



**APRIL**  
**2022**

# fao Casa gazette

*Mensile - No 4 - 2022 - Reg. Trib. N. 574 dell'8/10/1990*



- **GIOIELLI NASCOSTI:  
CANINO - NEL REGNO DEI FARNESE**

- **SOSTENIBILITÀ: I LEADER  
DELL'ENERGIA A CONFRONTO**

- **THE REGION OF ALTA TUSCIA AND  
ITS OLIVE OIL LEGACY**

- **TORTA PASQUALE DURAZZANESE**

*Our services are no longer provided on FAO premises,  
therefore please contact us for relevant information*

## **ACI - ITALIAN AUTOMOBILE CLUB**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **BICYCLE REPAIRS**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **DRY CLEANING**

(Available at WFP, currently unavailable at FAO) 53142  
WEDNESDAY & FRIDAY 12:00-14:00 | **WFP**

---

## **FINANCIAL PLANNING**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **FISCAL ADVISER**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **GADOI MEDICAL INSURANCE**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **GARMENT REPAIRS**

(Available at WFP, currently unavailable at FAO) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142  
THURSDAY 12:00-14:00 | **WFP**

---

## **HOUSING**

MONDAY TO FRIDAY 9:00-13:30 | [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **INFORMATION**

MONDAY TO FRIDAY 9:00-13:30 | [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **INPS CONSULTANT**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **ITALIAN LANGUAGE COURSES**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **LAWYER**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **NOTARY SERVICE**

(Available by phone or email, currently unavailable at HQ) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **SHOE REPAIRS**

(Available outside FAO on appointment) [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 53142

---

## **THEATRE BOOKING**

MONDAY TO FRIDAY 9:00-13:30 | [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) 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  
 Françoise Point  
 Cinzia Romani  
 Enrica Romanazzo  
 Shaza Saker  
 Wulian Weng  
 Anna Maria Rossi

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

## Contributors 2022:

Flavia Beniamini  
 Rosa Basso  
 Giovanna Bellelli  
 Fahmi Bishay  
 Bin Liu  
 Cesare Maramici  
 Janine Claudia Nizza  
 Emiliano Pinnizzotto  
 Pasqualina Raspaolo  
 Enrica Romanazzo  
 Mattia Maria Rossi  
 Matteo Spinelli  
 Gerard Sylvester



## INFO

6 **Informativa ai Soci**

## TOURISM

8 **Gioielli Nascosti:**  
**Canino - Nel Regno dei Farnese**  
 di Enrica Romanazzo

## TOURISM

14 **The Region of Alta Tuscia and its**  
**Olive Oil Legacy**  
 by Giovanna Bellelli

## TOURISM

20 **Easter in Amalfi Coast & Puglia**

## EVENTS

22 **Sostenibilità: i Leader dell'Energia**  
**a Confronto**  
 di Matteo Spinelli

## INFO

26 **Membership 2022**

## FOOD&CULTURE

28 **Torta di Pasqua Durazzanese**  
 by Pasqualina Raspaolo

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.

Also membership registration and renewals available online on [www.faostaffcoop.org](http://www.faostaffcoop.org).

You can pay with Paypal or Credit Card.

## FOR ADVERTISING – CRISTINA GIANNETTI

FAO Staff Coop Office

Viale delle Terme di Caracalla – 00153 Roma

Tel: 340/6116572

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>THE ART CLASS ONLINE</b>	<i>Ms P. Franceschelli</i>	53554
<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. 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 TONING</b>	<i>Ms D. Rozas</i>	52630
<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 Ahmed Raza</i>	53126
<b>PADEL</b>	<i>Mr S. Evans</i>	53532
<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

ALL ACTIVITIES ARE FOR STAFF COOP MEMBERS ONLY

## INFORMATIVA AI SOCI



**SI INFORMA CHE IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DELLA FAO STAFF COOP, A NORMA DEGLI ART. 2354 E SEGUENTI DEL C.C. E DELL'ARTICOLO 15, PUNTO 15.1, DELLO STATUTO SOCIALE, HA PROVVEDUTO ALL'ESCLUSIONE DEI SOCI CHE NON SIANO PIÙ IN GRADO DI CONCORRERE AL RAGGIUNGIMENTO DEGLI SCOPI SOCIALI, OVVERO - COME PREVISTO DAL RELATIVO REGOLAMENTO ATTUATIVO - DEI SOCI CHE NON PROVVEDANO PER N. 10 (DIECI) ANNI CONSECUTIVI A RINNOVARE LA PROPRIA MEMBERSHIP: PERTANTO SONO STATI ESCLUSI I SOCI CHE NON HANNO PROVVEDUTO AL RINNOVO DELLA MEMBERSHIP A FAR DATA DAL 1/1/2012”.**

**PLEASE NOTE THAT THE FAO STAFF COOP BOARD OF DIRECTORS, IN ACCORDANCE WITH ART. 2354 AND FOLLOWING OF THE C.C. AND ART. 15, POINT 15.1, OF THE BYLAWS, HAS PROCEEDED IN EXCLUDING MEMBERS WHO ARE NO LONGER ABLE TO CONTRIBUTE TO THE ACHIEVEMENT OF THE CORPORATE PURPOSES. THAT IS, AS REQUIRED BY THE RELEVANT IMPLEMENTING REGULATION FOR MEMBERS WHO FAIL TO RENEW THEIR MEMBERSHIP FOR TEN CONSECUTIVE YEARS: THEREFORE, MEMBERS WHO DID NOT RENEW THEIR MEMBERSHIP SINCE 1 JANUARY 2012 HAVE BEEN EXCLUDED.**



- Since 1946 -

# TRANSFORMING THE WORLD THROUGH EDUCATION

Forest School

World Class  
International  
Curriculum



Well-being

Leader in Technology



Global Citizenship



## *Gioielli Nascosti*

RUBRICA PER ACCOMPAGNARVI ALLA SCOPERTA  
DELLE BELLEZZE DEL NOSTRO PAESE

L'Italia è il Paese della grande bellezza. Custodisce tesori paesaggistici e capolavori artistici di valore inestimabile, apprezzati in tutto il mondo.

