre parlava doveva tenere stretta fra i denti una lamina, Manzetti discorreva liberamente in una cornetta". In questi ultimi anni alcuni storici italiani delle telecomunicazioni hanno notato come i progetti di Meucci denotino una certa somiglianza con il dispositivo del Manzetti e, quindi, sono posteriori al 1865. Si comprende anche perché nel 1885 il signor August Mathias Tanner, procuratore dei brevetti a Washington, in occasione delle decine di processi che vedevano contrapporsi Bell, Meucci ed altri presunti inventori, richiese a parenti e amici di Manzetti gli articoli di giornale che potessero servire per far riconoscere ufficialmente in America il genio valdostano come "the true inventor of the speaking telephone". Purtroppo era ormai troppo tardi: qualche anno prima, due sconosciuti emissari di un'imprescindibile compagnia telefonica americana, frodarono gli eredi Manzetti portando loro via tutti i progetti ed i prototipi dell'invenzione in cambio di illusorie promesse, così come testimoniato da un atto notarile conservato ad Aosta. Manzetti si occupò di acustica, di idraulica, di elettricità, di meccanica, di astronomia e la sua prima importante invenzione, fu il "suonatore di flauto", una sorta di moderno robot in grado di suonare tale strumento a fiato. L'automa (che era composto da almeno cinquecento congegni meccanici!) assomigliava ad un uomo vero e la sua struttura era composta da ferro, acciaio e pelle di camoscio. Manzetti realizzò numerosi altri strumenti che risultarono di grande utilità pubblica. Tra gli altri si ricorda un velocipede a tre ruote, una particolare macchina idraulica impiegata per svuotare i pozzi delle miniere di Ollomont, un sistema di filtraggio che permetteva di rendere più pura l'acqua del torrente Buthier, allora usata per l'approvvigionamento idrico di Aosta. Fu di sua creazione anche un particolare pantografo in grado di riprodurre qualsiasi oggetto riducendolo o ingrandendolo. Manzetti non era però dotato di un grande senso degli affari, creava marchingegni per puro diletto o per amore di scienza e quando produceva per rivendere ne traeva in genere magri guadagni.

### MARCEL BICH

*Inventore*  
(1904 - 1994)



Era di origine valdostana il barone Marcel Bich. Se questo nome vi dice poco, il marchio dei suoi prodotti vi è sicuramente noto: **BiC®**. Nato a Torino nel 1904, da famiglia originaria di Valtournenche, seguì il padre, ingegnere civile, in Italia, Spagna e infine in Francia dove gli venne

accordata la cittadinanza nel 1931. Alla Liberazione rilevò, insieme ad un socio, una fabbrica di stilografiche. Nel '49 decise di puntare tutto sulla penna a sfera, già prodotta negli Stati Uniti, che riuscì a perfezionare rapidamente. Nel '53 contrattò i diritti d'autore con l'ungherese Biro, rifugiato in Argentina, che aveva brevettato la penna a sfera, ed iniziò la prima campagna pubblicitaria. Il successo fu enorme e, a fronte di un'attesa di produzione di 10.000 penne al giorno, in 3 anni le richieste superarono le 250.000. La sua penna inaugurò l'era dei prodotti non ricaricabili, a basso costo. Iniziò quindi ad esportare e nel 1957 riuscì nel suo secondo "colpaccio": acquisire l'azienda inglese Biro-Swan. L'anno seguente, non senza problemi, acquisì anche il 60% dell'americana Waterman. La sua ascesa continuò ininterrotta alla conquista di tutti i mercati mondiali. Oggi si vendono nel mondo circa 20.000.000 di biro BIC al giorno! Nel 1973 Marcel Bich inizia a diversificare la propria attività lanciando l'accendino BIC a fiamma regolabile. La sua qualità e praticità gli assicurano un immediato successo. Nel '75 nasce il rasoio monolama usa e getta, seguito dal celebre bilama. Oggi la BIC è leader anche in questi settori, con una produzione di 4 milioni di accendini e otto milioni di rasoi al giorno.



Appassionato di vela, a cinquant'anni partecipò senza successo alla Coppa America.

