



*fabricación de Mozzarella e
Importación de productos italianos*

Alimenta
tu gusto italiano

www.lacontadina.es

Tlf.: 952 91 05 18 (con buzón de voz las 24h. para pedidos)

Tlf./Fax: 952 70 25 04

email: bruno@lacontadina.es

Avda. de la Vega 14-16

- 29200 - Antequera - Málaga

diseño: www.eggsalad.com

all' interno

- 4 La discussa sentenza su Osman Rabei
- 6 Gli aforismi di Enzo Biagi
- 7 Corrispondenti a confronto
- 8 Ottimi risultati per la Sib
- 11 Calendari della solidarietà
- 12 Mascalzone Latino ci riprova
- 14 I vent'anni dell'Accademia a Barcellona
- 17 Falsi alimentari
- 18 Enogastronomia a Málaga
- 20 Omaggio a Oriana Fallaci
- 24 Ritratto di Daniel Schinasi
- 27 L'assemblea di Aida
- 28 L'Italia, la Spagna e il mare
- 30 La Necropoli sotto il Vaticano
- 33 I Templari assolti dall'accusa di eresia
- 35 La Rubrica Legale
- 36 Camere di Commercio

Infoitaliaspagna

Rivista bimestrale gratuita
n. nove anno 2

web: www.infoitaliaspagna.com

e-mail: info@infoitaliaspagna.com
periodelsoleit@telefonica.net

Fax: + 34 -952 96 47 35

mov. + 34 -670 46 35 04

Pubblicità: + 34 - 687 83 70 65

Depósito legal MA -564 -2006
Impreso en los talleres
Gráficas del Guadalhorce

Direttore

Patrizia Floder Reitter

Realizzazione grafica

Graziella Tonucci

Foto

Copertina: Foodlight di franco.gentile e L'autunno-Il melograno- The pomegranate di veltro 23

pag 4-5-6: foto Internet

pag 12: foto Mascalzone Latino e Internet

pag 14-15 - 16: foto Irene Fernandez

**Se volete ricevere direttamente la rivista:
+ 34 -952 96 47 35**

**Cerchiamo collaboratori per la vendita di
spazi pubblicitari.**

Per contatti: + 34 - 687 83 70 65

L'antispam anche per le notizie spazzatura

Non so se capita pure a voi: sfogli un giornale, guardi gli aggiornamenti on-line e davvero non ne puoi più di notizie-spazzatura. Ci vorrebbe l'antispam anche per questa pseudo informazione fastidiosa. Qualche esempio? Una rivista americana pensa bene di stilare la top ten dei 12 ristoranti più cari al mondo e subito vieni inondato da irritanti informazioni su quanto puoi spendere alla Pergola dell'Hilton di Roma (285 euro), da El Bulli in Costa Brava (270 dollari) o al Masa di New York (500 dollari per il pasto più modesto). Poco importa se le agenzie, due colonne più in alto, annunciano che le borse europee hanno bruciato centinaia di miliardi di euro, o che il lavoratore italiano ha perso quasi 2 mila euro in sette anni.



Esce l'ultima edizione di una guida italiana al piacere e al divertimento e tra i commenti leggi mostruosità del tipo: "...come da scoprire sono gli altri elementi di un party anti-aging che prevede una cena placé di stampo leggero e mediterraneo, disintossicanti interventi jazz, esibizioni di fitness dance fatte apposta per far dimagrire ballando e interventi mixati con flash ritmico-coinvolgenti..."

Parlando di nuove frontiere del divertimento, il "sociologo del piacere" Roberto Piccinelli spiega che ora esistono "i Psycho Café, pub o caffè accomunati dall'idea di far girare psicologi fra i tavoli, in modo tale da garantire ai frequentatori un ulteriore modo per combattere paure e frustrazioni, mettendo a nudo il proprio io, che si dimostra più voglioso di protagonismo che mai. Stimolare il prossimo a parlare, ma soprattutto ad ascoltare, crea atmosfere inimmaginabili..."

Il sapone solido sembra sia tornato in auge, a dispetto di quello liquido? Ecco la confortante notizia: "la saponetta è diventata chic e di tendenza, meglio se con ingredienti misteriosi, provenienti da terre lontane. Oggi infatti si arricchisce di profumazioni intense, di fragranze di lusso, di confezioni hi-tech, adatte ad arredare le stanze da bagno di grandi ville in campagna come di super attici in città".

D'estate si spreca i consigli salutistici su cosa mangiare e bere per reggere il caldo restando in forma? Non basta: ti infliggono anche classifiche del tipo "Dimmi che gelato mangi e ti dirò chi sei", nel quale la psicologa Viviana Finestrella annuncia che "il cono con cialda è scelto da chi predilige un'esperienza sensoriale completa non negandosi nulla, contando sulla sicurezza di un appagamento finale. Chi mangia il cono di solito è un tipo voglioso; lo stecco: a prima vista chi mangia questo tipo di gelato è una persona intraprendente. In realtà è un insicuro, ha bisogno che rimanga qualcosa di tangibile, lo stecco appunto, con cui giocare o anche solo da tenere in bocca; il ghiacciolo: si addice ad una personalità effimera e indipendente, preferisce un piacere da gustare immediatamente. Questo tipo di persona tollera poco la frustrazione dell'attesa..." Per finire con " le praline: sinonimo di personalità moderna. Si tratta infatti di una scelta mordi e fuggi, caratteristica dei nostri tempi..."

Adesso poi abbiamo anche il Gastrovac, l'apparecchio che spopola nei ristoranti all'avanguardia e fa cambiare sapore ai cibi. Si può acquistare a 2.900 euro, i fritti sottovuoto vengono una meraviglia, i funghi sanno di carne e il pesce di cioccolato. Evviva, da quante inutili meraviglie siamo circondati!

Patrizia Floder Reitter direttore

RISTORANTE PIZZERIA VINOTECA



IL GUSTO
ITALIANO

L'unico locale italiano della Carihuela

Gianfranco, Antonio e Jessica vi aspettano con le loro specialità e la selezione di vini italiani

Aperto ogni giorno dalle 18.00 alle 24.00 Chiuso il martedì.



C/Mar, 23
Playa La Carihuela
29620 Torremolinos
(Málaga)
Tel: 952 38 09 28

Le diverse sentenze di Madrid e Milano su Osman Rabei

Rischio corto circuito



“El Egipcio” è stato assolto dai giudici madrileñi dall'accusa di 'partecipazione a banda armata, gruppo o organizzazione terroristica' perché in Italia, dove è in carcere, era già stato condannato in via definitiva per lo stesso reato. In realtà Mohamed non è passato in giudicato e se la Cassazione accogliesse il ricorso del suo avvocato, l'errore della giustizia spagnola sarebbe clamoroso

di **Jiari Pilati**
(da Milano)



Osman Rabei, meglio conosciuto come Mohamed l'Egiziano, assolto in Spagna dall'accusa di aver preso parte alle stragi di Atocha e di partecipare a un'organizzazione terroristica islamica

Ha ascoltato con gli occhi incollati al video: “Dobbiamo assolvere, e assolviamo”. Per un minuto e più, quello che gli inquirenti italiani e spagnoli considerano la ‘mente’ della strage dell'11 marzo a Madrid è rimasto in silenzio, con il cuore in gola. Si è guardato attorno spaurito, cercando conferme.

Ha chiesto al suo avvocato, Luca D'Auria, poi all'interprete, che non se la sentiva ancora di dare per certa quella parola: assoluzione.

Poi, con una telefonata è arrivata anche l'ufficialità. Era assolto sia dall'accusa di aver partecipato alle stragi, sia da quella di “partecipazione a banda armata, gruppo o organizzazione terroristica”. E allora Osman Rabei, per tutti in Spagna ‘Mohamed l'Egiziano’, ha pianto a dirotto, parlottando in arabo. Si è asciugato le lacrime con un fazzoletto offerto da una giornalista, ha fatto due passi verso il centro dell'aula del

tribunale di Milano da cui ha assistito alla lettura della sentenza spagnola e si è inginocchiato, fino a far toccare la fronte per terra, recitando una preghiera. Poi, con gli occhi sbarrati, invaso insieme da gioia e rabbia, ha parlato ai giornalisti prima di essere richiamato all'ordine: “Assolto, visto? Avete visto?”. Ma chi è veramente ‘el Egipcio’? Per i giudici di Milano che un anno fa l'hanno condannato in primo grado come terrorista internazionale a dieci anni di prigione è “un membro influente di uno dei gruppi della jihad islamica egiziana che faceva capo ad Al Qaida”.

Per quelli di secondo grado che due giorni prima della sentenza di Madrid hanno ridotto la condanna italiana a 8 anni, è solo uno dei personaggi che facevano parte, senza un ruolo direttivo, di un'organizzazione terroristica sovranazionale che progettava attentati in Europa e

spediva kamikaze in Medio-riente.

Ma c'è una “assoluta sproporzione” tra i contatti che Rabei ha avuto in Spagna e Belgio e “quanto sarebbe stato necessario per affermare” che di quelle cellule terroristiche fosse un coordinatore.

Paradossalmente, quello su cui tutti sembrano concordare a Milano è che la sentenza madrileña rischia di creare un “corto circuito”. Già perché al di là dell'assoluzione dall'accusa di aver preso parte alle stragi di Atocha, su cui i giudici italiani non sono chiamati a esprimersi, l'assoluzione dall'accusa di partecipare a un'organizzazione terroristica islamica è stata emessa sulla base di un “errore” per cui a Milano qualcuno si è letteralmente messo le mani nei capelli.

Rabei, dicono in sostanza i giudici dell'Audiencia Nacional, in Italia è già stato condannato in via definitiva

Dal 2004 in carcere a Milano

Osman Sayed Ahmed Rabei, egiziano di 36 anni, è stato arrestato a Milano il 7 giugno 2004 nell'abitazione in cui da pochi giorni era ospite del suo ‘discepolo’ Yahia Rajeh, poi condannato in secondo grado a 4 anni di carcere. Il 6 novembre 2006 i giudici della prima corte d'assise di Milano lo condannano a 10 anni come promotore di un'organizzazione terroristica con legami in Spagna, Francia, Belgio e Olanda. Il 29 ottobre 2007 i giudici di secondo grado riducono la pena a 8 anni, considerandolo ‘mero partecipante’ del gruppo. Il 31 ottobre viene assolto a Madrid dall'accusa di aver partecipato alle stragi. La pubblica accusa aveva chiesto per lui 38.656 anni di carcere. Pochi giorni più tardi la pubblica accusa spagnola ricorre in appello.



per lo stesso reato. E dunque vale l'applicazione internazionale del principio per cui non si può essere giudicati due volte per gli stessi fatti, il "ne bis in idem".

Ma l'ormai italofono Egiziano, che dal 7 giugno del 2004 è in carcere in seguito al fermo effettuato dalla Digos su mandato del pm Maurizio Romanelli e del procuratore aggiunto Armando Spataro, non è condannato in via definitiva. "E' un dato di fatto", conferma il presidente della corte che ha emesso la sentenza di primo grado, il giudice Luigi Cerqua. Tanto che il 12 novembre il suo legale, l'avvocato Luca D'Auria, ha depositato il ricorso in Cassazione. Con tempi assai

stretti, perché a questo punto Rabei vuole una sentenza definitiva in Italia. Mohamed l'Egiziano potrebbe passare in giudicato prima di una sentenza di secondo grado in Spagna. E allora potrebbe valere l'applicazione del "ne bis in idem". "Sei mesi potrebbero bastare - spiega l'avvocato D'Auria - per la sentenza della Suprema Corte".

La pena sarebbe con tutta probabilità inferiore rispetto a quella di una sentenza a Madrid, come dimostra il dispositivo del giudice Javier Gomez Bermudez per chi è stato condannato per associazione terroristica.

E se in Cassazione Mohamed l'Egiziano dovesse es-

sere assolto? "Rabei millantava, quando rivendicava le sue amicizie con quelli di Atocha", ripete il suo avvocato. Per i giudici d'appello di Milano invece "Osman Rabei rivendica, senza indugiare in dubbi etici ovvero senza perdere neppure un attimo a compiangere le numerosissime vittime innocenti, una sua rilevante responsabilità in tale tragico avvenimento", le stragi dell'11M, e ciò costituisce un "grave indizio" del suo coinvolgimento "nell'organizzazione da cui si è originato quel fatto delittuoso".

Ma se in Cassazione dovesse verificarsi un colpo di scena allora davvero ci troveremmo di fronte a un

"corto circuito internazionale" tra le sentenze. Sempre che il principio del "ne bis in idem" possa essere realmente applicato a questo caso: "E' necessario che esista un'identità precisa tra i fatti contestati e anche in considerazione dei tempi in cui sono avvenuti", avverte il giudice Cerqua.

Intanto Rabei spiega dal carcere di essere "entusiasta, contento" per l'esito del processo di Madrid.

"Volevo che si evidenziasse come nelle stragi non c'è niente", fa sapere attraverso il suo legale. "Le sentenze di condanna comunque sono ingiuste - lamenta - ma ormai so che l'Europa è in guerra contro gli islamici".



A sinistra, il giudice Luigi Cerqua, presidente della Prima Corte d'Assise di Milano che lo scorso anno ha condannato Rabei a dieci anni di carcere. A destra, Mohamed con il suo avvocato Luca D'Auria. In alto, la sala blindata dalla quale gli imputati per l'M 11 avevano seguito il processo e due immagini dell'attentato di Madrid



Alcune "verità" fulminanti, dette in poche parole dal giornalista recentemente scomparso

Gli aforismi di ENZO Biagi



- La democrazia è fragile, e a piantarci sopra troppe bandiere si sgretola.
- È difficile non desiderare la donna d'altri, dato che quelle di nessuno, di solito, sono poco attraenti
- Quando sento dire che uno è considerato un innovatore perché decide di leggere il telegiornale in piedi, è come se ti chiedessero se scrivi con la biro o con la macchina, e quanto questo influisce.
- Ho sempre creduto che, se c'è un posto al mondo dove non esistono le razze, questo è proprio l'Italia: infatti le nostre antenate ebbero troppe

- occasioni di intrattenimento.
- La società è permissiva nelle cose che non costano nulla.
- Dopo tre apparizioni in video, qualunque coglione viene intervistato, dice la sua e anche quella degli altri.
- Le verità che contano, i grandi principi, alla fine, restano sempre due o tre: quelli che ti ha insegnato tua madre da bambino.
- A Milano gli affari si combinano con un colpo di telefono, a Palermo anche con un colpo di lupara.
- I giornali sarebbero ansio- geni? Ma la Bibbia non comincia forse con un delitto?
- Si può essere a sinistra di tutto, ma non del buon senso.
- La mia generazione trovava eccitante leggere un'edizione della Divina Commedia

- con le illustrazioni del Dorè. Adesso sui muri c'è scritto «Culo basso bye bye». Capi- sce che è un po' diverso?
- Era così ignorante che cre- deva che la cedrata fosse un'opera minore del Tassoni.
- Nel cinturone dei solda- ti del Fhuhrrer c'era scritto «Gott mit uns», Dio è con noi. Hitler lo aveva arruolato; per fortuna disertò.
- Siamo tutti fratelli, ma è dif- ficile stabilire chi è Caino e chi Abele.
- Siamo diventati gente che alterna le vacanze con le ferie.
- Se Berlusconi avesse le tette farebbe anche l'annunciatrice!
- Il colera passa, i Gava resta- no. È dunque vero che se ne vanno sempre i migliori.
- Difficile capire un Paese, scrisse un libellista, dove la stessa cosa è chiamata al

- Nord uccello e al Sud pesce.
- Il denaro arriva sempre quando non si ha più fame.
- Se il ridicolo uccidesse, avremmo uno sterminio.
- La «devolution», una parola che sembra inventata da Ce- lentano.
- Il bello della democrazia è proprio questo: tutti posso- no parlare, ma non occorre ascoltare.
- La vita è un rischio che non si può fare a meno di correre.
- Qualche volta è scomodo sentirsi fratelli, ma è grave considerarsi figli unici.
- L'uomo, qualche volta, è come le scimmie: ha il gusto dell'imitazione.
- Nella storia dell'umanità non cala mai il sipario. Se solo ci si potesse allontana- re dal teatro prima della fine dello spettacolo.

Testimonianze romane ed etrusche a Madrid



Resterà aperta fino al 2 marzo 2008 l'importante mostra "Roma SPQR" (acronimo per la frase latina Senatus Populus Que Romanus) al Centro de Exposiciones Arte Canal di Madrid. L'esposizione presenta 476 pezzi provenienti da 29 musei spagnoli e internazionali (molti di questi arrivano dall'Italia) e abbraccia 500 anni di storia dell'Impero, dall'epoca di Augusto (I secolo a.C.) a Costantino, nel IV secolo d.C. Nel centro, inaugurato nel 2004, su una superficie di 2 mila metri quadrati dominata da 144 archi di più di sette metri di altezza, il pubblico potrà ammirare reperti archeologici di grande bellezza e importanza come la gigantesca statua di Minerva, all'entrata dell'esposizione, di proprietà del museo nazionale romano, mosaici, monete, gioielli, strumenti chirurgici e oggetti della vita quotidiana del tempo.

