

IL LAVORATORE

Nummer: 3/2012

År: 42

Pris: 30 kronor

"Istruitevi perché avremo bisogno di tutta la nostra intelligenza.
Agitatevi perché avremo bisogno di tutto
il nostro entusiasmo. Organizzatevi perché avremo
bisogno di tutta la nostra forza."

Antonio Gramsci



Felice estate a tutti!

In questo numero:

EDITORIALE.....	3
INTERVISTA MICHELA MURGIA.....	4-7
SAMANTHA SANTAMBROGIO-ÖBERG.....	8-9
FOLLIE.....	10
GLI ITALIANI CONSIGLIANO.....	11
QUANDO MANGIARE È UN PIACERE.....	12
NOSTRE NOTIZIE.....	13-18
INCA	24

Editore:

FAIS (Federazione delle Associazioni Italiane in Svezia)-Italienska Riksförbundet

Responsabile editoriale:

Aldo Percich

Redattore:

Guido Zeccola

E-mail: zeccola@fais-ir.com

in questo numero:

Michela Murgia

Luca Fulgeri

Samantha Santambrogio-Öberg

Antonella Tiozzo

Francesco Saverio Alonzo

Carlo Di Stanislao

Guido Zeccola

Layout:

Guido Zeccola

Marja Beckman

Traduzioni:

Guido Zeccola

Redazione:

IL LAVORATORE c/o FAIS

Bellmansgatan 15, 1 TR

118 47 Stockholm

08-345710

E-mail: zeccola@fais-ir.com

Prezzi:

Årsprenumeration: 150 SEK

Ett nummer: 30 SEK

Bankgiro: 434-0345

Annunci:

Helsida: 1 500 SEK

Halvsida: 750 SEK

Kvartsida: 325 SEK

Tipografia:

TMG Sthlm - den nya tryckfriheten

ISSN 0281-7764

Homepage:

<http://www.fais-ir.com>

Editoriale:

**Copertina:
Den blomstertid
nu kommer, med
lust och fågring
stor.**

LA REAZIONE AUTOMATICA, dopo il raccapriccio per il sacrilegio di Brindisi, ed implicita in ogni attentato è il pensiero insopportabile, per la mente di ogni essere umano, per quei genitori che ricevono la notizia della propria figlia uccisa a scuola. Mi chiedo quali sentimenti, quali pensieri, quali ragionamenti (anche gli zombies ragionano) possano avere attraversato il cervello di coloro che hanno predisposto e armato la bomba. So bene che le dinamiche psicologiche di un terrorista o di un esecutore resteranno sempre oscure, e neppure il comodo alibi della disperazione sociale spiega qualcosa, perché se tutti i disperati esplodessero bombe o sparassero, il mondo sarebbe un cimitero, essendoci sempre e ovunque un disperato più disperato degli altri. Ma posso, con terribile fatica e mettendo il silenziatore alla ragione, spingermi a immaginare le motivazioni di coloro che massacrarono Falcone o Borsellino o Dalla Chiesa o Pio La Torre o Peppino Impastato o Aldo Moro, o quelli delle stragi di Bologna, di Milano o sui treni. Erano i “nemici”, la minaccia mortale ai propri interessi, si credevano in guerra contro “gli sbirri”, i “giudici”, lo “Stato” borghese, comunista, o fascista oppure l’oppressione imperialista multinazionale. Erano in guerra e in guerra tutto è lecito, l’orrore è la norma. Ma che cosa, quanti soldi, quale autorità, quale mandante possono convincere qualcuno a uccidere a distanza bambine a scuola, dunque senza neppure il sacrificio di se stesso come per i kamikaze, senza neppure assistere al risultato della propria azione, a dilaniare ragazzine che non ha mai visto né conosciuto, che non gli hanno fatto nulla, che non appartengono a “razze” aliene, che non parlano una lingua diversa, che nessuna perversione della religione o della politica può immaginare come nemici o minacce? Ma ci siamo preoccupati subito dei mandanti, ci siamo rifugiati nell’esorcismo in fondo rassicurante del “cui prodest”, che sembra spiegare sempre tutto e invece ci precipita in cortocircuiti paranoici senza uscita e comporta il sordido sospetto di voler strumentalizzare il “cui prodest” per i propri interessi politici. Ma nessun “mandante” oscuro riuscirebbe a mandare niente se non trovasse qualche morto vivente disposto a costruire una bomba ed a sistemarla in una scuola.

È necessario ricominciare a parlare di cattiveria e di bontà, di male e di bene. È necessario liberarsi dall’immondo relativismo “umanista” che vede sempre una causa giustificante dietro le azioni di chi commette il male. Perché la cattiveria non ha giustificazioni e non è mai opera di un folle. La cattiveria è desiderio cieco, satanico, contro il quale nessuna pietà è possibile elargire, nessun perdono concedere.

GUIDO ZECCOLA
zeccola@fais-ir.com



Io non posso scegliere di non credere

Intervista a Michela Murgia

MICHELA MURGIA è una scrittrice sarda (fiera della sua sardità) molto letta in Italia in questo periodo. Di cultura cattolica testimonia, attraverso una critica feroce ai meccanismi decadenti della società e alla chiusura “in eternum” della chiesa alla vera fonte del cristianesimo, un genuino muoversi sempre oltre i limiti della satira e dell’impegno politico.

Facendo questo Murgia smaschera il falso sapere, un sapere ignorante ma tronfio e presuntuoso come una maschera da teatro nudo involucro senza volto.

Ho incontrato Michela Murgia in occasione della stampa in svedese del suo racconto *Accabadora* (*Själamakerskan* in svedese per le edizioni Blombergs).

Tu hai cominciato a lavorare dopo i tuoi studi universitari in un call center. Nello stesso tempo tenevi un blog, vale a dire un diario digitale su rete. All’improvviso appare un editore che ti propone di pubblicare un libro tratto dai materiali del tuo blog: Il mondo deve sapere.

- No, il libro è il contenuto esatto del blog, io non ho operato alcun cambiamento. All’editore

interessava l’aspetto di testimonianza, l’esperienza-verità, non ha mai voluto un intervento “narrativo” da parte mia.

Sei mesi dopo l’uscita del libro il regista Paolo Virzì comprò i diritti per farne un film: *Tutta la vita davanti*. Il film si è liberamente ispirato al mio libro. Ma io non l’ho mai riconosciuto come trasposizione cinematografica del mio libro. Quando il film è uscito avevo già venduto 40.000 copie certamente perché raccontavo qualcosa di reale ed urgente.

Virzì fece il film volendo affrontare una problematica di forte urgenza sociale, ma quando il film uscì non fu collegato a *Il mondo deve sapere*. Il libro era una denuncia, il film era un’assoluzione.

La Sardegna con la sua gente, la sua lingua e le sue tradizioni sono una cosa molto importante per te e per la tua missione di scrittrice. Tu hai pubblicato nel 2008 *Viaggio in Sardegna. Undici percorsi nell’isola che non si vede. Tutt’altra cosa che un libro “turistico”*.

- Quando ricevetti una proposta dall’editore Einaudi per scrivere un romanzo, io avevo pubblicato il mio primo libro presso un’altra

casa editrice la ISBN, e non volevo “tradire.” Quindi rifiutai, avrei scritto *Accabadora* per la ISBN.

Però una delle condizioni che feci mettere sul contratto fu quella di conservare lo stesso editor. Una persona con cui lavorare. Poi questa persona fu licenziata ed io ruppi il contratto.

Devo dire che quando la Einaudi si sentì rifiutata la proposta, fu molto comprensiva e mi disse che avrei potuto proporre un altro libro, qualsiasi altra cosa che io avessi voluto.

Io risposi che il mio desiderio era quello di scrivere un libro sulla Sardegna, un libro diverso, una guida di senso alla Sardegna, di tipo critico-narrativo, una guida per perdersi nell’isola e non per arrivare nei posti. Io non so se è un libro rivoluzionario. Certamente è un libro che impone uno sguardo differente sulla Sardegna che è un po’ schiava della sua cartolina. La mia soddisfazione è che il libro, pensato per i “turisti” ha venduto in Sardegna più che in ogni altro posto, perché i sardi hanno capito che non si trattava di una guida geografica.

È proprio con *Accabadora* che il senso del sacro comincia farsi strada. Ad un certo momento affronti il problema



dell'eutanasia. Tu non lo fai proponendo una discussione su di un problema di grande attualità in Italia e non solo, lo fai ricorrendo al mito. Il mito dell'accabadora che vuole dire colei che mette fine, un Terminator se vogliamo.

