

La Voce



DAL 1982

Italo-Americano Il periodico che unisce il genio d'Europa all'America
Divisione: La Voce Euro-Canada Inc.

the best frozen

GLUTEN-FREE

SAPORI DI

OGGI

Pizza "OGGI": creatività di ANGELO CATALDO da Montefalcione (Avellino) sbarca all Expo Foods de Las Vegas e conquista gli Americani.



Foto cortesia Sapori di Oggi

INSERTO GRATUITO:
LA VOCE EURO-CANADA #362



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

DOVE SI PUÒ LEGGERE LA VOCE IN AMERICA

"Canada, Stati Uniti e Messico costituiscono il mercato di libero scambio 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.

925 N La Brea Ave, Suite 400, West Hollywood

LOS ANGELES, STATI UNITI, CA 90038

Tel. +1 310-557-3017

info@iaccw.net / www.iaccw.net

ITALIAN AMERICAN CHAMBER OF COMMERCE MIDWEST

728 Anthony Trail, Northbrook

CHICAGO, STATI UNITI, IL 60062

Tel. +1 312-553-9137

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

ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE OF TEXAS, INC.

1225 N Loop W #450

HOUSTON, STATI UNITI, TX 77008

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

info@iacctexas.com / www.iacctexas.com

ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE SOUTHEAST

999 Brickell Ave., Suite 1002 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.

Calle Marsella 39, Juárez, Cuauhtémoc

06600 CITTA DEL MESSICO, CDMX, MESSICO

Tel. +52 55 2230 1899

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

trade@italchambers.ca / www.italchambers.ca

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CANADA

VANCOUVER EDMONTON CALGARY

1209- 409 Granville St., VANCOUVER, BC, CANADA, V6C 1T2

Tel. + 604-682-1410 / iccbc@iccbc.com / www.iccbc.com



CAMERA DI COMMERCIO CANADA-FLORIDA

Louis-Olivier Guay President

1001 Hallandale Beach Boul., HALLANDALE BEACH, FL 33009

Fort Lauderdale, FL: 954-379-7552 #22

Montreal, Quebec, CA: 514-400-9445 #20

info@canadafloridachamber.com • https://canadafloridachamber.com



ITALY-AMERICA CHAMBER OF COMMERCE INC.

11 E. 44th Street, STE 1400

Tel. +1 212 459-0044 • Fax: (212) 459-0090 New York, NY 10017

info@italchamber.org / www.italchamber.org

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. Mariangela Zappia
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. Michele Misto' 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



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 CUSMA (che comprende il centro e Nord America dal Messico al Canada) con una tiratura di 20.000 copie. Visitateci: www.lavoce.ca.

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 CUSMA area (that include Central and North America from Mexico to Canada) with a run of 20,000 copies.

La Voce conferma la sua stima alle Camere di Commercio italiane nel territorio CUSMA 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 41 anni

La Voce



Seguire www.lavoce.ca
per essere meglio informati sull'accordo



CUSMA CANADA - UNITED STATES - MEXICO
AGREEMENT

ACEUM L'ACCORD
CANADA - ÉTATS-UNIS - MEXIQUE


ACSUM L'ACCORD
CANADA - STATI UNITI - MESSICO

La Voce

Italo-Americano

Divisione: La Voce Euro-Canada Inc.

DIVISIONE 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

TEAM EDITORIALE E MEDIA PARTNER

Claudia Zanolin, Stefano Bellentani,
Simona Grillo, Cesare Sassi, Pino Nano

REDAZIONE CENTRALE

1860 rue Ferrier, Laval, (QC) H7T 1H6
Cell. 514.781.2424 • Fax. 450.681.3107
www.lavoce.ca

Fondatore/Editore: Arturo Tridico (lavoce1@gmail.com)
Redattore Capo: Claudia Zanolin (stafflavoce@gmail.com)
Assistente Editore: Enrico Del Castello
Responsabile Economia: Stefano Bellentani
Rubriche Salute: Graziella Tridico Carbone
Enza Tridico Di Florio
Redazione sportiva: Pino Asaro
Dalla Capitale Canadese: On.le Tony Loffreda, Senatore
Patricia Lattanzio, Deputata St.Léonard—St.Michel
Angelo Iacono, Deputato Alfred-Pellan
Fotografia: Fotopro 514.892.1077-fotopro@bell.net
Grafica e impaginazione: Grafipro.ca

TEAM ITALIA

Goffredo Palmerini, Stefano Bellentani, Cesare Mazzotti,
Gian Luca Parisè (Roma), Pino Nano (Eventi Speciali)
Erminia Madoe

AGENZIE STAMPA

Italia (Newpress), 9colonne ATG, Adnkronos, Ansa, Aise,
AGI, Inform


Affiliazioni:

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

LE OPINIONI ESPRESSE NEGLI ARTICOLI FIRMATI
NON RISPETTANO NECESSARIAMENTE
LE IDEE DELLA DIREZIONE O DELL'EDITORE,
CHE NON VANNO RITENUTI LEGALMENTE RESPONSABILI
DEL LORO CONTENUTO O VERIDICITÀ.

TIRATURA : 20,000 COPIE

POST CANADA
N° CLIENTE: 05517192

Financé par le gouvernement du Canada | 
Funded by the government of Canada
Riconosciamo il sostegno del Governo del Canada



Si riconosce il contributo della
Presidenza del Consiglio dei Ministri

PRINTED IN CANADA 


I PROTAGONISTI DEL MESE



ANNO 2025 - INVIATO - NUMERO 101
www.lavoce.ca
DAL 1982
Italo-Americano il periodico che unisce il genio d'Europa all'America
DIRETTORE RESPONSABILE ARTURO TRIDICO

the best frozen
GLUTEN-FREE

RAPPORTI DI
OGGI
Pizza "OGGI": creatività di ANGELO CATALDO da Montefalcione (Avellino) sbarca all'Expo Foods de Las Vegas e conquista gli Americani.
PAGINA
6-8



CESARE SASSI
LA VOCE DI MIAMI
PROPOSTE PER IL
MIGLIORAMENTO DELLA
RETE CONSOLARE
PAGINA **12**



PAGINA
16-17

GOVERNATORI PRO-FONDAZIONE COMUNITARIA
ITALO-CANADESE
SUCCESSO PER LA GIORNATA DI GOLF
E CENA AL GRANDE OAKS GOLF CLUB



PASQUALE TRIDICO:
LE MULTINAZIONALI
NON POSSONO
PAGARE MENO TASSE
DELLE PICCOLE-
MEDIE IMPRESE
EUROPEE
PAGINA **18**



LA REGIONE ADOTTI
UN PIANO AD HOC
CONTRO EMERGENZA IDRICA
PAGINA **19**



IL SALUTO DI ALAIN FORGET
DOPO 46 ANNI E OLTRE
DI LAVORO PER
LA ROYAL BANK OF CANADA
PAGINA **22**



UNITED STATES PRESIDENTS

LA VOCE
ITALO AMERICANO
(DIVISIONE DE LA VOCE
EURO-CANADA)
VI PRESENTA TUTTI
PRESIDENTI DEGLI
STATI UNITI

UNITED STATES
PRESIDENTS

PAGINA
20-21



PAGINA **23**

FESTEGGIATO ISIDORO RUSSO
PER LE SUE FELICISSIME 95 PRIMAVERE



PAGINA
28-29

PONTE SULLO STRETTO,
UN'OPERA CHE DIVIDE INVECE DI UNIRE



PAGINA
30

VIA LIBERA AL CAVIALE CALABRESE



world
pizza
day

PIZZA DAY,
ITALIA CELEBRA
LA TONDA
CHE VALE
OLTRE
15 MILIARDI
PAGINA **32**



PRESENTATA
"SICILIANA
TURISTICA"

PAGINA
36



15^{MO} SUCCESSO DEL PIC NIC ITALO USA & CANADA
PAGINA **24-25**

Buona Pasqua !



PIZZA SENZA GLUTINE

S A P O R I D I

OGGI

www.oggifoods.com



SAPORI DI



CREATIVITY OF ANGELO CATALDO FROM MONTEFALCIONE (AVELLINO), LANDS AT EXPO FOODS IN LAS VEGAS AND CONQUERS THE AMERICANS



SAPORI DI
OGGI
is planning to open another
Production Facility in Florida

OGGI had the pleasure of attending the *International Pizza Expo* in the bright and bustling city of Las Vegas and showcasing the Best Gluten Free Pizza on the market. The Expo was filled with people from across the world, showcasing everything from top-notch pizza ovens to Italian cheeses, tomato sauces and specialty ingredients. But the thing that really stole the show was the sense of family that brought everyone together.

A Sense of Community

We found ourselves surrounded by passionate pizzaiolos who shared the same dedication and enthusiasm for our craft. Walking through the venue, we felt like we were part of something special - a community of like-minded individuals eager to learn and grow together. In a world that can often feel divided, being in a space of encouragement and camaraderie was inspiring.

A New Age of Innovation

Everyone was eager to share their knowledge and innovations. From traditional to non-traditional, it's clear



that the industry is evolving quickly. We were excited to be right there in the mix, soaking it all in and sharing our own gluten-free perspective. Everyone, regardless of age or background, had the same desire to find a balance between preserving tradition and embracing change.

Pizza Competition

We also had the opportunity to sponsor @TastelTaly in the official competition (**Alessio Cataldo** who won second

place in Traditional Pizza!) and connect with plenty of other contestants along the way. During the competition, the exchange of ideas and experiences was a testament of how food can truly bring people together.

As we look ahead, we're filled with excitement and inspiration. Knowing that we're part of a global network of pizzaiolos who are shaping the future of this beloved industry fills us with pride. So here's to tradition, innovation, and the endless possibilities of pizza.



L'EXPO INTERNAZIONALE DELLA PIZZA: UN INCONTRO DI PIZZAIOLI

SAPORI DI
OGGI

CREATIVITÀ DI ANGELO CATALDO
DA MONTEFALCIONE (AVELLINO)
SBARCA ALL'EXPO FOODS DI LAS VEGAS
E CONQUISTA GLI AMERICANI

Angelo Cataldo

Stefano Cataldo

Antonio Merulla



OGGI ha avuto il piacere di partecipare all'*International Pizza Expo* nella luminosa e vivace città di Las Vegas e di presentare la migliore pizza senza glutine sul mercato.

L'Expo era pieno di persone da tutto il mondo, che hanno esposto di tutto, dai forni per pizza di prima qualità ai formaggi italiani, salse di pomodoro e ingredienti speciali. Ma la cosa che ha davvero rubato la scena è stato il senso di famiglia che ha unito tutti.

Un senso di comunità

Ci siamo ritrovati circondati da pizzaioli appassionati che condividevano la stessa dedizione ed entusiasmo per il nostro mestiere. Camminando per il locale, ci siamo sentiti parte di qualcosa di speciale: una comunità di persone con idee simili desiderose di imparare e crescere insieme. In un mondo che può spesso sembrare diviso, trovarsi in uno spazio in cui ci si incoraggia a vicenda e si fa gruppo è stato fonte di ispirazione.





OGGI Margherita



Una nuova era di innovazione

Tutti erano ansiosi di condividere le proprie conoscenze e innovazioni. Dal tradizionale al non tradizionale, è chiaro che il settore si sta evolvendo rapidamente.

Eravamo entusiasti di essere lì nel gruppo, di assorbire tutto e condividere la nostra prospettiva senza glutine.

Tutti, indipendentemente dall'età o dal background, avevano lo stesso desiderio di trovare un equilibrio tra preservare la tradizione e accogliere il cambiamento.

Concorso di pizza

Abbiamo anche avuto l'opportunità di sponsorizzare @Tasteltaly nel concorso ufficiale (Alessio Cataldo ha vinto il secondo posto nella categoria Pizza tradizionale!) e di entrare in contatto con molti altri concorrenti lungo il percorso.

Durante il concorso, lo scambio di idee ed esperienze è stata una

testimonianza di come il cibo possa davvero unire le persone.

Mentre guardiamo al futuro, siamo pieni di entusiasmo e ispirazione. Sapere di fare parte di una rete globale di pizzaioli che stanno plasmando il futuro di questo amato settore ci riempie di orgoglio. Ecco quindi tradizione, innovazione e le infinite possibilità della pizza.

