

GINA GALATI E LA "WINTER OPERA ST. LOUIS"

di Luisa Gabbiani Flynn



Una serata musicale con i dolci suoni delle nostre opere più conosciute ed amate, e a cantarle un soprano dalle capacità vocali eccezionali, Gina Galati. E non solo, ma Gina ha dimostrato di avere

anche altre doti, come abbiamo saputo dal racconto (letto da Franco per risparmiarle la voce) delle vicende che l'hanno portata al successo di oggi. Fino al 2007 Gina viaggiava circa cinque o sei mesi all'anno, lontana da casa, amici e famiglia. Poi, appunto in quell'anno, mentre si trovava a Philadelphia per una produzione del *Rigoletto* a cui la sua famiglia non era in grado di assistere, ebbe un'idea: perché non portare l'opera a St. Louis? E perché non allestirla nella Chiesa di Sant'Ambrogio e dare a tutta la comunità italiana la possibilità di apprezzarla? Gina aveva notato che spesso in Italia le piccole compagnie presentano opere e concerti nelle chiese, quindi perché non farlo anche qui? L'idea le sembrò buona e attuabile, ma per metterla in atto ci volle molto lavoro. Per prima cosa consultò alcuni membri del cast e seppe che erano disposti a venire a St. Louis a cantare se Gina avesse trovato il modo di mettere insieme qualche soldo.

Tornata a casa, Gina cominciò a progettare come produrre l'opera nella chiesa. La sua preoccupazione maggiore riguardava la vendita dei biglietti, perché non voleva che ci fossero degli ostacoli

riguardanti questa fase dell'impresa. A questo proposito formò un'organizzazione non-profit, un processo lunghissimo per il quale ci volle un anno intero. Le diede un nome: **New Opera St. Louis**, per distinguerla dalle altre due compagnie d'opera che già esistevano nella nostra città.

Nel frattempo Gina si dava da fare per trovare la maniera di mettere qualche soldo da parte per questo progetto. Per prima cosa chiese a sua madre di darle la lista dei clienti del loro ristorante, Dominics, e inviò una lettera a ciascuno di loro per metterli a conoscenza del suo progetto. Ebbe un grande successo riuscendo a raccogliere \$35,000! Con questi soldi l'organizzazione cambiò totalmente: da un solo pianoforte passarono ad assumere un'orchestra intera e comprarono i costumi e gli arredi scenici necessari per allestire il set sull'altare. Poi andò a parlare con Monsignor Bommarito, il parroco di Sant'Ambrogio, e da lui ottenne il permesso di usare la chiesa.

È così che cominciarono tutti i preparativi per l'allestimento dell'opera. In principio Gina dice che

non aveva nessuna idea di quello a cui stava andando incontro, sapeva soltanto che voleva creare qualche cosa di speciale e memorabile per la comunità.

Si mise in contatto con il direttore della Union Avenue Opera (UAO), Scott Schoonover, che accettò di dirigere

l'opera e di organizzare l'orchestra. Ingaggiò una costumista che preparò i costumi per l'intera produzione. Misero un mega schermo per i sopratitoli sopra l'altare, in modo che tutti potessero leggere e capire gli eventi dell'opera. Mossero l'orchestra alla destra dell'altare, di fronte al pianoforte. Diedero inizio alle prime prove. E finalmente *Rigoletto* arrivò per la prima volta nella chiesa di Sant'Ambrogio!

Nel febbraio del 2008 i biglietti furono esauriti tre settimane prima della prima. Fu un grande successo: Gina ricorda ancora il boato degli applausi alla fine dell'opera. Fu un momento indimenticabile che le fece capire che questa era un'impresa da continuare.

Successivamente un'altra opera fu messa in scena nella chiesa di Sant'Ambrogio, ma ben presto si resero conto che era molto difficile far combaciare gli orari delle messe con le

prove e la produzione delle opere. Era necessario trovare una soluzione migliore, cioè un nuovo locale.

Provarono qualche altro teatro, come ad esempio The Missouri History Museum, the Missouri Baptist University, The St. Louis Women's Club. Produsero persino *Samson et Dalila* in una sinagoga di St. Louis; ma sapevamo che alla fine dovevano trovare un posto definitivo.

Gina seppe che Chaminade stava costruendo un nuovo teatro chiamato *Skip Viragh*

(Continua a pagina 2)



Gina Galati con il suo pianista Robert Valentine

IN QUESTO NUMERO:

Gina Galati	1, 2
IPP: Una Bella Avventura	2, 3
Barcolana 47	3
Nuovo Senato	3
Notizie dall'Italia	4, 5
Baccalà al Forno	5
Notizie da St. Louis	6, 7
Papa Francesco in America	7
Indirizzi Utili	7
Prossima Riunione:	8

GINA GALATI ...

(Continua da pagina 1)

Center e fece di tutto per avere quel posto. Riusci ad ottenere molte raccomandazioni, tra cui quelle dei Monsignor Bommarito e Polizzi e di altri importanti avvocati e uomini d'affari. Contattò anche il sindaco di St. Louis. Alla fine Chaminade le diede il permesso di utilizzare il teatro.

Nel 2012 *La Bohème* fu la prima opera ad essere presentata nel nuovo teatro Skip Viragh Center.

