

**Da pomodori a patate:  
*La bella Marca sull'isola di Cape Breton***

Giulia De Gasperi<sup>1</sup>

Ho appena messo giù il telefono, e ho nostalgia di casa. Il mio amico Leo mi ha detto che l'altra sera lui e Benito hanno insegnato in classe come fare le salsicce. So cosa state pensando: state chiudendo gli occhi e immaginando colline ondulate, un sole bruciante, una villa toscana in lontananza, una coppia su una Vespa che si dirige alla città vicina per il mercato quotidiano. Nella villa, il cui viale è fiancheggiato da cipressi maestosi, si tiene una classe di cucina. Tutti i misteri e i segreti della cucina italiana sono stati rivelati e gli studenti torneranno a casa sentendosi un po' più come chef italiani. Mi dispiace deludervi, ma se volete imparare a fare le salsicce da Leo e Benito dovete invece immaginare questo: una tiepida serata estiva a Dominion, una cittadina sull'isola di Cape Breton annidata lungo la costa rocciosa dell'oceano Atlantico, imponenti mulini a vento in lontananza, la spiaggia acciottolata ricolma di abitanti locali e di parenti in visita che scrutano impazientemente il cielo in attesa che inizino i fuochi d'artificio. Chi individuerà il primo?

Ma per una lezione su come fare salsicce dovete voltare la schiena alla spiaggia, risalire una collinetta e camminare lungo la via Mitchell fino ad arrivare alla Sala Italiana, simbolo tangibile della comunità italo canadese che qui si è installata e ha prosperato. È qui che potrete assaggiare la cucina tradizionale della regione Veneto, ma anche fare esperienza della sinergia tra il modo di cucinare italiano e quello canadese.

Dominion è una cittadina di circa duemila persone che guarda dall'alto l'oceano Atlantico, situata sull'isola di Cape Breton a soltanto quindici minuti d'auto da Sydney. La prima volta che ci andai fu nel gennaio 2009. Era una buia sera d'inverno, mucchi di neve erano allineati ai due lati della strada. Giudicando dalla vista dal finestrino dell'auto, non c'era molto da vedere. Io ero là invitata da John e Connie deRoche, dell'università di Cape Breton. Il mercoledì sera c'era lezione d'italiano e, appena arrivata, la Sala Italiana sembrava farmi segno e immediatamente desiderai entrarvi. Sembrava vuota. Pensai che forse la lezione era stata annullata a causa del tempo: una grande delusione. Ma, improvvisamente, da una porta sul retro apparve Leo che indossava il suo berretto "Italia". Ci diede il benvenuto e ci portò in cucina dove dieci studenti stavano aspettando, seduti intorno a un tavolo, leggendo e traducendo da un vecchio libro di scuola italiano. La lezione non durò molto a lungo, presto i libri furono chiusi e la loro attenzione si rivolse a me. Leo mi chiese di parlare di me e di spiegare perché ero lì. Dissi che prima di traslocare a Edimburgo avevo vissuto in Nova Scotia e insegnato italiano all'università Saint Francis Xavier, mentre facevo ricerche per completare la mia tesi di dottorato. Tra i miei studenti c'erano abitanti di Cape Breton; fu attraverso loro che venni a sapere degli italiani di Cape Breton. Apparentemente a Dominion c'era una consistente comunità proveniente dalla mia provincia di Treviso, nel nord est dell'Italia. Ne fui molto incuriosita e decisi che dovevo andare personalmente a vedere quella comunità.

La vita in Italia al tempo dell'emigrazione a Dominion era dura. Gli emigranti erano per la maggior parte contadini, e le tradizioni che segnavano il calendario agricolo

regolavano la loro vita di tutti i giorni. Venivano da famiglie numerose, a volte sino a trenta persone in un nucleo familiare, che si dividevano piccole case dove la stalla prendeva molto dello spazio disponibile. Le lunghe, buie e fredde notti invernali erano passate nella stalla dove gli animali tenevano la famiglia e i vicini al caldo, e in cui l'unico divertimento erano i racconti dei cantastorie. Gli immigrati lasciarono un sistema agricolo impoverito per trovare opportunità economiche a Dominion, dove lavorarono nelle miniere di carbone; un duro lavoro poco conosciuto dalla maggior parte di loro, ma che svolsero con orgoglio.

