

IL LAVORATORE

Nummer: 4/2015

År: 45

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



**Le nostre città: Napoli.
E poi servizi, reportage,
notizie**

In questo numero:

Editoriale	3
da Manzoni a Camilleri	4-5
Napoli città eterna.....	6-7
Ottavio Bottecchia.....	8-9
Cucina italiana.....	10
Libri e Arte.....	11
Le neviere di Turi.....	12-14
Rubriche e notizie.....	15-20

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:

Gilda Melodia

Fulvio Leone

Alice Figini

Stefano de Carolis

Riccardo De Matteis

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:

www.italienaren.com

Editoriale

Care lettrici, cari lettori.

Rischiamo una guerra? A un certo momento i non privilegiati decidono di non lasciarsi più morire di fame e il pericolo immediato viene, per i popoli ricchi del Nord, dai meno poveri dei popoli poveri. Durante la “guerra fredda” la pericolosità del mondo era nettamente inferiore, perché lo scontro atomico Usa-Urss avrebbe certo completamente distrutto l’umanità ricca (che include anche i gruppi umani dell’Est), ma proprio per questo non era realistico ritenere che i due antagonisti avrebbero deciso di provocare la propria distruzione, lasciando padrone della Terra le grandi masse del Sud e dell’Oriente, non direttamente coinvolte nel conflitto. Oggi sta crescendo la pressione del Terzo Mondo sulle società ricche. Il processo era già in atto durante la “guerra fredda”; ma restava sullo sfondo, perché le rivendicazioni dei non privilegiati erano conglobate e assorbite dal movimento comunista mondiale guidato dall’Urss e figuravano come fattori subordinati dello scontro Usa-Urss», e quindi neutralizzati dall’irrealizzabilità di esso. Oggi assistiamo al farsi avanti di forze che, come sta accadendo con l’islam, ereditano e sostituiscono il progetto dell’Urss di sfruttare a proprio vantaggio la volontà dei popoli poveri di uscire dall’indigenza. Dopo la «guerra fredda» il mondo è diventato molto più pericoloso per i Paesi ricchi perché il contenimento e il controllo che l’islam può esercitare nei confronti delle proprie forme estremistiche non può che essere molto debole. Infatti tra mondo islamico e Occidente non esiste una tensione nucleare analoga a quella della «guerra fredda» e quindi per quel mondo non esiste la necessità di evitare con ogni mezzo che l’equilibrio con l’Occidente sia messo in pericolo dalle iniziative dell’estremismo terroristico e dal terrore per una “invasione” del quale il pensiero neofascista in qualche modo si nutre.

Caos genera caos ed è Caos a creare la paura ed il disagio. Cose delle quali le forze oscure: Isis ma anche i neofascisti ne approfittano, ignare tuttavia di scrivere anche la loro condanna a morte. Io per il momento non riesco a vedere luce alla fine del tunnel. Possano altri con occhi migliori dei miei riuscire a farlo.

Con questo numero inauguriamo una serie di articoli sulle nostre città. Una storia arcaica, un aspetto magari dimenticato può diventare motivo per un articolo.

I lettori che lo volessero possono scrivermi.



Guido Zeccola
zeccola@fais-ir.com

Copertina:
Napoli. Castel
dell'ovo

Da Alessandro Manzoni a Andrea Camilleri

È noto che la nostra lingua è cambiata più dall'apparizione dei Promessi sposi nel 1840 che nei cinque secoli precedenti. Negli ultimi 165 anni sono cambiati un poco la morfologia, la grafia, la pronuncia, un po' di più la sintassi, mentre hanno avuto un'evoluzione vistosa i pronomi personali e il lessico.

In relazione a quest'ultimo, si osserva nell'Ottocento l'espunzione di certe parole che cominciavano a divenire obsolete. Tra i verbi coesistevano i sinonimi sovvenire, rimembrare, memorare, rammemorare, rammentare e ricordare, dei quali sopravvivono oggi solo l'ultimo e a mala pena il penultimo. Il sostantivo fiasco è parola oggi in disuso nel senso di insuccesso, mentre è tuttora normalmente usata in molte lingue europee, ad es. in svedese (fiasko). La parola morta risico, ma viva ancora in alcuni dialetti, è oggi l'equivalente di rischio in alcune lingue, come il norvegese (risiko) e il tedesco (Risiko).

Fra le parole prevalenti nel passato, ma perdenti, abbiamo:

parere, gettare, pigliare, levare, giovane (sost.), abito, talvolta, sostituite oggi più spesso da sembrare, buttare, prendere, togliere, ragazzo-a, vestito, a volte. In particolare molte parole formali hanno lasciato il posto a quelle familiari o di livello medio; per es. intendere e comprendere, destare, apprendere, giungere, divenire, udire, fanciullo, memoria e rimembranza, medesimo sono oggi sostituite molto più spesso dalle vincenti capire, svegliare, imparare, arrivare, diventare, sentire, bambino, ricordo, stesso.

