



**FEBRUARY**  
**2019**

*Mensile - No 2 - 2019 - Reg. Trib. N. 574 dell'8/10/1990*

fao  
**Casa**  
gazette

- FIRENZE - CULLA DEL  
RINASCIMENTO, CITTÀ D'ARTE,  
CULTURA, ARTIGIANATO

- LIBRO FOTOGRAFICO:  
"ROMA - TRA LUCI E OMBRE"

- FOOD PASSION

- CULTURA E TRADIZIONE  
DELLA CUCINA ITALIANA



## ACI - ITALIAN AUTOMOBILE CLUB

MONDAY 14:30 -17:00 WEDNESDAY 9:30-12:30 | E-014

52893

## BICYCLE REPAIRS

WEDNESDAY 12.00-14.00 | BLG. D CAR PARK

## DRY CLEANING

MONDAY & THURSDAY 14:00-17:00 | E-020

56069

WEDNESDAY & FRIDAY 12:00-14:00 | **WFP**

## FINANCIAL PLANNING

TUESDAY 10.00-12.00 | E021 - FRIDAY 12.00-14.00 | E014

53142

## FISCAL ADVISER

THURSDAY 10:00-12:00 | (BY APPOINTMENT) E-014

53142

## GADOI MEDICAL INSURANCE

TUESDAY 10:00-12:30 | (BY APPOINTMENT) E-014

52893

## GARMENT REPAIRS

TUESDAY 13:30-16:30 & FRIDAY 8:00-12:00 | E-020

56069

THURSDAY 12:00-14:30 | **WFP**

## HOUSING

MONDAY TO FRIDAY 9:00-13:30 | E-016

53142

## INFORMATION

MONDAY TO FRIDAY 9:00-13:30 | E-016

53142

## INPS CONSULTANT

WEDNESDAY 14:30-17:00 | (BY APPOINTMENT) E-014

53142

FRIDAY 12:00-17:00 | **WFP**

## ITALIAN LANGUAGE COURSES

MONDAY TO THURSDAY 17:00-19:00 | E-021

53142

## LAWYER

TUESDAY & THURSDAY 13:30-15:30 |

53142

(BY APPOINTMENT) E-014

## LIBRARY

MONDAY, TUESDAY, THURSDAY & FRIDAY (closed on Wednesdays)

11:30-14:00 | E-008

53479

## SHOE REPAIRS

WEDNESDAY & FRIDAY 14:00-17:00 | E-020

56069

## THEATRE BOOKING

MONDAY TO FRIDAY 9:00-13:30 | E-016

53142



Foto di copertina:  
Francesco De Quattro / Graffiti

The "FAO CASA GAZETTE"  
is the registered title of  
the journal of the FAO STAFF COOP

## FAO STAFF COOP BOARD

<b>Chairperson:</b>	Enrica Romanazzo
<b>Vice-Chairperson:</b>	Shaza Saker
<b>Secretary:</b>	Edith Mahabir
<b>Treasurer:</b>	Cinzia Romani
<b>Publicity Officer:</b>	Shaza Saker
<b>Members:</b>	Antonella Alberighi Patrizia Ragni Antonio Stocchi
<b>Auditor:</b>	Giulio Cerquozzi
<b>Director:</b>	Stefano Testini
<b>Editorial Committee:</b>	Antonella Alberighi Francoise Point Cinzia Romani Enrica Romanazzo Helen Rumich Shaza Saker Wulian Weng

<b>Sports Activities:</b>	Antonio Stocchi
<b>Cultural Activities:</b>	Patrizia Ragni

<b>Contributors 2019:</b>	Anna Maria Le Moli
Fahmi Bishay	Edith Mahabir
Daniela Barra	Giorgio Marraffa
Larbi Bennacer	John McGhie
Erna Bennett	Cinzia Michilli
Armando Bettozzi	Edward Mura
Giulio Calenne	Susan Murray
Maurizio Ciarelli	Stefano Pastor
Italo Cinquepalmi	Enrica Romanazzo
Eleonora de Angelis	Patrizia De Sanctis
Alexia Maria Di Fabio	Shaza Saker
Francesco Di Pancrazio	Caterina Scardigno
Jason Forbus	Lelia Spada
Jennifer Gacich	Marisa de Spagnolis
Stefania Galli	Matteo Spinelli
Monica Gori	Stefano Testini
Giulio Guazzini	Diego Tolomelli
Claudio Innocenti	Alex van Arkadie
Jessica Kuhlmeier	Stefano Venza

Printing by:  
Due Esse Stampa  
Finished printing: December 2018

## HANDICRAFT

- 6 **Firenze - culla del rinascimento, città d'arte, cultura, artigianato**  
di Enrica Romanazzo

## ART & CULTURE

- 12 **Roma - è un libro aperto sulla bellezza**  
di Enrica Romanazzo
- 14 **Libro fotografico "ROMA tra luci e ombre"**  
di Alessandra Modesti

## FOOD & WINE

- 18 **FOOD PASSION: l'enogastronomia italiana é un "must" per gli amanti del buon cibo**  
di Enrica Romanazzo
- 20 **Cultura e tradizione della cucina italiana**  
di Daniele Moroni

## ACTIVITIES

- 24 **Velismo: che passione!**  
di Matteo Spinelli
- 26 **Pizzica Dance Classes**

For Advertising:  
FAO STAFF COOP OFFICE  
Viale delle Terme di Caracalla - 00153 Roma  
Tel: 06/57053142 or 06/57056771 - Fax 06/57297286  
Email: fao-staff-coop@fao.org - Website: www.faostaffcoop.org

Typewritten electronic contributions for the FAO CASA Gazette are welcome. These can be in English, French, Italian or Spanish articles, poems, drawings, photographs, etc. in fact anything interesting that staff members and/or their families in Rome or the field may like to contribute. No anonymous material will be accepted, and the Editor reserves the right to choose and/or reject material that is not in keeping with the ethics of the Organization. Send contributions electronically to the Editor at [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) or leave signed copies with the Coop office on the ground floor of building E. The deadline for editorial material is the 15th of the month preceding the date of issue. The Editor may schedule articles according to the priorities and editorial requirements of the FAO Staff Coop. The FAO CASA Gazette is published every month.

The FAO Staff Coop does not take any responsibility for commercial advertisements published in the Casa Gazette or for services rendered by third parties according to conventions stipulated with the FAO Staff Coop. Any views and/or opinions expressed in the various articles are solely those of the authors and not necessarily those of the Organization (FAO).

## STAFF COOP OFFICE

**Building E Ground Floor | Ext.53142 – 55753 – 56771 | Monday to Friday 09:00 – 13:30**

Services and Special Interest Group

### MEMBERSHIP

Full membership of the Coop is open to all staff of FAO and WFP. Associate membership is available for spouses and those who work with FAO/WFP and associated UN agencies. The COOP Share is 25,00 “una tantum”, annual dues for both categories are 25,00 for singles and 30,00 for families.

Apply for membership at the COOP Office (E.016) Monday to Friday 09:00 - 13:30.

