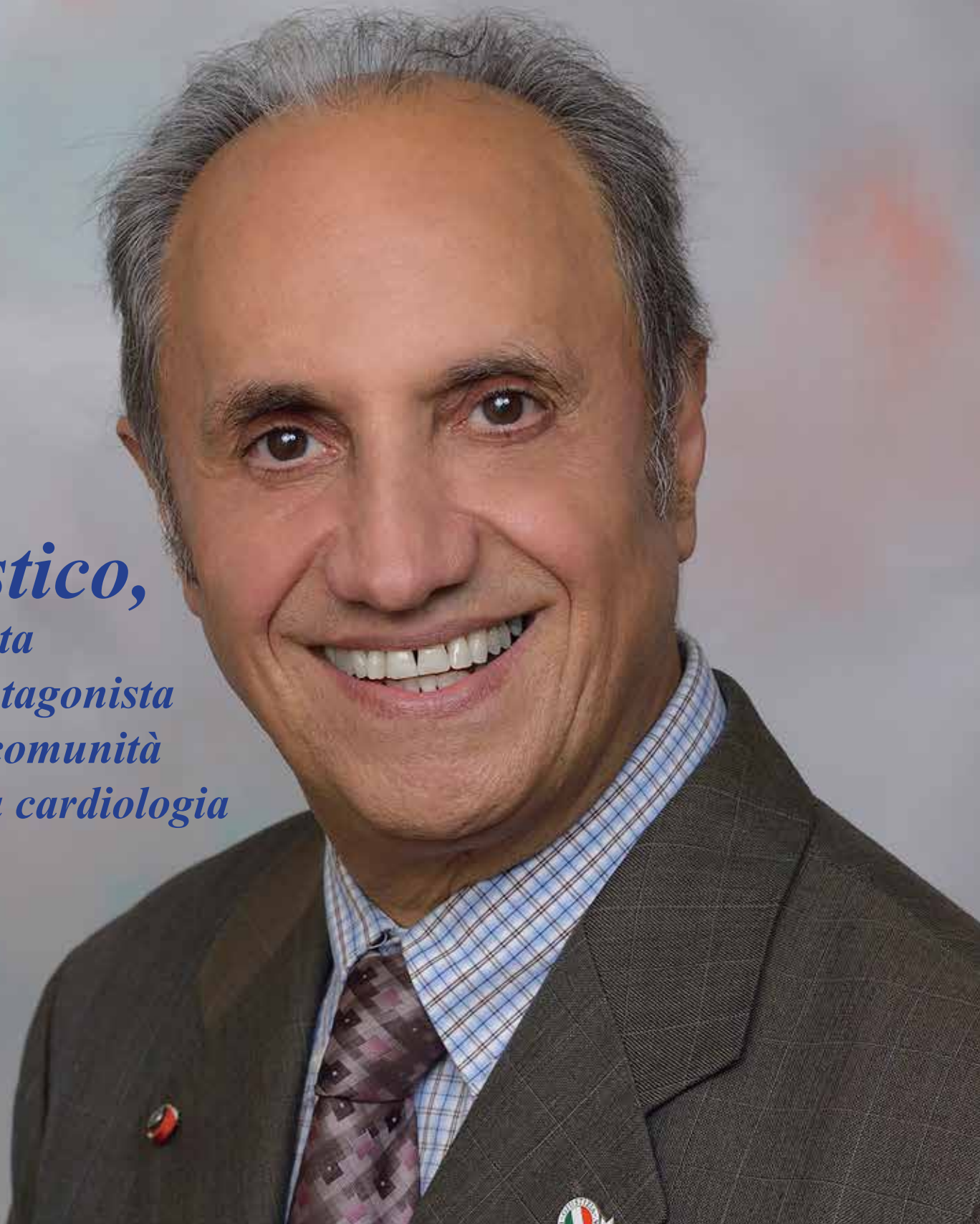


La Voce

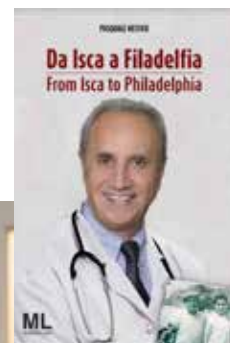
Quaderno
migrazione

A colori on-line www.lavoce.ca

*Nestico,
una vita
da protagonista
della comunità
e della cardiologia*



Pasquale Nestico: una vita straordinaria, che l'ha portato da Isca (CZ) ai vertici della cardiologia mondiale



La storia di copertina di questo numero del Quaderno Emigrazione, l'ultimo del 2017, è dedicata al Cardiologo Pasquale Nestico.

Nato ad Isca in provincia di Catanzaro, si è trasferito a soli 13 anni a Philadelphia: a quella giovanissima età stava imparando il mestiere di muratore, ma appena arrivato negli Stati Uniti è iniziata la sua incredibile avventura, ed è una storia che merita di essere raccontata.

Il Dottor Pasquale Nestico infatti possiede oggi il più organizzato Centro Clinico in Cardiologia degli Stati Uniti ed è Professore universitario.

Tutto iniziò a Philadelphia: Pasquale Nestico seguì suo padre, rientrando in Italia per gli studi ma poi facendo nuovamente tappa negli Stati Uniti per un buon impiego in un'azienda che gli paga l'università fino alla laurea in Ingegneria Elettrica presso la prestigiosa Villanova University di Philadelphia. Poi però, incuriosito da un amico e collega che si è iscritto a Medicina e Chirurgia, decide che quella sarà la sua strada.

Viene così ammesso alla Temple Medical School di Philadelphia, dove nel 1980 gli



viene conferita la Laurea in Medicina, seguita poi, rispettivamente nel 1983 e 1985 dalle Specializzazioni in Medicina Interna e in quella di Cardiologia, entrambi presso la Hahnemann University di Philadelphia, presso la quale diventa Clinical Assistant Professor, poi Clinical Associate Professor e

infine, dopo solo 10 anni, Clinical Professor di Medicina Interna e Cardiologia.

E' così che il percorso di vita, con tantissimo impegno, lavoro e passione, l'ha condotto da un possibile impiego come muratore

(segue a pagina 4)



La Voce

Quaderno
migrazione

On Line www.lavoce.ca

Supplemento al mensile "LA VOCE" ANNO 2017 - N. 319

1860 Rue Ferrier
Laval, Quebec H7T 1H7 - Canada
Tel. 514-781.2424
Fax: (450)681.3107
www.lavoce.ca
lavoce1@gmail.com

Supplemento al mensile
"LA VOCE"

Fondatore/editore:
Arturo Tridico

A cura di:
Claudia Zanolin

SOMMARIO

Politica e istituzioni

Storia di copertina..... p. 1-2
Pasquale Nestico: una vita straordinaria, che l'ha portato da Isca (Cz)
ai vertici della cardiologia mondiale

Incredibile successo del gala annuale di Filitalia International,
celebrando i 30 anni della fondazione p. 5

Cerimonia della consegna delle Borse di Studio
di Filitalia International e dei Premi dei Presidenti p. 6-7

Regioni p. 8-35

Abruzzo	p. 8-11
Basilicata	p. 12
Calabria	p. 13-14
Campania	p. 15
Emilia Romagna	p. 16
Friuli Venezia Giulia	p. 17-18
Lazio	p. 19
Liguria	p. 20
Lombardia	p. 21-22
Marche	p. 23
Molise	p. 24-26
Piemonte	p. 27
Puglia	p. 28
Sardegna	p. 29
Sicilia	p. 30-31
Toscana	p. 32
Trentino Alto Adige	p. 33
Umbria	p. 34
Valle d'Aosta	p. 35

Gli Angeli della Victoria's Secret regalano un sogno..... p. 36-37

Un nuovo album per la storica Barbara Streisand..... p. 38

Il caffè bevuto come gli artisti di una volta..... p. 39-42

Gemellaggio culturale Toronto-Matera: un gala per celebrarlo p. 43

CETA: online le modalità per beneficiare
delle preferenze tariffarie previste p. 44

SPECIALE 25 ANNI JAZZ..... p. 45

Gli imprenditori delle start-up che salvano le montagne p. 46-47

La crisi di Melegatti, il Pandoro veronese
potrebbe saltare il Natale..... p. 48

Moda: 40 anni di storia di Calvin Klein
raccolti nel suo nuovo libro p. 49-51



Le opinioni espresse negli articoli non rispecchiano necessariamente le idee della direzione o dell'editore, che non vanno legalmente ritenuti responsabili del loro contenuto o della loro veridicità.

(segue da pagina 2)

prima ed elettrotecnico poi sino alla professione medica con una clinica cardiologica di altissimo livello di sua proprietà, nel paese della sanità privata e tanta vita associativa.

Nestico è infatti un caposaldo della comunità italiana, ed è il presidente di Filitalia International, fondazione creata nel 1987 e finalizzata alla diffusione della cultura italiana tra i giovani (soprattutto italoamericani).

Tanti appuntamenti contraddistinguono la vita associativa, e tra i più importanti rientra sicuramente il Gala annuale.

E' stato un successo anche quest'anno: si è tenuto il 19 novembre, allietato da spettacoli musicali e da prelibatezze culinarie (ne parla diffusamente un articolo a parte).

Quest'anno si è scelto di premiare proprio il Presidente Nestico: per citare le parole dell'ex Vice Console Giovanni Mastrostefano, "Si è ritenuto di premiare e riconoscere l'opera impareggiabile e di alto valore morale e sociale della persona che più di tutte si è distinta per dedizione, tenacia e costanza nell'attuare la sua opera in tanti campi della sua vita. Stiamo parlando del Dr. Prof. Pasquale Nestico, Fondatore di Filitalia, che oggi conta ben 25 sedi nel mondo".

Tra i tanti meriti, è stato Tenente Colonnello Medico volontario nelle guerre in Iraq ed Afghanistan, cosa che gli ha garantito un premio speciale: la Achievement Army Medal.

La sua preziosa esperienza di volontariato e per la comunità l'ha condotto anche - oltre a fondare Filitalia - a creare il Pack Park Civic Association con la finalità di salvaguardare le scimila famiglie del suo quartiere a Philadelphia, ad essere parte del Comites di Philadelphia, di cui viene anche eletto presidente dal 1999 al 2004, e ad essere eletto al CGIE, il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero.

L'Italia gli ha assegnato i titoli di "Cavaliere della Stella della Solidarietà Italiana", "Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana" e "Grande Ufficiale della Stella della Solidarietà Italiana".

Il suo è un impegno che siamo certi proseguirà nei prossimi anni, e per questo vogliamo ringraziarlo a nome di tutta la comunità italoamericana.



Serenata al Cardiologo Prof Nestico che ovunque va porta serenita'



Il tema delle riforme costituzionali e del prossimo referendum sono stati gli argomenti che hanno portato Pasquale Nestico Presidente del PD negli Stati Uniti ad incontrare a Cremona il Sottosegretario alle Riforme costituzionali e ai Rapporti con il Parlamento Luciano Pizzetti . Nestico ha sottolineato come sia importante la vittoria del Sì al prossimo referendum per dare finalmente una svolta riformatrice al nostro paese e per dare una credibilità internazionale all ' Italia, la quale ha avuto più governi in 70 anni di storia repubblicana che in 250 anni di storia degli Stati Uniti . Il Presidente del Pd in USA ha inoltre auspicato un rafforzamento nei rapporti tra il Partito Democratico italiano e il Partito Democratico degli Stati Uniti anche per fronteggiare quell' ondata di populismo che pervade l' Europa , sino agli Stati Uniti dove personaggi come me Donald Trump mettono in discussione il Patto Atlantico e la NATO. Tema che sta molto a cuore a Pasquale Nestico, essendo stato volontario nell' esercito americano dal luglio, al settembre del 2005 durante la guerra dell'Iraq come ufficiale medico e congedato con il grado di Tenente Colonnello. Luciano Pizzetti ha evidenziato l'impegno del Partito Democratico e del premier Matteo Renzi per riformare l' Italia , auspicando un confronto serio sui temi posti da referendum costituzionale e non sulla permanenza al Governo di Matteo Renzi. L ' incontro si è concluso con un reciproco impegno per una maggior collaborazione con i Circoli del Pd all' estero e per sostenere una più fattiva politica a favore delle comunità italiane all' estero.

Arturo Tridico
Editore "La Voce USA"

Incredibile successo del gala annuale di Filitalia International, celebrando i 30 anni della fondazione



Philadelphia, Pennsylvania, Stati Uniti d'America (Domenica, 19 novembre 2017) - La 30.ma cena annuale di Filitalia International (FI) si è svolta al Celebrations Banquet Hall, in Bensalem, PA dalle 17 sino alle 23 di domenica 19 novembre 2017.

Il Maestro di Cerimonia della serata di gala è stato Marco Circelli, Direttivo Esecutivo di FI, il quale ha ricordato ai presenti che l'organizzazione celebra il trentennale della propria fondazione, sotto la guida continua del presidente emerito e fondatore Dr. Pasquale Nestico. Paula DeSantics-Bonavitacola, prima Vice Presidente di FI, ha ringraziato tutti i partecipanti, gli sponsors e i tanti volontari che hanno contribuito a realizzare una serata indimenticabile per numero di ospiti intervenuti (circa 250) e il contributo di numerosi sponsors.

La presidente emerita Rosetta Miriello ha parlato del passato di FI e elencato tutti i traguardi raggiunti da FI durante i 30 anni di attività, tramite la creazione dei chapters, i distretti esteri, l'istituzione del museo della storia dell'immigrazione italiana e la recente nomina come Ente Gestore dal Consolato Generale d'Italia in Filadelfia.

Miriello ha voluto riconoscere pubblicamente le sig.re Anna Di Paola, in passato presidente del comitato ricreativo, e Rosaria Ceraso, attuale presidente del comitato sportivo, a quale ha consegnato un certificato di merito per tutto quanto è stato svolto da entrambe per organizzare gli eventi di FI, come le cene di gala e quelli sportivi.

Miriello ha infine ringraziato pubblicamente il Dr. Nestico per il suo continuo supporto e ispirazione verso FI, il quale è potuta crescere grazie alla sua opera instancabile.

Il presidente di FI Marc Virga ha ricordato che si apre ora una nuova stagione per FI, in cui tutti dovranno operare tramite la propria opera di volontariato per difendere la nostra cultura e tradizione italiana. L'obiettivo di FI è quello di continuare a crescere grazie all'aiuto di sponsors e donatori che credono nella mission associativa e vogliono contribuire al mantenimento

delle radici culturali ed identitarie sia nell'area della Greater Philadelphia che in tutto il mondo. Sono stati consegnati i seguenti premi ad importanti esponenti della comunità italo-americana dell'area della Greater Philadelphia.

Il premio "Citizenship Award" è stato conferito a Giuseppe Musso, proprietario di "Giuseppe Trattoria" in Newton Square, Pennsylvania, il quale ha ricordato a tutti gli ospiti come il suo grande successo come ristoratore e imprenditore è stato sempre accompagnato a grandi difficoltà esistenziali.

Il premio "Leadership & Educational Award" è stato conferito al Dr. Pasquale Nestico, in qualità di presidente della Pasquale Nestico Foundation, introdotto dal figlio Saverio Nestico. Grazie alla sua neonata fondazione e all'aiuto sempre presente verso le attività di FI, il Dr. Nestico ha contribuito al raggiungimento della nomina come Ente Gestore, il quale avvierà nuovi corsi di lingua italiana presso le scuole pubbliche e private della circoscrizione consolare di Filadelfia.

Il premio "Humanitarian Award" è stato conferito ai fratelli Cesare, Antonio e Domenico Gambone, introdotti dal Cav. Claudio Sica. Grazie alla loro continua attività per il mantenimento della cultura e tradizione italiana in Norristown, Pennsylvania, il contributo dei fratelli Gambone è stato e continua ad essere di vitale importanza, anche verso l'assistenza ai bisognosi e alle tante persone in stato di necessità che vivono nell'area di Norristown, Pennsylvania.

La serata di Gala è stata accompagnata da musica e intrattenimento con il duo Fulvio Ranni e Sal Evola, il quale hanno proposto un repertorio italiano molto apprezzato dagli ospiti.

"Il nostro Gala Annuale rappresenta la più solida tradizione di Filitalia International - ha dichiarato Rosetta Miriello, presidente emerita di FI - e per questo siamo felici di poter ospitare tutti i nostri soci e simpatizzanti e festeggiare 30 anni insieme grazie alla nostra cultura, le nostre radici e tradizioni, assieme a tutti i nostri connazionali che vivono nell'area della Greater Philadelphia".

Cerimonia della consegna delle Borse di Studio di Filitalia International e dei Premi dei Presidenti



Il 29 ottobre 2017 una delegazione composta da circa 60 persone è venuta al Ristorante Marzano a Jenkintown, Pennsylvania. L'evento ha avuto inizio intorno alle 12:30, con la presentazione di tutti i vincitori delle borse di studio alla reception del ristorante. Appena terminato il check-in, ad ogni studente è stata rivolta una serie di domande, relativamente alla storia di Filitalia, al consiglio di amministrazione attualmente in carica, e domande sulla loro sede di zona di appartenenza.

