



**APRIL**  
**2024**

fao  
**Casa**  
gazette

Mensile - No 4 - 2024 - Reg. Trib. N. 574 dell'8/10/1990

- GIOIELLI NASCOSTI: LE CINQUE TERRE

- LIBRO FOTOGRAFICO: OSSIDAZIONI

- LA SCONFITTA DELL'ARTE

- PICI ALL'AGLIONE

**ACI - ITALIAN AUTOMOBILE CLUB**

TUESDAY AND FRIDAY 9:30 – 12:00 / FAO – ROOM E014 53142

**DRY CLEANING**

TUESDAY 13:30 – 16:00 FAO ROOM E020  
 WEDNESDAY 12:30 - 14:30 WFP SERVICE CENTRE 53142

**FISCAL ADVISOR\***

WEDNESDAY 10:00 – 12:30 / FAO – ROOM E014 53142

**GADOI MEDICAL INSURANCE\***

MONDAY 14:30 - 17:00 / FAO ROOM E014 53142

**GARMENT REPAIRS AND TAILORING SERVICES**

MONDAY 13:30 – 15:30 FAO ROOM E020  
 THURSDAY 12:30 - 13:45 WFP SERVICE CENTRE 53142

**HOUSING AND GENERAL INFORMATIONS**

MONDAY TO FRIDAY 9:00–13:30 FAO ROOM E016  
 MONDAY AND WEDNESDAY 12.40-17:00 WFP SERVICE CENTRE 53142

**INPS, ID DOCUMENTS AND IMMIGRATION SERVICES\***

THURSDAY – 14:30 – 17:00 / FAO – ROOM E014 53142  
 WEDNESDAY – 13:00 – 17:00 / WFP – SERVICE CENTRE

**LIBRARY**

TUESDAY, WEDNESDAY AND FRIDAY 11:30 – 14:00 FAO – ROOM E008 53142

**LAWYER\***

TUESDAY 14:30 – 17:00 AND THURSDAY – 10:00 – 12:30 / FAO – ROOM E014 53142  
 MONDAY – 10:00 – 12:00 / WFP – SERVICE CENTRE

**NOTARY SERVICE\***

WEDNESDAY – 14:30 – 16:30 / FAO ROOM E014 53142  
 MONDAY – 14:30 – 16:30 / WFP – SERVICE CENTRE

**SHOE REPAIRS**

WEDNESDAY – 14:00 – 17:00 / FAO – ROOM E020 53142

*\* By Appointment Only. For info and booking, please contact FAO Staff Coop Room E016 - fao-staff-coop@fao.org - 0657053142.*

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

**CLICKABLE SERVICE CALENDAR**



Immagine di Copertina:  
Armando Casali

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

## TOURISM

- 6 **Gioielli Nascosti:**  
**Liguria - Le Cinque Terre**  
di Enrica Romanazzo

## PHOTOGRAPHY

- 12 **Libro Fotografico "Ossidazioni"**  
di Emiliano Pinnizzotto

## CINEMA

- 18 **La Sconfitta dell'Arte**  
di Valerio Imperiali

## INFO

- 20 **Breast Augmentation**  
by Dr. Hicham Mouallem

## FOOD&CULTURE

- 24 **Homemade Pici all'Aglione**  
by Pasqualina Raspaolo

## CURIOSITY

- 30 **Riciclo Creativo**

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)**

MONDAYS to FRIDAY 9.00 to 13:30

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

on MONDAYS and WEDNESDAYS from 12:40 to 17:00

---

Services and Special Interest Groups

### MEMBERSHIP

Full Membership of the FAO Staff Coop is open to all FAO and WFP staff (and their close family members). Associate Membership is available for those who work with associated UN agencies and Embassies (and their close family members). The fee for the Full Membership is € 25 una tantum, + the annual fee of € 25 (single membership) or € 30 (family membership); while for the Associate Membership, only the annual fee is required (€ 25 for the single or € 30 for the family). You can apply for membership or renew it at our offices in FAO and WFP, or online on [www.faostaffcoop.org](http://www.faostaffcoop.org). You can pay with Paypal, Credit Card or bank transfer.

## 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

[CLICKABLE CULTURAL SCHEDULE](#)

ext:

<b>ARTIST GROUP</b>	<i>Ms I. Sisto</i>	53312
<b>CARIBBEAN CULTURAL</b>	<i>Ms S. Murray</i>	56875
<b>HUMAN VALUES</b>	<i>Ms C. D'Angelo</i>	55966
<b>HUMMUSTOWN</b>	<i>Ms S. Saker</i>	53964
<b>INDIAN CULTURE</b>	<i>Mr I. Animon</i>	55297
<b>PET GROUP</b>	<i>Ms M. Dupont</i>	56688
<b>POSITIVE THINKING</b>	<i>Ms R. Gupta</i>	55554
<b>PIANO AND MUSIC LESSONS</b>	<i>Mr O. Memed</i>	53142
<b>MINDFULNESS</b>	<i>Ms B. Monjaras</i>	53572
<b>ITALIAN LANGUAGE COURSES</b>	<i>Ms S. Galli</i>	53142
	<i>Ms R. Massaroni</i>	53142
	<i>Ms M. Teofili</i>	53142

### CHOIR

<b>GOSPEL CHOIR</b>	<i>Ms P. Franceschelli</i>	53554
<b>HISPANIC CHOIR</b>	<i>Ms B. Killerman</i>	55552
<b>SINGING LESSONS</b>	<i>Ms K. Giola</i>	53142

### DANCING

<b>MODERN DANCE</b>	<i>Ms A. Vignoni</i>	53547
---------------------	----------------------	-------

### GYMNASTICS

[CLICKABLE GYM SCHEDULE](#)

ext:

<b>ASHTANGA YOGA</b>	<i>Mr M. Riggs</i>	56399
<b>FELDENKRAIS</b>	<i>Ms E. Larkin</i>	56399
<b>FUNCTIONAL TRAINING</b>	<i>Ms C. Romani</i>	53043
<b>FULL BODY FIT</b>	<i>Ms A. Steel</i>	50745
<b>FITNESS &amp; MUSCLE TONING</b>	<i>Ms R. Fabbrini</i>	56364
<b>VINYASA YOGA FLOW</b>	<i>Ms P. Franceschelli</i>	54986
<b>GYM MUSIC</b>	<i>Ms D. Casalvieri</i>	52620
<b>LOTTE BERK</b>	<i>Ms C. Alderighi</i>	53067
<b>PILATES</b>	<i>Ms C. Bessy</i>	53679
<b>TAI-CHI</b>	<i>Ms P. Wu Min Yi</i>	53142
<b>POSTURAL TRAINING</b>	<i>Ms A. Hinrichs</i>	54070
<b>TRADITIONAL YOGA</b>	<i>Mr C. Maramici</i>	53142
<b>ZUMBA</b>	<i>Ms I. Verbeke</i>	52891
<b>GYM BOXE</b>	<i>Ms M. Rijavec</i>	54715

### 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”*



### di Enrica Romanazzo

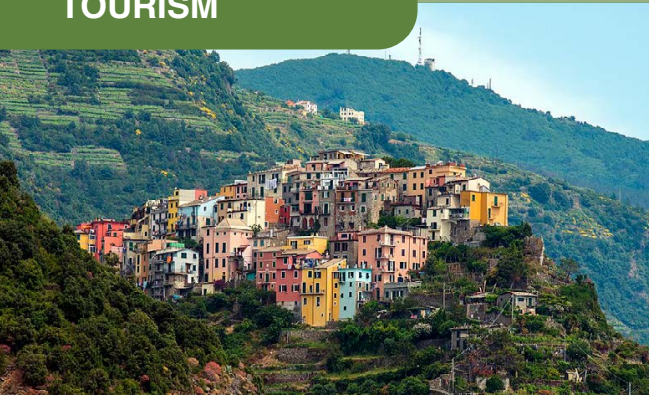
*Sostiene e promuove da anni le attività della FAO STAFF COOP. Nel contempo segue ed organizza eventi in difesa dell'ambiente e per la valorizzazione del territorio salentino*

## LIGURIA: LE CINQUE TERRE

*Luoghi senza tempo incastonati sulla costa a strapiombo sul mare, in cui storia, tradizione e architettura si fondono con equilibrio e sintonia nell'ecosistema, suonando la stessa melodia.*

Quando Dio ha creato le Cinque Terre doveva essere particolarmente ispirato. Perché qui si è davvero sbizzarrito a dipingere uno spettacolo naturale di inestimabile bellezza usando gli elementi migliori: valli dalla natura lussureggiante, verdeggianti montagne che si tuffano dritte in un mare cristallino, piccole isole. Ma quando arriva l'uomo la bellezza del creato raramente rimane intatta. Qui invece, il tocco sapiente degli abitanti del luogo ha impreziosito questo patrimonio naturale ricevuto in dono con un'architettura semplice e coloratissima, in perfetta armonia con l'ecosistema. E' proprio in questo che risiede il fascino di questi luoghi.

Le Cinque Terre rappresentano una delle più belle, uniche ed incredibili zone di tutto il Mediterraneo. Nel 1997, infatti, sono state inserite nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO.



Questo estremo tratto di costa del Levante ligure, nella provincia di La Spezia, viene chiamato così perché qui sorgono cinque pittoreschi borghi marinari arroccati sulla roccia e a picco sul mare: in ordine da Ovest ad Est, sono Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore. Borghi ormai famosi nel mondo e non è possibile pensare ad uno senza pensare a tutti gli altri. Ma ognuno di loro ha la sua storia, le sue peculiarità e i suoi segreti. Questi meravigliosi agglomerati di coloratissime case-torri sviluppate in verticale, sono attraversati da piccoli vicoli e carruggi quasi a formare un labirinto dove si nascondono scorci autentici e viste mozzafiato sulla natura incontaminata in cui l'uomo è intervenuto nei secoli con intelligenza e rispetto. Vernazza è il più caratteristico, con i suoi muretti a picco sul mare e le viuzze ripide e strette. Nel 2013 il New York Times lo ha definito uno tra i 46 borghi al mondo da visitare assolutamente.

Altra rinomata località è Riomaggiore, il borgo più orientale, con le casette colorate che, al primo colpo d'occhio, sembrano posizionate una sull'altra. La sua particolarità è che tutte le abitazioni hanno due entrate, una sul davanti e una sul retro, questo perché anticamente era più facile fuggire agli attacchi dei Saraceni. Da qui parte la Via dell'Amore, un percorso a picco sul mare che collega tutti i borghi.





## AGRICOLTURA EROICA

I borghi delle Cinque Terre sono circondati dai tradizionali

terrazzamenti liguri in cui gli abitanti portano avanti un tipo di agricoltura eroica sviluppata su ripide fasce, da cui raccolgono i migliori frutti della loro terra: gli agrumi, le olive e l'uva con cui producono un vino eccezionale. I vigneti sono l'emblema della viticoltura ligure caratterizzata da questi fazzoletti di terra che in un unico sguardo abbracciano panorami diversi, offrendo vedute con pochi eguali.

Dietro ad ogni prodotto c'è l'impegno etico di sfruttare al massimo ogni parte coltivabile, recuperando aree boschive abbandonate, ricostruendo muri a secco, facendo rinascere un oliveto o piantando una vigna là dove prima c'erano solo rovi.

Il clima mite facilita la maturazione delle uve, complice anche la brezza marina che dalla costa raggiunge i vigneti ricoprendo di un leggero strato bianco foglie stellate e grappoli succosi. La salsedine si ritroverà poi, come ogni altra condizione ambientale, nel bicchiere, dopo i doverosi e sperimentali passaggi in cantina, da cui escono vini dalla sapidità tutta ligure. Data l'importanza della viticoltura, uno degli eventi più importanti di Riomaggiore era la famosa sagra dell'uva, in occasione della vendemmia che però non si tiene ormai più dal 1991.

L'enogastronomia ligure è apprezzata da tutti gli amanti di una cucina legata ad una cultura principalmente contadina e non marinara. Un piatto famoso è la torta di riso salata, e la minestra di campo, una vera e propria esplosione di sapori. Piatti tipici realizzati in occasione delle feste tradizionali e patronali sono i ravioli, il pesto e la torta di farina di castagne.

