



AUGUST
2024

fao Casa gazette

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

- GIOIELLI NASCOSTI: VARENNA

- 10 BOOKS TO READ THIS SUMMER

- AGOSTO AL SOLE NELLE ISOLE CROATE

- PICKLED EGGPLANT

- IN MEMORY

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 INFORMATION

MONDAY TO FRIDAY 9:00–13:30 FAO ROOM E016
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 – 16:30 / FAO – ROOM E020 53142

BANKING COUNSULTANCY

MONDAY – 10:30 – 13:30 / FAO ROOM 014 53142
THURSDAY – 14:30 – 17:00 / FAO – ROOM 024
THURSDAY – 10:00 – 12:30 / WFP – SERVICE CENTRE

** 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

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

FAO STAFF COOP BOARD

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

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

Contributors:	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
Ilaria Lucchesi	Gerard Sylvester
Bin Liu	Giancarlo Trobbiani
Ilaria Mancino	Luciano Tudini
Cesare Maramici	Ilaria Zangrillo
Antonio Messina	



TOURISM

- 6 **Gioielli Nascosti: Varenna, il borgo più bello del lago**
di Enrica Romanazzo

READING TIPS

- 14 **10 Books to read this Summer**
by Ilaria Lucchesi

INFO

- 18 **La Mastopessi?**
by Dr Hicham Mouallem

TRAVEL

- 20 **Agosto al sole nelle Isole Croate**

FOOD&CULTURE

- 24 **Pickled Eggplant - Melanzane sott'olio**
by Pasqualina Raspaolo

IN MEMORY

- 28 **In ricordo di Alessandro Bertini**

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 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

WEDNESDAY 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. 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 – Website: www.faostaffcoop.org

FAO STAFF COOP

JOIN OUR ACTIVITIES



CULTURAL [CLICKABLE CULTURAL AND SPORTS PAGE](#)

ext:

ARTIST GROUP	Ms I. Sisto	53312
CARIBBEAN CULTURAL	Ms S. Murray	56875
HUMAN VALUES	Ms C. D'Angelo	55966
HUMMUSTOWN	Ms S. Saker	53964
INDIAN CULTURE	Mr I. Animon	55297
POSITIVE THINKING	Ms R. Gupta	55554
PIANO AND MUSIC LESSONS	Mr O. Memed	53142
MINDFULNESS	Ms A. Soverchia	53142
ITALIAN LANGUAGE COURSES	Ms S. Galli	53142
	Ms R. Massaroni	53142
	Ms M. Teofili	53142
SINGING LESSONS	Ms K. Giola	53142
GUITAR LESSONS	Mr D. Martinelli	53142

CHOIR

GOSPEL CHOIR	Ms P. Franceschelli	53554
--------------	---------------------	-------

DANCING

MODERN DANCE	Ms A. Vignoni	53547
ZUMBA	Ms I. Verbeke	52891
FLOOR WORK	Ms M. Persio	53142

GYMNASTICS

(Courses will be resume in September)

[CLICKABLE GYM PAGE](#)

ext:

ASHTANGA YOGA	Mr M. Riggs	56399
FELDENKRAIS	Ms E. Larkin	56399
FUNCTIONAL TRAINING	Ms C. Romani	53043
FULL BODY FIT	Ms A. Steel	50745
FITNESS & MUSCLE TONING	Ms R. Fabbri	56364
VINYASA YOGA FLOW	Ms P. Franceschelli	54986
GYM MUSIC	Ms D. Casalvieri	52620
LOTTE BERK	Ms C. Alderighi	53067
PILATES	Ms C. Bessy	53679
TAI-CHI	Ms P. Wu Min Yi	53142
POSTURAL TRAINING	Ms A. Hinrichs	54070
TRADITIONAL YOGA	Mr C. Maramici	53142
GYM BOXE	Ms M. Rijavec	54715
LBT (GAG)	Ms S. Pisano	53142

SPORTS

ATHLETICS	Mr F. Consalvi	56438
CRICKET	Mr Ahmed Raza	53126
PADEL	Mr S. Evans	53532
DARTS	Mr B. Minjauw	50081
FOOTBALL MEN	Mr S. Evans	53532
GOLF	Mr A. Stocchi	53142
TABLE TENNIS	Ms B. Killerman	55552
TENNIS	Ms S. Holst	52313



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

VARENNA: IL BORGO PIÙ BELLO DEL LAGO

Immersa nella splendida cornice delle Prealpi lecchesi ed affacciata sul Lago di Como, è una delle destinazioni più romantiche della Lombardia

È una calda notte di agosto. La luna diafana, carica di umidità, danza sul lago. Il lago di Como è un vero e proprio scrigno di bellezza.

Il mio sguardo si perde tra i paesini che si affacciano sulle acque. Il lago sembra quasi un mare che viaggia, divide le terre, circonda i villaggi aggrappati alle creste delle colline. Da Cernobbio a Bellagio, da Menaggio a Bellano, ogni borgo è un piccolo capolavoro alla cui creazione hanno contribuito in ugual misura la natura e l'opera dell'uomo. Rapita dal fascino discreto della quiete e del silenzio, osservo la leggera bruma che avvolge il paesaggio e ne disegna i contorni. L'acqua, come uno specchio, riflette lo splendore del cielo stellato. Cammino pigramente, con la testa tra le nuvole: mi basterebbe quasi allungare il braccio per toccare le calotte delle stelle. Contemplo questo paesaggio quasi soprannaturale nella sua perfezione, illuminato dalla luna che sorride, placida e bonaria. In questa solitudine perfetta, calma e armoniosa, gli odori del lago e della terra umida accompagnano i miei pensieri.

