

## **USA. Se solo sapessimo valutare tutto quanto l'Abruzzo può offrire.**

Se solo tentassimo

di cacciare quel brutto diavolo che assilla la nostra bella regione che ci ha costretti, per secoli, a vivere vite "chiuse", introverse, senza tanti fronzoli estetici. Se solo di

tanto in tanto ricordassimo che i Sanniti stavano lì' lì' per dare alla sacra Roma una batosta solenne. Insomma un lembo della penisola dove c'è tutto: montagne stupende,

mare blu con ottimo pesce, gente forte e gentile ma "tosta" come disse una volta d;Annunzio.

George Clooney dalla sua favolosa villa a Laglio, su lago di Como, aveva messo in cantiere un film che avrebbe messo in primo piano la cultura de L'Aquila ma poi il terremoto distrusse tutto. Il regista Tuturro quando è a Hollywood o a New York, tra le altre cose parla spesso di "quella regione che deve essere un braccio del Signore" L'attore Madsen, che recita spesso per il regista Tarantino, ha acquistato una casetta da rimettere a posto a Fallo, paesino in provincia di Chieti con 150 abitanti. Pace infinita.

Potrei ricordare altri episodi del genere. Invece vorrei soltanto ricordare agli abruzzesi che la nostra regione ha tanto, tantissimo da offrire. Ma dormendo non si rivolve molto. E oggi forse tanta gente in Abruzzo... riposa. Sveglia, vivaddio!

Benny Manocchia

---

## **Dopo il debutto in Argentina, l'inno degli italiani nel mondo "Italia Patria mia" ospite il 30 giugno nella trasmissione "Effetto Estate" di Rai Uno**

ROMA - Dopo il recente trionfo a **Buenos Aires** al debutto per la Festa della Repubblica Italiana all'**Ambasciata d'Italia** e al **Senado de la Nacion** per la **Giornata dell'Emigrante Italiano**, l'Inno degli Italiani nel Mondo "**Italia Patria mia**" sarà cantato dal tenore **Giuseppe Gambi**, una delle voci più apprezzate della lirica italiana, **martedì 30 giugno** nella trasmissione televisiva "**Effetto Estate**" di **Rai Uno**, in onda dalle 10 alle 11, molto seguita anche dalle comunità italiane nel mondo.

Il programma, condotto da **Benedetta Rinaldi** e da **Alessandro Greco**, racconta l'estate degli italiani anche con collegamenti in diretta e servizi filmati da tutto il Paese, con musica, protagonisti dello spettacolo, viaggi e tanta attualità. Va in onda dal lunedì al venerdì fino al 4 settembre, dalle 10 alle 11, ed è assai seguito anche all'estero. E' dunque la cornice più idonea, nel segno dei valori dell'italianità, per ospitare un brano di tutti gli Italiani, dentro e fuori i confini.

**"Italia Patria mia"** è un brano scritto dalla nota studiosa di emigrazione italiana **Tiziana Grassi** insieme al tenore **Giuseppe Gambi**, su musica del compositore **M° Luigi Polge** e arrangiamenti di **Armando De Simone**. "L'Inno celebra la storia di 27 milioni di italiani partiti oltreconfine tra Otto e Novecento - dichiara **Angelo Giovanni Capoccia**, manager dell'artista, di ritorno da **Buenos Aires** - una storia fondativa del nostro Paese, talvolta ingiustamente trascurata anche nei testi scolastici, e che oggi si riverbera in 80 milioni di oriundi sparsi nel mondo".

A tutti loro, al loro coraggio, orgoglio, sogni e conquiste - parole che condensano un'epopea di straordinario valore e che gli autori hanno voluto sottolineare in questo Inno - è dedicato **Italia Patria mia**. Un brano anche per sensibilizzare la coscienza collettiva sulla valenza dall'Emigrazione italiana testimoniata nei Paesi di origine e di destinazione. Come appunto l'**Argentina**, "dove questo Inno ha visto il suo debutto mondiale, emozionando la vasta comunità di nostri connazionali in occasione della Festa della Repubblica Italiana e della Giornata dell'Emigrante Italiano, festività nazionale sancita dal Parlamento argentino per celebrare il contributo reso allo sviluppo del Paese dagli immigrati italiani, unica comunità, quella italiana, ad avere ricevuto un tale riconoscimento", aggiunge **Capoccia** che di tale evento è stato diretto testimone.

