

ANNO 2025 - ESTATE - NUMERO 103

La Voce

www.lavoce.ca



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

DAL 1982

Divisione: La Voce Euro-Canada Inc.



**GUERRA TRA ISRAELE E IRAN,
LE SUPERPOTENZE
CHIEDONO LA PACE**

Foto montaggio La Voce

INSERTO GRATUITO:
LA VOCE EURO-CANADA #364



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



 OCEAN MANOR
BEACH RESORT

PLEASE CALL FOR RESERVATIONS 954.982.2191

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

 [Facebook.com/CasaCalabriaFTL](https://www.facebook.com/CasaCalabriaFTL)  [@CasaCalabriaFTL](https://www.instagram.com/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 60615:** 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

• BAHAMAS:

24 Logwood Road, Freeport

• ORLANDO, FL. 32779:

109 Weeping Elm Lane, Longwood

• ATLANTA, GA 30328

755 Mt. Vernon Highway

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA A MIAMI

Dott. 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



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

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 Mazzioti,
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 - ESTATE - NUMERO 333
www.lavoce.ca
ITALIA
DAL 1962



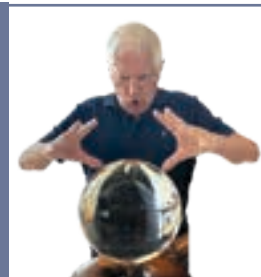
PAGINA 5
GUERRA TRA ISRAELE E IRAN,
LE SUPERPOTENZE
CHIEDONO LA PACE



TRIDICO (M5S):
"L'EUROPA SI IMPEGNI
PER LA PACE"

PAGINA 7

"CI VORREBBE
LA SFERA
MAGICA
PER FARE
PREVISIONI
ATTENDIBILI"



PAGINA 8

PAGINA 9



WINDRUNNER, SARÀ L'AEREO PIÙ GRANDE
DEL MONDO
CON TECNOLOGIA ITALIANA



STELLANTIS
RIPARTE,
E PARLA
ITALIANO

PAGINA 10

FERRERO COMPRA
KELLOGG:
AFFARE DA 3,1
MILIARDI DI DOLLARI



PAGINA 11



STELLANTIS
RIPARTE,
E PARLA
ITALIANO

PAGINA 12

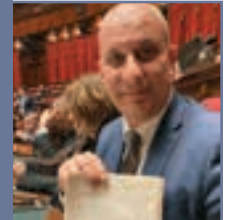
ANNO 2025 - NUMERO 333
www.lavoce.ca
ITALIA
DAL 1962



INSERTO GRATUITO:
LA VOCE EURO-CANADA

L'INDUSTRIA DI
CUCINE CROTONE
DELLA FAMIGLIA
CERRELLI
HA CONQUISTATO
IL MERCATO
NORDAMERICANO

CITTADINANZA,
DI GIUSEPPE (FDI):
"I PASSAPORTI ITALIANI
NON SARANNO PIÙ
UN BUSINESS"



PAGINA 15

I PRESIDENTI DELLA
REPUBBLICA
ITALIANA
UN VIAGGIO NELLA
STORIA DELLA
MASSIMA CARICA
DELLO STATO



PAGINA 18-19

"IL VOLTO
FEMMINILE DELLA
REPUBBLICA"



PAGINA 20

ITALIANI ALL'ESTERO:
MATTARELLA,
AMBASCIATORI
AUTENTICI
DI ITALOFONIA



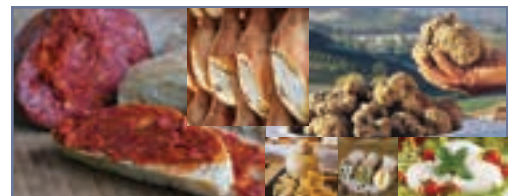
PAGINA 21

PAGINA 24



I 4 FRUTTI E VERDURE ESTIVI
ANTI-CANCRO

L'ORGOGGIO
ITALIANO A TAVOLA



PAGINA 28-33

GUERRA TRA ISRAELE E IRAN, LE SUPERPOTENZE CHIEDONO LA PACE

Stati Uniti e Cina chiedono a Israele ed Iran di trovare un accordo, per mettere fine alla guerra appena scoppiata, che porta a tanti morti e anche a gravissime conseguenze economiche. I costi anche economici sono altissimi: se il conflitto dovesse intensificarsi, il prezzo del petrolio potrebbe raggiungere i 120 dollari al barile, secondo le previsioni di J.P. Morgan. Altre stime più conservative parlano di un consolidamento intorno ai 78-80 dollari al barile.

L'incertezza geopolitica ha spinto al rialzo anche le quotazioni del gas naturale, con un incremento del 4%.

Sulla rete urbana, i prezzi del self-service si attestano intorno a 1,8 euro al litro per la benzina e 1,7 euro per il gasolio.

"L'Iran e Israele dovrebbero raggiungere un accordo, e lo faranno, proprio come hanno fatto India e Pakistan", ha detto Trump.

Anche la Cina sollecita Israele e Iran ad adottare "immediatamente" tutte le misure utili per raffreddare le tensioni e per avviare il processo di de-escalation nel Medio Oriente. Il portavoce del ministero degli Esteri Guo Jiakun, parlando nel briefing quotidiano, ha detto che Pechino chiede "a tutte le parti di prendere immediate azioni per calmare le tensioni, per prevenire che la regione finisca in turbolenze anche più grandi e per creare le condizioni di un rapido



Foto montaggio La Voce: Benjamin Netanyahu (Haim Zach / GPO), Ayatollah Ali Khamenei (Office of the Iranian Supreme Leader via AP)

ritorno al giusto passo della soluzione dei problemi attraverso il dialogo e i negoziati". (*La Voce*)

"LE GUERRE SI DEVONO RICORDARE PER DIMENTICARLE"

Questa frase, profondamente paradossale, esprime la tensione tra il dovere della memoria e il desiderio del superamento. Da una parte, ricordare significa riconoscere il dolore, onorare le vittime e imparare dalle ferite aperte della storia, affinché errori simili non si ripetano. Dall'altra, una memoria cristallizzata rischia di intrappolare le persone e le comunità in un ciclo di risentimento, impedendo la riconciliazione e la costruzione di nuovi inizi. Forse, allora, il senso più autentico del ricordare non è coltivare il rancore, ma trasformare la consapevolezza del passato in un impegno vivo per la pace e la comprensione reciproca.

Solo così il ricordo può diventare ponte, e non barriera, verso un futuro libero dall'ombra della guerra. Come tante altre riviste, anche LA VOCE è costretta di volta in volta a ricordare o sottolineare i conflitti armati, non per voglia di sensazionalismo ma perché, e aggiungerei purtroppo, si deve documentare la violenza per sperare nella "non violenza". In questo numero parliamo di un mondo in fiamme, di conflitti nel Medio Oriente e

l'invasione Russa dell'Ucraina. Le cifre delle vittime sono più eloquenti delle parole; sono 170.000 le vittime della guerra tra Russia e Ucraina; sono circa 60.000 i morti tra Palestinesi e Israeliani in quel conflitto e negli Stati Uniti d'America, sono circa 50.000 ogni anno, le vittime uccise da armi da fuoco e a queste cifre così macabre, come se non bastasse, nel 2025 esistono altri 53 conflitti armati attivi nel mondo, coinvolgendo direttamente o indirettamente circa 92 Paesi, secondo l'Institute for Economics & Peace. Questo è il numero più alto dalla Seconda Guerra Mondiale e ha portato a centinaia di migliaia di morti all'anno.

Rimane molto difficile scrivere altro se non esprimere lo sdegno per un mondo dove la parola "Pace" rischia di rimanere solo un'utopia e dove le guerre e le armi sono capaci di spendere per uccidere quando solo una minima parte dei costi destinati a conflitti armati, potrebbe nutrire milioni di poveri che muoiono di fame e di indigenza.

Enrico del Castello

IL MEDIO ORIENTE È IN FIAMME E IL MONDO CHIACCHIERA...



Foto: AP - Baz Rathner

Il Medio Oriente è da tempo un crocevia di culture, religioni e interessi geopolitici. Tuttavia, questa regione è anche conosciuta per i suoi conflitti, che spesso derivano da tensioni religiose, territoriali e politiche. Le radici di queste problematiche affondano nella storia, con la creazione di stati moderni dopo il crollo dell'Impero Ottomano, l'intervento coloniale occidentale e le divisioni settarie. Uno dei principali fattori di instabilità nella regione riguarda le dispute territoriali. Il conflitto israelo-palestinese è emblematico, rappresentando una lotta che dura da decenni per il controllo della terra e dei diritti nazionali. A questo si aggiungono dispute tra stati confinanti, come il caso delle alture del Golan o le rivendicazioni sullo stretto di Hormuz. Le tensioni religiose tra sunniti e sciiti hanno alimentato rivalità interne ed esterne. Paesi come l'Arabia Saudita e l'Iran si trovano in competizione per l'influenza regionale, spesso sostenendo fazioni opposte nei conflitti locali, come in Yemen, Siria e Iraq. La regione è attualmente segnata da diverse crisi che si sovrappongono. La guerra civile siriana, iniziata nel 2011, ha causato milioni di vittime e sfollati, mentre la situazione in Yemen ha portato a una delle peggiori crisi umanitarie del mondo. Il ruolo di gruppi terroristici ha aggiunto ulteriore instabilità. La recente escalation di violenze tra Israele e Gaza ha attirato l'attenzione internazionale. Gli attacchi reciproci e la sofferenza dei civili continuano a sollevare dibattiti su una possibile soluzione a due stati, che appare sempre più lontana. E a questa mostruosa lista si aggiunge anche l'Iran che è come un vulcano che dorme e che può eruttare in qualsiasi momento. Nonostante la gravità dei conflitti,

la comunità internazionale spesso si limita a osservare o a promuovere soluzioni che non affrontano le cause profonde. Mentre i paesi occidentali discutono strategie diplomatiche, molti stati mediorientali si trovano abbandonati a sé stessi, incapaci di trovare una via d'uscita dal circolo vizioso della violenza. Organizzazioni come le Nazioni Unite faticano a imporre risoluzioni vincolanti. Il veto delle potenze nel Consiglio di Sicurezza spesso blocca iniziative significative, lasciando la regione in una situazione di stallo. La stampa gioca un ruolo ambiguo: da un lato, sensibilizza l'opinione pubblica sulla crisi; dall'altro, spesso alimentano la polarizzazione, concentrandosi sugli aspetti più sensazionali piuttosto che sulle soluzioni. Il Medio Oriente continua a essere una regione in fiamme, con conflitti che sembrano irrisolvibili. La comunità globale ha il dovere morale di agire, non solo per porre fine alla violenza, ma per costruire una pace duratura. Tuttavia, ciò richiede un impegno autentico e una visione condivisa che superi gli interessi individuali e settari. E, dopo aver scritto queste righe, non so se la mia speranza è quella di un sognatore o un ottimista; so solamente che un mondo che dimentica il passato non può gestire né il presente né il futuro. Il materialismo e il consumismo amano solo il presente; mettono da parte il passato e quei valori e quelle libertà per le quali si è tanto lottato, lasciando così il posto a una specie di libertà amorfa. Una libertà apparente che non segue principi ma solo il proprio interesse e mette a repentaglio la libertà altrui.

Enrico del Castello



TRIDICO (M5S): "L'EUROPA SI IMPEGNI PER LA PACE"

Pasquale Tridico, europarlamentare del Movimento Cinque Stelle, ha rilasciato un'intervista a "Il Fatto Quotidiano" il 24 giugno 2025, in cui ha spiegato la posizione del Movimento 5 Stelle riguardo alla politica europea.

Ha sottolineato l'impegno del M5S nelle manifestazioni per la pace e contro il riarmo, come il corteo a Madrid contro il genocidio a Gaza a cui ha partecipato. Ha ribadito che l'obiettivo del Movimento è porsi alla guida di un movimento pacifista in Italia e in Europa, definendolo una prosecuzione naturale e coerente del loro percorso di partito progressista.

Secondo Tridico, docente universitario ed ex presidente dell'Inps, è fondamentale costruire una piattaforma politica europea che contrasti la deriva del riarmo e formi una forte opposizione alla commissione von der Leyen. Tridico ritiene che gli altri partiti socialisti dovrebbero imitare il premier spagnolo Pedro Sánchez, che ha detto alla NATO di non spendere oltre il 2% del PIL in armi. Tridico critica, quindi, le "alleanze innaturali" che sostengono la Von der Leyen,



le quali includono Socialisti (come il PD) e il gruppo ECR (di cui fa parte Fratelli d'Italia). Sostiene che un campo progressista può costruirsi solo sui valori fondanti della pace, dell'ambiente e del lavoro. Suggerisce inoltre che se il 5% del PIL fosse speso su questi temi, l'Europa non subirebbe il declino industriale.

