

ANNO 2017 - NUMERO 77 - INVERNO - N.5

La Voce



Il Periodico per gli imprenditori Italo-americani

www.lavoce.ca

DAL 1982



TONY CUPELLI
L'Europeo Americano Perfetto

INSERTI GRATUITI LA VOCE EURO-CANADA #320

WORLD CLASS
THOROUGHBRED RACING



WELCOME TO
YOUR PLAYGROUND



GULFSTREAM
PARK

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 AMBASCIATEA EGLI 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
(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. 1-514-781 2424
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
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



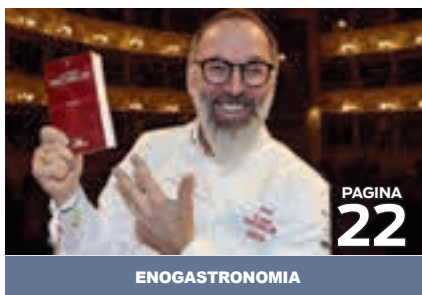
PAGINA
6

TRUMP IN ASIA



PAGINA
14

"FICO" EATALY



PAGINA
22

ENOGASTRONOMIA



PAGINA
34

450 MILIONI



PAGINA
7-10

TONY CUPELLI



PAGINA
11-13

NATALE IN ITALIA



PAGINA
17

WALL STREET RECORD



PAGINA
26

TURISMO

DietaMediterraneă*

MARCA CERTIFICATA PROTEGIDA

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



Sunset Catch
by Mario

Italian Seafood & Chops

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

ORVINO WINE IMPORTS



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

PIOLA FAMOSI PER LA PIZZA



LADIES' NIGHT

Free Wine with any entrée

Every Thursday @ Piola Hallandale Beach
From 7 PM to closing.

PIOLA: 1703 E. HALLANDALE BEACH BLVD | HALLANDALE BEACH FL 33009
T. (954) 457-9384 | IN THE DIPLOMAT SHOPPING CENTER
PIOLAHALLANDALE@PIOLA.IT | WWW.PIOLA.IT



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

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

FRUTTOSO E STATO IL VIAGGIO DI DONALD E MELANIA TRUMP IN ASIA

Giappone, Corea Del Sud, Cina, Vietnam e Filippine: queste le tappe del tour asiatico di Donald e Melania Trump, il viaggio più lungo mai fatto da un Presidente USA negli ultimi 25 anni.

In un momento estremamente delicato per l'equilibrio mondiale, in cui i rapporti fra USA e Corea del Nord sono tesissimi, Donald Trump ha scelto di recarsi personalmente in quei paesi di fondamentale importanza per i rapporti con Kim Jong-un, quelli che, con gli USA, potrebbero fare fronte comune contro il dittatore nordcoreano. Un viaggio di estrema importanza quindi, iniziato il 5 novembre in Giappone e conclusosi nelle Filippine dopo 11 giorni, durante i quali molti e intensi sono stati i Summit, gli incontri con Capi di Stato, ministri, diplomatici, le cerimonie ufficiali, le cene e i Gran Gala. Alla First Lady americana, sempre elegantissima e molto ammirata, il compito di visitare scolaresche, istituti, associazioni culturali.

Fondamentali, nell'economia del «tour» asiatico, sono stati i tre giorni trascorsi in Cina (e l'incontro con il presidente cinese Xi Jinping), l'unico Paese - forse - in grado di costringere Kim Jong-un a cambiare politica.

A Pechino, inoltre, Trump ha firmato una serie di accordi commerciali per più di 230 miliardi di dollari.

Durante il viaggio, avvenuto senza incidenti, non sono però mancati momenti di tensione, soprattutto a Seul - dove un gruppo di manifestanti radunati davanti all'ambasciata USA ha protestato animatamente contro il Presidente americano - e a Manila, nelle Filippine (ultima tappa del viaggio), dove le proteste sono state più violente e i manifestanti sono stati dispersi dalla polizia anche con potenti cannonate d'acqua.

Tra i momenti «clou» del viaggio, la stretta di mano fra Donald Trump e il presidente russo Vladimir Putin - entrambi in abiti tradizionali vietnamiti - a margine del vertice dell'Apec a Da Nang, in Vietnam.



CAFFÉ EUROPA: il meglio della bontà italiana in Florida

“Chiunque superi la soglia del nostro ristorante è parte della nostra famiglia”

Tony Cupelli in poche parole ci spiega la filosofia del suo ristorante, il “Caffè Europa”, situato sul 910 East Las Olas Boulevard a Fort Lauderdale. Chi entra nel locale, diventa parte del gruppo e può assaggiare il meglio della cucina italiana ma stando al caldo sole floridiano.

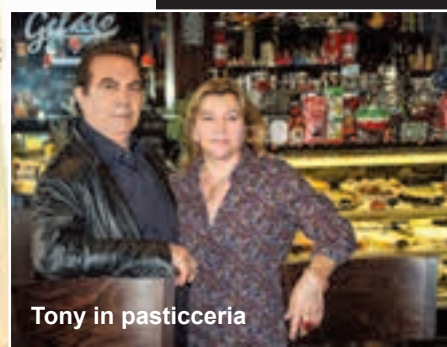
“Il mio modello base è semplice”, ci spiega: **“Eat well, eat healthy, eat italian. Mangia Bene, Mangia Sano, Mangia Italiano! E buon appetito”.**

Tutto è molto salutare. Il Caffè Europa è da decenni un'impresa familiare, tutta gestita dalla famiglia ed è come mangiare in una casa italiana, con i migliori ingredienti ed i migliori piatti.

“Alle persone piace mangiare sano, ed hanno ragione”, spiega Tony Cupelli. **“Vengono da noi e magari ordinano un'insalata**

leggera, e magari dopo un piatto di pasta o di delicato pesce. Sapori

che si sciolgono in bocca, belli da vedere e soprattutto buoni per il



Tony in pasticceria

Per il vostro appuntamento venite al



910 East Las Olas Blvd
Fort Lauderdale, FL 33301
Tel.: 954.763.6600

PERSONALITÀ DEL MESE

palato. La filosofia che distingue questo ristorante è L'unica maniera di rimanere in alto è restare sempre "involved", essere sempre sul pezzo. Così le ricette sono passate di generazione in generazione usando soltanto la migliori carne, formaggi, olio extravergine d'oliva e pasta importati dall'Italia".



Le celebrità del passato, Tony Bennett, Tony Cupelli ed Al Miniaci.

Il Caffè Europa è quindi uno dei punti principali di **"Las Olas Boulevard"**, numerosi amici e affettuosi clienti non mancano ogni venerdì, gli incontri settimanali, e tutti si sentono a casa loro (vedi foto in gruppi di amici...) ed i protagonisti del saper creare questo ambiente e dovuto proprio al Timoniere Tony Cupelli, e figli; Rosanna, Lisa ed Anthony.

Tony Cupelli, proprietario e proveniente della sorridente cittadina Silana LAGO, della provincia di Cosenza, anche se vive da numerosi anni in Florida ma ogni anno ritorna per le sue vacanze alla sua Lago, infatti ci dice, **"sono felice di incontrarmi con i miei amici e parenti, il Sindaco Enzo Scanga mi accoglie come un Cittadino Onorario è ne sono fiero ci racconta con entusiasmo Tony"**.

Indubbiamente Tony è uno dei primi Pionieri venuto tanti anni fa (anni 70) ed aver portato la "PIZZA" prima sul lungomare di Delray Beach e successivamente nel cuore della passeggiata de La Solas Boulevard, di Fort-Lauderdale, portando con se l'Arte del mangiare bene e l'inossidabile atmosfera Europea in suolo Floridiano. **"Sono venuto dalla Calabria, ci spiega Tony, con il sogno di portare cultura e**



Tutti gli amici professionisti si riuniscono ogni venerdì da 27 anni e si brinda "Viva l'America e Viva l'Italia"

Gli amici si uniscono per congratularsi con il personaggio del mese **TONY CUPELLI**

Gordon
FOOD SERVICE

Always at your table

Gordon Food Service
Phone: (800) 289-4233
2850 NW 120 Terrace
Miami, FL 33167

Mike Donovan
Customer Development Specialist
mikedonovan@gfs.com
YM 72441
Call: (954) 605-5070

Carmen Lopez
In-Store Sales Representative
carmenlopez@gfs.com
YM 72441
Call: (954) 605-5070

Cheney Brothers
C-B-I
Everything for the Professional Kitchen

Cheney Brothers | Food Service Distributors Since 1925
• Riviera Beach, FL 800-432-1341 • Ocala, FL 800-939-4018
• Punta Gorda, FL 844-234-1341 • Statesville, NC 800-899-3921
• Goldsboro, NC 800-899-2021
www.cheneybrothers.com

Southern Glazer's Wine & Spirits
1600 N.W. 163rd Street
Miami, FL 33169
Phone: (305) 625-4171

14811 Quorum Drive, Ste. 150
Dallas, TX 75254
Phone: (972) 292-8200

southernglazers.com



PRIME LINE DISTRIBUTORS
IMPORTERS OF SELECTED SPECIALTY FOODS

CESAR ASENCIO
Account Manager
cell: 954.868.4549

TEL: 954.925.4500 • DADE: 305.949.3253
800.272.0254 • FAX: 954.925.4556

3850 North 29th Terrace #108 • Hollywood, Florida 33020
www.primedistributors.com

Congratulations to Tony Cupelli for over 27 glorious years in the restaurant business. We wish you all the success for the years to come

sapori italiani". Bisogna ammettere che c'è riuscito!.

