

ANNO 2019 - AUTUNNO - NUMERO 85

# La Voce

www.lavoce.ca



DAL 1982

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



## ADDIO A GIORGIO SQUINZI



*Proprietario  
della Mapei  
e del  
Sassuolo Calcio.  
Ex presidente  
di Confindustria*

1943-2019

# DOVE SI PUÒ LEGGERE LA VOCE IN AMERICA

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

## ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE WEST INC.

10350 Santa Monica Blvd. — Suite 210  
 LOS ANGELES, STATI UNITI, CA 90025  
 Tel. +1 310-557-3017 • Fax +1 310-557-1217  
 info@iaccw.net / www.iaccw.net

## ITALIAN AMERICAN CHAMBER OF COMMERCE MIDWEST

500 North Michigan Avenue—Suite 506  
 CHICAGO, STATI UNITI, IL 60611  
 Tel. +1 312-553-9137 • Fax +1 312-553-9142  
 info@italianchamber.us / www.italianchamber.us

## ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE OF TEXAS, INC.

1800 West Loop South — Suite 1120  
 HOUSTON, STATI UNITI, TX 77027  
 Tel. +1 713-626-9303 • Fax +1 713-626-9309  
 info@iacctexas.com / www.iacctexas.com

## ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE SOUTHEAST

2 South Biscayne Blvd., Suite 1880 MIAMI, STATI UNITI, FL 33131  
 Tel. +1 305-577-9868 • Fax +1 305-577-3956  
 info@iacc-miami.com \ www.iacc-miami.com

## CAMERA DE COMMERCIO ITALIANA EN MEXICO, A.C.

Ave. Presidente Masarik, 490-int 801 Colonia Polanco  
 11550-Mexico D.F. CITTA DEL MESSICO, MESSICO  
 Tel. +52 55 52822500 • Fax +52 55 52822500 int. 102  
 info@camaraitaliana.com.mx / www.camaraitaliana.com.mx



## CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CANADA

550 rue Sherbrooke Ouest — Bur. 1150  
 MONTREAL, QC, CANADA, H3A 1B9  
 Tel. +1 514-844-4249 • Fax +1 514-844-4875  
 Info.montreal@italchamber.qc.ca / www.italchamber.qc.ca

## CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI TORONTO

622 College Street — Unit 201F  
 TORONTO, ON, CANADA, M6G 1B6  
 Tel. +1 416-789-7169 • Fax +1 416-789-7160  
 Info.toronto@italchambers.ca / www.italchambers.ca

## CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DEL MANITOBA

1055 Wilkes Ave — Unit 113,  
 WINNIPEG, MB, CANADA R3P 2L7  
 Tel. +1 204-487-6323 • Fax +1 204-487-0164  
 contact@iccm.ca / www.iccm.ca

## CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CANADA

VANCOUVER EDMONTON CALGARY  
 889 W Pender, St., Suite 405, VANCOUVER, BC, CANADA, V6C 3B2  
 Tel. + 604-682-1410 • Fax +1 604-682-2997  
 iccbc@iccbc.com / www.iccbc.com



## ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE INC.

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



## CAMERA DI COMMERCIO CANADA-FLORIDA

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

## ENTI PUBBLICI NEGLI STATI UNITI

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

## PRINCIPALI SEDI DIPLOMATICHE E AMBASCIATE NEGLI USA

### — AMBASCIATA D'ITALIA IN USA —

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

### • CHICAGO, IL 60611:

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

### • PUERTO RICO, PR 00927-4133:

Urb. University Gardens  
 266 Calle Interamericana, San Juan

### CONSOLATO GENERALE D'ITALIA A MIAMI

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

### • BAHAMAS:

24 Logwood Road, Freeport

### • ORLANDO, FL. 32779:

109 Weeping Elm Lane, Longwood

### • ATLANTA, GA 30328

755 Mt. Vernon Highway

## ALTRE CAMERE DI COMMERCIO IN FLORIDA

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



Since 1982  
**La Voce**



LA VOCE È UNA RIVISTA  
 PER GLI IMPRENDITORI D'AMERICA

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

[www.lavoce.ca](http://www.lavoce.ca).

Per un'intervista via email: [lavoce1@gmail.com](mailto:lavoce1@gmail.com) oppure contattare Arturo Tridico al 514.781.2424.

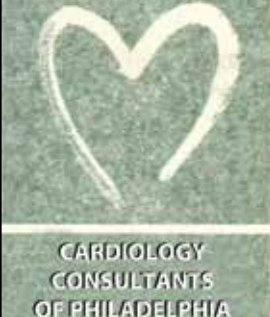
"Soddisfazione garantita".

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

Visit us by clicking on [www.lavoce.ca](http://www.lavoce.ca)

contact Arturo Tridico for an interview at 514.781.2424 or by e-mail at [lavoce1@gmail.com](mailto:lavoce1@gmail.com) "Guaranteed satisfaction"

La Voce conferma la sua stima alle Camere di Commercio italiane nel territorio Nafta che fino ad ora hanno dato prova di istituzioni di altissimo prestigio e di italianità, motivo per cui "La Voce" si associa e sostiene tutte le sue iniziative da oltre 37 anni



PASQUALE F. NESTICO, M.D., FACC  
 CLINICAL PROFESSOR OF MEDICINE  
 (CARDIOLOGY)  
 DREXEL UNIVERSITY COLLEGE OF MEDICINE  
 HANNEMANN UNIVERSITY

1809-13 OREGON AVENUE  
 PHILADELPHIA, PA 19145  
 (215) 389-3890  
 FAX (215) 551-0368  
 EMAIL: [PasqualeN@ccpdocs.com](mailto:PasqualeN@ccpdocs.com)





# Casa Calabria

TRATTORIA · SALUMERIA · PIANO BAR

*Happy Hour Daily 5-7 pm in the Lounge*

2 FOR 1 DRINKS

SPECIALY PRICED SIGNATURE APPETIZERS

LIVE ENTERTAINMENT WED-SUN

VALET PARKING AVAILABLE



**OM** OCEAN MANOR  
BEACH RESORT

**PLEASE CALL FOR RESERVATIONS 954.982.2191**

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

Facebook.com/CasaCalabriaFTL Instagram: @CasaCalabriaFTL www.CasaCalabriaFTL.com



I PROTAGONISTI DEL MESE

# La Voce

Euro-American Publishing inc.



REDAZIONE AMERICANA  
200, 178th Drive suite 601

Sunny Isles Beach, Florida 33160 USA  
Tel. 1-514-781-2424 • Cell. 305-608-7115

DIRETTORE RESPONSABILE  
Arturo Tridico

EDITORE

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

TEAM EDITORIALE E MEDIA PARTNER  
Arturo Tridico,

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

REDAZIONE CENTRALE



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

lavoce1@gmail.com • www.lavoce.ca  
Fondatore / Editore Arturo Tridico

lavoce1@gmail.com

Redattore Capo Claudia Zanolin  
stafflavoce@gmail.com

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

TEAM ITALIA



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

AGENZIE STAMPA

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

Affiliazioni:

Camere di commercio italiane  
nell'area NAFTA

(FUSIE) Roma

Bibliothèque Nationale du Québec  
Archive Nationale du Canada

PAGINA  
**5-6**

**SQUINZI,  
UNA VITA DA CAPITANO D'IMPRESA**

PAGINA **15**

**CALABRIA: L'ITALIA DEL MERIDIONE,  
NUOVO PARTITO**

PAGINA **20**

**NASCE "YOUR ITALIAN HUB"  
LA NUOVA COMUNICAZIONE ITALIANA**

PAGINA **23**

**DARIA BIANCARDI VINCE IL 12° FESTIVAL  
DELLA CANZONE ITALIANA DI NEW YORK**

PAGINA **24-26**

**GIORNATA  
MONDIALE DELLA  
PIZZA:  
IL CIBO PIÙ  
AMATO AL MONDO**

PAGINA **32-34**

**FRUTTA E  
VERDURA:  
UN COCKTAIL  
ANTICANCRO**

SUPPLEMENTO  
*Quaderno*  
**Emigrazione  
Sport & Turismo**

**Orgoglio  
Italiano**

**90 anni  
Scuderia  
Ferrari**

PAGINA  
**4-5**

**90 ANNI FERRARI, FESTA IN PIAZZA A MILANO  
PRIMA DEL GP DI MONZA**

PAGINA **12-13**

**CALABRIA QUANDO SEI BELLA!**

PAGINA  
**16**

**AEROPORTO DI CROTONE:  
APPROVATI VOLI PER ROMA, TORINO E VENEZIA**

**Vito Volpe**  
President  
cell 561.699.5506

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

5390 NE 13th Way  
Pompano Beach, FL. 33064

**Sunset Catch**  
by *Norba*

**Italian Seafood & Chops**

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



# MIGLIOR STATO PER RITIRARSI IN PENSIONE: IL NEBRASKA. ANCHE LA FLORIDA NELLA TOP 5



Bankrate ha recentemente aggiornato la sua classifica degli stati migliori e peggiori per andare in pensione per il 2019. Per elaborare la classifica, ha preso in considerazione cinque categorie principali relative alla vita di un pensionato e le ha ponderate in base all'importanza: accessibilità (40%), benessere (25%), tempo atmosferico (15%), cultura (15%) e criminalità (5%).

Secondo le classifiche, il Nebraska è lo stato migliore in cui ritirarsi.

Lo stato di Cornhusker si è classificato tra i primi 15 per fattori come il benessere (8 °) e l'accessibilità (14 °), e nella metà superiore per il crimine (19 °) e la cultura (21 °). L'unico fattore in cui non andava così bene era il tempo (30 °).

A completare i primi cinque sono stati Iowa, Missouri, South Dakota e Florida.

1. Nebraska
2. Iowa
3. Missouri
4. South Dakota
5. Florida
6. Kentucky
7. Kansas
8. North Carolina
9. Montana
10. Hawaii
11. Arkansas
12. Wisconsin
13. North Dakota
14. Vermont
15. New Hampshire
16. Alabama
17. Texas
18. Idaho
19. Mississippi
20. Wyoming
21. Oklahoma
22. Tennessee
23. Massachusetts
24. Michigan
25. West Virginia
26. Ohio
27. Rhode Island
28. Georgia
29. Indiana
30. Connecticut
31. Maine
32. Delaware
33. Colorado
34. Pennsylvania
35. Utah
36. Louisiana
37. New Mexico
38. Arizona
39. Virginia
40. Minnesota
41. South Carolina
42. New Jersey
43. California
44. Oregon
45. Nevada
46. Washington
47. Illinois
48. Alaska
49. New York
50. Maryland

## THE BEST STATE TO RETIRE: NEBRASKA. FLORIDA IS IN THE TOP 5



Bankrate recently updated its ranking of the best and worst states to retire for 2019. To come up with the ranking, it considered five major categories related to the life of a retiree, and weighted them according to importance: affordability (40%), wellness (25%), weather (15%), culture (15%) and crime (5%). According to the rankings, Nebraska is

the best state to retire to.

The Cornhusker State ranked within the top 15 for factors such as wellness (8th) and affordability (14th), and in the top half for crime (19th) and culture (21st). The only factor where it didn't fare so well was weather (30th).

Rounding out the top five were Iowa, Missouri, South Dakota and Florida.





# SQUINZI, UNA VITA DA CAPITANO D'IMPRESA

A cura di Claudia Zanolin



E' morto ad inizio ottobre all'ospedale San Raffaele di Milano **Giorgio Squinzi**, Amministratore unico della Mapei, azienda chimica fondata dal padre negli anni '30 diventata leader mondiale nella produzione di adesivi, sigillanti e prodotti chimici per l'edilizia.

M.A.P.E.I. è una sigla per Materiali Ausiliari Per Edilizia e Industria. Le prime grandi applicazioni nell'ambito della posa delle piastrelle ceramiche hanno riguardato la posa su pannelli di calcestruzzo prefabbricato e hanno rappresentato un punto di svolta e un'accelerazione nella crescita di Mapei. Un altro importante passo avanti ha riguardato la prima fase di internazionalizzazione con le esportazioni di prodotti in paesi come Svizzera, Francia e Americhe.

