

MAY 2013

fao Casa gazette

Bolle di Sapone

Our Holiday in Africa

**L'Arte di riciclare ai giorni
nostri**

Letters from Melbourne #4

**PASQUA 2013
ENOGASTROTOUR
IN SALENTO**

IL ROSETO COMUNALE

fao Casa gazette

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

FAO Staff Coop Board

Chairman:	Enrica Romanazzo
Vice-Chairman	Mario Marei
Secretary:	Valentina Delle Fratte
Treasurer:	Adriano Fava
Publicity Officer:	Edith Mahabir
Members:	Cynthia Edwards Alessia Laurenza Patrizia Ragni

Auditor: Studio Tributario Associato

Direttore Responsabile: Patrizia Cimini

Editorial Committee: Edith Mahabir, Peter Steele, Danilo Mejia, Alexia Di Fabio, Bouchra El Zein, Enrica Romanazzo,

Cultural Activity: Patrizia Ragni

Sports Activity: Alessia Laurenza

For Advertising:
STAFF COOP OFFICE
Viale delle Terme di Caracalla - 00153 Roma
Tel: 06/57053142 or 06/57054112 - Fax 06/57297286
E-mail: FAO-STAFF-Coop@fao.org
Website: faostaffcoop.org

Printing by: NEW INTERSTAMPA - Roma
Via della Magliana, 295 - Tel. 06.55282956 Fax 06.55178798
Finito di stampare: Maggio 2013

Contents

MAY 2013

Front & Back Cover:

Kruger Park, S. Africa

by Sara Bernabé

- | | |
|----|---|
| 2 | Bolle di Sapone
<i>di Simonetta Paroletti</i> |
| 5 | Our Holiday in Africa
<i>by Sara Bernabé</i> |
| 8 | L'Arte di riciclare ai giorni nostri
di Anna e Flora Non solo orli... |
| 12 | Letters from Melbourne #4:
Summer in the South
<i>by Peter Steele</i> |
| 18 | Pasqua 2013 ENOGASTROTOUR in Salento
<i>di Enrica Romanazzo</i> |
| 25 | Il Roseto Comunale - Rose Garden
<i>by Edith Mahabir</i> |
| 26 | Recipes: Cutlis
Summer Recipe |
| 30 | |
| 31 | |

Typewritten electronic contributions for the FAO CASA Gazette are welcome. These can be in English, French, Italian or Spanish - articles, poems, drawings, photographs, etc. in fact anything interesting that staff members and/or their families in Rome or the field may like to contribute. No anonymous material will be accepted, and the Editor reserves the right to choose and/or reject material that is not in keeping with the ethics of the Organization. Send contributions electronically to the Editor at FAO-STAFF-Coop@fao.org or leave signed copies with the COOP Office on the ground floor of Building E. The deadline for editorial material is due on the 1st of the month preceding the date of issue.

The Editor may schedule articles according to the priorities and editorial requirements of the FAO Staff COOP.

The FAO CASA Gazette is published every month.

The FAO Staff Coop does not take any responsibility for commercial advertisements published in the Casa Gazette or for services rendered by third parties according to conventions stipulated with the FAO Staff Coop.

FAO STAFF COOP

STAFF COOP OFFICE

Bldg. E Ground Floor Ext. 53142
Monday-Friday 9.00 - 13.30
WFP
1st and 3rd Tuesday of each month

Services and Special Interest Group MEMBERSHIP

Full membership of the COOP is open to all staff of FAO/WFP. Associate membership is available for spouses and those who work with FAO and associated UN agencies. The COOP Share is € 25.00 "una tantum", annual dues for both categories are € 20.00 for singles and € 28.00 for families. Apply for membership at the COOP Office (E.016) Monday-Friday 9.00 - 13.30.

Staff Coop Services	Hours / Location	Extension
Housing Service	Monday-Friday 9.00 - 13.30 Coop Office E.016	54112
Information	Monday-Friday 9.00 - 13.30 Coop Office E.016	54112/53142
Library	Monday-Friday 11.30-14.00 E.008	53479
Theatre Booking	Monday-Friday 9.00 - 13.30 Coop Office E.016	53142
G.A.D.O.I.	Tuesday 10.00-12.30 (by appointment) E.014	52893
Garment Repairs	Tuesday 13.00-17.00 E.020 Friday 08.00-12.00 E.020	56069
Dry Cleaning	Monday 14.00-17.00 E.020 Thursday 14.00-17.00 E.020	56069
Staff Lounge	Building D, Ground floor	
Language Class:		
Italian	Monday & Wednesday 13.00-14.00 E.021 Monday to Thursday 17.00-19.00 E.021	53142
INPS Consultant	Friday 14.30-17.30 (by appointment) E.014	53142/54112
Staff Lawyers	Thursday 13.30-15.30 (by appointment) E.014	53142/54112
Notary Service	First e third Tuesday 14.30-16.00 (by appointment) E.014	53142

JOIN OUR ACTIVITIES

Cultural	Contact	Extension
Adventures in Self Discovery	Mr M. Boscolo	54424
Ancient Budist Wisdom	Mr E. Kaeslin	53213
Antroposofia	Ms A. Vittorini	52422
Artists	Ms I. Sisto	53312
Caribbean Cultural	Ms S. Murray	56875
Childrens	Ms V. Delle Fratte	54015
Choir	Ms A. Alberighi	56651
Coro N		
Dancing:		
Dancercise: Zumba	Ms M. Manuel	53820
Salsa	Mr A. Kohli	53374
Tribal	Ms M. Derba	54589
Drama:		
English	Ms J. O'Farrell	56550
Italian	Mr P. Tosetto	53585
Feldenkrais Method	Ms G. Pistella	54629
Gospel Choir	Ms S. Mann	56168
Hispanic Cultural	Ms M.E. Gazau	54072
Human Values	Mr A. Banzi	54817
Music Therapy	Ms N. Rossi	56253
Pet group	Mr P. Trippa	55150
Philippine Cultural	Ms D. Mendoza-Galasso	56240
Pranic Healing	Mr R. Krell	52419
Sensory Evaluation	Ms B. Burlingame	53728
Tai-Chi	Ms G. De Santis	53344
Hatha & Raja Yoga	Ms C. Spadaro	52255
Yoga Ayurvedica	Ms E. Mahabir	53142
Yoga Basic	Ms E. Donch	55715
SPORTS		
Angler's	Mr M. Evangelistella	52127
Athletics	Mr D. Gargano	54024
Basketball	Mr D. Catton	22273
Badminton	Mr R. Willmann	53408
Beach Volley	Mr F. Jimenez-Aureli	53908
Cycling	Mr F. Calderini	53828
Darts	Ms C. Canzian	52617
Football Men	Mr M. Staffilani	53268
Football Women	Ms M. Triquet	53099
Golf	Mr A. Stocchi	55276
Gymnastics:		
Eutonic	Ms B. Bouyssieres	56453
Flowork	Ms C. Park	54734
Fitness & Muscle Toning	Mr C. Pardy	54087
Lotte Berk	Ms M. Van Arkadie	56835
Pilates	Ms C. Hirsch	54243
Table Tennis	Mr B. Bultmeier	53008
Tennis	Ms A. Gabrielli	53012
Volleyball Men	Mr G. Trobbiani	53142
Volleyball Women	Ms A. Laurenza	55344

**All activities are
for Staff Coop
Members only**

OUR HOLIDAY IN SOUTH AFRICA

article & photos Sara Bernabè

Last summer my boyfriend and I had a memorable holiday in South Africa. Instead of visiting Capetown and following the “Garden Route”, we chose to hire our own transport and explore the Eastern area ending up in the North at the Kruger National Park.

After flying from Johannesburg, we picked up our car at Richards’ Bay in Zululand and drove to The GREATER ST. LUCIA WETLANDS PARK where we intended to spend a few days.

The water there is infested with crocodiles and hippos so no swimming!! However, we managed to take some wonderful photos there.



The Lodge provided full board including aperitifs before dinner- a treat we were offered every evening we were in Africa.

In the Amazulu Lodge, each room had a private patio and stunning garden view. From St.Lucia we drove on to the park of HLUHLUWE – UMFOLOZI and the THANDA private game reserve where we lodged in a tented camp. The tented camp at

Thanda (which means “love” in Zulu) has won several international awards and was a most romantic destination. In fact Thanda was one of the highlights of our holiday. We were picked up at dawn by open jeep, given hot water bottles to hold in our laps and driven through spectacular scenery to see white rhino and many other animals. It is possible to book a ”bushwalk” here but we didn’t have the time for it.

Again we had full board at Thanda plus coffee breaks both morning and afternoon.