- Il mito è una definizione colta, magari non è affatto così, ma quando utilizziamo la parola mito utilizziamo un registro simbolico che è un registro colto. Per la gente semplice nelle campagne, la gente che per secoli si è spiegato il mondo attraverso narrazioni archetipiche, per loro il mito era una realtà. Il fulmine che cade era un dio arrabbiato, l'acqua che mi benedice e scorre è un dio benevolo, la necessità diventa mito. Nel senso che il contesto in cui opera la accabadora è proprio del mito,

l'accabadora è il mito della Parca, la più vecchia, Atropo, quella che riceve il filo ed io non a caso le faccio fare la sarta. Atropo è anche colei che non si può evitare, l'inflessibile; rappresenta il destino finale della morte d'ogni individuo poiché a lei era assegnato il compito di recidere, con lucide cesoie, il filo che rappresentava la vita del singolo, decretandone il momento della morte. Se cerchiamo di spiegare il fenomeno dell'accabadora in termini etici, moderni, per esempio il rispetto della sofferenza, del dolore... non è sempre vero.

Nel senso che il tipo di cultura nel quale l'accabadora operava era quello della necessità, era quello della sopravvivenza, una cultura poverissima, al limite della sussistenza, dentro la quale se una persona si ammalava e rimaneva lungo tempo ammalata significava

che qualcuno doveva smettere di lavorare per accudirla. Quindi era una bocca in più da sfamare e due mani in meno che lavoravano. Il perdurare della condizione di malattia metteva a rischio la vita dei sani. In quel contesto un'accabadora poteva agire non su di un agonizzante ma su una lunga malattia che metteva a rischio la sopravvivenza della famiglia. Certo oggi questo non lo chiameremmo eutanasia. lo chiameremmo omicidio. Credo che il mito vada ascritto alla sua condizione di generazione. In quel momento quel mito, quell'archetipo, quella narrazione simbolica della donna che pone termine ad una vita troppo pesante da sostenere o per lui o per chi resta, è il modo di dare senso ad una realtà dura. I miti non migrano nel tempo, a noi giunge l'eco simbolica dell'accabadora, ma non riusciremo mai a capire che cosa significa dare a qualcuno il compito di uccidere un padre perché non si è più in grado di mantenerlo e accudirlo. Viviamo in contesti di stato sociale e welfare, in un contesto che ci garantisce dalle debolezze. Non è quello il mondo del mito dell'accabadora, è un altro limbo.

Själamakerskan, il titolo di Accabadora in svedese, significa in svedese colei che fa le anime e che le libera. Strindberg racconta in un breve dramma di una själamakerska a cui si da in affidamento un bambino che il genitore non vuole più. Sembra che la cosa sia autobiografica ma il fatto è che questa funzione di accabadora, perché poi non si ➤

► **sa del vero destino di questo bambino, era presente in Svezia, non solo nel medioevo ma anche in tempi a noi più vicini. Logicamente era punito dalla legge ma la cosa era praticata in alcune comunità.**

- Sì, esistevano in un contesto protetto. Ed è uno dei motivi per cui dell'accabadora non esistono tracce scritte. Ma questo non vuol dire che il parroco non sapesse.

Il libro è ambientato negli anni '50. Nel sud d'Italia ed in Sardegna alla massima potenza, avviene una rivoluzione culturale.

Fino a quel momento la vita era trascorsa lentamente.

Mia nonna e la mia bisnonna avrebbero potuto essere la stessa donna. Interpretavano lo stesso modello femminile sul piano culturale e sociale. Tra mia madre e mia nonna c'è invece un abisso. Mia nonna era del 1904 mia madre è del 1946 ma di anni di differenza ve ne sono 200.

Mia nonna vestiva in abiti tradizionali, parlava in sardo e aveva un'idea di donna molto precisa. Mia madre aveva vent'anni nel '68. Ascoltava i Beatles, si truccava, si metteva i jeans faceva le barricate a Milano. Una ragazza degli anni 60.

Quando la storia fa un salto così repentino il vecchio non scompare, continua a vivere col nuovo e spesso vi confligge. Bonaria si trova davanti a quella situazione perché il suo conflitto non si gioca con la bambina Maria, si gioca con Nicola che le chiede di morire pur non

essendo moribondo. Lei si trova davanti ad una domanda nuova. Infatti dice: "io non faccio questo, io aiuto quelli che sono già morti a morire, tu non sei morto". È una grande domanda moderna quella, Nicola le dice "io decido di me" e Tzia Bonaria "Ma io non posso farlo senza il parere della tua famiglia". Lei con lui fa qualcosa di orribile che mai aveva fatto prima. Il mito si sposta per necessità. Si sposta dalla comunità al singolo.

Ma è un omicidio di cui si pente, essendo una donna dell'altro secolo, non può perdonarselo, non ha gli strumenti per rimuovere il gesto compiuto.

Tzia Bonaria è tuttavia il personaggio più moderno di tutta la storia perché è capace di dare risposte a nuove domande. Maria è un personaggio più statico, pur essendo giovane, perché tutto la riconduce al punto di partenza.

Qui in Svezia è molto attuale la discussione sulle cosiddette surrogatmödrar madri surrogato. Vale a dire che coppie infecunde di eterosessuali o di omosessuali prendono in affitto l'utero di una donna e pagandola la inseminano di modo che possa portare avanti una gravidanza in loro vece. Esiste una relazione tra i Fili de anima come li chiami tu nel racconto e la postmodernità che prende uteri in affitto?

- Non vedo analogie. L'esperienza del fillus de anima non funziona secondo al logica del prestito e non funziona se-

condo al logica del trasferimento. Il prestito è l'utero in affitto, il trasferimento è l'adozione.

Cioè il bambino che viene dato in adozione taglia i ponti con la famiglia biologica. Nel caso del fillus de anima il bambino non perde i legami con la vecchia famiglia ma acquista una nuova dimensione familiare. È necessaria una grande sensibilità da parte della madre nel comprendere che il modo in cui quel figlio può essere figlio non può essere interamente coperto dal modo con cui tu puoi essere madre.

In quel figlio c'è ancora spazio per ulteriore genitorialità. Sono relazioni che si creano dal basso. Nel senso che le due situazioni che citavo prima: l'utero in affitto e l'adozione, sono relazioni tra adulti, dove il bambino non conta nulla.

Mentre in questo caso chi decide è il bambino! Nel fillus de anima la relazione con la nuova famiglia già esiste quando viene posta la domanda: vuoi essere "anche" mio figlio? I Fili de anima sono nati due volte. È come quando si chiede la mano di qualcuno. Nessun figlio naturale può decidere la famiglia. Un fillus de anima lo può.

Nel mio paese di fili de anima ve ne sono 48.

È una situazione molto originale rispetto agli istituti di adozione e affido.

La cultura sarda riconosce all'amore una potenza generatrice pari a quella del sangue.

Se io ti voglio bene tu sarai mio padre, tu sarai mia madre esattamente come i miei genitori biologici.

Tuttavia io non giudico così negativamente l'utero in affitto (a parte l'aspetto economico).

È una variante della balia, esistono fratelli o cugini di latte che hanno succhiato allo stesso seno. La differenza è comunque enorme.



Passiamo adesso ad Ave Mary. E la chiesa inventò la donna. Esiste una trama narrativa che continua...

- Si hai ragione, io non sono una saggista pura. A volte utilizzo la narrazione per veicolare contenuti diretti. Io considero *Ave Mary* un racconto. Un racconto sulla evoluzione della condizione femminile attraverso la trama decisa dalla chiesa.

La filosofa Luce Irigaray parla delle donne del medioevo e dei secoli seguenti, coniato un termine: la mystérique, il linguaggio femminile, che poi significa che l'unico modo che le donne avevano per istruirsi e scrivere libri era quello di farsi monaca.

- È interessante quello che dici. Io fui intervista da Corrado Augias, che è ossessivamente anticlericale. Durante l'intervista lui cercava di farmi dire che la monaca di clausura era la figura emblematica di questa repressione

operata dalla chiesa. Ed io risposi che non era affatto così, la monaca era, in quei tempi, l'espressione della donna più libera nel suo contesto. Perché se non ti facevi suora eri costretta a sposarti con un uomo scelto da suo padre e vivevi una vita terribile, piena di gravidanze, lavorando fino a sfinirti. Invece da suora la donna poteva istruirsi, avere relazioni con altre donne senza essere sottoposta a violenze.