All'evento per la pace a L'Aja hanno aderito membri del gruppo The Left in UE, insieme a eletti dei Verdi, di Renew e non iscritti. Tra i partecipanti di rilievo figurano anche l'ex leader laburista britannico Jeremy Corbyn,

gli economisti Jeffrey Sachs, James Kenneth Galbraith e Giovanni Dosi, e intellettuali come Barbara Spinelli

Infine, nell'intervista al Fatto Quotidiano, Tridico chiarisce che questa iniziativa non è intesa a egemonizzare il centrosinistra italiano. Difende inoltre la proposta del M5S sull'utilizzo del gas russo, affermando che mira a difendere i consumatori e le imprese e a riaprire il dialogo tramite il commercio.

Stefano Bellentani

TRUMP: DAZI PER L'EUROPA: L'UNIONE AL CONTRATTACCO

L'Europa si trova oggi davanti a uno scenario internazionale complesso, dove la questione dei dazi è tornata prepotentemente al centro del dibattito pubblico e politico. In un mondo interconnesso, ogni scelta commerciale risuona come un'eco che supera i confini nazionali, incidendo profondamente sugli equilibri economici, sulle filiere produttive e persino sulle abitudini quotidiane di chi vive e lavora nel Vecchio Continente.

Di fronte a questa crescente pressione, l'Unione Europea non resta spettatrice passiva. Le istituzioni europee, forti della loro esperienza e della coesione tra gli Stati membri sicuramente elaboreranno una strategia articolata per tutelare gli interessi comuni e difendere il proprio sistema produttivo.

Il contrattacco europeo, però, non si limita alla semplice ritorsione commerciale. L'UE investirà sicuramente anche sulla diversificazione dei mercati di sbocco, sulla sostenibilità e sulla digitalizzazione dell'economia, per rendersi meno vulnerabile alle oscillazioni geopolitiche e più resiliente agli shock esterni. L'Unione Europea - ha



Foto: Creative Commons

dichiarato il premio Nobel Joseph Stiglitz - se unita ha un'economia più forte di quella statunitense e quindi non deve cedere ai ricatti del Presidente USA.

Enrico del Castello



Benvenuto Cesare a Montreal

Foto Arturo Tridico

Piacevole incontro con il Cavaliere Cesare Sassi di passaggio a Montreal, collaboratore con la nostra redazione USA, gli ho chiesto quale siano per lui le previsioni nel prossimo futuro dal punto di vista economico? Risposta: ...

"CI VORREBBE LA SFERA MAGICA PER FARE PREVISIONI ATTENDIBILI"

La politica, che riguarda le due guerre che stanno influenzando negativamente il mondo, è di fatto affidata a personaggi che hanno tutto l'interesse ad allargare i conflitti piuttosto che a spegnerli.

Stiamo assistendo ad una umanità che si autodistrugge e che spende per armarsi, anziché per cercare di vivere e convivere meglio.

Le assurdità del fanatismo religioso e della politica come fine a sé stessa hanno preso il sopravvento, generando e moltiplicando odio e sofferenze, in tutto il mondo.

Stiamo vivendo un periodo di grande incertezza, dove è difficilissimo capire chi comanderà, cosa vorrà, come agirà e quali saranno le conseguenze.

È divertente leggere le previsioni economiche; o sono talmente fumose e condizionali da non aver alcun significato oppure si contraddicono in continuazione, basandosi anche su fatti poco documentabili.

Personalmente ho deciso di soprassedere a nuovi investimenti, attendere che ci sia maggior chiarezza e di godermi la vita dove e quando possibile.

Buona Estate a tutti!

"LA VOCE CANADA É PROMOSSA IN FLORIDA"

Al Caro direttore Arturo Tridico editore della testata La Voce del Canada & USA, Desideriamo esprimere la nostra più sincera gratitudine per l'attenzione e lo spazio che avete dedicato alla nostra terra d'origine attraverso ben cinque articoli. Il vostro impegno nel raccontare le nostre radici, la cultura e le tradizioni ha rappresentato per noi motivo di grande orgoglio e commozione. Grazie per averci dato voce, per aver valorizzato la nostra identità e per averla condivisa con una comunità più ampia.

Con riconoscenza,
Rosaria



Rosaria con le sue figlie,
da sinistra, Elisa, Sabrina e Giulia.
Ristorante Arturo's
Boca Raton Florida

Carissima Rosaria,

Grazie per le Vostre belle parole concernenti i nostri articoli; per noi questo lavoro è fonte di ispirazione ci fanno ricordare la cultura millenaria dei nostri avi e allo stesso tempo ci permettono di sottolineare il genio italiano all'estero e gli imprenditori che si sono fatti onore in numerose storie coraggiose di immigrazione.

Siamo fieri, infatti, che la nostra rivista in maniera modesta ma costante ricorda le nostre radici, le nostre frontiere e i traguardi che, come collettività, abbiamo raggiunto. Sono pensieri come il vostro che continuano a motivarci e ci hanno motivato per gli ultimi 43 anni e allo stesso tempo ci ha reso orgogliosi di poterlo fare grazie ai nostri patrocinatori come voi e tanti altri che sono i veri protagonisti della nostra rivista.

Arturo Tridico
Editore La Voce Canada & USA

WINDRUNNER, SARÀ L'AEREO PIÙ GRANDE DEL MONDO CON TECNOLOGIA ITALIANA



Foto: (Radia)

Si chiama WindRunner, il veivolo progettato e realizzato dall'azienda energetica americana Radia, che entrerà in funzione nel 2027. Questo maxi aereo avrà una lunghezza di 108 metri, permetterà il caricamento frontale di pale eoliche giganti, circa 30 metri più lunghe delle attuali, avrà un'apertura delle ali di 80 metri, ed un'autonomia di volo di 2.000 km. Riguardo al carico massimo, anche qui le misure sono extra-large: 105 metri lo spazio interno per il payload, 7,3 metri di altezza e oltre 72mila chilogrammi. Chiaro è che non saranno disponibili aeroporti dovunque, per cui per completare l'intero processo logistico, Radia prevede di atterrare su piste di 1.800 metri di lunghezza, realizzata ad hoc.



Foto: (Radia)

Il mega cargo è più lungo di oltre 30 metri rispetto ad un Boeing 747-400F (che misura 71 metri), l'apertura alare di 80 metri è all'incirca il doppio della larghezza della più grande portaerei militare del mondo ed addirittura più lungo dell'iconico stadio di Wembley in Inghilterra. In questo aereo dei record c'è tanta Italia. Sarà la azienda italiana Magnaghi Aerospace, specializzata in sistema di carrelli di atterraggio, a sviluppare il sistema di atterraggio mentre l'azienda Leonardo realizzerà la fusoliera.

ICON OF THE SEAS, LA PIÙ GRANDE NAVE DA CROCIERA DEL MONDO

Le dimensioni di Icon of the Seas, la nave da crociera più grande al mondo, sono impressionanti: è lunga 365 metri, larga 65 metri e ha una stazza lorda di 250.800 tonnellate. Dispone di 20 ponti accessibili ai passeggeri e può ospitare fino a 7.600 passeggeri a pieno carico, oltre a un equipaggio di circa 2.350 persone.

Queste misure la rendono una vera e propria città galleggiante, superando di gran lunga le dimensioni di altre navi da crociera storiche.

Ha il più grande parco acquatico in mare, con sei scivoli da record, tra cui una giostra da brivido su cui gli avventurieri si dondolano 50 metri sopra l'oceano. Ha 7 piscine, il primo

bar swim-up in mare e la piscina più grande al mondo in mare. Ci sono ben 40 luoghi (tra bar e ristoranti) in cui mangiare, inclusa una food hall.

The Hideaway ha una vista sull'oceano a 180 gradi che lo rende il luogo perfetto per guardare i tramonti dal punto di vista che solo una crociera può offrire mentre i vacanzieri si godono il DJ e il bar dedicati. C'è spazio anche per l'italianità con Giovanni's Italian Kitchen & Wine Bar. C'è un intero quartiere solo per le suite per chi cerca il lusso: esteso su quattro ponti, il Suite Neighborhood ha piscina privata, idromassaggio e sala da pranzo mediterranea dedicata; e una Coastal Kitchen ora su due livelli con vista sull'AquaDome e sull'oceano.



STELLANTIS RIPARTE, E PARLA ITALIANO

È iniziata lunedì 23 giugno la nuova era di Stellantis, la holding multinazionale con sede nei Paesi Bassi, produttrice di autoveicoli e nata dalla fusione tra i gruppi Fiat, Chrysler Automobiles e PSA.

L'italiano **Antonio Filosa** è ufficialmente il nuovo ceo di Stellantis al posto di Carlos Tavares.

Tutto pronto per ripartire e superare le difficoltà tra mercato in difficoltà e situazione geopolitica in costante tensione.

Il nostro auspicio è che il genio di Filosa porti innovazione e dia nuovo impulso alla vendita di automobili targate Stellantis.

Filosa manterrà anche il ruolo di Responsabile per il Nord America.

Foto: Sipa - Javier Rojas



CHI È IL NUOVO CEO

Antonio Filosa, nato a Castellammare di Stabia nel 1973, è il nuovo Amministratore Delegato di Stellantis, con effetto dal 23 giugno.

Laureato in Ingegneria Industriale al Politecnico di Milano, con un MBA esecutivo in amministrazione aziendale, Filosa ha una lunga carriera nel gruppo, iniziata nel 1999 con Fiat.

Ha ricoperto ruoli di crescente responsabilità, inclusa la posizione di CEO di FCA in Sudamerica dal 2018 e CEO di Jeep dal 2023.



Stellantis Mifariori.



FERRERO COMPRA KELLOGG: AFFARE DA 3,1 MILIARDI DI DOLLARI

Ferrero ha raggiunto l'accordo per l'acquisizione di Kellogg Co per 23 dollari ad azione per un valore complessivo d'impresa di 3,1 miliardi di dollari. Secondo quanto è scritto in una nota della stessa Ferrero, l'acquisizione, che comprende la produzione, il marketing e la distribuzione dei cereali da colazione di WK Kellogg Co negli Stati Uniti, in Canada e nei Caraibi, rientra nel piano di crescita strategica di Ferrero.



Foto: Torino Today

“Questa è più di una semplice acquisizione: è l'unione di due aziende, entrambe con una grande storia e generazioni di consumatori fedeli,” ha dichiarato Giovanni Ferrero, presidente esecutivo del Gruppo Ferrero che secondo le stime di Forbes, è la persona più ricca d'Italia con un patrimonio di circa 41 miliardi di dollari. “Negli ultimi anni, Ferrero ha rafforzato la sua presenza in Nord America, unendo i nostri marchi globali con eccellenze locali radicate negli Stati Uniti. L'annuncio di oggi rappresenta una tappa fondamentale di questo percorso e ci dà grande fiducia nelle opportunità future”.

Questa operazione rappresenta un nuovo capitolo della strategia collaudata di Ferrero, che punta ad acquisire, investire e far crescere marchi iconici, ampliando continuamente la propria presenza e offerta in Nord America.



Foto: Ferrero



Giovanni Ferrero. (Foto: Nazeri Mamat/Shutterstock; Andreas Solaro/AFP via Getty Images; Taylor Borden/Business Insider)



Foto: Ferrero



Foto: MEN Media

Come risultato di questa crescita, oggi Ferrero e le sue affiliate contano in Nord America oltre 14.000 dipendenti, distribuiti in 22 stabilimenti e 11 uffici.

Il portafoglio nordamericano comprende Nutella, Kinder, Tic Tac e Ferrero Rocher, oltre a marchi americani iconici come Butterfinger, Keebler e Famous Amos. Include anche marchi di caramelle come Jelly Belly, Nerds e Trolli, nonché dessert surgelati come Blue Bunny, Bomb Pop e Halo Top.

Sulla scia delle acquisizioni di successo realizzate negli Stati Uniti, Ferrero intende investire e far crescere i marchi iconici di WK Kellogg Co, tra cui Kellogg's Frosted Flakes, Kellogg's Froot Loops, Kellogg's Frosted Mini Wheats, Kellogg's Special K, Kellogg's Rice Krispies, Kellogg's Raisin Bran, Kashi, Bear Naked e altri ancora, molto amati dai consumatori americani. WK Kellogg Co è una società di grande prestigio, attiva da quasi 120 anni, e leader nell'evoluzione della prima colazione.