Era nato 76 anni fa a Cisano Bergamasco e si era laureato in Chimica all'Università di Milano, nel **1969**. Entrò subito nell'azienda di famiglia, che divenne Snc nel **1970**, e società per azioni sei anni dopo: della Mapei Spa ha assunto prima il ruolo di Direttore generale e poi di Amministratore unico.

Nel **1984**, dopo la morte del fondatore Rodolfo, gli succede il figlio Giorgio che prende le redini dell'azienda. La seconda metà degli anni 90 vede un altro passaggio storico: entrano in azienda i figli Marco e Veronica. Il loro ingresso segna un nuovo importante capitolo nella storia dell'azienda, che rinnova così i suoi impegni nei settori chiave del gruppo: R&S e Internazionalizzazione. Insieme alla famiglia oggi ci sono i manager dell'azienda, impegnati in tutti i luoghi in cui è presente Mapei e accanto ad essi

un team che gestisce le attività del gruppo.

Il programma del mandato di Squinzi in Confindustria partiva dall'obiettivo di combattere la prepotenza della finanza per ridare centralità all'industria e al settore manifatturiero.

Tra gli altri obiettivi: liberalizzazioni, credito, infrastrutture, riforma fiscale, semplificazione amministrativa mediante la riduzione degli oneri burocratici a carico delle imprese e flessibilità delle regole nelle relazioni industriali.

Nel giugno **2014** Squinzi rilanciò il dibattito politico per la deroga al vincolo di bilancio europei - come il tetto del 3% al rapporto deficit/PIL - e a favore dell'emissione di Eurobond a lungo termine per finanziare infrastrutture e la ricerca, intesi come un gap strategico, e come i due

## MESSAGGIO DI CONDOGLIANZE

In momenti come questi la commozione e la tristezza coprono le parole e i ricordi: a Giorgio Squinzi volevamo tutti davvero bene e lo stimavamo profondamente, chi gli era amico e chi lo conosceva appena. Perché era un uomo speciale di talento, di umanità, di voglia di vivere, di coraggio e forza d'animo. Tuttavia gli uomini così non muoiono mai, restano nel ricordo, nell'esempio, nella traccia lasciata nelle vite che incrociano.

Tutta la MAPEI corp. partecipa al dolore della famiglia Squinzi per la perdita del dott. Giorgio.



principali fattori del vantaggio competitivo del sistema Italia.

In previsione di una futura costituzione degli Stati Uniti d'Europa, la BCE è stata associata al ruolo di «Banca Federale che da più parti si era detto essere una delle condizioni essenziali per il rilancio della crescita e dell'integrazione delle economie continentali», concretizzandosi nell'immissione di liquidità a sostegno dell'economia reale.

Nel **1997** è stato eletto Presidente della Federazione

Nazionale dell'Industria Chimica, poi riconfermato nel **2005**.

Nel **2006** è stato nominato vicepresidente della Confederazione delle Industrie Chimiche Europee e nel **2008** ha ricoperto la carica di vicepresidente di Assolombarda e di membro del Consiglio Direttivo di Assopiastrelle.

E' stato eletto presidente di Confindustria nel **2012** ed ha mantenuto l'incarico fino al **2016**.

## SQUINZI, UN GRANDE UOMO DI SPORT TRA CALCIO E CICLISMO

Oltre che illuminato imprenditore, Amministratore unico di Mapei e Presidente di Confindustria dal 2012 al 2016, Squinzi era un appassionato di sport.

Grande tifoso del Milan, dal 2002 era proprietario del Sassuolo (città dove ha sede il cuore produttivo della sua azienda), garantendo al club stabilmente la Serie A e una storica partecipazione alle Coppe Europee: l'Europa League nella stagione 2016/2017.

Come ha ricordato Sky Sport, la principale emittente sportiva italiana, la proprietà di Squinzi non si è distinta soltanto per una dimensione di investimenti senza precedenti per una squadra provinciale, ma anche per una gestione sportiva e imprenditoriale molto oculata.

Dalle maglie neroverdi sono passati, in questi anni, tecnici e giocatori che si sono poi affermati in contesti maggiori, ma il Sassuolo è anche una delle poche squadre del campionato ad avere uno stadio di proprietà, quello di Reggio Emilia, sul modello delle squadre inglesi.

Demiral dal Sassuolo è passato questa estate alla Juventus, Politano lo scorso anno all'Inter e quest'anno l'ha raggiunto Sensi, mentre Boateng è addirittura andato al Barcellona (e ora alla Fiorentina).



Grandi giocatori per grandi squadre.

Per lui anche un'esperienza importante nel ciclismo, con la squadra che portava il nome della sua azienda, la Mapei. Tanti i successi: la Parigi-Roubaix vinta 5 volte tra il 1995 e il 2000 con Andrea Tafi e due volte ciascuno Franco Ballerini e Johann Museeuw. Tre di questi cinque successi videro un podio con tre ciclisti su tre della Mapei.







# LA MAPEI NEL CONTINENTE AMERICANO

A cura di Simona Grillo

La presenza della Mapei in Canada risale agli anni '70. L'apertura ufficiale della prima sede avvenne nel 1978, ma già da diversi anni l'azienda era presente sul mercato canadese. Per essere precisi risale al 1974 il primo contatto con Ramca Tiles un distributore canadese di pavimenti in vinile e ceramica. In occasione delle Olimpiadi di Montreal nel 1976 i prodotti MAPEI vennero utilizzati per la posa della pista olimpica. La MAPEI aveva fornito (attraverso il distributore Ramca) gli adesivi per le piste Sportflex Super x della Società Mondo che aveva avuto in appalto quattro piste. Nel 1976 Rodolfo Squinzi (il fondatore della MAPEI) e suo figlio Giorgio giunsero a Montreal. Intendevano verificare direttamente la riuscita dei loro prodotti impiegati nella realizzazione del progetto. Ebbero, però, anche modo di osservare e valutare il mercato delle costruzioni nell'area e presero la decisione di avviare proprio nel Quebec quel processo di espansione all'estero dell'azienda che le ha garantito risultati eccezionali. Nel 1978 MAPEI Inc. aprì il suo primo piccolo impianto a Laval. Sotto la guida di un chimico e due specialisti del controllo qualità, la MAPEI cominciò la produzione di adesivi per piastrelle e di alcuni adesivi resilienti per pavimenti (in particolare quelli in vinile) continuando a promuovere la ricerca e a potenziare prodotti sempre più innovativi e idonei per il mercato canadese e nord americano. Proprio qui vennero sviluppati i primi adesivi della linea Eco in accordo con la filosofia di ecocompatibilità dell'azienda. Il successo di MAPEI fu subito immediato e le vendite in geometrica progressione. Nel 1983 si dovette procedere ad un'ulteriore espansione e il nuovo impianto venne ufficialmente aperto

a Laval il 15 agosto del 1984. Oggi l'impianto di Laval ha raggiunto i circa 14.000 metri quadrati e ospita due reattori polimerici, impianti di produzione, uffici aziendali e laboratori di ricerca e sviluppo. Alla fine degli anni Ottanta la crescita verticale dell'azienda spinse la MAPEI Inc. a colonizzare il Canada verso il West. Nel 1989 venne aperto uno stabilimento a Vancouver inizialmente a New Westminster successivamente spostato a Delta. Nel 1995 un altro a Maskinonge, specializzato nella produzione di materie prime in particolare polimeri di acetato di vinile sotto forma di polveri dispersibili. Nel 2001 MAPEI realizzò un altro importante investimento in Canada, questa volta a Toronto. Si tratta dell'acquisizione di Chembond Ltd. L'impianto situato a Brampton completamente rinnovato, specializzato nella produzione di adesivi per rivestimenti di pavimenti resilienti, costituisce un'importante base per la produzione nell'Ontario. Nel 2017 dopo una lunga serie di felici acquisizioni, appalti prestigiosi, clienti importanti e fedeli e un numero di impiegati sempre in crescita (ben 330 nel Canada), MAPEI Inc. ha festeggiato i suoi primi 40 anni e guarda fiduciosa al futuro. Al di là del successo evidente legato al mercato canadese, MAPEI Inc è stato per tutto il gruppo un ponte per penetrare nel mercato statunitense, garantendo il supporto tecnico e logistico per i primi investimenti dell'azienda negli Stati Uniti d'America. Nella scelta degli Squinzi di iniziare proprio in Quebec l'espansione del loro business fuori dai confini italiani sono state determinanti alcune considerazioni come la vicinanza agli Stati Uniti. Pur avendo lo stabilimento a Laval, MAPEI Inc. ha potuto da subito contare su uno





dei clienti più importanti che si trovava a Chicago. Non secondaria la presenza di una forte comunità italiana numerosa ed empatica verso marchi e attività che condividono le stesse origini e coinvolta attivamente nella distribuzione e installazione di pavimenti e rivestimenti di ogni tipo dalle piastrelle di ceramica ai prodotti resilienti. Ogni stabilimento di MAPEI Inc. nel tempo è stato ampliato per assecondare il crescente ritmo di produzione legato alla domanda del mercato. L'azienda ha anche sviluppato una vasta rete di distributori in tutta la nazione

Brampton, Ontario, MAPEI Inc., manufacturing plant



Lo stabilimento di produzione Mapei a Robbiano, Mediglia.

che consente ai prodotti MAPEI di essere trasportati facilmente e rapidamente in cantieri piccoli e grandi. Alcuni dei progetti di alto profilo che la MAPEI può vantare in Canada includono The Royal Ontario Museum, The Core a Calgary, The Champlain Bridge e Jacques Cartier Bridge a Montreal, The Shangri-La Hotel and Towers a Toronto, The Exchange Building a Vancouver, The Sparkling Hill Resort in British Columbia, l'aeroporto Dorval di Montreal e l'aeroporto internazionale Pearson di Toronto. Oggi MAPEI detiene più del 50% della quota di mercato in Canada nell'industria della pavimentazione e dei prodotti di installazione. La crescita della MAPEI

è dovuta sicuramente alle scelte del suo incredibile proprietario, il Dr Giorgio Squinzi, tra le cui molte virtù annoverava anche la capacità di saper riconoscere le persone di valore. Decisivo infatti il sodalizio con Nick Di Tempora, socio nell'espansione della MAPEI negli Stati Uniti d'America e successivamente nello sviluppo della MAPEI inc in Canada. Non semplicemente un rapporto tra due capaci uomini d'affari, ma un'amicizia durata trent'anni senza mai un dissapore, mai una lite. Con queste parole Nick di Tempora descrive Giorgio Squinzi: "Prima di essere un chimico capace e un uomo d'affari lungimirante, Giorgio è dotato di un intuito formidabile. Sa

cogliere il potenziale delle persone e sa valorizzarlo. Trova le parole giuste per spronare i suoi dipendenti a dare il meglio. Essere parte della Mapei è innanzitutto un privilegio. Un onore. Perché tutti hanno ben chiaro un concetto: per la proprietà ogni singolo dipendente ha valore". Giorgio Squinzi e Nick Di Tempora si incontrano per caso a Laval. Quell'incontro è l'occasione per realizzare l'ambizioso progetto di entrare a pieno titolo nel mercato statunitense. Nel 1983 si comincia in Arizona con un impianto di 550 metri quadri a Phoenix e 150 per gli uffici. Sei mesi dopo l'inizio della produzione nel 1984 già si festeggia la partenza del primo flat bed a carico completo. Il successo cresce come d'incanto e nel luglio del 1989 MAPEI acquista per la prima volta un concorrente la L&M (Love and Montgomery). Da allora la crescita della MAPEI è stata vertiginosa, si contano attualmente circa 1500 dipendenti. La sede centrale è attualmente a Deerfield Beach, ma troviamo impianti MAPEI disseminati un po' dappertutto negli Stati Uniti a Dalton in Georgia, in Florida a Fort Lauderdale, in Virginia a Fredericksburg, a Garland in Texas, a San Bernardino in California, a Logan in New Jersey, a Tempe in Arizona e il più grande di tutti a West Chicago nell'Illinois.