Il decoro del locale è chic é l'atmosfera è familiare, con il vasto Bar in elegante granito nero, ricco di scelte delle



L'avvenire del Caffé Europa e garanzia del passato di Tony ed i suoi adorati figli Rosanna, Lisa ed Anthony (assente nella foto).



GRADEVOLE INCONTRO AL CAFFÉ EUROPA

Piacevole incontro di Cosentini presso il noto e celebre Caffé Europa della Solas in Fort Lauderdale, la Fierezza del Nonno Tony ricevere (foto da sinistra; la nipotina Stephane, la sorella Franca e cognato Benny Barone felice circostanza di aver ospitato) il legentario James Brooks-Bruzzese, Direttore Artistico & Conduttore della rinomata Orchestra «Symphony of Americas di Miami in memoria di {ROSE MINIACI MAESTRO' CHAIR} Accompagnato dalla sua gentilissima moglie Sharon, che

posa Per "La Voce" appena giunti nel suo straordinario ristorante trattoria preferito «CAFFÉ EUROPA».

Tony Cupelli ,proprietario e originario della provincia di Cosenza e indubbiamente uno dei primi pionieri venuto dalla vecchia mela numerosissimi anni fa ed aver portato nella La Solas Boulevard L'Arte del Mangiare Bene e dell'inossidabile atmosfera EUROPEA in suolo Floridiano.



Da Sinistra Tony Cupelli proprietario, la Signora Sharon e marito, Maestro James Brooks-Bruzzese (fiero Mammolese)

PERSONALITÀ DEL MESE



Tony con l'avvocato Paul Finizio



Tony con il Giudice John Contini



migliori case di liquori e vini del mondo, la cucina parzialmente a vista e un bel pavimento.

E' impossibile non farsi tentare dagli antipasti, come il prosciutto tagliato a mano, la vera soppresata calabrese, olive e mozzarella, Parmigiano-Reggiano. E che dire dei calamari, le insalate, le polpette con ricotta e basilico, le pizze da 12 pollici di diametro. E quanti tipi di pasta, con contorni di verdure, carne e pesce. Ed alla fine, tanti tipi di pasticcini e dessert, fontane di cioccolato, tanti gusti di gelato.

"L'invito che rivolgo a tutti, ci sottolinea Tony, è quello di provare la nostra accoglienza italiana ed i nostri prodotti. Venite, accomodatevi al bar o nel patio, e godetevi un buon bicchiere. Dopo potrete gustare eccellenti pranzi e cena, o uno snack salutare".

Il meglio del gusto del bel paese, con i contorni e sapori più tipici, come i rossi pomodori succosi e olio extravergine è al Caffè Europa di Fort Lauderdale. Il tutto innaffiato da un buon bicchiere, visto che la carta dei vini è ricca e con i migliori vini italiani provenienti da tante Regioni Italiane, ma altrettanto

del resto del mondo.

Tony chiudeva il nostro incontro con un bel consiglio; **«LA VITA E TROPPO BREVE PER MANGIARE MALE!!»**

Tony sono fiero di te come Cosentino e soprattutto per il tuo senso di accoglienza e generosità, mi unisco al mio staff editoriale e ai tuoi numerosi amici che da 27 anni ogni venerdì e festa nel tuo accogliente locale, dove e di rigore l' arte del mangiare e del bere un buon vino e tanta allegria, come a casa nostra, grazie Tony e lunga vita nella ristorazione con i tuoi figli che hai saputo trasmettergli le tue qualità umane e di generosità'.

Arturo Tridico



Tony con il sindaco Sindaco Enzo Scanga a destra ed il suo cugino.

APPUNTAMENTO AL MEGA PICNIC ITALIANO IN DANIA BEACH



Dott. Pasquale Nestico, "il cardiologo che ovunque va porta serenità" vi da appuntamento anche quest'anno, **GIOVEDÌ 22 FEBBRAIO 2018 AL MEGA PICNIC ITALIANO IN DANIA BEACH.**

Info: Arturo Tridico 514-781-2424; in Florida 305-608-7115.

LA VOCE di Arturo Tridico ed il suo team editoriale

Desiderano augurarvi un Felice Natale e Buon Anno 2018



NATALE. DAL PIEMONTE ALLA SICILIA, ECCO LE SPECIALITA' IN TAVOLA

Il panone di Natale in Emilia Romagna, 'uppiclatiedd' in Basilicata, il panpepato in Umbria, la Pizza di Franz nel Molise, 'lu rintrocilio' in Abruzzo, la Pabassinas con «sa sapa» in Sardegna, o la Carbonata con Polenta in ValleD'Aosta.

E ancora il pangiallo nel Lazio, le carteddate in Puglia, i Canederli in Trentino, la Brovada e muset con polentain Friuli, i quazuni'elli in Calabria: sono solo alcuni nomidelle centinaia di specialità gastronomiche regionali che gliitaliani riscoprono il giorno di Natale e che sono testimoni diprofondi valori culturali, alimentari e religiosi.

In occasione dei pranzi e cene di Natale, Coldiretti aiuta a scoprire cosa finirà sulle tavole di tutta Italia.

Ecco, regione per regione, i piatti tipici di Natale:



ABRUZZO:

Minestra di cardi, zuppa di castagne e ceci, lasagna con macinato, mozzarella e parmigiano.

Tra i secondi agnello arrosto e bollito di manzo. I dolci tradizionali, diversi per ogni provincia, sono: calcionetti fritti (panzerottini dolci con marmellata d'uva nera detta scrucchiata, ceci, noci tritate, mandorle triturate, mosto e cacao), ferratelle, ostie con ripieno di mandorle, noci e miele, neole, noci atterrati (mandorle con acqua e zucchero) e scrippelle;



BASILICATA:

Minestra di scarole, verze e cardi cotta in brodo di tacchino e salami con aggiunta di formaggio grattugiato e a pezzettini, Baccala' lessso con peperoni cruschi

(seccati al sole e calati per pochi secondi nell'olio d'oliva bollente), Strascinari al ragu' di carne mista (pasta casereccia chiamata cosi' perche' strisciati a forza con le dita), piccicatiedd, pane con le mandorle, pettole (pasta lievitata frita con alici) e come dolci i calzocelli (panzerotti fritti ripieni di salsa di ceci o castagne lesse. Il tutto accompagnato da un buon vino: l'Aglianico del Vulture;



CALABRIA:

Come antipasti, crespelle ripiene alle alici e salumi Dop come salsiccia, capicollo, pancetta e soppressata con aggiunta - sottolinea la Coldiretti - di pecorino crotonese e caciocavallo silano. Tre i primi, le scillatelle (o fileya) con ragu' di maiale,

minestra maritata con verdure di campo e fagioli, mentre tra i secondi capretto al forno alle erbe selvatiche con patate, pesce stocco di Cittanova (spugnato con l'acqua dello Zomaro) con la 'ghiotta (sughetto di olio, cipolla, pomodori, olive, capperi e uvetta). Come contorno, il broccolo calabrese saltato in padella e condito con peperoncino. Tra i dolci, fichi a crocetta ricoperti al cioccolato, torroncini, dolci al cedro e al bergamotto. Vini e liquori: Ciro', liquirizia e grappa al peperoncino;



CAMPANIA:

Minestra maritata di cicoria scarola e 'borraccia' (erba amara e pelosa) in brodo di cappone con -

consiglia la Coldiretti - aggiunta facoltativa di uova sbattute con peperoncino e carne di vitello, spaghetti alle vongole, cappone imbottito e - continua la Coldiretti - insalata di rinforzo (cavolfiore, sottaceti misti, peperoni detti papacelle, olive di Gaeta e acciughe salate) accompagnate dalle immancabili friselle (crostini di pane circolari) e dai broccoli con aglio e peperoncino. Come dolci Struffoli, Roccoco' e frutta secca;



