



**MAY**  
2021

fao  
**Casa**  
gazette

*Mensile - No 05 - 2021 - Reg. Trib. N. 574 dell'8/10/1990*

- LA SCUOLA PARENTALE

- THE VIRGIN CAMILLA AND HER  
PLACES DESCRIBED IN THE AENEID

- RIPRENDIAMOCI I COLORI

- THE HISTORY OF CARBONARA

*Our services no longer take place at FAO but you  
can contact us for their references*

### **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 | E-021 - FRIDAY 12.00-14.00 | E-014 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  
TUESDAY 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

---

### **NOTARY SERVICE**

WEDNESDAY FROM 14:30 ONWARDS | (BY APPOINTMENT) E-021 53142

---

### **SHOE REPAIRS**

WEDNESDAY 14:00-17:00 | E-020 56069

---

### **THEATRE BOOKING**

MONDAY TO FRIDAY 9:00-13:30 | E-016 53142

---

**FAO STAFF COOP SERVICES**

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

## FAO STAFF COOP BOARD

**Chairperson:** Enrica Romanazzo  
**Vice-Chairperson:** Shaza Saker  
**Secretary:** Wulian Weng  
**Treasurer:** Cinzia Romani  
**Publicity Officer:** Shaza Saker  
**Members:** Antonella Alberighi  
Anna Maria Rossi  
Antonio Stocchi

**Auditor:** Giulio Cerquozzi  
**Editorial Director:** Stefano Testini  
**Editorial Committee:** Antonella Alberighi  
Francoise Point  
Cinzia Romani  
Enrica Romanazzo  
Shaza Saker  
Wulian Weng  
Anna Maria Rossi

**Sports Activities:** Antonio Stocchi  
**Cultural Activities:** Anna Maria Rossi

**Contributors 2021:** Flavia Beniamini  
Fahmi Bishay  
Edoardo Carpentieri  
Nayantara Colicchia  
Silvia De Mari  
Edith Mahabir  
Annie Montes  
Fergus Mulligan  
Juliet Nanadiego  
Janine Claudia Nizza  
Serena Pesenti  
Emiliano Pinnizzotto  
Enrica Romanazzo  
Mattia Maria Rossi  
Lelia Spada  
Matteo Spinelli  
Carlo Tasciotti  
Stefano Venza



## SOCIETY

- 6 **La Scuola Parentale**  
di Enrica Romanazzo

## SOCIETY

- 8 **Il Parco della Gratitudine e la Flipped Classroom: Intervista a Maurizio Maglioni**

## TOURISM

- 16 **The Virgin Camilla and her places described in the Aeneid**  
By Carlo Tasciotti

## EVENTS

- 22 **Riprendiamoci i colori**  
di Enrica Romanazzo

## EVENTS

- 24 **ULIA, Passato, Presente, Futuro.**  
**Rassegna D'Arte Contemporanea**

## FOOD & CULTURE

- 26 **The History of Carbonara**  
by Flavia Beniamini and Mattia Maria Rossi



Typewritten electronic contributions for the FAO CASA Gazette are welcome. These can be articles, poems, drawings, photographs, etc., in fact, anything interesting that staff members and/or their families in Rome or in the field may wish to contribute. These contributions can be in English, French, Italian or Spanish.

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 10th 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 FAO Casa Gazette or services rendered by third parties, as foreseen by the relevant conventions stipulated with advertisers/service providers. The views and/or opinions expressed in the FAO Casa Gazette are solely those of the author/s and do not necessarily reflect those of the FAO Staff Coop.

## STAFF COOP OFFICE

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

Services and Special Interest Groups

### MEMBERSHIP

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

Apply for membership at the FAO Staff 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

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 ACTIVITIES

### CULTURAL

<b>ARTISTS</b>	<i>Ms I. Sisto</i>	53312
<b>ASSOCIAZIONE CASA</b>	<i>Ms N. Bramucci</i>	53248
<b>LOÏC</b>		
<b>CARIBBEAN CULTURAL</b>	<i>Ms S. Murray</i>	56875
<b>HUMAN VALUES</b>	<i>Ms C. D'Angelo</i>	55966
<b>HISPANIC CULTURAL</b>	<i>Ms M. Murchio</i>	55386
<b>GROUP</b>		
<b>INDIAN CULTURE</b>	<i>Mr I. Animon</i>	55297
<b>ITALIAN DRAMA</b>	<i>Mr P. Tosetto</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
<b>PIANO LESSONS</b>	<i>Mr O. Memed</i>	
<b>MINDFULNESS</b>	<i>Ms B. Monjaras</i>	53572

### 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>	54163

### DANCING

<b>BOLLYWOOD</b>	<i>Ms A. Noorani</i>	55016
<b>MODERN</b>	<i>Ms A. Vignoni</i>	53547
<b>TAP DANCE</b>	<i>Ms M. Infante</i>	56415
<b>PIZZICA</b>	<i>Ms C. D'Angelo</i>	55966/53142

### GYMNASTICS

<b>FUNCTIONAL TRAINING</b>	<i>Ms C. Romani</i>	53043
<b>FELDENKRAIS</b>	<i>Ms Eileen Larkin</i>	56399
<b>FITNESS &amp; MUSCLE</b>	<i>Ms D. Rozas</i>	52630
<b>TONING</b>		
<b>VINYASA 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 Hinrichs Angela</i>	54070
<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>		
<b>LOW PRESSURE</b>	<i>Ms E. Mahabir</i>	55753

### SPORTS

<b>ATHLETICS</b>	<i>Mr F. Consalvi</i>	56438
<b>CRICKET</b>	<i>Mr G.S. Malakaran</i>	54928
<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>	53142
<b>TABLE TENNIS</b>	<i>Ms B. Killerman</i>	55552
<b>TENNIS</b>	<i>Ms A. Gabrielli</i>	53012
<b>PADEL</b>	<i>Mr S. Evans</i>	53532

ALL ACTIVITIES ARE FOR STAFF COOP MEMBERS ONLY

# LA SCUOLA PARENTALE

*Dove il sapere viene messo alla prova dall'esperienza personale*



**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*



Molte scuole parentali stanno nascendo per rispondere all'esigenza delle famiglie sempre più afflitte dai disagi sociali causati dalle limitazioni imposte a seguito della situazione epidemiologica in atto. In tempi di COVID-19 e di DAD, i bambini hanno pagato un grande prezzo soprattutto per l'interruzione e la sospensione di partecipazione e contatto fisico con il loro mondo relazionale scolastico, in assenza di insegnanti, compagni e di tutte le figure che abitano la scuola e a cui erano vicini. Il protocollo imposto nelle scuole riaperte prevede regole rigide e limitazioni che rischiano di minare l'equilibrio dei più piccoli. A circa 150 anni dalla nascita di Maria Montessori, l'educazione infantile sembra tornata ad essere quello che la pedagoga ha combattuto, sviluppando un metodo che è stato adottato in circa sessantamila istituti scolastici di tutto in mondo. Come scrisse nel libro *La scoperta del bambino*, gli scolari erano costretti in banchi dai quali non potevano



muoversi e l'insegnamento era impartito in modo forzatamente nozionistico. Secondo il metodo Montessori la socializzazione e l'interazione aiutano i ragazzi ad essere più disponibili, a imparare e ad ascoltare, ad abituarsi a scegliere in modo libero e responsabile, ad essere più forti, consapevoli, autocritici.