"Un successo che si ripeterà anche negli Stati Uniti, dove vive una vasta comunità di italiani e italo-americani, dove in ottobre porteremo questo Inno come segno di gratitudine ai nostri connazionali in occasione del **Columbus Day**, a New York, evento significativo che celebra l'italianità e l'orgoglio italiano, con l'augurio che questo **Inno degli Italiani nel Mondo** possa essere un segno di sensibilità e di apprezzamento per l'altra Italia e per i grandi valori umani e culturali che custodisce in ogni angolo del mondo", conclude **Capoccia**.

E' un brano, **"Italia Patria mia"**, di particolare intensità emozionale, nel segno dell'appartenenza e dell'identità legata alla nostra Storia, segno di gratitudine e riconoscimento verso i nostri connazionali che si sono fatti strada a costo di numerosi sacrifici, conquistando rispetto e stima nel mondo fino a diventare spesso autentici protagonisti. L'auspicio è che anche attraverso il linguaggio universale della Musica, con questo brano intenso, si vivifichino ancor più i legami tra le due Italie.

Management: Angelo Giovanni Capoccia - agcapoccia@gmail.com

---

## **Pescocostanzo. " Alpini tutto pronto per la Celebrazione della 14<sup>^</sup> Giornata Nazionale Mauriziana che si terrà presso la Basilica di Santa Maria del Colle a Pescocostanzo"**

Il presidente della Fondazione Mauriziana, custode del Sacratio Nazionale Mauriziano d'Italia Cav. Mauro Di Giovanni, ha comunicato che grazie alla collaborazione fornita dal Sindaco Avv. Roberto Sciullo, tutto è pronto per accogliere i partecipanti che domenica 20 settembre 2015 prenderanno parte alla **" Celebrazione della 14<sup>^</sup> Giornata Nazionale Mauriziana " che si terrà a Pescocostanzo presso la Basilica di Santa Maria del Colle con inizio alle ore 11,45.** Il

presidente Di Giovanni, ha anticipato nel corso di un briefing che in questa occasione saranno ricordati tutti i militari italiani caduti in guerra su tutti i fronti. A questa giornata commemorativa saranno presenti, i Sindaci dei Comuni degli altipiani maggiori con i propri gonfaloni, le rappresentanze interforze di decorati di medaglia d'Oro Mauriziana di Esercito, Marina, Aeronautica, Carabinieri e Guardia di Finanza, congiuntamente alle Associazioni Combattentistiche e d'Arma, **le Associazioni Abruzzesi operanti in Italia e all'Estero**, l'Associazione Nazionale Alpini e i devoti del Santo Martire Maurizio protettore delle varie Armi e della gente della montagna.



---

## USA. Una domanda ai giuliesi

Caro Direttore, con la tua approvazione vorrei rivolgere una domanda semplice semplice ai giuliesi che amano il nostro paese: che cosa occorre fare per assicurarsi che Giulianova possa mettere assieme una squadra di calcio della quale essere orgogliosi?

Questo non è il momento di tenere nascosti idee e suggerimenti. Perciò, vi preghiamo di esprimere i vostri sentimenti.

Da New York il giuliese

Benny Manocchia

---

## OLIO - In UK, in testa Toscana, Puglia, Umbria e Liguria. Granieri "sostenere vero prodotto italiano"

Londra - Il valore degli oli e grassi vegetali in Gran Bretagna è stimato in oltre 420 milioni di sterline. L'olio di oliva rappresenta il segmento con maggiore crescita e il 16,30% dell'intero settore degli oli e grassi in volume. La categoria non è però al primo posto perché preceduta dagli oli vegetali e di girasole che rappresentano i 2/3 del settore. Nonostante ciò l'olio di oliva riscontra il maggior gradimento nelle persone dai 55 anni in su grazie ai suoi benefici per la salute che consumano in

volume il 33,60% del prodotto: il doppio rispetto agli altri gruppi di età.

Sono i dati che emergono dal seminario sull'olio extra vergine di oliva promosso da Agenzia ICE ed Unaprol a Londra nel corso di una lunga collaborazione tra i due enti. Collaborazione che ha avuto origine con la firma della prima intesa operativa per l'olio di oliva nel nostro Paese siglata anni fa, tra il Ministero dello Sviluppo Economico e l'Unaprol, che oggi continua a produrre effetti positivi sui mercati dove sono state realizzate in passato azioni di sensibilizzazione del consumatore.

