



## all' interno

- 4 Uno sportello "virtuale" al Consolato
- 5 Il primo ricevimento in Ambasciata

### Reportage Valencia:

- 6-10 Tre team italiani pronti per l'America's Cup
- 12 Parla in console onorario di Valencia
- 13-14 Stefano Pace e il "suo" Palau
- 15 Le diverse sfide di una città
- 16-17 Il calendario 2007 di InfoitaliaSpagna
- 18 Politica e onorificenze
- 19 La Rubrica Legale
- 20-21 Cultura italiana a Siviglia, Madrid e Valencia
- 22 Novità alla Camera di Commercio di Barcellona
- 23 Il debutto di "Aida" in Andorra
- 24-25 La Signora dell'Accademia
- 26 Due serate conviviali
- 28 L'artista: Malek Pansera
- 29 Clelia Muchetti: da Siviglia al Lago di Garda
- 30-31 Un libro sugli italiani di Barcellona

### Infoitaliaspagna

Rivista bimestrale gratuita  
n. tre anno I

web: [www.infoitaliaspagna.com](http://www.infoitaliaspagna.com)  
e-mail: [info@infoitaliaspagna.com](mailto:info@infoitaliaspagna.com)  
[periodelsoleit@telefonica.net](mailto:periodelsoleit@telefonica.net)

Fax: + 34 -952 96 47 35

mov. + 34 -679 745 963

Depósito legal MA -564 -2006

Impreso en los talleres  
Gráficas del Guadalhorce

### Direttore

Patrizia Floder Reitter

### Realizzazione grafica

Graziella Tonucci

La maggior parte delle foto del reportage "Pronti per la sfida"  
sono di Luna Rossa, +39 Challenge e Mascalzone Latino

Servizio trasferimento  
passeggeri da Verona ai  
maggiori aeroporti del  
nord Italia

### Route IT A4

Via Leoni, 13 37121 Verona  
T 0459693346  
F 0459693347  
e-mail [info@routeita4.it](mailto:info@routeita4.it)

[www.routeita4.it](http://www.routeita4.it)

# La nostra scommessa

Siamo arrivati al terzo numero, quello di fine anno.

La partenza è stata a luglio: una bella scommessa pubblicare una nuova pagina web e una nuova rivista quando solitamente si pensa alle vacanze estive, non a far decollare i progetti.

Ci siamo fatti conoscere ed è stato un crescendo di approvazioni, che incoraggia a proseguire per questa strada.

In questo numero, tra i vari argo-

menti, parliamo dei tre team italiani che parteciperanno alla 32ma Coppa America, in programma il prossimo anno a Valencia. Una bella sfida, soprattutto perché siamo l'unica nazione ad essere presenti con tre sindacati.

Anche InfotItaliaSpagna ha la sua piccola, grande sfida: crescere in pagine, contenuti, consensi.

Questa volta ci presentiamo con otto pagine in più e una diffusione (gratuita) ancor più capillare

in tutta la Spagna. Un notevole sforzo editoriale, non serve essere imprenditori per comprenderlo! Ma tutte le sfide han-

no il loro costo e siamo convinti che saranno sempre di più quelli che scommetteranno, insieme con noi, su InfotItaliaSpagna.



Patrizia Floder Reitter direttore

## Il Rapporto 2006 della Fao Più rispetto per il cibo e per chi non ne ha



Poche cifre, sulle quali vale la pena riflettere. A dieci anni dal Vertice mondiale dell'Alimentazione, che aveva promesso di dimezzare il numero delle persone sottanutrite

entro il 2015, nei paesi in via di sviluppo ci sono più persone affamate oggi di quante non ce ne fossero nel 1996: 820 milioni. E' stata la Fao a lanciare il nuovo allarme con il Rapporto 2006 sull'insicurezza alimentare, presentato lunedì 30 ottobre a Roma. Lungi dal diminuire, questo numero è in aumento, alla media di quattro milioni di persone affamate l'anno.

Nel 1996, sempre a Roma, oltre 180 capi di Stato e di governo avevano firmato solennemente una dichiarazione, in cui era contenuto l'ambizioso obiettivo di riuscire a dimezzare questo numero entro il 2015. Per quella data, invece, si prevede saranno ben 582 i milioni di persone sottoalimentate, contro i 412 previsti.

Quasi in contemporanea, dalla Giornata mondiale dell'Alimentazione promossa dalla FAO ci arriva un altro dato raccol-



foto Marcia Willson

to dalla Coldiretti italiana: nel mondo sono un miliardo coloro che subiscono gli effetti degli squilibri alimentari con

obesità e sovrappeso; un numero decisamente superiore agli 800 milioni che soffrono di denutrizione.

Al di là dei rischi per la salute su scala globale, per malattie come diabete e disturbi cardiaci che rischiano di diventare cronici nelle nuove generazioni, riflettiamo una volta in più su questi dati. Magari quando in prossimità delle festività di fine anno ci lasciamo trascinare da un falso concetto di opulenza e pensiamo solo a gratificarci, dimenticando quanto poco basterebbe per allargare il numero dei "commensali" alle nostre tavole natalizie.

**Questa rivista è anche on-line**

**INFOITALIASPAGNA [com]**

La rivista e il sito degli italiani in Spagna

**Visitate il nostro sito:**

**[www.infoitaliaspagna.com](http://www.infoitaliaspagna.com)**



## Il nuovo servizio del Consolato generale di Madrid

# Lo sportello virtuale

## Certificati, documenti e iscrizioni comodamente da casa via Internet

di **Giorgio Biscari\***

La comunità italiana in Spagna è aumentata esponenzialmente negli ultimi 10 anni.

Nella circoscrizione del Consolato di Madrid siamo passati da circa 11.000 italiani nel 1996 a più di 40.000 oggi. Per le strutture pubbliche, che devono tenere conto di finanziarie spesso restrittive è difficile tenere dietro a simile aumento.

Ma la mancanza di risorse non deve farci rassegnare all'allungamento delle code di chi ha bisogno dei nostri servizi.

E' necessario dunque lavorare di ingegno – quell'ingegno che contraddistingue noi italiani – e, non potendo aumentare per mancanza di



risorse gli sportelli consolari per poter rendere agli italiani i servizi consolari a cui hanno diritto, aprirne almeno uno virtuale. Virtuale non nel senso che sia inesistente, o peggio, inefficace, ma nel senso moderno della parola, quello ispirato alle nuove tecnologie ed a Internet.

Ormai da qualche mese il Consolato di Madrid è raggiungibile tramite la nuova pagina web (<http://www.consma-drid.esteri.it/>), impostata sull'idea di far entrare i servizi consolari a casa vostra, evitandovi quindi la fatica di dovervi spostare fino a Madrid o fino ad uno dei Consolati onorari e magari di dover aspettare il vostro turno.

Insomma ci sono tante cose che prima si dovevano fare ad uno sportello che oggi si possono fare comodamente da casa. Basta applicare fino in fondo la legge sulle autocertificazioni, che per-

mette al cittadino di fare dichiarazioni giuridicamente valide e vincolanti evitando di dover andare ad uno sportello a farselo controfirmare da un funzionario.

L'idea è che da casa vostra possiate accedere alle informazioni necessarie per le principali procedure, scaricare sul vostro computer i formulari necessari, stamparli, riempirli, firmarli ed inviarli per posta. Il tutto con un costo ed uno sforzo minimo, ventiquattro ore al giorno, sette giorni la settimana.

Senza dover perdere mattinate per andare ad uno sportello consolare, senza dover comportare ore di assenza dal proprio lavoro, senza doversi spostare magari qualche centinaio di chilometri per raggiungere il Consolato più vicino.

I lavori di costruzione del sito sono ancora in corso, come è scritto nella nostra pagina di apertura; per alcuni servizi, quali la prenotazione dell'appuntamento, ci vorrà ancora del tempo.

Ma intanto molti interessanti servizi sono già disponibili: già oggi è possibile fare le seguenti cose, comodamente da casa vostra:

- **Chiedere l'iscrizione all'AIRE (ricordiamo che è obbligatoria per periodi di residenza all'estero superiori ai dodici mesi)**
- **Notificare al Consolato la variazione del proprio indirizzo, il trasferimento ad altra sede oppure il rimpatrio in Italia**
- **Richiedere l'iscrizione nelle liste**

### elettorali

- **Chiedere un certificato di nascita, oppure di matrimonio, direttamente ai Comuni italiani.**
- **Chiedere il certificato penale direttamente al Casellario Giudiziale italiano**
- **Chiedere la registrazione in Italia della nascita di un figlio**
- **Chiedere la registrazione in Italia del proprio matrimonio contratto in Spagna**
- **Chiedere l'attribuzione del Codice Fiscale**
- **Verificare la posizione elettorale**

La nostra intenzione è di continuare ad allungare questa lista, e in tal senso intensificheremo la nostra azione, perché si possa tradurre in un miglior servizio consolare per il cittadino.

In fine, non dimentichiamoci di un'altra importante funzione del sito web: l'informazione. Da un'analisi delle telefonate ricevute al nostro Ufficio Rapporti con il Pubblico, è venuto fuori che oltre il 30% delle domande che ci vengono poste ha già una risposta nella pagina web.

Gli addetti all'U.R.P. rispondono a quelle domande semplicemente leggendo quanto scritto nel sito. Incoraggio quindi tutti ad usare più spesso la pagina per trarne tutti i vantaggi.

E chiederai anche la vostra collaborazione: come utenti sicuramente siete in grado di sapere che cosa vorreste trovare nello sportello virtuale: fateci arrivare i vostri suggerimenti!

\* **Giorgio Biscari** è il vice capo del Consolato Generale d'Italia a Madrid e responsabile del progetto "sportello virtuale"



Il primo ricevimento  
a Palazzo di Amboage

## Musiche barocche in Ambasciata

Sabato 30 settembre Palazzo di Amboage, sede dell'Ambasciata d'Italia a Madrid, risuonava delle musiche barocche di Scarlatti, Pergolesi, Hasse eseguite con straordinari strumenti d'epoca dal gruppo napoletano degli "Otiosi".

L'ambasciatore Pasquale Terracciano voleva infatti riproporre davanti a un numero selezionato di invitati la suggestione musicale della Napoli del XVII e XIII secolo, già provata il giorno precedente durante il concerto che accompagnava l'inaugurazione a Palazzo Reale della Mostra dei Capolavori del Museo di Capodimonte.

Un'ora e mezzo di sonate, sinfonie, duetti che hanno fatto conoscere al pubblico attento e interessato la bravura di questi artisti, che si richiamano all'Accademia degli Otiosi (cui appartenevano artisti e letterati famosi nella Napoli del '600), riproponendo ampi repertori musicali e vocali con grande attenzione filologica.

Al termine del concerto l'ambasciatore e la moglie, signora Karen, hanno

offerto una cena ristretta negli splendidi saloni di rappresentanza della sede diplomatica. Quello del 30 settembre è stata il primo ricevimento ufficiale in Ambasciata, dopo l'arrivo a Madrid di Pasquale Terracciano lo scorso 31 luglio.

Gli ospiti della serata, oltre ad ammirare le opere d'arte provenienti da importanti musei italiani o di proprietà del Ministero degli Esteri, hanno avuto modo di contemplare un quadro raffigurante Gioacchino Murat che resterà in Ambasciata fino al 10 dicembre, data in cui si conclude la mostra a Palazzo Reale.

L'importante rassegna, ricordiamo, comprende dipinti di Mantegna, Tiziano, El Greco, van Dyck e De Rivera: 54 opere di inestimabile valore come la Santa Eufemia del Mantegna, datata 1454. Scene rappresentative della mitologia classica e della storia sacra, insieme a ritratti e cronache della vita sociale che colpiscono per la loro straordinaria fattura e per l'intreccio di influenze storico-artistiche che riflettono.