Il Dr. Nestico ha rivolto le domande in questione nonostante fuori piovesse, il più delle volte fa caldo e c'è il sole al Ristorante Marzano! La gioia e l'entusiasmo di tutti i bambini presenti all'evento sono stati calorosi e sono stati dei segnali veramente incoraggianti per Filitalia International.

Ognuno di loro ha lavorato sodo per il miglioramento del proprio profitto scolastico, indipendentemente dall'età, dalla classe frequentata e dalle proprie capacità ed abilità. I vincitori delle borse di studio hanno dimostrato che la prossima generazione di Filitalia sarà una grande successore dell'attuale.

Al Dr. Nestico ed al precedente Presidente, Rosetta Miriello, devono andare i nostri ringraziamenti per il loro continuo supporto e guida al nuovo Consiglio d'Amministrazione e per fare di questo evento un grande successo. I ringraziamenti vanno anche ad Anna Di Nardo ed alla sua commissione, compresi Paula De Sanctis Bonavitacola, Marco Circelli, e Nicola Santangelo, per il loro apporto a questo piacevole evento. Uno speciale ringraziamento deve andare al cortese ospite, Mario Presta, per

aver messo il suo bel ristorante a disposizione dell'organizzazione.

Il ristorante ha offerto un eccellente assortimento di antipasti, insalate della casa, e una scelta di deliziose portate; senza dubbio, tutti i distinti ospiti, le famiglie e soci di Filitalia li hanno molto graditi! Il cibo e l'ambiente sono stati di livello superiore ed un fantastico valore aggiunto all'evento!

Congratulazioni a tutti i vincitori delle nostre ventuno borse di studio (17 provenienti dalle varie Sedi negli Stati Uniti e 4 dalla Sede di Campobasso, in Italia). Il nuovo eletto Presidente di Filitalia International, Marc Virga, ha annunciato e presentato il "President's Award" ad entrambi i vincitori, Anthony Mallace, Presidente della Sede della Contea di Camden, Stato di New Jersey ed Antonio Paesano, Presidente della Sede di New Castle, Stato di Delaware.

Il Presidente Virga ha discusso sulla necessità di raccogliere altro denaro per l'organizzazione, in modo che noi, come comunità, possiamo sostenere le future generazioni di Filitalia International. Egli ha continuato dicendo "attraverso eventi come la Cerimonia di Conferimento delle Borse di Studio ed il nostro imminente Gala del prossimo 19 novembre, l'organizzazione può garantire il proprio futuro". Il Presidente Virga ha poi concluso dichiarando: "L'organizzazione è orgogliosa dei Vincitori delle Borse di Studio così come dei vincitori del loro "President's Award" e desideriamo congratularci con loro per premi ricevuti! Il loro operato, il loro tempo e sforzo costituiscono un grande apporto di assistenza all'organizzazione e tutto il Consiglio d'Amministrazione e



l'organizzazione sono loro grati. I soci, i vincitori ed i presidenti hanno reso questa organizzazione la bella "famiglia" che noi siamo!

Ecco i nomi degli student premiati:

- Marco Ceraso**, Contea di Bucks, PA, Borsa di Studio Fiore e Mildred Trombetta (Classe prima)
- Marco Sparacio** Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Filitalia International (Classe seconda)
- Adriana Buonamici**, Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Filitalia International (Classe seconda)
- Lucia Cacchione**, Campobasso, Italia, Borsa di Studio Filitalia International (Classe quarta)
- Frank Ceraso**, Contea di Bucks, PA, Borsa di Studio Filitalia International (Classe quarta)
- Evelyn Buonamici**, Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Giovanni e Rosaria Senese (Classe quinta)
- Alyssa Lo Prete**, Abington, PA, Borsa di Studio Giovanni e Rosaria Senese (Classe quinta)



- Davide Finzi**, Campobasso, Italia, Borsa di Studio Filitalia (Classe sesta)
- Francesca Gatta**, Sud Philadelphia, PA, Borsa di Studio Filitalia International (Classe sesta)
- Francesca Sparacio**, Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Filitalia International (Classe sesta)
- Isabella Marucci**, Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Filitalia International (Classe sesta)
- Daniella Ceraso**, Contea di Bucks, PA, Borsa di Studio Filitalia International (Classe settima)
- Anthony Faust**, Sud Est Philadelphia, Borsa di Studio Filitalia International (Classe settima)
- Francesco Leccese**, Campobasso, Italia, Borsa di Studio Filitalia (Classe settima)
- Antonio Sparacio**, Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Filitalia International (Classe settima)
- Aidan Amanto**, Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Filitalia International (Classe settima)
- Valeria Norante**, Campobasso, Italiaq, Borsa di Studio Joseph Porreca (Classe nona)
- Alessandro Sparacio**, Contea di Gloucester, NJ, Borsa di Studio Filitalia International Fred Simeone (Diploma di Master)
- Anthony Gatta**, Sud Philadelphia, PA, Borsa di Studio Louise Poolos (Matricola universitaria)
- Gregory Ferroni**, Contea di Delaware, PA, Borsa di Studio Concetta Mattioni (Diploma di Master)
- Agostino Paesano**, Contea di Newcastle, DE, Borsa di Studio Colombo e Cristoforo Facchina (per il Programma di Scambio Internazionale)

Entusiasticamente vostro,
Pasquale Nestico
 Ex Consigliere CGIE

L'Abruzzo: alla scoperta dei Borghi più suggestivi tra Pescara e L'Aquila



Pacentro, Abbatteggio, Scanno, Caramanico terme, Santo Stefano di Sessanio, Navelli e Castel del Monte: appartengono al circuito dei “Borghi più belli d’Italia” e sono solo alcuni dei piccoli centri che impreziosiscono il territorio montuoso d’Abruzzo. Alcuni sono stati colpiti dal sisma del 2009, che ha danneggiato edifici e torri ma non ha scalfito il loro fascino e il valore storico. I borghi ci insegnano quanto sia importante impegnare ogni forza per valorizzare e salvaguardare il nostro territorio e la bellezza artistica e culturale dei suoi antichi centri.

Alcuni di questi borghi sono noti; altri, invece, sono piccoli villaggi in pietra da scoprire a piedi, lentamente, tra case e stradine sorrette da archi in pietra dove il tempo sembra essersi fermato.

Pacentro (L’Aquila). Dominato da un imponente castello, costruito nel secolo X a difesa dalle scorrerie di Saraceni e Normanni e in seguito adornato con alti torri cilindriche, il borgo di Pacentro è affacciato sulla valle Peligna, a ridosso delle montagne della Maiella. Ogni anno le suggestive torri del castello Cantelmo e il seicentesco palazzo Tonno fanno da sfondo ai Caldoreschi, una rievocazione storica sulle gesta medievali dei principi Caldora che dominarono il borgo. Nel centro meritano una visita la Chiesa Madre, con un’imponente facciata davanti a una fontana monumentale, e la Preta tonna, nota come la “pietra dello scandalo”. In realtà era una grossa pietra incavata, usata come antica unità di misura del grano, ma era anche il luogo dove i debitori insolventi erano obbligati a stare seduti nudi davanti ai passanti, come pubblica umiliazione. Interessanti sono anche i Canaje, l’antico lavatoio pubblico, costruito con lastroni di pietra, e le pitture rupestri della grotta di Colle Nusca, poco fuori l’abitato. Prima di lasciare Pacentro è bene girare tra le botteghe che espongono gli oggetti artigianali che appartengono a una tradizione millenaria: la lavorazione della pietra bianca della Maiella e le statuine del presepe in terracotta. Sono gli stessi oggetti artistici che si trovano anche nelle decorazioni di chiese, palazzi e facciate.

Abbatteggio (Pescara). Caratterizzato da piccole case rurali in pietra, una addossata all’altra, il borgo pescarese sorge all’interno del parco nazionale della Maiella. Lungo le strade strette e

tortuose del centro storico si affacciano le abitazioni in pietra aggrappate alla roccia che domina la Valle del Fosso. Le ripide scalinate lasciano spazio a scorci mozzafiato sul paesaggio aspro e selvaggio che circonda l'abitato. Il borgo è famoso soprattutto per la coltivazione del farro, antico cereale che regala ottime ricette gastronomiche e una grande festa ad agosto. Nel borgo merita una visita la chiesa di san Lorenzo Martire, con una sola navata barocca, la facciata rinascimentale e un portale in stile quattrocentesco. Al campanile quadrangolare si accede da un'artistica gradinata a chiocciola, costruita in pietra locale. Camminando verso il colle roccioso di fronte al borgo, con vista sul Gran Sasso e sul mare Adriatico, è possibile ammirare il santuario della Madonna dell'Elcina, eretta sul luogo in cui tra XV e XVI secolo si tramandano alcune apparizioni mariane. A 5 chilometri dal borgo, invece, merita una visita il sito archeologico di valle Giumentina con testimonianze del Paleolitico inferiore e medio e un gruppo di capanne a tholos, strutture in pietra a secco costruite da pastori e contadini come ripari, la cui forma ricorda quella dei trulli pugliesi e dei nuraghi sardi.

Scanno (L'Aquila). Da lontano sembra un presepe adagiato su uno sperone del monte Carapale, nell'Alta Valle del Sagittario. Il borgo è caratterizzato da case addossate tra loro, raggiungibili con ripide scalinate esterne che hanno in comune dei pianerottoli, qui chiamate cimmause. Il centro storico è pieno di laboratori orafi e di residenze nobiliari riccamente decorate, come il settecentesco palazzo Mosca che riporta sui cornicioni putti e ornamenti

artistici. Tutto l'arredo urbano in pietra è decorato: portali, colonne, archi, cornicioni, trifore e balconi riportano ornamenti creati da artigiani locali, che hanno saputo mantenere viva la tradizione artistica fino a oggi. La bellezza del borgo si scopre addentrandosi senza meta nei suoi vicoli, cercando proprio quei dettagli architettonici che spuntano all'improvviso. Oltre alle decorazioni in pietra, il borgo è famoso per i costumi tradizionali, prodotti artigianalmente.

Caramanico Terme (Pescara). Sorge nel cuore del parco nazionale della Maiella, ai piedi della riserva naturale della valle dell'Orfento, una delle più belle e incontaminate dell'Appennino, ricca di corsi d'acqua e cascatelle, tra boschi e pareti rocciose. Famosa dal 1576 per le sue acque termali, il borgo visse un periodo fortunato nel XV secolo durante il Regno di Napoli grazie al commercio della seta. Nel cuore del borgo dalla struttura medievale merita una visita l'abbazia di santa Maria Maggiore con un magnifico portale gotico del 1452, un altare tardo cinquecentesco in pietra della Maiella e un crocifisso in legno dove il volto del Cristo è raffigurato. Non lontano sorgono due palazzi settecenteschi ricchi di stemmi araldici e la chiesa di san Tommaso d'Aquino con un portale romanico molto suggestivo, oggi usata come auditorium. Poco fuori dall'abitato, in località san Tommaso, c'è l'abbazia romanica di san Tommaso Becket che, nonostante i crolli per i terremoti, conserva opere artistiche interessanti.





Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila). Il terremoto del 2009 ha danneggiato la torre trecentesca, ma l'atmosfera suggestiva e raffinata che si vive nel borgo mediceo abruzzese è ancora intatta: l'architettura presenta elementi rinascimentali di gusto toscano con loggiati, portali ad arco, finestre decorate e bifore che ornano i palazzi in pietra calcarea bianca, affacciati sulle stradine tortuose. Il borgo è di fatto considerato tra i più belli d'Abruzzo per il valore di integrazione ambientale e per il decoro architettonico; le strade che lo attraversano, da percorrere solo a piedi, sono molto varie: dalla scalinata che costeggia la chiesa di Maria in Ruvo ai tortuosi lastricati che si insinuano tra le case e conducono alla torre del Trecento. Da qui e dalla quattrocentesca Casa del capitano la vista sulle valli del Tirino e dell'Aterno, verso il Gran Sasso, è mozzafiato. Infine, va ricordato che il borgo è famoso per la sua produzione di lenticchie biologiche, che appartengono a una qualità rara e antica che viene coltivata solo nei terreni aridi di alta montagna.

Navelli (L'Aquila). E' conosciuto in tutto il mondo per la produzione di zafferano che da sempre attira visitatori per la raccolta, nei mesi di ottobre e di novembre, dei piccoli fiori viola che producono il prezioso oro rosso. Navelli è anche un borgo

delizioso, all'incrocio del parco nazionale del Gran Sasso e quello regionale del Velino: il cuore dell'abitato è fatto di mille finestre che guardano a valle e da viuzze strette su cui si affacciano residenze signorili, chiese, botteghe e imponenti archi di pietra che uniscono le case. Meritano una visita palazzo Santucci, edificio baronale in pietra, riccamente arredato, e nei dintorni eremi e chiesette, alcune delle quali molto antiche.

Castel del Monte (L'Aquila). L'imponente torre del campanile di Castel del Monte svetta sulle casette addossate del borgo, carico di stradine, balconi, archi, scalinate esterne, e le gallerie che si affacciano sulle vette del Gran Sasso e la valle del Tirino. Il borgo era un unico blocco compatto di case che, per motivi difensivi e per la pendenza del terreno, erano costruite come torri, saldate tra loro dagli archi in pietra. Interessanti da visitare sono la chiesa seicentesca di san Rocco con una facciata rettangolare e, fuori dall'abitato, la Madonna del Suffragio del XV secolo con decorazioni barocche in stucco; all'interno si ammirano un altare in legno scolpito, alto 12 metri, e l'organo dorato del 1508. Poco fuori dal borgo è bene visitare la zona archeologica di Colle San Marco, con i resti di un insediamento risalente all'anno Mille. (ansa)

A NATALE COSA SI MANGIA IN ABRUZZO?

E' tradizione in Abruzzo servire il brodo di cardone con "pallottine", ovvero il cardo e le polpettine di carne di dimensioni uguali da gustare insieme. Si servono anche come primo piatto, i maccheroni alla chitarra conditi con un ricco sugo di carne. Oppure si può anche osare il timballo all'abruzzese: una pasta sfoglia all'uovo condita con un sugo di carne saporito. La pasta all'uovo del timballo abruzzese viene preparata con mezzo chilo di farina per quattro persone, impastata e poi stesa con cura senza farla troppo sottile. Dopodiché la pasta viene bollita, e poi sistemata in una pirofila, condita con del ragù di carne e

spesso arricchito con prosciutto cotto, uova sode, mozzarella e abbondante parmigiano.

Alla vigilia di Natale non mancano il baccalà fritto in pastelle accompagnato da un delizioso vino bianco. Per terminare regna il parrozzo, il dessert più amato dagli abruzzesi. Una volta, preparato dai contadini con la farina di mais, il suo nome viene dal Vate, il poeta Gabriele d'Annunzio, che aveva ricevuto un assaggio nella sua residenza di Gardone Riviera dal pasticciere Luigi D'Amico.



SAPORI E PROFUMI LUCANI DEL NATALE



Durante le festività tutte le famiglie si riuniscono per festeggiare con pranzi e cene che aiutano a riscoprire lo spirito delle feste. Il menù natalizio della Basilicata è molto vario ed è caratterizzato da varie preparazioni. Tra le ricette tipiche si trovano la minestra di scarole, verze e cardi in brodo e il baccalà con peperoni essiccati e sbollentati in olio bollente per pochi minuti, ricetta per antonomasia della tradizione. Anche gli strascinati al ragù misto sono un primo piatto preparato in occasione delle feste. Gli ingredienti principali sono tipici della lucania: salsiccia lucanica e strascinati, pasta fatta in casa a base di farina di grano duro e ottenuti, proprio come suggerisce il nome, trascinando un pezzettino di pasta sotto le dita. In tavola durante le feste non può mancare il picciliatiedd' una sorta di panettone con le mandorle tipico delle tradizioni contadine potentine. Il picciliatiedd' secondo la tradizione, la notte della Vigilia il capo famiglia, dopo aver recitato le preghiere di ringraziamento,

affettava il picciliatiedd' insieme alla famiglia riunita. Un altro piatto tipico della tradizione del sud sono le pettole di pasta lievitata farcite e preparate sia dolci sia salate. Le pettole, secondo la tradizione lucana, sono farcite con le alici e, dopo aver ottenuto con l'aiuto di un cucchiaino la forma di una pallina, vengono fritte in olio bollente. I dolci tradizionali e molto amati che chiudono il pranzo di Natale sono i calzoncelli fritti ripieni di salsa di ceci o castagne lesse. Sono conosciuti anche con il nome di chinulidd' o cauzncidd e sono dei piccoli fagottini di pasta sfoglia di farina di grano, ripieni di crema alle castagne. Questi dolcetti sono preparati, con alcune varianti, anche in Campania e rispetto alla ricetta originaria c'è chi aggiunge liquori come l'anice, uvetta sultanina, canditi o pere sciroppate. In Basilicata i calzoncelli hanno la forma di un vero e proprio raviolio, mentre quelli preparati in Campania sono leggermente più grandi e hanno la forma del tradizionale calzone. Buon appetito!