Molte associazioni stanno organizzando scuole parentali ispirate alla didattica Montessoriana che dà molta importanza a tutto l'aspetto ludico e di intrattenimento. Scuole i cui punti cardine sono l'indipendenza ed il rispetto per il naturale sviluppo psicofisico dei ragazzi attraverso metodi didattici volti a rendere lo studente più forte e consapevole delle sue potenzialità, ad interagire meglio con gli altri, a collaborare. Lo scopo è quello di formare giovani che abbiano coscienza e conoscenza del valore del lavoro e della famiglia.



Rome  
International  
School

IB WORLD SCHOOL

**A rewarding international  
education. Ages 2 to 18.**

romeinternationalschool.it

+39 06 844 82 651

**2021-22 ADMISSIONS OPEN.  
CONTACT US!**

In partnership with  
LUISS





# IL PARCO DELLA GRATITUDINE E LA FLIPPED CLASSROOM: INTERVISTA A MAURIZIO MAGLIONI

*Maurizio Maglioni, presidente dell'Associazione Flipnet, ci racconta la nascita del Parco della Gratitude: la prima scuola capovolta d'Italia.*

Siamo andati ad incontrare Maurizio Maglioni, presidente dell'Associazione Flipnet.it, per farci raccontare la nascita del Parco della Gratitude: la prima scuola parentale capovolta d'Italia.

Gli abbiamo chiesto come sta andando questo primo anno di scuola parentale nella quale tutti gli insegnanti utilizzano il Flipped and Cooperative Learning. Ecco le domande che abbiamo posto al fondatore:



## 1. Ha senso fondare una nuova scuola in piena pandemia?

Siamo oggi più di ieri debitori verso i bambini ed i giovani. Li abbiamo segregati nelle case, inchiodati davanti ad uno schermo, privati dello sport, degli amici e della natura. Inoltre continuiamo ad educarli con metodi direttivi e trasmissivi senza aiutarli in quelle competenze che oggi più di ieri sono indispensabili: la capacità di risolvere i problemi, di analizzare, di sintetizzare, di criticare, di creare, di inventare, di usare

le tecnologie in modo autonomo e responsabile. Oggi, rifondare la scuola, ripensare ad una educazione reciproca e non trasmissiva, creare ambienti di apprendimento non segreganti ma piacevoli e stimolanti è la cosa più urgente ed importante a cui possiamo dedicarci. Il nostro futuro non dipende da come tentiamo inutilmente di rendere migliori le Istituzioni ma da come siamo capaci di **rendere i nostri figli migliori di noi.**

## 2. Ma come fate al Parco della Gratitude per rendere un bambino migliore dei suoi genitori?

Abbiamo creato un modello pedagogico fondato sulla creatività, sullo spirito di iniziativa, su l'autoapprendimento e sull'autovalutazione. Nel nostro modello, apprendere non è mai un ascolto passivo ma nasce sempre da un'attività di coppia o di gruppo, sfidante e coinvolgente. L'attuale modello educativo scolastico statale non funziona così. La cosiddetta scuola dell'obbligo oggi sta creando milioni di ragazzi spaesati, privi di creatività, di autonomia o di capacità collaborative. Il **modello lezione, studio a casa, interrogazione, oggi non è più adeguato.** Ha creato generazioni di ragazzi totalmente dipendenti dagli insegnanti e dai genitori. Ragazzi che studiano da pag. 10 a pag 15 e poi si sentono a posto così. La scuola dei voti crea dipendenza, perché quando non si interroga, non si studia più.



# Moving Has Never Been So Easy



Via Giovan Battista Molinelli 82 Rome Italy  
 Tel.: +390665771661 | email: move@goeldlin.com  
 www.goeldlin.com

**Goeldlin**  
 International Movers



### 3. Ma allora perché i bambini ed i ragazzi da voi studiano lo stesso?

Lo studio è come il cibo: un bisogno. Non serve obbligare a studiare come è inutile obbligare a mangiare. Anzi, non serve mai obbligare qualcuno a fare qualcosa “per il suo bene”. Non lo diciamo solo noi: lo ha scritto a caratteri cubitali tutta la pedagogia del ‘900 e del 2000. Da Duwey alla Montessori,

da Freinet a Carl Rogers. Ma i nostri riferimenti pedagogici sono anche Bergman e Sams, creatori del Flipped Learning, i fratelli Johnson, fondatori dell'apprendimento cooperativo, Thomas Gordon, il primo a chiarire cosa rende efficace l'insegnamento e cosa lo vanifica. Poi c'è il grande Marshall Rosenberg, padre della comunicazione empatica e non violenta.

### 4. Allora mettere i voti è una cosa inutile?

Quando il voto è un giudizio sull'alunno non solo è inutile ma anche dannoso. Basta analizzare le cause dell'abbandono scolastico. 55.000 alunni che ogni anno lasciano la scuola senza un diploma perché sono stati così tempestati di giudizi negativi da autoconvincersi di essere stupidi.

Altra cosa è l'autovalutazione che utilizziamo qui al Parco: educiamo fin da piccolissimi ad autovalutarsi. Abbiamo uno strumento didattico avanzatissimo: le checklist di autovalutazione che permettono all'allievo di scoprire i propri punti di forza, di debolezza e di valutare le proprie capacità di miglioramento. Il voto numerico, queste cose non le dice.

### 5. Come è organizzata la giornata al parco?

Ad inizio anno, consegniamo ad ogni bambino o ragazzo un notebook sul quale egli lavora come sui quaderni. Non usiamo libri di testo perché le risorse web sono molto più varie e complete. Solo per la narrativa utilizziamo libri cartacei ma a volte anche ebook.