"Per le imprese olivicole italiane che vogliono fare fortuna sul mercato inglese c'è una strada obbligata" afferma Fortunato Celi Zullo, direttore dell'Agenzia ICE ufficio di Londra che aggiunge: le aziende devono coniugare tradizione e innovazione, puntando esclusivamente sull'alta qualità, rispetto per l'ambiente e consumo etico". Gli inglesi apprezzano questo tipo di approccio e una certa fascia di consumatori con elevato potere di acquisto è disposta a riconoscere a determinati prodotti un prezzo maggiore in cambio di una qualità superiore certificata e garantita. Nella GDO britannica le private label "rappresentano il 60% delle vendite in quantità e 55% delle vendite in valore"; il 40% del mercato, invece, è appannaggio di altri marchi. Sul fronte dei prezzi, per la bottiglia da un litro, la forbice oscilla dalle 3 e le 8/9 sterline nella Gdo, ma può arrivare fino a 30 sterline, in vendita nelle boutique specializzate di enogastronomia, che i consumatori inglesi sono disposti a pagare per ottimi oli extra vergine di oliva italiani che garantiscano origine e tracciabilità.

In questo quadro si inserisce la collaborazione tra Agenzia ICE e Unaprol orientata a far cogliere alle imprese olivicole italiane le opportunità sul mercato britannico ed ai cittadini di sua maestà le differenze tra i mille sapori dell'olio extra vergine di oliva di qualità italiano.

I punti di forza del nostro made in Italy sono rappresentati da diversità dei sapori, stile, packaging e origine considerata prestigiosa. Da una recente indagine a campione sviluppata da Unaprol tra i consumatori inglesi sulla loro conoscenza dell'olio extra vergine di oliva emergono interessanti risultati. Nel Regno Unito il 46% degli intervistati acquista consapevolmente olio extra vergine di oliva prodotto in Europa; il 43% acquista invece olio ma non conosce se abbia o meno origine europea, mentre l'11% del campione non usa oli di oliva prodotti nella UE. Solo il 39% del campione riconosce l'olio extra vergine di oliva attraverso la lettura delle etichette; altri si lasciano suggestionare dal colore (31%), dal sapore (20%), mentre un buon 10% ammette candidamente di non saper scegliere quale olio extra vergine acquistare. Di fronte ad una etichetta che contempla l'origine obbligatoria UE, il 48% del campione intervistato ha riconosciuto che l'etichetta era corretta. Il 42% ha dichiarato di non sapere e un restante 10% ha riferito che l'etichetta era sbagliata.

"I dati ci dicono che nel Regno Unito il consumo di olio extra vergine di oliva è in aumento". Riferisce il presidente di Unaprol, David Granieri, che aggiunge, "ciò significa che le abitudini alimentari dei consumatori britannici stanno cambiando orientandosi verso prodotti di alta qualità come quelli prodotti e offerti dalle filiere tracciate di Unaprol". Nel Regno Unito l'uso del prodotto varia fortemente a seconda delle regioni. Londra e il Sud sono le aree dove si concentra gran parte dei consumi; percentuali più basse invece si registrano in Scozia e in Galles. Una curiosità: Le regioni che vendono di più in UK sono Toscana, Puglia, Umbria, e Liguria. "Un segnale che va interpretato ha concluso Granieri che dimostra maturità del mercato britannico che ora va sostenuto anche con azioni di incoming nel nostro Paese".

Londra, 23 giugno 2015

L'olivicoltura italiana in cifre

- la produzione mondiale di olio da olive (3 milioni di tonnellate circa) si concentra nell'Unione europea a livello europeo
- l'Italia detiene una quota pari al 20% dell'intera produzione comunitaria.
- 43 designazioni di origine nell'olio di cui 42 dop e una igp
- 900.000 aziende agricole
- 1 milione di ettari coltivati ad olivicoltura
- 1,4 miliardi di € circa il valore alla pianta delle olive
- 3 miliardi di € il valore del fatturato generato dalla fase industriale della filiera pari al 3% del fatturato totale dell'industria agroalimentare
- 2° produttore mondiale di olio di oliva in generale
- 673 confezionatori
- 2624 confezionatori con frantoio
- 3760 frantoi
- 350 tipi di cultivar diverse