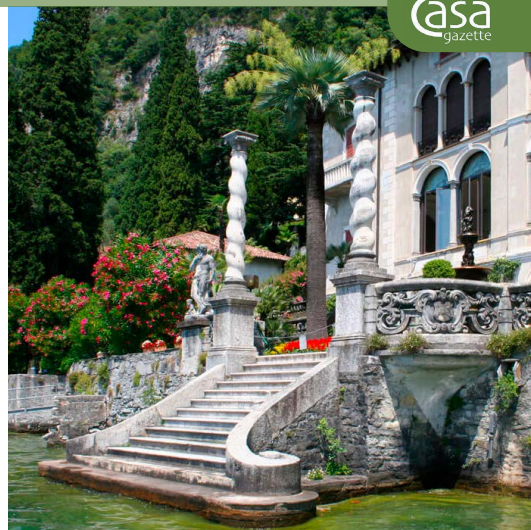
La notte di San Lorenzo, la notte dell'amore, dei desideri, dei sogni, che verserà ancora una volta sulle nostre teste una splendente cascata di stelle, racconta storie affascinanti e ti avvolge in mondi immaginari. Il piccolo borgo di Varenna, arroccato sul promontorio situato sulla sponda orientale del ramo lecchese, sporge sulla riva come sospeso in un mondo lontano. La sua storia si perde nella notte dei tempi. Abitata dai Galli, fu conquistata dai Romani che ne fecero un importante centro sulla via del Nord.

Ma la vera storia del piccolo centro, abitato da pescatori, inizia nel 1169, quando Comacina, la piccola isola del ramo occidentale del lago, nella lunga guerra tra Como e Milano parteggiò per quest'ultima allorché, l'isoletta ricca e potente seppur nelle sue ridotte dimensioni, venne sconfitta dai comaschi che la rasero al suolo. I superstiti cercarono scampo sulla sponda orientale ribattezzando il sito "Insula Nuova". Una scelta strategica perché il piccolo promontorio sul quale il paese sarebbe cresciuto poteva considerarsi al sicuro da ogni attacco. A partire da allora, la storia di Insula Nuova ha intrapreso la via della pace. Del resto la bellezza dei luoghi e la dolcezza del clima invitano alla serenità e contemplazione più che al fragore delle armi.

Su questo lembo di terra mi aspetta un magico risveglio. Un cielo luminoso dá il benvenuto al mio primo giorno di vacanza sul Lago di Como. Varenna, un tesoro nascosto al mio arrivo dal buio della notte, ora mi appare in tutto il suo splendore. Sul suo pittoresco porticciolo si affacciano case color pastello, circondate da meravigliosi giardini fioriti. Da questo borgo incantevole, dal fascino irresistibile, posso godere di un panorama idilliaco. E' uno spettacolo straordinario: davanti a me l'azzurro del lago che continua oltre l'orizzonte. Il bacino comasco si distingue dal cielo solo per i bagliori del sole del nuovo giorno che si annuncia col brulichio di barche ancorate tra i luccichii del porto. Iniziano a partire i primi battelli che uniscono i vari centri rivieraschi.

Oggi è giorno di visita ai giardini fioriti di Villa Monastero. Devo affrettarmi per acquistare i biglietti per l'accesso alla Casa Museo ed ai Giardini Botanici realizzati a coronamento di questa splendida villa. È consigliabile andarci di mattina presto, all'apertura, per evitare inutili code.





I GIARDINI DI VILLA MONASTERO

I fiori, come angeli incarnati, popolano questo paradiso naturale

Tra scalinate e terrazzamenti affacciati sul lago che offrono una sequenza di inquadrature diverse, creando un disegno scenografico di grande impatto, intraprendo un percorso di rara bellezza che incarna un progetto di altissimo valore culturale, volto a custodire e valorizzare rare specie arboree. Percorro estasiata circa due chilometri di vialetti che degradano verso il lago. Gli alti cipressi, le fiorenti palme, i cedri del Libano e le varie piante esotiche che si affacciano sull'acqua, danno vita ad un paesaggio spettacolare. Statue, tempietti, colonne, fontane, rilievi decorativi che richiamano stili dal barocco al classico fino al moresco, affiancano la rigogliosa vegetazione circostante. Proseguo il mio viaggio verde tra architettura e botanica, in un trionfo di agavi, corbezzoli, mirti, tamerici, palme africane ed americane, yucche, dracene, oleandri, agrumeti e bordure fiorite di camelie, azalee, gardenie, ortensie, rosai, glicini, calicanto, mahonia, e tanto altro.

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



**NATIONAL
TRANSPORT**



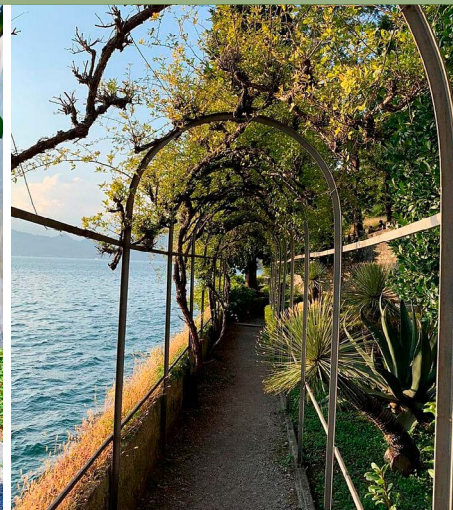
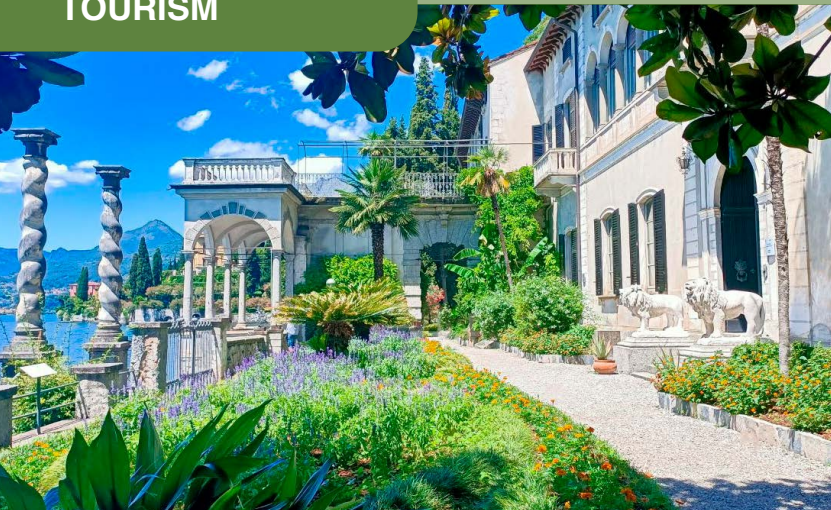
**INTERNATIONAL
TRANSPORT**



**REMOVALS
IN ROME**

TRASLOCHI
sestito
S.S.T. MULTISERVIZI SRL

Tel. (+39) 0774 345201 - www.sestito.eu



I fiori, come angeli incarnati, popolano questo paradiso naturale creato dal ricco imprenditore tedesco Walter Kees che acquistò Villa Monastero nel 1897 dai proprietari che erano subentrati alla nobile famiglia dei Mornico da Cortenova in Valsassina, ai quali si doveva l'erezione della Villa, frutto della trasformazione seicentesca di un antico monastero cistercense femminile di Santa Maria, fondato dopo che l'isola Comacina venne distrutta dai Comaschi.

