



**SEPTEMBER**  
2022

# fao Casa gazette

Mensile - No 9 - 2022 - Reg. Trib. N. 574 dell'8/10/1990

- GIOIELLI NASCOSTI: SCOPELLO

- BIKE TOUR 8-9 OCTOBER

- FORMAZIONE DEI CURATORI  
SPECIALI DEL MINORE

- GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI

*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

---



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

## FAO STAFF COOP BOARD

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

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

<b>Sports Activities:</b>	Antonio Stocchi
<b>Cultural Activities:</b>	Anna Maria Rossi

## Contributors 2022:

Flavia Beniamini	Enrica Romanazzo
Rosa Basso	Mattia Maria Rossi
Giovanna Bellelli	Anoop Sharma
Fahmi Bishay	Matteo Spinelli
José Cavalieri	Gerard Sylvester
Silvia De Mari	Giancarlo Trobbiani
Bin Liu	Luciano Tudini
Cesare Maramici	
Antonio Messina	
Janine Claudia Nizza	
Rossana Pavoni Gallo	
Domenico Perre	
Emiliano Pinnizzotto	
Pasqualina Raspaolo	

## TOURISM

- 6 **Gioielli Nascosti: Scopello**  
di Enrica Romanazzo

## INFO

- 14 **BIKE TOUR 8-9 October 2022**

## FOOD&CULTURE

- 20 **Una Macàra ai Fornelli**  
di Enrica Romanazzo

## INFO

- 22 **Formazione dei Curatori Speciali del Minore**  
di Silvia De Mari

## FOOD&CULTURE

- 26 **Gluten-Free Potato Gnocchi**  
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

ext:

<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. Toseito</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>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>	55552
<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

### GYMNASTICS

ext:

<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



## *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.

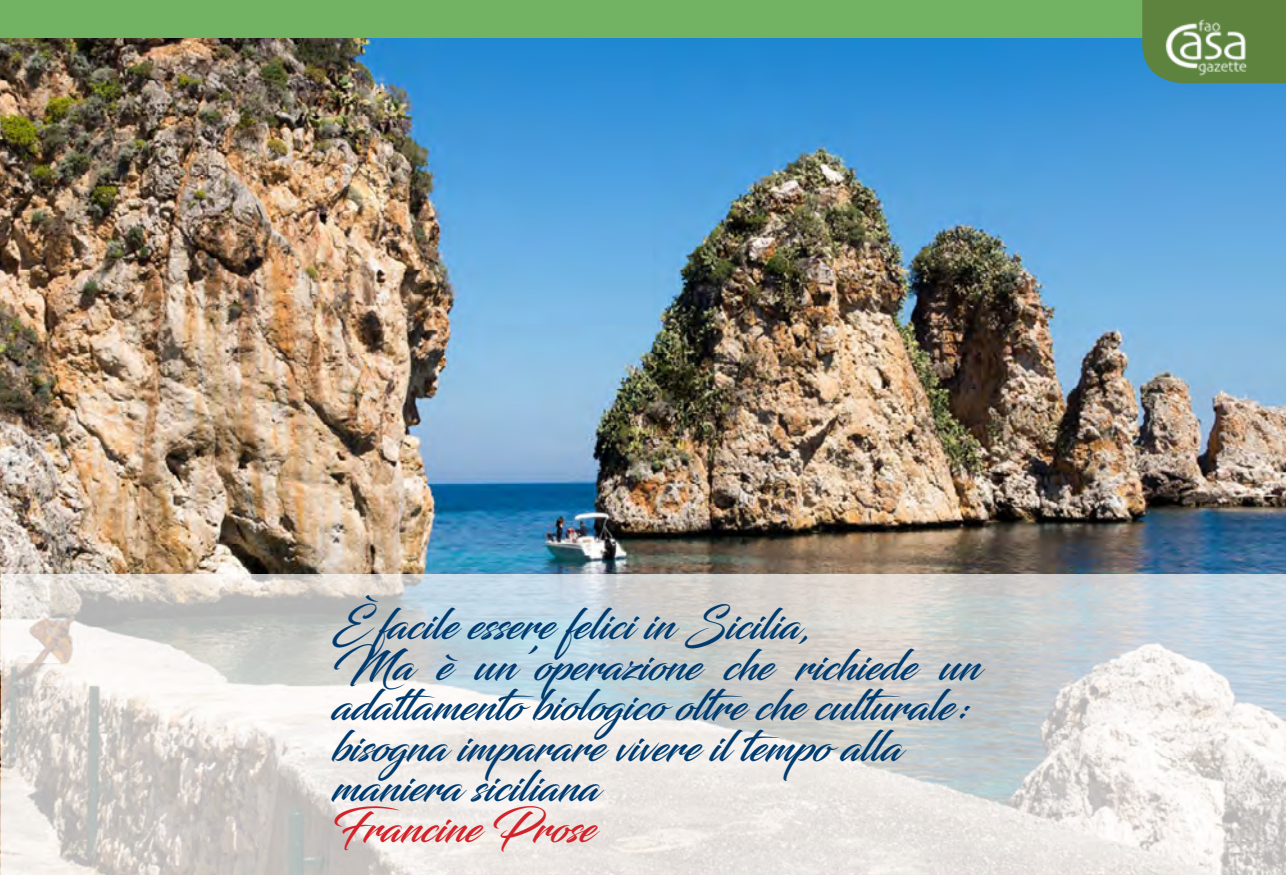
*L'Italia è un paese di poeti, navigatori e paesini addormentati. Probabilmente in qualsiasi punto dello stivale ci si trovi, nel raggio di un centinaio di chilometri c'è un borgo-gioiello ai più sconosciuto.*

