



JULY
2024

fao Casa gazette

Mensile - No 7 - 2024 - Reg. Trib. N. 574 dell'8/10/1990

- GIOIELLI NASCOSTI: SCHEGGINO

- LIBRO FOTOGRAFICO "URBAN"

- SALENTO IN MUSICA

- CHOCOLATE CAKE

- 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.

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	



Immagine di Copertina:
Emiliano Pinnizzotto

TOURISM

- 6 **Gioielli Nascosti: A Scheggino per vivere una Fiaba**
di Enrica Romanazzo

PHOTOGRAPHY

- 14 **URBAN - il nuovo libro fotografico della Graffiti**
di Emiliano Pinnizzotto

ART&CULTURE

- 18 **In Salento con Gioele Nuzzo ed Alessandro Ferrari**
di Enrica Romanazzo

INFO

- 22 **Addinoplastica**
by Dr Hicham Mouallem

FOOD&CULTURE

- 24 **Chocolate Cake - Gluten Free & Vegan**
by Pasqualina Raspaolo

IN MEMORY

- 28 **Dr Saied El Shishtawy**

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

CHOIR

GOSPEL CHOIR	<i>Ms P. Franceschelli</i>	53554
--------------	----------------------------	-------

DANCING

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

GYMNASTICS

[CLICKABLE GYM PAGE](#)

ext:

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

SPORTS

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

A SCHEGGINO PER VIVERE IN UNA FIABA

Un borgo da scoprire, da toccare, da odorare, da gustare. Un week end nella perla della Valnerina, tra castelli, musei, vicoli, borghi antichi

Luglio, è il secondo mese dell'estate. È il periodo in cui il grande caldo favorisce il turismo balneare. Per chi voglia evitare le folle che si accalcano sulle spiagge proponiamo un fine settimana in un suggestivo borgo immerso in uno splendido contesto naturale, in cui poter svolgere tante attività all'aria aperta per godere a pieno delle bellezze incontaminate della zona.

Conosciuto come la Perla della Valnerina, Scheggino, in provincia di Perugia, si erge in posizione strategica sulla vallata del fiume Nera, le cui acque lambiscono i caseggiati rustici tra i quali si respira una rilassata ed autentica atmosfera. È proprio l'acqua una delle caratteristiche del paese, perché dona al paesaggio un fascino particolare. Questo stupendo borgo, pur non essendo a molti metri di altezza, offre l'illusione del paesaggio montano, grazie alla rigogliosa vegetazione plasmata dal fiume ed alle temperature miti anche in estate.

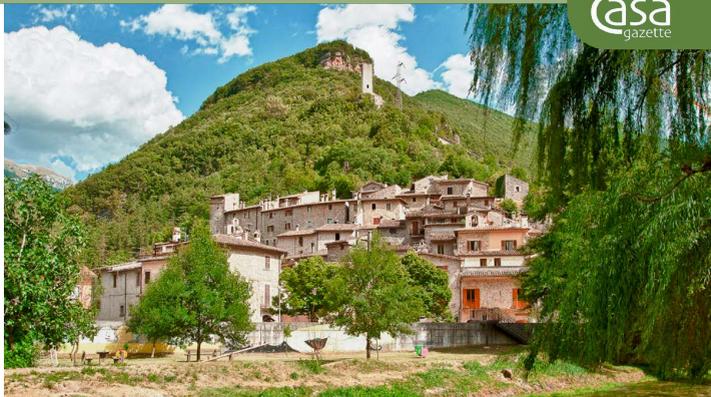


Scheggino che dista dieci minuti da Spoleto e conta meno di 500 abitanti, è il tipico borgo da scoprire senza fretta e da godere in ogni sua sfumatura. È un luogo rilassante circondato dal verde dei campi puntellati da altri piccoli borghi. Sembra il paese delle favole non solo per le sue atmosfere ovattate, la tranquillità della natura circostante, ma soprattutto per i pittoreschi ed incantevoli vicoli pedonali. Fondato nel XII secolo dal Ducato di Spoleto con funzione difensiva, vanta infatti un centro storico molto caratteristico, composto da un dedalo di viuzze medievali, casette in pietra, ed il castello. Ogni suo fantastico angolo racconta una storia antica. L'agglomerato urbano, con i sinuosi "corridoi" in pietra che si ramificano per tutto il paese, passando sotto antiche arcate e pregevoli ornamenti, rimanda ad un agiato passato.

