

ANNO 2020 - INVERNO - NUMERO 86

www.lavoce.ca

La Voce



DAL 1982

Euro-American Publishing inc. Il periodico che unisce il genio d'Europa all'America



VINCENZO ODOGUARDI
PRESIDENTE DEL M.I.R.E.
HA L'IMPRENDITORIA
NEL SANGUE

INSERTO GRATUITO: LA VOCE EURO-CANADA #333

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
 LOS ANGELES, STATI UNITI, CA 90025
 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
 CHICAGO, STATI UNITI, IL 60611
 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
 HOUSTON, STATI UNITI, TX 77027
 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 MIAMI, STATI UNITI, FL 33131
 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 Masarik, 490-int 801 Colonia Polanco
 11550-Mexico D.F. CITTA DEL MESSICO, MESSICO
 Tel. +52 55 52822500 • Fax +52 55 52822500 int. 102
 info@camaraitaliana.com.mx / www.camaraitaliana.com.mx



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CANADA

550 rue Sherbrooke Ouest — Bur. 1150
 MONTREAL, QC, CANADA, H3A 1B9
 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
 TORONTO, ON, CANADA, M6G 1B6
 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,
 WINNIPEG, MB, CANADA R3P 2L7
 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, VANCOUVER, BC, CANADA, V6C 3B2
 Tel. + 604-682-1410 • Fax +1 604-682-2997
 iccbc@iccbc.com / www.iccbc.com

CAMERA DI COMMERCIO CANADA-FLORIDA

150 S. Pine Island Rd, Suite 300, Plantation FL 33324
 FL: 954-379-7552 #22 • CA: 514-400-9445 #22
 info@canadafloridachamber.com



ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE INC.

11 E. 44th Street, STE 1400
 Tel. +1 212 459-0044 New York, NY 10017
 info@italchamber.org / www.italchamber.org



CAMERA DI COMMERCIO CANADA-FLORIDA

150 S. Pine Island Rd, Suite 300, Plantation FL 33324
 FL: 954-379-7552 #22 • CA: 514-400-9445 #22
 info@canadafloridachamber.com

ENTI PUBBLICI NEGLI STATI UNITI

- WASHINGTON, DC 20009: NIAF 1860 19th St NW, (202-387-0600)
- CHICAGO, IL 60165: Casa Italia 3800 Division Street, Stone Park (708-345-5933)
- NEW YORK, NY 10065: Italian Trade Commission 33 East 67th St. (212-980-1500)
- NEW YORK, NY 10021: Columbus Citizens Foundation Inc. 8 East, 69th St., (212-249-9923)

PRINCIPALI SEDI DIPLOMATICHE E AMBASCIATE NEGLI USA

— AMBASCIATA D'ITALIA IN USA —

S.E. Armando Varricchio
 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

• CHICAGO, IL 60611:

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

• PUERTO RICO, PR 00927-4133:

Urb. University Gardens
 266 Calle Interamericana, San Juan

• BAHAMAS:

24 Logwood Road, Freeport

• ORLANDO, FL. 32779:

109 Weeping Elm Lane, Longwood

• ATLANTA, GA 30328

755 Mt. Vernon Highway

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA A MIAMI

Dott Cristiano Musillo Console Generale
 (4000 Ponce de Leon Blvd - Suite 590
 Coral Gables, FL 33146
 Tel. (305) 374-6322 Fax: (305) 374-7945
 Internet: consmiami.esteri.it/consolato_miami/it
 E-mail: miami.italcons@itwash.org

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



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 38 anni

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

CARDIOLOGY
 CONSULTANTS
 OF PHILADELPHIA

Join the
Champions
C.L.U.B



WHERE CHAMPIONS FEEL LUCKIEST!



Check out our 2 floors of casino action!

Open 365 days a year with over 700 Las Vegas style slots,
electronic table games, live action poker and the best promotions.



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

DIRETTORE RESPONSABILE

Arturo Tridico

EDITORE

La Voce euro american Publishing Inc.
Consulente legale Florida Vincent Grana

TEAM EDITORIALE E MEDIA PARTNER

Arturo Tridico,

Claudia Zanolin, Stefano Bellentani,
Simona Grillo, Franco Tridico
Yvette Biondi, Cesare Sassi
Cav. Nicolangelo Cioppi

REDAZIONE CENTRALE



1860 rue Ferrier, Laval, (Québec) H7T 1H6
Cell. 514.781.2424 • Fax. 450.681.3107

lavoce1@gmail.com • www.lavoce.ca

Fondatore / Editore Arturo Tridico

lavoce1@gmail.com

Redattore Capo Claudia Zanolin
stafflavoce@gmail.com

Media Partner Simona Grillo
Responsabile Economia Stefano Bellentani
Avvenimenti speciali Yvette Biondi
Sport, F.I, Spettacolo e Turismo Cav. Nicolangelo Cioppi
Fotografia Fotopro 514.892.1077-fotopro@bell.net

TEAM ITALIA



Goffredo Palmerini
Claudia Zanolin, Stefano Bellentini,
Simona Grillo, Emanuela Medoro,
Cesare Mazziotti, Franco Bartucci,
Delia De Bartolo
deliadebartolo@gmail.com

AGENZIE STAMPA

Italia (Newpress),
9colonne, Inform, Ansa, Focus, Aise,
Adnkronos

Affiliazioni:

Camere di commercio italiane
nell'area NAFTA

(FUSIE) Roma

Bibliothèque Nationale du Québec
Archive Nationale du Canada

I PROTAGONISTI DEL MESE

PAGINA
6-7

LA MISSIONE DI
ENZO
ODOGUARDI
E DEL SUO
NUOVO
MOVIMENTO
MIRE:
AIUTARE I
NUOVI
IMPREDITORI
ITALIANI IN
NORDAMERICA



PAGINA
22-23



UN VIAGGIO... NELLA CITTA' DEL VATICANO

PAGINA
16

REGIONE
ABRUZZO:
REGIONE
D'ONORE
NIAF 2020



PAGINA
24-25

SUONA L'ALLARME DELLA SALUTE:
PROPOSTE PER UNA BUONA ALIMENTAZIONE

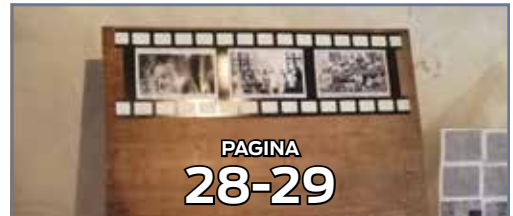
PAGINA
18

OSSERVATORIO NAZIONALE DELLA
LINGUA ITALIANA: A WASHINGTON
LA PRIMA RIUNIONE DEL 2020



PAGINA
28-29

MOSTRA FOTOGRAFICA
SULLA GRANDE GUERRA



BENTORNATO
LUCA
PARMITANO!

PAGINA
19



ONORIFICENZA PER
L'ITALO-AMERICANO
AMATO BERARDI,
CHE DIVENTA
AMBASCIATORE DEL
MOLISE NEL MONDO

PAGINA
21



PAGINA
32

GIANLUCA SCIARPELLETTI,
IL GIGANTE DELLA MUSICA LIRICA



mozzarita
milk fit

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 Nario

Italian Seafood & Chops

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



Casa Calabria

TRATTORIA · SALUMERIA · PIANO BAR

Happy Hour Daily 5-7 pm in the Lounge

2 FOR 1 DRINKS

SPECIALLY PRICED SIGNATURE APPETIZERS

LIVE ENTERTAINMENT WED-SUN

VALET PARKING AVAILABLE



 OCEAN MANOR
BEACH RESORT

PLEASE CALL FOR RESERVATIONS 954.982.2191

LOCATED IN OCEAN MANOR BEACH RESORT
4040 GALT OCEAN DRIVE, FT LAUDERDALE, FL 33308

 [Facebook.com/CasaCalabriaFTL](https://www.facebook.com/CasaCalabriaFTL)  Instagram: @CasaCalabriaFTL  www.CasaCalabriaFTL.com



LA MISSIONE DI ENZO ODOGUARDI E DEL SUO NUOVO MOVIMENTO MIRE: AIUTARE I NUOVI IMPRENDITORI ITALIANI IN NORDAMERICA



Enzo Odoguardi
in sede consolare La Romana

Nominato Commendatore dell'Ordine della Stella della Solidarietà della Repubblica italiana nel 2009, Enzo Odoguardi ricopre la carica di Console Onorario Italiano in Repubblica Dominicana, oltre ad essere stato Presidente della Camera di Commercio Dominico-Italiana e Presidente della Camera di Commercio Europea in

DR. Attuale Presidente della Camera di Commercio del New England in USA e Gran Priore della Ordine Bizantina del santo Sepolcro.

Ci racconta le sue origini?

"Sono calabrese fino alla punta dei capelli. Nato e cresciuto lì fino a 18 anni vicino a



Cosenza a Trebisacce.

Poi ho studiato prima all'Università degli Studi di Reggio Calabria, poi in Erasmus in Inghilterra.

Da lì sono andato a Boston per un corso di perfezionamento, e non sono più rientrato in Italia per motivi di lavoro. Mio padre avrebbe voluto che prendessi il suo posto come ufficiale postale ma ho preferito lasciare la Calabria: anche io vengo da una famiglia umile, poi sono diventato un imprenditore".

Dove l'ha condotta la vita?

"Ho terminato gli studi nel 1990-91.

Ho lavorato in Africa, Europa, paesi del Baltico, Russia, Caraibi in tante zone del mondo.

Ero direttore tecnico di multinazionali e sono stato responsabile di grossi progetti, come hotel e centri commerciali.

Abbiamo fatto il più grande hotel Italiano a Sharm-El-Sheikh in Egitto (Coral Bay Hotel), ed abbiamo cooperato per il più grosso centro commerciale dell'epoca a Madrid (Xanadu), per fare due esempi tra



Durante le funzioni sopra una delle nostre navi Italiane di crociera.



Dott. Enzo Odoguardi con sua moglie Annie.



Riccardo Dina, Enzo Odoguardi, Luigi Bellinello e Elia Odoguardi.



Da sinistra a destra Angelo Macilletti, Enzo Odoguardi e Umberto Pezzotti

i tanti.
 Nel 2000, sempre per realizzare un centro commerciale, sono andato in Repubblica Dominicana, per il "Mega Centro di Santo Domingo, allora il piu' grande centro commerciale dei Caraibi
 Mi sono fermato e lì ho trovato un campo aperto dal punto di vista imprenditoriale, un paese che cresceva esponenzialmente, davvero un bel posto in cui fermarsi".
 Ho preso in affitto dallo Stato un terminale di gas, quasi al confine con Haiti e ho iniziato a importare gas da Trinidad e Venezuela (maggior parte delle auto vanno ancora così).
 Sono ambienti particolari, complicati, ma stimolanti. Sono riuscito ad entrare nella parte sociale alta della Repubblica Dominicana. Ma ho conosciuto anche ambienti più difficili: una fetta della popolazione ha difficoltà".