*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"*



*È facile essere felici in Sicilia,  
Ma è un'operazione che richiede un  
adattamento biologico oltre che culturale:  
bisogna imparare vivere il tempo alla  
maniera siciliana*  
*Francine Prose*



**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

## **SCOPELLO, SUGGESTIVO ED ANTICO BORGO DEL 600 AFFACCIATO SU UNA BAIÀ DA SOGNO.**

*L'IMPATTO IMMEDIATO CON LE BELLEZZE DELLA SICILIA. L'ULTIMA TAPPA DI ULISSE PRIMA DI TORNARE A ITACA. UNA DELLE METE PIÙ CARATTERISTICHE DELLA SICILIA OCCIDENTALE: STORIA, CULTURA, BUONA CUCINA E MARE.*

Settembre è il mese perfetto per godere degli ultimi scampoli di estate ed esplorare la bellezza dei gioielli nascosti del Sud Italia, lontani dai bagliori delle mete turistiche più frequentate.

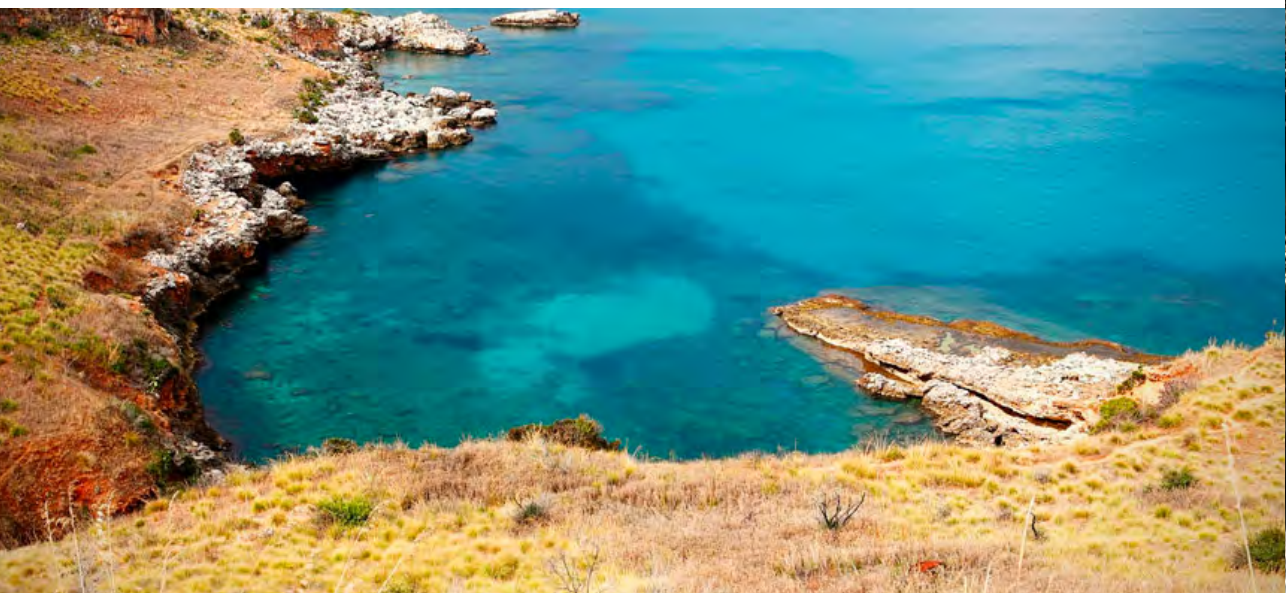
Scopello è una meraviglia celata in un angolo occidentale dell'isola che si rivela solo ai viaggiatori che intendono visitarlo, poiché si trova in una posizione particolare.