La cultura in cui viviamo oggi, è figlia della cultura cattolica dei secoli scorsi. Anche la cultura dei non credenti in Italia fa riferimento a quel retroterra simbolico. E te ne accorgi da tante cose. Per esempio l'educazione delle ragazze è ancora costrittiva anche a casa di atei, il fatto che la donna vada più controllata rispetto all'uomo è un'idea che prescinde dalla fede, è un'idea culturale. È un'idea di mondo e di ruoli nel mondo e non c'è fede o non fede che possa metterla in discussione.

Assistiamo oggi ad una evoluzione di un sistema di valori definiti nei secoli, così come la chiesa cattolica ha basato le sue regole su principi arcaici (e patriarcali) preesistenti. Infatti il patriarcato non l'ha creato la chiesa cattolica, l'ha trovato. Poteva scegliere il cristianesimo delle origini che era ben altra cosa, ma ha scelto di proseguirlo.

Mussolini diceva "io sono cattolico ma non cristiano". Ecco forse in questa frase ci sono tutte le spiegazioni possibili.

Vedi io sono credente. Dio è il vero luogo teologico non la chiesa istituzionale. C'è poi la chiesa mistica, la sposa di Cristo, l'ecclesia che siamo tutti noi. Ma non essendoci democrazia nella chiesa gerarchica le decisioni le prendono solo loro: i maschi e i sacerdoti. Ai credenti come me che non credono in una chiesa esclusiva ma in una inclusiva, non resta che tenere accesa la fiamma fuori dalla camera dove tira più vento, forse perché alla fine Dio è nel vento non nella camera. È un mistero grande che può parlare solo attraverso metafore. Io non posso scegliere di non credere.

Ultima domanda. Non so quanto hai potuto vedere della Svezia e di Stoccolma ma forse un'idea te la sarai fatta...

- La Svezia è magnifica. Entrando in aeroporto ho visto una cosa che mi ha colpito moltissimo. Nella hall dove si ritirano i bagagli c'erano le foto di svedesi famosi che dicevano Welcome in my hometown. In Sardegna, negli aeroporti, ci sono invece panorami bellissimi, prodotti enogastronomici, sagre, sardi in costumi tipici. Cioè una reclame della Pro Loco. A Stoccolma ed in Svezia non è che manchino i panorami, i cibi, le alci o le renne da far vedere nella neve. Ma in realtà appena arrivi quello che si propone è il capitale sociale del paese che ti dice: qui abbiamo panorami, abbiamo piatti tipici, abbiamo una natura splendida ma ciò che conta di più sono le persone. Questo è magnifico ed ha un contenuto simbolico straordinario.

Intervista a cura di
GUIDO ZECCOLA

Intervista a Samantha Santambrogio Öberg

PERIODICI SVEDESI che sono dedicati soltanto all'Italia cominciano, da qualche tempo, ad essere abbastanza numerosi. Il più nuovo è una rivista di gastronomia e argomenti italiani *Al Dente* fondato e diretto da Samantha Santambrogio-Öberg, una signora lombarda piena d'iniziativa e di piacere di lavorare. Il Lavoratore ha incontrato Samantha per un'intervista sulla sua attività.

Samantha, è stato difficile trovare i finanziamenti per dare vita ad una rivista come la tua *Al Dente*?

- Sì è stato difficile ed è per ora finanziato dalla mia altra attività, in altre parole quella dei corsi di cucina che funziona dal 2007. Corsi di cucina tradizionale italiana con locale nostro, corsi aperti a singole persone e a società che sono interessate alla cosa. Sono in pratica i miei risparmi a finanziare la rivista.

Quali sono gli scopi di questa rivista?

- Io amo veramente la cucina tradizionale italiana, quella casalinga, quella che meno spesso è rappresentata all'estero. Con ingredienti semplici e facilmente reperibili, ricette non svedesizzate ma vicine al modo che abbiamo noi italiani di cucinare.

Questo significa che nelle vostre

ricette compaiono tutte le regioni italiane?

- Sì, sono ricette di cucina regionale. Cucina regionale che vuole rappresentare le 20 regioni italiane. Ora, all'estero questo è meno comprensibile ma noi abbiamo ricette tradizionali dal ragù alla napoletana al risotto alla milanese, un insieme di ricette tradizionali.

Chi sono i vostri collaboratori?

- È un po' misto. Abbiamo giornalisti specialisti di culinaria e freelance appassionati alla cucina italiana. Dietro le ricette ci sono io ma la ricerca delle fonti è aperta a tutti. In ogni caso tutti noi, o quasi, abbiamo alle spalle un'esperienza anche editoriale avendo collaborato a diversi giornali e libri di cucina. È tutta gente che lavora su questo campo, poi io ho portato una ventata d'italianità. Noi cerchiamo di fare qualcosa di semplice, genuino, vero, che è poi quello che gli svedesi vogliono.

Gli svedesi sono molto attenti agli ingredienti, al luogo di provenienza dei prodotti, stanno imparando a scegliere.

Cosa che era del tutto diversa durante i miei primi anni qui in Svezia.

Come tu sai esiste un altro giornale *Solo Italia* che tra l'altro propone ricette. È un giornale finanziato da grandi società che hanno tutto

l'interesse a fare pubblicità all'Italia ed ai suoi prodotti gastronomici. Qual è la differenza tra voi e loro?

- *Solo Italia* prende il concetto Italia più alla larga. Loro non hanno solo cucina ma anche viaggi, moda... Come fanno loro io non lo so, io posso soltanto dire che il nostro prodotto è il risultato di professionalità in campo gastronomico, d'entusiasmo ed amore.

Tuttavia reportage li abbiamo anche noi. Interviste a proprietari di ristoranti italiani qui in Svezia. Per esempio nel numero ora in edicola abbiamo interviste a ristoratori italiani a Stoccolma e Göteborg. Tra i nostri lettori ci sono appassionati di cucina in generale ma anche svedesi che amano l'Italia e vedono nella cucina un'importante espressione della sua cultura e tradizione. La nostra è una rivista di "cultura" culinaria, non sono solo ricette. Il giornale è nato a marzo ma l'idea è partita tre anni fa. Quando si sono venute a creare le possibilità economiche siamo partiti. All'inizio si voleva creare un giornale che affrontasse molti aspetti dell'Italia tra i quali anche, e di più, la cucina. Poi abbiamo deciso di fare, almeno per il momento, quello di cui noi siamo veramente capaci, vale a dire la cucina.

Abbiamo però anche viaggi-reportage in Italia, andiamo a cercare quelle realtà che sono meno co-

nosciute. Le persone che non appaiono sui grandi giornali ma che cucinano meravigliosamente e tradizionalmente. Come quell'anziana signora che vive sui Monti Sibillini e che fin da quando era bambina ha sempre fatto il formaggio a casa sua, non ha mai comprato un formaggio! Tutti i consigli che diamo sono stati "testati" da noi. Ed è nostra intenzione, visitando la Svezia, anche di trovare realtà gastronomiche italiane a nord di Uppsala come ci ha consigliato una lettrice.

Com'è distribuito *Al Dente* il vostro giornale?

- In due modi: uno classico: pressbyrå, presscentra ecc, poi i vari Konsum, Sobis, Prisextra, Ica, agli aeroporti, presso le stazioni ferroviere, inoltre lo diamo gratuitamente ai nostri allievi. Poi abbiamo gli abbonamenti, 4 numeri per 198 corone. La tiratura iniziale è stata di 8000 copie. Nella Svezia del nord, non so perché il giornale è andato a ruba.

Abbiamo pubblicità a pagamento e poi annunci interni sui nostri corsi di cucina. Non abbiamo ancora i grandi gruppi industriali ma sono i benvenuti, sempre che non vogliano influenzare gli argomenti redazionali. Comunque a livello di pubblicità le cose per il primo numero sono andate meglio di quanto ci aspettassimo.

Il prossimo numero?

- Uscirà il 19 giugno ricco d'articoli e di foto del nostro fotografo Patrik Södermalm. Abbiamo come reportage, uno dalla provincia di Trapani, (tutti i nostri



Samantha Santabrogio-Öberg.

reportage dall'Italia sono su località facilmente raggiungibili con i voli low cost), moltissime ricette sulla pasta perché il giornale si chiama *Al Dente*, e tante ricette anche di pesce. Certo per il pesce (ed anche per la carne) dobbiamo pensare a quello reperibile nei mercati svedesi. Non è facile importare pesce. Se ne perde in freschezza. In ogni caso molte pietanze a base di pesce locale riescono molto bene se cucinate all'italiana. E poi tanti articoli divertenti. Abbiamo in programma piccoli glossari non di lingua ma su come si mangia, cos'è un primo

piatto, cosa un secondo, cosa è un contorno, su cosa ordinare e dove quando si va in Italia. Piccole cose così.

