

La Voce

www.lavoce.ca



DAL 1982

Italo-Americano Il periodico che unisce il genio d'Europa all'America

Divisione: La Voce Euro-Canada Inc.



**“ARTURO'S
RESTAURANT”
Averato il
Sogno Americano:
Da Sora, New-York,
Boca Raton Florida...**



INSERTO GRATUITO:
LA VOCE EURO-CANADA #363



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, 4th Floor
LOS ANGELES, STATI UNITI, CA 90038
 Tel. +1 310-557-3017 • Fax +1 310-557-1217
 info@iaccw.net / www.iaccw.net

ITALIAN AMERICAN CHAMBER OF COMMERCE MIDWEST

3800 Division Street, Stone Park
CHICAGO, STATI UNITI, IL 60611
 Tel. +1 312-553-9137 • Fax +1 312-553-9142
 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.

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



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 ITALIANA IN CANADA

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

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI TORONTO

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

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DEL MANITOBA

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

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CANADA

VANCOUVER EDMONTON CALGARY

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



CAMERA DI COMMERCIO CANADA-FLORIDA

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

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 Mazziotti,
Gian Luca Parise (Roma), Pino Nano (Eventi Speciali)
Erminia Madeo

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 RISPESCIANO 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 - PRIMAVERA - NUMERO 102
www.lavoce.ca
DAL 1962

"ARTURO'S RESTAURANT"
Avverato il
Sogno Americano:
Da Sora, New-York,
Boca Raton Florida...

PAGINA **5-9**

VINITALY, TANTI I
BUYER AMERICANI
MA C'È
PREOCCUPAZIONE
PER I DAZI

PAGINA **10**



**100 DAYS
OF
GREAT IT**

PAGINA **11**

I PRIMI CENTO GIORNI
DEL PRESIDENTE DONALD TRUMP



LE RACCOMANDAZIONI
DI MARIO DRAGHI
ALL'UE: SERVE
INVESTIRE DI PIÙ,
MODELLO
EXPORT-SALARI BASSI
NON È PIÙ
SOSTENIBILE

PAGINA **12**

AUTONOMIA, NEL NUOVO
DDL DELEGA NON C'È UN
CENTESIMO PER I LEP

CONTRO I DAZI SERVE
UNA NUOVA AUTONOMIA
STRATEGICA NELL'UE

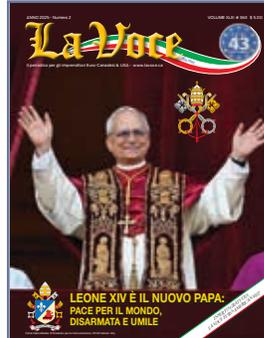
PAGINA **14-15**



MATTARELLA
RICORDA IL 25
APRIL

MATTARELLA:
FONDAMENTALE
CHE L'ITALIANO SIA
INSEGNATO NEL
MONDO

PAGINA **16-17**



INSERTO GRATUITO:
LA VOCE EURO-CANADA

LEONE XIV È IL
NUOVO PAPA:
PACE PER IL
MONDO,
DISARMATA E
UMILE

LE ORIGINI
SICILIANE
DI PAPA LEONE

VESPA:
INAUGURATA
LA MOSTRA
A BRATISLAVA

PAGINA **20**



PAGINA **22-23**

L'ALLUMINIO È DAVVERO TOSSICO?



DE LUCA NON MOLLA
E PUNTA AL
TERZO MANDATO

PAGINA **24**



PAGINA **25**

REGGIO CAPITALE MONDIALE EL BERGAMOTTO
DI REGGIO CALABRIA E DEL PROFUMO

L'ASSESSORE REGIONALE
IOVANNI CALABRESE:
LA CALABRIA OGGI
È FORTE E COMPETITIVA
NEL TURISMO

PAGINA **27**



CRESCE L'INTERESSE
DEGLI USA PER IL
SALENTO:
20 TOUR OPERATOR
STATUNITENSIS
VISITANO LA PUGLIA

PAGINA **38**



Arturo's

RISTORANTE

FINE DINING
SINCE 1983



*Celebrating our 42nd year serving
Authentic Italian Cuisine*



6750 North Federal Highway, Boca Raton
561-997-7373

WWW.ARTUROSRESTAURANT.COM



RISTORANTE ARTURO'S: L'ECCELLENZA DELLA CUCINA ITALIANA A BOCA RATON

Arturo's è uno dei ristoranti più belli della Florida, situato nell'affascinante Boca Raton al 6750 N Federal Highway.

È specializzato nella cucina tradizionale italiana con pane e pasta fatti in casa, pesce e carne.

Uno dei ristoranti più antichi di Boca (il più antico ristorante italiano), Arturo's è di proprietà e gestito dagli esperti ristoratori Vincenzo e Rosaria Gismondi.

“Tutto inizia con la fede nelle tradizioni italiane e l'amore per la famiglia”, afferma Vincenzo Gismondi. “Quello che serviamo è ciò che la nostra famiglia prepara da generazioni”.

La sua storia inizia a Sora, in Italia, dove ha lavorato nel ristorante di famiglia dall'età di 7 anni. “Mio padre mi ha insegnato a lavorare sodo”, ricorda. Dopo essersi trasferito negli Stati Uniti, il padre di Vincenzo, Arturo, ha lavorato in diversi ristoranti a New York prima di aprire il locale che porta il suo nome nel 1960 e poi, nel 1983, quello in Florida con i figli. “Ho imparato molto da lui e sono orgoglioso di portare avanti la sua eredità con questo ristorante”.

Sebbene il ristorante prenda il nome dal patriarca, Arturo, le donne della famiglia Gismondi sono sempre state le protagoniste di questo raffinato locale: dalla gestione (le cinque figlie di Vincenzo e Rosaria hanno tutte lavorato



qui) alle ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione. “Devo la mia passione per la cucina a mia madre, Angela”, ricorda Vincenzo. “Era sempre presente in cucina, assicurandosi che la sua lasagna classica fosse cotta alla perfezione”. La forte impronta femminile è evidente nella cura che si nota in ogni dettaglio del ristorante, che rende l'ambiente così accogliente e il servizio così attento. Dal momento in cui si entra, si viene trasportati in un mondo



Arturo's
RISTORANTE



BENVENUTI - WELCOME



Arturo Gismondi 1961.
La passione del vignetto e vino fatto in casa.

di eleganza e fascino antico. L'arredamento è classico e raffinato, con tovaglie bianche, luci soffuse e opere d'arte senza tempo che adornano le pareti. L'atmosfera è perfetta per una cena romantica, una riunione di famiglia, ma anche per gruppi di amici e uomini d'affari. Il personale, elegante e professionale, è attento e cordiale. Fa sempre del suo meglio per fornire dettagli su tutto, non solo per servire ottimo cibo.

Arturo's ha diverse caratteristiche distintive e interessanti: i camerieri preparano le salse al tavolo, il branzino o la sogliola vengono spinati al tavolo; la Caesar salad viene preparata davanti ai vostri occhi; questo è uno dei pochissimi posti in grado di preparare lo zabaione o le bananas foster al tavolo.

Consigliamo anche di ordinare il dessert: Elisa, la figlia

maggiore di Vincenzo e Rosaria, che ha studiato al Culinary Institute of America di Hyde Park, New York, e a Villa d'Este sul Lago di Como, prepara una vasta gamma di dessert favolosi, tra cui tiramisù, cheesecake alla ricotta e cannoli fatti in casa.

La carta dei vini è molto ricca, con un'ottima selezione di etichette italiane, californiane, francesi e di altre parti del mondo. È uno dei pochi ristoranti della Florida meridionale, se non l'unico, con una cantina sotterranea che ospita oltre 1.000 etichette e 6.800 bottiglie di vino.

Il ristorante Arturo's ha sempre un'atmosfera speciale, soprattutto durante le festività. Molto tempo e impegno vengono dedicati alla trasformazione del ristorante con dettagli e decorazioni festive. Da Natale, che è sempre emozionante con le tradizionali ghirlande e luci, a Capodanno, passando per San Valentino, fino alla Pasqua, con i colori unici della primavera della Florida, il cioccolato, i profumi e le decorazioni.

Durante il vostro prossimo viaggio nella soleggiata Florida meridionale, non perdetevi questa esperienza culinaria spettacolare e unica nel suo genere. La famiglia Gismondi sarà lieta di darvi il benvenuto!

VINCENZO GISMONDI

Vincenzo Gismondi è un vero ambasciatore della cucina italiana negli Stati Uniti.

Padre di cinque figlie e nonno di quindici nipoti, attualmente gestisce a Boca Raton il suo ristorante Arturo's, considerato uno dei migliori ristoranti della Florida.

Sotto il suo instancabile controllo, vengono serviti degli ottimi piatti tradizionali, con impeccabile servizio ed in un ambiente veramente elegante.

Da anni ci ritroviamo periodicamente nel suo locale, sia per i pranzi con amici, sia per le cene formali con le autorità locali e sempre abbiamo mangiato bene e con soddisfazione.

È un vero piacere trovare un grande esperto della ristorazione, di alto livello, ancora in grado di promuovere la nostra cucina con estremo successo.

Cesare Sassi



CONCA
CIOCIARA

ARTURO'S RISTORANTE: THE EXCELLENCE OF ITALIAN CUISINE IN BOCA RATON

Arturo's is one of the most beautiful restaurants in Florida, located in charming Boca Raton at 6750 N Federal Highway.

They are specialized in traditional Italian cuisine with homemade breads, and pasta, seafood and meats.

One of Boca's longest-standing restaurants (the oldest Italian restaurant), Arturo's is owned and managed by the skilled restaurateurs, Vincenzo and Rosaria Gismondi.

"Everything begins with faith in Italian traditions and love for family," says Vincenzo Gismondi. "What we serve is what our family has prepared for generations."

His story begins in Sora, Italy, where he worked in the family restaurant since he was 7 years old. "My father taught me to work hard," he recalls. After moving to the United States, Vincenzo's father, Arturo, worked in several restaurants in New York before opening his eponymous establishment in 1960, and then eventually the Florida location in 1983 with his sons. "I learned a lot from him, and I am proud to carry on his legacy with this restaurant."

Although the restaurant is named after



Grande scelta delle migliori case vinicole al mondo.
"Vincenzo Gismondi la passione dei vini ereditata dal suo papà Arturo"

the patriarch, Arturo, the women in the Gismondi family have always been the protagonists at this fine establishment: from the management (Vincenzo and Rosaria's five daughters have all worked here), to the traditional recipes passed down generation after generation. "I attribute my passion for cooking to my mother, Angela," recalls Vincenzo. "She was always present in the restaurant kitchen, making sure her classic lasagna was cooked to perfection." The strong imprint of women is evident in the care that can be seen in every detail of the restaurant, which makes the environment so welcoming and the service so attentive.

From the moment you step inside, you are transported to a world of elegance and old-world charm. The decor is classic and refined, with white tablecloths, soft lighting, and timeless works of art adorning the walls. The atmosphere is perfect for a romantic dinner, a family gathering, as well as groups of friends and business people. The staff, elegant

and professional, are attentive and friendly. They always do their best to provide details about everything, not just to serve excellent food.

Arturo's has several distinctive and attractive features: the waiters prepare sauces tableside, the branzino or the Dover sole are also deboned tableside; the caesar salad is made right in front of your eyes; this is one of the very few places that can make zabaglione or bananas foster at your table.

And we recommend also ordering dessert: Vincenzo and Rosaria's eldest daughter, Elisa, who trained at the Culinary Institute of America in Hyde Park, New York and Villa d'Este on Lake Como, prepares a wide variety of fabulous desserts, including tiramisu, ricotta cheesecake, and homemade cannoli.

The wine list is extensive with a great selection of Italian, Californian, French and other labels from around the world. They are one of the only restaurants in South Florida, if not the only restaurant, with a wine cellar



Rosaria and daughters, from left, Elisa, Sabrina and Giulia.



In piedi, da sinistra: Daniela Tufano, Elisa Gismondi-Tufano, Alessandro Tufano, Sabrina Distelhurst, Eric Distelhurst, Domenico Distelhurst, Sofia Palmieri, Stephen Palmieri (dietro), Claudia Palmieri, Cristian Palmieri e Luca Palmieri (davanti), Michael Gisonda (dietro), Anthony Palmieri, Vincenzo Gisonda, Roberta Gisonda, Olivia Merklein et Giulia Merklein. Seduti, da sinistra: Vincenzo Tufano, Dante Distelhurst, Alesia Distelhurst, Vincenzo Gismondi, Rosaria Gismondi, Michela Gisonda, Rocco Gisonda, Mark Merklein e Gina Merklein.

below ground housing over 1,000 labels and 6,800 bottles of wine. Arturo's Restaurant always carries a special atmosphere, especially around holidays. A lot of time and effort goes into transforming the restaurant with festive details and decor. From Christmas, which is always an emotion with traditional wreaths and lights, to New Year's Eve

through Valentine's Day, all the way to Easter, with the unique colors of Florida spring, chocolate, scents, and decorations.

Upon your next trip to sunny South Florida, be sure to immerse yourself in this spectacular, one-of-a-kind dining experience. The Gismondi family will be happy to welcome you!



Foto d'archivio: 1978 a New York. Da sinistra Vincenzo, Arturo (papà) e Giuseppe.

