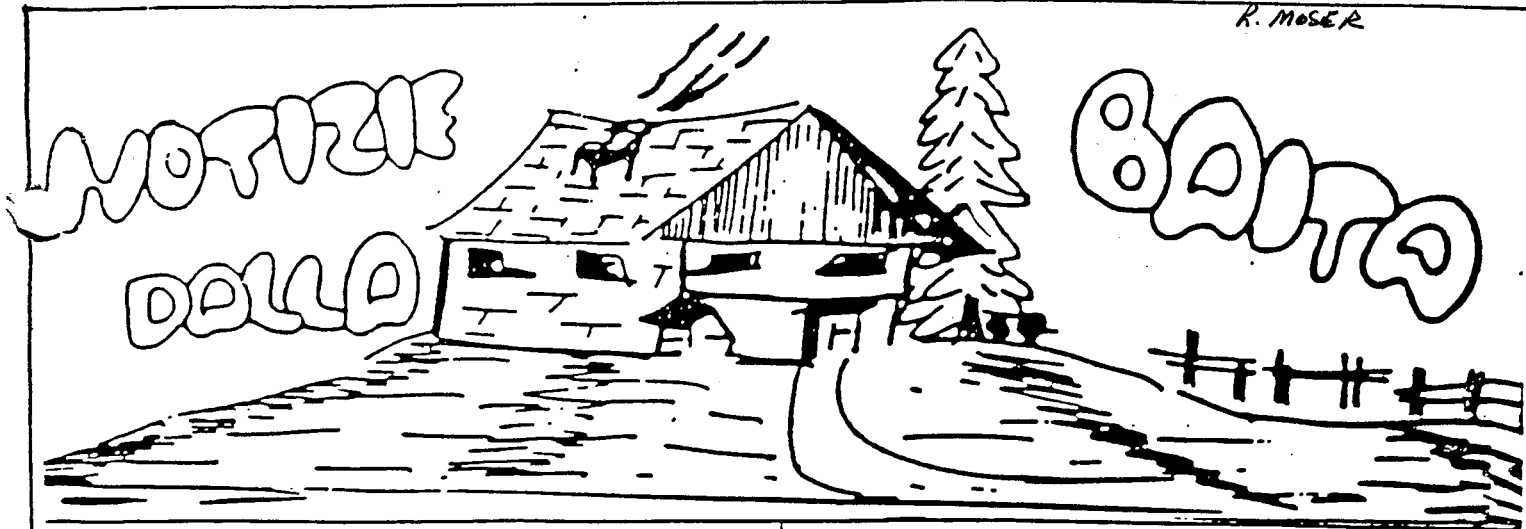




Tyrolean Trentin Social Club Toronto
3300 Steeles Ave. West, Unit 31
Concord, Ontario L4K 2Y6

Bollettino Bimestrale
Anno XVI - Numero 5 - sett. ott. 1990

DAL PRESIDENTE DI I.T.T.O.N.A. A TUTTI I TRENTINI DI TORONTO.

FOR THOSE OF YOU INTERESTED, ON JUNE 16, 1991, A THIRD STATUE OF FR. EUSEBIO FRANCISCO KINO WILL BE DEDICATED IN THE TOWN OF SEGNO, VAL-DI-NON, TRENTO.

THERE IS ALSO PRESENTLY A STRONG MOVEMENT TO HAVE FR. KINO CANONIZED A SAINT.

AT THE DENVER CONVENTION IN 1988, WE PRESENTED A VIDEO TO FR. BONIFACIO TITLED "MISSION TO GLORY" LIFE OF FR. KINO. DUE TO LEGAL PROBLEMS WITH THE DISTRIBUTOR AND PRODUCER WRITER, KEN KENNEDY, THE FILM TITLE HAS BEEN CHANGED TO "THE FATHER KINO STORY". IT IS PRESENTLY AVAILABLE ON V.H.S AT A COST OF \$24.95 POSTAGE INCLUDED AND CAN BE OBTAINED BY PHONING AN 800 NUMBER - 1-800-238-7827.

WE DO NOT INTEND TO SOLICIT NOR PROMOTE THE VIDEO. WE FELT THAT POSSIBLY MANY TRENTINI MIGHT BE INTERESTED IN KNOWING WHAT HAS BEEN STATED AND MAY WANT A COPY FOR THEIR HOME VIEWING.

SIGNED

EUGENE V. PELLEGRINI,
PRESIDENT.

Direttore Responsabile: Gino Inama
Comitato Di Redazione: Il Consiglio Direttivo

" O T T O B R E "

Ottobre è il mese del raccolto.

Nelle valli Trentine si produce frutta, frutta secca, e ortaggi. La Val di Non produce una grande quantità di mele pregiate (DOC), la Golden Delicious, la Renetta Canada, Red Delicious ed altre.

Il raccolto quest'anno si aggira su un quantitativo di 3,500.000 gli conservati in 17 moderni magazzini frigo, sparsi per tutta la valle.

Vendemia. Nella Val d'Adige, Val Lagarina, Alto Garda e Val Sugana il raccolto è aumentato di quantità e qualità; Uve pregiate come Chardonnay, Teroldego, Merlot, Pinot nero, Pinot grigio, Marzemino, Lagrein, Moscati ed altre bianche e rosse fanno del vino DOC conosciuto in tutto il mondo, sono pure pregiati gli spumanti che la vendita e la produzione è raddiopata negli ultimi 10 anni a 5,900.000 di bottiglie.