Adagiato tra le alture del Monte Sparagio, che lo ospitano e lo proteggono da sguardi indiscreti, immerso nel silenzio e la quiete solenne della natura, il borgo domina su rupi scoscese. Questo lembo di terra alto e frastagliato che si protende nell'azzurro ceruleo del mare, avvolto dall'incanto della luce e dei colori delle rocce arenarie e dal silenzio e la quiete della natura selvaggia, rotti solo all'alba ed al tramonto dal rumore dei pescherecci, nasconde tra le sue gole anfratti di sabbia e ciottoli spesso raggiungibili via mare, piccole insenature, aspri scogli e incontaminate calette.

Scopello è un luogo fuori dal tempo e dalla frenesia, dove rigenerarsi e aprire la finestra per guardare il blu del cielo e del mare con i faraglioni unici protagonisti.

Le sue ricchezze culturali ed ambientali rendono questo luogo magico e raro, di una bellezza difficile da spiegare a parole.





Il piccolo borgo ha saputo conservare gelosamente la sua autenticità e le sue tradizioni, tutto in pochi elementi. Qui la storia secolare è conservata in una serena atmosfera dal fascino antico: poche case abitate, il baglio della chiesa, una piazzetta e profumo di “pane cunzatu” per strada (tipico street food a base di pane caldo fatto lievitare nel forno a legna e condito con acciughe, pomodori e formaggi locali)

La cordialità degli scopellesi è infinita. Non c'è da stupirsi se di mattina presto ci si trova un cesto di fichi freschi davanti alla porta della propria stanza d'albergo. È il trattamento che i fattori-locandieri di zona riservano ai propri clienti.

Scopello è tranquillità e discrezione. La frenesia non esiste, lascia il posto alla pacatezza. Il tempo è scandito da ritmi lenti come il rito della colazione. Seduti al bar non bisogna mettere fretta a chi prepara tutto a regola d'arte: la spremuta di agrumi, il cappuccino e poi l'iris, lo sfoglio (dolci ripieni di ricotta e crema) e lo sfincione (pane condito caratteristico del posto).

Dopo una ricca colazione, è bello aggirarsi tra le bancarelle che la mattina in piazza espongono i prodotti locali, prima di visitare la tonnara, ai piedi del paese, che offre uno scorcio incantevole dalla piccola spiaggia affacciata sui due iconici faraglioni.





La tonnara di Scopello è una rara e sincera testimonianza della pesca del tonno che è stata per secoli protagonista dell'economia delle coste siciliane. E' un luogo intriso di storia del Mediterraneo, teatro di cruenta battaglia tra l'uomo e la natura. È un museo a cielo aperto che racconta l'antica tradizione della mattanza, e la severa cultura dei pescatori. Venire a lavorare in tonnara significava lasciare per cento giorni la propria attività ed entrare nel "giudizio" del RAIS, il capo tonnara. Partecipare alla pesca era di grande merito nel paese.



Da qui la costa si distende verso la Riserva dello Zingaro, di cui Scopello è la naturale porta d'accesso. È possibile accedervi solo a piedi. Decido di intraprendere il percorso che è un susseguirsi di piccole insenature e calette tra gli strapiombi di fitta vegetazione mediterranea che si riversa in mare. Nessun lido, né ombrelloni schierati e pochi bagnanti: un paradisiaco percorso escursionistico.

Una settimana basterà per esplorare questo territorio che offre diversi itinerari di interesse ambientale e culturale. Come il sito archeologico di Segesta con il tempio, le terme, il teatro greco sospeso nel vuoto verso l'orizzonte marino, che da maggio a settembre mette in scena un fitto calendario di rappresentazioni classiche e moderne. O ancora, Erice, la città degli Elimi che signoreggia sulla piana di Trapani ed offre dal belvedere un tramonto suggestivo sulle saline a cui il calar del sole conferisce suggestive colorazioni.

Mi riservo l'ultimo giorno a San Vito Lo Capo per un po' di shopping tra i negozietti di artigianato locale. Questo suggestivo borgo marinaro incastonato tra due promontori è una tappa obbligata per chi visita la Sicilia.

## 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





Mi concederò un po' di sole e relax nella sua spiaggia stupenda e poi una cena al ristorante per assaporare i gusti della più antica tradizione siciliana, con un occhio particolare alle radici arabe. Non si può mancare l'assaggio di piatti tipici come Cous Cous, pasta con le sarde o ancora caponata, pesce spada, il tonno e per dessert la rinomata cassata.

E dopo la cena una romantica passeggiata al faro per concludere in bellezza una vacanza speciale.





**MARYMOUNT**  
INTERNATIONAL SCHOOL ROME

- Since 1946 -

# TRANSFORMING THE WORLD THROUGH EDUCATION

World Class  
International  
Curriculum

Forest School



Well-being

Leader in Technology



Global Citizenship

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





# Bike Tour

8th – 9th October 2022



Two days bike tour - exploring the three regions Lazio, Abruzzo and Umbria ..nature, art, good food....  
...by bike from Borgorose (RI) to Terni

MEETING POINT : VIALE AVENTINO (FAO), OCTOBER 8,  
7.30 HRS. DEPARTURE : 7.45 HRS.