La comunità italo-canadese che si stabilì a Dominion durante gli anni Venti e Trenta del Novecento prosperò rapidamente: furono costruite case di abitazione; cortili diventarono orti per i quali gli italiani furono ben conosciuti e ammirati; piccole stalle con maiali, mucche e galline furono costruite sul retro delle case. Per gli articoli di lusso che non si potevano fare a casa presto furono aperti dei negozietti. Nel 1936 la Dominion Italian Community Club iniziò la costruzione della Sala Italiana, destinata a diventare il punto focale della locale comunità italo-canadese e poi di tutta la comunità di Dominion.

La comunità mantenne i legami con la nazione d'origine preservando molte delle sue tradizioni e abitudini - per la maggior parte riguardanti il cibo - che sono ancora osservate a tutt'oggi e sono un grande argomento di discussione, creando per me un terreno comune. La prima persona che intervistai durante la mia visita fu l'ottantenne Gino Scattolon, che ora abita a Antigonish. Parlammo di piatti tradizionali:

Io: Quando macellavate il maiale, facevate qualcosa chiamata *muséto* (grossa salsiccia di carne di maiale bollito)?

Gino: (ridendo) Penso di sì, *muséto*, *mamma mia* ...mi fate tornare tutto in mente, sto dimenticando tutta questa roba, oh sì, lo facevamo, alla gente piaceva.

Io: Avete mai fatto la polenta?

Gino: (ridendo) Gesù, Maria e Giuseppe, *Maria Santissima*, polenta?! Mi piace la polenta, polenta *in umido* (una salsa la cui consistenza è simile a quella dello stufato); tutti facevano la polenta.

Io: E il risotto?

Gino: *Setu* (Sa, conosce) il risotto? Oh ... che bellezza! Mia moglie fa anche questo e lo fa davvero buono (...). Risotto, *mamma mia!!!* Mi piace. Anche il pollo arrosto era importante, e le insalate, *radici* (radicchio). *Radici*, che bellezza ...

Continuò raccontandomi di quando sua moglie era incinta – era la vigilia di Capodanno, e lei aveva una gran voglia di un piatto di *radici* e lui gliene preparò nel modo tradizionale, condendoli con sale, pepe, aceto, come si preparano di solito. Gino era davvero entusiasta e si divertì molto ricordando i suoi cibi preferiti. La sua risata e il suo entusiasmo erano contagiosi. La nostra conversazione riportò a galla ricordi di piatti che avevano avuto una parte importante nella sua vita di tutti i giorni a Dominion.

Questi piatti si trovavano su quasi tutte le tavole della comunità, come le mie conversazioni con Sheldon e Frank Canova confermarono. Andai a casa di Frank l'ultima sera a Dominion, nell'estate del 2009. Frank è l'attuale presidente del Club della comunità italiana di Dominion e mi accolse a casa sua dove sua moglie Mary, suo fratello Sheldon e Maurina, la moglie di Sheldon, aspettavano. Fu una serata memorabile. Bevemmo buon vino e mangiammo *pane e salàdo* (pane e salame). Ciò che mi colpì maggiormente della serata furono i ricordi dei loro piatti tradizionali; loro sottolinearono la mentalità dei loro genitori e nonni: niente doveva essere sprecato. Mi sentivo

completamente sulla stessa lunghezza d'onda, perché i miei nonni e i miei stessi genitori la pensano esattamente nello stesso modo. Sheldon citò due aneddoti importanti relativi a questo atteggiamento: “ Un inglese (chiunque non sia italiano) prenderà un pomodoro, lo taglierà in modo da farne una guarnizione; un italiano, invece, lo mangerà a pranzo e a cena *co l’oglio, l’asèò, una cipolla, un cioco de pan, un gioss de vino e mangiare! Tutti a tavola* (con olio d’oliva, aceto, una cipolla, un pezzo di pane, un po’ di vino e mangiamo! Tutti a tavola)”. Il cibo serviva a dare nutrimento ed energia per far fronte a una dura giornata di lavoro. Niente veniva sprecato, nemmeno un pomodoro per farne una guarnizione. Invece, un solo pomodoro poteva fornire persino due pasti al giorno.