Oggi si usano in quasi tutta Italia sempre meno i vocaboli più tipicamente toscani, ad es. desinare, figliuolo, uscio, babbo, cencio. Inoltre la perdita di molte locuzioni che ricalcavano le equivalenti francesi, per es. non far motto, cadere malato, mettersi in collera, sembra indicare che l'italiano, dopo secoli di influsso d'oltralpe, abbia acquisito una sua autonomia.

Alcune parole hanno modificato il proprio significato: per es. gli amanti ottocenteschi erano degli innamorati; attimo oggi si usa anche come sinonimo di momento; i bambini di 8-9 anni vengono definiti ragazzi nelle Avventure di Pinocchio;

e, legato alla sua etimologia e insolito nell'Ottocento, soldi ha in gran parte sostituito denaro-i.

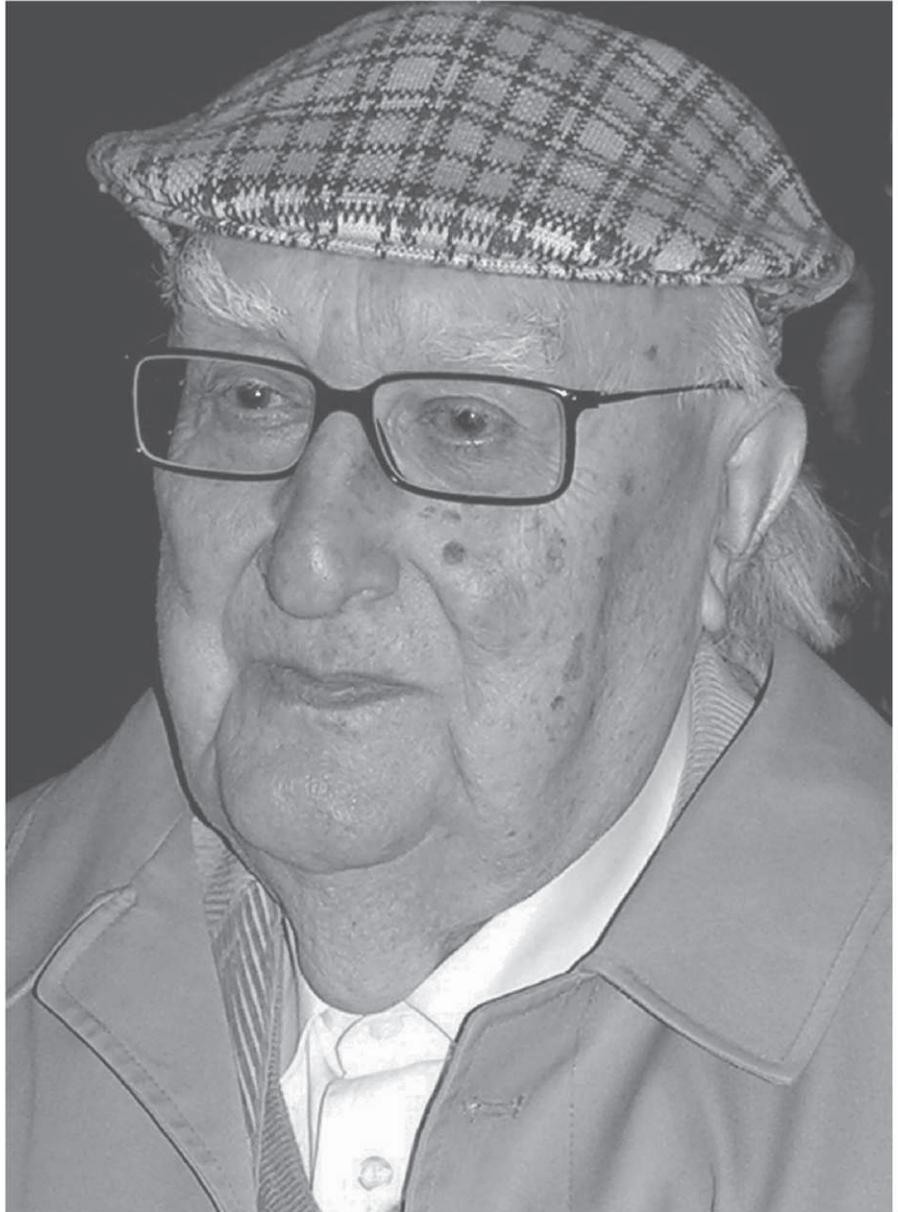
Tra gli scrittori che hanno più di altri rinnovato il vocabolario italiano, si annoverano i veristi; mentre all'opposto si pone Gabriele D'Annunzio, che, sebbene fosse un modernista (pilotava gli aerei), componeva a cavallo tra i due secoli opere in un lingua già allora molto antiquata.