Durante la quinta stagione dell'opera, essendo ormai ben conosciuti alla comunità di St. Louis, decisero di dare un nuovo nome alla compagnia: **Winter Opera St. Louis**.

Adesso la stagione lirica di Winter Opera St. Louis va da ottobre a marzo, con tre o quattro produzioni per stagione. Oggi il Skip Viragh Center è la loro casa permanente. Hanno inoltre uffici *on the Hill* e ambienti per le prove che affittano a colleghi musicisti. Durante la stagione lirica assumono circa trenta membri di orchestre locali e cantanti provenienti da St. Louis e da tutto il paese, con audizioni sia a St. Louis che a New York. Ogni produzione costa circa \$50,000, quindi devono lavorare molto sodo per raccogliere il denaro necessario. La vendita dei biglietti rappresenta solo il 40% del bilancio annuale, che è di circa \$270.000.

Ecco la storia fino ad oggi. Il futuro prevede la nona stagione lirica, che quest'anno include l'allestimento di tre opere: *The Yeomen of the Guard* di Gilbert e Sullivan, *Così fan tutte* di W. A. Mozart e *Il Trovatore* di Giuseppe Verdi.

A questo preambolo è seguita la parte saliente della serata. Con voce dolce, chiara e sicura, Gina riesce a gestire abilmente sia ruoli che richiedono coloratura, come quello di Fiordiligi, che ruoli di soprano lirico, come quello di Musetta. Ecco le arie che abbiamo avuto il piacere di ascoltare:

"Quando m'en vo", il famoso valzer di Musetta dall'opera *La Bohème* di Giacomo Puccini; "Come scoglio", l'aria di Fiordiligi da *Così fan tutte*, di *Wolfgang Amadeus Mozart*; "O mio babbino caro", tratta da *Gianni Schicchi* di Giacomo Puccini; e per finire "Un bel di vedremo" la lacerante aria di *Madama Butterfly*, pure di Puccini.

Una serata da non dimenticare.

ITALIANO PER PIACERE: UNA BELLA AVVENTURA

di Franco Giannotti



Bellissima serata, quella dell'ultima riunione con Gina Galati; una serata da non dimenticare, dice Luisa Gabbiani Flynn a chiusura del precedente articolo in merito. Anche da non dimenticare, però, è la presente situazione del nostro club, cosa che abbiamo annunciato durante questa stessa serata, come fatto nella riunione di luglio e come fatto nei vari email successivi, che però hanno portato ben pochi risultati.

Il destino vuole che a causa di vicende che si sono susseguite da un anno a questa parte, l'esecutivo del club si è ridotto ai minimi termini, perdendo per attrizione qualche membro e ritenendo altri che, a causa di altri impegni o ragioni personali o di salute, possono contribuire ben poco alla direzione del club. Affermai ai presenti, quindi, l'impossibilità di continuare il club in queste condizioni e la possibilità che la prossima riunione, quella di dicembre possa essere, infatti, la nostra ultima riunione.

L'aggiunzione di nuovi membri nell'esecutivo potrebbe ritardare o eliminare questa condizione, quindi per facilitare il potenziale rinnovamento della direzione del club annunciai che tutte le cariche, inclusa la mia, erano azzerate. Stiamo dunque cercando di completare le posizioni di segretario, tesoriere, vice direttore, direttore e da tre a cinque consiglieri, per un totale di sette o nove persone.

Ci fa piacere che due soci, il dott. Franco Sicuro e Scott Hoff si siano offerti per le rispettive posizioni di Consigliere e Segretario.

Useremo parte della riunione di dicembre, quella non dedicata al sorteggio gratuito dei regali ai presenti, cosa che facciamo ormai da molti anni e che continueremo a fare fino alla fine, per continuare questa discussione e ricerca di nuovi talenti con la speranza che dal momento in cui leggerete questo articolo al giorno della riunione avrete attivamente cercato e pensato

a una soluzione o almeno a qualche suggerimento. Quindi useremo parte di questa riunione per ascoltare, discutere e trovare la conclusione più adatta, qualsiasi essa sia.

Nel riquadro della pagina accanto, ho formulato una lista di funzioni per ogni carica, una sorta di *job description* se volete. I prerequisiti non sono eccessivi: discreta conoscenza della lingua italiana; l'impegno, salvo imprevisti, di essere presenti alle riunioni, almeno le cinque principali (estate facoltativa); e svolgere il proprio lavoro con dedizione ed entusiasmo.

In chiusura, chiederete come ci siamo trovati in questa situazione. Potrei citare come già fatto il destino, o qualsiasi altra ragione o scusa, il che non servirebbe a diminuire la mia responsabilità che come direttore devo assumermi pienamente. Qualsiasi altra organizzazione prevede un regolare avvicendamento di cariche tramite elezioni annuali con termini di servizio che si alternano appunto per non arrivare a situazioni come la nostra dove l'intero esecutivo viene a mancare.