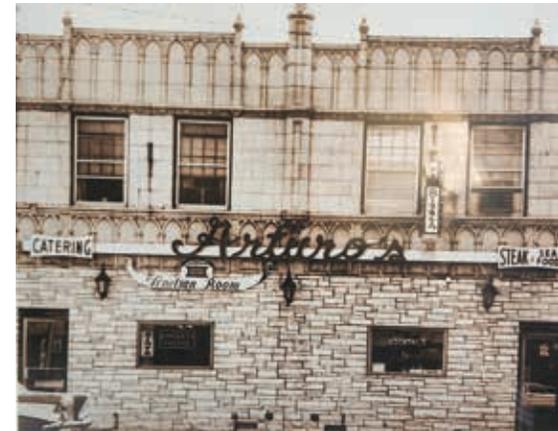


Foto d'archivio: Il primo ristorante "Arturo's", 1961 in "Bellerose" Long Island (New York)



Foto d'archivio: Il matrimonio - Sora 1939. Angela e Arturo Gismondi



Foto d'archivio: Il matrimonio - New York 1939. Rosaria e Vincenzo Gismondi



SORA: 1953 partenza per l'america, famiglia ed amici di Arturo Gismondi.

VINCENZO GISMONDI

Vincenzo Gismondi is a true ambassador of Italian cuisine in the United States.

Father of five daughters and grandfather of fifteen grandchildren, he currently runs his restaurant Arturo's in Boca Raton, considered one of the best restaurants in Florida.

Under his tireless supervision, excellent traditional dishes are served with impeccable service in a truly elegant setting.

For years, we have been regulars at his restaurant, both for lunches with friends and formal dinners with local authorities, and we have always eaten well and with great satisfaction.

It is a real pleasure to find such a highly skilled restaurant expert who is still able to promote our cuisine with such success.

Cesare Sassi



VINITALY, TANTI I BUYER AMERICANI MA C'È PREOCCUPAZIONE PER I DAZI

Grande successo del Vinality 2025 anche per quanto riguarda gli operatori americani presenti in Fiera. Erano ben oltre 3.000 i buyer statunitensi presenti alla 57° edizione di Vinality, ed è un record.

Però c'è molta preoccupazione per i dazi annunciati dal Presidente Trump, intorno al 20% per il vino italiano ed europeo.

Adolfo Rebughini, direttore generale di Veronafiere, ha commentato: *“Si apre uno scenario incerto che impatterà sulla geografia del nostro export. Condividiamo le preoccupazioni del settore e per questo mettiamo a disposizione delle organizzazioni la piattaforma di Vinality per facilitare eventuali accordi diretti tra imprese, associazioni italiane e importatori-distributori del nostro primo mercato di destinazione extra Ue”.*



Foto: Chuttersnap - Unsplash



Foto cortesia Vinality



A MODO MIO...

I PRIMI CENTO GIORNI DEL PRESIDENTE DONALD TRUMP

Nella precedente amministrazione Biden, ci sono stati ben otto aspetti negativi, che gli elettori americani hanno riconosciuto e che sono stati la vera causa dei mancati consensi:

- 1) Le politiche industriali erano orientate prevalentemente verso la creazione di ricchezza per le multinazionali.
- 2) L'innovazione tecnologica USA aveva perso la leadership e la crescita economica si era ridotta, rispetto ad altri paesi.
- 3) L'adesione costosa a trattati globali, come il World Trade Organization, si era rivelata rigida e poco interessante per gli USA.
- 4) Le condizioni dei lavoratori americani ed il loro potere d'acquisto venivano visibilmente peggiorate di giorno in giorno.
- 5) La immigrazione illegale ed incontrollata creava problemi per la sicurezza interna con aumento della criminalità ed importazione di povertà.
- 6) L'inflazione galoppante e voluta dallo stato creava costi fuori controllo e riduceva gli investimenti nelle infrastrutture pubbliche.
- 7) L'estremismo ideologico a favore delle minoranze, imposto negli uffici pubblici, creava inefficienze e malcontenti.
- 8) Le elargizioni al mondo intero per cause inutili erano diventati un sistema per finanziare i solidali del partito Democratico col denaro pubblico.

Per questi motivi, l'economia statunitense, con un debito pubblico spaventoso, necessitava di azioni importanti ed immediate, quindi la prima leva del Presidente è stata quella di applicare aliquote più incisive sui paesi predatori, come la Cina, per poi procedere con un negoziato più robusto. Una caratteristica storica del nostro Presidente, che fin da giovane si era sempre occupato di commercio, è stata la distinzione tra amici e nemici sulla scena internazionale. Sono state quindi riesaminate tutte le relazioni commerciali, senza alcuna indulgenza per gli stati che non mostravano



Foto: Jim Watson - Getty Images

collaborazione, scatenando quindi le proteste di quasi tutto il mondo.

Agli europei, in particolare, non è piaciuta la politica di Trump, anche perché poco abituati a tattiche commerciali decise e condotte con criteri imprenditoriali da un capo di stato di un grande paese.

Invece gli americani, che sono a conoscenza diretta dei veri problemi, incominciano ad apprezzarla, sentendosi maggiormente difesi e

rassicurati sugli aspetti economici.

Aver emesso 143 ordini esecutivi e 8 emergenze nazionali in un tempo così breve, ha dimostrato la massima efficienza di tutta la nuova amministrazione ed i primi risparmi nell'amministrazione pubblica sono già evidenti.

Le politiche di rimpatrio hanno ridotto l'importazione di povertà e sono diventate un esempio anche per l'Europa, gli accordi per Panama hanno creato subito interessanti vantaggi commerciali e gli enunciati sulla Groenlandia e sul Canada, che forse hanno spaventato qualcuno, hanno vantaggiosamente spostato alcuni temi importanti di politica estera.

Grazie ai suoi interventi, pur poco diplomatici, la fine della guerra tra Russia e Ucraina pare più vicina e comunque i belligeranti stanno concretamente studiando e scrivendo delle bozze per un accordo.

Anche in Medio Oriente si sta sviluppando la possibile formazione di due stati con il contenimento di ostilità da sempre implacabili.

Non solo, ma alcune tasse sono già state ridotte ed alcuni cittadini hanno già ricevuto dei rimborsi fiscali; contemporaneamente tutto l'apparato burocratico è in via di riorganizzazione, privilegiando l'efficienza, con vantaggi evidenti per tutti.

In conclusione, anche se l'opinione pubblica internazionale non può essere d'accordo, la partenza della seconda amministrazione Trump è stata molto positiva per il popolo statunitense, con risultati anche immediati e con progetti assolutamente in linea con il rilancio del Paese più importante del mondo.



LE RACCOMANDAZIONI DI MARIO DRAGHI ALL'UE: SERVE INVESTIRE DI PIÙ, MODELLO EXPORT-SALARI BASSI NON È PIÙ SOSTENIBILE

Le politiche europee hanno tollerato una bassa crescita salariale come mezzo per aumentare la competitività esterna, aggravando il debole ciclo reddito-consumo. C'era spazio fiscale per tutti i governi per appoggiarsi alla debole domanda interna. Ma almeno fino alla pandemia, in Europa hanno fatto una deliberata scelta politica di non utilizzare questo spazio. Lo ha detto Mario Draghi in un discorso a Parigi al Simposio Annuale del Centre for Economic Policy Research. Da qualche tempo, il mercato cinese è diventato meno favorevole per i produttori europei, poiché la crescita rallenta e gli operatori locali diventano più competitivi e salgono nella catena del valore. Il rallentamento ha aumentato la nostra dipendenza dal mercato statunitense, ha ricordato Mario Draghi, e la nuova amministrazione statunitense sembra poco disposta a fungere da nostro acquirente di ultima istanza. Dovremo fare i conti con una deliberata strategia statunitense di sopprimere i surplus commerciali nei suoi principali partner commerciali. Saranno necessari 750-800 miliardi di euro all'anno per investire in energia, difesa, digitalizzazione e Ricerca & Sviluppo, e questo non include



Foto: ANSA

nemmeno obiettivi importanti come l'adattamento climatico e la protezione ambientale. Sono questi gli investimenti che determineranno se l'Europa rimarrà inclusiva, sicura, indipendente e sostenibile.



E' stato un 2024 ancora da record per il sistema aeroportuale italiano che ha registrato 219.078.618 passeggeri, l'11,1% in più rispetto al 2023. Di questi, 146 milioni volano su rotte internazionali. Per la prima volta dal 2019, la composizione del traffico torna, quindi, ai valori pre-pandemia, con un terzo dei viaggiatori sul segmento nazionale e due terzi su quello internazionale. Lo comunica Assaeroporti spiegando che nel 2024 tra i primi 10 scali ben 8 superano la soglia di 10 milioni di passeggeri. Al primo posto per traffico passeggeri si conferma Roma Fiumicino con 49.203.734 passeggeri, Milano Malpensa con 28.910.368, Bergamo con 17.353.573, Napoli con 12.650.478, Catania

con 12.346.530, Venezia con 11.590.356, Bologna con 10.775.972, Milano Linate con 10.650.990, Palermo con 8.921.833 e Bari con 7.273.141.

Record anche per il segmento cargo che, con 1,25 milioni di tonnellate di merce trasportata, supera il traguardo storico del 2017 (1.15), con una crescita, rispetto al 2023, più marcata nei primi 8 mesi dell'anno. Milano Malpensa si conferma il principale hub cargo del Paese: con 727 mila tonnellate di merce avio, rappresenta il 62% del mercato, seguito da Roma Fiumicino, con il 23% dei volumi di merce trasportata per via aerea. (Mge/Adnkronos)

LE 80 PRIMAVERE DI BENNY BARONE

Le ottanta primavere di Benny Barone sono state celebrate in un ambiente bellissimo, dove la storia e le memorie si sono intrecciate. L'evento si è svolto presso l' eccellente "Caffè Europa", noto per la cucina italiana di successo da oltre quarant'anni. Questo luogo è un crocevia importante per incontri italiani ed italoamericani e squisita cucina italiana. Il festeggiato, Benny Barone, ha celebrato con la moglie Francesca l'intera famiglia, nipoti e cognato Tony Cupelli ,Provenienti dalla sorridente cittadina di Lago, provincia di Cosenza (CS), si sono trasferiti in America nel 1960. Da 65 anni in America, Benny ritorna ogni anno con entusiasmo



Nella foto si distinguono in piedi : Jana, Valentina, Patrizia, Sandra, Bella, Diana, Mario e Liliana. Seduti: Tony Cupelli che ha accolto nel suo prestigioso "Ristorante Caffè Europa" il Festeggiato per le sue 80 Primavere suo cognato Benny Barone al suo fianco la sua amata consorte Francesca e Genero Carmelo.



alla sua città natale. Partito a 15 anni, con una tristezza che ricorda ancora; rammenta sempre con affetto il paesino di circa 2000 abitanti. Durante l'estate, la popolazione di Lago, ci racconta Benny raddoppia grazie al ritorno dei tanti cittadini che intendono riscoprire e ritrovare le loro radici, sottolineando così la forte connessione con il proprio luogo d'origine.



Per il vostro appuntamento venite al



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



Pasquale Tridico

L'EUROPARLAMENTARE PASQUALE TRIDICO (M5S)

AUTONOMIA, NEL NUOVO DDL DELEGA NON C'È UN CENTESIMO PER I LEP

Pasquale Tridico, presidente della Commissione Fisco del Parlamento europeo, lancia l'allarme riguardo alla bozza del ddl delega sulla disciplina dei Livelli essenziali delle prestazioni (Lep).

«Sull'Autonomia differenziata è calato un silenzio molto preoccupante. Il centrodestra ne sta dunque approfittando per affondare il Sud con un nuovo disegno di legge pericolosissimo; soprattutto per la Sanità calabrese, che ha enormi problemi di conti, elusi con la recente approvazione di vecchi bilanci aziendali, avvenuta irresponsabilmente in mancanza di dati certi», ha detto Tridico, denunciando come «nel testo in questione non c'è un solo euro per finanziare i Lep. Difatti, è previsto esplicitamente che non debbano derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica».

«Si tratta dell'ennesimo tentativo – ha sottolineato – sospinto da una Lega con faccia nazionalista e animo secessionista, di aumentare le diseguglianze fra il Settentrione e il Mezzogiorno, condotto nell'indifferenza, nel mutismo e nell'opportunismo dei parlamentari meridionali della maggioranza».

«Il centrodestra è cieco – ha evidenziato – da-vanti alla realtà e sordo ai moniti della Svimez, secondo la quale, per



realizzare una vera Autonomia, servono più fondi al Sud al fine di ridurre i divari. La maggioranza attuale è pronta a comprare armi di morte e distruzione». «Nel frattempo – ha concluso Tridico – chiude gli occhi davanti alla gravissima condizione dell'as-sistenza sanitaria in Calabria e nel resto del Mezzogiorno, per inver-tire la quale servono al più presto risorse cospicue e disponibili». (CALABRIA.LIVE)

TRASPORTI, SARÀ PRESENTE L'ASSESSORE CARACCIOLIO

S'INAUGURA IL IV LOTTO II STRALCIO DELLA STRADA MIRTO-CROSIA

Questa mattina, alle 11, in località Ponte Trionto, innesto con la SS 531, si terrà la cerimonia di inaugurazione del "Collegamento IV Lotto II stralcio della Strada Mirto-Crosia-Longobucco.

Alla cerimonia di inaugurazione interverrà l'assessore regionale al ramo, Maria Stefania Caracciolo.