### FOR ADVERTISING – CRISTINA GIANNETTI

FAO Staff Coop Office

Viale delle Terme di Caracalla – 00153 Roma

Tel: 06/57053142 or 06/57056771 – Fax 06/57297286

Email: [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) – Website: [www.faostaffcoop.org](http://www.faostaffcoop.org)

# FAO STAFF COOP



## JOIN OUR ACTIVITES

### CULTURAL

<b>ANTROPOSOFA</b>	<i>Ms C. D'Angelo</i>	55966
<b>ARTISTS</b>	<i>Ms I. Sisto</i>	53312
<b>ASSOCIAZIONE CASA Loïc</b>	<i>Ms N. Bramucci</i>	53248
<b>CARIBBEAN CULTURAL</b>	<i>Ms S. Murray</i>	56875
<b>HUMAN VALUES</b>	<i>Ms C. D'Angelo</i>	55966
<b>HISPANIC CULTURAL GROUP</b>	<i>Ms M. Murchio</i>	55386
<b>INDIAN CULTURE</b>	<i>Mr I. Animon</i>	55297
<b>ITALIAN DRAMA</b>	<i>Mr P. Toso</i>	53585
<b>MUSIC THERAPY</b>	<i>Ms N. Rossi</i>	56253
<b>PET GROUP</b>	<i>Ms M. Dupont</i>	56688
<b>POSITIVE THINKING</b>	<i>Ms R. Gupta</i>	55554
<b>PRANIC HEALING</b>	<i>Ms E. Capparucci</i>	52147
<b>WE CARE</b>	<i>Ms S. Saker</i>	53964
<b>PHOTOGRAPHY</b>		53142/56771

### CHOIR

<b>GOSPEL CHOIR</b>	<i>Ms P. Franceschelli</i>	53554
<b>HISPANIC CHOIR</b>	<i>Ms B. Killerman</i>	53142
<b>FAO STAFF COOP CHOIR</b>	<i>Ms G. Loriente</i>	53142/56771

### DANCING

<b>BOLLYWOOD</b>	<i>Mr I. Animon</i>	55297
<b>DANCERCISE: ZUMBA</b>	<i>Ms J. Nanadiago</i>	55575
<b>MODERN</b>	<i>Ms A. Vignoni</i>	53547

### GYMNASTICS

<b>FUNCTIONAL TRAINING</b>	<i>Ms C. Romani</i>	53043
<b>FELDENKRAIS</b>	<i>Ms R. Kenters</i>	52509
<b>FITNESS &amp; MUSCLE TONING</b>	<i>Ms P. Di Lorenzo</i>	52630
<b>YOGA FLOW</b>	<i>Ms P. Franceschelli</i>	53554
<b>YOGA SILHOUETTE</b>	<i>Ms S. Thomas</i>	54986
<b>LOTTE BERK</b>	<i>Ms A. Falcone</i>	52595
<b>PILATES</b>	<i>Ms F. Faivre</i>	54860
<b>TAI-CHI</b>	<i>Ms G. De Santis</i>	53344
<b>POSTURAL TRAINING</b>	<i>Ms S. De Benedetti</i>	56655
<b>YOGA BASIC/ ASHTANGA</b>	<i>Mr A. Lem</i>	52692
<b>GYM MUSIC</b>	<i>Ms D. Casalvieri</i>	52620
<b>STRETCHING</b>	<i>Ms D. Casalvieri</i>	52620
<b>SELF DEFENCE</b>	<i>Ms C. Romani</i>	53043
<b>KRAV MAGA</b>		

### SPORTS

<b>ATHLETICS</b>	<i>Mr F. Consalvi</i>	56438
<b>CRICKET</b>	<i>Mr M. Janakiraman</i>	54464
<b>CYCLING</b>	<i>Mr F. Calderini</i>	53828
<b>DARTS</b>	<i>Ms C. Canzian</i>	52617
<b>FOOTBALL MEN</b>	<i>Mr S. Evans</i>	53532
<b>FOOTBALL WOMEN</b>	<i>Ms R. Nettuno</i>	56742
<b>GOLF</b>	<i>Mr A. Stocchi</i>	53043
<b>TABLE TENNIS</b>	<i>Ms B. Killerman</i>	55552
<b>TENNIS</b>	<i>Ms A. Gabrielli</i>	53012

ALL ACTIVITIES ARE FOR STAFF COOP MEMBERS ONLY



# FIRENZE - CULLA DEL RINASCIMENTO, CITTÀ D'ARTE, CULTURA, ARTIGIANATO

*La potenza dell'arte e la vitalità della cultura di Firenze hanno avuto attraverso il tempo una forza tale da irradiare tutta la Toscana fino a travalicarne i confini... da qui sono partite la lingua italiana e la nostra arte.*



**di Enrica Romanazzo**

*Sostiene e promuove da anni le attività della FAO STAFF COOP. Nel contempo segue ed organizza eventi in difesa dell'ambiente e per la valorizzazione del territorio salentino.*

## **Le bellezze segrete di FIESOLE**

E' una limpida giornata di sole. Cammino attraverso i viali orlati di cipressi di questa recondita ed aristocratica cittadina: Fiesole è stupefacente con le sue ville rinascimentali immerse in una placida atmosfera silvestre. Mi godo l'armonia di bellezze nascoste di questa frazione a due passi da Firenze, con la sua area archeologica che testimonia un antico e fervido passato, quando ancora non esisteva traccia della Città del Giglio.

Getto lo sguardo su quel monumento artistico nel suo insieme che giace al centro della conca di colli: la vista da qui abbraccia tutta la città di Firenze. E' uno scorcio indimenticabile. Lascia senza fiato l'incanto e la magia della città con la sua bellezza incontenibile, senza tempo e senza fine....si perché in una sequenza ininterrotta di tetti, torri, cupole la città appare come sospesa nel tempo: sembra che dal 1400 ad oggi nulla sia cambiato. Non si può fare a meno di pensare a

Michelangelo e a Dante, ai suoi versi, al suo amore per Beatrice e per quelle vie.

## **FIRENZE: un museo a cielo aperto**

Non si può che rimanere affascinati dalla ricchezza culturale che pervade ogni spazio, dagli scorci più noti a quelli



più appartati. Ogni angolo della città pullula di arte e di storia. Le strade, i palazzi, i giardini ancora intatti raccontano di storie che affondano le radici nella magnificenza del Rinascimento in cui Firenze divenne una delle più grandi

capitali della cultura grazie alla dinastia dei Medici che dedicarono grande attenzione alla valorizzazione artistica della città. La lungimirante politica dei mecenati trasformò in una grande potenza quello che era solo un piccolo centro, insignificante nel quadro europeo. Firenze è un museo a cielo aperto con le sue gallerie, i palazzi e le chiese che ospitano alcuni dei più importanti tesori artistici del mondo. Attraversando il centro, non si può che rimanere a bocca aperta davanti alla maestosità della Cattedrale di Santa Maria del Fiore. Tra i luoghi d'arte e di culto più conosciuti da visitare ci sono il Battistero, la Galleria degli Uffizi, la Galleria dell'Accademia ed il Bargello. Le chiese di Santa Maria Novella e Santa Croce poi sono delle vere e proprie gallerie d'arte, così come la Biblioteca Medicea Laurenziana è un'eccezionale espressione del genio architettonico di Michelangelo.

## Moda "made in Florence" ed artigianato

La Galleria del Costume di Firenze è uno dei vari musei che compongono il complesso museale di Palazzo Pitti. La Galleria

del Costume – oggi detto Museo della Moda e del Costume – è stata fondata nel 1983 sotto la direzione di Kristen Aschengreen Piacenti ed ospita più di 6.000 pezzi, fra abiti e accessori di moda dal XVIII secolo ad oggi. La moda made in Florence ha fatto la storia della moda italiana. Nel 1951, a Palazzo Pitti, sulle passerelle della Sala Bianca, la sfilata che era diventata lo strumento per eccellenza di comunicazione delle ultime novità create negli atelier parigini, viene organizzata per la prima volta in Italia da Giovanni Battista Giorgini. Ed è così che la moda italiana conquista la legittimazione internazionale. Questo evento dà inizio al processo che ha portato Roma e Milano ad affermarsi come capitali, rispettivamente dell'Alta Moda e del prêt-à-porter. A Firenze c'è molto da vedere: sfilate di moda, bancarelle, botteghe artigiane con gli oggetti fatti a mano che hanno fatto la storia della città e della moda come il cappello di paglia, simbolo dell'artigianato fiorentino, il primo vero e proprio prodotto made in Italy della storia. Nella Città del Giglio si respira un'aria particolare: qui la creatività e l'arte hanno permeato ogni singola particella dell'aria, in cui si percepiscono sporadiche

- Headache
- Backpain
- Visceral pain
- Muscular aches

## Osteopath

D.O. Luca Ginevri






- ◇ Monteverde  
Viale di Villa Pamphili
- ◇ Termini  
Viale Castro Pretorio
- ◇ Home visits