Accanto al titolo, Paquale e Karen Terracciano. Qui sopra, dall'alto in basso, il concerto degli "Otiosi" e un momento del ricevimento in Ambasciata. A sinistra, il quadro raffigurante Murat e Santa Eufemia del Mantegna



A Valencia per conoscere i tre team italiani della Coppa America

# Pronti per la sfida

Nel nuovo grande porto, Luna Rossa, Mascalzone Latino e +39 Challenge si stanno allenando per le regate del 2007. Centinaia di persone che da tre anni vivono nelle basi dove sventola il nostro tricolore

di Patrizia Floder Reitter

**E'** iniziato il conto alla rovescia. Per i tre team italiani che parteciperanno alla Coppa America le giornate di lavoro sono ormai diventate sette su sette, nelle basi di Valencia.

La posta in gioco è grossa: l'Italia è l'unico Paese con tre consorzi sfidanti e molti riflettori sono puntati fin da ora sulle nostre barche che il prossimo anno si sfideranno nella Louis Vuitton Cup, dove saranno presenti dodici team in rappresentanza di 10 paesi di cinque continenti; il migliore tra tutti avrà il di-



In apertura, Luna Rossa Challenge in allenamento nelle acque di Valencia con ITA 86. Qui sopra, la base di Mascalzone Latino e, sotto, quella di Luna Rossa le cui facciate esterne sono ricoperte da 485 pannelli realizzati con 50 vele, 12 rande e 28 fiocchi della barca delle passate edizioni di Coppa America.





ritto di affrontare nel 32° Match di America's Cup il Defender Team Alinghi, vincitore nel 2003 in Nuova Zelanda.

Per questo spettacolare evento, per il ritorno della Coppa America in Europa dopo 150 anni, si calcola che a Valencia arriveranno milioni di turisti oltre che di appassionati di vela.

Nella vecchia area portuale di Valencia, totalmente rinnovata e dove fervono i lavori di sistemazione per meglio accogliere le regate nel Port America's Cup, l'Italia si impone come presenza con le tre grande bandiere che si gonfiano, si tendono nell'aria come gigantesche vele tricolore.

Abbiamo avvicinato i responsabili dei tre team (Luna Rossa, Mascalzone Latino, +39 Challenge) per meglio conoscere l'atmosfera che si respira nelle loro basi.

### Mascalzone Latino

"Lavoriamo dodici ore al giorno, sette giorni su sette. La sera ci facciamo la spesa, riposiamo e non abbiamo molto tempo per il divertimento anche se a Valencia siamo ben inseriti" racconta Silvio Arrivabene, 31 anni, di Pordenone, alla sua seconda esperienza con Mascalzone Latino. Silvio è responsabile tecnico-sportivo del team: 100 persone, l'80% delle quali di nazionalità italiana. Appena dodici le donne.



Mascalzone Latino con ITA 90. Qui a destra, Silvio Arrivabene responsabile tecnico-sportivo del team che ha per sponsor Capitalia. Sotto, ITA 59 del terzo team italiano +39 Challenge



### In pratica di cosa ti occupi?

"Il mio compito è ottimizzare la squadra, chiaramente anche sotto il profilo umano – spiega il team manager-. Siamo distanti da casa dal giugno del 2005 e quando partecipi ad eventi di questo tipo devi calcolare uno "stacco" di due o tre anni da affetti, amicizie, vita privata. Certo, molti hanno potuto portarsi la famiglia, le condizioni logistiche qui sono più favorevoli che ad Auckland".

### Come si svolge la vostra giornata tipo?

"Usciamo per gli allenamenti in tarda mattinata, quando si alza il vento. Può essere a mezzogiorno o alle due, dipende; fino alle otto di sera restiamo



### “Bisogna portare la Coppa a Napoli”

Vincenzo Onorato (nella foto), armatore, presidente di “Moby” società di trasporto marittimo, patron di Mascalzone Latino – Capitalia Team che corre con i colori del Reale Yacht Club Canottieri Savoia, guida la sua seconda sfida nell’America’s Cup. Velista da 35 anni, tre titoli mondiali ottenuti al timone delle sue barche, in questa 32.ma Coppa non farà parte dell’equipaggio. Ha deciso di far posto a un secondo timoniere, Jes Gram Hansen per le partenze mentre per il percorso ci sarà Flavio Favini. “E non farò certo il diciottesimo ospite a bordo”, ha commentato Onorato riferendosi al nuovo regolamento della competizione che prevede in regata 18 uomini a bordo: 17 velisti e un ospite che non può fare nulla. Mascalzone Latino ha debuttato ad Auckland, è stato presto eliminato dalla competizione ma Vincenzo Onorato aveva promesso di tornare, e ancor più forte. “Bisogna vincere e portare la Coppa in Italia. Anzi a Napoli” si è ripromesso il patron del team che ha una nuova barca nera, con il numero velico ITA 90 (alla faccia della scaramanzia napoletana per la quale la paura fa novanta!).

in acqua. La nostra è una corsa contro il tempo: terminata la precedente edizione dell’America’s Cup le nostre operazioni in mare sono rimaste ferme per un paio d’anni finché non si sono trovati gli sponsor. Questo è il problema di competizioni così prestigiose e costose: le interruzioni forzate che poi impongono ritmi pazzeschi di lavoro. Ma siamo soddisfatti di come procede la preparazione”.

#### Pare che gli chef di Mascalzone Latino siano invidiati dagli altri team...

“E’ vero- sorride Stefano – questa è una delle basi dove si mangia meglio, mezzogiorno e cena. La sera, però, facciamo in modo che i ragazzi vadano a casa, lavoro permettendo, perché “stacchino” da Mascalzone Latino. La maggior parte di noi è alloggiata nell’avenida de Francia dove hanno trovato casa altri team. Infatti la chiamano la strada della Coppa”.

#### Cosa significa allenarsi per l’America’s Cup?

“A parte il nostro grande affiatamento, c’è l’entusiasmo di partecipare alla competizione più antica del mondo. In Nuova Zelanda si respirava un’aria diversa: quella è una nazione che sembra fatta per i velisti e ogni giorno eri accompagnato dallo slancio, dalla partecipazione popolare. Qui, purtroppo, sono tutti molto “tiepidi”, i valenciani si aggirano per il porto, guardano le basi ma ti accorgi che non c’è cultura di America’s Cup. Speriamo che avvicinandosi l’evento clou, la magia della Coppa si faccia sentire”.

#### Luna Rossa

Luna Rossa è al suo terzo tentativo in Coppa America. Debutta nel 1999 con il progetto Prada, nel febbraio 2000 vince la Luis Vuitton Cup; ritorna in gara nel 2002-2003 ma viene eliminata nelle semifinali. La nuova sfida del team guidato da Patrizio Bertelli con skipper Francesco de Angelis, viene lanciata nell’agosto del 2004 attraverso lo Yacht



Chiara Fezzardi, 26 anni, giovanissima responsabile amministrativa della Base +39 Challenge a Valencia. In alto, operazioni con le vele nella Base di Mascalzone Latino



### Dalla goletta America



L’America’s Cup prende il nome dalla goletta America che il 22 agosto del 1851 risultò vittoriosa nella competizione con le sei golette e gli otto cutter della flotta inglese, nella regata attorno all’isola di Wight. La Coppa delle 100 ghinee vinta dalla goletta e ribattezzata America’s Cup fu ceduta al New York Yacht Club con un Atto di donazione, che stabiliva che il trofeo d’argento sarebbe diventato una Coppa

Challenge Perpetua per sfide amichevoli tra nazioni.

Per tentare di vincere la Coppa è necessario che uno Yacht Club sfidi il circolo che la detiene, da qui il nome challenge. Dal 1851 l’America’s Cup si è disputato 31 volte.

Club Italiano, il più antico club velico del Mediterraneo.

A Valencia Luna Rossa è tra i primi ad arrivare con il proprio team, nel febbraio 2004, e nel maggio dello stesso anno iniziano gli allenamenti in mare con ITA 74 e ITA 80. Di questa lunga permanenza nella città spagnola parliamo con Anthony Romano, 40 anni, direttore generale della Base di Luna

Rossa. Anthony, nato a Nelson in Nuova Zelanda da genitori italiani, in Italia dal 1991, ed è alla sua prima esperienza in Coppa America.

#### Come è stato questo lungo periodo di rodaggio con Valencia?

“E’ stato un periodo molto intenso e ricco di soddisfazioni. Organizzare un team di Coppa America è come organizzare una piccola/media impresa con

in più le difficoltà legate all'eterogeneità dei membri del team che provengono da tutto il mondo, con culture, abitudini e tradizioni diverse. Abbiamo costruito una prima base provvisoria al Real Club Nautico che ci permettesse di essere operativi da subito, per poter conoscere il nuovo campo di regata e nel frattempo "oliare" la macchina organizzativa. Poi abbiamo costruito la nuova base, su progetto di Renzo Piano che è diventata operativa da novembre 2005".

**Cosa contraddistingue questa avventura dalle precedenti ?**

"Nelle precedenti edizioni in Nuova Zelanda l'organizzazione era molto diversa perché due volte all'anno bisognava spostare tutto il team da una parte all'altra del mondo. Da aprile ad ottobre eravamo operativi a Punta Ala in Italia, da ottobre ad aprile ad Auckland in Nuova Zelanda. Bisognava muovere uomini, barche e materiali, con un impegno logistico non indifferente. Qui a Valencia invece abbiamo potuto mettere le "radici" per tre anni. I membri del team e le loro famiglie hanno potuto organizzarsi una vita più normale. Il 90% abita in case affittate per tutto il periodo, i bambini possono andare a scuola e le mogli e le fidanzate che lo desiderano impegnarsi in attività più durature".

**La squadra di De Angelis è composta da oltre trenta velisti; alla Base di Luna Rossa il team da quante persone è formato?**

"Il nostro team è composto da circa 100 persone di 18 nazionalità diverse. Gli italiani sono il 50 %, le donne una ventina con funzioni che vanno dalla segreteria, alla veleria, alle PR, alla meteorologia e alla cucina".

**Rispetto agli altri due team italiani voi siete "i veterani". Dal confronto ci si sente stimolati, lusingati o è una bella responsabilità in più?**

"Ogni sfida di Coppa America è una cosa a se stante. E' vero che siamo "i veterani" essendo alla nostra terza esperienza, ma è anche vero che siamo un team profondamente rinnovato. Difatti mantenendo integro il nucleo storico originario del team, perché crediamo che la continuità sia un fattore molto importante, abbiamo inserito elementi nuovi di grande valore in ogni settore. La presenza degli altri due team italiani renderà la sfida ancora più interessante. I derby, scaldano gli animi, affascinano il pubblico e interessano i media. Saranno un evento nell'evento, anche se a pensarci bene alla fine saranno sempre e solo una regata da vincere. In genera-



Anthony Romano, direttore generale della Base di Luna Rossa, dove lavorano un centinaio di uomini. Sotto, momenti degli allenamenti



**Chi vince si prende tutto**

L'America's Cup è una competizione tra due barche nella quale si vince o si perde, senza via di mezzo. Chi vince si prende tutto: il trofeo e il diritto di organizzare l'evento successivo.

Lo svizzero Alinghi, vincendo il team neozelandese nel 2003, ha portato la Coppa America in Europa. Il 3 marzo 2003, Team Alinghi e la Société Nautique de Genève annunciano la nascita di AC Management per gestire la 32ma America's Cup. Valencia è scelta quale città ospite per le ottime condizioni di navigazione delle sue acque, per la brezza termica molto regolare nei mesi estivi, per il dinamismo di questa città che sta affrontando grandi cambiamenti. Le due aree di regata sono situate a meno di 30 minuti dalle basi e le prove si svolgeranno molto vicine alla costa, proprio perché ne possano godere gli spettatori.

Qui accanto, il tattico Torben Grael e lo skipper Francesco De Angelis. Sotto, il team completo di Mascalzone Latino davanti alla loro Base valenciana





A sinistra, il varo di ITA 85 a fine ottobre. Sotto, Gabriele Uboldi, responsabile logistica del Team. Nel riquadro, Lorenzo Rizzardi, presidente e ideatore del progetto +39 Challenge

le mi aspetto un livello di preparazione altissimo da parte di tutti gli sfidanti, assisteremo a regate molto ravvicinate e spettacolari per la gioia degli appassionati”.