INTERNATIONAL PIZZA EXPO & CONFERENCE

March 25-27, 2025
Las Vegas Convention Center

25-27 Marzo, 2025
Las Vegas Convention Center

Experience the Ultimate Pizza Event!

Vivi l'evento pizza definitivo!

For over 40 years, International Pizza Expo has reigned as the industry's biggest event, and it's only getting better!

Join thousands of pizzeria professionals in Las Vegas for three action-packed days celebrating all things pizza. From world-class competitions and hands-on demos to expert-led seminars and an unmatched exhibitor showcase featuring global suppliers, this is your chance to connect, learn, and elevate your craft. Don't miss the excitement—this is where the pizza industry comes to thrive!

Da oltre 40 anni, l'International Pizza Expo regna come l'evento più grande del settore e non fa che migliorare!

Unisciti a migliaia di professionisti della pizza a Las Vegas per tre giorni pieni di azione per celebrare tutto ciò che riguarda la pizza.

Dalle competizioni di livello mondiale e dimostrazioni pratiche ai seminari guidati da esperti e una vetrina espositiva senza pari con fornitori globali, questa è la tua occasione per entrare in contatto, imparare e migliorare la tua arte. Non perdere l'emozione: è qui che l'industria della pizza prospera!



Dall' Editore Arturo Tridico



BUSINESS LUNCHEON ON INFRASTRUCTURE AND LOGISTIC DEVELOPMENT IN FLORIDA

On May 16, the Italy-America Chamber of Commerce Southeast, in collaboration with the Consulate General of Italy and the Italian Trade Agency, will host an exclusive luncheon on Florida's infrastructure and logistic development. The event is open to both members and non-members of the Chamber who have a particular interest in this critical sector.

The event will feature Jared W. Perdue, Secretary of the Florida Department of Transportation, and J. Alex Kelly, Secretary of the Florida Department of Commerce. Secretary Perdue will provide insights into "The impact on Moving Florida Forward Infrastructure Initiative".

The Moving Florida Forward Infrastructure Initiative is a \$4 billion investment by the Florida Department of Transportation (FDOT) to expedite critical improvements on state-owned roadways.

Secretary Kelly will discuss "Florida Trade and Logistics

strategic development plan: Opportunities of cooperation with Italy". This is a unique opportunity to connect directly with State of Florida leadership, network with industry professional, learn about Florida's new investment programs, and explore the business opportunities that have emerged following the trade mission to Italy led by Governor Ron DeSantis in November 2024.



PRANZO DI LAVORO SULLO SVILUPPO INFRASTRUTTURALE E LOGISTICO IN FLORIDA

Il 16 maggio, la Italy-America Chamber of Commerce Southeast in collaborazione con il Consolato generale d'Italia e l'Agenzia per il commercio italiano, ospiterà un pranzo esclusivo sullo sviluppo infrastrutturale e logistico della Florida.

L'evento è aperto sia ai soci che ai non soci della Camera che hanno un interesse particolare in questo settore critico. L'evento vedrà la partecipazione di Jared W. Perdue, Segretario del Dipartimento dei trasporti della Florida, e J. Alex Kelly, Segretario del Dipartimento del commercio della Florida.

Il Segretario Perdue fornirà approfondimenti su "L'impatto sulla Moving Florida Forward Infrastructure Initiative". La Moving Florida Forward Infrastructure Initiative è un investimento da 4 miliardi di dollari da parte del Dipartimento dei trasporti della Florida (FDOT) per accelerare i miglioramenti critici sulle strade di proprietà statale. Il Segretario Kelly discuterà del "Piano di sviluppo strategico per il commercio e la logistica della Florida: opportunità di cooperazione con l'Italia".

Questa è un'opportunità unica per entrare in contatto direttamente con la dirigenza dello Stato della Florida, creare una rete con professionisti del settore, conoscere i nuovi programmi di investimento della Florida ed esplorare le opportunità commerciali

ITALY * AMERICA
CHAMBER OF COMMERCE SOUTHEAST

presents

Infrastructure and Logistic Development in Florida

Business Luncheon

Friday May 16, 2025
12:00 pm to 2:00 pm
JW Marriott Miami
(1109 Brickell Ave, Miami, FL 33131)

Featured Keynote Speakers



Jared W. Perdue
Secretary of the Florida
Department of Transportation



J. Alex Kelly
Secretary of the Florida
Department of Commerce

Introduction by **Michele Mistó**, Consul General of Italy in Miami

Under the auspices of:  

In collaboration with: **ITA** ITALIAN TRADE AGENCY



Foto cortesia Italy-America Chamber of Commerce

EXHIBIT WITH US AT THE NGA SHOW 2025



We are looking forward to bringing the best of Italy to Las Vegas when we take part in the NGA show from February 23-25 at Caesar's Forum Convention Center. Organized by the National Grocers Association, the NGA Show is the independent grocery industry's premier annual trade show. The IACC will be exhibiting with a select group of Italian brands, as well as hosting an exclusive tasting event and brand showcase during the event, giving companies who exhibit with us privileged access to retailers, wholesalers, and food retail industry executives with the buying power to get their products in stores throughout the country. Want to join us in Vegas? Contact us to learn more about the IACC's participation and discover how we can help you gain valuable visibility for your food/beverage brand at the show.

ESPONI CON NOI ALL'NGA SHOW 2025



Non vediamo l'ora di portare il meglio dell'Italia a Las Vegas quando prenderemo parte all'NGA Show dal 23 al 25 febbraio al Caesar's Forum Convention Center. Organizzato dalla National Grocers Association, l'NGA Show è la principale fiera annuale del settore alimentare indipendente. L'IACC esporrà con un gruppo selezionato di marchi italiani, oltre a ospitare un evento di degustazione esclusivo e una vetrina del marchio durante l'evento, offrendo alle aziende che espongono con noi un accesso privilegiato a rivenditori, grossisti e dirigenti del settore della vendita al dettaglio di prodotti alimentari con il potere d'acquisto per portare i loro prodotti nei negozi in tutto il paese. Vuoi unirti a noi a Las Vegas? Contattaci per saperne di più sulla partecipazione dell'IACC e scoprire come possiamo aiutarti a ottenere una preziosa visibilità per il tuo marchio di alimenti/bevande alla fiera.



IACC ANNOUNCES OPENING OF MILAN BRANCH OFFICE

The Italy-America Chamber of Commerce (IACC), the United States' foremost binational chamber of commerce, is pleased to announce the opening of a new branch office in Milan, Italy. This strategic expansion marks a significant milestone in the IACC's nearly 140-year history and reinforces its mission to strengthen transatlantic business opportunities by fostering investment, partnerships and trade between Italy and the United States. The IACC's Milan branch will provide Italian and American businesses with tailored services, including market analysis, cross-cultural investment consultancy and support for internationalization

efforts, while offering Italian institutional partners and private companies direct, real-time access to services, guidance and customized assistance. "Our presence in Milan underscores our commitment to bridging Italian and American markets," said IACC President Alberto Milani. "In recent years, the IACC's core business areas have grown significantly in Italy. The opening of our new office in Milan—a global business capital—allows us a strategic, boots-on-the-ground vantage point from which to capitalize on this growth by actively building partnerships and attracting investments that sustain and strengthen the IACC's mission."



Foto cortesia Italy-America Chamber of Commerce



IACC ANNUNCIA L'APERTURA DELLA FILIALE DI MILANO

La Camera di Commercio Italia-America (IACC), la principale camera di commercio binazionale degli Stati Uniti, è lieta di annunciare l'apertura di una nuova filiale a Milano, Italia. Questa espansione strategica segna una pietra miliare significativa nella storia quasi 140enne della IACC e rafforza la sua missione di rafforzare le opportunità commerciali transatlantiche promuovendo investimenti, partnership e scambi commerciali tra Italia e Stati Uniti. La filiale di Milano della IACC fornirà alle aziende italiane e americane servizi su misura, tra cui analisi di mercato, consulenza sugli investimenti interculturali e supporto per gli sforzi di internazionalizzazione, offrendo al contempo ai partner istituzionali italiani

e alle aziende private accesso diretto e in tempo reale a servizi, guida e assistenza personalizzata. "La nostra presenza a Milano sottolinea il nostro impegno a creare un ponte tra i mercati italiano e americano", ha affermato il presidente della IACC Alberto Milani. "Negli ultimi anni, le aree di business principali dell'IACC sono cresciute in modo significativo in Italia. L'apertura del nostro nuovo ufficio a Milano, una capitale commerciale globale, ci consente un punto di osservazione strategico e operativo da cui capitalizzare questa crescita, costruendo attivamente partnership e attraendo investimenti che sostengano e rafforzino la missione dell'IACC".



È alleata alle Camere di Commercio Italiane: per promuovere il "Made in Italy"

(Leggete "La Voce" in tutta l'area NAFTA)

MONTRÉAL: Tel. +1 514-844-4249
Info.montreal@italchamber.qc.ca
www.italchamber.qc.ca

TORONTO: Tel. +1 416-789-7169
trade@italchambers.ca
www.italchambers.ca

VANCOUVER; EDMONTON; CALGARY:
Tel. +(604) 682-1410
iccbc@iccbc.com / www.iccbc.com

CHICAGO: Tel. +1 312-553-9137
info@iacc-chicago.com
www.iacc-chicago.com

NEW-YORK: Tel. +1 212-459-0044
info@italchamber.org
www.italchamber.org

WEST HOLLYWOOD: Tel. +1 310-557-3017
info@iaccw.net / www.iaccw.net

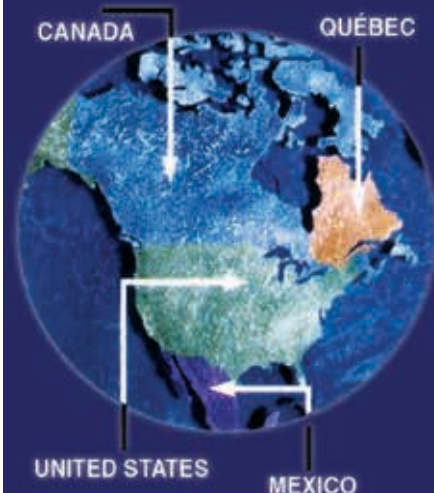
HOUSTON: Tel. +1 713-626-9303
info@iaccctexas.com / www.iaccctexas.com

MIAMI: Tel. +1 305-577-9868 info@iacc-miami.com / www.iacc-miami.com

FLORIDA: Tel. +1 954-379-7552 #22
info@canadafloeridachamber.com

MESSICO: Tel. +52 55 2230 1899
info@camaraitaliana.com.mx
www.camaraitaliana.com.mx

ECCO L'AREA NAFTA COMPRENDE





PROPOSTE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA RETE CONSOLARE

Al Comitato consultivo dell'On. Andrea Di Giuseppe è stato chiesto qual è il problema che interessa maggiormente gli italiani residenti all'estero.

La risposta, quasi unanime è stata il miglioramento della rete consolare, ricordando i suoi tre principi di fondo e precisamente:

1. I servizi consolari sono un diritto dei cittadini italiani all'estero.
2. I cittadini italiani devono poter accedere fisicamente agli uffici consolari durante l'orario di apertura al pubblico, così come avviene in Italia.
3. I servizi consolari devono essere assicurati in tempi certi, che i cittadini devono poter conoscere. Alcuni servizi fondamentali devono essere assicurati con priorità e sempre entro i termini di legge, se previsti (v. ad esempio il rilascio passaporti)

Durante le discussioni sono emersi i seguenti principali aspetti normativi da rivedere e da sottoporre alle autorità competenti:

A) L'organico dei Consolati viene rivisto ogni 3-4 anni in base al carico di lavoro, misurato con criteri oggettivi e verificabili. Il Ministero redistribuisce il personale aumentando l'organico dei consolati con maggiore carico di lavoro e riducendo l'organico di quelli con meno lavoro.