Ogni giorno proponiamo attività creative, autentiche e cooperative, mai scolastiche e sempre in contatto con la realtà ed il mondo del lavoro. Ogni alunno impara a creare un sito web personale sul quale riporta i risultati delle attività giornalieri. Se crea una pittura, una ceramica, un oggetto artistico, lo fotografa e lo archivia sul sito. Se ripete un brano di storia, un concetto scientifico, un dialogo in inglese, registra tutto e lo mette sul suo sito. Molto spesso si creano mappe concettuali online oppure presentazioni multimediali con voce registrata. Queste cose piacciono moltissimo anche ai bambini che imparano a costruirle ed a presentarle in pubblico molto presto.

### 6. Quindi tanta informatica, ma non stiamo esagerando con i bambini?

Noi non forziamo mai un bambino a privilegiare la penna, il calamaio o una tastiera. Noi proponiamo degli strumenti mostrandone il funzionamento. E' naturale che il bambino prediliga la scrittura digitale a quella cartacea. La puoi



immediatamente condividere con l'insegnante anche se sei disgrafico o se stai a casa. L'importante non sono gli strumenti ma il rispetto profondo verso tutti i bisogni del bambino. Primi fra tutti i bisogni di movimento e di amicizia. Per questo nello 8 ore giornaliere al Parco della Gratitude sono previste almeno due ore al giorno di attività fisica, giochi di gruppo il più possibile all'aria aperta, sui prati o nell'orto didattico.

### 7. Tutto molto bello. Ma poi quando torneranno nella scuola statale come potranno adeguarsi?

Chi ha detto che dovranno tornare in una scuola statale? Se si trovano bene a studiare storia davanti al caminetto ed a fare Yoga o Capoeira o Basket perché dovrebbero cambiare? La nostra è una scuola parentale: si può stare anche fino a 18 anni e fare il liceo breve in 4 anni. Basta non accontentarsi di quello che passa il convento, anzi il Ministero.

### 8. L'impressione è quella di una scuola d'élite...

Al contrario questa è una scuola per tutti. La quota associativa è come quella di una scuola privata ma si risparmia sui libri e sugli sport. Inoltre almeno il 30% dei nostri iscritti soffre di disturbi dell'apprendimento. Ma da noi gli strumenti compensativi sono sempre disponibili a tutti così che nessuno si sente etichettato o ghettizzato. Addirittura, i genitori sono così solidali che vengono a svolgere volontariato per aiutare i compagni dislessici dei loro figli! Altro che elite! Siamo un popolo, il popolo del Parco.

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



**Maurizio Maglioni** - Insegnante, scrittore, chimico, pedagogo, direttore del Master: *Metodologie didattiche inclusive secondo il modello del flipped learning cooperativo* presso l'Università Pegaso. Autore di *Capovolgiamo la scuola* (2019). Membro del comitato scientifico del Flipped Learning Global Initiative, l'unico standard di insegnamento di respiro mondiale, adatto ad ogni ordine di studi. Presidente di Flipnet A.p.s., una ONLUS che in pochi anni ha già formato quasi 10.000 insegnanti con corsi in presenza, online e blended, in centinaia di scuole italiane. Nel 2020 ha aperto a Roma, insieme ad una quindicina di altri visionari, la prima scuola parentale capovolta d'Italia.



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**  
*L'ottica migliore con cui guardare il mondo*



## UNIVERSITA' TELEMATICA INTERNAZIONALE UNINETTUNO CONVENZIONE PER I SOCI DELLA FAO STAFF COOP

*A tutti gli immatricolati ai **Corsi di laurea triennale** iscritti alla FAO Staff Coop viene garantito uno **sconto del 20%** sulla tassa universitaria annuale stabilita in € 2.000,00, che sarà applicato alla IIa rata di iscrizione, pertanto la tassa universitaria annuale sarà fissata in € 1.600 di cui € 1000 da pagare al momento dell'immatricolazione e € 600 in un'unica rata nei sei mesi successivi all'anno di riferimento, ciò per ogni anno accademico fino al compimento del ciclo di studio.*

*A tutti gli immatricolati ai **Corsi di laurea magistrale** iscritti alla FAO Staff Coop viene garantito uno **sconto del 20%** sulla tassa universitaria annuale stabilita in € 2.200,00, che sarà applicato alla IIa rata di iscrizione per ogni anno accademico fino al compimento del ciclo di studio, pertanto la tassa universitaria annuale sarà fissata in € 1.760 di cui € 1000 da pagare al momento dell'immatricolazione e € 760 in un'unica rata nei sei mesi successivi dell'anno di riferimento.*

*La riduzione è estesa anche per le iscrizioni ai corsi singoli e ai master presenti nell'offerta formativa di UNINETTUNO (con esclusione di quelli erogati in partnership con altri Enti/Istituzioni).*

**Si ricorda che, per poter usufruire della promozione riservata ai soci, al momento dell'iscrizione è necessario esibire la propria Membership card valida per il 2021 (chi avesse ancora bisogno di riceverla può inviarci una fototessera all'indirizzo email [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org))**

***La riduzione del 20% è estesa anche ai figli e familiari conviventi degli iscritti alla FAO Staff Coop in possesso della Family Membership.***

Per maggiori dettagli su corsi e modalità di iscrizione, i nostri associati possono contattare l'Università UNINETTUNO ai seguenti numeri

- Tel: **06 69207670** - 0669207671 -

WEB: [www.uninettunouniversity.net](http://www.uninettunouniversity.net) - Email: [info@uninettunouniversity.net](mailto:info@uninettunouniversity.net)

*\*Si rende noto che la FAO Staff Coop non è in alcun modo responsabile delle prestazioni rese da terzi, i quali ne rispondono direttamente nei confronti dei beneficiari"*

## *Corsi di Laurea Triennali – Nuovo Ordinamento (D.M. 270/2004)*

### Facoltà di Economia

- Economia e gestione delle imprese – (Classe L-18)
  - Cultura, turismo, territorio e valore d'impresa
  - Economia e Governo d'Impresa
  - Business management (lezioni anche in lingua inglese)
  - Financial management (lezioni anche in lingua inglese)

### Facoltà di Giurisprudenza

- Diritto dell'impresa del lavoro e delle nuove tecnologie – (Classe L-14)
  - Diritto della società digitale
  - Diritto della sicurezza sul lavoro
  - Operatore giuridico di impresa

### Facoltà di Ingegneria

- Ingegneria Civile e Ambientale – (Classe L-7)
  - Strutture e Infrastrutture
  - Costruzioni, Estimo e Topografia
- Ingegneria Gestionale – (Classe L-9)
  - Indirizzo Economico
  - Indirizzo Produzione
- Ingegneria informatica – (Classe L-8)
  - Information and communication technologies engineering
  - Ingegneria Informatica