**20%**  
*Discount members*  
**FAO/WFP**

(+39) 333 6740278  
osteo.ginevri@gmail.com

folate di aromi diversi ed intensi. Quelli dell'odore del cuoio emanato dalle botteghe fiorentine nel centro storico, che lavorano ancora il pellame, degne eredi delle antiche botteghe del passato. A Firenze è bello perdersi tra le tante viuzze che si dipanano strette fra le case, palazzi, fra le grandi piazze, su cui si affacciano botteghe artigiane, laboratori, officine, che custodiscono la tradizione di mestieri antichi tramite i quali si tramandano saperi e abilità: dalla lavorazione dell'oro, dell'argento e delle pietre preziose, al cesello del metallo, al restauro di quadri e mobili antichi, alla realizzazione di calzature, tutte fatte a mano. Strade in cui perdersi per imbattersi nell'immobilità del marmo con cui è costruita Firenze, marmo che la rende a tratti austera, come una nobildonna dall'età veneranda ma sempre giovanile, di cui si intravede la bellezza della sua gioventù...a volte appare solenne e distante ma irresistibilmente elegante e meravigliosa nonostante gli anni che passano. Questa bellissima dama con le sue aristocratiche mani ha scritto pagine di storia per raccontare al mondo la tradizione popolare, dei mestieri ma anche della qualità, dell'innovazione e della creatività. La prima volta in questa città non bisogna fare altro che dotarsi di un bel quaderno di **carta fiorentina** su cui annotare tutte le emozioni che Firenze sa regalare ai suoi visitatori... Tra le tradizioni fiorentine più importanti c'è l'arte cartaria, della scrittura, della pelletteria. L'artigianato costituisce l'essenza più autentica della città ed alimenta il tessuto economico e sociale. Firenze vanta una lunga e ricca storia legata all'artigianato.

Nel medioevo nascono a Firenze le corporazioni che tutelano e organizzano le attività degli artigiani. Il Rinascimento segna la grande stagione dell'artigiano-artista. La bottega si apre al mondo, diviene centro di diffusione dell'artigianato artistico e luogo di incontro e scambio, e il maestro artigiano si afferma per la sua particolare capacità creativa. **Il nostro patrimonio artistico deve la sua grande fortuna alle sapienti mani degli artigiani di un tempo.** L'identità della città è ancor oggi intimamente connessa alle attività e ai prodotti dell'artigianato locale che tuttavia risente, più di altri settori, delle conseguenze della globalizzazione dei mercati. Il progetto "OFFICINA CREATIVA", sostenuto dal Comune di Firenze, da vari enti pubblici, associazioni di categoria ed istituzioni culturali, nasce come spazio dalle diverse anime, ma tutte convergenti verso un'unica identità, quella di centro propulsore di un artigianato che guarda al futuro con approccio dinamico e innovativo. Perché solo attraverso un'azione mirata, strutturale e di sistema si può affrontare la crisi che attraversa l'economia artigiana, mettendo al centro la qualità, l'innovazione e soprattutto l'esperienza, la specializzazione, l'alta qualità dei materiali, la creatività degli operatori e le tecniche innovative. L'artigianato artistico e tradizionale fiorentino costituisce oggi più che mai il ponte ideale tra l'antico e il moderno, tra la memoria e la modernità e rappresenta un legame forte tra la valorizzazione del patrimonio culturale italiano e lo sviluppo di una nuova economia dei servizi e della manifattura.





DAL 1959

DE BESI - DI GIACOMO  
BROKER DI ASSICURAZIONI

## DE BESI - DI GIACOMO S.P.A. THE WINNING CHOICE FOR YOUR SAFETY

### ROME

Lungotevere Flaminio, 14  
00196 Rome  
Ph. +39 06 3608391  
Fax + 39 06 3612787

### MILAN

Via Cassolo, 6  
20122 Milan  
Ph. +39 02 58326977  
Fax +39 02 58300342

### FAO OFFICE

Via Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Ph. +39 06 57052914  
Fax +39 06 5750942

### WFP OFFICE

Via C.G. Viola 68  
00148 Rome  
Ph. +39 06 65133988  
Fax +39 06 5750942

### IFAD OFFICE

Via Paolo di Dono 44  
00142 Rome  
Ph. +39 06 54592118  
Fax +39 06 5750942

De Besi Di Giacomo S.p.A. is an Insurance Broker with a strong local knowledge and a wide international experience. Thanks to a professional and dedicated staff, from many years we provide cover for:

- **MEDICAL HEALTHCARE**
- **HOUSEHOLDER**
- **MOTOR INSURANCE**

and other risks with policies specifically tailor made, also in terms of competitive reduced tariffs, expressly dedicated to UN Agencies Staff & retirees, their dependents and to the expatriates living in Italy. We have offices manned every day in the premises of FAO, IFAD and WFP in Rome.

### DOWNLOAD THE FREE APP

De Besi - Di Giacomo SpA



[info@debesidigiacomito.it](mailto:info@debesidigiacomito.it) • [www.debesidigiacomito.it](http://www.debesidigiacomito.it)

## L'arte cartaria, della scrittura e della pelletteria

...da Piazza della Signoria (Firenze) a Piazza di Spagna (Roma)...



Durante lo shopping del periodo di saldi a Roma, in via Due Macelli mi imbatto in un elegante negozio che cattura la mia attenzione per il gusto esclusivo degli articoli in pelle pregiata.

Entro e scopro originalissimi articoli di alta qualità, realizzati interamente a mano: borse in pelle prodotte da concerie e artigiani. Del resto la pelle e la sua lavorazione sono una lezione fiorentina.



I Galilai erano gli artisti del cuoio, che alla fine del 1200, si organizzarono in una corporazione che riuniva tutti i diversi mestieri legati dal filo comune della pelle: cuoiai, conciatori, pezzai e orpellai, si stringevano in un legame unico e fortemente sentito. In seguito nel 1500, ad essi si unirono i calzolai, venendo a creare un'Università dei Maestri del Cuoio.

Oggi PINEIDER porta con sé il peso leggero di quella storia: con grande orgoglio fiorentino ha conservato la tradizione cercando di mantenerne vivo l'interesse. Con cortesia e professionalità il personale mi guida alla scoperta di sorprendenti stampe di carte pregiate e a rilievo realizzate nell'atelier di Firenze, e di originali strumenti da scrittura frutto della maestria di laboratori toscani.

Mi spiegano che dal 1774 ad oggi Pineider continua a rappresentare la maestria artigiana applicata agli universi della carta, della scrittura e della pelletteria.

Trattasi di un brand unico al mondo: dalle prime stampe personalizzate di fine Settecento ad oggi lo sviluppo della casa non ha mai tradito i valori della tradizione fiorentina.



Il prestigio del marchio, segnato da una storia tanto esclusiva quanto eccezionale, ha accompagnato tradizioni, eventi e tendenze. Il savoir-faire artigiano, l'unicità, la tradizione ed il design hanno conquistato una clientela vasta ed eccellente. I più importanti documenti della storia contemporanea e la corrispondenza personale di alcuni dei più famosi personaggi degli ultimi secoli sono stati siglati attraverso i prodotti Pineider.

Gli articoli firmati Pineider sono stati scelti dai più celebri personaggi del mondo della politica, della scrittura e dello spettacolo: dalla casa **Reale Savoia** a **quella Grimaldi**, da **Barak Obama** ad **Angela Merkel**, da **Madonna** a **Sting**, da **Luigi Pirandello** a **Eleonora Duse**, da **Elisabeth Taylor** a **Vittorio De Sica**, da **Giorgio Armani** a **Miuccia Prada**.

Per Pineider ogni prodotto è unico e personale grazie alle infinite possibilità di customizzazione: tutte le carte, gli strumenti di scrittura e gli accessori in pelle possono essere scelti e personalizzati con dettagli, stili e materiali.

