

ANNO 2017 - NUMERO 74 - PRIMAVERA - N.2

La Voce

Il Periodico per gli imprenditori Italo-americani

www.lavoce.ca



DAL 1982

ANGELO ELIA
LO CHEF DELL'ECCELLENZA
ITALIANA IN FLORIDA

INSERTI GRATUITI - LA VOCE EURO-CANADA
QUADERNO EMIGRAZIONE

DOVE SI PUÒ LEGGERE LA VOCE IN AMERICA

"Canada, Stati Uniti e Messico costituiscono il mercato di libero scambio "NAFTA" un mercato di grandi opportunità e contatti informazioni e promozioni presso le camere di commercio seguenti e sono di garanzia per la loro profonda conoscenza dei mercati esteri e del loro tessuto imprenditoriale, le Camere di Commercio di quest'Area costituiscono degli interlocutori essenziali nel processo di definizione delle strategie di promozione del Made in Italy nel Nord America. A tale scopo, tutti i soggetti, pubblici e privati, devono essere impegnati nel comune intento di favorire una più ampia proiezione internazionale delle imprese italiane e rendere maggiormente competitivo l'intero sistema del paese, La Voce degli italiani d'America è sempre presente per voi affezionati lettori e investire nelle seguenti sedi per essere consultata. Siamo degli alleati per promuovere il "Made in Italy" nel Centro e Nord-America

ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE WEST INC.

10350 Santa Monica Blvd. —Suite 210

CA 90025 LOS ANGELES, STATI UNITI

Tel. +1 310-557-3017 • Fax +1 310-557-1217

info@iaccw.net / www.iaccw.net

ITALIAN AMERICAN CHAMBER OF COMMERCE MIDWEST

500 North Michigan Avenue—Suite 506

IL 60611 CHICAGO, STATI UNITI

Tel. +1 312-553-9137 • Fax +1 312-553-9142

info@italianchamber.us / www.italianchamber.us

ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE OF TEXAS, INC.

1800 West Loop South — Suite 1120

TX 77027 HOUSTON, STATI UNITI

Tel. +1 713-626-9303 • Fax +1 713-626-9309

info@iacctexas.com / www.iacctexas.com

ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE SOUTHEAST

2 South Biscayne Blvd., Suite 1880 FL 33131 MIAMI, STATI UNITI

Tel. +1 305-577-9868 • Fax +1 305-577-3956

info@iacc-miami.com / www.iacc-miami.com

CAMERA DE COMMERCIO ITALIANA EN MEXICO, A.C.

Ave. Presidente Mazzarik, 490-int 801 Colonia Polanco

11550-Mexico D.F. CITTA DEL MESSICO, MESSICO

Tel. +52 55 52822500 • Fax +152 55 52822500 int. 102

info@camaraitaliana.com.mx / www.camaraitaliana.com.mx



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CANADA

550 rue Sherbrooke Ouest —Bur. 1150

H3A 1B9 MONTREAL, QC, CANADA

Tel. +1 514-844-4249 • Fax +1 514-844-4875

Info.montreal@italchamber.qc.ca • www.italchamber.qc.ca

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI TORONTO

622 College Street — Unit 201F

M6G 1B6 TORONTO, ON, CANADA

Tel. +1 416-789-7169 • Fax +1 416-789-7160

Info.toronto@italchambers.ca / www.italchambers.ca

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DEL MANITOBA

1055 Wilkes Ave —Unit 113,

R3P 2L7 WINNIPEG, MB, CANADA

Tel. +1 204-487-6323 • Fax +1 204-487-0164

contact@iccm.ca / www.iccm.ca

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CANADA

VANCOUVER EDMONTON CALGARY

889 W Pender, St., Suite 405, V6C 3B2 VANCOUVER, BC, CANADA

Tel. +(604) 682-1410 • Fax +1 (604) 682-2997

iccbc@iccbc.com / m www.iccbc.com

CAMERA DI COMMERCIO QUEBEC-FLORIDA

Assistenza e informazioni Tel. 514.400.9445

ENTI PUBBLICI NEGLI STATI UNITI

- **WASHINGTON, DC:** NIAF 1860 NW 19th St.
- **CHICAGO, IL:** Casa Italia 3800 W. Division
- **NEW YORK, NY:** Italian Trade Commission 33 East 67th St.
Columbus Citizens Foundation Inc. 8 East, 69th St.

ALTRE CAMERE DI COMMERCIO IN FLORIDA

- COCONUT GROVE: 305.444.7270
- MIAMI BEACH: 305.672.1270
- CORAL GABLES: 305.446.1657
- NORTH MIAMI: 305.891.7811
- GREATER MIAMI: 305.539.3000
- NORTH MIAMI BEACH: 305.944.8500

PRINCIPALI SEDI DIPLOMATICHE E AMBASCIATE NEGLI USA

— AMBASCIATA D'ITALIA IN USA —

S.E. Claudio Bisognero
3000 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008 USA 202.612.4400
Political Affairs Office 202.612.4475
Press and information office 202.612.4444
Economic Affairs Office 202.612.4431

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA A MIAMI

Dott.ssa Gloria Marina Bellelli Console Generale
109 Weeping Elm Lane, Longwood
(4000 Ponce de Leon Blvd - Suite 590)
Coral Gables, FL 33146
Tel. (305) 374-6322 Fax: (305) 374-7945
Internet: www.italconsmiami.com
E-mail: miami.italcons@itwash.org

• CHICAGO, IL:

Consulate General of Italy 500 N.
Michigan Ave, Suite 1850

• PUERTO RICO:

Calle Interamericana 266 Urb. Uni-
versity Gardens San Juan

• BAHAMAS:

24 Logwood Road, Freeport

• ORLANDO, FL:

109 Weeping Elm Lane, Longwood

• ATLANTA

755 Mt. Vernon Highway

PASQUALE F. NESTICO, M.D., FACC
CLINICAL PROFESSOR OF MEDICINE
(CARDIOLOGY)
DREXEL UNIVERSITY COLLEGE OF MEDICINE
HAHNEMANN UNIVERSITY
1809-13 OREGON AVENUE
PHILADELPHIA, PA 19145
(215) 389-3890
FAX (215) 551-0368
EMAIL: PasqualeN@ccpdocs.com

CARDIOLOGY
CONSULTANTS
OF PHILADELPHIA



Since 1982
La Voce



LA VOCE È UNA RIVISTA
PER GLI IMPRENDITORI D'AMERICA

È una rivista che propone dal 1982 di valorizzare le vostre capacità d'imprenditore Italo-Americano e siamo alleati alle camere di commercio per promuovere il Made In Italy nell'area NAFTA (che comprende il centro e Nord America dal Messico al Canada) con una tiratura di 20.000 copie. Visitateci con un semplice klik:

www.lavoce.ca.

Per un'intervista via email: lavoce1@gmail.com oppure contattare Arturo Tridico al 514.781.2424. "Soddisfazione garantita".

Is a magazine whose objective is to bring out your abilities as an Italian-American entrepreneur and we join the chambers of commerce to promote the Made in Italy in the NAFTA area (that include Central and North America from Mexico to Canada) with a run of 20,000 copies.

Visit us by clicking on
www.lavoce.ca

contact Arturo Tridico for an interview at 514.781.2424 or by e-mail at lavoce1@gmail.com "Guaranteed satisfaction"

La Voce conferma la sua stima alle Camere di Commercio italiane nel territorio Nafta che fino ad ora hanno dato prova di istituzioni di altissimo prestigio e di italianità, motivo per cui "La Voce" si associa e sostiene tutte le sue iniziative da oltre 30 anni

I PROTAGONISTI DEL MESE

DIRETTORE RESPONSABILE
Arturo Tridico

EDITORE
La Voce euro american
Publishing Inc.

REDAZIONE AMERICANA
200, 178th Drive suite 601
Sunny Isles Beach
Florida 33160 USA
Tel. 305-792-2767
Cell. 305-608-7115

REDAZIONE CENTRALE
1860 rue Ferrier, Laval
(Québec) H7T 1H6
Cell. 514.781.2424
Fax. 450.681.3107
lavoce1@gmail.com
www.lavoce.ca

TEAM EDITORIALE
Arturo Tridico
Franco Tridico
Yvette Biondi
Cesare Sassi
Stefano Bellentani
Giovanna De Gennaro
Nicolangelo Cioppi

TEAM ITALIA
Emanuela Medoro
Lara Palmerone
Claudia Zanolin
Cesare Mazziotti
Franco Bartucci
Delia De Bartolo
deliadebartolo@gmail.com
AGENZIE STAMPA
Italia (Newpress),
9colonne, Inform, Ansa, Aise,
Adnkronos

Affiliazioni:
Camere di commercio italiane
nell'area NAFTA
(FUSIE) Roma
Bibliothèque Nationale
du Québec
Archive Nationale du Canada



Vito Volpe
President
cell 561.699.5506

Office: 954.426.5115
Fax: 954.426.5180
www.mozzarita.com
mozzarita@mail.com
norbaimport@bellsouth.net

5390 NE 13th Way
Pompano Beach, FL 33064

Sunset Catch
by Nardo

Italian Seafood & Chops

101 N Riverside Dr. - Pompano Beach FLORIDA 33062
2nd Floor - Sands Harbor Marina
www.sunsetcatch.com Ph. (954) 545-0901

ANGELO ELIA

LO CHEF DELL'ECCELLENZA ITALIANA IN FLORIDA

LA VOCE HA INCONTRATO IL RINOMATO CHEF PRESSO IL SUO RISTORANTE CASA D'ANGELO IN FLORIDA. E' STATO UN PIACERE PARLARE CON LUI E SENTIRE DALLA SUA VOCE I SEGRETI CHE HANNO PORTATO UN FIGLIO DELL'ITALIA A CREARE UNA GRANDE RETE DI RISTORANTI DI ALTISSIMA RAFFINATEZZA, DI CAFFETTERIE E DI TAPAS BAR NEGLI STATI UNITI.



ANGELO ELIA
LO CHEF DELL'ECCELLENZA ITALIANA IN FLORIDA

PRIMAVERA 2017 - NUMERO 2 - WWW.LAVOCE.CA

“Porto l'Italia in America”, ci ha raccontato. “Sono nato e cresciuto in provincia di Salerno fino all'età di 14 anni e nel 1978 sono emigrato nel nuovo mondo come tanti dei nostri connazionali. Sono arrivato a New York e dopo poco tempo mi sono trasferito in Sud Florida dove tuttora abito con la mia splendida moglie e due adorabili figli: Paolo, di 29 anni, e Giovanna, di 20 anni”.

cesso per ogni imprenditore sia il saper riconoscere le esigenze del cliente”. I ristoranti Casa d'Angelo Ristorante di Fort Lauderdale, Boca Raton ed Atlantis Resort alle Bahamas hanno ricevuto prestigiosi premi per la qualità dei piatti, l'ampia selezione dei vini, che potrebbe conquistare qualsiasi sommelier, la cura del servizio e l'ottima valutazione da parte dei clienti. Riprendendo le parole di chef Angelo: “la qualità e la freschezza degli ingredienti sono la base di ogni ricetta. Questa è la nostra filosofia. Prestiamo cura ed attenzione a tutto ciò che prepariamo nelle nostre cucine. Selezioniamo meticolosamente ogni taglio di carne, le verdure fresche, i condimenti, le spezie, ed ogni pietanza è preparata da mani esperte affinché ogni boccone sia incredibilmente delizioso.

Angelo Elia è sempre stato molto legato alla sua famiglia, i suoi genitori sono stati per lui un esempio, impartendogli i valori del sacrificio, del duro lavoro e dell'importanza di perseverare per raggiungere i più grandi traguardi: insegnamenti che ha poi trasmesso ai suoi figli. “All'inizio in America è stato molto difficile per me, però i miei sacrifici si sono con il tempo tramutati in traguardi. Da giovane ho lavorato per una piccola azienda e, dopo aver acquisito esperienza, mi sono messo in proprio. E' in questo modo che nasce l'epopea dei ristoranti “Casa d'Angelo Ristorante”, che hanno riscontrato successo sin dal primo giorno di apertura. In seguito ho aperto un “Casa d'Angelo” a Boca Raton ed uno nelle Bahamas. Sono passati oltre 25 anni e ricordo ancora con piacere gli inizi. I nostri ristoranti hanno dato e continuano a dare ai nostri commensali, di ogni origine, ciò che più desiderano: pietanze favolose! Direi che la chiave del suc-

Siamo quindi orgogliosi di essere stati selezionati come il miglior ristorante italiano della South Florida e difenderemo questo riconoscimento con tutte le nostre capacità”. Guidato dalla sua sensibilità e dalla sua esperienza come chef, Angelo Elia effettua controlli di qualità e del personale con regolarità, al fine di assicurare ai suoi clienti un'esperienza memorabile.

Grazie a tutto ciò, dal 2000, ripetutamente e da ormai più di quindici anni di seguito, allo chef Angelo viene conferito il premio “BEST OF AWARD OF EXCELLENCE” DA WINE SPECTATOR per l'eccellenza della sua cantina. Il suo punto di forza è stato quello di riconoscere un'opportunità commerciale all'interno di un mercato in costante evoluzione e riuscire ad offrire un tipo di ristorazione di elevata qualità a costi accessibili.



Lo Chef Angelo Elia tra i vini custoditi nella prestigiosa cantina del Ristorante Casa d'Angelo

E quindi anche la catena Angelo Elia Pizza, Bar, Tapas ha presto riscosso successi. Il menù offre le migliori pizze, seguendo le tradizioni italiane, una grande varietà di tapas, un'ampia selezione di vini e tante altre pietanze. Si può spesso intravedere lo chef Angelo che effettua i controlli e saluta i suoi clienti

“Per ora abbiamo otto locali aperti e contiamo di arrivare a dodici o quindici.

La mia avventura da imprenditore è un sogno che si è avverato. Con tanti ristoranti è difficile tenere un livello così elevato: ringrazio quindi tutta la mia squadra e sono particolarmente grato a mia moglie, una donna incredibile che, con capacità, umanità ed intelligenza lavora al mio fianco”, ricorda lo chef.