La FAO Staff Coop Gazette attraverso questa rubrica vuole condurre i lettori nel cuore dell'Italia in una passeggiata nella storia alla scoperta di caratteristici borghi dal fascino antico. Storia, arte, natura, terra e mare saranno i protagonisti della nostra rubrica in cui vogliamo raccogliere curiosità, immagini, colori e bellezze da celebrare e condividere con i nostri lettori.

*L'Italia è un paese di poeti, navigatori e paesini addormentati. Probabilmente in qualsiasi punto dello stivale ci si trovi, nel raggio di un centinaio di chilometri c'è un borgo-gioiello ai più sconosciuto.*

*Nella nostra penisola la storia si è sbizzarrita con un tale entusiasmo da lasciarsi alle spalle villaggi ed uomini in un alternarsi inarrestabile di invasioni, saccheggi, guerre, terremoti, frane, siccità, povertà, cambiamenti nelle rotte commerciali.*

*Questi eventi hanno concorso a creare un'altra Italia, quella fuori dal tempo e dolcemente imprigionata in esso. Un'Italia che si concentra soprattutto nel cuore del Belpaese.*

*E noi vogliamo partire da qui, dai borghi abbandonati, impregnati di un fascino antico che ancora resiste e che abbiamo il dovere di difendere e valorizzare.*

*Come sottolineato dall'architetto Paolo Portoghesi "Questi borghi rappresentano la nostra verginità e conservarla corrisponde ad uno dei pochi ideali del nostro tempo"*





### 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*

## CANINO - NEL REGNO DEI FARNESE

**Canino la cittadella visitata da Stendhal durante il suo viaggio in Italia, propone una full-immersion nella storia narrata dai monumenti dell'aristocratica famiglia dei Farnese e di Luciano Bonaparte, e nella cultura del territorio, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche, e dei centri archeologici ed agrituristici in grado di organizzare affascinanti passeggiate a cavallo nella Maremma laziale, fino alle spiagge tirreniche.**

Nell'edizione di Marzo abbiamo esplorato i gioielli di Bassano in Teverina e Civita di Bagnoregio. Ora rimaniamo sempre in zona, precisamente nel nord ovest della provincia di Viterbo, nell'Alta Tuscia, nella Maremma viterbese, a pochi chilometri dal confine con la Toscana e dal mar Tirreno. Andiamo a scoprire Canino, una cittadina di grande interesse culturale ed enogastronomico. L'origine del paese è legata alla "gens Canina", antica famiglia etrusca di Vulci, e quindi, ad un antico insediamento etrusco, poi assorbito da Roma, di cui rimangono pochi resti.



Canino che subì numerose dominazioni, dai romani, ai saraceni, fino a divenire proprietà dello Stato Pontificio, è fra le città che si contendono il privilegio di aver dato i natali a ad Alessandro Farnese, salito poi al soglio pontificio con il nome di Paolo III.

Si trova traccia di Canino in alcuni documenti pontifici del IX sec.; nel XIII sec. fu ceduto prima a Viterbo, poi passò sotto il vassallaggio di Tuscania. Nel 1354 tornò sotto la tutela pontificia con il Cardinale Albornoz che lo cedette in vicariato ai Farnese, sotto il potere dei quali Canino raggiunse il suo massimo splendore. Con l'avvento dei

Farnese venne ricostruito e rinforzato l'antico borgo medievale che diede al paese la prima impronta cittadina. Lo stretto Corso, fiancheggiato da vecchi palazzi gentilizi, conduce in Piazza De Andreis dove sorge la bella Fontana Dodecagonale, opera del Vignola, su cui si nota lo stemma con i sei gigli dei Farnese. Degni di nota sono alcuni monumenti farnesiani e varie sorgenti termali in attesa di sfruttamento. Finché la storia di Canino gravitò intorno al cognome dei Farnese il territorio rinnovò la sua fortuna anno dopo anno in un crescendo di incremento demografico, miglioramenti nell'agricoltura e nelle condizioni di vita dei suoi abitanti. Ma Paolo III concedendo la proprietà del ducato di Castro ai propri discendenti inimicò i Farnese agli occhi del nuovo papa Innocenzo X che assediata Castro la distrusse nel 1649 spazzando via secoli di storia e la fortuna di Canino piombò in un nuovo periodo di degrado.





Nei primi anni del XIX secolo, Luciano Bonaparte, in astio con il fratello Napoleone, si stabilì in questa zona, e fu nominato principe di Canino. Lui da grande uomo di cultura, rilanciò gli studi e le ricerche archeologiche sul territorio, fino al 1840, anno della sua morte, a Viterbo. Pochi anni dopo la sua proprietà venne venduta e la collezione etrusca che aveva raccolto in quegli anni andò completamente persa.