### Facoltà di Beni Culturali

- Conservazione e valorizzazione dei beni culturali – (Classe L-1)
  - Operatore ed esperto in Patrimoni culturali e memoria digitale
  - Operatore ed esperto in Patrimoni e paesaggi culturali: linguaggi e codici della mediazione

### Facoltà di Psicologia

- Discipline Psicosociali – (Classe L-24)

### Facoltà di Scienze della Comunicazione

- Scienze della Comunicazione – (Classe L-20)
  - Comunicazione per le imprese medial e la pubblicità
  - Comunicazione per le istituzioni nella società digitale



## *Corsi di Laurea Magistrale – Nuovo Ordinamento (D.M. 270/2004)*

### Facoltà di Psicologia

- Processi cognitivi e tecnologie – (Classe LM-51)
  - Human Computer Interaction and e-learning
  - Tecnologie di supporto clinico alla persona
  - Social media and communication

### Facoltà di Ingegneria

- Ingegneria Informatica - (Classe LM-32)
  - Programmazione e sicurezza
  - Big Data
- Ingegneria Civile - (Classe LM-32)
  - Edilizia e progettazione
  - Strutture e infrastrutture
- Ingegneria Gestionale - (Classe LM-31)
  - Gestione dei processi industriali
  - Sistemi energetici
  - Industria 4.0

### Facoltà di Economia

- Gestione d'impresa e tecnologie digitali – (Classe LM – 77)

UNINETTUNO, conformemente da quanto previsto dal Decreto Istitutivo, offre anche Master e corsi di specializzazione professionale;

Inoltre l'Università può attivare apposite strutture, quali i Poli tecnologici, onde favorire la fruizione dell'insegnamento a distanza, anche in sedi decentrate.





**MARYMOUNT**  
INTERNATIONAL SCHOOL ROME

*Forest School*



**WHAT** do your  
**CHILDREN**  
**NEED** to prepare for  
**21<sup>st</sup> CENTURY**  
**LIFE?**

*Well-being*



*World Class  
International  
Curriculum*



*Leader in Technology*



*Global Citizenship*



**MARYMOUNT**  
INTERNATIONAL SCHOOL ROME

Via di Villa Lauchli 180  
00191 Rome  
Tel: +39 06 362 91012  
admissions@marymountrome.com  
www.marymountrome.com



# THE VIRGIN CAMILLA AND HER PLACES DESCRIBED IN THE AENEID



**By Carlo Tasciotti**

*Former FAO staff member*

## ROCCASECCA DEI VOLSCI



In the Province of Latina there is the small medieval town of Roccasecca dei Volsci, founded in the 9th century by the inhabitants of nearby Priverno who escaped the destruction of their town by the Saracens, which was initially a fief under the patrimony of San Pietro, that is, directly subject to the Papacy. In the XII and XIII centuries the Counts of Ceccano came into possession of it and in 1428 it passed to Ildebrando Conti and his successors; from these it was sold to the Carafa (1556), who two years later gave it to the Massimo, a very noble Roman family, of which Ascanio Massimo rebuilt the church and adapted

the Baronial Palace, remodeled in the XV and XVII centuries with a beautiful chapel decorated in the seventeenth century and completed by his nephew Card. Camillo Massimo in 1650. Subsequently it came to the Gabriellis (1762) and to the Marquis Del Gallo di Roccagiovane, who was the last feudal lord. In 1872 it took on its current name, in memory of the ancient Italic people of the Volsci, settled in southern Lazio from the fifth century BC. before the Roman conquest of that territory.



Tempio di San Raffaele

The toponym is composed of the term “rocca”, deriving from the vulgar Latin *ROCCA*, ‘rock’, ‘cliff’ or ‘fortified place’, and the adjective “dry”, which alludes to an arid place. The town is shaped like a half egg cut lengthwise and



Tornare a sentire  
non è più un  
problema



Udifarm  
PER SENTIRCI MEGLIO



## You can book the following Health services:

- Otolaryngology
- Hearing Aids
- Hearing Tests
- Cardiology
- Cardiac Holter
- Biologist Nutritionist
- Osteopath



By appointment calling the  
0639375298 or 800456008  
E-mail: [aentino@udifarm.it](mailto:aentino@udifarm.it)



From Monday to Friday - 9.00/13.00 14:00/18.30  
Saturday - 9.30/12.00



Udifarm  
PER SENTIRCI MEGLIO

Viale Aventino, 104  
00153 Roma Tel. 0639375298

Corso Trieste, 17/B  
00198 Roma Tel. 0644292267

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



Numero Verde 800456008  
[udimedicalsede@gmail.com](mailto:udimedicalsede@gmail.com)





placed on the bare rock. It preserves some interesting monuments of the past, such as the parish church of Santa Maria Assunta (rebuilt 1605), with paintings from the school of the Ligurian painter Domenico Fiasella known as Sarzana, a follower of Caravaggio, who painted the canvases in 1613. On the sides there are frescoes with St. Pius V who sees in a vision, from the Convent of Santa Sabina to the Aventine in Rome, the victory in the Battle of

Lepanto which took place on Sunday 7 October 1571, in which Ascanio Massimo with the brothers Lelio, Fabio, Carlo, all captains under the command of admiral Marcantonio Colonna; then there is the image of San Filippo Neri who performed (1583) the miracle of the resurrection of the young Paolo of the Massimo family. On a hill adjacent to the town there is the votive temple of San Raffaele (1659), frescoed by Raffaele Cozza and on the plain the circular temple of the Madonna della Pace, built in 1661.

The town is located in the places where the events narrated in chapter XI of the Aeneid took place, the epic poem celebrating the Latin-Roman civilization, finished writing in 19 B.C. by the Roman poet Virgil and written in analogy to the poems of the Iliad and the Odyssey written by Homer for the Greek civilization. The village is 100 km from Rome and can be reached via the Rome - Naples motorway which runs up to Frosinone, then takes the regional road no. 156 of the Lepini Mountains to go up to below Priverno, which was the ancient "Privernum" city of the Volsci people, where you can visit both the archaeological excavations and the city museum. Nearby is the Fossanova Abbey completed in 1208, which is the oldest example of Gothic-Cistercian art in Italy, together with Casamari; St. Thomas Aquinas died there in 1274. The small town has a particular 360 degree panoramic position, as it enjoys wide and suggestive views and glimpses of the Amaseno river valley, the Circeo promontory, the Pontine Islands, on the Ausoni, Ernici, Aurunci and Lepini mountains.

