OTTOBRE - DICEMBRE 2011

L'Ordine vi informa

ORDINE FIGLI D'ITALIA IN CANADA
505 rue Jean Talon Est, Montréal, Qc H2R 1T6 Tél.:(514) 271-2281 Téléc.: (514) 271-2281
secr-ofi@bellnet.ca

63ma GIORNATA DELL'AMICIZIA

Il 24 Settembre si è svolta la giornata dell'amicizia, tradizionale giornata iniziata circa 63 anni fa al PARC BELMONT. Oltre 550 persone vi hanno preso parte. Tanta allegria, giochi per grandi e piccoli, gare di bocce con rimessa delle medaglie, trofeo, ballo e canti accompagnati dalla Banda Gentile. Un succulento pranzo è stato servito dal personale dello Chalet du Ruisseau , che da qualche anno ci accoglie. Non è mancata la raccolta delle mele e la mangiata delle pannocchie. Il tutto è riuscito grazie alla bellissima e soleggiata giornata.

VIVA LA BANDA!

Dal 2 4 Novembre al 4 Dicembre 2011 presso la Casa d'Italia si è svolta la mostra fotografica delle "Bande Italiane a Montreal". Mostra organizzata dall'O.FI. , grazie alla disponibilità del Presidente G. Fratino e del Tesoriere M.Di Pesa, sotto lo sguardo vigililante della segretaria d'ufficio S. Faoro.

continua

GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO

Ginette Charland
514 214-8876
gcharland@cimetierenddn.org

Cripte
a partire da
8900$
Sconto
possibile
del 5%

NOTRE-DAME-DES-NEIGES

Fieri di associarsi
Ordine Figli d'Italia

4601, ch. de la Côte-des-Neiges,
Montréal (Québec) H3V 1E7
514 735-1361
www.cimetierenotredamedesneiges.ca

PATRONATO INAS CISL
I.N.A.S.-QUEBEC-CANADA

DA 25 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO

514-844-0010
Casa D'Italia • Centro L. Da Vinci
Nuova Sede La Salle • Hôtel de Ville de LaSalle
514-326-7262
courriel: s.quercia@inas.it

SANTINO QUERCIA
per servirvi

Ufficio pensioni e assistenziale

Casa D'Italia
505, Jean-Talon Est,
Montréal, Québec H2R 1T6
Tél: 514 844-0010 Fax: 514 844-5174

Centro L. Da Vinci
8370, Boul. Lacordaire,
Saint-Léonard, Québec H1R 3Y6
Tél: 514 326-7262 Fax: 514 326-1882

Nuova Sede LaSalle
8190, Boul. Newman, Suite 300
Ville LaSalle, Qc H8N 1X9
Tél.: 514-903-5004 • Fax: 514-844-5174

Hôtel de Ville de LaSalle
55, rue Dupras,
LaSalle, Québec H8R 4A8
Tél: 514 367-6207 Fax: 514 844-5174

continua

Foto della mostra "Bande Italiane a Montreal" presso la Casa d'Italia.

L'Ordine Figli d'Italia ringrazia tutti gli Sponsors che con il loro supporto hanno dato modo di poter svolgere questo evento culturale.

Cimetière Notre-Dame-des-Neiges , Repos Saint-François d'Assise, Congresso Nazionale degli Italo-Canadesi (regione Quebec), Ciot ed **Elio Pizzeria**

Brunch 2011 di Gerry Sklavounos
da sinistra:
Giuseppe Fratino -Presidente dell'O.F.I.,
Jean Charest -Primo Ministro del Quebec,
Gerry Sklavounos -Deputato di Laurier-Dorion
e **Gaby Mancini** -Presidente della Corporazione Casa d'Italia.