Possibili criteri da seguire: a) connazionali residenti; b) passaporti rilasciati; c) visti rilasciati; d) atti di stato civile trascritti; e) atti notarili; f) richieste di riconoscimento di cittadinanza; g) numero di turisti italiani; h) numero di imprese italiane con sede nella

circoscrizione; i) ammontare delle percezioni consolari.

B) Rivedere, ove e quando possibile, il numero di dipendenti di ruolo assegnati ai Consolati. In un Consolato Generale basterebbe il titolare, un eventuale vice, un contabile e un supervisore delle attività dell'ufficio. Tutte le altre posizioni potrebbero essere coperte da personale italiano residente in loco, che sicuramente parla bene, oltre all'italiano, anche la lingua locale (cosa non sempre garantita dai dipendenti di ruolo) e costano molto meno. Con quello che si risparmia si possono aumentare gli organici.

C) Limitare drasticamente il criterio della discendenza senza limite di tempo per il riconoscimento della cittadinanza "jure sanguinis".

I consolati nei Paesi di antica emigrazione italiana sono intasati da migliaia o decine di migliaia di richieste. Non fa senso e non è giusto, che una persona, per il solo fatto di essere discendente di un italiano emigrato 150 anni fa, sia automaticamente riconosciuto cittadino italiano. Bisogna modificare la legge sulla cittadinanza (legge 91 del 1992) per limitare la discendenza ai nonni, come succede in Francia.

D) In materia di voto all'estero si potrebbe puntare sui riconoscimenti elettronici e nel frattempo limitare il voto alla presenza fisica dell'elettore di fronte ad un pubblico ufficiale. Con il sistema attuale, i Consolati inviano decine di migliaia di schede a persone che in grande maggioranza non voteranno. In questo modo si riduce notevolmente il lavoro dei Consolati, e si riduce anche

il noto fenomeno della "compravendita" delle schede.

Inoltre, sono emersi alcuni aspetti organizzativi da far rivedere subito dal Ministero degli Affari Esteri:

L'attuale sistema di prenotazione degli appuntamenti non funziona. Il fatto di avere un "parcheggio" dove accumulare tutti gli appuntamenti fa sì che le code si allunghino all'infinito. Alcuni servizi fondamentali si devono poter richiedere di persona, presentandosi fisicamente al Consolato. Il caso più evidente (ma non l'unico) è il passaporto, che essendo un diritto fondamentale del cittadino (quello di viaggiare liberamente) deve per legge essere rilasciato entro 15 giorni (legge 21.11.1967 n.1185, art.8).

Si ricorda che per i servizi fondamentali sono già in essere delle procedure veloci; per esempio, per ottenere subito il passaporto rinnovato, basta presentarsi al Consolato con il passaporto scaduto ed il biglietto d'aereo.

Il sistema di prenotazione può invece rimanere per i servizi agli stranieri (visti, riconoscimenti di cittadinanza, ecc.), ma dovrebbe essere decentrato ad ogni singolo consolato, non accentrato al Ministero.

Più in generale, bisogna ridurre la necessità, per i connazionali, di contattare i nostri Consolati. In Italia le banche hanno ridotto drasticamente l'afflusso dei clienti agli sportelli, trasferendo gran parte dei servizi all'*on line banking*. Forse si può fare la stessa cosa, con un sistema di accesso sicuro (2-step verification) per almeno una parte dei servizi consolari.

Incontri
con

La Voce

Dal 1982



con gli
italo americani

USA

Foto : JP WALLET - Shutterstock

A cura di Arturo Tridico

APPUNTAMENTO AL FAMOUS "CAFE EUROPA"



Da sinistra: Vinny Carfora, Joe Marchia, Jim Facciolo, Tony Vurro, Sergio Ranaldi, Angelo Palladino, Samuele Tomassi, (Quinto dei nipoti maschi) dell'uomo della verita' Donato Tomassi al suo fianco, Arturo Tridico Editore de La Voce d'America e Tony Cupelli Ristoratore per Eccellenza.

Come ogni venerdi un gruppo di amici si danno appuntamento al famous "Cafe Europa" per avere il privilegio di pranzare con il dinamico Ristoratore Tony Cupelli il Decano della "Pizza da TONY" da oltre 50 anni fa sul lungomare di "Derlay

Beach" e da oltre 35 anni sulla passeggiata e cuore de "La Solas Boulevard" di Fort Lauderdale. Presso il "Cafe' Europa" Tony ha portato l'arte del Mangiar Bene, Sano e Italiano, dopo aver gustato le sue specialita' l'adotterete e Buon appetito.

Per il vostro
appuntamento
venite al

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

THE MOST BEAUTIFUL HOTELS OF 2025

The Orlando Sentinel, a Florida newspaper, has surveyed the 25 most beautiful hotels that will open in 2025.

We have selected five of them here to give you the best suggestions for five-star vacations in the year that has just begun.

Orient Express La Minerva—Rome, Italy

For the first time, the esteemed Orient Express is opening its own hotel: La Minerva in Rome. Opening in spring of 2025, the Orient Express La Minerva offers a luxurious haven in the heart of Rome at the Piazza della Minerva. The hotel is located in a building dating back to the 17th century and has been restored to modern glory. It'll feature luxurious accommodations, a drinking venue, a ballroom for large events and a rooftop restaurant and bar featuring views of iconic sites like Saint Peter's Basilica.

Courtesy Orient Express

Regent Bali Canggu—Bali, Indonesia

Located on the scenic Canggu coast in breathtaking Bali is the Regent Bali Canggu, which opens this winter. The serene luxury resort will feature 150 suites and villas for couples and families to enjoy, a beachfront overlooking the Indian Ocean and six hectares of gardens. The resort will also offer five dining concepts, including two by award-winning Chef Andrew Walsh, along with a spa and Regent Club concept, which offers exclusive access to a lounge and infinity pool area.

Faena Hotel New York—New York City, New York

Opening in spring of 2025 is the Faena New York, offering 120 rooms and suites overlooking the High Line and the Hudson River inside One High Line's East Tower. The hotel will boast The Living Room, an entertainment venue with outdoor terraces, a celebrity chef-headed restaurant and the Tierra Santa Healing House spa. It's the third Faena hotel in the world, with other hotels in Miami and Buenos Aires.

Intercontinental Sapporo—Sapporo, Japan

IHG Hotels & Resorts, Intercontinental hotels, sapporo hotels, hotels in sapporo, new hotels opening in 2025 Opening in late 2025 but well worth the wait is the InterContinental Sapporo. It's the first luxury hotel for IHG in Sapporo, and will be located on the upper floors of the AXA Sapporo Nakajima Park Project, offering 149 guest rooms and suites, an indoor pool and gym, two dining venues, a lounge and more.

Six Senses London—London, England

Travelers will be able to stay in London in style when the Six Senses London, located steps from Hyde Park, opens in early 2025. The 109-key hotel also offers 14 branded residences in an art deco building offering event spaces, all-day dining, a fitness area and the Six Senses Place, which is a social wellness club offering spaces to work, play and connect with other guests.

APPUNTAMENTO con



USA & CANADA

Ritrovo tra amici
a Casa Calabria
• TRATTORIA • SALUMERIA •



A cura di Arturo Tridico

CENA IN ONORE DI
JOSEPH BROCCOLINI E CONSORTE CARMELA
RITROVO TRA GOVERNATORI E AMICI IMPRENDITORI
DELLA F.C.C.I-QC



Da sinistra; Franca Borsellino Gentile, Anna Martorano, Giovanni Santoianni, Joseph Pannunzio, Joseph Broccolini e consorte Carmela e Julie Sbrega. Impiedi; Matteo Paranzino, Giuseppe Gentile, Donato Tomassi, Sergio Ranaldi, Arturo Tridico, Frank Talerico e il MD della Casa Calabria Michael.

Piacevole ritrovo al Ristorante Trattoria Casa Calabria, un luogo che ha sempre dimostrato la sua eccellenza nei sapori mediterranei, nei sapori tipici calabresi e sempre gradevoli per ogni ospite, a partire dai numerosi uomini d'affari che sono in vacanza qui in Florida.

A seguito di un invito al presidente della Fondazione Comunitaria Italo-canadese che ha accettato volentieri di passare una serata amichevole e conviviale con amici e Governatori della fondazione dopo un breve saluto ci ha informati di prepararsi ai grandi eventi di questo estate prossimo in Agosto per il Mega Torneo di Golf congiunto da

tutte le forze associative unite ;La FCCI,La Casa d'Italia,il Centro Leonardo da Vinci,il CNIC e la CIBPA.

Mentre per Sabato 11 Ottobre il Ballo dei Governatori in occasione del 50^{mo} Anniversario della Fondazione, con previsioni di aumentare di 50 membri attivi il cerchio dei Governatori.

È stato un momento importante per iniziare a pianificare le attività autunnali, con tanta allegria, buoni sapori, le tipiche pietanze che lo chef ci ha preparato.

Questa unione tra buon cibo e convivialità ha segnato il successo di questa serata.





Dall' Editore Arturo Tridico



GOVERNATORI PRO-FONDAZIONE COMUNITARIA ITALO-CANADESE

SUCCESSO PER LA GIORNATA DI GOLF E CENA AL GRANDE OAKS GOLF CLUB



Joanne Vincelli, Carine Watier, Ronald Vincelli, Joseph Broccolini, Barry F. Lorenzetti, Carmela Broccolini, Bill Kampouris, Helen Tyros.

Appassionati di golf e membri della comunità si sono riuniti per una giornata all'insegna della competizione amichevole e della convivialità presso il prestigioso Grande Oaks Golf Club in Florida. L'attesissimo evento giornata di golf e cena è stato un grande successo, riunendo giocatori di tutti i

livelli per una straordinaria esperienza sul green, seguita da una raffinata serata di cibo e intrattenimento.

L'evento si è svolto presso il rinomato Grande Oaks Golf Club, una destinazione d'eccellenza conosciuta per il suo impeccabile campo da golf e

la sua ricca storia. I partecipanti hanno vissuto una giornata entusiasmante, con squadre che si sono sfidate in un torneo amichevole ma competitivo. È stata un'opportunità per interagire con altri appassionati di golf, migliorare le proprie abilità e godersi la bellezza del percorso. Dopo il torneo, gli



Danielle e Richard Do, Virginie e Riccardo Di Tommaso, Gemma Marchione, Alex Loffredi, Adrian e Adele Tedeschi.



Tony Messina e la sua fidanzata, Dr. Carmelo e Anna Caldereri, Clara e Sabino Grassi, Nancy e Charles Ciccarello.



Matteo Paranzino, Charles Ciccarello, Giovanni Santoianni, Arturo e Enza Tridico, Giuseppe Panzera, Julie Sbrega, Joe Pannunzio, Giuseppe Danisi.

ospiti hanno potuto gustare una cena squisita, condividendo racconti sui colpi migliori e le occasioni mancate della giornata. La serata ha offerto un'esperienza culinaria di alto livello.

La giornata di golf e cena non è stata solo un momento di sport e networking, ma ha anche sostenuto una causa importante, con una parte del ricavato destinata a la Fondazione Comunitaira

Italo-Canadese. Il presidente della Fondazione, Joseph Broccolini, ha ringraziato calorosamente tutti per il loro supporto in occasione di questo terzo evento annuale, sottolineando il valore della comunità e della solidarietà. Inoltre, ha annunciato che nei prossimi mesi si terranno diversi eventi di raccolta fondi per celebrare il 50° anniversario della Fondazione, tra cui un prestigioso torneo di golf e il

gran Ballo dei Governatori.

Gli organizzatori desiderano esprimere la loro sincera gratitudine a tutti i governatori e membri dello staff che hanno contribuito al successo dell'evento. Sono già in corso i preparativi per la prossima edizione, promettendo un'altra esperienza indimenticabile.



Giuseppe Danisi
 Danisi Financial Group, CIBC
 Wood Gundy



Giuseppe Panzera
 President of CIOT Inc.



