



**OCTOBER**  
**2023**

fao  
**Casa**  
gazette

*Mensile - No 10 - 2023 - Reg. Trib. N. 574 dell'8/10/1990*

- **TRIORIA, IL BORGO DELLE STREGHE**

- **"IL LAVORO NOBILITA" IN ACTION**

- **FELICE È CHI SA AMARE**

- **TECNOLOGIA  
UNA VITA A MISURA DI FOLLIA**

- **GLUTEN-FREE POTATO LASAGNA**

*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

<b>Chairperson:</b>	Enrica Romanazzo
<b>Vice-Chairperson:</b>	Shaza Saker
<b>Secretary:</b>	Giancarlo Trobbiani
<b>Treasurer:</b>	Cinzia Romani
<b>Publicity Officer:</b>	Shaza Saker
<b>Sports Activities:</b>	Raffaella Dirat
<b>Cultural Activities:</b>	Antonella Alberighi
<b>Members:</b>	Mario Mareri Antonio Stocchi

---

<b>Auditor:</b>	Giulio Cerquozzi
<b>Editorial Director:</b>	Stefano Testini
<b>Editorial Committee:</b>	Enrica Romanazzo Shaza Saker Anna Maria Rossi Giovanna Martone Antonella Alberighi

---

<b>Contributors:</b>	Janine Claudia Nizza
Antonella Alberighi	Federica Pagnoni
Giampiero Bartolucci	Rossana Pavoni Gallo
Flavia Beniamini	Domenico Perre
Rosa Basso	Emiliano Pinnizzotto
Giovanna Bellelli	Pasqualina Raspaolo
Fahmi Bishay	Enrica Romanazzo
M. Rosaria Castaldi	Cinzia Romani
José Cavalieri	Silvia Rossetti
Compagnia "Tutti Esauriti"	Anna Maria Laudoni
Silvia De Mari	Anna Maria Rossi
Annalisa Di Giacomo	Anoop Sharma
Michela Kranner	Luigi Simeoni
Jane Lawrence	Matteo Spinelli
Marcello Leotta	Giovanni Sposato
Bin Liu	Gerard Sylvester
Cesare Maramici	Giancarlo Trobbiani
Antonio Messina	Luciano Tudini



**POETRY**  
6 **Arriva l'autunno**  
di Trilussa

**TOURISM**  
8 **Gioielli Nascosti: Trioria**  
**Il borgo delle streghe**  
di Enrica Romanazzo

**STORIES**  
16 **"Il Lavoro Nobilita" in action**  
by Fahmi Bishay

**AUTHORS**  
20 **Felice è chi sa amare**  
di Herman Hesse

**HAVE YOUR SAY**  
22 **Tecnologia - Una vita a misura di follia**  
di Enrica Romanazzo

**FOOD&CULTURE**  
26 **Gluten-Free Potato Lasagna**  
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 - 06/57053142

---

**Open in FAO - Ground Floor, Building E (Room E016)**

on TUESDAYS and THURSDAYS from 14:30 to 17:00

**Open in WFP – HQ Service Centre, Hub2**

on MONDAYS and WEDNESDAYS from 12:00 to 17:00

---

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. Toso</i>	53585
<b>MUSIC THERAPY</b>	<i>Ms N. Rossi</i>	56253
<b>PET GROUP</b>	<i>Ms M. Dupont</i>	56688
<b>POSITIVE THINKING</b>	<i>Ms R. Gupta</i>	55554
<b>WE CARE</b>	<i>Ms S. Saker</i>	53964
<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>B. Killerman</i>	55552

### 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>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



*Arriva l'autunno*

*Ma dove ve ne andate,  
povere foglie gialle,  
come tante farfalle spensierate?  
Venite da lontano  
o da vicino?  
Da un bosco  
o da un giardino?  
E non sentite la malinconia  
del vento stesso  
che vi porta via?*

*Trilussa - Foglie Gialle*



- Since 1946 -

# TRANSFORMING THE WORLD THROUGH EDUCATION

World Class  
International  
Curriculum

Forest School



Well-being



Global Citizenship

Leader in Technology

Via di Villa Lauchli 180, 00191 Rome

Tel: +39 06 362 91012

[admissions@marymountrome.com](mailto:admissions@marymountrome.com)

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





## *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 sconosciuti.*

*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*

## TRITORIA, IL BORGO DELLE STREGHE

Nell'entroterra della Liguria, in provincia di Imperia, arroccato a 800 metri di altitudine, si erge un fantastico borgo antico, circondato da monti e vallate, la Valle Argentina e la valle creata dal torrente Tanarello, che secondo la leggenda sembra racchiudere un inquietante mistero. Si tratta di un tragico fatto occorso alla fine del 1500 che ha conferito a questo borgo medievale il soprannome di «Paese delle streghe». Alcune donne di questo incredibile posto, accusate del peggior crimine allora concepibile, cioè di essere seguaci della eretica setta delle streghe diaboliche, subirono uno dei più celebri processi che il nostro Paese ricordi. Lo scrupoloso lavoro d'archivio condotto sui documenti dell'epoca ha finalmente restituito elementi che consentono oggi di ricostruire questo celebre processo di stregoneria. Una vicenda che segnò profondamente i rapporti tra il Santo Uffizio e la Repubblica di Genova e che al contempo sancì in modo definitivo il nuovo orientamento della Chiesa di Roma nei confronti delle superstizioni popolari e delle loro