Salendo tra le vie del borgo, fino ad arrivare all'Antica Torre, si può ammirare il suggestivo scenario naturale che circonda il fiume Nera: una splendida sequenza di montagne, fitti boschi, viali alberati, e le cristalline acque del fiume attraversate da ponti e passerelle. Da rimanere estasiati!!!

Per gli amanti del trekking si consiglia il percorso a piedi, impegnativo ma molto panoramico, che conduce fino ai ruderi del Castello, situati al di sopra della montagna. Numerosi sono i sentieri che si possono intraprendere da Scheggino in diverse direzioni sul vasto territorio della Valnerina: Monte dell'Eremita, Civitella, Coscerno ed Aspra; Piano delle Melette, Osteria di Ceselli, la Via Francigena, Sant'Anatolia di Narco e due tappe del Cammino di San Francesco.





Per gli amanti della bicicletta si consiglia la Greenway del fiume Nera, un percorso cicloturistico nella ex Comunità Montana Valnerina e nelle aree Natura 2000. L'itinerario di 180 Km si snoda lungo il corso del Nera, i suoi emissari e negli antichi borghi medievali. La Greenway del Nera suddivisa in 16 tappe di lunghezza diversa può essere percorsa in entrambe le direzioni. Ottima la segnaletica con cartelli direzionali caratterizzati dal logo, il numero della tratta, il grado di difficoltà e la località di destinazione.

A pochi passi dal borgo di Scheggino si trovano le splendide fonti di Valcasana, che offrono un meraviglioso spettacolo naturale. Il grande giardino spontaneo, dotato di strutture di accoglienza e per il tempo libero, è caratterizzato dalla copiosa presenza di fonti d'acqua cristallina dovute alle risorgive sfruttate fin dall'antichità per l'allevamento delle trote. All'interno del parco si trova la testimonianza di un'antica peschiera adibita all'allevamento di trote, anguille e gamberi ora sostituite da un laghetto per la pesca sportiva ed altre vasche per l'allevamento del pesce. Passeggiando nel parco si viene accolti da una vegetazione composta da un bosco compatto di carpino, orniello, roverella, acero montano e faggio, mentre nei punti più scoscesi si ammirano lecci, roverelle e pini.

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



Ogni quarta domenica del mese, da marzo a dicembre, il mercato de La Quarta di Scheggino che anima la festa domenicale dello splendido borgo, offre la possibilità ai visitatori di scoprire il ricco artigianato locale (ceramica, cucito creativo, oggettistica in legno e molto altro) e di degustare le specialità del territorio umbro. Stand di piccole aziende agricole a conduzione familiare espongono i loro prodotti di qualità, frutto di passione ed esperienza come miele, olio extravergine di oliva, farine di grani antichi macinati a pietra, liquori alle erbe, formaggi, porchetta, salumi, farro, roveja, cioccolato, tartufo, cipolla di Cannara...

GASTRONOMIA LOCALE

L'acqua del fiume Nera è un elemento imprescindibile per la comunità in quanto la pesca della trota fario e dei gamberi d'acqua dolce ha avuto una notevole influenza sulla cultura gastronomica del territorio, in contrasto con il resto della vallata umbra, la cui cucina si basa su piatti preparati in prevalenza con carne suina.



Molte sono le sagre dedicate al tartufo, simbolo indiscusso del territorio, che viene esaltato anche in un percorso museale attraverso sale di esposizione che mostrano fotografie e antichi strumenti di ricerca, lavorazione, conservazione e diffusione di questo prezioso fungo ipogeo. Il Museo del Tartufo, ideato dalla famiglia Urbani, racconta la storia familiare e professionale di una famiglia che da generazioni lavora ed esporta in tutto il mondo il pregiato oro nero della Valnerina.

