

“THE FRIENDSHIP GROUP IN MEMORY OF ENRICA INGLESE”

Il mio Bisnonno Luigi e la mia Bisnonna Esterina Ciallela

La mia famiglia è italiana. Veniamo da un paese chiamato Roccamandolfi, detto Rocca. È tra Roma e Napoli. È in montagna e la città più vicina è Campobasso e la città è Isernia, dove si trovano i mercati. La mia bisnonna e il mio bisnonno hanno una casa in pietra di marmo in cima alla montagna, costruita sul fianco della collina che domina il villaggio. Guidavano una piccola Fiat rossa. - Erano autosufficienti con la maggior parte del cibo e dei vini. Il mio bisnonno coltivava ortaggi e bestiame e suo fratello Benito era il proprietario del caseificio del paese. - La mia bisnonna passava le giornate a cucinare pasta, lasagne, vigiole di pasta, cannelloni, gnocchi e ravioli. Coltivavano ortaggi e li usavano per preparare peperoni ripieni, involtini di cavolo e melanzane e olive per antipasti. Facevano i loro salumi come la coppa, il prosciutto e la mortadella. - Hanno celebrato feste religiose e passeggiavano per la città con tutti per Sant'Antonio. Nonna partecipava alla Messa tutti i giorni. - Vivevano sei mesi nei mesi più caldi in Italia e sei mesi a Perth, Bunbury. Lo fecero fino alla fine degli anni ottanta. A Bunbury hanno continuato ad insegnare le loro tradizioni di fare la passata, il vino, usando un maiale intero per fare salsicce, cotolette e arrostiti. - Hanno continuato a celebrare tutti gli eventi e le feste religiose a Bunbury - Il mio bisnonno da allora è passato ma la mia bisnonna viene ancora a trovarci a Perth e quando la vado a trovare a Bunbury mi insegna a cucinare. Compirà 96 anni a novembre. Alla bisnonna piace il buon cibo, i bei vestiti e una casa pulita, mi chiama Bella e parla solo italiano.

Italy- Grandparents Luigi and Esterina Ciallela

- My family is Italian. We come from a town called Roccamandolfi, known as Rocca. It is between Rome and Naples. It is in the mountains and the closest city is Campobasso and town is Isernia, where the markets are.
- My Biz Nonna and Biz Nonno have a marble stone home at the top of the mountain, built into the hillside overlooking the village. They drove a little red Fiat.
- They were self-sufficient with most food and wines. Biz Nonno would farm vegetables and have some livestock and his brother Benito owned the town dairy.
- Biz Nonna spent her days cooking pasta, lasagne, pasta fagioli, cannelloni, gnocchi and ravioli. They would grow vegetables and use them to make stuffed capsicums, Cabbage rolls and melanzane and olives for antipasti. They would make their own cold meats like coppa, prosciutto and mortadella.
- They celebrated religious festivals and would walk the town with everyone for Sant Antonio. Nonna attended mass every day.
- They would live six months in warmer months in Italy and six months in Perth Bunbury. They did this until they were in their late eighties.
- In Bunbury they continued to teach their traditions of making passata sauce, wine, using a whole pig to make sausages, cutlets and roasts.
- They continued to celebrate all religious events and festivals in Bunbury
- My Biz Nonno has since passed but my Biz Nonna is still travelling to see us in Perth and when I visit her in Bunbury she teaches me how to cook. She will be 96 in November. Biz Nonna likes good food, good clothes and a clean house, she calls me Bella and she only speaks Italian.