Si tratta di un'importante infrastruttura di collegamento delle realtà più interne alla fascia costiera jonica, strategica per il territorio di riferimento. Il tratto avrà una lunghezza di 5.192,13 metri lineari. Il corpo stradale è previsto di larghezza di 10,50 m, con n° 2 corsie da 3,75



Fonte: Regione Calabria

m ciascuna e n° 2 banchine da 1.50 m poste ai lati della carreggiata. Per il collegamento alla viabilità esistente

l'intervento include la realizzazione di n° 2 svincoli a raso. L'obiettivo è quello di ammodernare e rendere sicuro e agevole il collegamento delle aree interne dell'Altopiano Silano con la fascia costiera Jonica del Cosentino. La strada consentirà di percorrere in breve tempo il tratto tra l'altipiano silano e la Sibaritide, oltre a essere un volano per rendere più competitiva la regione, non solo dal punto di vista turistico: accorciare le distanze fisiche significa abbattere tempi di percorrenza e costi di trasporto. Una leva fondamentale per il progresso dell'intera regione.

(CALABRIA.LIVE)



CONTRO I DAZI SERVE UNA NUOVA AUTONOMIA STRATEGICA NELL'UE

In un articolo pubblicato sabato 5 aprile sul "Fatto Quotidiano", il professor Pasquale Tridico, parlamentare europeo già presidente dell'Inps, ha proposto cinque strategie per l'Unione Europea per emanciparsi dalla dipendenza dalle esportazioni e rafforzare la propria autonomia strategica in risposta ai dazi imposti dagli Stati Uniti.

1. **Diversificazione commerciale:** Rafforzare i rapporti commerciali con i paesi BRICS, l'Asia, l'America Latina e l'Africa, sfruttando la Via della Seta come alternativa.
2. **Leva fiscale:** Utilizzare la leva fiscale, oltre ai dazi, per rafforzare la posizione dell'UE nei negoziati con gli USA, colpendo l'elusione fiscale delle multinazionali americane e introducendo una web tax.
3. **Euro digitale:** Introdurre l'Euro digitale per rafforzare l'autonomia strategica e monetaria dell'UE.
4. **Domanda interna:** Rafforzare la domanda interna attraverso investimenti pubblici, contrastando le politiche di deflazione e svalutazione che hanno favorito solo le esportazioni.
5. **Politica industriale integrata:** Integrare la politica industriale con le politiche di sviluppo e del lavoro, garantendo salari adeguati, contratti di lavoro tutelanti e formazione professionale.



definendola sbagliata e dannosa per l'autonomia strategica dell'UE, in quanto aumenterebbe la dipendenza dagli Stati Uniti e il debito pubblico dei paesi membri.

In sintesi, l'articolo propone un modello di sviluppo europeo basato sulla cooperazione e sull'autonomia strategica, anziché sulla dipendenza dalle esportazioni e dalla competizione salariale, per affrontare le sfide poste dai cambiamenti geopolitici e commerciali.

Pasquale Tridico critica anche la politica di riarmo dell'UE,

Stefano Bellentani

RETROSPETTIVA EVENTI 7 AGOSTO 1996

RELAX DI UMBERTO TOZZI IN CALABRIA CHE POSA CON L'AMICO CAV. NICOLA FLOTTA



A seguito del tour in Europa ottenendo grande successo l'artista Cantante per Eccellenza Umberto Tozzi ha voluto assolutamente fare una sosta riposo e doverosa presenza per dare al Cavaliere Nicola Flotta la soddisfazione di soddisfare la sua numerosa clientela della recente e maestosa Discoteca CLEOPATRA di Pietrapaola unica nel suo genere con la sua presenza, interpretazione canora e musica Umberto Tozzi ha superato ogni aspettativa dell' Agosto 1998 con oltre 20 mila presenze. La Voce USA & Canada non ha mancato l'occasione di fotografare i due protagonisti dell' allegria in Calabria che grazie a loro il TURISMO alle radici dei Pietropaolesi si fa ogni anno record dopo record. Grazie Cavaliere Flotta. *(Arturo Tridico, Editore)*

BILANCIO TERRIBILE: OLTRE 70 MILIONI DI MORTI NELLA SECONDA GUERRA MONDIALE.

MATTARELLA RICORDA IL 25 APRILE

La Seconda Guerra Mondiale è il conflitto più sanguinoso della storia umana, ed ha lasciato dietro di sé una scia di distruzione e un numero di vittime senza precedenti. Le stime sul totale dei decessi indicano oltre 70 milioni di morti e c'è chi ne ipotizza anche oltre gli 80 milioni.

Questa cifra spaventosa include sia militari che civili.

Un fattore cruciale nell'elevato numero di morti civili furono i bombardamenti su vasta scala contro le città, con l'obiettivo

di demoralizzare la popolazione nemica e distruggere le infrastrutture industriali. L'Olocausto, il genocidio sistematico di circa sei milioni di ebrei perpetrato dal regime nazista, rappresenta una delle pagine più oscure e tragiche di questo conflitto.



Foto: Agenzia Nova

tra militari e popolazioni civili. Le carestie, le malattie e le violenze di massa aggravarono ulteriormente il bilancio delle vittime.

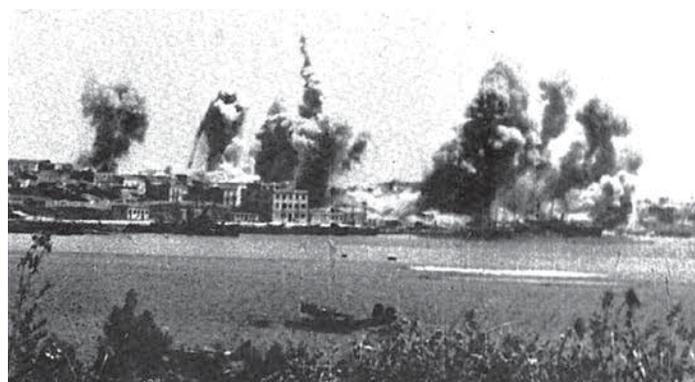
Della Seconda Guerra Mondiale e della Liberazione d'Italia il 25 aprile ha parlato il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, con parole molto accurate: "Mio padre era antifascista. Diciannovenne, nell'anno del delitto Matteotti, aveva fondato nel suo comune la sezione del Partito popolare di Sturzo; e aveva

subito percosse e olio di ricino. Il giornale che dirigeva come presidente dell'Azione Cattolica di Palermo prese una posizione molto dura contro le leggi razziali e fu sequestrato più volte. Lanciò, via radio, dalla Sicilia già libera, un appello agli italiani delle regioni ancora sotto l'occupazione nazista e di Salò: partecipava, così, idealmente alla lotta della Resistenza e faceva parte dei primi governi del Cln mentre il Nord Italia veniva via via liberato dagli alleati e dai partigiani. Sono cresciuto nel culto delle figure di don Minzoni, Giacomo Matteotti, don Morosini, Teresio Olivelli".

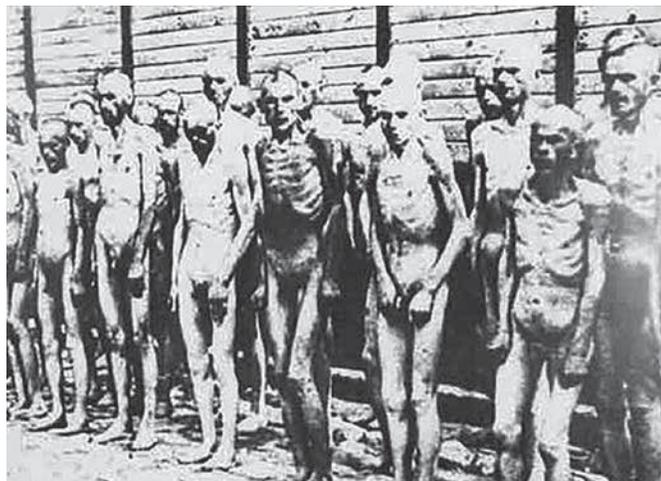


Le operazioni militari sul fronte orientale furono particolarmente brutali e costarono la vita a milioni di soldati e civili sovietici e tedeschi. La mancanza di risorse, le tattiche spietate e la ferocia dei combattimenti contribuirono a un tasso di mortalità elevatissimo.

Anche in Asia, il conflitto tra il Giappone e la Cina, così come le operazioni nel Pacifico, causarono immense perdite umane



UNA SOLA FOTO RACCONTA TUTTO DA SE ...



Siamo morti tutti nel vento... (Fonte: Italeuropeo)

Ha poi sottolineato: "Mi è parso naturale, e doveroso, ricordare sia a me stesso, nel momento in cui venivo eletto presidente della Repubblica, sia ai nostri concittadini quanto dolore, quanto impegno difficile e sofferto hanno permesso di ritrovare libertà e democrazia. L'abitudine a queste, talvolta, rischia di inaridire il modo di guardare alle istituzioni democratiche, pur con tutti i difetti che se ne possono evidenziare, rifiutando di impegnarsi o anche soltanto di seguirne seriamente la vita. Questo mi fa ricordare la lettera di un giovanissimo condannato a morte della Resistenza che, la sera prima di essere ucciso, scriveva ai genitori che il dramma di quei giorni avveniva perché la loro generazione non aveva più voluto saperne della politica. Inoltre, oggi, assistiamo al riemergere dell'odio razziale e del fanatismo religioso: i morti delle Ardeatine è come se ci ammonissero continuamente, ricordandoci che mai si può abbassare la guardia sulla difesa strenua dei diritti dell'uomo, del sistema democratico".



MATTARELLA: “CON LINGUA ITALIANA SI DIFFONDONO VALORI CHE APPARTENGONO A TUTTA EUROPA”

La missione del nostro magazine è da oltre 40 anni quella di trasmettere e diffondere lingua e cultura italiana nel mondo, e in particolare nei territori di accoglienza Canada e Stati Uniti.

Il 3 aprile, intervenendo in occasione del “compleanno” della “Comunità Radiotelevisiva Italofofona”, il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, ha detto belle parole a cui diamo spazio con grande piacere, ringraziandolo per la sua costante attenzione verso gli italiani all'estero.

Tra l'altro Mattarella ha ricordato che “La lingua spinta all'omologazione e all'impovertimento operato attraverso i processi di semplificazione dei media digitali, tende a ridurre la ricchezza del lessico. Le comunità italofofone presenti nei diversi Paesi rappresentano vivai fecondi di moltiplicazione degli stimoli culturali della civiltà italica”. “La lingua è

chiave di accesso a uno 'specifico' culturale straordinario dispiegatosi nei secoli e offerto alla comunità umana nelle sue espressioni più alte: la scienza, l'arte in ogni sua forma, gli stili di vita. Una cifra identitaria che, in tempi di intensi scambi tra le persone e i popoli, agisce da strumento d'inclusione, di apertura, di offerta di sé al mondo intero. Valorizzare la diffusione della lingua e della cultura italofofona attraverso le migliori realizzazioni audiovisive e multimediali vuol dire diffondere valori culturali e civili che appartengono all'intera Europa”, ricorda Mattarella. “La lingua è anche strumento di libertà e di emancipazione: l'esclusione nasce dalla povertà delle capacità di esprimersi, dei patrimoni lessicali. La sudditanza si alimenta della cancellazione delle parole e con la sostituzione di esse con quelle del dispotismo di turno. L'italiano è, oggi, fra le lingue più studiate al mondo”. (S.B.)

MATTARELLA: FONDAMENTALE CHE L'ITALIANO SIA INSEGNATO NEL MONDO

“È stato un percorso straordinario, raccolto nei valori anche della nostra Costituzione”, ha ricordato Mattarella, ricordando i 100 anni dell'Università per Stranieri di Perugia. “È l'immagine che l'Ateneo ha offerto nel corso di questo secolo, di un'Italia Paese accogliente, aperto”, ha sottolineato, prima di richiamare i vari compiti dell'Ateneo perugino, tra cui “quello di insegnare l'italiano e presentare l'Italia; quello, tra l'altro, di formare docenti



di italiano che possano andare in varie parti del mondo a insegnarlo.

Sono compiti – ha evidenziato – di grande rilievo che meritano riconoscenza della Repubblica”.

“È quello che emerge, appunto, da quanto gli studenti hanno detto: questa capacità professionale, questa attitudine e disponibilità umana che sottolinea il valore della cultura. È per questo motivo – ha concluso – che questo Ateneo merita riconoscimenti e apprezzamento che io esprimo con convinzione, augurando a tutti buon Anno accademico”.

ABBONATEVI: CONTRIBUITE ALLA PROMOZIONE DELLA NOSTRA CULTURA



EURO CANADA



EURO AMERICA

La Voce

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

NON RICEVETE PIU' LA NOSTRA RIVISTA A CASA VOSTRA? FORSE IL VOSTRO ABBONAMENTO È SCADUTO ?
Dovuto ai costi postali elevati possiamo inviarvi la rivista a casa vostra solo se ci inviate il rinnovo del vostro contributo di 20\$ CAN (125\$ USA) (per un anno), e di 35\$ CAN (200\$ USA) (per 2 anni). 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.

CAMPO DI CONCENTRAMENTO DI FOSSOLI

Il campo di Fossoli iniziò la sua attività nel luglio del 1942 come campo per prigionieri di guerra. Dopo l'8 settembre fu occupato dai tedeschi. A seguito dell'inasprimento della politica razziale determinata dalla nascita della Repubblica sociale italiana, nel dicembre del 1943 fu trasformato in campo di concentramento speciale per gli ebrei catturati nel territorio italiano controllato dalla RSI e destinati alla deportazione.