JEFF BEZOS E LAUREN SANCHEZ, A VENEZIA IL MATRIMONIO DEL SECOLO

Protagonisti di un matrimonio da favola a Venezia, Jeff Bezos e Lauren Sánchez si sono concessi ai fotografi all'uscita dell'Aman Venice, l'hotel sette stelle sul Canal Grande dove soggiornano. Alle domande dei paparazzi appostati davanti all'albergo sull'altro lato della riva, Bezos ha risposto semplicemente: "Venezia è meravigliosa". Successivamente, parlando con alcuni ospiti delle sue blindatissime nozze, il fondatore di Amazon, secondo quanto riferito all'Adnkronos, ha aggiunto una riflessione più intima: "Venezia è un sogno tra acqua e cielo, è una città immaginaria ma reale. Adoro essere qui".



Jeff Bezos e Lauren Sánchez

Foto: Luca Bruno - The Associated Press



Oprah Winfrey

Foto: Ernesto Ruscio / GC Images / Getty Images



Vittoria Ceretti

Foto: Ernesto Ruscio / GC Images / Getty Images

Sono circa 250 gli ospiti, atterrati con jet privati all'aeroporto 'Marco Polo'. Ma non saranno viaggi leggeri: gli invitati alle nozze, con i loro accompagnatori, porteranno valigioni extralarge. Il motivo? Un'agenda di eventi che sembra quella di un festival esclusivo: feste a tema (pigiamata party incluso), cocktail party, cene eleganti e la cerimonia nuziale. In altre parole: un matrimonio in tre atti, e nessuno con dress code casual.

La lista dei circa 200 invitati, comprese alcune tra le persone più famose al mondo, non è mai stata confermata, ma sono stati avvistati Ivanka Trump con il marito Jared Kushner, la famiglia Kardashian-Jenner, Leonardo DiCaprio e Vittoria Ceretti, Oprah

Winfrey, Usher e Orlando Bloom, Tom Brady, Domenico Dolce e Guilherme Siqueira, la Regina Tania di Giordania tra gli altri.

I festeggiamenti si sono svolti fino al 29 giugno, con base ufficiale all'Aman Venice, hotel affacciato sul Canal Grande, interamente prenotato per l'occasione. Tra i più belli e sfarzosi di Venezia, Palazzo Papadopoli, costruito nel XVI secolo dall'architetto Giacomo De Grigi, l'albergo a sette stelle fu già teatro nel 2014 delle nozze tra George Clooney e Amal Alamuddin. E ora è la base di Jeff Bezos, fondatore di Amazon. L'hotel offre 24 suite ultra-lusso con affreschi di Tiepolo, caminetti Sansovino e vasche da bagno straordinarie, con

tariffe che partono da 1.000 fino a 3.500 euro a notte. Gli altri alberghi di lusso prenotati in blocco per ospitare gli invitati sono il Gritti Palace, Danieli, Belmond Hotel Cipriani e The St. Regis Venice.

Il matrimonio tra Jeff Bezos e Lauren Sánchez potrebbe generare un impatto economico complessivo di circa 957,3 milioni di euro, pari a quasi il 68% del fatturato turistico annuale della città con oltre 200 gli ospiti previsti, con un indotto rilevante per l'intero sistema dell'accoglienza e dei servizi. La stima è dell'Ufficio Statistica del Ministero del Turismo, elaborata su dati JFC e dell'Ufficio Statistico della Regione Veneto.

Claudia Zanolin

ITALIA QUINTA AL MONDO CON OLTRE 465 MILIONI DI PRESENZE E 110 MILIARDI DI RICAVI



Foto: Ecstik22 - Adobe Stock

Viaggiatori più consapevoli, esperienze su misura, itinerari personalizzati dall'Intelligenza Artificiale, soggiorni digitalizzati e mete sostenibili: così cambia il turismo in Italia nel 2025. Che punta a un nuovo record di presenze dopo quello registrato nel 2024 quando furono registrati oltre 458 milioni di pernottamenti: nell'anno del Giubileo raggiungerebbero quota 465 milioni, segnando per il nostro paese un +1,4% rispetto al periodo precedente. Nell'attesa di capire se le stime di crescita per il 2025 saranno rispettate, il 2024 resta un anno emblematico sia per il record di presenze turistiche (+2,5% rispetto all'anno precedente) sia per i 250 milioni di pernottamenti a opera del turista straniero, ovvero il

54,6% del totale, confermando così l'Italia tra le prime cinque destinazioni globali alle spalle di Francia, Spagna, Stati Uniti e Cina. Le regioni più visitate sono state Veneto, Trentino-Alto Adige e Toscana, mentre nel 2025 si prevede un incremento verso mete come Sicilia, Puglia e Sardegna, spinte da borghi, cammini, turismo lento e località termali. In poche parole: luoghi a misura d'uomo di cui l'Italia è ricca. Dei 65 milioni di turisti registrati, il 15% proveniva dalla Germania, il 9% dalla Francia, l'8% dalla Gran Bretagna e il 6% dagli Stati Uniti. Ma l'Italia con le sue bellezze e i suoi tesori fa gola a tanti altri Paesi: nel 2025 si aspetta una crescita del flusso turistico pari al 4% da Cina, Corea del Sud, India e Brasile.



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

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

MONTREAL: 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@iacctexas.com / www.iacctexas.com

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

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

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

ECCO L'AREA NAFTA COMPRENDE





TRIVENTO: UN GIOIELLO STORICO DEL MOLISE ALLA SCOPERTA DI UN BORGO RICCO DI TRADIZIONI

Trivento, piccolo borgo situato nel cuore del Molise, è una località che incanta per la sua storia millenaria e il fascino dei suoi paesaggi. Conosciuto per la sua posizione pittoresca, arroccata su una collina che domina la valle del fiume Trigno, Trivento rappresenta un luogo dove passato e presente si intrecciano armoniosamente. La storia di Trivento affonda le sue radici nell'antichità, quando il borgo era un importante centro strategico per le popolazioni sannitiche. Il suo nome, secondo alcune teorie, deriverebbe da "Triventum," ovvero "luogo dei tre venti," evocando la sua posizione esposta e la freschezza dell'aria che caratterizza questa zona. Tracce di insediamenti pre-romani confermano la sua rilevanza storica nella regione, mentre l'occupazione romana portò ulteriore sviluppo e urbanizzazione.

Durante il Medioevo, Trivento divenne un punto nevralgico per il controllo territoriale, ospitando castelli e fortificazioni che testimoniano il suo ruolo centrale nei conflitti feudali. In questo periodo, il borgo si sviluppò attorno alla maestosa Cattedrale dedicata ai Santi Nazario, Celso e Vittore, un gioiello architettonico che ancora oggi domina il panorama e rappresenta il fulcro della vita religiosa locale.

La Cattedrale di Trivento è una delle attrazioni principali del borgo. Costruita nel XII secolo, è un esempio straordinario di arte romanica, con influenze gotiche che ne arricchiscono il carattere. Particolarmente interessante è la cripta, che



Uno scorcio della Cripta di San Casto sottostante alla Cattedrale.

Foto: Serfeo - AdobeStock

custodisce affreschi e resti archeologici che raccontano la spiritualità e il fervore religioso di epoche lontane. La cripta è un luogo di grande fascino, dove la luce soffusa e le antiche decorazioni creano un'atmosfera carica di mistero e devozione. Trivento non è solo storia, ma anche un luogo dove la cultura e le tradizioni vivono attraverso le sue strade acciottolate e le piazze animate. Il borgo offre scorci suggestivi che invitano a passeggiare lentamente, lasciandosi trasportare dal ritmo pacato della vita locale. Tra le case in pietra e gli archi medievali, si respira un'atmosfera che sembra sospesa nel tempo.

Il borgo è noto per la sua artigianalità, che si esprime in vari modi, dal ricamo all'intaglio del legno. Un'arte particolare di Trivento è quella della tessitura a mano di tappeti e arazzi, che mantengono vive tecniche antiche tramandate di generazione in generazione. Questi manufatti, spesso impreziositi da motivi geometrici e simbolici, raccontano le storie e le memorie della comunità. Durante l'anno, Trivento si anima con una serie di eventi e festività che ne celebrano la cultura e la devozione religiosa. Particolarmente sentita è la festa patronale dedicata ai Santi Nazario, Celso e Vittore, che si svolge ogni estate e attira visitatori da tutta la regione. Le processioni, i canti e le celebrazioni liturgiche sono accompagnati da spettacoli, mercatini e degustazioni che offrono un assaggio della gastronomia locale. Trivento è circondato da una natura incontaminata che invita a esplorare.

La valle del Trigno offre percorsi escursionistici immersi nel verde, ideali per chi cerca tranquillità e contatto con l'ambiente. Dai sentieri panoramici è possibile ammirare

La Cattedrale dedicata ai Santi Nazario e Celso.

Foto: Serfeo - AdobeStock



il borgo nella sua interezza, con il profilo della Cattedrale che svetta sul paesaggio.

Trivento rappresenta l'essenza del Molise, una regione che spesso rimane al di fuori delle rotte turistiche principali, ma che racchiude tesori di inestimabile valore. Il borgo è un esempio perfetto di come storia, cultura e natura possano convivere, offrendo un'esperienza autentica a chi lo visita. Pochi luoghi riescono a coniugare la ricchezza storica con la tranquillità di una vita semplice come Trivento. Questo piccolo borgo del Molise, con la sua storia affascinante e le sue tradizioni vive, merita di essere conosciuto e apprezzato. Un viaggio a Trivento è un viaggio nel cuore dell'Italia meno conosciuta, ma altrettanto affascinante.

Enrico del Castello



La famosa scalinata di Trivento nel Centro Storico.

Foto: Anghifoto - AdobeStock

CITTADINANZA, DI GIUSEPPE (FDI): "I PASSAPORTI ITALIANI NON SARANNO PIÙ UN BUSINESS"

"Nelle ultime due legislature, ma potrei andare più indietro, non è stata fatta un'azione a favore degli italiani che vivono lontano dalla patria". C'è una punta di amarezza nelle parole di **Andrea Di Giuseppe, deputato di Fratelli d'Italia eletto nella circoscrizione Centro e Nord America**, che è invece entusiasta del decreto che riforma il modo in cui si può ottenere la cittadinanza. All'Adnkronos spiega che "Farnesina e Parlamento stanno lavorando in modo eccellente", mentre riserva non poche critiche a chi sta mettendo in discussione la misura, tra cui esponenti della Niaf, la National Italian American Foundation: "purtroppo ha perso molta della sua rappresentatività nella comunità degli italiani che vivono negli Stati Uniti, le nuove generazioni non si avvicinano più al mondo Niaf. Spero che il nuovo presidente John Calvelli possa portare il cambiamento forte di cui l'associazione ha bisogno, anche perché comunque è una macchina costosa che pesa anche sulle tasse dei cittadini italiani".

La riforma, adottata dal Consiglio dei Ministri il 28 marzo scorso, non elimina lo ius sanguinis ma mette limiti precisi per evitare abusi e fenomeni di "commercializzazione" dei passaporti



Il deputato eletto all'estero rivela all'Adnkronos che invece gli italiani che hanno perso la cittadinanza prima del 1992 "troveranno finalmente giustizia".

(Foto: Adnkronos)

italiani. "C'è un vero mercato, molto spesso illegale. Il nostro passaporto è tra i più ambiti perché permette di lavorare nell'Unione europea, e le persone pagano anche 30mila euro per ottenerlo", continua Di Giuseppe nel suo colloquio con l'Adnkronos. "Ogni anno vengono 'creati' circa 90mila nuovi italiani, è un business miliardario per studi legali, associazioni e anche per la criminalità organizzata. A questi soggetti non interessa nulla della cultura o dell'attaccamento all'Italia: in molti casi inventano parentele e falsificano documenti di piccoli comuni per creare la connessione che garantisce la cittadinanza. Il problema

per l'85% riguarda il Sudamerica, ma qui negli Stati Uniti certe associazioni che addirittura chiedono di estendere la possibilità di riconoscere questi legami risalenti più indietro del 1800, senza volerlo finiscono per dare copertura a chi opera nell'illegalità".

Ma, e questa è un'anticipazione che Di Giuseppe condivide con l'Adnkronos, nel decreto sarà introdotto un emendamento che riaprirà i termini per chi perse la cittadinanza italiana prima del 1992. "In passato gli italiani hanno dovuto scegliere quale cittadinanza mantenere. Ecco, mentre discutiamo di proposte molto concrete per il voto elettronico in modo da eliminare i brogli, di dare la tessera sanitaria a chi è iscritto all'Aire (un'altra proposta di legge di Di Giuseppe, ndr), c'è questa norma che non sposta gli equilibri ma che è figlia di un ideale di giustizia: spesso vengono da me persone anziane che mi dicono 'voglio morire da italiano'. Mentre ci sono decine di migliaia di nuovi italiani 'creati' senza alcun vero legame, ne esistono molti che chiedono di raddrizzare una stortura del nostro ordinamento. Mi batterò perché questo avvenga il prima possibile", conclude.