Quello che cerchiamo di evidenziare nel nostro giornale, è l'importanza della qualità della materia prima. La semplicità nel preparare le pietanze è anche molto importante.

Insomma noi vogliamo svelare dei piccoli grandi segreti culinari a tutte quelle persone veramente interessate alla nostra cucina.

Intervista a cura di
GUIDO ZECCOLA

Angoscia, violenza e follia

FOLLIE DIVERSE attraversano il nostro universo. Follie disperate come i suicidi per “insolvenza” e per mancanza di prospettive e denaro o più distruttive come quelle degli attentanti ad Adinolfi, ad Equitalia e alla Agenzia delle Entrate.

Follie che destano inquietudine, come quella del cinquantenne che ha tenuto in ostaggio i dipendenti dell’Agenzia delle entrate di un paesone della bassa bergamasca, perché voleva parlare con Monti e dirgli che “ci sono troppe cose che non vanno in questo Paese”.

Ed è pura follia quella di Massimo Ciarelli, un ragazzone di 29 anni, componente di una famiglia molto nota in città per attività illecite, cresciuto nel culto unico della violenza e della sopraffazione, che ha sparato a Domenico Rigante, ultras del Pescara, che si era accovacciato sotto al tavolo della cucina, nell’estremo tentativo di salvarsi la vita. Ciarelli aveva avuto un alterco con Antonio Rigante, fratello di Domenico, in corso Manthonè, a due passi dalla casa di D’ Annunzio. Antonio accusava l’altro di avere fatto arrestare suo fratello. Ma poi si era allontanato e sembrava finita. La sera seguente Antonio e Domenico (anche loro con precedenti), erano andati a casa di un amico, in via Polacchi, a seguire Napoli-Palermo in tv. Qualcuno li ha avvisati: “Arrivano



gli zingari”. Antonio ha provato a scappare, ma quelli - in 6 o 7 - erano già sul posto. E’ un rom Massimo Ciarelli. Lungo la storia che li accompagna, i rom sono sempre stati accompagnati da una diffidenza che nasce con il

loro primo apparire, nel Medioevo europeo: il nomadismo come maledizione di Dio; la pratica di mestieri quali forgiatori di metalli, considerati nella superstizione popolare riconducibili alla magia; le arti divinatorie identificabili come aspetto stregonesco. I rom sono, nell’immaginario collettivo, ladri ed assassini e non cambia l’idea dominante se si cerca, dati alla mano, di dimostrare che non è affatto così.

E’ stata la vittima stessa, prima di spirare, a dire chi gli aveva sparato, probabilmente scambiandolo per il gemello, da cui si distingueva solo per un piercing sul labbro. Domenico lascia una figlia di 4 mesi ed uno strazio profondo nella famiglia e nella sua città, una città attonita e spaventata, come lo sono la più parte delle città di oggi.

Città in cui la follia è latente, infiltrata, nascosta fra le pieghe di una vita caotica e normale, pronta ad esplodere con la più assurda ferocia. Città in cui ciascuno è murato in un urlo senza suono, come quello replicato quattro volte da Munch, realizzate tutte nel

1895 e di cui l’unica copia in mano a privati è stata venduta a New York, per 119,9 milioni di dollari, segnando il primato mondiale dell’opera mai aggiudicata nel corso di una vendita al miglior offerente. Universalmente riconosciuto come la seconda opera più famosa nella storia dell’arte dopo la Monna Lisa, l’Urlo è l’emblema di questa follia che aleggia, chiusa nell’ombra sinistra di una società insensata e pronta a colpire chiunque e dovunque.

Siamo noi, tutti noi, ad essere il personaggio della scena, mentre perde gradualmente i contorni della sua personalità, amalgamandosi al paesaggio anch’esso in tumulto. Sullo sfondo, si vedono gli amici che si allontanano, incuranti di quanto sta avvenendo nella mente e nel profondo del proprio compagno. Il senso di smarrimento è nei colori accesi, nelle linee diagonali che provocano un senso di tensione, inquietudine e agitazione. L’indifferenza, la paura, la sofferenza racchiuse di un’umanità che ha perso ogni caratteristica umana, diventando preda delle sue stesse emozioni, diventando popolo putrido e morente, che rattrista, ma soprattutto sgomenta. Una società folle e feroce in ogni manifestazione, anche nel diversivo e nel gioco, con ultras genovesi che la fanno da padrone e costringono ad uno spogliarello i loro giocatori o l’episodio di Delio Rossi, che pateticamente, aggredisce un suo giocatore e si giustifica parlando di stress.

CARLO DI STANISLAO

Gli italiani consigliano risparmi al governo

INSOMMA, finalmente anche gli italiani si sono resi conto che il denaro pubblico non viene dal cielo bensì dai contributi che i cittadini devono versare in base ai loro redditi e alle ricchezze possedute. E così, conta e riconta, se lo Stato spende troppo, i soldi non bastano mai e il cosiddetto “debito pubblico” pesa sulle spalle di tutti i cittadini che ne risentono quando la situazione diventa preoccupante, com'è avvenuto in Grecia, in Spagna, in Portogallo ed in Irlanda, e si devono stringere i cordoni della borsa. In Italia, Le uscite, cioè tutte le spese, sono sempre di più delle entrate, fatte di tasse e ricavi dai servizi. È per questo che alla fine il debito pubblico continua a crescere quando le spese superano gli incassi. Infatti, per andare avanti occorre indebitarsi. Se si vuole invertire la tendenza, oltre ad aumentare le imposte che i cittadini devono pagare – com'è già stato fatto – non resta che una strada: tagliare le spese dello Stato. Già, sembra facile. Ma la gran parte di queste uscite sono essenziali: sono gli stipendi dei dipendenti pubblici come insegnanti, magistrati o medici; gli assegni delle pensioni; i fondi per costruire le strade e tante altre cose. Per questo il governo ha deciso di chiamare tre consulenti perché l'aiutino ad



individuare dove fare i tagli. Fra i miliardi d'euro di spese dello Stato, infatti, ci sono anche tanti sprechi: opere pubbliche che poi si rivelano inutili, lavori che potevano essere svolti in un altro modo risparmiando, fondi dati alle imprese non sempre in maniera giustificata, acquisti di materiali a prezzi troppo alti eccetera. Ma neanche tre persone bastano ad individuare tutti gli sprechi e allora il governo ha pensato di coinvolgere anche tutti i cittadini italiani. Sul sito del governo, così, dalla settimana scorsa è possibile compilare una scheda con

l'indicazione di quelli che si ritengono sprechi della spesa pubblica. Ma come? I ministri super-tecnici, che hanno chiesto aiuto ad altri esperti, si rivolgono ora a tutti gli italiani?

L'iniziativa che mira a coinvolgere i cittadini, però, è stata subito accolta con favore, visto che solo nei primi giorni sono state inviate ben cinquantamila segnalazioni. Insomma, anche i cittadini possono diventare detective degli sprechi. Per spendere meglio i soldi dello Stato che sono soldi di tutti.

FRANCESCO SAVERIO ALONZO

Quando mangiare è un piacere

LA VITA STRESSANTE della grande città, ci costringe spesso a fare tutte le nostre cose a ritmo eccessivamente intenso ed a dimenticare i pochi piaceri del quotidiano, come per esempio la consumazione dei pasti. Oggi nessuno si prende più il tempo per mangiare un boccone in santa pace! Il lavoro ci porta lontani da casa e in solitudine e in poco tempo si consuma uno spuntino, che spesso è poco sano e si rimanda alla sera il pasto più abbondante.

Questo ritmo di vita e un'alimentazione non equilibrata producono delle conseguenze, una di queste è il soprappeso, un problema in continuo aumento anche tra i più giovani.

Ma esistono delle soluzioni?

L'associazione no-profit *Slow Food*, che esiste in oltre 150 paesi, promuove un cibo genuino e di qualità, proveniente da produzioni su piccola scala, sostenibili, che tutelano l'ambiente e la biodiversità, il tutto al giusto prezzo per tutte le tasche, sia per i produttori che per i consumatori. Il movimento è stato fondato nel 1986 da Carlo Petrini e conta più di 100 000 iscritti. Oggi si può seguire un corso universitario presso l'università di scienze gastronomiche, l'UNISG di Torino, e ci si può specializzare seguendo un masters annuale.

Si può dire che il movimento sia sorto come risposta al fast food. In Svezia il movimento ha avuto inizio nel 1991 su iniziativa del regista Carlo Barsotti.