Beautiful itinerary through three regions, just a few steps away from Rome, to discover enchanting places, unspoiled nature, excellent food, enjoying the coolness of the high grounds overlooking the mountains (mountains of the Abruzzo Apennines - the Monti del Cicolano and the Valle di Cornino) biking through ancient villages, plateaus and beechwoods and visiting the art city of L'Aquila. Day 2 we will go from L'Aquila to Terni through Sella di Corno, Antrodoto, Cotilia and Marmore, ending our trip in Terni. From Terni, by train, we will return to Rome.



## PROGRAM DAY 1

Departure by bike from Borgorose to L'Aquila, through secondary roads totally free of vehicular traffic. The main itinerary will take place along the ancient Via Amiternina. Lunch is not scheduled; highly recommended at Agriturismo Casale Calabrese in Loc. Castiglione di Torninparte (1000 m asl), along our way.

[http://www.casalecalabrese.it/it/home\\_it/](http://www.casalecalabrese.it/it/home_it/)

[https://www.tripadvisor.it/Restaurant\\_Review-g2589685-d3403942-Reviews-Casale\\_Calabrese\\_Turismo\\_Rurale-Torninparte\\_Province\\_of\\_L\\_Aquila\\_Abruzzo.html](https://www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g2589685-d3403942-Reviews-Casale_Calabrese_Turismo_Rurale-Torninparte_Province_of_L_Aquila_Abruzzo.html)

We will continue among green and uncontaminated nature, rich in beechtrees, going up to the Torninparte pass (AQ), 1300 above sea level, overlooking the Gran Sasso d'Italia, from where a pleasant descent will lead us to L'Aquila. City visit, accommodation in hotel and dinner.

# YOUR GOALS, OUR GOAL.

## ROME

Lungotevere Flaminio 14  
00196 Rome  
Ph. +39.06.3608391  
Fax +39.06.3612787

## FAO OFFICE - RoomD006

Via Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Tel. Int. +39.06.5705.4549  
Fax +39.06.3612787

## WFP OFFICE

Via C.G. Viola 68  
00148 Rome  
Tel. Int. +39.06.6513.3988  
dbg.ufficihao@dbdg.it

## IFAD OFFICE

Via Paolo di Dono 44  
00142 Rome  
Tel. Int. +39.06.5459.2218  
dbg.ufficihao@dbdg.it

## MILAN

Via Cassolo 6  
20122 Milan  
Ph. +39.02.58326977  
Fax +39.02.58300342

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

- MEDICAL HEALTHCARE
- HOUSEHOLDER
- MOTOR INSURANCE

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

Whatever your goal is, we're here for you. De Besi Di Giacomo relieves you of any trouble, taking care of everything with experience and dedication.

**DE BESI DI GIACOMO, TAILORED FOR YOUR SAFETY.**

**in**  [info@debesidigiaco.it](mailto:info@debesidigiaco.it) [www.debesidigiaco.it](http://www.debesidigiaco.it)



Length: about 60 km, gradient about 750 meters; asphalt, except a small stretch close to the Casale Calabrese.

Max altitude 1300 meters (about) above sea level.

## PROGRAM DAY 2

Departure from L'Aquila to Terni, through Sella di Corno, Antrodoco, Cotilia, Marmore. The first stretch from L'Aquila to Sella di Corno or Antrodoco could be covered by train avoiding about 20 km (6 km up-hill) of biking. From Sella di Corno/Antrodoco we will go to Marmore (waterfalls) and Terni.

Return to Rome by train from Terni.

Length: About 90 km, gradient about 800 m, asphalted road. Mainly secondary roads. If first stretch by train, to reach Sella di Corno or Antrodoco: about 65 km, gradient 350 m, max altitude about 1000 m above sea level: train timetable from L'Aquila 8:59 hrs.

Train timetable: from Terni many opportunities from 12:47 to 22:30 hrs, duration of the trip about one hour in all cases.

NOTES: The tour will take place with a minimum of 4 people; It is possible to use the e-bike;

Quite demanding bike tour; you will need to be used to bike for many hours a day and a good level of training is necessary;

- Cycling experience of riding on roads open to vehicular traffic is required
- Suitable bicycle: road bike, hybrid bike, racing bike, mountain bike
- Helmet obligatory

Front and rear bike light recommended (to go home from Termini station).

Two-stage itinerary with overnight stay and luggage in tow.

It is recommended to bring luggage as small as possible; bike recommended with luggage racks and side bags; if you use backpack on the shoulders, it should be as small as possible (max 15-20 l).

Recommended clothing:  
cycling trousers with pad, windstopper / rain jacket.