A Madrid, ricordiamo, è anche visibile fino al 6 gennaio la mostra "Los Etruscos" al Museo archeologico nazionale che abbraccia mille anni di storia, dalle origini (intorno al IX secolo a. C.) fino alla fine della civiltà etrusca e alla romanizzazione dell'Etruria. Oltre 350 i pezzi in mostra provenienti da musei toscani, soprattutto dal museo archeologico di Firenze.





I bocconiani di Madrid con i giornalisti de
"Il Corriere della Sera" e "Il Sole 24 Ore"

Corrispondenti A CONFRONTO



di Massimo Fabris

Nuovo appuntamento dei bocconiani di Madrid, lo scorso 13 novembre. Ospiti di Filippo La Rosa, responsabile della sezione politica dell'Ambasciata d'Italia, i soci Alub hanno incontrato Elisabetta Rosaspina e Michele Calcaterra, corrispondenti dalla Spagna del "Corriere della Sera" e del "Sole 24 Ore".

La Rosa ha introdotto la serata evidenziando i profondi collegamenti che esistono tra la rappresentanza diplomatica ed i corrispondenti esteri; anche se tradizionalmente è esistito un certo timore verso i giornalisti, bollati in alcuni casi come "piccoli Satana", la realtà odierna è molto diversa. Giornalisti e diplomatici hanno spesso interessi comuni e sono necessari gli uni agli altri, rappresentando delle "fonti" reciproche per meglio conoscere e capire il paese in cui operano.

Elisabetta Rosaspina, a Madrid da appena 4 mesi, è alla sua prima esperienza come corrispondente estera e ha spiegato la profonda differenza che esiste tra questo ruolo e quello dell'inviato. Mentre quest'ultimo interviene ed opera con "il fatto", il corrispondente non dispone di un punto di partenza e deve andarselo a cercare; in questo senso è importante prendere rapidamente conoscenza con il territorio per poi investire sul medio termine, sviluppando una rete di relazioni pubbliche e di collegamenti che sono fondamentali per l'esercizio della professione.

Rosaspina ha poi spiegato che "Il Corriere della Sera" negli ultimi anni ha cambiato la sua

politica interna nei riguardi dei corrispondenti esteri, che non rimangono più 8-10 anni in un paese, ma ruotano al massimo ogni 2 anni. L'obiettivo è quello di disporre di un "occhio fresco" e libero di pregiudizi sulla realtà che deve descrivere.

Michele Calcaterra, invece, non condivide questo punto di vista; con una lunga carriera di corrispondente estero alle spalle (Londra, Tokio, Parigi, dove ha risieduto per 9 anni, ed ora Madrid da oltre 1 anno) ritiene che la permanenza prolungata aiuti a capire meglio la realtà del paese in cui si lavora. Il corrispondente è infatti obbligato ad una trasversalità di argomenti per "seguire il paese", cosa affascinante, ma non facile. Secondo Calcaterra si svolge una funzione di servizio, ma allo stesso tempo di "ambasciatore dell'Italia". Lui stesso ha riconosciuto: "da piccolo volevo fare il diplomatico". Attualmente compagna il lavoro di corrispondente per "Il Sole 24 Ore" con la vice direzione del quotidiano economico spagnolo "El Economista" di cui "Il Sole" è azionista. Gli spunti polemici della serata sono venuti dal simpatico botto e risposta tra tra la trentina di presenti ed i due giornalisti sulle differenze tra Italia e Spagna. Calcaterra si è lamentato del fatto che in Spagna le aziende sono sovente "chiuse" nei riguardi dei giornalisti, mentre ciò non avviene in Italia.

Natale Giostra, trentenne bocconiano che lavora nell'intermediazione finanziaria presso CB Richard Ellis, ha invece sottolineato come in Spagna le rela-

zioni professionali siano molto più dirette rispetto all'Italia e sia più facile "fare business". Secondo Giostra, infatti, in Spagna l'economia è più flessibile ed esiste una maggiore trasparenza di mercato, opinione condivisa da gran parte dei bocconiani presenti.

Calcaterra e Rosaspina hanno riconosciuto che in Spagna il rapporto con le persone è molto diretto; i due giornalisti si sono anche detti d'accordo sul fatto che in Spagna esiste una "diversa sensibilità" nel trattare le notizie rispetto all'Italia. In particolare, Rosaspina si è soffermata sulla forte politicizzazione

di certi eventi in un'ottica esclusivamente di politica interna (vedi le inchieste del "Mundo" sugli attentati del 11-M).

Anche se politicamente faziosi, i principali giornali spagnoli almeno dispongono di un'elevata onestà intellettuale nel riconoscere in maniera aperta la loro linea editoriale.

Filippo La Rosa ha chiuso la serata sottolineando che il corrispondente ricopre un ruolo chiave per i grandi giornali, dato che proporziona opinioni e approfondimenti per i lettori più qualificati, rendendo al contempo un grande servizio al proprio paese.

Un momento della serata Alub. Sotto, Elisabetta Rosaspina e Michele Calcaterra, corrispondenti dalla Spagna rispettivamente del Corriere della Sera e del Sole 24 Ore. A destra, Filippo La Rosa responsabile della sezione politica dell'Ambasciata d'Italia





Il presidente della Sib, Sergio Troili, con alcune delle volontarie più attive nell'associazione benefica. Da sinistra: Nora Putin, Natasha Fernandez, Luigia Costa, Letizia Maraini, Silvia Bandini, Liliana Mariottini e Fernanda Valderas

Ottimo bilancio di fine anno per la Sib di Madrid

Il mercatino delle buone azioni

Grazie al lavoro delle volontarie e del nuovo presidente della Società italiana di beneficenza è stato battuto il record di presenze e di incassi al tradizionale appuntamento pre-natalizio

Per tre giorni non si sono fermate un attimo. Abbigliamento informale, sorriso sempre pronto per il visitatore, dislocate alla cassa, al bar o alla tombola, le volontarie della Sib, la Società italiana di beneficenza di Madrid hanno fatto fronte a tutte le esigenze di migliaia di visitatori.

Sì, perchè al mercatino di Natale di quest'anno sono arrivate quasi 5 mila persone, il fatturato è stato di 116 mila euro, con 40 mila euro di ricavato.

“Abbiamo lavorato sodo per farci conoscere-spiega Letizia Maraini, consigliere di presidenza della Sib-. Era importante che Madrid sapesse cosa è la nostra associazione, come ci muoviamo e chi aiutiamo. Personalmente sono nel gruppo da tre anni e ho visto che passo dopo passo i riscontri arrivano. La gente, quando è informata su come verranno destinate le proprie donazioni, si muove con più entusiasmo e convinzione anche nel fare del bene”.

Letizia, insieme con le altre volontarie della Sib (circa una quindicina) hanno contattato aziende, importatori di prodotti italiani, realtà che in diverso

modo potevano essere interessate a una presenza nel tradizionale mercatino natalizio e le adesioni sono state tante: una trentina di espositori hanno occupato i saloni del Consolato generale di Madrid.

In vendita c'era un po' di tutto: dai prodotti alimentari (paste, sughi, salse al tartufo, conserve, frutta sciropata, robiolo sott'olio e altre ghiottonerie) ai vini di marca e liquori sempre rigorosamente “made in Italy”; dalla bigiotteria all'oggettistica per la casa o squisitamente natalizia; dalle sciarpe e cravatte di seta a indumenti, maglioni, set da tavola e molto altro ancora.

Elettrodomestici dell'ultima generazione sono stati messi gratuitamente a disposizione dalla Indesit perché la Sib li potesse vendere e disporre dell'intero ricavato.

Il meccanismo del mercatino di Natale è semplice quanto efficace: le aziende espositrici vendono e il compratore paga alle casse gestite dalla Sib che, alla fine, trattiene il 30% del ricavato.

“Non è facile avere fondi, ma altrettanto difficile è saperli utilizzare nel mi-

glior modo possibile” fa notare Sergio Troili, 61 anni, dal luglio scorso nuovo presidente della Sib.

Manager di lunga data, una vita passata nel mondo delle telecomunicazioni come direttore generale della Marconi in diversi Paesi, Troili che oggi si occupa di favorire l'entrata in Spagna di aziende italiane sta cercando di dare “sistematicità” anche alla società che si occupa di beneficenza.

“Innanzitutto ho preso in mano la situazione degli assistiti - spiega - per capire chi sono e di cosa hanno bisogno. Attualmente ci occupiamo di un'ottantina di persone in tutta Spagna: per la maggior parte sono persone provenienti dall'America latina con problemi di lavoro, di mancanza di una casa, di vera e propria indigenza. Abbiamo poi ragazze madri, italiani con gravi patologie mediche, carcerati. Inevitabilmente, molte di queste situazioni ci vengono segnalate dal Consolato generale di Madrid”.

Troili, unico uomo tra tante donne della Sib, accenna scherzoso alla sua non facile posizione: “Le volontarie sono



Sergio Troili con Karen Lawrence Terracciano, moglie del nostro ambasciatore, davanti allo stand della Sib. Accanto, da destra, il vice console di Madrid, Giorgio Biscari, con l'amministratore delegato di Indesit Company, Giuseppe Parma, che per l'occasione ha messo gratuitamente a disposizione alcuni elettrodomestici

bravissime e fanno un grosso lavoro di gruppo, come presidente posso essere solo soddisfatto anche se risulterà sempre in minoranza... Battute a parte, ho due obiettivi ben chiari: aumentare la presenza di persone specializzate all'interno dell'associazione, che attualmente ha solo un'impiegata- assistente sociale, per offrire oltre all'infermiera e alla psicologa che fanno parte del gruppo una maggior assistenza professionale a chi si rivolge a noi. E creare una rete di volontari su tutto il territorio spagnolo per dare risposte, interventi rapidi".

Felicissimi del buon esito del tradizionale mercatino, Sergio Troili e le volontarie dell'associazione hanno molte idee su come alimentare le casse della Sib anche lontano dalle atmosfere natalizie che inducono alle buone azioni. Progettano cene, partite di bridge, eventi di vario tipo, manifestazioni di richiamo per gli italiani e gli spagnoli nelle quali la parola d'ordine sia sempre la stessa: fare del bene.



A destra, Franca Revelli da 23 anni volontaria della Sib, con una presenza attiva nelle carceri di Madrid per assistere i detenuti italiani. Accanto, una veduta del mercatino di Natale. In alto, durante i tre giorni di mercatino si vendevano anche gelati con il caratteristico carrettino, dietro il quale posano sorridendo Fernanda Valderas, Letizia Maraini, Luigia Costa, Nella Bonezzi e Laura Scuderi



Dal colosso degli elettrodomestici

Un'offerta unica per gli italiani in Spagna



Indesit Company
offre una grande opportunità

agli Italiani residenti in Spagna: acquistare
i nostri prodotti a un prezzo speciale
Basta chiamare il **914 902 895**
chiedendo di Silvia De Olmo, dopo aver scelto
il vostro elettrodomestico alla pagina web

www.indesit.es
www.ariston-es.com



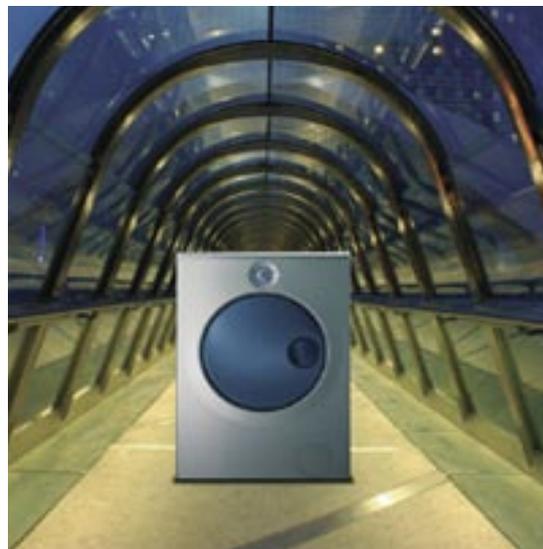
Fondata nel 1975, Indesit Company è il secondo produttore di elettrodomestici in Europa per quota di mercato e il quinto nel mondo, con una produzione di circa 15 milioni di elettrodomestici l'anno.

Indesit, Hotpoint-Ariston e Scholtès sono i principali brand del Gruppo. Indesit Company è presente in Italia e nel mondo con 18 stabilimenti e 24 sedi commerciali in cui operano oltre 17.000 dipendenti.

Il Gruppo ha realizzato un fatturato di oltre 3,2 miliardi di euro nel 2006 e nello stesso periodo le vendite in Spagna hanno avuto un incremento del 15%.

Indesit Company produce cucine, piani cottura, forni, frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavasciuga, asciugatrici e lavastoviglie

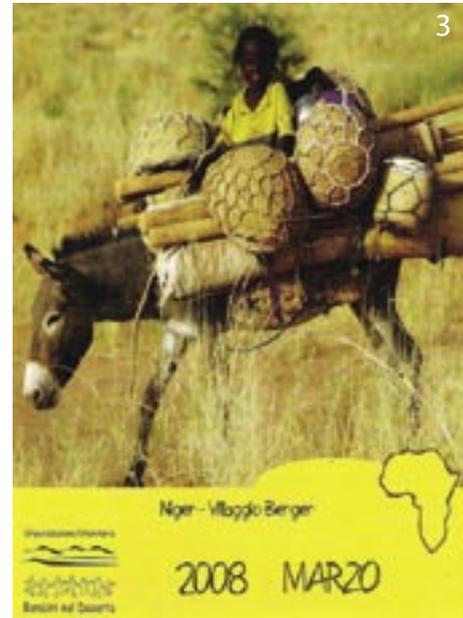
Per maggiore informazioni: www.indesitcompany.com





Calendari della Solidarietà

Anche quest'anno vi proponiamo una piccola selezione di calendari solidali, nei quali l'immagine è sì curata ma a contare è soprattutto il messaggio, l'invito ad occuparsi degli altri, dell'ambiente, del "diverso". Il ricavato della vendita di questi calendari serve per finanziare iniziative e progetti legati all'attività delle singole associazioni o di più ampio respiro. Per maggiori informazioni e per l'eventuale acquisto di questi calendari vi consigliamo di consultare la pagina web delle organizzazioni che li hanno realizzati.



1. e 2. Calendari "Image Onlus"; 3. Il Calendario di bambini nel deserto; 4. Calendario "Un anno di fiori per l'Africa"; 5. Calendario "Save the children"; 6. Calendario di Medici senza Frontiere; 7. 8. 9. 10. Calendari "12 passi avanti"

Mascalzone ci riprova



La promessa l'aveva fatta lo scorso 8 maggio: "La Coppa America non si libererà facilmente di Mascalzone". Così Vincenzo Onorato aveva dato l'addio alla sfida finale, dopo aver perso il match contro Luna Rossa nell'ultimo derby italiano della Louis Vuitton Cup 2007.

A metà novembre è arrivato l'atteso annuncio: Mascalzone Latino, con il Reale Yacht Club Canottieri Savoia, ha lanciato la sfida alla 33ª Coppa America. Onorato e il suo team faranno dunque parte dei challenger che cercheranno di sottrarre il prestigioso trofeo ad Alinghi, vincitore per la seconda volta



Vincenzo Onorato, patron di Mascalzone Latino, con la moglie Lara Ciribi

nell'America's Cup. La grande sfida non avverrà però a Valencia nel 2009, come si pensava, ma con molte probabilità nel 2011. Come annunciato da AC Management che ha sviluppato regole per la prossima Coppa America: "La continua incertezza circa la conclusione della causa legale a New York voluta da BMW Oracle Racing non lascia agli

organizzatori altra scelta che posticipare l'evento". Intanto la Coppa America ha la sua nuova barca che si chiama AC90 (sempre che il ricorso contro Alinghi presentato da Larry Ellison, che non accetta il protocollo per la 33ª edizione, non venga accolto dal Tribunale di New York). Avrà una lunghezza massima di 90 piedi, un pescaggio di 6,5 metri in regata

e un dislocamento di 23 tonnellate. La larghezza massima sarà di 5,3 metri, l'albero misurerà 37,9 metri dalla base della coperta, con una lunghezza massima di bompresso di 15,5 metri (dalla faccia anteriore dell'albero) e una superficie dello spinaker senza limitazioni.

Con un equipaggio composto da 20 persone (limite massimo), la barca sarà estremamente impegnativa. Sono, infatti, previste tre persone in più di equipaggio, rispetto alle vecchie imbarcazioni della Versione 5, ma ci sarà anche circa il 50% in più di superficie velica. In considerazione dell'impegno fisico che sarà richiesto per gestire queste imbarcazioni, il limite di peso dell'equipaggio è stato eliminato.

Dopo la rinuncia di Luna Rossa di partecipare alla prossima edizione della Coppa, Mascalzone al momento è l'unico sfidante italiano. Il 15 dicembre resta la data ultima per iscriversi alla manifestazione, nonostante si debbano aspettare 4 anni per vedere nuovamente l'America's Cup.

La classifica delle 200 migliori università al mondo

Due sole italiane e una spagnola



L'università La Sapienza e, a destra, l'ateneo di Bologna

Solo due università italiane possono essere definite tra le 200 migliori al mondo, ma purtroppo occupano un posto sempre molto basso nella classifica che la britannica TheTimes, in collaborazione con Qs (Quacquarelli Symonds) stila ormai da quattro anni.