I romanzi di Andrea Camilleri segnano la riabilitazione dei bistrattati ma gloriosi dialetti (basti pensare al Belli e al Porta). Gli italiani non sono abituati a leggere il dialetto, ma apprezzano le espressive parole dialettali (specie siciliane) che tale strittore, componendo in un linguaggio familiare panitaliano, immette nel testo, però in percentuale che varia molto da libro a libro.

L'argomento linguistico oggi più discusso, in Italia e altrove, è l'invasione degli anglicismi, che viene disapprovata da molti. Tale fenomeno globale, che non riguarda solo l'informatica, dipende dalla potenza economica del mondo anglofono; così come la potenza economica della Firenze rinascimentale ha fatto

sì che parole come conto e banca si siano diffuse in moltissime lingue. Comunque noi italiani non possiamo lamentarci, giacché la maggioranza relativa (o forse assoluta) delle parole di circolazione mondiale sono in fondo parole di origine italiana; diffuse soprattutto da spagnolo, francese, portoghese e inglese, usati come lingua materna e come lingua seconda. Le prime tre hanno un lessico quasi soltanto greco-latino, e l'ultima può considerarsi il latino dei nostri giorni, sia perché è la lingua universale, sia perché è fatta in grandissima parte di parole nostrane acquisite per secoli o direttamente dal latino o attraverso il francese. Si pensi infine che in molti paesi del mondo in cui vige un altro alfabeto, ad es. nel Maghreb, si usa un poco anche l'alfabeto latino.

Fulvio Leone



Andrea Camilleri.

Foto Marco Tambara

Grazie Jane & Rino!

La FAIS ringrazia il bar-ristorante Rino's (Hornsgatan 45, Stoccolma 08846689), che fornisce il pranzo ogni volta che la presidenza si riunisce nella sua sede a Bellmansgatan 15. Rino viene personalmente a portare i manicaretti senza farci pagare nulla di extra. Grazie!

Napoli, città eterna

Iniziamo con quest'articolo una serie di piccoli reportage sulle città italiane ed alcuni aspetti della loro storia remota. Ci farebbe piacere ricevere dei contributi seri e concisi da parte dei nostri lettori.

La prima città è Napoli anche in onore del nostro Ambasciatore e del nostro direttore.

Napoli è una città antichissima. La fondazione sull'altura del Monte Echia di Palaepolis (la città antica) risale con molta probabilità al IX secolo a. C.

La stessa Neapolis (la città nuova) mostra ancora ben leggibile il tracciato insediativo del V secolo a. C.

“Gli antichi - ha scritto Italo Calvino - rappresentavano lo spirito della città, con quel tanto di vaghezza e quel tanto di precisione che l'operazione comporta, evocando i nomi degli dei che avevano presieduto alla sua fondazione: nomi che equivalevano a personificazioni di elementi ambientali, un corso d'acqua, una struttura del suolo, un tipo di vegetazione, che dovevano garantire della sua persistenza come immagine attraverso tutte le trasformazioni successive, come forma estetica ma anche come emblema di società ideale. Una città può

passare attraverso catastrofi e medioevi, vedere stirpi diverse succedersi nelle sue case, vedere cambiare le sue case pietra per pietra, ma deve, al momento giusto, sotto forme diverse, ritrovare i suoi déi”.

Napoli ha metaforicamente trasfigurato il senso della sua fondazione nel mito di Partenope, desunto da un più antico culto della sirena radicato nella preesistente città di Palaepolis. Come in altre leggende, diversi significati allegorici si sono fusi e confusi con enigmi esoterici, in un groviglio semantico difficile da districare in chiave scientifica.

Tuttavia è tutt'altro che inutile tentare l'ermeneutica dei miti, non foss'altro perché sotto l'apparente ingenuità delle favole si celano valori antropologici profondi dell'onirico collettivo.

Nella versione più arcaica del mito, Partenope era un ibrido di gentilezza umana e di belluinità animale: il volto di una fanciulla connesso al corpo di un uccello. La vergine alata sarebbe nata dal dio-fiume Acheloo e dalla madre-terra Persefone. Vivendo tra le rocce e tra i boschi lungo le coste del mare, Partenope aveva tentato invano di sedurre Ulisse, propinandogli con la dolcezza del suo canto l'inganno della rappresentazione idilliaca del passato. Respinta dall'astuto “eroe della conoscenza”, deciso a proseguire a tutti i costi la rotta esplorativa nell'arcipelago

delle civiltà mediterranee, spinto dall'incontenibile volontà di nuove esperienze, la sirena si era suicidata, lanciandosi dall'alto di una rupe (katapontismòs), ed il suo corpo, trainato dalle onde del mare, era rimasto imbrigliato tra gli scogli del golfo napoletano.