The food was always good; as it was the African winter there were lots of soups and meat but also plenty of fresh fruit and vegetables. When we arrived back at the camp in the evening, we found fresh hot water bottles in our beds and a sweet or chocolate on our pillows!

On our fifth day there we left Thanda for KOSI BAY nature reserve. There was a boat trip arranged on three of the lakes. We were able to swim in the lagoon but the sea itself was far too rough. Between the 15th November and the 15th January you can view Leatherback and Loggerhead turtles laying their eggs on the beach – that would have been an amazing experience.

The lodge at Kosi Bay is set in a sand forest on the banks of the Kosi lake. The suites were all thatched, each with its own private open air bathroom.

Our next stop was in SWAZILAND, the last traditional kingdom of Africa. Here we went for a long trek by ourselves in the MILLWANE WILDLIFE SANCTUARY, having been assured that we would not have

met any dangerous animals! Of course we had to keep away from any body of water as there are a lot of crocodiles and hippos there. We stayed at Reilly's hilltop Lodge where we received the same warm hospitality that we had become accustomed to in Africa. Reilly's has been decorated in keeping with its colonial roots.

We then proceeded in our hired car to MPUMALANGA ("the place where the sun sets") which contains the BLYDE RIVER CANYON, the third deepest and only green canyon in the world, where we enjoyed extraordinary views, There were strange pan shaped potholes caused by erosion over many years and the 65 metre high MacMac



Falls which are a national monument. Here we also visited Pilgrims' Rest which was a mining town with its own houses, bars and schools dating from 1873 – the start of the "gold rush" in Transvaal. It remains more or less as it was then and is a living museum.

After Mpumalanga, we drove to our final destination, the KRUGER NATIONAL PARK in the North East of South Africa

where we stayed for 3 days at the Rhino Post Safari Lodge. The Kruger is larger than Israel, spanning almost 20,000 square kilometres and stretching for 352 km along the Mozambique border. It contains more species of mammals than any other game reserve plus an incredible variety of rare birds.

We watched lions by night and by day, black and white rhinos, leopards (only by night as they are very shy) – and wonderful cheetahs.



In fact, the wildlife is so prolific that visitors are more or less guaranteed a good view of "the big Five" (lion, buffalo, elephant, rhino and leopard). While sipping our aperitifs one evening and looking across the lake in front of our private balcony, we were enchanted to see a hippo with a little turtle perched on its head!!

It would be difficult to pinpoint the absolute highlight of our holiday as each area we visited held something special and original. I have included only a few of the photos that we took but we have many more that we boast would be worthy of "the National Geographic"! This holiday was a wonderful experience. We'll always treasure our memories of the amazing colours of Africa and its fantastic profusion of wildlife and unique scenery ■



ST. STEPHEN'S SCHOOL
Day & Boarding International High School...
...in the heart of Rome



- ▶ Stimulating student-faculty rapport, with strong academic orientation for grades 9 – 12 and postgraduate
- ▶ Offering the International Baccalaureate (since 1974) and Advanced Placement (AP) programs
- ▶ Exceptional location on two-and-a-half acres in the historic centre of Rome
- ▶ Challenging community and service-based learning opportunities, including school-wide domestic and international trip program
- ▶ Close-knit, family atmosphere, including boarding option for non-local students



Fully accredited by the Council of International Schools and the New England Association of Schools and Colleges the C.I.S.

Via Aventina, 3 00153 Rome, Italy | Tel. +39 06 575 0605
www.sssrome.it admissions@ststephens-rome.com



**AUTONOLEGGIO
CON CONDUCENTE**

Fabio e Luca

**Roma - Fiumicino - Ciampino
Airport
Transport shuttle car service
Transfer da e per tutte
le destinazioni
Auto: Mercedes classe S
Mini Van**

**Fabio - Cell. 347-1707798
Gianluca - Cell. 338-3644737**



Giuseppe De Biase

Experienced, award-winning
Tailor in downtown Rome
High-quality men's clothing at a
reasonable price. Only the best
quality materials are used.

**VIA NOVARA 31, 00198 ROME
TEL. 3488136823 (Italian please)**

STUDIO DENTISTICO MARULLO

MARIA NURI MARULLO MD. DDS
Dentofacial Orthopedics & Orthodontics
Dental Prevention & Pediatric Dentistry
Esthetic Dentistry - Endodontics



PAOLO MARULLO DDS
Ca. License n.° 2542
Oral Surgery Implantology
Prosthodontics Periodontics



S.I.E.
Società Italiana
di Endodonzia



VANBRED A PROVIDER
www.healthysmileinrome.com



CREDIT CARDS - BANCOMAT - FREE DENTAL CHECK-UP - ENGLISH SPOKEN
for APPOINTMENT or Emergency: 06.44291526 or 335.6236809 (9am to 9pm - mon. to sat.)
Via Imperia n.°1 - 00161 Roma - E-mail: info@healthysmileinrome.com
line B - Stop Policlinico (directly 5 stops from Circo Massimo) - walk down 3 mins.
Aut. n. 115 del 28 Giugno 1999



OTTICA AVENTINO

L'ottica migliore con cui guardare il mondo



- Personalized Eyewear - all the best makes
- Ultra-fine Lenses
- High-quality Service
- Varifocali and Stigmatic contact lenses
- Special Prices for Sunglasses
- Open August

Open from 9.00 to 19.30 non-stop, Monday to Saturday

Computerized eye test-free of charge. Special Prices for FAO staff

Viale Aventino, 78 • 00153 Roma • Tel. 065.758.413 • Fax 065.713.7451 • info@ottica-aventino.com • www.ottica-aventino.com

L'ARTE DEL RICICLO AI GIORNI NOSTRI

di Anna e Flora Non Solo Orli...



In tempi duri come quelli che stiamo vivendo sognare e sperare sembra utopia, ma non dobbiamo arrenderci o illuderci perché la realtà va affrontata. Quindi occorre concretezza e scaltrezza. Oggi più che mai le trappole sono ovunque...

Sta finendo l'epoca del consumismo sfrenato quello a cui siamo stati abituati negli ultimi anni quello dell'abbondanza del nuovo a tutti i costi!!

Ma ora basta con il "nuovo" perché costa veramente troppo! Considerando i materiali di cui è fatto e da dove proviene!!!

Questo è il momento decisivo in cui dobbiamo veramente cambiare e/o sostituire dai nostri pensieri e azioni e anche dal nostro vocabolario verbi quali: **GETTARE**, **COMPRARE NUOVO** con **RICICLARE** e **RISPARMIARE RIUSARE**.

Questa non è solo una strategia di sopravvivenza "Anticrisi", è utile e necessaria e nel tempo può diventare un vero piacere affezionarsi a ciò che già di bello possediamo. Potremmo prenderlo come un gioco, un hobby, provare a cambiare, rinnovare, qualcosa di nostro...

Oppure affidarci a sapienti ed esperte mani di artigiani che sapranno realizzare i nostri desideri. Loro, Maestri di ingegno e creatività sapranno trasformare i nostri oggetti, abiti e molto altro in unici e nuovi... Solo così anche la nostra mentalità cambierà look vivendo questo periodo difficile con un po' di ironia....



(continued on page 10)



RESORT LA ROCCHETTA
 "SPECIAL OFFER FOR UN STAFF"
 Via Giulio Gallì, 41 - 00123 Roma - Tel. 06.303.666.33
 info@resortlarocchetta.com - www.resortlarocchetta.com



B&B
A Casa di Rosy
 Via Caterina Troiani, 250
 Roma 00144
 Tel. +39 06 45.47.63.39
 Cell. +39 335 62.81.529
www.acasarosy.com
 rosellacelletti@virgilio.it
Accoglianza, Ospitalità,
ogni Comfort



Dr. Piersevero Rossi
 Phlebology Angiology Doppler ultrasound
 Ancien Attaché du Service de Chirurgie Vasculaire du CHU de Nantes
 Expert in innovative aesthetic minimally invasive treatments
 of varicose vein
 Italian, French and English spoken - VANBRED A PROVIDER
 Rome Vein Institute: Via R. Lanciani 69, 00162 Roma
 (Metro Bologna o Annibaliano)
 Tel. 0698182412 Cell. 3355602330 info@asval.it www.asval.it

HOME LOANS
MORTGAGES
DR. VALTER D'ANGELO
 BARCLAYS MUTUI E PRESTITI
 MOBILE: 335 702 15 79
 v.dangelo@retebarclays.com

Dr. Corinne Perissé
 Medico Psicoterapeuta
 Francese - Italiano
Aventino Medical Group
 Via S.Alberto Magno 5, Roma
 Tel. 06 57 80738
 06 57 288349
 Via Etruria 22, Roma
 Cell: 349 50 49960