Servizio Adnkronos



PIETRAPAOLA: RESTITUITA LA DIGNITÀ A CITTADINI E DIPENDENTI

La comunità di Pietrapaola celebra un'importante tappa nel suo percorso di rinnovamento e crescita, con l'inaugurazione della nuova sede del municipio ubicata nella frazione marina del paese. Un'opera che non solo segna un passo avanti nella modernizzazione degli spazi pubblici, ma rappresenta anche un segno tangibile di rispetto e attenzione verso i cittadini e i dipendenti comunali.



Da sx: Pasqualina Straface, Giuseppe Graziano, Manuela Labonia, Don Luigi Martino, Giovanni Porro. Da sx dietro: Giuseppe Forciniti, Giuseppina Romeo, Giuseppe Parrotta, Giuseppe Abbate.

La nuova sede della delegazione, situata nel cuore della Marina di Pietrapaola, è frutto di un progetto di ristrutturazione e adeguamento che ha avuto come obiettivo principale quello di migliorare l'accessibilità, la funzionalità e l'efficienza dei servizi comunali. Un edificio che ora non solo risponde alle necessità quotidiane degli amministratori e dei cittadini, ma è anche un simbolo di dignità restituita a tutta la comunità.



Da dx: Thomas Shone (sindaco di Warstein), Manuela Labonia (sindaco di Pietrapaola), Lenin Montesanto (moderatore)

Erano presenti all'evento: il sindaco della gemellata comunità di Warstein (D) con una nutrita delegazione, oltre alle rappresentanze politiche regionali: On. Pasqualina Straface, On. Giuseppe Graziano, i sindaci e delegati dei comuni limitrofi di Corigliano-Rossano, Mandatoriccio, Cariati, Strongoli, Caloveto e Crosia, nonché Il Tenente Colonnello del Comando Carabinieri di Corigliano-Rossano Marco Filippi.

Il sindaco Manuela Labonia, durante l'evento, sotto la benedizione del parroco Don Luigi Martino, ha sottolineato l'importanza di un municipio che rispecchi l'immagine di una comunità dinamica e proiettata nel futuro, in grado di offrire servizi sempre più efficienti e vicini alle reali necessità dei cittadini e anche dei numerosi turisti che durante tutto l'anno trascorrono le vacanze a Pietrapaola.

Un piccolo grande passo verso il futuro, che fa ben sperare per le nuove sfide che il comune dovrà affrontare nei prossimi anni.

IVA ZANICCHI AL CASTELLO FLOTTA



Ragazzi, ma che bomba! Abbiamo avuto l'onore di ospitare la mitica Iva Zanicchi! Energia a mille, risate a go-go e una voce che spacca! È stato un vero e proprio sogno! Grazie Iva per averci regalato momenti indimenticabili! Non vediamo l'ora di rivederci!



Incontri
con

La Voce

USA

Dal 1982



con gli
italo americani

Foto : JP WALLET - Shutterstock

CAFFÉ EUROPA: UN ANGOLO D'ITALIA A FORT LAUDERDALE

Tradizione, gusto e ospitalità italiana su Las Olas Boulevard



Nella foto si riconosce un gruppo di fedeli amici de La Voce USA & Canada che si incontrano con le buone tradizioni e l'ospitalità del Caffé Europa sono inquadrati il Direttore Arturo Tridico de LA VOCE, il proprietario Tony Cupelli, l'Avvocato Jim Facciolo, Dino Ferrari (l'uomo della moda), estrema destra, l'Imprenditore Edile per eccellenza in Florida Frank Gatto.

Nel vivace cuore di Fort Lauderdale, dove le palme ondeggiavano al ritmo del sole della Florida, si trova un luogo in cui il tempo sembra rallentare e i sapori raccontano storie antiche: il Caffé Europa. Fondato da oltre 35 anni dall'instancabile Tony Cupelli, questo ristorante rappresenta una vera e propria dichiarazione d'amore verso l'Italia.

Passeggiando lungo lo splendido Las Olas Boulevard, è impossibile non lasciarsi attrarre dai profumi intensi che si diffondono nell'aria: il richiamo della tradizionale cucina Italiana adattata alla fonde l'eleganza informale americana con l'autenticità inconfondibile delle tradizioni culinarie varie delle regioni d'Italia.

(Arturo Tridico)



Per il vostro
appuntamento
venite al



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

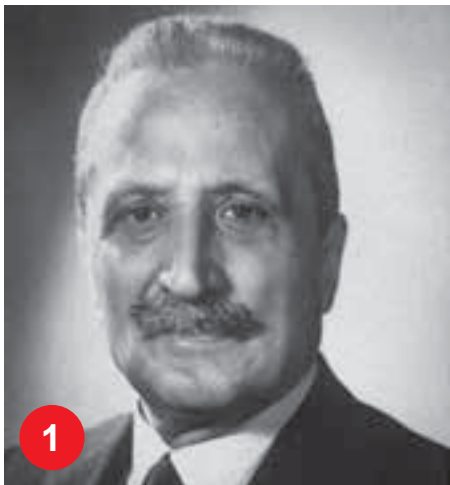


I PRESIDENTI DELLA REPUBBLICA ITALIANA

UN VIAGGIO NELLA STORIA DELLA MASSIMA CARICA DELLO STATO



La Repubblica Italiana, nata con il referendum istituzionale del 2 giugno 1946, ha visto susseguirsi una serie di Presidenti che hanno segnato la storia del Paese. Questa figura rappresenta l'unità nazionale e svolge un ruolo di garante della Costituzione. Di seguito, ripercorriamo i profili dei Presidenti che hanno occupato il Quirinale.

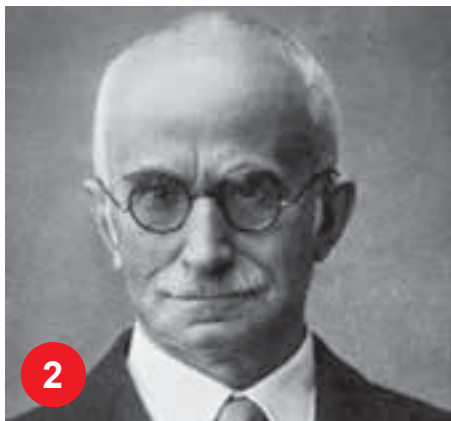


1. Enrico De Nicola (1946-1948)

Enrico De Nicola fu il primo Capo provvisorio dello Stato, eletto dall'Assemblea costituente il 28 giugno 1946. Avvocato e figura rispettabile, ebbe il delicato compito di traghettare l'Italia dal Regno alla Repubblica.

2. Luigi Einaudi (1948-1955)

Luigi Einaudi, economista e giornalista, fu il primo Presidente eletto dal Parlamento nel 1948. Durante il



suo mandato, promosse la rinascita economica dell'Italia nel dopoguerra.



3. Giovanni Gronchi (1955-1962)

Giovanni Gronchi, esponente della Democrazia Cristiana, cercò di avvicinare la Presidenza ai cittadini. Fu il primo Presidente a visitare ufficialmente paesi stranieri.



4. Antonio Segni (1962-1964)

Antonio Segni, noto per il suo stile sobrio e conservatore, fu colpito da un ictus durante il mandato, che lo costrinse a dimettersi nel 1964.



5. Giuseppe Saragat (1964-1971)

Leader socialdemocratico, Giuseppe Saragat rappresentò un simbolo di unità tra le diverse anime politiche dell'Italia.



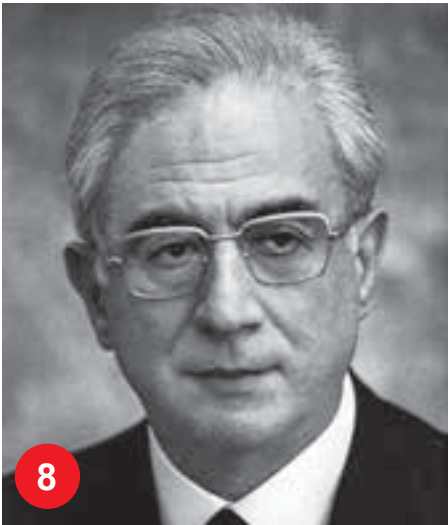
6. Giovanni Leone (1971-1978)

La presidenza di Giovanni Leone fu marcata da profonde crisi politiche. Nonostante ciò, contribuì al dibattito istituzionale sul ruolo del Presidente.



7. Sandro Pertini (1978-1985)

Sandro Pertini, spesso ricordato come il "Presidente del popolo", incarnò lo spirito di vicino ai cittadini e difensore dei valori democratici.



8

8. Francesco Cossiga (1985-1992)

Durante il suo mandato, Francesco Cossiga assunse un ruolo particolarmente incisivo, guadagnandosi il soprannome di "picconatore" per le critiche alle istituzioni.



9

9. Oscar Luigi Scalfaro (1992-1999)

Oscar Luigi Scalfaro guidò il Paese attraverso anni difficili, segnati da Tangentopoli e importanti riforme istituzionali.



10

10. Carlo Azeglio Ciampi (1999-2006)

Carlo Azeglio Ciampi, già Governatore della Banca d'Italia, si distinse per la capacità di promuovere il senso di unità nazionale e i valori repubblicani.



11

11. Giorgio Napolitano (2006-2015)

Primo Presidente della Repubblica a essere rieletto per un secondo mandato, Giorgio Napolitano affrontò momenti di grave crisi economica e politica.



12

12. Sergio Mattarella (2015-2022)

Giurista e accademico, Sergio Mattarella ha garantito la stabilità istituzionale in un periodo di transizione politica e pandemia globale.

13. Il Presidente attuale

Ad oggi, il Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella, continua a rappresentare il custode dei valori costituzionali, simbolo dell'unità e della stabilità del Paese. Questa panoramica dei Presidenti della Repubblica Italiana riflette non solo le storie personali di coloro che hanno occupato il Quirinale, ma anche l'evoluzione politica e sociale dell'Italia repubblicana.

L'EXCELLENCE EN SALUBRITÉ SPÉCIALISÉE DEPUIS 1965

entretien
CHEVALIER

**NOS SERVICES
OFFERTS:**

- Entretien Ménager Commercial et Industriel
- Service Après Construction
- Nettoyage Spécialisé en Hauteur
- Maintenance Pre-Audit (AIB, SQF, HACPP)



(450) 743-2564



ENTRETIENCHEVALIER.COM





A cura di MIRIAM CUZZOCREA

CULTURA

“IL VOLTO FEMMINILE DELLA REPUBBLICA”

«Le schede che ci arrivano a casa e ci invitano a compiere il nostro dovere, hanno un'autorità silenziosa e perentoria. Le rigiriamo tra le mani e ci sembrano più preziose della tessera del pane. Stringiamo le schede come biglietti d'amore.» - Anna Garofalo, 2 giugno 1946

È il 15 giugno 1946 e sulla copertina del settimanale Tempo, fondato da Alberto Mondadori nel 1939, appare il volto sorridente di una giovane donna, la cui testa, a sua volta, sbucca trionfante dalla prima pagina del Corriere della Sera. Il titolo del settimanale recita: “Rinasce l'Italia”. A pochi giorni dal referendum istituzionale che sancì il passaggio dalla monarchia alla repubblica, l'immagine di questa giovane donna rappresentava il volto sereno degli anni che l'Italia si augurava di avere dopo vent'anni di buio fascista. Per quasi 70 anni, la fotografia di Federico Patellani, fotogiornalista italiano, realizzata sulla terrazza del Palazzo dei giornali di piazza Cavour a Milano, dove aveva sede la redazione del giornale socialista l'Avanti, è stata simbolo della Repubblica Italiana. E per quasi 70 anni, il nome di questa giovane donna è rimasto sconosciuto.

Nel 2016, però, grazie a un crowdsourcing proposto da Mario Tedeschini Lalli e Giorgio Lonardi, due giornalisti del quotidiano La Repubblica, una fonte anonima ha finalmente svelato il nome che si celava dietro quel volto sorridente: Anna Iberti. Venuta a mancare nel 1997, nel 1946 Anna aveva 24 anni e, dopo aver frequentato le scuole magistrali, lavorò nell'amministrazione del giornale Avanti. Non è chiaro come mai la scelta sia ricaduta proprio su di lei, ma sappiamo che Patellani fece fare 41 scatti alla sua Leica,



Foto: Federico Patellani (1911–1977)

prima di scegliere quello che a suo parere sarebbe stato perfetto. Nel 1949, Anna Iberti sposò Franco Nasi, che a sua volta divenne giornalista del quotidiano Il Giorno; dopo il loro matrimonio, Anna lasciò il lavoro per dedicarsi alla famiglia, e mantenne il suo impegno sociale come volontaria del CAM, Centro Ausiliario per i Minori.