AL PRANZO DI NATALE IN CALABRIA NON SI GUARDA ALLA LINEA!

La Calabria, una regione meravigliosa racchiusa tra due mari, terra baciata dal sole che regala al lavoro dell'uomo nelle campagne dei prodotti unici dal sapore inconfondibile. La cucina calabrese è un mix tra la tradizione di contaminazione pagana e solennità religiosa, un connubio giunto fino ai giorni nostri derivato da una storia lunga 3 mila anni. L'evento per eccellenza che offre la possibilità di cogliere al meglio il risultato dell'intreccio tra sacro e profano a tavola, è sicuramente il Natale. Decidere di trascorrere questa festività in Calabria, significa avvolgersi in un clima familiare, festoso e ricco di spiritualità. Chi si raccoglie intorno al desco per il pranzo del 25 Dicembre deve mettere da parte ogni attenzione per la propria linea poiché come vuole la tradizione, per questo evento sono riservate tutte le buone ricette e gran parte dei dolci decisamente ipercalorici. Un'usanza molto radicata e chiaramente legata alla superstizione delle feste vuole che le portate da mettere in tavola siano tredici e ovviamente dagli antipasti ai dolci. Tra queste portate sono obbligatorie la frittura con cavolfiore e zepole, lo stoccafisso in umido, le salsicce con

cime di rapa, i lampascioni sott'olio (piccole cipolline sott'olio realizzate spesso in famiglia con un lieve tocco di piccante), la pasta al forno, gli spaghetti con la mollica di pane e le alici, le polpettine di carne e assolutamente la 'nduja, il salamino calabrese al peperoncino.

Tradizionalmente, era solito mangiare la pasta al forno fatta con uova, salsiccia e la tipica soppressata. Questo primo piatto, in un'epoca in cui gli antipasti non erano poi così importanti, era seguito da polpettine, capretto contornato da patate, legumi, carne di maiale e ortaggi, principalmente legumi.

Le famiglie che si riunivano intorno alla tavolata del giorno di Natale, erano troppo povere da potersi permettere un pranzo a base di carni pregiate, e quindi si accontentavano di uccellini e altri piccoli mammiferi derivati da una caccia condotta nelle campagne. Sempre in un periodo lontano, le frittiture e frittelle di pesci e paste erano quel tocco in più capace di rendere speciale il





pasto, un momento di gioia e riunione attorno ai fornelli, tanto che era preceduto da una sorta di rito dal sapore quasi cerimoniale, dato che il primo pezzo di pasta doveva essere fritto dall'uomo di casa dopo averlo segnato con una croce immaginaria, a modo di ringraziamento verso il Signore per aver concesso la grazia di cibarsi di una tale prelibatezza. Secondo un'altra versione di questa tradizione, lo stesso pezzo di pasta veniva dato in pasto al cane o al primo randagio che passava, mentre, ben più ricco di superstizione era il gesto di dare la forma di Gesù bambino alla pasta e a seconda del risultato a cottura ultimata, si cercava di prevedere gli eventi che avrebbero accompagnato la famiglia durante il nuovo anno. Infine, non potevano mancare i dolci, e come sempre, i più poveri si arrangiavano come potevano, sostituendo gli ingredienti più pregiati con altri più facilmente reperibili.

Ancora oggi, la tradizione in Calabria di servire per il pranzo di Natale la pasta al forno e le polpettine, è rimasta, ma ciò che si

è aggiunto o sostituito è lontano dai tradizionali piatti poveri. Ai giorni nostri il pranzo non inizia dai primi piatti, bensì dagli antipasti, tra i quali regna incontrastata la Nduja, accompagnata da crespelle ripiene, salumi DOP, pecorino crotonese e caciocavallo silano.

A seguire, la caratteristica fondamentale e imprescindibile dei primi piatti è che siano preparati con la pasta fresca fatta in casa, cucinata poi nei modi più disparati, dai "maccaruni" alle fettuccine. Per quanto riguarda i secondi piatti, anche se non si può negare che la carne sia la regina incontrastata, tra cappone, tacchino, maiale e capretto al forno con erbe selvatiche e patate, è possibile che venga preparato e servito anche qualche piatto a base di pesce, come lo "stocco con la 'ghiotta" accompagnato da un sughetto di olio, cipolla, pomodori, olive, capperi e uvetta. I contorni di solito sono capitanati da broccoli alla calabrese e tutti rigorosamente piccanti. Dulcis in fundo, non c'è che da sbizzarrirsi e perdere la testa tra la quantità di dolci serviti e l'impronunciabilità dei loro nomi per chi non fosse autoctono calabrese. Secondo la tradizione, addirittura si inizia già cinque giorni prima del Natale a prepararli. Gli ingredienti più ricorrenti sono i fichi, le noci, il miele e l'olio. Oltre ai dolci a base di cedro e bergamotto, è uso preparare i Quazunielli (calzoni ripieni di uvetta, noci, mosto e cannella), i Turdiddri (gnocchi fritti a base di farina e anice, ricoperti di miele di api e fichi), i fichi a crocetta ricoperti di cioccolato, i torroncini, oppure le scalidre – un dolcetto natalizio glassato con lo zucchero o accompagnato con del cioccolato fondente - e la pitta 'mpigliata. Quest'ultima è un dolce squisitamente tipico e ha origine nel paese di San Giovanni in Fiore, nel cosentino. È preparato con sfoglie di pasta di grano duro schiacciata con un mattarello e farcita con uva passa e mandorle; viene poi arrotolata e tagliata a fette ottenendo così un effetto a girella. Insomma, già solo leggendo di queste delizie dovrebbe esservi salito l'appetito, non siete anche curiosi di provarle?



IL GRANDE PROGETTO DI POMPEI



Il Grande Progetto di Pompei come modello per il restauro, la manutenzione e la valorizzazione, al centro del sistema dei siti UNESCO della Campania, può rappresentare un vero elemento di sviluppo culturale ed economico dei territori.

Nella sede di Parigi dell'UNESCO, la Campania è stata protagonista di una interessante e prestigiosa tavola rotonda che ha fatto il punto sullo stato di Pompei, sulle politiche culturali e sulle azioni mirate alla salvaguardia e alla promozione del patrimonio culturale. Dal crollo della Schola Armaturarum agli elogi dell'UNESCO: un percorso che ha fatto risalire Pompei in vetta non solo ai siti archeologici più visitati al mondo ma anche tra quelli meglio mantenuti e amministrati. Merito della Direzione del Parco e del pool di esperti, che ha percepito il sito come una vera e propria città, organizzando le azioni con una visione urbanistica d'intervento, con la parte di restauri vista nell'ambito di una più ampia messa in sicurezza e funzionalità.

Dalla collaborazione tra il Parco Archeologico di Pompei, uno dei più importanti siti archeologici al mondo, e il MADRE, museo regionale campano d'arte contemporanea, è nata l'esposizione Pompei@Madre. Materia Archeologica. Già da oggi è possibile visitare e approfondire gli oltre trenta secoli di



contemporaneità della Campania Felix e della cultura mediterranea. Il percorso della mostra è concepito e strutturato come una passeggiata circolare fra opere, manufatti, documenti e strumenti connessi alla storia delle varie campagne di scavo a Pompei – materiali che documentano la vita quotidiana della città antica e il ruolo che in essa rivestivano le arti e le scienze – messi a confronto con opere e documenti moderni e contemporanei provenienti dalle collezioni del Museo Archeologico Nazionale di Napoli, del Museo e Real Bosco di Capodimonte, del Polo Museale della Campania e di importanti istituzioni nazionali e internazionali quali la Biblioteca Nazionale e l'Institut Français di Napoli, la Casa di Goethe e la Biblioteca dell'Istituto Archeologico Germanico di Roma, la Fondation Le Corbusier e l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts di Parigi, oltre che da importanti collezioni private italiane e internazionali. Ognuna di queste opere e documenti ha continuato

a rivendicare, a partire dalla riscoperta del sito pompeiano nel XVII secolo, il valore e l'ispirazione contemporanei della "materia archeologica" pompeiana, fungendo da catalizzatore fra spazi, tempi e culture differenti, mettendoli a confronto e coniugando fra loro arti visive, letteratura, musica, teatro, cinema ma anche storiografia, cartografia, paleontologia, antropologia, biologia, botanica, zoologia, chimica, fisica, genetica. In questo senso Pompei rappresenta un laboratorio straordinario, una e vera e propria macchina del tempo che, restituendoci la storia di innumerevoli materie immerse nel flusso del tempo storico e naturale, sfuma la differenza fra passato e presente, fra natura e cultura, fra vita e morte, fra distruzione e ricostruzione. A partire dall'eruzione del 79 d.C., che ne decretò un oblio millenario, la riscoperta di questo sito nel 1748 ha trasformato Pompei in un palinsesto della modernità culturale disponibile a ulteriori attraversamenti e narrazioni.

LA CINA E' SEMPRE PIU' IMPORTANTE PER L'ECONOMIA REGIONALE

La Cina è vicina per l'Emilia-Romagna e le sue eccellenze. Quelle enogastronomiche, espressione di una filiera "dalla terra alla tavola" leader nel mondo per qualità e capacità d'innovazione, e quelle turistiche: dalle spiagge della Riviera Romagnola ai tesori d'arte dell'entroterra, alla straordinaria tradizione operistica e musicale. E per le sue imprese, capaci di imporsi sui mercati internazionali: da comparti come la meccanica di precisione, il biomedicale e il fashion a saperi artigiani sempre capaci di aggiornarsi, fino ai grandi marchi dei motori e dell'automotive. Paese asiatico che, con una popolazione di 1,4 miliardi di abitanti, in dieci anni ha visto crescere il Pil pro capite del 164% e rappresenta oggi il secondo mercato al mondo dopo gli Stati Uniti per consumi alimentari.



La missione - in occasione della seconda edizione della Settimana della Cucina italiana nel mondo, promossa dal ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, in collaborazione con quelli dell'Agricoltura, dello Sviluppo economico e dell'Istruzione - ha toccato le principali città cinesi: Canton, Shanghai, Pechino, passando anche per Hong Kong.

Quest'anno Prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop e Aceto

Balsamico Igp sono stati i tre prodotti protagonisti del ricco programma di degustazioni e iniziative presso il Riso, il nuovo mega store dedicato al cibo aperto la scorsa estate nella capitale economica della Cina. Insieme a loro, i grandi vini dell'Emilia-Romagna e alcune delle espressioni più caratteristiche della cucina emiliano-romagnola.

La Food Valley guarda sempre di più verso i mercati esteri. L'export agroalimentare

emiliano-romagnolo vale circa 6 miliardi di euro (+6,5% primi sei mesi 2017) e Stati Uniti e Cina sono le due mete privilegiate.

Dei circa 391 milioni di euro di prodotti agroalimentari italiani esportati nel 2016 in Cina (+750 % in valore in dieci anni), il 16% è infatti made in Emilia-Romagna con una crescita del 64% in cinque anni (dati Nomisma).

L'Emilia-Romagna rilancerà, a Shanghai e Pechino, le sue eccellenze all'insegna del turismo con lo slogan: Via Emilia - experience the Italian lifestyle. Il 2017 è stato un anno importante per il turismo in Emilia-Romagna con oltre 46 milioni di presenze nei primi 8 mesi dell'anno e un valore aggiunto di oltre 16 miliardi. Ma i margini di crescita sono importanti soprattutto verso il mercato cinese. Secondo le stime Euromonitor, infatti, la Cina potrebbe diventare, entro il 2020, la principale fonte di domanda turistica al mondo, forte anche della prospettiva di crescita del 35% della classe media. Buoni i trend di crescita, da questo mercato, anche a livello regionale: nei primi nove mesi del 2017, gli arrivi cinesi in Emilia-Romagna sono aumentati del +7,3% e le presenze del +9,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.

VIAGGIO USA: LA PRESIDENTE DEL FVG INCONTRA IL CONSOLE A NEW YORK



L'incontro tra la presidente del Friuli Venezia Giulia Debora Serracchiani e il Console generale italiano a New York, Francesco Genuardi, ha suggellato la missione istituzionale negli Stati Uniti della delegazione regionale. Il Console ha tenuto ad evidenziare come il Friuli Venezia Giulia negli ultimi anni abbia intensificato molto le relazioni internazionali con partnership attive, confermandosi un esempio di best practice per l'Italia. La presidente ha ricordato il successo dell'accordo con Eataly per la valorizzazione e promozione del nostro settore agroalimentare, "dove ormai i prodotti del Friuli Venezia Giulia si confermano protagonisti del mercato americano, tanto da consentirci di ampliare gli spazi di questa promozione fino a portarla nella nuova

vetrina di Los Angeles". Il Friuli Venezia Giulia, d'altra parte, conta numeri importanti di crescita, in particolare nell'export di vino che, come ha ricordato Shaurli, negli ultimi cinque anni è cresciuto del 52 per cento, con un dato che segna il primato tra le regioni italiane. Serracchiani ha poi evidenziato "i legami con il sistema della ricerca e delle università, in particolare gli accordi di studio e trasferimento tecnologico con la Columbia University ed il Massachusetts Institute of Technology-MIT di Boston, oltre alle opportunità che si stanno aprendo proprio dalle relazioni avviate in questi giorni con le aziende in cui lavorano italiani o italo americani, tra cui molti friulani e giuliani".



IL MENU' DI NATALE TIPICO FRIULIANO

Il Natale porta in tavola il meglio di una tradizione culinaria che, pur restando ancorata alle radici, vive profonde contaminazioni geografiche e culturali che danno vita a un mix tutto particolare. Il panorama culinario friulano è composto principalmente da minestre a base di legumi o altri ortaggi, polenta, da secondi di carne, zuppe di pesce e numerosi dolci, tra cui la famosa gubana, lo strucolo e lo strudel di mele. Il pranzo ha inizio con l'antipasto: sfilati alle olive avvolte con prosciutto crudo di Sauris e servite con la salsa di Montasio, formaggio tipico del territorio. A seguire, le prime portate spesso costituite da gustosi gnocchi di patate in salsa di Montasio e porri. In alternativa, è frequente mangiare gli gnocchi di prugne, fatti con prugne snocciolate a cui si aggiunge dello zucchero, per poi insaporirli in padella con del burro. La carne non può certo mancare a Natale, per esempio sotto forma di trippa con sugo e formaggio, un piatto a lungo ritenuto povero ma oggi molto apprezzato. È preparato facendo cucinare la trippa in padella in un soffritto di cipolla, carote e sedano e servendola poi con una buona manciata di parmigiano grattugiato. Altro piatto tipico della gastronomia natalizia della regione è la brovada e musetto, ossia una pietanza a base di rape lasciate a macerare e musetto, ovvero il cotechino, che viene lessato e cucinato con la brovada e servito. Il dolce di Natale per eccellenza della regione è la Gubana, una pasta di forma tondeggiante ripiena di noci,

uvetta, pinoli e liquore.

Il presnitz, invece, è un dolce dalla preparazione abbastanza semplice ed esistente in diverse varianti a seconda della zona d'origine. Consiste in una pasta sfoglia sottile e ripiena, nella versione più famosa, di canditi, noci e mandorle.



LA POMPEI DEL LAZIO, A OSTIA ANTICA

“La novità è quella di creare una base internazionale di persone che possano prendersi cura della crescita e della formazione di alcune loro piccole ‘mentor’, ragazze che vengono seguite nel loro percorso da personaggi di riferimento”. Lo ha spiegato Cristina Rossello, avvocato fondatore del Progetto ‘Donne e Futuro’, a margine del convegno in corso a Savona. L'appuntamento è giunto alla sua decima edizione, diventando negli anni punto di riferimento per la promozione di progetti di solidarietà e collaborazione di genere oltre che di valorizzazione dell'eccellenza femminile.