Le Cinque Terre sono la destinazione ideale per un week-end all'insegna del relax e del buon cibo da assaporare in uno dei locali incastonati tra la frastagliata scogliera lambita da acque cristalline.

Rappresentano anche meta ideale per gli amanti di trekking e della fotografia. Da visitare soprattutto in primavera, periodo perfetto per esplorare i sentieri panoramici di questo splendido angolo di mondo.



## National and International Removals all over the world, guaranteed by over 50 years of professionalism and experience.



NATIONAL  
TRANSPORT



INTERNATIONAL  
TRANSPORT



REMOVALS  
IN ROME



Tel. (+39) 0774 345201 - [www.sestito.eu](http://www.sestito.eu)

FEDERICA PAGNONI-JOUANDON  
BILINGUAL FR- IT  
PSYCHOLOGIST AND PSYCHOTHERAPIST



FAO STAFF COOP is pleased to propose a new service in ENGLISH, FRENCH AND ITALIAN offered by AN EXPERT FOR 10 YEARS

In supporting INDIVIDUALS AND FAMILIES LIVING FAR FROM HOME.

**IN OUR TIME** when work-home boundaries are increasingly thin,  
MODERN PSYCHOLOGY MUST BE ABLE TO SUPPORT YOU IN THESE NEW BALANCES:

- ❖ Expatriation and questions on future,
- ❖ Feeling of isolation and difficult to be motivate,
- ❖ Imbalance between professional time and private space,
- ❖ Redistribution of roles in expatriate families,
- ❖ Full-time management of children,
- ❖ (Mixed) Couple relationships and long-distance family ties,
- ❖ Difficulty resuming professional activity for partners.

She **WELCOMES YOU** to  
HER 2 OFFICES IN ROME.

Normal price of 75 €  
including tax for 50  
minutes of session.

EXCLUSIVE REDUCTION  
of €5 for each consultation,  
without duration  
conditions, for FAO COOP  
subscribers.

**MEET HER ON DEMAND**

BY INDIVIDUAL FREE APPOINTMENT ON PHONE OR  
ON-LINE, around 15- 20 minutes.

**OFFICIAL WEB SITE**

[WWW.FEDERICAPAGNONI.IT](http://WWW.FEDERICAPAGNONI.IT)



[HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/IN/FEDERICA-P-833820114](https://www.linkedin.com/in/federica-p-833820114)



[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/PROFILE.PHP?ID=100078890740794](https://www.facebook.com/profile.php?id=100078890740794)



TO RECEIVE HER CONTACTS  
PLEASE EMAIL [FAO-STAFF-COOP@FAO.ORG](mailto:FAO-STAFF-COOP@FAO.ORG)  
FOR MORE INFORMATION: 0657053142

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



NEW SCHOOL  
**ROME**

# OVER 50 YEARS OF EXCELLENCE

- Non Profit, co-educational school with small classes
- Enhanced British National
- Curriculum for ages 3 - 18 years
- Wide range of GCSE subjects
- Tutorial-style teaching for A/AS Level classes
- Member of the Council of British International Schools

FIND OUR MORE



Contact Us

+39 06 329 4269



Website

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

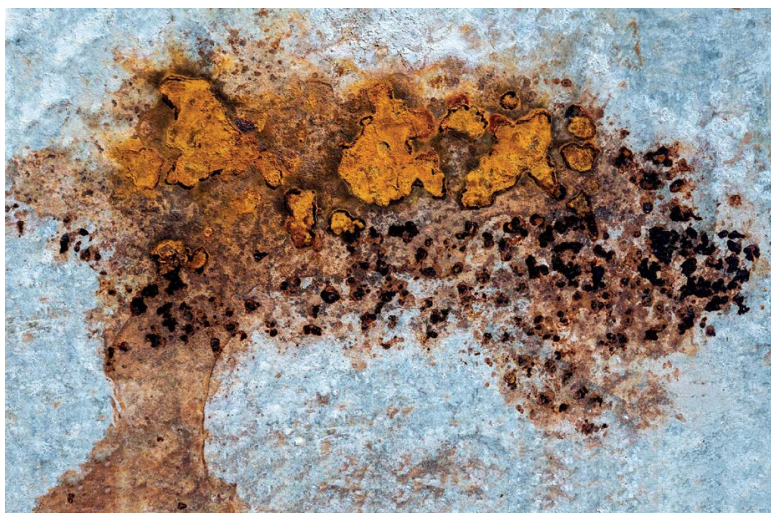
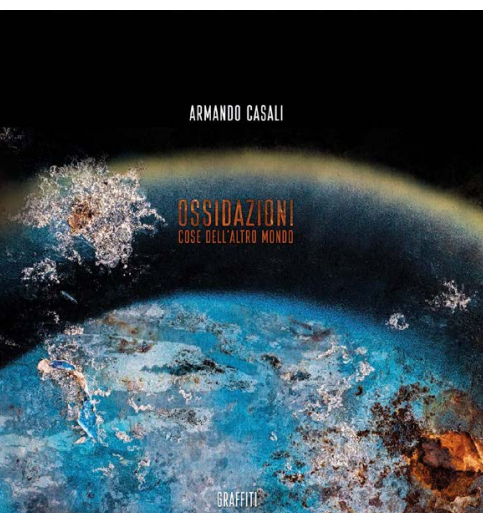


# LIBRO FOTOGRAFICO DI ARMANDO CASALI: “OSSIDAZIONI - COSE DELL'ALTRO MONDO”



**di Emiliano Pinnizzotto**

*Fotoreporter documentarista e Visual Journalist, Docente di Fotografia e Post-Produzione Digitale  
www.emilianopinnizzotto.com / Graffiti Scuola di Fotografia - www.graffitiscuola.it*



Come nel grande, così nel piccolo.

Questo è uno dei sette principi ermetici, attribuiti a Ermete Trismegisto, “tre volte grande” mitico filosofo e alchimista dell'età classica.