- Italia è la banca mondiale della genetica olivicola
  - 50 milioni le giornate di assunzione di manodopera agricola
  - 170 mila ettari coltivati a biologico, al 12% della SAU olivicola nazionale
  - 3° produttore europeo di olive da tavola (88mila ton. pari al 3% della produzione nazionale di olive)
  - Il più rappresentativo consorzio di olivicoltori Italiano a livello europeo e mondiale
  - 190 mila imprese associate in Italia rappresentate in organizzazioni economiche territoriali
  - Il 44 % della rappresentanza tra le OOPP del settore con 262 mila ettari in produzione di qualità
  - 700 filiere e 7000 aziende in tracciabilità
  - La più grande rete di tracciabilità e monitoraggio olivicolo a livello europeo
- 

## **USA. PER UN MESE E MEZZO ABRUZZO E MOLISE IN VETRINA A NEW YORK - Il meglio delle due regioni, ieri e oggi, da ottobre presso il Westchester Italian Cultural Center**

23 Giugno 2015

PER UN MESE E MEZZO ABRUZZO E MOLISE IN VETRINA A NEW YORK

Il meglio delle due regioni, ieri e oggi, da ottobre presso il Westchester Italian Cultural Center

di Goffredo Palmerini

L'AQUILA - Per un mese e mezzo, dal prossimo ottobre, le eccellenze di Abruzzo e Molise saranno in vetrina a New York presso il Westchester Italian Cultural Center (WICCNY). Abruzzo & Molise, Yesterday and Today 2015: arte, cultura, tradizioni, artigianato, enogastronomia, rassegne espositive: il meglio delle due regioni, che fino al 1963 sono state unite, potrà essere mostrato agli americani della Grande Mela, sempre attenti alla cultura italiana e alle meraviglie che si celano nella provincia del Belpaese, fuori dai soliti circuiti del turismo organizzato. E l'Abruzzo, in particolare, che chi scrive conosce meglio, è uno scrigno inesauribile di tesori d'arte e singolarità, di sapori e valori ambientali, che davvero riesce ad intrigare chiunque, ogni volta che lo s'incontra. Lo raccontano le pagine stupende che grandi letterati e viaggiatori, a cavallo dei due secoli precedenti, hanno lasciato impresse sull'Abruzzo: da Edward Lear a Maud Howe, da Ferdinand Gregorovius a Richard Keppel Crafer, da Anne MacDonell a John Cultbert Hare. E ancora, nei loro appunti di viaggio e nei loro scritti, da Carlo Emilio Gadda a Ugo Ojetti, da Mario Soldati a Guido Ceronetti, da Guido Piovene ad Alberto Savinio, fino a Paolo Rumiz, per citare i più noti. Senza contare i nativi abruzzesi Gabriele d'Annunzio, Ignazio Silone, Laudomia Bonanni, Mario Pomilio, Ennio Flaiano, per limitarci ai grandi. Del progetto si sta alacremente occupando la dr. Patrizia Calce, direttrice del Westchester Italian Cultural Center. Da oltre due mesi prende contatti e stimola l'interesse sull'iniziativa, importante evento promozionale in un mercato, come quello americano, sempre molto attento e curioso alla qualità e particolarità delle proposte.

C'è quindi da augurarsi che le pubbliche istituzioni - Regioni, Province, Comuni, Parchi nazionali e regionali, Camere di Commercio - e gli operatori culturali ed economici delle due regioni sappiano cogliere appieno questa straordinaria opportunità che il Centro Culturale Italiano di New York rende possibile, mettendo a disposizione gratuitamente le sue strutture, con due grandi sale espositive destinate ad Abruzzo e Molise ed altri spazi per performance e dimostrazioni. D'altronde l'iniziativa - che si colloca temporalmente nel Mese della Cultura italiana nella Grande Mela - rientra appieno nella missione del WICCNY che è quella - dice Patrizia Calce - "di preservare, promuovere e celebrare il patrimonio e la cultura italiana attraverso diversi dai programmi ed eventi. Offriamo film, mostre e programmi, anche corsi di cucina. Tutto ciò che ha a che fare con la cultura italiana". Chi scrive ha sollecitato tutte le istituzioni a raccogliere positivamente l'invito, che peraltro - fatto assai raro quando si parla di eventi all'estero - non peserebbe sui bilanci, almeno riguardo gli spazi espositivi, altrimenti di non lieve entità in un paese come gli Stati Uniti, e per un periodo così lungo. Insomma,

un'opportunità unica, per enti pubblici e privati, per promuovere a livello internazionale l'economia ed il turismo delle regioni Abruzzo e Molise.