“La vita non è trovare te stessa. La vita è creare te stessa”. Al centro dell'incontro nuove tecnologie, sviluppo, intelligenza artificiale ma anche la presenza delle donne in questi diversi campi, dalla



ricerca all'imprenditoria, su cui si gioca lo sviluppo del Paese sul piano globale. Tra i progetti portati avanti dall'Associazione Donne e Futuro anche quello di sostenere con un'azione di tutoraggio giovani talenti femminili appartenenti a diverse discipline lavorative, culturali, sociali, sportive con l'affiancamento di un 'mentore' ad ognuna delle giovani 'pupils' scelte nell'ambito del progetto. “Noi siamo arrivate a 103 - aggiunge ancora la fondatrice di Donne e Futuro - il mio obiettivo era di arrivare a 100 e io lo avrei già raggiunto. Il progetto è nato qui, per me è importante che prosegua qui.” Tra gli ospiti presenti all'appuntamento a Savona anche Lyl Christensen, coacher, trainer e developer top technology companies and family offices, e Emerine Kabanshi, ministry of Zambia. (ADNKRONOS)



AGRICOLTURA: AL POMODORO DI FONDI UN PREMIO DI ECCELLENZA

Nel corso del Merano Wine Festival, il pomodoro Torpedino, prodotto a Fondi, in provincia di Latina, ha ricevuto il premio dedicato alle eccellenze enogastronomiche dalle commissioni di degustazione europee

Premiato il pomodoro Torpedino, prodotto nella piana di Fondi, dall'azienda di Mariano Di Vito che ha ricevuto “The WineHunter Award”, un premio assegnato ogni anno alle eccellenze enogastronomiche. E' un

nuovo riconoscimento per un prodotto del Lazio. Si tratta di un mini San Marzano dalle alte qualità organolettiche e dal sapore intenso e unico. Nella categoria Award rosso, ha ricevuto un punteggio pari a 89/100, il Torpedino sia rosso che verde e il Torpedino salsato in vetro. Si tratta di un prodotto, quindi, di un territorio che ha da sempre lavorato per la coltivazione e la lavorazione del pomodoro.

“Le mie congratulazioni a Mariano Di Vito - ha dichiarato Carlo Hausmann, assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Lazio - per aver condotto e creduto al progetto di coltivazione



del pomodoro Torpedino e alla sua capacità di promuoverlo, attraverso anche gli abbinamenti e l'integrazione con gli altri prodotti di eccellenza del Lazio quali gli oli, i vini, i prodotti caseari. Una strategia comunicativa capace di trascinare i prodotti di nicchia verso un pubblico di estimatori sempre più ampio e che ha già superato i confini nazionali. Un esempio eccezionale di politiche di marchio di cui andiamo molto orgogliosi”.

I LIGURI E I LOMBARDI NELLA SICILIA DEL MEDIOEVO

Un importante appuntamento, dedicato alla riscoperta della presenza degli Aleramici in Sicilia, si è svolto al Museo Navale Romano. L'Incontro, sul tema "Aleramici" (e Albenganesi) in Sicilia tra Medioevo ed Età Moderna, è stato organizzato dall'istituto Internazionale di Studi Liguri di Albenga con la collaborazione del Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato" e rientra tra le iniziative previste dal progetto Aleramici in Sicilia. "La conferenza-spiegano gli organizzatori- intende ricostruire i legami tra gli Aleramici e la Sicilia: legami che risultano assai più complessi ed articolati rispetto a quanto potrebbe apparire da una prima analisi superficiale. I collegamenti risalgono all'undicesimo secolo, quando nobili, coloni e soldati provenienti dalla Marca Aleramica (comprendente il Monferrato, le Langhe e il Savonese), e piccole aree occidentali della Lombardia e dell'Emilia, raggiungono la Sicilia. Il processo migratorio assume particolare rilievo per la presenza degli esponenti di alcune importanti famiglie feudali Aleramiche: i del Vasto, gli Agliano, i Del Carretto, gli Incisa; oltre alla partecipazione dei Marchesi di Monferrato. Particolare importanza ebbero i Del Carretto che, grazie ad una serie di matrimoni con prestigiose casate siciliane, si stabilirono nell'isola dove ebbero la signoria di Racalmuto e di altre terre". Viene così a



formarsi un'isola linguistica Gallo-italica all'interno della Sicilia che è definita come Sicilia lombarda o Lombardia siciliana, da cui derivano le espressioni, in uso ancora oggi, di "colonie lombarde di Sicilia", "comuni lombardi di Sicilia" e "dialetti lombardi di Sicilia".

"Di diverso tipo - spiegano all'Istituto Studi Liguri- fu l'emigrazione verso la Sicilia, in particolare verso i centri costieri, che si ebbe a partire dalla fine del XV secolo, quando l'intensificarsi dei rapporti commerciali tra l'isola e Genova portò numerosi mercanti a stabilirsi in Sicilia,

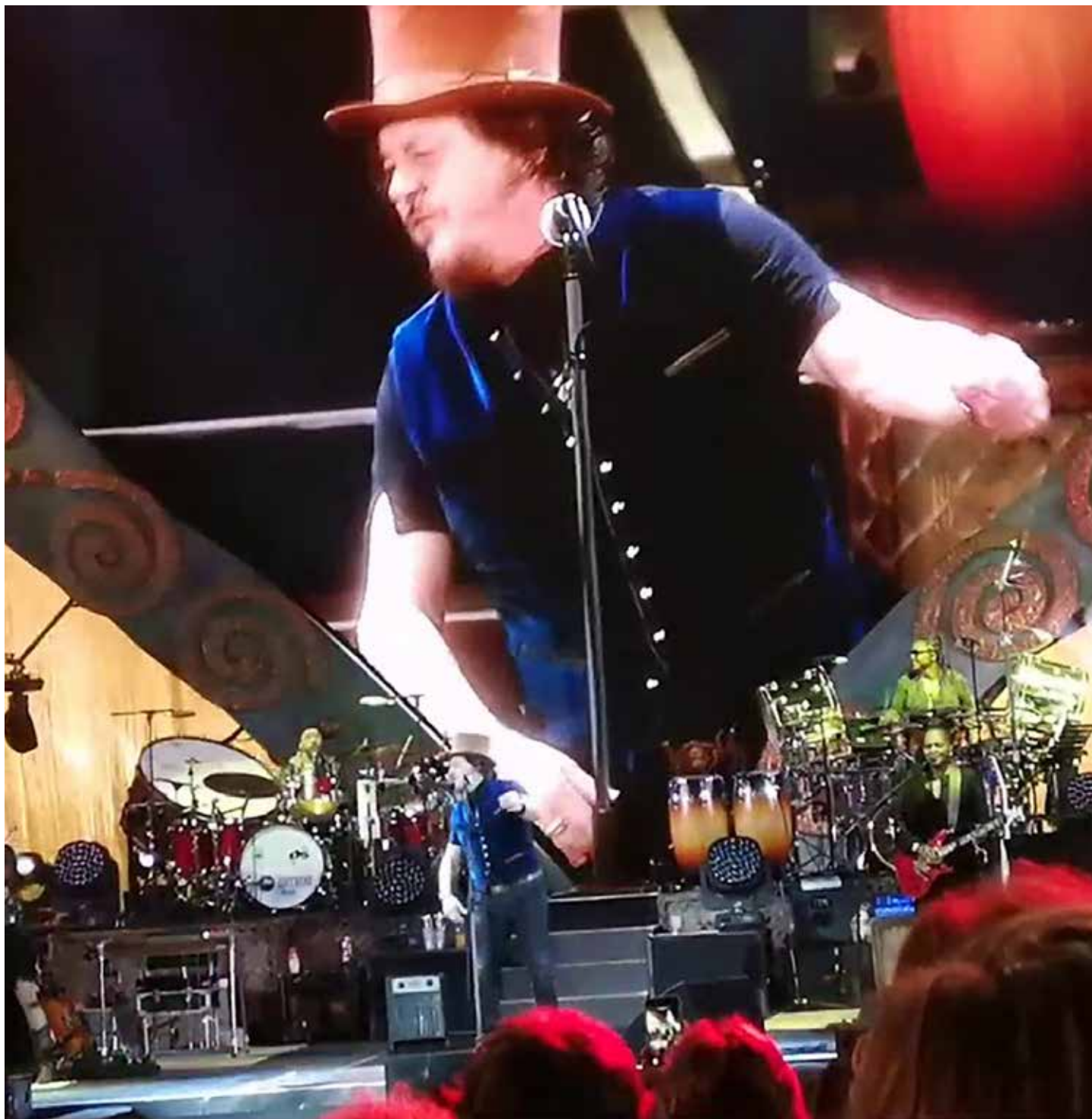
raggiungendo in molti casi posizioni di primo piano all'interno della società isolana, imparentandosi con famiglie del patriziato locale e ottenendo terre e feudi dai re di Spagna. Anche Albenga e la Riviera di Ponente parteciparono a questo fenomeno, come testimoniato dalle vicende di famiglie come i Peloso e i Cepolla di Albenga, i Benenato e i Massa di Finale, i Conte e i Ferrero di Savona". Il progetto Aleramici in Sicilia rappresenta anche un'opportunità per lo sviluppo di progetti in ambito turistico ed enogastronomico sotto l'egida dei siti UNESCO dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato e della Palermo Arabo-Normanna e le Cattedrali di Cefalù e Monreale. L'incontro rappresenta anche un'importante occasione per promuovere un percorso di rilievo europeo: nel corso dei secoli gli Aleramici si confrontarono con Normanni, Svevi, Angioini, Aragonesi, conservando una loro identità, ma dimostrandosi sempre aperti al confronto con altre culture. L'appuntamento costituisce infine una tappa di un percorso che si svilupperà, nei prossimi mesi, in Piemonte in Sicilia ed in Liguria offrendo numerosi spunti di approfondimento tra terre lontane geograficamente, ma con molteplici punti di contatto. (ligurianotizie.it)



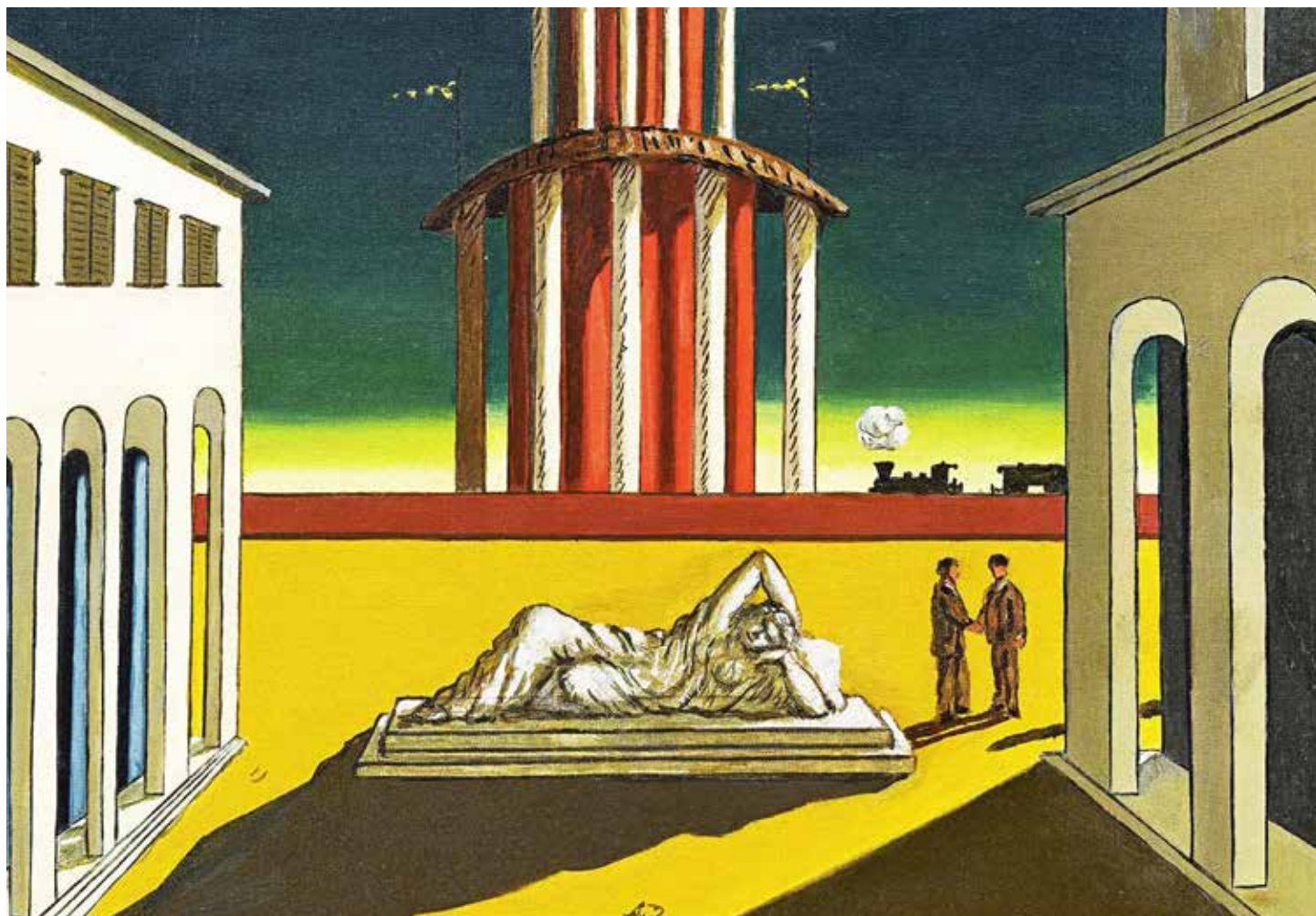
ZUCCHERO DI NUOVO IN TOURNEE GIÀ DA FEBBRAIO

Trent'anni di musica, tra duetti, live e rarità, fino al record di 22 date all'Arena di Verona: questo è il tragitto narrato da 'Wanted', la raccolta di Zucchero Sugar Fornaciari uscita a novembre. La versione 'super deluxe' contiene un denso e pregiato booklet fotografico: da uno scatto a San Francisco ai tempi di 'Donne' a uno con Pavarotti, dal fax in cui Brian May lo invitava al Freddie Mercury Tribute alla nomination ai Grammy. "Questo sigilla i miei

ultimi 30 anni - dice Zucchero, presentando la raccolta a Milano. Adesso si aprirà per forza un nuovo capitolo: mi piacerebbe poter fare l'album più bello della mia vita e chiudere con quello, o potrei fare solo concerti, o ancora pubblicare un album di cover con le canzoni che avrei voluto scrivere io, come quelle dei Creedence Clearwater Revival"



DA PICASSO A FONTANA, I TESORI ESIBITI A BRESCIA



I capolavori dei più celebrati maestri dell'800 e '900, come Appiani, de Chirico, de Pisis, Carrà, Morandi, ma anche Picasso, Burri, Fontana, Manzoni, racconteranno il collezionismo bresciano in una grande mostra allestita dal 20 gennaio al 10 giugno negli spazi di Palazzo Martinengo. Con un centinaio di opere si potranno attraversare i più diversi movimenti artistici del XX secolo, dal Futurismo alla Metafisica, che maggiormente hanno influenzato i gusti delle numerose famiglie bresciane appassionate d'arte.

Intitolata 'Picasso, de Chirico, Morandi. 100 capolavori del XIX e XX secolo dalle collezioni private bresciane', l'importante rassegna è stata organizzata dall'Associazione Amici di Palazzo Martinengo. L'iniziativa vuole infatti proseguire l'indagine sul collezionismo privato bresciano avviata nel 2014 con la mostra che proponeva una selezione di dipinti antichi rinascimentali e barocchi, tra cui spiccavano i lavori di Moretto, Savoldo, Romanino e Ceruti. Per questo nuovo appuntamento, il focus sarà invece spostato sull'arte fiorita tra l'800 e il '900, prendendo avvio dai lavori dei maestri del neoclassicismo (Appiani, Basiletti, Gigola e Vantini) fino ad arrivare a quelli informali di Burri,

Manzoni, Vedova e Fontana degli anni '50 e '60 del XX secolo, passando attraverso correnti artistiche quali il Romanticismo, il Futurismo, la Metafisica e il 'Ritorno all'ordine'.

Per quasi cinque mesi, Palazzo Martinengo diventerà così una sorta di 'museo ideale', in cui confluirà una ricca selezione di capolavori ricercati, acquistati e amati dai più illustri collezionisti bresciani che, quadro dopo quadro, hanno dato vita a raccolte uniche per qualità, varietà e vastità. Il collezionismo bresciano si può suddividere in due distinte categorie: quello di estrazione aristocratico-nobiliare, che riguarda soprattutto la pittura dell'800, e quello frutto dell'intuito e della passione per l'arte di industriali, professionisti, ma anche di semplici appassionati. Il percorso espositivo si aprirà con opere di autori che hanno rappresentato la gloria della scuola pittorica bresciana del XIX secolo, per poi lasciare spazio ai capolavori dei grandi maestri del '900 di caratura internazionale, protagonisti dei vari movimenti succeduti nel corso dei decenni: Balla, Boccioni, Depero, De Chirico, Savinio, Severini, Morandi, Carrà, De Pisis, Sironi, Burri, Manzoni, Vedova e Fontana. (ANSA)

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO PAOLO GENTILONI HA APERTO L'ANNO ACCADEMICO A CAMERINO



“Un intervento di grande spessore, di grande concretezza che ci consente di guardare al futuro con fiducia e orgoglio”. È quanto ha commentato il presidente della Regione, Luca Ceriscioli, in merito al saluto del presidente del Consiglio, Paolo Gentiloni, tenuto a Camerino all'inaugurazione del 682° Anno accademico. “Non solo ha onorato, con la sua presenza, questa manifestazione, ma ha fatto un discorso tutt'altro che formale. Pieno di messaggi positivi e di impegni importanti”. Il presidente Gentiloni ha rivolto un messaggio estremamente positivo, perché ha fatto del rilancio dell'Università di Camerino un punto importante e simbolico rispetto al terremoto. Avere un Governo in grado di dare risposte significative, ci permette di procedere con fiducia lungo il cammino di rinascita del territorio.