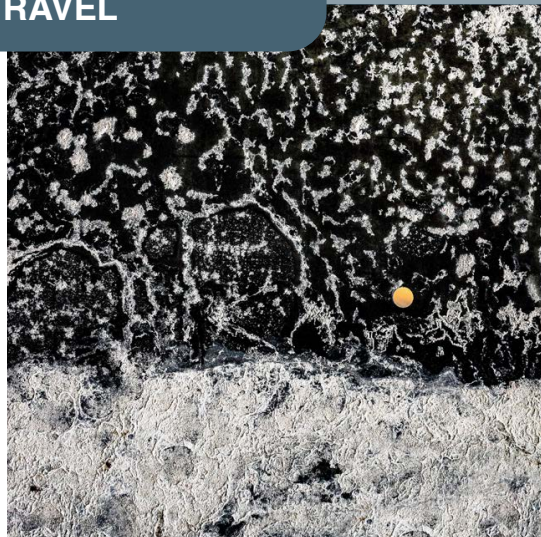
Sembra attraverso questo principio che l'autore del libro fotografico, Armando Casali, sia stato guidato nell'immortalare la materia che si trasforma.

Solo osservando la realtà che ci circonda, con un occhio connesso con l'universo, si possono ritrovare forme, paesaggi, luoghi, stelle, pianeti ed elementi così grandi, condensati e riprodotti in spazi minuscoli. E' così che con l'ausilio di una lente fotografica macro (che rende possibile l'ingrandimento e l'avvicinamento a soggetti molto piccoli) l'autore ha cominciato a scovare nella ruggine, nelle incrostazioni, nei graffi e nelle ferite del metallo e di altri materiali, e soprattutto nelle reazioni chimiche degli elementi, delle figure naturali in scala ridotta.



Un perfetto manuale di “pareidolia”, l’illusione subconscia innata nell’uomo, di riconoscere forme o profili conosciuti, nella forma casuale.

Con le sue “Ossidazioni”, questo il titolo del libro, veniamo accompagnati in un viaggio artistico e psicologico dentro la creazione dell’universo. Il Big Bang, le galassie, gli ammassi stellari, le nebulose, la formazione dei pianeti, il sistema solare e poi in una metaforica caduta verso la terra, ritroviamo nella nostra mente, oceani e atolli, vulcani e montagne innevate, laghi e fiumi, tempeste e piogge torrenziali, e poi avvicinandoci sempre di più, boschi, alberi, piante, e così via.



Molte delle immagini sembrano essere scattate dall'alto con l'ausilio di moderni satelliti, telescopi o droni, ma che in realtà sono fotografate da pochi centimetri di distanza.

Valore aggiunto nello sfogliare questo libro, con le sue oltre 200 immagini piene di sfumature di colore, è la libertà dell'interpretazione personale che l'autore lascia ad ognuno di noi, invitando ogni mente a ricominciare a sognare. Un esercizio di immaginazione che ci riporta all'infanzia, dove la realtà non è ancora così strutturata e codificata, e dove grazie a quegli occhi completamente aperti alla fantasia, ogni cosa può essere trasformata in qualsiasi altra.



***“Ossidazioni - cose dell'altro mondo”***

***di Armando Casali***

*224 pagine, 250 immagini*

**Graffiti Edizioni**

*per info e acquisto:*

*info@graffitiscuola.it - www.graffitiscuola.it*

*armando.casali@alice.it - www.armandocasali.com*



Don't get lost while exploring the right insurance. **Clements has the coverage you need.**

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



**Clements.com/FAO**

☎ +44 (0) 330 099 0100

☎ +44 (0) 774 511 5988

italy@clements.com

CAR INSURANCE

HOUSEHOLD EFFECTS

HEALTH  
DISABILITY

LIFE

PROFESSIONAL LIABILITY

PERSONAL ACCIDENT

TRAVEL



**Have questions?**

**Scan to book a meeting!**

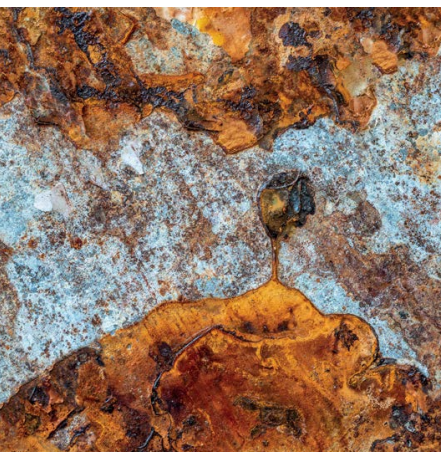
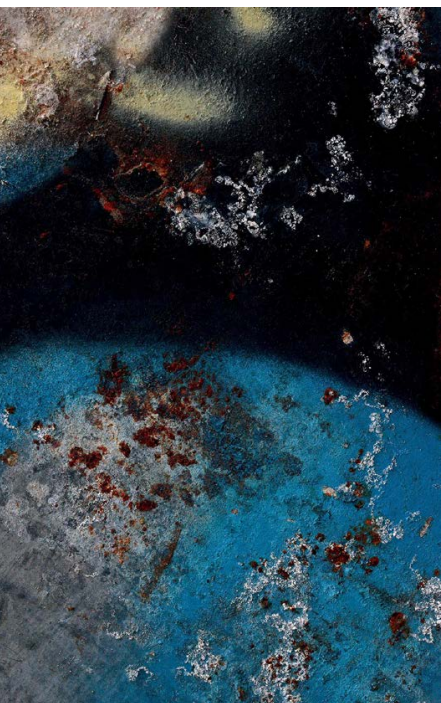
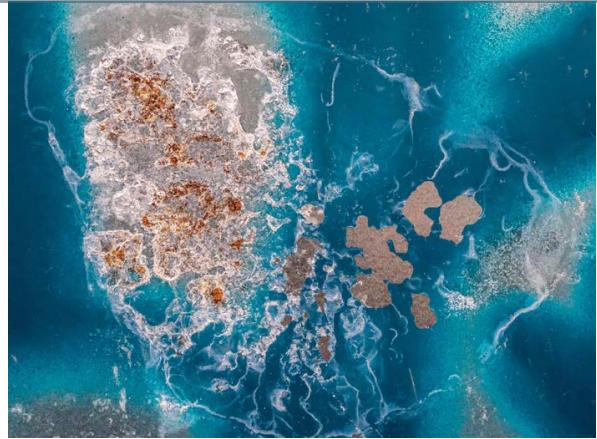
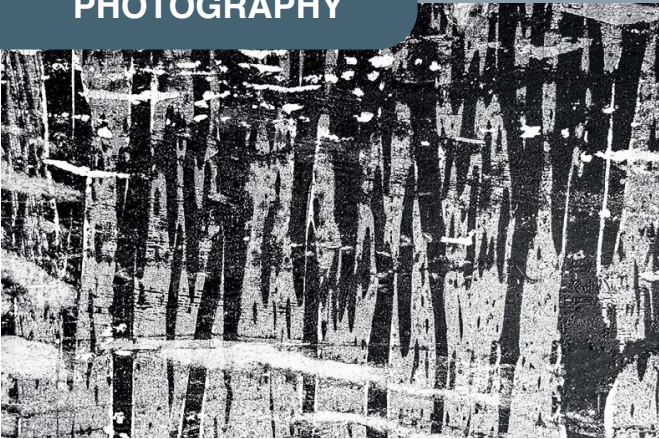
Representatives from Clements will be at the **World Food Programme Service Centre** on these dates from 13:00 - 16:00  
10th & 17th April