Glasses (sunglasses), gloves, sunscreen.

L'Aquila: 600 m above sea level.

Castiglione /Torninparte: 1300 m above sea level.

Sella di Corno: about 1000 m above sea level.

Bike and e-bike rental on demand:

Bike and helmet provided and picked up by the guide at € 40 per person for two days;







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



Rental recommended:

- Easy bike rent Via dei Cerchi 59 tel. 0683958250, mobile 3755678174
- Collalti bici via del Pellegrino 80 tel. 0668801084 (Booking well in advance recommended)

Cost of the tour :

Transfer (VAN (€ 220) /Auto NCC (to be determined)) to Borgorose (RI) (to be shared among the participants).

Price: \*\*) € 155,00 per person in single room  
 € 135,00 per person in double room  
 € 120,00 per person in triple room

*limited places at the hotel; reservations are recommended as early as possible !!!*

Price includes : hotel and Guide fee

not included: train tickets, breakfasts, lunches, dinners, bike rental and extras.

\*) Porta Rivera Hotel Piazzale Caduti 8 dicembre 1943 , L'Aquila

<https://www.portariverahostel.it/it-it>

[https://www.tripadvisor.it/Hotel\\_Review-g194790-d1011135-Reviews-Porta\\_Rivera\\_Hotel-L\\_Aquila\\_Province\\_of\\_L\\_Aquila\\_Abruzzo.html](https://www.tripadvisor.it/Hotel_Review-g194790-d1011135-Reviews-Porta_Rivera_Hotel-L_Aquila_Province_of_L_Aquila_Abruzzo.html)

**\*\*\*) Special 15% discount for the first three people who book no later than 08/09/2022 h. 23.00:**

**Special 10% discount for the fourth and fifth booking no later 20/09/2022 h. 23.00**

### **Booking:**

Send an email to: [paolo.antonini@scuoladimtb.eu](mailto:paolo.antonini@scuoladimtb.eu) and copy [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) or whatsapp +393334816341

no later than 05/10/2022 h. 23.00 (the sooner you book, the better).

payment on booking: € 50.00

Final balance based on your own hotel accommodation.

more info: Paolo Antonini Guida di Mountain Bike

mobile/whatsapp 333 4816341 email: [paolo.antonini@scuoladimtb.eu](mailto:paolo.antonini@scuoladimtb.eu)

Tour may be cancelled in case of bad weather


**L'Aquila**, a splendid city rich in art, has a large historical and artistic heritage with a first medieval layer, consisting of the city walls, a Renaissance layer represented by numerous palaces and churches and finally baroque and neoclassical features. Very interesting places: the Fountain of the 99 spouts, (about 1300 A.D.), the Basilica of Collemaggio (about 1300 A.D.) and the Basilica of San Bernardino

(about 1450 A.D.). The city is on a rebuilding stage after the 2009 earthquake. **Sella di Corno**, (AQ), a very small village, represents the main Apennine mountain pass between the province of Rieti and L'Aquila, crossed by main road SS 17 (Route 17) and the Rieti-l'Aquila railway. The place is an ideal starting point, ideal also for hiking to Monte Calvo and to the Piana of Rascino and the Piana di Cornino. In the area of Sella di Corno there is a milestone that indicates the distance in Roman miles from the city of Rome LXXII (72).

**The Terme di Cotilia** (Le Aquae Cutiliae or Aquae Cutuliae) are interesting, thermal springs located in the Piana of San Vittorino.


**Marmore** is located in the Nera River Park which we will cross in the waterfalls area, formed by the Velino River which flows from Lake Piediluco and plunges with a crash into the Nera gorge below.

*\*\*Kindly note that FAO Staff Coop is in no way responsible for services provided by third parties, who respond directly to clients.*




## Sustainable Life & Pension Solutions

for Agency Staff, Consultants & Retirees



### Your Financial Life



The graph shows a line representing financial growth over time. It starts at a low point, rises through a 'Building' phase, peaks in a 'Managing' phase, and then levels off in a 'Residual Estate' phase. A dashed horizontal line below the main line is labeled 'Protecting'.

**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

# UNA MACARA AI FORNELLI: CHI NON È CAPACE DI STREGONERIA... INUTILE CHE SI OCCUPI DI CUCINA



**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*

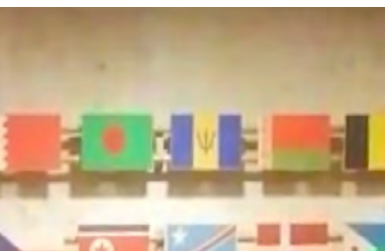
Da appassionata di cucina ed amante del Salento, ho seguito con grande interesse il programma di Food Network **UNA MACARA AI FORNELLI - MAGIE DI PUGLIA**. Mi ha immediatamente colpita l'abilità e la simpatia della Chef Daniela Montinaro, che ha saputo proporre ricette tipiche avvalendosi anche del contributo di figure locali pronte a svelare i piccoli segreti che rendono i piatti della tradizione gastronomica del territorio unici e speciali.