Nel mito arcaico il corpo di Partenope fu sepolto a Megaride, l'isolotto di approdo dell'antica Palaepolis, ma nei racconti posteriori il sepolcro della vergine venne traslato dentro le mura di Neapolis, in assonanza con la diffusa credenza dei riti di fondazione. Resta incerta l'esatta ubicazione del sepolcro. Alcune fonti indicano un antro sottostante all'attuale Chiesa di San Giovanni Maggiore, ma altre lo collocano nel cuore stesso della nuova città, vale a dire in un naos racchiuso tra le mura isodome (V secolo a.C.) che funsero poi da basamento del Tempio dei Dioscuri (I secolo d.C.).

Ritornando ai miti sulla genesi della città, la favola più suggestiva resta quella che descrive la metamorfosi di Partenope, dissoltasi nella morfologia stessa del paesaggio, distesa lungo tutto l'arco del golfo, con il “capo” poggiato a oriente nell'altura di Capodimonte, il “corpo” delimitato dalle mura urbane ed il “piede” (o coda) ad occidente, immerso nel mare ed affiorante nel promontorio collinare di Posillipo. Così il rito della fondazione urbana si estese al culto del paesaggio, in



Monte Echia. Il promontorio anticamente era chiamato Euple o Emple da Euplea di Stazio. In seguito il nome si trasformò lentamente in Epla, Hecla, Ecla, Echa, per poi divenire l'attuale Echia. Alcuni studiosi invece credono ad una derivazione da Hercli, da Ercole, altri dal nome di una ninfa Egle. Su di esso i Cumani fondarono nel terzo quarto dell'IX secolo a.C. Parthenope

armonia con gli ideali ellenici di venerazione della natura.

Per ironia della storia, anche la reale crescita urbana sembra aver seguito il tracciato di questa immaginaria metamorfosi. Il nocciolo storico più antico - racchiuso all'origine nel nitore euclideo del suo tracciato, ancora ben visibile dall'alto della Certosa di San Martino - è cresciuto distendendo come una

pianta la rete delle sue lunghe radici sulle adiacenti colline, in uno sviluppo apparentemente senza ordine. Vista dal mare, però, la città appare a suo modo armonica, adagiata sulla cavea naturale delle sue alture collinari simile ad un teatro ellenico aperto sullo spettacolo del golfo. È la natura insomma ad aver offerto la base ortografica del fascino urbano di Napoli. Non

a caso l'immagine da cartolina per antonomasia ritrae la città racchiusa nell'intervallo tra un pino e lo sfondo del Vesuvio, mentre in altre città europee viene eletto quasi sempre un monumento a fungere da simbolo. Si pensi alla Tour Eiffel per Parigi, al Big Ben per Londra o a San Pietro per Roma.

Gilda Melodia

Per un grappolo d'uva?

Un ricordo del grande ciclista Ottavio Bottecchia

1927. Giugno è iniziato da poco e la campagna è ancora tiepida, le sementi germogliano indisturbate dall'arsura mentre la terra trattiene gli odori dell'estate in procinto di arrivare, risvegliata dal sole. Lorenzo Santolo sbircia oltre la tenda della cucina il campo in rigoglio che lo attende per il lavoro della giornata, al suo occhio attento non sfugge nessun centimetro della proprietà: subito lo insospettisce una macchia scura sul confine. Assalito da una scossa fulminea di adrenalina e con il cuore stretto da un altrettanto improvvisa morsa di pietà, si inginocchia precipitosamente verso quello che doveva essere stato un uomo, ma che ora a malapena si distingue da un grumo intricato dal colore rugginoso. Il volto è irriconoscibile, sangue dappertutto. Non ci vuole molto per capire che tutto quel sangue sgorga abbondante da una terribile ferita alla testa. Lorenzo Santolo conosce il nome, ma fatica ad associarlo a quel volto. Bottecchia è il ciclista, l'eroe di un'Italia in guerra, il figlio adottivo della Francia che gli ha storpiato il cognome.