Gli iscritti sono oramai più di 1500 e per tutti il motto è rac-

chiuso in tre aggettivi; buono, pulito e giusto. Una dei membri del consiglio di Slow Food Stoccolma è la torinese Laura De Maria, che dal 2003 gestisce una sua attività, la www.laura.nu, organizzando corsi di cucina per grandi e piccoli. La convinzione di Laura è che la cucina sia fonte di piacere, non debba contenere tossine e che la produzione non debba danneggiare l'ambiente. La sua passione per il buon cibo entra nella sua vita quotidiana di madre di due bambini: "Dedico tempo alla preparazione dei pasti e l'atto del mangiare diventa un momento per ritrovarsi tutti insieme, al cibo spesso associamo un valore affettivo". Laura è arrivata in Svezia nel 1999 seguendo il suo compagno. La passione per la cucina non è nuova: "Mia nonna aveva un negozio di pasta fresca a Moncalieri, città famosa per il cioccolato, per questo si può dire che sono cresciuta con la preparazione della pasta!"

Questa passione e la condivisione degli ideali di Slow Food, l'ha portata ad iscriversi al movimento di Stoccolma. Dopo aver partecipato al Salone del gusto nel 2010, ha portato in Svezia il professor Mirco Marconi, dell'università di scienze gastronomiche di Torino, per tre diversi corsi, uno sul cioccolato, uno sul formaggio e un Master by Food sui sensi.

Quando parla della sua passione le brillano gli occhi: "Amo lavorare con i bambini e risvegliare in loro i sensi che possiedono ma che non sono abituati ad usare". Il suo corso, dedicato ai più piccoli,

riporta un gran successo. Qui si impara ad assaggiare formaggi e verdure, a riconoscere gli ingredienti delle bevande che devono provare e a preparare delle semplici ricette da far assaggiare ai genitori.

Il tutto all'interno della cornice sociale che il cibo contribuisce a creare: "Mangiare non è solo nutrirsi, ma è un momento per stare insieme" dice Laura.

"Il cibo deve essere buono, vale a dire l'atto di mangiare deve dare piacere; deve essere pulito, prodotto rispettando gli ecosistemi degli ambienti; e la produzione deve essere conforme ai concetti di giustizia sociale sia per gli ambienti di produzione che di commercializzazione.

Queste sono le tre regole fondamentali del pensiero di Slow Food."

Il suo sogno è di aumentare sia i corsi per i bambini, sia i corsi per tutti coloro che desiderano imparare a degustare il buon cibo, diversificandone gli argomenti: dall'assaggio del parmigiano alla degustazione del cioccolato, alla preparazione della pasta fresca, seguendo le ricette tradizionali, ma non alla cieca. Dalle ricette che suscitano il suo interesse Laura trae soltanto ispirazione, perchè poi le rielabora secondo il suo proprio gusto.

"Non ripeto mai la stessa ricetta due volte" dice, "perchè le ricette sono per quelli che non osano provare da soli".

Grazie Laura per il tuo entusiasmo e per il tuo lavoro di diffusione della cultura culinaria, che va sempre più sparendo.

ANTONELLA TIOZZO



La nuova presidenza della FAIS, da sinistra: Manlio Palocci, Marco Del Chiaro, Elisabetta Poli, Christina Baccarini, Gianni Anelli, Alberto Ferrante e Valerio Re.

Il 21 e 22 aprile 2012 negli eleganti locali dell'Istituto italiano di cultura a Stoccolma si sono svolti i lavori dell'annuale assemblea FAIS Federazione delle Associazioni degli Italiani in Svezia.

È stata una riunione molto interessante, densa di novità e di nuove proposte, che testimonia la volontà generale di cambiamento nei rapporti tra le varie associazioni e nei rapporti tra queste associazioni e la federazione. L'ultra romanista e sempre attivissimo presidente Manlio Palocci aprendo i lavori ha dato il benvenuto agli ospiti pregandoli di porgere il loro saluto all'assemblea.

Il direttore dell'istituto di cultura Paolo Grossi ha salutato i presenti ricordando che questa

era ogni probabilità l'ultima volta che lo avrebbe visto partecipare ad un'assemblea della FAIS perché, per scadenza del suo mandato, lascerà il suo incarico quest'anno.

Il nuovo console Patrizia Bancale augurando buon lavoro, ha salutato i presenti a nome dell'ambasciata portando i saluti dell'ambasciatore che, per motivi di lavoro, non ha potuto presenziare ai lavori. Patrizia Bancale ha anche sottolineato l'importanza dell'associazionismo mettendosi a disposizione per qualsiasi problema e proposta i membri della FAIS vorranno sottoporle. Ha invitato inoltre i presenti a partecipare alla festa della repubblica che si terrà il 1 giugno quest'anno.

I dottori Del Giudice e Lopalco in rappresentanza dei ricercatori italiani in Svezia e del gruppo Sinistra sottozero hanno auspicato una collaborazione con idee e progetti.

Per il Comites il vice presidente Bruno Picano e la segretaria Ga-

briella Maraldo salutando hanno informato i presenti che il Comites, rappresentativo per tutti gli italiani in Svezia, è in difficoltà ed attende risposte dall'Italia per poter eleggere il nuovo direttivo dopo anni di attesa.

Oscar Cecconi, ospite anche come responsabile del CGE, ha evidenziato il sospetto che la lunga attesa dipenda forse dal fatto che il governo italiano voglia ridurre il numero di Comites e CGE all'estero. "All'ultima riunione c'era stata promessa una rapida soluzione del problema, ma stiamo ancora aspettando", ha detto Cecconi.

Dopo la verifica dei presenti e dei loro requisiti in relazione alle votazioni e la nomina del presidente alla riunione che è stato Oscar Cecconi e quindi dei revisori al verbale: Luciano Mastracci e Giovanni Sabbatini si è passati alla relazione sulle attività svolte dalla FAIS nel 2011. Il presidente della FAIS Palocci ha aggiunto i ringra- ➤

► ziamenti suoi personali e di tutta l'assemblea a SE l'ambasciatore Angelo Persiani per aver di tasca propria versato la somma di 1000 skr ad ogni associazione che ha organizzato una festa in onore dei 150 anni dell'Italia nel 2011. Somma che si aggiunge a quella simile versata dalla FAIS alle stesse associazioni. Dal momento che il presidente del SIOS non ha potuto partecipare ai lavori, Valerio Re, che ricopre la funzione di rappresentante FAIS presso quella associazione, ha brevemente presentato la storia del SIOS e riferito sull'importanza di tutte quelle attività da esso svolte nei confronti delle autorità svedesi. La Relazione amministrativa è stata presentata in tutti i dettagli ed approvata dall'assemblea ad unanimità. Ronaldo Casnici ha presentato quindi la relazione dei revisori e dichiarato di aver insieme all'altro revisore Ronald Edström effettuato la revisione annuale dei conti di federazione e di non aver riscontrato alcuna irregolarità. Così come il revisore ufficiale esterno Patrik Zettergren.

Lavori per il programma ed il futuro della FAIS

Questo punto ha coinvolto tutti i presenti nel corso dei lavori della giornata.

Marco del Chiaro ha riferito sui contatti con le regioni italiane allo scopo di rendere efficace la collaborazione tra gli italiani in Svezia e le loro regioni d'origine. Riferito su quali siano le concrete possibilità di portare avanti i progetti della FAIS. Questo per cercare sia di ottenere un finanziamento e una collaborazione dalle regioni, sia per poter aiutare le stesse ad

aprire una serie di contatti con le istituzioni culturali e commerciali qui in Svezia.

È necessario un contatto reale e continuo con le autorità svedesi ed italiane, soprattutto con le regioni italiane per poter coinvolgere non soltanto le regioni in se ma anche gli artigiani, la piccola e media industria, vale a dire tutti quei soggetti del mondo del lavoro che, a differenza dei grandi attori dell'industria multinazionale, non hanno risorse economiche e reti di contatto sufficienti per potersi proporre sul mercato svedese.

I punti di coinvolgimento e d'interesse possono essere: il turismo (enogastronomia, cultura, sport ecc.), un numero di progetti a livello europeo atti ad ottenere finanziamenti dall'Unione Europea, una nuova partnership tra altri enti ed organizzazioni svedesi ed italiane. E, non ultimo, le pari opportunità tra i soggetti in questione.

Alberto Ferrante ha riferito su alcuni punti sui quali sia la federazione che le singole associazioni dovranno attivarsi.

Esistono cinque punti di criticità che riguardano tutti noi italiani in Svezia.

1. La difficoltà da parte delle associazioni di trovare iniziative in grado di coinvolgere i soci in modo più attivo. Ed anche la difficoltà di coinvolgere i giovani e i nuovi soggetti sociali magari interessati all'associazionismo.