EMILIA-ROMAGNA:

Come antipasto il tradizionale culatello di Zibello, mentre tra i primi tagliatelle al ragu', lasagne, tortellini in brodo (con ripieno di carne) e passatelli in brodo. Tra i

secondi, cotechino di Modena, zampone con lenticchie, pure' e mostarda, formaggio di fossa con la Saba (mosto cotto e aromi naturali). Tra i dolci, il Panone di Natale di Bologna (a base di farina, mostarda di mele cotogne, miele, cacao, cioccolata fondente e fichi secchi). Come vini il Pignoletto dei Colli bolognesi e il Sangiovese;



uvetta, cioccolato in polvere, limone e arancio grattugiati, fichi e zucchero) e il fristingo (impasto di fichi, cioccolato, canditi e frutta secca). Tra i vini, la Vernaccia di Serrapetrona, vino cotto e vino di visciole (ricavato dalle tipiche amarene);



MOLISE:

Zuppa di cardi, pizza di Franz in brodo caldo (pezzettini di pizza a base di uova parmigiano grattugiato e prezzemolo al forno), baccala' arraccanato (mollica di pane aglio prezzemolo origano uva passa pinoli e noci) o baccala' al forno con verza, prezzemolo, mollica di pane, uvetta e gherigli di noci. Per dolce i Calciuni a base di farina, vino, castagne lessate, rhum, cioccolato, miele, mandorle, cedro candito, cannella, uova e vaniglia. Come vini il Montepulciano o il Trebbiano;



FRIULI VENEZIA GIULIA:

Brovada e muset (zuppa di rape e cotechino) con polenta, trippa, sugo, formaggio, cappone e il dolce la gubana (noci, mandorle, uvetta, miele, vino e rhum, avvolto in sfoglia);



LAZIO:

Per la vigilia la tradizione privilegia fritto misto di verdure (broccoli e carciofi), baccala' fritto e il capitone. Per il giorno di Natale, abbacchio al forno con patate e cappelletti in brodo, bollito misto e tacchino ripieno. Dolce: pampepato e pangiallo (frutta secca e canditi con farina, miele e cioccolato);



PIEMONTE:

Cappone di Morozzo al forno, bue bollito di Carru' e Moncalvo, insalata di carne cruda all'albese, peperoni in bagna cauda (salsa a base di olio, aglio e acciughe), acciughe al verde, flan del cardo, tayaran con pancetta petto d'oca affumicato, agnolotti al plin con sugo d'arrosto e risotto con radicchio, cappone arrosto, misto di bollito con salse, carote e patate al forno. Dolci: mousse di mele rosse Igp, torta di nocciole e zabaione, torrone d'Alba;



LIGURIA:

Maccheroni in brodo, ravioli alla genovese (ripieno di vitello, animelle, uova, erbe, pangrattato e parmigiano), stecchi fritti (spiedini di rigaglie di pollo con funghi freschi, besciamella e parmigiano), cappone lesso e - sostiene la Coldiretti - cappon magro (piatto fatto esclusivamente di verdure o di pesce), salicce e spinaci, Faraona al forno con carciofi e come dolce il pandolce (impasto di farina, uvetta, zucca candita a pezzetti essenza di fiori d'arancio i pinoli pistacchi semi di finocchio latte e marsala), canditi, torrone, uva, fichi secchi e noci inaffiati da un buon Rossese di Dolceacqua;



PUGLIA:

Cime di rape stufate, panzerotti fritti con ripieno di mozzarella, pomodoro e formaggio o con ricotta scuandr', anguilla arrostita con alloro, baccala' in umido (con cipolla e olive), baccala' fritto, agnello al forno con lambascioni, cuturidd'. Come dolce le pettole (frittelle tonde che si possono anche intingere nello zucchero), le cartellate (dolci fritti a forma di rosa e guarniti con miele o mosto), il torrone e i porcedduzzi (frittelline piccolissime con miele o zucchero), fichi secchi e pasticceria di mandorle;



LOMBARDIA:

Consumè di cappone in gelatina, tortellini o casoncelli in brodo, cappone ripieno con tritato, uova grana e mortadella, accompagnato da mostarda di Cremona, stecchini (spiedini di pollo e vitello) con insalata e come dolce il 'Pan di Toni' e il panettone;



SARDEGNA:

Tra gli antipasti, salsiccia, pecorino e olive 'a schibeci'. Culurgiones de casu (ravioli ripieni di pecorino fresco, bietola, noce moscata e zafferano) conditi con sugo di pomodoro e pecorino grattugiato, gnocchetti sardi al sugo di salsiccia, agnello con patate al forno, porchetto al mirto. Tra i contorni verdura di stagione come sedano, finocchio e ravanelli. Tra i dolci, ricotta con miele, le seadas al miele. Tra i vini, Cannonau e Moscato;



SICILIA:

Sfincione (pizza base di cipolla), scacce ragusane, cardì in pastella e gallina in brodo, insalate di arance con aringa e cipolla, agnello al forno, sformato di anellini al forno con ricotta, pasta con le sarde e sarde a beccafico (ripiene di mollica, pinoli, bucce di arance, foglie di alloro e uva passa), carne con pancetta coppata con contorno di sparacceddi e caponata. Per dolci, buccellati di Enna (dolci tipici ripieni di fichi secchi), cassate e cannoli, mustazzoli a base di mandorle, cannella e chiodi di garofano e cubba'ita (torrone di miele con nocciole e mandorle o pistacchi). Vini: di Alcamo e dell'Etna e Zibibbo di Pantelleria;

TOSCANA:

Crostini di fegatini, brodo di cappone in tazza o cappelletti in brodo, arrosto di faraona, anatra, fegatelli e tordi con insalata oppure cappone ripieno e sformato di gobbì. Dolci: i cavallucci e i ricciarelli;

TRENTINO ALTO-ADIGE:

Canederli (polpettine di pane raffermo, speck, pancetta e salame, farina, uova, latte e brodo condite con spinaci, funghi o fegato di vitello): possono essere conditi, una volta lessati, anche con burro fuso e formaggio oppure ragu' di carne. Strangolapreti conditi con burro, salvia e parmigiano, Capriolo o Capretto al forno con patate. Come dolci strudel o zelten;

VALLE D'AOSTA:

Mocetta in crostini al miele (Salume di muscolo di vacca, pecora o capra essiccata e aromatizzato con erbe di montagna, ginepro e aglio), lardo con castagne cotte e caramellate con miele, crostini con fonduta e tartufo, zuppa alla Valpellinentze (cavolo, verza, fette di pane raffermo, fontina, brodo, cannella e noce moscata, salsiccia con patate e carbonata valdostana con Polenta (sottili strisce di carne macerate nel vino rosso con aromi). Come dolce - suggerisce la Coldiretti - pere a sciropo servite con crema di cioccolato e panna montata (pere cotte con zucchero, vaniglia, chiodi di garofano, acqua e vino rosso, ridotte a sciropo), tegole (pasticcini secchi) e caffè' mandola' molto robusto alle mandorle tritate;

VENETO:

Come antipasto salumi vari (soppressa e salsiccia luganega), tra i primi brodo di cappone, risotto al radicchio, gnocchi al sugo d'anatra. Come secondi, polenta e baccalà', lessò di manzo 'al cren' (salsa di rafano) con contorno di pure' di patate. Tra i dolci il pandoro di Verona, la mostarda con il mascarpone, il mandorlato di Cologna Veneta. Per inaffiare il tutto - conclude la Coldiretti - un ottimo Amarone della Valpolicella o un buon Raboso delle terre del Piave e alla fine un brindisi augurale con le bollicine del Prosecco di Conegliano o di Valdobbiadene.

Senato della Repubblica

**A voi tutti
i più sinceri
e affettuosi auguri
di Buon Natale
e Felice Anno Nuovo**
Sen. Renato G. Turano

Contatti
Sen. Renato G. Turano
Senato della Repubblica
00186 - Roma
renato.turano@senato.it

FICO, ovvero "Eataly World", tutto il meglio del



FICO si trova a Bologna, poco fuori dal centro, ed ha richiesto quattro anni di lavoro per essere completato, con un costo di 120 milioni di euro tra contributi pubblici e privati. Si avvale inoltre della collaborazione di 150 aziende italiane di tutte le dimensioni e sta creando circa 3000 nuovi posti di lavoro. L'obiettivo è quello di raggiungere i 6 milioni di visitatori l'anno, con relative positive ricadute su turismo ed economia.