STUDIO DENTISTICO
Dr. CECILE HELENE CHARPENTIER
Dr. SERGIO BRESCIA
 Medico Chirurgo Specialista
 Protesi Conservatoria Chirurgia - Implantologia Ortodonzia
 English, French and Swedish spoken
 Piazzale Ardeatino n. 6 Roma
 Zona: San Saba (5 mins. from FAO)
 Additional 10% discount throughout 2013
 Tel. 06 5748070 (Preferably by appointment)
 Cell. 338 4655835 - www.sergiobrescia.com
 (Free estimates given)
VAN BRED A PROVIDER



Dr Gabriel E. Buntin
 Munich University
 Orthopedic Trauma Surgeon
 X-ray and Ultrasound facilities
 English - French - Italian - German
 Van Breda and De Besi-Di Giacomo affiliated
 From Monday to Friday
 Viale Aventino 38 - 00153 Roma
 Tel: 06.57289413-501 Fax: 06.5759483
info@aventino38.it www.aventino38.it



Dr Gian Piero Delzoppo
 Pediatrician (Specialization in Homeopathy
 and Pediatric Allergy)
 Italian - English
 Van Breda affiliated
 Every Friday
 on appointment
 Viale Aventino 38 - 00153 Roma
 Tel: 06.57289413-501 Fax: 06.5759483
info@aventino38.it www.aventino38.it



Dr. Livio Antinucci
 Osteopath
 Italian - English
 De Besi-Di Giacomo affiliated
 Every Monday and Friday
 by appointment
 Viale Aventino 38 - 00153 Roma
 Tel: 06.57289413-501 Fax: 06.5759483
 cell: 338.7709048
info@aventino38.it www.aventino38.it

(continued from page 8)

PARLANDO DI SPENDING REVIEW, COME LAFFRONTI TU?

NON GETTARE, TUTTO SI PUÒ RICICLARE!

LA VECCHIA T-SHIRT UNA COLLANA O UN BRACCIALE PUÒ ' DIVENTARE.

LA TUA VECCHIA GIACCA PUOI MODIFICARE E RENDERE ATTUALE ...

SE UN MOBILE VOI RIMODERNARE, LA CARTA DI GIORNALE PUOI USARE.

CON UN EFFETTO TUTTO RINNOVATORE BEN FELICE DI AVER RISPARMIATO.

BASTA SOLO UN PO DI FANTASIA. PAZIENZA E CREATIVITA' PER REALIZZARE LE TUE NOVITA'!



Alcuni esempi di creazioni da riciclo...



Dr ANNA MARIA SCALABRINO

PSICOLOGA

Counselling Psicodinamico
Psicoterapia Psicoanalitica

STUDIO: Roma/Trastevere
Via Natale del Grande 12
Cell. 330 716687 / Tel: 06 58310640

Italiano, Francese, Inglese



"Health is not merely an absence of disease"

Dr. Margarita Aleksievska Scavi MD Psychiatrist-Psycoterapist

Provides professional assistance for international community.
receives by appointment
Studio Multiverso Via degli Scipioni 245
3293276665

sclavi.margarita@gmail.com
www.cognitiva.org

FRENCH DENTAL CLINIC ROMA



DR. BENOÎT BRUNET

Diplômé de la Faculté de Chirurgie-Dentaire de Toulouse III
Membre Diplômé du CFI (Collège Français d'Implantologie)
Membre de l'ITI (International Team for Implantology)

DENTISTRY/ ORTHODONTICS/ IMPLANTOLOGY/
AESTHETICS

Viale Aventino 102, 00153

At Only 5 minutes from the FAO

TAKE AN APPOINTMENT CALLING **0657 250 625 / 339 57 97 543**
OR E-MAILING US AT : DR.B.BRUNET@GMAIL.COM



INFO : WWW.FRENCHDENTALCLINICROMA.COM

ROME INTERNATIONAL SCHOOL

A quality education for ages 2 to 18



We are an **International Baccalaureate World School**, authorized to teach both the IB Primary Years Programme and the acclaimed IB Diploma Programme.

With a student intake of around 30 different nationalities, Rome International School is the ideal context for a rewarding and progressive educational experience.

Enrolments are now open for the 2013 - 2014 academic year.

Contact us for more information or to schedule a visit!



www.romeinternationalschool.it



Via Panama 25, 00198, Rome | tel: 0039 0684482650 | email: office@romeinternationalschool.it

Letter from Melbourne #4: Summer in the South

by Peter Steele

Christmas through to early February is summer holiday time; schools are out and people head to the bush and the beach. All the holiday facilities within reach of the city come under pressure. Most people opt for the easy choices – morning at the beach, afternoon in the shopping malls, week-ends away from home. Compared to Europe the place is empty, however, and there's plenty of space to enjoy it all. If you're prepared to leave your car, you can have the country to yourself, but you need to be sensible about bush country.

Summer in Australia

Our time here has been marked by some gorgeous weather; the papers reported it as 'record-breaking' summer heat waves and attributed much of this to climate change. For us, however, it has been just fine. The papers were picking and choosing snippets from the recently published report by the Federal Government: 'The Angry Summer'. The report described a stretch of seven days in January where daily temperatures across the country averaged >39°C; and

compared this with the more benign weather records of 50 years earlier.

Here in Melbourne we have enjoyed perhaps half-dozen days in which temperatures reached the low/mid-40°Cs. Depending on where you live in this country of incredibly diverse geography – and the majority live within easy reach of the coast – the point to note has been the disruption to earlier patterns of weather. And with it has come warnings for yet more extreme events to come – temperature hikes, flooding and bush fires – for which the country has to prepare. Underlying this is the planning in hand to legislate in favour of carbon-neutral policies, reduced greenhouse gas emissions and that shift to renewable energy resources. Meantime, people take the easy option – installing more benign cooling systems at home, upgrading their cars (for better air conditioning) and generally staying out of the sun on the hottest days. Wherever you go – sun screen protection is available; people in a group sometimes hand you a *two litre* container, and you pass it on to those next to you when you've got that liberal coating.



Australian customs #1. Join the local community. The run-up to any popular holiday and there is a function in the local park. Can't get close enough to the stage? No issue, there's a giant screen on hand. Bring your own bottle of wine and a seat or two.

Australian Open

One thing about the Australian Open this year – it was played in spectacular weather – clear open skies, brilliant sunshine and air so breathable it must

(continued on page 14)

This month's SUDOKU

8				3			2	5
		9	8	6	4			7
	3		5		1			
		1			2			
			4		7			
			3			9		
			2		6		8	
4			9	8	5	3		
5	7			4				6

	4			2				
					3			9
				5		1	7	
9			3		4	8		
		3	9		6			2
5	8		7					
6		9						
				1				2

Solutions on page 24



AMERICAN DENTAL STUDIOS

Our Practice is composed of 4 Specialists:

Our American Dentist with a degree from U of M.
 Available everyday including Holidays for all emergencies. Our Canadian Endodontist who uses the latest computer technology completing a Root Canal in only one visit. Our Orthodontist is specialized for adults & children. Our implantology specialist uses only American Implants.

Viale Europa 331 (100 meters from **M**EUR Fermi)
 (only 12 minutes by Metro from FAO)
 Viale Castel Porziano 434/f, Infernetto

Van Breda Accepted

By Appointment Only - Tel. 3339.06.1799 or
contact@americandentalstudios.com
www.americandentalstudios.com







ST GEORGE'S
BRITISH INTERNATIONAL SCHOOL

- Established in 1958
- Over 60 nationalities represented
- IGCSE & International Baccalaureate program (100% pass rate in 2011)
- Ages 3 to 18



EARLY APPLICATION IS RECOMMENDED

Email. secretary@stgeorge.school.it

Via Cassia km 16, La Storta, 00123 Roma • Via Lazzaro Spallanzani, 14, 00161 Roma
 Tel. +39 06 3086001 • Web. <http://www.stgeorge.school.it>

(continued from page 12)

have come straight from heaven. Isolation, prevailing winds and the cleanest city-scape in the world helps, and



Australian Open. Evening, the heat of the day dissipating and a qualifying match underway in Melbourne Park. People wander the grounds to catch a match, watch the seeded players practice, queue up for free cosmetics, drinks and/or snacks, or simply to find a water mist fan and get a five minute soaking.

then there was this skyline of tall green, black and blue glass buildings glinting in the sun and separated from Melbourne Park where the tournament is held by the Metro line into the city.