Ovviamente questa prassi da noi non è mai stata seguita; i membri del nostro Consiglio hanno servito esemplarmente e con trasporto per molti anni, troppi forse, e nessuno si è mai posto l'idea di sostituirli. Personalmente ho sempre disdegnato tempo e risorse spese in mansioni amministrative e riunioni formali con mozioni, votazioni, adempimenti a *bylaws* (che neppure abbiamo), preferendo dedicare questo tempo ad attività più conducenti al gradimento del club da parte dei nostri soci.

Dunque forse questo è il risultato che ci aspetta e che dobbiamo accettare; noi, i nostri soci e simpatizzanti abbiamo goduto le nostre attività per ben sedici anni, non pochi nella vita di qualsiasi organizzazione, quindi, andarsene, e a testa alta non sarebbe poi la fine del mondo, soltanto quella di un'attività concreta che un gruppo di amici ha voluto fare per promuovere la nostra lingua e cultura.

A meno che...

DIREZIONE DI ITALIANO PER PIACERE

Consiglio di Amministrazione

Cinque Consiglieri scelti tra gli aderenti del Club formano il Consiglio di Amministrazione che si riunisce periodicamente a date da determinare. I Consiglieri formano e fanno parte delle varie Commissioni di Lavoro necessarie per l'andamento del Club. Con l'Esecutivo formano la direzione del Club.

Esecutivo

Segretario - Redige e distribuisce i verbali delle riunioni del Consiglio e generali se applicabile. Mantiene gli indirizzi elettronici e postali dei soci, aderenti e simpatizzanti. Rilascia comunicati stampa approvati dal Direttore e/o Consiglio a It@lico, altre pubblicazioni e agenzie. È responsabile per l'invio a tutti gli iscritti, inviti e susseguenti promemoria per le riunioni. Riceve le prenotazioni che coordina con il Vice Direttore e ristoratore al quale conferma il numero degli invitati il mattino del giorno precedente la riunione. Inoltre al Tesoriere la lista dei partecipanti.

Tesoriere - Mantiene il conto in banca, deposita assegni e redige resoconti al Consiglio quando richiesto. Fornisce ai

soci il bilancio a fine d'anno. Incassa il pagamento della cena dagli invitati e paga il ristoratore al termine delle riunioni. Firma assegni e paga fornitori approvati dal Consiglio e rimborsa consiglieri e soci per spese autorizzate. A fine d'anno prepara l'invio per posta per il rinnovo delle adesioni ed effettua uno o più invii in merito subito dopo l'inizio dell'anno.

Vice Direttore - Fa le veci del Direttore in sua assenza. Procura e coordina i presentatori per le riunioni. Introduce i presentatori alle riunioni. Redige l'invito da pubblicare su It@lico e altri periodici e lo trasmette alla Redazione. Assieme al Direttore interagisce con gli invitati durante le riunioni e ne assicura lo svolgimento.

Direttore - Dirige il club e l'esecutivo da lui nominato di cui sopra. È responsabile verso il Consiglio e la comunità per l'andamento del club. Dirige assieme alla Redazione il periodico It@lico e mantiene il sito internet del club. Coadiuvava l'esecutivo quando necessario. Viene eletto dal Consiglio e scelto tra i membri dello stesso.

NOTA: Tutte le posizioni di cui sopra possono dirigere ed essere coadiuvate da uno o più assistenti, non necessariamente membri del Consiglio. Membri dell'Esecutivo e Consiglieri devono essere soci in regola del Club.

Dall'Italia:

NUOVO SENATO: IL "CAPOLAVORO"

di Marco Zacchera



"Abbiamo fatto un capolavoro" commentano Matteo Renzi e la sua amica il ministro Boschi facendo approvare la nuova riforma del senato.

Se tutti concordano che non poteva continuare un sistema parlamentare di "bicameralismo perfetto" il "nuovo Senato" secondo me è però una vera presa in giro.

Verranno ora infatti nominati (non eletti!) 95 senatori che siano contemporaneamente già sindaci o consiglieri regionali con compiti molto limitati e un costo complessivo - è già stato stimato - pari ad oltre l'80% del bilancio del senato attuale.

Ma non sarebbe stato molto più semplice e giusto fare eleggere direttamente dai cittadini questi senatori con compiti chiari, specifici e definiti, in numero proporzionale agli abitanti di ogni singola regione?

Con questo ulteriore sistema di "democrazia indiretta" invece - guarda caso - 55 dei 95 futuri senatori (gli altri 5 li nomina il Presidente della Repubblica) sarebbero ad oggi del PD che con meno del 30% dei voti (pari a poco più del 15% dei cittadini "veri") ha già anche una maggioranza assoluta nell'altra e unica Camera (anche questa non elettiva e dichiarata incostituzionale!) grazie al premio di maggioranza.

Conseguentemente, la stessa persona è oggi capo del governo, leader del PD, arbitro per eleggere - come è già stato - il presidente della Repubblica, i giudici del CSM, i vertici Rai ecc., ecc. Da domani controllerà completamente anche le maggioranze parlamentari.

Questa sarebbe democrazia? Italiani, non fatevi rimbambire dal viso angelico della Boschi, dalle quotidiane interviste no-stop di Renzi, da una stampa ed una TV in buona parte prone al gigione di Firenze.

Ci stanno fregando, ricordatevelo .