custodi, le operatrici della magia tradizionale, signore delle erbe, levatrici e guaritrici che a vario titolo continuavano, in special modo tra i ceti subalterni, ad esercitare un preciso ruolo nella tutela e nella salvaguardia della salute delle comunità. In memoria di questo storico processo ogni anno tra i carruggi dell'antico borgo prende vita la «Strigora», festa dedicata alla stregoneria. La storia di Triora rivive anche nel Museo etnografico e della stregoneria aperto nel 2016, che conserva i documenti dei processi e le ricostruzioni degli interrogatori e delle torture subite dalle streghe. Il Museo che si trova all'ingresso del paese mostra uno spaccato della vita agreste di un tempo, attraverso i vari cicli della vita contadina. Al suo interno si possono ammirare numerosi oggetti antichi, alcuni dei quali utilizzati ancora oggi sia nelle borgate rurali, ma anche nelle case dei contadini e dei pastori. All'interno di questa cittadella sospesa nel tempo, cinta da antiche mura, tra i saliscendi degli stretti vicoli che si intersecano per ricongiungersi a piccole piazze, è facile imbattersi in un portone in cui viene raffigurata una strega. Le streghe avevano grande effetto sulla credulità popolare. Venivano raffigurate sotto forma di gatti parlanti, oppure di masse bianche informi.



Erano rappresentate come persone comuni che, per trasformarsi, si cospargevano di un portentoso unguento e si ponevano sotto la cappa del camino. I poteri delle streghe erano trasformarsi, rimpicciolirsi tanto da passare attraverso il buco della serratura, entrare a porta chiusa mutarsi in uccelli rapaci, cagne ringhiose, vecchie arcigne, bellissime ragazze, nubi di fumo, fiammelle. Il traffico delle streghe avveniva, solitamente, il venerdì notte; per vederle occorreva trovarsi ad un trivio o quadrivio con una forca di legno di fico poggiata sotto la gola, in questo caso era anche possibile ascoltarne i colloqui. Mettendo un pettine nell'acquasantiera di una chiesa si impediva alla eventuale strega entrata in veste umana di uscirne. Portare addosso un pezzetto di pelle di cane era sufficiente per allontanare questi personaggi tanto spregevoli e temuti. Il potere delle streghe sui più piccini era temuto, ragion per cui si appendeva al loro collo la «devozione». Le streghe preparavano pozioni magiche con erbe ed ali di pipistrello, per fare fatture e colpire nel bene o nel male. I visibili resti delle antiche torri del castello costruito sulla roccia nel punto più alto della rocca sembrano echeggiare dei lugubri sghignazzi dei fantasmi di queste temibili fattucchiere.





Ma a Triora di fatto di streghe non ce ne sono più. In loro ricordo sono stati ideati itinerari che indirizzano i numerosi turisti alla scoperta dei luoghi simbolo di queste strane creature. I tre itinerari «art», «curiosity», «kids», contraddistinti da diversi colori (rispettivamente rosso, azzurro e giallo) conducono il visitatore attraverso tre percorsi, uno artistico, uno dedicato alle curiosità ed infine uno pensato per i più piccini. I vicoli acciottolati del borgo, coperti da colorati adesivi circolari ne indicano la strada in modo semplice ed inequivocabile. Alcuni punti dei tre itinerari sono comuni, ma ciascuno mantiene la sua particolarità. Le tappe del circuito dedicato all'arte parte dal Museo della stregoneria, attraversa le mura cittadine e tocca l'antico forno. Largo Tamagni, la cisterna centrale, la fontana Sottana, Palazzo Borelli, la Grotta di Lourdes, con un excursus sui portali in ardesia e termina alla Collegiata con l'oratorio di San Giovanni del 1600. Il percorso «curiosity» prende il via dal castello, quindi dalla cima del borgo, e scende verso la Chiesa di Santa Caterina del XV secolo (ormai un rudere) e poi in uno degli angoli più romantici di Triora, il Poggio della croce, da cui si gode di una splendida vista sull'intera vallata. Si raggiunge poi un'altra fontana chiamata Soprana e la «cabotina» ovvero la grotta delle streghe.



Da qui si prosegue verso San Dalmazzo, il Museo della stregoneria e infine Palazzo Stella. L'itinerario «kids», infine, è dedicato alle famiglie desiderose di visitare il Borgo delle streghe senza impressionare troppo i loro bambini.

Questo breve percorso tocca luoghi adatti ai più piccoli. Le varie tappe contraddistinte dai nomi delle streghe partono da «Battistina» che corrisponde alla piazza del Mercato, la seconda è «Isotta» che è nella piazza Tommaso Reggio, la terza è «Franchetta» ed è in corrispondenza della prima terrazza «Cabotina», e infine l'ultima tappa chiamata «Luchina» corrisponde alla piazza antistante il castello. Questo itinerario è un modo intelligente per accompagnare i più piccoli alla scoperta di quello che è diventato uno dei Borghi più belli d'Italia, insignito della Bandiera Arancione.