**Come valuta questa forte presenza italiana nella Coppa America? E' proporzionata al peso della vela nel nostro mondo agonistico nazionale? O nasce da altre esigenze, altre ambizioni?**

“Fin dai tempi di Azzurra, la prima sfida italiana, la Coppa America ha affascinato gli italiani e ha contribuito a rendere lo sport della vela più popolare. Con la vittoria, prima del Moro di Venezia e poi con la nostra alla Louis Vuitton Cup del 2000 il fenomeno è andato sempre più allargandosi trovando più spazio sui media e coinvolgendo di conseguenza sempre più persone. La qualità dei nostri velisti è andata velocemente crescendo e oggi disponiamo di un gruppo di atleti e tecnici che ci permettono di competere ad altissimo livello in campo internazionale. Oggi si può sicuramente dire che l'Italia è uno dei paesi fondamentali per la Coppa America”.

**E' iniziato il conto alla rovescia e immagino la preparazione sia quanto mai intensa. Che atmosfera si respira nella vostra Base?**

“Il conto alla rovescia è cominciato tre anni fa. Adesso i numeri stanno diventando sempre più piccoli e sta per arrivare il momento della verità. Stiamo



portando avanti il nostro programma cercando di utilizzare al meglio il tempo restante. In questo periodo navighiamo con le due barche ITA 74 e ITA 86. L'attività si divide tra le sessioni di test in mare per ottimizzare i vari componenti delle imbarcazioni, e le regate “in casa” tra noi o con gli altri sindacati per affinare gli uomini e le tecniche di regata. Nello stesso momento, in Italia, vicino a Bergamo siamo impegnati nella costruzione della seconda barca che sarà pronta a inizio 2007. Il clima è buono, le giornate lunghe e impegnati-

ve, ma così è la vita di un team di Coppa America

**Anthony Romano si sente un po' più italiano in questa nuova sfida di Luna Rossa?**

“Non mi sono mai sentito Italiano, semplicemente lo sono sempre stato”.

### +39 Challenge

Sono al loro debutto in Coppa America ma si presentano con velisti di fama internazionale come lo skipper Luca Devoti e il timoniere inglese Iain Percy. Il team +39 Challenge viene fondato nel 2004 sul Lago di Garda, al Circolo Vela Gargnano. Presidente e ideatore del progetto è Lorenzo Rizzardi, leader del team Cesare Pasotti.

A fine ottobre è stata varata ITA 85, la barca che ha richiesto 14 mesi di lavoro e la nuova creatura è stata seguita passo a passo da Gabriele Uboldi, ventisettenne di Gargnano, responsabile logistica del team +39 Challenge. “A dire il vero sono io una creatura della barca – scherza Gabriele-. L'ho seguita da Ravenna a Palermo fino a qui. Tra operai e ingegneri siamo circa in 22 a prenderci cura di ITA 85, ma nelle operazioni più delicate restiamo in una decina”.

**Com'è la nuova barca?**

“Molto bella e sicuramente veloce. Speriamo bene. Abbiamo un equipaggio forte e ci stiamo allenando senza tregua, con test continui”.

**Vita privata?**

“Meglio non parlarne. Giro con tre cellulari giorno e notte, la morosa che ti lascia...le feste di Natale in Italia che salteranno e resteremo tutti qui. Ma lo sapevamo, faceva parte del gioco, di questa bella scommessa. Siamo tutti carichi di aspettative, felici dell'avventura che viviamo. Personalmente spero di partecipare anche alla prossima Coppa America”.

Vestita anche lei come lo sponsor impone, Chiara Fezzardi è la giovanissima responsabile amministrativa della Base +39 Challenge dove lavorano una sessantina di persone, la metà delle quali sono italiane.

Nata a Desenzano del Garda 26 anni fa, Chiara controlla tutto, dalle spese del caffè agli ordini per il “materiale segreto” della nuova barca, alle assunzioni, d'intesa con la sezione amministrativa che rimane in Italia. “E' una gestione seria, senza sprechi –tiene a precisare-. Con le altre due donne del team insegno anche ai maschietti a praticare la raccolta differenziata”, aggiunge sorridendo. L'ultima vacanza? “A Pasqua – risponde Chiara-. E non so ancora quando potrò tornare a casa”.

## 13 prerogative prima delle due grandi sfide

La 32ma Coppa America ha “svecchiato” la competizione: per la prima volta si sono organizzate 13 prerogative o Louis Vuitton Acts per quattro anni in diversi paesi europei, a partire dal 2004. L'America's Cup ha toccato Marsiglia, Malmö-Skåne e Trapani.

I punti ottenuti dai team nelle regate si trasformano in punti bonus all'inizio della Louis Vuitton Cup, in programma dal 18 aprile al 12 giugno 2007.

Il vincitore di questa sfida ha il diritto di gareggiare con il Defender Alinghi nel 32mo America's Cup Match, dal 23 giugno al 7 luglio 2007.

L'evento clou si svolgerà, dunque, in tre intensi mesi di regate ma sarà stato preceduto da molte spettacolari competizioni alle quali hanno assistito in questi anni tutti gli appassionati di vela.



RETI  
ESPAÑA

*We make  
business happen*



**Reti España es una compañía**

de comunicación estratégica,  
especialista en el  
Mercado España-Italia.

**Reti España es parte de Reti SpA**

la compañía de lobbying  
y relaciones gubernamentales  
líder en Italia.

**Reti España cuenta con un equipo**

multidisciplinar de  
profesionales y posee los  
mejores contactos en los  
medios de comunicación, en  
las instituciones y en el mundo  
político de ambos países.

**Para Reti, cada cliente es único**

por eso ofrecemos  
soluciones de calidad  
-hechas a medida- y  
orientadas a la con-  
secución de resultados.

Il console d'Italia Leonardo Carbone  
fa il punto della situazione

## I numeri di una città che cresce rapida

Tanti scali, tante linee marittime, molti croceristi, turisti passati da poche centinaia di migliaia a più di 2 milioni l'anno. Valencia corre e sembra non voler perdere tempo né opportunità

“Valencia acquisterà una notorietà mondiale con la Coppa America. Un evento simile produce una pubblicità che ci sarà molto utile nei prossimi anni”. Leonardo Carbone, console onorario d'Italia, ovviamente segue con attenzione le grandi opere che stanno cambiando il volto della terza città più grande della Spagna. “Dal progetto all'esecuzione qui i tempi sono molto rapidi, pensi che il nuovo porto è stato realizzato in meno di cinque anni – spiega il responsabile della sede consolare-. L'autorità portuale, il governo locale stanno facendo molto. Tutto cresce in fretta e i numeri lo dimostrano”.

Maggiore porto commerciale della Spagna, 170 linee marittime che la collegano con 300 porti dei 5 continenti, Valencia sta aumentando anche il numero degli scali delle linee di crociera (12% dal 2004 al 2005) mentre gli stessi croceristi sono quasi 10 volte di più rispetto al 2000: allora erano 10 mila, nel 2005 sono diventati 106.724. “Basta guardare come è cambiato il numero dei turisti – precisa Carbone – appena 400 mila sette anni fa, oggi almeno 2 milioni l'anno. Questo grazie ai tanti voli aerei anche low coast,

alle strutture esistenti e alle molteplici attrattive di una città sempre più moderna e accogliente”.

Carbone, 67 anni, dal '94 console a Valencia, si definisce il “classico italiano coloniale”. Nato in Eritrea, vissuto a Calcutta dove ha frequentato la scuola dei gesuiti, è consigliere delegato della Grimaldi Logistica Spagna. Con i team italiani che parteciperanno alla Coppa America ha instaurato fin da subito un ottimo rapporto. “I primi ad arrivare nel 2004 sono stati gli uomini di Luna Rossa, avevano bisogno di assistenza logistica, di contatti con le imprese del posto e di tutta una serie di servizi che siamo riusciti a fornire rapidamente. Nel giugno 2005 è stata la volta di Mascalzone Latino e anche con loro il rapporto è stato e rimane molto stretto. Più indipendente è stato il team di +39 Challenge”, ricorda il console.

Testimone diretto di una città e di un'economia che cambiano, di un porto diventato una grandissima attrazione (a fine regate sarà trasformato in un parco de ocio), Carbone ha registrato altre “trasformazioni” che ci spiega sorridendo: “Quando Valencia fu scelta come sede, qui nessuno sapeva cosa fosse l'America's Cup. Pensa-

vano si trattasse della finale tra Argentina e Brasile. Per i velisti è stata dura, abituati in Nuova Zelanda dove non facevano un passo senza essere sostenuti, incoraggiati. Qui regnava l'indifferenza quasi assoluta. Dallo scorso anno, per fortuna, c'è sicuramente più interesse”.

Per le finali della Vuitton e della Coppa non c'è più nessun ormeggio a disposizione e si attendono 3 mila imbarcazioni pronte a spendere decine di migliaia di euro per godersi lo spettacolo a distanza ravvicinata.

Carbone è già in prima linea “da quando prima, di altri, ho saputo che Valencia sarebbe stata la città prescelta”, ama ricordare; intanto continua ad occuparsi dei “suoi” 10 mila italiani (5 mila quelli ufficiali, altrettanti i non iscritti all'Aire), con i problemi di “congestione” e la penuria di mezzi comuni a tutti gli altri consolati italiani. “Oltre al collasso che viviamo in prima persona – tiene a sottolineare – ci sono gli innumerevoli momenti ufficiali cui siamo chiamati a partecipare. Mi spiego: una volta tutto passava attraverso i consolati generali e l'ambasciata; oggi arrivano delegazioni, personalità, presidenti di realtà importanti chiamati



Qui sopra, papa Benedetto XVI durante la visita a Valencia dello scorso luglio, a conclusione del VI incontro mondiale delle famiglie. Alla messa parteciparono un milione e mezzo di persone. In alto, il console onorario di Valencia, Leonardo Carbone



direttamente da associazioni, imprese, consorzi locali. Noi siamo avvisati all'ultimo momento, anche il giorno stesso ma come possiamo non essere presenti? Così è tutto un lavoro febbrile di contatti, indice di scambi molto interessanti ma anche oltremodo impegnativo”.



Stefano Pace, direttore tecnico e di produzione del Teatro lirico di Valencia

# LA MIA SFIDA AL PALAU

**Mesi di febbrili preparazioni, un cantiere che si è chiuso solo poche ore prima dell'inaugurazione del "Fidelio". Ma la grande scommessa è stata vinta anche grazie al lavoro di questo italiano**

**"S**ognavo proprio di lavorare in un teatro lirico vicino al mare e ora vivo con grande entusiasmo questa esperienza". Stefano Pace, 48 anni, direttore tecnico e di produzione del Palau des Arts Reina Sofia esce sfinito ma soddisfatto da mesi di intenso lavoro per ultimare gli allestimenti di questo tempio musicale dalle forme avveniristiche, progettato dall'architetto spagnolo Santiago Calatrava come tutta la Ciutat de les Arts e i les Ciènces, lungo l'antico alveo del fiume Turia. Il 25 ottobre c'è stato l'atte-

so debutto del "Fidelio" per la regia di Zubin Mehta, che ha inaugurato ufficialmente il teatro lirico valenciano e solo pochi giorni prima il Palau era ancora un grande cantiere. "Arrivo la mattina e prima di mezzanotte non lascio la struttura - raccontava Stefano in una pausa ritagliata a fatica-. Ho fronteggiato ritardi, improvvisazioni, mancanza di personale. Si sono decise cose all'ultimo momento e non abbiamo avuto molto tempo per provare: in questo "Gran Premio" ci siamo ritrovati ad accendere i motori solo sulla linea

Stefano Pace nel giardino pensile del Palau des Arts. Qui sopra, la spettacolare struttura progettata da Calatrava come tutta la Ciutat de les Arts e i les Ciènces



di partenza”.