BARCOLANA 47



Si è conclusa l'11 ottobre nella baia di Trieste la 47^{ma} edizione annuale della **Barcolana**, la regata velistica più affollata nel mondo con, quest'anno, ben 1681 barche iscritte. La vincitrice della gara è stata la **Robertissima III**, dell'armatore **Roberto Tomasini Grinover**, pilotata dal muggesano **Vasco Vascotto** e il suo equipaggio. Il percorso della gara vede la partenza dalla baia triestina di Barcola (dandone il nome) verso il castello di Miramare e verso il mare della Slovenia e della Croazia per poi ritornare a Trieste nel traguardo antistante piazza Unità d'Italia, centro storico di Trieste e una delle più belle piazze d'Italia, nonché la più grande piazza aperta al mare. La distanza totale del percorso della Barcolana è 15 miglia nautiche navigate dalla **Robertissima** in 1 ora, 48 minuti e 25 secondi. Si stima che 350mila persone abbiano partecipato alle manifestazioni, prima, durante e dopo la gara che comprende varie attività turistiche e velistiche, inclusa la **Barcolina** per i giovanissimi, per una settimana intera.

Crediti <http://www.barcolana.it> <http://ilpiccolo.gelocal.it/speciale/barcolana-47>

NOTIZIE DALL'ITALIA

NoveColonne ATG, Roma

ZANICHELLI, DEFINIZIONE D'AUTORE: SOPHIA LOREN SPIEGA LA BELLEZZA

“Una fortuna e una condanna a un tempo. Ma è una condanna dolce, da prendere con leggerezza, perché in fondo nessuno è davvero possessore della propria bellezza: ognuno è bello nello sguardo degli altri”. Così Sophia Loren definisce la bellezza nelle “definizioni d'autore” raccolte dal vocabolario della lingua italiana Zanichelli che ha invitato alcuni esponenti di rilievo del mondo della cultura, della scienza, dello sport e del costume italiani a scrivere la definizione di una parola che potesse essere rivelatrice della loro personalità e del loro lavoro. Quanti ricordi ha invece Alessandro Del Piero legati al numero “dieci”, stampato sulla sua maglia da calciatore? E quindi ha lui l'opportunità di spiegare nel vocabolario la magia di quel simbolo: “Uno e zero, il numero dieci è la sintesi del tutto e del niente, - scrive nella sua definizione - forse proprio per questo è così affascinante. Dieci in pagella, voto 10, dieci e lode, la perfezione...”. La voce “identità” è stato il tema illustrato dalla scrittrice che porta lo pseudonimo di Elena Ferrante: “E' la colla della molteplicità. Colla trasparente. Basta uno sguardo per accorgersi che negli occhi del singolo, dietro l'etichetta del nome e del cognome, c'è una folla molto varia di spettri”. Non si tratta di una “provocazione” (voce spiegata dall'artista Maurizio Cattelan) bensì raccontare una riflessione sulle parole. “Raccontare” come ha fatto Silvia Avallone che fa parte nel nutrito gruppo di scrittori che hanno contribuito alle Definizioni, tra cui: Andrea Camilleri (sua la voce “dialetto” perché: “Nella mia famiglia si parlava sia il dialetto sia l'italiano...”)

ATENEI, USA E INGHILTERRA SUL PODIO MONDIALE, MA L'ITALIA SI DIFENDE

Pisa - Stati Uniti e Inghilterra continuano a monopolizzare il podio mondiale nella classifica delle università, con California Institute of Technology, Oxford e Standard rispettivamente in prima, seconda e terza posizione, eppure l'Italia mostra segnali incoraggianti e prova a inseguire il gruppo di testa, con tre

atenei che si posizionano nella parte alta della classifica globale: Normale e Sant'Anna di Pisa, Trento conquistano il primo quarto (25 per cento) della classifica mondiale, seguite a poca distanza da Bologna, Politecnico di Milano, Sapienza di Roma. E se relativamente alle 34 università italiane entrate nel ranking, la Normale si conferma prima, l'exploit arriva dalla seconda italiana, la Scuola Superiore Sant'Anna, consegnando le prime due posizioni ad altrettante “scuole di eccellenza” toscane che, dai primi calcoli, rientrano addirittura entro le prime 100 università a livello europeo.

CIRCA 5 MILIONI GLI ITALIANI ALL'ESTERO, OLTRE 150MILA NELL'ULTIMO ANNO

Sono 4.636.647 i cittadini italiani residenti all'estero iscritti all'Anagrafe degli Italiani Residenti all'Estero (AIRE) al 1° gennaio del 2015. L'aumento, in valore assoluto, rispetto al 2014 è di 154.532 iscrizioni, +3,3%. La maggior parte delle iscrizioni sono per espatrio (2.443.126) e per nascita (1.818.158). Sono solo alcuni dati contenuti nel Rapporto “Italiani nel Mondo” della Fondazione Migrantes presentato a Roma. Dalla lettura dei dati emerge che pur restando indiscutibilmente primaria l'origine meridionale di flussi, si sta progressivamente assistendo a un abbassamento dei valori percentuali del Sud a favore di quelli del Nord del Paese. Ciò consegue dal fatto che, negli ultimi anni, pur restando la Sicilia con 713.483 residenti la prima regione di origine degli italiani residenti all'estero seguita dalla Campania, dal Lazio e dalla Calabria, il confronto tra i dati degli ultimi anni, pone in evidenza una marcata dinamicità delle regioni settentrionali, in particolare della Lombardia (+24 mila) e del Veneto (+15 mila).