Dopo essersi guadagnato la quinta posizione al Giro d'Italia, venne reclutato per il Tour de France e accettò, il motivo del sì lo scandì bene in dialetto: «Cussì i pol magnar

calcossa.» Non per fama, dunque, ma per fame. Era tornato dalla Grande Guerra decorato da una medaglia di bronzo all'onore che tuttavia non era stata sufficiente a salvarlo dalla miseria di una terra laboriosa, in lenta rinascita, che portava ancora su di sé i segni delle ferite appena inferte. Ottavio non temeva i sentieri arrischiati, resi quasi impraticabili dalle pietre aguzze e dalla neve solidificatosi nel ghiaccio. Incantò i francesi sulla salita pirenaica dell'Aubisque e si attirò le cocenti invidie degli altri corridori che si accordarono in sordina a suo discapito. La vittoria gli fu strappata sulla vetta dell'Izoard, a un passo dal titolo finale del Tour, così Bottecchia non ottenne la fama che le sue fatiche avrebbero meritato, ma in compenso una cospicua somma di lire lo risarcì come ben si addiceva al suo senso pratico. Probabilmente guadagnò più di quanto avesse anche solo immaginato con l'intenzione di partecipare al Tour. L'anno dopo il suo nome capeggiava su tutti i giornali con una lieve storpiatura: era Botescià, la Francia adottava quel figlio che l'Italia non aveva saputo amare abbastanza. Ottavio aveva indossato la maglia gialla la prima tappa del Tour e non l'aveva tolta fino all'arrivo a Parigi: campione indiscusso di una battaglia solo sua. Fu

il primo italiano nella storia a vincere il Tour de France. Aveva proseguito per la sua strada, ignorando le lettere anonime che lo minacciavano per indurlo a non procedere fino in fondo. Un trionfo che si replicò perfino l'anno dopo, nel 1925, aprendogli le porte della leggenda: per la gente di Francia non era più un semplice contadino, ma l'eroe. Eroe lo era stato anche in guerra, ma l'Italia se ne era dimenticata presto, ritenendo una medaglia di bronzo l'unico onore dovuto.

Il bersagliere di guerra

L'aveva vissuta tutta sulla sua pelle la Grande Guerra, dall'inizio alla fine: l'Altopiano di Asiago, il Carso, la trincea sul Piave. Fu catturato due volte dagli austroungarici e due volte riuscì a fuggire, a gambe levate, schivando i proiettili dei cecchini austriaci che lo sfioravano come scintille di fuoco. Una morte intravista e sempre scampata a bordo di una bicicletta, in qualità di bersagliere ciclista su e giù per le montagne portando sul dorso una mitragliatrice per fornire l'arma ad un posto di vedetta che ne era privo. Ottavio con la sorte ci aveva giocato a carte tutti i giorni, trionfando perfino quando ormai tutti lo davano per spacciato e poi la morte, meschina, lo colpì alle spalle su una strada di campagna mentre correva sulla sella della



sua bicicletta. Atterrito così senza un lamento, Ottavio, a soli trentatré anni di una vita che si prospettava ancora lunga. Chiuso per tredici giorni fra le pareti di una stanza ad attendere un verdetto che tardava ad arrivare, poi la nebbia senza ritorno lo avvolse senza scampo il 16 giugno 1927. «Frattura della volta e della base della scatola cranica,» si leggeva sul referto, e questo doveva bastare come spiegazione di una morte che di chiaro non aveva nulla fuorché l'evidenza che il morto c'era e la bicicletta, abbandonata al margine del campo, era scomparsa inghiottita dallo stesso buio in cui si era smarrito il suo proprietario.

Il mistero irrisolto

Per un certo periodo la cronaca non si diede pace, troppo clamore aveva suscitato la morte

improvvisa di un personaggio di tale calibro. Si parlò di omicidio per qualche tempo, poi le voci si affievolirono fino a spegnersi come un mozzicone di sigaretta. Vennero avanzate tre ipotesi sul delitto di Ottavio Bottecchia prima che tutti decidessero che fosse più conveniente parlare di morte accidentale: un colpo di caldo, questo è stato, e la gente preferì arrendersi ad un destino infame piuttosto che inventarsi nuovi colpevoli. Si mormorava che Bottecchia fosse stato ucciso perché si opponeva al fascismo, proprio come il fratello Giovanni, che giusto pochi mesi prima era stato investito tragicamente mentre tornava verso casa a bordo della sua bicicletta. I meno benevoli ipotizzarono il coinvolgimento dei due fratelli in un circolo di scommesse clandestine, un qualche losco affare in sospeso

con la malavita. Altri sostennero, invece, che Bottecchia conoscesse il nome dell'assassino del fratello, motivo per cui gli sopravvisse per poco tempo. A squarciare la fitta rete di enigmi e dubbi sempre più cupi ci pensò anni dopo la testimonianza del vecchio parroco del paese che, morente, osò confessare con l'ultimo respiro la verità: Bottecchia era contrario al fascismo, per questo fu ucciso. Neppure la luce della parola consacrata fu sufficiente ad avviare un'indagine. A breve distanza, casualmente, un contadino confessò di aver ucciso Bottecchia a bastonate perché derubato dell'uva cresciuta nel suo campo; un movente davvero precario se si considera che nel mese di giugno nessun grappolo ondeggiava dalle viti, non è la stagione dell'uva.