Secondo lo chef Angelo, la chiave del successo è la capacità di anticipare le tendenze di mercato: “Le preferenze degli italiani d’America sono cambiate nel corso degli ultimi anni. I loro gusti sono diventati più raffinati e richiedono cibi più ricercati, vini pregiati e condimenti quali l’olio extravergine di oliva e l’aceto balsamico. Nei miei locali, il mio staff propone piatti raffinati e di alta qualità, niente di meno, e sempre accompagnati da un servizio di eccezione. Valorizziamo il cliente e predisponiamo un’esperienza culinaria unica”.

I ristoranti Casa D’Angelo Ristorante sono situati a Fort Lauderdale, Boca Raton e nell’Atlantis Resort, Bahamas. Gli Angelo Elia Pizza, Bar, Tapas si trovano a Fort Lauderdale, Weston, Coral Springs, Delray Beach e Doral.

Nell’estate 2016, chef Angelo ha aperto la pasticceria Angelo Elia The Bakery Bar, a Fort Lauderdale. Come abbiamo anticipato, nuovi punti di ristorazione apriranno a breve e saranno sicuramente un successo.



Angelo Elia che festeggia, col taglio del nastro, l’inaugurazione di uno dei suoi nuovi ristoranti in Florida. Lo Chef italiano inaugurerà dei nuovi locali nel 2017.



Il team di cuochi che affianca Chef Angelo Elia nella cucina del Ristorante Casa d’Angelo a Fort Lauderdale, in Florida.

Giovani artisti dei fornelli si formano sotto la guida del maestro salernitano. Il rigore, la passione e la continua ricerca della perfezione fanno da filosofia a quella che è diventata una vera e propria scuola di cucina italiana in terra americana.

I numerosi locali, inaugurati negli anni da Angelo Elia, rappresentano una fucina ineguagliabile di talenti e maestria che assicurano, nel rispetto della tradizione e nella fine sperimentazione, il livello di eccellenza raggiunto da Casa d’Angelo e garantiscono un futuro sereno alla catena di ristoranti dello Chef italiano.



ANGELO ELIA

THE STAR OF THE ITALIAN CUISINE ON FLORIDA'S COAST



OUR EDITORIAL STAFF MET THE RENOWNED CHEF AT HIS RESTAURANT CASA D'ANGELO IN FLORIDA TO TEST HIS NEW DISHES AND FIND OUT HIS SECRETS OF SUCCESS IN THE KITCHEN AND BEYOND. ANGELO, AFTER YEARS OF HARD WORK, IS THE PROUD OWNER OF SEVERAL UPSCALE RESTAURANTS, EATERIES AND BAKERIES IN THE UNITED STATES.

Born in Salerno Italy, Angelo at age 14, in 1978, immigrated to the United States by himself, first to New York then to South Florida

where he resides with his wife Denise and two adorable children, Giovanna and Paolo. Angelo has always been close to his parents – his mentors, who have taught him sacrifice, the value of good work, and the importance of determination and perseverance to reach his goals. This is a way of life that he continues to instill in his children Paolo, age 29, and Giovanna, age 20. “It was hard for me when I came to the United States, but my sacrifices paid off. I started working in a small business and when I gained enough experience, I opened my own restaurant. Twenty-five years ago, I opened the first Casa D'Angelo Ristorante, which has been a success since day one, followed by an-other Casa D'Angelo in Boca Raton and in the Bahamas. So many years have passed, but I still remember the beginning; it was really exciting. Our restaurants gave and continue to give customers of every origin what they are looking for: great food! The key to success for any entrepreneur is understanding what the customer wants and delivering it.”

The Casa D'Angelo restaurants located in Fort Lauderdale, Boca Raton, and in the Atlantis resort, Bahamas have all received prestigious awards for the quality of the food, the expansiveness of the wine selection that can even impress a *somme-lier*, the attentive service, and the stellar customer reviews. Angelo Elia's approach to fine dining reflects his love for the restaurant business and his obsession for perfection.

The Cellar of Casa D'Angelo.

The most prestigious wines in the world are held in this extraordinary dining room.

His philosophy is:

“Ingredients, the best and the freshest, always. In our kitchens, every cut of meat, vegetable, herb and spice is carefully selected, and every dish is expertly executed so each bite is incredibly delicious.” Guided by his experience and sensibility as a chef, Angelo Elia regularly oversees his staff and performs quality checks to ensure his guests have a memorable experience. Every year since September 2000, the renowned chef is the recipient of the “Best of Award of Excellence” awarded by Wine Spectator for his wine cellar.

With an evolving market, Angelo Elia identified an opportunity and opened a chain of Italian eateries that offer quality dining at affordable prices. Angelo Elia Pizza, Bar, Tapas turned out to be another successful endeavor. Its menu offers the best of pizza, tapas, an extensive wine selection, and much more. Chef Angelo also stops by to ensure that operations are running smoothly and to greet his customers.

“We now have eight establishments and are aiming for 12 to 15.

My business adventure is a dream come true.”

With many establishments, it is a challenge to keep the bar high and I applaud my management team and especially my incredible wife who works diligently by my side. She is intelligent, compassionate, talented and shares the same passion for business” says Chef Angelo Elia. According to Chef Angelo, one ingredient for success is to anticipate market trends: “Italian Americans have changed considerably over the years; they have developed more sophisticated tastes and seek gourmet food, wine and condiments such as extra virgin olive oil and balsamic vinegar. In my eateries, my staff serves high quality food, everything is refined and we do not take shortcuts. We want to provide the best meals with exceptional service. No matter what the customer asks, we deliver.” Currently, his restaurants Casa D'Angelo Ristorante are located in Fort Lauderdale, Boca Raton, and the Atlantis resort, Bahamas. Angelo Elia Pizza, Bar, Tapas can be found in Fort Lauderdale, Weston, Coral Springs, Delray Beach and Doral. He also opened a bakery in the summer of 2016, Angelo Elia The Bakery Bar, which is located in Fort Lauderdale. As mentioned, new locations are opening soon and will surely be a great success.

ARTURO TRIDICO



BERE BENE, BERE MEGLIO: CRESCE LA VENDITA DI VINO DOC

Crescita significativa delle vendite delle bottiglie di vino a denominazione d'origine e degli spumanti; il vino biologico prosegue il suo percorso di uscita dalla nicchia di mercato; flessione dei vini in confezione di cartone ed in quei formati che non siano la classica bottiglia. Questa la sintesi della ricerca sull'andamento del mercato del vino nella Grande distribuzione nel 2016 svolta dall'istituto di ricerca IRI e presentata a Vinitaly. Il mercato italiano del vino gode di buona salute. I vini a denominazione d'origine aumentano del 2,7% in volume (e del 4,4% in valore) con 224 milioni di litri venduti. Successo degli spumanti che fanno segnare nel 2016 una crescita di oltre il 7% con 54 milioni di litri venduti. I vini biologici fanno registrare una crescita a due cifre impressionante per un mercato ancora giovane, soprattutto nella Grande distribuzione: +25,7% in volume con 2,5 milioni di litri venduti. Sul podio dei vini più venduti d'Italia si piazzano i tre inattaccabili campioni, nell'ordine:

Lambrusco, Chianti, Montepulciano d'Abruzzo. Bene le performance del Nero d'Avola (Sicilia), Vermentino (Sardegna), Muller Thurgau e Gutturino (Lombardia), che crescono di oltre il 4%. Tra i vini "emergenti", cioè con una maggiore progressione di vendita a volume salgono sul podio, nell'ordine: Ribolla Gialla (Friuli Venezia Giulia), Passerina (Marche), Valpolicella Ripasso (Veneto). Si conferma la crescita del Pignoletto (Emilia), del Pecorino (Marche/Abruzzo) e della Passerina (Marche), mentre rientrano in classifica il Grillo (Sicilia) e il Cannonau (Sardegna).

Va segnalata la crescita dell'8,2% in volume del Chianti Docg. Del resto la primavera è la stagione del bere e mangiare bene, e non a caso "La Voce" ha dedicato la copertina di questa stagione alla grande star della cucina italiana in Florida, Angelo Elia, uomo che nei suoi ristoranti abbina l'alta gastronomia con l'eccellenza del bere, tanto che riceve da oltre 15 anni ininterrottamente il "Best Award of Excellence" del Wine Spectator.



Angelo Elia
nel regno dei vini nel suo ristorante Casa d'Angelo a Fort Lauderdale



**PRIMO L'ELEVEN MADISON PARK DI NEW YORK
SECONDA L'OSTERIA FRANCESCANA DI BOTTURA A MODENA**

MELBOURNE - Lo chef modenese Massimo Bottura è saldo sul podio dei "super eroi della cucina mondiale" e detiene il titolo di "Miglior chef d'Europa" ma cede il trono dei World's 50 Best Restaurants a Daniel Humm dell'Eleven Madison Park Restaurant a New York. Quello che è considerato l'oscar dell'alta cucina vede oggi a Melbourne primeggiare l'Eleven Madison Park Restaurant, n. 2 Osteria Francescana, n.3 El Cellar de Can Roca a Girona che vince il premio Ferrari consegnato da Camilla Lunelli. Enrico Crippa di Piazza Duomo a Alba è 15/mo. Quest'anno l'ha spuntata il nordamericano, ma la cerimonia di premiazione si è conclusa con un abbraccio collettivo tra i primi tre talenti al mondo, Humm, Bottura e i fratelli Roca. Un finale emozionante questo del World's 50 Best Restaurants, premiazione itinerante tenutasi oggi in Australia, lo scorso anno a New York, dopo la serie di edizioni a Londra fin dal 2002. Tra gli chef italiani, nella top 100 mondiale, 15/mo Enrico Crippa di Piazza Duomo ad Alba; 29/mo i fratelli Alajmo de Le Calandre a Rubano (Pd), scala dall'84/mo al 43/mo Niko Romito del Reale a Castel di Sangro (Ag); scivola dal 46/mo al 59/mo posto David Scabin del Combal Zero di Torino. Il bergamasco Umberto Bombana, col suo "Otto e mezzo" a Hong Kong è al 60/mo posto e vince il premio alla carriera. Premio Lavazza al Blue Hill di New York; Diners Club premia l'inglese Heston Blumenthal del The Fat Duck.



Massimo Bottura, Osteria Francescana, ritira il premio quale miglior chef europeo e secondo migliore del mondo.



Bottura nella cucina della rinomata Osteria Francescana.





TORNEO DI GOLF NATBANK LA VOCE PARTECIPA ALLA "OPERATION ENFANT SOLEIL"

In una bellissima e radiosa giornata primaverile, si è tenuta la nona edizione del torneo benefico di golf NATBANK. La banca si è associata all'instancabile Richard Marchand, con i suoi 188 appassionati di golf, per una raccolta fondi da 46.000 \$, versati per una buona causa: "Operation enfant soleil". Michael Coté, Presidente della Natbank, ed il suo team di organizzatori erano giustamente soddisfatti e sorridenti per il successo ottenuto ed hanno promesso che

anche il prossimo anno, 2018, organizzeranno una nuova edizione del torneo, la decima, per questa nobile causa. La Voce è sempre presente in questo genere di iniziative e, tra solidarietà e sport, vi presenta una carrellata di foto di numerosi amici della nostra rivista e dei dirigenti vecchi e nuovi che hanno fatto grande la Banca Nazionale del Canada sul territorio canadese ed in Florida.



IL GRUPPO DEI DIRIGENTI DI IERI E DI OGGI CHE HANNO FATTO GRANDE LA NATBANK
DIETRO: DANIEL DION, GHILAINE LANGLOIS, RAYMOND KEROACK, PIERRE BOUNADERE
D'AVANTI: GABRIEL CHARRON, MARIE DENIS, NANCY SANSONE, FERNANDO SPINA, MICHAEL COTÉ, GERALD PROUX, RICHARD BROUILLETTE



Richard Marchand, il Fondatore di NatBank, riceve la somma di \$46.000 dalla famiglia Marchand, Bernard, Annie e Richard



Gli amici di LA VOCE e della NATBANK: da sinistra Arturo Tridico, Editore, Donato Tomassi Imprenditore edite, Michele Padula (Restaurant il Pazzesco di Montreal) James Infantino Consigliere municipale In pensione, Giovanni Santoianni Imprese Alberghiere, André Poirier Banquier in Pensione. Fernando Spina Ex Direttore della Banca Nazionale del Canada.

Something new under the sun!
At your service for over twenty years.

Download on the **App Store** | GET IT ON **Google Play**

Download our NATBANK app*

- View your banking transactions
- Deposit your checks (even on a US Bank)
- Transfer funds between your NatBank accounts
- Pay your bills
- Find a branch near you

*Available on select mobile devices and not available in all areas.

Pompano Beach
5231 S. Federal Highway
Pompano Beach, Florida 33062
954.781.4005

Hollywood
4011 Culwood Blvd
Hollywood, Florida 33020
954.922.9992

Boynton Beach
270 N. Congress Ave., Suite 120
Boynton Beach, Florida 33426
561.246.6075

NATBANK
For more information, visit natbank.com

Member of a federally insured subsidiary of National Bank of Canada



LA VOCE PREMIA FRANK TALERICO E MICHEL COTÉ IN FLORIDA

Arturo Tridico, l'editore de "La Voce Euro-America", ha riunito, presso l'Ocean Menor Resort Hotel di Fort Lauderdale, alcuni imprenditori operanti in Florida, in occasione della consegna del Premio LAVoce.

L'incontro si è tenuto al ristorante "Casa Calabria", presso l'albergo di proprietà di uno dei due premiati, Frank Talerico (di San Giovanni Infiore CS), businessman già celebrato da La Voce, nel Gennaio 2015, come Imprenditore per eccellenza della Florida e nominato "Personalità del Mese" nel quadro della "missione floridiana", organizzata per valorizzare gli imprenditori Canada-Euro-Americani di "SUCCESSO".