L'elenco premia in assoluto le inglesi Harvard, Cambridge e Oxford che occupano le prime tre posizioni, l'americana Yale a seguire e per arrivare ai nostri due atenei bisogna aspettare la 173ª posizione per l'Università di Bologna e la 183ª per La Sapienza di Roma. Ci battono, oltre alle

tantissime statunitensi e inglesi, università francesi, tedesche, austriache, australiane ma anche di Cina, Giappone, Taiwan o Corea del Sud.

Forse potrà consolare che le spagnole sono messe peggio (la sola università di Barcellona rientra tra le prime 200 per un soffio: è al 194º posto), ma certo non fa piacere vedere che atenei storici come quello di Padova, di Pisa, di Firenze o il Politecnico di Milano sono quotati solo a partire dalla trecentesima posizione in giù. La classifica, che può essere di parte, ha messo in fila 565 università dei cinque continenti considerando diversi



parametri, ma soprattutto il livello delle ricerche scientifiche nei vari atenei e le opportunità di lavoro possibili per gli studenti che riescono a laurearsi. Il punteggio attribuito è stato dato da 5 mila accademici che lavorano in tutto il mondo e un giudizio sulla preparazione dei laureati è stato elaborato anche da più di 1.400 datori di lavoro, del settore pubblico e privato.

CRUISE ROMA entrerà in servizio il prossimo gennaio ed è il primo dei quattro cruise ferry che il Gruppo Grimaldi renderà operativi entro il 2009

E' nata una stella



Il concetto di traghetto si evolve e lascia spazio ad una unità che poco ha da invidiare alle classiche navi da crociera, per comfort e qualità dei servizi offerti nel collegamento di linea tra Civitavecchia e Barcellona



Diverse sono le possibilità di sistemazione a bordo per permettere ad ognuno dei 2.300 passeggeri, che la Cruise Roma è in grado di trasportare, di poter scegliere la soluzione più conveniente, o la più prestigiosa, godendo in ogni caso di una traversata piacevole e rilassante. Si parte dalle comode poltrone, si continua con le cabine interne ed esterne, tutte con servizi privati ed aria condizionata, fino ad arrivare alle Junior Suite e Owner's Suite, di ampiezza e arredamento paragonabili a quelli di un lussuoso hotel.

Un viaggio per ogni cliente

Ogni traversata può essere personalizzata, grazie alla presenza di ampi spazi diversamente adattabili in base alle specifiche richieste dei diversi clienti. Questo vuol dire che, oltre al turista individuale in viaggio con la propria auto, troveranno risposta alle proprie esigenze le scuole che organizzano viaggi di istruzione, i gruppi religiosi, i circoli che promuovono tornei di carte e tutti coloro che desiderano scegliere la nave come location per feste o altri eventi a tema.

Location ideale

Per i gruppi in viaggio di lavoro la giornata potrebbe iniziare con una ricca colazione allestita presso il bar del Salone principale. Elegantemente arredato e strategicamente situato a prua è il posto ideale da cui godere di una meravigliosa vista sul mare grazie ad ampie vetrate che lo circondano sui tre lati. Difficile abbandonare quest'area, ma per coloro che devono partecipare a meeting o conferenze, la mattinata può proseguire all'interno dell'accogliente sala congressi per 300 persone, di particolare effetto architettonico-decorativo ed allestita con maxi-schermo e regia video-audio.

Attenti alla forma fisica

Ai passeggeri più attenti alla forma fisica la Cruise Roma offre un centro benessere di 400mq, la cui gestione è affidata a professionisti di provata esperienza. Sono a disposizione sauna, massaggi e trattamenti di bellezza oltre ad una palestra ben fornita di macchinari ed innovative attrezzature professionali per il cardio-fitness, la forza ed il movimento. La giornata si può trascorrere nell'area piscina esterna, fornita di un ampio solarium con sdraio e lettini, dove sono presenti anche un bar ed un fast food; oppure nell'elegante salone interno con il soffitto decorato e ampie vetrate da cui si può godere di una spettacolare vista sul mare in un'atmosfera piacevole e rilassante.

Divertimento assicurato

Per tutti i passeggeri ci sarà la possibilità di fare acquisti presso i due negozi di bordo, con ampia scelta tra beni di prima necessità, gadget firmati Grimaldi, souvenir e altri articoli da regalo di varia natura. I bambini potranno divertirsi nella sala giochi creata apposta per loro, mentre coloro che per lavoro o per piacere ne avranno bisogno potranno usufruire della caffetteria con internet point. Un ottimo servizio di ristorazione è garantito dal moderno ed efficiente self service o dal raffinato Ristorante à la carte, panoramico come una terrazza sul mare. Gli amanti del gioco hanno solo l'imbarazzo della scelta, potendosi intrattenere nell'ampio spazio dedicato a casinò, slot machine, videogiochi di ultima generazione. Inoltre, un disco club coperto da una cupola di cristallo con vista al cielo permetterà di ballare e divertirsi tutta la notte.



Informazioni e Prenotazioni: 902 531 333

www.grimaldi-lines.com



La delegazione di Barcellona ha festeggiato il suo anniversario

I VENT'ANNI dell'Accademia



Il presidente dell'Accademia italiana della cucina Giuseppe Dell'Osso (a sinistra nella foto) con la coordinatrice per la Spagna Annabella di Montaperto e il delegato di Barcellona, Marino Gariboldi

I vent'anni della delegazione di Barcellona dell'Accademia italiana della Cucina sono stati festeggiati lo scorso ottobre con due giorni di celebrazioni. Per l'occasione sono arrivati numerosi delegati provenienti dall'Italia ma anche da Portogallo, Svizzera, Regno

Unito e Brasile. A fare gli onori di casa sono stati il delegato dell'Accademia di Barcellona, Marino Gariboldi, e Annabella di Montaperto, coordinatrice per la Spagna di quella che nel 2003 è stata riconosciuta dal nostro ministero come "istituzione culturale". L'ospite più atte-

so era ovviamente il presidente dell'Accademia, Giuseppe Dell'Osso, punto di riferimento per le quasi 300 delegazioni sparse in tutto il mondo.

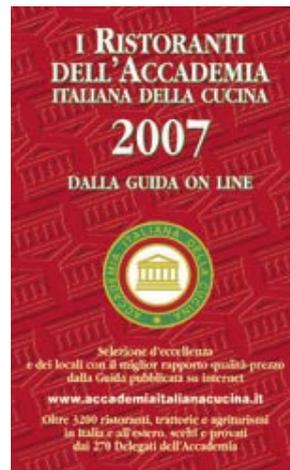
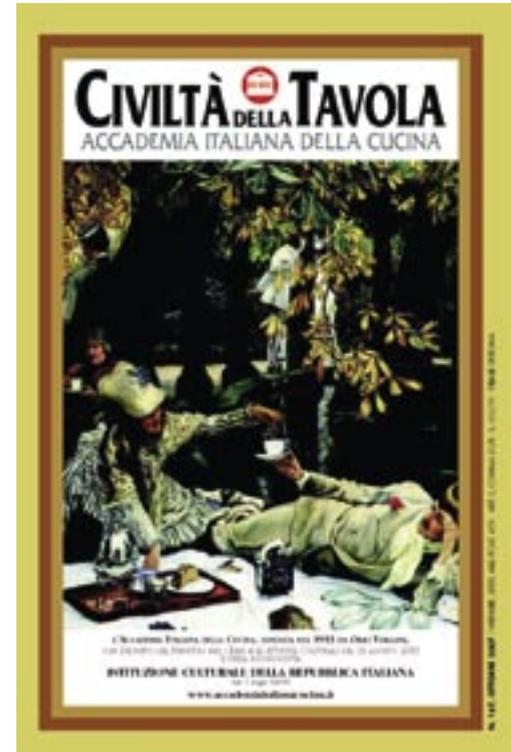
L'Accademia, nata nel 1953 a Milano (dove tuttora rimangono la sede e la segreteria nazionale) per salvaguarda-

(continua a pag. 16)



A sinistra, la delegazione di Viareggio, arrivata a Barcellona per festeggiare insieme il ventennale. A destra, il delegato di Londra Benito Fiore con la moglie Maurizia e, alla sua sinistra, Solange Moretta e Lilian Mayer





In questa pagina, altre immagini del cocktail in casa di Annabella di Montaperto Dall'alto in basso, da sinistra a destra: Giuseppe Rottura, la delegata di Rio de Janeiro Fernanda Maranesi e Manuel Duran. Sotto, Ivana Rottura, Angelica Turrone, Grazia Gariboldi e Fernanda Faganello. Accanto, la guida ristoranti 2007 dell'Accademia e il numero di ottobre della rivista "Civiltà della Tavola" che viene inviata a tutti gli accademici. Qui a destra, la cena al Circolo Equestre



Qui sopra, il console generale di Barcellona, Roberto Natali, con la moglie Chiara. A sinistra, Daniele Pizzolo, la delegata di Valencia Donata Volpi e Patrizia Floder Reitter



re, assieme alle tradizioni della cucina italiana, anche la cultura della civiltà della tavola, arrivò in Spagna nel 1987. La prima delegazione fu quella di Barcellona, poi si formarono quella di Madrid e di Valencia. Prossimamente dovrebbero prendere vita nuovi organismi alle Canarie e in Andorra.

Il primo degli appuntamenti nella capitale catalana ha preso avvio nella casa di Annabella di Montaperto, da sempre anima dell'Accademia in Spagna, che aveva organizzato un cocktail per tutti gli invitati al ventennale.

La serata è poi proseguita al prestigioso Circolo Equestre, dove è stata servita una cena dai sapori autunnali a base di foie gras, anitra e castagne.

La giornata di sabato 20 ottobre era dedicata alla visita di un frantoio locale, con relativo assaggio di diverse qualità d'olio. La cena di gala si è svolta al Real Club de Tennis di Barcelona, dove gli ospiti hanno potuto assaporare piatti a base di pesce.

L'evento si è concluso con i saluti, i ringraziamenti, gli scambi di regali degli organizzatori e dei numerosi ospiti, che non avevano voluto mancare a un appuntamento importante come il 20° anniversario di un'Accademia che si muove in modo disinteressato, rafforzando sempre di più la sua presenza anche all'estero.



A sinistra, la padrona di casa con il presidente dell'Accademia, Giuseppe Dell'Oso. In alto, il delegato Gariboldi e il segretario generale della Camera di commercio italiana di Barcellona, Livia Paretto. Sotto, Milena e Alessandro Castro



LA CORTE PADANA S.L

empresa dedicada a la distribución de productos gastronómicos italianos:



Acetos, Vino Lambrusco, Queso Parmesano, Grappa, Limoncino, Fiambrés italianos: Mortadella, Coppa, Speck, Bresaola.

Pasta fresca artesanal ultracongelada... ha sabido hacerse un importante hueco en el sector de la restauración.

La exclusividad y autenticidad de sus productos lo convierte en el proveedor óptimo para una cocina selecta y diferenciada.

**NUEVA SEDE: AUGUSTO Y LUIS LUMIERE, 10
PARQUE TECNOLÓGICO DE PATERNA
PATERNA (VALENCIA)
www.lacortepadana.com**

Tel: 961 36 65 86 Fax: 96 136 65 87

Denuncia della Coldiretti sui falsi alimentari d'autore nel mondo

A tavola un prodotto su quattro è taroccato

Una vera galleria degli orrori con cento falsi alimentari d'autore che vanno dal Chianti californiano alla Fontina svedese, è stata inaugurata dal presidente della Coldiretti Sergio Marini a Cernobbio nell'ambito della mostra "Falsi dal mondo: pezzi unici provenienti dai diversi continenti", aperta nell'ambito del Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione.

Una esposizione completa che ha portato alla luce il fenomeno crescente della pirateria agroalimentare internazionale che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che si richiamano all'Italia per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale. All'estero - stima la Coldiretti - è falso più di un prodotto alimentare italiano su quattro, con le esportazioni dall'Italia che raggiungono il valore di 16,7 miliardi di euro e rappresentano appena un terzo del mercato mondiale delle imitazioni di prodotti alimentari Made in Italy che vale oltre 50 miliardi di euro.

In altre parole - precisa la Coldiretti - le esportazioni di prodotti agroalimentari Made in Italy potrebbero quadruplicare

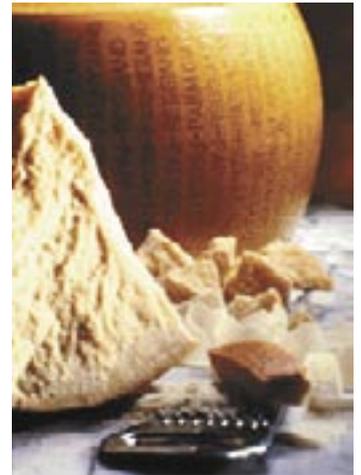
se venisse uno stop alla contraffazione alimentare internazionale che è causa di danni economici, ma anche di immagine. Il rischio reale è che si radichi nelle tavole internazionali un falso Made in Italy che toglie spazio di mercato a quello autentico e banalizza le specialità nostrane, frutto di tecniche, tradizioni e territori unici e inimitabili.

E' il caso - spiega la Coldiretti - dei formaggi tipici dove il Parmesan è la punta dell'iceberg diffuso in tutto il mondo, ma c'è anche il Romano prodotto nell'Illinois con latte di mucca anziché di pecora, il Parma venduto in Spagna senza alcun rispetto delle regole del disciplinare del Parmigiano Reggiano o la Fontina danese e svedese molto diverse da quella della Val d'Aosta, l'Asiago e il Gorgonzola statunitensi o il Cambozola tedesco imitazione grossolana del formaggio con la goccia. La lista è lunga anche per i salumi con la presenza sulle tavole del mercato globale di pancetta, coppa, prosciutto Busseto Made in California, ma anche di falsi salami Toscano, Milano e addirittura di soppressata Calabrese tutelata dall'Unione Europea come prodotto a denominazione di origine.

E non mancano casi di imitazione tra i prodotti simbolo della dieta mediterranea come il Pompeian olive oil che non ha nulla a che fare con i famosi scavi, ma è prodotto nel Maryland; spaghetti napoletana, pasta milanese, tagliatelle e capellini milanesa prodotti in Portogallo, linguine Ronzoni, risotto tuscan e polenta dagli Usa sono alcuni esempi di primi piatti taroccati mentre tra i condimenti risaltano i San Marzano: pomodori pelati "grown domestically in the Usa" o i pomodorini di collina cinesi e la salsa Bolognese dall'Australia. Non sfugge al tarocco anche il vino simbolo del Made in Italy come il Chianti "clonato" nella Napa Valley in California.

I falsi made in Italy scoperti dalla Coldiretti in Europa

Pasta: Spaghetti Napoletana, Pasta Milanese, Tagliatelle e Capellini Milanesa, prodotti in Portogallo; Spaghetti (Mit tomatensauce/quattro formaggi) prodotti in Germania, Penne e fusilli tricolore di Peppino, prodotti in Austria. Formaggi: Pamesello formaggio prodotto in Belgio; Parma formaggio grattugiato prodotto in Spagna; Cambozola Classic, prodotto in Germania; Swedish-Style, prodotta in Sve-



Il nostro Parmigiano è tra i formaggi più imitati al mondo. Sotto, tre esempi di prodotti non italiani



zia; Fontina, prodotta in Danimarca; Mozzarella, prodotta in Belgio. Condimenti: Bolognese, salsa al basilico (ma senza ragù) prodotta in Estonia. Oli: Romulo (Extra virgin olive oil) prodotto in Spagna con la raffigurazione in etichetta di una lupa che allatta Romolo e Remo. Vini e alcolici: Amaretto Venezia prodotto in Germania in una bottiglia la cui forma imita quella dell'Amaretto di Saronno.

fonte: www.coldiretti.it

Corsi e lezioni di cucina

Durerà fino al 17 dicembre il corso di cucina italiana organizzato dalla Camera di commercio e industria italiana per la Spagna, nella sede dell'Istituto italiano di cultura di Madrid. Temi di cultura gastronomica e lezioni pratiche di cucina regionale italiana si alterneranno ogni lunedì, facendo scoprire gusti e sapori di regioni come la Sicilia, la Lombardia e l'Abruzzo, per elaborare piatti tipici secondo le antiche ricette di rinomati chef e le indicazioni di alcuni famosi autori della letteratura italiana del XIX e XX secolo. Nella foto, la prima lezione di cucina.



RISTORANTE PIZZERIA ITALIANO

Nonna Mia
TEL: 952 47 32 51

C/DE LA CRUZ, 23 (FUENGIROLA)

Especialidad en:
Pizzas, pastas y postres caseros
Gran seleccion de vinos

Para reservas preguntar por:
Lino o Nicola

Tel: 952 473 251

Tre giorni di prodotti tipici e vini italiani Doc

Enogastronomia a Málaga

Lo scorso ottobre si è svolto a Málaga un incontro enogastronomico, che ha portato sulla Costa alcune importanti cantine vinicole italiane e aziende che importano in Spagna prodotti del nostro Paese.