Le caratteristiche del Giardino Botanico sono quelle comuni ai giardini lariani di fine 800' nei quali prevale l'interesse per la rarità e quindi l'inserimento di specie botaniche provenienti da tutto il mondo. Il clima benevolo della zona ha favorito lo sviluppo di diverse specie esotiche implementate negli anni grazie ad un notevole lavoro di valorizzazione. Solo qui è possibile tener vivi oltre 900 esemplari di specie inusuali nell'Italia settentrionale.

E mentre i forzati delle vacanze affollano spiagge e stabilimenti nell'afa agostana, io sto qui a godermi il clima temperato, immersa in un percorso di colori ed effluvi floreali sprigionati da questo piccolo angolo di mondo che racconta la biodiversità del pianeta.

Il giardino è il mio posto felice. I fiori sono manifestazioni fisiche molto reali dell'amore di Dio e degli Angeli. Sembrano essere su questa terra per aiutarci a sorridere, per inebriarci di una sensazione di benessere e di pace. Mi basta restare in piedi o seduta per un po' a guardare un fiore per assorbirne le proprietà magiche che la pianta è in grado di condividere, in quanto essere vivente come noi. Le piante hanno una forza vitale molto potente e profonda che merita rispetto e gratitudine. I fiori ci insegnano ad attendere, a non disperare, a non dare per scontata ogni piccola cura, ci allenano alla pazienza ed alla meraviglia.

Da Villa Monastero mi incammino per il sentiero che porta alla Fortezza di Vezio. Una rilassante e corroborante passeggiata di circa 40 minuti, attraverso panorami incantevoli è quanto di meglio si possa fare per vivere appieno giornate in un contesto di bellezza e natura, fuse in perfetta armonia, tra storia, territorio e arte. Il Castello di Vezio, in posizione dominante, è una fortezza medievale posta a difesa



del lago, del borgo di Varenna e dei paesi circostanti. Nel corso dei secoli, in epoca medievale, il castello divenne il rifugio per eccellenza degli abitanti di Varenna che si difendevano dalla città di Como.

Come ogni castello che si rispetti, anche quello di Vezio ha la sua leggenda del fantasma. Il maniero è legato alla storia di Teodolinda, regina longobarda, che si narra sia stata una delle ultime sovrane ad abitarlo. La leggenda racconta che la sua anima abiti il castello anche oggi e che, nelle notti prive di luna, vaghi nelle sale ed in giardino.

Della fortezza aperta al pubblico da marzo a novembre, si possono visitare i giardini, i sotterranei e la cinta muraria. Proprio nel giardino i curatori del castello hanno installato numerose statue di gesso a grandezza d'uomo realizzate da diversi artisti, raffiguranti fantasmi. Queste suggestive figure, perfettamente collocate nell'ambientazione dell'epoca, offrono la possibilità ai turisti di realizzare simpatici scatti per i loro album delle foto di viaggio. All'interno vi è anche un centro di addestramento per rapaci. Ogni giorno è possibile ammirare degli spettacoli organizzati da falconieri vestiti con costumi medievali.

Terzo ed ultimo giorno di permanenza a Varenna. Percorro a piedi la valle del torrente Esino. In alto nel cielo si stagliano i torrioni, le guglie ed i pinnacoli del massiccio montuoso che domina la Valsassina, composto dal Grignone, la Grigna e la Grignetta, mete alpinistiche di fama mondiale che attirano scalatori durante tutte le stagioni dell'anno. Sulle propaggini della Grigna aleggia la leggenda della montagna. Si narra che la *Grigna*, crudele guerriera, ordinò ad una sua sentinella di uccidere un cavaliere venuto a manifestare il suo amore per lei. La guerriera fu trasformata in montagna (il Grignone) da un pietoso Dio, mentre la sentinella che obbedì al comando divenne la Grignetta. La canzone LA LEGGENDA DELLA GRIGNA cantata dal coro alpino lecchese, racconta l'amore, la crudeltà ed il fascino eterno delle montagne, attraverso la metafora del rapporto tra l'alpinista e la sua amata "**meta**" (o "**metà**"...). Si canta dell'amante (lo scalatore) e la crudele

amata (la montagna Grigna) che tante morti ha causato (*Avere te voglio, o morire*). Molti sono infatti gli alpinisti che hanno perso la vita nel tentativo di scalare questa bassa ma pericolosa montagna.

Mi incammino sul sentiero che porta a Perledo, borgo immerso nel verde, circondato da vigneti e boschi di castagno. Il silenzio è rotto solo dal ronzio degli insetti e dal sibilo del vento che porta echi di campanacci e muggiti lontani. In questo silenzio popolato dai rumori della valle, irrompe uno scalpito di passi. Una vecchiaia con zoccoli ai piedi ed abito lungo e scuro esce da una casetta nascosta sotto gli alberi. Piegata sotto il peso dell'età, sembra uscita da una di quelle cartoline in bianco e nero, ingiallite dal tempo, che raccontano di vite solide, piene di tradizioni. Quanta magia, quante storie, quante meraviglie sono celate in questi luoghi!

In questa terra Alessandro Manzoni ha ambientato i "Promessi Sposi", capolavoro sommo della letteratura mondiale...qui su queste sponde scrittori e filosofi di tutto il mondo hanno cercato pace, tranquillità e spunti per le loro opere. Fogazzaro, abitué di questi luoghi, ha tratto ispirazione dal giardino di Villa Monastero per realizzare la sua opera teatrale "Nadejde", che racconta la storia della Principessa de La Roche Plessys.