Nel marzo del 1944 le SS occuparono il Campo Nuovo e ne fecero un Polizei-



Campo di Fossoli (baracca), Sec. XXI

(Foto delle sedi e del patrimonio documentario della Fondazione Fossoli / Regione Emilia-Romagna)



Campo di Fossoli

(Foto delle sedi e del patrimonio documentario della Fondazione Fossoli / Regione Emilia-Romagna)

und Durchgangslager, campo di polizia e di transito per i deportati politici e razziali. Con l'avanzare del fronte, l'intensificarsi dei bombardamenti alleati e delle azioni partigiane, la gestione e la sicurezza del campo divennero più problematiche, per cui fu deciso il suo spostamento: tra la

fine di luglio e la prima settimana di agosto esso venne progressivamente evacuato e gli internati presenti trasferiti nel campo di Gries (Bolzano). Il Campo Nuovo rimase sotto l'autorità tedesca che lo usò come campo di transito per la manodopera coatta fino alla fine di novembre, quando l'intera area venne

definitivamente abbandonata fino alla fine della guerra.

A guerra conclusa, il Campo Nuovo fu utilizzato fino al 1947 come luogo di permanenza per i profughi stranieri, ma in generale per una eterogeneità di altri soggetti tra cui anche ebrei reduci dai campi e esponenti dei passati regimi, in attesa di essere identificati e rimpatriati; in questa fase la gestione era affidata alle forze di polizia e ad ex partigiani.

Nel 1996 è sorta la Fondazione ex campo Fossoli con il compito di diffondere la memoria storica su quegli eventi, attraverso la conservazione e la valorizzazione del Campo di Fossoli, del Museo monumento al deportato; la promozione della ricerca storico-documentaria sul campo nelle sue diverse fasi di attività; le iniziative culturali, scientifiche e didattiche.

Fonte: Soprintendenza archivistica e bibliografica dell'Emilia-Romagna

**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

PIOLAUSA.COM

(MADE IN ITALY)

All'avanguardia (non solo Pizza da Piola) situata sul boulevard Hallandale che da circa 25 anni è incessantemente in progresso da record di clientela.

Di recente creativit  ha aggiunto nel suo modesto men  variato alla portata di tutti una particolare novita' come primo piatto ,



Foto: Arturo Tridico

INSALATA "VENERE" vedi foto qui sopra descrive il piatto per buongustai ideato dal titolare della catena dei Ristoranti PIOLA (Famosi per la pizza) Stefano Piola esperito in materia dell'alta gastronomia italiana proveniente dal Friuli.

  stato un piacere aver incontrato uno dei suoi fedeli amici Paolo che mi ha illustrato   suggerito questa pietanza «rinfrescante, leggera e deliziosa» adatta nei periodi di grandi caldi Floridiani.

LE SUE SUGGERZIONI ?

Finire con i suoi Profiterol fatti in casa, ripieni da un rinfrescante gelato e ricoperti da un raffinato cioccolato puro.

(Chi ci prova ci ritorna!!)
PAROLA di Arturo Tridico



Foto: Piolausa

NOTIZIA LAST MINUTE DALLA MICROSOFT

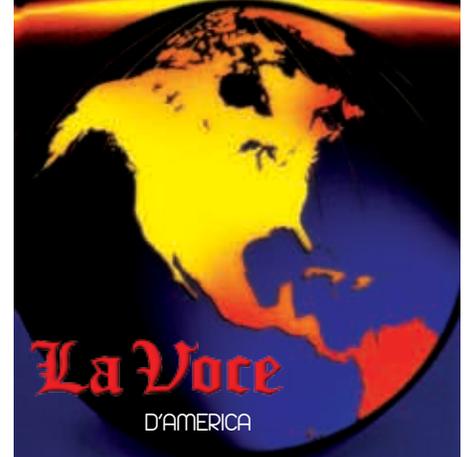
MICROSOFT CHIUDE SKYPE DA MAGGIO, SI CONCENTRA SU TEAMS

"Ritireremo Skype il 5 maggio 2025 per concentrarci su Teams, il nostro moderno hub di comunicazione e collaborazione". Con un post ufficiale di Jeff Teper, President Microsoft 365 Collaborative Apps e Platforms, l'azienda di Redmond ha comunicato il 28 febbraio la chiusura della storica piattaforma di comunicazione audio e video nata nel 2003 e acquisita da Microsoft nel 2011 per 8,5 miliardi di dollari.



  Ken Wolter | Dreamstime.com

"Il modo in cui comunichiamo si   evoluto notevolmente nel corso degli anni - ha aggiunto - quindi razionalizziamo le nostre offerte in modo da poterci adattare pi  facilmente alle esigenze dei clienti".



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
Info.toronto@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@canadafloiridachamber.com

MESSICO: Tel. +52 55 52822500
info@camaraitaliana.com.mx
www.camaraitaliana.com.mx

ECCO L'AREA NAFTA COMPRENDE



VESPA: INAUGURATA LA MOSTRA A BRATISLAVA

È stata inaugurata ieri, 12 marzo, al **Castello di Bratislava**, uno dei simboli della Slovacchia, la mostra dedicata alla **Vespa**, organizzata dall'**Ambasciata d'Italia** e dall'**Istituto Italiano di Cultura**, con la collaborazione del **Museo Nazionale Slovacco** e della Collezione Fumagalli di Seregno.

L'esposizione, intitolata **"Vespa. Una leggenda del Made in Italy"**, è composta da modelli storici prestatati dalla collezione dell'imprenditore brianzolo e collezionista **Marco**

Fumagalli quali la Vespa 125 cc del 1951 del tipo usato nel film "Vacanze Romane" e una Vespa 98 cc, la prima in assoluto prodotta dalla Piaggio, abbinati a esemplari più recenti provenienti dal Vespa Club Košice. Oltre ai veicoli, nella prestigiosa cornice del Castello è possibile ammirare rari manifesti pubblicitari e cinematografici d'epoca, progetti tecnici e memorabilia, nonché opere d'arte di Mimmo Rotella e di Maurizio Galimberti.

La mostra si è inaugurata alla presenza dell'Ambasciatore **Gianclemente De Felice**, insieme al Direttore Generale del Museo Slovacco **Anton Bittner**. Con loro c'erano **Marco**



Foto: Rudolf Baranovič

Fumagalli e il curatore **Rino Drogo**, esperto di comunicazione in ambito automobilistico e in passato direttore del Motor Show di Bologna. Presenti anche personalità del mondo imprenditoriale, politico e diplomatico tra cui gli **Ambasciatori di Stati Uniti, Canada, Israele, Regno Unito, Germania e della Santa Sede**.

Il distributore del marchio Campari per la Slovacchia e la Repubblica Ceca ha offerto bevande a base di Aperol e Campari, contribuendo a creare l'atmosfera italiana

del momento dell'aperitivo e coinvolgendo personaggi della moda, dello spettacolo e influencer.

Nel pomeriggio, inoltre, sono arrivati i soci del **Vespa Klub Slovakia** ai quali è stato eccezionalmente permesso di entrare con le proprie Vespe nella corte del Castello, creando così un vivace e coreografico motoraduno.

L'iniziativa, inserita nel contesto del 18° festival italiano in Slovacchia "Dolce Vitaj", ha il patrocinio del Sindaco di Bratislava, Matúš Vallo, e rimarrà aperta al pubblico fino al 12 maggio. (aise)



openfactory

opening di turismo
industriale e cultura
manifatturiera

"FABBRICHE APERTE" PER IL MADE IN ITALY

In occasione della Giornata Nazionale del Made in Italy, promossa dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy il 15 aprile di ogni anno, nel giorno dell'anniversario della nascita di Leonardo da Vinci, il Comitato Leonardo ha tenuto "Fabbriche Aperte", un'iniziativa volta a sottolineare l'importanza del concetto di Made in Italy e l'eccellenza delle imprese italiane.

Sergio Dompé, Presidente del Comitato Leonardo, ha commentato: "Lavorare nella filiera del Made in Italy può rappresentare una interessante occasione per i giovani. Aprire le sedi aziendali agli studenti è un modo per far conoscere le eccellenze italiane: ha una grande valenza divulgativa e formativa, orientando giovani talenti ad un futuro professionale verso imprese che hanno dalla loro parte una tradizione fortemente radicata sul territorio e solidità riconosciute nel mondo, senza mai rinunciare all'innovazione".

I soci del Comitato Leonardo che partecipano all'iniziativa hanno aperto le proprie strutture sino al 6 maggio, organizzando visite guidate ed eventi dedicati soprattutto al pubblico giovanile.



L'obiettivo è far conoscere e apprezzare le proprie realtà, il valore che esse creano sul territorio e la qualità delle eccellenze italiane ai giovani e al grande pubblico.

(Una sintesi di **Claudia Zanolin**- (AISE))



Dall' Editore Arturo Tridico



FESTA NELLA TRATTORIA “CASA CALABRIA” DI FORT LAUDERDALE

L'Ocean Manor Hotel Resort riceve una visita bella e importante: il fondatore della società Oggi Foods, specializzato in pizza senza glutine che sta conquistando gli americani. La sua presenza in questo hotel è avvenuta alla presenza del nostro Magazine, La Voce. Non potevamo mancare a questo incontro dopo la vittoria di Angelo Cataldo all'Expo Food di Las Vegas.

Angelo lavora incessantemente per conquistare sempre più gli americani. Di passaggio in Florida, La Voce ha voluto incontrarlo in questa trattoria all'interno del resort. Oggi Foods ha 2.000 ristoranti e supermercati in cui vende le proprie pizze, e conquista tantissimi clienti.



Foto: La Voce

Nella foto vediamo Fausto Benetazzo socio in Italia; Vito Vizzi, comproprietario della Trattoria; Gino Tartaglia, imprenditore; Angelo Cataldo, fondatore di Oggi Foods; Frank Talerico, comproprietario dell'Hotel Resort Ocean Manor e di Casa Calabria e il direttore del nostro magazine, Arturo Tridico.

Vista del caratteristico Tiki Bar,meravigliosa piscina e una spiaggia a sabbia d'oro,per bronzatura divertimento e esercizi in acqua salata



L'ALLUMINIO È DAVVERO TOSSICO?



Foto: Sergey Ryzhov - Shutterstock

L'alluminio è un metallo molto comune che l'industria utilizza per la fabbricazione di una vastissima quantità di materiali ed oggetti di uso quotidiano.

L'alluminio è presente dappertutto nei vegetali, nei prodotti da forno come pane, dolci e cereali, nel tè, nel cacao, nei formaggi fusi e in alcuni additivi chimici.

Lo possiamo trovare nelle pentole e nelle caffettiere in alluminio, nelle lattine delle bibite e persino nell'acqua potabile.

Tuttavia le concentrazioni di alluminio nei casi indicati sono minime, difficilmente assorbibili dall'organismo e notevolmente inferiori a quella dei noti metalli pesanti come piombo, mercurio e cadmio.

In base alle indicazioni dell'OMS sulla tossicità dell'alluminio, si ritiene tollerabile per il corpo umano una dose settimanale di alluminio pari a 2 milligrammi per ogni chilogrammo di peso. In altri termini, per un uomo adulto di 75Kg la dose tollerabile sarebbe di 150mg a settimana, mentre per un bambino di 20Kg sarebbe di 40mg.

Il sistema nervoso è il bersaglio

principale della sua tossicità, ma sebbene l'associazione fra alluminio e patologie neurodegenerative e del neuro-sviluppo sia plausibile, non vi sono evidenze epidemiologiche coerenti di un ruolo specifico

dell'alluminio nella malattia di Alzheimer.

Numerosi studi confermano che l'alluminio, pur essendo largamente presente in dosi minime, non rappresenta di per sé una grossa



Foto: Sergey Fatin - Shutterstock



minaccia ambientale o alimentare per la nostra salute.

Tuttavia un rischio di tossicità c'è e non va trascurato: l'alluminio può passare in quantità elevate dai contenitori agli alimenti contenuti che noi consumiamo. Tale fenomeno, chiamato migrazione, è causato dalla natura dell'alimento contenuto, dalla presenza di sostanze fortemente acide (salse di pomodoro, succhi di mela, succo di limone) e fortemente salate (acqua salata in ebollizione, prosciutto crudo, alici, capperi sotto sale, ecc.).

La migrazione può essere favorita quando l'alimento rimane a contatto con il contenitore per tempi prolungati e a temperature non refrigerate.

L'uso scorretto dei vari oggetti ed utensili con i quali quotidianamente entriamo in contatto potrebbe portare ad un potenziale rischio per la salute causato dal superamento della dose settimanale tollerabile.

L'aspetto preoccupante della tossicità dell'alluminio è legato inoltre alla capacità di bio-accumulo del minerale nell'organismo umano in seguito a esposizioni prolungate. Anche se l'assorbimento di una singola dose

è basso, un'assunzione prolungata può dare luogo ad un significativo carico corporeo, soprattutto laddove la capacità renale è immatura (bambini

piccoli) o ridotta (anziani, soggetti nefropatici).