Curioso pensare come tale vicenda somigli a un gioco di specchi: un fotogiornalista scatta una fotografia per la copertina di un settimanale, e sceglie come modella l'impiegata di un'altra rivista, futura moglie di un giornalista, sulla terrazza di una redazione giornalistica, mostrando la prima pagina di un altro quotidiano. Inoltre, dopo la prima pubblicazione nel 1946, l'immagine di Anna Iberti verrà riprodotta su altri giornali per altri 70 anni.

Anna Iberti, però, non fu solo l'emblema di un'Italia rinnovata, che muoveva i primi passi verso un futuro libero dall'oppressione dittatoriale, ma fu anche e soprattutto il simbolo di tutte quelle donne che per la prima volta ebbero l'opportunità di esercitare il loro diritto di voto ottenuto solo pochi mesi prima, il 10 marzo 1946. Alle donne, che per anni avevano difeso le loro famiglie e servito il loro paese, in maniera silenziosa e quasi del tutto invisibile, mentre gli uomini combattevano al fronte, veniva finalmente data una voce e il potere immenso di fare la differenza.



Giuseppina Di Girolamo, CRIA

Consultante en ressources humaines / Human resources consultant +

+++++

4171, 50ème rue, Montréal (Québec) H1Z 1J4

(514) 952-5430 + pinadg@sympatico.ca

www.actagegestionis.com + + + + +



Foto: Wolfgang Moroder - Wikimedia Commons

ITALIANI ALL'ESTERO: MATTARELLA, AMBASCIATORI AUTENTICI DI ITALOFONIA

Pubblichiamo con piacere le importanti e davvero significative parole del nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, quando ha incontrato al Quirinale il segretario generale, Maria Chiara Prodi, e i componenti del CGIA, il Consiglio generale degli italiani all'estero.

Arturo Tridico



Palazzo del Quirinale, 17/06/2025 (Il mandato).

Il Presidente Sergio Mattarella al termine dell'incontro con il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero. (Foto: Presidenza della Repubblica)

"La storia della migrazione italiana è parte essenziale della nostra identità nazionale. Dalle grandi migrazioni successive all'Unità d'Italia, alle numerose partenze nel secondo dopoguerra, generazioni di italiani hanno trovato destini migliori al di fuori del nostro Paese, sostenendone, in modo determinante, la ripresa e lo sviluppo anche con le consistenti rimesse finanziarie del secolo scorso. Il loro apporto, da una prospettiva più ampia si è anche tradotto nel dar vita a preziosi legami fra l'Italia e i Paesi di accoglienza,

legami alimentati dal rispetto e dall'ammirazione per quanto essi hanno saputo realizzare. Inoltre il loro apporto concorre a diffondere le molteplici espressioni della cultura del nostro Paese. Le collettività italiane hanno saputo rendere 'prossima' l'Italia a tutte le latitudini. Anche nei luoghi più remoti sono stati ambasciatori autentici della italofonia. Si tratta di un elemento rilevante nella politica internazionale della Repubblica, affermando valori come il dialogo, la laboriosità, l'accoglienza, la pace".

FEDERICO CONTE È IL NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFEDERAZIONE ITALIANI NEL MONDO

Con l'elezione di Federico Conte, avvocato penalista del foro di Salerno ed ex deputato, a presidente della Confederazione Italiani nel Mondo (CIM), si è concluso a Tunisi il 14/o Congresso mondiale della CIM che ha riunito oltre 200 delegati da 33 Paesi, in rappresentanza di circa 2.000 associazioni di italiani all'estero, con l'obiettivo di promuovere e tutelare gli interessi della comunità italiana globale.

Il consiglio generale della CIM ha ricevuto e preso atto delle dimissioni dal ruolo di presidente di Angelo Sollazzo, fondatore dello stesso organismo, ha annunciato la CIM in una nota, precisando che Conte è stato eletto all'unanimità'.



AVVENIRE, IL GIORNALE DEI VESCOVI ITALIANI, VA IN CERCA DELLE TRACCE DI DIO NEL COSMO

In uno speciale uscito poco prima di Natale, l'Avvenire, il quotidiano della Conferenza Episcopale Italiana (i Vescovi, per capirci), ha "cercato" prove dell'esistenza di Dio nel cosmo. "Quello che può accomunare credenti e non credenti, scrive l'Avvenire, è il terreno condiviso dell'apertura alla ricerca, del lasciarsi aperti all'interrogativo anche davanti al mistero irriducibile della natura".

"Non tanto le prove, quindi, ma le tracce, i segnali, i sospetti dell'altro possono diventare terreno di scambio e di confronto capace di superare le barriere di appartenenza ideale e diventare vero e proficuo dialogo attorno alla natura e alla collocazione dell'uomo al suo interno".

La filosofia e l'astronomia, la fisica e la mistica si intrecciano attorno agli interrogativi sollevati dalle profondità del cosmo che i nuovi strumenti tecnologici consentono di intuire a impensabili distanze dello spazio e nel tempo. Le parole di quegli uomini di scienza, che ogni giorno si confrontano con la smisurata grandezza della natura che sempre eccede la finitezza



Foto: Siciliani-Gemari / SIR

dell'uomo e della sua ragione, possono seminare scintille di luce in grado di rischiarare il nostro essere nel mondo. L'astronomo Piero Benvenuti chiarisce che non sempre ciò che è razionale è anche vero: meditare sulla creazione come relazione, come suggerisce san Tommaso, è invece molto più interessante e salvifico che ricercare improbabili prove scientifiche della

creazione come inizio dell'universo. Per il fisico Federico Faggin, intervistato da Davide Re, spiritualità e scienza sono più della loro somma: «solo lo "stato quantistico" può descrivere l'esperienza cosciente. Il vantaggio della fisica quantistica è permetterci di descrivere una realtà più complessa e profonda: ma solo se ci liberiamo dal materialismo».

SCIENZA

LUGRE: L'ITALIA SCRIVE UNA PAGINA DI STORIA NELLO SPAZIO

Nei primi giorni del lancio, la missione congiunta di Agenzia Spaziale Italiana e NASA "LuGRE" (Lunar GNSS Receiver Experiment), progettata per testare l'uso dei segnali GNSS oltre l'orbita terrestre, ha già segnato una serie di successi straordinari, consolidando il ruolo dell'Italia all'avanguardia nell'esplorazione spaziale.

Dopo l'acquisizione del primo segnale, avvenuta a circa otto ore dal lancio, LuGRE ha già raggiunto l'obiettivo prefissato, stabilendo un nuovo record globale: per la prima volta nella storia, è stato acquisito un segnale GNSS a 40 raggi terrestri, superando i 200.000 km dalla Terra, limite stabilito dalla NASA in precedenza.

Il ricevitore LuGRE opera in doppia frequenza e in multi-costellazione (GPS e Galileo). Fino ad oggi non era mai stato acquisito il segnale Galileo oltre l'orbita terrestre. Un ulteriore e importante risultato che apre la



strada a nuove frontiere inesplorate per la navigazione e le comunicazioni interplanetarie. I centri di controllo della NASA, a Washington, e di Qascom, a Bassano del Grappa, continuano a cooperare per predisporre le operazioni e le successive analisi dei dati. (aise)



Onorevole **Christian Di Sanzo**
Ripartizione Nord e Centro America



DI SANZO: COL DECRETO CITTADINANZA, MELONI NEGA LA CITTADINANZA AI NIPOTI DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO

"Il governo Meloni ci ha riportato indietro, agli anni '80 quando in Italia non esisteva la doppia cittadinanza." - così' ha dichiarato Christian Di Sanzo, Deputato eletto in Nord e Centro America durante la discussione alla Camera dei Deputati del decreto-legge sulla cittadinanza. "Con il nuovo decreto, le condizioni per gli italiani all'estero per trasmettere la cittadinanza italiana ai propri figli e nipoti sono durissime. Da oggi, se i genitori hanno la doppia cittadinanza, i figli potranno essere cittadini italiani solo i genitori hanno vissuto due anni continuativi in Italia prima della nascita del figlio; **in pratica tutti i figli di italo-americani e italo-canadesi non avranno la cittadinanza italiana**, a meno che i genitori non abbiano vissuto in Italia - **un decreto durissimo voluto dal governo Meloni**, che



avra' l'effetto di distruggere le nostre comunità di italiani all'estero. La cittadinanza non sarà quindi più trasferibile ai nipoti anche per tutti gli italiani che emigrano oggi e vanno a vivere all'estero, in sostanza **nel giro di una generazione le nostre comunità all'estero andranno a scomparire.**" così' l'On. Di Sanzo durante la discussione in Aula. "Spero che gli italiani all'estero

si ricordino il nome della presidente Giorgia Meloni - il nome di colei che ha decretato la fine delle nostre comunità. Noi invece, come Partito Democratico, crediamo in un'idea fondamentalmente diversa del mondo, in un mondo in cui l'esperienza internazionale dei nostri giovani è un valore e non demerito, in un mondo in cui si può essere cittadini di più paesi e costruire ponti tra l'Italia e l'estero" - ha dichiarato.

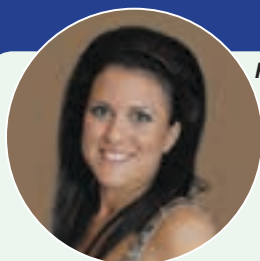
SALUTE

Riassunto di Graziella Tridico Carbone

IL TIMO: L'ERBA MAGICA DEL MEDITERRANEO

Conosciuto come l'erba delle fate

il timo da secoli è noto per le sue incredibili proprietà corroboranti e purificanti



Per riconoscere il timo bisogna avvicinarlo al naso. Questa piccola pianta ha infatti un odore pungente e resinoso che evoca immediatamente il Mediterraneo.

Il suo nome deriva dal greco *thýmon*, che significa "forza" o "coraggio", un riferimento non solo al profumo intenso, ma anche alle sue proprietà stimolanti.

Nel folklore mediterraneo il timo è

Infuso al timo



Foto: YelenaYemchuk
iStock by Getty Images

sempre stato considerato un'erba protettiva.

I soldati greci e romani si lavavano con infusi di timo prima della battaglia e nel Medioevo le dame lo ricamavano sugli stendardi dei cavalieri. In Puglia e Calabria si usava nei decotti delle levatrici.

In cucina il timo è indispensabile: può aromatizzare il pesce senza alterarne il sapore, dare una nota calda a un risotto, rendere una zuppa

di legumi profumata e digeribile.

È delizioso in abbinamenti creativi come nei dessert al limone o nei cocktail a base di gin.

Largamente usato in erboristeria, è uno dei rimedi più efficaci contro raffreddore e sinusite: il vapore caldo di acqua e timo libera le vie nasali e ne riduce la congestione.

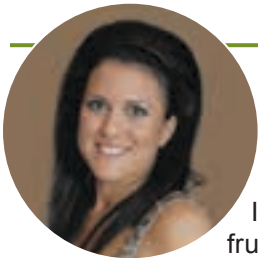
Pescespada al timo



Foto: arturocucina.it



Timo in cucina Foto: Dream79 - Depositphotos



A cura di Graziella Tridico Carbone

SALUTE

I 4 FRUTTI E VERDURE ESTIVI ANTI-CANCRO

Il periodo estivo e l'abbondanza di frutta e verdura offrono una grande occasione per mangiare bene ed allo stesso tempo prendersi cura della propria salute. alcuni tipi di frutta e verdura contengono molecole attive che aiutano a prevenire e combattere il cancro.

Le pesche e le nettarine aiutano a prevenire il cancro al seno



La pesca, come i suoi parenti botanici stretti nella famiglia delle Rosaceae (prugna, pera, mela), contiene quantità significative di acidi clorogenici

e neoclorogenici, due polifenoli che contribuiscono alle proprietà antitumorali di questi alimenti.

Agrumi: un tocco di buona salute



Riconosciuti principalmente per il loro alto contenuto di vitamina C, gli agrumi contengono anche diversi fitochimici (polifenoli e monoterpeni) che possono aiutare a prevenire il cancro. Studi di laboratorio suggeriscono che queste molecole sono attive contro diversi tipi di cellule tumorali e

l'evidenza epidemiologica indica che il consumo regolare di agrumi è associato a un ridotto rischio di cancro allo stomaco e all'esofago.