Quanti italiani vivono in Repubblica Dominicana?

"Ufficialmente poco meno di 10.000 iscritti all'AIRE in Repubblica Dominicana ma siamo più numerosi: ci sono tanti pensionati,

ad esempio, che spesso non si registrano all'Anagrafe Italiana degli Iscritti all'Estero, e quindi si trovano italiani dappertutto sparsi per il territorio. Vivono ben 10 milioni di abitanti in Rep. Dominicana, metà dei quali a Santo Domingo dove c'è anche una ricca comunità italiana. Tanti italiani si trovano anche a La Romana, dove ho la mia sede ed il Consolato Onorario. L'Ambasciata italiana è a Santo Domingo, ed è stata recentemente riaperta".

Cosa ci può raccontare dell'esperienza da Console onorario?

"Il ruolo di Console onorario è utile e una missione per aiutare i nostri connazionali e non solo.
 Lo facciamo per spirito di servizio e per dare una mano.
 Senza dubbio il ruolo dei Consolati onorari è importante: coprono i buchi sul territorio, in forma volontaria. Tra l'altro qui in Repubblica Dominicana la lingua italiana si conserva bene, forse più che negli Stati Uniti: c'è immigrazione di prima generazione, massimo di seconda, (a parte qualche famiglia storica esistente da circa

150 anni) quindi la nostra lingua madre resta vivissima".

La grande novità è la nuova associazione MIRE. Cosa può raccontarci?

"La premessa è che l'Associazionismo esiste, è importante ma bisogna migliorarlo, Il MIRE è al momento, un'associazione senza scopi di lucro.
 vogliamo aiutare gli italiani ad essere imprenditori, favorendo l'imprenditoria degli italiani che vivono all'estero, mettere insieme idee e realizzare progetti.
 Chi emigra nel 2020 spesso non è un italiano "di muscoli" ma "di cervelli".
 Una delle prime iniziative che abbiamo preso come MIRE è la neocostituita Camera di Commercio del New England, che aumenterà le transazioni economiche e commerciali con l'Italia. Sede principale a Boston.

Ne facciamo parte tutti imprenditori giovani, specie provenienti da Massachussets, Maine, New Hampshire e qualcuno dal Rhode Island. Il MIRE coordina queste iniziative".

Cerchiamo nuovi progetti da promuovere e proporre, cerchiamo giovani che vogliono sviluppare le loro necessità imprenditoriali, siamo sempre alla ricerca e allo sviluppo di Italiani che vogliono arrivare a vedere realizzati i loro obiettivi, cerchiamo di preservare i nostri usi, costumi, lingua su differenti territori.

Ho sempre avuto disponibilità per tutti, sia come Vice Console Onorario, oggi come Console Onorario, come Presidente di Camere di Commercio, sono sempre alla ricerca degli Italiani che vogliono superarsi, così come lo sarò 'sempre per i miei connazionali, credo nella perseveranza come elemento per arrivare al successo, scrivetemi, con le vostre idee, con i vostri progetti, o chiamatemi, il mio numero di telefono e' +1 809 8557344.

Email : presidenza@miremondo.com
 odoguardi@mirage.com.do

2020 EVENT CALENDAR PREVIEW



CHAMBER OF COMMERCE SOUTHEAST

ANTEPRIMA CALENDARIO EVENTI 2020

CAMERA DI COMMERCIO SUD-EST



FEBRUARY

WEDNESDAY 12th

EXCLUSIVE NETWORKING COCKTAIL for IACCSE Premium and Sustaining Members (TBD - Miami) at 6:00pm.

FRIDAY 21st

IACCSE & FIU LAW REVIEW SYMPOSIUM: "MADE IN ITALY: THE LAW OF FOOD, WINE, AND DESIGN" at RDB-Rafael Diaz-Balart Law Building (RDB 1000, 11200 SW 8th St. - Miami) at 8:00am.

WEDNESDAY 26th

SUN 1st DELEGATION of US Antique Dealers to MERCANTEINFIERA TRADE SHOW in collaboration with Fiere di Parma (Parma, Italy).

FRIDAY 28th

IACCSE MEMBERS BUSINESS BREAKFAST: presentation of IACC 2020-2021 SIGNATURE EVENTS and EXPOSURE OPPORTUNITIES FOR MEMBERS (TBD - Miami).

MARCH

THURSDAY 12th

EUROPEAN CHAMBERS' NETWORKING COCKTAIL (TBD - Miami).

WEDNESDAY 18th

THE BEST OF ITALIAN DESIGN Third Edition – A day of activities dedicated to Italian Design companies and industry professionals in SoFlo including a guided tour, a symposium, networking and featuring The Authentic Italian Table-Food Design Contest (Moore Building, 191 NE 40th St - Miami).



FEBBRAIO

MERCOLEDÌ 12

ESCLUSIVO COCKTAIL DI NETWORKING per membri IACCSE Premium e sostenitori (TBD - Miami) alle 18:00.

VENERDÌ 21

SIMPOSIO DI RIESAME DELLA LEGGE IACCSE E FIU: "MADE IN ITALY: LA LEGGE DEL CIBO, VINO E DESIGN" presso RDB-Rafael Diaz-Balart Law Building (RDB 1000, 11200 SW 8th St. - Miami) alle 8:00 del mattino.

MERCOLEDÌ 26

DOM 1 ° DELEGAZIONE dei commercianti di antiquariato statunitensi a MERCANTEINFIERA TRADE SHOW in collaborazione con Fiere di Parma (Parma, Italia).

VENERDÌ 28

COLAZIONE COMMERCIALE DEI MEMBRI IACCSE: presentazione IACC 2020-2021 EVENTI FIRMATI E OPPORTUNITÀ DI ESPOSIZIONE PER I MEMBRI (TBD - Miami).

MARZO

GIOVEDÌ 12

COCKTAIL DI NETWORKING DELLE CAMERE DI COMMERCIO EUROPEE (TBD - Miami).

MERCOLEDÌ 18

IL MEGLIO DEL DESIGN ITALIANO Terza edizione - Una giornata dedicata alle attività Aziende di design italiane e professionisti del settore in SoFlo tra cui una guida tour, un simposio, networking e con The Authentic Italian Table-Food Concorso di design (Moore Building, 191 NE 40th St - Miami).



THE BEST OF ITALIAN DESIGN
Moore Building, Miami | March 18, 2020

- For design professionals only -




“ITALY: EXPORTING BEAUTY” L’ITALIA EXPORT FORUM A NEW YORK

 “Italy: exporting beauty” è il tema dell’evento promosso a New York dall’Italian Export Forum il 27 gennaio allo Sva Theatre (333W 23rd Street). “Il meglio di entrambe: la tradizione italiana e l’innovazione americana” il sottotitolo che accompagna questo appuntamento.


Moderati da Francesca Di Matteo (co fondatrice e partner di Your Italian Hub Corporation) sono intervenuti Andrea Benetton (Ceo Cirio Agricola e Maccares Agricola), Giovanni Colavita (Ceo Colavita Usa), Michael M. Endico (Vice Presidente Ace Endico Corp), Monica Mandelli (Managing Director KKR e Vice Presidente Endeavor Italy), il Governatore della Sicilia Nello Musumeci, in collegamento da Roma Antonella Salvatore (John Cabot University), Gianfranco Sorrentino (Presidnete Gruppo Italiano), Rocco Totino (Partner Studio Grassi – Moore Stephens New York) e Lorenzo Zurino (Presidente Italian Export Forum).

“ITALY: EXPORTING BEAUTY” ITALY EXPORT FORUM IN NEW YORK


 «Italy: exporting beauty» is the theme of the event promoted in New York by the Italian Export Forum on January 27 at the Sva Theater (333W 23rd Street). «The best of both: the Italian tradition and American innovation» the subtitle that accompanies this appointment. Some of the speakers were: Andrea Benetton (Ceo Cirio Agricola and Maccares Agricola), Giovanni Colavita (Ceo Colavita Usa), Michael M. Endico (Vice President Ace Endico Corp), Francesca Di Matteo (co-founder and partner of Your Italian Hub Corporation, moderator or the event), Monica Mandelli (Managing Director KKR and Vice President Endeavor Italy), the Governor of Sicily Nello Musumeci, and in connection from Rome Antonella Salvatore (John Cabot University), Gianfranco Sorrentino (President of the Italian Group), Rocco Totino (Partner Studio Grassi - Moore Stephens New York) and Lorenzo Zurino (President of the Italian Export Forum

NOVITÀ BUSINESS



 Giorgio Armani ha appena comprato un attico da 17,5 milioni di dollari a Manhattan. Secondo Forbes, Armani ha un patrimonio di 11 miliardi di dollari. Secondo Bloomberg è di 6,3: «Essere conosciuto per quanto guadagno ha aiutato il marchio rendendolo il massimo del lusso» [Business Insider].

 Giorgio Armani has just bought a \$ 17.5 million penthouse in Manhattan. According to Forbes, Armani has \$ 11 billion in assets. According to Bloomberg it is 6.3 billion: «Being known for how much I earned, has helped my company to become a top luxury brand» [Business Insider].

 Giorgio Armani vient d’acheter un penthouse de 17,5 millions de dollars à Manhattan. Selon Forbes, Armani possède 11 milliards de dollars d’actifs. Selon Bloomberg, il est de 6,3: «Être connu pour combien de profits a aidé la marque à en faire le luxe maximum» [Business Insider].



CAFFÈ EUROPA E SEMPRE FESTA: GLI AMICI SI RITROVANO OGNI VENERDI



Da sinistra, seduti: Carlo, Tom, Frank, Tony il Proprietario, John, Jimmy, Billy, Marc, Joey, Vinny, Bob, Vinay, Paul. Venite a incontrare gli amici della nostra Bella Europa tutti giorni Servizio e cucina come a casa vostra. L'Esperienza che fa la differenza...da noi il cliente che prova le nostre pietanze ci ritorna. E Buon Appetito.!!!