## 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

**Mercoledì 14,00-19,00**

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

**Martedì 16,00-19,00**

### 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



# CORTILIA: SPECIAL AGREEMENT FOR UN STAFF

## HOW CORTILIA WORKS

By registering on the website [www.cortilia.it](http://www.cortilia.it) or by downloading the dedicated app directly on your smartphone, you can go shopping, choosing single products in a few clicks and having it delivered to your home within 24 hours. All thanks to an efficient delivery service using refrigerated vans to ensure maximum freshness and food safety.

The service is active in Rome in all areas within the Grande Raccordo Anulare (including the ZTL, except for the Vatican City) from Monday to Saturday from 06.00 to 22.00, giving the Customer the possibility to choose a 2-hour delivery time slot.

**Below are the benefits of the promotion reserved for new Cortilia costumers only:**

**Cortilia**  
la campagna a casa tua

**ONLINE SHOPPING,  
FROM THE COUNTRYSIDE TO  
YOUR HOME**

**SIGN IN**  
<https://benvenuto.cortilia.it/spesa-online-convenzioni/>

**INSERT THIS CODE:  
SPESA30\***  
**FOR YOU THE 30%  
DISCOUNT**  
ON THE FIRST SHOPPING AND  
ANOTHER 40€  
FOR SUBSEQUENT SHOPPING

**Cortilia**  
la campagna a casa tua

\*Terms and Conditions: promotion valid by entering the code SPESA30 at the cash desk within the seventh day of registering on Cortilia. Promo valid on first order on Cortilia, not on add-ons to existing charges. Minimum spending threshold: €69.00. The discount entitles you to a 30% discount on the entire amount of the purchase. Code not combinable with others. Code valid within the seventh day of registration. The day following the first delivery, if correctly subscribed to the Cortilia Newsletter, you will receive an email containing the coupon codes for subsequent purchases, for a total discount of another €40.

**Cortilia**  
.discovery

## OUR GOODIES ALL OVER ITALY!

Is your area not covered by the Cortilia service? Don't worry!

**Cortilia Discovery** is the Cortilia service designed for all customers not currently served directly by Cortilia. Through **Cortilia Discovery**, it is possible to buy products online with home delivery throughout Italy.

For you we have thought of a **15% discount on the first purchase on a minimum order of €39.**

Use the code: **SPESA15**

We would also like to remind you that it is also possible to pay with Edenred Ticket Restaurant tickets up to €89. Promotion and tickets can be used in the same purchase.

The Cortilia service is now extended to many cities; but if any of you live in areas we do not serve, you can always find our products at: <https://discovery.cortilia.it/> which allows us to deliver throughout Italy.

On Cortilia Discovery you will be able to use the reserved discount, and deliveries will be made by the courier Bartolini.

Here you will find the areas currently served <https://aiuto.cortilia.it/hc/it/articles/203650151-In-quali-citt%C3%A0-%C3%A8-attivo-il-servizio->

If, on the other hand, some of you live in areas not yet covered by us, you can always write to us at the dedicated address: [aiuto@cortilia](mailto:aiuto@cortilia).

**Freshness, seasonality, Italian excellences, sustainability:** these are some of the values that distinguish Cortilia experience which, since its origins in 2011, has connected conscious consumers to local producers and national excellence through an efficient e-commerce service based on quality and respect for the territory.

A unique experience, which offers the best products, from carefully selected farmers, breeders and producers in the center of Rome. We offer olive oil, typical vegetables as well as local meats and cheeses from Lazio. The assortment of Cortilia - made up of over 1,500 genuine products from 100 producers - has been studied ad hoc in every detail to respond to tastes and needs of consumers in the capital. The goal is to make 2,500 products available and involve 300 producers in the coming weeks.

**GENERAL INFORMATION - HELP DESK - HOUSING SERVICE**  
 FAO: Tuesdays and Thursdays from 14:30 to 17:00 hrs - Room E016  
 WFP: Mondays and Wednesdays from 12:00 TO 17:00 - HQ Service Centre - HUB2

**DRY CLEANING SERVICE (MIA TINTORIA)**  
 WFP: Wednesdays from 12:30 TO 14:30 - HQ Service Centre - HUB4

**SHOE REPAIR SERVICE (CALZOLERIA CECCHI)**  
 FAO: Available outside FAO on appointment (please contact FAO Coop for more information)

**INPS AND ID DOCUMENTS - ASSISTANCE WITH THE ITALIAN BUREAUCRACY (MARIA RIBEIRO DOS SANTOS)**  
**IN-PERSON APPOINTMENTS:**  
 WFP: Wednesdays 13:00 to 16:00 - HQ Service Centre - HUB3  
 OUTSIDE FAO: Please contact FAO Coop for more information\*

**FISCAL ADVICE (STUDIO ARQUINT):**  
**CONSULTATION BY PHONE/EMAIL/VIDEOCALL:** Available on appointment by contacting FAO Staff Coop \*