Stefano Pace è a Valencia dal primo gennaio di quest'anno con un contratto che la stampa spagnola ha definito "d'oro": 120 mila euro lordi l'anno. Il diretto interessato si stupisce di tanto clamore: "Vanto 13 anni di esperienza a Parigi dove ho diretto prima la Bastiglia, poi anche l'Opera nazionale. Decisamente non trovo così elevato il mio compenso", commenta tra il divertito e l'infastidito mentre non tiene più il conto delle ore di lavoro svolte senza guardare il calendario delle festività.

Parigi non l'ha lasciata per sempre, si è messo semplicemente in aspettativa da quando ha accettato l'offerta di Helga Schmidt, sovrintendente del Palau. "Voglio mettermi alla prova, per vedere se sono davvero così bravo come dicono", spiega senza false modestie il direttore, che ha collaborato con Paul Andreu al progetto dell'Opera nazionale di Pechino, il gigantesco "uovo" in vetro e titanio.

Architetto sulla carta, scenografo per passione e professione, Stefano nasce a Roma da una famiglia con il teatro nel sangue: la nonna attrice lavorava con Petrolini, il padre Walter, scenografo, tutte le estati porta il figlio con sé nei vari teatri italiani dove montava spettacoli all'aperto. "Seguivo anche trenta giorni di prove-racconta - e ben presto ho iniziato a lavorare anch'io". A 19 anni debutta al teatro Giglio di Lucca con una scenografia per "Il Candidato" di Flaubert, regia



Il grande Auditorium gremito di pubblico per l'inaugurazione del Teatro lirico con il "Fidelio" di Beethoven (foto in basso). Qui sotto, la regina Sofia che ha presenziato la serata

di Tino Buazzelli. Studia architettura e continua a lavorare per Giorgio Albertazzi, Kriztoff Zanussi, Guglielmo Ferro (figlio di Turi).

Si laurea e realizza la prima scenografia a Parigi nell'84, per Aida. "In Italia non erano tempi buoni per il teatro - ricorda Stefano - perciò rimasi in Francia. Le responsabilità come direttore diventavano sempre più complesse ma una volta all'anno ritagliavo lo spazio per un mio allestimento, come la scenografia del balletto 'Il mandarino meraviglioso' di Bejart del 2004".



Nel grande teatro valenciano di calcestruzzo bianco e mosaico sui tetti, 75 metri di altezza che sveltano con la copertura di 230 metri di lunghezza su un'area di oltre 40 mila mq di verde e 11 mila di acqua, Pace ha lavorato duro per ultimare le quattro sale: l'auditorium principale destinato ad accogliere opere e balletti con 1.700 posti; l'auditorium sinfonico per 1.500 persone; il teatro da musica barocca e l'aula per

piccole recite, ciascuno da 400 posti.

"Assistere alla nascita di un teatro è molto importante - commenta il direttore - e malgrado Valencia non abbia alcuna cultura lirica, devo dire che ho trovato bravi collaboratori, un'ottima orchestra, un buon coro e tanto entusiasmo, tanta voglia di fare e bene. Credo che porterò in maniera abbastanza rapida questo teatro a un livello mondiale".



A "RestAlimed" ci saranno molti produttori ed espositori italiani

# Un grande spazio in Fiera



Da poco più di un anno è il responsabile della delegazione valenciana della Camera di Commercio italiana di Madrid. Adriano Carbone, 32 anni segue e potenzia gli scambi tra piccoli e medi imprenditori che vogliono fare affari o investire in questa regione della Spagna. "Valencia interessa molto agli italiani – spiega Carbone – non solo a quelli del settore enogastronomico ma anche della pelletteria, del tessile, delle apparecchiature video. Noi forniamo assistenza e supporto alle aziende e intratteniamo rapporti anche con gli enti di turismo che guardano alla Spagna

con grande attenzione". Tra gli eventi che la delegazione sta curando, sicuramente uno dei più interessanti è RestAlimed, la Fiera della ristorazione e dell'alimentazione in programma a Valencia dal 19 al 22 aprile del 2007. "In questo ambito avremo un grande, esclusivo spazio per produttori ed espositori italiani. Sarà una vetrina oltremodo importante", anticipa Adriano Carbone che sta cercando di promuovere anche in Spagna il marchio di autenticità dei ristoranti italiani nel mondo.



Adriano Carbone, responsabile della delegazione valenciana della Camera di Commercio italiana di Madrid. Sotto, uno stand della passata edizione della fiera della ristorazione e alimentazione

del 19 al 22 de abril | 2007 FERIA de Restauración, Hostelería, Alimentación y Comercio Minorista RestAlimed



Donata Volpi

## L'impegno nel volontariato

# Una mano amica

sotto riflettori eppure fa ugualmente parlare di sé per l'impegno nel campo sociale. Donata Volpi, 48 anni, è una delle attive volontarie di "Mano amica", associazione benefica per extracomunitari presente anche

a Madrid e Barcellona. "Forniamo gratuitamente corsi di spagnolo, di informatica, di cucina –racconta Donata, originaria di Parma, da 12 anni a Valencia-. Personalmente mi occupo di insegnare a chi lavorerà a servizio in case private come si cucinano pasta, pizza, verdure al forno, dolci". Il compito di questa signora è anche fornire informazioni generali su come si manipolano gli alimenti, su come si apparecchia una tavola e altre indicazioni utili per chi arriva "a digiuno" di buone maniere e cerca lavoro come assistente domestica o come cuoca.

"La mia materia è la cucina italiana –spiega-, altre volontarie insegnano le basi di quella spagnola. Cuciniamo davanti agli allievi e poi tutti assaggiano i piatti preparati". "Mano amica" si occupa anche di infanzia, di orfanotrofi e due volte l'anno organizza un mercatino dell'abbigliamento per raccogliere fondi. "Mettiamo in vendita capi firmati che molte aziende ci regalano e le signore fanno a gara per acquistare maglie, giacche, indumenti; tutti nuovi e di ottima qualità. Così possiamo autofinanziarci e continuare le nostre attività."

# 2007

**ENERO**

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

**FEBBRERO**

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

**MARZO**

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

**ABRIL**

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

**MAYO**

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

**JUNIO**

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

**JULIO**

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

**AGOSTO**

L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

**SEPTIEMBRE**

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

**OCTUBRE**

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

**NOVIEMBRE**

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

**DICIEMBRE**

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



A Oviedo la Guardia Civil  
premia il comandante dei Carabinieri

# La Croce d'Argento al generale Toscano

Lo scorso 8 ottobre, durante la cerimonia militare nazionale di commemorazione della Patrona della Guardia Civil, svoltasi ad Oviedo, il ministro dell'Interno spagnolo, Alfredo Pérez Rubalcaba, ha consegnato al generale di Corpo d'Armata dei Carabinieri Elio Toscano l'onorificenza della Croce d'Argento al merito della Guardia Civil. Alla cerimonia hanno assistito anche l'addetto italiano per la difesa in Spagna, contrammiraglio Ernesto Pullano, e l'addetto dei Carabinieri, il tenente colonnello Stefano Spagnol.

La Croce d'Argento è la massima onorificenza del Corpo dopo la Croce d'Oro e viene concessa solo per atti che hanno comportato la morte, ferite permanenti o comunque un rilevante rischio personale per l'interessato.

Il Generale Toscano è attualmente il comandante del comando interregionale Carabinieri "Ogaden", con sede a Napoli, dal quale dipendono le regioni carabinieri Campania, Puglia, Basilicata,

Molise ed Abruzzo.

Il prestigioso riconoscimento premia una carriera durante la quale il generale è stato un protagonista delle relazioni tra la Guardia Civil e i Carabinieri fin dall'inizio degli anni '90, quando, da capo ufficio coordinamento del comando generale dei Carabinieri, pose le basi per l'accordo FIEP (Francia-Italia-Spagna-Portogallo) che costituì una organizzazione aperta alle forze di Polizia e di gendarmeria con status militare, della quale attualmente fanno parte i Carabinieri, la Guardia Civil, la Gendarmeria francese, la Marechaussee olandese, la Gendarmeria Reale marocchina, la Gendarmeria rumena, i Carabineros cileni e la Gendarmeria argentina.

Più recentemente, tra il 2004 ed il 2006, il Generale Toscano, in qualità di Capo di Stato Maggiore del Comando Generale dei Carabinieri, ha dato un impulso fondamentale alla Gendarmeria europea, alla quale partecipano le forze di polizia a status militare di Spagna, Ita-

lia, Francia, Olanda e Portogallo, che hanno costituito un Quartier Generale a Vicenza, inaugurato nello scorso gennaio, per fornire aiuto in operazioni internazionali di gestione di crisi.



Il generale Elio Toscano ( a sinistra nella foto) con Angel Manuel Tello Valero, fino allo scorso agosto ammiraglio della flotta spagnola a Rota. Sotto, da sinistra, il tenente colonnello dei Carabinieri presso l'Ambasciata a Madrid, Stefano Spagnol, il generale Toscano e il maggiore Oreste Liporace



## Il premier Romano Prodi a Madrid

Lo scorso 16 ottobre il presidente del consiglio Romano Prodi si è incontrato a Madrid con il primo ministro spagnolo José Luis Rodríguez Zapatero. Nel colloquio a Palacio de la Moncloa, Prodi ha allontanato ogni dubbio sulla fusione tra Autostrade e Albertis; fusione che porterebbe alla nascita di un polo delle infrastrutture da 25 miliardi di euro. Non solo, il nostro premier ha lasciato intendere che l'intesa italo-spagnola potrebbe allargarsi ad altri settori, pur in un clima di "sana" competizione tra i due Paesi. Nel pomeriggio Prodi era intervenuto al Forum Nueva Economía.

## Il ministro D'Alema al Foromed di Alicante

Il ministro degli esteri Massimo D'Alema ha partecipato alla riunione ordinaria del Forum Mediterraneo (FOROMED), che si è svolta sotto la presidenza spagnola ad Alicante il 27 e 28 ottobre scorsi. Del Forum, avviato nel luglio 1994 ad Alessandria d'Egitto su iniziativa di Egitto e Francia, fanno parte 11 Paesi rivieraschi: Algeria, Egitto, Francia, Grecia, Italia, Malta, Marocco, Portogallo, Spagna, Tunisia e Turchia).

Il FOROMED è uno strumento di concertazione informale e di brainstorming, ausiliare al Partenariato Euro-Mediterraneo, di cui riflette gli obiettivi fondamentali e le aree di intervento. La Conferenza Ministeriale di Alicante, nel corso della quale è stata presa in esame la situazione del processo di pace in Medio Oriente, è orientata alla preparazione della ministeriale euro-mediterranea, in programma a Tampere, in Finlandia, il 27 e 28 novembre prossimi. L'agenda della Riunione di Alicante è stata dedicata, in particolare, al miglioramento del Partenariato Euromed e della sua visibilità, puntando all'approfondimento della cooperazione in settori di forte impatto per le società civili quali la lotta al terrorismo, l'energia, il turismo, il sostegno alle imprese private, gli scambi universitari ed il dialogo interculturale.

Rilascio del passaporto in presenza di minori

## Il Console Generale può dare il suo assenso quando uno dei due genitori "fa ostruzione"

È spesso motivo di polemica presso gli sportelli della rete consolare Italiana, l'obbligo che la legge stabilisce in relazione all'esigenza di assenso dell'altro coniuge per il rilascio del passaporto al padre od alla madre di figli minorenni.

In realtà si tratta di una norma che, anche se inesistente in altri paesi, trova la sua "ratio" nella necessaria protezione dei minori e del coniuge economicamente più debole. Il passaporto può trasformarsi facilmente in

uno strumento per evadere i più elementari obblighi nei riguardi dei figli che derivano dalla patria potestà, e cioè da quel complesso di poteri-doveri attribuiti ai genitori, in funzione del mantenimento, dell'istruzione e dell'educazione dei figli, anche se nati fuori dal matrimonio.

L'esigenza di assenso può divenire a volte un'arma di ricatto, da parte del coniuge che deve prestarlo, nei riguardi dell'altro coniuge, quindi è logico che, nei casi di ingiustificato rifiuto, intervenga, con le funzioni di Giudice Tutelare dei minori, l'autorità consolare che sarà in grado di valutare se sia o meno opportuno sostituire con il suo assenso quello che viene negato senza motivi esaurienti.