Organizzatrici dell'evento sono state Silvana Molin, presidente della Dante Alighieri di Málaga e Raffaella Resca, consigliere del Comites di Madrid. Dal lunedì al mercoledì, presso l'Hotel Puerta Málaga hanno avuto luogo degustazioni di prodotti italiani (mozzarella, Parmigiano, Mortadella, olive ripiene), di piatti elaborati da chef e numerosi assaggi di vini Doc, provenienti da Veneto, Piemonte e Lazio.

La rappresentanza "romana", capeggiata dal candidato al Parlamento europeo di Forza Italia Marcello Sera, era composta da assessori del Comune di Ladispoli e dall'enologo Roberto Fini che ha presentato i vini delle Cantine di Cerveteri e la nuova creazione Novae.

Dal Veneto, dalle colline di Conegliano, arrivava Cinzia



Sommariva con la sua produzione di Brut che per la prima volta presentava sul mercato spagnolo. Piemontesi erano invece i vini della Cantina Michele Chiarlo: Barolo, Barbera e Dolcetto d'Alba.

La prima serata è stata dedicata ai vini toscani e il presidente dell'associazione Sommelier dell'Andalusia, José Roldan Bravo, ha parlato del Brunello, del Nobile di

Montepulciano, del Chianti classico.

Protagonista di martedì 9 ottobre era invece l'Amarone, presente anche nel risotto elaborato dal giovane chef Davide del ristorante Zafferano di Marbella.

Nella serata conclusiva, cui ha partecipato il presidente dell'Intercomites, Almerino Furlan, dopo la cena di gala sono state consegnate delle targhe-ricordo a tut-

Qui sopra, un momento della serata conclusiva. Da sinistra: Daniela Ciarlantini; il console onorario di Málaga Pietro Lano; Raffaella Resca consigliere del Comites di Madrid e organizzatrice della tre giorni a Málaga insieme con la presidente della locale Dante Alighieri; il presidente del Comites di Madrid, Almerino Furlan. Sotto, a sinistra, Silvana Molin presidente della Dante Alighieri. A destra, Raffaella Resca posa con Marcello Sera (all'estrema destra), candidato al Parlamento europeo per Forza Italia e Carmine Armento, delegato ai gemellaggi del comune di Ladispoli. Alla sua destra, l'assessore alla cultura del comune romano, Daniela Ciarlantini; Roberto Fini, enologo delle Cantine Cerveteri; Alvise Cagnotti di Forza Italia





Un riconoscimento per l'enologo Fini. In alto, l'omaggio floreale nella serata finale a Daniela Ciarlantini, Silvana Molin, Cristina D'Amico titolare della IPI (importatrice di prodotti italiani), Giuseppina Vescovile proprietaria del ristorante La Luna di Mijas Costa e Raffaella Resca

ti i partecipanti: le cantine, le aziende importatrici di prodotti italiani (che hanno esposto le loro squisitezze durante le tre serate), i ristoranti della Costa che hanno appoggiato l'iniziativa (Zafferano e la La Luna) e la "Escuela de Hosteleria de Benalmádena" che ha collaborato nelle tre giornate della esposizione preparando piatti delle tre regioni

Soddisfatta della buona riuscita dell'evento si dichiara Raffaella Resca: "Non è stato facile riunire tanti professionisti del settore, per evidenti problemi logistici e di orario, ma devo riconoscere, con orgoglio che ci sono riuscita ed è andata molto bene. E i visitatori sono stati davvero numerosi nelle tre serate".

"Volevo senz'altro promuovere commercialmente i prodotti del nostro Paese -prosegue Raffaella-, stanca di sentir dire dagli spagnoli che mangiamo solo pizza e pasta o che non abbiamo un buon vino. Volevo anche aiutare gli importatori di

prodotti italiani che vivono qui da anni a farsi conoscere maggiormente dal mercato spagnolo".

"Ho pensato poi di assegnare una targa di riconoscimento ai ristoranti più genuini e con una lunga storia qui sulla Costa del Sol, così come ai distributori e promotori della cultura italiana. Penso che questo Incontro enogastronomico Italia Doc possa essere anche un passo strategico per sviluppare ulteriormente le corrette discipline di mercato, convalidando i nostri marchi di garanzia nel ventaglio di un mercato ampio e internazionale come è quello della Spagna, nel nostro caso".

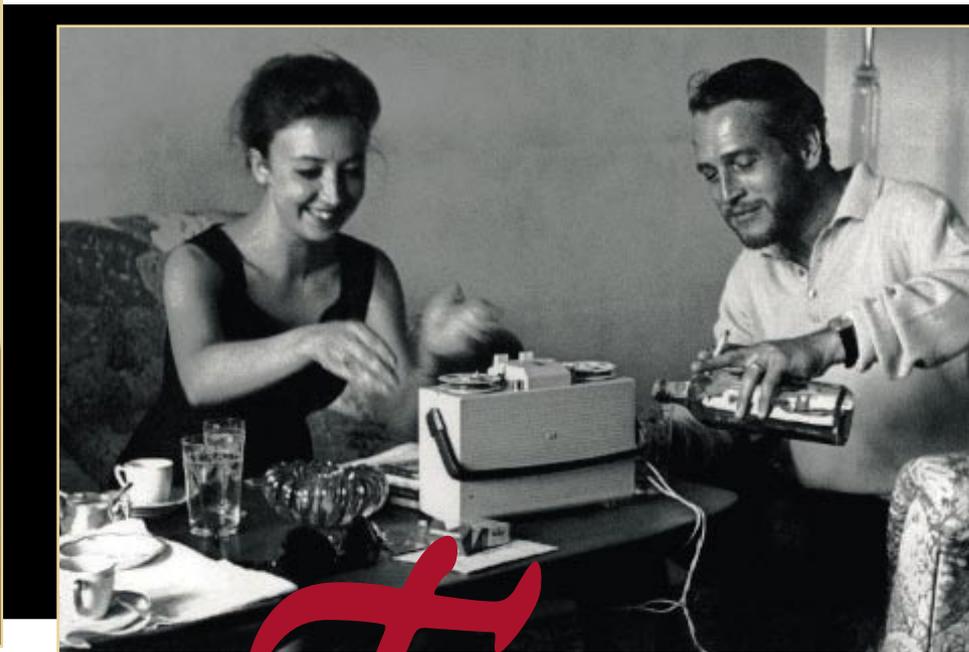
"Ho fatto un vero slalom gigante, soprattutto per creare un clima di cooperazione e serenità tra i partecipanti all'esposizione - conclude il consigliere del Comites-. Ci sono riuscita anche grazie alla profonda amicizia che mi unisce ad alcuni di loro. E sono già al lavoro per il prossimo anno!"



Raffaella Resca con Massimo Vittorini titolare di A puro vino. Sotto, la veneta Cinzia Sommariva che ha portato a Málaga il suo Prosecco di Conegliano e lo chef Davide del ristorante Zafferano di Marbella mentre prepara il risotto con l'Amarone



Tre importanti eventi per ricordare la scrittrice a un anno dalla sua scomparsa



Omaggio alla Fallaci

Dopo l'inaugurazione della mostra a New York, dove Oriana aveva scelto di vivere, l'esposizione si è spostata a Milano e a dicembre sarà a Roma per approfondire il prossimo febbraio a Firenze, sua città natale. Foto, scritti, cimeli di una vita passata a documentare fatti e personaggi di primo piano del secolo scorso

Il Ministero per i Beni e per le Attività Culturali, in collaborazione con RCS Media-Group, ha promosso un ricco calendario di eventi legati al ricordo e allo studio dell'opera di una delle più importanti giornaliste italiane di tutti i tempi, Oriana Fallaci, a un anno dalla morte avvenuta il 15 settembre 2006.

Il Comitato scientifico del progetto "Oriana Fallaci. Intervista con la Storia", di cui fa parte il direttore de L'Europeo, Daniele Protti che di seguito ci ha fornito una presentazione dell'evento (oltre ad essere l'organizzatore dei dibattiti nelle tre città della mostra) ha scelto New York

quale sede dove dare inizio alle manifestazioni, per sottolinearne il fondamentale ruolo nel percorso di vita dell'autrice.

Così il 29 giugno, giorno di nascita della scrittrice (avrebbe compiuto 78 anni), nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura si è inaugurata la mostra *La mia America*. Lo scorso 15 settembre, anniversario della morte della scrittrice, è stata inaugurata l'esposizione di Milano, negli spazi di Palazzo Litta.

La mostra presenta foto, scritti, video, registrazioni audio in gran parte inediti; una parte importante riguarda il Vietnam: tra gli oggetti



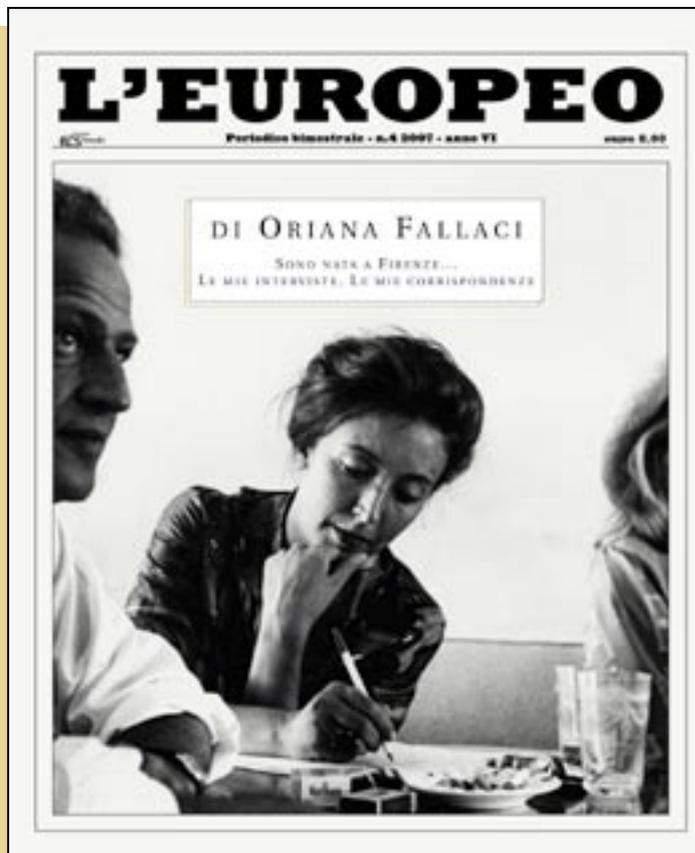
Oriana Fallaci in Vietnam con, alla sua sinistra, il grande fotografo Gianfranco Moroldo. Sopra al titolo, un'immagine curiosa della giornalista che, nella foto accanto, sta intervistando Paul Newman



1965: Oriana intervista Sean Connery sul set del quarto film dell'agente 007, Thunderball-Operazione tuono. In basso, grande affluenza di pubblico a Milano per la mostra sulla Fallaci

esposti c'è la borraccia e l'elmetto camouflato con scritto sopra il nome dell'inviata de L'Europeo e quello del villaggio di Dak To, al centro di un celebre reportage del 1968. Ci sono i cimeli legati all'amicizia con gli astronauti della Nasa, tra cui il tesserino e la spilla del club goliardico dei Turtles, in cui la giornalista era stata, unica donna, invitata a entrare, e la foto di sua madre Tosca con la piccola Oriana portata in orbita sul modulo di comando dell'Apollo XII dall'amico Pete Conrad, restituita con la dedica: "Cara Tosca, abbiamo portato questa foto sulla Luna, 24 novembre, 1969". C'è la Fallaci grande intervistatrice, rievocata dagli articoli originali (lo scia di

Persia, Golda Meir, Gheddafi, Yasser Arafat, solo per citarne alcuni), per ricostruire attraverso tutte le tappe della sua avventura umana e professionale la grandezza e la complessità del personaggio, testimone in prima linea di grandi avvenimenti della Storia del Novecento. La scelta, negli ultimi quindici anni della sua esistenza, di scomparire dalla scena, non ha smorzato la fama ma al contrario ha alimentato la leggenda, rendendo ancora più dirompente il ritorno, dopo l'attentato dell'11 settembre, nel dibattito politico, sociale e culturale. Dopo Milano, la mostra si sposta al Complesso del Vittoriano di Roma dal 14 dicembre e, dal febbraio 2008, a Firenze.



La grande inviata de L'Europeo

di Daniele Protti *

La mostra su Oriana Fallaci, a due mesi dalla inaugurazione, è sorprendente. Non solo per i commenti favorevoli che ha riscosso, ma soprattutto per la continua affluenza di pubblico, con un range di età che va dalle scolaresche delle medie inferiori e superiori fino alle e ai coetanei di Oriana. E non c'è dubbio che lo stesso si ripeterà dal 14 dicembre quando la mostra si sposterà a Roma (al Vittoriano) e successivamente nella tappa fiorentina (febbraio-marzo 2008).

Una attenzione analoga si è verificata per alcune iniziative collaterali, come i dibattiti nella sala Buzzati del Corriere della Sera a Milano: centinaia di persone hanno seguito l'appuntamento sulla "polemista indomita" (con Vittorio Sgarbi, Gad Lerner, Lucia Annunziata, Pierluigi Battista), su "la guerra di Penelope" (con Marina Valensise, Valeria Palumbo, Maria Latella, Roselina Salemi), sui reportage di guerra (con Toni Capuozzo, Ettore Mo, Carmen Lasorella), sulla giornalista e scrittrice (con Paolo Mieli, Vittorio Feltri, Giovanni Sartori, e brani letti da Sabrina Colle), tutti condotti dal direttore de L'Europeo.

Analoghi appuntamenti si ripeteranno a Roma e Fi-



La Fallaci nella sua casa di Milano e, sotto, a Città del Messico dove venne ferita da colpi sparati dall'esercito. Nella pagina accanto, con il grande Totò

renze, con personalità politiche e intellettuali e la partecipazione di Monsignor Fisichella, rettore dell'Università lateranense e amico di Oriana Fallaci. Dopo il convegno di New York (lo scorso giugno) le mostre e i dibattiti confermano che l'attenzione su Oriana Fallaci si è concentrata soprattutto su due aspetti: da una parte il "viaggio" nell'opera complessiva della grande giornalista del settimanale L'Europeo e della scrittrice; dall'altra la discussione sull'ultima produzione della Fallaci, quella trilogia "La rabbia e l'orgoglio" che ha suscitato non poche polemiche (e, va aggiunto, strumentalizzazioni partitiche). Il *j'accuse* di Oriana Fallaci nei confronti del mondo musulmano è stato letto come una conferma alle tesi di que-



La sua biografia

Giornalista in prima linea



Oriana Fallaci nacque a Firenze il 29 giugno del 1929 e a Firenze è voluta morire il 15 settembre 2006, all'età di 77 anni, tornando appena in tempo da New York, la metropoli che l'aveva adottata, dopo aver combattuto tenacemente per 14 anni contro il cancro.

A 17 anni, per pagarsi gli studi alla facoltà di Medicina, cominciò a collaborare con un giornale locale, "Il Mattino dell'Italia centrale", seguendo la cronaca nera. L'anno seguente apparve il suo primo articolo su "L'Europeo", il prestigioso settimanale sul quale sarebbero stati pubblicati per trent'anni tutti i suoi più famosi reportage. Ben presto decise di lasciare gli studi e di dedicarsi totalmente al giornalismo. Sono gli anni in cui Oriana ritrae in modo spregiudicato i personaggi dello spettacolo e della politica che incontra a Roma, all'epoca scenario della "Dolce vita". Nel corso degli anni '60 affronta alcuni grandi temi mondiali: la grande

avventura dello spazio (Oriana vivrà a lungo alla Nasa con gli astronauti che si preparano ad andare sulla luna); la guerra e in particolar modo quella del Vietnam dove arriva nel '67, tornandoci poi altre sette volte fino alla caduta di Saigon nel '75. Tra il '60 e '70 è impegnata su molti altri fronti caldi: dalla rivolta dei neri a Detroit in seguito all'uccisione di Martin Luther King alla guerra indopachistana, alla strage di Piazza delle Tre Culture a Città del Messico il 2 ottobre 1968 dove venne ferita dai colpi sparati dall'esercito messicano.

La figura di giornalista e scrittrice (numerosi sono i libri che scrive) si intrecciò con quella di donna innamorata di Alekos Panagoulis, leader della resistenza greca contro il regime dei Colonnelli. La Fallaci lo volle intervistare nel 1973 all'uscita dal carcere e da allora nacque un legame che si concluse con la tragica e sospetta morte (un incidente stradale) di Panagou-

lis. Gli anni '70 sono gli anni delle grandi interviste ai potenti della Terra (che continueranno negli anni '80: tutte personalità messe "con le spalle al muro" dalla tecnica giornalistica della Fallaci che non dava respiro al suo interlocutore nell'intento di "scavare" al di là del ruolo. Torna protagonista su un scenario bellico anche ai tempi della Guerra del Golfo (1991), scrivendo indimenticabili reportage per il Corriere della sera. Cominciò subito dopo un lungo esilio nella sua casa di New York, segnato tra l'altro dalla comparsa del cancro di cui la Fallaci parlò subito pubblicamente definendolo "l'Alieno che è in me". Ritorna nell'arena pubblica con un articolo intitolato «La Rabbia e l'Orgoglio» apparso sul Corriere della sera qualche giorno dopo il crollo delle Torri Gemelle e che diventò anche un successo letterario.