# I PIU' GRANDI PORTI COMMERCIALI DEL MONDO: STRAVINCE LA CINA. TRE ITALIANI IN CLASSIFICA

La Cina domina la classifica di Alphaliner. Tra i primi 10 porti, 6 sono cinesi, compreso il vincitore. Shanghai rimane il primo scalo al mondo con 40,23 milioni di container movimentati in un anno. Singapore è secondo, distanziato però di circa 7 milioni di teu. Per arrivare al primo scalo europeo, bisogna scendere sino a Rotterdam che con i 13,7 milioni di container è in dodicesima posizione. Tra i grandi del Northern Range, Anversa cresce, mentre Amburgo in calo di quasi un punto, rimane stabile in diciottesima posizione.

Genova guadagna 4 posizioni, grazie ai 2,6 milioni di container movimentati l'anno scorso, ed è al 63° posto.
















La crescita del capoluogo ligure si è attestata al 14,1%, mentre La Spezia (1,47 milioni di teu) ha fatto anche meglio: +15,8% e salto in avanti in classifica, appena dietro alla 103° posizione.

Scende in classifica Gioia Tauro ma è comunque nella "top 70", al 69° posto.

Tra gli europei la performance di Barcellona è tra le migliori: +34%, superato il muro dei 3 milioni di container.





	1	=	Shanghai (Cina)	40,23	8,3%
	2	=	Singapore (Singapore)	33,67	8,9%
	3	=	Shenzhen (Cina)	25,21	5,1%
	4	=	Ningbo-Zhoushan (Cina)	24,61	14,1%
	5	=	Hong Kong (Cina)	20,76	4,8%
	6	=	Busan (Sud Corea)	20,47	5,2%
	7	=	Guangzhou (Cina)	20,37	8,0%
	8	=	Qingdao (Cina)	18,30	1,6%
	9	=	Los Angeles (Long Beach) (USA)	16,89	8,0%
	10	=	Dubai (Emirati Arabi Uniti)	15,37	4,1%
	11	=	Tianjin (Cina)	15,07	3,8%
	12	↗ 1	Rotterdam (Paesi Bassi)	13,73	10,9%
	13	↘ 1	Port Kelang (Malesia)	11,98	-9,0%
	14	↗ 1	Anversa (Belgio)	10,45	4,1%
	15	↗ 1	Xiamen (Cina)	10,38	8,0%

### Gli italiani

	63	↗ 4	Genova (Italia)	2,62	14,1%
	69	↘ 2	Gioia Tauro (Italia)	2,45	-12,4%
	103	↗ 4	La Spezia (Italia)	1,47	15,8%



## INDIA, INQUINAMENTO RECORD. CHIUSI IN CASA I 20 MILIONI DI NUOVA DELHI



Nuova Delhi continua a soffocare in una nebbia di smog, spesso e tossica: è il peggior livello d'inquinamento mai raggiunto da anni, tanto che numerosi voli sono stati deviati o posticipati e il governo locale ha deciso di far viaggiare le macchine a targhe alterne.

Migliaia di mascherine sono state distribuite alla popolazione nei giorni scorsi.

I 20 milioni di cittadini sono anche stati invitati a restare in casa e a non praticare attività fisica.

Le scuole sono rimaste chiuse per diverse giorni e sono stati sospesi tutti i cantieri.

I cittadini non credono che le misure decise dal governo cambieranno la situazione: «Le targhe alterne non serviranno — dice all'Ap Ajay Jasra —, il vero problema sono gli incendi negli Stati vicini e l'inquinamento industriale». Alcuni pensano di lasciare la megalopoli: «Sono giovane — dice Divyam Mathur all'Ap —, devo ancora costruirmi una vita e una carriera, penso che andrò a vivere altrove».

La concentrazione di particelle sotto i 2,5 micron ha toccato il livello più alto della stagione, esacerbato dalla leggera pioggia di sabato, secondo il sistema meteo indiano (Safar).

La lettura d'inquinanti nell'atmosfera ha invece toccato gli 810 microgrammi per metro cubo, oltre la zona «pericolosa» secondo l'ambasciata Usa a Delhi, che monitora in modo indipendente i livelli d'inquinamento.

Il livello di sicurezza consigliato dall'Oms non supera 25. L'anno scorso un rapporto delle Nazioni unite aveva rivelato che 14 delle 15 città più inquinate al mondo sono in India, mentre secondo uno studio statunitense lo smog uccide prematuramente un milione di persone l'anno.



APPUNTAMENTI IN FLORIDA



# DA NON MANCARE L'APPUNTAMENTO DELL' AMICALE GOLF JAMES INFANTINO VENERDÌ 24 GENNAIO 2020



Les Golfeurs Amis Montreal-Floride

## APPUNTAMENTO DA NON MANCARE MERCOLEDÌ, 19 FEBBRAIO, 2020

“La Voce Canada & USA”, unitamente a tutti gli amici artisti,  
RENDONO OMAGGIO AL CHITARRISTA «**CARMELITO**»  
AL MEGA PIC-NIC ITALO-AMERICANO  
presso il John Lloyds State Park di Dania Beach Florida



Grazie Carmelito

Cell; Arturo Tridico Editore; 514 781-2424

# Canam GOLF

## ÉCONOMISEZ sur vos parties de golf !

1-866-465-3155

RESERVATION@CANAMGOLF.COM

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



**LA TECNOLOGIA  
PER STUDIARE  
MARI ED OCEANI  
PARLA  
ITALIANO**



**ITALIAN  
TECHNOLOGY  
USED TO STUDY  
SEAS AND  
OCEANS**

Si chiamano “Amerigo» e “Ada N.” i primi esempi italiani di lander automatici e autonomi usati per misurare i flussi di sostanze assorbite o rilasciate dal fondale marino. Realizzati dal Cnr-Irbim di Ancona e dal Cnr-Imm di Bologna e da Rse Milano possono essere utilizzati per valutazioni di impatto ambientale dell'uomo in aree costiere e di mare profondo, come sversamenti di sostanze inquinanti, e per studi sui cambiamenti climatici. ‘Amerigo’ è un prototipo unico in Italia ed è in grado raggiungere il fondale marino fino a 6.000 metri di profondità, raccogliere campioni, effettuare misure e tornare in superficie senza l'ausilio di cavi o sommozzatori. ‘Ada N’ è più piccola e leggera. I nomi sono un omaggio a Guccini e a Ada Natali, la prima donna sindaco del dopoguerra, alla guida del piccolo Comune di Massa Fermana dal 1946 al 1959. ‘Amerigo’ ha già partecipato al progetto europeo ‘Perseus’ in Adriatico per determinare i flussi di metalli pesanti inquinanti.

The first Italian examples of automatic and autonomous landers used to measure the flow of absorbed or released substances from the seabed are called «Amerigo» and «Ada N.» Realized by the Cnr-Irbim of Ancona and by the Cnr-Imm of Bologna and by Rse Milano, they can be used for assessments of human environmental impact in coastal areas and deep sea areas, such as pollutant spills, and for climate change studies. «Amerigo» is a unique prototype in Italy and is able to reach the bottom marine up to 6,000 meters deep, collect samples, take measurements and come back to the surface without the use of cables or divers. «Ada N’ is smaller and lighter. The names are a tribute to the singer Francesco Guccini and to Ada Natali, the first woman post-war Mayor (she was mayor of the small town of Massa Fermana from 1946 to 1959). Amerigo has already participated in the European project “Perseus” in the Adriatic to determine the flow of polluting heavy metals.

**Merci  
de votre  
confiance  
et joyeuses  
fêtes!**

**NATBANK**

**2020**

natbank.com



# IN MANOVRA ANCHE IL «BONUS FACCIATE»

**Detrazione del 90% per chi rifà gli esterni. La nuova agevolazione inserita nella manovra prevede un credito fiscale del 90% per chi nel 2020 avvierà il restauro della facciata di casa o del condominio, in centro storico o periferia, nelle grandi città o nei piccoli comuni**

Un aiuto fiscale per il maquillage di palazzi e condomini.

La novità spunta a sorpresa in coda al comunicato con cui Palazzo Chigi ha riassunto i 12 punti salienti del decreto fiscale e della legge di bilancio 2020 approvati «salvo intese» nella notte del 15 ottobre nel quadro del Documento programmatico di bilancio trasmesso a Bruxelles.

Oltre a una serie di proroghe (bonus riqualificazione energetica e ristrutturazioni, bonus mobili), i provvedimenti in cantiere introducono per il 2020 «una detrazione per la ristrutturazione delle facciate esterne degli edifici (il «bonus facciate») per dare un nuovo volto alle nostre città».

Per il Centro studi dell'Associazione nazionale costruttori edili il giro d'affari che potrebbe essere innescato dal nuovo incentivo vale almeno 2,8 miliardi di euro l'anno. La stima dell'Ance si basa sugli effetti finanziari previsti nel Documento programmatico di bilancio, che prevede per il «bonus facciate» un costo complessivo per l'erario di circa 112 milioni di euro nel 2021, il primo anno in cui si manifesteranno gli effetti finanziari sul bilancio statale.

La proposta trae ispirazione da una famosa legge francese degli anni sessanta (la cosiddetta loi Malraux, dal nome dello scrittore e politico André Malraux, ministro della Cultura tra il 1959 e il 1968), che ha cambiato l'immagine di molte città della Francia.





## CALABRIA: L'Italia del Meridione, dal Congresso regionale al Partito federale "Italie". Dalla nazione all'unione. Autonomie e nuovi soggetti sociali.



Tra Piazza San Giovanni e la Leopolda c'è una realtà che si fa strada nel panorama politico. Un Movimento che nasce al Sud ma che ha l'ambiziosa visione di proporsi come alternativa ai partiti centralisti, ai leader carismatici, al regionalismo differenziato e al secessionismo inverso. Si chiama Italia del Meridione, nel nome il programma di un movimento nato quasi 5 anni fa, presente attivamente nella politica calabrese e che nel secondo Congresso regionale, tenutosi il 18 e 19 ottobre a Rende (Cs), ha gettato le basi per la fondazione di un Partito Federale.

Rinnovo dei vertici regionali, presentazione della carta delle idee, commissioni al lavoro su programmi e progetti, proposta dello statuto base per la fondazione del Partito Federale, e ancora chiara attestazione di partecipare alle prossime competizioni elettorali sotto la propria bandiera, a partire dalle regionali in Calabria, questa la sintesi di due giorni che ha delineato il passato, il presente e il futuro di IDM.

Militanti e simpatizzanti, parti politiche e rappresentanti istituzionali, molti i comuni e le fasce tricolori che hanno aderito al Movimento, giovani e meno giovani, così com'era nelle sezioni e nei circoli a cui era affidato il compito della militanza ma anche del trasferimento delle competenze, hanno animato il congresso. Parola d'ordine: Partecipazione, politica come ragion d'esser della condivisione che guarda al bene comune, accoglienza e socialità come principio, militanza che diventa credo, competenza che è senso civico e valore delle istituzioni, territorialità come vocazione e movente di un disegno programmatico.