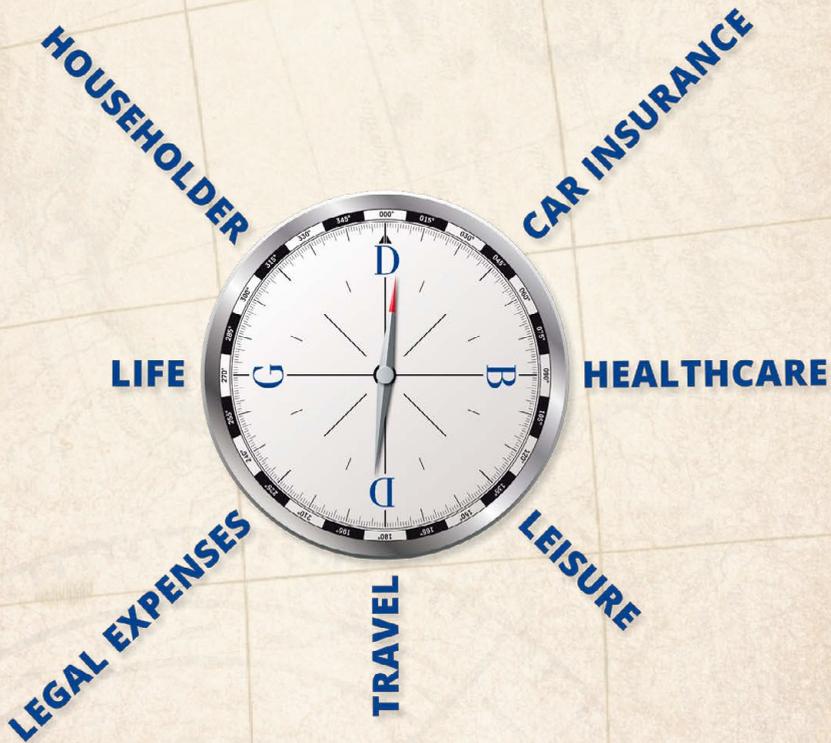
PROTECTION, IN EVERY DIRECTION.

A team of experts provides dedicated services to FAO, WFP, IFAD, members, dependents and other international organization based in Italy.

We provide health, household, car and other policies expressly tailored made for UN Agency staff.

We can provide assistance to Italian companies in over 100 countries around the world thanks to our partnership with Worldwide Broker Network, Asinta, Sequoia and TechAssure. **DBDG Insurance Broker. We have been shaping and strengthening your protection since 1959.**

debesidigiacomito.it



ROME FAO OFFICE
Via Terme di Caracalla
Int. Ph: +39.06.57054549
ufficiifao@dbdg.it

ROME WFP OFFICE
Via C.G. Viola 68
Int. Ph: +39.06.57056066
ufficiifao@dbdg.it

ROME IFAD OFFICE
Via Paolo di Dono 44
Int. Ph: +39.06.57055774
ufficiifao@dbdg.it

DBDG
Insurance Broker



DYNAMIC POSTURE BETTER BREATHING

The Feldenkrais method of movement & awareness



THURSDAY 9 MAY 2024

OPEN LESSON - 12:00

Lessons on TUESDAY AND THURSDAY

12:00 - 13:00 in GYM B

Improving Mobility in:

- Back and spine
- Shoulders, -head & neck
- Hips-knees

Fees:

€55: 4 classes

€95: 8 classes

(one month validity each)

Teacher: Irene Habib - Feldenkrais - Assistant Trainer & Practitioner
habiren@gmail.com

Coordinator: Eileen Larkin - eileen.larkin@fao.org / ext. 56399

For info and booking: FAO Staff Coop - Room E016 -
fao-staff-coop@fao.org - ext. 53142



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.

“URBAN” - IL NUOVO LIBRO FOTOGRAFICO DELLA GRAFFITI



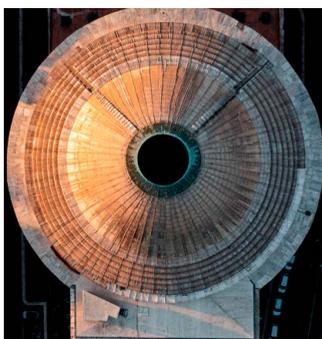
di Emiliano Pinnizzotto

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



“Urban” è un libro fotografico che esplora il complesso rapporto tra l'uomo e l'ambiente “urbano” che lo circonda attraverso le differenti visioni, sensibilità e percezioni di trentaquattro fotografi della Graffiti, catturando la realtà che definisce la vita nelle metropoli di tutto il mondo.