Convieni citare alcuni punti della legge 21/11/67 n.1185 aggiornata con le modifiche apportate dall'art. 24 della legge del 16 Gennaio 2003 n.3 che dice testualmente che non possono ottenere il passaporto "i genitori che, avendo prole minore, non ottengano l'autorizzazione del Giudice Tutelare; l'autorizzazione non è necessaria quando il richiedente abbia l'assenso dell'altro genitore o quando sia titolare esclusivo della potestà sul figlio". Quindi qualora il richiedente del passaporto, che abbia figli minorenni non ottenga



Anche un semplice viaggio può diventare un problema quando si hanno figli minorenni, se uno dei genitori solleva obiezioni

l'assenso dell'altro genitore, che ne condivide la patria potestà, potrà inoltrare uno scritto al Console Generale della corrispondente circoscrizione consolare, richiedendogli l'emissione di un decreto sostitutivo dell'assenso.

Nello scritto dovranno esporsi i motivi del rifiuto di assenso da parte dell'altro genitore ed il suo recapito attuale o, se non lo conoscesse, l'ultimo che sia noto al richiedente. Il Console Generale, che ha le funzioni di Giudice Tutelare nei riguardi dei minori residenti nella sua circoscrizione, sentite ove possibile le versioni delle due parti, deciderà se

sia o meno opportuno, in ogni caso concreto, emettere il decreto di assenso.

In questo modo la legge Italiana riesce a tutelare i figli minorenni dal rischio d'abbandono da parte di uno dei genitori titolare della patria



potestà, applicando per il rilascio dei passaporti per i residenti all'estero restrizioni analoghe a quelle stabilite in Italia, ed onde evitare ingiusti ed arbitrari rifiuti nella concessione dell'assenso, attribuisce al Giudice Tutelare in Italia ed ai Consoli Generali che ne fanno le veci all'estero, la possibilità di rimuovere ogni ostacolo al rilascio quando le circostanze lo giustificano.

Avv. José Carlos Ruiz-Berdejo y Sigurtá

In questa rivista e sulla pagina web, potete trovare risposte ai quesiti legali che più vi stanno a cuore. Gli avvocati Paolo Ercolani di Oviedo (Asturia), Mario Monaco e José Carlos Ruiz-Berdejo y Sigurtá di Siviglia tratteranno argomenti di interesse generale per gli italiani che vivono in Spagna e risponderanno alle vostre domande. Ecco come contattarli:

**Avv. Paolo Ercolani**  
Calle Cervantes, 11 -7C  
33004 Oviedo (Principato di Asturia)  
Tel. 985965974  
Fax 985238845  
e-mail: [paolo.ercolani@yahoo.es](mailto:paolo.ercolani@yahoo.es)

**Avv. Mario Monaco**  
Calle Ximénex de Enciso, 10  
41004 Siviglia (Andalusia)  
Tel. 954219593  
Fax 954210010  
e-mail: [mario@studiodilegalemonaco.com](mailto:mario@studiodilegalemonaco.com)

**Avv. José Carlos Ruiz-Berdejo y Sigurtá**  
Rbs Abogados  
Calle Fabiola, 10  
41004 Siviglia (Andalusia)  
Tel. 954 22 6964 /954 22 54 61  
Fax 954 2236 53  
e-mail: [secretaria@rbsabogados.com](mailto:secretaria@rbsabogados.com)





# L'Italia a Siviglia e a Madrid

Numerosi relatori di prestigio, pubblico attento e interessato nei quattro giorni della manifestazione che quest'anno si è divisa tra l'Andalusia e la capitale. Presentato il Premio Campiello Spagna la cui premiazione avverrà nella primavera del 2007

Grande successo di pubblico per la sesta Settimana della Lingua italiana nel Mondo, organizzata dall'Istituto italiano di cultura di Madrid sul tema "Il cibo e le feste". L'inaugurazione, come già avevamo anticipato, è stata a Siviglia, nell'aula Paraninfo del Rettorato, con protagonista la regione Piemonte.

Nel suo discorso, l'ambasciatore a Madrid, Pasquale Terracciano, ha presentato le linee culturali della missione italiana in Spagna che nei prossimi quattro anni cercherà di allargare il più possibile a tutta la penisola iberica attività ed eventi, fino ad oggi privilegio esclusivo della capitale.

Verranno anche aperti dei caffè letterari italiani dove si troveranno libri, ci si potrà collegare con emeroteche del nostro Paese, saranno presentati giovani autori e si avrà modo di degustare prodotti enogastronomici made in Italy. Il primo di questi spazi è stato inaugurato a Madrid, presso la sede dell'Istituto.

L'ambasciatore ha poi promesso maggiore attenzione ad autori e artisti contem-

poranei, che tengono alto il livello culturale in Italia e di cui spesso ci si dimentica guardando sempre ai grandi del passato. "C'è invece grande vitalità nel nostro Paese, nel teatro, nel cinema, nell'arte", ha ricordato Terracciano, garantendo da parte sua, in sinergia con i direttori degli Ilic di Madrid e Barcellona, uno "sforzo per esprimere al



meglio le potenzialità esistenti, vincendo quell'individualismo tipico dell'Italia e degli italiani".

La prima giornata della Settimana della Lingua è poi proseguita con gli interventi di Franco Cardini, dell'Istituto di Studi umanistici dell'Università di Firenze, che ha parlato di tradizioni e affini-



Sopra, la tavola rotonda a Siviglia. Da sinistra, Giovanni Tesio dell'Università del Piemonte orientale; lo scrittore Nico Orengo; Lucia Toppino lettrice dell'area di Filologia italiana presso l'Università di Siviglia; l'antropologo Piercarlo Grimaldi e Luciano Bertello, presidente dell'Enoteca regionale del Roero. Sotto, Manuel Carrera, direttore del Dipartimento di Filologia italiana all'Università di Siviglia e Giorgia Marangon, direttrice della Dante Alighieri di Málaga. Qui accanto, da sinistra, Giuseppe Di Lella direttore dell'Ilic di Madrid, l'ambasciatore Pasquale Terracciano, il console onorario per l'Andalusia occidentale e l'Estremadura, José Carlos Ruiz Berdejo y Sigurtá



tà anche gastronomiche tra Italia, Spagna e Paesi del Mediterraneo. Particolarmente interessanti i collegamenti tra gazpacho, scapece e il persiano sikkaj (il cibo con l'aceto preferito dai califfi), con citazioni dal libro *L'Islam a tavola. Dal Medioevo ad oggi* di Lilia Zaouali che evidenzia come ai quei tempi la cucina raffinata era la medesima, dall'Iraq a Roma, a Cordoba.

Manuel Carrera, direttore del Dipartimento di Filologia italiana dell'Università di Siviglia, ha trattato della cucina nei libri di Marco Polo, riferendo anche una divertente quanto improbabile ricetta per l'eterna giovinezza a base di acqua, zolfo e mercurio. Il critico letterario del quotidiano *La Stampa*, Lorenzo Mondo, ha illustrato i rapporti con il cibo dei principali autori piemontesi: se Cesare Pavese e Beppe Fenoglio poco ne parlano nelle loro opere, per Giovanni Arpino aveva invece un posto di riguardo e lo dimostrano le accurate descrizioni di ravioli al Barolo, di zuppe fiorite, di polenta servita in 14 modi. Mario Soldati con-



siderava il cibo come accompagnamento al vino, a cui va la sua preminenza, ed è stato un anticipatore della gran moda dell'enogastronomia benché le sue radici fossero molto legate alla genuinità del territorio.

La giornata a Siviglia si è poi conclusa con una tavola rotonda che ha avuto come protagonista lo scrittore Nico Orengo, finalista del Premio Campiello 2006: si è parlato del suo libro *Di viole e liquirizia* e di come sono cambiate le Langhe nel panorama piemontese.

Le successive giornate a Madrid (è poi saltata la conclusione programmata a Santiago) sono state sempre caratterizzate dagli interventi di relatori di prestigio che, davanti a un pubblico numeroso, hanno illustrato da angolature diverse il rapporto del cibo e delle feste nelle lingue e nella cultura



Una foto dagli archivi del Quirinale: è l'anno 1965 e il presidente della Repubblica Giuseppe Saragat accoglie la giuria e il vincitore del Premio Campiello, Mario Pomilio. Sopra, un altro momento della Settimana della Lingua a Madrid

italiana. Imprenditori vinicoli e maestri pasticceri siciliani (la Sicilia era l'altra regione ospite della Settimana) sono stati portavoce delle innovazioni in quella terra, sempre nel solco della tradizione. Giovedì 26 ottobre, presso l'lic di Madrid è stato infine presentato il Premio Campiello Spagna, per il quale la Fondazione si avvale della collaborazione dell'Istituto italiano di cultura di Madrid. Si tratta della seconda edizione del concorso (la prima si è tenuta in Germania), e la premiazione avverrà nella

primavera del 2007. Possono concorrere i romanzi pubblicati per la prima volta in Italia nel periodo che va da gennaio 2001 al 30 giugno 2006 e tradotti in spagnolo per la prima volta in volume a partire dal 1 gennaio 2003. Le opere devono essere regolarmente in commercio. Il Premio, promosso dagli industriali veneti, si rivolge a romanzi italiani contemporanei tradotti nelle varie lingue e ai rispettivi editori e traduttori, ai quali va il merito del successo di un libro all'estero.



## Omaggio a Vincenzo Consolo

Il 23 e 24 ottobre, presso l'Università di Valencia si sono svolte le giornate "Vincenzo Consolo: punto di incontro tra Sicilia e Spagna. I trent'anni del *Il sorriso dell'ignoto marinaio*", organizzate da Irene Romera Pintor, docente di Filologia italiana. Il convegno ha concluso il ciclo di due anni di omaggio allo scrittore siciliano: nel 2005 c'era stato "Lunaria vent'anni dopo", momento di incontro e di discussione sempre curato dalla professoressa Romera che è una delle traduttrici in spagnolo delle opere di Consolo (nel 2004 ha ottenuto dal ministero degli esteri il premio per la miglior traduzione). Le due giornate valenciane sono state ricche di interventi, di riflessioni sul linguaggio e i contenuti dell'opera di Consolo, presente come ospite e come relatore all'iniziativa dell'Università di Valencia che è stata seguita con attenzione da un numeroso pubblico.



Da sinistra a destra, la presidente de la Sociedad Española de Italianistas e docente di Filologia Italiana della Università di Santiago de Compostela, Isabel González; Vicente Navarro de Luján, direttore archivi e biblioteche; il decano dei cattedratici spagnoli di Filologia Italiana, Manuel Gil Esteve; il console onorario d'Italia a Valencia, Leonardo Carbone; Fausto Díaz Padilla, cattedratico di Filologia Italiana dell'Università di Oviedo.

Sopra, Vicenzo Consolo (al centro della foto) viene accolto dal consejal culturale dell'Ayuntamiento de Valencia. Sotto, il momento inaugurale delle due giornate di omaggio a Consolo. Da sinistra, il direttore dell'Istituto italiano di cultura di Barcellona, Elio Traina; il vice rettore Cultura dell'Università di Valencia, Rafael Gil Salinas; Angelo Pantaleoni dell'IIC di Madrid; l'organizzatrice del convegno Irene Romera Pintor





Livia Paretti

## Parla Livia Paretti, segretario generale della Camera di Commercio di Barcellona

# “SIAMO L'ANIMA DELLE IMPRESE”

**H**a grinta da vendere perciò non sottovalutatela, lasciandovi ingannare da quel sorriso sbarazzino. Livia Paretti, 36 anni, avvocato, romana di Roma, dal maggio del 2005 guida la Camera di Commercio di Barcellona con fermezza, creatività e molta concretezza: non è il presidente ma il suo ruolo di segretario generale comporta una tale complessità di incombenze, che se non avete Livia come interlocutore forse state perdendo il vostro tempo.