La serata ha rappresentato l'occasione per far conoscere un altro rappresentante dell'eccellenza nel campo finanziario e "Personalità del Mese" de La Voce della scorsa Primavera 2016: Michael Côté, Presidente della NATBANK in Florida.

Coté, ha dato più volte prova del suo talento dirigenziale e gode del pieno rispetto e dell'apprezzamento di tutta la clientela americana della Florida. Intervenuti altri Italo-Canadesi, invitati dall'Editore Tridico e legati alla NATBANK attraverso Nancy Sansone, nota manager italiana della stessa banca.

Arturo Tridico ha premiato i due imprenditori, consegnando loro il "Quadro di Personaggio del Mese". Mr. Coté ha ringraziato La Voce e tutti gli intervenuti, invitando gli imprenditori a provare i vantaggi offerti dalla NATBANK in Florida. Uno speciale ringraziamento anche dal proprietario dell'Hotel, Frank Talerico, a tutti gli amici de La Voce che hanno voluto onorarlo della loro presenza in questa serata di grandi emozioni ed orgoglio italiano a "Casa Calabria".

Ha concluso, con un breve intervento, il direttore del giornale "OggItalia", Salvo Mulè, che ha evidenziato l'importanza dell'italianità e dell'unione nell'interesse della comunità e ha portato, inoltre, il saluto del Senatore per il Nord-America, Renato Turano, che non è potuto essere presente.

Intervenuto anche il giovane Donato Centonze, della Dieta Mediterranea, importatore di prodotti biologici. L'evento è stato bagnato da ottimi vini offerti dalla NATBANK e non poteva non essere accompagnato dalla cucina del ristorante Casa Calabria, con le delizie della Dieta Mediterranea preparate con scrupolosità e professionalità dalla brigata di cuochi diretti dello chef esecutivo Adriano.



Presenti nell'ordine abituale gli imprenditori, seduti: Giovanni Santoiani, albergatore, Donato Tomassi, Imprenditore edile, Salvatore Saltalamacchia, Costruttore, Pasqualina Arduini, Giuseppina Saltalamacchia Salerno, Enza Tridico Di Florio, Margherita Arduini.

Impiedi: Donato Centonze, Importatore degli eccellenti prodotti Biologici Dieta Mediterranea, Salvo Mulè, Imprenditore Immobiliare, Direttore del Giornale Italo-Americano OggItalia, Flavio Metta Ingegnere, Andre Poirier, Antonio e Gioacchino Arduini entrampi Costruttori, Adriano Serra granchef Esecutivo, Nancy Sansone Direttrice NATBANK, Fernando Spina il decano dei Manager della National Bank of Canada attualmente in pensione, Michaele Coté Presidente della NATBANK in Florida, Arturo Tridico editore de La Voce, Enzo e Pino Monticciolo Costruttori, (parte dietro), Vito Vizzi, Coproprietario del Ristorante Trattoria Casa Calabria, Frank Talerico, Proprietario del Ocean Manor Resort e Coproprietario della Casa Calabria e Lampesona Salvatore di Montreal, ospite e in Florida.



LA VOCE'S AWARDS GO TO FRANK TALERICO AND MICHEL COTÉ IN FLORIDA

Arturo Tridico, editor of "La Voce Euro-American" has invited some entrepreneurs operating in Florida and has organized a well-deserved awards'night at the Ocean Menor Resort Hotel in Fort Lauderdale.

The meeting was held at the restaurant "Casa Calabria" at the hotel owned by Frank Talerico (San Giovanni in Fiore, Cosenza), entrepreneur already honored by "La Voce" in January 2015 as "Entrepreneur par excellence" of Florida, "Man of the Month". This has been a great chance of knowing a great expert of economy and finance, "La Voce's Man of the Month" in Spring 2016: Michael Coté, President of NATBANK.

Micheal Coté was surrounded by many Italo-Canadians, invited by Arturo Tridico, already customers or related to the NATBANK thanks to Nancy Sansone, a great Italian manager, working for NATBANK as well. Coté has already proved his managerial talent, and

all his clients has shown him admiration and respect. Arturo Tridico has given the two entrepreneurs the Award "Quadro del Personaggio del mese". Mr. Coté thanked Arturo Tridico, La Voce and all people attending the night, inviting all the entrepreneurs to try the great services offered by NATBANK Florida.

He has also thanked the owner of the Hotel, Frank Talerico and all the friends of "La Voce" who attended an unforgettable evening, exciting and with a great Italian pride. The director of the magazine "OggItalia" has highlighted the importance of the unity of the Italian community, and he greeted the audience on behalf of the Senator Renato Turano, who couldn't attend the evening.

The young entrepreneur Donato Centonze (importer of organic food Dieta Mediterranea) was part of the evening. The executive chef offered the great food of Casa Calabria and delicious wines.



A sinistra: Michel Coté mostra il premio ricevuto.
A destra: Frank Talerico con il riconoscimento de LaVoce.
In alto: le due Copertine dedicate ai vincitori del Premio.





Pino Panzera
Sales Consultant

Cell: (561) 846-9297
Office: (954) 785-3100
Fax: (954) 785-2353
pino@florafoods.com

11927 West Sample Rd
Coral Springs, FL 33065
www.orvinowine.com

Dieta Mediterranea
Italian, Organic, Healthy

Marchio della società esportatrice dei
prodotti Made in Italy. D.I.N.Srl

Siamo in oltre 100 negozi in Florida
Per la vostra salute esigete i nostri prodotti biologici
presso il vostro negozio di fiducia

Per informazioni chiamate:
Donato Centonze Founder
561-827-8856





La Voce SI È UNITA A OLTRE 550 VACANZIERI, FESTEGGIARE LE 90 PRIMAVERE DI CARMELITO

OLTRE 500 PERSONE A DANIA BEACH PER IL MEGA

Successo record del 10° mega-picnic.

Oltre 550 persone sono venute nella meravigliosa Dania Beach, in onore del celebre Carmelito per festeggiare le sue 90 primavere ed i 75 anni di carriera da chitarrista e cantante della sua Sicilia a Montreal.

Gli artisti sono accorsi da tante città del Canada, in particolare da Montreal, e anche dagli USA. Le ore sono trascorse piacevolmente, tra tante belle canzoni e giochi, dalla briscola alle bocce,

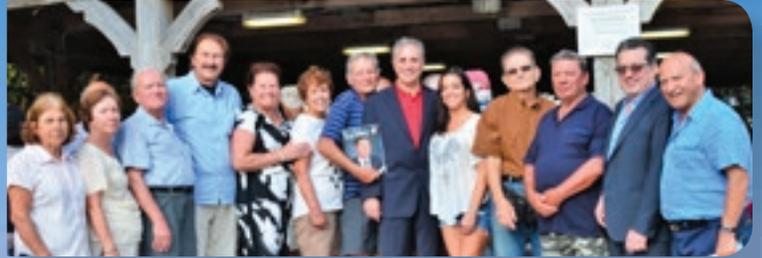


Foto di: La Voce Euro-American Publishing, Inc.

MEGA PICNIC 2017

“Il Dott. Pasquale L. Nestico”, “il chirurgo che ovunque va porta serenità” è venuto da Philadelphia per rendere omaggio a “Carmelito”

per le sue 90 Primavere. Sarà lieto di ospitarvi tutti, gli amici e chiunque desidera incontrarlo, presso il Centro Leonardo Da Vinci di

ARTISTI, MUSICISTI E CANTANTI DEL QUÈBEC PER E I SUOI 75 ANNI DI CARRIERA

PICNIC DELLA MILLENARIA CULTURA ITALIANA

balli e tintarella sulla sabbia calda della Florida e qualche bella nuotata, con tanta allegria e buonissime degustazioni di cibi tradizionali e classiche leccornie.

Ciò che ha caratterizzato il mega-picnic è la millenaria cultura italiana: protagoniste a tavola le meravigliosi tradizioni culinarie, siciliane e calabresi, lucani e pugliesi, campani, laziali sino al nord, fino alle pietanze torinesi.

Mancavano solo le angurie che l'imprenditore Gioacchino Arduini promette di non fare mancare nella prossima edizione!

Se il Paradiso di Dante Alighieri esiste, credetemi che inizia qui a Dania Beach, Dott. Von D. Mizell - Eula Johnson, precedentemente chiamato John U. Lloyd, Beach State Park.

Da sempre La Voce ha collaborato, e da quest'anno ha curato anche la legalità dell'occupazione di oltre 3 ettari di territorio.

E' andato tutto bene con oltre 550 persone presenti, e anche tanti vacanzieri hanno potuto leggere la rivista nel pomeriggio mentre tanti altri l'hanno portato a casa per leggerla con calma.

Oltre a tanti artisti presenti, sottolineiamo con piacere anche la presenza d'onore del dott. Pasquale L. Nestico appositamente venuto da Philadelphia. Ovunque va, il cardiologo Nestico porta

serenità. E' venuto in Florida col suo amico imprenditore Mario Preste, titolare del ristorante Marzano.

È stato quindi un picnic fantastico. Si è sentita solo la l'assenza del' amico e noto Tony Commodari, che per tanti anni è sempre stato vicino a questa bella iniziativa, montivando numerosi gruppi e amici per i loro talenti musicali e artistici ad essere presenti animando insieme e divertirsi in questo angolo di paradiso.

<<Il Cardiologo Dr Nestico invita tutti gli amici desiderosi di incontrarlo a Montreal, dove ? sarà presso il Centro Leonardo Da Vinci venerdì 30 Giugno ore 19.H : regalerà tutti i presenti con il suo libro in cui racconta lo straordinario percorso di vita che l'ha condotto da Isca sullo Ionio a Philadelphia. (per informazioni chiamare Tony Commodari al 514-231-5356, oppure Rosario Ortona al 514-813-1947 che saranno lieti di introdurre l'intera comunita' ad incontrarlo. (La Voce sarà presente per questa specifica occasione...)

Arturo Tridico



Montreal, venerdì sera 30 giugno, ore 19, per un brindisi d'onore per regalarvi un libro sul suo percorso "Da Isca Jonio a Philadelphia". Contattare Tony Commodari tel: 514-231-5356; oppure Rosario Ortona Tel: 514-813-1947.

**ARRIVEDERCI A MONTREAL
FELICE DI RIVEDERVI A MONTREAL
VENERDI' SERA 30 GIUGNO ORE 19.**

LA VOCE INCONTRA I PATERNESI



Da sinistra: Vito Vizzi coproprietario del Ristorante trattoria Casa Calabria, Michael Jr. con la Mamma Silvana e il Papa' Michele Caputo proveniente da Calgary, Frank Talerico Proprietario dell'Ocean Manor Hotel e Coproprietario della Casa Calabria, Tina E Peppino Giglio, Franco Gagliardi e Jane, felicissimi di aver conosciuto le prelibatezze di CASA CALABRIA, ambasciatori della gastronomia italiana firmata dal Grande Chef Adriano Serra.

La Voce vi racconta del piacevolissimo incontro con il folto gruppo di paternesesi (Cosenza) in vacanza in Florida. Vi starete chiedendo dove ci si è incontrati, ma per noi italiani non dovrebbe essere difficile rispondere!

Dove se non in un luogo del mangiar bene? Beh, grazie a La Voce ora tutti saprete dove questa arte gustosamente italiana riunisce i buongustai ed i vacanzieri floridiani. C'è un posto unico per atmosfera ed accoglienza, un posto che regala profumi e sapori del sud dell'Italia, il ristorante CASA CALABRIA, e non ci si poteva che riunire lì. Location perfetta per la comitiva di coppie calabresi guidata da Peppino Giglio e sua moglie Tina, figlia di Annunziata Tridico e nipote dell'Editore de La Voce, Arturo.

Il carisma e lo spirito caloroso del padrone di casa, Frank Talerico, ci hanno regalato una indimenticabile serata all'insegna della meravigliosa Calabria e dei suoi prodotti tipici. Direttamente dal mare e dai monti di questa regione meravigliosa, per la cura e la passione di Frank Talerico, provenivano, infatti, i piatti che ci hanno letteralmente riportato nell'amata terra calabra.

La Rosamarina, ricetta inimitabile e speciale, la 'nduja dal carattere forte, i peperoncini spavaldi con il pregiato tonno Callipo di Pizzo, le pappardelle ai funghi porcini silani di San Giovanni in Fiore, le soppressate di cinghiale e l'ottimo Cirò sono stati gli accompagnatori graditi e saporitissimi di un incontro tra amici che è diventato un viaggio di una sera d'estate, in Calabria.

Con il sole nell'anima, così, ringraziamo tutti gli amici incontrati, le coppie di sposi, persone speciali e di successo che hanno mantenuto vivo il senso della famiglia e dei valori che da millenni fanno parte della nostra tradizione.

Ci siamo congedati dal gruppo di paternesesi con il sorriso e abbiamo dato loro appuntamento al prossimo anno, per la stagione turistica che da novembre ad aprile apre, sulla sabbia dorata della Costa est della Florida, a Fort Lauderdale, una porta su un luogo di incanto chiamato Ocean Manor Resort, ad accogliere noi italiani e tutti gli amici che verranno.

Arturo Tridico



Da sinistra: Aurora e Mario Lepore da New-York, Jane e Franco Gagliardi da Bristol, Arturo e Enza Tridico di Montreal, Tina Guillory e Peppino Giglio di Sault Ste Marie.

Il senatore Turano per la tradizione da Gran Forno a Fort Lauderdale

Non manca l'appuntamento con la tradizione il Senatore Turano. Accompagnato dagli amici, fa visita al Gran Forno Bakery di Fort Lauderdale per assaporare le specialità della Pasqua. Tra i profumi avvolgenti dei dolci fatti a regola d'arte, facciamo una interessante e piacevole chiacchierata con il delegato a Palazzo Madama per la circoscrizione America centro-settentrionale. Lo scenario italiano ed internazionale in evoluzione, gli accordi stretti tra i diversi stati appassionano e ci intrattengono. La politica estera da sempre coinvolge noi italiani all'estero e, seppur osservata da vari punti di

vista, non può che rappresentare un contributo positivo per tutta la comunità di connazionali che vivono oltreoceano. Al di là delle opinioni divergenti che possono essere sostenute circa la situazione politica in madrepatria, le istanze e le esigenze dei cittadini residenti all'estero vengono condivise, vissute e rappresentate con comunanza di intenti dai delegati per l'estero al Parlamento di Roma. Con questa lettura proviamo ad anticipare l'idea di cambiamento in positivo che pare farsi largo, nel futuro immediato dei prossimi dodici mesi, sullo scenario politico italiano ed estero.