Per il vostro
appuntamento
venite al



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

GRADEVOLE INCONTRO PADRE ALESSANDRO GIUSEPPE LINARDO “OSPITATO IN CASA CALABRIA A FORT LAUDERDALE”

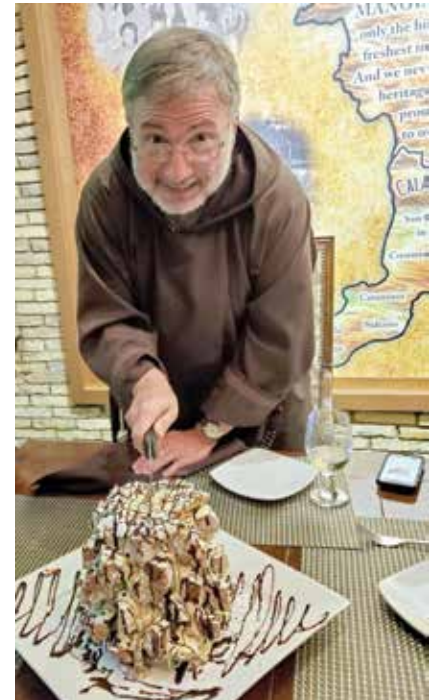


Una cena spirituale all'insegna della grande ospitalità calabrese, organizzata dal Sig. Frank Talerico, proprietario ed illustre imprenditore per eccellenza dell' "Hotel resort Ocean Manor" a Fort Lauderdale (FL).

E' stata una serata di grande piacevolezza in un ambiente molto caloroso.

Talerico è di origine di San Giovanni Infiore (CS), ed è al centro della grande foto scattata nel suo 6 stelle «Ristorante trattoria Casa Calabria» in occasione dell'incontro con un ospite speciale, il Sacerdote nipote di "Calapanu" Padre Alessandro Giuseppe Linardo, d'origine di Pietrapaola Bocchigliero, (CS).

Con loro, i 4 Frati Cappuccini diretti dal Capo Cappuccini d'Origine di Acri (CS) che è stato festeggiato con un «Mega Tiramisu» profumato al Bergamotto di Siderno (RC) per il suo compleanno.



L'intero menù si è caratterizzato per pietanze tipiche calabresi con oltre 20 degustazioni di antipasti su tavolate di " 'nduja di Sperlinga, soppressate al finocchio e piccantelle, da salsicce nostrane alle piccantelle e 4 differenti portate di latticini, dal pecorino Crotonese al tartufato Delle Serre calabresi, dal Caciocavallo ai Burrini Sardella Jonicadi Cariati a Ciro' fino a quella Crotonese..e che dire del Tonno Callipo...tutto davvero eccellente, e tutto "Made in

Calabria", importato dalla società d' Importazioni» D. Colucci importing of America».

Altri ospiti brindarono con un ottimo Vino Linardi di Ciro' in «Casa Calabria» dallo Chef Esecutivo Adriano Serra, Rocco Colucci JR. Antonio Barone, Lina MD, e la coppia ,Enza e Arturo Tridico Editore de «La Voce d'America », magazine nato nel luglio 1982 come «La Voce dei Calabresi in Canada». Tutti Ospiti del generoso Frank Talerico.

GLI INCONTRI DE *La Voce*



L'AUTORE DELLA SERATA E ROMANO GIORGI, MOTIVATORE PER ECCELLENZA AL TRAMONDO DELLE SUE 81.Primavere, ci ha svelato il suo segreto di longevita'.; "LA MORTE DEVE TROVARCI VIVI" Nella foto accanto: I festegiati da sinistra: Tony Verrelli, Annamaria Riti e Romano Giorgi.



LINO Abruzzese invisibile a Hollywood ma con la passione della pizza.Orlando Node ha chiesto al suo partener di accoglierci ,Sostituito dalla bravura e la calma di Carmelo Paiva messo alla dura prova da questo bel gruppo di amici , alcuni dopo una partita di Golf altri dopo le lunghe attese del shopping .ci trovammo tutti per un momento di Festa per 3 Giovani che festegiarono il loro compleanno di numerose Primavere con armonia e tanto Relax nel cuore delle passeggiate serali di Hollywood.

Seduti da sinistra: Yolaine Fabrizi,Anna Verrelli, Tony Verrelli,Annamaria Riti, Roberta Madtrocola, Anna Pompilio. Impiedi:Carmelo Paiva Rosa Artices,francesco Fabrizi, Tony D' Alessandro, Romano Giorgi uno dei Festegiati, Franz Eligman, Gino Ventura, Vanni Mastrocola, Rocco Pompilio e la coppia Arturo e Enza Tridico.



A seguito di una prelibata Cena al Ristorante Trattoria NANDO situato al 2500 E Hallandale Beach Blvd di Hallandale Beach, i Vacanzieri di Cosenza, Foggia, Windsor, Montreal, Atene e della Romania fecero una bella passeggiata multietnica. Tutti insieme per una vacanza ben meritata al caldo della Florida.



19 FEBBRAIO 2020: APPUNTAMENTO IN FLORIDA DATA DA SEGNARE IN AGENDA!

Carissimi lettori, una novità dell'ultimo minuto, All'appuntamento annuale del 19 Febbraio 2020 in Florida sarà presente anche il celebre fisarmonicista e cantante "Sergio" del Ristorante Parmesan di Quebec. Sarà al Mega-Picnic annuale Italo-Americano con oltre una dozzina di artisti volontari che si uniscono al Decano degli artisti chitarrista "Carmelito", con la nostra rivista "LA VOCE USA & CANADA", in omaggio. Sarà una grande occasione di divertimento per le oltre 600 persone fedelmente presenti...è un appuntamento da non mancare, vi aspettiamo mercoledì 19 Febbraio 2020.



Una panoramica di una parte degli Artisti che hanno allietato durante tutta la giornata le circa 650 fedeli all' appuntamento annuale del Mega Picnic in presenza della generosa coppia per Eccellenza Lino e Mirella Saputo che hanno posato per La Voce Euro-American Publishing inc. (Foto d' archivio de La Voce al Mega Picnic Febr. 2019)



APPUNTAMENTO DA NON MANCARE
MERCOLEDÌ, 19 FEBBRAIO, 2020
"La Voce Canada & USA", unitamente a tutti gli amici artisti,
RENDONO OMAGGIO AL CHITARRISTA «CARMELITO»
AL MEGA PIC-NIC ITALO-AMERICANO
 presso il John Lloyds State Park di Dania Beach Florida



Grazie Carmelito

Cell; Arturo Tridico Editore; 514 781-2424



1-866-465-3155
 RESERVATION@CANAMGOLF.COM

ÉCONOMISEZ
sur vos
parties de golf !



Plus de 100 terrains au Québec &
 Plus de 100 terrains en Floride
 Incluant Orlando & Tampa Bay

UNA DELLE PIU' BELLE GIORNATE ANTIS GRAZIE A JAMES INFANTINO



Carlo Mastrogiuseppe, Giovanni Santoianni, James Infantino, Arturo Tridico



Frank Di Menna, James Slavinskas, Joe Morena, Peter Broccolini



John Palazzo, Joe Pannunzio, James Infantino, Carlo Mastrogiuseppe, Matteo Paranzino



Serge Ranaldi, Tony Iadaluca, Frank Venneri, Frank Bonanno

E' stata una splendida Amicale annuale di Golf ed è terminata con una serata piena di amore, sorrisi, musica e tanto ballo.

Sotto un cielo blu in mattinata trasformato in grigio, tanto che il "benvenuto" si è tenuto sotto l'ombrello per una breve pioggia, si è dato il via libera a un'Amicale di grande divertimento.

Via libera agli Appassionati di questo meraviglioso sport del Golf, capeggiato e organizzato dall'instancabile James Infantino, già dirigente top di una delle più importanti società assicurative al mondo, la "Commercial Union Canada". Infantino ha anche un passaggio in politica, eletto Come Consigliere Municipale di Montreal, dove ha saputo portare e far sentire la nostra voce, eletto con ampio consenso elettorale, ma dopo i numerosi anni dedicati agli impegni di lavoro e di politica, oggi si gode la sua terza età, fra coloro che gli consentono di passare le belle giornate di relax a cielo aperto e nel clima radioso della Florida.

In serata ha rivolto un vibrante messaggio di benvenuto agli oltre 200 amici, ringraziando tre grandi Protagonisti e sponsor: la società "Magnus Poirier" in rappresentanza il noto Direttore John Palazzo e la Società "CANAM-GOLF" in rappresentanza la Signora Sandra Paré e naturalmente non si può dimenticare la scaltrezza professionale dell'animatore Musicale del Signor Phil Di Pietro che ha allietato la serata facendo divertire e ballare i numerosi presenti ...



Tavolo 1 - Seduti: Charles Argento, Giovanni Santoianni, John Palazzo, James Infantino, Lorraine Ouellette. In piedi: Anna Argento, Nina Del Busso, Filomena Galante, Leonardo Galante, Frank Di Menna, Miranda Di Menna, Mona Chevalier, Arturo Tridico, Enza Tridico, Bernice Antonecchia, Patricia Mentrel, Fernando Spina



Tavolo Luigi Infantino, seduti: Victor & Nina Nudo, Domenica & Nick Vinciguerra. In Piedi: Robert Lefcort, Luigi Infantino, Joe Antenucci, Jim Cieslinski, Gino Colarossi



TRESS FLORIDIANE

Siamo in tantissimi a confermare la nostra stima verso questo grande uomo. Personalmente, a nome de La Voce Euro-American publishing inc. e tutti i presenti dico grazie e complimenti per il tuo impegno ad organizzare e aiutare tutti coloro che vogliono trascorrere dei bei momenti di relax fra amici.

Da non sottovalutare anche la sua passione del "Calcio": è anche Presidente dello "Juventus Club Canada".

Durante l'anno organizza bellissimi incontri sparsi in varie localita' di Montreal e serate da piacevole cene, musicali e ballo.

JAMES sei grande continua!!!

Ti saremo vicini!!

Arturo Tridico



Gruppo Donne Amicale Infantino Golf Friends, si riconoscono; da sinistra, Maria Mastrogiuseppe, Claire lasenza, Miranda Di Menna, Lina Bino, Enza Tridico, Rita Gallo, Filomena Galante. Sedute; si riconoscono, Angi Mancini.



Ann Hunter, Heather Pietrantonio, Mona Chevalier, Marcy Chelmow



Francine Anania, Claire lasenza, Toni Bacchi, Carmen De Prosperis



Marcella Di Lillo, Nancy D'Elia, Nancy Spineti, Mary Morena



GRUPPO AMICALE INFANTINO GOLF



Mona Chevalier e James Infantino con Miranda Di Menna



Enza Tridico e Miranda Di Menna



John Palazzo (Magnus Poirier) e James Infantino.



Gabriel Lazzarini - Hole in One, seduti: Joe Terrigno, Vincenzo Pampena, Gabriel Lazzarini, Gino Pampena, Pasquale Tommarello. In Piedi: Carlo Crescenzi, Paul Charkey, James Infantino, Sandra Paré, Myriam Morin, Pasquale Filosa



Seduti: Heather Pietrantonio, Mary Ann Hunter, Nancy Spineti, Nancy D'Elia. In Piedi: Marcy Chelmow, Mary Morena, Joe Morena Sr, Joe Morena Jr, Rocco D'Elia, Marcella Di Lillo, Luc Lachapelle.