“L'impegno sulle aree delle Casermette - ha detto Ceriscioli - garantisce un intervento di riqualificazione in grado di offrire tutti gli strumenti che servono alla didattica, alla ricerca e alle prospettive di sviluppo dell'Ateneo indicate dal nuovo rettore. Il rapporto con il Cnr, poi, rafforza la grande qualità didattica e di ricerca dell'Università. L'intesa segnerà la presenza Consiglio nazionale su questo territorio con attività di ricerca nazionale e internazionale. Si rafforzeranno le infrastrutture della conoscenza, a testimonianza di come possiamo uscire più forti

dall'esperienza del terremoto. La risposta che vogliamo dare, con la ricostruzione, non è solo di rinascita, ma di un rilancio importante per l'Università di Camerino e per le Marche”.

“Tra le iniziative, la prima è relativa al diritto allo studio: la Regione attraverso l'utilizzo di fondi mirati fa da tramite e traghetta risorse e progettualità dal Miur all'Erdis che sta prendendo sempre più forma e sul quale ci stiamo impegnando assiduamente insieme a tutti gli atenei marchigiani che stanno ritrovando la loro fisionomia e vocazione. Questa giunta, appena insediata, non solo ha immediatamente messo un milione di euro ma, per gli anni successivi, ha stanziato 3 milioni l'anno, 9 milioni in totale del bilancio regionale.”

“Il fatto poi che una università ”resista” come ha detto il presidente Gentiloni e dia la caratteristica primordiale ad un territorio è molto importante. Il diritto allo studio deve supportare questa “eccellenza di posizione” che rende l'università non solo attrattiva dal punto di vista della valutazione del lavoro svolto, ma la rende attrattiva nel valore di fondo: essere il luogo dal quale una comunità riparte e si misura come fu nel 1300. Oggi il Rettore ha riconosciuto questo lavoro che stiamo facendo.”

IL MOLISE RACCONTATO IN UN BISCOTTO!



Le ricette natalizie molisane sono conosciute per loro eccellenza, varietà e legame alla tradizione del territorio. Abbiamo solo l'imbarazzo della scelta per proporre ai nostri famigliari un ricco pranzo di Natale. Iniziamo dunque dagli antipasti: le scarpelle, ovvero delle frittelle di pasta non molto grandi servite semplici oppure con l'aggiunta di cavolfiori, baccalàe alici. Se vogliamo tirare fuori il ricettario dei piatti della tradizione possiamo proporre la zuppa alla santè, tipica delle feste natalizie in Molise che tante famiglie molisane preparano nei giorni di festa oltre a mostaccioli, ostie ripiene e panettoni. Si tratta di una zuppa a base di brodo di gallina, con crostini di pane e polpettine di carne e formaggio caciocavallo. Però, perché non passare subito ai dolci? Magari a qualche biscotto? Infatti proponiamo il Molise in 9 biscotti tradizionali a cominciare dalla ricetta dei mostaccioli del Caffè Pantheon di Larino.

Biscotti dal sapore deciso, arricchiti da ingredienti come sugna, pepe e acquavite, ma anche ingentiliti dal miele, dalle mandorle e dalla cannella.

Le cacaruozze

Iniziamo da biscotti che non hanno una forma ben precisa,

ma che ne assumono una diversa secondo la fantasia di chi li realizza. Sono diffusi in tutta la regione, soprattutto nella zona di Campobasso, e vengono consumati alla fine del pasto, associati a un vino dolce locale. Per prepararli servono farina, zucchero, uova più albumi, olio extravergine, scorza e succo di limone, lievito e acqua. Si amalgamano farina, metà dose di zucchero, olio, uova e scorza di limone. Si dà all'impasto la forma voluta e si inforna a 200 gradi per venti minuti. Nel frattempo si prepara la glassa facendo bollire lo zucchero rimasto con un po' d'acqua e il succo di limone, finché non diventa filante. A parte si montano gli albumi e si incorporano alla glassa. Sforati i biscotti si spalmano di glassa prima che si raffreddino. Infine si aggiungono (a piacere) codette di zucchero colorate.

Le cancelli o ferratelle

Diffusi anche in Abruzzo, dove sono più conosciuti con il nome di ferratelle, si preparano con farina, uova, olio di semi, zucchero, scorza di limone e un pizzico di sale. Si inizia mescolando con una frusta alle uova l'olio, lo zucchero, il sale e la buccia del limone. Si aggiunge la farina poco per volta, per evitare che l'impasto diventi eccessivamente denso. Per la cottura occorre un particolare stampo, di solito in acciaio o ghisa, che viene

scaldato e che dà l'inconfondibile forma ai dolcetti; si può usare uno stampo per waffle. Si mette a scaldare lo stampo sul fornello e lo si spennella – solo la prima volta – con dell'olio di semi, si versa un cucchiaino di impasto al centro dello stampo, si chiude schiacciando per qualche secondo: saranno pronte quando i bordi risulteranno dorati (solitamente in un paio di minuti). Una volta cotte, si possono farcire con creme, miele, frutta fresca. Sono tradizionalmente preparati ai matrimoni per i quali spesso si realizzano stampi ad hoc, con le iniziali dei futuri sposi incise sopra.

Le ceppellate di Trivento

Dolcetti di pasta frolla a forma di mezzaluna, ripieni di marmellata alle amarene, che si preparano nel periodo natalizio a Trivento, un comune collinare della provincia di Campobasso. Le c'ppliat, come le chiamano i molisani, hanno un gusto particolarmente intenso, dovuto alla sugna nell'impasto.

Per creare questi dolcetti occorrono farina, tuorli, zucchero, sugna, lievito, scorza di limoni, e poi zucchero a velo e confettura di amarene per completare. Per prepararli basta amalgamare gli

ingredienti, e una volta che l'impasto è liscio avvolgerlo nella pellicola e raffreddare in frigo per almeno un'ora. Successivamente si stende la pasta in una sfoglia di 2-3 millimetri di spessore e si ricavano dei tondini di circa 10 centimetri, al centro dei quali si metterà un cucchiaino di marmellata. Si richiudono a mezzaluna e si infornano a 170 gradi per 15 minuti, o finché la superficie non diventa dorata. Si servono spolverizzati di zucchero a velo.

Il colac

L'aroma di cannella e chiodi di garofano conferisce il sapore deciso a questi biscotti. La loro origine è incerta, ma pare che una prima versione di questi dolcetti sia stata sperimentata nel borgo di Montemitro, in provincia di Campobasso, intorno agli inizi del '900. La pasta è una semplice sfoglia fatta con farina, uova, zucchero, sugna e vino bianco secco. Una volta creato e steso l'impasto si tagliano dei dischetti da 10 centimetri ciascuno e si mette un cucchiaino di farcia all'interno. La farcitura cambia secondo la disponibilità della dispensa: di solito pezzetti di mele, fichi secchi, mandorle, noci, pane sbriciolato, scorza d'arancia e le due spezie immancabili, tutto amalgamato con miele. Si richiudono e si infornano per 30 minuti circa a 150 gradi.





I mostaccioli molisani

I mostaccioli, o mustaccioli, sono dolcetti diffusi in molte zone d' con diverse varianti. Questa versione molisana è simile a quella campana, tranne che per l'assenza della marmellata di albicocche e del pisto, il mix di spezie che viene sostituito solo da cannella e chiodi di garofano. Il procedimento non è lungo, ma l'impasto ha bisogno di riposare in frigo per un giorno intero, in modo da rassodarsi. Ecco la ricetta del Caffè Pantheon di Larino. Per l'impasto:

375 g di farina 00; 250 g di farina grano duro; 4 uova; 3 tazzine di caffè; 310 g di zucchero; 375 g di miele; 375 g di mandorle; bucce di arance, mandarino e limone; cannella; chiodo di garofano.

I pepatelli

Una decisa nota di pepe è il sapore che caratterizza questi biscotti che viene però resa armonica dalla presenza del miele e delle mandorle dolci. È una ricetta semplicissima, che i molisani utilizzano fra Natale e Capodanno, per avere dei dolcetti che durino a lungo da bagnare nel vino dolce. Per farli servono farina, miele, mandorle, un po' di lievito, scorza d'arancia e cannella a piacere. Il miele deve essere fluido o, eventualmente, essere sciolto a bagnomaria con un po' d'acqua. Si impastano gli ingredienti insieme, dopo aver tritato le mandorle in

maniera grossolana, e si creano dei lunghi bastoncini, di circa 10-12 centimetri. Si mettono su una placca da forno precedentemente foderata e si cuociono a 170 gradi per 30 minuti. Una volta pronti si sfornano e si tagliano in senso obliquo, come si fa per i cantucci. Infine si mettono nuovamente in forno, questa volta spento, a biscottare per qualche minuto.

Roccocò alla molisana

Anche in questo caso una ricetta condivisa con la tradizione campana: i roccocò. La versione molisana differisce da quella della confinante Campania per la presenza del cedro candito e del duo cannella-chiodi di garofano, aroma tipico dei dolci locali, a cui a volte viene aggiunta anche la vaniglia. Inoltre, in Molise si usa il mosto cotto, come previsto dalle ricette più antiche, mentre nella versione campana è con vino moscato.

Gli ingredienti sono farina, acqua, zucchero, mandorle tostate e tritate, cedro candito, lievito, rosso d'uovo, scorza di arancia e il mix di cannella, vaniglia e chiodi di garofano. Si unisce la farina con mandorle, scorza d'arancia e cedro candito, poi si aggiungono i tuorli e l'acqua poco a poco, finché l'impasto non risulta omogeneo. A questo punto la massa dovrà riposare in frigo per un giorno intero, avvolta dalla pellicola trasparente. Trascorso questo tempo si lavora di nuovo l'impasto per qualche minuto e si creano

delle ciambelline o, in alternativa, delle palline leggermente schiacciate con una mandorla al centro. Si spennellano con un tuorlo d'uovo sbattuto e si infornano a 180 gradi per 15 minuti.

Taralli alla molisana

Anche i taralli sono una pietanza diffusa in diverse regioni del sud: se in molti conoscono la versione salata anche al di fuori di queste zone, la variante dolce è meno nota. La particolarità dei taralli alla molisana è l'aromatizzazione all'acquavite e l'uso dello strutto al posto, che dona un sapore più deciso. Per farli a casa servono farina, zucchero, uova, strutto, olio extravergine, acquavite e un pizzico di sale. Si dispone la farina a fontana sul tavolo e si aggiungono gli altri ingredienti. Si impastano insieme fino ad ottenere una massa liscia e consistente, ma non troppo compatta. Si avvolge in un panno e si tiene in un luogo fresco e asciutto per un paio di ore (ma non in frigo, altrimenti diventa troppo rigido). Una volta trascorso questo tempo si rimpasta brevemente e si divide a pezzi, che diventeranno delle ciambelline. A questo punto, come nelle versioni più classiche, si fa bollire una casseruola colma d'acqua e vi si immergono i taralli per una decina di minuti. Si sgocciolano e si fanno riposare per qualche minuto. Infine si unge una teglia con olio e si cuociono ulteriormente in forno per altri 10 minuti a 170 gradi. (gamberorosso.it)

A TORINO LA SEDE DEL FAMOSO PREMIO BOCUSE D'OR



Torino ospiterà la prossima edizione del più importante e celebrato premio di alta cucina. È arrivata al capoluogo piemontese l'assegnazione della finale europea del Bocuse d'Or dell'11 e 12 giugno 2018. Torino e il Piemonte, dopo la finale europea di quest'anno ospitata a Budapest, si confermano così capitali internazionali del gusto. Il Bocuse d'Or prende il nome dal suo ideatore, il francese Paul Bocuse, oggi novantenne, fra i più grandi chef del XX secolo (3 stelle Michelin per cinquant'anni con il suo ristorante a Collonges-au-Mont-d'Or). Lanciato nel 1987, il concorso biennale propone un format ancor oggi rivoluzionario per l'ambito gastronomico, ispirato al modello dei grandi eventi sportivi, con 24 chef da altrettante nazioni che si confrontano in una spettacolare sfida culinaria. La sfida si tiene negli anni dispari a Lione, in occasione del Sirha, grande fiera professionale della ristorazione e della gastronomia, ma dal 2007 è preceduto da tornei di qualificazione continentali, organizzati negli anni pari: Bocuse d'Or Asia-Pacifico, America Latina e, naturalmente, Europa.

Il Bocuse d'Or, come sottolinea l'assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, rappresenta un importante riconoscimento che testimonia come il Piemonte possa essere una Silicon Valley del gusto, un polo cioè di eccellenza per l'enogastronomia. L'evento rappresenta inoltre un'opportunità che va oltre la competizione culinaria, già di altissimo livello, in quanto è un evento in grado di generare un interesse mediatico su scala mondiale, con notevole visibilità e ottime ricadute, in un'ottica di promozione e valorizzazione del patrimonio

culturale, enogastronomico e turistico del nostro territorio. La competizione offre poi una preziosa opportunità per far conoscere ai più grandi professionisti del settore i prodotti del nostro territorio.

La gara prevede che tutte le nazioni partecipanti in 4 ore debbano creare un piatto di pesce e, con mezz'ora in più, uno di carne, il cui ingrediente di base è comune a tutti e viene scelto dal comitato organizzatore. Gli altri ingredienti vengono scelti dai concorrenti all'interno di un panier che vede protagoniste le produzioni agroalimentari locali, che andranno a comporre le preparazioni valutate da una giuria composta da dodici chef e da un presidente.

Sul territorio regionale la preparazione a questo importante evento è anche l'occasione per approfondire il progetto per la creazione di un "Centro Nazionale per la Cucina di Eccellenza": un luogo in cui il Team Italia possa prepararsi al meglio per le selezioni europee, disponendo non solo di attrezzature adeguate, ma anche di tecnici e collaboratori specifici. Luogo ideale per ospitare questa nuova istituzione è sicuramente il Castello di Roddi con la neonata Scuola di Cucina Terra. La struttura, come spiega la direttrice di Sviluppo Piemonte Turismo, è in grado di offrire locali già allestiti al meglio con tutti gli elementi tecnici necessari in grado di rendere questa iniziativa non solo un centro di addestramento, ma anche un luogo in grado di generare dibattito e cultura attorno ai temi principali legati all'enogastronomia di eccellenza.

UN GRUPPO DI TARANTO PRODUCE IL NUOVO FILM DI AL PACINO



La tarantina “Sun Film Group è produttore esecutivo del nuovo film di Al Pacino”. Lo ha annunciato la produttrice Patrizia Fersurella nel corso di ‘CinePalium Fest’, il festival cinematografico di cui è presidente, in corso a Palo del Colle (Bari). Sul prossimo film di Al Pacino, Fersurella ha aggiunto: “Non posso svelare molto ma posso dire che la sceneggiatura è bellissima e ci aspetta un grande lavoro in giro per l’Italia, tra location mozzafiato, con

professionisti di spessore e attori importanti”.

“Sono moltissime le professionalità legate al cinema presenti in Puglia - ha proseguito Fersurella - e il nostro obiettivo, sia come casa di produzione, sia attraverso la formazione accademica, è quello di sostenere tutti coloro che ricoprono un ruolo lavorativo e artistico nella filiera di produzione cinematografica”.