A WASHINGTON LA CERIMONIA DEL PREMIO ECCELLENZA ITALIANA

Accendere i riflettori su personalità del mondo dell'economia e della cultura, aziende e siti culturali che rappresentano l'Italia nel mondo: questo l'obiettivo del Premio Eccellenza Italiana, ideato dal giornalista ed esperto di marketing internazionale Massimo Lucidi, che si svolgerà a Washington, sabato 17 ottobre alle 12 al

Cafè Milano, il ristorante più amato dai Presidenti degli Stati Uniti. Il premio, presieduto da Santo Versace, ha nella sua giuria personalità italiane come l'ex Ministro degli Esteri ed ex Ambasciatore a Washington Giulio Terzi di Sant'Agata, il critico d'arte e giornalista Philippe Daverio, il guru della nutrizione e docente alla Sapienza Luca Piretta e l'armatore Salvatore Lauro e personalità italo americane che vivono la realtà degli Stati Uniti d'America, diffondendo il loro radicato valore e la loro passione per l'Italia nel mondo. Il premio è patrocinato dall'Asmf, presieduta da Salvo Iavarone, che quest'anno con il programma istituzionale delle Giornate dell'Emigrazione giunge alla decima edizione.

L'evento precederà di poche ore il Gala 2015 dalla Fondazione NIAF nel quale quest'anno sarà premiato anche il proprietario del Cafè Milano, l'imprenditore Franco Nuschese. “Il Premio Eccellenza Italiana” – afferma Massimo Lucidi – “è per chi crede e per chi lavora con entusiasmo, per chi nonostante le difficoltà e le delusioni sorride al futuro, perché lavora con il prossimo e per il prossimo. Tanti di questi sono gli italiani in Italia e nel mondo. Il Premio accende i riflettori su persone, prima di tutto, ma anche Aziende, Stili e Profili che danno un contributo significativo al cambiamento culturale e sociale affermando i contenuti propri del Made in Italy: cultura, benessere, bellezza, eleganza, passione, innovazione. I valori più espressivi e unici dell'italianità Il Premio quest'anno conferma la buona stella dal momento che i premiati hanno realtà in forte sviluppo e che alimentano percorsi di crescita e di best practice.

MANDORLE, PISTACCHI E CIPOLLA ROSSA: TUTTI GLI AFRODISIACI NATURALI

Dalla cicoria che risveglia l'eros alle mandorle che stimolano la fertilità, fino a pistacchi e cipolla rossa che aiutano a tenere alta la reputazione del “maschio latino” sotto le lenzuola, arriva ad Expo la top ten dei cibi afrodisiaci naturali. Ad affermarlo è la Coldiretti che al padiglione “No farmers no party” all'ingresso del Cardo sud

(Continua a pagina 5)

BACCALÀ AL FORNO

di Gianfranco Garganigo



Mi ricordo che quando ero piccolo alla vigilia di Natale dopo la Messa di mezzanotte si festeggiava con una grande cena. Uno dei miei piatti preferiti era il baccalà in umido.

Da quando sono a St. Louis, e sono passati ormai quasi cinquant'anni, ho dovuto modificare la ricetta per la difficoltà nel trovare il baccalà salato (che è reperibile, però, da Volpi e in alcuni altri posti) ma ancora di più per il troppo lavoro e per il tempo che ci vuole a prepararla.

Infatti, secondo la tradizione, bisognerebbe mettere i filetti di baccalà salato in acqua per due o tre giorni, cambiando l'acqua ogni sei ore, quindi molti, incluso il sottoscritto, esitano a preparare questa ricetta.

Nella mia ricetta elimino questa preparazione perché uso il baccalà fresco che potete comperare in vari posti, incluso Bob's Fish Market (Olive e

170), oppure quello congelato che si trova dappertutto, da Trader Joe oppure nei grandi supermercati.

Nel congelato, preferisco quello che viene dall'Alaska, eliminando il prodotto cinese che trovo inferiore. Ecco la ricetta semplificata:

- sei filetti di baccalà
- tre cucchiaini di olio d'oliva extravergine.
- succo di due limoni.
- tre rametti di timo fresco o un cucchiaino di quello secco.
- un cucchiaino di paprika dolce.
- due spicchi di aglio ben tritati.
- sale e pepe a piacere

Usate il pesce fresco o quello che avrete scongelato in precedenza.

Scaldate il forno a 425 gradi. Mescolate tutti gli ingredienti sbattendoli con una forchetta. In una pirofila ungete il fondo con due gocce di olio. Con un pennello coprite i filetti con la miscela e quello

LA PAGINA DEL BUONGUSTAIO



che rimane mettetelo nella pirofila insieme con il pesce.

Se volete, potete spolverare i filetti con un pochino di paprika prima di metterli al forno. Devono cuocere dai sedici ai venti minuti, dipende dallo spessore dei filetti. In ogni modo, il pesce è pronto quando con una forchetta si divide facilmente.