Tavolo Augy Antonecchia, seduti: Vincent & Maria Di Maulo, Claude Daignault, Carole & Dominique Mignacco. In Piedi: Pierre & Diane Vincent, Ginette Paré, Augy Antonecchia, Denis Paré, Bernice Antonecchi, Gino Colarossi..Maria Mastrogiuseppe

**NISSOLI (FI):
CONGRATULAZIONI
ALLA PRESIDENTE
SANTELLI.
PRESTO IN NORD
AMERICA
PER INCONTRARE
LE COMUNITÀ
CALABRESI.**



(28 gennaio 2020) - “Esprimo le mie congratulazioni all'on. Jole Santelli, eletta a larga maggioranza Presidente della Regione Calabria! Sarà una grande Presidente in grado di rilanciare la Regione e creare sviluppo facendo il bene del territorio. Chi afferma il contrario non ha nessuna credibilità in materia.

Presto, organizzeremo una visita della neo presidente in Nord America per incontrare la grande Comunità calabrese che vi risiede e fare sistema per lo sviluppo della terra di origine.”

Lo ha dichiarato l'on. Fucsia Nissoli Fitzgerald (FI) eletta nella Circoscrizione Estera – Ripartizione Nord e Centro America.

REGIONE
ABRUZZO



**REGIONE ABRUZZO:
REGIONE D'ONORE NIAF 2020**



L'Aquila, 3 febbraio 2020 - La Regione Abruzzo come 'Regione d'Onore Niaf 2020'. Si tratta di un importante riconoscimento conferito dalla National Italian American Foundation (NIAF) con sede a Washington che raggruppa autorevoli esponenti della comunità italo-americana negli USA e ogni anno ad ottobre, riunisce a Washington i più importanti esponenti del mondo politico, della cultura e della finanza, alla presenza del Presidente degli Stati Uniti. “Siamo onorati di

questo riconoscimento – ha detto il presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio – Sviluppare i rapporti e promuovere il territorio è fondamentale per aumentare l'attrattività turistica della nostra regione. Per la Regione Abruzzo gli appuntamenti di questo 2020 rappresenteranno quindi l'opportunità di stringere relazioni istituzionali di alto profilo rafforzando rapporti e scambi e di promuovere l'economia e l'imprenditorialità regionale”.

*Italian American Civic League
of Broward Co.*



Come join us for dancing, music and three course dinner on the THIRD Saturday of each month. Call Paula for details: (954) 444-9883

700 S. Dixie Highway, Hollywood, FL 33020 • 954-920-4013
www.iaclfbroward.com • italianamericancivilleague@gmail.com



La Voce di Miami vi dá il benvenuto



IL COMITES DI MIAMI AVREBBE CONCLUSO IL MANDATO

A cura di Cesare Sassi

Già da parecchi mesi il Comites di Miami si trova in uno stato di liquidazione; il numero dei membri rimasti è il minimo consentito dalla legge, le riunioni obbligatorie non vengono regolarmente tenute, i verbali delle riunioni non vengono pubblicati, le commissioni di lavoro sono improduttive e la partecipazione della comunità è inesistente.

Gli obiettivi per i quali sono stati costituiti i Comites (legge 23 ottobre 2003, n.286, art.2) oramai sono disattesi e l'autorità consolare di Miami (Art.8, comma quattro, della stessa legge) dovrebbe proporre al Ministro degli affari esteri lo scioglimento del Comitato.

Se i membri in carica avessero più dignità, dovrebbero dimettersi spontaneamente, per permettere nuove elezioni e far eleggere elementi più attivi e più disponibili, ma il Governo in carica in Italia è un pessimo esempio e purtroppo è imitato anche in questa istituzione periferica.

La scadenza naturale prevista per tutti i Comites dovrebbe essere il 17 aprile 2020, ma il Sottosegretario delegato Di Stefano (M5S) ha risposto all'interrogazione della deputata Nissoli (FI) che "le nuove elezioni sarebbero condizionate dalla disponibilità di adeguate risorse finanziarie" e il senatore Petrocelli (M5S) ha annunciato che "non si voterà per il rinnovo dei Comites alla naturale scadenza".

Quindi non succederà nulla e come giustamente afferma l'ex deputato Narducci (PD), oramai "siamo all'assuefazione per quanto riguarda le comunità italiane residenti all'estero".

In conclusione, a Miami, ancora per parecchio tempo, avremo un'altra istituzione costosa e improduttiva, giustificata solo dalla mancanza di decisioni adeguate da parte delle autorità italiane e dall'eccessiva ambizione degli ultimi membri rimasti, anche se poco rappresentativi.

LA DIVINA COMMEDIA RIVIVE IN UN FOGLIO DI 97 METRI

Un rotolo di carta lungo 97 metri e alto 4, che pesa 276 chili. E' la materia su cui fa rivivere la Divina Commedia l'artista torinese Enrico Mazzone, 38 anni. Un'impresa folle, un sogno che ha cominciato a diventare realtà a fine 2016 a Rauma, in Finlandia, dove a Mazzone è stato regalato l'enorme rotolo di carta e dove è stato ospitato in diversi studi che gli hanno consentito di srotolarlo per cominciare a comporre l'opera che include le tre cantiche dantesche, Inferno, Paradiso e Purgatorio. Il lavoro è stato realizzato a matita: 6.240 quelle utilizzate di cui Mazzone ha conservato i moncherini «perché vorrei dividerli nel segno della passione» ha raccontato all'ANSA. «Tutta la Divina Commedia su un foglio di 97 metri per 4, che mi è stato donato da U.P.M. Cartiera di Rauma, concentrando l'attenzione su alcuni personaggi e paesaggi. Ho terminato



l'Inferno e il Purgatorio, adesso mi sto dedicando al Paradiso, ci sono ancora 35 metri da fare e c'è la possibilità di completare l'opera a Ravenna grazie all'interesse del gallerista Marco Miccoli che si sta occupando di vari eventi per le celebrazioni di Dante 2021. racconta l'artista, classe 1982, laureato all'Accademia di Belle Arti di Torino in scenografia teatrale.

OSSERVATORIO NAZIONALE DELLA LINGUA ITALIANA: A WASHINGTON LA PRIMA RIUNIONE DEL 2020

WASHINGTON \ nflash\ - Si è svolta presso la sede dell'Ambasciata d'Italia a Washington, negli Stati Uniti, la prima riunione semestrale dell'Osservatorio Nazionale della Lingua Italiana, organismo che riunisce i principali protagonisti attivi nella promozione della lingua italiana negli Stati Uniti. Presenti alla riunione i Consoli Generali, i Dirigenti degli Uffici Istruzione dei Consolati, i Direttori degli Istituti Italiani di cultura, i direttori degli Enti Gestori, soggetti provenienti dal mondo accademico e dalle importanti associazioni e fondazioni di promozione della lingua italiana. A darne notizia è Eduitalia, Associazione di Scuole e Università che offrono corsi di italiano per studenti stranieri. (nflash)



AD HANNOVER L'INCONTRO FRA IL PRESIDENTE DEL COMITES SCIGLIANO E IL CONSOLE GENERALE TABORRI



Un Comites in movimento!

A gennaio, il presidente del Comites di Hannover, Giuseppe Scigliano, ha incontrato il console generale Giorgio Taborri per il controllo annuale dei bilanci del Comites.

Scigliano ha colto l'occasione per tracciare un programma di massima degli eventi da realizzare nel nuovo anno, visto che le elezioni dei Comites sono state rinviate ed il suo mandato proseguirà sino al 2021.

Tra gli eventi che il Comites intende realizzare, in collaborazione con il Consolato Generale, ci sono un convegno sulla salute in lingua italiana con tre primari di diverse specialità mediche di patologie di elevata incidenza (nefrologia, neurologia e chirurgia addominale), una mostra di fotografie in bianco e nero sull'immigrazione italiana ad Hannover degli anni '50/'60 e tanto altro.



BENTORNATO LUCA PARMITANO!



Dopo ben 201 giorni nello Spazio, l'astronauta italiano Luca Parmitano è rientrato sulla Terra il 6 febbraio: l'atterraggio è avvenuto nel cuore del Kazakistan, dove Luca ed i suoi colleghi sono stati recuperati e sottoposti ai primi controlli medici.

Un breve viaggio della Soyuz MS-13 ha riportato l'astronauta dell'ESA (Ente Spaziale) sulla Terra, insieme al cosmonauta russo Alexander Skvortsov e all'astronauta della NASA Christina Koch.

In 201 giorni dello Spazio Luca Parmitano ha preso parte a oltre 50 esperimenti europei e 200 internazionali.

Nel corso del programma Analog-1 ha teleguidato un rover dallo Spazio; ha condotto quattro passeggiate spaziali estremamente complesse, che hanno permesso di aggiornare l'AMS-02, estendendone la vita operativa.

Ha invitato i delegati della COP25 a una visione prospettica sul clima, e dialogato di esopianeti e batterie al litio con i Premi Nobel.

Ha ricoperto il ruolo di comandante della ISS - terzo europeo e primo italiano ad assumere il compito - e conquistato il record per il maggior numero di ore trascorse nelle attività extraveicolari: 33 ore e 9 minuti totali nel corso di sei EVA (due nella missione Volare, quattro in Beyond).

A LONDRA LA CASA PIU' COSTOSA DEL MONDO: 275 MILIONI DI DOLLARI



La casa più costosa del mondo si trova a Londra e costa 275 milioni di dollari: non resterà invenduta a lungo, perché il miliardario Cheung Chung Kiu sta già pensando di acquistarla.

Si trova nel raffinato quartiere di Knightsbridge a Londra, 2-8a Rutland Gate (foto Forbes).

Il record precedente, di cui abbiamo parlato anche qui su La Voce, apparteneva ad un attico a Manhattan valutato 238 milioni di dollari.

L'edificio londinese risale alla metà del XIX secolo, si affaccia su Hyde Park ed è a due passi dei magazzini di lusso Harrods.

Comprende 45 camere, parcheggio sotterraneo, diversi ascensori, finestre antiproiettile e una piscina.

I precedenti residenti includono il defunto principe ereditario dell'Arabia Saudita, Sultan bin Abdulaziz e l'ex primo ministro e miliardario libanese Rafic Hariri.

THE MOST EXPENSIVE HOUSE IN THE WORLD IN LONDON: 275 MILLION DOLLARS



The most expensive house in the world is located in London and costs 275 million dollars: it will not remain unsold for long, because the billionaire Cheung Chung Kiu is already thinking of buying it.