scan to learn more



**Global Aspirations  
Without Limitation**

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



**PHOTOGRAPHY BOOK  
“OXIDATIONS - THINGS OF THE OTHER WORLD”  
BY ARMANDO CASALI**

*TRANSLATION BY FRANCESCA D'ANTÒ*

As in big, so in little.

This is one of the seven hermetic principles, attributed to Ermete Trismegisto, the “three times big” legendary philosopher and alchemist of the classical age.

It appears that thanks to this principle, the author of the photography book, Armando Casali, has been guided to capture matter transforming.

Only by observing the reality around us, with our eyes connected to the universe, we can find forms, landscapes, places, stars, planets and elements so big, condensed and reproduced in minimal spaces. It is with the help of macro photographic lens (which makes it possible to zoom in and approach very small subjects) that the author has begun to seek in rust, encrustations, scratches and wounds of metal and other materials, and mostly in chemical reactions of the elements, of scaled-down natural figures.

A perfect handbook of “pareidolia”, the innate subconscious illusion in men, of recognizing known forms or profiles, in a random form.

With “Oxidations”, that is the title of the book, we are taken on an artistic and psychological journey into the creation of the



The big bang, the galaxies, the star clusters, the nebulae, the formation of planets, the solar system, and then in a metaphorical fall towards Earth, we find, in our minds, oceans and atolls, volcanos and snow-capped mountains, lakes and rivers, storms and torrential rains, and then getting even closer, forests, trees, plants, and so on.

Many pictures appear to be taken from above with the help of modern satellites, telescopes or drones, instead they were photographed from a few centimeters away.



Added value in glancing through this book, with its more than 200 images full of shades of colors, is the freedom of personal interpretation that the author gives to us, encouraging every mind to start dreaming again. An exercise of imagination that takes us back to our childhood, where reality is still not that structured or encoded, and where thanks to those eyes fully open to fantasy, anything can be transformed into anything else.

## 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**

**Clinova Medical Center**  
v.le Giotto 3E, sc. B  
(prima porta a destra nel cortile)  
00153 Roma  
Telefono 06 87653833

**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



# LA SCONFITTA DELL'ARTE



**di Valerio Imperiali**

*Nato a Roma il 24 settembre 2002. Stagista della FAO Staff Coop e studente iscritto al terzo anno di scienze politiche e relazioni internazionali alla Sapienza università di Roma.*

Al tramonto della notte degli oscar, a cui assistiamo con entusiasmo puerile sin dal sorgere della passione per la settima arte, figura un solo grande vincitore e un vinto, in ordine: Oppenheimer e il regista, Christopher Nolan. Il biopic del britannico è un successo e trionfa con l'assegnazione di 7 statuette, tra cui l'oscar al miglior attore protagonista, al miglior attore non protagonista, il premio alla miglior regia e al miglior film; relegando ad un ruolo marginale il colossale "Killers of the flower moon" (M.Scorsese) e il gotico "Poor things" (Y. Lanthimos). Una schiacciante vittoria per il regista, che per la prima volta vede assegnarsi un premio oscar, dopo ormai più di venti anni di arte allo stato puro e di lavoro eccezionale. Tuttavia, guardando alle opere di Christopher Nolan, sorge una domanda spontanea e ci si chiede se l'attribuzione del più alto riconoscimento della settima arte, venga assegnato per le peculiarità di un regista, o secondo un criterio di gradimento personale della giuria, mossa dall'interesse del momento e dalla necessità di predicare la veridicità storica di un argomento. La risposta è molto complessa e bisogna fare riferimento a diverse pellicole, concepite proprio per arrivare ad ottenere il più alto riconoscimento del cinema. Figura "Music", esordio alla regia della cantante australiana Sia Kate Isobelle Furler, in arte SIA, che nel tentativo di dare voce ad una porzione di popolazione affetta da disturbo dello spettro autistico non verbale, crea un'opera che induce all'empatia e alla compassione del pubblico, in modo eccessivo a mio parere e senza trasmettere nulla di particolare; differente è la storia di "Rain man" (Barry Levinson, 1988), con Tom Cruise e Dustin Hoffman, che con una pellicola a tratti comica, riesce a creare una sfera di pathos percepibile nelle sale, che attraverso lo schermo, raggiunge lo spettatore e lo porta ad immedesimarsi nella situazione, senza sfociare nella solita morale hollywoodiana, che impone argomenti delicati attraverso forzature. È evidente che ci sono diversi modi di trattare e valutare gli argomenti in relazione all'opera stessa, mutati nel corso degli anni, prima come contorno, poi come centro della pellicola. Stessa storia per Christopher Nolan, che in seguito all'uscita di diversi capolavori su argomenti di etica, senza che questo avvenisse esplicitamente ed evitando che fosse l'argomento fondante della pellicola, non ottiene alcun premio, nonostante nel suo storico ci siano film del calibro di "The Prestige" (2006) con Christian Bale e Hugh Jackman, il criptico "Inception" (2010) con la memorabile interpretazione di Leonardo di Caprio e "interstellar" (2014), la cui forza sta nella critica al consumismo e allo sfruttamento eccessivo delle risorse di