Il parco raccoglie l'eredità dell'esposizione universale EXPO 2015 di Milano anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e padiglioni multimediali tematici che racconteranno il rapporto dell'uomo con i principali prodotti e scoperte relativi al mondo dell'agroalimentare.

E' anche a un punto di riferimento per le scuole alberghiere e per gli istituti professionali e ci sarà una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo.

Ecco cosa offre FICO (acronimo che significa Fabbrica Italiana Contadina):

- Per capire l'agricoltura italiana: visita 2 ettari di campi e stalle con più di 200

animali e 2000 cultivar.

- Per capire la trasformazione alimentare: visita alle 40 fabbriche contadine per vedere la produzione di carni, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci, birra...

- Per la degustazione del cibo: il ristoro di FICO con una scelta di oltre 40 offerte diverse.

- Per farsi un giro in "giostra": visita delle sei "giostre" educative dedicate al fuoco, alla terra, al mare, agli animali, alla bottiglia e al futuro.

- Per divertirsi e imparare: 30 eventi e 50 corsi al giorno tra aule, teatro, e spazi didattici.

- Per realizzare i meeting più belli del mondo: attraverso un centro congressi attrezzato modulabile da 50 a 1000 persone.

L'itinerario può essere percorso a piedi o in bicicletta, libero o assistito dagli Ambasciatori della Biodiversità italiana.

Racchiudendo in un'unica casa la tradizione locale, la cultura del cibo di alta qualità e le competenze delle persone che da sempre lavorano nelle filiere agroalimentari.

FICO è un luogo di produzione di valori, prima che di prodotti. Italiana, dal seme all'espressione compiuta. E contadina, intesa come pratica, pienamente connessa alla terra.

Perché la poesia ha inizio proprio lì, nell'unicità del nostro territorio e del nostro clima, e nelle mani sapienti di chi, i prodotti di madre natura, sa curarli, trasformarli e cucinarli, meglio di chiunque altro al mondo.

FICO Eataly World è quindi una palestra di educazione sensoriale al cibo e alla biodiversità, dove le meraviglie dell'agroalimentare e dell'enogastronomia italiana sono presentate e narrate dalla nascita nella terra madre fino all'arrivo nel piatto e nel bicchiere.



cibo italiano a Bologna



Alla Fondazione si sono uniti alcuni dei più importanti atenei e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo: l'Università di Bologna, l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, l'Università di Trento, il Future Food Institute, e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Gli obiettivi della Fondazione FICO sono la veicolazione, attraverso l'attività di formazione e promozione culturale, dei valori legati al cibo e alla Dieta Mediterranea, alla cultura enogastronomica italiana, al corretto stile di vita e di alimentazione, alla conoscenza delle tradizioni e storia dell'agricoltura.

La Fondazione sarà l'anima scientifica e divulgativa di FICO a Bologna, città del cibo sostenibile, operando su tre aree: formazione e didattica per la scuola, ricerca scientifica, promozione.

FICO accoglie centinaia di piccole e medie imprese italiane di alta qualità che mostrano in diretta la loro arte manifatturiera.

Siamo eco dei loro racconti; dei mestieri, della passione, del genio.

E' quindi il gusto e il bello del nostro paese, raccontato a tutti i cittadini del mondo.

Contestualmente, è nata la "Fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla Sostenibilità", presieduta dall'agroeconomista Andrea Segrè.



ECCO COME LO DESCRIVONO I PROTAGONISTI:

Oscar Farinetti, fondatore di Eataly: "A FICO, i bambini e i giovani di tutto il mondo potranno capire l'immenso patrimonio della nostra nazione. È una vera e propria scuola italiana dell'agroalimentare che punta ad accrescere la cultura legata al cibo e a far nascere il sentimento di orgoglio nelle nuove generazioni, un posto di contrasti ma anche di collaborazione tra piccole e grandi imprese italiane d'eccellenza".

Tiziana Primori, amministratore delegato FICO Eataly World: "L'abbondanza e la varietà rendono unica l'Italia: FICO Eataly World racchiude la grande competenza dei migliori artigiani del cibo e la ricchezza di tradizioni e specialità dei nostri territori".

Andrea Segrè, presidente fondazione FICO: "Un sorprendente e unico parco tematico agroalimentare, uno straordinario progetto di educazione alimentare per offrire a tutti i visitatori, italiani e stranieri, e in particolare ai giovani, una grande fattoria didattica che richiama e valorizza le eccellenze dell'agricoltura italiana di qualità: coltura e cultura, storia e futuro, salute e ambiente".

ALESSANDRO BONFIGLIOLI, DIRETTORE GENERALE DEL CAAB: "FICO è un progetto imprenditoriale d'eccellenza, e di grande rilevanza internazionale, che crea valore per tutti gli attori coinvolti. Una straordinaria opportunità per il nostro Paese".

Andrea Cornetti, direttore generale Prelios SGR: "Il progetto FICO ha raccolto il consenso e il sostegno di numerosi investitori, offrendo loro la possibilità di partecipare attivamente alla valorizzazione dell'eccellenza agroalimentare italiana. Un esempio di perfetto connubio tra pubblico e privato che rappresenta una grande opportunità per il rilancio del Paese".

Virginio Merola, sindaco di Bologna: "Un punto d'incontro ottimale tra idee, risorse e soggetti pubblici e privati. FICO diventerà un secondo centro della città, in grado di valorizzare un grande spazio pubblico e far fare un salto di qualità alla promozione e l'attrattività turistica di Bologna".

WALL STREET DA RECORD NEL GIORNO DEL BLACK FRIDAY

La Borsa di New York, dopo lo stop per il Giorno del Ringraziamento, ha chiuso l'ultima seduta della settimana in rialzo, registrando nuovi record. Il *Dow Jones* ha guadagnato lo 0,36%, l'*S&P 500* lo 0,39% e il *Nasdaq Composite* lo 0,34%. Bassi i volumi, 2,36 milioni di titoli scambiati contro una media dell'ultimo mese di 7,88 milioni. Il "Black Friday", giorno successivo al Thanksgiving, tradizionalmente è il "via libera" agli acquisti natalizi. Secondo Adobe Digital Index, gli americani nel Giorno del Ringraziamento hanno speso 1,15 miliardi di dollari su internet, una cifra superiore del 14% rispetto all'anno precedente. Il colosso dell'e-commerce *Amazon* ha concluso la giornata sostanzialmente invariato (+0,01%) mentre il numero uno della distribuzione *Wal-Mart Stores* ha guadagnato lo 0,55%. Nello stesso settore *Target* cresce dello 0,17% dopo aver comunicato vendite record online. Tra gli altri titoli da segnalare *Johnson & Johnson* (+0,88%) che, secondo fonti citate da

Bloomberg, avrebbe appreso Actelion per il possibile takeover che valterebbe la biotech svizzera oltre 17 miliardi di dollari. *GoDaddy* +0,96%. Il colosso Usa del web hosting con base in Arizona, sarebbe in trattativa esclusiva per acquisire Host Europe Group per una valutazione della rivale con base a Colonia, in Germania, che potrebbe superare gli 1,7 miliardi di euro. Lo riporta Reuters. *Deere & Co* +1,73%. Diversi broker hanno alzato il target price sul titolo del produttore di macchine agricole. In difficoltà il comparto energetico a causa del tondo del petrolio (il Wti ha perso oltre quattro punti percentuali).

Sul fronte macroeconomico il deficit commerciale Usa (preliminare) è cresciuto a ottobre più del previsto a 62 miliardi di dollari mentre l'indice Markit PMI servizi (stima preliminare) è calato a novembre a 54,7 punti da 54,8 punti del mese precedente. Gli economisti avevano previsto un dato invariato a 54,8 punti.