L’idea di non sprecare niente veniva ripetuta quando si parlava della macellazione tradizionale del maiale. In Italia raccolsi ricordi di persone che mi dissero che si utilizzavano persino gli zoccoli del maiale. A Dominion lo stesso concetto mi fu spiegato da Sheldon: “Adoperano tutto salvo lo strillo”. Da Leo (Gaetan) Carrigan, che passò molto tempo nella casa dei suoi nonni materni, appresi che sua nonna faceva qualcosa che era molto comune in Italia: per colazione spesso mangiava polenta avanzata con il latte.

Il consumare piatti tradizionali portati dal Vecchio Mondo e preparati quasi in ogni famiglia definiva la comunità e i suoi membri come italiani. Una volta che i figli crescevano e diventavano adulti e sposavano donne non italiane, cominciò un processo di transizione e di adattamento perché, come dissero Sheldon e Leo, uno ha bisogno di mangiare ciò cui è abituato. Davanti a questi nuovi mariti italiani venivano messi piatti di carne e patate (piatto principale della cucina di Cape Breton) preparati dalle nuove mogli non italiane. Ma il loro forte desiderio e bisogno di pasta, pane, polenta e risotto si fece presto sentire; nonne e madri furono invitate nelle cucine di Cape Breton per insegnare alle mogli come cucinare piatti italiani, e si trovarono compromessi senza troppi drammi. Poi arrivò la generazione seguente che chiese ‘hot dogs’ e ‘hamburgers’, facendo fare al compromesso un passo ulteriore. Era buffo sentire che i figli che se ne andavano per l’università o per lavoro, una volta a casa in visita, chiedevano quei piatti della tradizione italiana/trevigiana di cui chiaramente avevano sentito la mancanza mentre erano via. Condivido in pieno questo atteggiamento; spesso ho una lunga lista di richieste quando vado a casa per rivedere la mia famiglia.

La comunità italo-canadese di Dominion mantenne le tradizioni sia all’interno delle loro case che alla Sala Italiana. I membri si incontravano, e ancora lo fanno, per celebrare festività come Natale, Capodanno, Pasqua, e i matrimoni. Era un modo per socializzare ed esprimere la loro *italianità*. Erano famosi i ‘picnic’ che all’inizio avevano luogo davanti alla Sala Italiana e in seguito si spostarono in campagna; la sfida dell’albero della cuccagna, le cene ‘spaghetti’. Luigia (Ravanello) Demeyere, attuale Presidente del Club ‘Ladies Auxiliary’ che, insieme al Club ‘Dominion Italian Community’ dirige la Sala, ricorda di quando tutte le donne si riunivano in cucina per cucinare insieme.

Preparavano dolci chiamati nel dialetto trevigiano *cròstoi* e *frìtoe*; *cròstoi*, o in italiano *galani* sono sfoglie sottili di pasta fritte e cosparse di zucchero a velo; *frìtoe*, in italiano *frittelle*, sono palline di pasta con uvetta, anch’esse fritte e spolverate di zucchero a velo.

Entrambe le ricette hanno variazioni locali e regionali, tipiche del Carnevale, ma preparate a Dominion nel tempo di Pasqua. *Fugàsse* (*focaccia* in italiano) è una soffice torta con uvetta, frutta candita, mandorle e mucchietti di glassa zuccherata in cima. Con chiunque io abbia parlato delle ore passate alla Sala mentre cresceva, ricorda ore di

felicità quando i bambini giocavano, mentre i genitori si mettevano insieme per preparare deliziose feste comunitarie.