Un mondo tutto da scrivere...

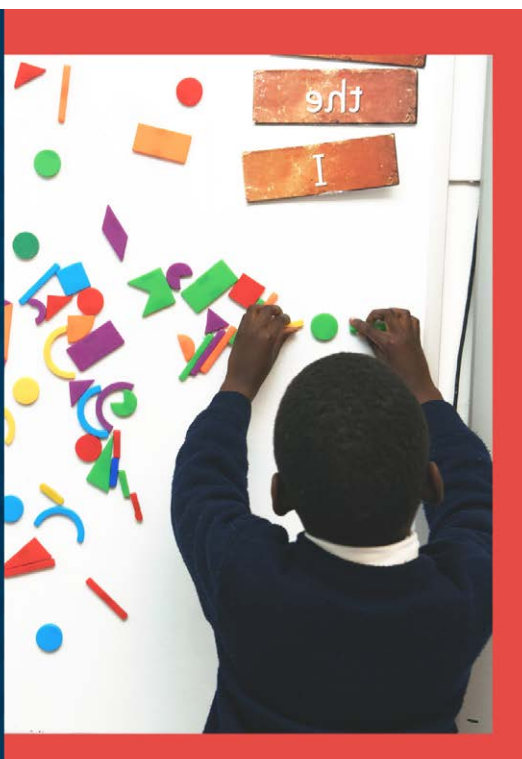



**Southlands International School**  
 FOUNDED IN 1976

**OPEN DAY**  
 16 FEBRUARY 2019

**Preparing students for the world of tomorrow.**  
 southlands.it  
 Book your place at our Open Day +39 06 5053932

In partnership with   



# ROMA È UN LIBRO APERTO SULLA BELLEZZA

*Roma è come un'elegante signora che seduce per la sua disarmante bellezza, vestita del fascino della sua umanità e della sua storia, intrisa di meraviglia e di mistero.*



**di Enrica Romanazzo**

*Sostiene e promuove da anni le attività della FAO STAFF COOP. Nel contempo segue ed organizza eventi in difesa dell'ambiente e per la valorizzazione del territorio salentino.*

La Romanità di cui ho parlato nel numero di gennaio, non è altro che l'insieme delle caratteristiche e delle tradizioni che s'incrociano in Roma, punto d'irraggiamento dei valori universalistici espressi dalla civiltà romana prima, dalla Chiesa di Roma poi.

Roma è come un'elegante signora che seduce per la sua disarmante bellezza, vestita del fascino della sua umanità e della sua storia, intrisa di meraviglia e di mistero. Al tramonto, quando la luce trasversale colora di rosa il travertino, la magnificenza dei suoi palazzi si riflette nel Tevere che emana dorati bagliori. E' qui che la sontuosa signora si offre in tutto il suo splendore.

ROMA è un libro aperto sulla bellezza... un libro che GRAFFITI ha realizzato per immortalare i suoi vicoli, i suoi palazzi, i suoi scorci in un caleidoscopio di bellezze ed emozioni che si sovrappongono. Ho avuto il piacere di presenziare alla

presentazione di questo libro fotografico "ROMA - Tra luci e ombre", edito dalla GRAFFITI. L'evento si è svolto presso la Sala Convegni "Gianfranco Imperatori - Associazione Civita" sita in Piazza Venezia dal cui terrazzo ho potuto godere di una vista mozzafiato sui fori Imperiali.

Alessandra Modesti è tra gli autori che hanno contribuito a realizzare questo capolavoro che raccoglie le immagini più belle della Città Eterna.

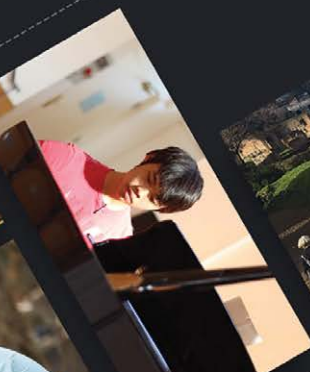




# A world class education in the *heart* of Rome

St. Stephen's International  
Day & Boarding School

+ independence



+ creativity



+ care



+ integrity

+ scholarship



**St. Stephen's School Rome**

Via Aventina 3, 00153 Rome, Italy

tel: +39 065750605 / email: [ststephens@sssrome.it](mailto:ststephens@sssrome.it)



[www.sssrome.it](http://www.sssrome.it)

Fully accredited by the Council of International Schools and the New England Association of Schools & Colleges



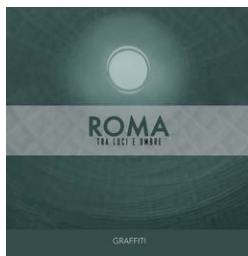
# Libro fotografico “ROMA TRA LUCI E OMBRE” Edizione GRAFFITI

Roma raccontata attraverso i frammenti fotografici di 31 autori



## di Alessandra Modesti

*Funzionario FAO, laureata in Scienze Politiche indirizzo Politico-Internazionale, specializzata in geopolitica e Scienze Forensi. Appassionata di fotografia (le foto dell'articolo sono tratte dal libro "Roma - tra luci e ombre" - Graffiti)*



Descrivere la città di Roma è un'impresa titanica, quasi impossibile e per quanto la nostra immaginazione possa essere fervida

e vivace, il nostro racconto non sarà mai abbastanza esaustivo e il ritratto che ne scaturirà sarà solo parziale. Come raccontare una città che per sua natura è eterna? Da dove si inizia? Dalla storia, dall'arte, dalla letteratura, dai monumenti, dalla vita per strada, dai Romani, dalle tradizioni, dalla cristianità, dalla bellezza, dalla modernità, dal degrado?

Difficile orientarsi su come ritrarre Roma e, ancor più difficile il lavoro di comporre un libro fotografico che sappia interpretarne la realtà attraverso l'associazione di luoghi ed epoche tanto distanti tra loro. Il libro “Roma tra luci e ombre” è il frutto di un lungo lavoro, a più mani, durato più di un anno e mezzo, che ha visto la collaborazione di 31 autori, iniziato da

una meticolosa opera di selezione di migliaia di fotografie. Come ben riportato dalla prefazione dell'artefice di questo ambizioso progetto, Gianni Pinnizzotto, Direttore della scuola di fotografia Graffiti, il libro è “una testimonianza scritta con le immagini ma anche con il cuore, che non ha la pretesa di essere né esaustiva né completa ma vuole essere solamente uno sguardo attento e scrupoloso specie nel sottolineare quanto di bello, anzi di straordinario e assoluto, questa città ha al suo interno”. Le 198 fotografie contenute in questo libro, disegnano una Roma a colori e in bianco e in nero; vista dall'alto con



foto Simonetta Mariotti / Graffiti

panoramiche inusuali e mozzafiato e dal basso con i tombini e i leggendari nasoni. Il libro narra, attraverso le immagini, la convivenza tra l'antico e il moderno, la vita dei romani alle prese con la quotidianità, gli scorci delle vie del centro popolate dai turisti, le periferie con le problematiche di una città che oscilla tra bellezza e degrado, la vita degli stranieri ritratte e integrate mentre uno sguardo più attento si posa sulle statue romane assopite dal passaggio del tempo o sugli occhi dei murales che sembrano guardare ad una realtà urbana in costante mutamento. Noi, 31 autori, abbiamo ritratto Roma usando le superfici, cogliendola attraverso i vetri dei palazzi umbertini, le vetrine dei bar, i riflessi dell'acqua piovana, i muri, le fotocamere



foto Alessandra Modesti / Graffiti



## **LeadingROMA**

*LeadingRoma is a brand of a young Company that offers to the visitors of Rome a biking experience. Check out our website and contact us to build up your itinerary with our licensed guides to create a unique experience.*