Servitelo col suo sughetto con un bel piatto di riso o farro. Potete anche aggiungere una salsina fatta a parte di pomodoro e piselli. Buon appetito e

Buone Feste

NOTIZIE DALL'ITALIA

(Continua da pagina 4)

dell'esposizione universale ha allestito la prima esposizione dei prodotti che la scienza o la tradizione popolare hanno certificato avere proprietà afrodisiache, con tanto di assaggi e la presentazione dello studio "L'amore dell'orto". Proprio la mandorla è uno dei cibi indispensabili in un ménage di coppia. Secondo la medicina naturale, ne bastano 30 grammi al giorno per stimolare la fertilità nell'uomo e incrementare la passione, soprattutto nelle donne. Non a caso nel Medioevo la mandorla era uno degli ingredienti principali nella cucina di corte, indispensabile per i piatti afrodisiaci e i filtri d'amore, e ancora oggi si usa regalare confetti di mandorla in occasione di battesimi e matrimoni, per augurare fertilità e prosperità nella vita futura. Frutta secca e passione vanno a braccetto – continua la Coldiretti – anche nel caso dei pistacchi, come quelli di Bronte, considerati eccitante già nell'antichità, grazie all'abbondante presenza di antiossidanti. Il pistacchio potrebbe inoltre aiutare contro le difficoltà sotto... le lenzuola da parte dell'uomo. Ma a stimolare l'eros sono anche delle verdure "insospettabili"

come ad esempio la cicoria che è fonte dell'ormone maschile androstenedione. Il suo consumo almeno due volte alla settimana (250 grammi) riaccende le passioni sopite con il passare degli anni. Lo stesso discorso vale per il peperone che, soprattutto se appena colto, può essere considerato afrodisiaco grazie anche alla notevole presenza di vitamina C che ne fa un prodotto con spiccate caratteristiche antiossidanti, utili per la fertilità. Per chi riesce a sopportarne gli "effetti collaterali"

SUBURRA IN US E AMERICA LATINA

Suburra (Indie Sales), il film evento di Stefano Sollima sugli intrecci tra criminalità e politica a Roma, sarà presentato il 16 ottobre prossimo ai più importanti distributori internazionali in una proiezione di mercato in occasione del MIA, il Mercato Internazionale dell'Audiovisivo che si terrà dal 16 al 20 ottobre durante la Festa del Cinema di Roma. 300 buyers e distributori internazionali provenienti da 53 Paesi saranno presenti alla prima edizione del MIA: un progetto ambizioso che offre ai player più attivi a livello globale nel cinema, nelle serie tv e nei documentari uno strumento efficiente di mercato.

Retail Store:
5250 Daggett Avenue (on the Hill)
St. Louis, MO 63110



Cosa succede nella nostra città

ST. LOUIS ALLA RIBALTA

Compleanni, annunci, spettacoli.....



L'idea per questa pagina è scaturita durante la riunione di luglio dove uno dei suggerimenti è stato appunto una rubrica per avvenimenti personali dei quali i lettori stessi dovranno farsi carico per comunicarci ricorrenze, date e foto. Rimaniamo confidenti nel vostro appoggio e vi ringraziamo.

COMPLEANNI

Tantissimi auguri a:

Teresa Jacobson - 30 novembre
Angela Pasetti Holland - 9 dicembre
Carla Bossola - 24 dicembre

ALTRI AVVENIMENTI

ITALIANO PER PIACERE

Riunione a *Pan d'Olive* - Mercoledì 2 dicembre

CENONE NATALIZIO

December 18 - Federation of Italian American Organizations
 "Christmas Party" al ristorante Favazza

SPETTACOLI

RITORNANO IN AUTUNNO LE OPERE AL WEHRENBURG

www.wehrenberg.com



L'accogliente *Five Star Lounge* del Des Peres Cinema dove si proiettano le opere del Met

Dal Metropolitan Opera di New York verrà trasmessa in diretta dal vivo (sabato) e in differita (mercoledì) la serie 2015-2016 al Des Peres 14 Cine della Wehrenberg, sala *Five Star Lounge*.

La serie comprende:

Il Trovatore

Sab 3/10, 11:55 AM - Mer 7/10, 6:30 PM

Otello

Sab 17/10, 11:55 AM - Mer 21/10, 6:30 PM

Tannhauser

Sab 31/10, 11:00 AM - Mer 4/11, 6:30 PM

Lulu

Sab 21/11, 11:30 AM - Mer 2/12, 6:30 PM

The Magic Flute

Sab 12/12, 12:55 PM (Non in diretta)