Nelle intenzioni del WICCNY e della sua direttrice, la mostra vuole rappresentare un viaggio virtuale attraverso le regioni Abruzzo e Molise che, sebbene così vicine a Roma, non sono ancora contaminate dal turismo di massa, offrendo, nella variabilità dei loro paesaggi dalle vette dell'Appennino al mare, stupefacenti scenari d'una natura selvaggia e di straordinaria bellezza. Sede di tre Parchi nazionali e di uno regionale, di ampie aree naturalistiche che coprono un terzo del territorio, l'Abruzzo e il Molise conservano pregevoli emergenze archeologiche, grotte e cave rupestri risalenti al periodo neolitico, meravigliosi castelli ed antichi paesi arroccati alle montagne, una costa magnifica e incantevoli spiagge. Dunque molto importante, questo evento, anche per favorire la rinascita dei territori colpiti dal terremoto del 2009, e la città capoluogo d'Abruzzo, L'Aquila, che è stata martoriata nel suo straordinario centro storico, il sesto più prezioso d'arte in Italia. L'iniziativa, infatti, tende a mettere in risalto le risorse naturali delle regioni Abruzzo e Molise, la loro antica storia, cultura e tradizioni, evidenziando le loro produzioni artigianali, il patrimonio letterario ed artistico, così come le loro eccellenze enogastronomiche. Il complesso del WICCNY offre due ampie ed eleganti sale espositive, una sala conferenze, una biblioteca, oltre che ad una cantina ed una cucina completamente attrezzata e funzionale. Conferenze, spettacoli, concerti, presentazioni di libri, corsi di cucina e degustazioni di vini, saranno offerti per tutta la durata della mostra, non solo per arricchire ulteriormente l'evento, ma soprattutto per richiamare maggiormente l'attenzione del pubblico durante il periodo interessato, tra ottobre e novembre 2015.

Patrizia Calce ha progettato con cura le aree espositive perché le due regioni possano "narrarsi" e farsi conoscere nei loro aspetti più autentici e suggestivi. Intanto, nella Hall, un'area che rappresenti "il cuore verde dell'Italia", con pannelli informativi dei Parchi delle due regioni. Nella Sala ABRUZZO, poi, una sezione fotografica d'epoca e gli antichi mestieri: l'arte orafa, con Nicola da Guardiagrele, la tecnica della filigrana, i gioielli iconici come la presentosa e la cannatora, la lavorazione orafa attuale; l'arte della Ceramica e le produzioni artistiche di Castelli; l'arte del Ferro battuto e del Rame; le produzioni artigianali in legno, pietra, pelle; tessuti e coperte, strumenti musicali. Quindi una sezione destinata a Folklore e Tradizioni, con esposizione di costumi. Ancora, una sezione destinata ai Luoghi sacri e ai Percorsi della fede: il Miracolo Eucaristico di Lanciano, San Tommaso Apostolo ad Ortona, il Volto Santo di Manoppello, la Perdonanza e la Porta Santa di Collemaggio a L'Aquila, la Scala Santa di Campi; Santo Spirito a Majella, San Bartolomeo in Legio, Sant'Onofrio al Morrone. E ancora, i castelli e borghi abruzzesi più belli d'Italia per immagini, infine specialità gastronomiche e vini. Nella Sala MOLISE una sezione destinata a Natura e biodiversità: Collemeuccio - Montedimezzo "L'Uomo e la Biosfera", l'Oasi WWF di Guardiagreia. Una sezione dedicata ad Arte, Storia e Cultura. Una sezione per gli antichi mestieri: le Campane di Agnone, le Zampogne di Scapoli, il Merletto a tombolo, Ferro battuto e Rame, l'artigianato regionale. E ancora i Costumi tipici, Feste religiose e Tradizioni. Infine, architettura religiosa, castelli e borghi del Molise.

Il Westchester Italian Cultural Center si trova a Tuckahoe, mezz'ora di Metro North da Central Station, in un'area residenziale immersa nel verde, come tutta la Contea di Westchester, d'altronde. Il Centro è il sogno realizzato di Generoso Pope, uno dei più famosi e stimati italiani d'America, con importanti relazioni politiche, stretto collaboratore del Presidente Franklyn Delano Roosevelt. Un generoso di nome e di fatto - nomen omen -, che tanto ha fatto per emancipare la comunità italiana ed accompagnarla, nella realizzazione del sogno americano, alla dignità ed al rispetto che oggi ha conquistato. E' sede della Fondazione Generoso Pope, nata nel 1947. Pope ne fu presidente fino alla sua morte, nel 1950, quando gli succedette la moglie Catherine per 48 anni alla presidenza, ed altri discendenti. La Fondazione prosegue le tradizioni filantropiche di Pope, che riguardano promozione della cultura e della lingua italiana, aiuto ed assistenza ai bisognosi, ricerca medica, sostegno e borse di studio per la formazione di giovani, anche per studi fuori degli Stati Uniti, sostegni ad ospedali, musei, università e istituzioni religiose.