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

### **We offer**

- Rental bikes from 3€/day (weekly, monthly)
- Bike tours
- Walking tours

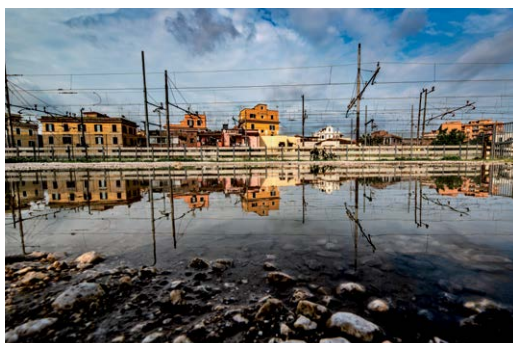
### **Special fares for FAO members!**

#### **Contacts:**

- E-mail [infotours@leadingroma.com](mailto:infotours@leadingroma.com)
- Whatsapp [+393473445907](https://wa.me/393473445907)



dei turisti, gli specchietti retrovisori o i finestrini delle auto nei giorni di pioggia. Abbiamo voluto rubare immagini di Roma in giornate di cielo azzurro per poi ritrarla di notte tra le mille scie colorate delle auto in corsa. Non è mancata una lettura più contemporanea della città, vista nel suo ricambio generazionale, dove la presenza degli stranieri ha portato nuovi stimoli alla romanità. Roma descritta con le emozioni di chi l'ha interpretata, a volte malinconica, incorniciata dai rami secchi di una notte d'inverno e a volte chiassosa nelle esibizioni degli artisti di strada. Insomma fermi immagine che



passano dal reale all'astratto usando le linee perfette dei colonnati del Maxxi o dei palazzi dell'EUR a quelle più stondate e morbide di Palazzo Piacentini o del Gazometro. Non mancano le celebrazioni del Natale di Roma con tanto di legionari e gladiatori così come non ci si esime dal fotografare le pietre d'inciampo del Ghetto Ebraico, le Moschee di Tor Pignattara, gli Angeli di Castel Sant'angelo, la statua di Giordano Bruno e il saluto di S. Francesco a S. Giovanni a testimonianza



di una città che diventa sempre più multi-etnica e multi-religiosa. Poi purtroppo, la nota dolente del degrado delle periferie, come la Magliana e Primavalle dove la città sembra aver abbandonato i figli dei Rom a un Dio minore e aver ceduto il paesaggio agreste alla spazzatura. Ci sono immagini sui muri che sono state cancellate dopo 24 ore come quella di Papa Francesco ritratto nella veste di un super-eroe, a dimostrazione che nulla rimane dov'era, che tutto cambia e che nell'attesa, come quel turista seduto a terra alla stazione Termini, si aspetta una nuova costruzione, un nuovo graffito, un futuro migliore.

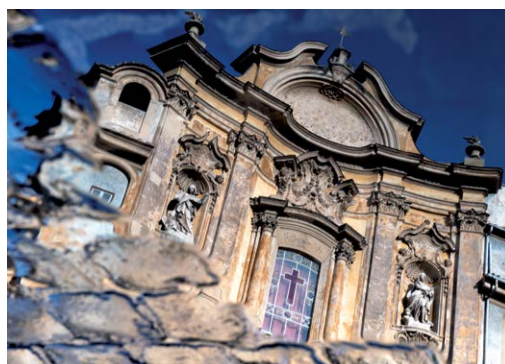
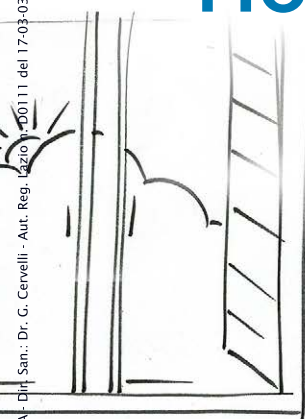


foto Angelo Aloisi, Armando Casali, Alessandro Marinotti / Graffiti

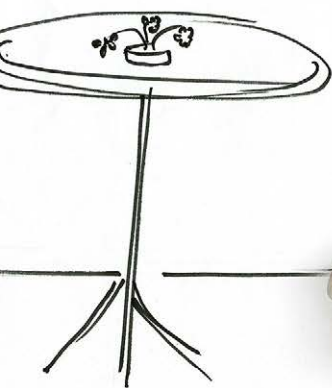


# How are you imagining your childbirth?

Mater Dei SpA - Dir. San.: Dr. G. Cervelli - Aut. Reg. Lazio n. 00111 del 17-03-03



Company Certified with ISO 9001:2015 Quality Management System



- In a familiar and protected environment
- With a dedicated medical and obstetric staff
- Surrounded by the affection of people I love with the possibility of labor in the room
- Pain Control
- I choose the spontaneous delivery that I prefer, even in water
- Continuous support for my baby
- Dad protagonist and involved in every moment
- I listen to my playlist during childbirth

## All of these things are

# MATER DEI

# FOOD PASSION: L'ENOGASTRONOMIA ITALIANA È UN "MUST" PER GLI AMANTI DEL BUON CIBO



**di Enrica Romanazzo**

*Sostiene e promuove da anni le attività della FAO STAFF COOP. Nel contempo segue ed organizza eventi in difesa dell'ambiente e per la valorizzazione del territorio salentino.*

## 2018 Anno del Cibo Italiano: la cultura passa anche attraverso la pancia

La cucina italiana è motivo di orgoglio nazionale. Un patrimonio da proteggere, preservare, coltivare con cura. Per questo nel 2018, l'Italia ha puntato a promuovere l'intreccio tra cibo, arte e paesaggio, che rappresentano i migliori attrattori culturali del nostro Paese. Il 2018 è stato l'Anno del Cibo Italiano e il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, insieme al ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha avviato una campagna social tutta incentrata su alimenti e piatti d'autore, quelli realizzati con tempera e chiaro-scuro, in marmo o su ceramica, belli e capaci di evocare profumi e gusto. Quante volte abbiamo ammirato le opere degli artisti del passato che hanno ritratto calici di vino nella mano di Bacco, ceste traboccanti di frutti rigogliosi, cascate di ciliegie e vasi ricolmi di grappoli d'uva, mele e melograni, banchetti luculliani imbanditi di ogni leccornia? È l'arte a riconoscere per prima l'importanza culturale del cibo, il suo valore simbolico e sociale.

## La cucina italiana è fatta di cultura e tradizione

Ha radici lontane la nostra cultura gastronomica, che si è sviluppata nei secoli passando indenne, seppur modificata e rinnovata al suo interno, attraverso vari cambiamenti politici e sociali. La ricchezza del patrimonio enogastronomico che fa parte dell'identità italiana, racconta la storia della nostra società, l'evoluzione del gusto.



Il segreto ed il motivo del successo della cucina italiana è la qualità delle materie prime e la sua semplicità che consiste nell'accostare pochi basilari ingredienti capaci di valorizzarsi a vicenda.

Il grande patrimonio culinario nazionale risiede proprio nei vari modi di



impiego delle materie prime, che vengono trattate diversamente da regione a regione. La proverbiale creatività degli abitanti del Belpaese ha fatto sì che pochi semplici prodotti, conditi con estro e fantasia, si trasformassero in pietanze deliziose... Da farina, acqua ed uova sono nate la famosa pizza napoletana e la pasta fatta in casa. Il mangiar povero all'insegna della genuinità é riconosciuto simbolo dell'eccellenza made in Italy in tutto il mondo. Ogni regione del Belpaese vanta una realtà gastronomica unica, frutto di un percorso che affonda le radici nella storia e nelle tradizioni locali, e che comunque esalta e celebra il valore della cucina nazionale. Le carni, l'olio, il latte, i formaggi, le farine di grano antico, il vino, l'aceto balsamico di Modena, tanto per ricordare alcune delle risorse più

genuine e autoctone del territorio, danno risalto ai prodotti nazionali conferendo loro caratteristiche specifiche, capaci di esprimere al meglio l'anima della terra e della sua gente. Per celebrare il gusto all'insegna della tradizione italiana, alla fine del 2018 abbiamo organizzato una vendita speciale di prodotti enogastronomici di eccellenza e ci siamo avvalsi della collaborazione di Daniele Moroni, Direttore Commerciale della Gourmet Food S.r.l.s. Nel 2019, a lui, amante della buona cucina, grande esperto del settore, profondo conoscitore dei prodotti regionali con le loro realizzazioni gastronomiche, abbiamo affidato il compito di curare una rubrica mensile nella quale proporre prodotti di eccellenza ad andamento stagionale con cui preparare gustose ricette. Buon appetito!!