Se fossi un regista girerei un film con la vecchina come protagonista di un mondo fantastico e dimenticato che resiste all'assalto delle celebrità ormai assidue frequentatrici di questi luoghi noti per le tante ville aristocratiche ed i lussuosi hotels.

Se ho tempo, prima di partire cerco di raggiungere la villa di George Clooney... chissà... Se lo incontro gli propongo la mia idea....





Annual Checkup

100% Covered by Cigna*

 **24hr Hotline**



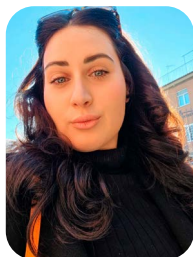
Open on Saturdays

Scan for more information



*Your coverage might vary depending on your plan.
Contact us to find out.

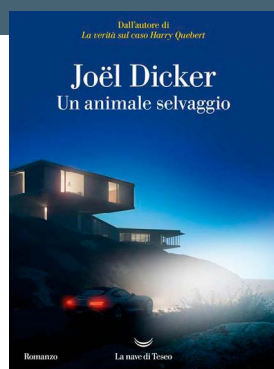
10 BOOKS TO READ THIS SUMMER: AN ESSENTIAL GUIDE FOR AUGUST



by Ilaria Lucchesi

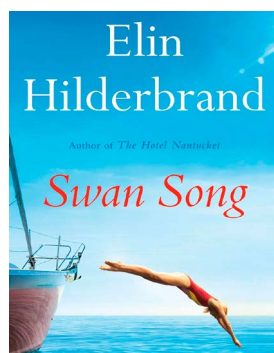
*Hi everyone, I am Ilaria Lucchesi, I am 30 years old and I have law degree.
I recently became a trainee for the FAO Coop Staff.*

What better time to read a good book than summer? Whether you're at the beach, in the mountains, or comfortably seated in your garden, a good book can turn your August days into unforgettable experiences. Here's our selection of 10 unmissable books for this summer, a list that spans genres and authors, offering something special for every type of reader.



1. 'The Wild Animal' by Joel Dicker

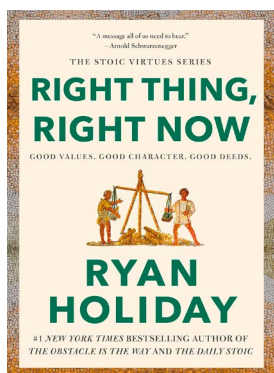
This book revolves around a metaphor: why keep a wild animal in captivity and separate its animal instincts? Set in Geneva, in Cologne, the story revolves around the lives of two couples, Karine and Greg, Sophie and Arpad. They are neighbours from different social classes who slowly get to know each other through their children, attending the same school. Their closeness leads them to admire each other, but also to envy each other. After a robbery in a jewellery shop, the secrets of the two families and Greg's obsession with the other couple are revealed.



2. 'Swan Song' by Elin Hilderbrand

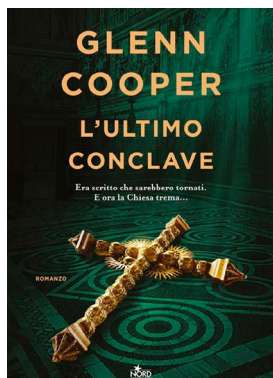
This is the 27th novel of the 'Nantucket' series.

Eddie Pancik (from 'The Rumor') has been released from prison and is back to selling enormous \$20 million homes. The Richardsons purchase Triple 8 from him and start hosting the island's most lavish parties. In just two months, they manage to infiltrate all the hottest spots, captivating even most of the locals. Chief of police on Nantucket, Ed Kapenash, decides to delay his retirement, after a mysterious fire, and a missing person.



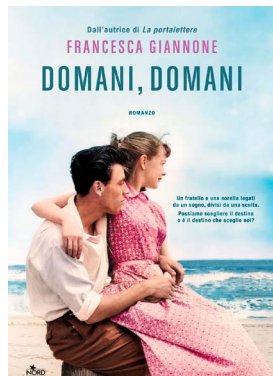
3. 'Right Thing, Right Now: Good Values. Good Character. Good Deeds' by Ryan Holiday

This is the third chapter in the Stoic Virtues series, which addresses the need to do what is right in the most difficult choices. It is a concise guide that emphasizes the importance of cultivating good values and character in everyday life. It encourages readers to act with integrity and make ethical decisions in various situations. Through practical advice and insightful anecdotes, the book aims to inspire individuals to prioritize virtues such as honesty. It serves as a reminder that by consistently choosing to do the right thing, we contribute positively to our own lives and society.



4. 'The Last Conclave' by Glenn Cooper

Thriller novel that delves into the Vatican's secretive conclave, where the Catholic Church's future is at stake. As suspense builds, hidden agendas and political maneuvering among cardinals unfold, leading to unexpected revelations and intense moral dilemmas. Cooper weaves historical intrigue with contemporary suspense, creating a gripping narrative that keeps readers on edge until the final revelation.



5. 'Domani, Domani' by Francesca Giannone

This novel navigates the complexities of choices, regrets and personal growth. Set in 1950s Salento, Italy, a time when the region was experiencing the prosperity of the industrial era and the growing gap between bosses and workers, as well as the cynicism of commerce and the need for 'real money'. Through their journeys, the novel explores themes of identity, ambition and the interconnections of fate. The woman emerges as a protagonist of courageous choices: hardworking, independent, capable of making bold decisions, undertaking men's work, pursuing education, and becoming professional.