CRISTOFORO COLOMBO



La Voce

EDIZIONE PREGIATA

ITALIANO • SPAGNOLO • INGLESE

CRISTOFORO
Testo



50%
DI
SCONTO

Questo prestigioso volume su Cristoforo Colombo è una distribuzione esclusiva de La Voce Euro-Canada

OFORO COLOMBO

di Marisa Vannini De Gerulewicz

Illustrazioni di Gabriel Bracho

Scultura di Aldo Macor



Distribuzione esclusiva

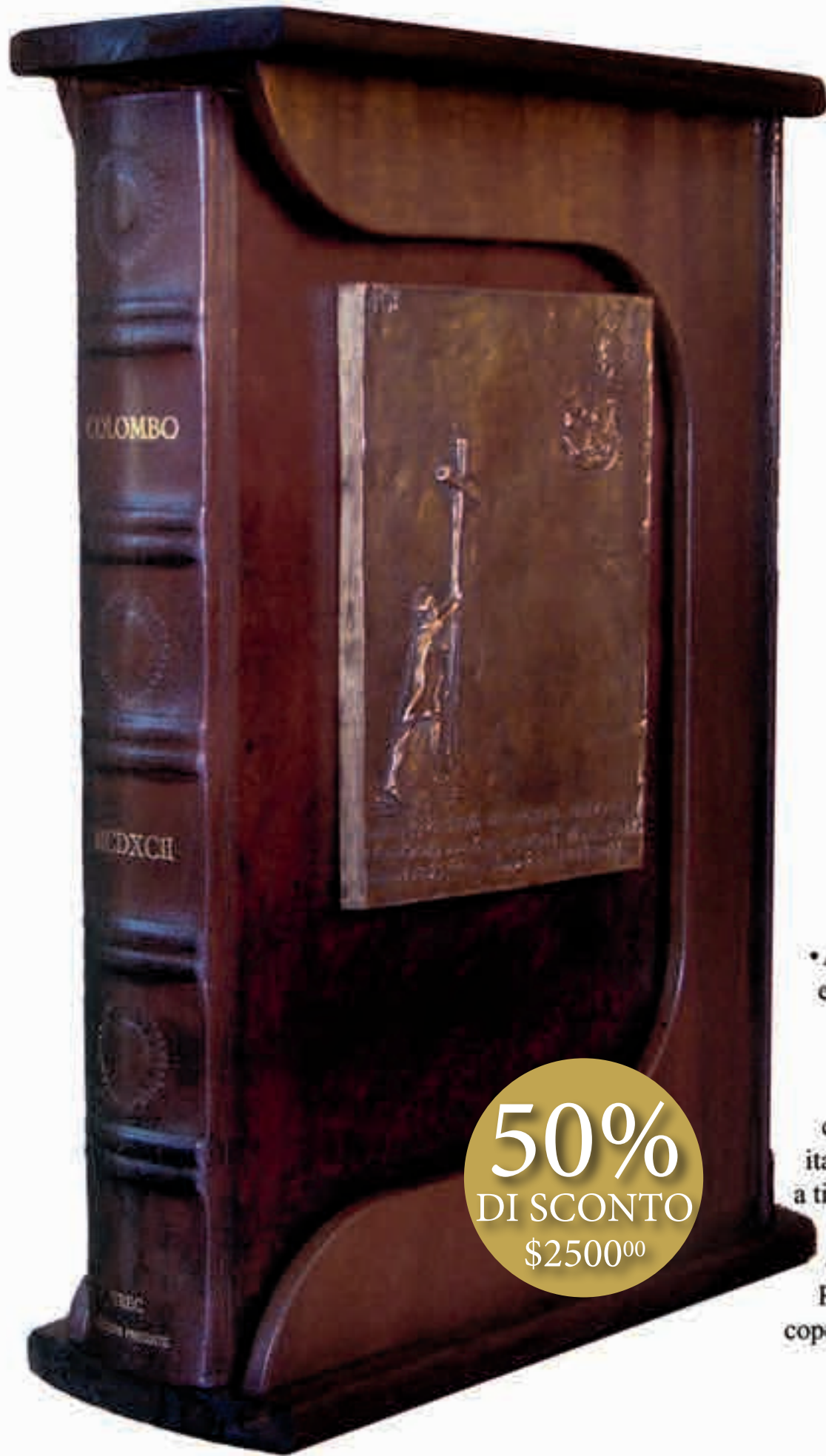
La Voce

EURO - CANADA

email: lavoce1@gmail.com

Tel.: 514-781-2424

nada e USA)



Piano dell'Opera

I Parte

- Le origini del progetto
- Il primo viaggio
- Il secondo viaggio
- Il terzo viaggio
- Il quarto viaggio
- Epilogo

II Parte

- Sintesi cronologica del primo viaggio

III Parte

- La partecipazione italiana alla scoperta

IV Parte

- I grandi navigatori ed esploratori italiani

V Parte

- Altri grandi navigatori ed esploratori nella scoperta del nuovo millennio.

50%
DI SCONTO
\$2500⁰⁰

Il volume formato cm. 35 x 50, in 3 lingue, italiano-inglese-spagnolo, è a tiratura limitata e numerata stampato su fogli-100% cotone- lavorati a mano. Rilegatura artigianale con copertina in pelle e custodia in legno pregiato

MARCHIONNE ASSICURA: FCA NON DIVENTERA' CINESE



FCA non ha nessuna offerta sul tavolo né altre proposte. Nelle scorse settimane era emersa l'ipotesi di un interessamento dei cinesi di Great Wall Motors per l'acquisizione del marchio Jeep, ma Sergio Marchionne, amministratore delegato di FCA, ha smentito seccamente le voci.

Così Sergio Marchionne, ha risposto alle domande dei cronisti al riguardo. "Lo abbiamo detto chiaramente e pubblicamente e lo confermiamo", ha aggiunto Marchionne, che ha anche negato l'ipotesi che si stia lavorando a un "big deal" per FCA.

"La cosa importante per noi è confermare l'impegno per il piano al 2018», ha proseguito Marchionne, rilevando che «abbiamo anche annunciato che presenteremo un nuovo piano al 2022".

"C'è una strada piuttosto chiara da seguire, il resto non conta niente. I risultati stanno arrivando. Il calo delle vendite in America era totalmente previsto, è legato alle flotte che abbiamo ridotto in maniera drastica. Da ottobre in poi le differenze cominceranno a scomparire e otterremo risultati più in linea con il passato".

APPLE ER

PROFESSIONAL
HARDWARE & SOFTWARE
SOLUTIONS

2500 E Hallandale Beach Blvd. Ste V
Hallandale Beach, FL 33009
(across the street from Walmart)

Jose L. Villavicencio

Tel: (954) 456-7339
Cel: (305) 331-3078

appleer.fl@gmail.com

LAPTOP/DESKTOP COMPUTERS-SMARTPHONES-TABLETS-IPOD



NATBANK

Votre partenaire francophone en Floride

De passage ou résident en Floride, nos solutions bancaires vous accompagnent où que vous soyez.

Téléchargez notre application mobile pour:



- > Effectuer vos transactions bancaires
- > Déposer vos chèques
- > Transférer des fonds entre vos comptes Natbank
- > Trouver une succursale proche de vous

Pour plus d'information, visitez l'une de nos succursales ou rendez-vous sur natbank.com.

Pompano Beach
1231 S. Federal Highway
Florida 33062
954 781-4005

Hollywood
4031 Oakwood Blvd.
Florida 33020
954 922-9992

Boynton Beach
970 N. Congress Ave. Suite 120
Florida 33426
561 244-6075

ALLA RICERCA DI UNA STELLA IN CUCINA O ANCHE TRE



È stata presentata a Parma la Guida Michelin 2018, l'appuntamento più atteso dell'anno nel mondo dell'alta cucina. Carlo Cracco perde la seconda Stella tra lo stupore generale. Una scelta dovuta al cambio di ristorante in corso: è attesa infatti per gennaio l'apertura del suo nuovo locale in Galleria Vittorio Emanuele a Milano. La buona notizia, invece, è che Norbert Niederkofler raggiunge l'olimpico dei tristellati. Il St Hubertus al Rosa Alpina di San Cassiano (BZ) entra nel novero dei nove ristoranti migliori d'Italia, diventando una tappa obbligata da segnare in agenda per tutti gli appassionati di cucina gourmet. Tre sono i ristoranti che hanno conquistato la seconda Stella: Andrea Aprea al Vun dell'Hotel Park Hyatt di Milano, Alberto Faccani al Magnolia di Cesenatico (RN) e Matteo Metullio, chef ventottenne de La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano (BZ).



I ristoratori che da quest'anno potranno fregiarsi del prestigioso titolo di stellati sono 22. Milano si conferma anche quest'anno capitale gourmet, con tre novità: Contraste di Matias Perdomo, Essenza di Eugenio Boer e Trussardi alla Scala di Roberto Conti. Due i "già stellati" illustri che guadagnano una Stella nei loro nuovi ristoranti: Andrea Berton per Berton al Lago, ristorante dell'hotel Il Sereno di Torno; ed Enrico Bartolini, che dopo il poker di Stelle del 2016, quest'anno si accontenta di appuntarsi sul petto un Macaron per il suo Glam, a Venezia.