Tuttavia, le cose sono cambiate con il passare degli anni per la diminuzione del numero di membri italo-canadesi in entrambi i Club. Alcune delle attività tradizionali non sono più organizzate, ma ancora trovo membri molto attivi durante i periodi in cui sono a Dominion. In effetti, la Sala ospita eventi durante tutto l'anno. È stato Gino che in occasione del nostro primo incontro mi parlò della cena "Italian Style Chicken" servita alla Sala. Fortunatamente, la mia visita a Dominion coincideva con una di queste cene, così decisi di andarci; tuttavia, quando arrivai, i biglietti erano esauriti. Quando espressi la mia delusione, due biglietti - uno per me e uno per il mio compagno - si materializzarono.

La cena "Italian Style Chicken" è servita due volte durante i sette giorni tra la fine di luglio e l'inizio di agosto, durante la settimana 'Seaside Daze', la celebrazione della storia e del retaggio della città di Dominion. La prima sera in cui fu servita, io e il mio compagno ce la prendemmo comoda; stavamo soltanto a pochi metri dalla Sala, così pensai che cinque minuti prima dell'inizio della cena sarebbero stati sufficienti per arrivarci. Accidenti, se mi sbagliavo! La strada era zeppa di auto sui due lati fin dove arrivava lo sguardo, mentre il parcheggio era così pieno che neanche uno stuzzicadenti vi avrebbe trovato posto. Mi preoccupai di essere troppo in ritardo ... ma Leo ci stava aspettando alla porta. Ci aveva riservato due posti! Il salone era pieno di gente; c'era musica, e risate; ci si divertiva. Alle sei le porte della cucina si aprirono, e membri di ambedue i Club sfilarono con vassoi di pollo arrosto. Su ogni tavolo c'erano cestini con panini freschi, ciotole di insalata, di purè di patate, e una fettina di dolce per ogni persona.

Alla Sala ogni cosa è sempre preparata con ingredienti freschi e di qualità. Il bar era aperto per chiunque volesse un bicchiere di vino, o una birra, o una bibita. Si può prendere tanto pollo arrosto quanto si desidera e di solito passano due volte con i vassoi. La popolarità della comunità italo-canadese di Dominion è aumentata grazie a queste cene e il fatto che non ci fossero posti vuoti nella Sala in entrambi i giorni non lascia dubbi. La gente viene da ogni parte di Cape Breton per gustare questo pasto che rappresenta gli italiani di Dominion. La cosa interessante per me è che di tutto il cibo che mangiai durante il pasto, l'unico che pensai fosse veramente italiano era il pollo, arrostito come sono abituata a casa mia, croccante all'esterno, morbido e succulento all'interno. Ogni boccone era una beatitudine, un viaggio a casa e ritorno, colmo dei sapori di erbe e spezie familiari.

Con mia sorpresa, tuttavia, è il purè il contorno che contraddistingue questo piatto. Non è un purè all'italiana; è un purè con un condimento speciale, la cui ricetta è un segreto tramandato da una generazione all'altra, da una persona all'altra, e ora ne è Luigia la custode.

Ciò che è accaduto qui è una sinergia, un mettersi insieme di diverse abitudini e preferenze alimentari. Quando ho domandato ai membri del Club di spiegarmi come si è arrivati a questo pranzo, mi dissero di sapere che gente non italiana non avrebbe accettato di restare seduta per un lungo tradizionale pranzo italiano con diverse portate servite in momenti diversi. Decisero invece di mettere tutto in un unico piatto, dando alla gente l'occasione di prendere una o più porzioni. Il purè è servito con il *tòcio*, una specie di salsa che non è addensata con farina, ma è semplicemente il sugo dell'arrosto

concentrato. Si è arrivati al purè con *tòcio* perché alla gente di Cape Breton non piaceva il purè all'italiana che non ha alcun "condimento". È un compromesso che funziona, dato che la gente sembra apprezzarlo molto.

Questo pasto si può trovare soltanto a Dominion, preparato dai membri della comunità italo-canadese. Non è mai stato preparato in alcun altro luogo. Appartiene e chiaramente contraddistingue la Sala; nella sua preparazione vi è molto lavoro, cooperazione e organizzazione. Ho potuto essere presente a ogni suo passo l'anno scorso, quando espressi il desiderio di aiutare. Fui incaricata di sbucciare le patate e di servire a due tavoli durante la cena. Malgrado il lavoro, e la nervosità poiché volevo far bene le cose, mi sentii apprezzata. Era un grande onore e una grande esperienza. Essere in cucina, la stessa cucina in cui madri e nonne si riunivano per riprodurre l'eredità culinaria delle loro città di origine, dove Leo e Benito insegnano come fare le salsicce, è stato per me un privilegio impagabile.