The buildings seem to lean over into the park. The Open is the first of its kind in the annual tennis circus that includes the US Open, Wimbledon and the French Open in what is generally called the 'Grand Slam'. The rewards are significant, with A\$30M available this year (*the A\$ is currently a fraction more valuable than the more familiar US\$*) with singles winners taking the jackpot at A\$2.4M each. Air travel has made it that much easier for both visitors and competitors, but in many ways it has simply internationalized the competition beyond the capabilities of the locals to

compete; and, the corollary, this thing about the current half dozen global competitors that continue to dominate. You see the same people at the tournaments. There is pleasure in watching the newcomers take on the entrenched, however, but it takes experience plus expertise to hang in there at the top; and then the players have at best half-a-dozen years before issues of age begin to catch up. Only so many people can continue on into their early thirties. It is, however, a great spectator sport; and in Melbourne spacious, clean, presentable and easy to access - good value entertainment. More than 650,000 of us got to share in the events first hand this year. For us it was a first experience - living next to a Grand Slam opportunity would have been an opportunity not to be missed - and we purchased affordable evening tickets mid-week; missing the heat of the day, but with an opportunity to see some of the big names practicing. A cheap ticket does *not* buy you entry into a big name match, but you can capture the atmosphere on the big screen and hear the shouts and clapping from the Rod Laver Arena when they are playing - if you buy into the end of the week; or watch some of the lower seeded players in the preliminary matches in the minor courts mid-week. *Which is what we did.* Wander the over-head covered gantry walkway and you get to see the big names practicing below; local pros setting up balls that will test the particular strokes that the competitor has requested. So, we could rubber-neck with the best of the rest over the practice performances of Roger Federer, Serena Williams and Novak Djokovic. And then sit in an open-arena and watch the second level players slugging it out. *Well, it was a start.*

Bushfires are dangerous

High temperatures mean bushfires - the

(continued on page 16)

FAO STAFF COOP LIBRARY

As from 2 April the Library has increased its fees as follows:

The fee for borrowing a new book will be **1 euro** per week.

Fines for late new books will be **1,20 euro** per week

Fines for late old hardbacks will be **1 euro** per week.

We will also be charging a **small fee of 5 euro** for new members to join the library.

** If you or anyone you know has any newish good condition paperbacks they would like to donate to the library we would be very grateful. (English, French, Italian)



PEDIATRIC DENTISTRY-ORTHODONTICS



English, Italian, French, German, Spanish
SPOKEN LANGUAGES:



Dimitris Emmanouil

Pediatric Dentist

Assistant Professor

Washington St. University, USA
University of Athens, Greece

George Goussias

Orthodontist

Harvard University, USA



Via Varrone 9, Rome (5' min. from the Vatican) | Tel. 06 68806029
www.dentalkids.eu

(continued from page 14)



Bush fire aftermath. Burnt bush at Point Nepean National Park 90 km south of Melbourne, but almost certainly a controlled burn that followed the trails in the park - to protect both people and bush.

two are inexplicably linked. For months into early Summer the newspapers and television blast you to: *'Think about that journey', 'Leave earlier than you thought', 'Put people before property'* and so on. Just a handful of years back people were urged to make a choice between getting out or staying to protect their property. There has been a sea-change in opinion since Black Saturday and the events of 7 February 2009 and the series of bushfires that ignited across the state of Victoria. Background temperatures reached mid-40°C and NW winds were >100 km/h. This had been precipitated that week by a heat wave following-on from almost two months of no rains December-January. The wind shifted to the SW and intensified, and boosted the fire fronts that turned towards Marysville. Of the order 78 townships were affected, 13 were destroyed, >2,500 houses and >3,000 structures were burned, 173 people were killed and

another 414 injured from fires. It was the worst fire experience of modern times. And Marysville? It took just 20 minutes for the fire to destroy 90% of the township; with a dozen people killed in the community and surrounding country. Fires occur in flat land and hill country, but it is the latter that tends to be the most ferocious given the fuel load available in densely forested hill country. Agricultural land is susceptible to wind blow and fires but ease of access, predictability and the absence of townships make them easier to contain. Fires have become more prevalent during >150 years of settlement many of them caused by human factors (*including arson but also control fires that have become lost*), but there is also native flora (and fauna) that have evolved protective mechanisms. The island state of Tasmania caught the brunt of the fires this summer; during the first week of January >40 fires were burning across 100 properties with >20,000 hectares of bush land reported burned out. The popular tourist site that embraces the heritage Port Arthur Penal Colony just north of the state capital was cut off as the access road became too dangerous to travel, and a sea-borne rescue operation lifted >2,000 people to the safety of Hobart. Local papers showed harrowing pictures of an older couple up to their necks in seawater and sheltering together with their five grandkids – and a dog - under a light boat jetty 50 metres off-shore for several hours. The jetty provided breathable air. When it caught light they put it out. When the fire had passed they loaded up their aluminium dinghy and rowed themselves ashore. *They were incredible lucky.*

Australians come from everywhere

New Australians continue to come from just about everywhere. In recent times the country has welcomed around 160,000



Boat people. Intercepted >25 km off the NW coast of Western Australia, this boat was carrying 63 asylum seekers all of whom were transferred to Christmas Island for security, health and identity checks. Image copyright Perthnow.

emigrants annually; in 2010/11 168,000 arrived, with a parallel humanitarian programme that provides space for another 14,000 people at special risk each year. These people join the estimated 22M who now live here, and of which more than one in four were born outside in the main Australian cities. *Not so good for New Zealand.* Many eventually return 'home', but there remain large populations of expatriate Kiwis in the country.

Emigration continues to dominate much of local political and popular debate – with *clandestini* arriving weekly by boat from Indonesia. Not so much the numbers involved which are relatively small, but the sense of fair-play wherein people are seen to be 'jumping the queue'. And then too, there is abhorrence for both the risks – many ships do not make it – and the illegalities and predatory nature of those involved with trafficking people. The uncertainty of it all worries many people. In fact, numbers published this week in the popular press show that Kiwis are the #1 arrivals - >30,000 in 2012 followed by

Chinese (17,580), UK citizens (14,800) and Indians (14,280). Australians and Kiwis have always enjoyed free exchange of people within long-standing agreements.

Original Australians

And what of the original inhabitants of the island continent? These are the people known as Australian Aboriginals and Torres Straits Islanders, who are thought to have arrived 40,000-60,000 years ago by making the journey across the land bridges and shallow seas that separated the continent from the Malay Archipelago and New Guinea to the north. But then the surrounding sea levels were estimated 100-150 metres lower than today. At the time of the arrival of the first Europeans - sealers, whalers, explorers, etc. – from the Seventeenth century on there were estimated 750,000 indigenous people. Today, these people number around 410,000 and make up about 2% of the Australian population. Theirs has been a mixed experience with the loss of traditional lands to settlers, the impact of foreign diseases and cultures, mixed social programmes and the dissipation of populations into the new communities that have arisen based upon the rural and urban settlements that make up present day Australia. Their contribution to the modern state *has* belatedly been recognized. But, what you don't see in the discourse of day-to-day living are Aboriginals. Sure, they're a minority and they live mainly in rural areas but you would, in the normal course of things, expect to see them around occasionally – working in a supermarket, driving a taxi, part of the police force, etc. – just the odd representative. In this part of Australia – you don't. All those other colours, shades, facial features, hair styles, body shapes and more are readily seen each day – this thing about a multi-cultural society – but not the original people ■

PASQUA 2013 - ENOGASTROTOUR in Salento

la terra del *Sole del Mare e del Vento*

di *Enrica Romanazzo*

Esistono luoghi che hanno la capacità di riassumere il senso di una terra intera. Perché sono in grado di offrire paesaggi morbidi e selvaggi, vegetazione rigogliosa, mare, centri termali.

ma anche artigianato, storia, arte, cultura, riti, leggende, musica tradizionale, turismo rurale ed enogastronomia che è sinonimo di genuinità, Questo è il Salento che abbiamo visto ed apprezzato nel nostro viaggio alla scoperta di antichi sapori e saperi.