These are the places covered in the Aeneid, where it is said that the king of Privernum Metabo is expelled from his city, escapes his pursuers several times, but the last time he brings with him his little daughter Camilla in swaddling clothes and goes towards the mountains beyond the Amaseno River, to put a natural obstacle between themselves and their pursuers; but he finds himself in front of the waters of the said river swollen by the flood, so he tied little Camilla to the top of her spear, placing her between two cork barks, throws her over the river, then dives into the water, passes to the other bank and flees to the nearby mountains, whose slopes are about 200 meters from the Amaseno river below Roccasecca dei Volsci. The said mountain area gave security to the fugitive, as it gave it to the brigands in 1700 - 1800, to the intelligence elements of the Anglo-American Forces parachuted there and to those who escaped from the raids carried out by German soldiers in neighboring countries during the Second World War. In fact, in the spring of 1944 the road on the said mountains was also traveled by the units equipped with mules and mortars of the V American Army, to reclaim the neighboring countries from the German troops, starting from Monte San Biagio (22 May) up to Roccasecca dei Volsci (May 23).

Metabo and his little daughter Camilla must have climbed the mountains of Roccasecca dei Volsci, reaching the plain of Lucerna, where there are now Roman remains, that is a construction in opus reticolatum, called the “Grotta della Camilla”, in memory of the daughter of the Volscian king Metabo who, according to legend, took refuge on these mountains. The episode is reported by Virgil in the eleventh chapter of the Aeneid. In fact, Virgil speaking of Metabo and his daughter Camilla says that they spent years on these mountains, writing:

*Time everything  
of his life, as a shepherd in guise,  
led through lonely mountains and herms;  
and for caves and for dunes and for horrendous  
woods and dens of fere had shelter with the girl,  
to whom it was once food feral milk,  
and nurse a herd still not tame and fearful mare.*



The said mountain area must have been for hundreds of years under the jurisdiction of Privernum, a first Volsca and later Roman city: From Monte Curio (605 m), which overlooks Roccasecca dei Volsci (376 m), there is a long mountain path that leads to Monte Alto (821 m.), at the foot of which are the ruins of the Monastery of San Salvatore da Mileto which was built after the year one thousand; it is mentioned for the first time in a parchment dated 1028 in which Leone and Ildicio, consuls of Priverno, offer Abbot Amico goods for the construction of a monastery in Mileto. In particular it is mentioned as the “grancia” of the Fossanova Monastery. The construction of the new monastery was the work of the Benedictines, but San Salvatore as a monastery had a brief life, as it was suppressed before 1224 and entrusted to the secular clergy.

Then along the mountain ridge you go south, to Serre (711 m.), where you have a view both to the north towards the Amaseno Valley and to the south on the Fossanova Abbey and the Pontine Plain; from this ridge now the daring paragliders rise to the sky to admire the panorama hovering above; continuing southwards along the mountain path, you reach Monte San Biagio 18 km away.

In the Aeneid it is said that after Troy was destroyed, Aeneas rescued his father Anchises and his son Iulus or Ascanius and with a few survivors began his wanderings in search of the new homeland destined for him by Fate. After long wanderings and various vicissitudes in the Mediterranean area, he arrives to Cuma, near Naples, where Aeneas consults the Sibyl who guides him to the underworld. Here the shadow of his father Anchises, already dead, reveals to him the mission assigned to him by Fate, namely to give rise to the Roman lineage, which will dominate the world. Anchises also shows him his descendants, such as Romulus and the members of the gens Iulia, of the emperor Caesar Augustus. This is the purpose of the narrative in the work.

Aeneas arrives south of the mouth of the Tiber and receives hospitality from Latino, the king of Laurento, a city located on Via Laurentina, 10 Roman miles from the center of future Rome, who promises him his daughter Lavinia in marriage, but who had been already betrothed to Turno, king of the Rutuli, a people settled on the coasts of Lazio with Ardea in the center. So the war breaks out between Turno and their respective allies

and the Trojans, who arrived in Lazio to create their own colony. The Volsci oppose the project. However, the real cause of the war seems to be due to the killing of Almone, the young clerk at the court of the Latin king, during a fight that broke out between Latins and Trojans.

There are duels, heroic episodes, interventions by the Roman gods. Turnus is killed by Aeneas in the final duel. Peace returns to Lazio with the marriage between Aeneas and Lavinia. Romulus, the future founder of Rome, will descend from Aeneas and Lavinia.

Surely Metabo and his little daughter Camilla must have lived in some natural cave or hut and stayed undisturbed in the mountain area of Roccasecca dei Volsci. There are no other safe areas nearby. In the legendary tale of the Aeneid it is said that after the salvation achieved, the little girl is consecrated by her father Metabo to the goddess Diana. The child grows up with her father in the mountain woods, as surely said in the current mountain area of Roccasecca dei Volsci, also inhabited by welcoming shepherds, among wild animals, fed on the milk of wild mares. Camilla does not have the usual toys of little girls, but as soon as she grows up she can move independently, her father Metabo gives her a gift of bow and arrows and teaches her to use them, so as a girl she learns to use the javelin and the sling; his clothes are made from animal skins. Growing up Camilla seems to feel love only for weapons having sworn eternal virginity, like the goddess to whom her father had entrusted her when she was still a child.

The girl has a perfect athlete's body, quick in the race to overcome the wind, but at the same time she becomes a woman of great beauty. Her fame spreads and the Volsci, fascinated, ask her to become their queen. Camilla accepts and certainly returns to her Privernum without obstacles, becoming the Queen of the Volsci people. So Virgil inserts Camilla among the brave leaders who perhaps really existed as Aeneas and places her, in a precise way, as the virgin warrior of the Volsci, queen of Privernum, daughter of Metabo, so this actually suggests that a character with those qualities and characteristics in antiquity really existed in that territory. Therefore the current Priverno can boast of having given birth to a mythical heroine and the mountains of Amaseno, Roccasecca dei Volsci, Sonnino and Monte San Biagio of having hosted her in their mountain territory in childhood and until adulthood. It is a myth, but in every myth there is always a minimum historical background.

Roccasecca dei Volsci, which has 1,217 inhabitants, has not yet developed its tourist vocation, even though in the village there are two restaurants, two grocery stores, a pharmacy and from the village center it is possible to go for walks and naturalistic excursions, both towards the plain and towards the panoramic mountains above. In the area you can buy excellent buffalo mozzarella.