COSA POSSIAMO FARE PER DIFENDERE LA NOSTRA SALUTE

Considerati i potenziali rischi per la salute e la presenza di significative fasce di popolazione maggiormente vulnerabili, è importante adottare particolari precauzioni per prevenire la contaminazione degli alimenti e delle bevande con l'alluminio:

- evitare di graffiare i contenitori, ledendo così la patina protettiva dell'alluminio anodizzato,
- evitare il contatto diretto di alimenti acidi o salati con fogli di alluminio,
- evitare di conservare del cibo nell'alluminio dopo la cottura e per lunghi tempi,

Inoltre sarebbe opportuno fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare, in particolare a quelli della ristorazione collettiva, e tutelare i consumatori segnalando il corretto uso dei prodotti in alluminio nelle avvertenze.



DE LUCA NON MOLLA E PUNTA AL TERZO MANDATO

Il 16 gennaio 2025 si è tenuta una riunione di maggioranza in Regione Campania, incentrata sulla difesa della legge regionale che consentirebbe al presidente Vincenzo De Luca di candidarsi per un terzo mandato consecutivo. La norma, impugnata dal Governo nazionale, ha aperto un acceso confronto istituzionale e politico.

Nel comunicato stampa diramato al termine dell'incontro, la maggioranza ha ribadito piena fiducia nelle imminenti decisioni della Corte Costituzionale, «con la consapevolezza di essere nel pieno della legalità». «L'unica vera anomalia è rappresentata dal Governo nazionale, che ha violato il principio costituzionale della 'legge uguale per tutti'», si legge nel documento.



Foto: Facebook - Vincenzo De Luca

Vincenzo De Luca presidente Regione Campania

I capigruppo e i responsabili politici hanno inoltre sottolineato l'unità della coalizione e la volontà di continuare a lavorare per la comunità:

«Si concretizzano nelle prossime settimane cantieri o progetti di valore storico per il territorio campano. Tutti i consiglieri rimangono fedeli a quello che considerano l'unico loro dovere morale: lavorare per i nostri concittadini, per le famiglie, per le imprese del nostro territorio». De Luca ha definito la decisione del Governo come un atto "contra personam", sostenendo che il principio costituzionale di uguaglianza sia stato calpestato: "Nel nostro caso, la legge non è uguale per tutti. È qualcosa di vergognoso". Nonostante l'impugnazione, De Luca ha confermato la sua determinazione a proseguire il proprio percorso politico: "Per me non cambia nulla, vado avanti. La mia posizione non si modifica di una virgola e non si modificherà", ha dichiarato.

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIAIL FOGOLÂR FURLAN DELLA NORD CALIFORNIA COMPIE 11 ANNI:
FESTEGGIAMENTI A CASA FUGAZZI A SAN FRANCISCO

SAN FRANCISCO - Il Fogolâr Furlan della Nord California, negli Stati Uniti, si è riunito sabato scorso, 15 marzo, per festeggiare l'undicesimo anno di fondazione che si è tenuta nella zona di **North Beach**, quartiere italiano di **San Francisco**, a **Casa Fugazi**, edificio simbolo della comunità italiana a partire dal diciannovesimo secolo.

Un riconoscimento particolare, con la consegna della spilla del Fogolâr Furlan Nord California da parte del presidente Luca Lodolo, è stato dato a Ezio Valdevit, friulano di eccellenza nella Bay Area, originario di Sacile, che da anni tiene alto il nome del Friuli nel mondo della High Tech e all'interno del locale Fogolâr. È anche presidente della "Leonardo da Vinci Society" fondata a San Francisco nel 1949. Presente alla serata anche Lido Cantarutti, decano del Fogolâr e presidente dell'Italian Film Festival della Bay Area.

Il servizio di catering della serata è stato fornito dallo Chef Rudy Fanetti-Durán del "C'era una volta" di Alameda, che ha deliziato i presenti con delle ottime pietanze della sua rinomata cucina. I vini, come da anni a questa parte, sono stati forniti da Friuli Italians Wines, importatore di prestigiose etichette friulane negli Stati Uniti e grande supporter del locale Fogolâr Furlan.



Foto: aise

Qualche partecipazione in meno, quest'anno, dovuto alla concomitante ricorrenza con il giorno di San Patrizio, ma con la gradita presenza di alcuni professionisti friulani, arrivati dal Friuli e coinvolti nelle loro professioni con le tecnologie e ricerche presenti nella Bay Area, a conferma del ruolo del locale Fogolâr nel fare sentire i correghionali a casa. (aise)

REGGIO CAPITALE MONDIALE DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA E DEL PROFUMO



Museo Bergamotto

È stata molto più di una semplice celebrazione, la Giornata internazionale del Profumo a Reggio Calabria: è stata una vera e propria dichiarazione d'amore per la città e per la sua capacità di trasformare il profumo in un'arte a 360°.

La manifestazione, svoltasi al Museo del Bergamotto, è stato un viaggio sensoriale tra tradizione, innovazione e cultura e promosso da About the Fragrance Day, con l'obiettivo di coniugare tradizione, innovazione, benessere e arte sensoriale.

Una tre giorni, quella svoltasi al Museo, che ha reso Reggio palcoscenico internazionale della profumeria con

un ricco ventaglio di attività che hanno attratto turisti e appassionati da ogni angolo d'Italia e del mondo.

Tra le esperienze più apprezzate, il "Percorso Olfattivo: Dal Profumo all'Eau de Cologne" ha saputo trasportare i partecipanti attraverso epoche storiche e rivoluzioni artistiche: un affascinante itinerario che ha ricordato i riti e le abitudini olfattive dell'antica Roma, dove fragranze come l'unguentum e il kyphi erano simboli di lusso e benessere.

Un ulteriore momento di punta è stato rappresentato dal laboratorio "Profumo di Cucina – L'Olfatto Incontra il Gusto", curato dalla Confraternita

del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria e dalla Confraternita della Frittola Reggina 2019.

Non sono mancati momenti dedicati al benessere, con interventi dell'Accademia Internazionale del Bergamotto, che ha sottolineato le proprietà benefiche dell'olio essenziale di bergamotto in campo neuropsichiatrico. Questa sinergia tra tradizione, salute e innovazione ha offerto al pubblico uno spaccato completo delle potenzialità di una città che da sempre celebra la propria identità attraverso l'aroma unico del bergamotto.

(Sintesi La Voce da Calabria Live)



Orlandino Greco

E' INACCETTABILE CHE GLI ITALODISCENDENTI PERDINO LA CITTADINANZA ITALIANA JURE SANGUINIS PER DECRETO

Gli italiani all'estero rappresentano una comunità straordinaria: oltre 6,1 milioni di nostri connazionali risiedono ufficialmente fuori dai confini nazionali, contribuendo con il loro lavoro, la loro cultura e il loro spirito imprenditoriale a far brillare l'Italia nel mondo.

Ma c'è di più: si stima che tra 60 e 80 milioni di persone nel mondo abbiano origini italiane, un numero impressionante che testimonia l'enorme impatto della nostra diaspora.

Questi numeri non sono solo statistiche: rappresentano milioni di storie di coraggio, di famiglie che hanno mantenuto vive le tradizioni italiane, di giovani che portano avanti l'innovazione e l'eccellenza italiana ovunque vadano.

Ora, pensiamo al recente decreto-legge che limita il riconoscimento della cittadinanza Jure Sanguinis solo a chi ha un genitore o un nonno nato in Italia. Questo significa escludere milioni di discendenti italiani che, pur avendo radici profonde nel nostro Paese, verrebbero tagliati fuori dalla possibilità di riabbracciare ufficialmente la loro identità italiana.

È inaccettabile! Stiamo parlando di persone che parlano la nostra lingua, che cucinano le nostre ricette, che cantano le nostre canzoni e che, soprattutto, portano l'Italia nel cuore. Negare loro la cittadinanza significa rinnegare la nostra stessa storia di emigrazione e di legami indissolubili con chi ha costruito ponti culturali ed economici tra l'Italia e il resto del mondo.

Non possiamo permettere che la burocrazia e le decisioni politiche miopi cancellino secoli di connessioni familiari e culturali. È il momento di alzare la voce, di far capire che l'Italia è una grande famiglia globale e che ogni membro, ovunque si trovi, ha il diritto di sentirsi parte integrante di essa.

Sindaci, Regioni, cittadini: difendiamo insieme il diritto alla cittadinanza per tutti i discendenti italiani. Non lasciamo che le nostre radici vengano recise da decisioni ingiuste. L'Italia è di tutti gli italiani, ovunque essi siano.

Orlandino Greco
Italia del Meridione

FRATELLI FONSI PREMIATA PER IL PECORINO CROTONESE DOP

Un nuovo riconoscimento premia l'impegno e la qualità dell'Azienda Agricola Fratelli Fonsi, con sede nel comune di Paludi, nell'entroterra collinare della provincia di Cosenza. Durante la recente cerimonia promossa dalla Camera di Commercio di Cosenza, la storica realtà familiare è stata inserita tra le 30 aziende selezionate per l'eccellenza dei prodotti caseari. Tra i protagonisti del concorso, su un totale di 138 aziende partecipanti, il Pecorino Crotonese DOP semiduro della Fratelli Fonsi ha ricevuto una menzione speciale, in seguito a una rigorosa valutazione organolettica condotta da una commissione tecnica. L'azienda agricola Fratelli Fonsi è tra le poche ad operare nel pieno rispetto del disciplinare del Pecorino Crotonese DOP. La sede di Paludi, ultimo comune della provincia di Cosenza incluso nell'area geografica riconosciuta per la produzione, consente alla famiglia Fonsi di mantenere viva una tradizione antica, strettamente legata al territorio. «Il nostro è un pecorino crotonese DOP, prodotto interamente nel rispetto del disciplinare e inserito nel circuito del chilometro zero – ha aggiunto Antonino Fonsi –. Il comune di Paludi, dove ha sede la nostra azienda, è l'ultimo della provincia di Cosenza a rientrare nell'area riconosciuta per la



Foto cortesia Camera di Commercio Cosenza

produzione di questo formaggio, che unisce tradizione, territorio e qualità».

Sintesi editoriale da nota Uff. Stampa Ponsi



LA CALABRIA OGGI È FORTE E COMPETITIVA NEL TURISMO

È iniziato un percorso nuovo per la Calabria. Oggi stiamo investendo importanti risorse diffondere un'immagine nuova della Calabria. Facciamo conoscere il bello della Calabria che stiamo costruendo con grande impegno giorno dopo giorno». È quanto ha detto l'assessore regionale al Turismo, Giovanni Calabrese, intervenendo a Lamezia al convegno Fiavet Confcommercio in Calabria su "il turismo che non si ferma: radici, identità e destagionalizzazione per un nuovo modello di sviluppo".

«Stiamo lavorando, è sotto gli occhi di tutti – ha aggiunto – per portare la Calabria al centro del mondo. Questo grazie soprattutto all'investimento che abbiamo fatto sugli aeroporti di Lamezia Terme, Reggio Calabria e Crotona, in tutto con oltre 66 rotte. Era inimmaginabile qualche anno fa». Per Calabrese «poi, la differenza la fanno gli uomini e le donne che ci credono. Tra tutti il nostro presidente Roberto Occhiuto».

«Con il Dipartimento regionale – ha proseguito Calabrese – abbiamo elaborato il Piano per il turismo e stiamo costruendo un percorso nuovo e importante insieme a tutti



gli operatori del settore, insieme a tutte quelle persone qualificate che intendono impegnarsi insieme a noi per contribuire a far crescere la nostra terra».

«Per il comparto turistico il nostro impegno è a 360 gradi – ha ribadito – abbiamo investito 50 milioni di euro sul settore alberghiero per migliorare la qualità delle strutture alberghiere; nel campo dei servizi abbiamo destinato 46 milioni per il marketing; fra qualche giorno, a cura del Dipartimento Lavoro, partirà l'avviso FUSESE che darà la possibilità di far nascere 500 nuovi imprenditori calabresi attraverso l'autoimpiego, con priorità per chi investirà sul turismo».

«Oggi – ha sottolineato l'esponente della Giunta Occhiuto – registriamo una Calabria completamente diversa

rispetto al passato. La Calabria oggi è forte e competitiva. Ci ritroviamo una Calabria che cresce e che cambia che, per la prima volta, riceve l'attenzione di investitori italiani e stranieri che vengono in Calabria perché la ritengono attrattiva e appetibile per gli investimenti». «Allora – ha concluso l'assessore Calabrese – noi proseguiremo su questo percorso e lo vogliamo fare insieme a voi, in maniera sinergica, anche per far tornare in Calabria i calabresi di seconda, terza e quarta generazione. Dal turismo balneare al cicloturismo, dal turismo delle radici al turismo dei cammini e al Giubileo 2025: oggi ci sono tutte le condizioni per contribuire tutti insieme a far crescere una Calabria straordinaria».

IPSE DIXIT

GIOVANNI CALABRESE - ASSESSORE REGIONALE AL LAVORO

Il lavoro è fondamentale, ce lo siamo sempre detti e con Sviluppo Lavoro Italia stiamo condividendo delle iniziative importanti. Ho detto qualche giorno fa parlando con il ministro del lavoro Marina Calderone in visita a Reggio Calabria che la Calabria si era dimenticata del lavoro, si era dimenticata di qualcosa di così importante perché la normativa più recente recepita dalla Regione era quella

del 2001 e questo significa che per oltre vent'anni la Regione aveva trascurato questo settore, dimenticandosi di legiferare in una materia fondamentale. Abbiamo messo in piedi tutta una serie di misure per contrastare quella che è la cosa più difficile e preoccupante che abbiamo in Calabria: la disoccupazione. Ai giovani dobbiamo dare una speranza e fornire una prospettiva. Al termine

del percorso di studi si deve poter scegliere di rimanere nella propria regione, con la consapevolezza che le opportunità lavorative ci sono anche qui. Tante le risorse economiche e gli avvisi messi in campo a cui accedere e stiamo puntando sulla formazione professionale, fondamentale per preparare i futuri lavoratori».