Dal cuore delle moderne megalopoli al tessuto urbano dei paesi del terzo mondo, nel libro vengono esplorate le dinamiche sociali, culturali ed economiche che plasmano le nostre città; dalla continua trasformazione delle grandi capitali, alla crescente precarietà del lavoro, dall'evoluzione dei mezzi di trasporto alle nuove sfide ambientali.





Ogni immagine fotografica, che sia di un'architettura moderna, di una vecchia piazza, che parli di un problema sociale o racconti una storia, rappresenta la prospettiva unica e soggettiva del fotografo, che proviene da una serie di fattori personali, tra cui l'esperienza, le emozioni, e il modo individuale di percepire e interpretare la ricerca fotografica.



La città è in costante trasformazione. Mentre in un quartiere si costruiscono nuovi edifici, in altre zone si demoliscono strutture vecchie come fabbriche abbandonate o silos arrugginiti. I cantieri aperti spesso portano a progetti che potrebbero restare incompiuti, spinti a volte dal desiderio di miglioramento, altre volte da mera speculazione.





Chi si occupa di documentare questa evoluzione a livello fotografico ha la sensazione di non percepire mai la città come qualcosa di definitivo, come fosse un corpo in costante movimento. Anche le fotografie realizzate saranno così un'istantanea temporale, strettamente legata ad un momento storico o ad un'epoca particolare.



La combinazione delle 200 foto a colori e in bianco e nero hanno creato un "racconto per immagini" che ha portato il progetto di ricerca "Urban" a diventare il trentesimo libro della Graffiti come Casa Editrice e l'ottavo della collana multi-autoriale.

Attraverso un'analisi fotografica profonda, il volume fotografico invita i lettori a riflettere sulle complessità e le contraddizioni delle nostre città moderne, offrendo uno spunto per immaginare e costruire un futuro urbano più equo, sostenibile e inclusivo.





URBAN
Graffiti Edizioni
 204 Pagine - 25 eur
 per info e acquisto:
 info@graffitiscuola.it
 www.graffitiscuola.it



Il 6 Aprile 2024 è stato presentato ufficialmente nella splendida cornice della libreria “Spazio 7” a Roma.

AUTORI: Eleonora Antonini, Elena Becchetti, Sabrina Bellacci, Luciano Cantarini, Paolo Carbone, Armando Casali, Marina Cerbo, Francesco De Quattro, Daniela Del Naja, Fulvio Delli, Fabrizio Di Santo, Piero Emili, Marika Ferrari-Meyer, Roberto Francini, Matteo Frasca, Patrizia Gravina, Massimo Iannuccelli, Tianzhao Li, Sandro Lombardo, Antonio Mazzarella, Eva Mezzacapo, Roberta Micagli, Alessandra Modesti, Emiliano Pinnizzotto, Laura Porcarelli, Andrea Riberti, Roberto Rinaldi, Manuel Roma, Adriano Romani, Marco Rossi, Gianfranco Talarico, Roberto Ventura, Giancarlo Zano, Sabrina Zimmitti



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

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

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

Martedì 11,00-14,00
 Venerdì 10,00-13,30

Mercoledì 14,00-19,00

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



IN SALENTO CON GIOELE NUZZO ED ALESSANDRO FERRARI

Le mie estati con il sole cocente e le terre arroventate..... con il mare, la natura, la musica popolare. La musica è e continuerà ad essere la protagonista indiscussa delle mie serate salentine.



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

In città quando apri la finestra non vedi il cielo ma il palazzo di fronte.... qui nella mia casa salentina vivo circondata da vetrate: sono come grandi occhi che rivolgono lo sguardo verso gli ulivi, l'orto, gli alberi ed i fiori del mio giardino.

L'incanto del primo impatto con questa magica terra era destinato a trasformarsi in un grande amore che ho voluto coronare con una felice convivenza in una casa in campagna in cui alberga la mia gioia di vivere insieme allo splendido corredo di alberi e fiori che il Salento mi ha offerto in dono. Qui nel profondo Sud vivo giornate assolate e luminose.



IN SALENTO ANCHE LA FIAMMA DELLA CREATIVITÀ ARDE PER INONDARCI DI LUCE

In questa terra baciata dal sole, lambita dal mare, dove il tempo sembra scorrere più lento per lasciare spazio a meditazione e pause creative, il bello ispira anche gli artisti. È una terra inondata dalla luce del levante che illumina spiagge, placide masserie, campi puntellati di ulivi, e le case di paesini carichi di memorie antiche in cui si respira aria di oriente. È terra di folclore, miti e leggende. In estate i suoi antichi borghi si animano di arte e musica. Ricco è il calendario di manifestazioni culturali, sagre, ed eventi che il Salento offre ai suoi visitatori.