Gaia (la Terra), che porta Cooper (Matthew McConaughey) ad intraprendere un viaggio attraverso lo spazio e su pianeti inospitali, evidenziando la nostra Terra come unica ed invitando ad una riflessione sulla cura che dovremmo averne. Tuttavia Christopher Nolan, per poter ottenere un riconoscimento, ha dovuto rendere evidente il conflitto interiore del fisico nucleare, caricando eccessivamente il lato emotivo del protagonista, andando ad allungare ed appesantire il film. Questo ha sicuramente aiutato il suo interprete, perché a differenza del regista, la forza di un attore sta nell'entrare nel personaggio, nell'essere elastico nella recitazione, nella capacità di fare proprie emozioni scritte e saperle trasmettere attraverso uno schermo; motivo per cui, spendere parole di critica sulla prestazione epocale di Cillian Murphy, sarebbe superfluo; è una statuetta attesa da tempo e meritata. Più discutibile e controverso il personaggio Robert Downey Junior, il cui ruolo non si addice alla personalità dell'attore, tantomeno è in linea con lo storico dei suoi personaggi; anche qui diviene palese la volontà di scrivere un personaggio che potesse portare alla ribalta l'attore. A conti fatti, si può dire con certezza che il film ha sicuramente un forte impatto visivo e cattura l'attenzione dello spettatore, ma con la volontà di impressionare l'Academy, allontana progressivamente l'occhio del pubblico; motivo per cui vorrei porre una domanda ai lettori: siamo sicuri che il premio assegnato a Christopher Nolan nella notte dell'undici marzo del 2024 sia un vero riconoscimento per le qualità del regista, o è derivante dal gradimento personale della giuria o dall'urgenza di trattare i temi di una società in continua evoluzione?

Viale Aventino, 78 - 00153 Roma  
T. 065758413



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

info@ottica-aventino.com  
www.otticaaventino.com

Free eye-test for 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

Direct claim with De Besi - Di Giacomo



*Open from 9.00 to 19.30 non-stop,  
monday to saturday*

*Call us to make an appointment*

# BREAST AUGMENTATION



## By Dr. Hicham Mouallem FRCS

*Laureato in Medicina e Chirurgia, Specialista in Chirurgia Generale*

*Master in Chirurgia Plastica ed Estetica*

*Tecniche innovative su corpo e viso*

*VASERLIPO-LIFTING VERTICALE-DUAL PLANE-MEDICINA ESTETICA*

Breast Augmentation, known as augmentation mammoplasty, is a surgical procedure to improve the size and shape of a woman's breast.

People seeking breast enlargement can be for different reasons:

- For breasts that have never fully developed breast tissue but would like an increase in size.
- For breasts that have had normal development but who wish to become larger because their breasts have decreased in size following pregnancy, weight loss, or ageing.
- For those who have suffered previous breast disease, particularly cancer, where breast tissue has been surgically removed.

By inserting an implant made of cohesive silicone gel, surgeons are able to increase the breasts by one or more bra cup sizes. If you are considering breast augmentation, this will give you a basic understanding of the procedure and what results you can expect.

Breast implants may be placed in front of, or behind, the pectoral (chest) muscle. The location will depend on the patient as well as the surgeon's preference. Based on experience, breast implants placed behind the muscle in patients who have very little breast tissue is preferential. This particular surgical procedure is called "DUAL PLANE TECHNIQUE". This is because the chest muscle will give extra padding in front of the implant, preventing the implant being felt.

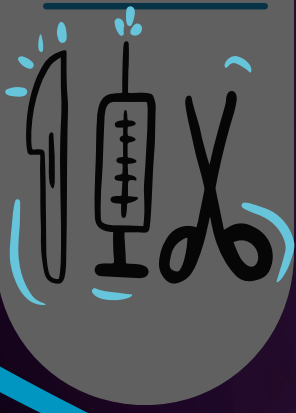
## THE BEST CANDIDATES FOR BREAST AUGMENTATION

Breast augmentation can improve your appearance and your self-confidence, but it will not necessarily change your looks to match your ideal image, or cause other people to treat you differently.

The best candidates for breast augmentation are women who are looking for improvement, not perfection, in the way they look.

For many women the results of breast augmentation can be satisfying, as they learn to appreciate their fuller appearance.

Your decision to have breast augmentation is a highly personal one that not everyone will understand. The important thing is how YOU feel.



# CONSULTANT PLASTIC SURGEON

## Facial treatment

- Botox
- Filler
- Profilo Plasty
- Non surgical Face Lift
- Lips
- Rhinofiller
- Rejuvenation

## Plastic Surgery

- Abdominoplasty / Tummy Tuck
- Gynecomastia
- Vaser Lipo 4D High Definition
- Breast Augmentation
- Breast reduction
- Breast uplift
- Blepharoplasty
- One Stitch facelift
- Otoplasty

## About Us:

Hicham Mouallem has graduated in Italy in 1990 and has been practicing cosmetic surgery since 1998. He has first specialized in General Surgery in Italy and later in Cosmetic Surgery in Rio de Janeiro- Brazil, becoming increasingly specialized and trained under the supervision of Prof. Pitanguy and Dr. Farid Hakme, the most important surgeon soft he Brazilian cosmetic surgery school and president of the Brazilian Society of Plastic and Aesthetic Surgery.