2. La mancanza di risorse economiche sufficienti a promuovere iniziative unilateralmente.

3. La difficoltà nel raggiungere e sensibilizzare i soci ai classici temi sui quali l'associazionismo si

è fondato in passato.

4. La realtà sociale è radicalmente cambiata negli ultimi 20 anni grazie o a causa della maggiore facilità di diffusione delle informazioni e grazie alla comparsa dei nuovi canali di comunicazione come le tante televisioni, internet e posta elettronica.

5. La società richiede iniziative nuove dove la cooperazione e la comunione di intenti ed obiettivi (spesso legati ad aspetti commerciali) sostituiscono il puro idealismo politico e culturale.

Le iniziative che la FAIS propone devono coinvolgere non soltanto tutti gli associati ma anche persone italiane e svedesi al di fuori delle associazioni. Questo è possibile attivandoci tutti insieme, contribuendo in questo modo ad arricchire i nostri media e giornali: Il Lavoratore ed italienaren.com.

Tutto questo è necessario per consentire alla FAIS e all'associazionismo in Svezia una sopravvivenza. Altrimenti tra 5 o 10 anni tutto sarà finito.

Sono necessarie le iniziative dirette delle associazioni anche perchè la FAIS è l'insieme delle varie associazioni. La FAIS può coordinare le varie iniziative ma le proposte devono venire direttamente dalle associazioni e da quei settori loro siano in grado di attivare. Questo non per arricchirci ma bensì per proporre una immagine nuova e positiva dell'Italia.

Quali sono le aeree di interesse?

Marco Del Chiaro ha proposto: turismo, istruzione, muro del lavoro, progetti UE. È necessario creare una partnership con i vari enti e le organizzazioni italiane

e svedesi. È anche importante sensibilizzare tutti i soggetti quindi approfondire l'informazione da e verso i giovani e le donne.

Quali possono essere i gruppi di interesse? I nuovi immigrati. Gli studenti. I ricercatori. Gli interlocutori svedesi. Le donne. I giovani di seconda o terza generazione. I disoccupati.

Nuove iniziative: Come

Congresso interno delle associazioni. Stabilire regole e metodi. Definire i ruoli per i nostri giornali: Il Lavoratore ed Italianaren.com. Creare dei gruppi di lavoro che si attivino su temi specifici. Assegnare compiti e responsabilità.

Analisi e studio

Trovare degli interlocutori (interessenti). Identificare dei network già esistenti e operanti attraverso per esempio: gemellaggi, analisi, feedback. Raccogliere il maggior numero possibile di informazioni tra interlocutori che agiscono sul terreno di realtà già esistenti. Questo attraverso dei progetti pilota. Incominciare ad abbozzare su grandi linee i progetti che poi saranno sviluppati dalle varie associazioni.

Una proposta spedita alla FAIS da Antonella Tiozzo è stata presentata da Antonella Dolci.

Secondo un'indagine svolta dalla signora Tiozzo il gruppo linguistico che ha il minor numero di giovani in grado di esprimersi e scrivere decentemente nella cosiddetta madrelingua è appunto quello italiano. Quindi l'esigenza di sensibilizzare genitori e tutori affinché il bilinguismo sia mantenuto. Si potrebbe organizzare un seminario coinvolgendo un esperto del settore. Il bambino



Uno dei gruppi a lavoro

bilingue è molto avvantaggiato rispetto a quelli che parlano solo una lingua. La cosa interessa molto le associazioni come per esempio quella di Lund precisa Roberto Comisso. Anche l'associazione Il Ponte, è interessata e informa che questo aspetto è qualcosa al quale l'associazione lavora da anni. Ma oggi senza nemmeno un piccolo finanziamento.

Per sensibilizzare le famiglie è importante usare i nostri media. (Il lavoratore, Italianaren, il sito FAIS) In questo progetto coinvolgere ed incoraggiare anche altri gruppi etnici in modo da poter richiedere dei finanziamenti dagli enti preposti come Kulturrådet e Socialstyrelsen.

Italianaren.com

Iacopo Vannicelli, webmaster di italianaren.com mostra brevemente il contenuto del giornale online presentando statistiche molto incoraggianti.

Iacopo esorta le associazioni a mandare articoli ed informazioni che arricchiscano il sito.

Viene proposto di collaborare con giornali di altri paesi scandinavi. Ed anche un quesito a cui i lettori possano rispondere. Tipo: Cosa ti piacerebbe leggere su italianaren? ➤

Coinvolgere anche media esterni giornali e televisioni soprattutto, locali.

Creare blog e forum interno aperto alle associazioni

Gruppi di lavoro: Risultati

Durante la riunione di federazione i presenti sono stati divisi in tre gruppi di lavoro.

Compito era discutere alcuni punti e presentare i propri punti di vista. Alberto ha distribuito a tutti i partecipanti il suo progetto-proposta: Nuove iniziative FAIS.

Tre coordinatori Marco, Luca ed Alberto hanno poi seguito i lavori dei tre gruppi sui diversi punti di discussione proposti. L'operazione si è svolta in tre fasi.

Conclusioni

Alcuni gruppi di lavoro si sono già formati durante l'assemblea: gemellaggio tra i comuni, Folksam, Nuovi arrivati e soprattutto la scuola (dalla materna in poi) per l'insegnamento della madrelingua (l'italiano) a quei bambini e giovani che per motivi vari cominciano a dimenticarla o già l'hanno dimenticata del tutto.

Gruppi di persone lavoreranno già da subito per concretizzare le proposte ed i progetti su indi- ➤

► cati attivandoli nelle realtà sociali e geografiche di appartenenza. Importante è realizzare nel concreto quello che in questa sede si è soltanto teorizzato.

22 aprile

Viene proposto che, viste le difficoltà economiche in cui versano le associazioni, la quota da versare alla FAIS annualmente da parte delle varie associazioni sia di corone 250 per quelle associazioni con un numero di iscritti fino a 150 unità, e di corone 500 per quelle associazioni con un numero di iscritti superiore alle 150 unità.

L'assemblea approva ad unanimità.

Piano delle attività per il 2012.

Viene proposto che venga aggiunto un piccolo resoconto sui progetti discussi ed attivati durante i lavori. Il Piano di attività viene approvato.

Approvazione Bilancio preventivo

Il bilancio preventivo esposto brevemente viene approvato dall'assemblea ad unanimità.

Statuto

Vengono presentate le piccole variazioni ai punti: 5, 6, 10, 23, 24 dello statuto. Lo statuto, bilingue, è leggibile e scaricabile su www.fais-ir.org. Le variazioni allo statuto vengono approvate all'unanimità.

Ammissione in seconda istanza di due associazioni ed ammissione in prima istanza di una nuova associazione.

Le associazioni AAIS (Associazione Abruzzesi in Svezia) e l'associazione AICES (Cuochi italiani) già accolte in prima istanza vengono confermate in seconda istanza. La nuova associazione **Il Settebello** di Jönköping ha presentato la richiesta di far parte della FAIS. L'associazione viene accolta in prima istanza dall'assemblea.

Elezioni

La commissione elettorale distribuisce la proposta per la nuova presidenza a tutti gli aventi diritto al voto. Il presidente chiede se l'assemblea è d'accordo con quanto la commissione ha proposto. La assemblea approva all'unanimità la proposta.

La nuova Presidenza della FAIS:

Manlio Palocci (SAI), Presidente (in carica fino al prossimo anno).

Valerio Re (Gramsci), Vice presidente (in carica fino al prossimo anno).

Gianni Anelli (Il Ponte), Responsabile Organizzativo (in carica fino al prossimo anno).

Alberto Ferrante (Gävle), Segretario sociale e sindacale (per 2 anni).

Christina Baccarini (SAI), amministratrice (per 2 anni).

Marco Del Chiaro (Azzurri), Coordinatore responsabili regiona-

PROGRAMMA Istituto italiano di Cultura

GIUGNO

Musica

Tyska Kyrkan, Tyska Brinken
20, 10 giugno, ore 19.00 Concerto dell'ensemble barocco
Concerto italiano diretto da Rinaldo Alessandrini.

Confidencen, Ulriksdals Slott
11 giugno, ore 19.00

Concerto dell'ensemble barocco La Venexiana: Monteverdi möter jazz.

Musiche di Claudio Monteverdi, Georg Friedrich Händel, Henry Purcell.

www.confidencen.se

AGOSTO

Cinema

Istituto Italiano di Cultura,
Gärdesgatan 14, 14 agosto,
ore 18.30 Il cinema di Ferzan Özpetek” film Il bagno turco.
In italiano. Sottotitoli: inglese.