IL
GRAN CONSIGLIO ESECUTIVO
DELL'
ORDINE FIGLI D'ITALIA

Fratino Giuseppe
Presidente generale

Viero Alda
Vice-presidente generale

Celli Marisa
Segretaria generale

Carmosino Michelina
Amministratrice

Cordileone Santino
Amministratore

Niro Dora
Amministratrice

Sardo Josée
Amministratrice

Scaringi Carmine
Amministratore

Stinziani Giuseppe
Amministratore

Di Pesa Mario
Tesoriere

Faoro Sonia
Segretaria d'amministrazione

AUGURA AI SOCI E FAMIGLIE, AMICI E SIMPATIZZANTI

UN SERENO NATALE ED UN FELICE E PROSPERO 2012

CHE SIA PORTATORE DI SALUTE, PROSPERITÀ, FELICITÀ,
AMORE E PACE NEL MONDO

ORDINE FIGLI D'ITALIA IN CANADA

GRANDE CONSIGLIO ESECUTIVO

Presidente: ***Fratino Giuseppe***
Vice-presidente: ***Viero-Venditti Alda***
Segretario generale: ***Celli Marisa***
Tesoriere: ***Di Pesa Mario***
Amministratori: ***Carmosino Michelina, Cordileone Santino, Niro Dora , Sardo Josée, Scaringi Carmine e Stinziani Giuseppe***
Segretaria d'amministrazione: ***Faoro Sonia***

BOLLETINO A CURA DI A. VIERO E S. FAORO

Joseph Élie c'est plus que du mazout, c'est aussi de nombreux avantages pour les membres de l'Ordre des Fils d'Italie :

- ✓ Un service fiable toute l'année, 24h / 24h, 7 jours / 7 jours
- ✓ Un engagement envers le service à la clientèle et la satisfaction des clients
- ✓ Du ThermaNet (mazout domestique plus propre)
- ✓ Des appareils de chauffage et de climatisation modernes à haut rendement énergétique :
  - Fournaise, bouilloire, biénergie
  - Chauffe-eau, réservoir
  - Climatiseur, thermopompe (central et mural)

Confort chez-soi. JOSEPH ÉLIE
Division de : Groupe Énergie BDL inc.
ThermaNet

514-493-2900 www.josephelie.com

Financière Manuvie
Pour votre avenir^MC

Desjardins
Caisse populaire
Canadienne Italienne

Mariano A. De Carolis
Directeur général

Siège social
6999, boul. St-Laurent, Montréal (Québec) H2S 3E1

SOLEX VOYAGES TRAVEL

JOSÉE SARDO
Conseillère
Tél. : 514.678.3431
Courriel : jsardo31@yahoo.com

Il vostro viaggio sempre da voi sognato diventerà una realtà.
Rivolgetevi a me. Josee Sardo.
Da molti anni al vostro servizio.

Specialità viaggi a gruppo crociere pachetti per il Sud.
- **Speciale crociera:**

Mediterranea partenza 30 Giugno 2012 sulla nave MSC sinfonia partenza da Roma e visitando: Salerno, Tunisa, Ibiza (Spagna), Genova con ritorno a Roma.
Prezzo speciale in doppia (in cabina esteriore) $879.00/persona (possibilità d'aggiungere una settimana in Sardegna)

URGEL BOURGIE

514 735-2025 | www.urgelbourgie.com

Nino Cammisano
Charlie Renda
Tony Di Maulo

Complexe Funéraire Loreto Ltée

Un amico sincero in un giorno di dolore

4975 boul. Des Grandes Prairies
St-Léonard, Québec H1R 1A5

Tél.: (514) 325-3535 • Fax: (514) 325-3888

Alfred Dallaire | MEMORIA

Ogni vita è una storia

1120 Jean - Talon est

514 277 7778

www.memoria.ca

PERE AL CIOCCOLATO (4 porzioni)

dal libro: Ricette del Molise di Franco Nicola
(in vendita presso l'ufficio dell'O.F.I.)

Ingredienti:

4 pere, ½ bicchiere di vino Marsala secco, ½ bicchiere d'acqua, 150gr di cioccolato ed alcuni zesti d'arance.

Preparazione:

Sbucciate le pere, tagliatele in rondelle di 1 cm di spessore. Mettetele di seguito in un tegame e fatele cuocere durante 10 minuti. Ciò fatto mettetele in 4 coppe oppure in 4 piattini.

A questo punto prendete il cioccolato, fatelo squagliare in un bagnomaria e versatelo sulle pere. Potete decorare le pere al cioccolato con zesti d'arance e servire il preparato caldo.