*"Questo congresso ha segnato un punto fondamentale, quello di entrare nella storia delle Calabrie, e ancora di più nella storia di questo Paese", così l'ideologo e fondatore de L'Italia del Meridione, il prof. Giuseppe Ferraro. Ed ha aggiunto: "I principi sono coerenza e lealtà, logica e pensiero, dialogo e memoria, appartenenza ed identità. Non più Meridione d'Italia, perché definisce un'indicazione geografica, ma "Italia del Meridione", che rappresenta invece una denominazione politica. Non è Lega del Meridione ma "Italia" del Meridione, perché per noi la posta in gioco è il Paese. Noi siamo orgogliosamente meridionali anti meridionalisti perché non cerchiamo la secessione ma rivendichiamo l'Unione che*

*non è Unità. Il Partito nazionale che vogliamo è "Italie", cioè l'insieme delle pluralità che compongono questo Paese".*

Per cambiare il futuro bisogna allora cambiare visuale, invertire termini e prospettiva. E nell'interesse della collettività nazionale pensare al Meridione senza più questione. Si deve unire l'Italia. Ed ecco che dalla Calabria parte non un ideale ma un progetto politico che unisce le parti. Sicilia, Campania, Molise, Basilicata, Puglia e poi Sardegna, Abruzzo, Lazio, e ancora più su Veneto, Lombardia, tutti presenti e pronti a scrivere insieme un nuovo soggetto politico che tenga conto delle differenze e delle proprie peculiarità. E la novità rilevante, sancita durante la due giorni, è in questo, è nel voler creare una grande forza federale così come non lo è stata nessuna forza politica in Italia. E la parola passa al Presidente Federale, oggi consigliere regionale della Calabria, Orlandino Greco, che accoratamente afferma: *"Un'Italia unita ma autonomista, decentrata, che ha la forza e la capacità di mettere insieme le sue eccellenze e peculiarità. La sfida è far capire che non è più il centro che decide per le periferie ma sono queste che si auto determinano, si autoconvocano e decidono per il centro. Non più centralismo statale, forzato che ha calato dall'alto decisioni che hanno compromesso lo sviluppo di intere aree e quindi dell'Italia. Superare le ideologie e i populismi. Quella che stiamo facendo è una vera e propria rivoluzione, si volta pagina! La politica comincia. Non un partito dell'uno o associativo ma un Movimento che diventa partito nella misura in cui non è più assoggettato ad una logica ideologica o post ideologica ma rivendica una forza federale così da costruire uno Stato decentrato e costituzionale con un partito che trovi i suoi dettami nella Costituzione stessa, partendo all'Articolo 3".*

Una due giorni di grande ed entusiasmante dibattito, confronto, idee in movimento, che guarda sì alle prossime competizioni elettorali regionali, ribadito il sostegno all'attuale Presidente della Calabria Mario Oliverio, ma si candida a tutte le altre sfide non accontentandosi di essere soltanto un'appendice regionale ma mira a costruire un grande partito federale a matrice meridionale e che strizza l'occhio al Semipresidenzialismo.



# THOMAS COOK CROLLA, LASCIANDO MIGLIAIA DI VIAGGIATORI BLOCCATI



## THOMAS COOK COLLAPSES, LEAVING THOUSANDS OF TRAVELERS STRANDED



New York (CNN Business) — British tour operator Thomas Cook collapsed, stranding hundreds of thousands of travelers and putting 21,000 jobs at risk.

The 178-year-old company said in a statement that its board «concluded that it had no choice but to take steps to enter into compulsory liquidation with immediate effect» after talks on a financial rescue failed. All Thomas Cook bookings have been canceled, the UK Civil Aviation Authority tweeted.

Peter Fankhauser, Thomas Cook's chief executive, apologized to customers, employees, suppliers and partners.

«This marks a deeply sad day for the company which pioneered package holidays and made travel possible for millions of people around the world,» Fankhauser said.

«Despite huge efforts over a number of months, and further intense negotiations in recent days, we have not been able to secure a deal to save our business. I know that this outcome will be devastating to many people and cause a lot of anxiety stress and disruption,» he added.

Thomas Cook's business of selling flights on its own airline, along with hotel rooms, from brick-and-mortar stores has been under pressure for years from online rivals and low-cost carriers. Brexit has made matters worse by pushing the pound lower (and the company's costs up) and deterring some travelers. The company had reported a loss of £1.5 billion pounds (\$1.9 billion) for the six months to March 31.



New York (CNN Business) - Il tour operator britannico Thomas Cook è fallito, bloccando centinaia di migliaia di viaggiatori e mettendo a rischio 21.000 posti di lavoro.

La società di 178 anni ha dichiarato in una nota che il suo consiglio «ha concluso che non aveva altra scelta che prendere provvedimenti per entrare in liquidazione obbligatoria con effetto immediato» dopo che i colloqui su un salvataggio finanziario erano falliti. Tutte le prenotazioni di Thomas Cook sono state cancellate, ha spiegato la Civil Aviation Authority britannica.

Peter Fankhauser, amministratore delegato di Thomas Cook, si è scusato con clienti, dipendenti, fornitori e partner.

«Questo segna un giorno profondamente triste per l'azienda che ha aperto la strada ai pacchetti turistici e ha reso possibile il viaggio per milioni di persone in tutto il mondo», ha affermato Fankhauser.

«Nonostante gli enormi sforzi compiuti da diversi mesi e ulteriori intensi negoziati negli ultimi giorni, non siamo stati in grado di ottenere un accordo per salvare la nostra attività. So che questo risultato sarà devastante per molte persone e causerà molto choc», ha aggiunto.

L'attività imprenditoriale dell'impresa Thomas Cook, quella di vendere voli della propria compagnia aerea, insieme alle camere d'albergo, dai negozi fisici è stata messa sotto pressione per anni da concorrenti online e compagnie aeree low cost. La Brexit ha peggiorato le cose spingendo la sterlina più in basso (e i costi dell'azienda in aumento) e scoraggiando alcuni viaggiatori. La società aveva riportato una perdita di £ 1,5 miliardi di sterline (\$ 1,9 miliardi) da metà ottobre a fine marzo di quest'anno.



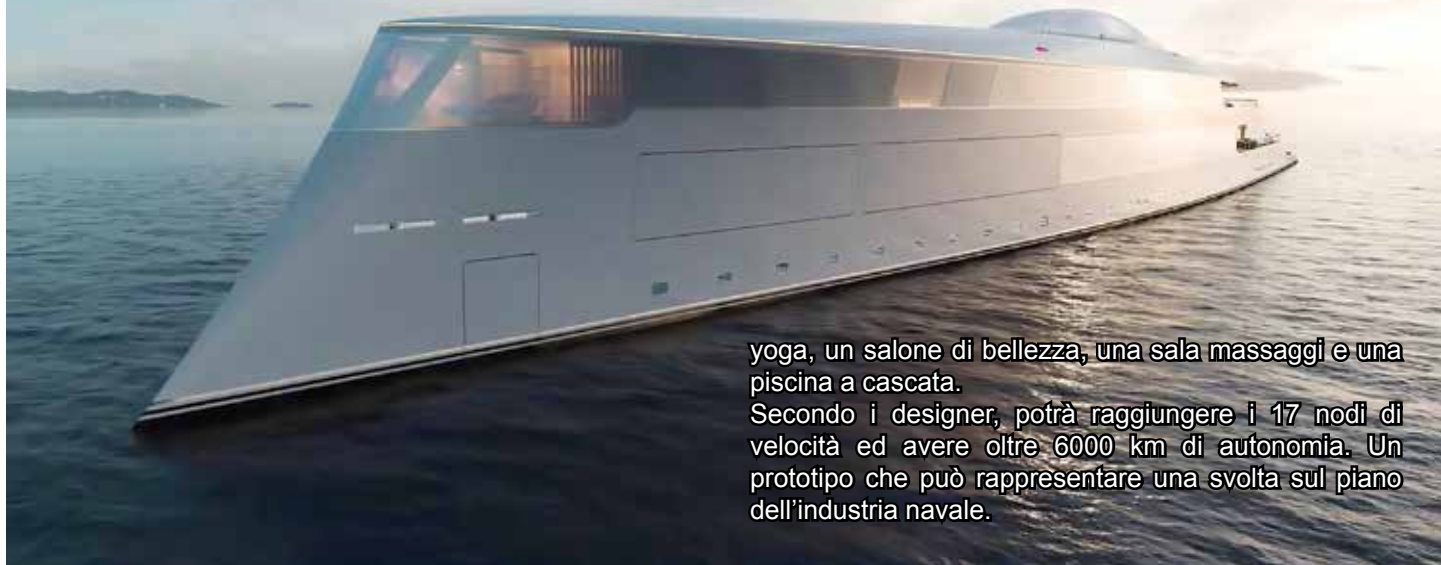
## ARRIVA “AQUA”, LO YACHT A IDROGENO

In occasione del Monaco Yacht Show, l'azienda olandese Sinot Yacht Architecture & Design ha presentato il progetto di uno yacht davvero innovativo. L'imbarcazione,

chiamata «Aqua», sfrutta l'idrogeno liquefatto che viene poi convertito in elettricità. Lungo 112 metri, lo yacht dispone di cinque ponti, una palestra, uno studio

yoga, un salone di bellezza, una sala massaggi e una piscina a cascata.

Secondo i designer, potrà raggiungere i 17 nodi di velocità ed avere oltre 6000 km di autonomia. Un prototipo che può rappresentare una svolta sul piano dell'industria navale.



### IL VIDEOGIOCO “GRATUITO” DA 300 MILIONI DI DOLLARI AL MESE

Recentemente Epic Games ha sconvolto il mondo degli eSports offrendo un incredibile premio di 100 milioni per Fortnite, la stagione competitiva 2018-2019 di Battle Royale, quasi raddoppiando il montepremi totale in tutti gli eSport dell'anno scorso. Ma secondo un rapporto della società di ricerche di mercato Superdata, Fortnite ha incassato 296 milioni di dollari una cifra sbalorditiva, durante il solo mese di aprile, in crescita rispetto ai 223 milioni di dollari a marzo e 126 milioni a febbraio, mettendoli esattamente sulla buona strada per essere

un gioco da un miliardo di dollari nel suo primo anno. Poiché Fortnite è un gioco free-to-play senza elementi pay-to-win, tutte queste entrate provengono dai giocatori che spendono soldi extra per personalizzare i loro personaggi con nuovi oggetti cosmetici che vanno da abiti a zaini, picconi e alianti.

Uno dei principali flussi di reddito di Fortnite è il sistema Battle Pass, che probabilmente ha fornito un aumento delle entrate verso la fine di aprile.



# APERTO AL TRAFFICO IL PONTE PIU' ALTO DEL MONDO



Un ponte sospeso a due piani, dotato della più lunga campata al mondo, è stato aperto ad ottobre al traffico a Wuhan, capoluogo della provincia centrale cinese dello Hubei.

Il ponte stradale a due piani sovrasta il fiume Yangtze: ha una campata principale di 1.700 metri e si estende per una lunghezza totale di 4,13 chilometri.

Il piano stradale superiore del decimo ponte sul fiume Yangtze presenta sei corsie, dove è possibile viaggiare a una velocità massima di 80 chilometri orari, mentre il piano inferiore presenta sei corsie per una velocità massima di 60 chilometri orari.

Il piano stradale superiore ospita anche due marciapiedi panoramici, mentre al piano inferiore vi sono due piste ciclabili oltre ad altri due marciapiedi.

“Il ponte sul fiume Yangtze di Yangsigang è il ponte sospeso a due piani più lungo del mondo”, ha detto Xu Gongyi, capo progettista della struttura.

Secondo Lin Chi, vicepresidente del Wuhan Urban Construction Investment & Development Group Co. Ltd., l'opera contribuirà a risolvere la congestione del traffico e promuoverà uno sviluppo urbano più equilibrato.

## THE BIGGEST BRIDGE IN THE WORLD IS IN CHINA



A two-story suspension bridge, equipped with the longest span in the world, was opened in October to traffic in Wuhan, the capital of the central Chinese province of Hubei.

The two-story road bridge overlooks the Yangtze River: it has a main span of 1,700 meters and extends for a total length of 4.13 kilometers.


The upper street level of the tenth bridge over the Yangtze River has six lanes, where it is possible to travel at a maximum speed of 80 kilometers per hour, while the lower floor has six lanes for a maximum speed of 60 kilometers per hour.

The upper street level also houses two panoramic sidewalks, while on the lower floor there are two cycle paths as well as two other sidewalks.

«Yangsigang Yangtze River Bridge is the longest double-decker suspension bridge in the world» said Xu Gongyi, chief architect of the structure.

According to Lin Chi, vice president of Wuhan Urban Construction Investment and Development Group Ltd., the bridge will help solve traffic congestion and promote more balanced urban development.





# L'ITALIA E' PIU' COLLEGATA CON IL MONDO: COLLEGAMENTI DIRETTI CON SAN FRANCISCO, WASHINGTON, MAURITIUS, MALDIVE, CUBA

Dal 27 ottobre Alitalia estenderà il prodotto Shuttle alla rotta Milano-Parigi, dopo l'esperienza positiva dell'Alitalia Shuttle Milano-Londra che ha registrato nel suo primo anno ottimi risultati. Previsti 8 voli (andata e ritorno) con l'aeroporto Charles de Gaulle e 6 voli (andata e ritorno) per Parigi Orly.