It is located in the upscale London neighborhood of Knightsbridge, 2-8a Rutland Gate (photo Forbes).

The previous record (we talked about it on this magazine) belonged to a Manhattan penthouse valued at \$ 238 million.

The London building dates back to the mid-19th century, overlooks Hyde Park and is a stone's throw from the Harrods luxury warehouses.

It includes 45 rooms, underground parking, several elevators, bulletproof windows and a swimming pool.

Previous residents include the late Crown Prince of Saudi Arabia, Sultan bin Abdulaziz and former Lebanese Prime Minister and billionaire Rafic Hariri.





REGIONE MOLISE

**HONOUR FOR THE
ITALIAN-AMERICAN
AMATO BERARDI,
AMBASSADOR
OF MOLISE
IN THE WORLD**



**ONORIFICENZA PER
L'ITALO-AMERICANO
AMATO BERARDI,
CHE DIVENTA
AMBASCIATORE DEL
MOLISE NEL MONDO**



The Italian-American entrepreneur (a former parliamentarian elected in the North American constituency of Forza Italia) Amato Berardi

becomes Ambassador of Molise in the world.

The honour will be presented to him on Friday 6 December at 5.30 p.m. in the Aula Magna of the Mario Pagano boarding school in Campobasso. The ceremony will take place on the day of Molise's immigration into the world.

Amato Berardi has lived in Philadelphia since he was 12 years old. He is president of the National Italian Political Action Committee. In 1983 he founded Berardi & Associates Inc. in the United States, which operates in the social security and insurance sectors, and is a co-founder of the Italian-American Chamber of Commerce in Philadelphia. He was elected to the Chamber of Deputies in 2008 in the North American constituency with the People of Freedom.



L'imprenditore italo-americano (ex parlamentare eletto nella circoscrizione Nordamericana) Amato Berardi diventa ambasciatore del Molise nel mondo.

L'onorificenza gli sarà consegnata venerdì 6 dicembre alle 17.30 nell'Aula Magna del collegio Mario Pagano di Campobasso.

La cerimonia avrà luogo il giorno dedicato all'immigrazione del Molise nel mondo.

Amato Berardi vive a Filadelfia da quando aveva 12 anni.

È presidente del National Italian Political Action Committee.

Nel 1983 ha fondato la Berardi & Associates Inc. negli Stati Uniti, che opera nei settori della previdenza sociale e assicurativa, ed è co-fondatore della Camera di commercio italo-americana a Filadelfia.

È stato eletto alla Camera dei deputati nel 2008 nella circoscrizione Nordamericana con Forza Italia - Popolo della libertà.



EURO CANADA



EURO AMERICA

La Voce

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

NON RICEVETE PIU' LA NOSTRA RIVISTA A CASA VOSTRA? FORSE IL VOSTRO ABBONAMENTO È SCADUTO ?

Dovuto ai costi postali elevati possiamo inviarvi la rivista a casa vostra solo se ci inviate il rinnovo del vostro contributo di 20\$ CAN (30\$ USA) (per un anno), e di 60\$ CAN (80\$ USA) (per 4 anni-24 numeri). Abbonandovi, contribuite alla conservazione e la promozione della nostra Cultura e della nostra GENTE di grandi talenti , Protagonisti del progresso economico di questo grande Paese.

UN VIAGGIO ... NELLA CITTA' DEL VATICANO



La Città del Vaticano è il più piccolo Stato sovrano del mondo sia per popolazione (605 abitanti) che per estensione territoriale (0,44 km²), il sesto per densità di popolazione.

La città-stato e all'interno del territorio della Repubblica Italiana ed è inserita nel tessuto urbano della città di Roma. A capo dello Stato è il Papa.

Lo Stato batte moneta propria, ma, per effetto dell'unione doganale e monetaria con l'Italia, adotta l'euro, che negli otto tagli delle monete metalliche riportano nella faccia nazionale l'effigie del papa regnante, ovvero soggetti vaticani, ed emette propri francobolli, utilizzabili per il servizio postale verso tutto il mondo (ma ovviamente solo con spedizione dalle Poste Vaticane).

L'inno nazionale della Città del Vaticano è l'Inno e Marcia Pontificale; il testo è di Antonio Allegra, la musica di Charles Gounod. L'inno venne adottato il 16 ottobre 1949.

MEDIA E INFORMAZIONI

In Città del Vaticano è presente una casa editrice: si tratta della Libreria Editrice Vaticana (LEV), fondata il 27 aprile 1587 da papa Sisto V.

La Libreria Editrice Vaticana cura le pubblicazioni degli atti, dei documenti ufficiali della Chiesa Cattolica e delle opere concernenti l'ambito ecclesiastico[.

Il periodico ufficiale della Città del Vaticano è L'Osservatore Romano[, uscito per la prima volta il 1° luglio 1861]. Attualmente è pubblicato, con cadenza quotidiana, settimanale o mensile, in sette lingue diverse (italiano, francese, inglese, spagnolo, portoghese, tedesco e polacco).

Il Vatican Information Service (Servizio d'Informazione Vaticano, abbreviato in VIS) pubblica in quattro lingue (italiano, francese, inglese, spagnolo) un resoconto quotidiano dell'attività papale e della Santa Sede in generale.

Nello Stato della Città del Vaticano ha sede Radio Vaticana, emittente radiofonica cattolica. La radio, pur riflettendo l'identità e l'opinione della Chiesa, non è uno dei suoi organi ufficiali d'informazione e di conseguenza è interamente responsabile per i contenuti che diffonde. La gestione è affidata alla Compagnia di Gesù.

Fondato nel 1983, il CTV (Centro Televisivo Vaticano) è la televisione di stato della Città del Vaticano; dal 1996 è un organismo collegato a pieno titolo con la Santa Sede.

ARTE E CULTURA

La Città del Vaticano è un centro di cultura e arte straordinariamente ricco. In essa vi è la più alta





Antoine Taveneaux (CC BY-SA 3.0)

concentrazione di opere d'arte al mondo.

Quella che è ancor oggi la residenza del Papa, vale a dire il complesso dei Palazzi Vaticani, racchiude un inestimabile valore storico e artistico: si tratta di un insieme di edifici che complessivamente contano oltre mille stanze, ma anche Musei e la Biblioteca Apostolica Vaticana, in cui sono custoditi una collezione di antichi manoscritti e oltre un milione di volumi rilegati.

Meta prediletta nelle visite di pellegrini e turisti sono le parti più famose dei palazzi pontifici, tra le quali spiccano la Cappella Sistina con gli affreschi di Michelangelo, le stanze e le logge vaticane elegantemente affrescate da Raffaello (Stanze di Raffaello), e gli appartamenti papali, ricchissimi di altre opere d'arte come gli affreschi del Beato Angelico.

Il monumento più famoso del Vaticano è sicuramente la basilica di San Pietro, coronata dalla Cupola di Michelangelo, imponente sulla grandissima Piazza racchiusa nel mirabile Colonnato del Bernini, dove la domenica e in altre ricorrenze si affollano i fedeli cattolici per ascoltare il Papa.

Il Vaticano è, inoltre, l'unico Stato al mondo a essere stato



dichiarato per intero patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, unitamente alle altre proprietà extraterritoriali della Santa Sede nel centro storico di Roma.



EURO CANADA



EURO AMERICA

La Voce

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

NON RICEVETE PIU' LA NOSTRA RIVISTA A CASA VOSTRA? FORSE IL VOSTRO ABBONAMENTO È SCADUTO ?

Dovuto ai costi postali elevati possiamo inviarvi la rivista a casa vostra solo se ci inviate il rinnovo del vostro contributo di 20\$ CAN (30\$ USA) (per un anno), e di 60\$ CAN (80\$ USA) (per 4 anni-24 numeri). Abbonandovi, contribuite alla conservazione e la promozione della nostra Cultura e della nostra GENTE di grandi talenti, Protagonisti del progresso economico di questo grande Paese.

SUONA L'ALLARME DELLA SALUTE;

Cari lettori come ormai sapere il tema della "buona alimentazione" ci sta molto a cuore. Di seguito troverete alimenti che fanno parte della nostra dieta, descrizione, contenuti ed anche piccole curiosità non molto note.

CICORIA



Come è : specie annuale, biennale o perenne a seconda delle condizioni ambientali e climatiche; le foglie sono dentate o frastagliate, disposte a rosetta; i fiori sbocciano in piena estate verso l'apice di uno stelo cavo e può esser alto un metro, e sono di un bellissimo celeste sfumato; da tutta la pianta geme una lattice bianco;

Contiene: levulosio, aldeide proto-catechica, cicorina (glicoside), mucillagine, mannite, saccarosio, inulina, tannino, resin, colina, arginina, acido acetico e stearico, calcio, ferro, potassio.

Cresce: un po' ovunque, nei prati coltivati come nei luoghi incolti, soprattutto al piano o a mezza montagna; Si raccoglie: le foglie possono esser usate per tutta l'estate; Cura: intossicazioni del sangue, disturbo digestivi, diabete (abbassa il tasso di glucosio nel sangue), cattivo funzionamento della vescica;

CIPOLLA



Come è: specie bulbosa, dalla grossa radice a squame, che emana una aroma acre che fa lacrimare gli occhi; fiorisce in estate; Contiene: solfuro di allile, etere allilico, bisolfuro allilpropolico, azotati, zucchero, grasso, inulina, Sali di acidi organici, enzimi, vitamine B1, B2, C e G, glucocinina (con azione simile a quella dell'insulina), catecolo e acido protocatechico che hanno proprietà antibiotiche; Cresce: negli orti di tutta la penisola; è originaria dell'Iran; si raccoglie: in estate, ma è reperibile nei negozi in ogni momento dell'anno; cura: avitaminos, diabete, gotta, ipertensione, infezioni batteriche soprattutto intestinali; agisce da diuretico, facilita l'emissione della bile e l'eliminazione del colesterolo; è vermifuga e combatte il catarro brachiale;

Lo sapevate? Il succo fresco passato sulla pelle allontana le zanzare; le frizioni eseguite sulla cute con la cipolla cruda la caduta dei capelli.

Diuretico e ipotensivo: per abbassare la pressione e facilitare il funzionamento della vescica far bollire 10 g di cipolla in 100 di acqua e bere una tazza di questo decotto la mattina a digiuno.

Antibatterico e antiurica: contro le infezioni intestinali e anche per eliminare acido urico responsabile della gotta, bere tre tazzine al giorno di decotto preparato con 10 g di cipolla ogni 100 di acqua; il decotto deve esser bevuto tiepido con l'aggiunta di un po' di succo di limone.