Les Pecheurs des Perles

Sab 16/1, 11:55 AM - Mer 20/1, 6:30 PM

Turandot

Sab 30/1, 11:55 AM - Mer 3/2, 6:30 PM

Manon Lescaut

Sab 5/3, 11:55 AM - Mer 9/3, 6:30 PM

Madama Butterfly

Sab 2/4, 11:55 AM - Mer 6/4, 6:30 PM

Roberto Devereaux

Sab 16/4, 11:55 AM - Mer 20/4, 6:30 PM

Ingresso \$24, Ridotto Anziani \$22

~~~

#### WINTER OPERA ST. LOUIS

Skip Viragh Center for the Arts  
 At Chaminade - 425 S. Lindbergh

[www.winteroperastl.org/](http://www.winteroperastl.org/)

La serie 2015 - 2016 comprende:

##### Yeomen of the Guard

Venerdì 30 ottobre - 8:00 PM  
 Domenica 1 novembre - 3:00 PM

##### Così fan tutte

Venerdì 22 gennaio - 8:00 PM  
 Domenica 24 gennaio - 3:00 PM

##### Il Trovatore

Venerdì 4 marzo - 8:00 PM  
 Domenica 6 marzo - 3:00 PM

Ingresso \$35, \$45, \$55

~~~

INTERNATIONAL FILM FESTIVAL DI ST. LOUIS

Ritorna a St. Louis dal 5 al 15 novembre il popolarissimo festival, quest'anno con ben sei film italiani, grazie anche alla sponsorizzazione di Sharon e Kim Tucci che qui applaudiamo.

I titoli, in ordine di proiezione, sono:

- *Le meraviglie* di Alice Rohrwacher
- *Vergina giurata* di Laura Bispuri
- *Montedoro* di Antonello Faretta
- *I nostri ragazzi* di Ivano De Matteo
- *Youth* di Paolo Sorrentino
- *Smetto quando voglio* di Sidney Sibilia

I teatri sono Plaza Frontenac per tutti i film tranne il Tivoli per *Smetto quando voglio*.

Per dettagli, trailer, date e orari consultate: www.cinemastlouis.org

A PAN D'OLIVE PER PRANZO

Ora che il nostro ristorante prediletto apre a pranzo, grande occasione per godere cibi prelibati a costi ragionevoli. Date una mano a chi sostiene il nostro club e dite che rappresentate *Italiano per piacere* ogni volta che frequentate il ristorante.
 Buon appetito.

Pan D'Olive

A bite of Mediterranean

For reservations call:

(314)647-8000

www.pandolivestl.com



1603 McCausland Ave.

**BUONE FESTE DI
NATALE, CHANUKAH,
FINE ANNO E ANNO
NUOVO A TUTTI GLI
AMICI, SOCI E
LETTORI**

PAPA FRANCESCO IN AMERICA di Emanuela Medoro



Prima a Cuba, poi negli USA questo viaggio apostolico del Papa ha registrato affluenze di folle record, da grande star popolare. Folle plaudenti per il capo dei cattolici sono un novità sia per un paese governato da una dittatura di sinistra, che per gli USA, confederazione di stati wasp, cioè a cultura prevalentemente protestante di origine nordeuropea. In USA i cattolici sono in numero maggiore, ma non riescono ad esprimere la cultura dominante, che è e resterà protestante, cioè lontanissima dalla chiesa di Roma, ritenuta matrice di scandali e di tutte le vergogne possibili.

Proteste purtroppo da condividere per i numerosi casi di pedofilia insabbiati per anni dalla casta dirigente del Vaticano, casi riconosciuti finalmente, da questo Papa. "Pedofili, atto gravissimo, colpevoli anche i vescovi... Mi vergogno per gli abusi dei preti. Dio piange". Quest'ultima frase mi ricorda i rimproveri ricevuti da bambina, allora piangeva Gesù, il figlio, questa volta è Dio Padre a piangere. Frase sempre efficace.

Deve essere stato assai sorprendente per la parte più conservatrice del Congresso nord-americano l'idea della sacralità della vita, estesa dall'aborto alla pena di morte. L'essere a favore della vita, osservare il comandamento "Non uccidere" significa, dunque, non soltanto non abortire, ma anche vietare agli stati il diritto di usare leggi che

consentono di uccidere i criminali, perché anche loro hanno diritto al recupero di un sistema di vita non dannoso per la società.

Se cerchiamo di capire i motivi della popolarità di Papa Francesco, penso che essa sia dovuta al suo modo di predicare la dottrina sociale della chiesa fondata sul vangelo, semplice, sintetico, privato di complesse questioni teologiche, di cui si avverte l'esistenza, ma che Egli mette abilmente da parte, consapevole del fatto che imbarazzano gente estranea a sottili ragionamenti astratti, con una notevole capacità di comunicazione, in spagnolo, italiano, ed anche in inglese.

"Se volete, vi recito il Credo", ha detto a chi gli chiedeva se per caso fosse comunista. Questo Papa sta dunque rovesciando tanti diffusissimi luoghi comuni che hanno popolato per decenni idee, ideologie e partiti, cioè la politica. Mi pare di aver capito che per Papa Francesco la politica è lotta alle eccessive disuguaglianze sociali, alla miseria, alla povertà. Tutti devono avere una casa e un lavoro, e solo così le famiglie, nuclei fondanti della società possono crescere e vivere in serenità. Bella la parola tenerezza che Lui usa per descrivere i rapporti umani. Unità alla parola misericordia, che ha usato per definire il prossimo giubileo, è un vero programma di vita. Per tutti. Il significato delle due parole, infatti, veicola valori delle relazioni umane validi dovunque, che superano barriere confessionali, religiose, ideologiche e politiche.