Ed oggi voglio parlare soprattutto di Gioele Nuzzo, un giovane artista salentino che ho avuto modo di conoscere durante uno di questi eventi. Lui è un artista eclettico che ha saputo far tesoro di un'immensa ricchezza.... per ricchezza non intendo beni immobili o consistenti conti in banca: mi riferisco al tesoro inestimabile rappresentato dalle radici di una terra splendida, piena di talenti e menti aperte alla valorizzazione del patrimonio di tradizioni, cultura e creatività che hanno saputo preservare la bellezza della musica popolare ricevuta in eredità dai propri avi.

GIOELE NUZZO & ALESSANDRO FERRARI

Gioele è un artista poliedrico e geniale che ha saputo difendere le sue radici, riuscendo a tutelare ed innovare la musica popolare. Sin da piccolo ha respirato tradizione nella grande famiglia dei Tamburellisti di Torrepaduli, un gruppo di straordinari musicisti che hanno rivalutato la “pizzica pizzica” cioè la musica della taranta, da secoli utilizzata in Salento come terapia popolare. Il giovane Gioele si è esibito a soli 13 anni con il gruppo IL VENTO DEL SUD, una formazione di pizzica/taranta che ha spaziato attraverso stili e generi diversi proiettati verso un orizzonte più ampio quale quello della World Music.

E lui nel suo percorso artistico ha saputo reinterpretare la musica popolare in chiave progressiva ma nel rispetto profondo della tradizione. Con la sua attenta ricerca alle strutture della musica tradizionale di altre etnie è stato capace di gestire l'antico, di potenziarne la forza espressiva, producendo nuove suggestioni e creando nuova bellezza. È stupefacente vederlo esibirsi con vari elementi a percussione associati all'utilizzo del Didjeridoo, uno dei primi strumenti a fiato dell'umanità, originario delle popolazioni aborigene dell'Australia. Quello che è riuscito a creare questo artista è strabiliante. La meravigliosa alchimia tra la musica che accompagna la pizzica, ipnotica per il suo flusso ritmico, e la suggestione dei lontani echi delle foreste amazzoniche è qualcosa di magico che ti entra, invade e pervade il tuo essere suscitando un ampio spettro di emozioni. Sono sonorità che mettono in azione la sensorialità influenzando sugli strati più profondi della coscienza. E questo si manifesta anche nell'espressione facciale di Gioele che mentre suona appare concentrato, profondamente immerso in uno stato catartico: è un ipnotizzato che riesce a stregare gli ascoltatori, contagiandoli con le sue emozioni. Nelle sonorità da lui emesse si assiste ad una fusione di stili coordinati da una tecnica marziale, il DaiShiDo, che lo guida nella respirazione, nei movimenti, nel tocco e nell'ascolto dei musicisti che lo accompagnano.



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





Gioele oltre ad avere un immenso talento ha anche l'umiltà di chi si è assunto la responsabilità di amministrare la ricchezza della musica popolare che per lui è una vera missione. Nonostante i suoi molteplici impegni universitari, i concerti, le prove, la preparazione di album per la fondazione LA NOTTE DELLA TARANTA, e varie tournées all'estero, ci ha onorati della sua presenza in una delle tante serate che ho organizzato nella mia casa salentina per celebrare la buona musica, quella in controtendenza con un desolante panorama sempre più commerciale.

Gioele, nello spazio del mio giardino, ha eseguito la musica tramandatagli dai suoi avi che emanavano e sperimentavano suoni in armonia con l'ambiente. Per loro suonare significava provare sonorità, vibrazioni e dettagli che se eseguiti in altro modo o altro luogo, non avrebbero sortito lo stesso effetto. E lo ha fatto in perfetta sintonia con Alessandro Ferrari, un giovane promettente chitarrista. Insieme hanno creato magia. La loro performance ha reso il richiamo della musica ancestrale ancor più irresistibile perché ammantato di eleganza. Il tocco raffinato di Alessandro che pensa che *dove finiscono le sue dita debba in qualche modo cominciare una chitarra*, e che trae ispirazione dalla musica popolare salentina, turca e greca, ha proiettato gli ascoltatori in un'atmosfera rarefatta.