GRAN FORNO de Las Solas dove la tradizione Pasquale è anche arte



Grazie al team e al titolare Leone Padula di Saracena (Cosentino DOCG) che posano in esclusiva per La Voce D' America, alla produzione delle sue 10.000 corone Pasquali informate alla disposizione dei suoi fedeli clienti sul posto e ai suoi oltre 180 Ristoranti che fornirà durante le celebrazioni Pasquali. Promuovere e conservare le nostre tradizioni millenarie e fierezza di attuazioni.



Qui una parte degli amici che hanno voluto salutare il Senatore Turano al centro della foto notiamo al suo fianco e padrone di casa, l'imprenditore per eccellenza del Granforno Leone Padula che promettiamo ai lettori di farvelo conoscere meglio nei prossimi numeri unitosi per un' esclusiva a La Voce per una foto ricordo nell' impresa familiare e una parte del suo staf del Granforno, Panificio e biscottificio di Fort Lauderdale durante il Passaggio del Senatore in Las Solas.





GLI INCONTRI DE

La Voce

**Celebriamo assieme San Giuseppe
e festeggiamo
81 primavere di Arturo Saltarelli**

**COPPA CAMPIONI BOCCE
EUROMARCHÉ 2017**



Un momento di grande gioia e felicità della coppia Saltarelli a cui si sono uniti la famiglia e i carissimi amici

Dopo una solenne preghiera, è stato bellissimo riunirsi tutti per condividere momenti di gioia, in una serata dal clima più sereno e allietati dalla musica, dai canti e dai balli in onore di San Giuseppe.

Deliziati dal gusto delle mozzarelle di bufala biologiche dell'amico Vito Volpe (Mozzarita), dalle "zeppole di San Giuseppe" della nota Pasticceria e Bakery GINO di Hollywood Florida, e da una carrellata di specialità preparate da mani sapienti, abbiamo gioito dell'atmosfera speciale.

La serata di festa è andata avanti con un party a sorpresa per il compleanno dell'amico Arturo Saltarelli.

Per le sue 81 primavere festeggiate nella letizia e nell'abbraccio caloroso e sincero di tutti gli amici presenti (oltre 200) Auguri Vivissimi da La Voce

In un'altra delle belle giornate floridiane, quella della Gara di Bocce della Piccola Italia di Hallandale, si sono riuniti oltre cento amici italiani, allietati dalla musica del fisarmonicista locale, Benito Ferrante.

Con spirito sportivo e appassionato, si sono aggiudicati la gara 4 bocciatori, dopo una sfida che ha visto confrontarsi ben 14 squadre.

La giornata è andata avanti all'insegna dell'allegria e del buon vino fatto in casa e i 4 campioni sono stati premiati dal simpatico ed energico Arturo Saltarelli, imprenditore proprietario della catena di supermercati EUROMARCHÉ di Montreal, conosciuto e benvoluto da tutti nella Piccola Italia.



I Campioni della gara di bocce della stagione invernale 2017.

Da sinistra: Riccardo Rosati (Ex Meccanico della CPR Rail a Montreal), Orazio Crivello (Ex Conducente Autobus-Metro per la STM di Montreal), Arturo Saltarelli (Attivo Imprenditore dei Supermercati Euromarché) che consegna la Coppa perpetua e una busta-cena ai 4 vincitori), Charlotte Cohen (Parrucchiera di Philadelphia USA), Marvin Cohen (Ex imprenditore e proprietario di un supermercato di Generi alimentari di Philadelphia USA), affiancati dall'appassionato di Fisarmonica Benito Ferrante.



Tre coppie fra le tante che hanno dato il massimo per la riuscita dei festeggiamenti.

La coppia Pampena, la coppia Crivelli e quella della Presidente del Social Club Piccola Italia, Sandi e suo marito Middlebrook



Una parte dei 100 appassionati di bocce

La Voce di Miami vi dà il benvenuto

GLI AUGURI DE LA VOCE

CON PASQUALE NESTICO',
IL CARDIOLOGO CHE PORTA SERENITA'



Assunta e Giovanni Santoianni

Ogni 2 Aprile la Felice coppia e festeggiata dalla sua famiglia e degli amici.

Questo incontro festivo e avvenuto presso il Ristorante Nando di Hallandale In Florida e il flash de La Voce non ha mancato a l'abituale appuntamento...

Congratulazione alla felice coppia da parte della nostra redazione La Voce. Nelle due foto quella di oggi e quella di 53 anni fa.

**AUGURIA
PAOLO PIROLLO**
Per le sue
91 Primavera
da Spigno (Latina)



La Voce Partecipa alla Festa di San Giuseppe della Piccola Italia di Hallandale, e si affianca a questa bellissima coppia ; Paolo Pirollo con la sua gentilissima consorte Antonietta Cardillo, fedeli a San Giuseppe, ci racconta, che appena la sua giovinezza a l' eta' di 20 anni, con al suo bagaglio la carriera di barbiere, con tanto amore e pena lascio' la sua Spigno per Pittsburgh USA, Nato il 9 Luglio 1926, la sua sorte era gia' fissata, trasferito a negli USA dove qualche mese di pratica di Barbiere a voluto aprirsi la sua propria <<Paul Pirollo Barberchop>> al 722 Sheridan Ave della stessa citta di Pittsburgh (PA)15206 USA e ancora oggi con le sue 91 primavere serve a pennello e rasoio la sua fedele clientela...é che non lo vogliono perdere !!! Paolo e Antonietta costituiscono una famiglia con tre figli maschi Paolo Jr,Roberto e Tony, che a sua volta gli nascono due nipoli anche loro maschietti; Matteo e Eric.

La Voce Augura a Paolo e consorte, di continuare la sua Bellissima Carriera in buona salute e continuate a essere fedeli a San Giuseppe...



Da sinistra, nella foto scattata al ristorante, il professore Rosario Ortona; il dott. Walter Severyn; il cardiologo Pasquale Nesticò; le due splendide Anna Napolitano, in meritate vacanze e Nadia Spina, insieme al marito Mario Spina, titolare del ristorante Sunset Catch; ultimo a destra, l'amico imprenditore Mario Presta di Philadelphia che accompagna il dottore nella trasferta in Florida.

Gradevole incontro de "La Voce" con il Dott. Pasquale Nesticò, «IL Cardiologo che ovunque va porta serenità» ospite del Ristorante Sunset Catch, con Isidoro Russo di Montreal e amici. E stata una serata ricca di interessanti soggetti in vista dei numerosi incontri previsti per i prossimi mesi in materia di politica italiana all' estero.

QUANDO IL PROPRIO SANGUE PARLA



Da sinistra :Ecco le coppie...Giuseppe e Rosina, (capostipite della famiglia Tridico 86 primavere suonate ed in ' ottima forma fisica), Maria-Graziella e Alfonso, Arturo e Enza, Tina e Peppino.
(Assenti nella foto Agostino e Immacolata).

Ogni anno La famiglia Tridico da tre fratelli e una sorella con figli e nipoti si incontrano in Florida per le loro meritate vacanze. Dopo una fantastica cena in Casa d'Angelo di Fort Lauderdale il gruppo ha voluto fare una passeggiata d'allegria d' obbligo presso il noto GulfStream Park, ai piedi del puro sangue da corsa che simboleggia la Felicità dei turisti appassionati dei Cavalli.



I PROGETTI DI STEPHEN ROSS DAGLI INVESTIMENTI A MANHATTAN AL NUOVO STADIO DEI DOLPHINS

Stephen Ross è una delle figure più note dell'imprenditoria in Florida ed è da oltre 8 anni il proprietario dei "Miami Dolphins", notissima squadra di football americano, e dell'omonimo stadio. Quotato nell'elenco degli uomini più ricchi d'America dalla rivista Forbes, il suo patrimonio stimato è di circa 7,4 miliardi di dollari. E' anche uno dei più grandi magnati dell'immobiliare ed è attivo nella costruzione di un colossale progetto di sviluppo sul West side di Manhattan: gli Hudson Yards, per un valore di oltre 25 miliardi di dollari.

Stephen Ross, a capo della Related Companies, che ha fondato nel 1972, ha intrapreso la sfida affiancato dal noto gruppo immobiliare Oxford Properties Group. Relativamente al primo edificio del complesso residenziale e commerciale, che si estenderà su circa 11,3 ettari, è stato svelato, a maggio del 2016, che si concluderà nel 2025. Una volta completato rappresenterà la trasformazione più importante di un sito su suolo statunitense dalla costruzione del Rockefeller Center nel 1930. L'azienda stima che il progetto porterà un incremento di PIL del 2,5 per cento, ovvero un aumento da 19 miliardi di dollari all'anno per l'economia di New York. Il nuovo "quartiere" includerà delle torri residenziali di prestigio con delle unità abitative dotate di finiture di lusso (con elettrodomestici di marca Miele e marmi italiani); una scuola; un centro wellness; un centro commerciale di 7 piani con marchi quali Neiman Marcus, Chanel e Dior; e delle torri destinate ad uffici (Time Warner, L'Oréal, CNN si sono già trasferiti).

Ospiterà anche il punto di osservazione più alto di New York, superando così di qualche centimetro quello dell'Empire State Building. Inoltre sorgerà lì la scultura "The Vessel" disegnata dal famoso architetto britannico Thomas Heatherwick e realizzata in bronzo, acciaio e cemento, ancora in fase di costruzione a Monfalcone, in provincia di Gorizia. L'anno prossimo si procederà all'assemblaggio negli Stati Uniti. Alta 15 piani, peserà 600 tonnellate, avrà 2500 scalini percorribili a piedi ed offrirà uno spettacolo panoramico su Manhattan. Stephen Ross continua i suoi impegni a Miami con un investimento di 400 milioni di dollari per la ristrutturazione del "Dolphins Stadium": ha percorso una lunga strada di successi sin dai suoi inizi a Detroit, diventando così uno degli uomini più influenti d'America.



STEPHEN ROSS FROM MIAMI DOLPHINS STADIUM TO THE NEW YORK'S HUDSON YARDS



Stephen Ross, owner of the Miami Dolphins and the Dolphins Stadium, is one of the most prominent figures in American football and in South Florida's business community. Among the wealthiest men in America, according to Forbes, his net worth amounts to 7.4 billion dollars. He is also a real estate tycoon and is already pursuing his next colossal development project: the Hudson Yards on Manhattan's West Side, situated between 30th and 34th Streets and 10th and 12th Avenues.

Related Companies, founded by Ross in 1972, has partnered with Oxford Properties Group for the development of the commercial and residential complex that will occupy nearly 28 acres and cost 25 billion dollars. Upon its completion, the project will represent the most important real estate transformation undertaken on American soil since the construction

of the Rockefeller Center in 1930 and is expected to generate an increase of 19 million dollars per year (or an increase of 2.5 % of GDP) to New York's economy. The new "neighborhood" will include luxury apartments equipped with state of the art art appliances and sophisticated finishings; a school; a wellness center; a seven storey shopping mall housing New York's Neiman Marcus, Chanel, Dior and many other luxury retailers; two commercial towers (Time Warner and l'Oréal have already transferred their offices) and an impressive observation deck several centimeters higher than that of the Empire State Building. Related Companies also unveiled the design for the centerpiece of Hudson Yards, a \$150 million walkable structure called "Vessel," which will rise 15 stories high in the middle of a small park and is expected to open in 2018. Created by Thomas Heatherwick, the Vessel is comprised of 154 intricately interconnecting flights of stairs (almost 2,500 individual steps) and 80 landings, and is meant to be climbed and explored. Made of bronze, copper, and concrete, the sculpture is currently under construction in Monfalcone (Gorizia) Italy; it will be assembled next year in the United States. Back in Miami, Stephen Ross is investing 400 million dollars for the restyling of the Dolphins Stadium. He has indeed come a long way since the start of his career in Detroit, becoming one of America's most influential leaders.



LE PAROLE D'ORO DI WARREN BUFFET

Quando i mercati non vanno proprio a gonfie vele, bisogna sempre ricordarsi delle massime di Warren Buffet. Il magnate della finanza sostiene che, in economia, ad ogni decennio durante il quale nubi nere coprono i cieli, per breve tempo piove oro: bisogna quindi correre all'aperto portandosi in mano bacinelle, e non cucchiaini da tè. In poche parole, quando i mercati finanziari subiscono flessioni bisogna coglierne le opportunità acquistando azioni, il cui prezzo si è abbassato, di aziende solide che presentano degli andamenti ed utili positivi, pagamento di dividendi, ed una gestione interna forte.



LOUIS VACHON AT THE 15TH ANNUAL FINANCIAL SERVICES CONFERENCE

Louis Vachon, President and Chief Executive Officer of National Bank of Canada was present at the National Bank Financial 15th Annual Financial Services Conference in Montreal on March 30, 2017.



LOUIS VACHON ALLA 15MA CONFERENZA SUI SERVIZI FINANZIARI

Louis Vachon, presidente e CEO della National Bank of Canada era presente alla 15 esima conferenza finalizzata ai servizi finanziari, il 30 marzo, 2017.

BOMBARDIER IL SUCCESSO DEL VOLO DI PROVA DEL CS 100 DA LONDRA A NEW YORK

Il simbolo dell'aeronautica canadese ha annunciato che un velivolo della C Series ha completato con successo il volo di prova dall'aeroporto London City fino al John F. Kennedy di New York dopo numerosi test, dimostrando l'eccellenza delle capacità operative del nuovo CS 100, in particolare quella delle manovre in fase di atterraggio su pista corta. L'azienda, a breve, dovrebbe ricevere la certificazione concessa da Transport Canada e EASA per le operazioni di discesa. Progettato per essere il velivolo più efficiente in commercio, il CS100 consente alle linee aeree di ottimizzare i costi nei voli intercontinentali, da London City Airport fino a destinazioni in Nord America e nel Medio Oriente, e nei voli a medio raggio in Europa, Russia e Nord Africa. SWISS sarà la prima linea ad offrire il servizio dal suo aeroporto principale fino all'LCY.