Matteo Paranzino
 Fondatore Café Milano



Giovanni Santoianni
 President Royal Versailles
 Auberge-Hôtel

«Gli amici Giuseppe Danisi, Giuseppe Panzera, Matteo Paranzino e Giovanni Santoianni, hanno partecipato e contribuito a questo felice evento, e tutti augurano alla nostra comunità una

«Buona Pasqua»





Pasquale Tridico

L'OPINIONE / PASQUALE TRIDICO (M5S)

MANOVRA NON RICOSTRUISCE IL POTERE D'ACQUISTO DEI LAVORATORI

Non c'è crescita nella Manovra del governo di centrodestra, avallata meccanicamente dalla maggioranza. Quest'anno abbiamo un aumento del Pil soltanto dello 0,5 per cento e rimaniamo sotto l'1 per cento anche per il prossimo anno». È quanto ha detto Pasquale Tridico, euro-parlamentare del M5S, in una intervista al Tgr Calabria.

«La riferita assenza di misure per la crescita – ha aggiunto – determina un aumento del debito pubblico del Paese e scarsa capacità di innovazione».

«Non bisogna dimenticare – ha concluso – che con l'inflazione abbiamo perso circa 11 punti percentuali. Con la propria narrazione psichedelica, ancora una volta Meloni e il proprio coro cercano di alterare la realtà e di nascondere la verità. Il dato incontestabile, e purtroppo drammatico, è che la Manovra non ricostruisce il potere d'acquisto dei lavoratori e non determina crescita».



(Pasquale Tridico è eurodeputato del M5S)

PASQUALE TRIDICO: LE MULTINAZIONALI NON POSSONO PAGARE MENO TASSE DELLE PICCOLE-MEDIE IMPRESE EUROPEE

Pasquale Tridico, capodelegazione M5S a Bruxelles e presidente della sottocommissione dell'Europarlamento dedicata al fisco, è stato l'unico italiano tra i relatori dell'incontro che si è tenuto in Vaticano, promosso dall'Accademia pontificia delle scienze sociali, organizzazione presieduta dal Nobel Joseph Stiglitz.

Tema: la tassazione giusta, che per Papa Francesco dovrebbe favorire «la redistribuzione della ricchezza, salvaguardando la dignità dei poveri e degli ultimi».

Nel mirino c'è l'elusione fiscale da parte delle multinazionali, ritenuta «uno degli aspetti più tossici della globalizzazione».

Come ha spiegato Tridico, l'Ue non



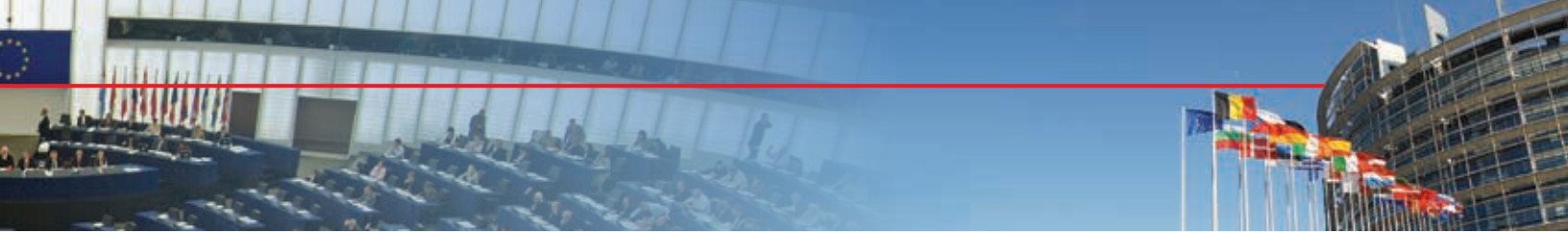
può arretrare sulla Global minimum tax o «perderà credibilità» nei confronti dei partner internazionali e dei cittadini.

L'accordo Ocse, firmato da ben 147 Paesi, prevede che venga applicata una tassazione minima del 15% alle multinazionali. «Si tratta di una base di partenza visto che da anni pagano meno imposte delle stesse piccole e medie imprese europee,

un suicidio economico per noi. Diciamo sì a una tassa mondiale su 3mila miliardari per sostenere la produzione industriale. Non si tratta di una patrimoniale. Trump ha minacciato ritorsioni ma senza il mercato europeo, il più grande al mondo, i giganti del web e tutte le industrie americane rischierebbero il fallimento. L'Ue sia consapevole della sua forza negoziale.

Il modello neoliberista fondato sulla competizione fiscale aggressiva ha fallito, non porta crescita e frena la competitività, perché favorisce pochi a danno dei tanti.

È una questione di giustizia sociale oltre che di sostenibilità delle casse pubbliche».



IL MOVIMENTO 5 STELLE

LA REGIONE ADOTTI UN PIANO AD HOC CONTRO EMERGENZA IDRICA

Pasquale Tridico, capo della Delegazione parlamentare M5S in seno al Parlamento europeo, i parlamentari nazionali **Vittoria Baldino**, **Anna Laura Orrico**, **Elisa Scutellà** e **Riccardo Tucci**, il consigliere regionale **Davide Tavernise**, gli amministratori e i consiglieri comunali pentastellati della Calabria hanno chiesto alla Regione di adottare al più presto un Piano completo per il grave deficit idrico che sta da tempo colpendo parte della popolazione. Servono con urgenza misure di breve, medio e lungo periodo, informazioni chiare e un coordinamento efficace tra tutte le istituzioni interessate, compreso il governo.

Serve un piano completo per il grave deficit idrico che sta da tempo colpendo parte della popolazione. Servono con urgenza misure di breve, medio e lungo periodo, informazioni chiare e un coordinamento efficace tra tutte le istituzioni interessate, compreso il governo.

«Per diversi Comuni dell'interno della Calabria, è stato poi avviato – hanno spiegato i rappresentanti M5S – il razionamento ufficiale dell'acqua dall'1 gennaio 2025, a seguito di una comunicazione della nuova Sorical diramata all'antivigilia dello scorso Capodanno. In particolare, lo stesso gestore ha ivi precisato che, rispetto al giugno del 2023, si è registrata una significativa diminuzione della portata idrica a partire dalle sorgenti. Allora non si comprende il motivo per cui tale comunicazione sia stata data con tanto ritardo e perché, nei mesi passati, l'evidente carenza idrica non sia stata affrontata in maniera concreta ed efficace».

«Già nell'aprile 2024, il presidente dei Geologi italiani aveva rappresentato – hanno sottolineato i rappresentanti M5S – la necessità di programmare l'utilizzo della risorsa idrica senza arrecare danni alle falde e in modo che i disservizi dovuti ai deficit d'acqua, sia per gli usi civili che per quelli irrigui, fossero sempre più ridotti. Nella stessa circostanza erano state date precise

Già nell'aprile 2024, il presidente dei Geologi italiani aveva rappresentato la necessità di programmare l'utilizzo della risorsa idrica senza arrecare danni alle falde e in modo che i disservizi dovuti ai deficit d'acqua, sia per gli usi civili che per quelli irrigui, fossero sempre più ridotti.

indicazioni, nell'ambito di un'iniziativa pubblica dell'Ordine dei geologi della Calabria, purtroppo rimaste colpevolmente inascoltate».

«Ora la Regione si attivi senza ulteriori indugi, posto che la lunga siccità, i mancati investimenti della vecchia Sorical, la perdita di grossi finanziamenti e gli errori più recenti hanno aggravato una situazione già difficile, che – hanno concluso i Cinque Stelle – i Comuni non possono affrontare in solitudine».





UNITED STATES PRESIDENTS



1st
George Washington
1789-1797



2nd
John Adams
1797-1801



3rd
Thomas Jefferson
1801-1809



4th
James Madison
1809-1817



5th
James Monroe
1817-1825



6th
John Quincy Adams
1825-1829



7th
Andrew Jackson
1829-1837



8th
Martin Van Buren
1837-1841



9th
William Henry Harrison
1841



10th
John Tyler
1841-1845



11th
James K. Polk
1845-1849



12th
Zachary Taylor
1849-1850



13th
Millard Fillmore
1850-1853



14th
Franklin Pierce
1853-1857



15th
James Buchanan
1857-1861



16th
Abraham Lincoln
1861-1865



17th
Andrew Johnson
1865-1869



18th
Ulysses S. Grant
1869-1877



19th
Rutherford B. Hayes
1877-1881



20th
James A. Garfield
1881



21st
Chester A. Arthur
1881-1885



28th
Woodrow Wilson
1913-1921



35th
John F. Kennedy
1961-1963



42nd
Bill Clinton
1993-2001



27th
William Howard Taft
1909-1913



34th
Dwight D. Eisenhower
1953-1961



41st
George H.W. Bush
1989-1993



47th
Donald Trump
2025-



26th
Theodore Roosevelt
1901-1909



33rd
Harry S. Truman
1945-1953



40th
Ronald Reagan
1981-1989



46th
Joe Biden
2021-2025



25th
William McKinley
1897-1901



32nd
Franklin D. Roosevelt
1933-1945



39th
Jimmy Carter
1977-1981



45th
Donald Trump
2017-2021



24th
Grover Cleveland
1893-1897



31st
Herbert Hoover
1929-1933



38th
Gerald Ford
1974-1977



44th
Barack Obama
2009-2017



23rd
Benjamin Harrison
1889-1893



30th
Calvin Coolidge
1923-1929



37th
Richard Nixon
1969-1974



43rd
George W. Bush
2001-2009



22nd
Grover Cleveland
1885-1889



29th
Warren G. Harding
1921-1923



36th
Lyndon B. Johnson
1963-1969





Dall' Editore Arturo Tridico

Ospitiamo con piacere in questa pagina il saluto di Alain Forget dopo 46 anni e oltre di lavoro per la Royal Bank of Canada. Grande amico della nostra rivista, in cui ha ricevuto anche con grande merito la copertina, Forget è stato un prezioso alleato di imprenditori, business, investitori e famiglie, mettendo sempre la sua grande energia e il suo talento a servizio dei clienti.

Grazie Alain, e ora buon riposo e tanti successi nelle tue prossime sfide.

(Arturo Tridico)

Alla fine del 2024, oggi è il mio ultimo giorno in RBC. Dopo un viaggio straordinario distribuito su 46 anni e mezzo in 3 paesi con 10 diversi ruoli di leadership da Laval, QC come tirocinante BAO a Fort Lauderdale, FL come direttore nazionale U.S. Bus. Dev. e orgoglioso pioniere della nostra attività RBC Bank Cross Border dal 2004 è tempo ora di abbracciare il prossimo capitolo della mia vita con la mia famiglia! Sono grato per l'opportunità di lavorare

per un'organizzazione di livello mondiale come RBC e di incontrare persone straordinarie lungo la strada che sono diventate amiche. Essendo in Florida da oltre 24 anni con la mia passione per il settore immobiliare e la mia rete, continuerò ad aiutare i canadesi a trovare la casa dei loro sogni sotto il sole, nonché un ambasciatore RBC per la vita per la nostra attività transfrontaliera! Tanti ricordi meravigliosi da custodire.

Alain Forget



PRESSO IL VERACE LECCESE CAMPIONE DELLA PIZZA PER OLTRE 30 CAMPIONATI

Incontro con il Cavaliere Giuseppe Danisi che in Florida non preferisce andare sui cavalli ma sui Cart da Golf e con la Vespa dell'Amico e imprenditore Gino Ventura nella sorridente Cittadina Floridiana, "AVENTURA".

A seguito di una squisita cena presso il Verace Leccese campione della Pizza per oltre 30 campionati oggi titolare

GIOIA PIZZERIA di Hallandale conquista numerosi amici e lettori de La Voce Canada di Montreal Quebec, tra l' altro in sosta da Miami imbarcano per una crociera ben meritata per le isole e Messico. Un incontro a sorpresa della famiglia Peppino Fazio. Gli auguro una buona crociera.

Arturo Tridico



Da sinistra la sig.ra Lina Fazio, il coproprietario Massimiliano Stamerra, Peppino Fazio e suo figlio Claudio.