## American Overseas School of Rome Lower Elementary School New 2019-2020 Tuition and Fees!



www.aosr.org  
06.334381

# CULTURA E TRADIZIONE DELLA CUCINA ITALIANA

*Alla scoperta della cultura, dei prodotti tipici e delle tradizioni della cucina italiana*

*Food and wine journey to discover culture, typical products and traditions of Italian cuisine*



## di Daniele Moroni

*Direttore commerciale della Gourmet Food S.r.l.s. (Albano Laziale), amante della buona cucina, grande esperto del settore, profondo conoscitore dei prodotti regionali con le loro realizzazioni gastronomiche*  
[www.gurmit.eu](http://www.gurmit.eu)

## IL TARTUFO IN CUCINA: STORIA E RICETTE

*La versatilità di questo alimento è stupefacente: per i suoi sapori inconfondibili e i suoi profumi intensi e penetranti.*



Non sono poche le sorprese che si incontrano nello sfogliare la storia del tartufo. Meraviglia la sua antichissima presenza nella cultura dei popoli mediterranei. Il termine “tartufo” deriva dal latino “*terrae tufer*”. Attorno al tartufo raduniamo poi i più bei nomi della cultura greca e latina: Plutarco considera il tartufo il frutto di un connubio fra le piogge, il calore e la terra; Plinio lo definisce “miracolo della natura”, “gioiello della terra”; Giovenale lo eleva a figlio del fulmine. Ma alle sue fortune non è sicuramente estranea l’attribuzione di presunte proprietà afrodisiache, in virtù delle quali il tartufo viene dedicato ad

Afrodite, dea dell’amore. Risulta che i Babilonesi già lo conoscessero nel 3000 aC, ed abbiamo testimonianze della sua presenza anche nella dieta dei Sumeri, ed al tempo del patriarca Giacobbe, intorno al 1700 aC.

In epoca romana il tartufo era molto apprezzato per il suo gusto ed aveva un prezzo elevato proprio a causa della sua rarità, dovuta alla sua difficile reperibilità: le prime ricette di piatti a base di tartufo si ritrovano nel “*De re coquinaria*”, opera di Marco Gavio Apicio che fu un celebre gastronomo vissuto ai tempi dell’imperatore Tiberio. Durante il Medioevo il tartufo venne indicato come cibo del demonio e bandito da ogni dieta. Fu nel Rinascimento che il tartufo venne non solo riscoperto, ma che divenne addirittura un grande protagonista delle mense aristocratiche. Nel 1700 si diffuse la pratica di usare il tartufo per dare sapore alle pietanze: il suo utilizzo si diffuse così nelle varie corti europee, soprattutto in

Francia dove si sviluppò una predilezione per il Nero Pregiato (*Melanosporum Vitt.*) e in Italia dove invece si affermò il consumo del Tartufo Bianco (*Magnatum Pico*). La fama del tartufo continua ai giorni nostri: esso infatti viene considerato uno degli alimenti più pregiati in assoluto, ingrediente prediletto dai professionisti dell'alta cucina.

Dai condimenti ai ripieni, dai formaggi alle conserve vegetali, dagli insaccati ai prodotti da forno, il tartufo anche in ridottissime quantità è in grado di arricchire di sapore un alimento in modo impareggiabile. La versatilità di questo alimento è stupefacente: per i suoi sapori inconfondibili e i suoi profumi intensi e penetranti.

Il tartufo si abbina bene a ingredienti dalla percezione papillare neutra, non invasiva. Uova, carne cruda, pasta e risotti si abbinano sempre molto bene, e anche l'abbinamento con il pesce risulta a volte sorprendente: Capesante e tartufi di mare crudi, ma anche una bella sogliola al vapore si presta bene al connubio. L'abbinamento con le spezie è invece rischioso, in quanto potrebbero coprirlo troppo, mentre l'accostamento con il burro funziona sempre.

In relazione al piatto che si desidera quindi preparare, si dovrebbe scegliere tra tartufo bianco e tartufo nero. In linea teorica, il bianco è più indicato per un consumo a crudo, semplicemente grattugiato sul piatto, come una pasta fatta in casa,



una battuta di carne o un risotto bianco al burro.

Il nero, invece, dà il meglio di sé in cottura, anche se si consiglia non troppo intense. Cede bene il suo aroma, ad esempio nei risotti, nei ripieni, nelle polpette, nei soufflé, e nei paté.

Scopriamo ora come creare un buon abbinamento con il vino. Partiamo da un presupposto: che sia bianco o nero, il gusto del tartufo è immediato, delicato e penetrante. Gli aromi che sprigiona vanno da sentori di terra umida di sottobosco, fino alla nocciola, ma la nota che più delle altre colpisce il naso è quella "gassosa".



**FREE EYE-TEST FAR AND FOR NEAR DISTANCE**  
**EXPERTS IN REFRACTIVE PROBLEMS**  
**SPECIALISTS IN KIDS EYEWEAR**  
**THE BEST EYEWEAR BRANDS**  
**CUSTOM PROGRESSIVE LENSES+CONTACT LENSES**  
**SPECIAL PRICE FOR FAO STAFF**

**40+ YRS OF EXPERIENCE**

**VIALE AVENTINO, 78 - 00153 ROMA T. 065758413**  
**INFO@OTTICA-AVENTINO.COM - WWW.OTTICAVENTINO.COM**

**OPEN FROM**  
**9.00 TO 19.30**  
**NON-STOP.**  
**MONDAY**  
**TO SATURDAY**



**OTTICAVENTINO**  
*È il tuo migliore con un piacere al mondo*

Queste caratteristiche rendono fondamentale prendere atto di una cosa: tartufo e vino hanno sapori e profumi forti che, se non ben dosati, potrebbero sopraffarsi a vicenda ed impedire di assaporare appieno sia quelli dell'uno che quelli dell'altro.

Quindi, il tartufo non richiede vini molto aromatici, che potrebbero sovrastarne il profumo peculiare, e non devono essere acidi. Se si vuole bere un vino invecchiato in legno, è importante scegliere etichette che non abbiano sentori troppo forti di vaniglia.

Tra i vini bianchi, particolarmente indicati sono quelli che ci possono ricordare le note di idrocarburo del tartufo, come il Riesling. Buoni anche gli abbinamenti con il Bianco di Custoza o il Verdicchio; da provare l'abbinamento con vini provenienti da vitigni vulcanici. I vini rossi ideali per l'abbinamento con il tartufo non devono essere vini di grande struttura, e non devono essere molto impegnativi sotto il profilo aromatico. Vi consigliamo vini morbidi e maturi, con tannini appena accennati, come il Nebbiolo o il Pinot Nero.

Per concludere, se volete sperimentare il tartufo in cucina, provate alcune semplici e gustose ricette invernali.



## Crostini di polenta con funghi e tartufo nero

### *Ingredienti per 4 persone:*

½ kg di polenta già pronta in 800 g di acqua; 300 g di funghi misti freschi pronti all'uso, 10 cl di vino bianco, 2 cucchiaini di olio EVO al tartufo (Gemignani Tartufi), 1 spicchio di aglio, Carpaccio di tartufo



in salamoia, prezzemolo tritato a piacere, sale e pepe q.b.