I TRULLI DI ALBEROBELLO NEL MONDO DISNEY



Dal prossimo 11 dicembre i trulli di Alberobello (Bari) saranno in tutte le case d’Europa, Africa e Medio Oriente grazie alla serie di animazione in 2D per bambini, ‘Trulli Tales. Le avventure dei Trullalleri’, ambientata fra le antiche costruzioni coniche in pietra pugliesi. Un regno incantato ai piedi di un uliveto secolare, un ricettario segreto, una fornaia e quattro piccoli giovani apprendisti della scuola di cucina di ‘Trullolandia’ animeranno i 52 episodi, da 11 minuti, nati da una idea delle sorelle leccesi Maria Elena e Fiorella Congedo. “Ci auguriamo - spiega Maria Elena - che i bambini capiscano che cucinare è bello e significa anche prendersi cura dell’altro, proprio come facciamo noi in Puglia”. (ANSA)

I SEGRETI DEL VINO SVELATI DALLA MATEMATICA

La saggezza popolare, con il celeberrimo detto 'buon vino nella botte piccola', aveva intuito qualcosa: contano anche le dimensioni. Ma ora c'è anche la prova scientifica, un'equazione per far invecchiare bene una bottiglia. E tecniche di misurazione per botti e cantine per esaltare un'annata o un'intera produzione. Sono la dimostrazione che il vino si accosta bene non solo con la carne o il pesce, ma anche con la matematica. La spiegazione in una ricerca pubblicata su una prestigiosa rivista scientifica internazionale da un ricercatore e da una laureata dell'Università di Cagliari. L'articolo è uscito su "International Journal of Mathematical Education in Science and Technology" della Taylor & Francis. Firmato da Lucio Cadeddu, ricercatore del dipartimento di matematica e informatica dell'ateneo cagliaritano e da Alessandra Cauli, laureata magistrale in matematica nella stessa università (ora dottoranda a Torino), prende in esame gli antichi sistemi usati per misurare il contenuto di una botte. Ma parla anche di formule matematiche che regolano l'invecchiamento del vino e del sistema dinamico che "modellizza" il problema della degustazione. C'è un'equazione per tutto. Anche per la corretta realizzazione di una cantina. In particolare per la sua profondità sotterranea: numeri e operazioni per ottimizzare il mantenimento



della temperatura ideale. Riducendo al minimo le oscillazioni, senza ricorrere a costosi, complessi e poco naturali sistemi di condizionamento dell'aria. Una cantina ideale - spiegano gli esperti - dovrebbe mantenere la stessa temperatura in tutti i periodi dell'anno, ma il calore si propaga attraverso il suolo come un'onda. Per questo motivo la giornata più calda all'esterno non sarà necessariamente quella più calda all'interno. Il picco di temperatura, infatti, avrà luogo all'interno con un certo ritardo e un soggetto a una qualche forma di attenuazione.



NATALE IN SICILIA, TRA ARANCINI E VIGNETI

Si propongono durante il periodo natalizio delle pietanze intramontabili tra antipasti, primi, carni e dolci, da fare sognare anche i meno golosi. Il percorso gastronomico inizia con le crispelle alla ricotta fresca, immancabili nel cenone natalizio a Catania.

Fatte con farina e lievito di birra e ripiene di acciughe o di ricotta fresca, vengono poi fritte in enormi pentoloni colmi di olio nelle numerose crispellerie della città.

Il ripiddu nivicatu è una rivisitazione della pasta con il nero delle seppie.

Nasce nel 1974, quando ancora da queste parti non esisteva la scenografia del piatto, su idea di Giuseppe La Rosa, padre degli attuali titolari de 'La Siciliana', tempio della gastronomia

tradizionale catanese. Il ripiddu nivicatu richiama sia nel nome che nella forma l'Etna in eruzione sul piatto. La ricotta fresca viene fatta riscaldare su forme di ghisa create appositamente ed unte di olio affinché il preparato non si attacchi al fondo. Nelle forme viene poi posto il risotto al nero delle seppie per essere successivamente sformato. E sul cratere viene infine fatta colare una striscia di lava: salsa di pomodoro resa leggermente piccante con l'aggiunta di peperoncino. La ricotta fresca dona morbidezza al piatto dal condimento nero, usualmente abbinato alla ricotta salata o, per i più tradizionali, al pecorino.

La pasta ncaciata ha origini nel messinese, ma fa parte, sia pure con qualche variazione nel condimento, della tradizione natalizia di ogni città siciliana. Ragù, uova sode, melanzane e ovviamente cacio in quantità per il piatto che rappresenta al meglio il gusto della cucina delle nonne siciliane. Nel gelese e ad Agrigento viene aggiunto il cavolfiore, nel catanese le melanzane.





Il baccalà fritto è un classico del pranzo, o della cena di Natale, e viene ripresentato anche al cenone di Capodanno. Fra le preparazioni del baccalà, scegliamo quella di Augusta, città a metà strada tra Catania e Siracusa, ma con tradizioni peculiari e rimaste intatte. Il baccalà augustano si distingue per la presenza dei pomodori secchi. Il pesce, appartenente alla famiglia dei

merluzzi, prima della preparazione deve essere ammollato in modo che le carni diventino polpose e morbide perdendo il sale. Posto in una ciotola con pomodori secchi fatti a piccoli pezzi e cipollotta fresca, viene poi incorporato alla pastella e fritto in abbondante olio caldo.

Il falsomagro, la pietanza sembra magra ma è solo apparenza. Una fetta di carne ricavata dal perno o fesa, battuta in modo da spianarla, viene disposta a rotolo e legata con lo spago. All'interno tutta una farcia di condimenti che contribuiscono a rendere il magro falso: una fetta di mortadella adagiata sulla carne a contenere salsiccia, cipollotto, formaggi vari, prezzemolo. La farcia varia da città a città. A Catania si usa più la mortadella, mentre nelle altre zone si opta per il prosciutto e la pancetta.

Gli sfinci di Natale a Palermo sono dolci natalizi, nel ragusano sono rituali di San Martino. Le sfinci di cui parliamo sono quelle "aruci", dolci, che possono confondersi con lo sfincione salato. Secondo la tradizione, la suocera dovrebbe prepararle al genero. Scegliamo la versione con le patate. Si impastano fino a ottenere una massa molliccia e si fanno lievitare per circa due ore. Si possono aromatizzare a piacere con scorza di limone o cannella. Infine si friggono in abbondante olio e a cottura ultimata vengono immerse nello zucchero.



LA DOPPIA VITA DEL GIARDINIERE DEI MEDICI: ECCO L'INCREDIBILE SCOPERTA DI UNO STUDENTE ITALIANO



Ufficialmente era un 'giardiniere', ma l'architetto del '500 Costantino de' Servi era in realtà una spia che riferiva direttamente alla famiglia fiorentina dei Medici. Quanto riportato da The Guardian, a scoprirlo è stato uno studente italiano di storia al prestigioso St John's College di Cambridge. L'inchiesta di Davide Martino parte dagli archivi di Firenze, dove invece di trovare progetti e disegni di grandiosi giardini rinascimentali, lo studioso scopre numerose lettere.

Il lavoro dello studente italiano nell'archivio fiorentino è stato complesso, perché il fondo era solo in parte catalogato e Martino ha dovuto richiedere e analizzare uno a uno singoli documenti di quel periodo storico. "Gli archivi italiani hanno molto materiale ancora non indicizzato e non catalogato", racconta Martino all'Agi, "Nell'archivio dei Medici ci sono faldoni pieni di lettere in ordine cronologico, ho dovuto cercare la firma di Costantino e una volta identificata anche la sua grafia ho selezionato le sue lettere". Le ricerche di Martino, nel settembre dell'anno scorso, sono durate tre settimane e lo studio complessivamente altri tre mesi. "C'è ancora tanto da scoprire su quest'uomo, ne sono certo", spiega lo studioso, "le lettere di suo pugno

che ho raccolto sono una trentina, ce ne sono ancora tantissime, ma ci vorrebbero molti anni per scoprire la corrispondenza completa".

Come ogni spia che si rispetti, de' Servi ha lasciato poche tracce di sé. Oltre alla corrispondenza, esisterebbe un autoritratto, che al momento non si trova. "Non sono sicuro che si possa chiamare esattamente spia nei termini moderni", sottolinea Martino, "ma il suo ruolo prevedeva che potesse andare ovunque e avere un intimo accesso a ogni corte d'Europa, e penso sia ragionevole presupporre che fornisse costantemente informazioni utili ai suoi a Firenze". "Quest'anno sto proseguendo lo studio e sto continuando a esplorare la famiglia de' Servi", anticipa Martino. In particolare, si sta concentrando sul figlio Giovan Domenico: "intorno al 1620, decise di trasferirsi in Germania, sul Danubio, durante la Guerra dei Trent'anni, insomma decise di lasciare Firenze, città sicura, e di andare nella Germania dalla guerra, voglio capire perché fece quella scelta". L'ipotesi è che Giovan Domenico abbia proseguito nell'opera di intelligence del padre.

Negli archivi di Firenze, tra le carte dei

Medici, Martino ha trovato anche un progetto per i giardini di Enrico Stuart, principe di Galles. Ma anche dietro quel lavoro c'era un secondo fine politico, teso ad agevolare i Medici. In quell'epoca, la famiglia fiorentina stava tentando di organizzare un matrimonio tra il principe Enrico e Caterina. Nozze che saltarono, secondo una lettera di de' Servi, poiché l'ambasciatore di Firenze rifiutò di mostrare un ritratto della futura moglie.

Nel Dizionario Biografico degli Italiani troviamo traccia degli spostamenti di de' Servi. Nel 1570 fu a Montaione e a Gambassi, nel 1572 in Sassonia, nel 1573 a Vienna e Praga per quattro anni. Appena ritornato a Firenze, ripartì nel 1578 per la Spagna con don Piero di Cosimo I de' Medici, con cui fu poi a Roma e, nel 1580, a Innsbruck. Fra il 1589 e il 1590 fu a Parma, Mantova e Bologna; nel 1600 in Francia (a Lione, Parigi e altrove), dal 1603 al 1605 di nuovo alla corte di Praga, nel 1606 in Germania e Austria, da dove tornò attraverso Trento, Mantova e Modena. I Medici volevano spedirlo anche in Persia alla corte dello scia, ma mentre era già in viaggio lo raggiunse una lettera con un contrordine: andare in Inghilterra.

NON E' NATALE SENZA STRUDEL

Natale con i tuoi" recita il proverbio, perciò a tavola la ricetta migliore, anche per i dolci, non può che essere una di quelle tradizionali, tramandata dai nostri nonni. Ecco una serie di possibili soluzioni, pensando ad alcuni dolci tradizionali, consolidate da generazioni per regalare delizia al palato ed allegria alla nostra tavola natalizia.

La ricetta per lo strudel di mele, ecco gli ingredienti e buon divertimento!

Per l'impasto:

7 cucchiaini colmi di farina
100 g di burro o margarina
1 cucchiaino di lievito
2 uova
sale

Per il ripieno:

5 mele renetta canada
1 manciata di uva sultanina
1 manciata di noci tritate
2 biscotti secchi tritati
zucchero
1 cucchiaino di rum
cannella
1 tuorlo per spennellare

Sulla spianatoia impasta gli ingredienti della sfoglia e lascia riposare 10 minuti. Stendi la sfoglia sottile su di un ripiano infarinato dandole una forma rettangolare.



Sbuccia e taglia le mele, aggiungi gli altri ingredienti al ripieno e disponi il composto sulla sfoglia. Arrotola con cura l'impasto, sigilla le estremità e spennella con un tuorlo sbattuto. Adagia su una placca ricoperta da carta forno e cuoci in forno preriscaldato a 175° per 45 minuti.

Per la felicità dei bambini a tavola non possono mancare i Biscotti di Pan speziato, ma gli adulti non tralascino l'idea di accompagnarli con un sorso di Grappa. Sono i tipici biscotti natalizi, nati in Germania e poi diffusi in molte zone alpine e del Nord Europa. Le varianti sono infinite a seconda delle spezie che si vogliono usare. Un dolce da preparare anche con l'aiuto dei più piccoli con forme da loro amate come pupazzi, alberi e casette.

Ingredienti

farina 500 gr, farina segale 250 gr, miele caldo 300 gr, zucchero 200 gr, 1 uovo, 2 tuorli, burro 200 gr, lievito una bustina, e spezie quanto basta (cannella, limone, pepe nero, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia).

Impastare e mettere a riposare poi l'impasto per 12 ore. Rimpastare e stendere dello spessore di 4/5 mm, tagliare con le formine desiderate a cucinare in forno a 170° per 15 min o fino ad una bella doratura. Spennellare con della gelatina per lucidarlo e poi decorare con il sacco a poche con una glassa fatta con 1 albume montato e 200 gr di zucchero a velo e 1/2 cucchiaino di succo di limone, colorare la glassa con coloranti naturali e divertirsi a guarnire i dolcetti.



PRESEPE, MUSICA E SCIENZA NEL NATALE UMBRO



Natale in Umbria sono anche i Presepi, tanti e di qualsiasi genere: dal Presepe di Ghiaccio a quello nel Pozzo di Orvieto, senza dimenticare i numerosi presepi viventi nei luoghi più belli e suggestivi dell'Umbria, come il Lago di Piediluco.

E ancora la grande musica con concerti ed esecuzioni che offriranno uno spettacolo imperdibile in quasi tutti i borghi umbri, dal gospel ai canti gregoriani.

L'Albero di Gubbio, il più grande del mondo, la Stella di Miranda di Terni.

Dal 1981 l'Albero di Natale più grande del mondo si accende sulle pendici del Monte Ingino, sovrastando la città di Gubbio e illuminandola con i suoi splendidi effetti cromatici.

Qualche numero? Le luci che concorrono a disegnare la sagoma dell'albero sono 260, mentre 200 sono quelle che disegnano la stella; si distende, con una base di 450 metri, per oltre 750 metri: le sue radici si nascondono in prossimità delle mura cittadine per raggiungere, con la stella, la basilica del patrono Sant'Ubaldo, in cima alla montagna.

L'accensione avverrà come da tradizione il 7 dicembre e, come ogni anno, sarà presieduta da personaggi del mondo delle istituzioni, della cultura, della scienza, del volontariato.

Una curiosità: in cambio di una piccola donazione, ogni luce dell'albero è stata adottata e dedicata a chiunque desiderasse il donatore.

L'albero resterà acceso, dalle luci del tramonto a tarda notte,

fino al 10 gennaio, incantando Gubbio con l'atmosfera magica del Natale.

Arriveranno dallo spazio il messaggio e l'augurio che daranno il "via" all'accensione dell'Albero di Natale più grande del mondo. Un abete luminoso che quest'anno sarà dunque dedicato alla scienza e al progresso tecnologico, rappresentato dalla collaborazione tra Agenzia spaziale europea (Esa) e Agenzia spaziale italiana (Asi).

Per la 37esima volta – quindi – il 7 dicembre gli "Alberaioli" eugubini manterranno l'impegno preso da chi – nel 1981 per la prima volta – realizzò l'Albero sulle aspre pendici del monte Ingino

A Città di Castello ritorna la Mostra Internazionale di Arte Presepiale, in programma dal 2 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018 nella cripta della Cattedrale.

Per il numero degli espositori (circa duecento) e la qualità delle opere esposte, la mostra rappresenta una delle manifestazioni più importanti nel panorama degli eventi presepiali, con opere provenienti da paesi e città di tutto il mondo, realizzati con tecniche e materiali diversi.

Come di consueto saranno gli artisti napoletani i principali protagonisti della mostra: presenteranno una sessantina di realizzazioni, fra le quali un grande presepe dedicato a re Carlo V di Borbone.

Nella città si snoderà, inoltre, un itinerario con la visita ai presepi nelle chiese del centro storico, alla Mostra degli Antichi Mestieri in miniatura e ai presepi della Collezione Silvio Bambini.

MARCHE' VERT DE NOEL DI AOSTA, DOVE REGNA LA MAGIA DELLE FESTE

Un tipico villaggio alpino in legno viene allestito nel cuore di Aosta, all'interno del suggestivo Teatro romano. Il Marché Vert Noël - ormai diventato uno dei più conosciuti e frequentati mercatini di Natale dell'arco alpino aprirà per tutto il periodo natalizio. Negli oltre 50 chalet in legno, a due passi da piazza Chanoux, si possono trovare produzioni artistiche locali, prodotti enogastronomici Doc e Dop, artigianato tipico e originali manufatti. In dettaglio candele, saponi, ceramica, oggettistica in legno, oggetti e mobili di antiquariato, articoli e accessori di abbigliamento in lana cotta e feltro, canapa, pizzi, addobbi natalizi, prodotti enogastronomici valdostani, dolci e pasticceria, oggetti realizzati con la tecnica del *découpage* o con altre tecniche manuali. Ma a caratterizzare il Marché Vert Noël è la sua atmosfera, passeggiando tra viottoli e piazzette addobbati e illuminati a festa, respirando l'aria natalizia tipica delle località di montagna.



IL MIGLIOR PICCOLO HOTEL DI LUSO A CERVINIA

Il Saint Hubertus di Cervinia è il miglior piccolo hotel di lusso che gli appassionati dello sci possono trovare in Italia: è quanto stabilito durante i 'World ski awards 2017', gli oscar internazionali delle stazioni sciistiche, che si sono svolti in Austria. Il resort è stato incoronato infatti come 'Italy's Best Ski Boutique Hotel 2017'. Tra gli hotel che hanno ricevuto una nomination nella categoria, in Valle d'Aosta vi sono anche l'Hermitage di Cervinia e il Nira Montana di La Thuile. La Val Gardena è stata incoronata 'Italy's Best Ski resort 2017', categoria per la quale hanno ricevuto una nomination, tra le località valdostane, Courmayeur e Cervinia. Come 'Italy's best ski chalet 2017' (vincitore il San Lorenzo Mountain Lodge, in Alto Adige) è stato nominato anche lo Chalet Etre di Champoluc.