(CALABRIA.LIVE)

"RITORNO ALLE RADICI"



Comune di
PIETRAPAOLA

SPIAGGIA DORATA DI PIETRAPAOLA

PIETRAPAOLA: L'ASSOCIAZIONE RICCHIZZA RIEVOCA

L'associazione "Ricchizza", sempre più presente nel nostro territorio con importanti scopi d'interesse collettivo, ogni anno lascia segni tangibili di grande spessore culturale.

L'attenzione, questa volta, è focalizzata nella memoria della civiltà contadina e alla resilienza della comunità pietrapaolese che ha saputo resistere e rafforzarsi davanti alle sfide e le difficoltà di vita dei secoli scorsi.

Utilizzando parte dei fondi del 5 X 1000 rievoca i colori della memoria con quattro splendidi Murales realizzati da **Claudio Chiaravalloti** di Catanzaro. Artista di alto spessore professionale, ben noto e apprezzato anche oltre i confini della Calabria, pluripremiato, un calabrese verace che, attraverso L'ARTE DI STRADA, riesce a regalare a chiunque passi davanti ad una sua opera: un colore, un pensiero, un'emozione.

Un plauso ed un ringraziamento va al socio **Pasquale Crescente** e friends, che hanno coordinato con passione e sacrificio la logistica.

Le opere disseminate nel cuore del centro storico, rappresentano un omaggio sentito alla civiltà contadina e alla memoria storica della comunità, con particolare



Raccolta e conservazione delle olive

attenzione al ruolo centrale delle donne nel lavoro e nella vita quotidiana dei secoli scorsi.

Uno dei Murales raffigura l'emigrazione: la partenza, il dolore e la speranza racchiusi nello sguardo di chi lascia la propria terra, in cerca di un futuro migliore per sé e per i suoi cari.

Il Presidente dell'Associazione "**Ricchizza**", **Vincenzo De Vincenti** riferisce che, "quest'opera è stata realizzata anche grazie al sostegno de "**La Voce Euro-Canada & U.S.A**", per iniziativa dell'Editore, **Arturo Tridico** nonché degli amici del



Processione di S.Domenico





LA CIVILTÀ CONTADINA ATTRAVERSO L'ARTE DI STRADA



Emigrazione. (storica Piazza Rio)



Sorgente Frischia con lavatoio e abbeveratoio pubblico comunità, dove le donne del Borgo lavavano i panni";

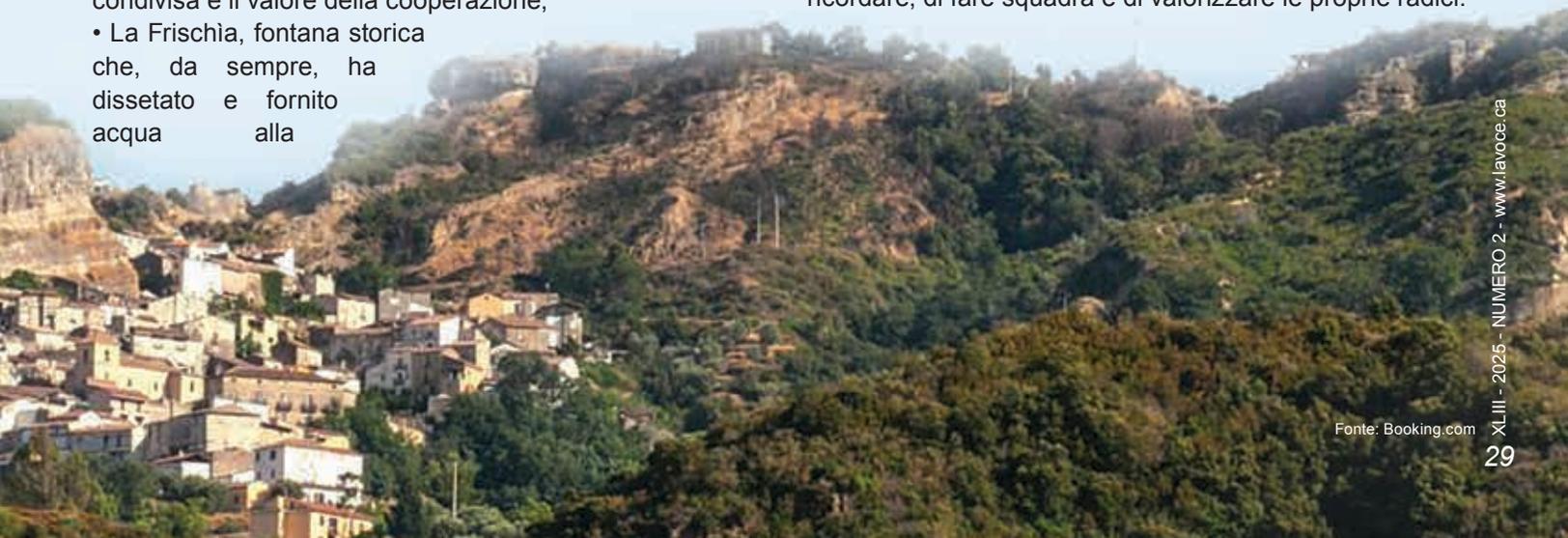
comitato del gemellaggio Pietrapaola/Warstein (D).

Le altre opere raccontano momenti fondamentali della vita comunitaria:

- Il lavoro nei campi e la raccolta delle olive, la fatica condivisa e il valore della cooperazione;
- La Frischia, fontana storica che, da sempre, ha dissetato e fornito acqua alla

- la quarta opera è un momento religioso, la processione di San Domenico (Santo Patrono), simbolo di devozione e unione.

Questi Murales non sono solo arte pubblica ma testimonianze vive di una comunità che ha scelto di ricordare, di fare squadra e di valorizzare le proprie radici.



ALLA GGHJAZZA E PEṬRAPÀVULA

Ciagulari e Peṭrapàvula Minne tise e Männiturizzu

San Morello (a Morellu)

*Don Rosariu penserusu, lèvite prestu a far' i majisi,
ccù na pècura muffrusa, Don Rosariu penserusu.*

A Crucoli (a Crùculi)

*U pòpulu cruculisu s'è pijatu 'n gelusia,
u partitu comunistu à battutu i socialisti.*

A Crotone (a Cutronu)

*U pòpulu cutrunisu à battutu a maesrànza,
Reggiu, Catanzaru e Cusenza.*

A Mirto Crosia (a Mirtu Crusia)

*Si vo'passare i guai er u mpernu,
é jire a Mirtu ar abbitare n' ännu;
l'acqua t'a fänu vivire nṭra nu cornu,
e lu päne t'u fänu mangiare caminännu.*

A Cirò (a Cirò)

*A sira d'icinu sì, e la matina d'icinu no. (Oppure: Cirò: oje casi e
domäni canò)*



A Calopezzati (a Calipezzati)

I calipezzatisi tèninu a capu vascia e li peri tisi.

A Savelli (a Savella)

*A Savella ci su' le fimmine ccù li petti lisci
e le Sängiuvannise su' minnicute e vasce.*

A Corigliano (a Curjäni)

*I curjanisi su' ricottari
e alla Schiavoneja su' mort' e sita.*

A Rossano (a Russäni)

*Russäni, terra russa e mäli cristiäni,
e si mine lu ponente, puru l'erba è mälamente.*

*Firmätu er i ṭre er a gghjazza e Peṭrapàvula: saccu, saccunu e
mätarazzu,*



PERSONAGGI ILLUSTRI CALABRESI DI VITO SORRENTI

Per ignoranza o per malafede, i genitori, la scuola, e tutti coloro che avevano gli strumenti per farlo non hanno coltivato l'orgoglio dei calabresi. Non hanno alimentato il loro orgoglio, l'orgoglio di essere figli di una terra che fu culla di civiltà e di pensiero. In altre parole, non hanno insegnato loro la storia che poteva renderli fieri delle loro radici e dei loro antenati che, nel corso delle loro vite, hanno acceso luci e illuminato strade per le generazioni che si sono susseguite nel corso degli anni.

Quanti calabresi hanno lasciato le loro case consapevoli di essere gli eredi di illustri personaggi? Quanti hanno intrapreso il loro viaggio per altri lidi e altri approdi conoscendo, la loro storia e chi l'ha fatta? Quanti sono partiti fieri della loro cultura e del loro passato? Pochi, ed è un peccato perché sono le radici che danno nutrimento alla pianta! È il passato che fa da fondamento al presente per costruire su solide basi il futuro. Nessuno può andare fiero delle cose che ignora, delle cose che non possiede, della propria penuria. Ma c'è sempre tempo per apprendere, per imparare, per arricchire il proprio bagaglio culturale. E chi è interessato a farlo, chi ha voglia di conoscere i grandi calabresi di ogni tempo è invitato a leggere "Personaggi illustri calabresi" di Vito Sorrenti (Amazon), è un'opera scritta da un non addetto ai lavori, che racchiude le sintetiche schede di numerosi calabresi che hanno dato lustro alla Calabria e non solo. Infatti la lettura del libro dà modo al lettore di origine calabrese, di conoscere dei veri e propri fari dell'umanità e, più in generale, di comprendere e apprezzare la grandezza dell'eredità culturale e di accrescere in pari tempo, il senso di appartenenza e l'orgoglio per la propria provenienza. Dando per scontato che la conoscenza dei propri eroi e del proprio passato costituisce un viatico necessario non solo per vivere una vita piena e consapevole, ma anche per riconoscere e apprezzare ciò che sta alla base dell'identità e per sentirsi parte di una comunità più grande con la quale affrontare le sfide per costruire un futuro migliore.



Il sommo Poeta dice: "Fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza". E si ha un minimo di conoscenza solo se si conoscono le proprie radici, se si sa in quale terra affondano e quali sono gli uomini che le hanno dato lustro distinguendosi nei vari campi del sapere, lasciando impronte indelebile nella storia. In altre parole se si conoscono gli uomini che costituiscono un fulgido esempio di ciò che si può raggiungere con il talento,

la creatività, la vocazione, la dedizione e la passione.

Figure come Pitagora, che con il suo genio matematico ha illuminato le menti di intere generazioni, e Cassiodoro, che ha dato un contributo inestimabile alla cultura e alla letteratura, e numerosi altri ancora, testimoniano il glorioso passato della Calabria, un passato che deve essere ricordato e celebrato e, al contempo, rappresentano un esempio e uno sprone per sospingere i giovani a seguire le loro impronte e ad emularne i comportamenti. Inoltre, conoscere e valorizzare la loro storia non solo aiuta ad accrescere l'orgoglio e la fierezza, ma rende più forti e consapevoli delle potenzialità insite nella terra e negli eredi di tali protagonisti. Potenzialità che vanno trasformate in opportunità, in fatti concreti, in occasioni di lavoro per migliorare gli aspetti economici e il benessere e, soprattutto, per evitare lo spopolamento dei paesi e la fuga dei giovani verso altre regioni. Un lusso che la Calabria non può assolutamente permettersi. Non può permettersi di regalare ad altre regioni i frutti degli investimenti e dei sacrifici fatti dalle famiglie calabresi per educare e istruire i figli, col risultato doppiamente negativo di subire un impoverimento

FESTIVAL DELLA FIABA

Al bambino non possiamo consegnare l'Oceano, un secchiello alla volta. Però gli possiamo insegnare a nuotare nell'Oceano e allora andrà fin dove le sue forze lo porteranno, poi inventerà una barca e navigherà con la barca, poi con la nave. La conoscenza non è una quantità, è una ricerca. Noi non dobbiamo dare ai bambini quantità di sapere, ma strumenti per ricercare.



(Gianni Rodari, La grammatica della fantasia)

IL KETCHUP NON È QUELLO CHE PENSI

Sembra innocuo, ma in realtà il ketchup industriale è un mix di zuccheri nascosti, additivi e conservanti che alterano il metabolismo e creano dipendenza.

Cosa c'è davvero dentro?

- Zucchero raffinato e sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio (creano picchi glicemici e favoriscono infiammazione)
- Benzoato di sodio e acido citrico (conservanti che stressano il fegato)
- Aromi artificiali (ingannano il cervello e rendono il sapore irresistibile)
- Più sale di [inserire alimento salato in comparazione]

Gran parte dei principi attivi dei pomodori?

- Distrutti dalla lavorazione industriale! Il risultato? Una salsa ultra-processata che impoverisce la tua dieta e aumenta il desiderio di zuccheri.