### *Preparazione:*

Tritate finemente i funghi e rosolateli in padella con uno spicchio di aglio battuto e lasciato in camicia. Dopo 15 minuti circa, sfumate con il vino, aggiungete un poco di acqua calda, salate e coprite la padella con un coperchio. Abbassate la fiamma e lasciate cuocere per altri 15 minuti. Mettete sul fuoco una pentola in ghisa per grigliare e fatela riscaldare. Tagliate la polenta a fette alte circa 1 centimetro e spennellate con l'olio da entrambi i lati. Grigliate per diversi minuti mescolandole spesso, fin tanto che non saranno ben dorate. Disponete i crostini di polenta sul piatto, aggiungete i funghi fumanti, cospargete con una generosa manciata di prezzemolo fresco tritato e guarnite con una scaglia di tartufo in salamoia.



## Tagliatelle alla salsa di tartufo bianca

### *Ingredienti per 4 persone:*

400 g di tagliatelle all'uovo artigianali (Filotea), 80 g di burro al tartufo (Gemignani Tartufi), 1 spicchio d'aglio, 150 grammi di salsa tartufina bianca (Gemignani Tartufi), 1 spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

### *Preparazione:*

Bollite in abbondante acqua salata le tagliatelle e sgocciolarle al dente. Nel frattempo, prima di portare a cottura la pasta, mettere in una padella il burro al tartufo e la salsa tartufina bianca e fatela leggermente scaldare. Unite e tagliatelle sgocciolate e mescolate bene nella padella a fuoco basso. Spolverare il piatto con un po' di parmigiano reggiano e portare in tavola.

But among its properties it is certainly known the attribution of alleged aphrodisiac properties, by virtue of which truffle is dedicated to Aphrodite, goddess of love.

It turns out that the Babylonians already knew it in 3000 BC and we have evidence of its presence also in the Sumerian diet, as well as the period of the patriarch Jacob, around 1700 BC. In Roman times the truffle was very appreciated for its taste and had a high price because of its rarity, since it was not easily available: the first recipes of truffle-based dishes can be found in the "De re coquinaria", a work of Marco Gavius Apicius, famous gastronomist during the times of Emperor Tiberius.

During the Middle Age the truffle was referred to as the demon's food and banned from any diet. It was during the Renaissance period that the truffle was not only rediscovered, but it became a great protagonist of the aristocratic tables. In 1700 the practice of using truffle to give special flavor to dishes spread enormously: its use quickly spread in the various European courts, especially in France where it developed a special

## COOKING THE TRUFFLE: HISTORY AND RECIPES

There are more than a few surprises encountered leafing through the history of truffles. A wonder is its presence ever since the ancient culture of Mediterranean people.

The term "truffle" derives from the Latin "terrae tufer". Truffle has also been given the most beautiful names of Greek and Latin culture: Plutarch considers the truffle the fruit of a combination of rain, heat and hearth; Plinius calls it "miracle of nature", "jewel of the earth"; Juvenal elevates it to a "son of lightning".



**MUSIC LESSONS**  
 French-American pianist offers piano and harpsichord lessons to motivated adults and young adults  
 Lessons taught in English, Italian or French  
 Studio on Via Giulia in city centre  
 338 8684385 - omemed@me.com  
 www.orhan-memed.org



preference for the Fine Black Truffle (*Melanosporum Vitt.*) while Italy had a definite preference for the consumption of White Truffle (*Magnatum Pico*).

The fame of the truffle continues to this day: it is considered one of the finest foods ever, a favorite of haute cuisine professionals.

From condiments to stuffings, from cheeses to vegetable preserves, from sausages to bakery products, the truffle, even in very small quantities, is able to enrich a dish in an incomparable way. The versatility of this food is amazing: for its unmistakable flavors and its intense and penetrating aromas.

The truffle blends well with ingredients of neutral, non-invasive papillary perception. Eggs, raw meat, pasta and risottos always blend very well together, and even the combination with fish is sometimes surprising: scallops and raw seafood truffles, but also a nice steamed sole lends itself well. The combination with spices is instead risky, as they may cover its flavor too much, while the combination with butter is always a winner. In relation to the dish to prepare, you should choose between white truffle and black truffle. In theory, white truffle is more suitable for raw consumption, simply grated on the plate, like homemade pasta, meat or risotto with butter.

Black truffle, on the other hand, gives the best of itself during its cooking, as long as it is not too intense. It gives out its aroma delicately, for example in risottos, stuffings, meatballs, soufflés and patés. Let's find out now how to create a good pairing with wine. Let's start with an assumption: whether white or black, the taste of the truffle is immediate, delicate and penetrating. The emanating aromas go from hints of damp forest earth to hazelnut, but the note that more than

others hits the nose is "gaseous". These characteristics make it essential to take note of one thing: truffle and wine both have strong flavors and aromas which, if not well dosed, could overpower each other and prevent us from fully enjoying one or the other.

Therefore, truffle does not call for very aromatic wines, which could overpower the peculiar scent, and must not be acidic. If we want to drink a wine aged in wood, it is important to choose labels that do not to have strong vanilla scent.

Among the white wines, particularly indicated are those that may remind us of the notes of truffle hydro carbon, such as Riesling. The pairings with Bianco di Custoza or Verdicchio are also good; it is suggested trying also pairing with wines from volcanic vines. The ideal red wines for the combination with truffles must not be wines with a great structure, and they do not have to be very demanding under the aromatic profile. We recommend soft and mature wines, with just some traces of tannin, such as Nebbiolo or Pinot Nero.

To conclude, if you want to experience the truffle in the kitchen, try some simple and tasty winter recipes.

### Polenta croutons with mushrooms and black truffle

#### *Ingredients for 4 people:*

½ kg of ready to cook polenta in 800 g of water, 300 g of fresh mixed mushrooms ready to use, 10 cl of white wine, 2 tablespoons of EVO oil with truffle (Gemignani Tartufi), 1 clove of garlic, Carpaccio of truffle in brine, minced parsley to taste, salt and pepper q.b.

#### *Preparation:*

Finely chop the mushrooms and brown them in a pan with a clove of garlic beaten and left in shirt. After about 15 minutes, blend with the wine, add a

little warm water, salt and cover the pan with a lid. Lower the heat and cook for another 15 minutes. Put a cast iron grill pan on the stove and allow it to heat up. Cut the polenta into slices about 1 cm thick and brush with the oil on both sides. Grill for several minutes, turning them often, until golden. Arrange your polenta croutons on the plate, add the steaming mushrooms, sprinkle with a generous handful of chopped fresh parsley and garnish with thin slices of truffles in brine.

### Tagliatelle with white truffle sauce

#### Ingredients for 4 people:

400 g artisanal egg noodles (Filotea), 80 g of truffle butter (Gemignani Tartufi), 1 clove of garlic, 150 g of white truffle sauce (Gemignani Tartufi), 1 sprinkle of grated Parmigiano Reggiano.

#### Preparation:

Boil the tagliatelle in plenty of salted water and drain al dente.

In the meantime, before cooking the pasta, place the truffle butter and the white truffle sauce in a pan and lightly heat it. Add the drained noodles and stir well in the pan over low heat. Sprinkle the dish with a little Parmesan cheese and bring to the table.

## CIAO ITALIA

**ITALIAN LANGUAGE SCHOOL**

INTENSIVE / NON INTENSIVE  
DAY / EVENING AFTER 5.30 pm

**10% DISCOUNT FOR FAO AND  
WFP MEMBERS TRY A FREE LESSON**

Via delle Frasche, 5 - Metro B, CAVOUR  
Tel. 06/4814084  
[www.ciao-italia.it](http://www.ciao-italia.it) [info@ciao-italia.it](mailto:info@ciao-italia.it)



# MARYMOUNT

## INTERNATIONAL SCHOOL ROME

ROME • PARIS • LONDON • NEW YORK • LOS ANGELES



### First Class Education

JOIN US  
ON YOUR JOURNEY

EARLY LEARNING  
AGES 2-5

ELEMENTARY SCHOOL  
AGES 6-11

MIDDLE AND HIGH SCHOOL  
AGES 11-18

TOP UNIVERSITIES  
A GLOBAL NETWORK



Via di Villa Lauchli, 180  
00191 Rome, Italy  
Tel. +39 06.3629101

FIRST INTERNATIONAL SCHOOL IN ITALY

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

# VELISMO: CHE PASSIONE!

*Pensiamo già alla bella stagione: moltissime le iniziative per la primavera estate 2019 con la Lega Navale Italiana di Fiumicino*



## di Matteo Spinelli

*Giornalista pubblicitario, nato a Roma il 21 giugno 1991*

La Lega Navale Italiana (LNI) è un ente pubblico non economico a base associativa che ha come scopo la diffusione dell'interesse e dell'attenzione verso le tematiche relative al mare. Ha una lunghissima storia: fu fondata il 2 giugno 1897 a La Spezia, ed oggi svolge il suo costante lavoro attraverso 250 Sezioni e Delegazioni presenti nel territorio italiano, con oltre 60.000 soci iscritti. La Lega Navale è sottoposta alla vigilanza del Ministero della Difesa e del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti nonché della Corte dei Conti ed ha un suo sito di notizie [www.leganavalenews.it](http://www.leganavalenews.it) a cui possono accedere tutti gli appassionati della nautica.