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



cellulare 3384314414



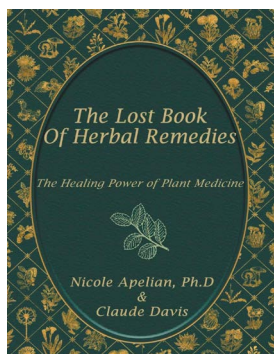
www.mauriziorotoli.it

Convenzioni con

CIGNA Assicurazioni presso tutti gli studi

DEBESI Assicurazioni presso la Clinica Santo Volto

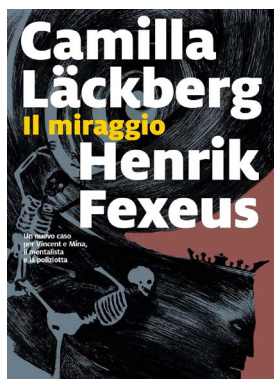




6. 'Il Libro dei Rimedi Erboristici Perduti' by Nicole Apelian

'The book of lost Herbal Remedies' by Nicole Apelian is a comprehensive guide on natural medicine and medical plants. Apelian, a scientist, survival expert and traditional healer, shares her extensive knowledge on the use of plants to treat a variety of diseases and health conditions. The book contains details on how to identify, harvest and prepare various herbs and plants, along with recipes for natural remedies, infusions, salves and much more.

Additionally, it includes historical and traditional information on the use of medical plants and practical tips for incorporating them into daily life.



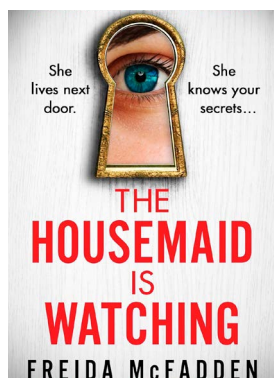
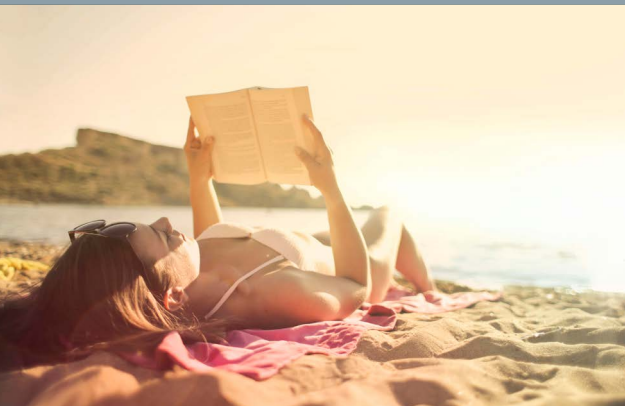
7. 'Il miraggio' by Camilla Läckberg and Henrik Fexeus

A psychological thriller that explores the complexities of human perception and deception. Set in a small Swedish town, the story revolves around a series of mysterious events that disrupt the community's peace. As secrets unravel and tensions rise, the protagonists, a psychologist and a detective, delve into the dark corners of the human mind to uncover the truth. Läckberg and Fexeus weave a gripping narrative filled with twists and psychological suspense, keeping readers on edge until the final revelation.



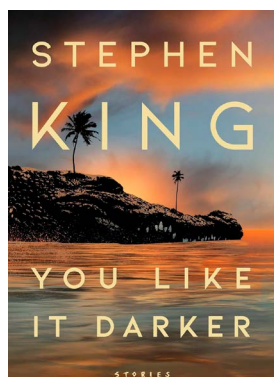
8. 'Cuore nascosto' by Ferzan Ozpetek

In Sicily, 1978, six-year-old Alice's life changes when Irene, a stylish and eccentric woman, unexpectedly arrives at her parents' home in Polizzi. Irene, a previously unknown relative and widow living an unconventional life in Rome, sparks a transformative encounter that shapes Alice's future. Twelve years later, Irene gives Alice a key that will unlock her true self and help her realize her dream of becoming an actress. Through notes, sketches and life stories, Irene guides Alice through 1990s Rome, exploring female emotions, focusing on a girl's identity quest and a woman's defiance of fate. Alice and Irene's enduring bond ensures their dialogue persists across time and space.



9. 'The Housemaid Is Watching' by Freida McFadden

This is the third book in a series of suspenseful novels centred around the mysterious presence of a housemaid in a wealthy family's home. As tensions rise and secrets unravel, the housemaid becomes an enigmatic figure, observing and influencing the lives of those around her. McFadden weaves a gripping narrative filled with twists and psychological intrigue, exploring themes of power, deception, and the hidden truths within relationships. The novel keeps readers on edge as they uncover the unsettling truths behind the housemaid's watchful gaze.



10. 'You Like It Darker: A Leap into Darkness' by Stephen King

A collection of twelve stories that explore the darkest and most unsettling aspects of life. Each story, infused with King's mastery of horror, tackles themes such as destiny, mortality, and distorted reality. Once again, proves himself to be the undisputed master of the thrill ride. Between tales of science fiction, the supernatural, memory and grief, this collection is everything it promises to be. Some of the stories are:

- "Danny Coughlin's Nightmare" tells of an intuition that upends many lives, especially that of the protagonist.
- In "Rattlesnakes," a grieving widower receives an unexpected inheritance in Florida. This extraordinary collection confirms King's unparalleled ability to surprise, amaze, and bring both terror and comfort. Prepare to take a leap into the dark.

Whether you are passionate about novels, thrillers, essays, or dystopian tales, these ten books offer a variety of literary experience that will enrich your summer days. Get ready to travel with your mind and discover new perspectives through the pages of these masterpieces. Happy reading!

LA MASTOPESSI?



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

La Mastopessi, come anche la Mastoplastica Additiva, è una procedura effettuata molto spesso dal Dr. Mouallem.

La perdita di elasticità cutanea, la forza di gravità, e altri fattori come diminuzione di peso, gravidanza e allattamento, possono modificare la forma e la tonicità del seno femminile. L'intervento di Mastopessi effettuato con o senza protesi è rivolto a tutte quelle pazienti che vogliono rimodellare il proprio seno, sia ingrandendolo sia conservando il loro volume naturale. Il risultato sarà in entrambi i casi un seno dall'aspetto più giovanile, più alto e soprattutto più rassodato.

ALLATTAMENTO DOPO MASTOPESSI

L'allattamento, dopo un intervento di mastopessi, **potrà avvenire** nella quasi totalità dei casi. Generalmente infatti tutte le più moderne tecniche di **mastopessi**, con o senza l'utilizzo di protesi, rispettano la naturale funzionalità della mammella consentendo pertanto alla paziente di allattare normalmente, in seguito ad una gravidanza. Anche perché le normali tecniche impiegate per l'intervento di **mastopessi** non prevedono l'interruzione dei dotti galattofori. Detto questo, **esistono dei casi specifici**, dove l'allattamento non potrà più avvenire. La paziente verrà allertata nella visita pre-operatoria.