Pomodori: il licopene previene alcuni tipi di cancro: prostata, seno e polmone



I carotenoidi sono pigmenti naturali responsabili delle colorazioni dal giallo-arancio al rosso-viola di molti frutti e verdure. Sebbene ci siano oltre 600 distinti

carotenoidi, il beta-carotene (carote), la luteina (spinaci) e il licopene (pomodori) rappresentano da soli quasi l'80% dell'assunzione di carotenoidi e queste molecole sono state il più studiato finora. Il licopene nei pomodori è il carotenoide con la migliore attività antitumorale consolidata. Il consumo regolare di prodotti a base di pomodoro è associato a una riduzione epidemiologica di circa il 25% del rischio di cancro alla prostata, una protezione che può raggiungere anche il 53% per le forme avanzate di questa malattia.

Aglione: lotta contro i tumori dell'apparato digerente

L'aglio è forse il più antico esempio di pianta utilizzata sia per le sue proprietà nutritive che per gli impatti positivi sulla salute. Considerato dagli egizi e dai greci un alimento che dava forza e resistenza (i primi olimpionici erano alimentati forzatamente con aglio prima delle competizioni, rendendolo la prima sostanza per migliorare l'atletica nella storia.



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.



IL LIMONE BIZZARRO CHE FA BENE ALL'ORGANISMO

*Dall'oriente arriva la mano di budda
un cedro "tentacolare" dalle proprietà benefiche e curative*

Il limone Mano di Buddha è un frutto antico, originario dell'India e della Cina, dove è stato coltivato per secoli per il suo aroma e le sue proprietà medicinali. In oriente è considerato simbolo di felicità e longevità ed è usato nei rituali religiosi e come amuleto portafortuna.

È noto per la sua forma che ricorda una mano con le dita allungate e contorte.

Il sapore della Mano di Buddha è unico: un mix tra limone, lime e pompelmo. È utilizzato per aromatizzare bevande e cibi, per creare profumi e come decorazione grazie alla sua forma unica.



Foto: Getty Images (Cookist)



Foto: Wilpund - iStock by Getty Images



Foto: Astrida - iStock by Getty Images

Grazie all'elevato contenuto di vitamina C, fibre e altri nutrienti importanti, rafforza il sistema immunitario e regolare il sistema digestivo.

A differenza del limone tradizionale non è presente il succo.

Si utilizza solo la scorza tagliata a fette o grattugiata per insaporire zuppe, salse e pietanze.



Foto: Garden Guru - Adobe Stock

La ricetta per l'estate

Con questo agrume si prepara una buonissima bevanda rinfrescante:

- Unire un dito del frutto tagliato finemente ad alcune foglie di menta fresca, del succo di lime e dell'acqua tonica fredda. Mescolare e gustare subito!



A cura di Enza Tridico Di Florio

SALUTE

L'ARTE DEL CONGELARE: I CINQUE SEGRETI DA SEGUIRE SEMPRE

Congelare i cibi è la scelta vincente per preservarne la durata e risparmiare sulla spesa

Congelare gli alimenti è un ottimo metodo per risparmiare tempo e denaro.

Bisogna però farlo in modo corretto per mantenerne la freschezza, la qualità e la sicurezza nel tempo.



Foto: Ahanov Michael - Shutterstock

Ecco cinque regole d'oro per congelare i cibi:

- 1. Organizzare e suddividere.** Uno dei passaggi più importanti è l'organizzazione all'interno del congelatore. Separare gli alimenti semplifica la ricerca ed evita contaminazioni incrociate tra alimenti crudi e cotti.
- 2. Etichettare e datare.** Identificare gli alimenti congelati e annotare la data di congelamento permette di evitare che restino nel congelatore per troppo tempo.



Foto: Olga Yastremska - Alamy Stock Photo

- 3. Rispettare l'ordine di consumo.** Un errore comune è quello di dimenticare gli alimenti già presenti nel congelatore e aggiungerne di nuovi senza consumare prima quelli più vecchi.
- 4. Evitare il contatto con le pareti.** È fondamentale evitare di appoggiare il cibo direttamente contro le pareti posteriori del congelatore. Ciò può causare la formazione di ghiaccio, compromettendo qualità e freschezza degli alimenti.
- 5. Controllare la temperatura.** Assicurarsi che la temperatura del congelatore sia mantenuta costantemente intorno ai -18°C .

PRONTI PER L'ESTATE?

Consigli "last minute" per migliorare il proprio benessere nella stagione calda

L'estate aumenta il desiderio di sentirsi attivi e rende corpo e mente più energici. Le giornate si allungano e il tempo migliora, garantendoci più occasioni di socialità. Per migliorare il proprio stato di salute basta seguire pochi pratici consigli "last minute":

- 1** Al primo posto **l'esercizio fisico**. Una passeggiata a piedi o in bicicletta di mezz'ora ci consentirà di rassodare i muscoli, prendere colorito e diminuire lo stress. Miglioreremo il controllo del peso, dell'appetito e il riposo notturno.
- 2** A seguire **una buona idratazione e un'alimentazione consapevole**.



Foto: Madeleine18 - Depositphotos

vole. Si tratta semplicemente di preferire alimenti freschi e di stagione, come frutta, verdura e legumi. Bere due litri d'acqua al giorno dovrebbe essere una regola costante da seguire.

- 3** Spesso sottovalutato, il **riposo di qualità** è un alleato prezioso. Dormire almeno 7-8 ore a notte rigenera il corpo, migliora le performance e rafforza il sistema immunitario.
- 4** Prepararsi all'estate significa anche **trovare equilibrio mentale**. La meditazione o lo yoga aiutano a ridurre l'ansia, e lo stress. Tuttavia sforzarsi di mantenere un atteggiamento positivo nei confronti della vita è sempre la scelta vincente.



BUONO COME IL PANE: QUANDO LA TRADIZIONE SPOSA IL BUSINESS

Il progetto Mulinum in Calabria legato alla rivalutazione del territorio e alla rinascita delle sue antiche tradizioni si rivela il più grande caso italiano di crowdfunding nel settore agricolo.

Il piccolo comune di San Florio (CZ) in Calabria, un borgo collinare antico e bellissimo, incorniciato all'orizzonte dall'azzurro del mare, sembrava avere i giorni contati. I campi circostanti, incolti da lungo tempo, rischiavano di essere trasformati nel 2015 nella più grande discarica europea di rifiuti speciali e pericolosi. La cittadinanza era insorta bloccando l'esproprio. È proprio allora che nasce questa bella storia.



Pane biologico prodotto al Mulinum

Foto: Gambero Rosso

Un giovane laureato in economia aziendale, **Stefano Caccavari**, decide di mettersi in gioco per salvare la sua terra e ricostruire un saldo legame con le sue radici.

I campi si salvano... coltivandoli, ma serve un progetto a lungo termine e servono dei fondi.

Con una mentalità imprenditoriale orientata più verso il "fare rete" che su assistenzialismo e aiuti pubblici, Caccavari pubblica un post su Facebook.

Lì ha già creato una comunità di 5000 persone, grazie a un precedente progetto partecipativo: l' "Orto di famiglia".

Si tratta di un immenso orto, tra cui le terre di famiglia, affidato a coltivatori esperti e affittato a catanzaresi desiderosi di salvare il territorio e mangiare bene e sano.

Presto Stefano, seguendo una felice intuizione, si mette in testa di coltivare il grano e fare il pane come da tradizione. Il primo passo è la scelta del grano.

Dal 1974 in Italia non vengono quasi più coltivati gli antichi grani, soppiantati da una varietà nuova, chiamata Creso, assai più produttiva, ma che necessita di diserbanti, concimi e pesticidi. È l'inizio di un'avventura che porterà Stefano sempre più lontano.

Decide infatti di comprare il vicino mulino a pietra ancora attivo per la macinazione del suo grano e per ottenere il capitale necessario lancia il *crowdfunding*.

In 90 giorni raccoglie 500.000 euro attraverso l'adesione di 101 soci.



Stefano Caccavari

Foto: LaC News 24



Grano biologico locale del Mulinum

Foto: WeTipico

Si tratta della prima raccolta fondi operata in questo settore e il suo successo farà scuola.

La sottoscrizione al progetto *Mulinum*, tuttora aperta, ha raccolto ad oggi 220 soci sottoscrittori, per una complessiva raccolta di 1.436.000 euro, destinati oltre che alla nascita del primo *Mulinum* di San Florio, inaugurato il 31 gennaio 2017, ai successivi *Mulinum*, individuati per ora in Toscana e in Puglia.

Mulinum è oggi un'azienda agricola che celebra il sogno di dar vita a una filiera del grano tradizionale. Si parte dalla coltura biologica di varietà di semi esclusivamente locali per arrivare alla produzione di farine integrali, macinate a pietra.

Le farine integrali diventano poi pane e prodotti da forno dolci e salati secondo antiche ricette e con l'utilizzo di lievito madre.

Mulinum vende i suoi prodotti attraverso i canali della distribuzione e sul suo shop online, ma è anche un luogo di aggregazione sociale che include corsi di formazione, eventi culturali e percorsi didattici per una rinascita del territorio in grande stile.

L'ORGOGGIO ITALIANO A TAVOLA

1 Piemonte: Tartufo (in particolare il tartufo bianco d'Alba)

Il tartufo bianco d'Alba è un fungo sotterraneo pregiatissimo, noto scientificamente come *Tuber magnatum Pico*, che cresce nelle Langhe e nel Monferrato, in Piemonte.

La sua fama deriva dal profumo intenso e inconfondibile, descritto come un mix di aglio, miele e terra bagnata, che lo rende unico.

Si raccoglie tra ottobre e dicembre, esclusivamente con l'aiuto di cani addestrati, poiché cresce in simbiosi con le radici di querce, pioppi e tigli. Alba, la "capitale del tartufo", ospita ogni anno la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco, attirando gourmet da tutto il mondo. Non si cucina, ma si affetta sottilmente su piatti caldi come risotto o tajarin per esaltarne l'aroma.

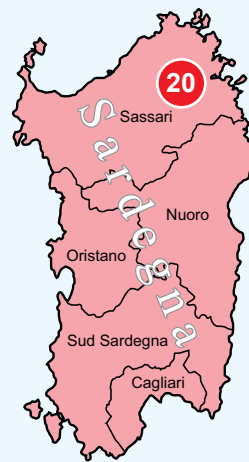
Il suo prezzo può superare i 3.000 euro al chilo, a seconda della qualità e della stagione.

È un simbolo di lusso e tradizione piemontese, celebrato anche nella letteratura e nella cucina stellata. La sua rarità dipende da fattori climatici e ambientali difficili da replicare. Ogni tartufo è unico, con venature bianche che ne determinano il valore. Un vero gioiello della gastronomia italiana!



2 Valle d'Aosta: Fontina (formaggio DOP)

La Fontina è un formaggio DOP tipico della Valle d'Aosta, prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo delle mucche di razza autoctona valdostana. Ha una storia che risale al Medioevo, citata già nel XIII secolo, e il suo nome potrebbe derivare dal villaggio di Fontinaz o da "fondere", per la sua capacità di sciogliersi. Si presenta con una crosta sottile e una pasta morbida, elastica e di colore paglierino, che diventa più intensa con la stagionatura. Il sapore è dolce e burroso da giovane, ma acquista note più decise e aromatiche dopo mesi di maturazione in grotte naturali. È un ingrediente chiave di piatti valdostani come la fonduta, servita con crostini o verdure. La produzione segue regole rigorose: il latte viene lavorato entro poche ore dalla mungitura e stagionato per almeno tre mesi. La Fontina autentica porta il marchio del Consorzio Produttori e Tutela della DOP. Ogni forma pesa circa 8-10 chili ed è riconoscibile dal simbolo della montagna stilizzata. È



apprezzata sia a tavola che in cucina per la sua versatilità. Un vero emblema della tradizione alpina!

3 Liguria: Pesto alla genovese

Il pesto alla genovese è una salsa fredda tipica della Liguria, simbolo della cucina



Pesto alla Genovese
(Wikipedia)



tradizionale di Genova. Si prepara con basilico fresco, preferibilmente delle colline liguri, pestato a mano in un mortaio di marmo con un pestello di legno. Gli ingredienti principali sono foglie di basilico, aglio, pinoli, parmigiano reggiano, pecorino sardo, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale grosso. La ricetta classica, tutelata dal Consorzio del Pesto Genovese, esclude varianti come il prezzemolo o la panna. Ha un colore verde brillante e un aroma intenso, perfetto per condire trofie, trenette o gnocchi. La sua origine risale almeno al XIX secolo, ma probabilmente affonda le radici in antichi pesti medievali a base di erbe. Tradizionalmente, si pestano gli ingredienti in ordine preciso, partendo da aglio e sale, per ottenere una crema omogenea. È un piatto semplice ma ricco, che celebra i profumi della macchia mediterranea. Oggi è famoso in tutto il mondo, anche se il vero pesto genovese si gusta solo con basilico locale. Un capolavoro di sapori liguri!