Alice Figini

I grandi chef dell'arte culinaria in visita a Stoccolma

E' noto a noi tutti, cari lettori e colleghi di Federazione che l'Italia trova tra le sue più popolari rappresentazioni all'estero, la sua ricca e mosaica Gastronomia.

Parli di Italia e subito il pensiero vola alla pasta, la pizza i vini ecc.

Naturalmente sappiamo anche che il Belpaese si distingue con molte altre eccellenze, ma proprio il cibo evoca immediatamente negli svedesi il legame quotidiano e materiale se vogliamo, con l'Italia.

Viviamo in una Svezia da 20 anni connessa e globalizzata dove una mozzarella di bufala campana o un prosciutto San Daniele ti arrivano mezzo corriere in meno di 48 ore alla porta di casa tua e con la facile

reperibilità di merci sorge anche l'esigenza del know how, di come gustarle.

Due veicoli di distribuzione delle idee (a parte la giungla di internet) sono:

-I ristoratori italiani che propongono il prodotto cucinato secondo arte e tradizioni regionali e

-Turisti e reporter di settore che poi in Svezia influenzano media e operatori alimentari (supermercati ecc.) nonché blogger

Noi dell'Associazione Italiana Cuochi in Svezia(AICES) vogliamo naturalmente essere parte attiva di questo incontro tra il curioso consumatore svedese ed il prodotto italiano tant'è vero che frequentemente siamo parte di promozioni

regionali e di prodotti tipici italiani (tra l'altro in collaborazione con Italchamber)

Come ripromessoci quindi, lo scorso 10 Giugno noi dell'Aices siamo stati lieti di accogliere due emeriti dell'alta scuola culinaria in Italia:

1 Chef Salvatore Mazzola
2... Francesco Alessi

L'incontro ha voluto tra l'altro avvicinare l'alta gastronomia italiana alla realtà ristorativa italiana in Svezia, ma non solo. Erano invitati anche esponenti della delegazione svedese dell'Accademia della buona Cucina Italiana.

E' di nostro auspicio l'inizio di una bella amicizia con scambio mutuo di conoscenze e perché no, la realizzazione di eventi gastronomici in Svezia.

Ringraziamo cortesemente il Ristorante La Tentazione a Malmskillnadsgatan 60 a Stoccolma, il suo affabile oste e lo Chef Giuseppe Antista, autore dell'iniziativa che hanno contribuito alla realizzazione dell'incontro mettendo a disposizione merci per il fantasioso buffet realizzato spazi e personale!

Riccardo De Matteis
Segretario AICES



La rivoluzione silenziosa di Feliciani

Giovanni Feliciani

Vivere. Al ritmo della radicalità della storia.
Bibliosofica

Giovanni Feliciani è persona dotta e appassionata di libri. Possiede anche una casa editrice ben avviata e, naturalmente, scrive libri lui stesso. *Vivere* è la sua ultima fatica. Contrariamente ad altri libri pur affrontando la storia e le problematiche relative alla cultura e quindi al libro, questa volta Feliciani scrive un vero libro filosofico, o meglio una storia delle idee. Le idee sono soprattutto le sue come pure le interpretazioni di correnti di pensiero che lui propone. Potrei definire *Vivere* come una serena, ottimista, non violenta disanima sulla vita, la storia ed i misteri ad esse associati, il tutto visto da un individualista anarchico vecchia maniera.

Vivere è un libro sui generis pieno di speranza, sincero e spesso impetuoso, forse per questo in alcune parti può sembrare un po' presuntuoso.

Il linguaggio di Giovanni Feliciani è un linguaggio erudito, appassionatamente infarcito di espressioni retoriche e a volte moderne, ma non raggiunge mai la dimensione poetica. E perché raggiungerla?

Feliciani non ha bisogno di scrivere poeticamente gli basta vivere poeticamente.

Un libro che può insegnarci molto perché nonostante le molte idee personali e le interpretazioni a volte di parte *Vivere* svela i segreti interiori di una persona semplice, generosa, burbera ma solo per gioco.

Vivere può essere richiesto scrivendo a
Bibliosofica Casella Postale 11200 00141 Roma
Italien oppure via mail bibliosofica@hotmail.com,

Gilda Melodia



Giuseppe, l'uomo delle meraviglie

Giuseppe Bertolini Berg

Ecco-Fatto
Alviks bibliotek

Lo scorso giugno presso la Alviks bibliotek è stata allestita una mostra del pittore romano Giuseppe Bertolini Berg, la mostra aveva per titolo: Ecco-Fatto. L'opera di Bertolini, che i lettori de Il Lavoratore ricordano bene per le interviste e gli articoli precedentemente pubblicati su questo giornale,



è legata al tema nobile della memoria. Una memoria percettiva nonché ossessiva ed intima. Il progetto si sviluppa intorno alla smaterializzazione del corpo. L'artista presenta l'immagine emblematica di un intreccio semantico, il concetto che evoca numerosi pittorici ricordi. L'invisibile è percepibile nell'assenza del corpo

tuttavia presente sotto forma di frammenti ora di luce ora di tenebra. Spontanee semantiche del colore che trascendono i cinque sensi e affrontano concettualmente il trauma psicosociale della memoria e dei motivi legati alla: deposizione, caduta, morte e separazione. Un'accanita ricerca dell'aspetto erotico della vita dona alla pittura di Giuseppe una cadenza che rassomiglia a quella di una danza. Dal primo settembre Giuseppe Bertolini-Berg ha una nuova piccola mostra presso la Östermalms Bibliotek. Visitemola!