BOMBARDIER'S CS 100 TEST FLIGHT SUCCESSFULLY LANDS IN NEW YORK

Bombardier Commercial Aircraft confirmed that a C Series aircraft successfully flew non-stop from London City Airport to John F. Kennedy Airport in New York City. The direct intercontinental flight followed a series of successful flights to demonstrate the CS100 aircraft's exceptional capabilities for operations to and from LCY, including steep approach landing and short runway performance. Transport Canada and EASA certifications for steep approach operations with the CS100 aircraft is expected in the second quarter of 2017. The CS100 aircraft is the most efficient and economical commercial aircraft allowing airlines to viably offer direct intercontinental flights from LCY Airport to both North America as well as the Middle-East on top of opening numerous new route opportunities within Europe, Russia and Northern Africa, which were not possible with old-generation aircrafts. SWISS is expected to be the first airline to offer service with the C Series to and from LCY later this year.

MARK COHEN (DEUTSCHE BANK) IN PARTENZA VERSO LA RBC

Come riportato dall'agenzia Reuters, Mark Cohen, capo della divisione ristrutturazione della Deutsche Bank AG, dovrebbe accettare un ruolo importante presso la Royal Bank of Canada negli Stati Uniti. La notizia, però, non è stata ancora confermata dalla banca canadese. Presso la Deu-

tsche Bank, Cohen era incaricato di predisporre finanziamenti ad aziende in perdita e prestiti di salvataggio. Cohen ha lavorato come direttore esecutivo alla UBS Group AG. La Deutsche Bank nel 2011 ha prestato assistenza per il fallimento della American Airlines. (Reuters).

DAZI USA SU PRODOTTI EUROPEI

Per inquadrare la questione “Vespa e dazi doganali” bisogna tornare dietro di qualche anno. Dopo il divieto posto dalla UE sulle importazioni di carni provenienti dagli Stati Uniti trattate con ormoni, nel 2008 l’organizzazione del commercio mondiale (Wto) interviene, dichiarando illegale tale provvedimento. Washington, tuttavia, ha sempre accusato la UE di non rispettare la decisione, portando come prova i numeri dell’ export di carne di manzo verso l’Europa. I paesi del Vecchio Continente ne acquistano, infatti, meno della metà del Canada. Da qui il contenzioso. Il Wto ha autorizzato gli Stati Uniti a imporre dazi punitivi su importazioni dalla UE del valore di 100 milioni di dollari, pari al danno economico subito a causa del blocco degli acquisti europei. Tale cifra rende necessaria una selezione di determinati prodotti, tra questi, oltre ad acque minerali come San Pellegrino, ci sono i motocicli fino a 500cc di cilindrata, tra cui la famosa Vespa. Lo scooter Piaggio ed altri prodotti potrebbero essere colpiti da dazi punitivi fino al 100% del valore, dazi che, quindi, ne farebbero raddoppiare il prezzo. Presidente degli USA, Trump, sembra dunque avviarsi a quella che pare essere se non una guerra, almeno una sfida commerciale alla vecchia Europa.



NISSOLI SUI DAZI USA

‘ a Vespa è simbolo di italianità, se Trump la tassa colpisce l’orgoglio italiano’

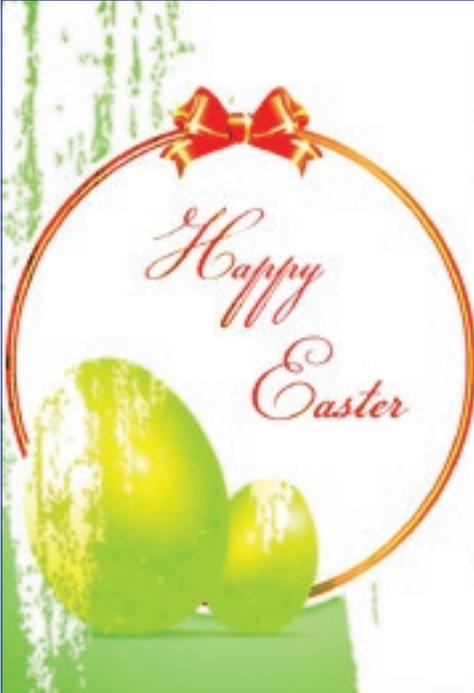
(Roma, 31 marzo 2017) -

Secondo notizie riportate sul Wall Street Journal: tra i progetti di Trump ci sarebbe quello di introdurre dazi punitivi su alcuni prodotti europei in risposta al bando Ue, del 2015, sulla carne agli ormoni.

“Pare che l’aumento dei dazi del 100% interesserebbe anche la Vespa – afferma l’on. Fucsia Nissoli (eletta in Nord e Centro America) – un chiaro simbolo di italianità.

Sarebbe veramente un gesto grave che offenderebbe anche i tanti italoamericani che hanno votato Trump - continua Nissoli sottolineando che – mentre la carne agli ormoni fa male alla salute la Vespa fa bene alla libertà e non fa male a nessuno!”.

“Sarà il caso che Trump ci ripensi - chiude Nissoli – se non si vuole dare la zappa sui piedi!”--



Angela Fucsia Nissoli Fitzgerald
Deputata al Parlamento Italiano
Ripartizione Nord e Centro America
www.fucsiafitzgeraldnissoli.com

*Care Amiche e cari Amici,
in questa Festa di Pasqua,
Auguro a Tutti Voi
tanta Gioia nel Cuore!
La Pasqua sia per tutti
un richiamo forte all'impegno
per la pace nel mondo ed alla
solidarietà tra i popoli!*

*Buona Pasqua!
Fucsia Nissoli*





TRUMP FIRMA LA LEGGE SULL'ABOLIZIONE DELLA PRIVACY ON-LINE

WASHINGTON.

Approvata dal Congresso degli Stati Uniti una legge che cancella la normativa, introdotta dall'amministrazione Obama e giudicata dai repubblicani eccessivamente garantista, a tutela della privacy su Internet.

Donald Trump trova la maggioranza per far passare, come aveva promesso, un provvedimento che permetterà ai fornitori di connessioni internet di raccogliere, registrare e rivendere i dati di traffico dei clienti che navigano su internet.

Siti visitati, ricerche effettuate e localizzazione geografica saranno merce preziosa per le aziende ed i venditori on-line, che avranno così a disposizione tutti i dati di navigazione degli utenti e potranno confezionare pacchetti pubblicitari mirati. Diverse le due posizioni rappresentate da maggioranza ed opposizione nel Congresso.

Se, da un lato, i repubblicani sostenevano la necessità di spingere il mercato della pubblicità web a stelle e strisce, che muove un giro d'affari di 80 miliardi di dollari l'anno, e di rompere il duopolio Facebook-Google, dall'altro, i democratici muovevano opposizione a difesa e rispetto della privacy, che verrebbe, da questo provvedimento, prima sottomessa alle esigenze del mercato e poi del tutto cancellata.

Continua, quindi, la campagna, voluta da Trump, di abolizione di alcune delle più importanti norme approvate dall'ex Presidente Obama.

FOCUS: CRISI IN SIRIA

Il Presidente degli Stati Uniti, Donald Trump, dopo aver commentato con amarezza le immagini della strage di bambini di Idlib, in Siria, ha dato una risposta forte ed inequivocabile al dittatore Assad. Un raid da 59 missili lanciato contro la base da cui erano partiti gli aerei armati con le armi chimiche che hanno provocato la morte di quasi un centinaio di vittime civili.

La sofferenza atroce dei piccoli innocenti ha fatto il giro del mondo in immagini crude e terribili che hanno mostrato, ancora una volta, il volto del regime siriano.

"Le terribili azioni del regime di Assad non saranno più tollerate", ha reagito così, Trump, da una conferenza stampa congiunta col re di Giordania.

"Quando con i gas vengono uccisi bambini, neonati, per me sono state superate diverse linee, siamo ben oltre la linea rossa", aggiunge Trump, accusando l'amministrazione Obama di non aver risolto la crisi siriana.

"Quello che ho visto su bambini e neonati ha avuto un grande impatto su di me e ha cambiato il mio atteggiamento verso la Siria e Assad. E' inaccettabile".

72 morti, questo il bilancio provvisorio dell'attacco, che si aggiungono alle circa 500.000 vittime del conflitto scoppiato nel 2011. Damasco aveva accettato, nel 2013, dopo un accordo con Washington e Mosca, di distruggere il proprio arsenale di armi chimiche, ma altre tre volte, nel 2014 e 2015, ha utilizzato bombe al cloro in attacchi contro i ribelli. Mosca e Pechino, che hanno più volte bloccato sanzioni Onu alla Siria, sono state chiamate a discutere,

nel Consiglio di Sicurezza straordinario, convocato per affrontare proprio il caso dell'attacco di Idlib.

E' salita la tensione tra le superpotenze USA e RUSSIA, schierate l'una per la rimozione del leader siriano, l'altra in sua difesa. Il ministro degli esteri russo, Lavrov, auspica il superamento della frizione con gli Usa e la ripresa del dialogo, ma il Presidente Trump è chiaro nelle sue posizioni anti Assad.

Le diplomazie dei due paesi sono al lavoro per risolvere la crisi e anche se gli Usa hanno schierato già navi da combattimento nel mediterraneo, raggiunte poi da quelle russe, non è prevista la rimozione o comunque una ulteriore azione unilaterale da parte americana. Il comune nemico nell'area siro-irachena, rappresentato dall'ISIS dello sceicco Al-Baghdadi, appoggiato dalle costole di Al-Qaeda ancora attive, fa da fulcro all'altalenante dialogo USA-Russia, che dovrebbe però tenere, nonostante la tensione degli ultimi giorni.

Assad, sullo scenario mediorientale, fuge ancora da argine ai tagliagole del Daesh, ma, se pure era stato definito come problema non prioritario proprio da Trump, non potrà, dopo la reazione americana alla orribile strage di Idlib, continuare a non rispettare le sanzioni ONU sulle armi chimiche contro i civili. Intanto una nuova e forse ancor più crudele strage di civili è stata fatta, per vendicare quella di Idlib, con un attacco suicida ad Aleppo. 125 persone, tra cui 68 bambini, sono stati uccisi da un camion carico di tritolo.

Gianpiero Buonomano

PRIMO INCONTRO TRUMP-GENTILONI ALLA CASA BIANCA: SI RIVEDRANNO IN ITALIA, AL G7 DI TAORMINA

Acqua per gli ospiti e un bicchierone di Coca Cola, con lo stemma della Casa Bianca stampato sul vetro, per il padrone di casa.

Donald Trump non ha tradito le sue abitudini, nell'incontro a Washington con Paolo Gentiloni. Lo ha accolto con calore, dalla stretta di mano di benvenuto fino alla foto finale con la mano poggiata sulla spalla.

E con lui ha discusso prima in un bilaterale, poi in un colloquio faccia a faccia, nel quale però ha fatto irruzione la notizia dell'attacco terroristico agli Champs Elysee di Parigi, riferita ai due leader dallo staff della Casa Bianca. Al bilaterale, durato circa mezz'ora, hanno preso parte tutti gli uomini più fidati di Trump, la prima fila della sua amministrazione.

Dal segretario di Stato Rex Tillerson e il consigliere per la sicurezza nazionale HR McMaster, da poco rientrato dall'Afghanistan, ai consiglieri Steve Bannon e Jared Kushner. Ha fatto capolino anche la figlia Ivanka, ma solo per un saluto agli ospiti.

Il confronto, a quanto raccontano fonti italiane, è stato centrato sui principali dossier di politica estera, dall'Iraq alla Siria all'Afghanistan. Con anche un passaggio sull'Europa.

Un giro d'orizzonte sui temi geopolitici, che si sarebbe soffermato per lo più sulla crisi libica: sulla situazione nel Paese, ma anche sulle posizioni degli attori internazionali in campo.

«E' un grande onore essere qui. La aspettiamo in Sicilia», dice Paolo Gentiloni a Donald Trump, nello studio ovale della Casa Bianca. «Sì, non vedo l'ora» replica Trump. E, rivolto ai giornalisti che affollano la sala, aggiunge: «credo anche tanti di loro» aspettino di essere a Taormina per il G7.

"I nostri rapporti con gli Stati Uniti sono storici: ci teniamo molto, sono sempre stati il pilastro della nostra politica estera. E' interesse dell'Italia coltivare questa relazione perché è fondamentale per gestire le crisi del Mediterraneo a partire dalla Libia", dice Paolo Gentiloni. "Questo non vuol dire solo confermare un ancoraggio storico della nostra politica estera ma coltivare i nostri interessi nazionali, con i nostri principi e i nostri valori che sosteniamo a testa alta".

L'alleanza con gli Stati Uniti dell'Italia è nel nostro interesse in un teatro come la Libia per "far fronte ai fenomeni migratori, contrastare i trafficanti di esseri umani e combattere il terrorismo", sottolinea il presidente del Consiglio.





L'UNIONE EUROPEA INVESTE E SBLOCCA 3,5 MLD

Piano di investimenti per l'Europa: 3,5 miliardi a 55 mila PMI italiane

Il Fondo europeo per gli investimenti (FEI) e il Fondo di Garanzia per le PMI italiano hanno firmato un accordo per mettere a disposizione delle piccole e medie imprese del paese 3,5 miliardi di euro di finanziamenti nell'ambito del programma COSME della Commissione europea.

L'operazione si avvale del sostegno del Fondo europeo per gli investimenti strategici (FEIS), fulcro del piano di investimenti per l'Europa.

Di questi finanziamenti, a cui altrimenti non avrebbero accesso, dovrebbero usufruire 55 000 piccole e medie imprese italiane.