**PSYCHOLOGIST (FEDERICA PAGNONI): AVAILABLE BY VIDEOCALL/ AT THE OFFICE OF THE PROFESSIONAL** by contacting FAO Staff Coop\*



**FAO STAFF COOP SERVICES**

**TAILORING AND GARMENT REPAIR SERVICE (NON SOLO ORLI)**  
 WFP: Thursdays from 12:00 to 13:45 - HQ Service Centre - HUB4  
 FAO: Available outside FAO on appointment (please contact FAO Coop for more information)

**G.A.D.O.I. MEDICAL INSURANCE**  
**CONSULTATION BY PHONE/EMAIL:** Available on appointment by contacting FAO Staff Coop\*

**LEGAL ADVICE (PENNISI LEGAL OFFICE):**  
**IN-PERSON APPOINTMENTS:** WFP on Mondays from 10:00 TO 12:00 (upon reaching minimum 4 appointments) - HQ Service Centre - HUB2  
**CONSULTATION BY PHONE/EMAIL/VIDEOCALL:** Available on appointment by contacting FAO Staff Coop\*

**NOTARY SERVICE (STUDIO CANTAMAGLIA):**  
**IN-PERSON APPOINTMENTS:** WFP on Mondays from 14:30 to 16:30 -HQ Service Centre - HUB3  
**CONSULTATION BY PHONE/EMAIL/VIDEOCALL/ AT THE OFFICE OF THE PROFESSIONAL:** Available on appointment by contacting FAO Staff Coop \*

**AUTOMOBILE CLUB D'ITALIA (ACI) - DELEGAZIONE SAN LORENZO**  
**CONSULTATION BY PHONE/EMAIL:** Available on appointment by contacting FAO Staff Coop\*

\*By appointment only. Please visit our offices or contact us by phone (0657053142) or e-mail ([fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org)) for more information on fees and for reservations.  
Kindly note that the FAO Staff Coop is in no way responsible for services provided by third parties who respond directly to clients

# “IL LAVORO NOBILITA”<sup>1</sup> IN ACTION



**By Fahmi Bishay**

*Dr. Bishay is an FAO retiree. He is a senior consultant in agricultural policy analysis and sustainable economic development. He is an economist, artist and writer. This is his self-portrait.*

## WINTER IN IOWA STATE

Many years ago, I was a graduate student working on my Ph.D. at Iowa State University (ISU), Ames Iowa, USA. During that time, I was living with an American family in Ames, Iowa. The head of the family was an ISU Professor of Veterinary Science. He had a wife and two teenage sons studying at the University of Indiana.

At this family, I wasn't treated as just a tenant, but rather as a member of the family. As a member of the family, I was invited many a time for dinners and lunches, especially on particular occasions. Likewise, on certain occasions, (e.g., birthdays), I reciprocated by giving gifts and inviting the family for dinners in selected Ames' restaurants.



Figure 1. Winter in Iowa State.

<sup>1</sup>“Il Lavoro Nobilita” is an Old Italian proverb meaning: “Labor ennobles you”. According to Webster’s Dictionary, ennoble means “to raise to the rank of nobility”.



Once upon a time, on a certain Christmas Eve, the family had a great dinner party, and I was naturally invited. There were about 20 guests. On that festive night, an outstanding Christmas dinner with a delicious turkey was served. Inside the house, there were elaborate Christmas decorations; a huge and natural Christmas tree; a charming and warm environment due to the fire in the fireplace; and a beautiful lighting system. But, outside the home winter in Iowa State was severe. It was freezing (about 14 F or - 10 C) with deep ice, snow, and unforgiving wind.

About fifteen minutes after starting the dinner, the phone<sup>2</sup> rang. The Professor answered. As I was sitting next to him, I could not help but hear his reply saying: “Yes; I am sorry... I appreciate... I understand. I shall be coming soon. You welcome.” The Professor next addressed the guests at the dining table saying: “My dear friends: Let me wish you all again a Merry Christmas. And let me ask you to continue enjoying this dinner and the wonderful evening.” He added: “However, I am sorry that I shall miss the dinner as I have to leave right now. An Iowan farmer has a cow that is having great difficulty in delivering her calf. And I have to immediately go to help. Please enjoy your dinner and Merry Christmas again.”

As the Professor stood up to leave, I followed him and said: “Professor, can I join you?” He said: “But you will miss the dinner, and it is so cold outside!” However, I insisted saying: “I shall be delighted to accompany you tonight, Professor. Please, let me join you.” He then smiled and said: “OK, Let us go.”



Figure 2. The author in winter in Ames Iowa many years ago.

<sup>2</sup> A landline phone. In those years there were no mobile phones.

The Professor and I next went to the garage of his home. He picked up his working truck. His working truck was virtually a mobile veterinary clinic that was well-equipped. He drove and I sat next to him. The journey on that cold, snowy, and windy night took more than two hours in the middle of a remote area in Iowa.

As the truck approached the farm, I could hear, loud and clear, the sound of the cow mooing in great agony and pain. I then looked at the face of the Professor, and I could see his expression of sharing that pain.

The farmer was most grateful and wholeheartedly welcomed the Professor and me with deep thanks and appreciation. I thought that perhaps the farmer would have never imagined that on a Christmas Eve in the middle of the severe winter in Iowa, the Professor would come.