E' una delle novità annunciate al TTG Travel Experience di Rimini dal Chief Business Officer di Alitalia, Fabio Maria Lazzarini. Segnalato anche per l'inverno il volo Milano Linate-Stoccarda e da marzo Linate-Amburgo.

Infine per giugno prossimo il Roma-San Francisco con tre frequenze settimanali. Dal 27 ottobre al 28 marzo 2020 Alitalia volerà verso 81 destinazioni, di cui 24 nazionali, 40 internazionali e 17 intercontinentali, con 102 rotte e circa 3600 voli settimanali. Torneranno i voli stagionali da Roma

Fiumicino verso Mauritius (tre frequenze settimanali), le Maldive (quattro frequenze settimanali, che nel periodo natalizio arrivano a 6), e Havana (2 frequenze settimanali). Confermati anche i voli fra Milano Malpensa e Malè con due frequenze settimanali, e il collegamento Roma Fiumicino - Washington che, partito lo scorso 2 maggio, prosegue nell'inverno con tre frequenze settimanali. Sempre dal 27 ottobre inoltre, quando all'aeroporto cittadino di Milano riprenderanno le partenze dei voli, Alitalia offrirà complessivamente 639 frequenze settimanali verso 27 destinazioni nazionali e internazionali. La compagnia continuerà a volare anche da/per Bergamo per tutta la stagione invernale, con tre collegamenti con Roma Fiumicino. (ANSA).  
CNZ



## Nasce “Your Italian Hub” La nuova comunicazione italiana negli USA



NEW YORK – Grande successo all'ICE di New York per la presentazione di Your Italian Hub – la nuova società di comunicazione italiana negli Stati Uniti. La newco nasce dall'esperienza del network editoriale i-Italy, che da oltre 10 anni racconta in lingua inglese l'Italia agli americani, e di Colavita Group, leader nel settore dell'agroalimentare italiano e tra i maggiori importatori e distributori di prodotti italiani negli USA.

Your Italian Hub offrirà un portfolio di servizi personalizzati di comunicazione alle aziende italiane che operano o si affacciano sul mercato americano.



## Meet “Your Italian Hub” The New Italian Communication in the U.S.



NEW YORK – Great turnout at the Italian Trade Agency in New York for the presentation of Your Italian Hub - a new communication agency operating in the United States. The newco is born of the experience of the editorial network i-Italy, which for over 10

years has been covering all things Italian in English for Americans, and of the Colavita Group, a leading force of the Italian food industry and one of the main importers and distributors of Italian products in the US.

Your Italian Hub will offer a portfolio of personalized communication services to Italian companies operating in or looking forward to the American market.

## SCIENZIATI ITALIANI

## ITALIANI TRA LE 100 PERSONE PIU' INFLUENTI AL MONDO

Nella classifica della nota rivista Time appaiono due italiani: **Marica Branchesi**, astrofisica e **Giuliano Testa**, chirurgo.

Marica Branchesi, originaria di Urbino era stata precedentemente riconosciuta nella classifica internazionale dei dieci ricercatori più influenti del 2017 stesa dalla rivista Science. Aveva rivelato in un'intervista al Corriere della Sera che da studentessa era indecisa se fare il medico o l'architetto, decidendo poi di iscriversi alla facoltà di Astronomia dell'Università di Bologna - ateneo più antico d'Europa. Ha studiato radioastronomia indagando buchi neri e ammassi di galassie e si è concentrata sui fenomeni più violenti dell'universo fino ad arrivare alla Caltech (California Institute of Technology) di Pasadena. Marica Branchesi è nota per la sua ricerca sulle onde gravitazionali ed è stata ritenuta dalla rivista americana una pioniera per il suo lavoro all'interno della collaborazione internazionale di Ligo-Virgo per la rivelazione delle onde gravitazionali.



Persona colta ed allo stesso tempo umile, Marica Branchesi è ora presidente della commissione di Astrofisica delle onde gravitazionali della Unione Astronomica Internazionale, membro del Comitato internazionale

per le onde gravitazionali, oltre ad essere ricercatrice al Gran Sasso Science Institute e associata presso l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

Giuliano Testa, originario di Padova, lavora al Baylor University Medical Center di Dallas. E' a capo del team che ha realizzato negli Stati Uniti il primo trapianto di utero. La donna che ha scritto la presentazione di Time del chirurgo Giuliano Testa desidera rimanere anonima. «Facciamo trapianti di continuo, tutti i giorni. Ma questa non è la stessa cosa. Ho completamente sottovalutato ciò che questo tipo di trapianto significa per queste donne. Quello che ho imparato emotivamente non riesco a descriverlo a parole», aveva dichiarato all'AGI. **C.Z.**



## RISPARMIARE PER I NOSTRI PROGETTI FUTURI

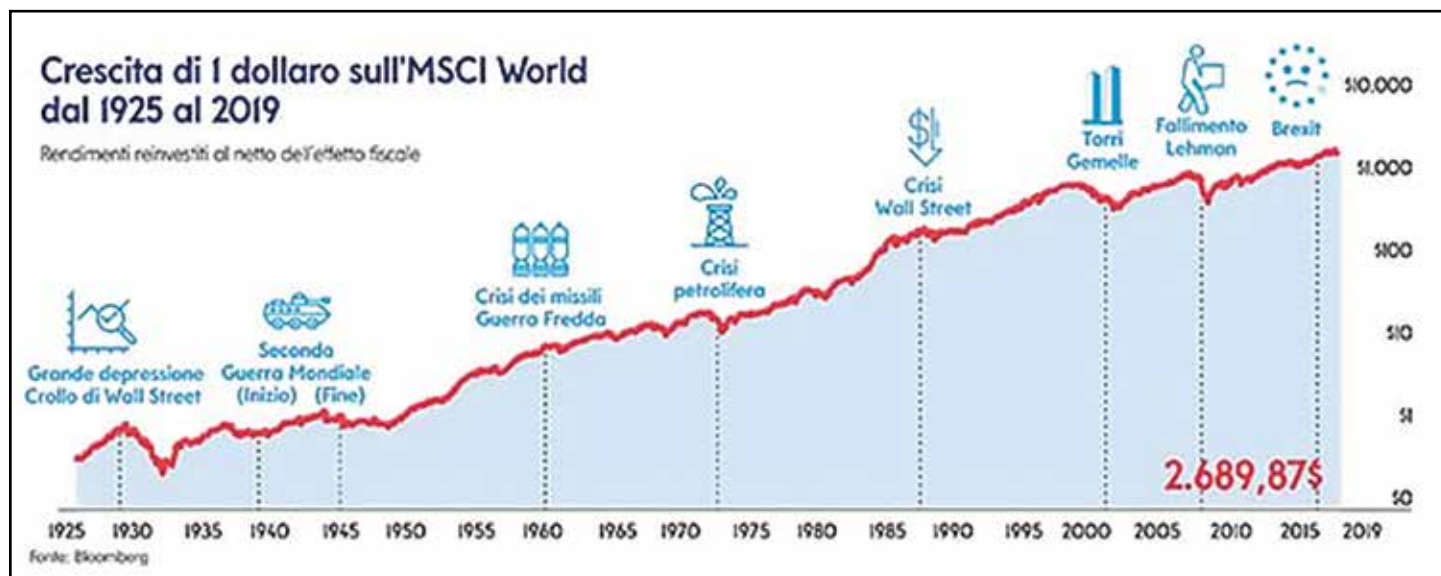
Da anni è in corso una rivoluzione socio-demografica che sta dilatando gli orizzonti temporali dei nostri progetti e la vita media si sta progressivamente allungando. Secondo il rapporto pubblicato dal ISTAT "Cent'anni e non sentirli", nel 2019 gli ultracentenari in Italia erano 14.456. E quindi, con l'ipotesi di ritiro dal mondo del lavoro a 70 anni, la pensione potrebbe non bastare per sostenere un buon tenore di vita per i successivi 30 anni.

Stanno cambiando anche gli equilibri familiari: i giovani che intraprendono un lavoro oggi, diventeranno economicamente indipendenti soltanto a 40 anni secondo il rapporto "Il Divario generazionale tra conflitti e solidarietà", pubblicato dalla Fondazione Visentini. Infine i genitori, che con il passare degli anni, avranno bisogno di assistenza e cure sanitarie sempre più costose.

La protezione dai rischi è centrale: se il tenore della famiglia dipende dal reddito del capofamiglia, nel caso in cui lo

stesso venisse a mancare è importante aver messo al riparo i suoi componenti con una copertura assicurativa. Successivamente, si individuano i progetti di vita che sono importanti, come ad esempio la laurea del figlio, l'avvio dell'attività imprenditoriale o la seconda casa al mare. In questi casi serve un piano di accumulo per accrescere il capitale, imponendo l'accantonamento periodico di una determinata somma.

Infine, occorre anche un metodo. Per portare efficienza al proprio patrimonio vanno scelte soluzioni finanziarie che sappiano cogliere le opportunità insite nei mercati e che dispongano di automatismi in grado di governare gli impulsi emotivi. Il mercato azionario, con il tempo, può portare risultati in crescita. Un dollaro investito nel 1925 nell'indice MSCI World, il paniere delle più grandi aziende al mondo, e mai disinvestito negli anni, a luglio di quest'anno valeva ben 2.689,87 dollari. Vale la pena quindi predisporre un piano risparmio per il nostro futuro e quello delle nostre famiglie.





EURO CANADA EURO AMERICA



# La Voce



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

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

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

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



# FREDO, INGIURIA GRAVISSIMA

È successo lunedì sera in un bar di Shelter Island.

Chris Cuomo, famoso giornalista della Cnn ma anche fratello dell'attuale governatore dello Stato di New York e figlio del precedente governatore, è stato avvicinato da un giovane che gli ha chiesto una foto ed ha approfittato della sua cortese disponibilità chiamandolo «Fredo».

Al che Chris Cuomo ha perso le staffe urlando che questa è un'offesa rivolta agli italiani analoga a quella di una «n ...word» ovvero 'negro', parola che suona terribile se



rivolta da un bianco ad un African American.

Fredo, come i lettori ricorderanno, era il figlio stupido di Corleone ed è passato alla storia come esempio di un comportamento sleale.

Il presidente Donald Trump si è subito buttato sull'episodio indirizzando alcuni Twitter ai suoi 63 milioni di ferventi followers, scrivendo che la definizione di Fredo si attagliava perfettamente al noto giornalista secondo lui esponente di prima fila di una stazione televisiva, Cnn, da lui definita il massimo delle fake news.

Cnn ha immediatamente preso posizione con il suo portavoce condividendo la reazione del proprio anchor anche se Chris Cuomo aveva minacciato di buttare giù dalle scale del bar il giovane che lo aveva etichettato.

Chris Cuomo ha ricevuto immediatamente dichiarazioni di amicizia e supporto da parte del famoso Sean Hannity, il giornalista di Fox News col quale Donald Trump ha telefonate quotidiane che durano ore e Anthony Scaramucci, altro noto repubblicano ultimamente entrato in rotta di collisione con il suo ex padrone che lo aveva licenziato dopo 11 giorni di permanenza alla Casa Bianca come direttore della comunicazione.

Chris Cuomo è laureato alla Yale University, Dottore in Giurisprudenza; ha lavorato in studi legali specializzati in finanza prima di essere assunto da ABC per poi diventare una star di Cnn.







## DARIA BIANCARDI VINCE IL 12° FESTIVAL DELLA CANZONE ITALIANA DI NEW YORK



Davanti ad un Master Theatre di Brooklyn, New York, tutto esaurito, il 13 ottobre 2019 è andato in scena il dodicesimo Festival della Canzone Italiana di New York "NY Canta".

Dieci concorrenti si sono sfidati in un'avvincente kermesse canora; a trionfare è stata la palermitana Daria Biancardi con la canzone "Come Una Danza".

Al secondo posto Rocco Speranza, cantante proveniente dall'Australia con "Sarai Sempre tu", terza la cantante proveniente da Nocera Superiore in provincia di Salerno, Luna Palumbo, con la canzone "Quanto Dura Un Girotondo". I concorrenti sono stati accompagnati dall'orchestra di Angelo Venuto & The Voices.