Basta sentirla affermare “Siamo l'anima delle imprese” per comprendere quanta energia stia cercando di trasmettere a questa Camera che, non dimentichiamolo, è un'istituzione di carattere privato con spirito imprenditoriale che si autofinanzia solo per il 25 per cento attraverso le quote dei

250 soci; per il resto, è dall'attività di supporto a imprese e professionisti che arrivano le maggiori entrate e i maggiori impegni.

“**Da un anno stiamo lavorando per darci una nuova immagine**, più rispondente alle necessità di chi vuole intraprendere un'attività in Spagna –spiega il segretario generale-. Se prima, dunque, ci veniva richiesta per lo più un'attività di assistenza, ora siamo in grado di proporci fornendo **una consulenza più completa e complessa**”.

Secondo Livia, dimostrando di esserci, di saper ascoltare, di offrire un **progetto integrale** o il supporto di specialisti, la Camera di Commercio di Barcellona ha stabilito un dialogo molto interessante con il singolo imprenditore “che non chiede più

cose astratte o generiche, mostra attenzione alle nostre proposte e più volentieri si affida o ritorna per altre consulenze”.

Sta anche cambiando la tipologia del giovane che vuole lavorare in Spagna. “Se prima sembrava che bastassero il bel clima e i tanti luoghi comuni sulla *movida* per sbarcare a Barcellona e tentare attività diverse –prosegue Paretti- ora chi arriva è per lo più preparato e con un prodotto made in Italy che vuole promuovere. **Noi siamo in grado di aiutare questi imprenditori** che cercano consulenza e hanno sicuramente rispetto per la realtà spagnola sulla quale vogliono muoversi”.

Camera di Commercio Italiana  
Avda.Diagonal 419, 1° 2ª 08008 Barcellona  
Tel.: 0034 93 3184999-Fax: 0034 93 3184004  
<http://www.camaraitaliana.com>  
e-mail: [italcambcn@camaraitaliana.com](mailto:italcambcn@camaraitaliana.com)



## La promozione in Fiera a Milano



Tra il 2 e il 10 Dicembre, Milano sarà ancora una volta protagonista dell'importante evento fieristico “*L'artigiano in Fiera*”, la più grande manifestazione dell'artigianato a livello mondiale.



Il valore aggiunto della piccola media impresa e in particolare delle più piccole attività artigianali avranno come canale privilegiato la fiera, quale luogo di esposizione, test di mercato e opportunità per un potenziale ampliamento dell'attività commerciale.

Per sottolineare l'importanza dell'evento sono sufficienti alcune cifre: 2446 esposi-

tori, 97 paesi, 115.000 m<sup>2</sup>, 30.000 operatori specializzati e oltre 3 milioni di visitatori.

La Camera di Commercio di Barcellona svolge un ruolo essenziale nell'organizzazione dell'evento: attraverso la sua attività di assistenza nel marketing diretto provvede affinché imprese italiane e straniere possano presentare i rispettivi prodotti in un forum economico come “*L'artigiano in Fiera*”.

Per l'edizione del 2006 è prevista la partecipazione di 23 aziende spagnole, espresse dalle diverse “*Comunidades Autonomas*”. Le Pmi e le microimprese, attualmente, soffrono di problemi di competitività anche se

sono localizzate in aree avanzate, a causa delle loro difficoltà ad affrontare le economie di scala. Per tale ragione la Cci di Barcellona vuole fornire un supporto indiretto per programmare le necessità di sviluppo e rafforzamento delle micro-imprese artigianali, tramite una semplificazione dell'accesso dei servizi alle imprese e un miglioramento nella qualità dei servizi offerti.

La Cci di Barcellona offre non solo assistenza tecnica e di marketing alle varie imprese artigianali, ma svolge anche il ruolo di rappresentante presso GE.FI., la S.p.A che si occupa della gestione della fiera.

## Tre giorni con "Aida"



Sopra, lo stand italiano. All'interno, da sinistra, Guido Bassi, Graziella Zucchitelli, Brunella Venturi e Alberto Rossi. Qui accanto, la presidente di Aida, Angelica Turrone (a destra nella foto) con alcuni soci

La prima associazione italiana di Andorra (Aida) ha avuto una vetrina d'eccezione alla Fiera d'Andorra la Vella, importante manifestazione giunta alla sua XXVIII edizione.

Nella Fiera, che l'ultimo fine settimana di ottobre, dal venerdì alla domenica, accoglie agenzie immobiliari e di viaggio, società di servizio e aziende commerciali, trovano posto anche i vari comuni e le diverse associazioni andorranche che hanno così la possibilità di pubblicizzare le loro iniziative.

"Aida" sarà presentata ufficialmente agli inizi del prossimo anno, ma molti già la stanno conoscendo in Andorra e

la Fiera è stata un'ottima occasione per far parlare di sé.

Nello stand italiano, addobbato con fiori bianchi e rossi, per tre giorni sono stati distribuiti opuscoli informativi sull'associazione presieduta da Angelica Turrone. "Abbiamo già nuovi trenta soci che si sono iscritti durante la Fiera - commenta soddisfatta la presidente - e per tre giorni hanno continuato a presentarsi nuovi italiani e andorranche molto interessati al nostro Paese".

Accanto al materiale informativo (erano inoltre a disposizione i programmi dell'Istituto italiano di cultura di Barcellona), i soci fondatori di "Aida" si sono

prodigati per distribuire assaggi di prodotti, caffè, vini italiani e un'ottima pizza cotta nel forno, che per l'occorrenza era stato collocato nello stand.

Una lotteria, con sorteggi due volte al giorno, ha permesso a molti andorranche di portarsi a casa oggetti italiani, messi a disposizione per l'evento, come presepi, sculture in resina argentata, portagioie, penne e portafotografie d'argento.

Insomma, un grande successo che conferma l'interesse di Andorra per l'Italia. Ora l'associazione si prepara per il debutto ufficiale con una serie di iniziative che partiranno nel 2007.

# La Contadina s.l

**ALIMENTA TU GUSTO ITALIANO**

**Produzione propria e vendita di mozzarella**

**Importazione e vendita di prodotti italiani**



# La Signora dell'Alta Cucina

Annabella di Montaperto, coordinatrice nazionale per la Spagna dell'Accademia italiana

Quando si parla di alta gastronomia italiana, di cultura della civiltà della tavola, da anni il riferimento più autorevole è lei, Annabella di Montaperto, coordinatrice nazionale per la Spagna dell'Accademia italiana della Cucina. Annabella ha insegnato l'arte del mangiar bene a intere schiere di buongustai, nonché di appassionati delle nostre tradizioni culinarie. "Tutto è passato attraverso me, dai primi corsi di cucina italiana all'Alambique e presso l'Istituto di cultura di Barcellona, agli innumerevoli seminari, convegni, eventi a tema organizzati in Spagna come in tutto il mondo", spiega la signora che ha trasformato in attività una passione coltivata con entusiasmo e rigore. Annabella risiede a Barcellona da 34 anni e appartie-

ne a una nobile famiglia di origine toscana: "Davanti a mio padre Antonio il re Umberto riconobbe che i Montaperto, discendenti degli Uberti, erano di stirpe più antica dei Savoia" ricorda con orgoglio. Vissuta per 12 anni in Portogallo, continua a mantenere rapporti anche con quel Paese dove è consulente per grandi catene di ristoranti.

## **Quando arrivò in Spagna l'Accademia italiana della Cucina?**

"Nel 1987 si formò la prima delegazione a Barcellona; in seguito ho dato vita alle delegazioni di Madrid e di Valencia. Mi considero un po' l'anima di questa istituzione in Spagna, sono stata la prima a dire, qui, che la cucina è cultura e che si deve dar valore al cibo e alle preparazioni. Credo però nell'importanza della

figura maschile come riferimento primo, e come accadde con il primo delegato, Giuseppe Manica, così anche l'attuale, Marino Garimberti è il nostro rappresentante istituzionale a Barcellona; personalmente preferisco il ruolo di vice".

## **In cosa consiste l'attività degli accademici?**

"Contribuiamo a diffondere e a preservare le nostre tradizioni gastronomiche, perché la cucina italiana sia conosciuta ed apprezzata e perché chi la rappresenta all'estero lo sappia fare nel migliore dei modi. L'Accademia si ritiene, a giusto titolo 'l'alfiere della Civiltà della Tavola".

## **Voi monitorate ristoranti gestiti da italiani ma anche da spagnoli.**

"Sì, una volta al mese visitiamo un locale per controllarne il livello della risto-

razione così come la qualità del servizio. Può essere un ristorante italiano o dove si preparano piatti italiani: l'importante è verificare se l'elaborazione e la presentazione sono corrette, se si usano materie prime italiane e di qualità, se le ricette sono quelle autentiche. Quando l'Accademia si muove per recensire un locale spagnolo è forse più evidente il nostro obiettivo culturale ed educativo: non ammettiamo l'abuso di soffritti e di condimenti, la pasta non al dente, termini e manipolazioni improprie di piatti tipici. Così sia lo chef che la clientela di quel ristorante avranno modo di comprendere cos'è l'autentica cucina italiana".

## **Come si svolgono queste ispezioni?**

"In realtà sono dei momenti conviviali, dove ci



troviamo tutti e sedici, tra delegati e accademici, per il piacere di stare insieme e nello stesso tempo per assolvere al nostro compito. Ognuno di noi deve dare una valutazione da 1 a 10 per ciascuno dei patti che vengono proposti e per il vino, che come tutto il resto deve essere rigorosamente italiano. Nel voto



si deve tener conto della buona volontà del cuoco, della qualità del servizio, ecc. I ristoranti che ottengono il miglior punteggio vengono pubblicati sulla Guida dell'Accademia, che ogni anno raccoglie le recensioni dei locali in Italia e una selezione di ristoranti italiani nel mondo".

**Vi trovate anche una volta all'anno per la cosiddetta "cena ecumenica"**

"E' una cena a tema, quest'anno era dedicata alla cucina del pesce. Quando posso la organizzo a casa mia, come quando ho proposto tutta una varietà di gelati, dolci e salati. Pensi che già nell'82 ottenni un grandissimo successo con un gelato di baccalà servito all'interno di una manifestazione finlandese".

### Per diventare accademici bisogna essere italiani?

"Non è questo il requisito fondamentale. Importante è conoscere l'Italia e la sua gastronomia ed essere persona di buon gusto. Nelle nostre cene mensili parliamo italiano e anche gli spagnoli che non lo praticano quotidianamente, hanno così un'occasione in più per fare conversazione nella nostra lingua".

**La cucina italiana vive un momento di grande vitalità in tutto il mondo e l'Accademia "aiuta a vivere italiano, ad avere uno stile particolare anche a tavola", come di recente ha affermato il suo presidente, Giuseppe Dell'Osso. In Spagna avete nuovi progetti?**

"Vogliamo allargare il numero delle delegazioni, proprio per rafforzare la nostra presenza e diffondere il più possibile i principi sui quali ci muoviamo, in modo totalmente disinteressato. All'estero molti italiani desiderano mantenere vive le proprie radici anche gastronomiche e gli stessi spagnoli sono affascinati e attirati dalla nostra cultura gastronomica. Il ruolo dell'Accademia risulta quanto mai prezioso." (pfr)

## Più di mezzo secolo di vita

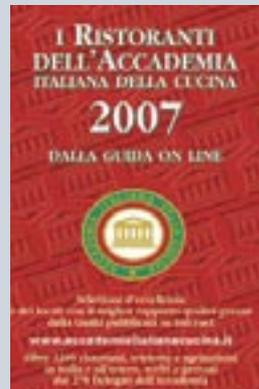
L'Accademia italiana della Cucina nasce nel 1953 a Milano, nel ristorante dell'Hotel Diana, da un'idea del giornalista e scrittore Orio Vergani che al grido "La cucina italiana muore!" aveva convinto un gruppo di amici a dar vita a un'istituzione capace di salvaguardare, assieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola. Tra i soci fondatori, oltre a Vergani, c'erano nomi eccellenti come Dino Buzzati, l'architetto Giò Ponti, gli industriali Arnoldo Mondadori, Ernesto Donà dalle Rose ed Edoardo Visconti di Modrone.