Da sinistra; Manon Laliberte - Modugno, Gino Ventura con sua moglie Candida Di Marco-Ventura entrambi in tenuta di corsa con il casco in testa tutto provenienti Made in Italy, parte dietro il Cavaliere Giuseppe Danisi, René Modugno con la sua affezionata cagnolina Lily ,Marie-France Labonte' Danisi e mia moglie Enza Di Florio-Tridico. (Foto esclusiva di Arturo Tridico.)

della nota " GIOIA PIZZERIA" in Hollandale, Gino ha voluto ospitarci per il digestivo e un squisito caffè corretto, nella sua Villa attornata dalle numerose erbe e piante aromatiche dal basilico al prezzemolo, lauro, rosmarino e che dire dell'oregano fiorito e non è tutto, anche le rinfrescanti palme, ma la sorpresa maggiore ho trovato le piante del mio debole; IL FICO, L'OLIVO E IL LIMONE (Tutti provenienti di Ascoli Piceno).

Gino speriamo di vederci ancora per la raccolta! Grazie a te e la tua gentile consorte Candida .

FESTEGGIATO ISIDORO RUSSO PER LE SUE FELICISSIME 95 PRIMAVERE



Da sinistra Gli Imprenditori: Giovanni Santoianni, Sergio Ranaldi, Arturo Tridico e Consorte che accercano Isidoro Russo il festeggiato (Sarà l'Ultra centenario è non solo per la sua Ultra generosità e carisma ma anche Maestro del mangiar bene.), segue Donato Tomassi e Matteo Paranzino (Maestro del Buon Caffè Milano).

Siamo stati accolti da un grande chef proprietario del "Ristorante Sea Mario Italian restaurant" a Pompano Beach, a nord di Fort Lauderdale, è davvero con grande accoglienza, professionalità e gentilezza.

Abbiamo festeggiato gli ormai prossimi 95 anni di Isidoro Russo, nato nel 1930.

Tutti all' ascolto dell' amico Isidoro che ha risposto alle nostre domande al segreto della sua longevità.

Gentilmente ci intratteneva :

" Tenevo a farvi conoscere il nuovo ristorante del grande Chef Mario è farvi sentire in famiglia come a casa vostra è ora vi racconto i miei pareri della mia longevità'.

In Primis mangiare bene, bere con moderazione, non fumare ed essere sempre calmo e soprattutto sereni , trovarsi con amici e stare in allegria".

La seconda parte la parola è passata allo Chef Mario, che ci ha spiegato le delizie che ha preparato per una grande cena per onorare il grande personaggio Siculo Isidoro Russo .

Ci ha proposto come antipasto: Stracciatella al tartufo, arancine di riso ai porcini e tartufo, caponata siciliana della nonna



Primo piatto:

Linguine al sugo di pesce spada in padella.

Piatto principale a scelta tra:

Costolette d'agnello con contorni, pesce spada alla griglia con contorni, pompano (pesce) alla griglia o alla siciliana con pomodoro, capperi e melanzane.



Contorni; Patatine fritte all' olio di tartufo, rapini saltati all' aglio e olio d'oliva.

Come vino non ha mancato il "Classico Ornellaia Toscano" al piacere degli ospiti.

Come dessert, una classica granita al limoncello.

I commenti degli amici di Isidoro Russo sono stati di un' eccezionale applauso allo Chef Mario per il suo tocco magico delle pietanze eccezionali sia per la presentazione che per il gusto ,saperi e profumi mediterranei in particolare Siculo.

Le due pietanze per eccellenza e novità sono state l'entrata e le linguine al pesce spada in padella, di grande creatività'.

A l' amico Isidoro, il sottoscritto Arturo Tridico mi unisco ai suoi amici di questa foto sopra per augurargli numerosi anni di serenità buona salute e tanta felicità.

"Carmelito riposi in pace e prega per tutti noi"

15^{MO} SUCCESSO DEL PICNIC ITALO USA & CANADA

A cura di Arturo Tridico

In memoria di **Carmelito Cosentino**, ora in Paradiso che prega per tutti noi.
Coordinato da "La Voce degli Italo-Americani", divisione de "La Voce Euro-Canada".

È stata una grande emozione rivederci tutti uniti sotto un cielo e un mare blu con la meravigliosa ombra di alberi a fare fresco, palme e un grande padiglione con oltre 35 tavoli strapieni carichi di leccornie di ogni regione d'Italia.

C'era un cielo sereno con temperatura bella e secca di 28 gradi.

Hanno arricchito l'atmosfera con bella armonia i grandi appassionati di musica e canti (Amici di **Carmelito**) i fisarmonicisti **Beniamino Sicoli**,

Rosalba Ranieri, **Gino Colarossi** un piacere avere avuto la presenza di **Amelio Bisecco** e il cantante napoletano **Mimmo Vardaro**. Non è mancato con il suo grande repertorio musicale l'amico **Filippo (Phil) Di Pietro** con il suo sistema elettronico (DJ) ricco di canti e suoni da ballo: è stato un divertimento scatenato, hanno ballato per ore al seguito del pranzo all'aperto, mentre altri giocavano a bocce, briscola, fatto passeggiate e numerosi tuffi nel mare blu dell'isola capofila di migliaia di nidificazioni di Tartarughe da record in USA.

"Questo parco è pubblico ma anche è usato per la formazione universitaria sull'ambiente e il clima e soprattutto per la difesa e la sopravvivenza per milioni di tartarughe."

Il parco statale è intitolato al grande difensore e professore



Grazie a Vito Volpe per le sue Mozzarelle "Mozzarita".





universitario Dr. Von D. Mizell-Eula Johson, State Park situato in Dania Beach Florida.

Grande merito della riuscita è dovuta alla generosità degli imprenditori amici della nostra collettività italiana di Montreal, che hanno fornito in omaggio tanti prodotti.

La porchetta è stata offerta da **Vincenzo Morena**, trippa e polenta da **Franco Gallo**, meloni rinfrescanti da **Gino Ventura**.

Anche 50 gift card del valore di 20 Dollari dalla **Pizzeria Piola** di Hallandale sono state consegnate ai primi capotavola, artisti e collaboratori.

Altrettanto 75 certificati di **Pizza OGGI** senza glutine di Montreal, sono stati offerti a chi ama questo genere di alimenti dal generoso imprenditore **Angelo Cataldo** un verace Montefalconese di Avellino, (vedi Copertina di questa edizione de "La Voce USA"). E al termine del picnic



sono arrivate le mozzarelle di bufala "Mozzarita" offerte dall'industriale barese **Vito Volpe** che sono state distribuite dal sottoscritto all'indomani ai capigruppo dei 35 tavoli. Straordinaria presenza di numerosi imprenditori in vacanza al caldo floridiano, una lista così lunga lista che è impossibile elencare tutti...la carrellata di foto puo' testimoniare la loro presenza di alcuni.

UN ARRIVEDERCI A MERCOLEDI 18 FEBBRAIO 2026 !!!





REGIONE
ABRUZZO

L'AQUILA MISSIONE AUSTRALIA: OGGI L'INCONTRO CON LA CITTÀ GEMELLATA DI HOBART

HOBART - Il sindaco dell'Aquila, Pierluigi Biondi, e una delegazione della Fondazione Carispaq, composta dal vicepresidente Pierluigi Panunzi e dal segretario generale David Iagnemma, ha incontrato il primo cittadino della gemellata Hobart, Anna Reynolds, alla presenza del console generale di Melbourne, Chiara Mauri, e delle associazioni che curano l'amicizia con il capoluogo abruzzese.

Il legame tra le due città è stato formalizzato nel 1997, quando l'allora sindaco Antonio Centi si recò in Australia con l'obiettivo di avviare relazioni e contatti con le comunità abruzzesi del luogo.

“Mai come in questa fase di rigenerazione e rilancio dell'Aquila e delle aree interne d'Abruzzo, con il Giubileo e il cammino verso Capitale italiana della Cultura 2026, è importante rinsaldare i legami di amicizia tra L'Aquila e gli altri paesi, in particolare con l'Australia dove esiste una tra le più grandi comunità di emigranti italiani e abruzzesi del mondo. È stato emozionante incontrare e confrontarci con gli amministratori di Hobart e con le associazioni dei



Pierluigi Biondi, sindaco dell'Aquila, stringe la mano ad Anna Reynolds, sindaco di Hobart (Australia)

Foto cortesia Comune dell'Aquila

nostri fratelli residenti dall'altra parte del pianeta eppure così vicini alla nostra comunità in un rapporto di reciproca condivisione” ha dichiarato il sindaco Biondi.

(Ufficio stampa "Comune dell'Aquila")



Foto cortesia Comune dell'Aquila

Biondi sede The Hobart City Council Hobart-L'Aquila Sister City Committee.

ORCHESTRA SINFONICA DI MATERA: BILANCIO POSITIVO

Foto cortesia Comune di Matera



Sono lusinghieri i dati che l'Orchestra Sinfonica di Matera può con orgoglio presentare al compimento del primo triennio di attività nel percorso di sei anni che la sta conducendo verso il riconoscimento di Istituzione concertistico-orchestrale (ICO).

“Sono quasi 4mila gli artisti, fra orchestrali, solisti e direttori di orchestra che sono stati contrattualizzati con l'Orchestra Sinfonica di Matera”, ha detto la presidente Gianna Racamato. “Nel solo 2024 l'Orchestra è stata composta da 52 musicisti, di cui il 40% assunti ininterrottamente per tutta la stagione sinfonica (da luglio a dicembre)”. Grande attenzione è stata posta all'educazione all'ascolto dei più giovani. Nel 2022 l'Orchestra ha prodotto per le scuole 4 concerti a Matera e Montescaglioso: in queste occasioni, diretta da Pablo Varela e con la partecipazione del musicatore Luigi Maio, ha presentato la favola in musica “Pierino e il lupo”. Nel 2024, inoltre, gli alunni delle scuole medie superiori hanno

partecipato a "Ecosuoni viaggio fra suoni e vibrazioni", concerto di musica elettronica ideato e diretto da Fabrizio Festa.

Sono cresciute le collaborazioni, in questi anni abbiamo avuto al nostro fianco importanti realtà: il Premio Internazionale Paganini, il Teatro Mercadante di Altamura, i Festival Fadiesis Accordion e Duni, Materelétrica, i Cori Pierluigi da Palestrina e Cantori Materani, associazioni come il Soroptimist Club di Matera e istituzioni: il Conservatorio Egidio Romualdo Duni e l'Arcidiocesi di Matera - Irsina - Tricarico. Con l'Arcidiocesi nel 2023 abbiamo collaborato in occasione della Messa del Santo Padre per la conclusione del XXVII Congresso Eucaristico Nazionale. L'Orchestra, insieme a più di 500 coristi delle diocesi materane e con direttore il M° Carmine Antonio Catenazzo, è stata protagonista di quella storica data per Matera”. (AISE)

PIETRAPERIOSA BASILICATA

Trovo in questo borgo tutto il bello della provincia di Potenza. Aria fresca, più di mille metri di altitudine e meno di mille abitanti. Inizialmente il borgo si chiamava, “Pietraperciata” (pietra forata), per la presenza di una grande rupe sfondata. Non è chiara la data della fondazione di Pietrapertosa, alcuni studiosi pensano sia avvenuta nell'ottavo ...

Foto cortesia Comune di Pietrapertosa



L'OPERA NEI FATTI È DIVENTATA UN FATTO IDEOLOGICO, LA SINISTRA, PRIMA FAVOREVOLE, ORA È CONTRO



Foto cortesia Stretto di Messina

Da sempre si edificano pon-ti per unire terre e genti; sono punti d'incontro e dialogo. Ma anche strutture da cui vedere il mondo o da cui essere osservati. E se un ponte fa capolino in un quadro, in un film o anche solo in un semplice scatto fotografico da mera struttura di attraversamento, quel ponte diverrà occasione di racconto.

Il Ponte sullo Stretto invece è l'unico Ponte che, invece di unire, divide.

Divide perché è diventato un fatto ideologico: D'Alema, Prodi e Rutelli erano favorevoli, ma oggi siccome lo vorrebbe fare la Destra bisogna dire che non è necessario, zittendo di fatto anche quella parte di PD e della Sinistra che in passato non hanno fatto mistero di essere favorevole.