N.B. In the village there is the possibility of staying in a country house on two floors and in the historic center of the village, but in a very panoramic position and with a panoramic terrace; it consists of a dining room, kitchen, two double bedrooms, a room with two beds, a sofa bed, two bathrooms, for a total of 7 beds; all furnished. For a single day of accommodation the cost is 100 euros, 180 euros for the weekend. It is necessary to book in advance, by calling Mr. Pio Marroni cell. 334 314 7176





Italy's first  
IB school



# Excellence Done differently



**ST. STEPHEN'S  
SCHOOL ROME**

American international  
day and boarding school

[sssrome.it](http://sssrome.it) / +39 06 575 0605



# RIPRENDIAMOCI I COLORI, QUELLI DELL'ANIMA, QUELLI CHE NESSUNA NOTTE RIESCE A SPEGNERE, QUELLI CHE RENDONO OGNI GIORNO UN NUOVO INIZIO

*Siano benedetti gli scrittori, i poeti, i musicisti, i pittori, perché ci insegnano a guardare il mondo con occhi diversi*



**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*



Anche nei periodi bui la fiamma della creatività arde per inondarci di luce. Ora più che mai, confinati tra le mura domestiche, costretti a vivere giornate spente in uno scenario dalle tinte fosche, per rivivere un mondo a colori non ci resta che immergerci nelle arti creative. In un periodo così pieno di tensioni, preoccupazioni e difficoltà, così avaro di distrazioni e momenti di svago, “fare arte” ci aiuta a produrre benessere, salute e migliora la qualità della vita. Attraverso l'espressione artistica è possibile fronteggiare situazioni di difficoltà e stress, migliorare le abilità cognitive e godere del piacere che la creatività artistica porta con sé.

Strappare la bellezza ovunque sia e regalarla agli occhi di tutti è quello che fanno gli artisti: attraverso le loro opere possiamo rivivere in un mondo pieno di colori.

In **Salento**, terra di sole di mare e di **talento**, il bello ispira anche gli artisti che vivono in queste terre baciata dal sole, lambite dal mare, dove il tempo sembra scorrere più lento per lasciare spazio a meditazione e pause creative. Nei tempi belli, quelli in cui lo spettro del covid non aleggiava sulle nostre vite, il Salento vantava ricchi calendari di eventi. Ma anche se ora tutto è sospeso l'arte non si ferma perché l'arte è vita.

In questa terra bella ed ospitale che ha sedotto ed ispirato grandi artisti, fervono i preparativi per “ULIA” un evento progettato, ideato e curato dall'arch. Anna Maria Sicilia, e presentato a Matino (Lecce) dall'**Associazione Matinum Natura & Cultura** in collaborazione con

**l'Amministrazione comunale di Matino** e altre importanti associazioni locali come **"Autori matinesi"** e **Manu Manu Riforesta**. La Rassegna ULIA dovrebbe svolgersi presso le sale del prestigioso Palazzo Marchesale di Matino, dal 7 al 16 maggio, 2021, prescrizioni anti-covid permettendo. Se nuove disposizioni governative dovessero bloccare la manifestazione, tutto è pronto affinché la kermesse possa svolgersi appena possibile. Perché pittori, scultori, fotografi, poeti, musicisti, artisti virtuosi e creativi provenienti da tutta Italia e dall'estero hanno lavorato alacremente per mettere il loro talento a disposizione di un evento che vuole celebrare attraverso l'arte la bellezza della natura come patrimonio da difendere. Si usano gli specchi per guardarsi il viso e si usa l'arte per guardarsi l'anima. Questo evento vuole rivelare l'anima degli artisti che racconteranno un mondo in continua evoluzione attraverso i loro dipinti, i loro interventi, le loro creazioni e la contaminazione tra le varie forme espressive dell'arte, in una sorta di *"cantiere di cultura"* per un lavoro in sinergia che vuole far riflettere e sollecitare una presa di coscienza comune rispetto alla tutela dell'ambiente soprattutto in prospettiva futura.

UN ULIVO DEL  
SALENTO .....SEMBRANO "LE  
MANI DI DIO VERSO LA TERRA "



Questi gli artisti che parteciperanno:

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Silvana Bissoli - Sanguinetto (VR).           | 18. Valeria Martines – Alezio(Le)    |
| 2. Ute Bruno - Lussemburgo                       | 19. Marilena Memmi- Casarano (Le)    |
| 3. Luigi Caiffa – Alezio (Le)                    | 20. Luca Migliaresi - Salento        |
| 4. Franco Casalini – Matino (Le)                 | 21. Ginella Orlando – Galatina (Le)  |
| 5. Paola Cazza - Nardò (Le)                      | 22. Lucia Pison – Roisan (Ao)        |
| 6. Salvatore Cazzato – Gressan (Valle d'Aosta)   | 23. Teresa Pallotta – Introd (Ao)    |
| 7. Sante Damone - Sogliano Cavour(Le)            | 24. Marcello Rizzo – Cutrofiano (Le) |
| 8. Anna D'Amanzo – Leverano (Le)                 | 25. Stefania Rizzo – Tricase (Le)    |
| 9. Dante De Filippo – Sannicola (Le)             | 26. Tonia Romano – Matino (Le)       |
| 10. Massimo De Luca – Casarano (Le)              | 27. Anna Maria Sicilia- Ruffano (Le) |
| 11. Ermanno Elia – Ruffano (Le)                  | 28. Renè Stanca – Soletto (Le)       |
| 12. Stefano Garrisi – Galatina (Le)              | 29. Franco Stefano – Casarano (Le)   |
| 13. Franco Grobberio - Aosta                     | 30. Elia Stomaci – Cannole (Le)      |
| 14. Madia Ingrosso – Nardò (Le)                  | 31. Monica Torsello – Supersano (Le) |
| 15. Giovanni Lamorgese - Lecce                   | 32. Giovanni Corvaglia – Diso (Le)   |
| 16. Fernando Mandorino - Lecce                   |                                      |
| 17. Antonio Margarito - Montesano Salentino (Le) |                                      |

## ULIA

Passato, presente, futuro.

### RASSEGNA D'ARTE CONTEMPORANEA

1° edizione

Dal 7 al 16 maggio 2021

I momenti di crisi possono diventare delle opportunità per migliorare e crescere, e sicuramente questa pandemia, che ci ha obbligati a rallentare, ci sta dando l'occasione per interrogarci su dove stiamo andando.

Le trasformazioni sociali e climatiche stanno mettendo a rischio la sopravvivenza dell'uomo sul pianeta. La xylella in natura, i tumori e il coronavirus nell'uomo, sono tutti sintomi della stessa malattia, tutto è collegato, acqua, aria, terra, esseri viventi; facciamo parte di un unico sistema. La terra è ormai in parte avvelenata da un uso scellerato di pesticidi e fertilizzanti chimici, da agricoltura e allevamento intensivi che sfruttano al massimo le risorse idriche del sottosuolo.