Il Festival come ogni anno e' stato trasmesso in diretta da Radio ICN New York e andrà in onda prossimamente su Rai ITALIA.

Tanti gli ospiti che si sono esibiti: il grande Fausto Leali e poi il rapper Clementino, Cesare Rascel, Beppe Stanco, Marco Barufaldi.

Presenti anche alcuni componenti della fiction "Un Posto al Sole".

L'arduo compito di scegliere i vincitori di quest'anno è stato affidato ai giudici Fausto Leali, Cesare Rascel, Beppe

Stanco, Clementino, On. Fuscina Nissoli Fitzgerald ed alla giuria tecnica, Loretta Martinez, Chiara De Carlo ed Ernesto Trapanese.

Visibilmente soddisfatto il Chairman dell'Associazione Culturale Italiana di New York che da dodici anni organizza questo show, Tony Di Piazza «Sono davvero contento del risultato di quest'anno, ogni edizione aggiungiamo un pezzo ad un puzzle sempre più completo, complimenti a tutto lo staff dai direttori artistici dall'Italia Cesare Rascel e Beppe Stanco, al Regista Michele Viola, al direttore artistico americano Sal De Castro, agli assistenti teatrali Francesco D'Amico e Nicola Tranquillino e poi a tutti coloro che si sono prodigati per fare di questo festival un prodotto sempre più interessante. Complimenti poi a Monica Marangoni per la conduzione ed a Sasà Salvaggio per la sua verve, molto divertente».

«Che bella la qualità delle canzoni e che straordinarie le esibizioni – ha continuato Tony Mule, Il Presidente dell'Associazione – i brani erano uno più bello dell'altro e lo spettacolo è stato molto godibile, il pubblico credo si sia divertito»

L'appuntamento è adesso per il Columbus weekend del 2020 e la prossima edizione di un Festival sempre più atteso a New York.



## Consumo tartufi sceso a 2000 euro al Kg, è corsa ad acquisti Coldiretti, prende il via la 'caccia' con feste, sagre e mostre

Al via la stagione di raccolta del tartufo bianco con le prime quotazioni che spingono gli italiani all'acquisto che fanno registrare un calo del 5% rispetto allo scorso anno ed un valore di 2000 euro al chilo per pezzature oltre i 50 grammi (la più pregiata) alla borsa del tartufo di Acqualagna, la prima a rendere note le quotazioni del pregiato tubero.

"Importi ancora più contenuti - spiega la Coldiretti - sono stati raggiunti quest'anno per le pezzature più piccole con valori che vanno da 1500 euro tra i 15 ed i 50 grammi a 1000 euro al chilo sotto i 15 grammi". «Si tratta di un vero affare - afferma Coldiretti - soprattutto se confrontati con i valori record del 2017 quando a causa della siccità al debutto della stagione 2017 sullo stesso mercato di Acqualagna un bianco grande era quotato 3.500 euro al chilo, uno medio 2.900 euro, uno piccolo 2mila euro, praticamente il doppio". Si stima che siano coinvolti complessivamente oltre centomila raccoglitori ufficiali che riforniscono negozi e ristoranti ed alimentano un business che comprensivo di indotto sviluppa un valore stimato in circa mezzo miliardo di euro tra fresco, conservato o trasformato anche grazie alla grande capacità di attrazione turistica ed enogastronomica». (ANSA)



Per il vostro appuntamento venite al



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





## Giornata Mondiale della Pizza: il cibo più amato al mondo, in particolare con un aggiunta di funghi porcini slani

Partecipare alle celebrazioni della Giornata Mondiale della Pizza 2019 è stata una buona scusa per consumare questo gustoso cibo italiano, nato a Napoli e diffuso e amato in tutto il mondo. Nel mondo giornate come questa sono numerose durante l'anno. Per molti amici e sportivi servono a far conoscere meglio questo prodotto, semplice ma saporito, per noi che viviamo all'estero la Pizza la presentiamo come la regina del Fastfood Italiano nel mondo....

Nata dalla cucina povera ma diventata negli anni sempre più ricca ed elaborata, fino all'invenzione della pizza gourmet. Pur nelle sue innumerevoli varianti, la pizza non ha perso le sue qualità originarie di alimento semplice e genuino preparato con quegli ingredienti di base, pasta lievitata, pomodoro e mozzarella, che sono il suo marchio distintivo. Al piatto, al taglio o a fette giganti, al ristorante o come cibo da strada, la pizza si consuma in modo facile e pratico e mette sempre d'accordo tutti i gusti. La pizza è diventata uno dei cibi

più popolari e consumati al mondo, che le venga dedicata una Giornata Mondiale non è una sorpresa. Dalla ricetta base di pasta lievitata condita con passato di pomodoro, mozzarella e basilico, la pizza negli anni si è arricchita di farciture ed è stata proposta in tante varianti, fino alla golosa e sostanziosa pizza gourmet, con super farciture di ingredienti pregiati. Oggi le pizzerie non sono più considerate ristoranti di serie B, ma vengono incluse, ovviamente quelle di qualità, nelle guide sui migliori ristoranti. Ovviamente in una categoria loro dedicata e con la segnalazione dei punti di forza nell'utilizzo degli ingredienti e nella loro combinazione originale, insieme all'abbinamento delle bevande. Tante, poi, sono le guide dedicate specificamente alle pizzerie.

Nel mondo, i maggiori consumatori di pizza sono gli americani, i campioni del mangiare veloce. Anche noi italiani, tuttavia, ci difendiamo bene. Secondo gli ultimi dati rilevati dal Centro Studi Cna (Confederazione

Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa) su dati di Infocamere e Infoimprese e presentati da Cna Agroalimentare la produzione giornaliera in tutto il Paese è di 8 milioni di pizze, (due miliardi l'anno), come segnala l'Ansa. Grandi produttori per grandi consumi.

In Italia, le imprese che vendono pizza sono quasi 127 mila di cui 76.357 sono veri e propri esercizi di ristorazione, 40mila sono ristoranti-pizzerie e circa 36.300 bar-pizzerie. La maggior parte di queste attività si trova in Campania con il 16% delle pizzerie, poi in Sicilia (13%), Lazio (12%), Lombardia e Puglia (10%). I pizzaioli impiegati nell'attività, sempre secondo i dati di Cna, sono quasi 105 mila, ma superano i 200mila nei fine settimana.

Per quanto riguarda le preferenze dei gusti, la pizza tradizionale vince sulla gourmet: a scegliere la prima infatti sono 8 italiani su 10, che preferiscono le classiche marinara, margherita, napoletana o capricciosa. La fascia media del prezzo di una pizza al piatto



non supera in un caso su due i 7 euro, ma non manca anche una piccola fascia di mercato (il 4%) che supera i 10 euro. Inoltre dallo studio di Cna risulta che la pizza tonda ha la meglio sugli altri formati ed è preferita in abbinamento con delle frittiture. Infine nella scelta degli ingredienti per la preparazione della pizza è preferito l'impasto con farina 00 e cottura nel forno a pietra. Infine, il 75% della clientela sceglie di gustare la specialità napoletana comodamente servita al tavolo.

Insomma per gli italiani la pizza è tradizionale: napoletana, al piatto, gustata comodamente seduti.

### Storia della pizza: tre tappe salienti

La pizza è un cibo stanziale che nasce nel Mediterraneo. Secondo alcuni studiosi ad inventare questo cibo povero sarebbero stati gli Egizi, i primi a distinguere tra farro piccolo

e farro "normale" e a capire il ruolo del lievito. I Romani iniziano a usare i dischi di pane a mo' di piatti per contenere pietanze sucose. Nel 997, nel latino medievale del Codex cajetanus di Gaeta, per la prima volta si usa la parola "piza" per indicare una focaccia. Nel corso della sua storia, la pizza vive un secondo momento di svolta quando viene introdotta come "prova da forno" nell'attività dei panettieri, per testare la temperatura. Infine, nel Settecento abbiamo la nascita del forno a bocca di mezzaluna – di cui si ignora l'inventore – ma che ha rivoluzionato il mondo della pizza, conferendo a quella napoletana la sua specificità.

### Le caratteristiche di una buona pizza

"La caratteristica fondamentale di una buona pizza è la digeribilità, che dipende dalla lievitazione bene eseguita – spiega Pignataro – una

buona pizza napoletana, nello specifico margherita e marinara, è quella in cui i sapori si fondono perfettamente grazie alla cottura in forno a 480 gradi per 90 secondi al massimo. I sapori diventano qualcos'altro. Per gli altri stili di pizza, ciò che si sente maggiormente è il sapore del pane".

**Il cornicione.** Col termine cornicione si indica il bordo rialzato che circonda la parte di impasto su cui è cosparso il condimento. "Mentre prima il cornicione si tendeva a lasciarlo, ora è un punto di orgoglio da parte di tutti i giovani pizzaioli, chiamati canottisti proprio perché lo fanno particolarmente pronunciato e pieno d'aria. È da questa parte della pizza che si valuta la qualità del piatto", sottolinea l'esperto.

**Il condimento.** Una curiosità sul condimento riguarda l'olio d'oliva. Nonostante la pizza sia nata nel bacino del Mediterraneo, questo



L'Hotel Ristorante Costa Azzurra accoglie con una super pizza ai porcini silani, preparata dal noto Pizzaiolo Vincenzo Madera, ai nostri fedeli lettori, da sinistra: Nicola Parrotta, Cesare Mazziotti, Media Partner de La Voce USA, il Pizzaiolo, Vincenzo De Luca e la Signora Lina D'Andrea Mazziotti.



grasso non è sempre stato tra gli ingredienti in elenco. “In passato si utilizzava lo strutto – fa notare Pignataro – mentre dal Dopoguerra, con l’arrivo degli americani che hanno introdotto l’olio di semi, ha prevalso questo nuovo tipo di grasso. L’olio d’oliva è una riscoperta recente, dato che da sempre è considerato un grasso nobile”.

**Il forno.** La pizza napoletana è l’unico tipo ad avere un forno dedicato: quello con la bocca a mezzaluna. Nato nel Settecento, questo strumento di cottura ha una caratteristica strutturale che permette di raggiungere i 450-480 gradi interni, che permettono alla pizza di cuocere tra i 60 e i 90 secondi in base all’impasto. Secondo il disciplinare dell’Associazione Verace Pizza la temperatura prevista per la cottura della pizza napoletana è di 430 °C circa alla base e 485 °C circa alla volta del forno. Per gestire correttamente il forno ci vuole un fornaio, “spalla del pizzaiolo”, che segue la pizza in cottura e si occupa della temperatura.

**Il lievito.** Meglio il lievito madre o quello di birra? “Il lievito di birra è altrettanto naturale”, spiega Pignataro, che nel suo libro prende le distanze da ogni posizione ideologica che propenda verso l’uno o l’altro prodotto. “Spesso l’uso del lievito madre è solo un’operazione commerciale, come quella del macinato a pietra rispetto alla lavorazione meccanica, la rappresentazione di un Eden bucolico che solo il marketing di grandi multinazionali poteva inventare e portare dalla propria parte”.

### Spessa e morbida o sottile e croccante?

Se la “Verace Pizza Napoletana” è nota per la sua elasticità e morbidezza, esiste anche un’altra variante della pizza, sottile e croccante, diffusa soprattutto nel Lazio. “Lo spartiacque è la tipologia di cottura – spiega Pignataro – la pizza napoletana subisce una cottura rapida e veloce. In questo modo è possibile conservare la morbidezza dell’impasto. La pizza croccante invece viene cotta un poco più a lungo nei forni a bocca più larga. Dai 90 secondi si passa ai 2-3 minuti: con una cottura così lunga si perde parte dell’idratazione dell’impasto e si ottiene l’effetto croccante. L’evoluzione è l’effetto crunch, un po’ a metà tra i due estremi: l’effetto piacevole di sentire il pane sotto i denti, ma con un retrogusto morbido”.

### Gli errori su cui non si può sorvolare

Secondo Pignataro una buona pizza non deve avere bruciature: “La parte bruciata indica una cottura non buona a causa della temperatura del forno troppo alta”.