Lassativo: mangiare ogni giorno, prima del pasto serale una cipolla lessa condita con olio e sale Anticatarrale: per fare espellere con più facilità il catarro, bere quattro o cinque tazzine al giorno di infuso ben caldo (preparato con 20 g di cipolla e 100 di acqua) addolcito con miele. L'infusione deve durare almeno un quarto d'ora.

Cicatrizante e suppurativa: per guarire piaghe e ferite, oppure per far maturare i foruncoli, applicare cataplasmi di cipolla fresca ridotta in poltiglia, magari passata nel frullatore, oppure impacchi di succo, che si può ottenere spremendo la cipolla con lo schiaccia patate o con una centrifuga.

FAGIOLO



Come è: pianta annuale che solitamente presenta lunghi tralci che salgono a intrecciarsi su sostegni con movimento spirale; le foglie, ruvide, sono composte da tre foglioline ovali; i fiori, molto belli, possono essere bianchi, gialli o lilla e si schiudono dalla fine della primavera all'autunno; il frutto è a forma di baccello pendulo, e si apre longitudinalmente; semi in vari colori, a forma di rene. Contiene: colina, leucina, arginina, tirosina, lisina, asparagina, trigonellina, allontoina, clorofilla, inosite, Sali minerali, vitamine A, B1, B2, C, ferro, proteine, glicidi, calcio; cresce: ovunque; viene coltivato in grande quantità. Originaria del Sud America; si raccoglie: dall'estate all'autunno; a scopo terapeutico si usano i fagioli sgusciati, sia freschi sia essiccati; cura: arteriosclerosi, ipertensione, diabete; serve anche come diuretico e per uso esterno, nella cura degli eczemi; agisce beneficamente contro le forme di anemia e contribuisce a mantenere liscia e turgida la pelle; lo sapevate?: la farina di fagioli, ridotta in pastella e on l'aggiunta della poca acqua serve a cicatrizzare le ferite. Per ammorbidire la pelle desquamata, eseguire un leggero massaggio con farina di fagioli mescolata a un terzo di vasellina, oppure a un poco di glicerina, in modo da ottenere una specie di crema.

GRANTURCO



Come è: specie annuale dal grosso fusto e culmo (cavo) eretto, alto anche due metri e più; le foglie sono lineari, lunghe e ondulate ai bordi, taglienti; fioritura autunnale sotto forma di pannocchie. I semi sono gialli o bianchi.

Contiene: essenza, resina, saponina, alcaloide, amaro glucosidico, tannino, due steroli, allontoina, glucosio, maltosio, mannite, tre idrocarburi, vari Sali minerali e acidi organici.

Cresce: in pianura e collina.

Si raccoglie: del granturco di utilizzano le barbe che fuoriescono dalla pannocchia e che sono gli steli e gli stimi delle infiorescenze femminili. Queste barbe appaiono al sommo delle pannocchie verso la fine di agosto e permangono sino alla raccolta.

Cura: anemia, agisce come diuretico e calmante.

Lo sapevate?: con la farina di mais si possono preparare polentine (mescolate con aceto e senape) da usare come cataplasma per risolvere bronchiti e costipazioni favorire il distacco del catarro.

LATTUGA



Come è: erbacea annuale con foglie larghe alla base e ridotte lungo lo stelo che sostiene il fiore, stelo che può essere alto anche più di un metro; i fiori gialli appaiono in estate.

Contiene: clorofilla, carotene, vitamine B1, B2, C.

Cresce: negli orti.

Si raccoglie: dalla tarda primavera all'autunno, quando il fogliame è ben formato.

Cura: carenza vitaminica, ansietà, infiammazione intestinale, scarsa emissione di urine.

Lo sapevate?: le foglie, pestate sino a formare una poltiglia, servono per maschere di bellezza dal potere congestionante e rinfrescante, ottime per ridare giovinezza alla pelle.

PROPOSTE PER UNA BUONA ALIMENTAZIONE

LAURO



Come è: elegante albero o arbusto dal fogliame sempreverde, ovali forme, caratterizzato dalla presenza di ghiandole contenenti olio essenziale dal forte aroma; la fioritura è poco interessante e dà luogo alla comparsa di frutti a drupa ovoidale, neri e lucenti. Contiene: pinene, fellandrene, geraniolo, eucaliptolo, eugenolo, linalolo, terineolo, resina, pectina, mucillagine, tannino;

Cresce: allo stato spontaneo è reperibile nei boschi che fanno corona al Mediterraneo, viene coltivato.

Si raccoglie: le foglie possono essere usate tutto l'anno ma durante l'inverno e all'inizio della primavera appaiono più ricche di essenza aromatiche;

Cura: disturbi della digestione, aerofagia e presenza di gas nell'intestino, catarro bronchiale, stati di stanchezza di origine nervosa; agisce anche da diuretico giova come cura esterna, contro reumatismi, artrosi.

Lo sapevate?: le foglie vengono usate in cucina per dare aroma a particolari vivande di carattere regionale, liquori, amari, e così via. Facendo macerare 10 frutti di lauro in 100 g d'olio per due settimane, si ottiene un linimento detto 'olio laurino' che serve a massaggiare gli arti colpiti da reumatismi, artrosi o gotta.

LENTICCHIE



Come è: specie annuale, eretta o decumbente, con foglioline composte, fiori bianchi venati di azzurroviola. Si aprono a fine primavera.

Contiene: albuminoidi, vicilina, legumina, lecitina, fitina, grassi, amido, zuccheri, cellulosa, vitamina B; si raccoglie: i semi sono pronti all'uso in piena estate.

Cura: anemia, denutrizione; ha anche il potere di agire da calmante del sistema nervoso. Lo sapevate?: con la farina di lenticchie, acqua ed un po' di aceto si prepara una polentina da usare come cataplasma per risolvere gonfiore e dolore conseguente alla parotite, ossia orecchioni.

LIMONE



Come è: elegante albero sempreverde che può raggiungere l'altezza di 5 m; la chioma è di bella forma, le foglie sono lucenti, più o meno ovali, con bordo liscio o seghettato; la fioritura si prolunga febbraio all'autunno; i frutti sono più o meno globosi, gialli, con la polpa interna suddivisa in spicchi; il loro sapore è acidulo, la buccia fortemente aromatica;

Contiene: acido citrico, acido malico, mucillagini, gomma, saccarosio, proteine, citrati di calcio e potassio, vitamine B, B1, B2, G, P, limonene, citrale, canfene, fellancredne, pinene, esperidina, pectina, resina, inositolo, olio grasso, amaro, ossalato di calcio, perossidi.

Cresce: lungo le coste dell'Italia meridionale.

Cura: uricemia, artrosi, reumatismi, ipertensione, presenza di gas nell'intestino, infezioni intestinali, diarrea.

Lo sapevate?: il succo di limone serve a rinforzare le unghie (uso esterno) per gargarismi, per disinfettare ferite, per attenuare il bruciore provocato da scottature solari e infine da collirio (due gocce in un bicchiere d'acqua bollita e lasciata raffreddare).

LIQUIRIZIA



Come è: specie perenne, erbacea o semiarbustiva, caratteristica per la vegetazione vischiosa; rami flessibili, foglioline ellittiche riunite in coppia a formare foglie lunghe ed eleganti; fiori, in spighe ascellari, compaiono in giugno-luglio e sono di una bellissima tonalità azzurro-lilla-viola;

contiene: glicirizina (glicoside), liquiritina (glicoside flavonico), glucosio, saccarosio, gomma, resina, olio essenziale, grasso, amido, sostanze azotate, asparagina, amari, mannite, saponina, tannino, ossalato di calcio, fitormoni, vitamine del gruppo B.

Cresce: nell'Italia meridionale, in Sicilia e nelle zone pianeggianti interne, su terreno siliceo.

Si raccoglie: la radice si può estrarre in autunno.

Cura: stitichezza, catarro bronchiale, infiammazione delle mucose, spasmi di origine nervosa che a lungo andare possono provocare gastriti e ulcere dell'apparato digerente.

Lo sapevate?: il legno di liquirizia, masticato a lungo, agisce da antifumo e serve anche a rendere i denti bianchi e a fortificare le gengive.

MELANZANE



Come è: erbacea annuale alta meno di un metro, dal bel fogliame verde bluastrò, peloso; i fiori sono color porpora, solitari, e appaiono da giugno a settembre; il frutto è oblungo, lucente, e può essere bianco-avorio, giallo, viola o blu; la polpa è bianca dal sapore particolare, un po' amarognolo e costituisce una delle verdure più apprezzate, cucinabile in vari modi;

Contiene: proteine, carboidrati, sali minerali, vitamine A, B1, B2, C;

Si raccoglie: le foglie si raccolgono in estate e frutti da luglio a tutto ottobre; comunque, è possibile trovare le melanzane in vendita quasi tutto l'anno, provenienti da paesi caldi.

Cura: ipertensione (ossia abbassa la pressione sanguigna); possiede anche notevoli qualità nutritive.

Lo sapevate?: la polpa della melanzana passata per qualche secondo nel frullatore con un cucchiaino di yogurt o di latte, costituisce un'eccezionale maschera di bellezza e rende la pelle liscia e trasparente.

MELOGRANO



Come è: elegante arbusto che può anche assumere portamento arboreo; fogliame lucente che presenta una lieve sfumatura rossa; i fiori, molto belli e grandi e solitari, carnosì, si schiudono nella piena estate; il frutto è una bacca sferica dalla buccia coriacea, suddiviso in scomparti che contengono moltissimi semi coperti da polpa dolce-acidula, fortemente colorante. Contiene: mucillagine, acidi. Allagico, digillico, prunicogallico, granato tannico, alcaloidi, amido, pectina, ossalato di calcio, resine.

Cresce: allo stato spontaneo si trova nell'Italia meridionale, mentre può essere coltivato ed utilizzato a scopo decorativo. I frutti maturano solo in un clima caldo.

Cura: Diarrea, infezioni e infiammazioni dell'apparato genitale femminile, agisce da vermifugo e libera la tenia.

Lo sapevate?: da tempo immemorabile il frutto del melograno è considerato simbolo di fortuna e di prosperità e perciò, in varie parti del mondo si usa mangiarlo la notte di Capodanno formulando un desiderio.

Le ragazze da marito, contano i semi che cadono sul piatto, quando il frutto viene spaccato, sono in grado di fare un pronostico sulla data delle nozze: per ogni seme un anno d'attesa.

SPECIALE NAPOLI - ENOGASTRONOMIA

Quando si pensa alla capitale del mezzogiorno, Napoli, le prime cose che vengono in mente sono la bellezza del lungomare, l'imponenza del Vesuvio, la vivacità dei suoi abitanti e, soprattutto, il cibo!