Da più di cinquant'anni l'Accademia "propugna la preminenza della cultura gastronomica sull'avvilente commercializzazione del cibo e su ogni altra forma di ignoranza alimentare, attraverso un'intensa attività culturale condotta e realizzata con grande spirito di servizio, disinteressato e impegnativo".

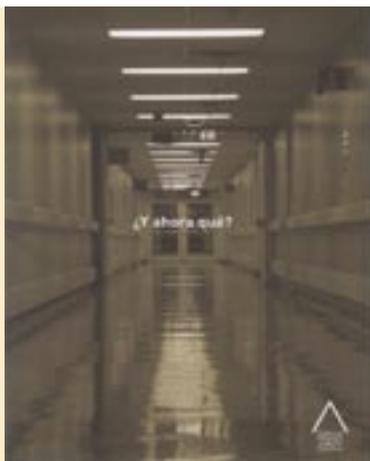
L'Accademia ha sede e la segreteria nazionale a Milano; attualmente conta 205 delegazioni in Italia e 67 all'estero. Nel 2003 il Ministero per le Attività e i Beni culturali le ha conferito il titolo di "Istituzione culturale".

L'ammissione all'Accademia viene decisa dal presidente, su proposta del delegato competente per territorio. La quota annua di iscrizione è di 120 euro

Ogni mese viene pubblicata "Civiltà della Tavola", la rivista dell'Accademia ricca di notizie, articoli, ricette e informazioni utili per le delegazioni. Dal 1961 esce anche la Guida "I ristoranti dell'Accademia" che fornisce un panorama dello "stato di salute" della cucina in Italia e nel mondo.



Nella pagina accanto, Annabella di Montaperto, da 34 anni a Barcellona, è riferimento autorevole in tema di cultura della civiltà della tavola. Qui sopra, la Guida dei Ristoranti curata dall'Accademia della Cucina italiana e il presidente Giuseppe Dell'Osso



## Un impegno concreto nel sociale

Nulla ha a che fare con la gastronomia, molto con la solidarietà. Dopo la prematura scomparsa del marito, Annabella di Montaperto ha creato con i suoi figli la Fondazione privata Jubert Figueras (FJF) che a Barcellona si preoccupa di fornire, gratuitamente, alloggio ai familiari di pazienti ricoverati in strutture ospedaliere. Attualmente la Fondazione ha allestito quattro appartamenti per chi non dispone di mezzi sufficienti per assistere i propri cari ammalati lontano da casa. In questo modo, anche le persone bisognose possono trovare una sistemazione decorosa ed essere così in condizione di seguire al meglio il familiare operato o costretto a seguire trattamenti chemioterapici o riabilitativi. Per maggiori informazioni: tel. +34 933 17 01 81; web: www.fjubertfigueras.org; e-mail: fundacio@fjubertfigueras.org

Alla cena ecumenica degli  
accademici di Barcellona

# Appuntamento conviviale



**D**urante la cena ecumenica, una volta all'anno, i seimila accademici in Italia e nel mondo si ritrovano seduti insieme alla stessa mensa virtuale. Quest'anno, per la festa nazionale spagnola del 12 ottobre, le tre

In alto, il delegato dell'Accademia di Barcellona, Marino Gariboldi (a sinistra nella foto) con Alessandro Castro. Qui sopra, la signora Grazia Gariboldi (seduta) con due ospiti della serata e i saluti iniziali prima della cena. Qui a destra, Daviano Neri e Angela Barusi



delegazioni di Barcellona, Madrid e Valencia hanno celebrato l'avvenimento in date diverse. A Barcellona, la cena ha avuto luogo il 18 ottobre presso il ristorante "I Buoni Amici" del friulano Daviano Neri, presidente di Arris, l'Associazione ristoratori regionali italiani in Spagna.

La serata, presieduta dal delegato Marino Gariboldi, è iniziata con una conferenza sul sale tenuta da Alessandro Castro e da Annabella di Montaperto; a seguire, preparazioni a base di pesce precedute da antipasti italianissimi quali la mortadella, il salame, le scaglie di parmigiano reggiano all'aceto balsamico.

Piatti forte della cena sono stati gli spaghetti con la bottarga e il baccalà alla vicentina con la polenta.

## e a quella di Valencia

Gli otto accademici di Valencia, insieme con amici e ospiti, si sono riuniti per la cena ecumenica il 26 ottobre presso il ristorante "Incontro due" di Bruno Riccardo ed Enzo Quacquarelli, pugliesi come la brava cuoca Graziella. Il menu della serata prevedeva carpaccio di tonno crudo con avocado, cozze gratinate, pappardelle fatte a mano con funghi porcini e gamberoni, cavatelli freschi con vongole e zucchine, spigola con crema di zucca, carpaccio gratinato di pesce spada con pomodorini. Due anche i dessert: semifreddo di mandorle e amaretti e sfogliatelle calde con ricotta.



Un momento della cena ecumenica a Valencia. Al centro della foto, la delegata Donata Volpi; alla sua destra: il marito Paco Sarrió Macian e Carlo Bartolomei; alla sua sinistra: Stefano Pace e Stefania Nicosia



# La Corte Padana



*LA CORTE PADANA S.L., es el reflejo de una iniciativa, de una ilusión, la mejor representación de la cultura y gastronomía más selecta de la Plana Padana, sobre todo de la Emilia Romagna, Italia, mediante la importación y distribución de sus productos exclusivos a España.*



*Aceto Balsámico de Regio Emilia y Módena : de Acetaia Dodi, una de las más prestigiosas, con más de 100 años de tradición y reconocimiento mundial, actual socia de la empresa.*

*Realizado en barricas de diferentes maderas durante largos períodos de tiempo, delicioso y auténtico para combinar con una buena escama de Queso Parmesano . Pasta seca artesanal aderezada con deliciosas salsas de almejas, jamón y salchicha, verduras a la parrilla...mmm!! o con condimentos picantes para los más atrevidos.*



*Mortadela bolognesa , "la pata negra de las mortadelas" o salame felino dentro de una Piadina bien caliente. Y, para refrescarse, auténticos vinos lambruscos, con sabor y color a uva, dulces y secos. Ya para finalizar y hacer una buena digestión, después de este exquisito manjar, un delicioso Panettone casero, acompañado de*

*una buena Grappa o Limoncino y, una vez más, con unas gotas de balsámico. Con motivo de las próximas fechas navideñas LA CORTE PADANA les invita a sorprender y homenajear, con las elegantes confecciones navideñas que ha diseñado, a sus colaboradores y amigos.*



In mostra a Madrid  
le opere di Malek Pansera

# Superfici inquiete



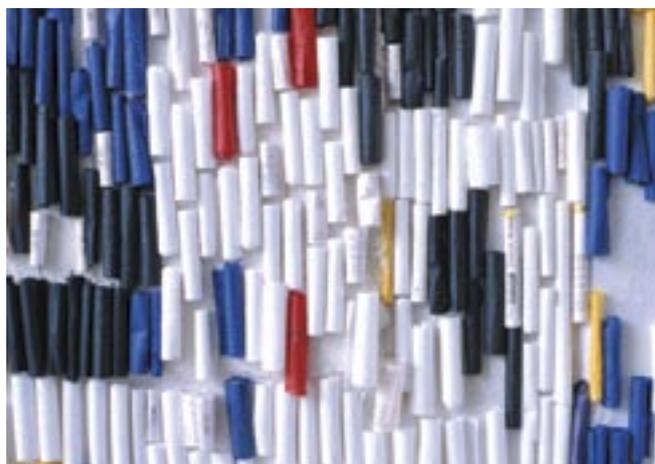
Dal 26 ottobre al 10 novembre, presso il Colegio Major Argentino ha avuto luogo la mostra "Le superfici inquiete" di Malek Pansera, 66 anni, pittore e incisore di Selva di Valgardena che dal 1980 risiede e lavora a Padova. Già allievo di Ugo Attardi per l'incisione e di Giulio Turcato per la pittura, dopo aver vissuto

in diverse capitali europee, nel 1970 Pansera è stato tra i fondatori a Roma del gruppo multimediale "Spazio Zero" e collaboratore a diverse pièces teatrali; tra queste, il "Mistero Buffo" di Majakowsky per la regia di Luciano Mendolesi.

Negli anni Ottanta realizza opere contestualizzandole con testi letterari come "Le tentazioni di Sant'Antonio", da una *pièce impossible* di Gustave Flaubert (Como, Galleria *Il Salotto*, 1982); "Una solitudine troppo rumorosa", dal romanzo di Bohumil Hrabal (Roma, Galleria *Charlton*, 1990); "Il cacciatore bian-

co", dai *Quarantanove Racconti* di Hemingway (Padova, Galleria *Selearte 1*, 1991).

Nel 1995 Malek realizza l'antologica *Ostaggi del Tempo* presso la Galleria Civica di Piazza Cavour a Padova, curata e presentata da Giorgio Segato, con l'introduzione di Pier Luigi Capucci.



Partecipa a numerose mostre collettive, tra le quali: la "Seconda Biennale d'Arte Musica e Poesia" nel 1992; "Work in Progress n.2" nel 1996; "Incisori Veneti" nel 2003; "Quaranta incisori per Francesco Petrarca" nel 2004. Come lo stesso artista definisce le sue "Superfici acute": "L'esperienza con gli stuzzicadenti è iniziata qualche anno fa, in alcuni miei lavori, per la necessità di segnare, fermare, mettere il punto ai percorsi fantastici delle "vedute dall'alto", dove gli stecchini apparivano isolati, colorati, quasi piccoli totem a segnare territori sconfinati, tracce di tappi, richiami di memorie... modalità espressive per raccontare storie che mi avevano particolarmente im-

pressionato, trasportato nel territorio immenso e sconosciuto delle metafore".

"Per ottenere superfici su una superficie - prosegue Pansera -, per renderla doppia, ambigua, tripla, destrutturabile attraverso la sua ricostruzione e ricognizione, adopero degli stuzzicadenti, Operatori Ecologici Orali, forse anche Cerebrali. Ricopro spazi prevalentemente quadrati, raggiungendo notevoli spessori, anch'essi ricoperti di stecchini per accentuarne l'identità inequivocabile di "Superfici" e la loro tridimensionalità. Stecchini, piantati lì uno accanto all'altro, con ritmi da cottimista e pazienza da recluso, con leggeri spostamenti, o forti inclinazioni, o dritti a formare piani irti, o morbidi, secondo dove ti trovi, secondo la luce che prendono, secondo la loro intensità..."

Come ha scritto Pier Luigi Capucci "le opere di Malek Pansera testimoniano di un'attenzione verso il quotidiano che ha profonde valenze emotive che poggiano sul vissuto, sul sociale, un'attenzione che è rilevante anche dal punto di vista sociologico. Così, nelle "superfici", degli umili oggetti del quotidiano - graffette, scontrini di acquisto, stuzzicadenti... - assurgono a particelle costitutive elementari delle opere, a tasselli di significato iscritti in racconti il cui senso complessivo è il dispiegarsi del quotidiano, continuamente sommosso, perturbato, scosso dagli accidenti, dalle occorrenze, dagli imprevisti, dalla



Qui sopra in alto, due particolari delle opere di Malek Pansera. Accanto al titolo, l'artista

Da Siviglia a Sirmione sul lago di Garda

# Nel mondo di Clelia



Clelia Muchetti (vestita di rosso) durante l'inaugurazione della sua mostra a Sirmione. Sullo sfondo, una delle opere esposte



Lo scorso ottobre, nel Palazzo Cal-las a Sirmione, sul lago di Garda, Clelia Muchetti ha esposto sue fotografie e dipinti. Nata a Borgo San Giacomo, provincia di Brescia, nel febbraio del '45, Clelia vive da anni a Siviglia accanto al marito, il console onorario d'Italia per l'Andalusia occidentale e l'Estremadura, José Carlos Ruiz Berdejo y Sigurtà. La sua vocazione per la fotografia, la storia dell'arte e l'arte astratta

l'hanno portata a dedicarsi alla fotografia ed alla pittura nella corrente dell'espressionismo astratto, ottenendo un notevole successo in numerose esposizioni personali tra cui, le più importanti a Siviglia (Galleria Sargadelos), a Mantova, a Milano (Istituto Cervantes), nel Trentino, a Fuente Palmera in provincia di Cordoba, a Moguer de la Frontera in provincia di Huelva e presso la Facoltà di Giurisprudenza nell'Università di

Huelva. Parlando di questa artista così ha scritto Mercedes Arriaga: "Ci sono pochi pittori che hanno il dono di saper entrare nelle loro opere senza appesantirle, senza snaturarle. Portano dentro i colori e le linee il loro entusiasmo, la loro freschezza, la loro naturalezza e di conseguenza le opere sembrano avere una voce, un sorriso, un misterioso alito di vita vera. Tra questi c'è sicuramente Clelia".