DILLO CON UN FIORE - VENERDI DI 29 Marzo, arrivo a Galatina - MAISON PORTA LUCE

Il Salento ci apre la sua porta su una residenza in cui il buon gusto *la fa da padrona*. Da *padrona e gentildonna* quale è, Luciana Ascalone ci accoglie con il profumo ed il tocco di eleganza di una composizione floreale armonica ed equilibrata in perfetta sintonia con l'ambiente. E' da questo dettaglio che si percepisce già al nostro arrivo che vivremo questa vacanza come un'esperienza di intima fusione con la natura che in questa terra è davvero generosa. Il bello del Salento è già ovunque. Quello che vedremo nei giorni che ci attendono si preannuncia dai dettagli ed ornamenti della MAISON PORTA LUCE, arredata con gusto e particolare attenzione al design degli ambienti. Nell'atrio, su un antico leggio in legno massello è in bella mostra un corposo volume sulla storia ed il folclore della Puglia. Le formalità dell'arrivo si espletano su uno splendido tavolo di legno intarsiato su cui scorre la mia mano con delicatezza quasi religiosa.... Qui l'essenza dei fiori si fonde con quella delle fibre legnose conferendo all'ambiente un profumo che racconta di vite vissute e di preziose trame dal sapore antico. Questo primo approccio visivo rende magico l'impatto con lo scrigno di segreti, di saperi, di fascino e di tradizioni che il Salento aprirà a noi visitatori nei giorni che seguiranno. Il B&B occupa il piano nobile di una dimora patrizia ristrutturata ed organizzata per avvolgere il visitatore con il caloroso abbraccio di chi vuole offrire il meglio per mettere l'ospite a suo agio e farlo sentire a casa. Questo si percepisce già dall'armonia delle linee e dei colori con cui sono state concepite le stanze che ci accolgono. Il moderno design si ispira a quei particolari legati al filo impercettibile della tradizione che tramanda di generazione in generazione l'esperienza e la storia del Salento. I nuovi ed impeccabili corredi, le tende dalle trasparenze invidiabili e dalla morbidezza ineguagliabile dettata da tessuti di pregio, evocano seppur nella loro modernità le immagini dei lini immacolati e delle stoffe pregiate di un tempo in cui le case erano ingentilite da trine e merletti, frutto del lavoro paziente di sapienti mani. Il gioco prezioso di trame di cotone e passaggi di uncinetto hanno infatti accompagnato i freddi pomeriggi di donne operose e creative, trascorsi accanto al camino, nell'attesa che gli uomini tornassero dal lavoro dei campi. Qui il corredo rappresentava l'immane eredità di ogni ragazza, l'insostituibile tesoro che accompagnava ogni giovane sposa, impagabile opera d'arte che suscitava invidia perchè indice di ceto sociale, e che faceva sognare le giovani fanciulle e commuovere le nonne. Tutto qui rimanda alla seduzione di case antiche in cui gli arredi e gli oggetti erano scelti e custoditi con amore. Affidò alla fantasia immagini di tempi antichi che popolano i miei pensieri e che mi accompagnano tra le lenzuola immacolate pronte ad avvolgermi con il loro morbido abbraccio ed un buon profumo di pulito.

**IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO... - SABATO 30 Marzo-Ore 9.00 –
Santa Maria di Leuca – Terme di Santa Cesarea – Otranto**



La luce del giorno filtra attraverso i colori pastello dei tendaggi che giocano con i riflessi dei vetri lucidati a specchio e che rendono la luce ancora più dolce e soffusa. Sembrano essere stati messi lì per rendere i sogni più tenui e le notti senza ombre....Alle 9.00 ci ritroviamo nella sala della colazione, in cui ci accoglie il sorriso e la squisita disponibilità della signora Luciana che incarna al meglio lo spirito di accoglienza della gente di questa terra. I salentini sono generosi e cordiali, sempre pronti a tenderti una mano e a regalarti un sorriso. Luciana è una donna appassionata che porta avanti con convinzione il suo impegno per far conoscere il meglio che la sua amata terra offre. La stanza della colazione è un piccolo gioiello di design ed arredamento che ci circonda con la sua atmosfera elegante, intima ed accogliente. Tutto è rigorosamente color glicine. Non sfugge la cura dei dettagli: ogni oggetto sembra parte integrante di una composizione armonica. Ogni delizia offerta dalla casa è al suo posto tra mobili bianchi dalla foggia antica, su oggetti di porcellana e vassoi in ferro battuto. Possiamo finalmente gustare i tradizionali **PASTICCIOTTI** ripieni di crema pasticceria ed i cornetti fragranti fatti con il buon grano pugliese. Ci vengono servite deliziose marmellate e spremute ricavate dalle arance che maturano nel rigoglioso giardino interno, su cui si affaccia la sala. Immagino come possa esser bello d'estate riunirsi sotto il fresco del porticato, circondati dal verde delle palme e dal tripudio di colori delle piante che stanno per fiorire.



Giorgio ci aspetta con il suo pulman tirato a lucido per accompagnarci verso l'estremo lembo della nostra penisola e scoprire le suggestioni di Santa Maria di Leuca, chiamata anche "finibus terrae" ovvero ai confini della terra. Percorriamo la litoranea ionica per ammirare la costa gallipolina caratterizzata da un basso litorale e dalla presenza di ampi tratti di spiaggia sabbiosa. Passiamo attraverso l'incantevole baia verde circondata dalla rigogliosa vegetazione della macchia mediterranea, ricca di strutture ricettive adatte a tutti i gusti e tutte le tasche. Il viaggio continua costeggiando la Riva d'Ugento chiamato le Maldive del Salento. La sabbia finissima creata dai calcari delle rocce e l'acqua trasparente dovuta all'assenza di fiumi, rendono queste spiagge incantevoli.

Santa Maria di Leuca si presenta ai nostri occhi nel largo respiro del piazzale sul quale lasciamo il pulman per dirigerci a piedi verso la prima basilica mariana del mondo. Il faro campeggia sulla punta estrema del promontorio. La leggenda narra che Santa Maria di Leuca (o forse Porto Badisco) sarebbe stata il primo approdo di Enea. Successivamente sarebbe qui approdato Pietro apostolo, il quale, arrivato dalla Palestina, iniziò la sua opera di evangelizzazione, per poi giungere a Roma dove fondò la Chiesa. Fu allora che Leuca assunse il suo nome completo di "Santa Maria di Leuca". Il passaggio di San Pietro è anche celebrato dalla colonna corinzia del 1694 eretta sul piazzale della Basilica, recentemente ristrutturata. Da questo osservatorio privilegiato possiamo vedere il lembo di terra che costituisce il confine fisico e punto di separazione tra le acque di due mari. E' uno spettacolo straordinario: davanti a noi solo il blu infinito del mare che appare come un miraggio. I bagliori ed i respiri dei due mari sembrano quasi incontrarsi in un punto sospeso dell'infinito che si presenta lucente ed a tratti ingannevole... Sembrerebbe mare anche il cielo se non fosse per le nuvole che galoppo tra l'Adriatico e lo Jonio. Su questo lembo di terra magica che fa sognare, il risveglio alla realtà è dato dal richiamo delle voci del resto del gruppo che vuole riunirsi per una foto ricordo, ed il brulichio di barche ancorate tra i luccichii del porto, accarezzato dal sole che filtra tra stralci di nubi.





Dal lembo meridionale del Salento riprendiamo il viaggio lungo la litoranea che costeggia l'Adriatico in direzione Otranto. Il percorso è suggestivo perché si snoda lungo falesie a picco sull'acqua cristallina, lagune azzurre, spiagge bianchissime, tra muretti a secco, uliveti, piante di cactus, palme, vecchie torri, fitte pinete fino a raggiungere grandi pianure verdi, interrotte da massi rocciosi, con le capanne dei pastori dette pagliare a forma di cappello conico, quasi piccolissimi trulli. Le costruzioni coniche orientate sembrano essere nella Puglia del sud la forma più naturale di architettura. E la pianura in cui sorgono è tutta

marina, battuta dai venti tra mare e mare. A tratti il paesaggio si fa brullo ed i greggi di pecore in lontananza rimandano alle immagini dell'entroterra sardo.