### LIFE COMING FROM LIFE

The farmer next guided us to the suffering cow that was in labor. The problem was that the calf's front two legs were out, but the head was still inside. The Professor, with the farmer's help, managed to skillfully get the head out, but the rest of the calf's body was not coming out yet. The Professor next got a special chain from his truck and tied the front legs of the calf, and he and the farmer pulled it gently but firmly. The cow was mooing loudly in great agony. It took about 20 minutes of that maneuver until the calf was finally born. The cow immediately stopped mooing, turned around, forgot her pain, and started licking her newborn calf. The motherhood instinct of enjoying "*life coming from life*" was, indeed, fascinating to observe. The farmer, his family, and his friends who were in his home, all congratulated and sincerely thanked the Professor for his great job. And they insisted that the Professor and I should join them at their Christmas dinner. And we did.

### IL LAVORO NOBILITA

I recalled that encounter of the Professor honoring work by missing his Christmas celebration, suffering the cold and severe winter in Iowa, and carrying out his work, to save a cow in agony, with honor and pride. I then appreciated the wonderful Italian proverb "*Il Lavoro Nobilita*" and was delighted to observe this great proverb in action. I was thrilled to witness the Professor's most responsible, skilled, and honorable behavior. I also recalled that we enjoyed the farmer's simple dinner, appreciated the farmer's hospitality, and shared the family's happiness.

That was a remarkable encounter with "*Il Lavoro Nobilita*" in action that I shall never forget.

# Living Abroad is a breeze with reliable and affordable car insurance

Insuring peace of mind since 1947.  
Discover our international solutions.

**Clements.com/FAO**

+1.202.872.0060

info@clements.com



scan to learn more



**Global Aspirations  
Without Limitation**

*Insuring* peace of mind so you can live  
and operate anywhere in the world

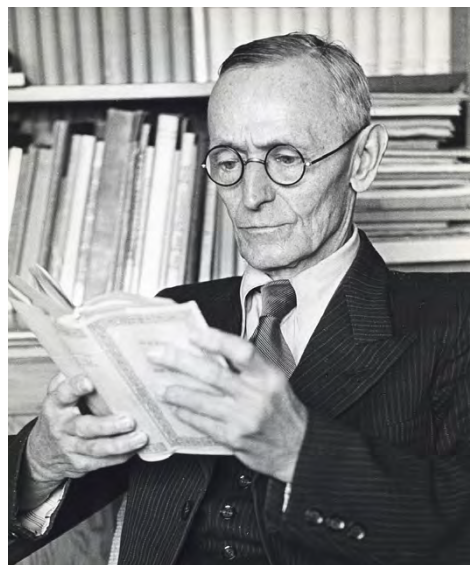
# FELICE È CHI SA AMARE

*di Hermann Hesse*

Hermann Hesse (1877-1962), scrittore e poeta nato in Svizzera, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1946. Il rapporto che ebbe col famoso psichiatra e psicanalista svizzero Carl G. Jung, lo incentivò ad illustrare i turbamenti dell'animo umano attraverso la scrittura.

L'amore rappresentava per Hermann Hesse un'esperienza che andava ben al di là della sfera puramente affettiva. L'amore coinvolgeva gli aspetti più profondi dell'essere umano, era un'esperienza sia sensoriale che spirituale in grado di svelare i segreti del significato della vita.

Dal testo Sull'amore: (vedi link : <https://librariacultura.altervista.org/riflessioni-sullamore-la-splendida-citazione-di-hermann-hesse/> )



«Quanto più invecchiavo, tanto più insipide mi parevano le piccole soddisfazioni che la vita mi dava, tanto più chiaramente comprendevo dove andasse cercata la fonte delle gioie della vita. Imparai che essere amati non è niente, mentre amare è tutto, e sempre più mi parve di capire ciò che dà valore e piacere alla nostra esistenza non è altro che la nostra capacità di amare e sentire.

Ovunque scorgessi sulla terra qualcosa che si potesse chiamare “felicità,” consisteva di sensazioni.

Il denaro non era niente, il potere non era niente.

Si vedevano molti che avevano sia l'uno che l'altro ed erano infelici.

La bellezza non era niente: si vedevano uomini belli e donne belle che erano infelici nonostante la loro bellezza.

Anche la salute non aveva un gran peso; ognuno aveva la salute che si sentiva, c'erano malati pieni di voglia di vivere che fiorivano fino a poco prima della fine e c'erano sani che avvizzivano angosciati per la paura della sofferenza.

Ma la felicità era ovunque una persona avesse forti sentimenti e visse per loro, non li scacciasse, non facesse loro violenza, ma li coltivasse e ne traesse godimento.

La bellezza non appagava chi la possedeva, ma chi sapeva amarla e adorarla.



C'erano moltissimi sentimenti, all'apparenza, ma in fondo erano una cosa sola. Si può dare al sentimento il nome di volontà, o qualsiasi altro.

Io lo chiamo amore.

La felicità è amore, nient'altro.

### **Felice è chi sa amare.**

Amore è ogni moto della nostra anima in cui essa senta se stessa e percepisca la propria vita.