In questo risiede il fascino del programma: la rivelazione dell'ingrediente segreto comunemente ben celato, che come una pozione magica rende un piatto unico ed irresistibile.

Daniela Montinaro, chef del ristorante "Le Macàre" di Alezio (Lecce), con la cordialità e la generosità che la contraddistingue, ha saputo raccontare la tradizione gastronomica della Puglia senza calcoli né filtri. Perché chi ama davvero la cucina non la concepisce come business, ma come un bene universale, un tesoro che appartiene a tutti. Chi ama la cucina è spirito generoso che gode del piacere della condivisione e dell'altrui felicità. La cucina rivela in una persona il suo rapporto con la terra e con il mondo.

Io che ho scelto di vivere in Salento gran parte dell'anno, come cultrice della buona e genuina cucina pugliese, dopo aver ripercorso nelle puntate del programma il mio viaggio attraverso sapori conosciuti, ho deciso di concludere questa esperienza gastronomica con la degustazione dal vivo nel ristorante "Le Macàre" di Alezio. E qui ho ritrovato tutta la magia della cucina salentina. Daniela sa come deliziare il palato, a partire dall'assaggio dei vari tipi di purissimo olio extravergine di oliva accompagnato dal pane fragrante preparato dalla casa con le migliori farine del territorio, per arrivare alla pitta di patate \*1)





(la migliore versione assaggiata fino ad oggi) alla zuppeta di fave e cozze, alle tenere e saporite polpette annegate nel sugo (preparato con la salsa fatta con i pomodori dell'orto) in cui inzuppare il pane. Le polpette al sugo sono un must della cucina pugliese che ha il respiro mediterraneo della tradizione gastronomica del Sud, impreziosita da prodotti autentici, frutto del lavoro della terra, che ha rappresentato una tra le più importanti risorse di una regione a vocazione agricola. La necessità ancestrale di inzuppare la mollica nel sugo, rappresenta il riscatto della sete sofferta dal grano per le grandi siccità. Fame di zuppa, nutrimento dei bambini contadini, ma anche miracolo della pentola..... come la zuppa di cozze, patate e sedano, un piatto non legato alla tradizione, ma alla fantasia della macàra, retaggio della buone pratiche casalinghe, punto di forza della cucina di Daniela, che utilizza solo ingredienti freschi e genuini, trattati con antica sapienza e quel pizzico di creatività che impreziosisce l'accostamento dei cibi semplici della tradizione contadina.

E la magia di una macàra ai fornelli non finisce di stupire con la tagliata di melanzane accompagnata da pomodorini confit, stracciatella ed olio in odor di basilico. Un piatto reso delizioso nella sua semplicità dalla genialità della cuoca, abilissima nel coniugare tradizione ed innovazione.

La cucina è poesia.... è una storia d'amore la cucina. Daniela, innamorata dei prodotti della sua terra, tratta gli ingredienti con sapienza e quella giusta dose di buon gusto che rende le sue rivisitazioni sorprendenti.

Insomma gustando i suoi piatti ho realizzato che tutto ciò che viene dalla cucina di Daniela Montinaro è cresciuto nel cuore prima di essere elaborato seguendo la tradizione di una terra a cui è lei è saldamente ancorata. Il segreto del suo successo è il tocco magico che solo una donna creativa, curiosa, dalla mente vivace, leggera, aperta al mondo, sa dare per trasformare un piatto semplice in un capolavoro degno di una vera Macàra.

Provare per credere.

\*1) (la pitta è un piatto rustico tipicamente salentino: uno sformato di patate, fatto con pecorino sardo e ripieno di pizzaiola di cipolle, capperi, olive, peperoncino e pomodoro)



**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**

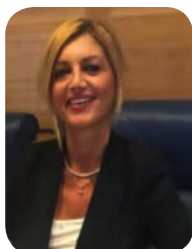
40+ YRS OF EXPERIENCE

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 nostro impegno con un passato di maestria

# FORMAZIONE DEI CURATORI SPECIALI DEL MINORE: UN'OCCASIONE DA NON PERDERE



**di Silvia De Mari**

*Giornalista pedagogista esperta in politiche sociali*



Per effetto delle modifiche introdotte dalla recente legge 26 novembre 2021 n. 206, (entrata in vigore il 30 giugno 2022) al codice di procedura civile, e in particolare all'art. 78 (Curatore speciale), il giudice provvede alla nomina del Curatore speciale del minore al ricorrere di certe condizioni.