I due artisti sono riusciti ad incantarci con suggestioni etniche, a coinvolgerci in una sperimentazione musicale frutto di studio, talento, passione, ed un'attenta ricerca che arriva ad esplorare anche sonorità elettroniche.

Gioele, studente di musica elettronica al conservatorio di Lecce, è maestro nel fondere antichi stili a sonorità moderne. Questo ragazzo solare, energetico, creativo, riesce a utilizzare con maestria tecniche contemporanee per valorizzare la musica tradizionale. E lo fa con grande stile ed equilibrio. Ed ha sviluppato anche grande abilità nel combinare il design della musica elettronica con l'istinto della performance dal vivo.

E che dire di Alessandro che a soli 21 anni si cimenta in esibizioni di chitarra classica abbinate ai suoni delle piante, captati con un dispositivo formato da elettrodi attaccati alle foglie?

Due veri geni.

Non mi resta che ringraziare questa terra antica ed autentica che non mi ha regalato solo momenti di intima fusione con la natura, ma anche incontri speciali con i suoi figli virtuosi e creativi.

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](https://www.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

ADDOMINOPLASTICA



By Dr. Hicham Moullem FRCS

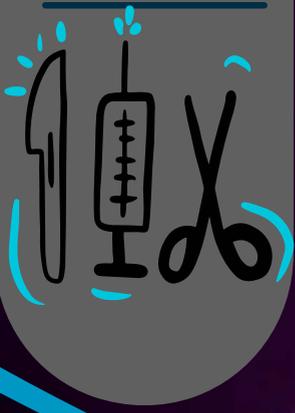
Laureato in Medicina e Chirurgia, Specialista in Chirurgia Generale

Master in Chirurgia Plastica ed Estetica

Tecniche innovative su corpo e viso

VASERLIPO-LIFTING VERTICALE-DUAL PLANE-MEDICINA ESTETICA

L'addominoplastica è un intervento di chirurgia plastica atto ad **eliminare** l'eccesso dermo-adiposo della regione sopra e sotto ombelicale dell'addome. Può essere esteso fino ad effettuare un **"lifting circonferenziale" delle cosce** e dei **glutei**. **L'addominoplastica** è indicata indistintamente a tutti quei **pazienti**, di sesso maschile e femminile, che presentano un **importante cedimento della cute** a livello della regione addominale, che si può associare o meno ad **un eccesso di grasso**. L'eliminazione dell'eccesso dermo-adiposo, che può essere di natura ereditaria, è per la maggior parte richiesta da donne. Nel post-gravidanza ad esempio, o comunque perché più soggette a grandi sbalzi di peso, a causa di diete che non fanno mantenere il peso desiderato. Comunque anche **l'addominoplastica** maschile non è da considerarsi una rarità. Per le donne l'intervento chirurgico di **addominoplastica** potrà garantire un **risultato ottimale** non solo eliminando la **cute in eccesso**, ma rinforzando i muscoli della parete addominale. In molti casi, inoltre, si riescono a ridurre sensibilmente le fastidiose **smagliature** nella parte bassa dell'addome. L'obbiettivo è anche quello di rassodare tutta la parete addominale. Chiaramente, questo tipo di intervento, **si effettua solo se** si ha una condizione grave e contemporanea di almeno due di questi disturbi. Se si hanno solamente delle smagliature ci sono infatti molte tecniche meno invasive. **L'addominoplastica** quindi può essere eseguita da sola o in abbinamento ad altre pratiche, come per esempio la **liposuzione**, effettuata su altre parti del corpo, per rimodellarlo in maniera armoniosa. Questo trattamento è chiamato **lipo-addominoplastica**. Ma attenzione, non è un **intervento per combattere l'obesità** (anche se, se è necessario, può essere eliminata una grande quantità di grasso), ma solo un miglioramento estetico. Contrariamente a quanto molti credono, **l'addominoplastica** è un intervento estremamente superficiale, che trova la migliore indicazione nel trattamento dell'eccesso di pelle e grasso della pancia, limitando l'invasività agli strati più esterni dell'addome. Anche laddove sia necessario riparare la muscolatura, viene in genere fatto senza traumatizzare la parete. L'operazione consiste in un'incisione sopra il pube, dalla quale è possibile tirare e rimuovere il tessuto in eccesso. I rischi sono particolarmente limitati a patto che l'intervento venga effettuato in un ambiente idoneo, attrezzato e con gli standard necessari per questo tipo di procedura.