### La pizza fuori dall’Italia: chi sono i pizzaioli stranieri più bravi?

“Noi italiani pensiamo che la pizza sia nata in Italia, ma parlando con gli americani scoprireste che pensano che questo piatto sia nato in America”. Un aneddoto che fa sorridere, ma che potrebbe essere motivato dall’esistenza di 5.000 pizzerie solo a New York. “La città con più pizzerie al mondo è San Paolo del Brasile, dove si contano 6.500 esercizi. Napoli è solo terza con 1.500”. Fuori dall’Italia la pizza si trasforma e, se i giapponesi sono diventati

meticolosi maestri dello stile napoletano, negli Stati Uniti fioriscono nuovi stili come la New York e la Chicago style, simile alla focaccia barese. Qui la pizza non si concepisce intera, ma a fette a causa dell’eccessivo condimento. La pizza è molto diffusa anche nei paesi arabi, maestri della tecnica dello schiaffo, ossia la capacità di allargare il panetto passandolo da un palmo all’altro delle mani secondo un gesto ancestrale tipico napoletano.

### Pizza patrimonio immateriale dell’Umanità Unesco

La parola “pizzaiolo” – anzi “pizzajolo” – compare per la prima volta in un documento ufficiale del 12 agosto 1799. Gennaro Majello presenta una supplica al re, lamentando i danni subiti dalla “sedicente Repubblica” giacobina, durante la quale è stato costretto a tener chiusa la sua bottega perché i francesi vi andavano senza pagare. Nel 2017 l’arte di Majello è diventata patrimonio culturale dell’Umanità Unesco. Cos’è cambiato dopo questo riconoscimento? Non c’è stata un’impennata di vendite, ma l’importanza di questo piatto e di tutto ciò che gli ruota intorno è cambiata, a cominciare proprio da chi fa le pizze. “Viene percepita più all’estero che in Italia – spiega Pignataro – e ha dato un motivo in più di espansione. Infatti c’è una domanda fortissima di pizzaioli a Dubai, Hong Kong, Shanghai, Regno Unito. Anche in Francia, dove la pizza era molto snobbata, ora è diventata un vero trend. Tanto per fare un esempio, la pizzeria Dalmata, a Parigi, ha pizzaioli napoletani anche se i proprietari sono francesi”.

## BENEVENUTI A PIETRAPAOLO



Felice Incontro per una vacanza perfetta al Lido Azzurro di Pietrapaola con l’imprenditore alberghiero Filippelli che accoglie e posa con fierezza il Presidente dell’INPS On.le Pasquale Tridico e la sua Famiglia, **BENVENUTO PRESIDENTE!!!** e arrivederci alla stagione balneare 2020.



# Take away e cibi pronti, in Italia business da 5,5 mld

**Aziende crescono  
di +1%.  
Roma prima  
per numero di aziende**

Guadagnano terreno take away e cibi pronti in Italia con le imprese attive di settore che crescono in un anno di circa +1%. Il business è di 5,5 miliardi. Lo rileva un'elaborazione della Camera di commercio di Milano, Monza, Brianza, Lodi su fonte registro imprese al 2019 e 2018.

Dati alle mano le aziende censite nel 2019 sono 37.966, mentre gli addetti sono 112 mila contro i 109 mila dello scorso anno, con una crescita del 3%.

A guidare il giro d'affari è l'Emilia Romagna, prima tra le regioni con 1,5 miliardi, seconda la Lombardia con 1,3 miliardi e terzo il Lazio con 840 milioni.

Tra i territori è Roma in testa con 784 milioni, seguita da Ravenna con 578, Milano con 332, Monza con 300, Parma con 291, Modena con 239, Napoli con 195, Brescia con 182, Rimini con 147, Bergamo con 134, Mantova con 125, Pavia con 118.

Il maggiore numero di imprese in Italia è presente nella Capitale (3 mila imprese, +1%), seguita da Napoli (1.977, +0,4%) e Milano (1.922, +2%). Subito dopo Torino (1.534), Bologna (839), Catania (836), Bari (809), Brescia (804). Le zone crescono di più sono Lodi (116 imprese, +8%), L'Aquila (169, +7%), Genova (768, +7%), Prato (134, +6%). «La ristorazione senza somministrazione- commenta il



consigliere della Camera di commercio di Milano, Monza, Brianza, Lodi Annarita Granata- è un settore in cui convivono forme tradizionali di preparazione dei cibi da asporto come le rosticcerie e altre emergenti, innovative nel prodotto e nel servizio». «L'importante in ogni caso è mantenere alta - aggiunge - la qualità dell'offerta valorizzando anche il territorio e i suoi prodotti, in un settore come quello del food che rappresenta una delle eccellenze del made in Italy nel mondo». (ANSA).



# “FARINA, ACQUA E OLIO DI GOMITO”



Dovuto alla grande richiesta di cibo qualità da parte dei turisti di crociera, Eva Zanzi è stata costretta a lasciare la sua Roma ed ha aperto addirittura un PASTIFICIO, ma di pasta fresca del giorno... di pasta oltre 50 diversi modelli di pasta, qui a richiesta tutti i tipi di pasta e tutta fresca del giorno. (il ristorante può contenere un massimo di 50 persone).

Tutti con lo stesso principio... Noi lavoriamo con passione, da qui viene il nostro successo. La nostra clientela non è solo il Ristorante locale adiacente alla nostra fabbrica, ma serviamo oltre 10.000 clienti a settimana sulle navi di crociera che partono da Miami e Fort Lauderdale.

“Abbiamo una clientela assidua e fedele, ci racconta Eva Zanzi titolare del pastificio” Sono benvenuti coloro che desiderano gustare le nostre pietanze fresche del giorno sul posto, una volta che ci provate ci adatterete.



Eva Zanzi al lavoro con il marito



Il capo sala



## SPAGHETTO

Eva Zanzi

4350 Oakes Road  
Davie, FL 33314  
[www.spaghetto.com](http://www.spaghetto.com)

Office : 954.321.5146  
[eva@spaghettofactory.com](mailto:eva@spaghettofactory.com)





## DOBBIAMO DAVVERO MANGIARE GLI AVANZI ENTRO 4 GIORNI?



A tutti noi è successo qualche volta di mangiare avanzi di cibo diversi giorni dopo che sono stati cucinati: si apre un contenitore, lo si annusa e si controlla per garantire l'assenza di muffe, dando poi alcuni morsi per «controllare e vedere».

Tuttavia, secondo la FDA, gli avanzi sono oggetti estremamente sensibili al tempo, che devono essere cotti e consumati 3-4 giorni dopo la preparazione.

Per avere un'idea più realistica di quanto tempo gli avanzi possono mangiare, l'Huffington Post ha parlato con il microbiologo Andrea Casero e lo scienziato alimentare Guy Crosby. Si scopre che in molti casi c'è un po' più di tempo.

### Linee guida realistiche che chiunque seguire, secondo l'Huff Post.

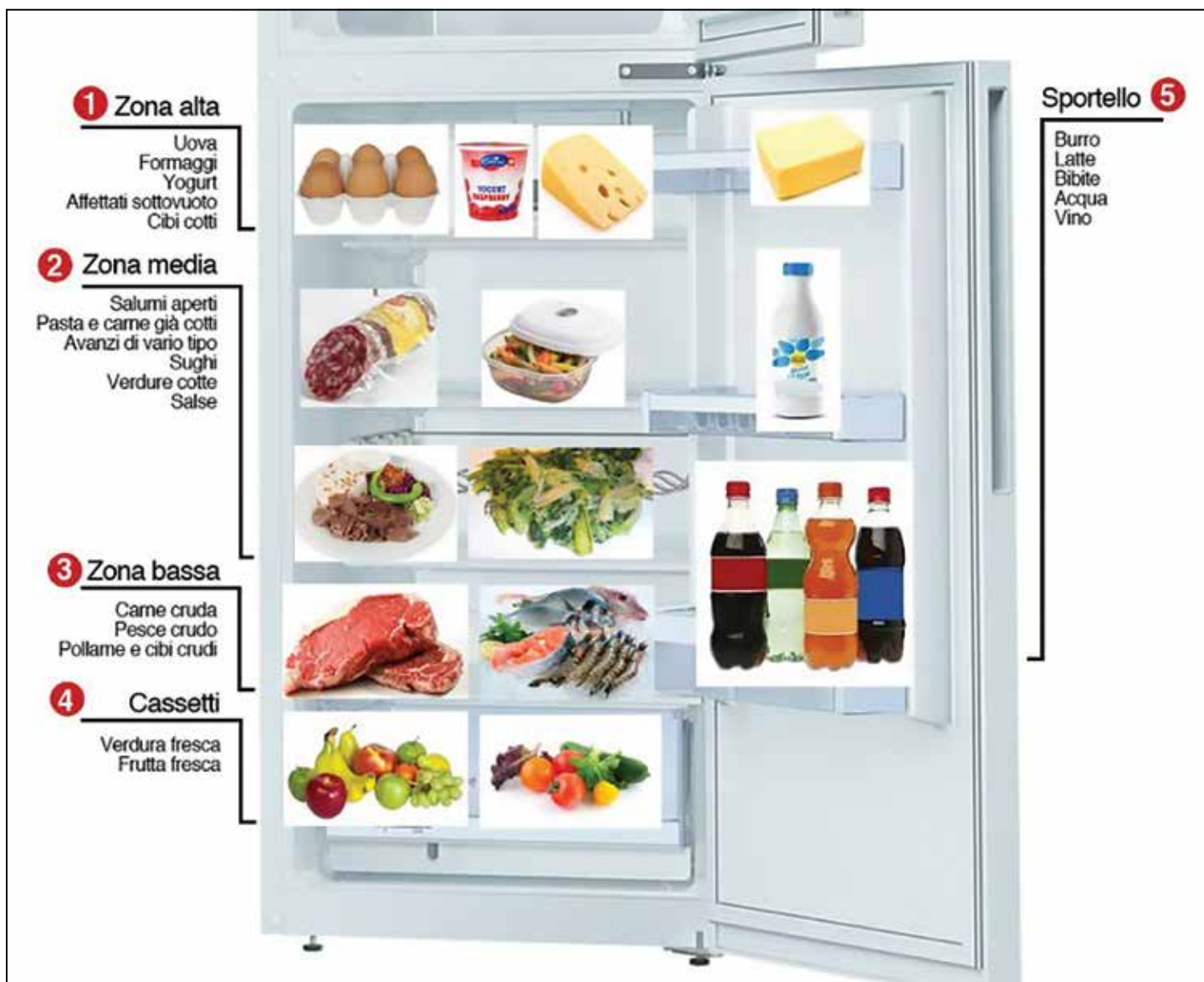
Per garantire che stiamo conservando in modo sicuro e adeguato il cibo, Crosby consiglia di conservare il cibo in contenitori ermetici, poiché l'ossigeno può favorire la crescita dei batteri.

Ecco i consigli di Crosby:

- Controlla la temperatura del tuo frigorifero per assicurarti che mantenga abbastanza freddo il cibo - la raccomandazione generale è di mantenere la temperatura di 35-40 gradi Fahrenheit .
- La parte posteriore del frigorifero tende a essere più fredda della parte anteriore e della porta del frigorifero, che di solito sono più calde, quindi bisogna regolarsi di conseguenza.
- Prendi nastro adesivo e scrivi sui contenitori la data in cui sono stati messi in frigorifero.
- Se vuoi davvero conservare i tuoi avanzi in modo sicuro oltre il limite di una settimana, Crosby consiglia di congelarli.
- Per un'ulteriore misura preventiva, possiamo utilizzare le nostre vecchie lezioni di scienze come guida. “Se il cibo rimanente è ancora caldo quando è pronto per il frigorifero, impacchettalo in più piccoli contenitori in modo che si raffreddi più velocemente e riduca il tasso di crescita batterica. Anche l'aggiunta di un po' di acido come l'aceto e il succo di limone aiuterà”, ha concluso Crosby.







## DO WE REALLY HAVE TO EAT LEFTOVERS WITHIN 4 DAYS?



We've all eaten leftovers that are likely past their prime — opened a container, sniffed and checked to ensure no signs of mold, taken a few bites to “check and see”.