Scopo del progetto è far riflettere sulle problematiche ambientali, qui in particolare, sulla tragedia che sta vivendo il Salento, nonché suggerire ed esaminare possibili interventi compensativi nel rispetto dell'identità storica e culturale di questo territorio.

“ULIA” in dialetto salentino può riferirsi all'oliva, all'albero di olive, ma anche al significato di “vorrei”, quindi al desiderio di un futuro migliore.

E' necessario un intervento congiunto che coinvolga vari settori e ambiti del tessuto sociale: cultura, ricerca, arte, scienza, istruzione; tutti uniti per non commettere più gli errori del passato, e soffermarci sull'importanza della tutela e rispetto dell'ambiente, cambiando rotta.

La contaminazione tra le varie forme espressive dell'arte, in una sorta di “*cantiere di cultura*” per un lavoro in sinergia e una presa di coscienza comune: un motore per il cambiamento e la trasformazione.

La Rassegna d'Arte, divisa in varie sezioni: pittura, scultura, fotografia, design, installazione poesia e musica, vista l'importanza dell'argomento trattato nasce per essere itinerante e riproponibile in vari comuni del territorio salentino e non solo, coinvolgendo di volta in volta artisti e realtà associative locali.

Il progetto, ideato dall'arch. Anna Maria Sicilia, sarà organizzato e presentato a Matino dall'Associazione Matinum Natura & Cultura in collaborazione con l'Amministrazione comunale di Matino e altre importanti associazioni locali “Autori matinesi” e “Manu Manu Riforesta!”

La Rassegna si svolgerà presso le sale del prestigioso Palazzo Marchesale di Matino, **dal 7 al 16 maggio 2021**, nel rispetto di tutte le prescrizioni anti-covid.







**Dr Gabriel E. Buntin**  
*Orthopedic Trauma Surgeon*  
*X-Ray and Ultrasound facilities*  
English – French – Italian – German

**Dr Massimiliano Magaletti**  
*Orthopedic Trauma Surgeon*  
*Shoulder, Knee, Ankle Surgery*  
English – Italian

**Dr Vittorio Candela**  
*Orthopedic Trauma Surgeon*  
English – Italian

**Dr Livio Antinucci**  
*Osteopath*  
Italian – English

**Dr Giuseppe Calandra**  
*Angiology*  
English – Italian

**Dr Carmelo Dominici**  
*Cardiac Surgeon*  
English – Italian

**Dr Elena Nobili**  
*Gynecology and Obstetrics*  
*Ultrasound Facilities*  
English – Italian

**Dr Christian Abi Nassif**  
*Liver and Metabolic Diseases*  
English – French – Italian - Lebanese

**Dr Zuzana Stloukalova**  
*Gynecology and Obstetrics*  
*Ultrasound Facilities*  
English – Italian – Czechoslovak

**Dr Gregory Strabach**  
*MD General Practitioner*  
French – English – Italian

**Dr Elena Agafonova Battisti**  
*Internal Medicine – Ultrasound*  
ВРАЧ ОТДЕЛЕНИЯ ТЕРАПИИ И УЗ ДИАГНОСТИКИ  
Italian - English - Russian

**Dr Giorgio Balsamo**  
*Otolaryngology ENT*  
Italian - English

**Dr Sibylle Hueck**  
*Otolaryngology ENT*  
Italian - English - German

**Dr Giorgia Chiarottini**  
*Physiatry*  
English - Italian

*Physiotherapeutical Centre*  
*Allianz and De Besi-Di Giacomo affiliated*

**Dr Massimo Mancone**  
*Cardiology - ECG - Echocardiography*  
Italian - English

**Dr Alberto Spaziani**  
*Cardiology - ECG*  
Italian - English

**Dr Maria Giuliana Cacciaguerra**  
*Dermatology*  
Italian - English - French

**Dr Alessandro Calarco**  
*Urology - Andrology*  
*PhD in Urological Oncology Expert in*  
*Minimally Invasive Techniques*  
English - Italian

**Dr Simone Di Rezze**  
*Neurology Elettromyography*  
English – Italian

**Dr Yeganeh Manon Khazrai**  
*Nutrition - Patient Centred Counsellor*  
*Diabetes Educator*  
Italian - English - Iranian

**Dr Francesca La Farina**  
*Molecular Biology - Nutrition*  
Italian - English

**Dr Valentina Scalzi**  
*Rheumatology - Musculoskeletal Ultrasound*  
Italian - English



# THE HISTORY OF “CARBONARA”



by **Flavia Beniamini and Mattia Maria Rossi**

*They are two Chefs who have had the luck, the audacity and the opportunity to travel the world doing what they love and have always wanted to do: cooking. After working for more than ten years in major international restaurants, they returned to Rome for the birth of their little Romeo and to undertake the activity of Chef at Home with the creation of the Flavorossi project*



Welcome back to the monthly appointment with the Flavorossi column!

Also this month we will take you to the alleys of our beautiful country to learn more about another of the historical and characterizing recipes of a cuisine that is never predictable and unsurpassed: Italian Cuisine!

Today we are going to discover the history of Carbonara, the origins and the changes it has undergone over time, without of course neglecting our reinterpretation in a modern key, respecting the “sacredness” of the original dish.

With this article we will most likely antagonize the Carbonara purists, those who claim that this historic Roman dish was born in the heart of the capital only with the presence of three ingredients: bacon, pecorino cheese and egg yolk.

Far be it from us to want to discredit the Roman character of this dish now famous all over the world or to create a feud on the veracity of its origin, but from the testimonies collected over the years, it would seem that the first appearance of Carbonara, at least in a version more similar to the one we know today dates back “only” to the middle of the last century, in Riccione just liberated by the English Eighth Army and the American Fifth Army.

The then very young Bolognese chef Renato Gualandi, hired to prepare lunch for the generals of the two regiments, used what the Americans made available, namely bacon, milk cream, cheese and egg yolk powder, to make point this “innovative” recipe that with its richness amazed all diners. Gualandi, as a cook, followed the allied troops to Rome for a year, and in this period the fame of Carbonara spread in the Eternal City.

# HAVE YOU CONSIDERED A PART-TIME MASTER'S DEGREE?

*The Graduate School of The American University of Rome is pleased to announce that from Fall 2020 its three Master's degree programs - Food Studies, Peace Studies, and Sustainable Cultural Heritage - will be offered on a part-time basis in addition to the current full-time programs.*

There are a number of benefits to studying part-time

- Flexibility for those with commitments such as work and family
- Potential for partial or total funding by an employer
- Broaden horizons and opportunities for those seeking a career change
- Increased employability
- Increased salary prospects
- Opportunity to network with like-minded students and professionals

If you'd like to find out more, visit our website at [www.graduate.aur.edu](http://www.graduate.aur.edu) or drop an email to [gradschool@aur.edu](mailto:gradschool@aur.edu)



THE AMERICAN  
UNIVERSITY OF ROME  
GRADUATE SCHOOL



# JUMPSTART

THE AUR ACADEMIC ENGLISH  
ACCELERATOR PROGRAM

AUR's Jumpstart Accelerator program is a three-pathway, one or two semester program, designed for students who want to increase their preparedness in academic English, academic writing, and research skills while earning credits towards a full undergraduate degree with AUR or with any other American university.