Nel periodo dei conflitti con la Chiesa, quando Napoleone fece arrestare il Papa, Luciano fu costretto a fuggire in America ma, tornato dopo quattro anni, apportò al paese una serie di migliorie urbanistiche, dedicando particolare cura alla ristrutturazione delle terme di Musignano.

Ancora oggi le spoglie di Luciano e della sua famiglia riposano nel quartiere medioevale del paese detto “Le Buche”, nella Cappella Bonaparte della Collegiata dei Santi Apostoli Giovanni e Andrea. Nella stessa Collegiata sono custodite le reliquie di San Clemente, compatrono della città di Canino, oltre a numerose tele settecentesche e ad una Natività della scuola del Perugino.



## CANINO IL PAESE DELL'OLIO DELLA TUSCIA

A conferma dell'alta qualità di questi olii, nel 1998 la qualità Canino e nel 2006 il Tuscia, hanno ottenuto dall'Unione Europea, il riconoscimento DOP, "Denominazione di Origine Protetta"



Canino che si trova in posizione privilegiata, a 400 mt dal mare, è immersa nel fascino inconfondibile di un territorio caratterizzato dalla pittoresca serie di colline conosciute con il nome di "Monti di Canino" di origini geologiche sedimentarie attraversate dal fiume Timone, affluente del Fiora.

Il territorio che alterna terreni coltivati a cereali, uliveti e vigneti alla pittoresca serie di colline, conserva ancora oggi la vocazione agricola avviata in seguito alla bonifica del territorio all'inizio dell'ottocento, con circa 700 ettari di uliveti in cui si produce dagli anni '60 un olio DOP, grazie a colture specializzate intensive. Le sue campagne sono famose per la ricchezza di cacciagione e la prelibatezza dei suoi prodotti, fra i quali spicca appunto il celebre olio extra vergine di oliva, famoso in tutta la Penisola.

L'olio di Canino ha assunto la denominazione D.o.p dal luglio 1996, uno tra i primi in Italia ad ottenere tale riconoscimento. Per avere tale denominazione gli ulivi devono essere coltivati nei terreni vulcanici o calcareo-silicei situati entro i 450 metri di altitudine sul livello del mare, ricchissimi di elementi e principi nutritivi, che rendono questo prodotto di altissima qualità.



Fanno parte del distretto dell'olio D.o.p. gli uliveti che sorgono nelle cittadine di Canino, Arlena di Castro, Ischia di Castro, Cellere, Tessignano, Farnese ed in parte Tuscania e Montalto di Castro. Le grandi qualità di questi oli che sono da ricercarsi nel terreno su cui si estendono le coltivazioni della Tuscia, risiede anche nei costanti sforzi dei produttori e degli oleifici, per raggiungere alti standard qualitativi.

Grazie infatti all'impiego di tecnologie all'avanguardia ed a una grande attenzione all'ambiente e alle tradizioni, molti produttori hanno raggiunto il loro obiettivo. Il rispetto dell'ambiente è poi alla base di una cultura dell'olio consapevole: attraverso infatti azioni mirate di sostegno tecnico agli olivicoltori, si ha come obiettivo quello di ridurre al massimo l'utilizzo di fitofarmaci e fertilizzanti chimici.

Ne nasce un olio dal colore verde smeraldo, dal sapore deciso e dal retrogusto amaro e piccante, tutto da gustare!

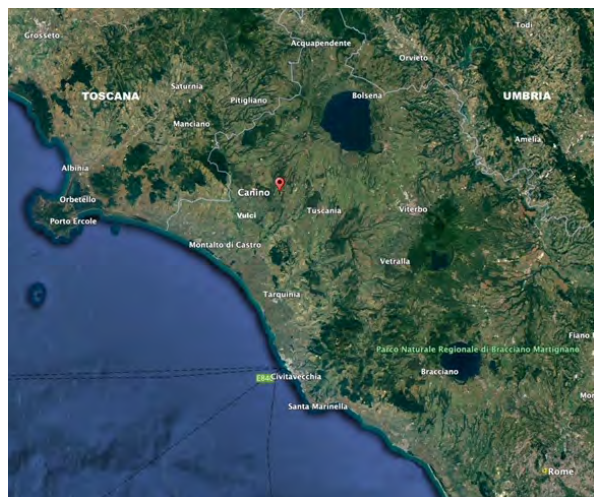
**PER I CURIOSI ED I GOLOSI LA STAFF COOP HA IN PROGRAMMA PER IL MESE DI MAGGIO UNA VISITA NEL TERRITORIO CON SOSTA DI DEGUSTAZIONE** presso una delle numerose aziende situate nei dintorni del paese dove è possibile acquistare le eccellenze tipiche del territorio, tra i quali il famoso Olio DOP di Canino, l'olio extravergine di oliva tra i più apprezzati nel mondo culinario per le sue qualità salutari.

## COME RAGGIUNGERE CANINO

E' possibile raggiungere Canino da nord e da Roma percorrendo la SS1 Aurelia in direzione Montalto di Castro, uscendo al bivio corrispondente. Da Viterbo invece è possibile prendere la Cassia nord fino all'uscita per Valentano, e seguire le indicazioni.

Dopo il periodo napoleonico, sotto Luciano Bonaparte, Canino passò ai principi Torlonia fino a quando le terre circostanti vennero espropriate dall'Ente maremma e distribuite ai caninesi.

Nei pressi di Canino si trovano le rovine e le necropoli della città etrusca di Vulci, di grande pregio archeologico, mentre nel Castello dell'Abbadia ha sede un interessante Museo etrusco. Nel territorio circostante è possibile soggiornare in vari Centri agrituristici in grado di organizzare affascinanti passeggiate a cavallo nella Maremma laziale, fino alle spiagge tirreniche.