La Sezione di Fiumicino della Lega Navale Italiana ha la propria sede vicino alla darsena, nel centro storico, in Via del Pesce Volante ed ha una propria banchina per svolgere le attività. Quest'anno la sezione ha avuto in concessione l'uso di una imbarcazione con la quale saranno attivati corsi di avviamento alla nautica per i diversamente abili e sarà possibile uscire in mare con imbarcazioni iscritte

al naviglio della LNI ed, inoltre, saranno attivati dei corsi per l'ottenimento della "patente nautica" svolti da esperti velisti che seguiranno gli allievi in tutte le fasi: amministrative, studio teorico, esercitazioni in mare e presentazione all'esame finale. Saranno promossi in sede corsi per l'uso della radio a bordo ed attività legate alla conoscenza del mare e del territorio.

*La Sezione di Fiumicino fornirà una scontistica particolare a tutti i soci e frequentanti della F.A.O. Staff Coop che potranno informarsi presso la sede della Cooperativa o scrivendo a [fiumicino@leganavale.it](mailto:fiumicino@leganavale.it).*

Buon vento







# Auto insurance in Italy just for you

We have partnered with **Vittoria Assicurazioni S.p.A.** to create an insurance plan that's tailored to your individual needs as a member of the United Nations. We offer:

- **Exclusive discounts of 60%**
- **Comprehensive/CASCO Insurance**
- **Cover for expatriate and Italian staff**

## Foreign Nationals

A unique combination of Clements Worldwides' Physical Damage protection, paired with Third Party Liability protection from Vittoria Assicurazioni, means you have a robust and comprehensive insurance solution.

## Local Nationals

A comprehensive insurance solution ranging from the minimum legal requirement to drive through to add on coverages such as fire & theft, collision, key replacement, roadside assistance and Legal assistance.

Learn more [clements.com/italy](https://clements.com/italy)  
or contact us: +44 (0)3300 990101  
[Europe@clements.com](mailto:Europe@clements.com)

NEVER LEAVE ANYTHING TO CHANCE  
TAKE CLEMENTS WITH YOU

 **clements**  
WORLDWIDE

Washington, DC London Dubai

CAR | PROPERTY | LIFE & HEALTH | SPECIALTY & HIGH RISK

# PIZZICA DANCE CLASSES

## NEW ACTIVITY

**Tuesdays and Thursdays in Gym C - 12.00 hrs**

### **La Pizzica - The music of Apulia**

An attraction of international renown Salento Taranta Folk Festival in Melpignano - The Night of Tarantula, focused on PIZZICA, is usually attended by about 120,000 spectators every year.

### **The background**

The sultry heat, sand blowing in the morning air, and the parched land of Salento, a small subregion in Apulia. The women here, bent over to work in the fields, are marked by fatigue. A tarantula bites one of their ankles, so she runs to grab a tambourine and dance without inhibition, until all the poison finally exits her body. This turns out to be a real, live musical catharsis, and the origin of the tradition that the region of Apulia celebrates every summer: the pizzica tarantata, pizzica-scherma and the most well-known, pizzica-pizzica.



### **PIZZICA - A Top of the World in 2018**

Every year, the Songlines Music Awards recognize the best new music from around the world. Songlines Music Awards 2018 - GCS Canzoniere Grecanico Salentino.

This group from Salento have scored themselves a second nomination in the Songlines Music Awards 2018 for their bold new album, an impressive synthesis of the trance-like pizzica that is the basis of their style with global influences.

Their music is hypnotic and their stage shows always leave audiences whirling. Let's discover this magic music world of South of Italy and join the free trial lesson which will be held by Umberto Papadia and Lisa Recchia.

**FOR MORE INFORMATION, PLEASE CONTACT FAO STAFF COOP:**  
53142 – 55753 / [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org)

*Kindly note that the FAO STAFF COOP is in no way responsible for services provided by third parties who respond directly to clients.*





IB WORLD SCHOOL

**Inspiring  
Global Citizens.**

romeinternationalschool.it  
+39 06 844 82 651

**BOOK A CAMPUS VISIT**



**FRENCH DENTAL CLINIC  
ROMA**



**DR. BENOÎT BRUNET**

Diplômé de la Faculté de Chirurgie-Dentaire de Toulouse III  
Membre Diplômé du CFI ( Collège Français d'Implantologie )  
Membre de l'ITI ( International Team for Implantology )

**DENTISTRY/ ORTHODONTICS/ IMPLANTOLOGY/  
AESTHETICS**

Viale Aventino 102, 00153

**At Only 5 minutes from the FAO**

**TAKE AN APPOINTMENT CALLING 0657 250 625 / 339 57 97 543  
OR E-MAILING US AT : DR.B.BRUNET@GMAIL.COM**



INFO : WWW.FRENCHDENTALCLINICROMA.COM





## **THE FAO STAFF COOP LIBRARY IS LOOKING FOR VOLUNTEERS!**

“Almost 54 years ago, several spouses of some FAO staff members started to collect books with the purpose of lending them. At that time it was rather difficult to find books in English and French”

If you enjoy books and people, we would love to have you as a volunteer to help library visitors and join in other small tasks. No special skills or experience are required! All that is needed is the knowledge of English and the possibility of assisting at least once a week, from around 11:00 a.m. until 2:15 p.m.


Call or come by during working hours and see if you'd like to join our staff! Training will be provided.

Monday through Friday, except Wednesday, 11:30am to 2pm  
Building E, Room 008  
Phone 06-570-53479

# How are you imagining your childbirth?

Mater Dei SpA - Dir. San. Dr. C. Cervelli - Aut. Reg. Lazio n. 30111 del 07/04/93



 Company Certified with ISO 9001:2015 Quality Management System

- In a familiar and protected environment
- With a dedicated medical and obstetric staff
- Surrounded by the affection of people I love with the possibility of labor in the room
- Pain Control
- I choose the spontaneous delivery that I prefer, even in water
- Continuous support for my baby
- Dad protagonist and involved in every moment
- I listen to my playlist during childbirth

## All of these things are

# MATER DEI



NOW AVAILABLE

# Pension Scheme for International Agency Staff and Consultants



**BLACKROCK**<sup>®</sup>

**Rathbones**  
Look forward

**Trireme**  
PENSION SERVICES

## Every Tuesday and Friday at the Staff Coop

Come and find out more on Tuesday from 10.00 to 12.00 and Friday from 12.00 to 14.00

Meetings in Room E021 on Tuesday and in Room E014 on Friday in Ground Floor Building E

**Book appointment now at:**  
[pensions@unityfinancialpartners.com](mailto:pensions@unityfinancialpartners.com)

**Or call:**  
**06 57053142 - 06 57055753**



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

Viale Shakespeare 47 | Rome 00144

Unity Financial Partners SRL,  
Registered Office: Viale Shakespeare 47, 00144, Rome.  
IVASS Reg. No: B000356474, UK FCA Reg No: 578179 P/IVA 11038671001