ROMA  
MILANO  
ANCONA

SAN MARINO  
RICCIONE  
S. BENEDETTO DEL TRONTO

[www.vaserlipoeurope.com](http://www.vaserlipoeurope.com)  
[www.hichammouallem.com](http://www.hichammouallem.com)



@dr.hichammouallemofficial



3517544377 - 3936127748



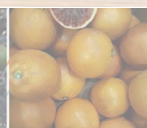
hichammouallemoffice@gmail.com



**PROMOTION FOR FAO STAFF COOP MEMBERS**

***Buy from Producers at DISCOUNTED Prices up to 10%***

- *Top Scored Wines and Great Vintages*
- *100% Italian Extra Virgin Olive Oil*
- *Bergamot Products, Jams, Honeys and Delicatessen*
- *Oranges and Citrus*
- *Regional Specialties*



*Ask for the constantly updated list by emailing [fao-staff-coop@fao.org](mailto:fao-staff-coop@fao.org) and contact the Producers of interest directly by presenting your Staff Coop Membership Card, taking advantage of the dedicated discount when purchasing.*



# Annual Checkup

## 100% Covered by Cigna

 24hr Hotline



Open on Saturdays

Scan for more information



# HOMEMADE PICI ALL'AGLIONE



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)



'Aglione' is a type of garlic, or 'aglio' in Italian, that has been grown in the Valdichiana area of Tuscany since the Etruscan times. *Aglione* literally means giant garlic (or elephant garlic, as some call it), and a whole bulb can actually grow up to 800 g (that's 1.75 pounds).

It is often harvested in Tuscany during the month of June, and can be found in specialty shops and farmers markets during the summer.

*Aglione* is used to make a traditional sauce called '*sugo all'aglione*,' or garlic sauce. This elephant garlic has a sweeter and delicate taste than that of common garlic, which does not overpower flavors but rather enhances them.

It is odorless, easy to digest, and does not cause unpleasant breath, so much so that it is known as the "Garlic for Lovers" or "Kiss Garlic."

One of the most famous pasta dishes served with *aglione* sauce is "*Pici all'aglione*." The *aglione* sauce for *pici* is simple but flavorful, usually made with a generous amount of *aglione* garlic, tomatoes, and '*peperoncino*,' or crushed red pepper, all simmered together to create a rich and hearty sauce.

This delectable sauce likely originated as a 'peasant dish,' like many Italian sauces. Garlic, tomatoes and pasta are all inexpensive ingredients that were readily available. Over time, as Italian food became more popular and recognized worldwide, dishes like *pici all'aglione* have been embraced for their rustic simplicity and deep flavors.





As with most Italian recipes, *aglione* sauce might vary between regions and families, with subtle variations in ingredients and preparation techniques.

*Aglione* is difficult to find - although you might be able to find it online from specialty stores - but, we are going to share with you our family's traditional recipe of this sauce and two different techniques using regular garlic.

## *Sugo all' Aglione*

**Yields: 4 portions**

**Prep Time: 30 minutes + 30 minutes resting time**

**Cooking Time: 5-7 minutes**



## *Ingredients*

- 5 to 6 cloves (about 150 g) elephant garlic, smashed (sub with 2 to 3 cloves of regular garlic)
- 4 tablespoons (55 g) extra virgin olive oil
- Peperoncino (red pepper flakes) to taste, crushed (optional)
- 28 oz (800 g) peeled plum tomatoes, crushed by hand (or fresh tomatoes)
- 1/2 cup (150 g) dry red wine
- Salt to taste
- Freshly grated parmigiano-Reggiano and pecorino cheese for garnish

### **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



## Directions

1. Peel garlic cloves and smash using the flat side of a kitchen knife. Make sure every clove is crushed so that it softens evenly.
2. Heat extra-virgin olive oil in a thick-bottomed sauce pan then add garlic and sauté on low heat until pale golden and softened. Once the garlic has softened, use a fork to mash the larger pieces to make them creamier.\* Add peperoncino and sauté for about 1 to 2 minutes.
3. Add tomatoes and bring to a simmer, then add red wine and cook for about 5 minutes uncovered, then cover and cook for 50 to 60 minutes. It is necessary to monitor and stir occasionally so that the sauce does not stick to the bottom. The sauce will be done when you see that the oil has returned to the surface at the edges of the pan and it should taste garlicky and sweet. At this point, add salt.
4. Once the sauce is done, cook picci in abundant salted water until “al dente”, (about 5 minutes) and then transfer picci to the sauce and simmer the sauce and pasta for 1 to 2 minutes. Always save some pasta water to loosen the sauce, if needed.
5. Serve garnished with a combination of freshly grated parmigiano and pecorino cheese.

### \*Second version of aglione sauce:

Peel and chop the garlic, and place it in a suitable container together with 6 tablespoons of extra-virgin olive oil. Using an immersion blender or highspeed blender, blend until you have a soft cream. Heat 1 tablespoon of olive oil in a thick-bottomed sauce pan, then add peperoncino and sauté for 1-2 minutes. Add garlic sauce, then gently and slowly cook on low heat, stirring often. Cook for 5 to 8 minutes, then add wine and cook for another 5 minutes. Add tomatoes and cook for 50 to 60 minutes and continue following directions from step 3.

*Leftover picci all'aglione* will last about 2 days stored in an airtight container in the refrigerator. You can reheat it over the stove until warmed through. After a day in the refrigerator, the picci will continue to absorb the sauce, so they may taste slightly softer.



- Since 1946 -

# TRANSFORMING THE WORLD THROUGH EDUCATION

World Class  
International  
Curriculum

Forest School



Well-being

Leader in Technology



Global Citizenship

# Homemade Pici Pasta

“Pici” pasta, also known as “pinci,” originated in the Tuscan region and is the most appreciated and well known pasta of that region. They are a handmade rustic pasta with ancient origins, prepared with only a few ingredients, and are



characterized by a thick, hand-rolled shape, similar to spaghetti but larger in diameter. It is also one of our favorite pasta we enjoy teaching guests during our culinary adventures in Tuscany.

The origin of *pici* pasta goes back to ancient times, and it’s believed to be one of the oldest pasta shapes in Italian cuisine. Its production method is very simple and requires no special tools, which suggests that it might have been in existence since the Etruscan times, although the exact origins are not well-documented.

The process of making *pici* involves rolling a basic dough made of water and flour (sometimes with a small addition of olive oil) into long, thick strands. Unlike other forms of pasta, *pici* are made entirely by hand and do not require a pasta machine. This simplicity in its preparation reflects the character of traditional Tuscan cuisine, which is often described as “peasant food” because it utilizes simple, readily available ingredients to make hearty and flavorful dishes.