Nel complesso, il panorama stellato italiano della Guida Michelin



2018 conta 306 ristoranti a Una Stella (di cui 22 novità), 41 bistrellati (con 3 novità) e 9 Tre Stelle. I Tre Stelle della Guida 2017 sono stati tutti confermati in questa sessantatreesima edizione della Rossa: Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, Niko Romito del Reale Casadonna a Castel di Sangro (Aq), Massimiliano Alajmo delle Calandre a Rubano (Pd), Giovanni e Nadia Santini del ristorante Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, Enrico Crippa del Duomo di Alba, Heinz Beck della Pergola a Roma, Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri e i fratelli Cerea di Da Vittorio a Brusaporto.

I nuovi ristoranti stellati della Guida Michelin 2018:

Tre Stelle: St. Hubertus, San Cassiano (BZ)
 Due Stelle: Vun dell'Hotel Park Hyatt, Milano
 Magnolia, Cesenatico (RN)
 La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares, San Cassiano (BZ)
 Una Stella:
 Culinaria im Farmerkreuz, Tirolo (BZ)Glam Enrico Bartolini, Venezia
 Stube Gourmet, Asiago (VI)
 larossa, Alba (CN)
 Osteria dell'Arborina, La Morra (CN)
 Berton al Lago, Torno (CO)
 Florian Maison, San Paolo d'Argon (BG)
 Villa Giulia, Gargnano (BS)



**St. Hubertus,
San Cassiano (BZ)**

Contraste, Milano
 Trussardi alla Scala, Milano
 Essenza, Milano
 Cumquibus, San Gimignano (SI)
 Perillà, Castiglione d'Orcia (SI)
 Il Poggio Rosso, Castelnuovo Berardenga (SI)
 La Terrazza, Roma
 All'Oro, Roma
 Tordomatto, Roma
 D.one Restaurant, Montepagano (TE)
 Refettorio, Conca dei Marini (SA)
 La Serra, Positano (SA)
 Locanda del Borgo, Telesse Terme (BN)

LA CUCINA ITALIANA ORMAI SENZA CONFINI



La cucina italiana non ha eguali al mondo, ma talvolta, pur di copiarla, si cade nell'eccesso. In Svizzera è stato creato un succo per bambini al gusto di lasagna. Il prodotto della Hero Baby è dedicato ai più piccoli a partire dai 6 mesi in su e contiene solo ingredienti senza glutine, senza zucchero né sale aggiunto.

Il succo alla lasagna è imbottigliato in una pratica confezione, una

bottiglietta facile da spremere e con sopra un'immagine illustrativa molto colorata e attrattiva per i bambini. Ma questo non è l'unico gusto della serie di succhi messi in vendita dall'azienda, specializzata in prodotti per i più piccoli e non solo. Esistono, infatti, quattro varianti dell'Hero Baby Menü: pollo e couscous, riso, pollo e verdure, spaghetti alla bolognese e, naturalmente, quello alla lasagna.

An advertisement for Casa Calabria. The central element is a map of Calabria, Italy, with the text "LA VITA, ITALIANA" at the top. The text on the map reads: "First La 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." The map also labels "Buono Appetito", "CALABRIA", "San Giovanni in Fiore", "Castello", and "Cassano". To the left of the map is a black oval with the "Casa Calabria" logo and a house icon, with "TRATTORIA • SALUMERIA" below it. To the right is a circular inset showing a group of people. At the bottom, the text reads: "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".



La Voce di Miami vi dá il benvenuto al prossimo PicNic degli innamorati, Giovedì 22 Febbraio 2018



CESARE SASSI



Il Presidente

Cari amici Liguri d'America,
desidero farvi giungere dall'Italia un saluto affettuoso
e cordiale.

So che siete riuniti con la mia amica Fucsia,
bravissima Parlamentare che vi rappresenta con
tenacia e passione, per festeggiare con orgoglio la
vostra storia e la vostra identità, di liguri e di italiani.
Potete esserne ben fieri, perché la vostra è una
tradizione di operosità, di serietà, di lavoro duro e
ingegnoso.

Un grande ligure, un grande italiano, è il personaggio
storico al quale si devono le origini stesse del mondo
moderno come noi lo conosciamo: parlo ovviamente
di Cristoforo Colombo, simbolo di ardimento, di sete
di conoscenza, di unione di popoli e di civiltà.

Il fatto che la sua figura sia oggetto in questi mesi di
attacchi e di critiche dimostra profonda mancanza di
cultura e prospettiva storica, ed offende non solo voi
ma tutti gli italiani.

La nostra Patria ha una grande tradizione di

civiltà, di tolleranza, di ricerca del dialogo e della
comprensione fra i popoli. Anche per questo potete
essere fieri di essere italiani, della patria e della
bandiera che portare nel cuore.

Il vostro lavoro, il vostro impegno civile, il legame
con la vostra splendida terra sono un grande biglietto
da visita per l'immagine della Liguria e dell'Italia nel
mondo.

Amare il nostro Paese, come fate voi, significa
anche fare qualcosa per migliorarlo: per questo sono
ancora in campo per riuscire a cambiarlo, a farlo
crescere, a renderlo più libero, più efficiente, più
prospero.

E' con questi sentimenti che rivolgo a tutti voi un
abbraccio affettuoso, con l'augurio di un Felice
Natale e di un 2018 che per ciascuno di voi e per i
vostri cari permetta di realizzare i sogni e i desideri
più belli che portate nel cuore.

Viva la Liguria, viva gli Italiani d'America, e
soprattutto Viva l'Italia!

Arcore, 10 dicembre 2017

**Auguri di Buone Feste
a Tutti gli Italiani**

On. Fucsia Nissoli Fitzgerald

Deputata al Parlamento Italiano
Circoscrizione Estero - Ripartizione Nord e Centro America

www.fucsiafitzgeraldnissoli.com

LE MIGLIORI CITTÀ' DOVE VIAGGIARE PER ARTE, DIVERTIMENTO E CIBO SECONDO LONELY PLANET



Gli esperti di viaggi di Lonely Planet hanno rilasciato la seconda edizione della guida "Il libro delle città": 424 pagine ricche di consigli utili per esplorare le migliori mete al mondo. Le destinazioni sono state inserite in diverse categorie, classificate in base a chi disponesse dell'offerta più competitiva.

Storia, architettura, divertimento, cibo, avventura: per ogni sezione è stata eletta la città vincitrice, in una serie di indicazioni che renderanno più facile ai lettori la scelta del prossimo viaggio. Di seguito, alcune delle mete consigliate dalla guida, riportate dal Daily Mail:

Migliore per la storia

Secondo la guida, Charleston, in South Carolina, è perfetta per gli appassionati di storia. Fondata nel 1670, molti dei suoi quartieri storici conservano l'eleganza coloniale. Non è meno degna Istanbul, capitale dell'Impero ottomano, crocevia di culture orientali e occidentali.

Migliore per l'architettura

Cinque le favorite da Lonely Planet: Barcellona, Chicago, Roma, Istanbul e Mumbai.

Migliore per le famiglie

Grazie ai musei e ai numerosi parchi, Chicago ottiene la medaglia d'oro della categoria. Anche Singapore risulta un luogo ospitale per adulti in compagnia di bambini. In classifica compare Venezia, un'attrazione per i più piccoli, vista anche la sua assenza di auto.