# THE REGION OF ALTA TUSCIA AND ITS OLIVE OIL LEGACY



by **Giovanna Bellelli**

*After an international experience in education and traveling, Giovanna Bellelli has been dedicating in recent years to developing and spreading worldwide Italian beauties: culture, art and food.*



In the province of Viterbo, the region of Alta Tuscia (High Tuscia) is the triangle of land stretching from the southern part of Tuscany (also Maremma Laziale) to Umbria, and to the northern part of Lazio region – the word Tuscia has in fact the same origin of the word Tuscany (the region) and Tuscania (the town).

One of the most strategic and panoramic places in Italy still being largely unspoiled, it is characterized by smooth hills of volcanic origin that surround the lake of Bolsena, where the climate, the environment and the soil are particularly favorable to olives, but also to hazelnuts, chestnuts, asparagus, fennel, grapes, and to sheep and cattle breeding from which it is produced some renowned types of cheese like for instance the 'pecorino'.

This territory is also rich of history, archeology and art harmonically melt with the landscape.

The historical periods that have marked the culture of this territory are mainly the Etruscan period, the Renaissance and the Napoleonic era.

Historical evidence of the glorious past are present in the archeological park of Vulci, and in the inhabited towns nearby of Canino, Farnese, Montalto di Castro, Cellere, Tarquinia, Tuscania, with their churches, palaces, monuments and museums' collections.

Strolling across the ancient remains of the archeological park of Vulci it is possible to follow the footsteps of the Etruscan civilization: the walls, the temple, the sanctuary, the tombs, all surrounded by the same and unspoiled nature that was visible to the

ancient people, such as the volcanic rock canyon carved by the waters of the Fiora River, and the wild grazing cows and horses.

After the Etruscan civilization assimilated with the Romans and the Roman Empire collapsed, and after the medieval turmoil, the region became part of the Papal State under the noble Farnese family, and Alessandro Farnese, Pope Paolo III, was born in Canino in 1468. He is remembered for having commissioned to Michelangelo the Sistine Chapel Last Judgement and the Capitol Square in Rome. Then came the French and Napoleon Bonaparte's brother, Lucien, became the Prince of Canino.



Canino is a town of about 5,200 inhabitants, 230 meters of altitude, a stone's throw from the sea and from Tuscany. Surrounded by an undulating surface full of olive groves it is in fact where a millenary tradition of olive oil production has started with the Etruscans more than 3000 years ago with the most likely oldest variety in the peninsula, the Canino olive or Caninese, as shown in the Etruscan frescoes (Etruscan National Museum of Tarquinia).

***The use of extra virgin olive oil was so highly considered also at that time that, not only was it the basic ingredient of Etruscan cuisine, but it was also considered as the precious “green gold” and used as a medicine, an ointment, a cosmetic and even a protection for athletes and warriors. A pure pleasure, a way to please the nose, the mouth and all senses, but also for health in general.***

The concept of oil is timeless, a time that is immobile and infinite. The time of life itself.

And still in Canino a thread connecting this rich history has been the ability to make and appreciate olive oil.

Making high-quality oil is very difficult. Michelangelo said that he didn't do anything: “The sculpture is already inside the marble block, I just have to chisel away the superfluous material.”

Just as the oil is already inside the olive and all the oil-miller has to do is extract it, causing as little damage as possible—a very complex operation.

TASTING EXPERIENCE  
OF PRIZED  
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

I&P  
OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

+39 339 2465711  
giovanna.bellelli@iandp.it  
www.iandp.it



*In the aromas of extra virgin olive oil we encounter the memes of happy times. Being able to recognize extra virgin aromas is like recognizing what counts for us.*

*The fragrances of extra virgin mono-varietal oils provide the peace and tranquility of an infinite moment.*

In fact, it is the subtle diversities that make the difference in life. Knowing how to live is knowing how to choose the differences. The difference between elegant and ostentatious lies in the details, just as for extra virgin olive oils it lies in the aromas.

In the farm Azienda Agricola Ione Zobbi, located in Canino, making the oil still means to meet the needs of those people who enjoy life and in particular like to transform the food experience into a tasteful and healthy emotion.

Visiting the farm is meeting with Paolo, its founder, and getting to know how he produces oil as a medium for pleasure and satisfaction backed by the full wealth of his legacy.

From each grove he produces just one mono-varietal oil, adopting the same concept of the cru of winery in the high-quality oil production.

Learning how to know the different varieties of oils, taste them, distinguish them and use them by pairing them with the right food and at the right moment, provide infinite and profound emotions.

The nature of this region, the pleasant alternation of medieval villages and archaeological sites, a rich heritage of typical products and the possibility to soak in the same natural healthy waters of volcanic origin enjoyed by the Etruscans and the Romans are the valid reasons for venturing to discover this part of upper Lazio region.