“Siamo lieti che il FEI e il Fondo di Garanzia per le PMI

proseguano questa proficua collaborazione nell'ambito del programma COSME alla luce dei risultati significativi ottenuti nel precedente periodo – ha dichiarato Carlo Sappino, Direttore generale per gli Incentivi alle imprese del ministero dello Sviluppo economico – Questo secondo accordo sottolinea l'impegno del governo italiano a sostenere l'accesso ai finanziamenti da parte delle PMI, che sono la spina dorsale della nostra economia.”

Il Piano di investimenti per l'Europa mira ad aumentare gli investimenti europei per promuovere la crescita e creare posti di lavoro mediante un uso più intelligente delle risorse finanziarie sia esistenti sia nuove, la rimozione degli ostacoli agli investimenti, una maggiore visibilità e assistenza tecnica ai progetti di investimento.

PREMIER GRAN BRETAGNA RESPINGE LINEE GUIDA UE SU BREXIT

Theresa May, premier della Gran Bretagna, non accetta le indicazioni della UE sulla Brexit. Definite mere “posizioni negoziali” avanzate dai 27 paesi europei quelle che sono state approvate all'unanimità come linee guida sulla fuoriuscita britannica dall'Unione. May ribadisce alla stampa inglese che i cardini della sua azione politica nei confronti della UE sono rappresentati dalla volontà di porre fine alla giurisdizione delle Corti europee, la chiusura alla circolazione dei migranti e l'apertura di un libero mercato senza dazi dognali.

“Innanzitutto vorrei insistere sul fatto che non abbiamo un accordo sulla Brexit da Bruxelles. Abbiamo le loro linee guida negoziali, abbiamo le nostre linee guida negoziali attraverso la lettera ex articolo 50, e il discorso alla Lanca-

ster House da me pronunciato sull'argomento a gennaio”. “E' importante che intorno al tavolo si sieda un forte premier del Regno Unito - prosegue May, in campagna elettorale per le politiche dell'8 giugno - con un forte mandato da parte del popolo del Regno Unito, un fatto che rafforzerà la nostra posizione negoziale per garantire che otterremo il migliore accordo possibile”.

La premier rappresenta la “volontà da parte di Londra e Bruxelles di assicurare diritti dei cittadini Ue nel Regno Unito”, sostenendo che “un accordo può essere raggiunto in tempi rapidi già all'inizio dei negoziati sulla Brexit”. May ribadisce comunque che il processo dovrà garantire la reciprocità dei diritti e delle garanzie per i cittadini inglesi che vivono nell'Unione.

COMPIE 90 ANNI IL PASTO IN AEREO DELIZIE GOURMET IN PRIMA, SNACK A PAGAMENTO SU LOW COST ANCHE IN QUOTA È QUESTIONE DI CLASSE

Chicken or beef? La domanda è nelle orecchie di tutti e rimanda ai viaggi in aereo, immancabile profumo di curry e riso pilaf.

Compie 90 anni il pasto in aereo, pasto oggi si fa per dire, generalmente se si è fortunati è un piccolo vassoio di cibi preconfezionati, scaldati nei forno microonde, oppure snack in busta magari anche a pagamento.

Il primo in versione luxury fu servito il primo maggio 1927 sugli aerei della compagnia Imperial Airways, antesignana della British Airways. Il servizio "Silver wing", così si chiamava, venne lanciato sulla tratta Londra-Parigi.

Già allora ma soprattutto oggi bisogna distinguere tra linee aeree, low cost e non, tra durata del volo e soprattutto classi. Il cibo, come il comfort delle poltrone e i servizi, fanno la differenza.

Si va dal cibo di chef stellati della prima classe al tutto a pagamento delle low cost.

Fino a 50 anni fa, il cibo servito dalle compagnie aeree era a base di buffet ricchissimi, carni al forno, persino aragoste, prosciutti affettati al momento.

La Scandinavian Airlines ha dedicato un intero sito web alla sua storia, pasti a bordo compresi. Le foto mostrano i menu per i passeggeri fra gli anni '50 e '80, che non erano pasti già preparati, ma piatti serviti da chef e hostess che davano il benvenuto a bordo come nei migliori ristoranti stellati. Si beveva champagne, si mangiava caviale, salmone e salsicce.



Oggi dalle low cost alle proposte di chef sulle compagnie blasonate, la situazione almeno per la preparazione dei cibi è molto cambiata. Lo chef Gordon Ramsay ha rivelato che si rifiuta di mangiare ciò che gli viene offerto quando viaggia, preferendo portarsi il suo pasto da casa: "Ho lavorato per le compagnie aeree per 10 anni, quindi so dove è stato conservato il cibo e quanto tempo è trascorso dal momento in cui è stato preparato a quando è salito a bordo" ha ammesso.

Intanto si apprende che indistintamente dalla prima o dalla seconda classe, i piatti vengono preparati prima del decollo in una cucina industriale vicino all'aeroporto e quindi scaldati a bordo.

In Europa riferisce Mail Online: "la maggior parte dei pasti provengono da Gate Gourmet in Svizzera o da LSG Sky Chef in Germania, che servono più di 260 compagnie aeree.



La maggior parte di queste cucine industriali prepara circa 25.000 pasti al giorno, mentre la più grande, che si trova a Dubai, ne prepara fino a 170.000, confezionando ogni anno 58 milioni di panini, cucinando 4.300 tonnellate di pollo e 3.6 tonnellate di aragosta".

Nonostante gli adesivi che affermano che è stata appena preparata, la maggior parte dei piatti serviti

su un aereo viene cucinata molto tempo prima di essere servita ai passeggeri, di solito tra le 12 e le 72 ore precedenti.

ANCHE IN QUOTA È QUESTIONE DI CLASSE



Insalate, dessert, panini, coltelli di plastica e tovaglioli vengono messi su vassoi mentre si è ancora a terra e poi impilati nei carrelli.

I piatti caldi vengono preparati in grandi pentole e poi raffreddati in contenitori di plastica coperti, prima di essere 'congelati' a circa 5 gradi in 90 minuti.

Vengono poi impilati in scatole metalliche refrigerate finché non vengono portate a bordo dell'aereo.

Ogni anno vengono realizzate classifiche sul miglior cibo a bordo. L'ultima ad arrivare, per il 2017, è generata dalle recensioni di Tripadvisor.

Best Economic class, anche in relazione al food, è risultata Emirates, al top anche per la First Class. Premium economy è Air New Zealand e Business Class è Aeroflot.

Fatta eccezione per i voli a breve raggio, quasi tutte le compagnie - escluse le low cost - offrono la possibilità di scegliere (il famoso chicken or beef), talvolta con veri e propri menu alla carta: sulla Klm ad esempio si va dal Bella Italia con caprese e carbonara alle Delizie Giapponesi con sushi.

Nella business class della Emirates si mangia con piatti di porcellana Bone China gustando cibi gourmet di specialità regionali.

Molte sono le consulenze di cuochi al top, per citarne una TWA ha commissionato a Maxim's of Paris di produrre surgelati da servire a bordo, e così pure al club 21 di Manhattan.

In Prima classe sulla Delta menù da cinque chef stellati, ma per chi viaggia in classe economica c'è il food modaiolo di Starbucks.

EXPORT 2016 DA GRUPPO CDP 9 MILIARDI PER NORDEST



Ammontano a 9 miliardi di euro le risorse rese disponibili nel 2016 per sostenere le esportazioni di 4mila imprese del Nordest.

E' l'impegno di Cassa depositi e prestiti attraverso il Polo di export e internazionalizzazione, costituito dalle due finanziarie controllate Sace e Simest, che offrono servizi di assicurazione del credito, prestiti agevolati, protezione degli investimenti e garanzie finanziarie in 198 paesi.

I dati sono stati resi noti oggi durante il convegno "L'export del Nord Est alla prova dei nuovi rischi globali", organizzato da Sace per presentare la "Country Risk Map 2017", contenente indicazioni su rischi e opportunità per chi fa business all'estero.

Secondo Sace, con 80 miliardi di vendite all'estero nel 2016 (+2% sul 2015), l'export del Triveneto rappresenta il 20% delle esportazioni italiane. Se Germania, Francia e Usa sono i tre stati che comprano di più dalle imprese trivenete, la mappa segnala le opportunità che si possono oggi cogliere in Europa orientale (Repubblica Ceca, Polonia e Ungheria) e in paesi quali Corea del Sud, Emirati Arabi e Messico.

Come evidenziato dall'ad di Sace, Alessandro Decio, "le imprese del Nordest continuano a trovare nell'export un importante motore di sviluppo, ma richiedono soluzioni più evolute per rafforzare competitività e gestione dei rischi".

L'analisi afferma al proposito che le imprese del Nordest soffrono l'instabilità che interessa diversi partner storici, come Turchia, Russia e Grecia.

Da non sottovalutare, infine, le conseguenze di nuove politiche protezionistiche sul commercio verso Stati Uniti e India.

(ANSA)

ARRIVA NUOVA GUIDA MICHELIN 'I MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA'

In occasione del 50° anniversario della costituzione del Consorzio del Brunello di Montalcino, Michelin presenta I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin, che comprende tutti i 342 ristoranti stellati della Guida Michelin Italia, immediatamente localizzabili nella mappa d'Italia delle tavole stellate.

È una guida creata apposta per l'occasione - informa una nota Michelin - che sancisce una partnership ormai consolidata tra il Consorzio e la Guida Michelin Italia. Nelle prime pagine della guida (248 pagine, prezzo 12,90 euro) si trovano peraltro descrizioni dettagliate del Consorzio del Brunello di Montalcino, delle denominazioni e delle norme disciplinari, della valutazione qualitativa delle annate e di Montalcino stessa, con il suo patrimonio inestimabile nato dal territorio, dal suolo e dal clima.

“Sia il Consorzio del Brunello di Montalcino sia Michelin condividono la stessa passione e lo stesso savoir-faire, presupposti che garantiscono il miglior vino per l'una e la migliore selezione culinaria per l'altra - osserva Marco Do, Direttore Comunicazione Michelin Italia - I nostri ispettori applicano



rigorosamente un unico metodo di giudizio in ogni paese, il Consorzio garantisce la tracciabilità di tutti i vini a denominazione di origine di Montalcino. Da questo connubio ideale di ottima cucina e buon bere nasce la Guida “I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin”, che illustra tutti i ristoranti stellati italiani, con i nomi degli chef, la descrizione delle specialità, le foto degli chef dei ristoranti tre stelle e dei piatti”.

“La collaborazione tra il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e Michelin nasce da una visione comune che è fondata sulla continua ricerca dell'eccellenza e della qualità e ci offre l'opportunità di consolidare la visibilità e l'importanza del Brunello nel mondo”, afferma Patrizio Cencioni, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. A ogni ristorante tre stelle sono dedicate due pagine, illustrate dalle fotografie dello chef, del locale e di un piatto tipico. I ristoranti due stelle e una stella sono illustrati con la fotografia di un piatto tipico.

Il significato delle stelle e i principi della Guida Michelin, uguali in tutto il mondo, sono descritti nelle pagine introduttive, in cui vengono anche spiegati i criteri di attribuzione delle stelle. (ANSA)

Casa Calabria

 TRATTORIA • SALUMERIA

For Reservations
954.982.2191
www.CasaCalabriaFTL.com

OCEAN MANOR RESORT
 4040 Galt Ocean Drive
 Ft Lauderdale, FL 33308
www.OceanManor.com



Salumeria



Authentic Italian Cuisine



Oceanfront Dining



Live Entertainment

I 20 BORGHI ITALIANI DA VISITARE LA LISTA REGIONE PER REGIONE DI SKYSCANNER

I Borghi come attrazione e risorsa, come strumento di rilancio dell'economia locale.

Questo il piano per promuovere il turismo lanciato dal ministro della cultura Dario Franceschini.

Un settore che in Italia vale il 10,2% del Pil e l'11,6%. L'Italia è uno dei paesi più visitati d'Europa soprattutto per i suoi borghi. Ecco la classifica dei 20 paesi italiani da non perdere stilata da Skyscanner .

Saint-Pierre, Valle d'Aosta, piccolo comune tra i più soleggiati d'Italia

-Stresa è un piccolo borgo sul lago Maggiore, ideale per una vacanza rilassante

-Bogliasco, primo paese della Riviera di Levante con una vista mozzafiato sul Golfo Paradiso

-Lovere, Lombardia, borgo in provincia di Bergamo sul lago di Iseo

Vipiteno, Alto Adige, paese pittoresco nella valle Isarco famoso per lo yogurt

-Caorle, Veneto, paese nella laguna di Venezia noto per la sua cattedrale con un caratteristico campanile cilindrico

-Aquila, Friuli, di soli 4mila abitanti. L'area archeologica del paese, in passato colonia romana, è patrimonio dell'UNESCO

-Sant'Agata Feltria, Emilia Romagna, recentemente passato dall'Emilia-Romagna alle Marche, ospita un caratteristico

percorso delle fontane

-Monteriggioni, Toscana, borgo medievale cintato da mura e torri e immerso nella campagna senese

-Corciano, Umbria borgo in provincia di Perugia, la chiesa ed il convento Agostiniano del paese attirano ogni anno migliaia di turisti

-Offida, Le Marche, è un comune in provincia di Ascoli Piceno. Il paese sorge su uno sperone roccioso e ha uno dei centri storici più antichi d'Italia

-Labro, Lazio, si trova in provincia di Rieti ed ha soltanto 360 abitanti. Il castello dei Nobili Vitalleschi domina il borgo

-Scanno, Abruzzo, circondato dai Monti Marsicani, è un borgo situato nel cuore di una riserva naturale e famoso per il suo lago

-Castel San Vincenzo, Molise, piccolo Borgo in provincia di Isernia sorge all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo

-Marina Corricella, Procida, Campania, casette colorate e mare cristallino. Marina Corricella è il più antico borgo di Procida

-Monterosso Calabro, Calabria, borgo nella zona montuosa delle "Serre calabresi", si trova immerso in un oasi del WWF

-Specchia, Puglia, nell'entroterra salentino famoso per le tipiche case bianche e per i suoi muri a secco.