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
www.hichammouallem.com



@dr.hichammouallemofficial



3517544377 - 3936127748



hichammouallemoffice@gmail.com

CHOCOLATE CAKE GLUTEN-FREE & VEGAN



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

One of my cherished memories from Italy is enjoying a mouth-watering chocolate cake for breakfast, prepared by a childhood friend. In Italy, a typical breakfast often includes a small pastry paired with an espresso or cappuccino - a delightful experience, especially for chocolate lovers like me. You might just fall in love with this delicious tradition!

Inspired by her delectable recipe, I made some modifications to create a gluten-free and vegan version. It turned out so incredibly delicious that it deserves all the stars it received!

Enjoy everyone!



Yields: 6 servings

Prep time: 20 minutes

Baking time: 50 minutes

Ingredients

- 1 ½ cups gluten-free all-purpose baking flour
- ¼ cup raw cacao powder
- 1 tablespoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- ½ cup caster superfine baker's sugar
- ½ cup light brown sugar
- ½ teaspoon sea salt
- ½ cup organic extra virgin coconut oil, melted, room temperature
- ½ cup espresso (no sugar added)
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 teaspoon apple cider vinegar
- 1 cup water



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

Direction

1. Preheat the oven to 350°F. Oil and line a 10-inch loaf pan with parchment paper (you can use a smaller pan as well - 9x5x3 inches).
2. Using a medium mixing bowl, sift together the flour, cacao powder, baking powder, and baking soda, then add caster sugar, brown sugar, and salt. Mix well and set aside.
3. In a separate mixing bowl, mix together the coconut oil, espresso, vanilla, vinegar and water. Mix until well combined.
4. Add wet ingredients into the dry ingredients and stir until just combined.



5. Pour the batter into the baking pan and bake for 50 to 55 minutes, or until a toothpick or knife inserted in the middle comes out clean.
6. Remove from the oven and let cool into pan for 15 minutes before transferring to a cooling rack.
7. Cool completely before slicing and garnish with powdered sugar.

Notes:

* Store in an airtight container and in a cool, dry place for 3 to 4 days.

- Since 1946 -

TRANSFORMING THE WORLD THROUGH EDUCATION

World Class
International
Curriculum

Forest School



Well-being



Leader in Technology



Global Citizenship

In Memory Dr Saied El Shishtawy

Dr Saied El Shishtawy loved Italy and its people, and Italy loved him, for nearly 55 years.

Saied El Shishtawy was the Director of the Near East and North Africa Division, until his retirement from FAO in 1991.

Saied was one of a generation of “originals” of FAO, with his colleagues of the time: Dr A. Boerma, C. Kristjansen, H.

Hartmans and Saouma. It was, in fact, the late Dr Boerma who convinced Saied not to pursue another agency in 1964, but to remain with FAO as a career choice. At the time, Saied was stationed in Tanzania for two and a half years, as Socio-Economic Expert and Team Leader for the Development of the Pangani Delta River Basin. It was from his work in those days that Saied developed a fondness for Africa. It was the vast potential he saw in Africa that, later in his career at Headquarters, Saied accepted to represent FAO on the challenging East-African Inter-Governmental Authority for Drought and Desertification over the years. What is transpiring in Sudan today, for instance, would be particularly saddening to him, as he also knew that country well.

Following his assignment in Tanzania, Saied was stationed in Baghdad, Iraq, for three years as the Expert and Research Team Leader in the Agricultural Economics Training Project. His work also led him to many neighboring countries in the Sub-Region.

Saied was born in Tanta, Egypt, where, in the mid 1950s, he obtained his B.Sc. in Agricultural Sciences from Cairo University, and where he met his future wife of 65 years. Subsequently he was the Agricultural Planning Adviser in the Institute of National Planning in Cairo, and then Government Counterpart in the UNESCO project for strengthening the newly established National Research Center of Egypt.