Bella Hadid e il cantante Miguel: La modella sfila accanto al cantante in un completo nero molto chic. Fonte: Ansa



GLI ANGELI DELLA VICTORIA'S SECRET REGALANO UN SOGNO



Alessandra Ambrosio: Uno degli Angeli di Victoria's Secret più famosi in passerella per il Fashion Show 2017. Fonte: Ansa

In passerella a Shanghai Bella Hadid (senza sua sorella Gigi, rimasta a casa perché sprovvista di visto d'ingresso), Candice Swanepoel e Stella Maxwell. Ma anche l'inossidabile trio composto dalle veterane Elsa Hosk, Alessandra Ambrosio e Adriana Lima. Tutte schierate sulla passerella del fashion show di Victoria's Secret, tra le sfilate più attese dell'anno, che stavolta è andata in scena nella cornice di Shanghai.

Dopo aver fatto tappa a Cannes, Londra e Parigi, gli 'angeli' del brand a stelle e strisce hanno incantato il pubblico asiatico fasciate in maxi cuissardes, stivaletti e lingerie da urlo. Mentre molti fan hanno fatto notare l'assenza di Gigi Hadid, tra le punte di diamante della scuderia di Victoria's Secret, i flash dei fotografi sono stati tutti per sua sorella Bella, che ha calcato la pedana indossando un sexy completino nero, lunghi guanti che ricordano le porcellane cinesi, e le immancabili ali sulle spalle. (ANSA)



Adriana Lima: L'Angelo di Victoria' Secret con un completo nero molto seducente. Fonte: Ansa

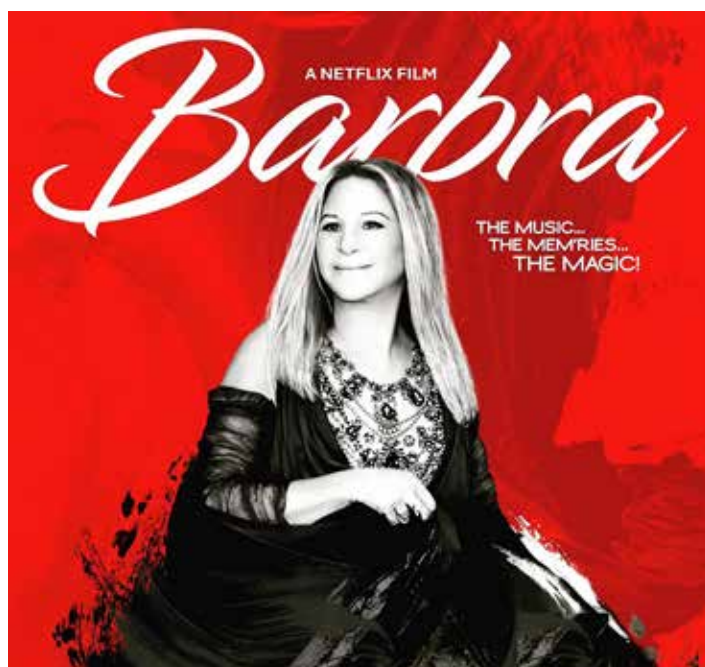


Gli Angeli di Victoria's Secret

UN NUOVO ALBUM PER LA STORICA BARBARA STREISAND



Novità per i fan di Barbra Streisand, mito vivente della musica pop. Dall'8 dicembre reso disponibile il nuovo album live 'The Music... The Mem'ries... The Magic!' della cantante e attrice americana. Lo ha annunciato la Columbia Records, ricordando che su Netflix si può già vedere anche il documentario omonimo dedicato a Barbra Streisand. Lo speciale è stato registrato durante le ultime due tappe del tour di 13 città del 2016. L'album è disponibile in due versioni: un singolo cd, con 19 canzoni con i momenti memorabili del concerto, e una versione deluxe con 2 cd con l'intera performance. La Streisand ci accompagna nel dietro le quinte della registrazione del suo ultimo album salito al 1° posto della classifica di vendita, 'Encore Movie Partners Sing Broadway' (Barbra è l'unica artista nella storia ad aver raggiunto la vetta assoluta della classifica degli album in 6 decenni consecutivi). La lista dei collaboratori presenti nel suo ultimo lavoro comprendeva Alec Baldwin, Chris Pine, Jamie Foxx, Melissa McCarthy, Anne Hathaway, Hugh Jackman e altri. La Streisand, che ha stabilito un record con ben sei decenni di album numero 1 in classifica, ha totalizzato 52 dischi d'oro, 31 di platino e 13 di multiplatino. È anche l'artista femminile con il maggior numero di dischi al numero 1 nella storia di Billboard: ben 10. Universalmente riconosciuta come icona in svariati ambiti dell'entertainment, la Streisand ha ottenuto un successo senza precedenti come cantante, attrice cinematografica e di teatro, performer, produttrice cinematografica, regista cinematografica, autrice e songwriter. Nel corso della sua fortunata carriera ha vinto due Oscar, cinque Emmy, dieci Golden Globe, otto Grammy, uno speciale Tony Award nel 1970 e due Cable Ace Award: è l'unica



artista ad aver ricevuto dei riconoscimenti in tutti questi ambiti. Lo scorso novembre il presidente americano Barack Obama le ha conferito la Medaglia presidenziale della libertà. È stata premiata con il Lifetime Achievement Award dell'American Film Institute, la National Medal of Arts della National Endowment for the Arts, tre Peabody Award e la Légion d'Honneur francese

IL CAFFÈ BEVUTO COME GLI ARTISTI DI UNA VOLTA



Alla scoperta dei locali storici, frequentati e amati da intellettuali, poeti e scrittori.

Caffè degli specchi, Trieste

Lo storico locale sorge dal 1839 al piano terra del monumentale palazzo Stratti, che si affaccia su piazza Unità d'Italia, a Trieste. Da allora ai suoi tavolini si sono fermati artisti e letterati, intellettuali e scrittori della Mitteleuropa: da Italo Svevo a Umberto Saba; persino James Joyce frequentava il caffè durante i suoi soggiorni in Italia. Restaurato dopo una chiusura per fallimento, l'elegante locale ha riaperto i suoi salotti nel 2012, recuperando tutto il prestigio e la bellezza sulla monumentale piazza triestina.

Vesuvio Cafe, San Francisco

Era il locale preferito da Jack Kerouac, Allen Ginsberg e Dylan Thomas quando si incontravano nella città californiana. Oggi, per rendere omaggio agli scrittori della beat generation che erano soliti frequentare il caffè, ogni drink ha il nome di un artista. Imperdibile è sedersi a un tavolino ripensando agli anni Cinquanta, quando

il caffè era un luogo d'incontro per conversazioni letterarie, e gustarsi un "Jack Kerouac" a base di succo d'arancia e mirtillo mescolato con rum e tequila.

The Eagle and Child, Oxford

Quando gli scrittori John Reuel Tolkien e Clive Staples Lewis frequentavano i salotti della caratteristica e accogliente taverna inglese, un tempo conosciuta come The bird and the baby, non si limitavano a parlare di letteratura e filologia ma amavano mangiare piatti saporiti, accompagnati dalle migliori birre d'Inghilterra. Ancora oggi ci si delizia con le prelibate carni e le più prestigiose etichette di birra, proprio là dove gli intellettuali discutevano di arte e stili letterari.

Caffè Florian, Venezia

Quando nel 1720 Florian Francesconi aprì il locale sulla spettacolare piazza san Marco lo chiamò "Venezia Trionfante", ed era il caffè più affascinante d'Italia. Presto ai suoi tavolini in marmo, posizionati in piccole sale ricoperte di affreschi, quadri



e grandi specchi, si erano seduti intellettuali e scrittori, da Carlo Goldoni a Giuseppe Parini, da lord Byron a Charles Dickens, da Wolfgang von Goethe a Marcel Proust, che amavano frequentare il locale per l'eleganza, il fascino e la posizione, unica al mondo. Nel 1895, all'interno della sala del Senato, è stata ideata la prima Esposizione Internazionale d'Arte, che poi si trasformò nell'attuale "Biennale" di Venezia.

Les Deux Magots, Parigi

Nel 1884 a place Saint-Germain-des-Prés, ricco di atmosfera, prese il posto di una vecchia teleria orientale il cui nome era ispirato a una pièce teatrale di grande successo, Les Deux Magots de la Chine. Sin dall'apertura il locale divenne il luogo d'incontro di scrittori e poeti come Paul Verlaine, Arthur Rimbaud e Stéphane Mallarmé, che resero il caffè un punto di riferimento nella vita culturale parigina. Dopo un periodo di chiusura, il caffè riaprì negli anni Venti, diventando il ritrovo dei surrealisti, capeggiati da André Breton, che usarono il nome del locale per un premio letterario. Negli anni molti artisti, intellettuali e scrittori frequentarono i suoi salotti: da Pablo Picasso a Jean Paul Sartre, da Albert Camus a Umberto Eco.

Grand Cafè, Oslo

Ospitato dal 1874 all'interno del Grand Hotel di Oslo, il caffè è sempre stato frequentato da intellettuali e artisti che amavano incontrarsi nei suoi salotti, scrivere e scambiarsi idee, come il drammaturgo Henrik Ibsen, che per anni ebbe un tavolino

riservato a suo nome. Ancora oggi il locale norvegese, elegante e famoso per l'ottima cucina, è il luogo d'incontro per molti intellettuali durante il banchetto annuale di assegnazione del premio Nobel per la pace. Il Grand Cafè affascina per l'atmosfera ed è ideale per un aperitivo o un brunch con sottofondo di musica jazz.

Cafe A Brasileira, Lisbona

È il locale di Fernando Pessoa, lo scrittore portoghese che amava sedersi con i suoi amici poeti nell'atmosfera retrò del caffè di rua Garret, lo storico quartiere Chiado della Lisbona malinconica del fado. Il locale aperto da Adriano Telles nel 1905 come torrefazione del "vero caffè brasiliano", e solo più tardi è stato trasformato in un bar con decorazioni Art déco e i caratteristici tavolini esagonali. Nel 1988 all'esterno è stata inaugurata una statua in bronzo dello scrittore Pessoa e nel 1997 le autorità portoghesi lo hanno classificato come patrimonio architettonico e luogo d'interesse pubblico.

Antico Caffè Greco, Roma

Al civico 86 dell'elegante e centralissima via Condotti si entra nello storico Caffè Greco, il più antico di Roma, fondato nel 1760 da un emigrante ellenico. Sin dall'apertura è stato scelto da intellettuali e scrittori come luogo di ritrovo per scambi di idee e per conversazioni nei punti più nascosti e intimi del locale. Casanova, Stendhal, Lord Byron e Hans Christian Andersen sono passati dai suoi saloni, eleganti e ricchi di opere d'arte e



specchi sopra piccoli divani in velluto rosso e tavolini in marmo. I frequentatori più affezionati sono stati Wolfgang Goethe e il principe Ludwig di Baviera, che ne hanno accresciuto la fama. Oggi l'Antico Caffè Greco è anche una rinomata galleria d'arte privata con le oltre 300 opere esposte nelle sue quattro sale, da ammirare mangiando una cheesecake cotta al vapore o una granita al limone.

Carousel Bar, New Orleans

Aperto nel 1886 all'interno dell'hotel Monteleone nel quartiere francese di New Orleans, il Carousel bar ha sempre attirato artisti e letterati statunitensi, da Ernest Hemingway a Tennessee Williams e a William Faulkner. Ancora oggi il locale è un punto di riferimento per gli scrittori, a partire da John Grisham che ama l'atmosfera del sud del locale e, seduto sullo sgabello al bancone, il divertente bar girevole.

Café New York, Budapest

Nelle sale del Caffè New York, inaugurato nel 1894 nel distretto centrale di Budapest, in una delle arterie più animate della capitale ungherese, artisti e letterati ungheresi hanno scritto i loro primi testi; erano habitués dell'elegante caffè, intellettuali, principi e nobili rampolli. Il locale è una vera istituzione nella capitale ungherese: le sale sfarzose e riccamente decorate rappresentano



la magnificenza dei grandi caffè mitteleuropei e i fasti dell'impero asburgico. Si narra che nella giornata inaugurale del locale lo scrittore del celebre romanzo *I ragazzi della via Pal* aveva gettato le chiavi del Café nel Danubio affinché non chiudesse mai. Ancora adesso il locale affascina per la sua atmosfera, per gli ottimi dolci e per l'attenzione a ogni particolare. Oggi è di proprietà di un grande gruppo alberghiero e si è arricchito di opere d'arte e statue, marmi di Carrara e vetri di Murano.

Gran Caffè Gambrinus, Napoli

Tra l'Ottocento e il Novecento era il locale amato da Oscar Wilde, Matilde Serao, Gabriele D'Annunzio, Ernest Hemingway e Jean Paul Sartre. Il centralissimo e storico locale di Napoli in stile Liberty deve il suo nome a Gambrinus, mitologico re delle Fiandre, inventore della birra. In questo locale gli intellettuali si incontravano per discutere e soprattutto per apprezzare il celebre

caffè già zuccherato, mescolato con tre cucchiaini di panna fresca. Proprio come oggi, dove si apprezzano l'atmosfera e l'eleganza di un tempo e dove si incontrano ancora intellettuali e artisti.

The Elephant House, Edimburgo

E' ai tavolini del pub scozzese con vista sul castello di Edimburgo che Joanne Rowling ha scritto il primo libro di Harry Potter: l'evento è celebrato da una citazione - Birthplace of Harry Potter - sulla vetrata del caffè. Il locale è semplice e accogliente, situato sul ponte George IV della capitale scozzese, ma all'interno ci sono pochi riferimenti al celebre maghetto di Hogwarts. Il locale, infatti, è dedicato agli elefanti. E' probabile, tuttavia, che l'atmosfera vittoriana, il castello e i tanti college di Edimburgo abbiano in qualche modo influenzato la fantasia della scrittrice e sceneggiatrice britannica nella creazione dell'amato personaggio.



GEMELLAGGIO CULTURALE TORONTO-MATERA: UN GALA PER CELEBRARLO



“Un gemellaggio è una stretta partnership tra due città, che consente a ciascuna città di trarre vantaggio dagli scambi educativi, commerciali e culturali”. A scriverci è Frank Miele, presidente del Cultural Partnership della Basilicata Cultural Society of Canada, con sede a Woodbridge, Ontario, che condivide con i nostri lettori le informazioni sul gemellaggio tra Toronto e Matera”. “I partenariati culturali di un gemellaggio consentono alle imprese nelle città in questione di sviluppare forti relazioni, collaborando tra loro per formare alleanze strategiche sostenibili. Riducendo le distanze culturali, amministrative, geografiche ed economiche tra due Paesi attraverso un'alleanza, le imprese possono superare le loro differenze e comprendere meglio le differenze e le somiglianze per favorire una forte amicizia per le generazioni future. La Basilicata Cultural Society of Canada (BCSC) ha recentemente costituito una partnership culturale tra la città di Toronto e la città di Matera in Italia. Questa organizzazione è composta da un direttivo di volontari che sono orgogliosi di promuovere e preservare la cultura e il patrimonio della loro terra d'origine, la Basilicata. Nel promuovere il loro obiettivo, hanno facilitato un partenariato culturale che possa sfruttare le risorse

della comunità rafforzando la crescita economica”, sottolinea Miele. “La strategia di sviluppo economico della città di Toronto, in parte, è quella di posizionarsi come una delle città più creative del mondo celebrando e condividendo i nostri vantaggi culturali ed economici. Questo sarà realizzato attraverso la partnership con Matera, selezionata come Capitale Europea della Cultura per il 2019, ed è attualmente una destinazione turistica importante e si distingue nell'industria cinematografica quale sito in più veloce espansione in Italia. Toronto e Matera condividono molte similitudini, con cui le due città saranno in grado di promuovere ulteriormente la crescita”.

“Il BCSC è un faro di luce che guida entrambe le città nel lavorare insieme per creare collettivamente iniziative culturali ed economiche nei prossimi anni. La seconda fase del partenariato culturale è la firma del Memorandum d'intesa (MOU) tra le due città. In programma anche il “Cultural Partnership Gala”, presso il Montecassino Place di Toronto, per evidenziare futuri progetti tra le due città, e illustrare le diverse tappe già consolidate dalla firma del partenariato culturale.

CETA: ONLINE LE MODALITÀ PER BENEFICIARE DELLE PREFERENZE TARIFFARIE PREVISTE



A partire dal 1° gennaio 2017 l'Unione Europea ha introdotto una nuova modalità di certificazione dell'origine, il sistema degli esportatori registrati (REX, Registered Exporter).

Il sistema REX è un sistema di autocertificazione d'origine creato per semplificare le procedure di esportazione che consente all'operatore di fornire le proprie generalità una sola volta e di ottenere un numero REX che potrà utilizzare per tutte le proprie esportazioni. Il trattamento preferenziale verrà quindi accordato in base alla presentazione della dichiarazione d'origine unitamente al numero REX dell'esportatore. Fino ad ora l'utilizzo del sistema REX era limitato ai Paesi beneficiari del Sistema delle preferenze generalizzate (SPG), ma ne è stata prevista la progressiva estensione a tutti gli accordi commerciali preferenziali conclusi dall'UE con Paesi terzi. Il CETA (Accordo commerciale globale UE-Canada) rappresenta il primo accordo

di libero scambio bilaterale per cui è prevista la registrazione nel sistema REX.