CALABRIA META IMPERDIBILE PER IL NEW YORK TIMES



La Calabria è tra le mete imperdibili del 2017 secondo il New York Times che l'ha inserita nella lista di 52 destinazioni da "esplorare" quest'anno.

L'elenco spazia per tutto il globo: dal Canada al Perù, dall'India al Giappone, dalla Cina al Marocco, dal Kazakistan al Botswana. Le citazioni europee sono Croazia (due località), Svizzera, Germania, Inghilterra, Svezia, Francia, Cipro, Portogallo, Grecia, Spagna (due località), Ungheria.

La Calabria è l'unica italiana, collocata al 37esimo posto

nella lista dei viaggi suggeriti dal New York Times ai suoi lettori. La motivazione è essenzialmente gastronomica: "Alcuni dei pasti migliori in Italia non si trovano a Roma o in Toscana, ma nella Regione meridionale della Calabria", scrive il New York Times.

Nota per i piatti piccanti e per produrre la maggior quota di bergamotto al mondo, la Calabria si sta orientando verso cibi più leggeri, agricoltura biologica e vino di vitigni locali".

"LA VITA, ITALIANA"
 First is **FAMIGLIA**, we respect, cherish and give a lot of **AMORE**.
 Second is our dedication to our **LAVORO**, this allows us to provide for our loved ones.
 Third is our passion for **MANGIARE**. We expect only the highest quality and freshest ingredients at all times.
 And we never forget our **CULTURA**, heritage, & traditions which we proudly pass down to our children.

MURALE DELLA "VITA ITALIANA"

Buono Appetito

CASA CALABRIA
 TRATTORIA • SALUMERIA

LOCATED IN THE OCEAN MANOR RESORT HOTEL
 4040 GALT OCEAN DR, FORT LAUDERDALE, FL 33308
 FOR RESERVATIONS CALL 954.982.2191
 INFO@CASACALABRIA.COM • WWW.CASACALABRIAFTL.COM

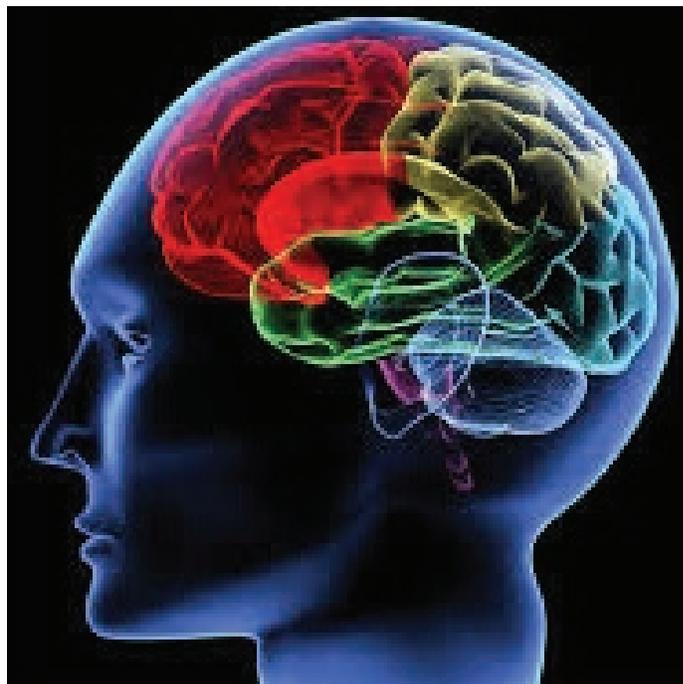
PERCHÉ PARLARE 2 LINGUE PROTEGGE DALL'ALZHEIMER

Le persone bilingui risultano più protette contro la demenza di Alzheimer, che si manifesta in questi individui in età più avanzata e con sintomi meno intensi

Parlare due lingue lungo l'arco della vita modifica infatti la funzione cerebrale, per quanto riguarda sia l'attività metabolica frontale sia la connettività tra specifiche aree del cervello, tanto da compensare i danni prodotti dalla malattia. È il risultato di uno studio pubblicato sulla prestigiosa rivista *Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS)*. A coordinare la ricerca è la professoressa Daniela Perani, direttrice dell'Unità di Neuroimaging molecolare e strutturale in vivo nell'uomo dell'IRCCS Ospedale San Raffaele di Milano – una delle 18 strutture di eccellenza del Gruppo ospedaliero San Donato – e docente presso l'Università Vita-Salute San Raffaele. I risultati dello studio rappresentano un contributo fondamentale alla ricerca dei fattori in grado di ritardare o contrastare una malattia ancora priva di cure farmacologiche efficaci. Secondo recenti studi epidemiologici, essere bilingue può ritardare l'esordio di alcuni tipi di demenza senile fino a 5 anni. Tuttavia, i meccanismi neurobiologici che sottendono questo effetto protettivo sono ancora largamente sconosciuti. La ricerca guidata da Daniela Perani è la prima a studiare un gruppo ampio di pazienti affetti da demenza di Alzheimer – 85 persone, di cui metà italiani monolingue e metà bilingui, originari dell'Alto Adige – attraverso una tecnica di imaging chiamata FDG-PET (un tipo di tomografia a emissione di positroni che permette di misurare il metabolismo cerebrale e la connettività funzionale tra diverse strutture del cervello). In linea con le precedenti evidenze, i pazienti bilingui affetti da demenza di Alzheimer sono risultati in media più vecchi di 5 anni rispetto ai monolingue e hanno ottenuto punteggi più alti in alcuni test cognitivi volti a valutare la memoria verbale e visuo-spaziale (la capacità di riconoscere luoghi e volti).

L'uso della FDG-PET ha svelato che questi pazienti, a fronte della migliore performance cognitiva, hanno però un metabolismo più gravemente ridotto nelle aree cerebrali tipicamente colpite dalla malattia, indice di neurodegenerazione, rispetto ai pazienti monolingue.

Questo fenomeno controintuitivo è la prova che il bilinguismo costituisce una cosiddetta "riserva cognitiva" che funziona da difesa contro l'avanzare della demenza.



«È proprio perché una persona bilingue è capace di compensare meglio gli effetti neurodegenerativi della malattia di Alzheimer» spiega Daniela Perani «che il decadimento cognitivo e la demenza insorgeranno dopo, nonostante il progredire della malattia».

Ma quali sono i meccanismi di compensazione? Nello studio appena pubblicato, i ricercatori mostrano che il cervello dei pazienti che parlano due lingue, rispetto a quello dei pazienti monolingue, presenta una maggiore attività metabolica nelle strutture cerebrali frontali – implicate in compiti cognitivi complessi – e una maggiore connettività cerebrale in due importanti network cerebrali che sottendono le funzioni di controllo cognitivo ed esecutivo. Sarebbero anche questi meccanismi a garantire ai pazienti bilingue performance cognitive migliori a fronte della perdita di strutture e funzioni cerebrali importanti.

Attraverso un questionario costruito ad hoc sull'uso delle due lingue, lo studio dimostra inoltre che gli effetti positivi del bilinguismo dipendono anche dal livello di esposizione e di utilizzo delle due lingue.

«Confrontando i risultati del questionario con quelli della PET e con la performance dei pazienti» spiega Daniela Perani «si osserva che più le due lingue sono utilizzate, maggiori sono gli effetti a livello cerebrale e migliore è la performance».

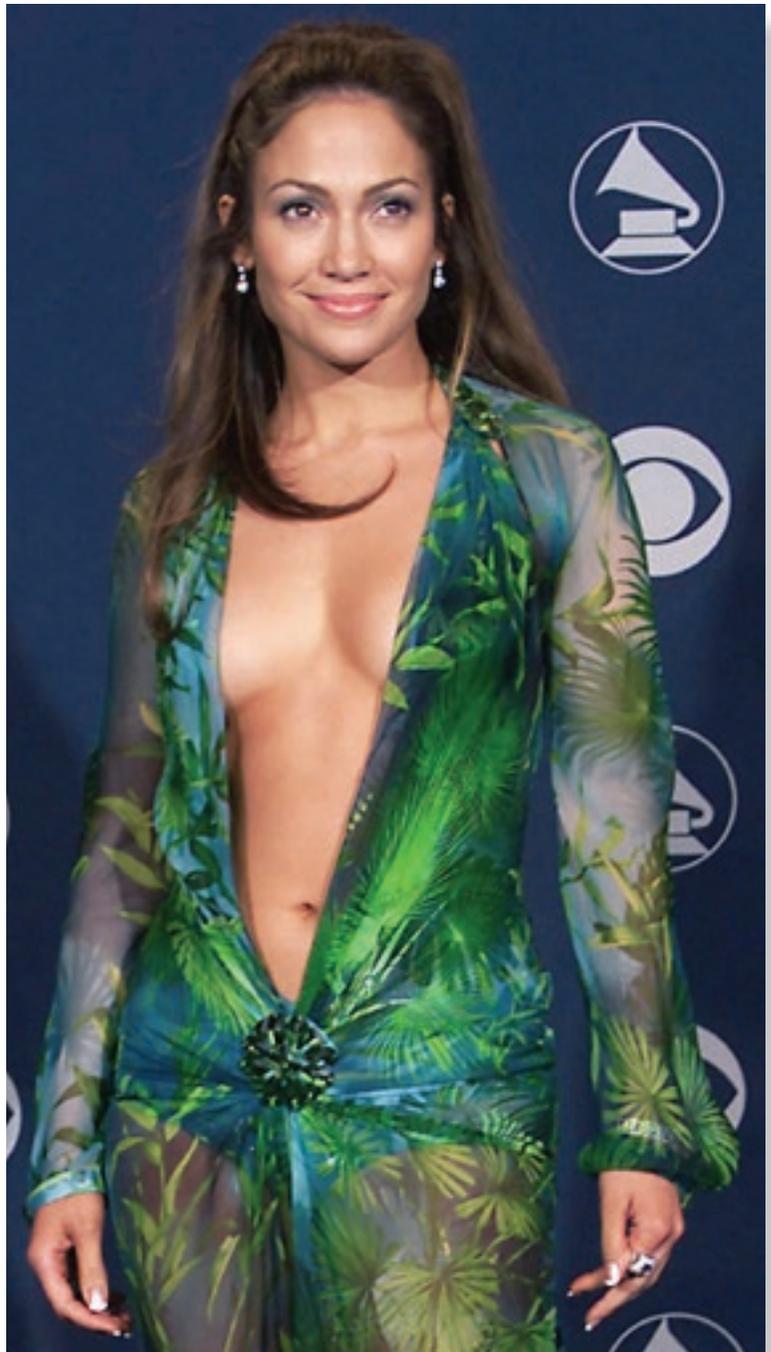
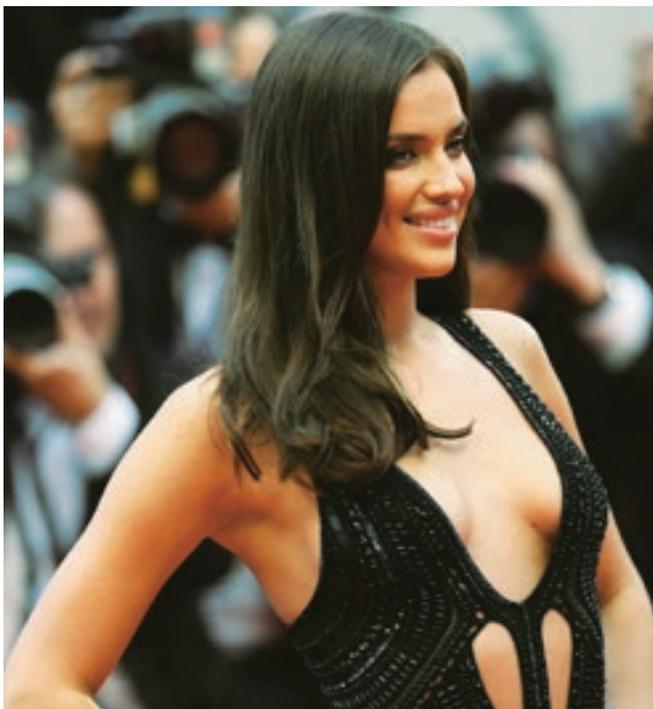
Il punto non è quindi conoscere due lingue, ma usarle costantemente in maniera attiva e durante tutto l'arco della vita. Questo dovrebbe suggerire alle politiche sociali degli interventi atti a promuovere e mantenere l'uso delle lingue e altrettanto dei dialetti nella popolazione». (9 Colonne)



LA SCOLLATURA E' FUORI MODA A DIRLO E' VOGUE UK

L'era delle scollature audaci è definitivamente terminata: parola di Vogue UK, che ha deciso di metterle al bando, spiegandone i motivi in un articolo. La presa di posizione del magazine, da anni ago della bilancia in questioni di stile, ha fatto discutere: in molti si sono chiesti perché donne dalla forma fisica prospera debbano ora sentirsi fuori moda solo per una scelta di Vogue. "Avere il seno non è più di moda, quindi", si legge in uno dei tanti commenti.

Nell'articolo si fotografa quella che sembra essere la situazione attuale nel mondo dello spettacolo: pare che le donne scoprano sempre di meno il seno e preferiscano invece lasciare in bella vista spalle, gambe o stomaco. Le ragioni di questa inversione di tendenza? Probabilmente la paura di essere giudicate e il timore di possibili abusi. "La scollatura, quelle magnifiche protuberanze messe insieme per mostrare il senso di legittimazione sessuale, per sedurre, per ispirare desideri o soltanto per essere messe in mostra, è morta, o almeno si è presa un meritato riposo", ha spiegato il magazine.



CIAM, SI IMPARA

CINEMA ED ITALIANO: UNA CHIAVE DI LETTURA

Guardando s'impara: "ancore visive nell'apprendimento dell'italiano", è il tema della conferenza che Pina Foti (ILS University Rome) ha tenuto al Whitten Learning Center dell'Università di Miami lo scorso 21 febbraio. La conferenza è stata promossa dal Consolato Generale d'Italia, in collaborazione con l'Università di Miami – Colleg of Arts and Sciences e il Comites. Nella conferenza, Foti si è soffermata in particolare sulla possibilità di usare il cinema nell'insegnamento delle lingue.