### **Where to sleep:**

- Casale Bonaparte Strada Provinciale Doganella km. 17, Cellere (VT) -Tel. 3492577459

- Nuovo Cerrosughero (Accommodation and Restaurant), Strada Regionale 312, km. 22,600, località Cerrosughero – Tel. 345 4038 121



**Where to eat:**

- Canino: Ristorante Gasperini – via Regina Margherita, 42 – Tel. 0761 096181
- Vulci: Casaletto Mengarelli, Parco Archeologico di Vulci – Tel. 0766 870177

**Where to soak in thermal baths:**

- Vulci: Terme di Vulci Glamping and Spa, Via delle Terme, Riminino (VT) – 0761 438574
- Viterbo: Terme dei Papi (Popes’ Spa), Strada Bagni, 12 Viterbo – Tel. 0761 3501
- Viterbo: Therma Oasi, Natural Spa of Viterbo, Strada Martana, 1/A, Viterbo - tel. 0761 1762788

**Where to have a tour in the olive groves and taste extra virgin olive oil in the mill:**

I&P – Azienda Agricola Ione Zobbi, Strada Comunale della Sala, 12 Canino, Tel. 392 1058829

**STUDIO MEDICO DERMATOLOGICO  
PROF. MAURIZIO ROTOLI**



**Diagnosi e trattamenti**

**Dermatologia clinica  
Dermatologia oncologica  
Malattie a Trasmissione  
Sessuale  
Mappatura dei Nei  
Dermatologia pediatrica  
Dermatologia della terza età**

**Riceve per appuntamento**

**Clinica Santo Volto**  
p.za del Tempio di Diana, 12  
00153 Roma  
Telefono 06 5729921

**Martedì 11,00-14.00  
Venerdì 10,00-13,30**

**Studio Saccomanno**  
v.le della Piramide Cestia, 1  
pal. sinistra, sc. B, I° piano  
00153 Roma  
Telefono 06 5757308

**Martedì 15,00-19.00**

**Prof. Maurizio Rotoli**  
p.za Pio XI, 53  
palazzina B, sc. B, III° piano  
00165 Roma  
Telefono 3384314414

**Mercoledì 15,00-18.00**

**Contatti**



e-mail [m.rotoli@alice.it](mailto:m.rotoli@alice.it)



cellulare **3384314414**



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

**Convenzioni con**

CIGNA Assicurazioni presso tutti gli studi

DEBESI Assicurazioni presso la Clinica Santo Volto





**The Pre-IB Programme at ISD aims to offer a rigorous and balanced year-long preparatory course tailored to prepare Grade 10 students for the academic challenges of the two-year International Baccalaureate Diploma Programme.**

The Pre-IB programme is specifically designed for students who are interested in graduating with an IB Diploma Programme but may lack the skills that are necessary to succeed in the programme and/or would like to strengthen their academic level before embarking the Diploma Programme journey.

Our courses will focus on ensuring that students acquire the subject knowledge, pre-requisite and skills required for success in the Diploma. In addition to the intensive English and tailored Mathematics courses, students will learn French, Italian, Sciences, and Humanities. These courses will be supported by research/time management, physical education, arts, and community service hours.

*We foster our students' love for learning, encourage them to try new and exciting things, and give them a solid foundation to build on.*

#### **Admissions team**

[info@institutsaintdominique.it](mailto:info@institutsaintdominique.it)

<https://institutsaintdominique.fr/en/>



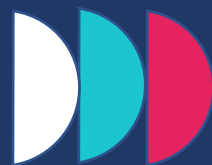
# Institut International Saint-Dominique



## A SCHOOL FOR THE WORLD

4 reasons for parents to choose ISD:  
A French education of excellence in Rome  
An international education & multilingual teaching  
Personalized support & 5 bus lines  
A community for life

*info@institutsaintdominique.it / 06 30 31 08 17*  
*institutsaintdominique.it*



## EASTER IN AMALFI COAST & PUGLIA BY



AN ENCHANTING JOURNEY IN THE SOUTH OF ITALY THROUGH THE BEAUTIFUL FRAGRANCES, VIBRANT COLORS AND BREATHTAKING LANDSCAPES OF THE MEDITERRANEAN SEA.



### DESTINATIONS & HIGHLIGHTS

- Amalfi Coast
- Salerno
- Paestum
- Matera
- Cisternino
- Locorotondo
- Alberobello
- Ostuni
- Lecce
- Otranto
- Polignano a Mare
- Trani
- Bari



### INCLUDED

- 7 nights in 3\* accommodations with breakfast, wifi and air-con
- 1 Private Coach Gran TurismoMatera
- 3 lunches (Capaccio, Otranto, Castel del Monte)
- 1 street food experience in Bari
- 1 olive oil tasting
- 11 guided tours
- Entrance tickets for Paestum Archaeological site
- Personal earphones



Starting from  
1,199.00 EUR/person



### PAYMENT & CANCELLATION TERMS

- 40% at confirmation, 60% 10 days before arrival
- Refund 40% up to 11 days before arrival deducted of bank costs. No refund 10 days before arrival
- Tour is confirmed when at least 15 participants are reached.
- Tours must be confirmed by April 5th 2022

For info & bookings:

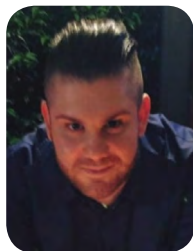
WhatsApp: +39328572000 –  
+393400629761

[gestioneservizi@trueblueitaly.it](mailto:gestioneservizi@trueblueitaly.it)



# SOSTENIBILITÀ: I LEADER DELL'ENERGIA A CONFRONTO

Ban Ki-moon (8° Segretario Generale delle Nazioni Unite) e Francesco Starace (Amministratore Delegato del Gruppo Enel) alla Cerimonia di Apertura del Master SAFE



**di Matteo Spinelli**

*Giornalista pubblicista*

Sostenibilità e sfide globali al centro del workshop “Sustainability. Moving Beyond”, organizzato da SAFE, l'organizzazione indipendente che fornisce servizi ad elevato valore aggiunto nei settori energia e ambiente.