Questo significa – spiega il Ministero per lo Sviluppo Economico – che a partire dal 1° gennaio 2018 un esportatore UE, per poter beneficiare del trattamento preferenziale previsto dall'Accordo per beni di valore superiore a 6.000 euro, dovrà essere obbligatoriamente registrato nella banca dati REX. Per ottenere il proprio numero REX è necessario compilare un modulo scaricabile dal sito della Commissione europea, DG TAXUD e inviarlo alle rispettive autorità doganali competenti. Si riceverà quindi un numero da indicare sulla dichiarazione d'origine da allegare al documento commerciale che descrive il prodotto. Il trattamento preferenziale verrà concesso sulla base della dichiarazione di origine corredata dal numero REX. In caso di mancata registrazione alla banca dati REX entro il 31 dicembre 2017, non sarà possibile beneficiare delle tariffe preferenziali del CETA a partire dal 1° gennaio 2018. (aise)

SPECIAL EDITION PER CELEBRARE I 25 ANNI DI UMBRIA JAZZ



Umbria Jazz Winter, a Orvieto dal 28 dicembre al primo gennaio, festeggia venticinque anni e lo fa con una edizione speciale. Il festival per l'occasione presenterà musica per cinque giorni, dalla tarda mattinata a notte fonda nel centro storico orvietano. Le ambientazioni sono le stesse che raccontano la storia e il patrimonio artistico della città, dal teatro Mancinelli al Duomo, dal Palazzo del Capitano del Popolo a Palazzo dei Sette, dal Museo Emilio Greco all'ex convento di San Francesco. E tutto il centro della città è coinvolto dalla musica itinerante e festosa della marching band.

Non di sola musica comunque vive il festival, perché Orvieto è terra di cucina e vini di qualità e Umbria Jazz trova qui una felice coesistenza con l'enogastronomia del territorio nei jazz lunch e jazz dinner. Umbria Jazz Winter insomma non tradisce, la vocazione di evento culturale e turistico nello stesso tempo, per tutti e aperto a tutti. La musica per intenditori convive con l'intrattenimento, con il filo rosso della qualità per comune denominatore. (ANSA)

GLI IMPRENDITORI DELLE START-UP CHE SALVANO LE MONTAGNE



Prendersi cura di zone abbandonate creando economia e avendo cura dell'ambiente e della sua salvaguardia. Recuperare dal passato attività rurali che si pensava dimenticate. Il tutto con la spregiudicatezza della giovane età, la preparazione culturale universitaria e un sostegno concreto per trasformare i propri sogni in realtà. Gabriele Barbarossa, 24 anni, piemontese, vuole avviare il recupero di container per trasformarli in «camere d'albergo» mobili che, opportunamente adattate anche con l'inserimento di vetrate da cui è possibile guardare il cielo, possono essere trasportate con i gatti delle nevi sulle piste da sci. Rita De Colle, 32 anni, veneta, con il progetto «Etichette» intende favorire e stimolare la nascita di filiere corte del settore tessile di montagna, promuovendo il confezionamento e la vendita di abbigliamento e accessori etici ed ecologici trattando esclusivamente vestiti frutto di riciclo sostenibili, che abbiano una filiera rintracciabile. Federico Guadalupi, 29 anni, ligure ha chiamato la sua idea «I Cavalieri di Glori»: una cooperativa che valorizza e mette a sistema attività agricole, turistiche e artigianali che stanno nascendo e

si stanno consolidando sul territorio della Valle Argentina e, in particolare, nella piccola borgata di Glori (Imperia). La cooperativa si concentrerà sulla produzione e trasformazione di lavanda e zafferano, a cui affiancherà altre produzioni agricole (olio, fagiolo Muneghetta, mais spinato locale, castagno, uva), attività turistiche ricettive, della ristorazione e un panificio. Lorenzo Quaccia, 24 anni, piemontese ha la sua «Altura»: un'azienda ittica di allevamento biologico e trasformazione di trote valdostane, un prodotto ancora scarsamente valorizzato sul territorio. L'impresa si concentrerà inizialmente sulla trasformazione (affumicatura e marinatura) del prodotto di terzi, avviando nel frattempo l'allevamento diretto tramite l'affitto o l'acquisto di una vasca di acquacoltura. La spa nel bosco Ci sono loro e poi tutti gli altri, con attività potenziali che vanno dalla Spa nel bosco alle app che mettono in rete operatori sciistici, turistici ed enogastronomici del territorio, dalla gestione di rifugi, strutture ricettive e aziende multifunzionali. I giovani che si inventano un lavoro facendo bene all'ambiente hanno risposto alla chiamata di ReStartAlp, il progetto promosso e finanziato da



BUONENOTIZIE

L'IMPRESA DEL BENE



**I ragazzi
delle start up
che salvano
le montagne**

Fondazione Cariplo e Fondazione Edoardo Garrone, che vede coinvolti di versi profili e provenienze, ma una caratteristica comune: l'amore per la natura. Sono arrivati dal Piemonte, ma anche da Liguria, Trentino Alto Adige, Veneto, Lombardia, Friuli Venezia Giulia e Lazio. Le loro idee sono state selezionate secondo criteri di sostenibilità economica e ambientale, prestando «attenzione al livello di innovazione e al potenziale contributo al rilancio del territorio alpino nel suo complesso», come è spiegato nel progetto. Da giugno, tutti insieme, lavorano sulla concretizzazione delle proprie intuizioni guidati in un Campus organizzato a Premia, in Val d'Ossola, da un team di docenti, esperti e professionisti dei principali settori dell'economia alpina. Un percorso formativo che comprende momenti di didattica, laboratorio d'impresa, tirocinio ed esperienza sul campo. Per agevolare l'avvio dei tre migliori progetti di impresa sviluppati dai partecipanti, al termine del Campus la Fondazione Garrone metterà a disposizione premi per un totale di 60 mila euro e un servizio di consulenza gratuito per poter avviare l'attività. (Corriere della Sera)

LA CRISI DI MELEGATTI, IL PANDORO VERONESE POTREBBE SALTARE IL NATALE



L'allarme è suonato proprio quando la produzione doveva entrare nel vivo, in vista delle feste natalizie. Ma l'origine della crisi risiede nell'investimento poco oculato che ha portato all'apertura di un nuovo stabilimento, lo scorso febbraio. Intanto i lavoratori sono a casa, e la storica ditta dolciaria rischia il fallimento.

Il Pandoro Originale dal 1894, recita lo slogan di casa Melegatti. E le foto d'epoca dell'album di famiglia non fanno che confermare la longevità di un'attività che ha attraversato la storia dell'industria dolciaria italiana, dal primo brevetto ricevuto da Domenico Melegatti per aver inventato il nome, la forma e la ricetta del pandoro (era il 14 ottobre 1894) all'internazionalizzazione della produzione. Di fatto, l'idea del fondatore del laboratorio veneto, all'epoca, fu quello di reinventare una tradizione veronese legata alla vigilia di Natale, quando le donne si riunivano per impastare insieme il cosiddetto "levà": farina, latte e lievito, che l'intuizione di Melegatti arricchiva con burro e uova. Dieci ore di lievitazione, ed ecco pronto "il pan de oro", come la leggenda vuole fosse additato con sorpresa da un garzone di bottega, davanti alla prima fetta illuminata da un raggio di sole.

E adesso la crisi. Il bilancio parla di 90 lavoratori in cassa integrazione, e il rischio che la produzione si interrompa proprio nel periodo più importante dell'anno per un'azienda che produce pandori è alto. Ecco spiegati i titoli allarmanti degli ultimi giorni, che paventano un Natale senza pandoro Melegatti. Fuor di allarmismo, comunque, la situazione resta preoccupante. Specie considerando la storicità del marchio. Solo all'inizio del 2017 Melegatti inaugurava un nuovo stabilimento a San Martino Buon Albergo, deputato alla produzione di croissant, eppure ora il bilancio della ditta dolciaria parla chiaro: arretrati non pagati, bollette inevase, stop forzato della produzione, lavoratori stagionali (quasi trecento) lasciati a casa. E dipendenti costretti a ritrovarsi in prefettura, per reclamare quanto gli spetta. Proprio l'apertura del nuovo stabilimento, affrontata forse con leggerezza, potrebbe essere causa della situazione attuale: per saldare i debiti (10 milioni di investimento, a fronte di un fatturato annuale di 70 milioni), infatti, la proprietà è stata costretta, negli ultimi mesi, a rinviare i pagamenti di dipendenti e fornitori delle materie prime. Il passo verso la chiusura per fallimento potrebbe essere brevissimo. Presto sapremo se il pandoro Melegatti arriverà in tavola il prossimo Natale.



Calvin Klein
s w i m w e a r

© 1992 Calvin Klein Inc.

40 ANNI DI STORIA DI CALVIN KLEIN RACCOLTI NEL SUO NUOVO LIBRO

Perché ha voluto raccogliere in un libro i 40 anni della sua storia di creatore di moda? «Per documentare il mio lavoro. È stata Anna Wintour a spingermi a raccontare la mia storia e io l'ho fatto perché spero di ispirare i giovani che hanno una passione per il mondo dello stile» scrive Calvin Klein nell'introduzione a Calvin Klein, il libro di 480 pagine di cui 330 di foto di Bruce Weber, Richard Avedon, Irving Penn, Steven Meisel, Arthur Elgort, Steven Klein, David Sims, Mario Sorrenti e le restanti con i testi dello stesso Mr Klein, edito da Rizzoli International Publications e in arrivo anche in Italia.

Che cosa spinge a credere che la storia di un uomo che nel 1968, vendendo sei prototipi di abiti e tre di cappotti in una stanza di hotel a New York, ha fondato dal nulla un marchio di moda americano possa interessare ai giovani del 2018? La risposta non sta né nei jeans, né nella rivoluzione delle mutande da uomo e da donna, né nei profumi che Calvin Klein ha firmato nei suoi tanti anni di lavoro ma nel potere di un'immaginazione che attraverso un'intuizione ha cambiato l'America. E, di conseguenza, anche l'Europa. E lo ha fatto attraverso la rottura di quei codici che oggi si appaiono sorpassati ma che allora rappresentavano tabù da non infrangere. Nel 1980 la foto della pubblicità dei suoi jeans indossati dalla quindicenne Brooke Shields, ha provocato uno scandalo planetario. Lo slogan diceva: «Sai che cosa c'è tra me e i





miei Calvins? Niente". ABC e CBS, le due catene televisive più grandi di quegli anni, rifiutarono di mettere in onda gli spot, Vogue si rifiutò di stampare la pubblicità, gli articoli dei quotidiani gridarono allo scandalo, l'attivista femminista Gloria Steinem sparse una denuncia e il gruppo di Donne contro la pornografia assegnò al designer il premio Pig of the Year (maiale dell'anno).

«Io sono sempre stato un anticonformista. Agisco d'istinto. Ho sempre cercato di creare cose che provocano pensieri e sentimenti erotici. Come ho sempre amato il rischio spingendo le mie visioni senza interessarmi se il mondo fosse pronto o meno (...) Quando ho lanciato i miei jeans, decisi di rivolgermi alle persone che non avrebbero chiesto scusa per le loro scelte. Persone che, come James Dean, erano ribelli, con o senza causa», scrive Klein nel libro.

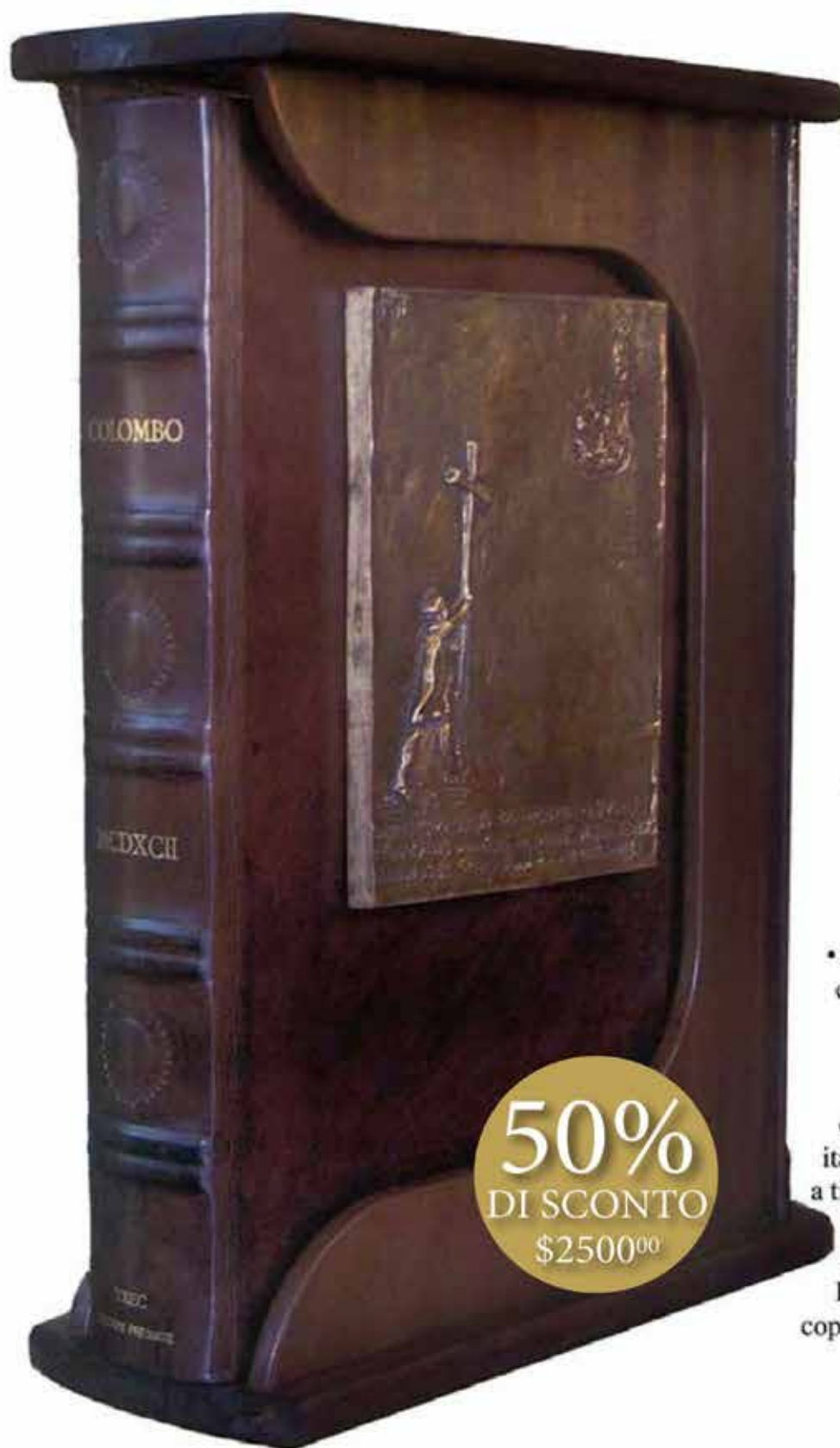
Lo scandalo non si attenuò e i jeans Calvin Klein ebbero un successo planetario fino a non essere considerati più "pantaloni da lavoro o per il tempo libero" ma parte integrante del guardaroba maschile e femminile. Il che spinse Mr Klein, con la complicità del suo partner Barry Schwartz e, soprattutto, del fotografo Bruce Weber, a segnare il secondo grade "scandalo" della sua carriera. Nel 1982 un enorme billboard, un cartellone gigantesco, apparve a Times Square. Ritraeva un uomo in mutande bianche fotografato contro un muro di una tipica casa di un'isola greca dell'Egeo. È il corpo statuario dell'atleta olimpionico Tom Hintnaus. Per molti fu uno shock pari per grandezza all'ingorgo che si creò nel traffico a causa della curiosità degli automobilisti, occupati più a osservare l'immagine che alla guida. Il giorno dopo, la stessa fotografia era attaccata su tutti gli autobus di New York.



«L'immagine era talmente sensuale che la gente strappava i pannelli dalle fiancate degli autobus. Sono venuti a dirmi, preoccupati, che avremmo dovuto pagare i danni. Forse 500 dollari per ogni autobus. Risposi che avremmo pagato...», ricorda Klein. Il successo di quegli slip con il taglio a Y «che rendevano più confortevole

CRISTOFORO COLOMBO

ENVOI DE PUBLICATION • N° D'ENREGISTREMENT 05517192 • CONVENTION 40050633



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.

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

Questo prestigioso volume su Cristoforo Colombo e' una distribuzione esclusiva de La Voce Euro-Canada (Canada e USA)

PER ACQUISTO O VISIONAMENTO:

Tel.: 514-781-2424 - Chiedere di Arturo Tridico (editore)

In Canada:

www.lavoce.ca