Per il materiale di queste tre pagine si ringrazia RCS Group



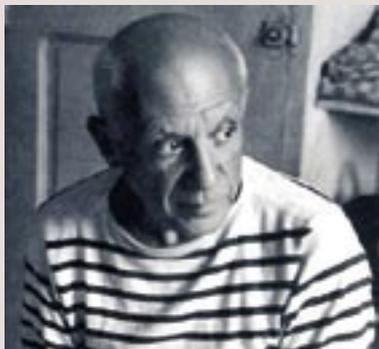
sto o di quell'altro, non comprendendo che Fallaci non aveva -come non ha mai avuto- un intento politico. Ma anche in questa occasione ha mostrato di evidenziare un problema, senza curarsi di indicare una soluzione politica ("non è compito mio" ha sempre detto, anche quando denunciava l'atteggiamento americano in Vietnam o criticava aspramente Kissinger). Ed è giusto che il Ministero dei Beni culturali e RCS Media Group abbiano voluto non celebrare ma documentare il lavoro complessivo di una personalità così forte e che così tanto ha dato all'Italia.

* direttore de *L'Europeo*, RCS periodici

Il grande cronista è tornato a Madrid dove insegnò francese

L'ultimo libro di Ettore Mo

A Madrid era stato insegnante di francese (senza titoli) durante la dittatura di Franco e nella capitale spagnola è tornato per presentare all'Istituto italiano di cultura il suo ultimo libro "Ma nemmeno malinconia. Storia di una vita randagia". Ettore Mo, 75 anni, inviato speciale del Corriere della Sera, al giornalismo arrivò tardi e in questi racconti inediti ricorda le sue varie peripezie prima di approdare nel 1962 alla sede longhinense del Corriere. Ragazzo di campionesa del di-
dinese del Corriere. pagna sulla sponda Lago Maggiore negli secuzioni fasciste; nave da crociera negli sguattero a Jersey, ca; cameriere in un Sorbonne, a Parigi; incese nella Madrid di in Svezia; infermiere a l'altro, i racconti inegono questo libro ritratto del reporter raggiunto, spesso con schi, le zone calde del pianeta per raccontarci una serie infinita di sporche guerre. Il risultato è un diario appassionato, ironico, beffardo, che rivela la straordinaria umanità e il puro talento di un grande cronista. Nella presentazione di Madrid, Mo è stato intervistato da Francesco Faranda caporedattore del Corriere della Sera e alla serata hanno partecipato Miguel Murado, scrittore e giornalista, Ignacio Cembrenro e Georgina Higuera, inviati de El Pais e compagni di avventura di Mo in diversi reportage.



Al Museo Picasso Málaga fino al 27 gennaio

Oggetti e immagini di Picasso



Fino al prossimo 27 gennaio, il Museo Picasso Málaga espone una sessantina di opere di Pablo Picasso: sculture, disegni, grafica e ceramiche (provenienti da collezioni pubbliche e private) che mostrano i diversi stili dell'artista nel corso della sua vita. "Picasso. Objeto e imagen", così è intitolata l'esposizione, permette di valutare la grande varietà di tecniche e di materiali utilizzati da Picasso, adattate sempre al suo gusto e alla sua immaginazione. Come affermò

Mourlot, che gli stampò la maggior parte delle litografie, Picasso "ha guardato, ha ascoltato, ha fatto il contrario di quanto aveva appreso e gli è andata bene". Il grande andaluso creò arte partendo da oggetti inusuali, all'apparenza insignificanti (forchette, brocche, il manico di una bicicletta), che sotto le sue mani acquisirono una forza espressiva unica. Tra gli oggetti esposti a Málaga spiccano numerose ceramiche, per le quali Picasso mostrò interesse fin da giovane ma che iniziò a lavorare solo dopo la seconda guerra mondiale, nel sud della Francia. Si possono ammirare anche

bellissime sculture realizzate con oggetti tra i più diversi come La Grulla (1951-1953), Cabeza de Toro (1942) o Personaje (1935); e anfore con la forma di donna contrapposte a disegni preparatori che permettono di studiare il processo creativo di Picasso. Sull'argomento anfora-donna l'artista diceva: "La gente ha dicho durante muchísimas generaciones que las caderas de mujer tienen forma de ánfora. Eso ha dejado de ser poético para convertirse en un cliché. Yo tomo un ánfora y con ella hago una mujer. Me hago cargo de la vieja metáfora, la hago funcionar en dirección opuesta y le proporciono un nuevo hábito de vida".





La mostra di Daniel Schinasi a Madrid

Il ritorno di un sefardita

Per l'artista, padre del Neofuturismo, è stata la prima esposizione in Spagna, terra dei suoi antenati. Lavora tra la Toscana e Nizza e ama mettere l'uomo al centro delle sue opere. L'impegno sociale, religioso e professionale da sempre si riflette nei coloratissimi murali



Enato ad Alessandria d'Egitto da famiglia livornese, ma come tutti i sefarditi ha radici in Spagna. Così, la mostra di Daniel Schinasi a Madrid (cui se-

guiranno altre esposizioni a Barcellona e a Valencia) rappresenta un ritorno simbolico nella terra degli antenati di questo maestro del Neofuturismo ma anche la volon-

Due opere di Daniel Schinasi: Atleti e Omaggio ad Amstrong. Accanto al titolo, l'artista intento a dipingere



Daniel Schinasi, nato ad Alessandria d'Egitto nel 1933, è uno dei maggiori esponenti della pittura moderna.

Nei primi anni della sua ricerca pittorica si ispira ai maestri del Rinascimento, agli Impressionisti arrivando poi a confrontarsi con il Futurismo di cui poi rifiuterà gli eccessi. Negli anni Sessanta si esprime con le prime forme Neofuturiste a Milano e a Parigi (ponendo la figura umana al centro delle sue opere) e nel 1970 redige il primo manifesto del Neofuturismo, descrivendo questa corrente come un progetto globale di rinnovamento dell'uomo e del suo ambiente.

Dal 1970 realizza murali e pitture di grandi dimensioni. Schinasi vive tra la campagna della Val di Cecina (in Toscana) e Nizza. E' sposato con Manuela e ha due figli: Sarah e David. Ha esposto in tutta Europa e in Israele; a Madrid la sua prima mostra personale "Neofuturismo e Neoumanesimo: il ritorno di un Sefardita", inaugurata lo scorso 19 settembre, si è tenuta presso l'Istituto italiano di cultura.



Il trittico *Il Massacro degli innocenti* e, qui sotto, Schinasi con il sottosegretario agli Esteri, Ugo Intini, durante l'inaugurazione della mostra a Madrid. In basso, un'altra opera: *Hockey*

tà di lasciare un segno, una traccia pittorica là dove altri ebrei brillarono per cultura e valore artistico, prima di essere cacciati nel 1492. Attenzione, però, a non attribuirgli un'identità nazionale: Schinasi si considera cittadino del mondo e dal suo continuo viaggiare, dal vivere tra la Toscana e Nizza ha imparato una cosa. "A scoprire l'uomo - spiega con fervore - non mi interessano bandiere o appartenenze diverse. L'individuo, nella sua essenza, è importante per me. Spero che scompaiano le guerre di religione, le pretese di avere certezze assolute e si fronteggino due soli due blocchi: quelli che credono in un Dio e quelli che non ci credono". **Egiziano, spagnolo, un po' francese ma anche molto italiano, vero?**

"Sono stato formato dai Salesiani, all'Istituto Don Bosco di Alessandria e ho sempre mantenuto legami stretti con l'Italia. Quella buona, non quella che discrimina le minoranze. A Livorno arrivai nel 1956, dopo che fummo costretti a lasciare l'Egitto durante la guerra di Suez. Un'espulsione subdola, visto che eravamo italiani e che ha lasciato una ferita tuttora aperta: in quel Paese non sono più tornato".

Nel 1970 lei redasse il primo manifesto del Neofuturismo, contrapponendosi al Futurismo di Marinetti e Boccioni. La sua preoccupazione, ha sempre detto di questo movimento, era di ridare spazio all'uomo.

"Negli anni Sessanta mi sono accorto che la società cambiava, diventava sempre più consumistica ed esaltava

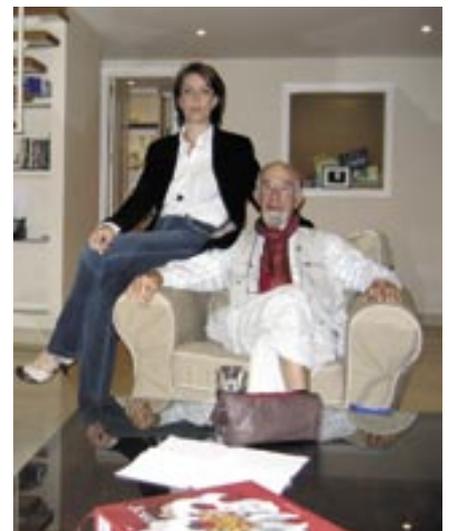


La diaspora nella penisola Iberica

Travagliata e avventurosa, quella degli ebrei di Sefarad è una storia che pochi conoscono. Sefarad, nome dal quale deriva l'aggettivo sefardita, è il luogo biblico identificato con il territorio iberico dove già in tempi antichissimi, secondo una leggenda, si sarebbero insediati alcuni ebrei dopo la seconda caduta del Tempio di Gerusalemme (70 d.C.). In relazione pacifica per oltre quindici secoli con arabi e cristiani, lontani dalle discriminazioni imposte dalla Chiesa Romana, questi ebrei sefarditi diedero vita a una raffinata e avanzata cultura che abbracciava tutti i campi del sapere, dalle lettere alla filosofia, all'arte, alle scienze. Il repertorio musicale tipico degli ebrei sefarditi era ed è ancora costituito dalle romanze in lingua ebraico-spagnola, i *judezmo*: brani che raccontano fatti della storia spagnola ma anche della vita quotidiana.

Il 31 marzo 1492 i Re cattolici Ferdinando d'Aragona e Isabella di Castiglia firmarono il decreto di espulsione degli ebrei dalla Spagna, mettendo brutalmente fine alla secolare presenza ebraica nel paese. Da quel momento i sefarditi si sparsero per tutto il mondo conosciuto, alla ricerca di una terra di rifugio, ricchi di una cultura che li rese autorevoli nel mondo cristiano e di una tradizione che tennero sempre viva e grazie alla quale poterono conservare i tratti salienti della loro identità.

Schinasi con la figlia Sarah, assistente alla regia e coordinatrice della direzione tecnica del Festival de Otoño di Madrid. Sarah segue da vicino l'attività artistica del padre e ne cura la promozione





L'artista mentre dipinge Joie de vivre

Nel Massacro degli innocenti, per esempio, il trittico esposto in occasione della Giornata della Memoria, si fondono insieme il tema

non solo la macchina ma anche gli oggetti. Volevo invece ridare la giusta dimensione all'uomo e alla natura e li ho messi al centro delle mie opere. Questa è stata l'operazione artistica e la riaffermazione dei valori umani voluta dal mio movimento, Questa la mia ricerca sull'autenticità dell'individuo".

Nelle sue opere, nei murales ricchissimi di colore lei vuole anche denunciare le violenze, i soprusi. Le tematiche, la sofferenza ebraica e non solo quella. "Sì, ogni forma di ingiustizia colpisce la mia sensibilità artistica, oltre che umana.

dell'esilio, del ritorno, della sofferenza, della riconciliazione. Le persecuzioni più crudeli e la speranza di una pace per Gerusalemme".

E' vero che ha raffigurato dodici Comandamenti, anziché dieci?

"Nel Giudizio Universale, opera del 1985 e conservata nel santuario di Arena Po' a Ripaldina, ho aggiunto 'rispetta i diritti e i doveri' e 'non dimenticare'. Mi sembrano comandamenti importanti".

Lei dipinge ogni giorno?

"Sempre, non posso stare lontano dai pennelli. Ritraggo giovani, pensionati, con-



Lo scorso 14 novembre ha avuto luogo a Madrid la mostra di Clelia Muchetti "Conversando con el viento", presso la Fondazione Cajamurcia. Nell'ultimo anno si sono moltiplicate le esposizioni di questa artista che vive a Siviglia con il marito, il console d'Italia José Carlos Ruiz-Berdejo y Sigurtà

tadini, gente che lavora. Figure umane, in tutte le loro sfaccettature".

Un progetto cui tiene molto?

"Voglio raccontare l'esodo di popolazioni diverse che partono con tutti i loro animali non verso una tragedia ma con un destino di luce, di rinascita dell'uomo. Per farlo ho bisogno di grandi superfici, almeno 14 metri per

tre. Non è facile trovare una parete così grande, che nello stesso tempo possa essere visibile a tutti. Approfitto per lanciare questo appello: se in Spagna c'è qualche scuola, università, tribunale od ospedale disposto ad offrirmi una sua superficie per il mio lavoro, fatemelo sapere. Sarei ben felice di realizzare quest'opera in Spagna". (pfr)

TODOS LOS CAMINOS LLEVAN A



PERO EMBARCANDO BARCELONA ROMA DESDE SOLO

29€*

SÓLO CON

GRIMALDI Ferries Prestige las autopistas del mediterráneo



* TASAS NO INCLUIDAS (5€). CONSUMIDIONES NO INCLUIDAS

902 531 333 www.grimaldi-ferries.com

BARCELONA 93 5088 850 - MADRID 91 2044 220 - VALENCIA 96 3061 322 - TRASMEDITERRANEA 902 45 46 45

In Andorra anche il console generale a Barcellona

All'assemblea

di **AIDA** Associazione Italiana d'Andorra



Da sinistra, il console generale d'Italia a Barcellona, Roberto Natali; la presidente di Aida, Angelica Turrone; il vicepresidente Alberto Rossi. In alto, la capitale La Vella

Alla presenza del console generale d'Italia a Barcellona, Roberto Natali, si è svolta la seconda assemblea dei soci di Aida, la prima associazione italiana d'Andorra. Costituita un anno fa, l'associazione di cui è presidente Angelica Turrone conta già numerosi iscritti e molti non si sono lasciati sfuggire l'occasione di incontrare il numero uno del consolato, per esporre loro problematiche e per ringraziare di quanto è stato fatto negli ultimi mesi per la comunità italiana. Piccolo principato sui Pirenei orientali, tra Spagna e Francia, Andorra ha una

forte presenza di stranieri, soprattutto spagnoli, portoghesi e francesi. Gli italiani sono circa 400 e fanno capo all'anagrafe consolare di Barcellona (mentre l'Ambasciata di Madrid ha la competenza politica). Per ovviare al problema distanza con la capitale catalana, la scorsa estate il consolato generale ha nominato la signora Turrone corrispondente consolare in Andorra e nella sede di Aida della capitale La Vella ora i connazionali possono presentarsi con le loro esigenze e istanze più urgenti. Una volta al mese, inol-

tre, gli uffici consolari di Barcellona sono a disposizione solo degli italiani che "scendono" da Andorra per sbrigare le loro pratiche. Un segnale importante di attenzione per chi vive un non facile rapporto con l'Italia, la Spagna e lo stesso principato per questioni logistiche e di assenza di accordi bilaterali (con il nostro Paese). Come è stato fatto presente anche nell'incontro del 12 novembre in Andorra, l'impossibilità di convalidare la patente italiana nel principato è uno delle questioni aperte che limitano l'azione dei nostri connazionali. Così pure il riconoscimento ai fini pensionistici del lavoro svolto in Italia è un'altra delle esigenze manifestate dall'assemblea. "La comunità italiana in Andorra è importante e merita

tutta l'attenzione da parte delle istituzioni - ha ribadito nell'incontro il console generale Natali-. Continuiamo a seguirla, insieme con l'Ambasciata d'Italia, e cerchiamo di dare risposte alle varie necessità". Più collegamenti con le scuole italiane a Barcellona sono stati chiesti da genitori che vorrebbero dare anche ai propri figli la didattica del nostro Paese. Il consigliere della Casa degli Italiani, Gianfranco Vignola pure lui presente alla seconda assemblea di Aida, ha promesso di occuparsi della questione. Angelica Turrone ha poi annunciato una serie di iniziative di Aida concordate con il ministero della Cultura andorrano, per avviare cicli di proiezioni di film italiani e di conferenze sui tesori artistici delle principali città d'Italia.

Presentato un interessante libro a Saragozza Colombo era davvero italiano



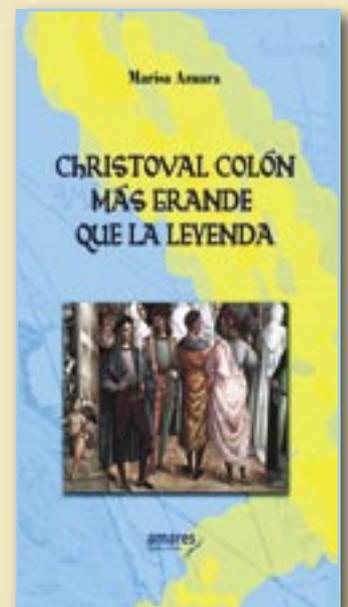
Il viceconsolato onorario d'Italia in Aragona e la Camera di Commercio Italiana di Saragozza hanno presentato lo scorso 29 novembre nel Palacio de Sástago di Saragozza l'opera letteraria "Christoval Colón más grande que la Leyenda" della scrittrice aragonese Marisa Azuara, edita dalla casa editrice Amares.