In particolare, tali condizioni si verificano: allorché il pubblico ministero abbia chiesto la decadenza della responsabilità genitoriale di entrambi i genitori o in cui invece sia uno dei due genitori a chiedere la decadenza dell'altro; quando ne faccia richiesta il minore che abbia compiuto 14 anni, nel caso in cui dai fatti emersi nel procedimento venga alla luce una situazione di pregiudizio per il minore tale da precludere l'adeguata rappresentanza processuale da parte di entrambi i genitori; o nel caso di adozioni di provvedimenti della pubblica utilità a favore dei minori, ovvero dell'affidamento temporaneo del minore in assenza di un ambiente familiare idoneo.



## 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

*In aggiunta alle condizioni prima indicate secondo il novellato art. 78 del c.p.c. il giudice può procedere in ogni caso alla nomina del Curatore speciale del minore, quando i genitori dello stesso appaiano per gravi ragioni temporaneamente impossibilitati a rappresentarne gli interessi.*

Le nuove competenze del Curatore speciale del minore determinano che lo stesso sia dotato di adeguata formazione e specifiche competenze non limitate alla sola tutela dei minori ma estesa anche ad altri ambiti di interesse quale quello della disciplina giuridica della famiglia.



In tale ottica, la formazione specifica di questa “nuova” figura professionale può essere curata nell’ambito della convenzione esistente tra la Garante dell’infanzia e dell’adolescenza della Regione Lazio, Dott.ssa Monica Sansoni, e l’Istituto di Istituti Giuridici del Lazio, Arturo Carlo Jemolo.

In tal senso si potrebbe ipotizzare l’istituzione e la tenuta presso il Tribunale per i minorenni di un elenco dei Curatori speciali del minore al quale iscrivere coloro che sul presupposto del possesso di specifici requisiti superino con esito positivo detto percorso formativo.

Per Monica Sansoni: “La nuova figura professionale pone la Regione Lazio all’avanguardia in questo settore e sarà un valido supporto dei minori e della famiglia.”





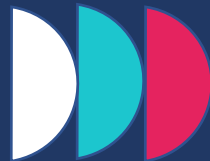
# Institut International Saint-Dominique



## 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*



# GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI

*Regular and Gluten-Free Version*



**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!*

**Yields:** 6 Servings

**Prep Time:** 1 hour

**Cooking Time:** 10 min

Homemade pasta is one of our very favorite things to make. This classic recipe is one that my grandmother in Italy taught my sister and I many years ago while sharing with us her secrets in making perfect gnocchi. We decided to make a gluten-free version of this family favorite. In the first round of experiment, the gnocchi melted in the boiling water. In the second round, they came out perfect!



Gnocchi recipes look fairly simple as they primarily have 2 to 3 ingredients, but even with so few ingredients, gnocchi making takes practice and patience. The potato gnocchi can be made with or without eggs - our grandmother's traditional recipe did not include eggs. For the gluten-free version, however, it's best to add an egg as a binder to get a perfect consistency to work with. Eggs can have an enriching effect in gluten-free dough and will improve the texture and lightness.

Every area of Italy has its own version of a gnocchi dish served with many different sauces. Our favorite sauces for this dish are: a simple tomato and basil sauce, bolognese sauce, or pesto!

Here is an interesting fact: Gnocchi are perhaps the first format of homemade pasta but it didn't become the potato gnocchi until the 16th century when potatoes were introduced to Europe. They originated in Northern Italy, where the cooler climate was better suited for growing potatoes rather than grain. Originally, they were prepared only with water and flour, torn by hand, and then cooked.

Have fun with this recipe! This is your time to sink your hands in the dough to prepare these little soft potato gems!



## *Ingredients:*

- *4 to 5 medium potatoes, washed and boiled*
- *1 1/2 teaspoon sea salt, separated*
- *1 1/2 to 2 cups gluten-free all-purpose Flour*
- *1 large free-range organic egg, lightly beaten*





*Directions:*

1. Fill a large pot with cold water. Add 1 teaspoon sea salt and place washed potatoes in the pot. Bring water to a boil then lower to simmer and cook potatoes until tender throughout, about 30 to 40 minutes, depending on their size. Do the fork test and if the prongs enter the middle without difficulty then you can drain them.