Qui in Canada il mese di ottobre è il mese della caccia. Caccia grossa intendo. Gruppetti di trentini ed altri si sono recati al nord dell'Ontario oltre 1500-2000 km da Toronto alla caccia dell'alce (moose). Quanto pare ha fruttato molto, tanto quanto ha fruttato la raccolta della frutta della vendemia nelle valli trentine. La differenza stà che il raccolto è il frutto del sudore del lavoro di tutto l'anno, la caccia invece e la soddisfazione del cacciatore di prendere l'alce.

Il gruppo formato da Dario Zeni, Renzo Moser e cognato, Romolo Maccani e figlio ed altri amici non trentini hanno fatto un bottino di 4 bei esemplari, bravi. Il gruppo di Frank Marchetti, Giuliano Cibari, Andy Scandolari pure loro accompagnati da altri amici ne hanno presi 4 ma portati a casa 3. Invece un'altro gruppo capeggiato da un trentino, Ben Bazzoli ne hanno acciuffati 2, tutti bravi dunque e congratulazioni, sperando di poter assaggiare questa deliziosa carne!!!



La produzione alimentare del Trentino è oggi del tutto diversa da quella di 50-80 anni fa. All'inizio del secolo la popolazione del Trentino era costituita al 70 per cento da contadini. Da piccoli a piccolissimi contadini che resistevano in quanti potevano su quanto produceva un campo di granturco sottratto alla montagna e al bosco. Una mucca, due capre e la coltivazione del gelso per l'allevamento dei bachi da seta erano le sole aggiunte al campo di granturco e all'orto con le galline e il maiale.

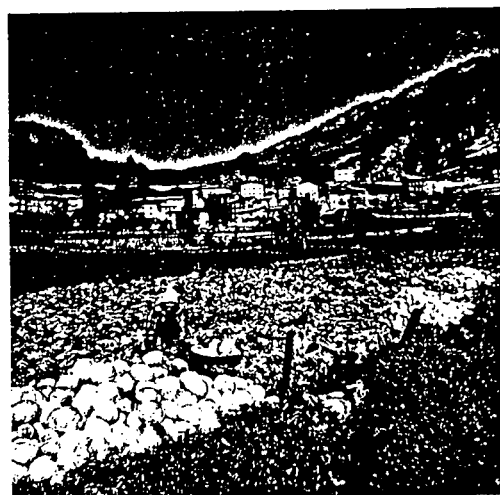
Oggi la popolazione agricola è pari al 7 per cento, è cioè una decima parte di 80 anni fa. Ma dovrà scendere ancora. La campagna è stata tutta ridisegnata perché si è specializzata nelle due produzioni che per la loro eccellente qualità si sono imposte sul mercato internazionale: le mele e l'uva.

Ad ottimizzare il profitto derivante dal commercio delle mele provvede un sistema di raccolta e di conservazione in celle refrigerate realizzate quasi tutte da consorzi tra frutticoltori.

Ad ottimizzare i risultati economici della produzione di uve è la loro lavorazione in vini pregiati e, più di recente, in spumanti classici, oltre che nelle grappe tradizionali.

Anche la zootecnia è diventata un'attività specializzata per la produzione di carne trentina e di latticini che attingono a risultati molto redditizi specialmente nel formaggio «grana trentino» e nella produzione di yogurt.

Mele, vino, spumanti e grana: prodotti trentini di altissimo pregio che si impongono sui mercati oltre che per la loro qualità anche per le capacità commerciali del management che presiede alle organizzazioni consortili dei produttori. Dettando norme e disponendo provvidenze legislative concordate con le organizzazioni di categoria (Federazione dei consorzi cooperativi, Consorzi frutta, Cantine sociali, Comitato vitivinicolo, Consorzio produttori latte, Consorzio dei caseifici sociali, ecc.), la Provincia autonoma di Trento ha pilotato un organico sviluppo economico del settore agricolo-alimentare che è tuttora in corso.



DECEDUTI: Alla giovane età di 52 anni il giorno 16 settembre 1990 improvvisamente spirava Mary Zeni lasciando nel più profondo dolore il marito Giulio, le figlie Norma col marito Fausto, e Sandra. La mamma Gina, la sorella Lina e Mirella residenti a Cavedago. La sorella Pia con Luigi, il cognato Ezio con Elda ed i parenti tutti. La direzione del club, il gruppo donne e tutta la comunità trentina porgono loro le più sentite condoglianze e partecipano al dolore.

MATRIMONI: Mr. and Mrs. Eugenio Malfatti e Mr. and Mrs. Mansueto Pedretti annunciano il matrimonio dei figli Angela e John avvenuto il 30 giugno 1990. Congratulazioni!

CHILDREN'S CHRISTMAS PARTY

Your children are invited to the annual Christmas party on Sunday, December 9, 1990 at the Casa Trentina hall. The activities will commence at 9:30am sharp. The party is boys and girls aged infant to 12 years (inclusive) only. Grandparents may bring their grandchildren at a cost of \$5.00 per child. Contact Gemma Ianes at 851-1160 or Bruna Cazzoli at 249-3587 before November 15, 1990 to reserve your gift.

Please make sure dues are up to date, if not we will be collecting on December 9, 1990

La messa dei morti sarà celebrata il giorno 4 novembre come annunciato nella Baita precedente nella sala della casa trentina alle 17:00 (5:00pm), dopodiché ci sarà la castagnata e il bar sarà aperto.

Membri del comitato saranno a disposizione per raccogliere i dues e mettersi in regola con il club.