4 Lombardia: Risotto alla milanese (con zafferano)

Il risotto alla milanese è un piatto iconico della Lombardia, celebre per il suo colore giallo intenso e il sapore ricco. Si prepara con riso Carnaroli o Vialone Nano, brodo di carne, burro, midollo di bue (optional nella versione moderna) e zafferano, che dona la tipica tonalità dorata. La ricetta tradizionale risale al XVI secolo, legata a una leggenda: un apprendista vetraio avrebbe aggiunto zafferano al riso per scherzo durante un banchetto a Milano. La cottura richiede attenzione, con il riso tostato e sfumato con vino bianco, poi cotto lentamente aggiungendo brodo caldo. A fine cottura, si manteca con burro e parmigiano per una consistenza cremosa, "all'onda". È spesso servito come contorno all'ossobuco, ma brilla anche da solo. Lo zafferano, spezia costosa e pregiata, lo rende un piatto elegante, simbolo della cucina meneghina. La sua semplicità nasconde una tecnica raffinata, apprezzata nei ristoranti stellati. Ogni chicco deve restare al dente, assorbendo i sapori senza perdere identità. Un classico senza tempo della tradizione lombarda!

5 Trentino-Alto Adige: Speck

Lo speck è un salume tipico del Trentino-Alto Adige, in particolare dell'Alto Adige/Südtirol, che unisce tradizione italiana e austro-ungarica. Si ottiene dalla coscia di maiale, disossata, leggermente salata e aromatizzata con spezie come pepe, ginepro e rosmarino. La sua unicità sta nel processo: prima affumicato a freddo con legno di faggio, poi stagionato per almeno 20-24 settimane in aria fresca di montagna. Il risultato è una carne dal colore rosso intenso, con un bordo di grasso bianco e un sapore affumicato ma equilibrato. Nato come metodo di conservazione nelle Alpi, è oggi un prodotto IGP, tutelato da disciplinari rigorosi. Si gusta a fette sottili, spesso con pane di segale, oppure in piatti come canederli o risotti. La tradizione vuole



Speck
(Wikipedia)

risultato è una carne dal colore rosso intenso, con un bordo di grasso bianco e un sapore affumicato ma equilibrato. Nato come metodo di conservazione nelle Alpi, è oggi un prodotto IGP, tutelato da disciplinari rigorosi. Si gusta a fette sottili, spesso con pane di segale, oppure in piatti come canederli o risotti. La tradizione vuole



Mappa Regioni d'Italia:
Kat888 - Wikipedia

che ogni produttore abbia una ricetta segreta per la miscela di spezie. La sua versatilità lo rende amato sia crudo che cotto. È un simbolo della cultura altoatesina, dove natura e sapienza si fondono. Un gusto deciso che racconta la montagna!

6 Veneto: Baccalà alla vicentina



Baccalà alla Vicentina (dal sito Fine Dining Lovers)

Il baccalà alla vicentina è un piatto tradizionale del Veneto, originario di Vicenza, a base di stoccafisso, ovvero merluzzo essiccato. La ricetta, codificata dalla Confraternita del Baccalà, prevede una lunga preparazione: lo stoccafisso viene ammollato per giorni, poi cotto lentamente con cipolle, latte, olio extravergine d'oliva e acciughe. Non si usa sale, poiché il pesce è già sapido, ma si aggiungono parmigiano e prezzemolo per arricchire il sapore. La cottura, spesso in pentola di terracotta, dura ore a fuoco basso, creando una consistenza morbida e cremosa. Risale al XV secolo, quando i mercanti veneziani importarono lo stoccafisso dal Nord Europa, adattandolo ai gusti locali. È tradizionalmente servito con polenta gialla, che ne esalta la delicatezza. La sua fama ha superato i confini regionali, ma Vicenza resta il cuore della sua storia. Ogni famiglia ha una variante, gelosamente custodita. È un piatto di festa, simbolo di pazienza e convivialità. Un capolavoro della cucina veneta!

7 Friuli-Venezia Giulia: Prosciutto di San Daniele



Prosciutto San Daniele
(dal sito ufficiale del prodotto)

Il prosciutto di San Daniele è un'eccellenza del Friuli-Venezia Giulia, prodotto nel comune di San Daniele del Friuli con cosce di suini italiani selezionati. È un prosciutto crudo DOP, stagionato per almeno 13 mesi in un microclima unico, grazie alla brezza dell'Adriatico e all'aria fresca delle Alpi Carniche. La lavorazione segue metodi tradizionali: salatura a secco con sale marino, pressatura e stagionatura naturale, senza conservanti. Ha una carne rosea, tenera, con un sottile strato di grasso che ne esalta il sapore dolce e delicato. La sua storia risale al Medioevo, quando era già apprezzato nelle corti nobiliari. Si gusta a fette sottili, spesso con pane, melone o fichi, valorizzando la sua semplicità. Il marchio del Consorzio, un prosciutto stilizzato, garantisce autenticità. Ogni anno, la festa "Aria di San Daniele" celebra questa specialità. È un simbolo di qualità e tradizione friulana. Un gusto raffinato che conquista al primo assaggio!

8 Emilia-Romagna: tortellini



Tortellini (Wikipedia)

I tortellini sono un'icona dell'Emilia-Romagna, con la origine che risale a Modena e Bologna. Sono piccoli anelli di pasta ripiena, tradizionalmente fatti a mano, con un cuore di carne (maiale, prosciutto crudo, mortadella) e parmigiano reggiano. La leggenda narra che un locandiere modenese li creò ispirandosi all'ombelico di Venere, spiata mentre dormiva. A Modena, la ricetta classica è custodita dalla Dotta Confraternita del Tortellino, che ne difende l'autenticità. Si cuociono in brodo di cappone, soprattutto a Natale, serviti fumanti per esaltarne il sapore ricco. La pasta, tirata sottile, deve essere elastica per racchiudere il ripieno senza rompersi. Ogni famiglia modenese ha il suo segreto, tramandato di generazione in generazione. Sono un simbolo di festa e convivialità nella cucina emiliana. La rivalità con Bologna li rende ancora più celebri. Un piatto che racconta storia, arte e passione!

9 Toscana: Bistecca alla fiorentina

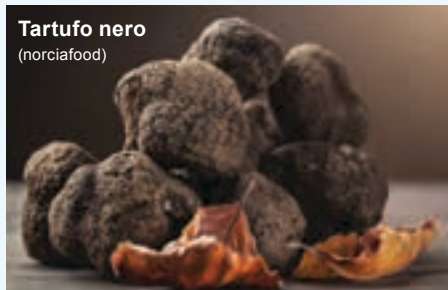


Bistecca alla Fiorentina (Boccanegra)

La bistecca alla fiorentina è un simbolo della cucina toscana, originaria di Firenze, e una delle preparazioni di carne più celebri d'Italia. Si ottiene dal taglio della lombata di vitellone o scottona di razza Chianina, con l'osso a forma di "T" che separa filetto e controfiletto. La tradizione vuole che sia alta almeno 4-5 centimetri e pesi tra 1 e 1,5 chili, perfetta da condividere. Viene cotta sulla brace, rigorosamente al sangue, con una crosta croccante fuori e un cuore succoso dentro. Non si marina né si condisce troppo: solo sale grosso e pepe dopo la cottura. Le sue origini risalgono al Medioevo, ma divenne

famosa durante i banchetti medicei. È un piatto semplice ma nobile, che esalta la qualità della carne toscana. Si accompagna spesso con fagioli all'uccelletto o un bicchiere di Chianti. Richiede maestria al fuoco, un'arte tramandata dai macellai fiorentini. Un'esperienza di gusto che celebra la tradizione!

10 Umbria: Tartufo nero di Norcia



Il tartufo nero di Norcia, noto come *Tuber melanosporum*, è una prelibatezza dell'Umbria, raccolto nelle colline intorno a Norcia, la "capitale del tartufo". Chiamato anche "tartufo nero pregiato", ha una scorza ruvida e nera e un interno scuro con venature bianche, dal profumo intenso e terroso. Si raccoglie tra novembre e marzo, spesso con l'aiuto di cani, in boschi di querce e noccioli. Rispetto al tartufo bianco, è più versatile in cucina: si usa grattugiato o cotto in piatti come strangozzi, frittate o risotti. Norcia celebra questo tesoro con la Mostra Mercato del Tartufo Nero, attirando appassionati da tutto il mondo. Il suo sapore, meno pungente del bianco ma ricco e persistente, lo rende un ingrediente di lusso accessibile. La tradizione umbra lo lega a ricette semplici, che ne esaltano l'aroma naturale. Il prezzo varia dai 300 ai 600 euro al chilo, a seconda della stagione. È un simbolo della gastronomia e della natura incontaminata dell'Umbria. Un gioiello nero dal cuore saporito!

11 Marche: Olive all'ascolana

Le olive all'ascolana sono una specialità delle Marche, originaria



Olive Ascolana (dal sito Chef Sonia Peronaci)

di Ascoli Piceno, celebri come antipasto o street food. Si tratta di olive verdi della varietà "Ascolana Tenera", denocciolate e farcite con un ripieno di carne mista (manzo, maiale, pollo), parmigiano, noce moscata e aromi. Dopo la farcitura, vengono impanate con farina, uovo e pangrattato, poi fritte fino a doratura croccante. La ricetta risale al XIX secolo, ideata per nobilitare le olive locali, abbondanti nella zona. Ogni oliva è un equilibrio perfetto tra il gusto salato del frutto e la morbidezza saporita del ripieno. Tradizionalmente fatte a mano, richiedono pazienza e abilità, spesso tramandate in famiglia. Sono protagoniste delle feste e delle sagre marchigiane, servite calde con un bicchiere di Verdicchio. La loro fama ha varcato i confini regionali, diventando un classico della cucina italiana. Esistono varianti, ma la versione originale resta insuperabile. Un boccone che racchiude l'anima delle Marche!

12 Lazio: Cacio e pepe (o pecorino romano)



Cacio e pepe (dal sito turistico di Roma)

La cacio e pepe è un piatto tipico del Lazio, nato nella tradizione pastorale romana, semplice ma dal sapore deciso. Si prepara con pochi ingredienti: spaghetti o tonnarelli, pecorino romano DOP, pepe nero

macinato al momento e acqua di cottura. La magia sta nella tecnica: il pecorino si scioglie con l'acqua calda fino a formare una crema densa, senza grumi, che avvolge la pasta. Il pepe, tostato leggermente, sprigiona un aroma pungente che bilancia la sapidità del formaggio. Le sue origini risalgono ai pastori che portavano con sé cibi a lunga conservazione durante la transumanza. È un simbolo della cucina romana, insieme a carbonara e amatriciana, servito nelle osterie più autentiche. Non si usano burro né olio: la cremosità è puro frutto dell'amido della pasta. Richiede manualità per evitare che il formaggio si rapprenda. È un piatto essenziale, ma perfetto nella sua semplicità. Un'esplosione di gusto che conquista al primo assaggio!

13 Abruzzo: Arrosticini



Arrosticini (dal sito del Gambero Rosso)

Gli arrosticini sono un piatto tipico della cucina abruzzese, particolarmente legato alla tradizione pastorale. Si tratta di spiedini di carne di pecora o castrato, tagliata a cubetti e infilzata su bastoncini di legno. La loro origine risale alle abitudini dei pastori transumanti, che preparavano questa pietanza semplice con la carne disponibile. Vengono cotti alla brace su un apposito braciere chiamato "furnacella", che dona loro un sapore unico. La carne è generalmente condita solo con sale, valorizzando il gusto naturale. Sono un simbolo di convivialità, spesso serviti durante sagre e riunioni familiari. La loro

diffusione ha superato i confini regionali, diventando noti in tutta Italia. Esistono varianti, come quelle di fegato, ma la versione classica resta la più amata. La cottura richiede attenzione: devono essere croccanti fuori e morbidi dentro. Accompagnati da pane abbrustolito e un bicchiere di Montepulciano d'Abruzzo, sono un'esperienza imperdibile.