Ban Ki-moon, 8° Segretario Generale delle Nazioni Unite e Francesco Starace, Amministratore Delegato e Direttore Generale del Gruppo Enel e Presidente dell'Administrative Board di SEforALL (Sustainable Energy for All) - iniziativa lanciata dalle Nazioni Unite per promuovere l'accesso universale all'energia - hanno



affrontato con Raffaele Chiulli, Presidente di SAFE, e Paolo Petrecca, Direttore di RaiNews, alcuni temi chiave come la lotta al cambiamento climatico, la povertà, l'accesso all'istruzione e le disuguaglianze.


In apertura del workshop, Raffaele Chiulli ha evidenziato come “lo shock dovuto alla pandemia Covid-19 e il conflitto Russia-Ucraina obblighino tutti noi a ripensare le nostre priorità, sia individualmente che collettivamente”. “Tuttavia – ha proseguito Chiulli – gli obiettivi di sostenibilità continuano a riguardare e coinvolgere tutti i Paesi e le componenti della società, dalle imprese private al settore pubblico”.

Secondo quanto affermato dall'8° Segretario Generale delle Nazioni Unite, Ban Ki-moon: “Nonostante il perseverare della pandemia e la recente crisi ucraina, non c'è dubbio che i notevoli sforzi compiuti dalle Nazioni Unite nel sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza degli obiettivi di sviluppo sostenibile si siano rivelati fruttuosi”. In particolar modo, “la crisi ucraina potrà accelerare ulteriormente questo processo, anche alla luce della stretta connessione dei combustibili fossili, non solo con il riscaldamento globale ma anche con il finanziamento di sanguinose guerre di aggressione”.

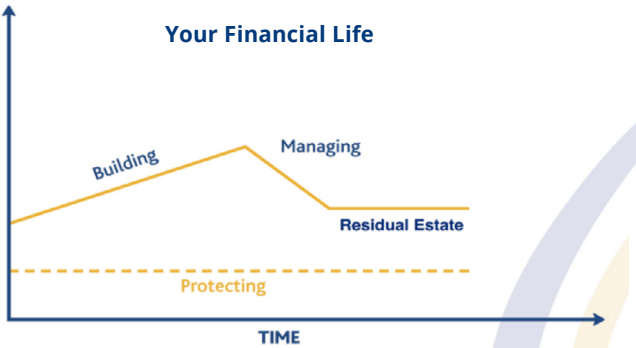


## Sustainable Life & Pension Solutions

for Agency Staff, Consultants & Retirees



### Your Financial Life



**Internationally Portable**

Grow and manage your funds wherever in the world your life takes you

**Simple, transparent fees**

All fees and charges are explained clearly with no hidden commissions or performance charges

**Safe and tax efficient**

Your funds are secured in a segregated account and grow largely free of tax


**Flexible Access**

Wide range of lump sum, flexible drawdown and Annuity options available


### What do we mean by "Sustainable Investment"

In 1987, the United Nations defined sustainability as "meeting the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs". Or as Sir David Attenborough put it, "If you want to know if something is sustainable just ask yourself, can we do this over and over again forever?".


Sustainable investment means that we need to keep three things in mind at once. Social progress, the environment and economic development - or people, planet and profit.




UN Sustainable Development Goals



Invest in Positive Change

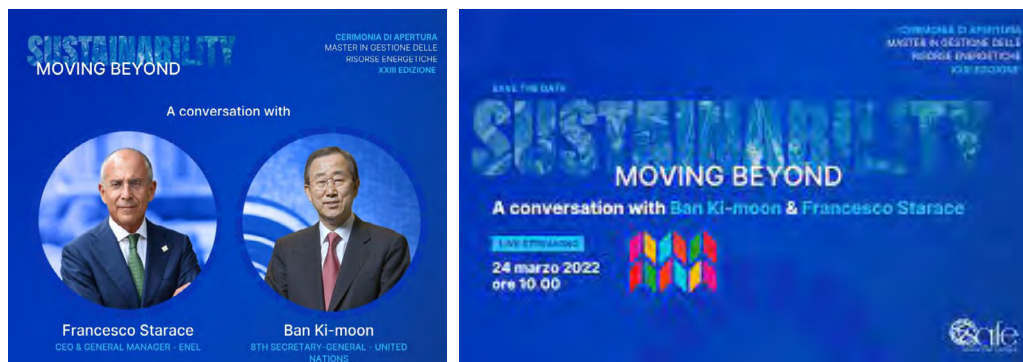


Positive Long term financial performance



Empowering Communities

To receive your personalised illustration please email to [clientrelations@unityfinancialpartners.com](mailto:clientrelations@unityfinancialpartners.com) quoting reference **FAOSTAFFCOOP** - Unity Financial Partners - Viale Aventino 80, Rome, 00153



“L’attuale pandemia – ha osservato l’ex Segretario Generale ONU – costringerà tutti i Paesi a cogliere opportunità uniche per rivedere politiche e piani di sviluppo, in modo da costruire un mondo più pulito, più verde e più resiliente”. Su sostenibilità, transizione energetica e innovazione è intervenuto l’Amministratore Delegato di Enel, Francesco Starace, che ha evidenziato: “Quello che stiamo vivendo è un momento davvero particolare nella storia del progresso energetico, stiamo sperimentando un incredibile cambiamento degli scenari. Tanti lo vedono come un viaggio nel futuro, e da una parte è così, ma in realtà è anche un viaggio nel passato, un ritorno all’equilibrio tra i bisogni di energia dell’uomo e le risorse offerte dal pianeta”.