Eccone alcuni:

- la probabile alterazione della sensibilità nella zona del seno;
- il rischio di non poter appunto allattare dopo l'operazione chirurgica;
- l'eventualità di parziali scomparse della cute, che costituisce l'areola ed il capezzolo.

Questi rischi e complicanze, legati alla **mastopessi**, sono **minimi** e sono eliminati dalle capacità del chirurgo, ma è comunque doveroso esporre alla paziente tali possibilità.

Per quanto riguarda la sensibilità dei capezzoli o della cute mammaria, possiamo dire che queste alterazioni possono essere in eccesso o in difetto e normalmente hanno una durata limitata nel tempo (fino ad un anno). Ritornando al problema **dell'allattamento**, anche in un discorso pre-operazione, bisogna aspettare almeno 9 mesi dalla fine, prima di effettuare un intervento di **mastopessi**: questo per evitare interferenze negative con la ghiandola mammaria. È opportuno inoltre che il seno si assesti e stabilizzi dopo l'allattamento. Infine sottolineiamo come la gravidanza e l'allattamento al seno, compromettono ovviamente il risultato estetico ottenuto con l'intervento. Anche sensibili e veloci variazioni di peso corporeo, possono avere lo stesso effetto negativo.



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.vaserlipoeeurope.com
www.hichammouallem.com



@dr.hichammouallemofficial



3517544377 - 3936127748



hichammouallemoffice@gmail.com

AGOSTO AL SOLE NELLE ISOLE CROATE

Benvenuti nel Golfo del Quarnaro, nelle isole del benessere, tra profumi, colori...colori e profumi! Qui il contatto con la natura si percepisce immediatamente.

Basta allentare i sensi lasciarsi guidare dall'olfatto, dalla vista, dall'udito per rendersi conto di essere arrivati in un piccolo paradiso. Questo ad agosto è il regno dell'oleandro, delle nespole, dei fichi, a settembre dell'uva, del finocchio marino, dei fichi d'India, ad ottobre del mirto, del corbezzolo, della melagrana e del tarassaco.

Il Golfo del Quarnaro racchiude tra le sue acque Lussino e Cherso, due isole deliziose che formano una sottile striscia di terra, accessibile soltanto via mare.

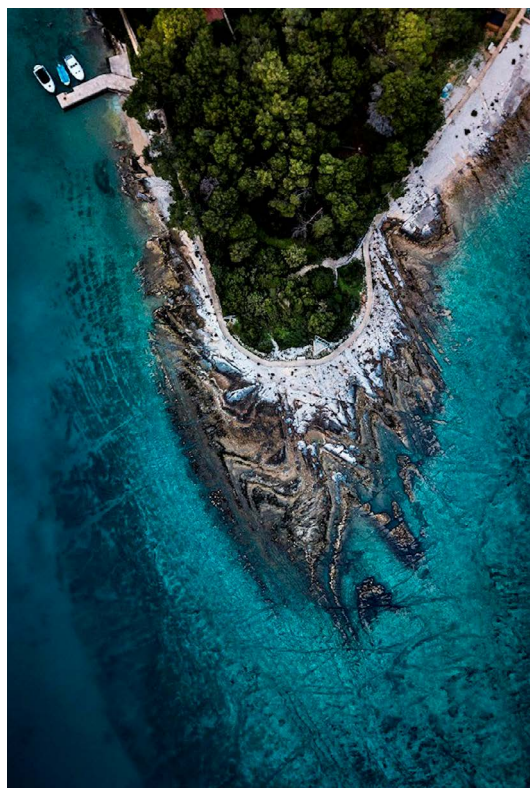
Narra la leggenda che l'arcipelago, rifugio per Giasone e gli Argonauti con il Vello d'Oro, sia nato dal corpo dilaniato del mitico eroe Apsirto, ucciso a tradimento dalla sorella Medea e poi gettato in mare, cosicché due delle sue membra diedero origine alle isole.

LUSSINO

Lussino può essere definita una sorta di profumeria naturale con la sua grande varietà di piante (ben 1200 tra curative ed aromatiche, 230 dalle qualità medicinali).

Qui si può godere a pieni polmoni di una sinfonia avvolgente di fragranze stagionali, dagli agrumi, alla lavanda, dal pino al rosmarino che si fondono con l'odore del mare.

Quest'aria profumata e pura era apprezzata già a fine ottocento quando l'impero Austro-Ungarico proclamò Lussino grande e Lussino piccolo stazioni climatiche imperiali di cura, convalescenza e riabilitazione.





La felice posizione geografica offre oltre 200 giorni di sole all'anno tanto da favorire il turismo sull'isola ben presto divenuta meta amata dell'aristocrazia del tempo e poi sempre più conosciuta e frequentata fino ad arrivare ai giorni nostri.

Lussingrande che si affaccia su due piccole baie della costa sudorientale del golfo, è sito ai piedi della collina Calvario. È meta ideale per chi ama il contatto con la natura, con le sue bellissime scogliere piate inclinate verso il mare, le numerose spiagge di ciottoli, di ghiaia, di sabbia bianca, ma anche lidi attrezzati, distribuite in ogni baia.

Le colline si spingono fino al porto e alla città di Lussinpiccolo, popoloso capoluogo dell'isola, situato a circa 3 km a sud-est di Lussingrande, con cui forma un unico agglomerato urbano lungo la costa. Il lungomare che collega i due centri con le sue numerose ville, un tempo appartenenti all'aristocrazia austriaca, è una delle attrattive turistiche del luogo.

Questo è il posto ideale per rigenerarsi tra le baie solitarie dove la natura regna sovrana e i pini arrivano fino all'acqua dai riflessi blu indaco. L'isola è coperta da un bosco lussureggiante popolato di mirto, leccio e ginepro, pinete, uliveti e piante di corbezzolo, alloro, agrumi, palme da dattero, agavi e fichi d'india. La presenza di tutte queste piante ha portato alla creazione di un Parco che comprende anche le isole vicine a Lussino - Unije, Susak, Orjule, Vele e Male Srakane: 250 sono i chilometri che si possono percorrere, addentrandosi nei sentieri che attraversano tutte le cinque isole dell'arcipelago Lussinese.