Some of the typical Tuscan sauces that are used with Pici are: “*Pici all’aglione*,” with garlic sauce; “*Pici cacio e pepe*,” with cheese and black pepper; and meat sauces, true gastronomic specialties dedicated to those who love balanced but strong flavors such as duck, wild boar, rabbit, and two popular meats in Tuscany known as “*Chianina*” and “*Cinta Senese*.”

*Chianina* is an Italian breed of large white cattle and and it’s where the famous ‘*bistecca alla fiorentina*’ is produced from and ‘*Cinta Senese*’, is an ancient breed of domestic pig from the province of Siena, which produces meat that is lean and tasty.

Yields: 4 portions  
 Prep Time: 30 minutes + 30 minutes resting time  
 Cooking Time: 6-8 minutes

## Ingredients

- 3 cups (380 g) gluten-free pasta flour\*  
+ more if needed
- 2 teaspoons (10 g) xanthan gum  
(omit if gluten-free flour contains it)
- 3/4 - 1 cup (168 to 230 ml) warm water, plus more if needed
- 1 large egg
- 4 tablespoons (48 g) extra-virgin olive oil
- Pinch of salt
- 1/2 (80 g) fine corn meal for dusting

### To make your own flour mix:

Below is a flour mix we use often when making pasta. Sift dry ingredients together and mix well, then follow directions below.

For our vegan friends, omit the egg and add an additional tablespoon of extra-virgin olive oil.

### Yields: 3 servings

- 1/4 cup + 1 tablespoon (50 g) rice flour
- 1/3 cup + 1 tablespoon (50 g) tapioca flour
- 1/3 cup (50 g) potato starch
- 3/4 cup (105 g) corn starch
- 1 1/2 teaspoons (7.5 g) xanthan gum
- 1/2 teaspoon (6 g) salt
- 3 tablespoons (35 g) extra-virgin olive oil
- 1 large egg
- 3/4 - 1 cup (100 - 150 ml) water, room temperature
- 1/2 - 1 cup fine corn flour for dusting

You can prepare *pici* ahead of time and keep refrigerated overnight or, to store *pici* for future use, coil the strands of *pici* and freeze on the baking sheet for about 30 minutes or until solid, then transfer them to a freezer bag to be used within two weeks. Cook in well-salted boiling water straight from frozen. Frozen *pici* take only a minute or so longer to cook than fresh *pici*.

Over time, pici pasta has gained international popularity and is now served in Italian restaurants worldwide.

Despite its global reach, pici is still most commonly found in Tuscany, where it is a staple of local cuisine. Its straightforward preparation and satisfying texture make it a beloved dish for both locals and tourists. And that is why we decided to make a gluten-free version of this authentic, traditional, and delicious pasta!



1. Prepare a large baking sheet covered with a kitchen towel or parchment paper and sprinkled with corn flour.
2. Sift flour and xanthan gum (if needed) in a large mixing bowl or a working surface, mix ingredients and then create a well in the center.
3. In a small mixing bowl, add water (begin with 3/4 cups), egg, olive oil, salt 3. and mix well.
4. Slowly add wet ingredients to the flour and begin mixing with a fork until the dough begins to hold together, then using your hands, energetically knead dough for about 5 to 8 minutes or until you have a smooth, velvety consistency that is easily workable with your hands. If the pasta crumbles, add a little more water. If the dough appears too soft and sticky, add a little more flour.
5. Roll out the dough using a rolling pin into a 1/4 inch (.64 cm) thick sheet (having a sheet of pasta that is too thin will make it harder to roll the pici). Brush the dough with a light coating of extra virgin olive oil. This will prevent the dough from drying out and cracking. Then cover with plastic wrap and let it rest at room temperature for 30 minutes.
6. Cut the dough into strips, about 1/4-inch thick (.64 cm) wide. Then, one at a time, roll out each strip on a clean working surface with the palm of your hands, starting from the center and working towards the edge to form the pici pasta, which is much larger than spaghetti and has an irregular shape. Put adequate downward pressure on the dough as you roll. Dust with rice flour if needed to help roll the pici. Ideally, you just want the final strand to be as consistent in size as possible so that it cooks evenly, but know that pici are supposed to be rustic, so no need for perfection! If a piece breaks, simply reattach the strand and roll the two together again. If too long, cut in half.
7. Place each finished strand into prepared baking sheet dusted with corn flour to prevent them from sticking together and dust with additional corn flour.
8. To cook fresh pici, bring a large pot of water to boil. Once there are bubbles, add a tablespoon of salt and return to a rolling boil. Carefully add the pici pasta and cook until tender, about 5 to 7 minutes, sometimes longer, depending on the size (they should float throughout). Drain the pasta and toss immediately with your sauce.

## RICICLO CREATIVO

Possiamo riutilizzare la spazzatura che potrebbe risolvere molti dei nostri problemi....questo è quanto si è ripromesso di fare l'artista britannico Richard Sowa che in circa sei anni ha costruito al largo di città del Messico un'isola artificiale totalmente sostenuta da 100.000 bottiglie vuote di plastica attaccate alle assi di legno che costituiscono la struttura dell'isola ricoperta di sabbia. La casa costruita su tre piani si trova a circa 30 mt dalla riva ed è fornita di tutte le comodità tra cui vasche idromassaggio e connessione a Internet.



We can reuse the rubbish which could solve many of our problems....this is what the British artist Richard Sowa has promised to do. In about six years he has built an artificial island off the coast of Mexico City which is totally supported by 100,000 empty plastic bottles attached to the wooden planks that make up the structure of the sand-covered island. The house built on three floors is located about 30 meters from the shore and is equipped with all comforts including hydromassage tubs and Internet connection.





**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 Electromyography*  
*English – Italian*

**Dr Gregory Strabach**  
*General Medicine*  
*English - French - Italian*

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

**Dr Alberto Franzin**  
*Neurosurgery*  
*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*

**Dr Laura Marruncheddu**  
*Cardiology - Ecg - Echocardiography*  
*Italian - English*



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.