Il personaggio di Cristoforo Colombo accomuna da un lato l'Italia per l'origine del celebre navigatore e dall'altro l'Aragona, il cui regno diede un supporto fondamentale all'impresa e alla scoperta del Nuovo mondo. L'opera è un saggio storico che, in modo rigoroso ed inedito, fornisce informazioni sulla figura del primo ammiraglio delle Indie. Consolidando, mediante prove documentali, le informazioni fornite dai contemporanei del navigatore, dallo stesso Cristoforo Colombo e da suo figlio Hernando, nel libro si afferma che la famiglia paterna di Colombo era senza alcun dubbio italiana, di origine genovese.

Marisa Azuara dimostra che gli antenati dell'esploratore si trasferirono in Sardegna, luogo ove nacque Don Christoval, quando l'isola apparteneva ancora a Genova prima della dominazione aragonese, e che i suoi antenati non persero mai la loro nazionalità d'origine.

Re Alfonso V concesse al nonno del navigatore l'ammiragliato dell'isola ed il grado di "Generoso" (nobile di prima categoria), a cui Hernando Colón fa riferimento nella prima pagina della bibliografia che scrisse su suo padre. Inoltre l'opera dimostra che Colón non cambiò il cognome dei suoi antenati, ma si limitò a limarlo.

Tra gli argomenti rilevanti: la spiegazione delle condizioni che Colombo impose a Santa Fe per portare a termine la scoperta e del perché fu un funzionario della Corte dell'Aragona a fornire i fondi per il suo primo viaggio.





La 7° edizione della Settimana della lingua italiana nel mondo

L'italiano, il mare e la Spagna

La VII edizione della Settimana della lingua italiana nel mondo (22-28 ottobre 2007), organizzata dal ministero degli Affari Esteri in collaborazione con l'Accademia della Crusca, quest'anno aveva come tema "L'italiano e il mare".

Viste le intense e storiche relazioni tra il nostro Paese e la Spagna in ogni sua regione, gli Istituti di cultura di Madrid e Barcellona hanno programmato per la prima volta delle attività dislocate sul territorio spagnolo, contando sulla collaborazione dei dipartimenti di Filologia delle città di Girona, Valencia, Vitoria e degli assessorati alla Cultura delle rispettive città. In questo senso si è voluto valorizzare la presenza italiana nei suoi molteplici aspetti linguistici, letterari, artistici ed economici.

Le iniziative a Madrid

Alla Settimana della lingua organizzata dall'Ilic di Madrid sono stati invitati docenti e rappresentanti del mondo culturale italiano e spagnolo, che hanno affrontato i differenti aspetti dei legami tra i due Paesi; Renzo Cremanter dell'università di Pavia ha

fatto riferimento ai rapporti letterari; Miguel Enciso (Real Academia de Historia) è intervenuto sui temi delle relazioni storiche mentre Sebastiano Martelli (università di Salerno) ha presentato aspetti della letteratura di viaggio e di emigrazione. Josefa Calvo (UCLM) ha illustrato il tema del mare legato alla produzione scritta di Italo Calvino e Corrado Calabrò, oltre ad un recital di sue poesie legate al mare, ha offerto spunti comparatistici tra la poesia spagnola e quella italiana. Altre giornate si sono svolte a Bilbao e Cadice.

Le iniziative a Barcellona

L'attività dell'Istituto italiano di Cultura era ripresa dopo l'interruzione estiva con la presentazione dell'ultimo lavoro dello scrittore triestino Claudio Magris, Premio Príncipe de Asturias per la letteratura nel 2004. Il romanzo "Lei dunque capirà" è stato presentato nella sua doppia traduzione in castigliano presso il Salone della Casa degli Italiani.

Da un premio Príncipe de Asturias ad un Premio Nobel. Infatti, il 4 ottobre, Dario Fo ha inaugurato la XVI esima edi-



Sopra, il direttore dell'Ilic di Madrid, Giuseppe di Lella (in piedi, a sinistra nella foto), introduce la Settimana della Lingua a Cadice. A sinistra, il co-conduttore del programma della Rai "Linea Blu", Fabrizio Gatta, che a Bilbao ha presentato i caratteri salienti del programma televisivo, molto apprezzato e conosciuto in Italia. Con il supporto di una piccola équipe, la Rai, in occasione della settimana della lingua, ha realizzato un reportage su Bilbao e le coste basche

zione del Festival "Temporada Alta" a Girona con lo spettacolo "Rosa fresca aulentissima ed altre giullarate". Il celeberrimo attore ha entusiasmato il pub-

blico del Teatre Municipal della città catalana con alcuni dei monologhi tratti da "Mistero Buffo" ormai divenuti classici della storia del teatro del no-

Le creazioni di Gerardo Sacco

Si è da pochi giorni conclusa la mostra del maestro orafo Gerardo Sacco, che ha presentato alcune sue creazioni sotto il titolo *De la Magna Grecia al III Milenio*. Ospite dell'Ilic di Madrid, l'esposizione ha permesso di ammirare pezzi unici e di apprendere alcune delle tecniche utilizzate da Sacco per realizzare le sue opere artistiche.





vecento.

La collaborazione dell'Istituto Italiano di cultura con Temporada Alta ha visto anche un altro grande rappresentante dello spettacolo italiano esibirsi nel vastissimo auditorio del Palazzo dei Congressi di Girona: Paolo Conte. Il concerto è stato replicato il 30 ottobre nella splendida cornice del Palau de la Música Catalana di Barcellona nell'ambito della XXXIX.esima edizione del Festival Internazionale del Jazz di Barcellona. A questa nota rassegna l'Istituto ha collaborato sostenendo la presenza, al concerto inaugurale del 20 ottobre, dell'orchestra romana PMJO (Parco della Musica Jazz Orchestra), una big band di 17 elementi.

Per il Teatro, lo scorso 10 ottobre nella sala dell'Istituto ha avuto luogo la proiezione in diretta satellitare dello spettacolo "Chiovè", realizzato in un appartamento di Napoli, adattamento in dialetto napoletano dell'originale Plou a Barcelona di Pau Miró. Un esperimento felice di teatro senza pubblico, nel quale gli attori Enrico Ianniello, Chiara Baffi e Giovanni Ludeno hanno reso con bravura il testo di

Pau Miró, ambientandolo nei bassifondi della città partenopea. Lo spettacolo ha aperto la prima edizione del Teatro Festival Italia, promosso dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali.

Molto successo, infine, hanno riscosso tutte le attività programmate dall'Istituto nell'ambito della Settimana della lingua italiana nel mondo. Fra queste, la bella mostra delle edizioni originali dei romanzi di Salgari e la conferenza del noto documentarista Folco Quilici, oltre ad un'interessante rassegna di film sul mare.

Le celebrazioni della Dante Alighieri

La prima volta a Oviedo

La Dante Alighieri di Oviedo ha celebrato per la prima volta la Settimana della Lingua Italiana nel Mondo con diverse attività, grazie anche alla collaborazione dei professori del Dipartimento di Italiano della locale università. Innanzitutto con una conferenza dal titolo "Il mare a tavola", tenuta da Alessandro Castro, professore di corsi di cucina all'Istituto italiano di cultura di Barcellona. Un percorso interessante che, dai tempi dei romani, spiegava i diversi modi di conservazione del pesce, molti dei quali utilizzati ancora oggi.

Castro ha parlato anche delle diverse tecniche di pesca esistenti nel Mediterraneo,

soffermandosi in particolar modo sulla pesca in Sicilia e sulle tonnare.

Durante la settimana il pubblico ha potuto visitare la mostra fotografica "I mercati del Pesce", immagini di Santo Barbagallo scattate alla Pescheria di Catania e di Giacomo Romanelli alla Vucciria di Palermo.

Sempre legato al tema di quest'anno, ovvero il mare, il ciclo di cinema che prevedeva due proiezioni quotidiane. Film come "Morte a Venezia" di Luchino Visconti, "Mediterraneo" di Gabriele Salvatores o la "La leggenda del pianista sull'Oceano" di Giuseppe Tornatore.



Il direttore dell'Istituto italiano di cultura di Barcellona, Elio Traina (a destra nella foto) insieme con Folco Quilici. Nel box sopra, da destra, Carmen Martín Alonso, presidente del comitato Dante Alighieri di Oviedo; Alessandro Castro e Maria Elena Palmegiani, segretaria del comitato. In alto, Dario Fo

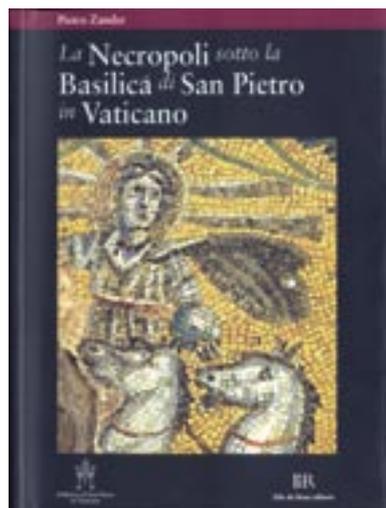
La Compagnia Residui Teatro

La Compagnia Residui teatro che lavorerà per un anno a Madrid, presenta fino al 15 dicembre "Zero Zero Clownn - Missione disarmo" con Ignazio Abbatepaolo e Nick Minns, per la regia di Gregorio Amicuzi. Un solo uomo, un solo attore, un clown solo con la sua valigia e il suo sogno di diventare musicista. Le difficoltà economiche lo portano ad arruolarsi e da lì inizia il suo viaggio clownesco nell'assurdo mondo delle armi. Lo spettacolo, alla sala El Montacargas di Madrid è un insieme di gag, lazzi, acrobazie

che ci portano a riflettere attraverso una risata catartica sull'assurdo mondo delle armi. La stessa compagnia aveva messo in scena pochi giorni fa lo spettacolo "Laura C" (liberamente tratto da "Aspettando Godot" di S. Beckett), ambientato nella Calabria della n'drangheta e dove si fa riferimento al possibile utilizzo del tritolo contenuto nella nave mercantile (la Laura C, appunto) affondata durante la seconda guerra mondiale, per le stragi Falcone e Borsellino e altri attentati degli ultimi anni.



Una suggestiva guida per visitare gli scavi in Vaticano



La Necropoli sotto la Basilica di San Pietro

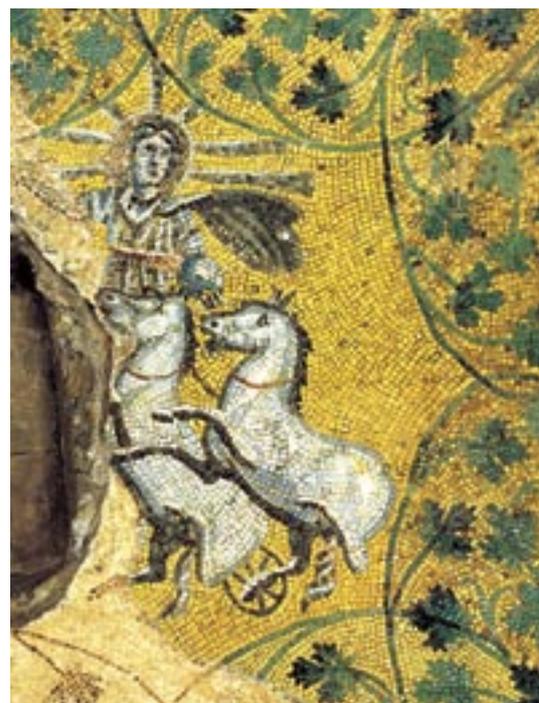
L'archeologo Pietro Zander, che ha diretto le opere di restauro, è anche l'autore di questo volume realizzato dalla Fabbrica di San Pietro. Scorrendo i testi, le numerose fotografie e stampe, si ripercorre idealmente la stradina in terra battuta, che da est verso ovest risaliva il colle Vaticano e che, ancora oggi, conduce alla tomba di Pietro

... Scendendo nella Necropoli Vaticana ci si immerge veramente nella Storia. Si scende il gradino di circa millecinquecento anni e ci si trova in epoca costantiniana e poi nel terzo secolo e nel secondo secolo e, infine, nell'epoca di Nerone, il più feroce persecutore dei cristiani. Veramente sembra di camminare tra i secoli e di respirare l'emozione di epoche lontane, che, attraverso mausolei diligentemente recuperati, parlano al nostro tempo e alla nostra moderna società: il percorso nella Necropoli diventa, pertanto, una lezione e una meditazione..."

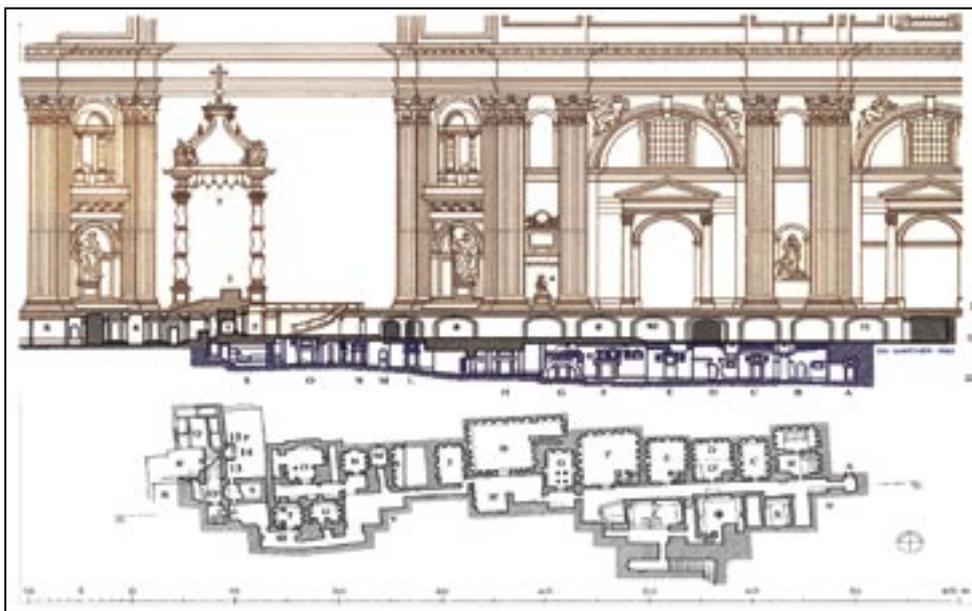
Con queste parole, tratte dalla prefazione al volume "La Necropoli sotto la Basilica di San Pietro in Vaticano", il cardinale Angelo Comastri, arciprete della Basilica Vaticana e presidente della Fabbrica di San Pietro, cercava di "suscitare nel lettore l'emozione necessaria per cogliere l'importanza del significato di una visita nella Necropoli Vaticana".

Oggi, non soltanto gli studiosi, ma un più vasto pubblico diversificato per età, interesse e inclinazione culturale, può conoscere e visitare gli scavi sotto la Basilica Vaticana grazie all'esauriente e aggiornatissima guida di Pietro Zander, archeologo della Fabbrica di San Pietro che ha diretto le opere di restauro condotte nella Necropoli fin dal 1998.

La nuova guida, disponibile al momento solo in lingua italiana e dal prossimo anno in inglese (probabilmente anche in altre lingue) ha un comodo formato di cm 15 x 21 e un ricchissimo apparato illustrativo di oltre 250 immagini, con fotografie, quasi tutte a colori, acquarelli, disegni e stampe. Immagini, spesso inedite, che hanno il pregio di evidenziare in maniera efficace l'importanza di questo straordinario sito archeologico che si trova sotto le Grotte Vaticane in corrispondenza della navata centrale della Basilica.



Mausoleo M, decorazione a mosaico della volta con rappresentazione del Cristo-Sole che ascende al cielo. In alto, la Necropoli Vaticana, Mausoleo F, veduta della parete interna ovest e la copertina del libro di Zander



Pianta della necropoli e sezione della basilica di San Pietro (disegno K. Gaertner)

Nelle prime pagine l'autore si sofferma sulle remote origini del luogo, bagnato dal sangue di San Pietro e dei Protomartiri romani durante le terribili persecuzioni volute dall'imperatore Nerone (54-68 d.C.) all'indomani dell'incendio di Roma del 64 d.C. Segue una esposizione topografica del sito e una descrizione tipologica degli edifici sepolcrali.

Nel raccontare la bimillenaria vita della Necropoli, Pietro Zander sottolinea l'importanza della costruzione della prima grande Basilica di San Pietro per volontà dell'imperatore Costantino e del Papa Silvestro, impegnativi lavori che determinarono l'interramento delle tombe in laterizio, in origine illuminate dal sole e rimaste inaccessibili e inviolate per oltre

Qui accanto: Mausoleo H, parete nord, particolare della decorazione a stucco sopra la figura di Hypnos con genietti funerari dotati di ali da pipistrello. A destra, Mausoleo U, parete ovest, particolare della nicchia centrale con la rappresentazione dell'astro del mattino Lucifero, singolarmente affrescato ad occidente anziché ad est. Sotto, Mausoleo T, rimozione dei sali e dei depositi di terra dalla nicchia centrale della parete interna ovest



millecinquecento anni sotto il pavimento dell'antica e della nuova Basilica.