Anche sul Mose, c'erano i 'no', ma poi si è fatto, e di esempi dove le scelte politico-economiche si sono fatte nell'interesse generale della Nazione ce ne sono tanti. Bisogna però sottolineare che si tratta di un modus operandi che in realtà in Italia non esiste, e la dimostrazione che non esiste è proprio nella condizione, da terzo mondo, in cui versa il sistema

PONTE SULLO STRETTO, UN'OPERA CHE DIVIDE INVECE DI UNIRE

Il Ponte sullo Stretto è l'unico Ponte che, invece di unire, divide. Divide perché è diventato un fatto ideologico: D'Alema, Prodi e Rutelli erano favorevoli, ma oggi siccome lo vorrebbe fare la Destra bisogna dire che non è necessario, zittendo di fatto anche quella parte di PD e della Sinistra che in passato non hanno fatto mistero di essere favorevole.

infrastrutturale meridionale: le scelte politico-economiche in Italia, stante l'attuale distribuzione infrastrutturale e il ritorno economico-occupazionale, si fanno nell'interesse di una sola parte, il Nord, della Nazione.

Del Ponte sullo Stretto, più che altro,

sembra che si esprima la paura che un'opera così colossale su cui si caricano tante aspettative di sviluppo alla fine possa essere una delusione da quel punto di vista della redistribuzione economica nazionale. Che poi quei soldi possano in alternativa essere utilizzati meglio per migliorare, genericamente, i trasporti e la viabilità al Sud dubito fortemente che qualcuno possa imitare Gaio Muzio Scevola per indicare d'essere sicuri su questa soluzione "alternativa".

Che poi perché il Ponte dovrebbe essere considerata un'opera alternativa è uno dei misteri eleusini che probabilmente Demetra e sua figlia Persefone hanno preferito non rivelare a nessuno.

Non a caso nel nord Italia non sono certamente state considerate alternative, bensì integrative, opere come Mosè, Brembani, pedemontana, diga foranea di Genova, Alta Velocità, o

quelle necessarie per realizzare l'expo o le olimpiadi invernali Milano-Cortina (che dovevano essere a costo zero, invece il conto è già salito ad almeno 3,6 miliardi di euro e la maggior parte dei fondi (2,8 miliardi) li ha stanziati lo Stato.)

Miliardi e miliardi, spesso buttati per la finestra, che fanno economia, per il solo Nord (vedi dati su occupazione e reddito pro-capite), ma anche debito pubblico nazionale che pagano tutti gli italiani compresi i meridionali.

Basta soli fare il conto di quanto si sta

spendendo nella sola città di Genova per: Terzo Valico (7 miliardi), Gronda (3 miliardi), Nuova Diga foranea (1,2 mld ma diventeranno almeno 3), Tunnel subportuale (2 mld), opere di protezione idrogeologica (pare su sia perso il conto); Oppure osservare come nel Pnrr si siano stanziati per il solo Mose 6 miliardi, pur essendo già operativo.

Per non parlare della richiesta di 9 miliardi per il post alluvione dell'Emilia Romagna: casse di espansione e opere di contenimento in una zona che dovrebbe essere interdetta alla edificabilità. Invece di fare partire una campagna di accusa per consumo di suolo inedificabile hanno nominato un commissario e stimano cifre da paura per abitare aree alluvionali.

Le pulci pare debbano essere fatte solo per una infrastruttura, un ponte, che altrove le stesse realtà imprenditoriali costruiscono con le stesse tecnologie studiate per il Ponte sullo Stretto: Tre sul Bosforo ed uno sui Dardanelli, il più lungo attualmente al mondo a campata unica, 2035 m. Il Canakkale Bridge, realizzato da Cowi, presente nel consorzio Eurolink che costruirà il Ponte. Il terzo ponte sul Bosforo lo ha fatto l'italiana Webuild, capogruppo di Eurolink. E la Turchia è ad elevato

Nel frattempo l'Italia tra le prime 10 economie del mondo si pone tanti problemi per un'opera che nell'ultimo aggiornamento del Documento di economia e finanza dello scorso aprile – 2023 ndr –, ha valutato il costo per la realizzazione del Ponte (escluse le opere connesse su entrambe le sponde) è di 13,5 miliardi di euro.

rischio sismico, come lo è il Giappone e la baia di S. Francisco dove hanno fatto il Golden gate 100 anni or sono. Che poi quello dei terremoti è l'ultimo dei problemi per i ponti sospesi.

Nel frattempo l'Italia tra le prime 10 economie del mondo si pone tanti problemi per un'opera che nell'ultimo aggiornamento del Documento di economia e finanza dello scorso aprile – 2023 ndr –, ha valutato il costo per la realizzazione del Ponte (escluse le opere connesse su entrambe le sponde) è di 13,5 miliardi di euro.

[Massimo Mastruzzo è del direttivo nazionale Met – Movimento Equità Territoriale]

Le pulci pare debbano essere fatte solo per una infrastruttura, un ponte, che altrove le stesse realtà imprenditoriali costruiscono con le stesse tecnologie studiate per il Ponte sullo Stretto: Tre sul Bosforo ed uno sui Dardanelli, il più lungo attualmente al mondo a campata unica, 2035 m. Il Canakkale Bridge, realizzato da Cowi, presente nel consorzio Eurolink che costruirà il Ponte.

RECORD DI PASSEGGERI PER GLI AEROPORTI CALABRESI

Il primo mese del 2025 ha registrato 252.383 passeggeri nel sistema aeroportuale calabrese. Crotone ne ha registrati 17.392, con una crescita del 50%, Lamezia 170.040, segnando un +11%, confermandosi leader regionale, e Reggio 64.951, con un incremento del +185%, raddoppiando rispetto al 2024.

Marco Franchini, Amministratore unico Sacal, commenta: "Questi numeri ci ripagano degli sforzi compiuti per rilanciare il nostro sistema aeroportuale e per dare impulso ai collegamenti e allo sviluppo dei territori. Siamo incredibilmente orgogliosi di questi risultati, che rappresentano un successo condiviso con i nostri viaggiatori, con le compagnie aeree che ci hanno scelto,



Foto: One Works

con il personale aeroportuale e con le istituzioni locali. Il record storico del 2024 non è solo una cifra, ma il simbolo di una

Calabria che cresce e guarda al futuro con ottimismo. Ci accingiamo a vivere, dunque, un 2025 ancora

più ambizioso, con nuove rotte, infrastrutture potenziate e un'attenzione sempre maggiore alla sostenibilità e all'innovazione".

"LA VOCE CANADA & USA HA SEMPRE SOSTENUTO IL RITORNO ALLE RADICI"

Foto cortesia One Works



RITORNO ALLE ORIGINI

VIA LIBERA AL CAVIALE CALABRESE

Dopo tanti anni di assoluto divieto e controlli stretti da parte delle autorità competenti, finalmente il settore ittico riprende una maggiore boccata d'ossigeno.



La regione Calabria nella prima settimana di febbraio ha avviato una campagna sperimentale con la famosa e tradizionale pesca, con la sciabica, della "Sardina pilcardus è sardinella aurata" (Sardella) e simpaticamente conosciuta in tutto il mondo come caviale calabrese, fino a tutto il mese di marzo 2025.

Per come riportato anche nella Gazzetta del Sud online.

"Il primo peschereccio a prendere il largo è salpato dalle banchine del porto di Corigliano- Rossano, presenti l'assessore regionale all'agricoltura, Caccia e Pesca, Gianluca Gallo, e con lui il direttore generale del Dipartimento Agricoltura, Giacomo Giovinazzo, e il presidente del Gal "Borghi Marinari dello Jonio", Cataldo Minò. «Un'esperienza forte, una gioia grande, a vedere tornare i nostri pescherecci a pescare la



sardella, sia pure in via sperimentale per il momento», il commento dell'Assessore Gallo, che poi spiega: «il Ministero, nelle settimane passate, ha approvato i nostri elaborati, consentendo così al Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari, i cui uffici tanto si sono spesi per questo risultato, di procedere alla pubblicazione del bando di selezione

delle barche idonee».

È partita adesso la fase sperimentale ai fini di studio, allo scopo di acquisire quei dati che contiamo possano condurre, nel giro di un anno, a consentire la pesca della sardella anche ai fini commerciali, nel dovuto rispetto del necessario equilibrio tra la tutela dell'ecosistema marino e le esigenze economiche di una terra che proprio nella pesca ripone grandi aspettative in termini di crescita e di sviluppo, tenendo così viva una tradizione storica che va preservata". Si pone fine così, al monopolio del pesce ghiaccio, proveniente dall'oceano Pacifico, attualmente in libero commercio anche in Italia.

Lode e grandi ringraziamenti a tutti coloro che si sono impegnati in questo progetto, per restituire all'Italia, alla Calabria e ai calabresi la possibilità di poter regalare con orgoglio ad amici e conoscenti, un vasetto di caviale calabrese (sardella), del Mare Nostrum.



(PERSONA NON VEDENTE), NELLA CHIESA S.M.ASSUNTA DI PIETRAPAOLA.

"CONCERTO DI NATALE" OMAGGIO ALLA MUSICA E ALLA VITA

Saverio Pisano nacque 42 anni fa con assenza di capacità visiva. Cresce sano, forte, intelligente, ipermemori, (capacità di ricordare tutto) e con un fisico da gladiatore. Con tenacia e forza di volontà si impegna a guadagnarsi uno spazio di vita con l'aiuto e l'amorevole affetto, delle due instancabili guide: Luciano Pisano papà ed Elisabetta Chiarelli mamma.



Saverio Pisano

Ama la musica, studia il pianoforte sotto la guida di Nicola Gorgoglione maestro di pianoforte, diplomatosi al Conservatorio di musica "San Giacomo Antonio" di Cosenza nel lontano 1996. Ha insegnato presso il Liceo musicale "Orfeo Stillo" di Crotone. Ha girato il lungo ed in largo la Calabria esibendosi in numerosi concerti e recital. Saverio sin da giovanissimo, ha ricevuto ogni necessaria attenzione musicale dal Maestro N. Gorgoglione. Con padronanza e capacità, spesso si sono esibiti in gratuiti concerti di Piazza.

Il Concerto di Natale, ha voluto rappresentare per Saverio, un ulteriore banco di prova riuscendo egregiamente a soddisfare il pubblico presente, con un programma nutrito di musica: classica, contemporanea, tradizionale e pastorale. Da: "Te Deum" di (Marc Antoine Charpentier) alla "Traviata" di G. Verdi; Da: "La Vita è Bella" di Roberto Benigni alle



Da sx: zambognari Luigi e Antonio, Saverio Pisano, Nicola Gorgoglione

"Colonne Sonore" di Ennio Morricone dei film Western, a seguire "Il Padrino" (musiche di Nino Rota) e tantissimi altri brani come: "Besame Mucho", "Valzer", "Tarantelle" e tante altre canzoni Pastorali.

Erano presenti anche i zambognari, venuti da Santa Severina (KR), Luigi e Antonio rispettivamente con Pipita e zambogna.

Tutti insieme, hanno formato un quartetto di alto livello, creando un'atmosfera unica e suggestiva, capaci di influenzare le aree del cervello che producono il famoso "principio di contagio emotivo" che, solo la musica sa regalare.