Ma amare e desiderare non è la stessa cosa.

L'amore è desiderio fattosi saggio; l'amore non vuole avere; vuole soltanto amare.»

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 tuo occhio è un privilegio di mente*

# TECNOLOGIA

## *Una vita a misura di follia*



**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*

Scaricati l'app per una gestione più veloce rapida e comoda delle tue operazioni bancarie e non... Così sei costretto a passare le giornate in un estenuante slalom tra i PIN, i codici di sicurezza, i sistemi informatici che richiedono aggiornamenti continui... è uno stress senza fine. Non è sano impiegare il proprio tempo in queste operazioni fastidiose ed ansiogene perché spesso non vanno a buon fine per il verificarsi del solito problema... “riprova più tardi”. Rimpiango i tempi in cui non esistevano le app e per avere il rimborso dell'assicurazione medica bastava mandare una mail e dopo due giorni il problema era risolto...





rimpiango i tempi in cui quando avevi una difficoltà con la banca chiamavi il direttore ed il consulente interveniva ... Oggi invece dobbiamo noi improvvisarci esperti informatici per assolvere a tutti i compiti che spetterebbero agli addetti ai lavori del settore... per non parlare dei call center quando hai un problema con un gestore telefonico o utenze di vario genere. La tecnologia apparentemente introdotta per facilitarci la vita di fatto ce l'ha complicata. Siamo sempre connessi, giorno e notte, invasi da messaggi di ogni tipo. Pubblicità e promozioni indesiderate che piovono da ogni dove, intasando la tua casella e-mail e che sempre più spesso invadono il personalissimo campo delle tue chat e profili social. Ho faticato tanto per proteggere la mia energia e fare della mia vita un rifugio sicuro. Oggi mi sento attaccata dall'esterno dal nemico informatico che non mi lascia scampo. Ho scelto di stare in campagna per restare connessa con il creato e vivere

in modo semplice e naturale perché la natura è saggia e ci ha dotati di tutto ciò che arreca benessere e felicità. Ma sono comunque costretta a trascorrere un'esistenza complicata ed artificiale, collegata al wi-fi, immersa nel mondo virtuale, incollata al piccolo schermo di





un Iphone divoratore di preziosissimi attimi di una vita che vorrei riempire di positività, fantasia e momenti vissuti all'aria aperta. La mia permanenza in giardino è condizionata dalla video chat in arrivo e dalla durata della carica dei dispositivi mobili...

Le giornate mi sembrano sempre più brevi perché la tecnologia mi ruba tempo con la sollecitazione continua delle terribili chat ormai diventate sfogatoi di frustrazione, in cui arrivano fiumi di messaggi che ti obbligano ad una quotidiana opera di pulizia informatica. Invecchiando ho sempre meno voglia di sprecare tempo ed energia. Non mi alletta l'idea di vivere imprigionata in una ragnatela informatica che non lascia scampo, in cui mi ritrovo isolata, confinata in un mondo che fatico ad accettare. La tecnologia sta portando avanti la sua cinica ed inarrestabile opera di desertificazione emotiva, e quando avrà seppellito ogni sussulto relazionale, gli animali urbani capiranno forse che ciò che è nato per avvicinarci ci ha definitivamente allontanati.



Rimpiango i tempi in cui si viveva la magia di un ricordo su una foto da rigirare tra le mani, la poesia di una lettera, del diario segreto, della calligrafia, la meraviglia del profumo di un libro, l'odore della carta di giornale, la passeggiata nel quartiere, l'incontro con i vicini, la chiacchiera al bar o nel negozietto di alimentari o sulle panchine sotto casa, che ora sono state tutte inspiegabilmente rimosse. Tutto sembra puntare ad una società disumanizzata che non ha più tempo per curare i rapporti sociali perché alle prese con una serie di complicazioni di ogni tipo, in una vita che è diventata come una corsa ad ostacoli. Mi chiedo se sia io un'inguaribile romantica confinata nel passato ed incapace di adeguarsi all'evolversi dei tempi o se non sia invece questo progresso ad averci tolto il sapore vero della vita. Sono diventata ormai inappetente, costretta a sopravvivere tramite una flebo informatica collegata ad una presa di corrente elettrica necessaria per ricaricare tablet e cellulare...

Apro il dibattito invitando i lettori a partecipare con le loro opinioni ed i loro scritti sull'argomento.



**English-speaking  
Multi-specialty Clinic**

-  **CIGNA DIRECT INSURANCE BILLING**
-  **SAME DAY GP VISITS**
-  **SPECIALIST VISITS**
-  **ON-SITE LAB TESTS, X-RAYS & ULTRASOUND**
-  **ENGLISH-SPEAKING STAFF**
-  **24/7 HOTLINE PHONE LIVE CHAT SUPPORT**



+39 0640061402 | [clinic@firstmedcenters.it](mailto:clinic@firstmedcenters.it) | +39 3383126331