Generoso Pope nacque nel 1891 ad Arpaia, in provincia di Benevento. Figlio di contadini, all'età di 15 anni, aveva lasciato il paese natio per arrivare a New York City con soli 10 dollari in tasca e senza un posto dove dormire. Ottenuto un lavoro a 3 dollari la settimana, portava acqua agli operai impiegati nella costruzione del tunnel sotto l'East River della società ferroviaria Pennsylvania Railroad. Fu poi per cinque anni operaio nelle cave di ghiaia della Colonial Sand & Stone, frequentando la scuola di notte. Nel 1911 entrò a far parte della società. Quando nel 1916 la società stava per fallire, convinse i proprietari e i creditori di dargli la possibilità di ripristinare la solvibilità e rafforzare il business. Prese quindi su di sé la responsabilità per i debiti della società, in cambio della completa gestione e di metà proprietà dell'impresa. In due anni, lavorando fino a 16 ore al giorno, raddrizzate le sorti della società, Generoso Pope ne era diventato presidente e nel 1926 l'azienda aveva assunto la maggior parte delle principali commesse di sabbia e ghiaia a New York. A 36 anni era il proprietario miliardario della Colonial, la più grande azienda di sabbia e ghiaia degli States, fornendo il calcestruzzo ai cantieri di numerosi grattacieli che disegnano il profilo di New York City, tra cui il Rockefeller Center, l'Empire State Building,

Radio City Music Hall e lo Yankee Stadium, e degli aeroporti e metropolitane.

Nel 1928 Generoso Pope, acquistando il più grande quotidiano in lingua italiana d'America, Il Progresso Italo-Americano, si lanciò anche nel settore editoriale, controllando una catena di giornali italiani fino alla Pennsylvania. Rafforzò così la sua influenza, diventando il leader più potente a New York. I suoi giornali furono la principale fonte d'informazione politica, sociale e culturale per milioni di immigrati italo-americani. Generoso divenne il difensore e sostenitore per gli immigrati italiani in America, incoraggiando i lettori dei suoi giornali ad imparare l'inglese, a diventare cittadini e a votare, esaltando i sentimenti d'orgoglio per le origini italiane e vellicando la voglia di realizzazione individuale. Questo forte impegno di Pope per tenere sempre vivo il senso di italianità dei nostri emigrati trova coronamento nel Columbus Day, la manifestazione più alta dell'orgoglio italiano, ormai diventato l'evento più celebrato in tutti gli Stati Uniti, quasi come le Feste nazionali dell'Indipendenza e del Ringraziamento. Fu appunto l'intraprendente Generoso Pope a dare inizio, il 12 ottobre 1929, alla tradizione del giorno dedicato a Cristoforo Colombo, con una sfilata da East Harlem a Columbus Circle, all'angolo sud di Central Park. Da allora la straordinaria Parata del Columbus Day a New York è cresciuta enormemente, fino alle attuali dimensioni.

Tornando all'evento Abruzzo & Molise, Yesterday and Today 2015, la partecipazione alla mostra è un modo efficace per promuovere l'economia ed il commercio d'Abruzzo e Molise. Immaginabili i possibili vantaggi, quali l'elevazione del profilo internazionale dell'attività commerciale; l'alta visibilità di prodotti e servizi; l'esposizione a potenziali clienti e la creazione di nuove relazioni; il networking con altre imprese; la promozione della propria azienda su nuovi mercati. Altre opportunità sono date dalla possibilità d'inserimento del marchio delle aziende nella Guida Abruzzo & Molise Exhibit, della promozione sul sito del Westchester Italian Cultural Center ([www.wiccny.org](http://www.wiccny.org)), della pubblicità sulla brochure dei programmi autunnali del WICCNY, di poter essere tra gli sponsor della manifestazione. Per ogni ulteriore informazione si può contattare Patrizia Calce, direttrice dei programmi, al numero 914-771-8700, oppure tramite email a [pcalce@wiccny.org](mailto:pcalce@wiccny.org).