Gilda Melodia

Le otto neviere di Turi

Monumenti di Archeologia Industriale

Oggi, con un gesto automatico, è facile aprire il frigorifero di casa e procurarsi del ghiaccio o una bibita fresca per dissetarsi nelle calde giornate d'estate, ma anticamente questo era impossibile ed inimmaginabile.

Tuttavia, l'uomo fin dai tempi antichi, ha scoperto le potenzialità dell'utilizzo della neve, per poter conservare gli alimenti, refrigerare le bevande, produrre gelati e sorbetti, e nella 'farmacopea popolare', per curare la febbre, disturbi intestinali, ascessi e contusioni.

La neve veniva anche utilizzata da alcune comunità monastiche, per la conservazione dei loro prodotti, come i formaggi e le carni. A tal proposito è interessante visitare la neviere presente nel complesso conventuale della Madonna del Palazzo di Rutigliano, nella via per Turi, neviere del XVIII sec.

La 'invierà' o 'neviere' (NEVERA in spagnolo = frigorifero in italiano), antico manufatto architettonico, composto da una cisterna o pozzo, a pianta rettangolare, scavata nella roccia con una profondità che varia tra 4 e i 12 mt. e con struttura sovrastante in pietra calcarea, avente volta a botte e tetto in pietra. Presenta sulla volta, una apertura di

'scarico', ed altre due laterali. In questi particolari depositi, i nostri avi, dopo aver trasportato e stivato la neve, con il trascorrere di qualche mese, avevano a disposizione un enorme riserva di ghiaccio.

La neviere, oggi, può essere considerata a tutti gli effetti, un monumento di archeologia agricolo-industriale, da tutelare e salvaguardare per le future generazioni.

Nella nostra Regione, vista la conformazione orografica del territorio, le neviere, venivano costruite in prevalenza nei declivi dei terreni, all'interno di grandi masserie, castelli, palazzi gentilizi, e talvolta costruite all'interno delle mura del paese.

Molte di queste strutture architettoniche, sono state alterate dal tempo e cancellate dall'incuria dell'uomo.

Alla neviere, lavoravano circa 10-15 operai, che al primo cadere della neve, con cura la raccoglievano dai campi, e la trasportavano in loco. All'interno della neviere, operavano altri operai chiamati 'insacca neve'. Questi con i piedi e le loro scarpe avvolte in sacchi di canapa, calpestavano e compattavano con cura la neve nella cisterna. Chiaramente le scarpe erano foderate, per evitare che durante

la 'stivatura', la neve venisse contaminata da corpi estranei.

Gli stessi erano muniti di appositi attrezzi di legno, chiamati 'Paravisi', questi avevano forma rettangolare, cm.40X30, ed infisso al centro avevano un manico in legno alto circa un metro. Con tale pesante attrezzo, gli operai compattavano la neve depositata, e dopo aver 'constipato' il primo strato di neve che doveva avere uno spessore di circa cm. 40, nella parte laterale della cisterna, inserivano della paglia, utile per isolare la neve dalle pareti, creando una intercapedine. Compattato il primo strato di neve, lo si copriva con uno strato di paglia, detta 'Cama' (dal termine spagnolo=letto). E successivamente, se ne formavano altri stratisuccessivi, fino al raggiungimento del bordo superiore della cisterna. L'ultimo strato di paglia era il più abbondante, e sopra di esso si ponevano numerosi sacchi di canapa, ed un po' di terra. La chiusura della neviere, avveniva utilizzando alcune pesanti tavole, che premevano su tutti gli strati di neve sottostante. Per ultimo le tavole venivano coperte da grandi teli di canapa, e su di esse, si sovrapponevano rami di ginestre e fascine di mandorlo, andando a creare una ulteriore camera d'aria, questa era necessaria per



Una Neviera

non far sciogliere la neve. Poi l'escursione termica notturna provocava raffreddamenti, che con le rifusioni diurne, permettevano alla neve di trasformarsi in ghiaccio.