Il barone Bich ha donato alla regione Valle d'Aosta il castello di Ussel, insieme ad un generoso contributo, affinché venisse restaurato e restituito ad un uso collettivo. Oggi questo interessante maniero è nuovamente aperto al pubblico ed ospita esposizioni temporanee.



Marcel Bich morì il 30 maggio 1994, all'età di ottant'anni. Il figlio Bruno, che nel 1993 ha preso la presidenza del gruppo, ha assicurato di seguire i principi del padre: "Dare fiducia agli uomini, non avere debiti, avere posizioni mondiali, vendere al pubblico la migliore qualità al prezzo più basso possibile".

## INFORMAZIONI

78° CONGRESSO INTERNAZIONALE DELLA  
SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI  
Roma, 28 – 30 settembre 2007

Il congresso sarà inaugurato nella Sala della Pinacoteca del Campidoglio, alla presenza del Sindaco di Roma e di varie autorità istituzionali. In coincidenza ci sarà la celebrazione del 1° Centenario della morte di Giusuè Carducci, fondatore della Società Dante Alighieri, che avrà il seguente tema “Carducci 2007: solo un anniversario?” Per il programma lavori e per le gite facoltative a pagamento organizzate in occasione del congresso, potete consultare il nostro sito web [www.dantemichigan.org](http://www.dantemichigan.org) alla voce eventi e scaricare il programma completo in formato PDF.

Effective immediately, the DAS has a new P.O. BOX. When mailing in your renewals or any other communication via U.S. Post Office, please send to:

**Dante Alighieri Society  
Michigan Chapter  
P.O. BOX 1644  
Troy, MI 48099-1644**

If you want to see any photos from one of our recent DAS events, please log on to:

**[www.dantemichigan.org](http://www.dantemichigan.org)  
“Events”  
click on photo galleries**

78° DANTE ALIGHIERI SOCIETY  
INTERNATIONAL CONFERENCE  
September 28 - 30, 2007 - Rome, Italy

The conference will be held in the Sala della Pinacoteca of Campidoglio. The mayor of Rome will be the guest of honor as well as other prominent officials. During this event we will also celebrate the 100<sup>th</sup> anniversary of the death of Giusuè Carducci, one of the founders of the Dante Alighieri Society. For further information on the agenda, the additional excursions (at your own expense), and to download the registration form in PDF format, you can go to our web site [www.dantemichigan.org](http://www.dantemichigan.org) and click on “events”.

The DAS will now be accepting **SPONSORS** for our website and Il Mosaico. If you are interested in posting your ad, please send your inquiry to:  
**[info@dantemichigan.org](mailto:info@dantemichigan.org)**



38600 Van Dyke Ave.  
Suite 260  
Sterling Heights, MI 48312

**Assisting Dante Alighieri Society  
members with the growth and  
protection of their assets.**

Phone: 586.939.6926 x262

**Tim Hinkle**

Insurance products offered through John Hancock Life Insurance Company, Boston, MA 02117.  
Registered Representative/ Securities offered through Signator Investors, Inc., Member NASD, SIPC.  
28411 Northwestern Highway Suite 1300 Southfield, MI 48034 (248) 827-1300. 225-1011.2004-9737798

### DANTE ALIGHIERI LIBRARY COLLECTION IMPORTANT INFORMATION !!

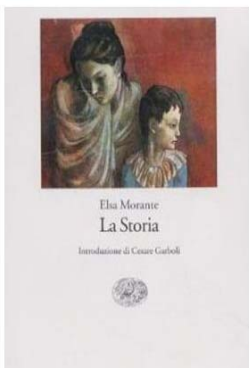


*Due to the remodeling project at the Oakland Community College library, Royal Oak campus, the DAS book collection will be temporarily held this year in Room D206 on the second floor at the Royal Oak campus. We urge students and all members of the Society to check out the material from our collection. Currently the collection includes 176 titles.*

It is easy to view the collection by going online to: OCC web site: [www.occ.cc.mi.us/library](http://www.occ.cc.mi.us/library) and click on “Library Catalog”, then under “Enter Search Terms”, type in: “Dante Alighieri Society Collection”.

The following book is available in the DAS Collection at OCC in Royal Oak in room D206.