Le pagine dedicate agli scavi archeologici del secolo scorso ci fanno rivivere l'emozione degli esploratori, che per primi, dopo tanti secoli, rividero quelle tombe così come le avevano lasciate e viste per l'ultima volta coloro che interrarono la Necropoli al principio del IV secolo.

In dieci anni di complesse ricerche (1939-1949) tornava alla luce una piccola parte di un esteso sepolcreto romano che, pressoché intatto, prosegue inesplorato sotto la Basilica Vaticana e sotto piazza San Pietro.

La seconda parte del volume accompagna il lettore in un suggestivo itinerario di visita attraverso un'attenta descrizione delle singole tombe con le loro decorazioni pittoriche, a stucco e in mosaico,



L'affresco

Le decorazioni della Necropoli Vaticana sono principalmente eseguite ad affresco, uno dei sistemi più diffusi presso i romani per garantire alle pitture murali la massima durata. Tale tecnica consiste nell'applicare a pennello il colore diluito in acqua su un intonaco fresco, in modo che i pigmenti siano fissati dalla carbonatazione della calce contenuta nell'intonaco. Infatti quando l'intonaco comincia ad asciugarsi, l'idrossido di calce $[Ca(OH)_2]$ migra verso la superficie dove reagisce con l'anidride carbonica $[CO_2]$ dell'aria, generando carbonato di calce $[CaCO_3]$, mentre l'acqua $[H_2O]$ evapora. A seguito di questa reazione $[Ca(OH)_2 + CO_2 = CaCO_3 + H_2O]$ i pigmenti vengono inglobati dalla cristallizzazione del carbonato superficiale formando una resistentissima pellicola pittorica. Su questa potevano essere sovrapposte ulteriori e meno resistenti pennellate di colore a secco. Per l'esecuzione e una buona durata di un affresco Vitruvio e Plinio il Vecchio raccomandano una particolare cura nella preparazione degli intonaci formati da diversi strati di malta sovrapposti (calce + sabbia e calce + pozzolana), progressivamente più rifiniti. L'intonaco superficiale era spesso formato da calce e polvere di marmo (stucco). I colori erano costituiti da terre e da minerali opportunamente lavorati. tra quelli maggiormente impiegati ricordiamo: il bianco di calce; l'ocra gialla e l'ocra rossa (ossido di ferro con percentuale d'acqua rispettivamente minore); l'ematite (ossido di ferro anidro); la terra verde (silicato di ferro); il rosso cinabro (solfuro di mercurio); il nero carbone e il blu egiziano, ottenuto dalla cottura di un minerale del rame insieme al carbonato di calce.

[Da Pietro Zander, La Necropoli sotto la Basilica di San Pietro in Vaticano, Roma 2007, p. 69]

Il funerale



In molti testi della letteratura latina si ritrovano descrizioni e notizie sui riti funerari dei romani. Generalmente quando la morte non era improvvisa, parenti e amici si riunivano attorno al capezzale del proprio caro per offrirgli assistenza e conforto nel momento del trapasso. Il parente

più stretto aveva l'incarico di baciare il moribondo per trattenere l'anima che si pensava abbandonasse il corpo insieme all'ultimo respiro. La stessa persona gli chiudeva gli occhi, compiendo un gesto simbolico di umana pietà rimasto per secoli immutato. I presenti ripetevano allora ad alta voce il nome del defunto (conclamatio) e iniziavano a piangere il morto. Secondo il grammatico Servio (Eneide, 6, 218) questa clamorosa esternazione del dolore aveva anche lo scopo di scongiurare eventuali morti apparenti. Il defunto veniva quindi lavato, profumato e vestito per essere esposto con i piedi rivolti verso la porta in una camera ardente appositamente allestita. Iniziava così la veglia funebre che poteva durare anche alcuni giorni e che assumeva talvolta una forma solenne, come mostra una serie di rilievi sepolcrali dei primi secoli dell'impero. Per le esequie ci si rivolgeva ai libitinarii, gli impresari di pompe funebri che prendevano il nome dalla dea Libitina nel cui tempio si conservavano i registri mortuari. Il tipo di funerale dipendeva naturalmente dalle possibilità economiche del committente. Le famiglie più ricche potevano incaricare un maestro delle cerimonie che provvedeva all'organizzazione del corteo funebre al quale partecipavano suonatori di flauto, di tromba e di corno insieme a un numero variabile di uomini che portavano a spalla il letto funebre con la salma del defunto. Per una più efficace manifestazione pubblica del lutto familiare si ricorreva talvolta a lamentatrici di professione (praeeficae) che venivano pagate per le loro prestazioni. Il feretro era seguito da una mesta schiera di persone vestite di nero e, nei funerali di personaggi illustri, dagli stessi antenati del morto interpretati da sosia o da attori con maschere di cera che ne riproducevano le sembianze. Vi era inoltre la consuetudine di esporre nei funerali il ritratto dei propri avi.

[Da Pietro Zander, *La Necropoli sotto la Basilica di San Pietro in Vaticano*, Roma 2007, p. 43]



Veduta del sentiero che attraversava la necropoli con l'ingresso del mausoleo F in primo piano

le iscrizioni sepolcrali, le urne cinerarie e i sarcofagi marmorei. Ad ogni edificio della Necropoli corrisponde un capitolo, sempre accompagnato da una pianta generale del sito dove è evidenziata la tomba descritta nel testo.

Leggendo la nuova guida realizzata dalla Fabbrica di San Pietro si ripercorre idealmente la stradina in terra battuta, che da est verso ovest risaliva il colle Vaticano e che, ancora oggi, conduce alla tomba di Pietro. Qui, grazie all'ausilio di disegni e fotografie di modelli didattici, viene illustrata la complessa successione dei monumenti eretti in varie epoche sull'umile sepoltura scavata nella terra del Principe degli Apostoli.

Meritano infine una particolare menzione i numerosi approfondimenti contenuti all'interno di appositi box illustrati. Alcuni di essi riguardano le tecniche utilizzate dagli antichi nell'edilizia e nel realizzare le decorazioni ad affresco e a stucco; altri si riferiscono ai racconti della mitologia classica, mentre altri ancora hanno per tema interessanti aspetti della vita quotidiana dei romani.

Per acquistare la guida

Al momento è possibile acquistare la nuova guida su "La Necropoli sotto la Basilica di San Pietro in Vaticano" al prezzo promozionale di 12 euro presso l'Ufficio Scavi della Fabbrica di San Pietro e presso altri punti vendita della medesima Fabbrica, possibilmente anche presso la Libreria Vaticana, sempre nello Stato della Città del Vaticano.

Per visitare gli scavi

Per la particolare configurazione del sito nei sotterranei della Basilica e per le ridotte dimensioni del luogo è consentito l'accesso agli scavi solo ad un limitato numero di persone di età superiore ai 15 anni. L'autorizzazione alla visita guidata può essere concessa previa richiesta scritta alla Fabbrica di San Pietro tramite fax (+ 39 06 69885518) o e-mail (scavi@fsp.va), indicando il numero delle persone, la lingua, le date disponibili e un recapito per la risposta. L'Ufficio Scavi della Fabbrica di San Pietro si trova all'interno dello Stato della Città del Vaticano ed è raggiungibile tra le ore 9,00 e le ore 17,00 (ad esclusione della domenica e dei giorni festivi) da piazza San Pietro, a sinistra della facciata (Arco delle Campanie), oppure da piazza del Sant'Uffizio (all'esterno del colonnato di sinistra di piazza San Pietro).



Mausoleo Z, sarcofago con corteo dionisiaco e rinvenimento di Arianna a Nasso. Nel box a sinistra, a partire dall'alto, a partire dall'alto: testa di bambino in stucco dorato. Da notare il caratteristico ciuffo di colore che erano stati iniziati al culto di Iside. Sotto, il dolore di un padre e di una madre per la prematura morte del figlio nel sarcofago davanti al mausoleo B

I Templari assolti dall'accusa di eresia

In *Processus contra Templarios*, pubblicato dall'Archivio Segreto Vaticano, viene spiegato perché Clemente V non condannò l'Ordine ma lo sospese senza scioglierlo



Dopo anni di studio e di preparazione l'Archivio Segreto Vaticano ha pubblicato *Processus contra Templarios*, inedita ed esclusiva edizione (in italiano e inglese) degli atti integrali dell'antico processo ai Cavalieri del Tempio. Il volume, in edizione rigorosamente limitata a 799 esemplari e al prezzo di 5.900 euro, è stato curato dagli ufficiali dell'Archivio Pontificio e contiene la riproduzione fedele degli originali pergamenei conservati nell'Archivio Segreto Vaticano, oltre a una nuova ed esclusiva edizione critica degli atti dell'inchiesta.

L'opera, distribuita dalla Società Scrinium di Mestre (www.scrinium.org), si inserisce nella collana degli Exemplaria Praetiosa, che raccoglie i fac-simili di pregio di documenti antichi e preziosi. Il volume suscita un grandissimo interesse perché la storia Cavalieri del Tempio, nati nel 1119 per proteggere i pellegrini e la Terra Santa, è stata sempre al centro di leggende,

dicerie, morbosità varie. Il valore principale della pubblicazione, oltre alla perfetta riproduzione dei documenti originali del processo, sta nei testi critici che accompagnano il volume e che spiegano come e perché il Pontefice Clemente V (1305-1314) assolse i Templari dall'accusa di eresia, sospese l'Ordine senza scioglierlo, reintegrando gli alti dignitari Templari e l'Ordine stesso nella comunione e nei sacramenti della Chiesa. Per finanziare una dispendiosissima guerra contro l'Inghilterra, Filippo IV (più noto come Filippo il Bello) aveva pensato di impossessarsi delle sostanze dei Templari, mettendo in atto una strategia di discredito e accusando di eresia i cavalieri dell'Ordine, ottenendo anche attraverso la tortura numerose ammissioni di colpevolezza. Clemente V non ne fu convinto e il 14 agosto 1308 inviò segretamente tre cardinali alla volta di Chinon, con l'incarico di tenere in suo nome quell'inchiesta

pontificia sui dignitari del Tempio che il re di Francia aveva impedito. I commissari, interrogati i Templari, esortarono questi a fare ammenda per i loro errori mediante una richiesta di perdono alla Chiesa, per poi assolvere i penitenti in nome di Clemente V, reintegrandoli nei sacramenti ecclesiastici. La prova di questa storia sta in una quarta pergamena (217) riprodotta nel volume, che è l'atto originale dell'assoluzione concessa dai cardinali plenipotenziari di Clemente V al gran maestro del tempio, Jacques de Molay e agli altri dignitari templari nel castello di Chinon dove Filippo IV li aveva illecitamente reclusi. Dai documenti emerge che il Pontefice Clemente V aveva intenzione di salvare l'Or-

dine dei Templari, dopo averne riformato i costumi e la disciplina, ma dopo mesi di battaglie politiche con il re, per evitare un eventuale scisma della Chiesa di Francia, non poté portare a termine il suo disegno. Così i Templari, screditati e indeboliti dagli arresti e dalle condanne a morte, privati dell'antico ideale cavalleresco, conobbero un lento e inesorabile declino.

Fonte: www.zenit.org



Il volume con i sigilli in cera rossa dei cardinali inquisitori, realizzati grazie alle matrici custodite presso l'Archivio Pontificio

NUESTROS SERVICIOS

- **SEGUIMIENTO**
Sistema de localización por satélite y un sistema de registro y control de la temperatura durante el viaje.
- **FRIGORÍFICOS**
Transporte frigorífico nacional e internacional de mercancías por carretera, a una temperatura de entre -30° y +25° especialmente:
Carnes: Convencional
Eurogancho
Vegetales frescos
Manipulados lácteos
- **TAUTLINER**
Servicio "puerta a puerta", transporte de carga completada y fraccionada, grupaje internacional.
- **ALMACENAJE**
- **TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**
- **PICKING Y MANIPULACIÓN**
- **GESTIÓN DE ALMACENES**
- **CUSTODIA DE ARCHIVOS Y DOCUMENTOS**
- **ESTUDIOS LOGÍSTICOS**

MASSIMOTIR TRANSPORTE, S.L.

AVDA. EUROPA, 2 • CONJUNTO CASINOMAR TORREQUEBRADA
29630 BENALMÁDENA COSTA (MÁLAGA) AP. CO. 313 • ESPAÑA
TELF. 0034 952577817 - 18 • FAX 0034 952964858
massimotirtransporte@yahoo.es
www.massimotir.es trafico@massimotir.es



• LLEGADA A TODA EUROPA



Un camino por recorrer...



La promozione culturale e turistica della città

Reggio Calabria un luogo unico

Reggio Calabria, posta all'estremità della penisola italiana, è un luogo unico, capace di offrire incantevoli scenari e magiche sensazioni in ogni stagione, una città caratterizzata da uno splendido clima, una natura incontaminata, storia e tradizioni millenarie. Pochi altri angoli al mondo regalano una combinazione di paesaggi così affascinanti e rapidamente mutevoli: solo alcuni minuti e dalle splendide vette dell'Aspromonte si giunge sulle rive del cristallino mare di Scilla, cantato dai versi di Omero.

Fondata dai Greci Calcidesi nel 730 a.C. con il nome di Reghion, Reggio Calabria costituisce una delle più antiche colonie greche dell'Italia meridionale ed oggi è una città di cultura, arte e scienza, custode dell'eredità di un passato glorioso ma protesa verso un futuro di sviluppo e progresso.

L'Università "Mediterranea", l'Università per Stranieri, l'Accademia di Belle Arti, il Conservatorio rappresentano i "motori del sapere", in una realtà che vanta un livello di scolarizzazione tra i più alti d'Italia.

Negli anni più recenti, la città si è caratterizzata per iniziative d'avanguardia sul fronte dello sviluppo turistico, promuovendo scambi culturali con le principali città d'Europa e favorendo l'abbinamento studio-conoscenza dei territori. Attraverso il Progetto "Passaporto per l'Europa", promosso dall'Amministrazione comunale, migliaia di ragazzi reggini hanno potuto visitare alcune tra le principali capitali europee e studiare all'estero le lingue straniere: solo nell'ultimo anno, oltre 2000 studenti hanno frequentato corsi di spagnolo a Barcellona. Ed è già attiva l'iniziativa del Comune che, al fine di promuovere la conoscenza della città e della cultura italiana, permette anche agli studenti stranieri di fruire di una settimana di corso gratuito per imparare l'italiano a Reggio. In quest'ottica, è mutato lo spirito di tanti reggini, giovani, professionisti, imprenditori: "Reggio Calabria - sintetizza il sindaco della città, Giuseppe Scopelliti - sta vivendo una fase di rilancio su un ampio scenario europeo e mediterraneo, ponendosi come crocevia di cultura, turismo, eventi, grazie ad importanti azioni di marketing territoriale. Adesso si apre anche alle grandi opere architettoniche, con le quali mira ad acquisire un *appeal* davvero internazionale, in cui l'innovazione e lo sviluppo, si intrecciano con le antiche tradizioni, conservando intatta la magia di una storia che spesso è diventata leggenda".

Come raggiungere Reggio Calabria

In aereo - Collegamenti quotidiani con gli aeroporti di Roma, Milano e Malta e voli periodici da/verso altri scali nazionali ed internazionali

In treno - La Stazione centrale e la Stazione Lido garantiscono collegamenti continui con tutte le stazioni ferroviarie italiane

In automobile - Autostrada A3 Salerno / Reggio Calabria - Strada Statale 106 Ionica

In nave - Collegamento quotidiano con la Sicilia e le Isole Eolie - Collegamento settimanale con Malta



Villa Zerbi, importante polo culturale della città di Reggio Calabria, offre periodiche mostre di pittura, scultura, architettura, fotografia. In alto, il lungomare Falcomatà con l'Etna sullo sfondo: questa passeggiata fu definita da Gabriele D'Annunzio "il più bel chilometro d'Italia". A sinistra, veduta notturna

Parliamo di eutanasia

Morti per la scienza ma non liberi di morire per la legge



L'eutanasia resta uno dei temi più delicati e di difficile soluzione. In basso, Eluana Englaro prima dell'incidente che l'ha ridotta in coma da 15 anni

In questa rivista e sulla pagina web, potete trovare risposte ai quesiti legali che più vi stanno a cuore. La rubrica è a cura di avvocati italiani che vivono e lavorano in Spagna. 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

Avv. Mario Monaco
Calle Ximénex de Enciso, 10
41004 Siviglia (Andalusia)
Tel. 954219593
Fax 954210010
e-mail: mario@studiolegalemonaco.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

Estudio Legal Martínez-Massari y asoc.
Rambla de Catalunya 62, 6º 2ª
08007 Barcelona
Tel. 934877090-934877110
Fax 934873439
contatto: avv. Maria Grazia Massari
e-mail: mgmassari@icab.es

Avv. Enrico Brusaterra
Studio Legale Internazionale
C. Amar y Borbón, 5 P
5001 Saragozza (Aragona)
C.Bruc, 148 - 2ª
08037 Barcellona
tel. 976 217 342 - 93 2072 568
fax 976 223 188 - 93 4582 971
web: www.brusaterra.com
e-mail: brusaterra@reicaz.com

Il delicato argomento "eutanasia" è tornato recentemente alla ribalta in Italia e Spagna, in due modi diversi ma entrambi polemici: qui, IU ha chiesto il mese scorso al governo, che ha rifiutato, una riforma del Código Penal avente come fine la depenalizzazione della cosiddetta "morte dignitosa", proponendo di aggiungere all'attuale art. 143.4 del Código Penal la frase: "Sarà esente da pena colui che, mediante azioni necessarie o di cooperazione attiva, permetta, propizi o faciliti la morte dignitosa e indolore di un'altra persona, su richiesta espressa, libera ed inequivoca di questa, nel caso in cui sofferisse una malattia grave che l'avesse portata necessariamente alla morte o produca gravi sofferenze permanenti e difficili da sopportare o che, essendo permanente, la renda incapace in modo generalizzato per valersi da se".