LA PUBBLICITÀ FA OGNI GIORNO UN PICCOLO MIRACOLO

**DAGLI USA & CANADA
CHIAMATECI
1-514-781-2424**

Idee, mezzi, servizi per la pubblicità

Arturo Tridico
lavoce1@gmail.com

La Voce

Canada - USA

PIZZA DAY, ITALIA CELEBRA LA TONDA CHE VALE OLTRE 15 MILIARDI



world pizza day

Sua maestà la pizza è celebrata il 17 gennaio in tutto il mondo, e sono in tanti i Paesi a rivendicarne la paternità di questo gustosa preparazione al forno, in teglia, al tegamino. Ma è solo l'Italia, Napoli e la Campania in particolare, a vantare un riconoscimento Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità per l'arte del pizzaiuolo napoletano. Il comparto, secondo una stima Coldiretti, muove un fatturato di oltre 15 miliardi l'anno, con un'occupazione di circa 100.000 addetti a tempo pieno e altrettanti 100.000 nei fine settimana. E una filiera a monte di fornitori di mozzarella, pummarola, farina, olio, lievito, verdure di stagione, salumi, formaggi e pesce. "In Italia ci sono 40mila pizzerie - di cui il 10%

in Campania - e 15mila nell'asporto, numeri importanti. Un settore in grande crescita ma ancora non "maturo" ha detto Massimo Di Porzio, presidente Fipe Confcommercio Campania, in occasione del varo, a Napoli nei giorni scorsi, dell'Osservatorio socio-economico della pizza napoletana, Uno strumento per aiutare gli imprenditori a capire dove va il mercato, nato per iniziativa dell'Avpn (Associazione Verace Pizza Napoletana) insieme con Università Parthenope, Cnr/Dipartimento Scienze Umane e Sociali Patrimonio Culturale, Fipe-Confcommercio campana. In Italia il boom si registra anche nelle consegne a domicilio, con un consumo di pizza che, secondo dati del food

delivery Just Eat., ha raggiunto circa 5,12 milioni di chili ordinati, con una media giornaliera di oltre 14.000 chili. E le classiche Margherita, Diavola e Capricciosa sono le più richieste. Conquistato anche il Sigep che, alla 46/a edizione in programma a Rimini dal 18 al 22 gennaio, aggiunge tra gli spazi espositivi quello dedicato al settore Pizza. In fiera compito dell'Assitol sarà spiegare come "un filo d'olio fa la differenza. E perché la focaccia ci piace così tanto" mentre l'Aibi esplora il connubio tra la ricetta più famosa d'Italia e l'ingrediente iconico della panificazione, sfatando alcuni luoghi comuni sul lievito e sulla pizza. (ANSA).

CAMPIONATO INTERNAZIONALE DEL PANETTONE, PRIMEGGIA LA CAMPANIA

È la Campania a primeggiare nella categoria Panettone Classico, Innovativo e Pandoro del Campionato "Miglior Panettone del Mondo 2024" della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) svolto il 17 e 18 novembre presso il Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia gustus, nella mostra d'Oltremare di Napoli.

**Il Miglior Panettone Salato
è invece della Toscana, quello decorato è di Milano.**

Ad aggiudicarsi il primo posto nella categoria del panettone classico è stato Il maestro pasticcere di Pietro Sparago, di Centurano (Caserta), mentre a vincere nella categoria Panettone Innovativo è stato Domenico Manfredi di Teggiano (Salerno), che ha fatto diventare "Tu si 'na cosa grande", l'omaggio di Gaetano Pesce a Napoli, un panettone. Prima nella categoria salato è risultata Beatrice Volta, maestra pasticciere di Pistoia che ha proposto un panettone con cuore di spritz avvolto dagli ingredienti di un aperitivo (pomodoro, olive, arachidi). Il primo posto nella categoria Panettone



Fonte foto: Fanpage.it

decorato a Patrizia Mancuso, di Vignate (Milano). Per il pandoro il primo posto del podio va a Raffaele Romano di Solofra (Avellino).

(Ansa)



REGIONE PUGLIA

LA PUGLIA È PIÙ VICINA A NEW YORK



Foto: American Airlines

La Puglia amplia i suoi orizzonti. A partire da giugno del 2025 dall'aeroporto Karol Wojtyła di Bari sarà possibile raggiungere New York con un volo diretto operato da Neos, società che collega lo scalo di Milano Malpensa con il Jfk della metropoli statunitense. Il volo sarà attivo fino al 15 ottobre 2025 e opererà una volta la settimana con un Boeing 787-9 Dreamliner configurato con due classi di servizio (Premium ed Economy) e dotato di un totale di 355 posti. L'aereo partirà da New York ogni martedì alle ore 16 (ora locale) e atterrerà a Bari il mercoledì alle ore 8, da dove ripartirà lo stesso giorno alle 11:30, con arrivo a New York

alle 13:50.

E non è tutto. Nel gennaio del 2027 ci sarà un volo pronto a partire da Bari per portarvi in quattro ore, a fronte di un biglietto andata e ritorno che si aggirerà intorno ai 4mila euro, sulla pista del Fiorello La Guardia, l'aeroporto di New York. Il decollo supersonico sembra un volo nel futuro, ma è un po' anche un viaggio nel passato. Perché il velivolo pronto a decollare è il Concorde. La fusoliera e altri parti del nuovo Concorde saranno costruite proprio in Puglia, a Grottaglie.

ANGELO
THE BAKERY BAR
ITALIAN PASTRIES
& COFFEE BAR

ANGELO D'ELIA E FIERO DI ACCOGLIERE TURISTI DAL FREDDO CANADESE E ALTRETTANDO DALLA "GRANDE MELA"



Da sinistra: Rocco Mariani, Piero Santini, Angelo Paladino, Sergio Ranaldi, Donato Tomassi, Franco Angiulli, Tony Vurro, Giovanni Santoianni, Carlo D'Ambruoso.

In effetti La Voce - Canada è da oltre 25 anni che è sbarcata in Florida ed è stata immediatamente adottata da numerosi imprenditori in particolare Italo-Americani e istituzioni interessate alla promozione nel territorio Floridiano, Angelo Elia è uno degli imprenditori soddisfatto della nostra rivista da oltre 15 anni.

Angelo Elia ha voluto creare un locale tipicamente italiano a tutti i livelli dal buon gusto, atmosfera, relax è ritrovo in tutti

i tempi ma in particolare nei mesi invernali che numerosi risentono il desiderio di stare al caldo e credetemi che il noto e ormai celebre locale del Café Angelo & Pastry è un luogo ideale per appuntamenti e ritrovo dei numerosi Canadesi e nord Americani, qui La Voce ha voluto posare con alcuni imprenditori attivi e in pensione meritata, Pugliesi, Molisani, Ciociari, Calabresi, Marchigiani e Siciliani.

Arturo Tridico



E-R PRIMA PER VALORE ECONOMICO DEL SISTEMA DOP NEL CIBO

L'Emilia-Romagna è la prima regione in Italia per valore economico del sistema delle Dop per quanto riguarda il comparto del cibo, con un valore nel 2023 di 3,4 miliardi di euro. Comprendendo anche il settore del vino l'Emilia-Romagna è seconda in Italia, con 3,87 miliardi, dopo il Veneto che nel comparto detiene il primato indiscusso. Tra le province nella top ten complessiva (sistema Dop di cibo e vino) trovano spazio tre emiliano-romagnole: Parma al secondo posto con 1,7 miliardi, Modena al sesto con 769 milioni e Reggio Emilia all'ottavo con 698 milioni di euro. Nel solo settore cibo Parma, Modena, Reggio sono sul podio, prima, seconda e terza. Nella classifica dei prodotti della gastronomia Dop e Igp l'Emilia domina: Grana Padano, a seguire Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e poi l'aceto balsamico di Modena Igp e la Mortadella di Bologna Igp rispettivamente all'ottavo e nono posto. (ANSA)



ASCIUTTI O IN BRODO, BASTA CHE SIANO PASSATELLI

Il sito della Regione Emilia-Romagna ricorda storia e tradizione dei passatelli, un piatto simbolo di questo territorio, incluso anche nel registro dei Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali).

Pochi e semplici gli ingredienti: pane raffermo grattugiato, parmigiano reggiano Dop, uova e come spezie noce moscata e scorza di limone.

Considerati un piatto pregiato poiché fatti con pane bianco, i passatelli in brodo erano la minestra delle feste e delle grandi occasioni (tranne il Natale in cui erano sostituiti dai cappelletti in brodo).

Pangrattato e parmigiano dovrebbero essere in egual misura ma nelle case dei ricchi prevaleva il parmigiano, mentre in quelle dei poveri prevaleva il pane.

Gli ingredienti vanno amalgamati con cura fino a ottenere un impasto compatto, giallognolo e dall'aspetto rugoso. La caratteristica forma cilindrica, con diametro di circa 4-5 mm e lunghezza di 8-10 cm, viene ottenuta passando l'impasto



attraverso il tradizionale ferro concavo con i manici (oggi spesso sostituito con lo schiacciapate): il ferro si posiziona sull'impasto e viene premuto con forza su di esso per modellare i passatelli, che sono poi pronti da cuocere.

AL TECNOPOLO MANIFATTURA IL PROGETTO IA PREMIATO DA COMMISSIONE UE



Foto: ECMWF data centre, Bologna, Italy - Flickr

Il Tecnopolo Manifattura di Bologna si arricchisce di un'ulteriore infrastruttura digitale di livello internazionale: nel cuore della Data Valley dell'Emilia-Romagna sarà installato un nuovo supercomputer avanzato, ottimizzato per l'intelligenza artificiale. Diventerà un punto di riferimento per il supercalcolo, i big data, l'intelligenza artificiale e il calcolo quantistico e rappresenterà un punto di forza per l'ecosistema dell'innovazione regionale e quello tecnologico e digitale italiano, dando un impulso fondamentale alla competitività e capacità economica del Paese.

Tutti i partner del progetto

La realizzazione di questa nuova infrastruttura è il cuore del progetto IT4LIA AI Factory, che è stato selezionato dalla Commissione Europea all'interno della call per la creazione delle prime AI Factory europee. IT4LIA AI Factory è un'iniziativa cofinanziata dal ministero dell'Università e della Ricerca, dall'Agenzia per la cybersicurezza nazionale, dalla Regione Emilia-Romagna, dal consorzio Cineca, dall'Istituto nazionale di fisica nucleare, dall'Agenzia ItaliaMeteo, dall'Istituto italiano di Intelligenza Artificiale per l'Industria e dalla Fondazione Bruno Kessler. All'iniziativa partecipano anche altre istituzioni e soggetti nazionali, tra i quali la Fondazione Ics - Centro nazionale di ricerca in Hpc big

data and quantum computing.

Priolo-Colla: "Conferma del lavoro di questi ultimi anni"

"L'Emilia-Romagna ottiene un altro straordinario riconoscimento, confermandosi una Data Valley di livello internazionale- sottolineano la presidente facente funzioni, Irene Priolo, e l'assessore allo Sviluppo economico, Vincenzo Colla-. Aver investito nel digitale in anticipo rispetto ad altri territori ci permette ora di presentarci con le carte in regola alla sfida dell'Intelligenza artificiale, la nuova frontiera del digitale che rappresenterà un valore aggiunto straordinario per i progetti di sviluppo e studio delle imprese e dei centri di ricerca pubblici e privati. Il Tecnopolo si conferma un'infrastruttura all'avanguardia, unica in Europa, che permette al nostro Paese di competere con le aree più avanzate del mondo. Stiamo parlando di un luogo pubblico a disposizione di un sistema integrato, che sancisce la vera sfida contemporanea: disegnare un futuro che tenga insieme tecnologia e umanesimo come condizione per la ricucitura sociale. Perché investire oggi nel futuro significa garantire ai nostri figli e nipoti uno sviluppo più equo e sostenibile per realizzare una società solidale e moderna".



PRESENTATA “SICULIANA TURISTICA”

REGIONE SICILIA VERSO AGRIGENTO CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2025

Nei locali del Living Lab di piazza Umberto I è stata presentata “Siculiana Turistica”, una iniziativa promossa dal comune di Siculiana e frutto di un tavolo di co-progettazione con le associazioni del territorio e i titolari di attività del settore turistico ed enogastronomico.

Un calendario di eventi, proposte, ricerche per mettere in luce le risorse storiche-culturali della “Città degli Sposi”, con l’obiettivo di renderli fruibili e parte fondante di un itinerario turistico, valorizzando il ricco patrimonio materiale e immateriale di Siculiana, a partire dalla mostra museo ASTRO dedicata alle origini del pilota Ayrton Senna, Palazzo Agnello, Museo MeTe, museo diffuso dello “Sposalizio Benedetto”, il castello Chiaramonte, il Santuario del SS. Crocifisso Luogo del Cuore FAI, la storia ebraica e archeologica del borgo, la riserva naturale di “Torre Salsa”.

“Oggi, Siculiana, vanta un patrimonio culturale fruibile di grande spessore, *afferma il sindaco Peppe Zambito* - La connessione tra turismo e sviluppo è sempre più tangibile e concreta. Investire sui nostri luoghi di bellezza, sulla nostra storia, sul racconto affascinante delle nostre radici ha innescato un entusiasmante processo di crescita della



comunità, come dimostra l’aumento esponenziale di strutture ricettive”.