Da sinistra, tre immagini dei giochi a Verona: la lippa nella piazza del Duomo, la dama e il tiro alla fune in piazza Erbe (foto Aga Verona)



## Giochi spagnoli a Verona

Dal 22 al 24 settembre, a Verona ha avuto luogo la quarta edizione di Tocati, il festival internazionale dei giochi in strada. Per l'occasione la città è stata chiusa al traffico e svuotata dalle automobili.

Erano presenti 30 giochi della tradizione regionale italiana (come Birilli di Farigliano, Palla elastica di Pariana, Soni, Carrara, Burea s'gepera, Lippa) e circa 20 giochi tradizionali spagnoli (Bolo de Monreal, Bolo huertano, Pasabolo tablon, Tiro del palo, Pinochas, ecc). Come sempre i vari giochi sono stati accompagnati da musiche tradizionali e da degustazioni di prodotti tipici. Nel cuore di Verona è stata allestita Plaza España, a cura

dell'ufficio spagnolo del turismo, dove il pubblico era invitato a scoprire le bellezze del territorio spagnolo. Viene così introdotto il tema nazione, e ogni edizione del festival sarà dedicata a un diverso Paese.

Il festival, ideato e organizzato dall'Associazione Giochi Antichi in collaborazione con il Comune di Verona, ha offerto anche molteplici occasioni di approfondimento, con mostre e convegni; nella chiesa di San Giorgetto, per esempio, si è tenuta la mostra "In-cursioni ludiche nel Museo del Prado", che ha alcuni dipinti del grande museo sul tema del gioco.

Importanti i momenti di confronto tra gio-

chi diversi ma simili, come ad esempio i Castells spagnoli (torri umane che raggiungono anche i nove piani) e il Pizzicantò del Molise (torri umane di tre o quattro piani, che girano cantando e si spostano per la città). Interessanti poi alcuni giochi tradizionali che è rarissimo vedere, come il Salto del pastor canario (acrobazie con pertiche di quattro metri) che si è svolto nell'antico Teatro Romano, e la Morra, abitualmente vietata in Italia, che a Tocati è stata giocata con dispensa speciale da spagnoli, trentini, friulani e lombardi.

# Ricordi e memorie della Casa

Anticipiamo alcuni brani tratti dal libro del professor Silvio Santagati, già insegnante alle scuole italiane di Barcellona, città dove continua a risiedere malgrado gli attuali impegni professionali a Roma



di Silvio Santagati

La Comunità Italiana di Barcellona, 1865-1936" è un libro che racconta i primi settant'anni di vita dell'associazione benefica e culturale italiana più antica che esista in Spagna (e molto probabilmente nel mondo), conosciuta oggi col nome di "Casa degli Italiani". Ho dedicato allo studio tre anni di ricerche, che ho compiuto in Spagna e in Italia, e ho avuto la fortuna di incontrare un gran numero di studiosi e di testimoni che mi hanno aiutato a far luce su avvenimenti ormai dimenticati o mal conosciuti e erroneamente tramandati. Il prodotto finale è un volume di circa trecento pagine, corredato da numerose foto d'epoca, che la Casa degli Ita-

*Ciudad Condal.*

Dal mio punto di vista la singolarità dello studio consiste nel fatto che si tratta di una ricerca storiografica che indaga le vicende di varie generazioni di una comunità di immigrati italiani, sottraendosi allo schema delle generalizzazioni relative ai flussi migratori, alla provenienza o alle tipologie lavorative. Il periodo storico preso in esame parte dalla fine del 1865, anno in cui fu fondata la "Società Italiana di Beneficenza e Mutuo Soccorso", e si sviluppa attraverso sette decenni, fino allo scoppio della Guerra Civile spagnola. Ho cercato di raccontare l'intera vicenda con dovizia di particolari, avvalen-

Basta citarne alcuni per rendere l'idea: il misconosciuto re di Spagna Amedeo I, re Alfonso XIII, Vittorio Emanuele III e la famiglia reale italiana, i premi nobel Marconi e Pirandello, campioni dello sport come Carnera e Meazza, eroici trasvolatori come Balbo e De Pinedo, Maria Montessori e il tenore Masini.

\*

*Rapporto consolare del 20 novembre 1865. A Sua Eccellenza il generale La Marmora Presidente del Consiglio dei Ministri Ministro di Stato per gli Affari Esteri Firenze*

«[...] Riferendomi al rapporto che ho avuto l'onore di indirizzare all'Eccellenza Vostra in data 4 ottobre decorso N° 37, per ciò che riguarda il progetto al quale io m'era deciso durante l'epidemia di provocare



Due immagini della Casa e della scuola degli italiani

liani editerà prima della fine dell'anno. Si è pensato di realizzare due edizioni, una di lusso, a tiratura limitata, destinata ai soci ed alle istituzioni, l'altra di formato economico che sarà messa in vendita nei luoghi più frequentati di Barcellona e diretta al circa mezzo milione di turisti italiani che ogni anno visitano la

domi della fortunata circostanza di poter narrare la storia di vite "normali" che si intrecciano spesso e volentieri con le vicende della "Storia" con la S maiuscola. Sono infatti numerosissimi gli avvenimenti e i personaggi di grande rilievo che hanno attraversato la vita dell'operosa comunità italiana di Barcellona.

qui una Società Italiana di Beneficenza, ho la compiacenza [di informare che ho contattato] uno scelto numero di connazionali qui dimoranti ed avendo espresso a questi signori il suddetto mio desiderio, la mia proposta fu accolta col più grande favore. Fu accettato con voto unanime il progetto di statuto, che ho l'onore di compiegare in copia, e la Società



Sopra, l'arrivo a Barcellona di re Vittorio Emanuele III e della regina Elena. Qui a sinistra, il presidente della Casa degli italiani, Fadini, con il consiglio d'amministrazione

previa approvazione ed autorizzazione di codesto Ministro si ritiene costituita col primo Gennaio p.v.

«La sottoscrizione annuale, principiata ieri soltanto seduta stante, mi da ogni ragione di sperare che la Società possa riuscire decorosa e provvedere allo scopo che si prefigge, e molto più se l'Eccellenza Vostra vorrà degnarsi di approvare l'istituzione ed incoraggiarla coll'assegnamento annuale, di qualsiasi somma, in nome del Regio governo.

«È mia intenzione di proporre pure un sistema di mutuo soccorso fra gli operaj, e su di ciò, e della somma sottoscritta, e di tutto quanto si riferisce alla costituzione definitiva della Società, mi riservo d'informare a suo tempo esattamente l'Eccellenza Vostra.

«Nella speranza intanto di ottenere un riscontro colla superiore approvazione ed autorizzazione, prego l'Eccellenza Vostra di aggradire proteste del profondo mio rispetto». Firmato: Angelo Comello, console

\*

Nel febbraio del 1881 la Società Operaia Italiana di Mutuo Soccorso si separò dalla Società Italiana di Beneficenza. Nel 1882 si costituì la Società Italiana di Beneficenza e Scuole Gratuite. Negli anni successivi le due società si riunificarono per un certo periodo, ma il 22 febbraio 1891 tornarono a separarsi. [...]

\*

La sezione Beneficenza e Scuole Gratuite si manteneva con i contributi del governo italiano (che ammontavano a lire 500 nel 1885 ed a lire 2.000 nel 1910), con le quote associative versate dai soci ordinari e con le oblazioni dei soci più abbienti e degli artisti di passaggio. Inoltre contava sul ricavo di una gran ballo di beneficenza annuale, che veni-

va organizzato tutti gli anni per Carnevale, e su una magnifica consuetudine che si mantenne fino al 1931: il contributo dei capitani delle navi mercantili e militari italiane che facevano scalo nel porto di Barcellona. Quel contributo, che dal 1932 venne assunto dagli armatori italiani, rimase in vigore fino al 1976.

La tradizione del Ballo Mascherato degli Italiani, *El Baile de los Italianos*, risale al carnevale del 1870 ed a quei tempi si svolgeva nel teatro *Romea* in *carrer Carme*. Vi partecipavano naturalmente quasi tutti i componenti della Colonia e l'organizzazione ruotava intorno ad Antonio Durio direttore del *Caffè Nazionale* e ad Ercole Cacciami, proprietario del *Gran Hotel Inghilterra*.

Dal teatro *Romea* il ballo fu trasferito al teatro *Principal*. Poi, per dissidi interni all'organizzazione, la tradizione s'interuppe e per qualche anno non si parlò più di *Baile de los Italianos*. La tradizione del Ballo fu riannodata in occasione del carnevale del 1896 su iniziativa di un gruppo di notabili della Colonia capitani da Ercole Cacciami, che comprendeva anche uno dei Pantaleoni, Grigolon e Trevisani. Il ballo si celebrò nel teatro *Principal* il 6 febbraio e secondo Bignotti ottenne grandissimo successo. L'unica cosa certa è che l'affitto della sala costò 425 pesetas. Nel 1898 la sede del ballo si trasferì nel *Gran Teatre del Liceu* [...]

[...] Ogni anno, fra il 1900 ed il 1909, il comitato promotore versò nelle casse della Società Beneficenza e Scuole Gratuite un ricavo netto medio oscillante

fra le 2.000 e le 2.100 pesetas. [...]

\*

Nel giugno del 1924 il re d'Italia **Vittorio Emanuele III**, accompagnato dalla regina **Elena** e dal principe ereditario **Umberto** di Piemonte, restituirono la visita che i reali di Spagna avevano effettuato in Italia l'anno prima. La comitiva reale era partita dal porto di La Spezia ed era approdata a Valencia il 6 giugno alle 19,50 [...]

Il re ed il suo seguito viaggiavano sulla corazzata *Dante* che per l'occasione era accompagnata dalle altre corazzate *Cavour* e *Duilio* e dalla Squadra Navale della Marina Militare al gran completo. La partenza da Valencia per Madrid avvenne quella sera stessa in treno alle ore 22,30. Il convoglio reale giunse nella stazione di Atocha, alle 10,30 del mattino del 7 giugno. [...]

[...] In quei giorni a Barcellona la Casa degli Italiani si preparava per il grande appuntamento della visita reale. Per prima cosa fu emesso un comunicato pubblico col quale la Casa si scusava per non essere in grado di ospitare tutti gli invitati che avrebbe voluto per rendere omaggio al re, data la relativa ristrettezza dei suoi locali. L'11 giugno, come atto previo alla visita reale la Casa offrì un tè agli ufficiali della Squadra Navale all'hotel Ritz. Vi parteciparono come anfitrioni il presidente Fadini, il console Mazzini ed il presidente della Società Dante Alighieri, Pietro Ferla.

La comitiva reale giunse a Barcellona in treno alle 10,30 del 12 giugno. Scese alla fermata di Passeig de Gracia. Per dirigersi alla residenza ufficiale del palazzo di Pedralbes attraversò la città fra un mare di folla. Il re, la regina ed il principe Umberto erano sempre accompagnati dall'infante don Fernando. [...]

Il 13 giugno alle 12 in punto, la regina Elena ed il principe Umberto raggiunsero la Casa degli Italiani. Il re e l'infante Fernando arrivarono alle 12,20. Gli alunni della scuola intonarono un coro all'arrivo dei sovrani [...]



UNITED COLORS  
OF BENETTON.