La comunità italo-canadese di Dominion si è ristretta ed è cambiata con il passare degli anni. Non si può fermare il tempo, ma si può godere di ciò che il tempo ha creato. Questa comunità è un simbolo dell'emigrazione italiana nel mondo e dei suoi successi. Le cene "Italian Style Chicken" l'hanno fatta diventare ancora più italiana creando un piatto che ciascuno, italiano e 'inglese', può apprezzare e sentire proprio.

Vi tornerò quest'estate; per mangiare, per bere, per ricordare, per stare sulla spiaggia nelle notti d'estate, scrutando il cielo per vedere i fuochi d'artificio.

1. Dedico questo articolo ai miei amici di Dominion che mi hanno accolta nella loro vita facendomi sempre sentire a casa. A loro va il mio più sentito 'grazie'.

---

"From Tomatoes to Potatoes: *La Bella Marca* on Cape Breton Island" è tratto da *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Courses*, a cura di Delia De Santis e Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

---

Giulia De Gasperi è originaria della provincia di Treviso. Ha conseguito una Laurea in Lingue e Letterature Straniere e un Dottorato di Ricerca in Studi Iberi ed Anglo-Americani, ambedue dall'Università Ca' Foscari di Venezia. Ha molti interessi di ricerca che vanno dai racconti in lingua scozzese gaelica alla diaspora italiana, ai legami esistenti tra cibo, cultura e tradizione, alle somiglianze che collegano tra loro istituzioni sociali per la trasmissione della tradizione orale in tutto il mondo. È co-editor e traduttrice della terza edizione di *Bibliosofia/Canada* e si occupa della rubrica "*Tutti a tavola*" su [italocanadese.com](http://italocanadese.com) di Agata De Santis. Attualmente abita a Summerside, Prince Edward Island, Canada, con il suo compagno e Sofia, il loro Bovaro del Bernese.

**From Tomatoes to Potatoes:  
*La Bella Marca* on Cape Breton Island**

Giulia De Gasperi<sup>1</sup>

I have just hung up the phone, and I feel homesick. My friend Leo told me that last night he and Benito taught their class how to make *salsicce* (sausages). I know what you are all thinking. You are closing your eyes and picturing rolling hills, a scorching sun, a Tuscan villa in the distance, a couple on a Vespa driving to the nearby town for the daily market. In the villa, its driveway lined with majestic cypresses, a cooking class is taking place. All the mysteries and secrets of Italian cooking are being revealed and the students will all go home feeling a bit more like Italian chefs. I am sorry to disappoint you, but if you want to learn how to make *salsicce* from Leo and Benito, you need to picture this instead: a mild summer evening in Dominion, a small town on Cape Breton Island nestled along the rocky coast of the Atlantic Ocean, long-necked windmills in the far distance, the cobbled beach filled with locals and visiting relatives searching the sky impatiently for the fireworks to begin. Who will spot the first one?

But for a lesson on sausage making, you need to turn your back on the beach, climb a short hill and walk up along Mitchell Avenue until you get to the Italian Hall, the tangible symbol of the Italian-Canadian community that settled and prospered here. It is at the Hall where you will taste traditional regional cooking of the Veneto but also experience the synergy between Italian and Canadian cuisines.