# GLUTEN-FREE POTATO LASAGNA



by Pasqualina Raspaolo

*Founder and owner of Culinary Genes, LLC. Pasqualina pursued her passion in nutrition, the culinary arts and genetics. She holds annual Tuscan Culinary Adventures, where she shares her enthusiasm and love of food. She currently blogs about gluten-free baking and cooking, taking traditional family recipes and converting them into gluten-free alternatives. Pasqualina released her first cookbook in November 2020 entitled, 'Pasqualina's Table, Our Italian Family Traditions... The Gluten-Free Way' and is currently working on a second book, which will feature her family's traditional dessert recipes converted into gluten-free deliciousness. Pasqualina is passionate about people, and the triple L's - love, laughter, and living ... it's in her DNA! - [www.culinarygenes.com](http://www.culinarygenes.com)*



**Servings: 6**

**Prep time: 25 min**

**Cooking Time: 2 hours**

Potato lasagna is a very appetizing and simple dish to make. We have replaced the classic egg pasta sheets with thinly sliced potato. Bring to the table for special occasions or even simply for a lunch or dinner gathering.

Enjoy!



## *Ingredients:*

### **For Tomato Sauce:**

- 3 tablespoon extra virgin olive oil, plus more for drizzling
- 1 medium sized carrot, peeled and cut into small dice (about ¼” cubes)
- 1 small onion, peeled and cut into small dice (about ¼” cubes)
- 1 celery stalk, cut into small cubes (about ¼” cubes)
- 1 pound grass-fed mixed ground meat (pork, veal, beef)
- 24 oz tomato pulp
- Sea salt to taste
- Ground black pepper to taste plus more for garnish
- 1/2 teaspoon freshly squeezed lemon juice
- Salt to taste
- Ground black pepper to taste

### **AVENTINO DENTAL**

**Dott. Luca Corradi**

ROMA - PIAZZALE ARDEATINO 1G

**Mob. 3465027415 (WhatsApp)**

dentista.corradi@gmail.com

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



*on parle Français*  
*we speak English*

FRENCH DENTAL CLINIC ROMA



**For Potatoes:**

- 3 large potatoes (about 1.80 pounds), peeled and thinly sliced\*
- 1 tablespoon sea salt
- 2 cups freshly grated mozzarella (can substitute with scamorza cheese)
- 8.8 oz besciamella sauce (optional)\*\*
- 1 cup white wine
- 3/4 cup freshly grated Parmigiano-Reggiano cheese
- 1 tablespoon sea salt, plus more to taste
- Ground black pepper to taste



*Directions:*

**For Tomato Sauce:**

1. Heat olive oil in a large pot, then add carrot, onion, celery and sauté for 5 minutes. Add ground meat and cook for a few minutes or until lightly browned. Add white wine and mix with a wooden spoon. Cook until wine has evaporated, then add tomato pulp, salt and pepper to taste. Bring to boil, then lower heat and simmer partially covered with a lid for 1 hour, stirring occasionally.



**For Potatoes:**

2. While the sauce is cooking, peel and thinly slice potatoes with a mandolin. Rinse the potatoes and combine with 1 tablespoon sea salt in a large pot with enough water to cover. Bring to a boil and cook for 5 minutes. Drain and set aside to cool.

3. Preheat oven to 380°F.



4. When the sauce is ready, drizzle olive oil to bottom of the pan. Form a layer of potatoes and cover with the meat sauce and béchamel (if using). Distribute the shredded mozzarella and continue in layers in the same way until you have used up all the ingredients. Top with Parmigiano-Reggiano cheese and bake for 1 hour. After this time, skewer it with the tines of a fork and, if the potatoes are soft enough, remove from oven or continue cooking for a few more minutes.

5. Remove potato lasagna from oven and let it rest for about ten minutes before serving, it will be tastier and more compact when cut.

Notes:

- \* Can substitute with sweet potatoes
- \*\* Italian Besciamella sauce, also known as a Mother Sauce, is a smooth, white sauce typically made with 3 ingredients: flour, milk, and butter. Initially it was called 'Salsa Colla' (glue sauce) because it was mainly used as a binding element in many pasta and vegetable dishes.



Prepare in advance, cover and let it to rest in the refrigerator until ready to bake. Store in an airtight container and refrigerated for up to 3 days. Re-heat in the oven.



We are a company specialising in information and comparison of **electricity**, **gas** and **internet** offers

- **Bills too high?** Compare offers and change supplier
- **Buying or renting a house?** We support you with the transfer, takeover, and connection of electricity and gas
- **Slow connection or new installation?** Choose from the best internet operators



**Electricity  
and Gas**



**Internet  
Operators**



**100% Free**



**Quickly  
supported by  
an expert**



**Save  
money on  
bills**

**Save time and money with Selectra!**



*If interested in a consultation, please email us at [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) including your full name, phone number and the day and time you would like to be called.*

KINDLY NOTE THAT FAO HAS NO RELATIONSHIP WITH THE SERVICE PROVIDER AND DOES NOT IN ANY MANNER ENDORSE THE PROVIDER. THE SHARING OF THIS SERVICE IS A MATTER LYING ENTIRELY WITH IN THE RESPONSIBILITY OF THE COOP AS AN INDEPENDENT LEGAL ENTITY. 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 Rezze**