### La Storia Elsa Morante



Concepito e scritto in tre anni, dal 1971 al 1973, *La Storia*, il più celebre e discusso tra i romanzi di Elsa Morante, viene pubblicato nel giugno del 1974, suscitando, fin dal suo primo apparire, calorosi consensi, ma anche vivaci reazioni polemiche. Quest’opera letteraria non si presenta come i comuni romanzi storici dell’Ottocento, ma contiene dei fogli in carattere tipografico minuto, in cui è narrata — con grande scrupolo documentario — la vera storia, anno per anno, dal 1900 al 1967. Romanzo strettamente legato alle vicende della seconda guerra mondiale e dell’immediato dopoguerra (dal 1900 al 1947), *La Storia* narra le tragiche vicende di Usepe, nato dalla violenza che la madre, Ida Ramundo, maestra elementare vedova ed ebrea, ha subito da un giovane militare tedesco, un ragazzo incosciente — e al tempo stesso spaventato e melanconico — alla ricerca di una donna che lo consoli della sua triste condizione di soldato. Cresciuto gracile e minuto tra gli stenti e la fame di una Roma occupata, Usepe muore, stroncato da una grave forma di epilessia («Il Grande Male») e Ida, piccola donna mite e indifesa, impazzisce dal dolore, non riuscendo a impedire la morte prematura del figliolletto.

## Education

It's never too late to learn a foreign language, to gain knowledge of the language spoken by your parents and/or grandparents, or simply to learn how to communicate during your vacation in Tuscany while sipping a nice Chianti and eating spaghetti ...surrounded by the amazing views of the Tuscan hills. This is the spirit that inspired the Dante Alighieri Society, Michigan Chapter (DAS) and its Education Committee, to create Italian language classes open to all students (with or without Italian heritage) and offered through the local Community Education offices of Birmingham and Utica.

In the past few years the DAS has broadened its programs for Italian classes, and today we are proud of our commitment in offering courses to children, adolescents and adults of all ages. The teaching methods are different based on linguistic needs and the students' demographics. Classes are offered in a fun and playful environment for children while a more academic teaching system is adopted for the adolescent and adult classes. The DAS Italian classes gradually introduce students to the Italian language, giving them the appropriate tools to start a brief conversation after their very first lesson. The ultimate goal of these courses is to prepare the students (after one or two years) to achieve an intermediate linguistic knowledge and gain communication skills in Italian.

The DAS teachers are all native Italian speakers, born and raised in Italy. With their effervescent personalities and high professionalism and linguistic preparation, they are able to bring to class a fresh Italian "breeze" and to accompany the students on a virtual tour across the Italian language and culture.

In addition to the pure linguistic approach (grammar and conversation), the DAS language courses pay particular attention to the promotion of the Italian culture. Therefore, our instructors will introduce aspects of the modern Italian culture and society by discussing the celebrations of special festivities that are part of the deeply rooted Italian traditions. The adoption of the modern interactive instruments such as CDs, computers and DVDs, perfectly encompasses both old and new traditions.

The Education Committee thanks "Il Mosaico" for giving it this opportunity to present what the Committee is all about and to introduce to the readers the classes the DAS offers in the Metro area. Please visit our web site at [www.dantemichigan.org](http://www.dantemichigan.org) to check updates on Italian classes, and feel free to contact the Education Committee directly for further information. Arrivederci...

Sincerely,

The Education Committee

Giovanna Cappi – Chair

Francesca Conti Iacobucci – Assistant Chair

Laura Borroni-Bird – Education Advisor

### **Italian classes in Utica and Birmingham**

We are happy to report that the new "Viva l'italiano" class we offered this winter in both Birmingham at the Derby Middle School and in Shelby Township at Eisenhower High School went very well. This class is for teenagers to adults, which focuses on the basics of the Italian language as well as the culture of Italy. The Birmingham spring session began on Saturday, April 21, where we are offering two sections, one for new beginners and one for return students from the winter session. If you are interested in taking classes in the fall, please contact our Education committee at:

**[education@dantemichigan.org](mailto:education@dantemichigan.org)**

#### ***Birmingham Classes - Derby Middle School***

#### ***Viva l'italiano***

Beginning Italian (from ages 16 to adults)