Dominion is a small town of approximately 2,000 people situated in Cape Breton Island overlooking the Atlantic Ocean and is only a fifteen-minute drive from Sydney. The first time I visited was in January 2009. It was a dark winter's evening, snow banks lined both sides of the road. Judging the vista from the car window, there wasn't much to see. I was there on the invitation of John and Connie deRoche, from Cape Breton University. Wednesday night was Italian class and, upon arriving, the Italian Hall seemed to beckon me and I immediately wanted to go inside. It seemed empty. I thought that maybe class had been cancelled because of the weather; a big disappointment. But all of a sudden, from a door at the back, Leo appeared, wearing his "Italia" cap. He welcomed us and took us to the kitchen where ten students were waiting, sitting around the table, reading and translating from an old Italian textbook. The class did not last very long, soon books were closed and their attention turned to me. Leo asked me to talk about myself and explain why I was there. I explained that before moving to Edinburgh, I lived in Nova Scotia and taught Italian language classes at Saint Francis Xavier University, while conducting research towards the completion of my PhD. Among my students were Cape Breton Islanders. It was through them that I found out about the Italians of Cape Breton. Apparently, there was quite a community in Dominion which came from my hometown province of Treviso, in the north east of Italy. I was very intrigued and I decided that I had to go and find out about this community for myself.

Life in Italy at the time of emigration to Dominion was tough. The émigrés were predominantly farmers, and the traditions which marked the agricultural calendar regulated their daily lives. They came from large families, sometimes up to thirty individuals in one household sharing small farm houses where the barn took up much of

the available space. The long, dark and cold winter nights were spent in the barns where the livestock kept families and neighbours warm, the only entertainment being the tales told by travelling storytellers. They left an impoverished agricultural system to find economic opportunity in Dominion where they worked in the coal mines, a hard job unfamiliar to most of them, but which they did with pride.

The Italian-Canadian community that was established in Dominion during the 1920s and '30s quickly prospered: private homes were built; backyards were turned into vegetable gardens for which the Italians became well known and admired; small barns with pigs, cows and chickens were erected at the back of the houses. For the luxury items that could not be obtained at home, corner stores soon opened. In 1936 the Dominion Italian Community Club began the construction of the Italian Hall, destined to become the focal point of the local Italian-Canadians and of the community of Dominion at large.

The community kept its ties with the Old Country by preserving many of its traditions and customs, mostly associated with food, which are still practised today and are a great topic of discussion, creating for me, a common ground. The first person I interviewed during my visit was eighty-year-old Gino Scattolon, who now lives in Antigonish. We talked about traditional dishes:

Me: When you killed the pig, did you make something called *muséto* (large boiled pork sausage)?

Gino: [laughing] I guess so, *muséto, mamma mia* ... you are bringing it all up, I am forgetting this stuff, oh yes, we made it, people liked it.

Me: Did you ever make polenta?

Gino: [laughing] Jesus, Mary and Joseph, *Maria Santissima*, polenta?! I love polenta, polenta *in umido* (*umido* means 'moist'; a sauce, the consistency of which is similar to stew); everybody made polenta.

Me: And would you make risotto?

Gino: *Setu* risotto [Do you know risotto]? Oh ... beautiful! My wife makes it too and she makes it real good now. [...] Risotto, *mamma mia!!!* I love it. Roast chicken was big too, your salads, *radici* (radicchio). *Radici*, beautiful ...

He went on to tell me about the time his wife was pregnant – it was a New Year's Eve, and she had a big craving for a bowl of *radici* and he prepared some for her in the traditional manner, dressing them with salt, pepper, vinegar, the way you would usually prepare them. Gino was very enthusiastic and had a great time reminiscing about his favourite foods. His laughter and enthusiasm were contagious. Our conversation brought back a lot of memories about dishes that played an important part in his everyday life in Dominion.

These dishes were found on almost every table in the community, as my conversations with Sheldon and Frank Canova confirmed. I went to Frank's house on my last night in Dominion in the summer of 2009. Frank is the current President of the Dominion Italian Community Club and welcomed me to his home where his wife Mary, his brother Sheldon and Sheldon's wife Maurina awaited. It was a memorable night. We drank good wine and ate *pane e salàdo* (bread and salame). What struck me most about the evening were the memories invoked of their traditional dishes; above all, they stressed the culinary mentality of their parents and grandparents: nothing would go wasted. I completely related to that because my grandparents and my own parents think exactly the same way. Sheldon told two important anecdotes about this attitude: "An Englishman

(anyone who is not Italian) will take a tomato and cut it up and make a flower (garnish) out of it, give it to an Italian and he will have dinner and supper *co l'oglio, l' aséo, una cipolla, un cioco de pan, un gioss de vino e mangiare! Tutti a tavola* (with olive oil, vinegar, an onion, a piece of bread, some wine and let's eat. Everyone at the table.)” The food was meant to give nutrition and energy to face a hard day of work. Nothing was wasted, not even a tomato for garnish. Instead, one single tomato could provide even two meals a day.