ALTERNATIVA NATURALE: KETCHUP FATTO IN CASA

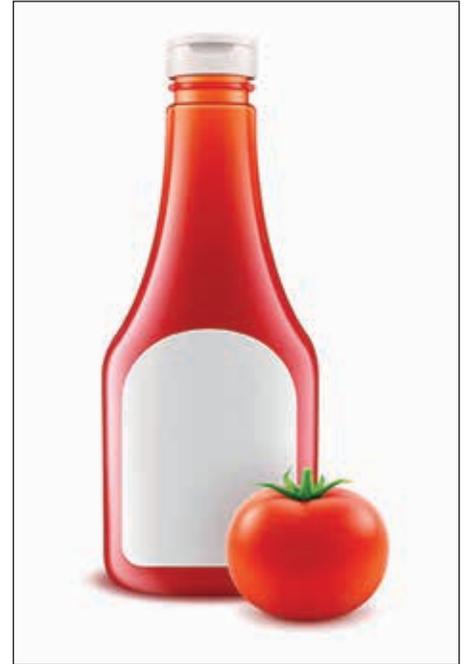
- 400 g di passata di pomodoro bio
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1 cucchiaino di sale marino integrale
- 1 cucchiaino di miele grezzo
- Spezie a piacere (aglio, paprika, cannella)

Come farlo:

1. Unisci tutti gli ingredienti in un pentolino e cuoci a fuoco basso per 20-30 minuti fino a ottenere una consistenza densa.
2. Lascia raffreddare e conserva in frigo fino a 7 giorni.

Gusto autentico, senza zuccheri nascosti e zero additivi tossici!

Seguimi per biohackerare il tuo corpo insieme a me @biohackeraituocorpo



ketchup naturale, zuccheri nascosti, alimentazione sana, alternative naturali, biohacking
#biohacking
#alimentazione sana
#zuccherinascosti
#metabolismonaturale #cibovero

IL CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP A BOSTON E NEW YORK

Si è concluso da poco il tour negli Stati Uniti del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ha spiegato di aver presentato agli ospiti degli eventi negli Stati Uniti, nello specifico a Boston e a New York, di provare l'esperienza della degustazione dell'"oro nero di Modena", sia in abbinamento con altri prodotti tipici, sia in assaggio in purezza. Per l'occasione, l'esperienza è stata guidata dal vice presidente del Consorzio, Leonardo Giacobazzi.

Il primo evento del tour ha avuto luogo in Massachusetts, al Morris Auditorium, dove, all'interno del palazzo della Federal Reserve Bank of Boston, reale caveau dell'economia dello stato, sono intervenuti il Console generale d'Italia a Boston, Arnaldo Minuti, assieme ai Consoli generali del Giappone, Seiichiro Takahashi, della Germania, Sonja Kreibich, e di Israele, Benjamin Sharoni. Il secondo evento si è svolto a New York, all'Istituto italiano di Cultura, alla presenza del Console generale, Fabrizio di Michele. (aise)



THE "CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP" IN BOSTON AND NEW YORK

The "Consorzio Aceto Balsamico di Modena DOP" concluded its tour in the United States. The Consorzio explained that it suggested to their guests of events in the United States, specifically in Boston and New York, to try the experience of tasting the "black gold of Modena", both in combination with other typical products and in tasting pure. The experience was led by the vice president of the Consorzio, Leonardo Giacobazzi. The first event of the tour took place in Massachusetts, at the Morris Auditorium, where, inside the building of the Federal Reserve Bank of Boston, the real vault of the state economy, the Consul General of Italy in Boston, Arnaldo Minuti, spoke together with the Consul General of Japan, Seiichiro Takahashi, of Germany, Sonja Kreibich, and of Israel, Benjamin Sharoni. The second event took place in New York, at the Italian Cultural Institute, in the presence of the Consul General, Fabrizio di Michele. (aise)



ALL'EMILIA-ROMAGNA IL MARCHIO REGIONAL INNOVATION VALLEY DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Il riconoscimento di Bruxelles, a firma di Iliana Ivanova ed Elisa Ferreira - commissarie europee rispettivamente per l'Innovazione, la ricerca, la cultura, l'istruzione e i giovani, e per le Riforme e la coesione - arriva grazie al costante impegno del sistema emiliano-romagnolo per la partecipazione ai programmi europei che investono sull'innovazione, in sinergia con altre regioni e paesi, e al lavoro svolto sugli ecosistemi. Un risultato che valorizza ulteriormente l'adesione della Regione alla Piattaforma per le tecnologie strategiche per l'Europa - Step, attraverso la rimodulazione del Programma regionale Fesr 2021-2027, approvata dalla Commissione europea lo scorso ottobre per rafforzare la competitività e la sostenibilità del sistema produttivo nei settori delle tecnologie digitali, pulite e biotech. L'Emilia-Romagna, secondo la Commissione Ue, è stata in grado



di riunire "una serie di regioni in tutta Europa con diversi livelli di innovazione, collegando i principali attori dell'innovazione". Così da contribuire "a colmare il divario innovativo in Europa, rafforzare gli ecosistemi regionali di innovazione e migliorare la prestazione complessiva europea in linea con gli obiettivi della nuova agenda per l'innovazione e la Politica di coesione". Questo, "a sostegno delle principali sfide sociali di fondamentale interesse dell'Ue, come la riduzione della dipendenza da combustibili fossili, la gestione della

trasformazione digitale, compresa la sicurezza informatica, il miglioramento dell'assistenza sanitaria, la promozione della circolarità e la crescita della sicurezza alimentare".

"Col marchio Regional Innovation Valley - ha commentato l'assessore regionale allo Sviluppo economico e Green economy, Vincenzo Colla - la Commissione ha riconosciuto il lavoro fin qui svolto e ci stimola a proseguire su questa strada per essere protagonisti delle sfide future in Europa. Bruxelles, ricordando progetti assegnati recentemente all'Emilia-Romagna anche in consorzio con altre realtà europee, ha messo in evidenza che la nostra Regione ha saputo dimostrare un chiaro impegno a migliorare il coordinamento e la direzione dei suoi investimenti e delle politiche in ricerca e innovazione".

EMILIA-ROMAGNA, ORA IL TURISMO È ANCHE PRIMAVERILE

Grande successo in questa primavera per il turismo in Emilia-Romagna, che ora non si limita al turismo invernale Appenninico e a quello estivo tra montagna e mare.

Il weekend di Pasqua e quello del Primo maggio sono stati un grande successo in Riviera romagnola: oltre 1.400 alberghi aperti per 120mila posti letto, altri 58mila posti letto nei campeggi e 85mila alloggi privati con tassi di occupazione delle camere del 50-60%, con una permanenza media salita a 2,9 giorni e le famiglie che hanno fatto registrare il 38,2% delle prenotazioni. Spiagge prese d'assalto dai turisti

nazionali (76%) e internazionali (24% delle prenotazioni, di cui il 22% dalla Germania, il 17% dalla Svizzera e l'11% dalla Francia), grazie anche ai nuovi voli in arrivo all'Aeroporto Fellini di Rimini.

E 1.430 stabilimenti aperti che, seppure non ancora completamente attivi, hanno fornito ai turisti servizi di base (lettini e ombrelloni) e giochi di spiaggia. Riscontri positivi anche dai nove Parchi di divertimento Tematici e Marini della Riviera e dai quattro Parchi Avventura (mentre i Parchi Acquatici apriranno a giugno).

Buone notizie arrivano anche dalle Città d'Arte, con gli alberghi che,

nello stesso periodo, hanno registrato un'occupazione delle camere mediamente superiore al 70%, mentre è andata ancora meglio nel settore extralberghiero con i numerosi alloggi in affitto breve che vengono sempre più richiesti dai viaggiatori.

Ora arrivano importanti eventi sportivi: dalla Formula 1 a Imola (16-18 maggio) al WTA Ladies tennis a Parma (12-17 maggio), dalle tappe del Giro d'Italia maschile e femminile a Ocean Man a Cattolica (23-25 maggio), dalla Superbike a Misano (13-15 giugno) ai Campionati assoluti italiani di scherma a Piacenza (5-10 giugno).



TURISMO DI LUSSO, PER L'ITALIA VALE 18 MILIARDI DI EURO. IN VETTA LAZIO, CAMPANIA, LOMBARDIA E SARDEGNA



Foto: Hotel Armani - Milano

Tra il 2008 e il 2024 il segmento del turismo di lusso ha registrato una crescita media sensibilmente superiore rispetto al comparto alberghiero nel suo complesso.

In particolare, come sottolinea il report di Demoskopika, le presenze nelle strutture alberghiere sono aumentate mediamente del 5,2% annuo, mentre negli hotel 5 stelle e 5 stelle lusso la crescita ha raggiunto il 9,2% annuo, quasi il doppio rispetto alla media del

settore. Le presenze nelle strutture di fascia alta hanno sfiorato, inoltre, i 12,8 milioni di pernottamenti, con oltre 4,5 milioni di arrivi, confermando l'attrattiva crescente dell'Italia per la clientela alto-spendente.

Sono undici i paesi big spender nel turismo di lusso: Germania, Stati Uniti, Regno Unito, Svizzera, Francia, Austria, Spagna, Paesi Bassi, Canada, Australia, Giappone e rappresentano oltre il 65% delle presenze negli esercizi

alberghieri, che avrebbero generato un giro d'affari, tra le varie componenti della spesa turistica, quantificabile in quasi 18 miliardi di euro.

E a livello regionale sarebbero cinque i sistemi turistici a posizionarsi in cima all'Elite Index (Exclusive Luxury & International Tourism Evaluation) ideato da Demoskopika: Lazio, Campania, Lombardia, Sardegna e Veneto.



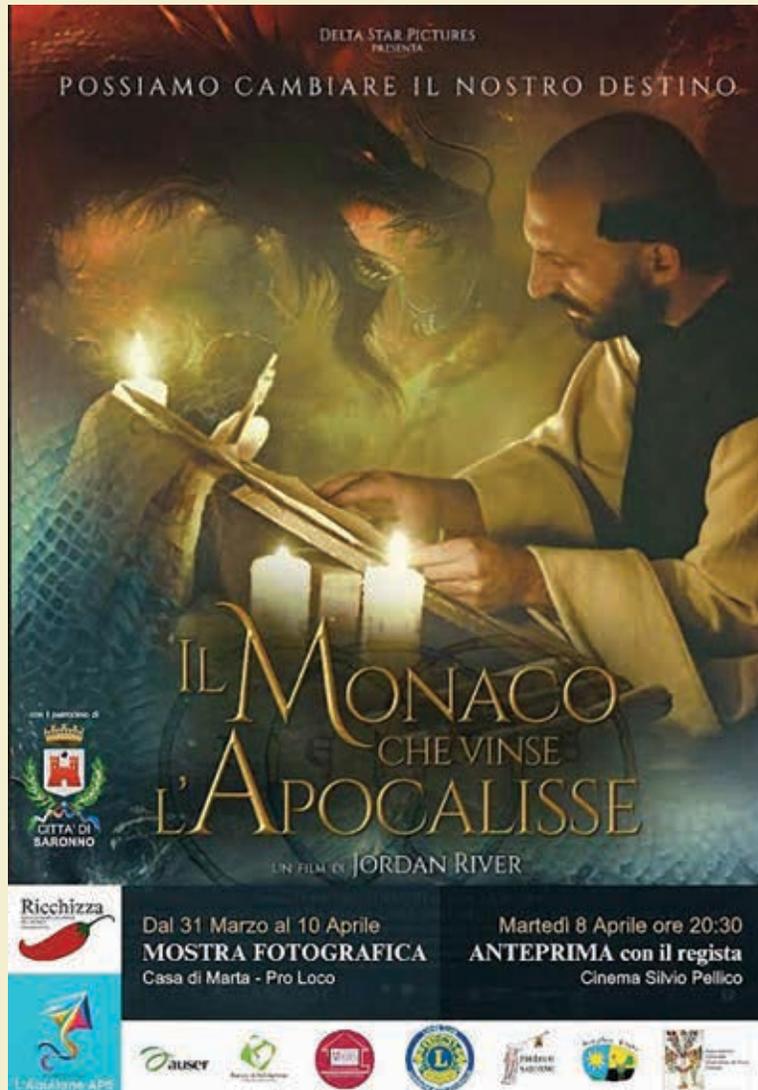
A cura di Vito Sorrenti

GIOACCHINO DA FIORE, IL TEOLOGO DELLE IMMAGINI, CELEBRATO A SARONNO

Gioacchino da Fiore, uno dei personaggi più straordinari, affascinanti e carismatici che la Calabria ha dato alla luce, sarà celebrato nella città di Saronno con due iniziative culturali di grande rilievo: la mostra fotografica intitolata "Scene dal film... e oltre", aperta al pubblico dal 31 marzo al 10 aprile 2025, e la proiezione del film *Il monaco che vinse l'Apocalisse*, del regista Jordan River, prevista per la serata dell'8 aprile, ore 20,30 presso il cinema Silvio Pellico.

Questi eventi, promossi dall'Associazione "Ricchezza" di Pietrapaola e dall'Associazione di promozione sociale L'Aquilone di Saronno, sono patrocinati dal Comune di Saronno, il che dimostra l'importanza che ancora riveste Gioacchino da Fiore, e il valore culturale dell'iniziativa.

Il film, particolarmente caro all'associazione "Ricchezza", non solo perché celebra la figura di Gioacchino da



Fiore, illustre teologo e profeta calabrese, mistico, visionario e intellettualmente rivoluzionario, ma anche perché alcune scene sono state girate nel borgo di Pietrapaola, con il supporto del sodalizio. Quest'opera ha ottenuto numerosi premi nazionali e internazionali per l'originalità, la colonna sonora e la fotografia, a testimonianza della sua qualità e del suo impatto nel panorama cinematografico.