Piatti salati tipici di Napoli

Le specialità napoletane sono veramente tantissime, ce ne sono alcune però che vanno assolutamente provate già che siete nella capitale. Benché i locali di cucina napoletana si trovino ormai ovunque, sia in Italia che all'estero, i piatti tradizionali mangiati proprio a Napoli hanno tutto un altro

migliori pizzerie di Napoli.

- Salsiccia e friarielli: un altro dei pilastri della cucina tipica napoletana da provare se si è in visita a Napoli. La salsiccia si sposa perfettamente con i friarielli, contorno tipico della tradizione partenopea. Si tratta delle parti più



sapore. Ecco alcuni piatti salati da non lasciarsi sfuggire.

- Pizza: uno dei cibi tipici napoletani che non ha bisogno di presentazioni, probabilmente tra i più importanti della tradizione napoletana. Sottile, con un soffice cornicione rialzato, la pizza napoletana è leggera e facilmente digeribile grazie al suo impasto a lunga lievitazione. La migliore secondo la tradizione è la classica Margherita, con salsa di pomodoro, fior di latte e basilico o la sua variante con la mozzarella di bufala da gustare nelle



SAN GENNARO FEAST
ITALIAN & INTERNATIONAL
FOOD & MUSIC FESTIVAL

MARCH 19-22

Thursday 4 PM to 11 PM
Friday 11 AM to Midnight
Saturday 11 AM to Midnight
Sunday 11 AM to 10 PM

AMUSEMENTS OF AMERICA

GULFSTREAM PARK
901 Federal Hwy,
Hallandale Beach, FL 33009

www.sangennarofeast.com



tenere delle cime di rapa, che vengono fatte “frijere” in padella con aglio, olio e peperoncino.

- Pasta e patate: nonostante l'appartenenza alla cucina delle classi meno abbienti della popolazione, questa pietanza è considerata ormai uno dei piatti napoletani più rappresentativi e apprezzati, nonché il cavallo di battaglia di molti chef rinomati. Questa tipica pasta napoletana ha un sapore davvero unico e rustico che è difficile non apprezzare.
- Spaghetti con le vongole: di certo tra i migliori piatti napoletani, molto apprezzato in tutto il mondo,

rappresenta la cucina partenopea quasi quanto la pizza. La ricetta tradizionale li vuole rigorosamente in bianco, con vongole veraci del Tirreno, ma esistono anche le varianti coi pomodorini oppure col sugo.

- Mozzarella di bufala: pur non essendo propriamente uno dei prodotti tipici di Napoli, essendo prodotto nelle provincie di Caserta e Salerno, la mozzarella è comunque tra i cibi più rappresentativi del capoluogo. Perfetta come antipasto, sia da sola che accompagnata da salumi, o messa ad arricchire un bel piatto di gnocchi, la mozzarella di bufala è un'esplosione di sapore e una delizia per il palato.

Dolci tipici della cucina napoletana

Se sei in visita a Napoli non puoi non assaggiare la famosa sfogliatella. Puoi scegliere sia la variante riccia, preparata con la pasta sfoglia oppure quella fatta con la frolla. Un altro dolce che rappresenta al meglio Napoli è ovviamente il babà, anche qui puoi scegliere se assaggiarlo solo bagnato di rum oppure riempito con panna, nutella o crema. Se poi ti capita di passare per la città nel periodo pasquale non perdere l'occasione di assaggiare la pastiera di grano, uno dei dolci più buoni della tradizione napoletana!

MOSTRA FOTOGRAFICA SULLA GRANDE GUERRA



Ha destato molto interesse e ottenuto un'ottima accoglienza da parte della comunità pietrapaolese, come testimoniano i numerosissimi visitatori, la mostra fotografica permanente allestita dell'Associazione "Ricchezza" Pietrapaola con il patrocinio del Comune di Pietrapaola e della Casa di Marta di Saronno, nei locali ex frantoio Urso in Pietrapaola Centro.

L'esposizione, intitolata "Come si mangiava in trincea" è stata aperta al pubblico in occasione dell'ultimo Anniversario della Grande Guerra per ravvivare la memoria dei concittadini che hanno partecipato, come militari, alla stessa, sacrificando in molti casi, la propria vita senza essere del tutto consapevoli delle motivazioni alla base del proprio sacrificio, ma ubbidendo ad un





profondo, atavico e indistinto senso del dovere. Gli organizzatori sono riusciti tramite il percorso espositivo, a documentare la drammaticità e le atrocità terrificanti della Guerra e le sofferenze che hanno vissuto e sofferto i soldati nelle trincee e nei camminamenti realizzati ad altitudine che spesso raggiungevano i 3000 mt. Le foto documentano come avvenivano i rifornimenti; le difficoltà, a volte drammatiche, a cui andavano incontro gli addetti per effettuarli; quali erano e come si procedeva alla cottura degli alimenti; le “razioni” che venivano date ad ogni soldato con particolare attenzione alla qualità e alla quantità delle stesse.

“Dato il carattere di mostra permanente, ci dice il Presidente dell’Associazione “Ricchizza”, Vincenzo De Vincenti, ci proponiamo di arricchirla con il materiale che si riuscirà a reperire con il contributo dei cittadini, in modo da poter allestire una sezione anche sulla Seconda Guerra Mondiale. L’obiettivo è quello di sensibilizzare i giovani e creare in loro una coscienza pacifista. E’ inutile sottolineare che per raggiungerlo, contiamo sulla collaborazione dei dirigenti scolastici dei vari comprensori ai quali rinnoviamo l’invito a programmare delle visite per le varie scolaresche”.



A SCUOLA DI NAVI! UNA BELLA ESPERIENZA DEGLI STUDENTI DI CORIGLIANO ROSSANO



Come comunicato dall'istituto d'Istruzione superiore "Nicholas Green, Falcone e Borsellino" di Corigliano Rossano, gli studenti della 5a F del corso di studi in "Conduzione del Mezzo Navale" hanno preso parte all'approdo della "Spirit of Discovery" della Saga Cruises, prima nuova costruzione della compagnia extralusso britannica con circa 1.000 crocieristi. La nave ha una stazza lorda di 58.119 tonnellate, è lunga 236,7 m e larga 31,2 m. Con 540 cabine, può ospitare 999 passeggeri mentre l'equipaggio è composto da 523 persone. Grande soddisfazione è stata espressa dal Dirigente scolastico Alfonso Costanza: «Tali eventi costituiscono un'ulteriore conferma dell'alto livello di formazione che garantisce l'istituto nell'ambito di un'offerta formativa sempre più vasta. Ringraziamo l'Autorità portuale». Accompagnati dai loro docenti, gli studenti hanno assistito, nella prima parte, alle operazioni di ormeggio alla banchina. Dopodiché, dopo la discesa dei crocieristi che si sono diretti ai luoghi della visita, i ragazzi sono saliti a bordo guidati dal personale nautico. Dopo una visita generale, sono stati ospitati nella plancia, il ponte di comando, dove gli ufficiali hanno mostrato dal vivo come vengono utilizzati gli strumenti che permettono la conduzione del mezzo.





PROGRAMMA 2020 GRUPPO CAI

Un'esperienza alla scoperta delle bellezze naturalistiche e ambientali del territorio attraversando paesaggi ricchi di storia, cultura, archeologia, tradizioni popolari, religiose e gastronomiche.

SCEGLI
LA TUA ESCURSIONE!



Il Club Trekking Corigliano-Rossano, con presidente Lorenzo Cara, è da 25 anni impegnato nella promozione e nella difesa del territorio montano della Sila Greca. Il principale obiettivo dell'associazione è quella di rendere le future generazioni sempre più sensibili alle bellezze naturalistiche, portare turisti e scolari su affascinanti percorsi collinari e montani. Il Club è associato con il CAI sezione di Castrovillari, con il quale collabora da più anni per la pratica dell'escursionismo. Ad oggi, conta oltre 60 iscritti ai quali si aggiungono settimanalmente centinaia di appassionati. L'associazione si avvale della professionalità di guide riconosciute AIGAE, archeologi, geologi, ingegneri, botanici e zoologici.



GENNAIO

12 Spezzano della Sila. Anello di Macchialonga: (PNS 24/CAI 439) fino Cozzo del Principe-Serra Ripollata, e ritorno sul (PNS26/CAI 440) Vivaio-Sbanditi. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

26 Corigliano-Rossano. Risalita Torrente Celadi: Dalla Colonna del Palma nel centro storico alla Colonna dell'acquedotto del Fallistro Piana di Ferrara. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

FEBBRAIO

02 Macchia Sacra: Anello del Brigante Palma (PNS SI/CAI 403-PNS 19/CAI443). A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

09 Spezzano della Sila. (Monte Volpintesta - Lago Ariamacina). A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

23 Corigliano-Rossano. Anello di Cozzo Faraco. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio

MARZO

01 Civita. Anello dell'Infinito: Dalla Fagosa, sulla cresta dell'Infinito fino a Colle del Principe/Rifugio di Colle Marcione. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

22 Paludi. Nei boschi della Sila Greca (Cascata della Licertara - Eremo di S.Onofrio). A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: G. Oliviero; V. Martino

29 Mirto Crosia. Per le colline di mirto in fiore (Castello di Mirto- Centro Storico Crosia - torrente Fiumarella) A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

APRILE

05 Corigliano-Rossano. Anello del Patire (Dalla Maddonnina all' abbazia di S. Maria Nuova dell'Odigitria). A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

19 Pietrapaola. Anello del Principe: Dai mulini sul torrente Gardo alla Grotta del Principe. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

26 Calopezzati. Sulla vie dei Bretti: Dai crinali di Bosco S. Elia alle Muraglie di Annibale. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

MAGGIO

03 Corigliano-Rossano. Sulla via dei monaci eremiti: (Dalle grotte di Basili a quelle della Grecia/ da Porta Rupa alla Santa Croce /Grotte di Calamo) Diff.: E Durata: 8 ore. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

10 Paludi. Anello del Sale: Risalita torrente Coserie/ Parco archeologico di Castiglione di Paludi/Miniere del Sale di Cozzo delle Saline. Diff.: E Durata: 8 ore. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

17 Corigliano-Rossano. Pellegrini alla festa di S. Onofrio. Valle del Colagnati. Diff.: E Durata: 8 ore. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

24 Longobucco. Sulla via dei Briganti: Dai piani dell'Angaro a Monte Paleparto. Diff.: E Durata: 8 ore. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

31 Morano Calabro. Sentiero Italia: Dal monastero di Colletero al piano di Gaudolino con il Cai di Castrovillari. Diff.: EE Durata: 7 ore. A cura della Sez. CAI di Castrovillari, Org.: E. Iannelli, A. Galasso.