*Neurology Elettromyography  
English – Italian*

**Dr Giuseppe Calandra**

*Angiology  
English – Italian*

**Dr Massimo Mancone**

*Cardiology - ECG - Echocardiography  
Italian - English*

**Dr Francesca La Farina**

*Molecular Biology - Nutrition  
Italian - English*

**Dr Elena Nobili**

*Gynecology and Obstetrics  
Ultrasound Facilities  
English – Italian*

**Dr Alberto Spaziani**

*Cardiology - ECG  
Italian - English*

**Dr Dario Vitali**

*Physiotherapist  
Italian - English*

**Dr Roberto Mastrostefano**

*Neurosurgeon  
English – Italian*

**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

## SPECIAL PROMOTION FOR COOP MEMBERS

AssistiAmo Group offers customized solutions for home and hospital assistance to the elderly, sick and disabled. Our mission is to advise families competently and help them care for their loved ones who are experiencing difficult situations. A characteristic element of our structure is the simplicity and safety of the service offered to families.

### OUR MAIN SERVICES OFFERED:

- HOME AND HOSPITAL ASSISTANCE FOR THE ELDERLY, SICK AND DISABLED.
- MAID SERVICE.
- BABY-SITTING SERVICE.
- PROFESSIONAL CLEANING SERVICES
- SPECIALIZED SERVICES: NURSING ASSISTANCE, PHYSIOTHERAPY, AND ACCOMPANYING SERVICE FOR THE ELDERLY, SICK AND DISABLED.

### OUR ADVANTAGES:

- IDENTIFICATION AND TAKING CHARGE OF THE PROFESSIONAL CAREGIVER BY THE STRUCTURE
- ZERO BUREAUCRATIC BURDENS FOR FAMILIES
- COST OF THE SERVICE INCLUDING: CONTRIBUTIONS, SEVERANCE INDEMNITY, THIRTEENTH SALARY, CIVIL LIABILITY INSURANCE COVERAGE
- REPLACEMENT SERVICE FOR HOLIDAYS AND SICKNESS AT NO COST TO THE FAMILY
- SUSPENSION WITHOUT CONSTRAINTS AT THE REQUEST OF THE FAMILY
- DEDICATED FAMILY CONTACT PERSON AT YOUR DISPOSAL
- COMPETITIVE AND ALIGNED TO DIRECT HIRING COSTS
- DEDUCTIBILITY IN ACCORDANCE WITH THE LAW

THE QUALIFIED HOME CARE SERVICES ARE FULLY CUSTOMIZABLE.

### THE STAFF IS SPECIALIZED AND TRAINED IN THE MANAGEMENT OF PATHOLOGIES AND SITUATIONS SUCH AS:

- ALZHEIMERS
- PARKINSONS
- SENILE DEMENTIA
- STROKE
- DIABETES (TYPES 1 AND 2)
- BEDRIDDEN PATIENTS
- CONVALESCENCE
- INTUBATION

### THE DUTIES OF A HOME HELPER (OR CAREGIVER) INCLUDE:

- HELP THE CLIENT GET OUT OF BED
- TAKE CARE OF PERSONAL HYGIENE
- MAINTAIN RESIDUAL CAPACITIES AND MOTOR SKILLS OF THE CLIENT
- DRESSING AND ADMINISTERING MEALS
- SUPPORT THE PATIENT IN WALKING
- SUPERVISE AND KEEP THE CLIENT COMPANY
- TAKE CARE OF THE BASIC CLEANING OF THE ACCOMMODATION
- ASSIST IN RUNNING HOUSEHOLD ERRANDS.

### WHY CHOOSE ASSISTIAMO GROUP:

NO BUREAUCRATIC BURDEN FOR THE FAMILY  
COMPETITIVE COSTS ALIGNED TO THE MARKET  
FLEXIBLE AND UNCONSTRAINED SERVICE

### THE PROMOTION FOR FAO STAFF COOP MEMBERS INCLUDES:

- **5% DISCOUNT ON RATES APPLIED TO HOME CARE AND HOSPITAL CARE SERVICES (WHICH CAN BE CONSULTED AT OUR AGENCIES);**

- **5% DISCOUNT ON RATES APPLIED TO DOMESTIC HELP, BABY SITTING AND OTHER SERVICES;**

- **50% DISCOUNT ON THE ACTIVATION FEE.**

### ACTIVATION FEES:

- €150 — €75 FOR LONG-TERM CONTRACTS
- €80 — €40 FOR SHORT-TERM CONTRACTS

### FOR INFORMATION:

[FAO-STAFF-COOP@FAO.ORG](mailto:FAO-STAFF-COOP@FAO.ORG) / 0657053142

KINDLY NOTE THAT FAO HAS NO RELATIONSHIP WITH THE SERVICE PROVIDER AND DOES NOT IN ANY MANNER ENDORSE THE PROVIDER.

THE SHARING OF THIS SERVICE IS A MATTER LYING ENTIRELY WITH IN THE RESPONSIBILITY OF THE COOP AS AN INDEPENDENT LEGAL ENTITY.

FAO STAFF COOP IS IN NO WAY RESPONSIBLE FOR SERVICES PROVIDED BY THIRD PARTIES, WHO RESPOND DIRECTLY TO CLIENTS.