“La rivoluzione delle energie rinnovabili – ha proseguito Starace – è qualcosa di ormai consolidato e la maggioranza delle persone ne è consapevole”. La transizione energetica rappresenta quindi un driver fondamentale per promuovere un modello economico sostenibile: “Dobbiamo accelerare rapidamente su questa strada – ha dichiarato l’AD di Enel – portando un miglioramento sia dal punto di vista ambientale che economico. Non bisogna avere paura di questo cambiamento, perché è in realtà qualcosa che conosciamo e che abbiamo già fatto: si tratta di tornare da dove veniamo”.

In tal senso, formazione ed educazione delle nuove generazioni rappresentano un aspetto fondamentale nella promozione dei principi di sostenibilità e una leva su cui fondare il cambiamento: “Dobbiamo fare molto di più per i nostri giovani” – ha sottolineato Ban Ki-moon – “Le nostre generazioni hanno utilizzato le risorse di cui disponiamo in un modo irresponsabile, senza alcun senso di sostenibilità”. In conclusione, un messaggio da parte dell’8° Segretario delle Nazioni Unite ai giovani leader di oggi: “Alzate la voce e sfidate i leader delle vostre società a vivere nel mondo in modo veramente sostenibile”.





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

# MEMBERSHIP 2022

## for all UN STAFF

By joining the FAO Staff Coop, you can avail yourself of all our services, as well as our favourable and interesting initiatives:

Housing, Gazette, Legal Service, Garment Repairs, Dry Cleaning, Shoe Repairs, Automobile Club (ACI), Theatre Tickets, Cultural and Sports Activities, Italian Language Courses, Library, Fiscal Service, G.A.D.O.I, INPS, Small Advertisements, Summer Camps, discounts from local businesses (like Eataly supermarket, international schools and others) and service companies... and many more to come!



## JOIN NOW OR RENEW YOUR MEMBERSHIP FOR 2022!!

**Membership fees: Coop Share €25.00**

(due only by **NEW** FAO and WFP members and refundable on cancellation of the membership, i.e. termination of contract, transfer abroad)

**Annual Single Membership €25.00**

**Annual Family Membership €30.00**

MEMBERSHIP REGISTRATION AND RENEWAL PAYABLE BY PAYPAL  
OR CREDITCARD ON [WWW.FAOSTAFFCOOP.ORG](http://WWW.FAOSTAFFCOOP.ORG)

ARE YOU REGISTERING FOR THE FIRST TIME? PLEASE [CLICK HERE](#)  
ARE YOU RENEWING YOUR MEMBERSHIP? PLEASE [CLICK HERE](#)

If you wish to pay by bank transfer,  
please email us to receive our banking instructions.

Kindly note that our office is still closed until further notice; therefore, it is not possible to issue the hard copy of Membership Cards at the moment. For this reason, you will receive only the digital version, provided you email us a passport-size photograph. We will issue again the physical Membership Cards as soon as we reopen our office.

Contacts: [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) or 06 570 53142

## What makes FirstMed Rome different?

- English-Speaking Staff
- Cigna Direct Billing
- On-site Lab Tests, X-rays & Ultrasounds
- Multi-Specialty Services
  - Dermatology
  - Gynecology
  - Internal Medicine
  - Orthopedics
  - Pediatrics
  - Urology, and more!

---

## Contact Us!



(+39) 06 40 06 14 02



clinic@firstmedcenters.it



firstmedcenters.it



Via Morgagni 30/H, Rome

# TRADITIONAL RECIPE - TORTA DI PASQUA DURAZZANESE (EASTER CAKE) TURNED GLUTEN-FREE!

By Culinary Genes, LLC



## by Pasqualina Raspaolo

*She is the founder and owner of Culinary Genes, LLC. Pasqualina pursued her passion in nutrition, the culinary arts and genetics. She holds annual Tuscan Culinary Adventures and Catamaran Cruises to the beautiful islands of Southern Italy, where she shares her enthusiasm and love of food. Pasqualina is passionate about people, and the triple L's - love, laughter, and living ... it's in her DNA!*



## TORTA DI PASQUA DURAZZANESE A TRADITIONAL FAMILY RECIPE

This recipe was given to me by my auntie, Giovanna, which by the way is also my mom's name. Italian names are a serious business and in southern Italy, the tradition is naming children after their grandparents and other family members. In our family there are duplicates or more of Giovanna, Rocco, Salvatore, Nicola, and so on... but there are only two Pasqualina's!

Easter, or "Pasqua" in Italian has always

been one of my favorite holidays for so

many different reasons - the colors, the festivities, the gathering of family and friends and the traditions. Pasqualina means "a child of Easter" and I was named after my Nonna.

It's almost Easter and I wanted to share one of my very favorite family recipes that originated in my mom's town, Durazzano. It has many different names with each region having their own version. Our version was named 'Torta di Pasqua' and it is one that the entire family enjoys. It is delicious all on its own, especially with coffee or tea in the morning, but it can be served with toppings such as the traditional white icing (glaze) with colored little devils (sprinkles), dark chocolate and fresh berries (in season) or whipped cream.

We decided to transform this delectable treat into a gluten free alternative.

After many attempts, I think we finally got it! Your home will smell like orange blossoms and lemons.

Below is the recipe. Proofing for this cake takes some time, between 8 and up to 24 hours so plan accordingly!