Two sections - levels 1 and 2

Saturday, April 21 - Saturday, June 16, 2007

10:30 am to 11:30 am

For more information, please call 248.203.3800

View classes and register online at:

**[www.communityed.net](http://www.communityed.net)**

### **Gruppo Italiano of the Dante Alighieri Society of Michigan**

On April 13, 2007 the Gruppo Italiano of the Bloomfield Township Senior Services was enlightened by the presentation of Sister Maria Theresa Magrie, IHM (Immaculate Heart of Mary) at its monthly meeting. Sister Maria, a recent Dante member, has a Master of Music, a Master of Music Education, is a Lyric Soprano, plays both piano and organ, does Liturgy Planning and is the recipient of the National Steinway Award. Although she is "semi-retired", she is currently involved with music at St. Vincent's parish in Pontiac, where she also sings in Spanish. In the past she has taught music and conducted choirs and choruses at schools and churches where sent, including Chicago and the Detroit area, her home town. She has also sung the National Anthem for both the Red Wings and Detroit Tigers, and sung with the Coro Italiano. Her story is fascinating, and in spite of her many accomplishments, she retains her humility and is a joy to hear. She concluded her presentation with a lovely a cappella rendition of Ave Maria.

Please join us at our next meeting on May 11 at 10 am. For more information, contact Angie Giffels at [angiegiffels@aol.com](mailto:angiegiffels@aol.com).



*From left: Linda Ostrove, Christine Jamison, Sister Maria Theresa Magrie, IHM, Sue Ashurst (a visitor from England) enjoy the opportunity to talk about music.*



### *Marco Polo's Journey into the Unknown*

**Wednesday, September 27, 2006** - Professor Richard Raspa of Wayne State University discussed Marco Polo's world-altering journey and how it continues to shape the world. In the 13th century, Marco Polo's book, *Il Milione*, created a new geography of the world. The book describes places, landscapes, and cultures along the ancient Silk Road that had been the corridor of international trade from the Orient to the West since the first millennium B.C. Along the Silk Road were exotic Tartar, Mongol and Arab civilizations. For medieval Europeans, Marco Polo's book offered a shocking glimpse at another reality.

### *Italian Cinema Lecture: The Best of Youth*

**Sunday, October 22, 2006** - The Dante Alighieri Society, Michigan Chapter hosted a special lecture on Marco Tullio Giordana's award-winning film, *The Best of Youth*. Professor Jim Michels of Wayne State University presented clips from the film and discussed various aspects of the plot, setting, characters and themes. The film, titled *La Meglio Gioventù* in Italian, was awarded the "Un Certain Regard" award at the Cannes Film Festival in 2003.

### *Annual Meeting and Member Celebration*

Tuesday, November 14, 2006 - Piccirilli's restaurant hosted the Annual Meeting of the Dante Alighieri Society of Michigan. Paola Morabito and Teresa Piovesan Nascimbeni received the DAS Award for their contributions in serving the Italian community in Michigan. Armando Delicato, with the support of visual transparencies, presented his book "Italians in Detroit": a virtual trip through the Italian emigration to Detroit from 1701 to the present. We wish to thank Liliana Kleine for her generous donation of flowers for the centerpieces.



Past DAS Cultural Chair Paola Morabito receives a recognition award for her contributions to the DAS from her replacement Wanda Bianchi (left).



Teresa Piovesan Nascimbeni receives a recognition award for her contributions in serving the Italian community from DAS President Liana Spalla and Nominating Chair Emma Edgar.



Emma Edgar (left) and DAS instructor Giovanna Cappi (right) welcome Italian student Tammy Tyree and her fiancé, Flavio Stoppa, to the DAS Annual meeting.



Armando Delicato gives an enlightening presentation on his book "Italians in Detroit".