The idea of not wasting anything was reiterated when speaking of the traditional killing of the pig. In Italy I collected memories of individuals telling me that even the hoofs of the pig were used. In Dominion the same concept was explained to me by Sheldon: “They use everything except the squeal.” From Leo [Gaetan] Carrigan who spent a lot of time in his maternal grandparents’ house, I learned that his grandmother did something that was very common in Italy: for breakfast she often ate left over polenta with milk.

The consumption of traditional dishes brought over from the Old World and prepared in almost every household defined the community and its members as Italians. Once the children grew up and became adults and married non-Italian wives, there began a process of transition and accommodation because, as Sheldon and Leo said, one needs to eat what one is used to. In front of these new Italian husbands were put plates of meat and potatoes (staples in Cape Breton cuisine) prepared by their new non-Italian wives. But their growing craving and need for pasta, bread, polenta and risotto was soon felt; grandmothers and mothers were invited into the Cape Breton kitchens to teach the wives how to cook Italian dishes where compromises were found without much drama. Then, the next generation arrived requesting food such as hot dogs and hamburgers making the compromise move a step further. It was funny to hear that the children that left for college or work, once home to visit, asked for those traditional Italian/Trevigian dishes that they had clearly missed while away. To this, I relate completely. I always have a very long list of requests when I go home to visit my own family.

The Italian-Canadian community in Dominion maintained traditions both within their homes and at the Hall. The members would meet, and still do so, to celebrate such festivities as Christmas, New Year’s Eve, Easter and weddings. It is a way to socialize and express their ‘*italianità*.’ Famous were the picnics held initially in front of the Italian Hall and subsequently moved to the countryside; the challenge of the greasy pole, the spaghetti suppers. Luigia [Ravanello] Demeyere, current President of the Ladies’ Auxiliary Club that, together with the Dominion Italian Community Club runs the Italian Hall, remembers when all the women gathered in the kitchen to cook together. They made sweets called in the Trevisan dialect *cróstoi* and *frítœ*; *cróstoi*, or in Italian, *galani*, are thin layers of dough that are deep fried and sprinkled with icing sugar; *frítœ*, in Italian *frittelle*, are balls of dough with raisins, also deep fried and dusted with icing sugar. Both recipes have local and regional variations, typical of Carnevale, but prepared in Dominion during Easter. *Fugàsse* (*focaccia* in Italian), is a sweet light cake with raisins, candied fruit, almonds and tiny clusters of icing sugar on top. Everyone I spoke to about the time they spent at the Hall growing-up remembers hours of happiness when the children played, while the parents got together to cook delicious communal feasts.

However, things have changed with the passing years, diminishing the numbers of the Italian-Canadian membership of both Clubs. Some of the traditional activities are no longer organized, but I still found very active members during my stays in Dominion.

Indeed, the Hall hosts events all year round. It was Gino during our first meeting that told me about the “Italian Style Chicken Supper” served at the Hall. Happily, the timing of my visit to Dominion coincided with the serving of one of these suppers, so I decided to go. However, by the time I got there, the tickets were sold out. When I expressed my disappointment, two tickets, one for me and one for my partner, immediately materialized.

The “Italian Style Chicken Supper” is served twice during the seven days at the end of July through to August that is Seaside Daze week, a celebration of the history and heritage of the town of Dominion. The first evening it was served, my partner and I took it easy. We were staying only a few metres from the Hall, so I thought that five minutes before the serving began would be plenty to get there. Boy, was I wrong! The road was lined up with cars as far as the eye could see while the parking lot was so filled that not even a toothpick could have found a spot. I was worried we were too late ... but Leo was waiting for us at the door. He had saved us two seats! The hall was brimming with people; there was music and laughter; it was a good time. At six o’ clock the doors of the kitchen opened and members of both Clubs filed out with trays of roast chicken. On every table there were baskets of fresh rolls, bowls of coleslaw, bowls of mashed potatoes and a dessert plate for each person.