Yet, according to the FDA, leftovers are ultra-time-sensitive items, to be cooked and eaten three to four days after preparation.

To get a more realistic idea of how long leftovers are OK to eat, the Huffington Post spoke with microbiologist Andrea Casero and food scientist Guy Crosby. It turns out that in many cases, there's some wiggle room.

### Realistic Guidelines You Can Follow

To ensure that you're safely and adequately storing your food, Crosby recommends keeping food in airtight containers, as oxygen can encourage the growth of bacteria.

- Check the temperature of your refrigerator to ensure that it is keeping food cold enough — the general recommendation is to maintain the temperature of 35-40 degrees Fahrenheit, according to Crosby.
- The back of the fridge tends to be cooler than the front and the door of the fridge, which are usually warmest, so store foods accordingly.
- Grab some painter's tape and label leftovers with the date they went into the refrigerator.
- If you really want to preserve your leftovers safely past that one-week mark, Crosby recommends freezing them.
- For an additional preventative measure, use our science lesson as a guide. “If leftover food is still warm when ready for the refrigerator, package it in multiple small containers so it will cool faster and reduce the rate of bacterial growth. Adding a little acid like vinegar and lemon juice will also help,” Crosby said.



# FRUTTA E VERDURA UN COCKTAIL ANTICANCRO

*Sono soprattutto le vitamine contenute nei vegetali a svolgere un'azione protettiva poiché contrastano dannosi processi di ossidazione.*

«Se in questo campo esiste una realtà scientificamente provata e ormai ritenuta universalmente valida è questa: mangiare verdure fresche e frutta fresca protegge contro diversi tipi di tumore e in particolare quelli dello stomaco e dell'intestino», sostiene il dottor Lorenzo Tomatis, direttore dello IARC di Lione. «In tutti gli studi finora svolti in ogni parte del mondo, l'effetto protettivo svolto da frutta e verdura è risultato consistente sia per l'uno che per l'altro. E questo è molto incoraggiante perché, mentre l'incidenza del tumore dello stomaco sta calando quasi dappertutto, quella dei tumori del colon e del retto è in aumento, quindi è molto utile sapere quali alimenti sono in grado di difenderci».

«Se il consumo di frutta e verdura è elevato», precisa il dottor Elio Riboli, che allo IARC è responsabile del programma di ricerca su nutrizione e cancro, «questo effetto di protezione è addirittura evidentissimo, lampante. Basti dire che negli ultimi dieci anni si è visto che esso è in grado di ridurre al 50 per cento, e anche a meno, i rischi di tumore di tutto l'apparato digerente». Se è vero che in assoluto non esiste una dieta anticancro, questa comunque ci sembra un'indicazione concreta. Ma a che cosa è dovuta questa capacità di frutta e verdura, che a molti potrà sembrare sorprendente? «È la domanda a cui



tutti noi vorremmo potere rispondere», ammette Tomatis con un sorriso. «Logicamente si pensa innanzitutto ad alcune vitamine, specie alla C, alla A, ai carotenoidi (che della vitamina A sono i precursori di origine vegetale) ed alla E».

Il ruolo della vitamina C sullo sviluppo dei tumori non è ancora ben chiaro, ma sembra che riduca la conversione di nitriti e nitrati in nitrosamine, che sono cancerogene. È presente un po' in tutta la verdura e la frutta fresca; in particolare ne sono ricchi tutti gli agrumi e i kiwi, ma anche i peperoni, i cavoletti di Bruxelles, i cavolfiori, le cipolle, gli spinaci, le castagne, le fragole, l'ananas, i piselli, i fagiolini verdi, le albicocche, i lamponi, i mirtilli, le nocciole, i cetrioli, gli asparagi e il prezzemolo. Si tratta di una vitamina piuttosto "fragile", che viene inattivata abbastanza rapidamente, ma non del tutto, dal calore ed è sensibilissima

alla luce. Normalmente la dose giornaliera che viene raccomandata ad una persona adulta è di 60 mg (per intenderci: un'arancia ne contiene circa 40). Ma per ottenere un effetto anticancro ne serve di più. «Dai dati in nostro possesso», precisa Riboli, «la riduzione del rischio tumori comincia a farsi consistente con consumi alimentari che ne forniscono più di 200 mg». La vitamina E, come del resto le altre di cui stiamo parlando, agisce impedendo l'ossidazione di altri composti, processo che sarebbe dannoso. Buona parte delle sostanze nocive, infatti, diventano tali dopo aver subito alcune trasformazioni da parte dell'organismo: è proprio su questo processo di trasformazione che queste vitamine possono intervenire. Tra la frutta e la verdura,





Marka

### Il metro del dietologo

Cosa significa una porzione di frutta o di verdura? Può sembrare abbastanza intuitivo, ma per maggior chiarezza abbiamo chiesto al dottor Oliviero Sculati, dietologo, di specificare quanta frutta e verdura si intende effettivamente per porzione.

Frutta (in grammi): mela 150; pera, arancia, pesca 200; albicocche, ciliege, kiwi, prugne, fragole 160; melone, anguria 400; uva 140; banana 100; frutti di bosco 120.

Verdure crude (in grammi): lattuga, radicchio, rucola, trevisana 100-150; sedano, carote, peperoni 150-180; finocchi, cetrioli, zucchini, cavoli, pomodori per insalata 200-300. Verdure cotte pesate crude (in grammi): fagiolini, spinaci, erbe bianche, carciofi, zucchini, catalogna, erbette 150-200; patate, bietola rossa, cipolla, cavolfiore, verza, porro 150-200; asparagi, zucca 300-400; verdure miste nel minestrone 150.

sono particolarmente ricche di vitamina E tutte le verdure a foglia verde e le mandorle. A differenza della C non viene inattivata, neppure parzialmente, dal calore.

Per quanto riguarda la vitamina A, si sa da tempo che tra i suoi compiti c'è quello di proteggere la pelle e le mucose, comprese quelle interne dell'apparato digestivo e dei polmoni. Da alcuni studi più recenti, pare in grado di contrastare l'evoluzione cancerosa delle cellule epiteliali, di rinforzare le difese immunitarie dell'organismo, oltre a, come si è detto, ostacolare l'azione potenzialmente cancerogena delle ossidazioni. Nel mondo vegetale è presente un composto, il carotene, che nell'intestino viene poi trasformato in vera e propria vitamina A e che

per questo motivo viene definito "precursore". Anch'esso resiste al calore. Sono ricchi di carotene sia le verdure sia i frutti gialli, rossi e arancioni (carote, zucche, meloni, albicocche, pomodori, ecc.) e anche le verdure a foglie verde intenso (spinaci, broccoli, indivia, ecc.). La vitamina A preformata si trova solo in alimenti di origine animale: carne (fegato), tuorlo d'uovo, latte e latticini. «Molti studi hanno dimostrato che la componente della vitamina A che fornisce protezione è quella di origine vegetale, quindi il carotene», sottolinea Riboli. «Solo per il tumore del polmone si è vista nei fumatori una notevole riduzione del rischio legata a dosi elevate proprio di vitamina A: è possibile che nel polmone si crei una interazione biologica particolare tra questa vitamina e i danni da fumo. In Finlandia è attualmente in corso uno studio che prevede la somministrazione di vitamina A o, in alternativa, di carotene in pillole a migliaia di volontari fumatori o ex fumatori. Per confrontare la riduzione del rischio bisognerà attendere 5 o 6 anni».

A proposito di pillole: anziché aumentare il consumo di frutta e verdura, molti propongono più semplicemente di integrare l'alimentazione con un'opportuna dose di vitamine in compresse. Rifornirsi in farmacia invece che dal fruttivendolo è lo stesso?

«Sicuramente no», sostiene Tomatis, «perché nella frutta e nella verdura ci sono altri alimenti protettivi, oltre alle vitamine, che non sono stati ancora



## FRUTTA E VERDURA

individuati con certezza. Nei pochi esperimenti finora fatti sull'uomo con vitamine in pillole, gli effetti positivi sono stati nettamente minori di quelli evidenti facendo un confronto tra chi ha un consumo elevato di vegetali freschi e chi ha un consumo basso». «Se una persona ha un'alimentazione equilibrata, ricca di frutta e verdura e abbastanza variata anche per quanto riguarda i cibi di origine animale, non ha nessun bisogno di prendere dei supplementi», precisa Riboli. «Gli integratori vitaminici vanno considerati dei farmaci e, come qualunque altro farmaco, non si può raccomandarli se non si hanno le prove che fanno bene. E queste prove non le abbiamo. Sappiamo, invece, che la maggior parte di questi prodotti, in dose eccessiva, fa male. In particolare, le famose "mega dosi" di vitamina C (4-5 grammi al giorno), che alcuni continuano a sostenere, non hanno dato nessun risultato e in compenso possono provocare disturbi intestinali e danni renali; la vitamina A in dosi eccessive è tossica per il fegato, a differenza dei caroteni che sono sempre innocui. E comunque, conviene ripeterlo, non siamo sicuri che siano alcuni elementi particolari, e solo quelli, a svolgere l'effetto di protezione: è l'intero "cocktail" di cui è composta la frutta e la verdura (comprese le fibre e i sali minerali) ad avere un effetto positivo». Alimentazione "ricca di frutta e verdura": questa indicazione



andrebbe resa meno relativa e più tangibile. Cosa significa?

«Significa consumare frutta e verdura (cruda o cotta) come componenti importanti di tutti i pasti. Secondo i criteri dietetici per la prevenzione dei tumori raccomandati dal National Cancer Institute americano», prosegue Riboli, «bisognerebbe mangiare 2-3 porzioni al giorno di frutta e 3-5 di verdura». Ciò che conta, comunque, è non scendere

mai al di sotto dell'indicazione minima. Certamente per molti adeguarsi a queste indicazioni implica un cambiamento abbastanza netto nelle abitudini alimentari, ma, come si è detto all'inizio, aumentare il consumo di frutta e verdura è uno dei consigli più attendibili che si può dare nell'ambito di un'alimentazione anticancro e quindi vale la pena di fare un piccolo sforzo in questa direzione.

### Vegetali battericidi naturali

**I cavoli, i cavolfiori e le altre verdure appartenenti alla famiglia delle crocifere erano stati ufficialmente segnalati nel 1982 come particolarmente utili per la prevenzione del cancro. Oltre ad essere ricchi di vitamina C, infatti, essi hanno effettivamente una buona azione battericida, in particolare sui germi gram negativi; ciò significa che da un lato riducono la capacità infiammatoria dei batteri e dall'altro che diminuiscono il rischio, prodotto dai batteri stessi, che nello stomaco si formino dei nitrati. Ma gli studi più recenti non hanno purtroppo confermato un reale effetto protettivo particolare contro i tumori al punto da consigliarne un aumento del consumo.**

**Anche aglio e cipolla avevano fatto sorgere delle speranze in proposito: diverse ricerche epidemiologiche svolte in Cina, negli Usa ed anche in Italia, avevano mostrato infatti un rischio di cancro allo stomaco inversamente proporzionale alla quantità di aglio e cipolla presente nell'alimentazione. Del resto si sa che essi contengono degli elementi solforati che sperimentalmente si sono dimostrati in grado di arrestare il processo di cancerogenesi chimica ed è anche noto da tempo il loro effetto battericida paragonabile a quello dei cavoli. Anche in questo caso, però, i dati epidemiologici non sono considerati così attendibili da consigliare a tutti agli e cipolle in gran quantità.**







Restaurant & Piano Bar



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

**AFTER YOUR GOLF DAY JOIN US TO NANDO FINE ITALIAN CUISINE**

Beautiful bar and great drinks.

Live piano every night with a weekly jazz, opera or Latin night.

**RESERVATION SUGGESTED**

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



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



EURO CANADA EURO AMERICA

**La Voce**

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

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



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

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



# PASSION *for* PERFECTION



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



ITALIAN EATERY  
& BAR

[www.angeloelpizza.com](http://www.angeloelpizza.com)



Casa D'Angelo  
RISTORANTE

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

[www.casa-d-angelo.com](http://www.casa-d-angelo.com)



ITALIAN PASTRIES  
& COFFEE BAR

[www.angeloeliabakery.com](http://www.angeloeliabakery.com)