Abruzzo & Molise, Yesterday and Today 2015  
Westchester Italian Cultural Center, One Generoso Pope Place  
Tuckahoe, New York 10707  
(914) 771-8700  
(914) 771-5900 Fax

---

## **USA. Solo noi sappiamo fare la pizza.**

La pizza e' italiana ma la Spagna aveva conquistato il titolo mondiale della piu' lunga pizza del mondo. Ma quello che e' nostro e' nostro,diavolo.Il titolo e' tornato a casa con una pizza lunga un miglio,1600 metri.E scusate se e' poco.Ora siamo nel Guinness dei record mondiali. Un onore che gli Stati Uniti hanno tentato di prendere invano per tanto tempo. Il solito vizio statunitense di volere quanto appartiene ad altri,in qualsiasi campo. Ma quando non riescono ad acciuffare una data cosa,gli americani si fanno in quattro tentando di migliorarla,o renderla diversa,americanizzarla.

La pizza nel mondo scaturisce un business di 40 miliardi i dollari. 13 miliardi in USA..

Sono cifre riportate dalla rivista Bon Appetit.che ancora una volta cerca di mettere in evidenza la capacita' degli yankees di preparare cibi migliori di quelli preparati da altre nazioni.

Prendiamo per esempio il caso di Phoenix,nell'Arizona, anche un'azienda (tutto preso dalla mania di essere diversi e migliori) mette in vendita la pizza

con la classica mozzarella e con l'aggiunta di cipolla rossa e pistacchio.

A Andersonville nel Michigan,una pizzeria tipicamente americana mette in vendita una pizza diciamo pesante con abbondanti tocchi di mortadella (che non e'italiana ma qualcosa creato negli Stati Uniti...).A Boston l'annuncio di una pizzeria che si definisce siciliana: vendiamo pizze coperte da noccioline...

E cosi' sia.

Tutte,va ricordato,vendute al prezzo fisso di dieci dollari.

benny Manocchia

---

## **Prestigioso riconoscimento dal Governo Australiano per un nostro connazionale La medaglia A.M. conferita al Comm. Carmelo Caruso, ANFE di Brisbane**

ROMA - In occasione del compleanno di Sua Maestà Elisabetta II, Regina d'Inghilterra, Sovrana dell'Ordine d'Australia, l'alta onorificenza "Australian Medal in the General Division" (AM) è stata conferita al Comm. Carmelo Caruso, già insignito alcuni anni fa della "Medal of the Order of Australia" (OAM), il che dimostra e mette in evidenza la profonda stima e considerazione che Caruso gode non solo in seno alla comunità italiana, ma anche presso le Autorità Australiane, sia a livello Statale che Federale. L'Order of Australia è uno dei più alti riconoscimenti con cui si premia l'eccellenza di membri delle collettività che hanno operato a favore dell'Australia e dell'umanità tutta.

Nell'accettare l'onorificenza e l'insegna di AM, con grande riconoscenza, Carmelo Caruso ha voluto sottolineare che la considera un immenso onore, non solo per lui, ma anche per la comunità italiana d'Australia e per il suo Paese natio, Licodia Eubea (Catania), al quale è legato da profonde radici. Caruso ha poi aggiunto che sotto il profilo morale del volontariato, malgrado gli anni che inesorabilmente avanzano, cercherà di fare il suo dovere verso la comunità Italiana ed australiana: "Questo può essere interpretato come coraggio - ha detto il Comm. Caruso - ma è soltanto un dovere". Carmelo Caruso è stato fondatore dell'A.N.F.E. in Australia, con la sede di Brisbane e dell'Italian School Committee. E' socio fondatore anche della Camera di Commercio e Industria Italiana del Queensland ed è il più anziano socio della Società Dante Alighieri di Brisbane.

Fra i messaggi di congratulazioni pervenuti per l'occasione al Comm. Caruso, si segnalano quelli del Governatore d'Australia, Hon. Sir Peter Cosgrove AK, e del Governatore dello Stato del Queensland, Hon. Paul De Jersey. Il Governatore del Queensland ha manifestato la sua personale ammirazione per la fermezza ed il coraggio di Carmelo Caruso, insignito di così alto riconoscimento, incitandolo ad "esser fiero delle proprie origini, ricche di nobile tradizione culturale e che sono di esempio per i cittadini di questo Stato del Queensland e per questa Nazione, l'Australia". Fra i numerosi messaggi di congratulazioni ricevuti pure quello del Premier del Queensland, Hon. Annastacia Palaszczuk MP.