AVENTINO DENTAL

Dott. Luca Corradi

ROMA - PIAZZALE ARDEATINO 1G

Mob. 3465027415 (WhatsApp)

dentista.corradi@gmail.com

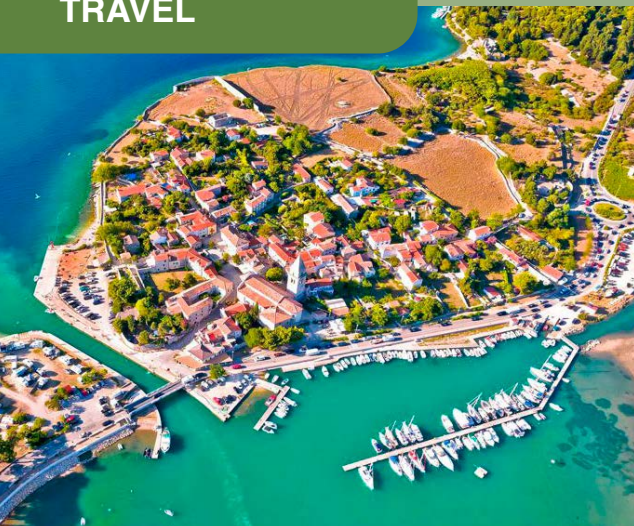
www.aventinodental.it



*on parle Français
we speak English*

FRENCH DENTAL CLINIC ROMA





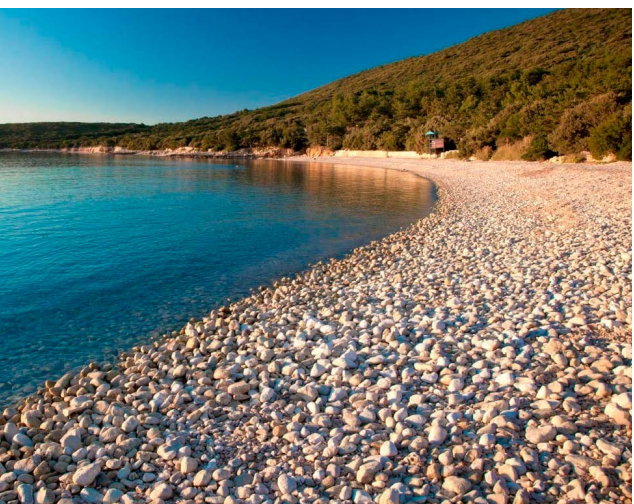
CHERSO

Con la testa nell'Istria, il cuore nel Quarnaro ed i piedi che penzolano verso le isole della Dalmazia centrale, l'isola di Cherso è un fenomeno tutto particolare dell'Adriatico. Maggiore isola croata, selvaggia, incontaminata e silenziosa, abbonda di flora e di fauna. Qui il paesaggio muta soprattutto nel versante nord sferzato dalla bora, con il suo aspetto pungente e pietroso.

È un paesaggio aspro ma affascinante che nella parte meridionale apre a splendide baie con spiagge da sogno. E' consigliabile una visita a Valun, tipico villaggio di pescatori, piacevole e genuino, con una spiaggetta di ghiaia ed acque limpidissime.

Più a sud, incastonato su uno sperone di roccia appare Lubenice, minuscolo caratteristico villaggio spazzato dal vento, col suo strapiombo di 378 metri da cui si gode di un fantastico panorama.

Accanto allo stretto che separa Cherso da Lucino, c'è Ossero, una sorta di città museo con l'antica piazza cittadina su cui si affacciano edifici del XV e XVI secolo ed il municipio con la loggia del palazzo vescovile di origine gotica. In estate questi spazi diventano palcoscenici naturali per manifestazioni tra cui serate musicali in un programma di concerti che termina il 24 agosto.



- Since 1946 -

TRANSFORMING THE WORLD THROUGH EDUCATION

World Class
International
Curriculum

Forest School



Well-being

Leader in Technology

Global Citizenship

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

PICKLED EGGPLANT MELANZANE SOTT'OLIO



by Pasqualina Raspaolo

Pasqualina is a chef, nutritionist, and founder of Culinary Genes, LLC. She hosts annual Culinary Experiences in Italy, sharing her passion for food and culture. On her blog, she transforms authentic family recipes into gluten-free alternatives. Her heartfelt cookbooks, 'Pasqualina's Table, Our Italian Family Traditions...The Gluten-Free Way' and 'Pasqualina's Table, Our Family's Traditional Desserts...The Gluten-Free Way' reflect her dedication to bringing happiness back to the table. Her philosophy revolves around love, laughter, and living – key ingredients in both her personal and professional life. Pasqualina's culinary creations are a true testament to her vibrant spirit. www.culinarygenes.com



Yields: 14 (4-ounce jars) or 7 (8-ounce jars)
Prep time: 45 minutes + 1 hour and 30 minutes
 for soaking and resting time
Total Time: 1 hour and 10 minutes

'Melanzane sott'olio', literally meaning 'under oil' are eggplants cured in extra-virgin olive oil. An exquisite homemade vegetable-based preserve that is delicious and can be enjoyed year round. Among the many recipes made with eggplants, those pickled with our favorite herbs, spices, and extra-virgin olive oil have a special place in our list of favorite dishes.

Melanzane sott'olio are a unique delicacy that can be pickled in many different ways, depending on the region of Italy and family traditions. This is our Tuscan version that is excellent as an appetizer served as a topping for bruschetta or alongside with cured meats and cheeses, bringing delicious finger food to the table as an aperitif. They are also ideal as a side dish to season pizza or pasta, or even used to make a delicious sandwich. Or you can eat them as I do, straight out of the jar!