### NEW MEMBERS

We are very happy to welcome the following new members to the Chapter:

Dody Allhouse  
 Lou Baltman  
 Susan & Ernest Calabro  
 Frank Campanale  
 Jeffrey Cauley  
 Colleen Cirocco  
 John V. Conti  
 Pam De Laura  
 Cindy Franco  
 Erika Fulk  
 Rosemary & James Fullmer  
 Rosemary Hinkle  
 Pasqualina Miller  
 Elena Past  
 Mary Roussgavi  
 Michele Taddei  
 Kirstin Tatar  
 Mary and Paul Treppa Manzella  
 Kip Wasenko  
 Tom Walkush  
 David Zoia

### *Festa di Carnevale*

Viva Viva il Carnevale!!! Che bella festa e quanta allegria la celebrazione del Carnevale della Scuola Arcobaleno all'insegna dell'Antica Roma! Presenti circa 50 persone tra cui bambini ed adulti (Medusa, Cornelia dei Gracchi, Rea Silvia, etc.) che si sono dilettrate in giochi divertenti ed hanno assaporato leccornie carnevalesche regionali preparate da Silvio's Organic Pizza.

### *Festa della Befana*

**Saturday, January 6, 2007** - The Dante Alighieri Society, Michigan Chapter and the Federazione Abruzzese co-hosted the Festa della Befana, celebrating the Italian tradition of the Befana.

*Italian Auto Industry***Thursday, February 15, 2007**

This special reception featured a discussion of the Italian auto industry with the following distinguished guest speakers: Jeff Cauley, president of Cauley Ferrari-Maserati; Kip Wasenko, Director of Special Vehicles at GM; and David Zoia, executive news editor of *Ward's Auto World* magazine.

*President of Cauley Ferrari-Maserati Jeff Cauley (center) and DAS Cultural Chair Wanda Bianchi welcome Dr. Carlo Romeo (right), Consul of Italy in Detroit, the guest speakers and DAS members to the event.*

*Arte Povera***Thursday, March 29, 2007**

The Dante Alighieri Society and the Romance Languages Department at Wayne State University hosted a lecture on *Arte Povera* presented by Rebecca Hart, associate curator of contemporary art at the Detroit Institute of Arts.

*Arrivederci Italia e Ciao America*

This section is dedicated to stories from our members, children and adults alike. We are soliciting your stories, in English or Italian, which tell how you came to America, your impressions, or your feelings after leaving Italy - anything you want to share about your coming to America or leaving Italy. Please e-mail your stories to: [info@dantemichigan.org](mailto:info@dantemichigan.org).

Like so many Italian immigrants who came to America, I was a young man in search of opportunity. My ambition was to build a future, and the United States held the key to this dream. In post-war 1952, the quickest route to the United States was through Canada. My plan was to join my father who had immigrated ten months earlier. Shortly after my euphoric arrival, however, I was diagnosed with tuberculosis of the bone and was forced to spend 18 months in a body cast. My earliest impressions of North America were formed from a hospital bed. The hand of fate turned this personal tragedy into a life-transforming event. While immobilized, I began to make models and discovered a new talent. First, I carved an image of Lincoln into a bar of soap. Then, I fashioned a clay bust. Art teachers encouraged my pursuit of a career in automotive styling. From my youth in Italy as a woodworker to 31 years at Ford Motor Company's design center, immigrating to the United States has opened previously unimaginable doors. My career at Ford has been followed by founding my own design firm and embracing my after-hours passions of ballroom dancing and cycling. After all these years, I still enjoy sharing Italian culture with American friends. This May, I am helping stage a musical and educational program about the development of Italian opera in America. Joining these two remarkable cultures together brings joy to both me and audiences in my adopted country.

*Giuliano Zuccato*

Sono venuta a vivere in Michigan circa 7 anni fa. Vengo da una piccola frazione nella provincia di una delle capitali più belle del mondo: ROMA. Alle spalle ho lasciato delle incredibili colline sempre verdeggianti, la mia famiglia e la mia gente che con il loro immenso calore mi fanno sempre sentire a casa! A Roma ho lasciato tutto, o almeno così pensavo, quando per seguire mio marito (americano) ci siamo trasferiti qui nel Michigan. È stato molto duro all'inizio, poi con l'arrivo dei nostri figli tutto ha iniziato a prendere sembianze diverse. Sono certa che i sentimenti che provo sono uguali a tutti coloro che, come me, sono andati via dall'Italia per "dovere". Intrappolata in un limbo, dove sento di non appartenere più a nessuno dei due mondi, sono comunque riconoscente a questo Paese che con le sue diversità mi ha aperto una visione nuova della vita. Soprattutto, in America ho finalmente sentito il bisogno di identificarmi come italiana. L'America mi ha dato quello che in Italia non avevo: l'amore per la mia nazione, per i suoi innumerevoli luoghi da favola, la gente sempre disponibile, e senza parlare di cibo. In America ho imparato ad apprezzare quello che avevo e che sempre avrò perché parte di me. Qui in Michigan ho trovato un'altra famiglia, composta da persone che partono dal nord fino al sud dell'Italia passando per le isole. Ho stretto amicizie che mai avrei potuto se fossi rimasta in Italia. Quindi, anche se con il cuore un po' dolente sarò sempre grata al fato che mi ha portata a vivere in questo posto lontano dal mio mondo.