Facciamo una breve sosta a Castro Marina per ammirare il Castello sito sull'imponente rocca, in una posizione panoramica tra le più belle di tutto l'Adriatico. Il tempo non ci consente purtroppo una visita alla suggestiva grotta di Ziinzulusa, situata a nord di Castro Marina. Quindi riprendiamo il cammino verso SANTA CESAREA TERME, località caratterizzata dalla presenza di sorgenti termali di acque sulfureo-salso-bromiodiche. La ridente stazione termale si presenta arroccata su un ripiano della scogliera che si affaccia sul Canale D'Otranto. Sostiamo per ammirare una pittoresca scalinata scavata nella roccia ed il panorama circostante che si dipana tra palazzi orienteggianti e splendide calette rocciose incastonate nello scenario incantevole di insenature delimitate da falesie calcaree a picco sul mare, che regalano un tripudio di luci e colori. Dopo un delizioso spuntino a base di pizza e pasta locale, riprende il nostro viaggio verso Otranto. Appena mettiamo piede in questo borgo considerato tra i 200 più belli di Italia, VODAFONE invia un messaggio di "Benvenuti in Grecia". L'unicità di Otranto è data dall'essere il comune italiano più ad est. Qui, infatti, si può assistere alla prima alba del nuovo anno, la cosiddetta Alba dei Popoli, che da



anni attira turisti da ogni parte di Italia e Europa. Dal suo porto turistico si intravedono le coste della Grecia e dell'Albania che distano circa 70Km dalla costa otrantina. Visitare i piccoli centri del Salento vuole dire anche ripercorrere una lunga storia, dove ogni epoca ha lasciato tracce tangibili. Nel suggestivo borgo antico sono visibili tracce di stile paleocristiano, bizantino e romanico. La punta di diamante è il castello Aragonese circondato dall'alto fossato e dai tre torrioni cilindrici che catturano lo sguardo. Ma Otranto ci offre anche un passaggio variegato: la bellezza delle spiagge incastonate fra le rocce si amalgama con la suggestione dei laghi Alimini, immersi nella



rigogliosa natura tipica della macchia mediterranea, che attraversiamo nel viaggio che ci riporta a Galatina.

BELLEZZA, FANTASIA LIEVE, FOLLE ELEGANZA, GRAZIA FELICE
DOMENICA 31 Marzo – Visita a Gallipoli – Santa Maria al Bagno - Galatina



Gallipoli è una delle città più belle della Puglia. Kalè Polis, ovvero "città bella" la chiamavano i greci. "Perla dello Jonio" è chiamata oggi per la sua posizione dominante su un litorale incantevole. Si impone alla vista il Castello angioino circondato quasi completamente dal mare, che fu posto a guardia della città e del porto, un tempo crocevia di fiorenti commerci. Il ponte che collega la città nuova al borgo antico ci proietta in tutt'altra dimensione. Siamo subito catapultati in un'atmosfera particolare, caratterizzata dall'intrigo di vicoli, corti, palazzi, chiese e conventi: le esigenze di difesa, anche dai venti, la

scarsa disponibilità di spazio hanno disegnato un labirinto. Le costruzioni spontanee, avulse da

preoccupazioni urbanistiche sembrano rincorrere il soffio dei venti, l'ombra ed il sole. La particolare forma circolare dell'impianto urbanistico dell'antico borgo pare obbedire ad uno schema studiato per la difesa degli abitanti dalle anche dalla forza dei venti. Soprattutto non appare tracciata nessuna via diritta che vada da nord a sud secondo la direzione dello scirocco e della tramontana, che soffiano più spesso e con estrema violenza. E così, per mitigare la furia dei venti, un vicolo ne incrocia un altro, interrompendosi l'uno con l'altro, gira, si curva ad arco, serpeggia, torna su se stesso, svolta ad un angolo ora retto ora obliquo. Ma Gallipoli è troppo piccola per perdersi. Qui il bello è lasciarsi trasportare dalla curiosità, imboccare la viuzza che più ispira e godersi la luce e l'azzurro che spuntano ad ogni sbocco sul mare. Il borgo antico assomiglia ad una casba con lo splendore del suo agglomerato bianco di case circondato da acque cristalline e fondali turchesi. E' bello girovagare senza meta tra i vicoli su cui si aprono splendide chiese, modeste abitazioni e palazzi signorili con le loro corti: una sorta di atrio che anticipa il portone. La particolare disposizione della casa gallipolina lascia spazi innanzi ad ogni entrata, per consentire e favorire una maggiore socialità tipica della gente di mare; gli abitanti vi sostano nelle pause del lavoro, si ritrovano nei meriggi caldi. Osservo ammirata la bellezza di queste corti caratterizzate dai tipici soffitti leccesi con la **volta a stella**, ingentilite dalla presenza di colonne, palme, lampioncini in ferro battuto vasi in terracotta e botti da cui fuoriescono piante colorate. Sono affreschi di vita mediterranea che sembra scorrere lieve, particolari che catturano lo sguardo e ti fanno sentire un alieno piombato nel mondo vero in cui le giornate, con i loro riti ed i loro ritmi, appaiono splendide



nella loro semplice normalità. Qui la mano dell'uomo, ispirata dalla bellezza della natura e dalla forza erogatrice del Mediterraneo, ha saputo creare un habitat perfetto per sfruttare al meglio il clima e le risorse di questa magica terra. Il viaggio di ritorno passa per Santa Maria al Bagno, attraverso il litorale basso e roccioso della ridente località turistica a Nord di Gallipoli, fino ad arrampicarsi sui tornanti della zona residenziale, popolata dalle lussuose ville edificate dai nobili leccesi tra il Settecento e l'Ottocento. Sono edifici splendidi immersi nel verde dei pini che si affacciano sul mare. Rientriamo a Galatina per una breve visita del centro storico e delle sue chiese. E' sera e l'aria è mite e dolce. Le piazze si accendono di luci e pullulano di vita. In questo piccolo e vivace centro del Salento possiamo ammirare un anticipo di quello che sarà l'incanto del barocco leccese. Ma un'idea dell'eleganza e la bellezza che regnava nelle case dei nobili proprietari terrieri, mi balena al cospetto di una vetrina che cattura la mia attenzione.

Il negozio **Luis** nel centro storico (<http://www.sitomercato.it/creazioniluis>) è un capolavoro di ambientazione scenografica in cui spiccano originalità e bellezza. Nelle sue splendide creazioni ritrovo quel tocco di "**fantasia lieve, folle eleganza e grazia felice**" con cui il francese Paul Bourget descrisse la bellezza del barocco leccese. E' stupefacente scoprire a quali abbordabili prezzi viene offerto il vasto assortimento di composizioni artistiche e floreali, di oggetti di qualità destinati ad idee regalo per abbellire la casa con un tocco di classe. Gli articoli sono rifiniti nei minimi particolari e le confezioni preparate da Luigi Papadia, un creativo DOC, sono davvero preziose. Luis è un artista geniale e persona estremamente



disponibile e generosa. Ancora una volta mi imbatto con l'estro, la cortesia e la professionalità che ho riscontrato negli operatori salentini. Il Salento è una terra che scalda i cuori con la poesia delle sue forme, la sua bellezza, la gentilezza e la cordialità della sua gente.... Non è un caso che, da un'attualissima indagine condotta da "Italia Touristica", il Salento risulti essere il territorio più amato dagli italiani. Perché non significa soltanto mare, barocco, enogastronomia, uliveti e musica, ma anche cordialità, onestà, costanza e serietà, che rappresentano le basi per costruire la fiducia e mantenere costante il desiderio di tornare in coloro che hanno conosciuto ed apprezzato questa terra. Compro una serie di creazioni ed oggetti che immagino già in bella mostra nella mia casa di campagna e raggiungo soddisfatta il resto del gruppo che mi aspetta per la cena. Ci ritroviamo *tutti insieme appassionatamente da Anima & Cuore*, per cenare in questa trattoria sita in un aristocratico palazzo nel centro di Galatina. L'ambiente caldo, elegante e discreto è quello che ci vuole per favorire il clima di convivialità che di giorno in giorno contribuisce a creare un'atmosfera di cordialità ed armonia tra i componenti del nostro gruppo. Qui il cuoco della casa, che ha viaggiato molto per imparare e prendere ispirazione dai segreti della cucina dei cuochi stellati, ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione. Tra le varie proposte della cucina tradizionale offerte dalla casa spiccano i **CICERI e TRIA** (una gustosa zuppa di ceci contadina), le **CICORIE con CREMA di FAVE**, la **PAPARINA** (un delicato contorno di foglie di papavero bollite e condite con olio extra vergine pugliese e crema di zucca), il **PURPU A PIGNATTA**, ovvero polpo con patate cotto a fuoco lento in un vaso di terracotta, ed infine il pollo ripieno al forno chiamato con il pittoresco e divertente termine dialettale "**POLLO CUSUTU NCULU**"..... Come d'uso nelle famiglie leccesi, anche qui le portate sono abbondanti e per di più a prezzi davvero rassicuranti!! Concludiamo in bellezza la giornata della Santa Pasqua con un brindisi al **PRIMITIVO di Manduria**, un vino pugliese gradevole, pieno, armonico, che ben si sposa con i piatti della cucina tipica locale. Sorvegliarlo e gustare la semplicità e la genuinità degli ingredienti della tradizione contadina è pura estasi.... Mi chiedo come possa l'accattivante visione delle tavole imbandite, lasciare posto ad un **lungo periodo quaresimale di digiuno e di penitenza in questa fertile terra?** Digiuno è una parola che il Salentino fatica solo a proferire....