GIUGNO

07 Corigliano-Rossano. Risalita Torrente Cino. Diff.: E. Durata: 8 ore. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

14 Sentieri in Aspromonte con il Cai di Castrovillari, A cura della Sez. CAI di Castrovillari, Org.: C., Primavera.

28 Corigliano-Rossano. Risalita Torrente Coriglianeto. Diff.: T. Durata: 6 ore. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

LUGLIO

05 Viggianello. Colle dell'Impiso - M. Pollinello - M. Pollino. Diff.: E Durata: 8 ore. A cura del gruppo Corigliano-Rossano (Sez. CAI di Castrovillari) Org.: L. Cara, L. Arcovio.

GIANLUCA SCIARPELLETTI, IL GIGANTE DELLA MUSICA LIRICA



Italoamericano figlio d'arte, il tenore Gianluca Sciarpelletti è stato avviato sin dall'infanzia all'educazione musicale.

Ha avuto l'onore di essere introdotto allo studio del violino dal Direttore d'Orchestra Franco Ferrara, studi nei quali si è applicato presso il conservatorio di Musica Licinio Refice di Frosinone, sotto la guida del Maestro Umberto Di Lorenzo.

Si è dedicato successivamente allo studio del canto, diplomandosi al Conservatorio di musica Santa Cecilia di Roma, alternando da subito all'attività didattica formativa quella concertistica esibendosi in Italia e all'estero.

Si è perfezionato nel repertorio operistico frequentando dapprima Master Class presso l'Accademia Internazionale di Osimo con la direzione artistica del Maestro Sergio Segalini, per poi approdare all'Accademia triennale Spazio Musica con la direzione artistica del Maestro Gabriella Ravazzi, frequentando inoltre uno stage di perfezionamento presso il Roosevelt University of Chicago (USA) e partecipando al Master Class del celebre Mezzosoprano del Metropolitan di N.Y. Regina Resnik, collaborando con Maestri e Direttori di fama internazionale.

Ha ottenuto numerosi riconoscimenti, vincendo concorsi internazionali e tenendo numerosi concerti, nell'ambito di manifestazioni culturali nazionali e internazionali, oltre ad aver interpretato ruoli principali del grande repertorio operistico.

Si è esibito inoltre in vari teatri fra i quali: Teatro Nazionale, Teatro Valle, Teatro Brancaccio e Auditorium "Pium" dell'Accademia di S.Cecilia, Foyer del Teatro dell'Opera di Roma, EUR Palazzo dei congressi, Teatro Unione di Viterbo, Teatro Mancinelli di Orvieto, Ruggles Hall di Chicago (USA), Pyong Yang DPR Korea, Baijigin Pechino (Cina), Forest Teatre Thessaloniki (Grecia) partecipando inoltre ad alcune incisioni per prime esecuzioni e concerti di musica sacra, tra i quali il Requiem di (G.Verdi) e la Petite Messe Solenne di (G.Rossini) alcuni dei quali ripresi e trasmessi dalle emittenti televisive nazionali Rai e Rai International.

Una serie di successi uno dopo l'altro, e da ultimo è stato anche inserito quale attore, come partecipazione speciale, nel film SPS "Sorelle per scelta", di cui abbiamo parlato nei precedenti numeri della nostra rivista, insieme ad attori importanti come Marisa Laurito, Fioretta Mari, Fiordaliso, Linda Batista, Andy Luotto, Franco Neri, Edmond Budina ed altri

Ha cantato a teatro opere come il Rigoletto, la Traviata, Un Ballo in Maschera, Madama Butterfly, La Bohème, Aida, Tosca, la Cavalleria Rusticana; Norma.

In studio ha cantato opere come la Carmen, Macbeth, Luisa Miller, Lucia di Lammermoor, Turandot.

Tanti tanti auguri da tutta "La Voce" di nuovi meritati successi.

La foto della scena viene girata sulla terrazza della gelateria Fortino di Cariati, più volte campione del premio miglior gelateria d'Italia.



FILM COMMISSION CALABRIA ESCLUDE LA SUA SERIE TV DAI FONDI E LA REGISTA METRI CHIEDE L'ACCESSO AGLI ATTI

A quanto si apprende, la Calabria Film Commission ha bocciato la serie tv "S.P.S. Sorelle Per Scelta", di cui avevamo parlato anche nella nostra rivista.

La serie tv ha un cast tecnico ed artistico di chiara fama, che va dal premio Oscar Blasco Giurato (direttore della fotografia per "Nuovo Cinema Paradiso" di Tornatore) al vincitore del David di Donatello Raimondo Crociani, storico montatore dei film di Ettore Scola, Sordi, Steno, alle attrici del calibro e popolarità di Marisa Laurito, Fioretta Mari, Fiordaliso, Linda Batista, e tra gli attori Edmund Budina, Franco Neri, Andy Luotto e la regista/produttrice calabrese, Manuela Metri, premiata anche come eccellenza Calabrese nel mondo.

E' anche una serie tv che, grazie al contributo di una produzione

americana, ha investito risorse importanti sul territorio calabrese, tra location, vitto, alloggio, maestranze, servizi e giovani talenti calabresi.

La produzione ha sostenuto, a proprie spese, giovani neolaureati del Dams di Cosenza impiegandoli sul set nei vari reparti e formandoli ai mestieri del cinema, ha scelto e coinvolto a 360 gradi vari paesi della costa Jonica, da Cariati a Mirto, Mandatoriccio, PietraPaola e Rossano.

Stupisce quindi la decisione della Film Commission di non finanziare tale serie, e comprendiamo che la produzione abbia chiesto accesso agli atti.

E' importante infatti sostenere chi produce in Calabria, e dà lavoro e visibilità al nostro territorio.

Arturo Tridico

**La straordinaria Regista-Produttrice
Manuela Metri**



Teresina Maria Carlino con il noto Tenore Gianluca Sciarpettelli. Considerato da numerosi critici il nuovo Pavarotti è il tenore più alto del mondo oltre 7 piedi 4. Nella foto è ritratta anche la dolce proprietaria Marisa Zumpano Carlino. Un momento di relax al Carlino resort durante le riprese del film «Sorelle per scelta».

PAROLA AL POETA VITO SORRENTI

Le opinioni dei nostri lettori sono importanti, sia le critiche che le lodi. Per questo abbiamo ricevuto con grande piacere queste righe, che pubblichiamo con il suo consenso, di Vito Sorrenti.

“Caro Arturo, dopo aver sfogliato velocemente le tue “creature” che già conoscevo per aver letto in passato eccellenti articoli, le ho riprese e ho letto numerosi articoli e non posso che farti i miei più sinceri complimenti non solo per l’eccellente veste grafica e l’ottima impaginazione degli articoli ma anche per la qualità dei contenuti.

La tua è un’opera meritoria e degna di lode che permette alla Comunità italiana residente in Canada e in altre nazioni, di informarsi su quanto accade in Italia e a noi, in Italia, di ricevere notizie di grande interesse su fatti e personaggi che hanno radici italiane. Pertanto auguro a te e ai tuoi periodici lunga vita e, con l’occasione, Buone Feste Natalizie a tutti. Un abbraccio.
Vito Sorrenti”

Vito Sorrenti è nato in Calabria a Polia (provincia di Vibo Valentia).

È poeta e scrittore.

Ha pubblicato numerosi libri di poesie, tra i quali “Gocce d’amore” (1994), “Vagando con la mente” (2002), con prefazione di Neuro Bonifazi, “Poesie” (2008) a cura del Comune di Leonforte, quale vincitore dell’omonimo Premio, “Amebeo per Euridice” (2009), “La poesia è una ladra” (2010) a cura del Centro Studi Tindari

Patti, quale vincitore dell’omonimo Premio; “Poesie d’amore” (2015) con introduzione di Susanna Pelizza, come premio quale autore finalista al Concorso Internazionale di Poesia e Letteratura La Biglia Verde 2015; “I Derelitti” (2015) risultato primo nella sezione silloge di poesie inedite” Premio Internazionale “Il Convivio” (2014), “Visioni Culturali” (2016) (Susanna Pelizza - Vito Sorrenti) con introduzione di Susanna Pelizza,



Il poeta Vito Sorrenti

risultato primo nella sezione “Raccolta di poesie inedite” Premio “Antonio Filoteo Omodei” 2016, “Chiari oscuri del dolore” (2016) con introduzione di Susanna Pelizza, edito dall’Ass. Sena-Nova come premio per essersi classificato al 2° posto al Concorso Letterario Nazionale “Patrizia Brunetti”. Collabora con le riviste “alla bottega” e “Le Muse”, ed è presente nel Dizionario degli Autori Italiani del Secondo Novecento ed in numerosi testi di letteratura e raccolte antologiche.

LO SAPEVATE CHE... IL CAFFÈ MENO CARO IN ITALIA È IN CALABRIA? A CATANZARO. LA PIZZA MENO COSTOSA A NAPOLI.

Cinque milioni e mezzo di italiani fanno colazione al bar tutti i giorni, un’abitudine che ha costi ben diversi tra le varie città.

Se infatti a Catanzaro bastano 80 centesimi per un caffè, a Bolzano servono un euro e 14 centesimi, secondo un’elaborazione di Fipe Confcommercio su dati Istat relativi a ottobre 2019.

Nella classifica di capoluoghi di provincia con l’espresso più caro seguono Trento (dove la media è di 1,12 euro), Bologna e Modena (per entrambe ci vogliono 1,11 euro). Tazzine più convenienti, sotto i 90 centesimi, si trovano invece a Bari, Cosenza, Messina, Napoli, Reggio Calabria e Siracusa. Il rapporto contiene anche analisi sulla pizza.

Il conto di un pasto in pizzeria, a Napoli, è in media poco superiore a 7 euro (7,14), mentre a Macerata supera i 12 euro e mezzo (12,67). (ANSA).





Restaurant & 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



2500, East Hallandale Beach Boulevard • Tel. (954) 457-7379
www.nandorestaurant.com • Trattoria51@hotmail.com



EURO CANADA EURO AMERICA

La Voce

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

**CON UN
ABBONAMENTO
DI 4 ANNI
RICEVERETE UN
CERTIFICATO
PER 50\$
DA UN RISTORANTE
PARTECIPANTE
CON LA VOCE**



**NON RICEVETE PIU' LA NOSTRA RIVISTA A CASA VOSTRA?
FORSE IL VOSTRO ABBONAMENTO È SCADUTO ?**

Dovuto ai costi postali elevati possiamo inviarvi la rivista a casa vostra solo se ci inviate il rinnovo del vostro contributo di 20\$ CAN (30\$ USA) (per un anno), e di 60\$ CAN (80\$ USA) (per 4 anni-24 numeri). Abbonandovi, contribuite alla conservazione e la promozione della nostra Cultura e della nostra GENTE di grandi talenti, Protagonisti del progresso economico di questo grande Paese.

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