Saied was later selected to go to the United States on a scholarship along with his wife and months old daughter to both pursue their Ph.D.s in Agricultural Economics at Ohio State University. Saied was able, in his career, to put into application both his academic qualifications as well as former Honorary Societies and Awards from theory into practice; first in Cairo, Egypt, and later on as well to further FAO's mission. He held three Professorship Posts in the fields of Agricultural Sciences, as well as Economics and Statistics: Cairo University, West Virginia, and Ohio State University. To his statistics students in particular, he was known fondly as “Dr. El”.

“His FAO”, which he had deep knowledge of, was dear to him and he believed a new generation of “mentorees” should be well trained in the mission of FAO and the “Freedom From Hunger” imperative for the world. A number of his “mentorees” are now illustrious in their own right, in Rome and around the world, and he was always proud of his good judgment.



Saied organized, participated, or led over 100 missions to various countries for the development of FAO's Country Programmes. He mobilized significant funding sources for the programmes in the 22 countries of the Near East and North Africa Region under his purview. Saied was integral in actively engaging select OPEC donor countries in fulfilling their commitment to economic development in the region, especially in the Agriculture Sector. He mobilized and chaired numerous Inter-Agency, Inter-country and Regional conferences as well as high-level Task-Forces to that effect. Saied was one of the instrumental people in the set-up and establishment of the International Fund for Agricultural Development (IFAD), working tirelessly with key donor countries for the funding and support of IFAD's mission, as well as ensuring full support in the election of IFAD's first president.

His negotiation skills had led him to conclude essential sub-regional agreements between actively hostile countries, confirming their full participation in FAO's projects and mission. A feat that had never been achieved before between conflict countries. The breadth of Saied's knowledge of the region, along with the extent of personal and professional contacts both in the region and around the world was very high, as it was very wide.

People and colleagues instinctively liked Saied, from Prime Ministers, Ministers, Ambassadors, Business People, and the day-to-day person who dealt with him.

Saied was both a lion, as well as lion-hearted. He never hesitated to help others. If he could help, he was sure to do so. He believed in respect and honour, and to always stand up for what was correct. His vast travels and expertise in many countries and regions in the world gave him deep insight into countries and people.

His daughters grew up with his collection of Tchaikovsky, Stravinsky and Beethoven's Symphonies – as well as Chubby Checker and Miriam Makeba... He had a huge library of books on Sciences, History/Civilization, Economics etc.

He loved Italy and he loved Egypt. His favourite opera was Aida. He was fond to say it was the perfect mix of Italian Genius (Verdi), and Egyptian Glory.

All his colleagues at FAO, upon his retirement, and the large attendance in his honor in the "Aventino" room, had calculated that Saied was the 125th descendent of the Pharaoh Ramses the II. They described the 125th Pharaoh's feats in Terme Di Caracalla. It was very endearing for his family.

Saied often attributed his energy, daily exercise regimen and longevity, to his personally having met with a revered Saint. In a professional context, Saied met with his Eminence Pope Jean-Paul the II, later canonized as Saint Jean-Paul.

Saied was typical of what is now known as "The Great Generation" (b. prior to 1931). Books have been written about this generation and their values.

The Pharaoh is sorely missed by those who remember him and most of all, by his family; his wife of 65 years, his two daughters and grandson whom he adored.

Mrs El Shishtawy and Family



TEATRO DELL'OPERA
DI ROMA

One Opera leads to another!

Keep your

Otello, Tosca, Turandot ticket,

and **purchase 50% off** an autumn

performance at the

Teatro dell'Opera di Roma

(The promotion will end on November 2, 2024)

Tickets from ~~€ 44~~ € 22 to ~~€ 130~~ € 65

Seats in platea, palchi centrali e laterali

(palchi laterali seats in front row only)

To take advantage of the **Promotion One Opera leads to another***:

Holders of **electronic tickets** have to enclose it with their request to fao-staff-coop@fao.org, indicating the date, the chosen sector, the number of tickets and a mobile phone number.

Holders of **paper tickets** must go to the Teatro dell'Opera di Roma ticket office (P.zza Beniamino Gigli, 1), open Monday to Saturday from 10 a.m. to 6 p.m. and Sunday from 9 a.m. to 1.30 p.m.

*** Promotion valid while tickets last.**

Dipartimento Promozione Pubblico, Marketing e Didattica

For information:

tel. 06 48160312-507-528



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 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.