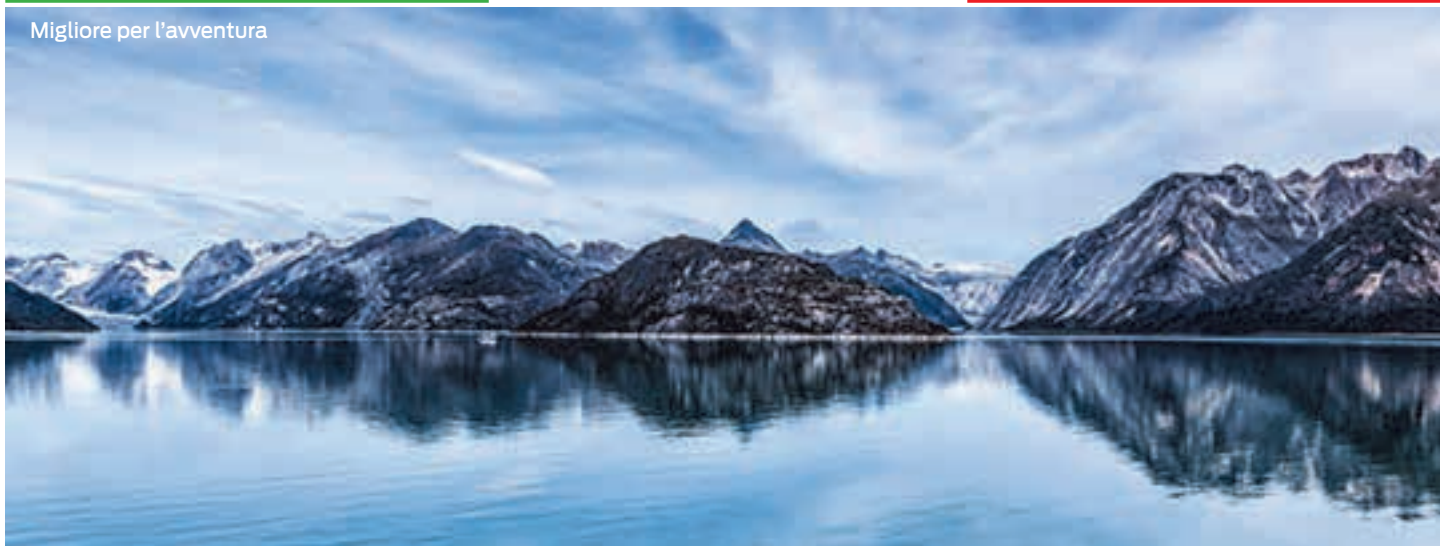
Migliore per il caffè

L'espresso italiano di Roma compare in classifica, ma non ottiene il gradino più alto del podio. A vincere – e non è esattamente una sorpresa – è Addis Ababa, in Etiopia, seguita da Melbourne.

Migliore per l'architettura



Migliore per l'avventura



Migliore per l'avventura

Come ben insegna il film Into The Wild, l'Alaska è la meta migliore per un viaggio avventuroso. Se cercate un'alternativa, Lonely Planet promuove anche Kathmandu, Hobart e La Paz.

Migliore per la vita notturna

Non è Ibiza ad aggiudicarsi la medaglia d'oro come città che offre la migliore vita notturna. Per i più giovani, e non solo, che desiderano svagarsi facendo le ore piccole, la guida consiglia Belgrado o, in alternativa, Berlino, New Orleans, Dublino e Rio de Janeiro.

Migliore per il vino

Intenditori di buon vino? Preparate la valigia e raggiungete Mendoza, in Argentina. Non vi basta? In classifica compaiono

anche Tbilisi, Georgia, Melbourne, Bordeaux e Città del Capo.

Migliore per andare in bicicletta

Se amate spostarvi su due ruote, Copenaghen è la città perfetta da visitare in bici. Tra le mete fuori dall'Europa sono segnalate invece Stateside e Buenos Aires.

Migliore per musei

L'offerta di Londra sembra essere imbattibile sotto questo punto di vista. Pechino e Berlino sono validissime alternative.

Migliore per cibo

La notizia non farà piacere agli italiani, ma nessuna città compare in testa alla classifica. A spuntarla è ancora una volta Melbourne,



Migliore per andare in bicicletta

seguita da Tokyo e San Sebastian, in Spagna.

Migliori spiagge

Città del Capo, Rio de Janeiro, Ipanema e Copacabana sono le mete consigliate ai viaggiatori che amano rilassarsi in costume, sotto il sole.

Migliore per gallerie d'arte

Onore all'Italia in questa categoria, con Firenze al primo posto. Segue George Town in Malesia.

Migliori spiagge



SOTHEBY'S: ALL'ASTA LA FERRARI CHE PORTO' SCHUMACHER ALLA VITTORIA NEL GP MONACO 2001



Stimata 4 milioni, va all'asta la Ferrari che portò Michael Schumacher alla vittoria del Gran Premio di Formula 1 sul circuito di Monaco nel 2001.

Si tratta del modello F2001, chassis n. 211 e sarà venduta il prossimo 16 novembre durante la 'Contemporary Art Evening Auction di Sotheby's New York. Secondo un comunicato stampa della casa d'aste, l'auto verrà presentata in anteprima a Hong Kong.

“La Ferrari F2001, s/n 211 - si legge - è la macchina da corsa più importante della moderna Formula 1 ed è tra le più significative e preziose auto da corsa di ogni collezione a livello mondiale”. Nella nota si sottolinea anche che l'auto è la rappresentazione dello sport per antonomasia in quanto assicurò la vittoria sia del pilota che della casa costruttrice alla gara automobilistica considerata tra le più importanti del mondo, ossia il Grand Prix di Monaco. (ANSA)

CON IL TENORE LUCIANO PAVAROTTI, IL THRILLER E' INDIMENTICABILE E SI SNODA TRA ROMA E NEW YORK



Presentato a Milano il libro di racconti gialli in cui, tra le immaginarie voci narranti, c'è anche quella del Maestro Pavarotti "appassionato del Tenente Colombo -sottolinea Nicoletta Mantovani- dei libri di Agatha Christie e di tutti i film di genere".

Ci sono tutti i colori della narrativa più appassionante nel nuovo libro di Damster Edizioni dal titolo "Romanza noir", un omaggio all'indimenticabile Maestro Pavarotti che ha ricevuto il patrocinio della Fondazione Luciano Pavarotti, alla quale saranno devoluti i diritti d'autore ricavati dalla vendita del volume.

«Questo libro e l'idea del giallo legato alla sua figura - ha affermato Nicoletta Mantovani - gli sarebbero piaciuti perché amava il genere.

Avrebbe apprezzato anche il fatto che gli autori sono in parte di Modena, la sua città. Anche a me è sembrato un bel progetto, innovativo e di cui non avevo sentito parlare prima. Molte storie raccontate, inoltre, richiamano il cibo, la cucina e la convivialità, situazioni che hanno contribuito a comporre il fil rouge della sua vita. Il Ristorante che abbiamo creato a Milano, e che sta andando molto bene, vuole proprio fare conoscere un pezzo della Modena tanto cara a Pavarotti».

Il collegamento tra le varie storie è un lungo viaggio immaginario che Pavarotti compie in aereo sulla tratta Roma-New York in compagnia di un amico d'infanzia. Essendo abituato a non dormire, big Luciano tiene sveglia l'intera

cabina di prima classe, che si trasforma in un microcosmo animato da personaggi di varia stravaganza ognuno dei quali finirà per proporre un racconto. Storie di misteri, misfatti e delitti, storie che compongono una Romanza noir.

«Pavarotti, direttamente o indirettamente, ha scandito alcuni momenti importanti della mia vita, ha dichiarato Maurizio Malavolta, curatore di ROMANZA NOIR. Ritenendo che questa potesse essere una condizione comune anche a molte altre persone, ho pensato a questa antologia. Sono racconti gialli con la figura di Luciano a fare da filo conduttore. Non sono storie sulla vita di Pavarotti, ma nei racconti emergono con chiarezza alcuni tratti della sua personalità e del suo modo di intendere la vita».



MONTECARLO: AL VIA L'AMPLIAMENTO DEL WATERFRONT



L'obiettivo è di completare nel 2025 i 6 nuovi ettari che consentiranno 60.000 mq di nuove residenze di lusso fronte mare, una nuova marina, aree pubbliche, percorsi pedonali e nuovi spazi per il Grimaldi Forum.

Il progetto realizzerà residenze di lusso, organizzate all'interno di una serie di edifici di diverse dimensioni e altezze che si svilupperanno lungo la linea della nuova costa, spazi di pubblica utilità, tra cui l'ampliamento di 3.500 mq del vicino Grimaldi Forum, il centro congressi multifunzionale completato nel 2000, un nuovo parcheggio e una marina capace di ospitare 30 ormeggi, e aree a fruizione del pubblico come una piazza centrale, un parco verde di un ettaro, percorsi interni ad esclusivo uso pedonale e un lungomare. Il tutto per 60.000 nuovi mq costruiti destinati in grandissima prevalenza alla funzione residenziale.

L'ampliamento prenderà le sue forme al di sopra di un'estensione artificiale in mare della terra di 6 ettari il cui profilo sarà definito da un'imponente infrastruttura marina composta da una successione di 18 cassoni trapezoidali prefabbricati di cemento armato alti 26 metri e di 10.000 tonnellate di peso ciascuno. All'interno, uno scavo sottomarino e il suo riempimento con materiali da cava e sabbia proveniente anche dalla Sicilia faranno da fondazione portante per tutto l'intervento edilizio.