Cinema

Istituto Italiano di Cultura,
21 agosto, ore 18.30 “Il cinema di Ferzan Özpetek” film Le fate ignoranti. In italiano. Sottotitoli: inglese.

Stockholm Fringe Festival, 22-25 agosto 2012

La danzatrice, coreografa e performer Elena Coppelli presenterà lo spettacolo Obstacles. Il gruppo teatrale

“Instabili vaganti” presenterà lo spettacolo: L'Eremita contemporaneo.

Per maggiori informazioni:
<http://stockholmfringe.com/>

Musica

Bullkyrkan, Stora torget 5,
Gamla stan. 27 agosto, ore 19.00. Gruppo Polifonico “Quodlibet” diretto da Gianni Franceschi. Organista: Giovanni Vitangeli.

Musica: Giovanni Pierluigi da Palestrina, Orlando di Lasso, Antonio Lotti, Gioacchino Rossini, Giacomo Puccini, Felix Mendelssohn Bartoldi, Josef Rheinberger e Gabriel Fauré.

Ingresso libero.

Cinema

Istituto Italiano di Cultura,
28 agosto, ore 18.30

“Il cinema di Ferzan Özpetek” film La finestra di fronte. In italiano. Sottotitoli: inglese.

Arte

Istituto Italiano di Cultura,
29 agosto, ore 18.00-21.00
Esposizione collettiva: Volumi contrastanti. Sei artisti mettono a confronto identità culturali e nazionali attraverso altrettante installazioni create per questa occasione.
Aperta sino al 28 settembre.

li (in carica fino al prossimo anno).

Elisabetta Poli (Azzurri), Responsabile giovanile e alle pari opportunità (per 2 anni).

Membri Firmatari sono: Manlio Palocci e Christina Baccarini.

Direttore responsabile de Il Lavoratore: Aldo Percich.

Revisori di Federazione sono: Rolando Casnici (Gramsci) e Roland Edström (Haninge) Ordinari. Enzo Angeli (SAI, Gramsci) Supplente.

Revisore esterno autorizzato: Patrik Zettergren

Commissione elettorale per il 2012: Luca Fulgeri (Gävle)

Carlo Taccola (Haninge)
Paolo Robotti (Solna)

L'assemblea esprime la sua soddisfazione per lo svolgimento dei lavori di quest'anno.

Un mazzo di fiori viene consegnato



Alberto Ferrante e Jacopo Vannicelli a pranzo.

nato a Luca Fulgeri in ringraziamento per il buon lavoro svolto nel direttivo. Antonella Dolci sottolinea l'importanza di impegnarsi nelle iniziative dell'associazione Crossroads e della Stadskyrkan che aiutano sia i nuovi arrivati italiani in difficoltà, sia quegli emigrati da altre nazioni in possesso di permesso di soggiorno italiano.

Le persone che lavoreranno nei gruppi citati in precedenza sono:

Gruppo Folksam: Valerio Re e

Manlio Palocci. Gruppo Scuola: Massimo Apolloni, Antonella Dolci, Roberto Comisso (Lund) e Luca Fulgeri. Responsabile al gruppo Nuovi Arrivati: (Elisabetta Poli). Giornata Giovani: Matteo Marcucci (Azzurri) e Carlo Taccola (Club Italia).

I lavori dell'assemblea annuale si concludono alle ore 13 del 22 aprile 2012.

GUIDO ZECCOLA

SETTEMBRE

Letteratura

Istituto Italiano di Cultura,
4 settembre, ore 18.30

Omaggio a Elsa Morante in occasione del centenario della nascita.

Presentazione della raccolta di novelle *Lo scialle andaluso*, edito da "I Libri di CARTA-DITALIA", e della nuova edizione del romanzo *La storia*, edito da Norstedts, traduzione in svedese di Anne Marie Hansen & Ingalisa Munck.

Con la partecipazione di Massimo Onofri (Università di Sassari) e dell'attrice Daniela Svensson.

Storia

Università di Stoccolma, aula B3 mercoledì 5 settembre, ore 18-19.30 Il mito di Garibaldi nella letteratura e nell'arte della nuova Italia.

Conferenza di Massimo Onofri (Università di Sassari)

Cinema

Istituto Italiano di Cultura,
6 settembre, ore 18.30

"Il cinema di Ferzan Özpetek" film Saturno contro. In italiano. Sottotitoli: inglese.

Cinema

Istituto Italiano di Cultura,
11 settembre, ore 18.30 "Il cinema di Ferzan Özpetek" film Un giorno perfetto. In

italiano. Sottotitoli: inglese

Teatro

Istituto Italiano di Cultura,
dal 13 al 15 settembre, ore 19.00 La puttana di Harlem di Anthony Swerling (traduzione italiana di Francesca Picozza). Regia: Simone Luglio. In italiano (al pubblico verrà distribuita una sinossi in svedese).

Cinema

Istituto Italiano di Cultura,
18 settembre, ore 18.30 "Il cinema di Ferzan Özpetek" film Mine vaganti. In italiano. Sottotitoli: inglese

Storia

Istituto Italiano di Cultura,

19 settembre, ore 18.30

Presentazione del libro di Göran Hägg, *Ett alldeles särskilt land. 150 år i Italien*, (Norsdtedts). Con la partecipazione dell'autore e di Tomas Lappalainen.

Letteratura

Istituto Italiano di Cultura,
24 settembre, ore 18.30 Omaggio a Antonio Tabucchi. Una serie di letture di suoi testi. Introduzione di Luminitza Beiu-Paladi (Università di Stoccolma). Letture di Björn Granath e Angela Kovács.

Vento d'Abruzzo a Medborgarplatsen

In un tradizionale spirito familiare il circolo abruzzesi ha organizzato domenica 20 maggio la festa della primavera, in alcuni locali poco lontano da Medborgarplatsen. A fare gli onori di casa con Luciano, Alma e Silvio, tutti membri del direttivo dell'associazione di abruzzesi in terra di Svezia.

Un pomeriggio davvero ricco di attività per tutte le età: piccoli, giovani e meno giovani. Si è così spaziato dall'intrattenimento di Hindoo Man (Ulf Drakenberg), mago ed illusionista accompagnato dalle dolci note del maestro Destrimpellis e dall'orchestrina Strimpellina, alla rappresentazione teatrale de



“I tre porcellini”, rivisitata ed interpretata in lingua italiana da un gruppo teatrale juniores coadiuvati dalla loro insegnante Antonella Tiozzo.

Poi, ad allietare il palato degli intervenuti, alcuni tipici prodotti abruzzesi come la Lonza Paesana

ed il Pecorino del Voltigno, innaffiati da un ottimo Montepulciano d'Abruzzo.

Ancora un grazie sentito al circolo abruzzesi di Stoccolma per la generosa ospitalità riservata ai presenti: non solo abruzzesi..., non solo italiani..., non solo svedesi.

LUCA FULGERI

ANNONS

ÄNTLIGEN!

AL DENTE

Italiensk matlagning på riktigt

En tidning om bara Italiensk mat.
Italiensk mat på riktigt.

MEJLA OCH BESTÄLL PÅ:
pren@aldentemagasin.com

NÄSTA NUMMER KOMMER 20/6
• Vitell tonnato steg för steg
• Matmecka Sicilien
• Italiensk glass

PRENUMERERA!
4 NR för endast
198 :-
(+ porto 29 :-)

Erbjudandet är giltigt tom 20120815

www.aldentemagasin.com

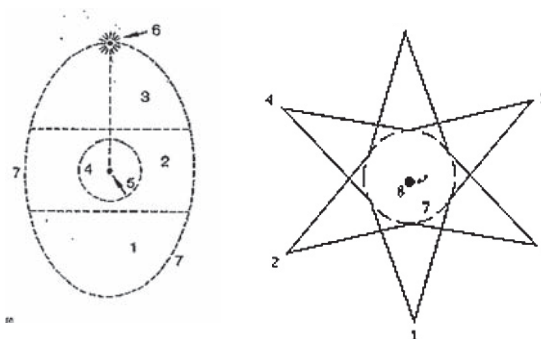


Se desideri qualcuno che ti ascolti perchè senti il bisogno di parlare, di ristabilire un contatto con te stesso, con gli altri , con la vita.....

Se desideri avere una percezione più chiara dei tuoi problemi o perplessità, se ad esempio ti senti in solitudine fisica o dell'anima, in uno stato di sofferenza, disagio, angoscia, depressione o in stress lavorativo, oppure ti ritrovi in una crisi esistenziale o relazionale o di coppia, ecc.....