ARTE, CIBO E MUSICA: VERE DELIZIE FIRMATE "SALENTO" Lunedì 1 Aprile – Lecce: la Barocca Firenze del Sud....



La luce del levante illumina le facciate barocche delle chiese e delle case di questa splendida città che ci sorprende per la ricchezza dei particolari presenti in ogni portale, finestra, balcone, colonna, e persino nelle corti che spuntano ad ogni angolo. Osservo incuriosita il genuino stupore che si legge sui volti dei visitatori alla vista di questo tripudio di simboli araldici, decori in travertino, marmi pregiati, stucchi.. Non si può rimanere indifferenti al fascino aristocratico di questa città. Penso all'inglese Martin Brigs che soffrì a Lecce della sindrome di Stendhal (stato d'animo particolare che colpisce il visitatore particolarmente sensibile al cospetto di opere d'arte di straordinaria bellezza). Quella del Barocco leccese è l'epoca durante la quale aristocratici, ricchi borghesi e proprietari terrieri che avevano lasciato le campagne, gareggiavano nell'abbellire chiese e residenze private per dimostrare il loro potere. Gli edifici del centro storico, appaiono stracolmi di ornamenti, stemmi e decorazioni finalizzate a dimostrare il ruolo sociale che veniva rivendicato da ogni famiglia. Lecce compare per la prima volta in "Best in Travel 2010", pubblicazione, dove sono indicate le dieci migliori destinazioni e le più appetibili in assoluto a livello mondiale. E' una città talmente interessante e seducente che tanto ci sarebbe da dire ancora, ma mi ripropongo di farlo in futuro. La nostra visita è un'occasione per ammirare i capolavori dell'artigianato locale (realizzati in cartapesta, pietra leccese e in ceramica) e gustare la **PUCCIA**, una fragrante focaccia ripiena di ogni sorta di verdure dell'orto, latticini e salumi locali, ed il **RUSTICO** leccese, cioè un'interpretazione molto ben riuscita del vo-au-vent francese.

Si tratta di un prodotto di tradizione cittadina ed aristocratica che aggiunge alle raffinate lavorazioni importate dai cuochi francesi a servizio delle famiglie nobili, genuini ingredienti locali come farina, latte e suoi derivati, con cui vengono realizzati la pasta sfoglia ed un ripieno che consiste in un morbido cuore di besciamella, in perfetta amalgama con il gusto della mozzarella fondente e la freschezza del pomodoro locale. Una vera delizia, esclusiva di Lecce e della sua Provincia. La serata si conclude in allegria in questa città piena di luce e di fermento creativo, tra i canti e le danze di una comunità locale riunitasi in un caffè che ci apre le sue porte per coinvolgerci con l'energia della musica e la passione per la PIZZICA che questo gruppo familiare esprime in un clima di gioia e di festa.

CERAMICHE E TURISMO RURALE NELLA GRECIA SALENTINA MARTEDI 2 Aprile – Visita alla fabbrica Colí e pranzo alla Masseria Chicco Rizzo



Il nostro tour enogastronomico si conclude nella degna cornice di una delle più antiche masserie del Salento, utilizzata nel settecento come posta per i cavalli che con il recente restauro si è consegnato ad un pubblico sensibile ai temi della natura, delle stagioni e del biologico. Veniamo accolti da un benvenuto rivoltoci in **GRIKO**, lingua di origine bizantina che si parla ancora nella Grecia salentina, ovvero l'isola linguistica del Salento posta tra Lecce e Otranto. Il nostro

ultimo giorno lo trascorriamo in un contesto rurale, all'insegna del buon cibo biologico. La giornata riserva anche due piacevoli momenti: quello della preparazione corale delle **CUDDURE**, pani tipici pasquali, che mani sapienti insegnano a noi **neofiti** della panificazione (tanto per usare un termine di **origine greca**), muniti di grembiuli e buona volontà, ed una visita ad una cappella affrescata e ad un frantoio semi-ipogeo che rappresentano una full immersion nella storia e le origini della Grecia salentina. Degna di nota è anche la visita nelle fabbriche di ceramiche Colí, esportate in tutto il mondo. L'artigianato in Salento è molto fiorente.



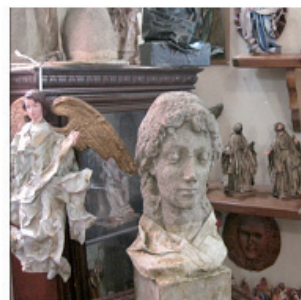
Il giorno della nostra partenza abbiamo trovato sul tavolo della colazione una gradita sorpresa: dei piccoli portafortuna per il viaggio di ritorno. I gufetti in ceramica dipinti a mano, ci sono stati offerti dalla guida locale Stefania de Matteis, che incarna al meglio lo spirito della gente di questa terra. E' il sacro odore di umiltà, onestà, ospitalità e semplicità, propri della radice contadina dei salentini, che ti conquista e ti fa sentire a tuo agio ovunque. Non mi resta che ringraziare lei



e l'autista Giorgio Faggiano per la loro gentilezza e preziosa assistenza fornitaci durante tutto il periodo del nostro soggiorno in Salento. Un ringraziamento particolare alla sig.ra Luciana Ascalone, proprietaria del B&B Maison Porta Luce, ed al marito Giulio Gabrielli, per la squisita accoglienza riservataci. ■



Lavori in pietra leccese



Sculture in cartapesta

Era da parecchio tempo che non trascorrevi una vacanza così bella. L'accoglienza e l'ospitalità nel B&B è stata eccellente e mi ha stupito profondamente. Il servizio ad hoc a 7 stelle.....ma anche la spaghetтата che Luciana ci ha preparato con il polipo e la torta alle mandorle era da leccarsi le dita...Abbiamo fatto delle belle risate con Giulio che ci ha offerto del buon vino (il vino ha contribuito molto...) e la simpatica Rene con il suo sorriso contagioso. Il viaggio nel suo insieme è stato bello ed interessante.

Nicola Di Bitonto, WFP.

Très beau voyage qui m'a fait découvrir la chaleur et l'hospitalité des gens du sud, de beaux paysages et de belles églises mais ce qui m'a le plus plu c'est la transformation au fil des jours des personnes avec lesquelles on voyage de simples inconnus à un petit groupe familial.

Dina Madi



Solutions to this month's SUDOKU

8	1	6	7	3	9	4	2	5
2	5	9	8	6	4	1	3	7
7	3	4	5	2	1	8	6	9
9	8	1	6	5	2	7	4	3
3	2	5	4	9	7	6	1	8
6	4	7	3	1	8	9	5	2
1	9	3	2	7	6	5	8	4
4	6	2	9	8	5	3	7	1
5	7	8	1	4	3	2	9	6

3	4	7	1	2	9	5	8	6
2	1	5	8	6	7	3	4	9
8	9	6	4	3	5	2	1	7
9	5	2	3	7	4	8	6	1
4	6	8	2	5	1	7	9	3
1	7	3	9	8	6	4	5	2
5	8	1	7	9	2	6	3	4
6	2	9	5	4	3	1	7	8
7	3	4	6	1	8	9	2	5

IL ROSETO COMUNALE

by Edith Mahabir

The Rose Garden of Rome - *Il Roseto Comunale*



During the winter months it is hardly noticed by the motorists and pedestrians passing next to it but in the month of May the Rose Garden becomes an explosion of colours and perfume with over 1, 100 species of roses in full bloom. The *Roseto Comunale* is situated in Via di Valle Murcia no 7 just along from Via di Santa Sabina and overlooks the grounds of the Circo Massimo. It occupies the site which was once occupied by the cemetery of the Jewish Community of Rome- dating back to 1645. Even today an aerial view shows the pattern of the avenues form a Menorah (Jewish candleholder with 7 branches). At some point the ancient cemetery was moved elsewhere and it was decided to transform the area into a public park. It is divided into two sections and is home to a very interesting collection of botanical roses, both antique and modern, and relates the history and evolution of the rose from ancient times to

the present day. It is thanks to an American countess who had visited the rose garden of the *Jardins de Bagatelle* in Paris and on returning to Rome proposed to the Regio Commissario Boncompagni-Ludovissi to create a similar one also in Rome. Hence the Rose Garden was created near Circo Massimo in 1934. Among the more intriguing species in the Garden are specimens of the *Rosa Chinensis viridiflora*, with green petals the *Rosa Chinensis mutabilis*, which changes its colour with each passing day; and a *Rosa Foetida*, which has a particularly bad scent.

A leisurely stroll during the lunchtime or after work to the Rose Garden in May is a must if you enjoy gardens and especially roses ... not to be missed especially as it is only about 7-8 minutes walk from FAO HQ ... and do not forget the camera or cellphone to take photos.