SUCCESSO DEL TORNEO DI BOCCE ALL'M.L.M. CLUB (HOLLYWOOD, FLORIDA)

La 16° edizione del Torneo di Bocce si è giocata con 45 giocatori, donne e uomini, al Jefferson Park il 2 febbraio dopo due settimane di competizioni. E' stata una competizione magnifica, caratterizzata da passione e divertimento. Grazie a tutti, in particolare a Banca Desjardins, ed a Filippo Di Fusto, Gio Cannarozza, Pietro Mariani, Fiore Demartins, Silvio Presta.

Appuntamento ora alla 17° edizione del Torneo di Bocce 2017-2018 del "M.L.M. Club from Hollywood, Florida".



Ecco il trio di Campioni che hanno vinto il 16° Torneo di Bocce concluso lo scorso 2 febbraio. Da sinistra: Franco Di Palma, Pia Jogavaz e Salvatore Lopez, l'inossidabile Capitano della, di provenienza Sangiovese (CS).



Ecco gli organizzatori e coordinatori del 16° Torneo di Bocce; secondo da sinistra, Nino Mariani, il terzo Salvatore Lopez e quarto da sinistra Mario Manna, che è anche noto e ottimo Presidente dell'Associazione condominiale dell'AYDE TOWER che da anni dedica il massimo del suo tempo alla gestione dell'immobile.



La coppia Tridico ha tenuto farsi una foto ricordo con la Signora Giovanna Viselli in Mollica, autrice per eccellenza dei Gnocchi e Taralli alla "Strangolagalli di Frosinone)" promessa e debito un giorno le gusteremo anche noi!!! come lo hanno gustati i numerosi bocciolisti presenti alla festa dei campioni di bocce in Hollywood, alla destra uno dei organizzatori Salvatore Lopez (Sangiovesi in fiore Cosenza) appuntamento alla 17.ma gara di bocce in Hollywood nel 2018.



Gruppo dei bocciolisti Hollywoodiani che festeggiano come di consueto presso la sala dell'Orange-brook Golf Country Club i Campioni dei 4 trii vincenti.



L'INTERCOMITES USA SI RIUNISCE A MIAMI

4 Marzo 2017. Si è svolta a Miami, presso la sala congressi del Coral Globes Hotel, la riunione intercomites degli Stati Uniti, organizzata ed ospitata da Gino Caputo, Presidente del Comites per la circoscrizione di Miami, e i suoi consiglieri Flavia Tomasello, Augusto Cavallini, Roselyn Navarro, Michele Merlo, Enzo Tufano e Barbara Cornacchia.

Immigrazione clandestina negli USA, mancanza di fondi ed organico per le rappresentanze consolari, associazioni per la diffusione della cultura italiana e riduzione fondi per i COMITES, questi alcuni dei principali argomenti affrontati nella riunione.

Oltre ai rappresentanti dei 10 comites USA, sono intervenuti la Console Generale a Miami, Gloria Marina Belelli, il Consigliere della CGIE USA, Vincenzo Arcobelli, la Prima Consigliera d'Ambasciata, Catherine Flumiani ed, in video-conferenza, la vice-Segretario Generale CGIE per i Paesi anglofoni extra-UE, Silvana Mangione. L'incontro è stato giudicato fruttuoso da tutti i partecipanti, lo spirito di collaborazione ha animato i lavori e le impressioni lasciate dai rappresentanti COMITES prospettano un futuro di crescente cooperazione tra le parti: "è un primo passo per una

Italian Cooperative Program in 600 studieranno Italiano

Carissimi Colleghi,
Negli ultimi giorni (Aprile 9-11), Grazie all' instancabile, Luigi Bava (Office for the Development of the Italian Language (ODLI)) e il nostro Consolato Generale, la comunità italo/Americana ha raggiunto Un traguardo favoloso . Un programma di "Italian Cooperative Program" ha fatto sì che, iniziando con la prossima stagione scolastica, l'Italiano verrà insegnato in alcune scuole della Okaloosa County. Già dal primo anno si aspettano circa 600 studenti ad aderire al proposito.

I COMITES di MIAMI, rappresentato da me, ha partecipato con grandissima gioia e soddisfazione.

Abbiamo avuto occasione di incontrare il Colonnello, Igor Bruni, il quale non solo è in carica a Fort Eglin del personale Italiano dello Eglin AFB, ma anche ha dato un contributo enorme al compimento di questo " Agreement". Il suo gruppo fa parte del F-35 Joint Strike Fighter Program (USF) della Italian Air Force, composta da un primo gruppo dei primi aviatori ad essere istruiti sul questo favoloso di ultima generazione, meraviglioso aereo militare. Negli occhi dei giovani aviatori, si leggeva chiaramente la loro superiore intelligenza e disciplina necessaria per potere manovrare queste apparecchi così complessi e straordinariamente moderni .

La bandiera Italiana, sventolava gioiosa e 'proudly' assieme alla bandiera America. La Nostra Console Generale, ha dimostrato molta affezione e compiacimento sui traguardi realizzati. Come sempre, lei ha dato la massima cooperazione e partecipato attivamente s tutti gli eventi. .

maggior collaborazione con il CGIE e i parlamentari estero che condividono i nostri obiettivi", chiude così il moderatore dell'evento e Presidente del Comites di Houston, Valter Della Nebbia.



INTERCOMITES Miami: GinoCaputo (Presidente COMITES Miami) Flavia Tommasello, Augusto Cavallini, Roselyn Navarro, Michele Merlo, Enzo Tufano, Barbara Cornacchia, Gloria Maria Belelli (Console Generale a Miami), Vincenzo Arcobelli (Consigliere CGIE USA), Catherine Flumiani, Silvana Mangione (vice Segretario Generale CGIE paesi extra-UE)



Un memorandum of understanding (MOU) è stato firmato tra ODLI e Okaloosa County School Board, (OCSD) e il nostro Consolato Generale, rappresentando il nostro Ministero degli Esteri.

Già il primo anno avranno 600 studenti a studiare l'Italiano.

La Contea di Okaloosa con tutte le sue magnifiche città, ci ha accolti con una grandissima cortesia . Questa " Italian Cooperative Program " (ICP) è stato possibile grazie alla generosità straordinaria dei coniugi Marco Bruzzi, della fondazione MB America e Filippo Marazzi Foundation . I quali hanno partecipato attivamente su tutte le riunioni.

Sono convinto che mai precedentemente, un successo di questo magnimita' sia mai stato esposto al Nostro COMITES. Certamente grazie alla cooperazione ODLI si è raggiunto un traguardo unico e di successo internazionale e storico. Senza la tempera estroverta ed intelligente entusiasmo di Luigi Bava con la sua massima dedicazione alla comunità, una meta di questo livello internazionale, non era raggiungibile. Lo ringraziamo sinceramente, per avere dato al nostro COMITES suddetta opportunità di partecipazione. Abbiamo fatto tanti amici e conto di ritornaci, assieme a voi per fine anno.

Ve ne parlerò di più alla prossima riunione del prossimo.

Sincerely

Gino Caputo

DA COLLABORAZIONE FERRARI E LAMBORGHINI
 NUOVA LAUREA MAGISTRALE
 IN 'ADVANCED AUTOMOTIVE ENGINEERING'



Una laurea magistrale internazionale in 'Advanced Automotive Engineering', che coinvolge la Regione Emilia Romagna, le maggiori università del territorio regionale - Bologna, Parma e Ferrara - e che ha come capofila l'Università di Modena e Reggio Emilia, che consolida così il proprio ruolo di Hub del settore automotive.

Lo ha annunciato il rettore di Unimore, Angelo O. Andrisano, precisando che l'Ateneo modenese "sarà la sede amministrativa di questo corso in lingua inglese che ha l'obiettivo di fornire a 120 studenti selezionati a livello internazionale conoscenze e competenze relative alla progettazione di autoveicoli e motoveicoli ad alte prestazioni e da competizione, grazie anche all'impiego di docenti provenienti dal mondo dell'impresa".

"La multidisciplinarietà del profilo professionale del laureato in Advanced Automotive Engineering sarà il suo principale punto di forza", ha spiegato.

Al corso collaboreranno le più prestigiose aziende automotive del mondo: Ferrari, Maserati e Alfa Romeo, Lamborghini, Ducati, Dallara, Scuderia Toro Rosso, Haas e Magneti Marelli.

La nuova laurea magistrale, insieme agli altri due nuovi corsi interateneo in lingua inglese che arricchiranno l'offerta formativa di Unimore nell'anno accademico 2017/18 (quello in 'Advanced Automotive Electronic Engineering' e quello in 'Innovation design for new industries') rientra nel progetto dell'International Academy for Advanced Technologies in high-performance vehicles and engines', che vede protagonista proprio l'Università di Modena e Reggio Emilia.

Il ruolo centrale giocato dall'ateneo modenese e reggiano in questo campo è ribadito anche dall'ultima Guida Università, stilata dal Censis per conto del quotidiano Repubblica, nella quale Unimore si posiziona al vertice assoluto generale per quanto riguarda la didattica delle lauree triennali dell'Ingegneria. A queste si aggiungerà dal prossimo anno, anche una Laurea triennale in Ingegneria del veicolo che si vuole caratterizzare per un forte legame con le industrie del settore automobilistico presenti nel

territorio.

Il corso offrirà agli studenti la possibilità di dar forma alle proprie conoscenze anche attraverso la realizzazione di un veicolo per la Formula Student, prestigiosa competizione aperta agli studenti di Ingegneria di tutto il mondo, dove Unimore nel 2016 ha ricevuto il premio 'Most Innovative Powertrain System' in un evento tenutosi al circuito di Hockenheim gareggiando con oltre 100 Università di tutto il mondo.

"Tra i nostri corsi più tradizionali legati all'automotive -ha continuato il rettore Andrisano- resta la Laurea magistrale in Ingegneria del veicolo, il cui successo si misura, oltre che dal grado di attrattività che esercita, anche dall'altissima percentuale dei laureati che, a un anno dal titolo, sono occupati: il dato relativo al 2014 è pari al 97,8%.

La possibilità di svolgere tirocini presso le più prestigiose aziende del settore automotive locali e non (Ferrari, Maserati, Ducati, Lamborghini, VM Motori, per citarne alcune) permette inoltre agli studenti di entrare con largo anticipo in contatto con problematiche tipiche del mondo del lavoro".

Oltre ai tirocini aziendali, però, gli studenti del Dipartimento di Ingegneria 'Enzo Ferrari' possono scegliere anche di lavorare nei nostri laboratori, nati dalla collaborazione con Ferrari Spa, per attività di formazione e didattica avanzata nel settore automotive: il Laboratorio Millechilli, il Laboratorio Millechilli Materiali, il Laboratoriorosso, il Laboratorio 'Interazione Uomo/Macchina' e il Laboratorio di Vibrazioni NVH e Powertrain.

"A chiudere il cerchio e a consacrare il ruolo di Modena di Hub del veicolo - conclude Andrisano - sarà la realizzazione in città di un'Automotive Smart Area', un unicum a livello europeo. Sarà una sorta di laboratorio a cielo aperto dove si potranno testare veicoli innovativi a guida assistita, che vede coinvolti Unimore, Maserati e Alfa Romeo e il Comune di Modena e vedrà convergere gli studenti del secondo anno del corso di laurea magistrale in 'Advanced Automotive Electronic Engineering'".

FERRARA, DOVE LA COMPETENZA FA LA DIFFERENZA

**OCEAN MANOR BEACH
RESORT & HOTEL
VIASPETTA**



*Riservate per le vostre prossime vacanze in anticipo!
Non aspettate l'ultimo minuto... Visitate*
www.oceanmanor.com
oppure scrivete via mail:
info@oceanmanor.com
tel. gratuito componendo
1 800 955 0444
Fax 954-564-3075
4040 Golf Ocean Drive
Fort Lauderdale, FL, US 33308




Paolo Ferrara, a lungo meccanico a Montréal e poi da diversi anni stabilito ad Hollywood, Florida, metta la sua esperienza al servizio di tutti i clienti, ed in particolare dei tanti italo-canadesi e dei francofoni del Quebec che vivono, o passano comunque diversi mesi all'anno, nel sud-est degli Stati Uniti. I clienti di "Ferrara Auto Repair" usufruiscono dei suoi servizi, all'insegna della massima qualità, rendendo perfetta la propria autovettura. L'automobile viene aggiustata, messa a posto e resa come nuova. Servizio eccellente e prezzi onesti e competitivi: Ferrara è un punto di riferimento.

Ferrara
Automotive Service Center



Mécanique générale
Pour toutes les voitures
Américaine, Japonaise,
Européenne
Paul Ferrara Prop.
Nous parlons française
Noi parliamo italiano

**Avec toute vidange
d'huile - vérification des
freins GRATUITE**

**2000 Sheridan, Hollywood
954.927.5255**



LA VOCE degli Italo-Americani vi porta il Made in Italy a casa vostra nel "Nuovo Continente" e vi fa attraversare il mondo con un minimo costo per spese postali; Abbonatevi residenti Canada Riviste \$ 20.--- dagli USA \$ 40. intestare il pagamento a LA VOCE 1860 rue Ferrier Laval PQ Canada H7T-1H6 oppure via Email a: lavoce1@gmail.com
Gratuita via web= www.lavoce.ca e per informazioni: 514.781.2424

PASSION *for* PERFECTION



- 3 INNOVATIVE CULINARY CONCEPTS
- 1 AWARD-WINNING CLASSIC ITALIAN CHEF



ITALIAN EATERY
& BAR

www.angeloelpizza.com



Casa D'Angelo
RISTORANTE

UPSCALE CLASSIC ITALIAN DISHES PAIRED
WITH AN AWARD-WINNING WINE LIST
IN A CONTEMPORARY SETTING

www.casa-d-angelo.com



ITALIAN PASTRIES
& COFFEE BAR

www.angeloeliabakery.com