Non esitare a chiamarmi, apriremo in completa confidenzialità e serietà un incontro con te stesso. Il primo appuntamento è gratis e senza impegno, per gli eventuali successivi le condizioni di pagamento saranno discusse insieme. Il mio studio si trova in centro di Stoccolma. Non esitare a contattarmi, ti aspetto con cordialità.

Antonella Hähnel
Terapeuta di psicosintesi
antonella.hahnel@hotmail.com



”Noi siamo perennemente in contatto reciproco, non solo a livello fisico e sociale, ma anche attraverso il continuo interscambio fra le correnti dei nostri pensieri e delle nostre emozioni...Un senso di responsabilità, comprensione, amore e non violenza sono tutti anelli della catena delle giuste relazioni, che deve essere forgiata all'interno dei nostri cuori.”

Roberto Assagioli (medico, psicoterapeuta, fondatore e padre della Psicosintesi)

Ändringsskrädderi

- **KORTAR** byxor, kjolar, kappor, ärmlängd (även skinn)
- **TAR IN** byxor, kjolar, klänningar och kavajer
- **BYTER BLIXTLÅS** på skinnjackor, byxor, jeans och jackor
- **BYTER FODER**
- **SYR** gardiner m m

Symaskinsservice

700:-

Hämtar och levererar gratis!
Vi säljer nya och begagnade symaskiner

Inlämning

Kemtvätt

- Kläder • Mattor • Skinn • Skjortor • Vittvätt • Gardiner
- Mattor/Vittvätt - gratis hämtning/lämning

Välkommen!

Piero il sarto vi dà il benvenuto!

Ateljé NISSEMAN

Rangstaplan 10 Högdalen (vid sim- och bowlinghallen)
Tel: 99 33 39 • 070-760 16 40 • www.nisseman.se

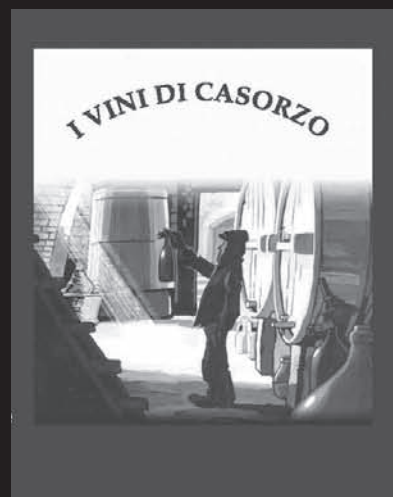
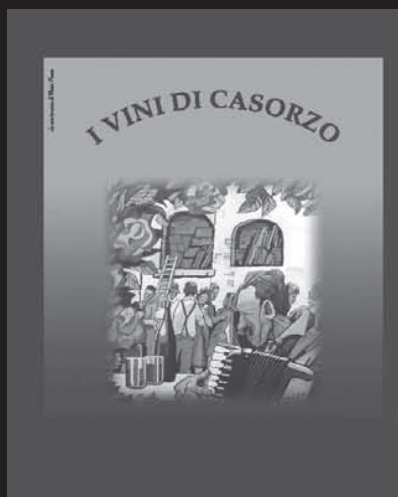
VISITATE IL NUOVO SITO FAIS: www.italienaren.com



IL SITO È AGGIORNATO QUOTIDIANAMENTE CON NOTIZIE, REPORTAGE, ARTICOLI, INFORMAZIONI, FORUM, ASSOCIAZIONI DI ITALIANI IN SVEZIA. INTERVISTE E REPORTAGE. CONTRIBUITE CON NOTIZIE, LETTERE, SUGGERIMENTI E ARTICOLI!

ITALIENAREN.COM

LA NUOVA VOCE DEGLI ITALIANI
IN SVEZIA.



Äntligen!
Perfekt och praktiskt till alla
matglada fester!

Bag-in-Box Kvalitetsviner
i 10-litersförpackning 597 kr

Piemonte Barbera 100 % rött
I Vini Di Casorzo Vino Da Tavola Rosso
Beställningsvara nr 74881. Alkoholhalt
12,5 %

Piemonte Cortese 100% vitt
I Vini di Casorzo Bianco
Beställningsvara nr 74894. Alkoholhalt
12,0 %.

Leverantör:
GustaVino AB
www.gustavino.se
E-mail: carlo.taccola@gustavino.se

Alkohol är beroendeframkallande

PATRONATO INCA

**Servizio gratuito di assistenza
ai connazionali
in materia di pensioni e di consulenza**

**Orari di apertura
Dal Lunedì al Venerdì 9.30-11.30
Martedì e Giovedì anche 13.00-15.00**

CHIUSO PER FERIE 9-31 LUGLIO!

**Bellmansgatan 15, 118 47 Stockholm
Tel: 08-34 57 20**

stocolma.svezia@inca.it

**Si prega di telefonare per
prendere appuntamento**



FAIS-IR

**Bellmansgatan 15, 1 tr
118 47 Stockholm**

Tel: 08-34 57 10

**L'ufficio è chiuso per ferie
durante il mese di luglio!**

**Telefonare per appuntamento
ore 9.30-11.30
dal mercoledì al venerdì**

TRASLOCHI ITALIENEXPERTEN

**TRANSPORTER
FLYTTNINGAR
ANTIKNITETER
GODS**

Sverige - Italien - Sverige

**INTRAX AB
Bogårdsvägen 45 A
S-128 62 Sköndal
Tel. +46-(0)8-604 96 20 Fax +46-(0)8-604 96 30**

*ROMARNAS
VARDAGSVIN
Ny årgång 2007*

vin
ALLT OM

Bästa Köp!

Allt om Vin, Nr 5 2012

Velletri Riserva Rosso Doc
Art. nr 22314
89 kr
Alkoholhalt 14%



WWW.ITALWINE.SE

**Alkoholkonsumtion under
graviditeten kan skada barnet.**



Välkommen till Nobis Hotel!

Nobis Hotel med 201 rum och sviter är beläget på Norrmalmstorg mitt i hjärtat av Stockholms innerstad. Hotellet har utformats av flerfaldigt prisbelönta arkitekttrion Claesson Koivisto Rune. I hotellets allmänna utrymmen på över 800 kvadratmeter finns vår italienska restaurang Caina, en välkomnande lobby och vår stora lounge över 28 meters takhöjd, den glamourösa Guldbaren samt den mindre och intimare biströn.

Hotellbokning: 08-614 10 00, reservations@nobishotel.com

Restaurangbokning: 08-614 10 30, info@caina.se

Nobis Hotel

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

Norrmalmstorg 2-4, Box 1616, SE-111 86 Stockholm
reservations@nobishotel.com, tel +46 (0) 8 614 10 00

POSTTIDNING B

Avsändare:

IL LAVORATORE
Bellmansgatan 15, 1 TR
S-118 47 Stockholm

Begränsad eftersändning

PATRONATO
INCA-CGIL
SVEZIA



Bellmansgatan 15
Tel. 08-345720
Mail: stoccolma.svezia@inca.it
Si riceve solo per appuntamento

CHI SIAMO

Il nostro Patronato (ufficio sociale di aiuto e assistenza) esiste dagli anni '70. Fa parte della rete nazionale ed internazionale dei patronati INCA appartenente al sindacato italiano CGIL.

La rete INCA è estesa in tutto il mondo e questo ci permette di avere contatti non solo con le casse di previdenza italiane come l'INPS ma anche con quelle degli altri paesi a livello internazionale.

Il nostro Patronato è finanziato dallo Stato Italiano e offre consulenza gratuita. La nostra organizzazione opera in Svezia ed è registrata presso le autorità svedesi ed è diretta da un direttivo di 5 persone. L'ufficio ha al momento due impiegati part-time.

Un patronato al servizio di tutti!

Non importa quale sia la tua nazionalità, se hai problemi o domande che riguardano la tua pensione, i servizi sociali (es. congedo parentale, assegno di invalidità) o il contatto con le autorità italiane o svedesi puoi rivolgerti a noi e ti offriremo assistenza gratuitamente.

COSA OFFRIAMO

Servizio di consulenza gratuita, indipendente dalla nazionalità e residenza, relativo a:

- Pensioni svedesi, italiane o internazionali
- Assegno di invalidità
- Congedi parentali
- Dichiarazioni reddituali collegate alla pensione
- Variazione dati pensione (Coordinate bancarie, cambi di indirizzo, ecc.)
- Invio certificati
- Contatti con gli enti previdenziali italiani e svedesi
- Esportabilità delle prestazioni all'interno dell'Europa (pensioni, assegni parentali, sussidi di disoccupazione, ecc.)

La prossima deadline per Il Lavoratore è il 19 agosto