“Agrigento Capitale della Cultura 2025 - *conclude Peppe Zambito* - è un’opportunità per l’intera provincia e Siculiana si propone come meta per un turismo che vuole essere soprattutto un’esperienza da vivere. Continueremo a lavorare con associazioni e operatori del settore, coinvolgendo i cittadini, rafforzando l’idea di un turismo di comunità”.

REGIONE SICILIA VOLA A BOSTON PER IL SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA



Regione Sicilia volerà a Boston per la “Seafood Expo North America”, che si terrà dal 16 al 18 marzo nella città del Massachusetts, negli Stati Uniti. Per farlo, il dipartimento della Pesca mediterranea della Regione ha aperto un bando per manifestazioni di interesse.

Considerato la ristrettezza dei tempi, la Regione ha evidenziato l’estrema

urgenza con la quale le aziende dovranno far pervenire la propria adesione. Questo Dipartimento in base alle adesioni pervenute, compilerà una graduatoria basata sul fatturato complessivo dell’azienda e su quello dell’export che provvederà a inviare al Ministero dell’agricoltura, ella sovranità alimentare e delle foreste con il quale si realizzerà la partecipazione. (aise)



I BIG DI HOLLYWOOD IN ITALIA PER GIRARE IL FILM DELL'ODISSEA

Il grande regista Christopher Nolan è arrivato in Sicilia per girare The Odyssey. E non solo lui. Le riprese di "The Odyssey", nuovo adattamento cinematografico dell'epico racconto di Omero, dovrebbero entrare nel vivo a breve, e cmq entro l'estate. Il regista, infatti, ha scelto l'isola di Favignana e l'arcipelago delle Eolie come location per il suo prossimo film, che promette di essere un'opera monumentale, con un budget di 250 milioni di dollari e un cast stellare che comprende nomi del calibro di Matt Damon, Charlize Theron, Anne Hathaway, Tom Holland, Zendaya, Robert Pattinson e Lupita Nyong'o. "Per l'amministrazione comunale e per tutta la comunità egadina, è un grande orgoglio che l'isola di Favignana sia stata scelta come location per le riprese del nuovo film di Christopher Nolan", ha dichiarato il sindaco Francesco Forgiione.

Foto: Universal Pictures



I SICILIANI D'AMERICA

s'incontrano
con

La Voce

Dal 1982

EURO-USA



Foto : JP WALLET - Shutterstock

PRESSO IL NOTO CAFE BAKERY ANGELO ELIA

Gradevole incontro con dei Siculi Veraci, presso il noto "Caffè Angelo Bakery" personaggi Siculi Newyorkesi provenienti di Cattolica Eraclea (AG) che salutano i numerosi Cattolichesi di Montreal.

Ho voluto conversare con uno di loro, in particolare il Cavaliere Gaspare Pipitone di una esperienza da piu' di mezzo secolo nel mondo dell'EMIGRAZIONE in USA come migliaia di Siciliani é ci racconta;

Siamo un gruppo di amici Siciliani di carattere e cultura Millenaria che ci distingue nel percorso dei Secoli.

Da Giovane ha lasciato Camporeale a l' eta' di 24 anni ho fatto parte del Comites NY per tanti anni é oltre ad essere stato direttore responsabile di un Patronato EPASA per 26 anni e contemporaneamente aver collaborato con America Oggi di NY



Da Sinistra gli Imprenditori: Pietro Tuminello Presidente del Circolo Santa Margherita di Belice, con il fratello Salvatore Tuminello proprietario della Pizzeria Brooklyn, Rosario Mortillaro Imprenditore Edile, Cavaliere Gaspare Pipitone che ci ha permesso la collaborazione di conoscere meglio i suoi amici, e Pippo Ventimiglia Imprenditore Edile anche lui di grande successo a New-York.

dal primo giorno fino alla chiusura e attivo con un programma proprio settimanale della <<Stazione Radio ICN >> sono stato onorato del

titolo di Cavaliere dal presidente Napolitano, spero di incontrarla di nuovo presso questo Caffé.

Arturo Tridico

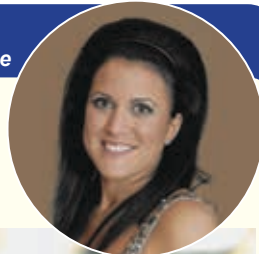
GIOVANNI DA VERRAZZANO FESTECCIATO IL 500° ANNIVERSARIO A NEW YORK

L'evento sul Codice di Cellere alla Morgan Library and Museum e il Premio DaVinci dell'IHCC-NY conferito a Luigi Capellini



Verrazzano 500, la celebrazione annuale del Comitato per il Patrimonio e la Cultura Italiana di New York, Inc. (IHCC-NY) si è conclusa in una storica giornata di dicembre con una rara visione del Codice Cellere di Giovanni da Verrazzano. Il 17 aprile 2024 era iniziato il Cinquecentenario dell'ingresso di Verrazzano nel porto di New York, con un viaggio in traghetto a Staten Island in cui i leader dei principali organizzatori italoamericani hanno guardato, essenzialmente, lo stesso panorama che Verrazzano aveva visto per la prima volta 500 anni prima. Celebrando Verrazzano attraverso numerose cerimonie collaborative, conferenze, seminari, proclami e un concorso di saggi studenteschi, l'anno ha portato l'IHCC-NY il 10 dicembre 2024 a una giornata memorabile con Verrazzano, questa volta alla Morgan Library and Museum di New York.

In mostra c'era il Codice Cellere del Verrazzano, una delle tre copie esistenti del manoscritto che descrive il suo primo viaggio alla ricerca di una nuova rotta commerciale verso la Cina e l'India navigando verso ovest, che era, invece, il resoconto del primo avvistamento da parte di un europeo di tutta la costa orientale dell'America. Questa copia è di grande importanza in quanto, ritrovata nella biblioteca del conte Guido Macci di Cellere nel 1908, dimostrò che il viaggio avvenne e pose fine all'ipotesi che il suo viaggio fosse una finzione. J. P. Morgan ebbe la lungimiranza e la visione di acquisire il Codex nel 1911. L'iniziativa è stata promossa da Nancy Indelicato, componente del Consiglio di Amministrazione dell'Italian Heritage & Culture Committee New York, Inc.- (IHCC-NY), che ha proposto l'evento alla Morgan Library and Museum e ha coordinato l'evento, in collaborazione con il presidente dell'IHCC-NY Joseph Sciamè; Giuliana Ridolfi Cardillo, membro del Consiglio di Amministrazione di IHCC-NY, collegamento con la tenuta di Verrazzano; e il Console Generale d'Italia a New York Fabrizio Di Michele e il Vice Console Alessandra Oliva. L'evento si è concretizzato con il saluto ufficiale ai partecipanti da parte di Colin Bailey, direttore della Morgan Library and Museum. Poi Philip Palmer, curatore capo dei manoscritti medievali e rinascimentali, ha tenuto una conversazione informativa sugli aspetti salienti del documento.



I "POTERI" DELLE NOCI TRILOBATE



Avete mai trovato una noce trilobata? Addirittura si dice che ne esista una su 150.000! Solitamente, nelle credenze popolari, trovare qualcosa di raro equivale ad avere molta fortuna.

E' l'esempio dei quadrifogli che, una volta trovati, si tengono tra le pagine di un libro, a far essiccare, e poi si custodiscono gelosamente o si donano a qualche amico.

Le noci trilobate (dette anche "tripartite" o "tri garri") sono noci che anziché essere suddivise in due, sono divise in tre parti, di dimensioni più o meno uguali fra loro. Si tratta di semplici anomalie della morfologia, proprio come si verifica per i quadrifogli. Anticamente, c'era la credenza che una noce tripartita, oltre ad essere un potente portafortuna, avesse proprietà particolari. Nella zona di Otranto, ad esempio, le donne la tenevano in tasca per difendersi dal malocchio e dalle malattie. Nei racconti popolari di quell'area geografica, era considerata un potente talismano: bastava gettarne una a terra per far apparire distese di roseti, montagne altissime e mari infiniti.

Nella campagna bolognese, invece, si diceva che una noce tripartita potesse smascherare una strega, se messa sotto la sua sedia.

Nella zona di Cianciana, in Sicilia, si credeva che, portata in tasca, preservasse dai fulmini e da ogni sortilegio, accelerasse i parti lenti, favorisse il successo e debellasse la febbre. Inoltre, alle noci trilobate si attribuivano proprietà curative, in particolar modo per i disturbi al nervo sciatico.

Esisteva infatti un vero e proprio rituale, che consisteva nel recitare tre volte una particolare preghiera strofinando una noce trilobata sulla parte dolente:

"sa nuxi mi passu, in nomini de Gesù Cristu e de Santa Maria, mind'i pigghi custa malladia, in nomini de Deu, Babbu e Fillu e Spiridu Santu e aicci siada"

(la noce mi strofino, in nome di Gesù Cristo e di Santa Maria, mi porti via questa malattia, in nome di Dio, Padre, Figlio e Spirito Santo e così sia)

Leggende popolari a parte, che siate scaramantici o meno, se ne troverete una avrete senz'altro la certezza di avere fra le mani qualcosa di raro ed inusuale!

GAMBE PIÙ BELLE IN POCHE MOSSE

Con l'inverno ormai alle spalle, ecco qualche consiglio per avere le gambe pronte per le vacanze estive. Per trattare la cellulite, bisogna prestare attenzione allo stile di vita, quindi mangiare sano e fare attività fisica. Seguire una dieta bilanciata ricca di frutta e verdura, evitare tè, caffè e alcol, bere due litri di acqua al giorno, fare esercizio almeno tre volte alla settimana e lunghe passeggiate quotidiane. E, naturalmente, abbinare trattamenti estetici e creme. Ci sono poi dei piccoli trucchi che si possono fare a casa, come aggiungere qualche goccia di oli essenziali nella vasca da bagno - momento piacevole per rilassarsi dopo una lunga giornata. Una proposta tonificante: qualche goccia di olio essenziale di basilico oppure di origano. Un'altra idea permette una disintossicazione profonda - il sale marino. Il sale marino, che costa anche poco, ha proprietà drenanti e rimodellanti perché libera i tessuti dall'eccesso di liquidi. Qualche cucchiaino nella vasca, meglio una vasca con idromassaggio, dato che l'azione del sale e la stimolazione dei getti



d'acqua agevolano l'espulsione dei liquidi. Una volta fatto il bagno, fare un massaggio linfodrenante con degli oli da massaggio tonificanti oppure con dell'olio di jojoba che è ottimo anche per trattare le smagliature. Un'altra soluzione è fare degli impacchi con l'argilla verde oppure con fanghi marini un paio di volte a settimana. Si trovano nei negozi di prodotti naturali

e biologici. Si applica il prodotto sulle parti da trattare e si lascia in posa per 30 minuti. Alla fine, si risciacqua con getti di acqua calda e fredda. Però bisogna ricordarsi l'importanza di bere tanto acqua e mangiare sano - così risolviamo anche altri problemi di salute. Buon relax e "buona bellezza" quest'estate!

LA PUBBLICITÀ FA OGNI GIORNO UN PICCOLO MIRACOLO

Arturo Tridico
lavoce1@gmail.com

La Voce

Canada - USA

**DAGLI USA & CANADA
CHIAMATECI**

1-514-781-2424

Idee, mezzi, servizi per la pubblicità

PASSION *for* PERFECTION



ENVOI DE PUBLICATION - N. D'ENREGISTREMENT 05517192 - CONVENTION 40050683

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



ITALIAN EATERY
& BAR

www.angeloelpizza.com

Angelo Elia Pizza
5920 Coral Ridge Dr
Coral Springs, FL 33076
954-344-1233



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

www.casa-d-angelo.com

Casa D'Angelo Ristorante:
Fort Lauderdale: 1201 N. Federal Highway, Ft. Lauderdale, FL 33304 • **954-564-1234**
Aventura: 2906 NE 207th ST, Aventura, FL 33180 • **305-699-5500**
Boca Raton: 171 E Palmetto Park Rd, Boca Raton, FL 33432 • **561-996-1234**



ITALIAN PASTRIES
& COFFEE BAR

www.angeloeliabakery.com