INDIRIZZI UTILI

Consolato Generale d'Italia Console Generale Adriano MONTI



500 N. Michigan Ave. - Suite 1850
Chicago, IL 60611
Tel (312) 467-1550

<http://www.conschicago.esteri.it/>

Vice Console Onorario

St. Louis

Joseph COLAGIOVANNI
190 Carondelet Plaza, Suite 1475
St. Louis, MO 63105 - Tel: 314-275-0400
italconsulstl@gmail.com

Kansas City

Gino R. SERRA - 13220 Metcalf, Suite 320
Overland Park, KS 66213-2812
Tel.: 816-374-3200
italconskc@gmail.com

Italian American Chamber of Commerce Mid-America at St. Louis



Artur DURRO, Direttore
211 N. Broadway - Suite 3000
St. Louis, MO 63102
Tel (314) 259-5916

<http://www.iacc-midamerica.com/>

Istituto Italiano di Cultura



Silvio MARCHETTI, Direttore
500 N. Michigan Ave - Ste 1450
Chicago, IL 60611
Tel (312) 822-9545

<http://www.iicchicago.esteri.it/>

Italian Trade Commission



Pasquale BOVA, Commissioner
401 N Michigan Ave - Ste 3030
Chicago, IL 60611
Tel (312) 670-4360

<http://www.italtrade.com/>

Italian Government Tourist Board



Riccardo STRANO, Direttore
500 N. Michigan Ave - Ste 2240
Chicago, IL 60611
Tel (312) 644-0996

<http://www.italiantourism.com/>

Italian American Chamber of Commerce



Mauro GALLI, Presidente
500 N. Michigan Ave - Ste 506
Chicago, IL 60611
Tel: (312) 553-9137

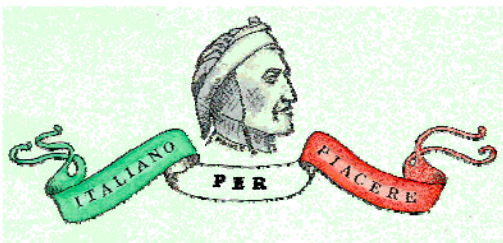
<http://www.iacc-chicago.com/>

Portale Internet ItaliaUSA



Franco GIANNOTTI, Direttore
10803 Indian Head Industrial Blvd
St. Louis, MO 63132
Tel 314-373-3211

<http://www.italiausa.com/>



10803 Indian Head Industrial Blvd.

St. Louis, MO 63132

Siamo in internet:

<http://www.italiausa.com/ipp/>

Email: italico@italiausa.com

CERCASI SPONSOR

Ai commercianti di prodotti italiani offriamo pubblicità e riconoscimento per sostenere questa iniziativa.

Se siete interessati chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211 oppure email:

italico@italiausa.com

IT@LICO

Il periodico di
Italiano per piacere

DIRETTORE

Franco Giannotti

REDAZIONE

Luisa Gabbiani Flynn

COLLABORANO

USA:

Anna Di Palma Amelung

Marcello Delli Zotti

Gianfranco Garganigo

Pierdonato Palusci

Italia:

Maria Teresa Bompani

Gabriella Covri

Maria Greca di Manna

Emanuela Medoro

Spagna:

Maria Vittoria Arcidiacono

Per essere inclusi nella distribuzione di **IT@LICO** inviate il vostro email o qualsiasi commento a:

italico@italiausa.com

ITALIANO PER PIACERE

Amministrazione:

Dir. Franco Giannotti

Consiglieri:

Gaudio Delle Cese

Gianfranco Garganigo

Fabio Giannotti

Pierdonato Palusci

Chris Stephens

PROSSIMA RIUNIONE - MERCOLEDI 2 DICEMBRE CONVERSAZIONE, VIDEO SORPRESA E TANTI REGALI

Amici di IPP,

Sarà certamente una riunione insolita quella del 2 dicembre in quanto il programma della serata sarà condotto dall'intera assemblea in una conversazione schietta e onesta riguardante il futuro del nostro club. Se siete soci in regola vi preghiamo di prepararvi e venire pronti ad offrire la vostra opinione e il vostro aiuto se vogliamo, e se volete, continuare questa nostra avventura che si protrae da ormai ben sedici anni.

Potete trovare i dettagli nel mio articolo a pagina 2 di questa pubblicazione e capire come il vostro coinvolgimento in questa faccenda sia così importante. Mai come ora abbiamo chiesto la vostra presenza e partecipazione: non deludeteci.

Comunque la serata non sarà tutto affari, vi faremo anche vedere un video a sorpresa, molto piacevole e, naturalmente, ci sarà il consueto sorteggio di tantissimi regali, forse ancora di più che nel passato per questa riunione che potrebbe essere pivotale ... in un modo o nell'altro. Venite quindi in massa, cercheremo di far sì che nessuno se ne vada a mani vuote.

Ed è così che vi invitiamo a venire mercoledì 2 dicembre per una riunione che, lo diciamo con convinzione, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà nella nostra sede: il ristorante Pan d'Olive sulla McCausland, dalle 18:30 in poi. Prenotate al più presto chiamandomi al 314-373-3211 o se usate l'email indirizzatele a: franco@italiausa.com.

Grazie,

Franco Giannotti