È in ogni caso interessante sottolineare come, da una

recente indagine del CIS, emerga che il 76% degli spagnoli appoggi la depenalizzazione dell'eutanasia, essendo inoltre tristemente evidente che mentre i politici discutono, la scienza avanza e con essa i mezzi per allungare la vita (o la sofferenza di un malato terminale). In Italia, invece, ha riaperto il dibattito non un caso politico ma un drammatico caso reale: quello di Eluana Englaro, in coma irreversibile da 15 anni, il padre della quale lotta da tempo per poter staccare la spina della macchina che la tiene in vita artificialmente.

Nel 1999 ottenne una prima sentenza contraria, quella del tribunale di Lecco, seguita di lì a poco dallo stesso esito negativo della Corte d'Appello di Milano. Nel 2003 presentò quindi ricorso presso la Cassazione.

Il dibattito internazionale esistente sull'eutanasia ha cambiato però le prospettive,

e stavolta il ricorso è stato accettato: il giudice può, su istanza del tutore, autorizzare l'interruzione, ma solo in presenza di due circostanze concorrenti: a) che sia provata come irreversibile la condizione di stato vegetativo, e b) che sia accertato che il convincimento etico di Eluana avrebbe portato a tale decisione se lei fosse stata in grado di scegliere di non continuare il trattamento. "Ove l'uno o l'altro presupposto non sussista, il giudice deve negare l'autorizzazione - sottolinea la Cassazione - dovendo allora essere data incondizionata prevalenza al diritto alla vita, indipendentemente dal grado di salute, di autonomia e capacità di intendere e di volere del soggetto interessato e dalla percezione, che altri possano avere, della qualità della vita stessa".

Ora si dovrà realizzare un nuovo processo presso la Corte d'Appello di Milano, in una sezione diversa da quella che vide il caso anni fa. Una decisione, questa della Suprema Corte italiana, che per la prima volta fissa le condizioni in base alle quali il giudice può, e deve, ordinare lo stop alla somministrazione di trattamenti sanitari nei confronti di chi non è più in grado di esprimere la propria volontà; di chi è praticamente morto, per la scienza, ma non libero di morire, per la legge.

Avv. Maria Grazia Massari





Firmato un accordo con la *Cámara de Madrid*



Da sinistra, Marco Silvio Pizzi presidente della Camera di commercio e industria italiana per la Spagna, l'ambasciatore Pasquale Terracciano e il presidente della Cámara oficial de comercio e industria di Madrid, Salvador Santos Campano

Lo scorso 29 ottobre è stato firmato un convegno di collaborazione tra la Camera di commercio e industria italiana per la Spagna e la Cámara oficial de comercio e industria di Madrid.

L'accordo, fortemente voluto dai due rispettivi presidenti Marco Silvio Pizzi e Salvador Santos Campano, punta a rafforzare le relazioni esistenti tra le due istituzioni e a incrementare lo sforzo di collaborazione tra Italia e Spagna nell'interesse comune.

L'intesa, siglata all'interno dell'Ambasciata d'Italia, vuole ampliare le possibili azioni congiunte per la piccola e media impresa di entrambi i paesi in settori di eccellenza, quali le energie rinnovabili e la tecnologia. Settori, questi, nei quali è possibile studiare diverse forme di cooperazione che consentano alle imprese, indipendentemente dalle dimensioni, di presentarsi competitive su mercati stranieri.

La Giornata delle Forze armate



Da sinistra, l'addetto per la Difesa, contrammiraglio Ernesto Pullano, l'ambasciatore Pasquale Terracciano, il console generale a Madrid Sergio Barbanti e l'addetto militare, colonnello Umberto Castelli. Sotto e nella pagina accanto, alcune delle aziende che hanno esposto prodotti di alta tecnologia

Una cerimonia in presenza dei rappresentanti delle Forze armate italiane in Spagna e un cocktail con oltre 500 invitati hanno avuto luogo al Consolato Generale d'Italia a Madrid per celebrare la tradizionale Giornata delle Forze armate italiane. Grazie alla collaborazione della Camera di commercio e industria



italiana per la Spagna, all'evento erano presenti società italiane del settore difesa che hanno esposto prodotti di alta tecnologia. Tra queste, l'Agusta Westland produttrice degli elicotteri recentemente acquistati dalla Guardia costiera degli USA; la Dars, leader nella produzione di sistemi di avionica ed elettronica; la

Datamat, specializzata nei sistemi elettronici di comando e controllo; Iveco España, che produce carri armati e cannoni navali; Oto Melara Ibérica, con sede a Valencia ove produce il blindo Centauro e torrette per carri armati; la Selex Communications, che possiede la più moderna tecnologia nel settore delle comunicazioni.



I premiati dal Comites di Madrid



Il 10 dicembre si svolge presso il Consolato generale di Madrid il tradizionale "Brindisi" di auguri natalizi per la collettività italiana. Nel corso della serata il presidente del Comites, Almerino Furlan, consegna le "Targhe all'italianità", premio conferito ai connazionali che si sono distinti, con la propria personalità e attività, per avere dato lustro all'estero al nostro Paese. Quest'anno, il riconoscimento viene dato per la categoria Industria: a Gabriele Burgio (nella foto a sinistra), presidente di NH Hotels; per la categoria Cultura: a Fernando García Sanz, ricercatore storico del CSIC; per la categoria Sport: ad Andrea Anastasi (foto a destra), allenatore di pallavolo; per la categoria Sociale: a Luigia Costa, volontaria SIB.

Sarà consegnato in gennaio a Generali e Mapfre

Premio Tiepolo 2007



Il prossimo gennaio, la Camera di Commercio Italiana in Spagna e la Camera di Madrid consegneranno il Premio Tiepolo 2007 ad Antoine Bernheim, presidente di Generali e ad José Manuel Martínez, presidente di Mapfre.

La giuria della XII edizione di questo premio ha così voluto riconoscere i grandi investimenti che hanno realizzato rispettivamente in Spagna e in Italia, la crescita delle due compagnie e il loro contributo nel rendere più dinamici i due mercati.

Generali, leader del mercato italiano e terza compagnia assicuratrice europea, è diventata il quarto gruppo del settore in Spagna e una delle realtà imprenditoriali italiane più importanti di questo paese, grazie al suo costante impegno nel mercato iberico. Mapfre è

stata l'azienda spagnola che ha realizzato l'investimento più importante in Italia nel 2007, acquisendo la compagnia Cattolica Assicurazioni e diventando la quinta impresa del ramo assicurativo stradale in Italia.

Il gruppo Generali, presente in 40 paesi, opera in Spagna dal 1834; le entrate consolidate nel 2006 sono state di 64.526 milioni di euro, il beneficio netto è stato di 2.405 milioni di euro e gli attivi totali gestiti hanno raggiunto i 334.000 milioni di euro, che comprendono uno straordinario patrimonio immobiliare (5,4 milioni di m² in proprietà di edifici di prestigio nelle principali città europee) e partecipazioni finanziarie di rilievo, tra le quali l'1,307% del Banco Santander, il cui valore di mercato è di 1.125 milioni di euro. In Spagna, Generali ha raggiunto nel 2006 entrate in

premi per un valore di 2.590 milioni di euro, con un incremento del 18,9% rispetto all'anno precedente. Mapfre, la prima compagnia di assicurazioni spagnola (presente in circa 40 paesi è anche la prima assicuratrice "non vita" in Iberoamerica), ha raggiunto un accordo con Cattolica Assicurazioni per operare nel ramo delle auto in Italia, per un investimento del valore di 473 milioni di euro. Mapfre Cattolica Auto, con una partecipazione al 50% di entrambe le entità, dispone di un volume d'affari iniziale superiore al miliardo di euro, consta su di una rete di più di 1.400 agenzie distribuite in tutta Italia ed occupa il quinto posto nel ranking del ramo in Italia.

Nelle precedenti edizioni hanno ricevuto il premio Tiepolo Isidoro Álvarez, Cesare Romiti, José María Cuevas, Giorgio Fossa, Luis Ángel Rojo, Antonio Fazio, Giovanni Agnelli, José Ángel Sánchez Asiaín, Luciano Benetton, Luis Alberto Salazar-Simpson, Marco Tronchetti, Rodolfo Martín Villa, José Vilarasau, Pier Luigi Fabrizi, Alfonso Cortina, Vittori Mincato, Gabrielle Burgio, Florentino Pérez, Luca Cordero di Montezemolo, Rodrigo Mario Monti, Jesús Salazar e Francesco Morelli.



José Manuel Martínez, presidente di Mapfre. Sotto, Antoine Bernheim, presidente di Generali



La Camera di Commercio Italiana a Barcellona, un ponte tra Paesi



Lontani dall'Italia... eppur così vicini



Due immagini della passata edizione di Artigiano in Fiera



La Camera di Commercio Italiana a Barcellona continua nel suo operato che la rende interlocutore privilegiato per enti ed istituzioni Italiane dedite alla promozione del made in Italy in Spagna. Dopo i progetti sviluppati nel corso dell'anno con imprese vicentine, calabresi, toscane e salernitane del settore moda, turistico e alimentare, la presenza della Camera si rinnoverà anche il prossimo anno all'interno delle fiere Italiane. E', questo, un progetto cui tiene molto per rinforzare l'internazionalizzazione di molte rassegne, come nel caso di Artigiano In Fiera, la manifestazione che si è svolta a Milano dall'1 al 10 dicembre. Per sottolineare l'importanza dell'evento sono sufficienti alcune cifre: 2446 espositori, 97 paesi presenti, 115.000 m2 la superficie complessiva, 30.000 operatori specializzati e oltre 3 milioni di visitatori. La collaborazione con GE.Fi. Milano anno dopo anno si conferma positiva e la Camera italia-

na di Barcellona, con quasi 1000 mq venduti su tre padiglioni diversi, è stata la seconda presenza straniera. Diverse presenze istituzionali spagnole, come il dipartimento di Industria, Commercio e Turismo del governo di Aragón così come l'Istituto Fomento della Regione di Murcia, la Fundación Artesanía Centro-Galego da Artesanía e do Disegño, oltre chiaramente ad artigiani della regione Catalana, hanno preso parte alla Fiera, promuovendo e sviluppando l'artigianato locale iberico.

Per quanto riguarda l'attività prossima futura, la Camera Italiana di Barcellona continua a seguire le esigenze del mercato, intuendo i settori di forza del prossimo futuro e proponendo alle imprese azioni di internazionalizzazione mirate. Questo il motivo di missioni strutturate ed orientate ai nuovi settori in auge: la biotecnologia, l'automotive, l'energia rinnovabile.

La nuova collezione Ermenegildo Zegna

Ermenegildo Zegna, in collaborazione con la Camera di commercio italiana di Barcellona, ha organizzato un cocktail per la presentazione della nuova collezione di oggetti da regalo per imprese, firmate dalla nota casa italiana conosciuta per la qualità dei suoi tessuti ma anche degli accessori raffinati. "Corporate gift", questo il nome dell'iniziativa, mette a disposizione una gamma di prodotti di alto artigianato, che si possono personalizzare secondo le necessità dei clienti. Maggiori informazioni: www.zegna.com



L'hobby della maglia nei Knit café

I lavori a mano, da sempre considerati come un hobby e una necessità riservata alle nonne, negli ultimi anni hanno conquistato nuovi appassionati. La maglia vive oggi una seconda giovinezza, diventa un hobby che coinvolge: in America sono ormai popolari i cosiddetti Knit café e i Knitting Group, incontri per lavorare in gruppo, organizzati da negozi di maglia, bar e gallerie d'arte a cui partecipano uomini e donne stressati dalla routine della vita quotidiana. Il lavoro a maglia coinvolge ed entusiasma così tanto da trasformare le appassionati in vere e proprie professioniste del tricotage; è nata persino una comunità di appassionati che interviene sul paesaggio con i lavori a maglia (www.knittingplease.com). A New York sono nati i primi Knit café, locali di tendenza frequentati da donne e da uomini che tra un cappuccino e un caffè ascoltano lezioni di maglia e si scambiano consigli; la moda è arrivata anche alla Triennale di Milano dove è stato aperto il primo Knit Café italiano, grazie a Naba, allo stilista Giuliano Marelli e a GrignascoKnits, poi a Firenze e in altre città italiane.





ITALIASCAR - PRODUCTOS S.L.



ITALIASCAR - PRODUCTOS S.L.

C/ Sierra de Alpujaras, 13
28500 Arganda del Rey
(Madrid) - España

Fax: +34 91 872 08 84
Tel: +34 91 872 08 83

NIF E-38-84962745

Web: www.italiascar-productos.eu
E-mail: info@italiascar-productos.eu

Prodotti d'Italia Productos de Italia Italia's Products



la nostra MISSIONE

L'obiettivo di ITALIASCAR-PRODUCTOS S.L. è di diventare il punto di riferimento per coloro che ricercano il prodotto italiano buono in qualità e prezzo.

ITALIASCAR-PRODUCTOS, S.L. object is to be the reference in Italian products in good quality and price.

El objetivo de Italiascar es llegar a ser un punto de referencia de los productos Italianos en cuanto a calidad y precio.

la nostra ATTIVITA'

Prima di tutto la selezione dei fornitori italiani, effettuata secondo criteri di serietà e genuinità dei prodotti e nella trattativa commerciale, che consente di appuntare prezzi interessanti grazie anche alle quantità trattate.

In secondo luogo I. P. S.L. si propone anche come "tecnico esperto", in grado di spiegare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; questo vale in particolare per i vini e gli oli.

Solo così si possono comprendere le differenze, e fare in modo che chi prova per la prima volta un prodotto possa gustare a pieno la novità.

I nostri incaricati saranno lieti di invitarvi presso lo show room e darvi ogni informazione vogliate.

The first thing we have in count are the Italian suppliers, the authenticity and genuinity of their products and their comercial trajectory which concurs to interesting prices deal thanks also to the amount.

In second place ITALIASCAR-PRODUCTOS, S.L. propose to be expert technicians in each of our products, in particular with our wines and oils. You can only understand the difference with other Italian products. Our comercial will invite you to our show room and will also give you any information you may need.

Lo primero es seleccionar a los proveedores Italianos, teniendo en cuenta el criterio de la autenticidad y genuinidad de su productos y su gran trayectoria comercial y profesional y que desemboque en un precio interesante dependiendo de la cantidad a Italia.

En segundo lugar ITALIASCAR-PRODUCTOS, S.L. se propone tener técnicos expertos de manera que se especialicen en cada producto, pero en particular en vinos y aceites.

Solo probando nuestra productos Italianos poderea llegar a entender la diferencia de dichos productos. Nuestros comerciales les invitarán gustosamente a que visiten nuestras instalaciones y les facilitarán cualquier tipo de información que necesiten.

i nostri SERVIZI



Magazzino con punto vendita all'ingrosso.
Organizzazione delle consegne con propri mezzi.
Accesso web per consultare catalogo prodotti, ed effettuare ordinativi.
Personale commerciale di zona.

Our warehouse is a sale point for big and small buys, we also organize our own deliveries by our own means.
You may also consult our catalogue and products in our web page, and to carry out tidy to you.
Staff trades them of zona.

Nuestras instalaciones como punto de venta para cualquier persona o empresa.
Organización interna, preparación y reparto de nuestros productos.

Acceso a nuestra página web para cualquier consulta de nuestro catálogo de productos o para efectuar un pedido.

Comerciales especializados en cada zona.



Il giorno in cui uomini e macchine
vivranno in perfetta armonia è arrivato.



moon Future friendly.

Moon. La lavatrice dalla tecnologia amica.

- 4 PULSANTI per soddisfare ogni esigenza di lavaggio.
- SMART SOLUTIONS. Tutto è regolato automaticamente: temperatura, velocità di centrifuga, intensità di lavaggio.
- DISPENSER DETERSIVI AUTOPULENTE INTERNO ALL'OBLÒ. In questo modo, il detersivo agisce direttamente sul bucato, garantendo meno sprechi e un'efficacia detergente superiore fino al 50% rispetto ad un cassetto detersivi tradizionale*.

*Test realizzato con detersivo liquido Ariel.



 **INDESIT**
We work, you play.

www.indesit.es