AUR has transfer agreements in place with a number of prestigious US universities who will accept graduates of the Jumpstart program. This makes Jumpstart an ideal program for those who wish to study in the United States but who are unable to travel during this period of crisis.

Find out more at [www.aur.edu/jumpstart](http://www.aur.edu/jumpstart)



From then to the present day, the recipe has naturally undergone infinite variations: before the 90s, a period in which carbonara took its final and most famous form characterized by the three aforementioned ingredients, the presence of cream was a must, so that in 1989 a multi-starred chef like Gualtiero Marchesi in his Carbonara recipe recommended the use of 250g of cream for 400g of spaghetti.

Today, Carbonara symbolizes Roman times, but as you can expect from such a renowned and famous dish, its roots draw from more than a single “pot”, although the great capacity for culinary improvisation typical of Italian cuisine is undeniable.

### *Traditional carbonara pasta*

#### Ingredients for one person:

- 1 egg yolk
- 100g of spaghetti
- 100g of bacon
- 25g of Pecorino Romano
- Q.b. black pepper



In a large pan, sweat the bacon over low heat until it reaches a crunchiness to your liking, then set it aside but be careful not to throw away the fat released during cooking.

In a bowl, mix the egg with 15g of pecorino cheese and add a tablespoon of cooking water, make sure it is not too hot so as not to tear the egg or cheese.

Cook the pasta in salted water for a couple of minutes less than the time indicated on the package, drain and pour it into a pan with the fat from the bacon, add a couple of ladles of hot water but strictly without salt (so as not to risk the final result is too salty). When the water has dried, add half of the previously toasted bacon to your spaghetti and sauté for another 30 seconds, before removing it from the heat and adding the egg and cheese mix.

Mix everything well and place on the plate, finished with a sprinkling of pecorino cheese and the crispy bacon we had left aside.



## Our reinterpretation

The reinterpretation of the carbonara that we offer is an agnolotto stuffed with egg yolk, a mousse of pecorino cheese and crispy bacon, inspired by the great classic of the multi-starred chef Heinz Beck.

### Ingredients for the pasta:

- 375 g 00 flour
- 125 g semolina
- 200 g egg yolk
- 100 g whole eggs



Mix the flour, semolina and eggs well, then combine in a planetary mixer and knead at medium speed for 8-10 minutes, then wrap the dough in plastic wrap and let it rest in the refrigerator overnight.

Before working the dough, you need to take it out of the fridge a couple of hours earlier, once it reaches the right temperature you are ready to make your favorite form of filled pasta.

## Personal Savings Review for UN Staff and Retirees in Italy



Appointments at the FAO Staff Coop will resume in due course.

**We are offering appointments at Viale Aventino 80 ( directly opposite FAO)**

Book now by calling **06 454 29867** or **375 547 3136**

or by email to [clientrelations@unityfinancialpartners.com](mailto:clientrelations@unityfinancialpartners.com)



Financial  
Planning



Retirement  
Planning



Investment  
Planning



Protection  
Planning



Tax  
Planning



## Ingredients for the stuffing of the agnolotto:

- 62.5 g cream
- 25 g milk
- 1 unit of yolk
- 17.5 g Parmesan
- 2.5 sheets of gelatin

Pasteurize the egg yolks for 30 minutes at 60 degrees.



Put all the ingredients in the thermomixer except the gelatin and bring them to 50 degrees (or alternatively put them in a water bath, checking the temperature with a thermometer), in the meantime put the gelatin to soak in cold water, and once it reaches 50 degrees with the rest of the ingredients add it.

Put everything in a pastry bag and let it rest in the refrigerator for a couple of hours. Use as a filling for pasta.

## Ingredients for the pecorino foam:

- 53 g of pecorino
- 30 g cream
- 100 g milk
- 0,6 g Xantan gum

Mix everything in a blender and pour it into a siphon, load it with gas and heat to 50 degrees.

To prepare the crispy bacon you can follow the procedure described in the traditional recipe.

Finally, for the composition, place the agnolotti on the bottom of the plate, the pecorino foam to cover them and the crispy bacon on top of the foam accompanied by a sprinkling of black pepper.

*Enjoy your meal!*



# BROOKE HOUSE COLLEGE ENGLAND



## World *Student* Advisors

*in partnership with*

## Brooke House College

UK's best Boarding School with  
boys and girls Football Academy



*A family managed independent  
international co-educational  
boarding school with full-boarding  
facilities for 11 to 19 year olds*



- A wide choice of subjects and courses of study available
- Key stage 3, GCSE, A Level
- University foundation programme
- Intensive pre-sessional English and ESL support IELTS
- Boy & girls football academies
- Motorsport
- Summer school ages 10 to 17
- One or two week football player assessment



Contact Tim Hunt, CEO of  
**World Student Advisors**  
Brooke House College  
12 Leicester Road  
Market Harborough  
Leicestershire  
LE16 7AU  
England



**WhatsApp:**  
**+44 791 4797 830**

[Tim.Hunt@WorldStudentAdvisors.com](mailto:Tim.Hunt@WorldStudentAdvisors.com)

**Partial Scholarships available  
for children of UN staff**



# Your Private Hospitals in Rome

→ Info & Reservations:

**PAIDEIA +39 06 83 600 600**

**MATER DEI +39 06 83 803**

**Bilingual & highly qualified staff**

Partner with major Italian & foreign  
**Insurance Companies**

**24H HEALTH SERVICES** ✓

**DIAGNOSTIC IMAGING** ✓

**HEALTH SERVICES AT HOME** ✓

**CLINICAL ANALYSIS** ✓

**CHECK-UP** ✓

**HOSPITALIZATION** ✓

**MEDICAL VISITS &  
INSTRUMENTAL TEST** ✓



☎ **+39 06.33.09.41 (H24)**

✉ [www.cdcpaideia.com](http://www.cdcpaideia.com)

📍 Via Vincenzo Tiberio 46 - Rome



☎ **+39 06.80.22.01 (H24)**

✉ [www.materdei.it](http://www.materdei.it)

📍 Via A.Bertoloni 34 - Rome