Opening hours: 8.00 to 19.30 hrs daily on weekdays only from early May to mid-June. Free entrance.

Address Via di Valle Murcia, 7 (Aventino, Metro B Stop at Circo Massimo) 00153 Roma - Telephone: 06 5746810

fao staff coop

Società Cooperativa srl
del personale FAO/WFP

Newsletter

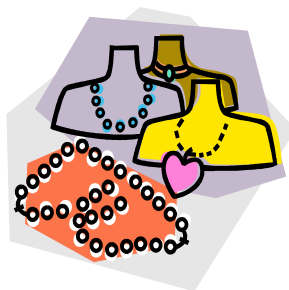
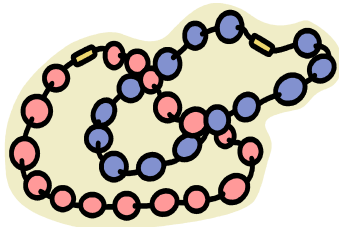
Caribbean Cultural Group



Spring Charity SALE

6 – 10 May 2013
9.00 to 16.00 hrs daily
Caracalla Room, 8th Floor,
Building B

Fund-raising sale to assist charities and needy people in the Caribbean



Handicraft and souvenirs from the Caribbean,
El Salvador, clothing from Indonesia and Africa ,
Ethnic and Silver jewellery with hard stones,
hand-knitted cotton crochet items for kids and adults,
tablecloths and kitchen linen from Tuscany and Holland
Millefiori and Acacia Honey, Propolis, Cera d'Api with myrrh
Antique objects and jewellery

SPRING & SUMMER HOLIDAYS

for those who wish to enjoy Ostia



NOW OPEN!

THE "CORSARO" beach establishment - OSTIA LIDO
offers to **FAO STAFF COOP** members a special
discount on the rental of beach beds, deck chairs, umbrellas as well
as a **discount of 10% on the Restaurant prices**

PRICES

SERVICE	STANDARD PRICE	SPECIAL PRICE FOR COOP MEMBERS
DAILY RENTAL OF BEACH BEDS Monday to Friday	€ 7,50	€ 6,00
DAILY RENTAL OF BEACH BEDS Festivities - Saturdays and Sundays	€ 9,00	€ 7,00
RENTAL OF BEACH UMBRELLAS Monday to Friday	€ 6,00	€ 4,50
RENTAL OF BEACH UMBRELLAS Festivities - Saturdays and Sundays	€ 7,00	€ 5,50
DAILY RENTAL OF DECK CHAIRS	€ 7,00	€ 6,00
PACKAGE OF 30 (Beach Beds)	€ 190,00	€ 160,00

Moreover, the "CORSARO" Beach offers the following services to our members:

Self Service Restaurant

Restaurant: 10% discount on menu "a-la-carte" (no discount on special evening events)
Children's playgroups every afternoon from Monday to Friday starting in June until August.

The opening hours are from 08.00 to 19.00. Facilities available: two car parks, two beach volley courts, one small five-a-side football field, mini club and recreation areas for children. www.ilcorsarobeach.it - Tel. 06/5600317

Si rende noto che la FAO Staff Coop non è in alcun modo responsabile delle prestazioni rese da terzi, i quali ne rispondono direttamente nei confronti dei beneficiari.

**ITALIAN LANGUAGE
Summer Crash Course
for beginners
or intermediate
on request**



Intensive course open to FAO and WFP staff members

Starting: Wednesday 19 June until 31 July 2013

(8 hours per week for a total of 50 hours)

In Classroom E-021

(Group lessons: min. 5, max. 12 persons)

Monday – Tuesday – Wednesday – Thursday

From: 17:00 hrs - 19:00 hrs

For information please contact the teacher **STEFANIA GALLI**
Tel. 06/86205202, mobile: 340/5231105, or FAO STAFF COOP, ext. 53142.

OR GO DIRECTLY to **Classroom E-021** to speak to the teacher,
17:00 hrs to 17:30 hrs (Monday to Thursday) to enquire about courses, levels and costs.

Please register and pay for the courses at the FAO Staff Coop Office, E-016
Note: Please be aware that fee is not refundable

Arriva l'estate e ????

di Mina La Fina

Il primo sole e inizia la smania di scoprirsi, di togliersi di dosso le magliette della salute e si va così, un po' troppo alla leggera verso le prime timide corsette sulla spiaggia. Che bello! Se non fosse che mentre si riducono gli strati degli indumenti che abbiamo addosso, si scoprono piccoli e maliziosi rotolini di "ciccia" che si sono depositati, silenziosi sotto le pieghe dei maglioni di lana, di abiti larghi e comodi: Complici!
E allora ci si precipita alle diete che, più che essere dimagranti, sono angoscianti e deprimenti.

Signore e Signori (ebbene sì' anche loro hanno problemi di rotolini) diamoci giù con le insalate e le macedonie, rinfrescanti, piene di sostanze nutrienti e depuranti.

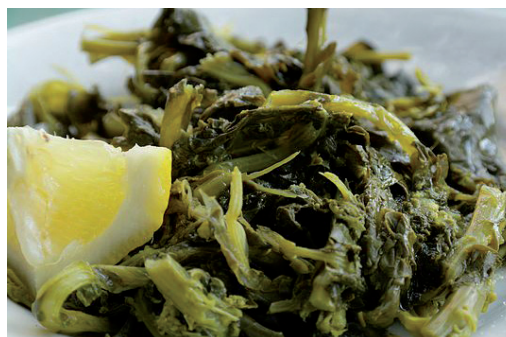
Insalata di Carote Crude e Zucchine

Tagliare le carote e le zucchine a piacere (rondelle, julienne, dadini) condire con aceto balsamico, olio extravergine e sale q.b.



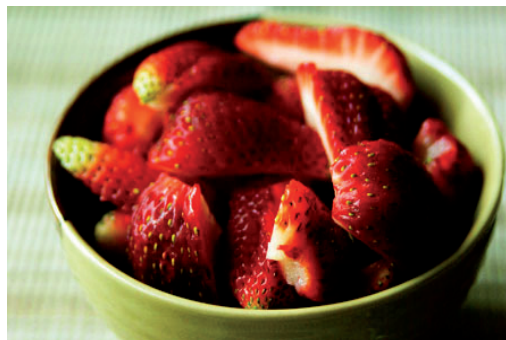
Bieta all'agro

Sbollentare appena la bieta, condirla con limone, olio, sale qb.



Macedonia di Fragole

Buone!!! Fragole tagliate a piacere, spruzzata di limone e un cucchiaino di miele.



Cicoria ripassata

Schiacciare uno spicchio d'aglio (secondo i gusti) in camicia e dorarlo in padella con olio extravergine, aggiungere un pizzico di peperoncino, aggiungere la cicoria lavata e lasciata umida. Coprire il tegame e cuocere per cinque minuti. Scoperchiare e lasciare soffriggere per altri 5 minuti. Sale qb.



Insalata di Finocchio e Arance

Affettare il finocchio a piacere, pelare a vivo l'arancia e farla a dadini (fatelo in un piattino così non perdete il succo), unire una manciata di pinoli, un po' di semi di finocchio, olio extravergine e sale quanto basta.



Mele al forno

Lavare accuratamente le mele, spillarle con un paio di chiodi di garofano, ricoprirle con carta alluminio ed infornarle per una ventina di minuti nel forno a 180gradi. Condirle ancora calde con un cucchiaino di miele.



Va da se che non bisogna abbondare con le quantità, con i condimenti ed il pane. Qualche distrazione qua e la fa bene allo spirito

Cutlis (Meatballs from Sri Lanka)

Ingredients

225 gr minced beef
25 gr salt
½ tsp black pepper
25 ml vinegar
450 gr potato
1 onion
3 sprigs mint leaves
1 green chilli pepper
1 small stalk celery
1.25 litres oil (for frying)
1 egg
50 gr breadcrumbs



Method

Season the beef with salt, black pepper and vinegar. Boil the potatoes, then mash them. Chop the onion, mint leaves, chilli and celery. Heat some oil in a frying pan, add the beef and cook for 3-4 minutes until browned. Add the chopped onion, mint leaves, chilli pepper and celery and cook until the onion has softened slightly. Remove from heat. Now add the mashed potato and mix well together. Roll small amounts into balls or flat cakes as preferred. Beat the egg and coat the cutlis, then roll in the breadcrumbs to coat evenly. When all ready heat the oil and deep fry the cutlis until browned. Drain well on absorbent paper. Can be eaten hot or cold.

Great for parties, picnics and cocktails and as finger food in general.