La mostra *Scene dal film... e oltre* sarà allestita presso Casa di Marta, in via Petrarca 1, e, alternativamente, presso la sede della Pro Loco, in via San Giuseppe 36, entrambe a Saronno.

L'esposizione offrirà ai visitatori l'opportunità di immergersi nei momenti più salienti e suggestivi del film, accompagnati da un pieghevole illustrativo

ricco di informazioni sulle riproduzioni fotografiche, sugli attori e sui loro ruoli, oltre che su dettagli e curiosità legati alle scene. Questo materiale contribuirà a un'esperienza più profonda e a una comprensione più completa delle tematiche spirituali e filosofiche affrontate dal film.

I visitatori della mostra avranno la possibilità di avvicinarsi a Gioacchino da Fiore, alla sua straordinaria e complessa figura e alla sua vicenda umana e spirituale raccontata dal film di Jordan River. Un'occasione da non perdere per chi vuole approfondire la conoscenza dell'illustre personaggio calabrese e per prepararsi all'anteprima cinematografica del film che ne celebra il lascito umano, culturale e spirituale.

Due le iniziative per celebrare uno dei personaggi più straordinari, affascinanti e carismatici della Calabria: la mostra fotografica "Scene dal film... e oltre" e la proiezione, per l'8 aprile, del film *Il monaco che vinse l'Apocalisse*.



REGIONE LIGURIA



PORTO DI GENOVA, DALL'EPOCA ROMANA AD OGGI IN CONTINUA CRESCITA

Il porto di Genova è un moderno scalo multipurpose, con terminal attrezzati per accogliere ogni tipo di traffico, sia commerciale che passeggeri: contenitori, merci varie, prodotti deperibili, metalli, forestali, rinfuse solide e liquide; crocieristi e viaggiatori in traghetto. I terminal sono affiancati da un'industria portuale all'avanguardia che offre tutti i servizi complementari necessari per il settore dello shipping: costruzioni e riparazioni navali, yachting, forniture di bordo, tecnologia e IT. L'anima versatile del

porto di Genova ha radici lontane. Storicamente è uno dei principali scali del Mediterraneo, crocevia di traffici sino dall'epoca romana. Fortemente ampliato durante i periodi di splendore delle repubbliche Marinare e del Siglo de Oro, il porto di Genova si è trasformato profondamente alla fine dell'Ottocento, divenendo elemento fondamentale per lo sviluppo industriale del Nord Italia.

(Uff stampa Ports of Genoa)



Il porto di Genova (in sigla GOA) è il più grande porto italiano, con un'estensione di 7 milioni di mq. riguardo agli spazi a terra e 500 hm² di specchi acquei, e 22 km di banchine, sia in ragione al numero di linee di navigazione sia per movimentazione container con destinazione finale (e più in generale per volume di merce varia) sia per profilo occupazionale (più di diecimila lavoratori diretti, circa trentamila considerando l'indotto).

ALLA SCOPERTA DEL MOLISE: TERRA DI ANTICHE ORIGINI CULTURALI E TESTIMONE DI VICENDE DEL PASSATO

UN VIAGGIO NELLA STORIA E NELLE TRADIZIONI DI UNA REGIONE UNICA

Il Molise, una delle regioni più piccole e meno conosciute d'Italia, è un autentico scrigno di storia, cultura e tradizioni. Situato nel cuore del Paese, tra gli Appennini e il Mar Adriatico, il Molise offre un panorama straordinariamente variegato che spazia dalle montagne ai dolci colli fino alle coste. Per chi lo visita, questa regione si rivela una vera e propria testimonianza vivente delle vicende che hanno segnato il passato italiano e mediterraneo. Il Molise vanta origini antiche che risalgono ai tempi dei Sanniti, popolazione italica che abitava la regione prima della conquista romana. Le testimonianze del loro passaggio si possono ancora vedere nei numerosi siti archeologici disseminati sul territorio. Tra questi spicca il complesso di Pietrabbondante, con il suo teatro e il tempio sannitico, che raccontano la grandezza di questa civiltà. Durante l'epoca romana, il Molise fu attraversato da importanti vie di comunicazione, come la Via Appia, e numerose città romane si svilupparono nella regione. Sepolcri, anfiteatri e mosaici testimoniano il livello di sofisticazione raggiunto in quei tempi. Ad esempio, le rovine di Altilia-Saepinum rappresentano un esempio straordinario di urbanistica romana e meritano una visita per chiunque voglia immergersi nella storia. Il Medioevo ha lasciato un'impronta significativa sul Molise, con i suoi castelli, abbazie e borghi arroccati. Tra i più celebri vi sono il Castello di Monteroduni e il borgo di Agnone, famoso per la sua produzione di campane ancora oggi rinomata a livello mondiale grazie alla Pontificia Fonderia Marinelli. Durante il Rinascimento, la regione vide il fiorire di opere artistiche e architettoniche, spesso influenzate dai feudatari locali e dalle dinastie che dominavano il territorio. Chiese, palazzi e affreschi arricchiscono i centri storici di città come Isernia e Campobasso, offrendo uno spaccato dell'evoluzione culturale



Il Comitato organizzatore mette in mostra il tema della serata. da sinistra: Maria Iadardini, Domenico Tardioli, Anna Romano, Paolo Siraco, Renée-Liss Siraco, Rosa Giammaria e Frank Maiorino.

dell'epoca. Il Molise è anche una regione profondamente legata alle sue tradizioni, che si manifestano attraverso feste popolari, rituali religiosi e una cucina tipica autentica. Tra le celebrazioni più affascinanti vi è la 'Ndocciata di Agnone, una sfilata di torce che illumina la notte, creando un'atmosfera magica e coinvolgente. Questa antica tradizione è un simbolo di coesione comunitaria e di rispetto per il patrimonio culturale. La cucina molisana è un'esperienza sensoriale unica, con piatti che riflettono l'identità rurale e marinara della regione. Ricette come i cavatelli al sugo, la polenta con le salsicce e il pesce fresco della costa adriatica rappresentano solo alcune delle delizie che attendono i visitatori. Oggi il Molise si presenta come una regione che guarda al futuro senza dimenticare il passato. La sua bellezza naturale, la ricchezza culturale e il calore della sua gente lo rendono una meta ideale per chi cerca autenticità e tranquillità. È un luogo dove le antiche vicende trovano ancora eco nelle tradizioni quotidiane, e dove la modernità convive armoniosamente con il patrimonio storico. Il Molise, pur essendo una regione spesso trascurata, è una terra che sa stupire con la sua

profondità storica e culturale. Tra antichi insediamenti, castelli medievali, tradizioni vivaci e paesaggi mozzafiato, offre un'opportunità unica di immergersi in un'Italia autentica, lontana dalle rotte turistiche più battute. È davvero una terra di antiche origini culturali e un prezioso testimone delle vicende del passato. A questo proposito vogliamo ricordare la Festa "Eco del Molise" presentata il 3 maggio e organizzata dall'Associazione Culturale Molise di Ottawa che ha visto alla ribalta una serie di simpatiche iniziative e filmati sottolineando il passato medievale del Molise e accompagnando il tutto con un'ottima cena e buona compagnia. Congratulazioni al presidente Toni Battista (che lasciò un messaggio registrato perché in Italia) e al suo comitato. Ha condotto benissimo la serata Giacomo Panico noto radiocronista della CBC; ospite d'onore alla cena, la dott.ssa Sandra Aiello la quale, all'inizio della serata, molto eloquentemente, ha portato i saluti dell'ambasciatore d'Italia congratulandosi con il comitato e i presenti, sottolineando che è molto importante non dimenticare le nostre tradizioni e le nostre radici culturali.

Enrico del Castello



CRESCE L'INTERESSE DEGLI USA PER IL SALENTO: 20 TOUR OPERATOR STATUNITENSIS VISITANO LA PUGLIA

REGIONE PUGLIA

BARI - Cresce l'interesse degli **Stati Uniti per il Salento**: lo confermano i dati forniti dalla **Regione Puglia** alla BIT 2025, tenutasi recentemente a Milano. Ragion per cui, per consolidare e incrementare l'interesse degli USA verso la Puglia, e per far conoscere e apprezzare ancor di più le tradizioni della regione, dal 14 al 20 marzo è andato in scena il **"fam trip"** (viaggio di familiarizzazione) con il supporto di **Bella Vista Tour di Boston e ITA Airways**. Venti tra i più importanti agenti di viaggio e tour operator top vendors statunitensi sono stati accolti tra il Salento e la Valle d'Itria.

Il gruppo ha fatto tappa nei principali centri di questa porzione di Puglia, alla scoperta degli apprezzati centri storici, fino a giungere a Otranto il 18 e il 19 marzo. Queste date sono state scelte per far conoscere loro le tradizionali Tavole di San Giuseppe che, a Otranto, vedono la partecipazione spontanea di molte famiglie, associazioni, scuole come l'Istituto Alberghiero, ed enti di vario tipo.

Gli operatori statunitensi, quindi, il 18 marzo sono stati accolti presso l'Istituto Alberghiero di **Otranto**, dove hanno potuto apprezzare una tavola in onore di San Giuseppe allestita per loro con i piatti tipici della tradizione, fatta dagli studenti sotto l'attenta guida dei docenti coordinati dal Prof. Giuseppe Foscarini, e sotto la direzione del dirigente Giovanni Casarano, alla presenza del Sindaco Francesco Bruni e della Consigliera Comunale Francesca Bortone in qualità di coordinatrice.

Nella mattinata, sempre presso l'Istituto Alberghiero E. Lanocce, si è tenuto un laboratorio sul cioccolato, ingrediente importante dei dolci di



Foto: aise

San Giuseppe, grazie al supporto di un'eccellenza del territorio – Maglio Arte Dolciaria – che ha visto la partecipazione delle terze classi delle scuole medie di Otranto.

Questo laboratorio, nelle intenzioni dell'Amministrazione, rappresenta l'inizio di un percorso che si sta pianificando per valorizzare ed esaltare i dolci propri della festa di San Giuseppe, come veicolo delle nostre tradizioni e della nostra memoria.

Il tour ha compreso anche la visita delle bellezze storiche e architettoniche della Città, come la Cattedrale, la Chiesa di San Pietro e il Castello, oltre che la visita di alcune eccellenze del nostro territorio nella coltivazione della barbatella, produzione dell'uva e vino.

"Sono soddisfatta della buona riuscita

del tour, ma soprattutto dell'ottima collaborazione tra aziende locali, Istituto Alberghiero Egidio Lanocce, Pro Loco e Amministrazione comunale", ha dichiarato la consigliera Bortone, che ha supportato l'organizzazione delle giornate. Ha aggiunto: "sono i primi passi di un punto del nostro programma elettorale a cui tengo particolarmente, perché, in un mercato turistico globalizzato e massificato, la differenza la fanno i valori più autentici. Vorrei ringraziare i rappresentanti dell'Istituto Alberghiero, il Preside Piero Gallo dell'Istituto Comprensivo Karol Wojtyla, i soci della Pro Loco, ma anche gli imprenditori che si sono spesi per attrarre questa importante visita, nonché i vivaisti che hanno voluto investire con noi su una visione innovativa di questa tradizione così ben radicata nella nostra Città".

(aise)

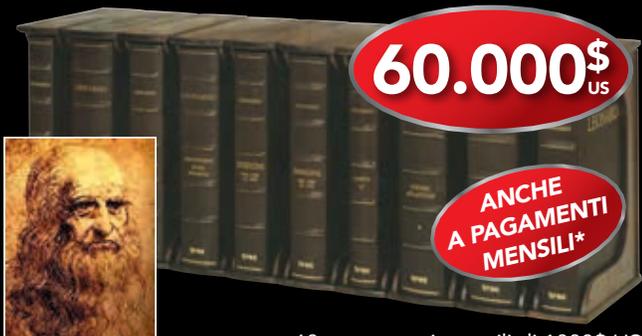
La Voce 43

da Luglio 1982
a Luglio 2025

ANNI

Con i suoi 42 anni di esistenza, La Voce ha portato avanti la grande missione di tenere viva nel continente Nord Americano la millenaria cultura italiana, formando e informando.

Siamo i distributori esclusivi di tutti i libri qui sotto per il Centro e Nord America, a vostra disposizione, delle più belle, pregiate e complete opere dei Grandi Geni italiani, a prezzi speciali ed alla portata di tutti.



60.000\$^{US}

ANCHE
A PAGAMENTI
MENSILI*

60 versamenti mensili di 1000\$ US
No tasse, Senza interessi*

La Biblioteca Leonardo Da Vinci

Con circa 8.000 pagine e 7500 disegni in 12 volumi.
* Compresa mobile del valore di 5,000 \$ US



Cristoforo Colombo

Un pregiato volume
in tre lingue
con oltre 450 pagine
e disegni.

2.500\$^{US}



Amerigo Vespucci

La più affascinante
Storia d'America
di oltre 350 pagine.

2.500\$^{US}



2.500\$^{US}

"La Divina Commedia"

Del padre della lingua Italiana,
Dante Alighieri.
La più grande opera al mondo
con oltre 620 pagine che illustrano
il Paradiso, L'inferno e il Purgatorio.

* Approvazione di credito

Siamo aperti a degli accordi sui pagamenti anche mensili.

Rivolgersi per visione e informazioni ad:

Arturo Tridico, Editor, La Voce Euro-Canada & USA (da Luglio 1982)
Tel. & Whats.app: 514-781-2424 • lavoce1@gmail.com • www.lavoce.ca

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