---

## **OLIO - Martedì a Londra seminario Agenzia ICE - Unaprol per promuovere EVO made in Italy**

Roma - Si terrà domani, Martedì 23 giugno a Londra, il seminario per promuovere il consumo del vero olio extra vergine di oliva italiano di qualità. L'iniziativa, annunciata nel corso di un workshop a Milano e al Sol il salone dell'olio extra vergine di oliva di Verona, è curata da Agenzia ICE di Londra e Unaprol, consorzio olivicolo italiano. Il seminario si terrà presso la Venue Home House della capitale britannica con interventi di Fortunato Celi Zullo direttore dell'Agenzia ICE di Londra, Michele Bungaro, responsabile delle relazioni istituzionali di Unaprol, Fulvio Genovese, area commerciale del consorzio olivicolo italiano. Presentazione dei profili sensoriali con la partecipazione di Judy Rigway, assaggiatore esperto. Simon Poole medico nutrizionista su olio e salute e degustazione e abbinamenti cibo olio extra vergine di oliva italiano a cura di Giorgio Locatelli. Il mercato britannico è molto sensibile alla qualità del cibo e tra questi anche l'olio extra vergine di oliva. Nel 2014 l'Italia ha esportato in UK oltre 50milioni di sterline di prodotto italiano per un controvalore di 63 milioni di Euro. Il nostro paese è il secondo fornitore di olio di oliva in generale e con la sua quota di mercato, pari al 41%, copre abbondantemente oltre un terzo di tutto l'olio di oliva introdotto in Gran Bretagna. Le prospettive nel settore agroalimentare rimangono positive per gli esportatori italiani con un trend in costante aumento per i prodotti di alta qualità.

"Per essere vincenti sul mercato britannico afferma Antonietta Kelly, trade analyst dell'ufficio Agenzia Ice di Londra - occorre essere flessibili e innovativi; coltivare tradizione e innovazione; puntare su qualità, rispetto per l'ambiente e consumo etico. Cinque consigli utili - aggiunge David Granieri per far cogliere opportunità di mercato interessanti alle imprese olivicole del nostro Paese in Gran Bretagna, che stanno orientando la loro migliore offerta su alcune nicchie di mercato come specialità

alimentari e ristorazione di alto livello”.

Roma, 22 giugno 2015

---

## **USA. Questo,in Scandinavia,e’ il piu’ lungo giorno dell’anno si’.insomma,il sole a mezzanotte.**

Questo,in Scandinavia,e’ il piu’ lungo giorno dell’anno si’.insomma,il sole a mezzanotte.Uno spettacolo! Dall’altra parte del globo,quello che noi chiamiamo polo sud,questo e il giorno piu’ corto,pochissime ore di luce e subito nel buio.

In Italia e nel resto dell’Europa scatta l’estate. Ma si tratta soltanto di studi da

parte di scienziati che hanno stabilito le fasi dell’anno scegliendo questo

giorno come il punto di partenza.Non chiedetemi come sono riusciti a stabilirlo perche’ non saprei spiegarvelo.

La verita’ e che,come vecchio giuliese attaccato al mare,l’estate per me cominciava a

marzo,a aprile facevamo il bagno vicino al porto,Oggi mi dicono che “le cose sono cambiate” (ma tutto cambia,lo sappiamo)e l’inverno senza neve dei miei tempi e’

piu’ bianco del solito,e a giugno si comincia a vedere qualcuno sulla spiaggia,anche perche’ il ritmo della vita costringe ad impiegare i giorni liberi dal lavoro in date

prescelte gia’ dopo natale.

Comunque e’ bello,bellissimo,camminare lungo la spiaggia,bagnarsi i piedi con l’acqua un po’ fresca,parlare con una o due persone,non di piu’,colpire un pallone senza che il pallone vada a finire addosso a una signora che ti ricorda di non dimenticare le buone maniere:la spiaggia e’ di tutti,perbacco! E’ vero.

Ombrelloni e sedie a sdraio,gassose (ma esistono piu’?) e bomboloni che le mamme

offrono ai piccini,papa’ che cercano subito il sole per abbronzare un po’ quella pelle bianchissima,giornali sempre di meno (mi dicono) radio e telefonini che fanno tutto ma proprio tutto,occorre per noi vecchiotti almeno una laurea in ...ingegneria per poterla usare,mentre i miei nipotini...lasciamo stare,e’ il mondo che cambia.

Ma il primo giono d’estate e’ sempre quello,il giorno in cui molti cominciano a vivere il miglior periodo dell’anno.E per alcuni,della loro vita.

Benny Manocchia