La cura dell'inserimento paesaggistico e ambientale e le risposte date ai problemi posti dalle necessità di sostenibilità di un intervento estremamente impattante, anche se ormai quasi usuale per l'edilizia del Principato, sono stati punti particolarmente delicati, da sempre all'attenzione di un sovrano a capo di una fondazione costituita nel 2006 che ha fra gli obiettivi primari la limitazione degli effetti dei cambiamenti climatici, la promozione dell'utilizzo delle fonti rinnovabili di energia, la salvaguardia della biodiversità e la lotta contro la desertificazione. Tutti gli edifici sono previsti certificati BREEAM, HQE Aménagement, BiodiverCity e Clean Ports.

MATERA 2019, VINTO IL PROGETTO INTERREG EUROPE “NIGHT LIGHT”

Il progetto avvierà e finanzierà il cluster del dossier «dark skies» finalizzato a valorizzare un uso consapevole della risorsa luce. Si chiama “Night Light-” il progetto di Interreg Europe vinto dalla Fondazione Matera-Basilicata 2019 con la Regione Basilicata e altri soggetti europei, fra cui anche due Capitali Europee della Cultura, Leeuwarden 2018 e Aarhus 2017, nonché autorità regionali e organizzazioni di Olanda, Ungheria, Spagna, Lussemburgo, Danimarca, Slovenia.

La Fondazione Matera- Basilicata 2019 è partner strategico del progetto in quanto il programma del dossier con cui Matera ha vinto il titolo di Capitale Europea della Cultura 2019 include un cluster di progetti denominato “Dark skies”, finalizzato a valorizzare due risorse preziose della Basilicata, quali il buio ed il silenzio, che la saturazione mediatica e l’illuminazione eccessiva delle città contemporanee rischiano di estinguere. Partendo dalla considerazione che la Basilicata è costituita in buona parte da parchi naturali e, come dimostrato dalla mappa dell’inquinamento luminoso, risulta essere una delle regioni più “buie” in Italia e in

Europa, si lavorerà per valorizzare queste risorse, attraverso il light design e il light planning del paesaggio naturale, pensato in termini di riduzione dell’inquinamento luminoso. Il progetto lucano si propone in particolare le seguenti finalità: far percepire e sperimentare in modo innovativo i parchi e le città vicine ad essi; creare nuovi prodotti di eco-turismo per i parchi, come per esempio l’astro-turismo, connettendo i tre osservatori astronomici della Basilicata per promuovere l’osservazione dei cieli bui attraverso varie attività artistiche; coinvolgere le comunità locali ed i turisti in attività che facciano comprendere e sentire il potere ed il fascino delle stelle e della notte e che sensibilizzino sull’importanza del risparmio energetico. Il progetto “Night Light”, che si svilupperà fra marzo 2017 e febbraio 2022, ha un valore complessivo di 1.9 milioni di euro, di cui 164.000€ e 122.000€ per le attività che la Fondazione Matera-Basilicata 2019 e la Regione Basilicata svolgeranno.





MATERA CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2019 PRESENTATA LA MOSTRA “ABITOGRAFIE MOBILI-OVVERO VIAGGI DA UN CAPO ALL’ALTRO”

È stata presentata presso la sala Levi di Palazzo Lanfranchi a Matera, la mostra “Abitografie Mobili-ovvero viaggi da un capo all’altro”, nata dal laboratorio intitolato “Atlanti Migranti” che l’associazione “La Luna al guinzaglio” tenne in occasione della 80° Fiera del Levante, quando la Fondazione Matera-Basilicata 2019 scelse di dedicare il proprio spazio ad uno dei temi più rilevanti del dossier: le migrazioni.

Come spiegato dal Direttore della Fondazione Matera-Basilicata 2019, Paolo Verri, nel laboratorio “Atlanti migranti”, rivolto a sensibilizzare le giovani generazioni sui temi delle migrazioni, della pace e del dialogo, «i visitatori sono stati invitati a costruire un pezzo di cielo, considerandolo uno spazio che non ha confini, da sempre un punto di riferimento per orientarsi, uno spazio che è di tutti o di nessuno. I partecipanti hanno tracciato costellazioni immaginarie visualizzando un oggetto da portare in viaggio, elaborando infine un acrostico con il nome di questo oggetto». L’iniziativa è stata estesa a tutte le scuole con un concorso aperto a Puglia e Basilicata, ma la partecipazione si è allargata inaspettatamente a tutta Italia.



La mostra “Abitografie Mobili-ovvero viaggi da un capo all’altro” propone il tema del viaggio come

possibilità di incontro ed esperienza dirompente - ha spiegato Rossana Cafarelli de “La Luna al guinzaglio”. Gli oggetti che si offrono all’attraversamento dei visitatori sono abiti, dove sono ricamate costellazioni immaginarie ed immaginate da chi, quando è tempo di fare le valigie, è costretto a fare i conti con la cosa più importante da portare



con sé e mettere nel proprio bagaglio. La mostra si snoda come un percorso di gioco, inteso come processo crescente di conoscenza dinamica interattiva. I visitatori sono invitati infatti a compiere un vero e proprio viaggio nel viaggio, attraversando fisicamente e simbolicamente quattro diversi spazi di azione denominati Arcipelaghi. Tappa cruciale è quella che permette di attraversare gli abiti potendoli comprendere ovvero prendere con sé, indossarli fisicamente, per sperimentare il viaggiare come sinonimo di integrazione in sé dell’altro da sé. Grazie ad una applicazione sarà possibile inoltre utilizzare il proprio tablet o smartphone per inquadrare le costellazioni ricamate sugli abiti per attivare informazioni e contenuti ulteriori.

MISTERO SVELATO: IL SALVATOR MUNDI DI LEONARDO DA 450 MILIONI VA AL LOUVRE DI ABU DHABI

Mistero svelato. L'opera più costosa al mondo, comprata all'asta per 450 milioni di dollari, è stata acquistata da un principe saudita e verrà esposta al Louvre di Abu Dhabi, che così esporrà il Salvator Mundi di Leonardo Da Vinci.

Lo ha annunciato a dicembre lo stesso nuovo Louvre con un tweet: «Da Vinci's Salvator Mundi is coming to #LouvreAbuDhabi».

Sulla base dei documenti consultati, il New York Times indica anche il nome del compratore: è il principe saudita Bader bin Abdullah bin Mohammed bin Farhan al-Saud, parente lontano della famiglia reale saudita di cui non si conosceva finora l'hobby del collezionismo.

Il Louvre di Abu Dhabi è un franchise dell'originale francese, ha aperto il mese scorso, l'annuncio ufficiale di possedere e poter esporre un Leonardo giova soprattutto rispetto al diretto concorrente di Dubai. Assieme al Da Vinci espone altri 600 capolavori fra cui una Madonna con Bambino di Giovanni Bellini e "La Belle Ferronnière", il Ritratto di Dama di Da Vinci in prestito dalla «casa madre», il Louvre di Parigi.



EURO CANADA



EURO AMERICA

La Voce

LA VOCE È UNA RIVISTA PER GLI IMPRENDITORI D'AMERICA
FOR AMERICAN ENTREPRENEURS • WWW.LAVOCE.CA

SE IL VOSTRO ABBONAMENTO È SCADUTO!

– NON RICEVERETE PIÙ LA RIVISTA A CASA VOSTRA –

**INVIA TECCI UN CONTRIBUTO DI 20 \$ PER ANNO O 60 \$ PER 4 ANNI
CONTRIBUISCI ALLA PROMOZIONE DELLA NOSTRA CULTURA**

Grazie

**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. gratuita componendo
1 800 955 0444
Fax 954-564-3075
4040 Galt Ocean Drive
Fort Lauderdale, FL, US 33308.*



RISTORANTE & PIANO BAR

"I make original recipes with the freshest meat, seafood and vegetables available to me that day."

AFTER YOUR GOLF DAY JOIN US TO NANDO FINE ITALIAN CUISINE
Beautiful bar and great drinks.
Live piano every night with a weekly jazz, opera or Latin night.
RESERVATION SUGGESTED

The restaurant is open every day for dinner from 4:30PM to 11:00PM



Ristorante & piano bar "Nando"



Panoramica della terrazza

2500, east Hallandale Beach Blvd. Tel. (954) 457.7379
www.nandosrestaurant.com



Ferrara
Automotive Service Center



Mécanique générale
Pour toutes les voitures
Américaine, Japonaise,
Européenne
Paul Ferrara Prop.
*Nous parlons français
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

ENVOI DE PUBLICATION - N. DENREGISTREMENT 05517192 - CONVENTION 40050633



ITALIAN EATERY
& BAR

www.angeloelpizza.com



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