Ingredients

- 4 medium eggplants (1 kg or about 2.5 pounds), washed and thinly sliced rounds
 - 2 to 3 tablespoons salt
- For the dressing:**
- 2 to 3 cloves garlic
 - 5 to 6 sprigs of fresh parsley
 - Peperoncino (crushed chili pepper) to taste
 - Extra-virgin olive oil, as needed



Directions

1. Sterilize jars and caps according to standard procedures. First, wash jars and

caps under running warm water, then transfer jars in a high-sided large sauce pan lined with a clean kitchen cloth. Arrange additional kitchen clothes between the jars to prevent them from cracking while boiling. Cover pot with water until jars are completely covered. Bring to a boil and lower to a simmer for 20 minutes, then add the caps and simmer for another 10 minutes. Turn heat off and set aside to cool. When water has reached room temperature, remove the jars and lids from the sauce pan and place them on a clean kitchen cloth to dry completely.

2. Wash eggplants under running water and dry with paper towels or a clean kitchen cloth. Using a mandoline or kitchen knife, thinly slice into 1/16 to 1/8-inch thick (2 - 3 mm). Place slices in a large bowl filled with salted water and let them rest for about 1 hour to remove the bitter taste. They can also be left overnight at room temperature.

3. Prepare two baking sheets lined with a kitchen cloth. Arrange eggplant slices in the baking sheet, then cover each layer with paper towels. Divide the layers between both baking sheets.



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

4. Using a stop-top griddle pan, grill each slice of eggplant on high heat for about 1 to 2 minutes on each side.* Continue this process until all eggplant slices are grilled. Place grilled eggplant side-by-side on large baking sheets and set aside.

5. Using a high-speed blender or food processor, add garlic, parsley, peperoncino, extra-virgin olive oil, and blend until you have a light dressing, then lightly spoon the dressing on top of the eggplant slices and let them rest for 30 minutes to infuse the flavors.

6. Begin placing the eggplant slices in jars, then add as much extra-virgin olive oil as you need to cover the eggplant completely. Using a fork, gently press down on the eggplant and add additional olive oil. Cover jars with a kitchen cloth and let them rest for 24 hours, the olive oil will have gone down. Add additional olive oil before closing the jar tightly.

7. Fill a tall large pot with water, place a kitchen cloth at the bottom of your pot, then submerge jars in the water covering them completely, leaving at least one inch of water above the jars. Bring the water to boil over high heat and simmer for 30 minutes. Turn off heat and leave the jars submerged until cool (about 24 hours). This should produce a vacuum seal.

8. Remove jars from the water and place them upside down on a kitchen towel, then cover them completely with another dry kitchen cloth for 24 hours. Turn right side up and store jars in a cool, dry place for at least a week before consuming. They are perfectly edible immediately, although the flavor and texture both improve with time. The longer they rest, the better they are! Let your own taste (and patience) be your guide.



Notes:

* Cut slices a bit thicker if using a barbecue to grill eggplant.

Once opened, the jars should be stored in the fridge and consumed within 10 days.

The olive oil is perhaps the most important ingredient besides the eggplant, so use the best quality oil you can find and afford.

Recipes vary on the choice of herbs with each having its own charms. Feel free to use your favorite herbs and spices. All the measurements provided in this recipe are suggestions; feel free to adjust them to suit your taste.



Want to rent or sell an apartment to our UN Staff Members?

CONTACT US

06/57053142

fao-staff-coop@fao.org

**Vendi o affitta
la tua casa*
Scrivici!**



***verrai contattato esclusivamente dallo staff
FAO, WFP, IFAD o altre agenzie delle
Nazioni Unite a Roma**

In ricordo di
ALESSANDRO BERTINI



FAO staff and the FFOA Executive Committee were shocked to hear about the sudden death of Alessandro on 5 July 2024.

Alessandro was a beautiful person. A pleasure to deal with both in HR, other divisions in FAO, and the FFOA Executive Committee where he was so precious, not only because of his computer knowledge, but his way of being helpful went beyond words.

The whole FAO community where he was known to everybody was devastated when they heard that he had passed away.

On 17 July 2024 his wife and daughters organized a beautiful ceremony in a lovely garden. This ceremony was attended by many people.

He will be missed so much.

Ciao Ale, lascia che il nostro più affettuoso saluto ti giunga dal profondo del nostro cuore sperando di rivederci un giorno in un mondo migliore.

Per favore RIP

Friends and colleagues of FFOA

La scioccante notizia della morte di Alessandro ci ha scossi profondamente per tanti motivi ma soprattutto perché è incredibile che un uomo così pieno di vita, un marito e un papà così presente e amorevole, un collega sempre sorridente e collaborativo possa averci abbandonati all'improvviso, lasciando un grande vuoto intorno a se.

Alessandro ci ha donato tutto ciò che di buono c'è in questo mondo: tanta allegria, sorrisi rassicuranti, disponibilità e affabilità, e lo ha sempre fatto in modo discreto ed elegante. Chi lo conosceva un po' meglio, sa quanto amore nutriva per sua moglie Dominique e le sue meravigliose figlie Chloe e Maite. La famiglia era la vera ragione della sua vita. Il suo ultimo saluto ai familiari e agli amici si è svolto con una cerimonia commovente, colorata e dolcissima.

Eravamo in tanti, partecipi e commossi.

Alessandro ci mancherà.
FAO STAFF COOP

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



Have questions?

Scan to book a meeting!

Representatives from Clements are at the World Food Programme Service Centre on most Wednesdays each month. Check our calendar and book a meeting with us.

scan to learn more



**Global Aspirations
Without Limitation**

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



The FAO Staff Coop Library

The FAO Staff Coop Library awaits you!

“Reading is the sole means by which we slip, involuntarily, often helplessly, into another’s skin, another’s voice, another’s soul”, wrote Joyce Carol Oates.

We offer thousands of books in English, French, Italian and Spanish, fiction and non-fiction, for your reading pleasure and escape from your daily pressure!

To join our reading club and fly away on the wings of inspiration there is a one-time fee of only 10 euros.

Come check out our wide selection, including many books on sale, the best deals in Rome!

If you enjoy working with books and meeting fellow readers, consider also joining our volunteer staff, come by and see what we do.

The Library is located in Room E-008 and is open Tuesday, Wednesday and Friday from 11:30 a.m. to 2:00 p.m. hours.

We look forward to welcoming you!

AVENTINO

POLIAMBULATORIO 38 MEDICAL OFFICES



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

Dr Chrtistian 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 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 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.