14 Molise: Caciocavallo



Caciocavallo (Wikipedia)

Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata tipico del Sud Italia, con origini antiche legate alla tradizione contadina. È prodotto principalmente con latte vaccino, anche se in alcune zone si usa latte di pecora o capra. La sua forma caratteristica, a pera o a fiasco, deriva dalla stagionatura, durante la quale viene appeso a cavallo di una trave. Ha una crosta sottile e dura, mentre l'interno è compatto, con un sapore che varia da dolce a piccante con la maturazione. La sua storia si intreccia con la transumanza, quando i pastori lo producevano per conservare il latte. È versatile in cucina: si gusta fresco, stagionato o fuso, spesso su bruschette o arrostiti. Le regioni più note per la sua produzione sono Molise, Puglia, Campania e Calabria. Alcuni tipi, come il Caciocavallo Silano, hanno il marchio DOP. La stagionatura può durare da poche settimane a oltre un anno. È un simbolo della gastronomia tradizionale italiana, apprezzato per la sua rusticità e autenticità.

15 Campania: Mozzarella di bufala



Mozzarella di bufala (AI62 - iStock by Getty Images)

La mozzarella di bufala campana è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte di bufala della razza mediterranea italiana. È un'eccellenza della Campania, in particolare delle province di Caserta e Salerno, tutelata dal marchio DOP. La sua origine risale al Medioevo, legata all'allevamento delle bufale nelle zone paludose del Sud Italia. Si distingue per la consistenza morbida e succosa, con un sapore delicato e leggermente dolce. Viene lavorata a mano: il latte viene coagulato, la cagliata filata e modellata in forme tonde o a treccia. Tradizionalmente conservata in siero, va consumata fresca, entro pochi giorni dalla produzione. È un ingrediente chiave della cucina italiana, perfetta nella caprese o sulla pizza. La sua qualità dipende dall'alimentazione delle bufale e dalla maestria dei casari. È un simbolo del patrimonio gastronomico campano, esportato in tutto il mondo. Ogni morso racchiude la storia e il sapore di una tradizione secolare.

16 Puglia: Orecchiette



Le orecchiette sono una pasta tipica della Puglia, simbolo della cucina tradizionale della regione. Il loro nome deriva dalla forma caratteristica, che ricorda piccole orecchie, ottenuta modellando la pasta con il pollice. Sono fatte a mano con farina di grano duro e acqua, senza uova, secondo una ricetta semplice e antica. La loro origine risale al Medioevo, probabilmente influenzata dalle tradizioni contadine e dalla necessità di conservare il grano. Si abbinano perfettamente a sughi rustici, come quello di cime di rapa o di pomodoro con ricotta forte. La superficie ruvida trattiene il condimento, rendendo ogni boccone saporito. A Bari Vecchia, le donne le preparano ancora per strada, mantenendo viva l'usanza. Esistono varianti di dimensione, ma la classica è piccola e concava. Sono protagoniste di sagre e feste popolari, come quella di San Nicola. Le orecchiette rappresentano l'anima genuina della Puglia, unendo semplicità e gusto intenso.

17 Basilicata: Peperoni cruschi



Peperoni cruschi (Wikipedia)

I peperoni cruschi sono una specialità tipica del Molise, simbolo della cucina contadina della regione. Si tratta di peperoni dolci, solitamente della varietà "corno di capra", essiccati al sole dopo la raccolta estiva. Una volta secchi, vengono fritti brevemente in olio extravergine d'oliva, diventando croccanti, o "cruschi", in dialetto locale. Il loro sapore è intenso e leggermente dolce, con una nota affumicata data dall'essiccazione. Sono un ingrediente versatile: sbriciolati su pasta, zuppe o verdure, o mangiati come snack. La tradizione nasce dalla necessità di conservare i prodotti dell'orto per l'inverno. A Senise, in Basilicata al confine col Molise, una varietà simile ha il marchio IGP, ma il Molise ne rivendica l'autenticità. Richiedono cura nella preparazione per evitare che brucino durante la frittura. Sono spesso accompagnati da vini locali come il Tintilia. I peperoni cruschi incarnano la semplicità e la ricchezza della cultura gastronomica molisana.

18 Calabria: 'Nduja



Ndujai (Wikipedia)

La 'nduja è un salume spalmabile tipico della Calabria, noto per il suo sapore piccante e deciso. Originaria di Spilinga, in provincia di Vibo Valentia, è fatta con carne di maiale (grasso e tagli poveri), peperoncino rosso e sale. La sua consistenza morbida deriva dalla lavorazione e dall'insaccatura in budello naturale, seguita da una stagionatura di alcuni mesi. La ricetta nasce dalla tradizione contadina di utilizzare ogni parte

del maiale, valorizzandola con il peperoncino locale. È estremamente versatile: spalmata su pane tostato, usata come condimento per pasta o pizza, o aggiunta a sughi. Il suo colore rosso intenso e il profumo avvolgente la rendono inconfondibile. Il peperoncino, oltre a insaporire, agisce come conservante naturale. È un simbolo della cucina calabrese, che unisce rusticità e carattere forte. Negli ultimi anni ha conquistato anche la gastronomia internazionale. La 'nduja rappresenta la passione e il calore della Calabria in ogni assaggio.

19 Sicilia: Cannoli



Cannoli Siciliani (Annamaria tra forno e fornelli)

I cannoli siciliani sono un dolce iconico della Sicilia, simbolo della pasticceria tradizionale dell'isola. Composti da una cialda croccante frita, chiamata "scorza", e un ripieno cremoso di ricotta di pecora zuccherata, sono un'esplosione di gusto. La loro origine risale al periodo arabo-normanno, con influenze della cucina mediorientale. Le cialde vengono arrotolate su cilindri di canna o metallo e fritte fino a doratura. La ricotta, spesso di Modica o Ragusa, è arricchita con canditi, gocce di cioccolato o scorza d'arancia. Tradizionalmente preparati per Carnevale, oggi si gustano tutto

l'anno. Ogni zona della Sicilia ha la sua variante, ma il cannolo classico resta il più amato. Vanno farciti al momento per mantenere la croccantezza della scorza. Spesso decorati con pistacchi tritati o ciliegine candite, sono un'opera d'arte. I cannoli incarnano la dolcezza e la ricchezza della cultura siciliana.

20 Sardegna: Porceddu (maiale sardo)



Porceddu arrosto

Il porceddu, o maiale sardo, è un piatto tradizionale della Sardegna, emblema della cucina pastorale dell'isola. Si tratta di un maiale da latte, solitamente di poche settimane, cotto intero allo spiedo su un fuoco di legna aromatica, come mirto o lentisco. La sua origine è legata alla vita agropastorale, dove il maiale era una risorsa preziosa per le famiglie. La cottura lenta, che può durare ore, rende la pelle croccante e la carne tenera e succosa. Viene condito solo con sale e, a volte, aromatizzato con erbe locali, esaltando il sapore naturale. È un piatto conviviale, servito in occasioni speciali come feste o matrimoni. La tradizione vuole che sia cotto all'aperto, spesso su una buca nel terreno. Ogni zona dell'isola ha piccole varianti nella preparazione. Accompagnato da pane carasau e vino Cannonau, è un'esperienza autentica. Il porceddu rappresenta la semplicità e la forza della cultura sarda.



A cura di Simona Grillo

SALUTE

È POSSIBILE RESTARE GIOVANI ASSUMENDO OMEGA-3?

Uno studio guidato dall'Università di Zurigo dimostra la relazione tra assunzione di Omega - 3 e invecchiamento.

Gli Omega-3 sono acidi grassi polinsaturi. Sono definiti essenziali perchè l'organismo umano non è in grado di produrli e si assumono con l'alimentazione.

Sono presenti nel pesce azzurro, come lo sgombero e le aringhe, nel salmone e nella frutta secca.

Sono coinvolti nei processi di infiammazione e coagulazione. Regolano la pressione sanguigna, sostengono la funzione cerebrale e visiva e la salute cardiovascolare.

Consumare quotidianamente un grammo di Omega-3 potrebbe anche rallentare l'invecchiamento biologico, secondo una ricerca condotta su un gruppo di ultrasessantenni seguiti per tre anni e pubblicata sulla rivista Nature Aging da un team internazionale di studiosi guidato dall'Università di Zurigo.

Gli effetti sono ancora più evidenti se si aggiungono vitamina D ed esercizio fisico (mezz'ora tre volte a settimana).

I risultati hanno rivelato un moderato rallentamento dell'invecchiamento indipendentemente dal sesso, dall'età o dall'indice di massa corporea del soggetto.

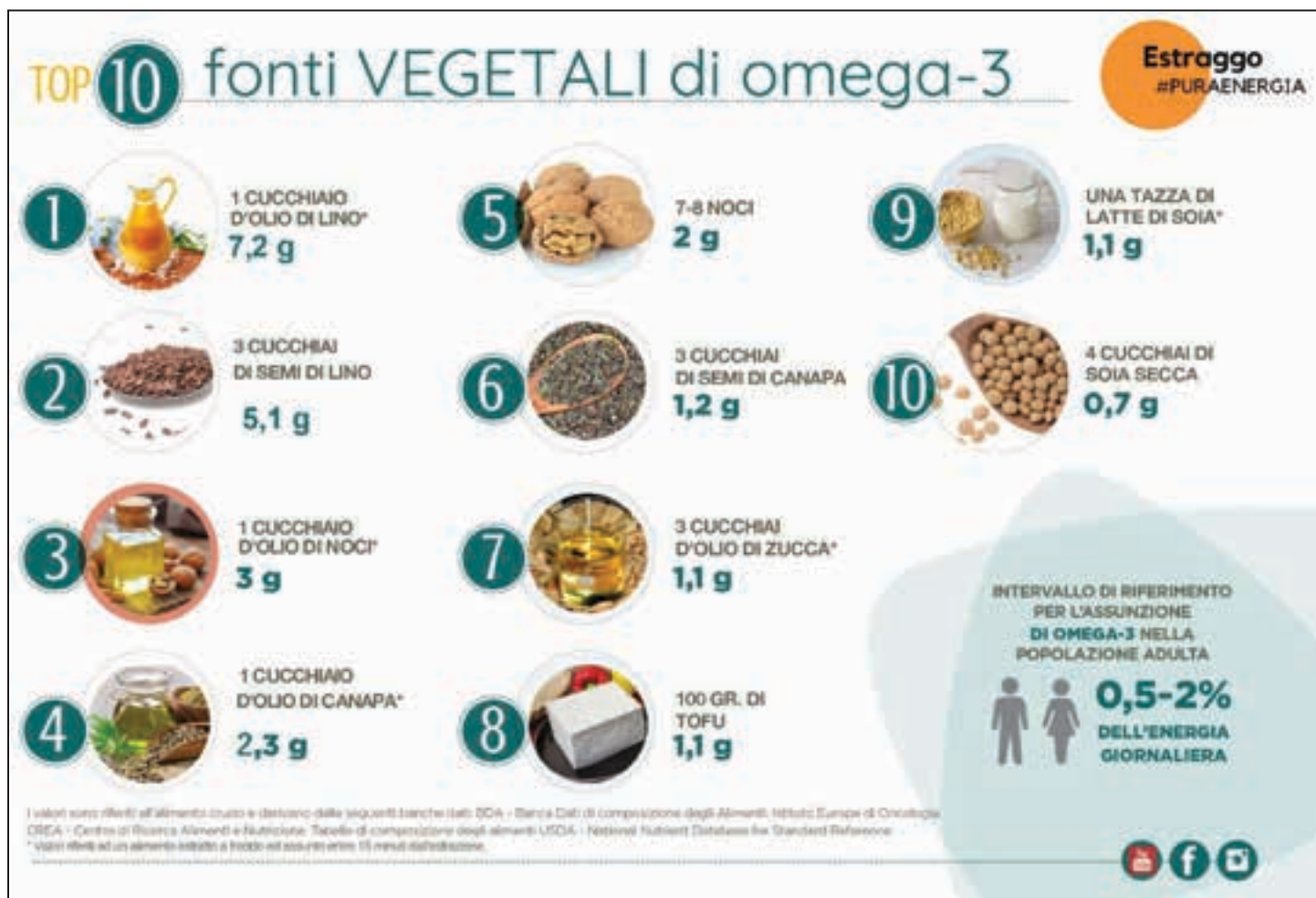
Se da un lato secondo l'EFSA (European Food Safety



Foto: Freepik

Authority), un'assunzione giornaliera fino a 5 grammi di Omega-3 non incide sulla sicurezza nella popolazione sana, un dosaggio eccessivo può portare a sintomi gastrointestinali e problemi alla coagulazione sanguigna.

Gli Omega-3 sono in grado di fluidificare il sangue, sono pertanto sconsigliati a persone in terapia con farmaci anticoagulanti.





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

PASSION *for* PERFECTION



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

ENVOI DE PUBLICATION - N. D'ENREGISTREMENT 05517192 - CONVENTION 40050633



ITALIAN EATERY
& BAR

www.angeloeliapizza.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