Everything is always prepared with fresh and quality ingredients at the Hall. The bar was open for everyone who wanted a glass of wine or a beer or a soft drink. You can have as much roast chicken as you want and they usually come out twice with the trays. The Italian-Canadian community of Dominion has grown in popularity thanks to this chicken supper and there being no empty seats at the Hall on both days leaves no doubts. People come from all over Cape Breton to enjoy this meal that has come to represent the Italians of Dominion. The interesting thing to me is that of all the food that I ate during the meal, the one I thought was truly Italian was the chicken, roasted the way I am used to back home, crispy and crunchy on the outside, tender and juicy on the inside. Every bite was bliss, a journey home and back, filled with flavours of familiar herbs and spices.

To my surprise, however, it is the mashed potatoes that are the signature side dish of this meal. They are not Italian-style mashed potatoes. They are mashed potatoes with special gravy, whose recipe is secret and is passed on from one generation to another, from one person to another and Luigia is now its custodian.

What has happened here is a synergy, a coming together of different eating habits and preferences. When I asked the members of the Clubs to explain to me how this meal came to be, they said that they knew non-Italians would not sit through a lengthy, traditional Italian meal having several courses served at different times. Instead, they decided to have everything on a single dish giving people the chance to have one or more helpings. The mashed potatoes are served with *tócio*, a kind of gravy, that isn’t thickened with flour. It is simply the reduced juices from the meat drippings. Mashed potatoes with *tócio* evolved because Cape Bretoners didn’t like the Italian style mashed potatoes which haven’t any “gravy” on them. It is a compromise that works as people seem to enjoy it a lot.

This meal can only be found in Dominion, prepared by the members of the Italian-Canadian community. It has never been prepared anywhere else. It belongs to and clearly defines the Hall, where there is much work, co-operation and organization involved in its preparation. I was able to witness every step of it last year when I expressed the desire to

help. I was enlisted to peel potatoes and serve two tables during the suppers. Despite the work and being nervous for wanting to do a good job, I was elated. It was a great honour and a great experience. Being in that kitchen, that same kitchen where mothers and grandmothers gathered to reproduce the culinary heritage of their hometowns, where Leo and Benito teach how to make *salsicce*, was a priceless privilege to me.

The Italian-Canadian community of Dominion has shrunk and changed with the passing years. We can't stop time, but we can enjoy what time has created. This community is a symbol of Italian emigration in the world and of its achievements. The "Italian Style Chicken Suppers" have made it even more Italian by creating a dish that everyone, Italian and "English," can enjoy and relate to.

I am going back this summer; to eat, to drink, to reminisce, to stand on the beach on a summer's night, searching the sky for fireworks.

1. I dedicate this article to my friends of Dominion that have welcomed me in their lives and always made me feel at home. To them goes my deepest 'thank you'.

---

"From Tomatoes to Potatoes: *La Bella Marca* on Cape Breton Island" è tratto da *Italian Canadians at Table: A Narrative Feast in Five Course*, a cura di Delia De Santis e Loretta Gatto-White, Guernica Editions, 2013.

---

Giulia De Gasperi is originally from the province of Treviso. She holds a Laurea in Lingue e Letterature Straniere and a Dottorato di Ricerca in Studi Iberi ed Anglo-Americani both from Ca' Foscari University, Venice. She has many research interests that span from Scottish Gaelic storytelling, to the Italian diaspora, to the links existing between food, culture and tradition, to the similarities that bridge together the social institutions for the transmission of oral tradition worldwide. She is co-editor and translator of the third edition of *Bibliosofia/Canada* and writes the food column "*Tutti a tavola!*" on Agata De Santis' *italocanadese.com*. She currently lives in Summerside, Prince Edward Island, Canada with her partner and Sofia, their Bernese Mountain Dog.