2. Place 1 1/2 cups of flour on a large wooden board, leaving space for the mashed potatoes.

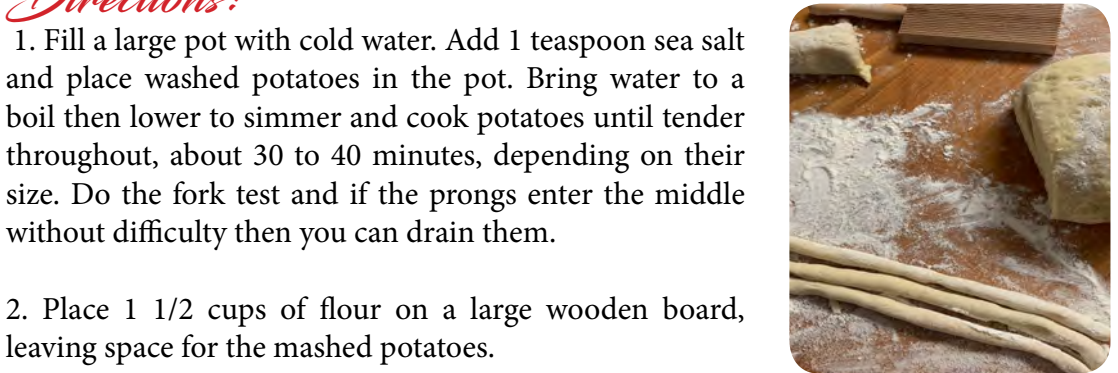
3. Use a spider strainer or a slotted spoon to remove potatoes from the water. Peel them while they are still hot and immediately mash them with a potato ricer. Spread the mashed potatoes with a fork on the cutting board to cool, about 15 minutes.

4. Lightly mix the potatoes and flour and create a well in the middle. Add the beaten egg, salt and gently mix and knead the dough with your hands until you get a soft but compact dough. You can add more flour (a sprinkle at a time) if the dough is too sticky.

5. Spread out a clean table cloth on your kitchen table or counter and lightly flour with gluten-free flour. You can also prepare sheet pans with kitchen towels, lightly floured.



6. Flour the cutting board and cut the dough into small pieces. Roll out each piece with your fingertips to obtain 3/4-inch thick, snake-shaped logs. Continually flour the cutting board to make it easier to roll. In the meantime, cover the remaining dough with a kitchen towel to prevent it from drying out. Use your knife to cut 3/4-inch pieces and dust with flour.



7. There are several ways you can make gnocchi. A traditional way is to shape the gnocchi by using a fork. We also used a wooden gnocchi board to obtain the classic shape. To use a fork, place the gnocchi against the tines of the fork (or gnocchi board), cut ends out. With a light touch, use your index and middle fingers and press in and down the length of the fork. The back of the gnocchi will capture the impression of the tines as tiny ridges. Keep dusting with flower to avoid sticking. As you prepare the gnocchi, place them on the prepared tablecloth or sheet trays.



8. Using a large pot, bring water and remaining sea salt to boil, then place gnocchi in the boiling salted water. As soon as the gnocchi come to the surface, they are considered cooked and therefore ready to be drained and mixed with your favorite sauce!

*Notes:*

\* You can freeze the gnocchi for up to 3 months by first placing the tray in the freezer for about 20 minutes and then placing them in an air tight food bag or food saver vacuum sealer, which is what we use. To cook them, simply place gnocchi in boiling salted water without defrosting them first.





# INPS, ID DOCUMENTS & IMMIGRATION SERVICES

## WITH MARIA RIBERO DOS SANTOS

The FAO Staff Coop, through the services offered by the consultant Maria Ribero, assists staff members in obtaining **identity papers, citizenship and residence permits**. Staff members are also assisted with the **salary calculations for private domestic help**, (i.e. according to how many hours worked per week/month and the respective payment, it is possible to have the official calculations for insurance coverage, 13th and 14th month's salary, holiday entitlements, liquidation etc.). Assistance is also provided to staff members who wish to obtain information on the **Italian Pension Scheme** (compilation and presentation of the pension requests).



For info and for booking a consultation, please contact FAO Staff Coop:  
06 5705-3142 / [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org)

## SERVICES:

- INPS matters related to case:  
INPS registration, domestic work contract, monthly salary payment receipts  
Termination of contract with letter of notice
- Fiscal Code (Codice Fiscale)
- Italian Identity Card (Carta di identita' italiana)
- A.M.A. registration (registrazione AMA)
- Residency at the municipality (Residenza al Comune)
- Services related to immigration
- Residence permit (Permesso di Soggiorno) for Family Member with letter confirming dependent status and authorization when involving minors
- Assistance with various different bureaucratic issues

In addition, assistance is provided throughout the course of the matter, which is not provided by other offices.

***The only cost which can be given is for the initial consultancy, all the rest which follows depends on whether the clients request or authorize the Consultant to proceed on their behalf.***

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

# AVENTINO

POLIAMBULATORIO 38 MEDICAL OFFICES



**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*



**AVENTINO 38**  
STUDIO MEDICO / MEDICAL OFFICE

by appointment from Monday to Friday 08:30 – 19:30

Saturday 09:00 - 13:00

Viale Aventino 38 – 00153 Roma

Tel: 06.57289413-501 Fax: 06.5759483

info@aventino38.it www.aventino38.it

*Open  
future*



**PAIDEIA**  
international hospital