*Daniela vive a Birmingham, MI con il marito Mitch ed i figlioletti, Helisa, Tulia ed Edward.*

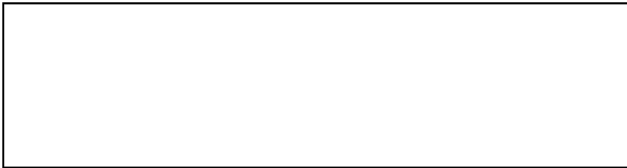


**Dante Alighieri Society**

NON-PROFIT  
US POSTAGE  
PAID  
TROY MI  
PERMIT NO 37

Michigan Chapter  
P.O. Box 1644  
Troy, MI 48099-1644

**Return Service Requested**



**Attention all Students!**

The Dante Alighieri Society, Michigan Chapter is pleased to extend a one year complimentary student membership to all interested high school, college and university students who share an interest in learning about the Italian language and culture. To take advantage of this limited-time offer, please send an e-mail to [membership@dantemichigan.org](mailto:membership@dantemichigan.org). Be sure to include your name, address, phone number and e-mail address.

Membership Application and Renewal January 1 - December 31, 2007	2007 Dante Calendar & Upcoming Events														
<p>Name _____</p> <p>Address _____</p> <p>City/State _____ ZIP _____</p> <p>Phone Number: (H) _____ (W) _____</p> <p>Email _____ Fax _____</p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr><td>_____ Patron</td><td style="text-align: right;">\$100</td></tr> <tr><td>_____ Sustainer</td><td style="text-align: right;">\$50</td></tr> <tr><td>_____ Family</td><td style="text-align: right;">\$40</td></tr> <tr><td>_____ Individual</td><td style="text-align: right;">\$25</td></tr> <tr><td>_____ Senior Citizen</td><td style="text-align: right;">\$15</td></tr> <tr><td>_____ Student</td><td style="text-align: right;">\$10</td></tr> <tr><td>_____ Donation</td><td style="text-align: right;">_____</td></tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;"><b>You can now register online at:</b> <a href="http://www.dantemichigan.org/membership">www.dantemichigan.org/membership</a></p>	_____ Patron	\$100	_____ Sustainer	\$50	_____ Family	\$40	_____ Individual	\$25	_____ Senior Citizen	\$15	_____ Student	\$10	_____ Donation	_____	<p style="text-align: center;"><b>Friday, May 4</b> "Italian Opera in America" 8 pm - Giuliano Zuccato's Home for the Performing Arts (586.573.7525) Northville, MI</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>Sunday, May 20 - Dante Event</b> "Wine Testing and Photography Exhibit" 2 pm - Manzo Eye Care Royal Oak, MI</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>Sunday, June 3</b> Festa della Repubblica 2 pm - Italian American Cultural Center Clinton Twp., MI</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px;"> <p style="font-size: small;">Additional DAS Events will be announced by mail and e-mail. Please send us your updated e-mail address.</p> <p style="text-align: center; font-size: small;"><a href="mailto:info@dantemichigan.org">info@dantemichigan.org</a> <a href="http://www.dantemichigan.org">www.dantemichigan.org</a></p> </div>
_____ Patron	\$100														
_____ Sustainer	\$50														
_____ Family	\$40														
_____ Individual	\$25														
_____ Senior Citizen	\$15														
_____ Student	\$10														
_____ Donation	_____														