Yields: 6 to 8 servings  
 Prep Time: 30 minutes +  
 8 to 24 hours of resting time  
 Baking Time: 50 to 60 minutes



*Ingredients:*

- 1 lemon zest
- 2 orange zest + juice of 1 orange
- 1/2 cup milk (can use whole milk or almond milk)
- 1 packet of instant yeast (7g or 2 1/4 teaspoons)
- 300 g sugar
- 75 g organic vegetable shortening (can sub with crisco)
- 10 eggs, room temperature
- 75 g butter, melted and cooled
- 2 Vanillina (0.5g) (Italian Vanilla Powder - can sub with 2 teaspoons of vanilla extract)
- 1 shot (about 1.25–1.5 oz) anice liquor (can use Strega, limoncello or orange flavored liquor)
- 1 kilogram flour (use your favorite Gluten Free Mix - below is our glutenfree mix)
- 1/2 teaspoon xanthan Gum (omit if your gluten-free flower mix already contains it)
- 1 tablespoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- Pinch of sea salt



*Ingredients for the Glaze: (Traditional but optional)*

- 1 egg white
- 125 grams powdered sugar
- 3 drops of lemon juice
- Colored sprinkles

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

OPEN FROM  
 9.00 TO 19.30  
 NON-STOP,  
 MONDAY  
 TO SATURDAY

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

OTTICAVENTINO  
*Il ottico migliore con cui guardare il mondo.*



1. Preheat oven to 350 degrees F . Butter and flour a 12 inch cake pan.
2. Zest lemon, orange and juice orange. Set aside.
3. Mix tepid milk and yeast plus pinch of salt. Mix and set aside.
4. Using a stand up mixer with paddle attachment, mix sugar and shortening for about 1 to 2 minutes. Slowly add eggs and mix well. Add butter and mix about 10 to 15 min.

Add orange zest, lemon zest, orange juice, vanilla, anise liquor and mix well. Add milk with yeast and mix well.

5. In a separate bowl, sift the flour, xanthan gum (if using), baking powder, baking soda, and salt.

Mix well.

6. Slowly add flour to the mix to the wet ingredients brushing down the sides of the bowl - dough should be elastic and sticky. Mix for another 5 to 10 minutes.

7. Place dough in the prepared cake pan and cover with plastic. Proof until double in size.

This process takes some time - minimum of 4 hours.

Sometimes, it could take an entire day to rise.

8. Bake for 50 to 60 minutes. Let it cool for 15 minutes before removing it from the cake pan. Completely cool between 2 to 3 hours before adding toppings.



### *Directions for Glaze:*

- In a large bowl, add egg white, powdered sugar and lemon juice and whisk well.
- Spread the glaze over the Colomba and add your favorite sprinkles. Let it dry for about an hour.

### *Gluten Free Flour*

- 24 ounces (4 1/2 cups + 1/3 cup) white rice flour
- 7 1/2 ounces (1 2/3 cups) brown rice flour
- 7 ounces (1 1/3 cup) potato starch
- 3 ounces (3/4 cup) tapioca starch
- 3/4 ounce (3 tablespoons) psyllium husk

Enjoy!



**Dr Gabriel E. Buntin**

*Orthopedic Trauma Surgeon  
X-Ray and Ultrasound facilities  
English – French – Italian – German*

**Dr Christian Abi Nassif**

*Liver and Metabolic Diseases  
English – French – Italian - Lebanese*

**Dr Maria Giuliana Cacciaguerra**

*Dermatology  
Italian - English - French*

**Dr Massimiliano Magaletti**

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

**Dr Zuzana Stloukalova**

*Gynecology and Obstetrics  
Ultrasound Facilities  
English – Italian – Czechoslovak*

**Dr Alessandro Calarco**

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

**Dr Livio Antinucci**

*Osteopath  
Italian – English*

**Dr Giorgio Balsamo**

*Otolaryngology ENT  
Italian - English*

**Dr Simone Di Rezza**

*Neurology Electromyography  
English – Italian*

**Dr Giuseppe Calandra**

*Angiology  
English – Italian*

**Dr Massimo Mancone**

*Cardiology - ECG - Echocardiography  
Italian - English*

**Dr Yeganeh Manon Khazrai**

*Nutrition - Patient Centred Counsellor  
Diabetes Educator  
Italian - English - Iranian*

**Dr Elena Nobili**

*Gynecology and Obstetrics  
Ultrasound Facilities  
English – Italian*

**Dr Alberto Spaziani**

*Cardiology - ECG  
Italian - English*

**Dr Francesca La Farina**

*Molecular Biology - Nutrition  
Italian - English*

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



YOUR

# Private Hospital in Rome

- ✓ Non-Stop health services
- ✓ Home health care service
- ✓ Nursing clinic
- ✓ Laboratory tests
- ✓ Diagnostic imaging
- ✓ Doctor on duty
- ✓ Medical visits and instrumental test
- ✓ Hospitalization
- ✓ International assistance

**High specialized** medical and surgical assistance in the heart of **Rome**.

Private hospital affiliated with **major italian & foreign Insurance Companies**. **Bilingual** & highly qualified staff.

 **+39 06 33 09 41**

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

🌐 [info@clinicapaideia.it](mailto:info@clinicapaideia.it)

📍 Via Vincenzo Tiberio 46 - Rome

Paideia SpA - Dir. San.: Dr. A. Lamanna Aut. Reg. Lazio n. 1072 del 10-12-02