Per evitare lo scioglimento del ghiaccio durante il trasporto dalla nevieria allo spaccio di vendita, gli operai, dopo averlo tagliato utilizzando grosse accette, erano soliti deporlo in sacchi di canapa contenenti paglia pulita, e lo caricavano sulla groppa di asini o sui traini. Tutte le fasi della lavorazione, erano sotto il controllo attento del proprietario o dell'appaltatore della nevieria.

A Turi, come in altri paesi della murgia, si svolgeva l'importante attività commerciale della vendita della neve. Tanto importante che sin dagli inizi del 1600, i governi applicarono una 'gabella' sulla neve, pagata dall'appaltatore al Comune. Tale imposta si continuò a pagarla sino alla fine del 1800.

Le gare d'appalto, si bandivano attraverso l'affissione di manifesti, affissi dietro la porta comunale. In base alle offerte, si procedeva alle

subaste, e l'aggiudicazione avveniva con il metodo dello spegnimento della candela vergine. Gli appaltatori dovevano essere sempre garantiti solidalmente da un paesano di indubbia moralità.

Il 30 Aprile 1860 il Sindaco Michele Caracciolo ed il decurionato del comune di Turi, come ogni anno delibera:

'...che la vendita della neve avverrà dal 15 Maggio al 31 Ottobre, la neve sarà bianca, mangiabile e scevra di corpi estranei, il prezzo sarà di grana 3 (tre euro di oggi) a rotolo (1 rotolo=890gr.) i compratori non potranno prendersi una quantità minore di un quarto di rotolo (gr.222).

...inoltre lo spaccio della neve, avverrà nelle vicinanze della piazza e sarà aperto dal nascer del sole sino alle ore tre di notte. In caso d'urgenza verrà aperta in tutte le ore della notte; la neve non deve mancare ne di giorno né di notte...

Nel capitolato d'appalto relativo alla vendita della neve a Turi, si indicava altresì: *'... si potrà fornire ai caffettieri e gelatieri fino a Kg.10 di neve per ciascuno durante la giornata...'*

Gli appaltatori e venditori della neve con 'privativa' a Turi dal 1860 al 1902:

Marco Valentini, Saverio Fiore, Giuseppe Resta fu Domenico, Giovanni Raimonda 'commerciante', Fortunato Vito Stefano 'bottegaio', Achille Cardone 'scribente', Bellini Andrea, Donato e Vincenzo Carenza, Pasquale Giove di Gioia del Colle. Inoltre vendevano la neve i 'caffettieri': Bartolomeo Resta fu Onofrio, con locale ad uso 'bottega da caffè, nel largo della piazza, Giovanni Maurantonio, Tomaso Di Tonno, Capone Paolo di Giuseppe

Le neviere a Turi

"Niviera nell'arco dei pozzi", in tempi antichi era posta nella piazza del paese, denominata 'Largo San Domenico', probabilmente di proprietà del Barone di Turi, Francesco Moles. Ad Oggi, la nevieria è ubicata in via XX Settembre, (sotto il palazzo Elefante). La struttura si presenta scomposta in due grandi locali interrati e sovrapposti, entrambi con la volta a 'botte', e a pianta rettangolare mt. 15X5X5. Sulle pareti delle due cisterne, sovrastano tre grandi archi in pietra 'a tutto sesto', per un'altezza totale di circa mt. 14. I pilastri delle arcate si innestano negli 'intradossi' delle volte. Nelle due cisterne sono presenti lateralmente, due grandi 'gettatoi' aventi ingresso dal cortile interno al palazzo. Ad oggi i locali a pian terreno e l'interessante ed imponente nevieria, sono di proprietà del Dott. Tonino Coppi.

“Neviera pubblica”, posta all’imbocco di via Stazione (lato dx), attualmente è allocata sotto un antico edificio (ex palazzo De Carolis Vito Stefano). Questi negl’anni 30, fece costruire l’abitazione, inglobando al suo interno, l’antica e grande nevieria pubblica. Negl’anni successivi la nevieria venne trasformata in fresche cisterne per il vino.

‘Nevieradi Maggialino’, antica nevieria posta in un terreno di via noci, nei pressi dei pozzi di Don Cicere, la stessa è citata in documenti del XVIII sec° (vedi articolo omicidio Caracciolo). Oggi di questa nevieria, ne rimane il solo ricordo di chi l’ha vista e ammirata: “la nevieria era ubicata in un terreno dell’estensione di circa un vignale, di proprietà della turese Pagliaruli Maria, era posizionata a 50 metri dal fronte strada (via Noci), aveva una cisterna a forma rettangolare, scavata nella roccia, dalle dimensioni 5mt X 10mt, ed una profondità di circa 10 metri. Con la vendita del terreno, avvenuta qualche decennio fa, l’antica nevieria, ormai ridotta ad un rudere, fù demolita e completamente cancellata, e al suo posto il nuovo proprietario piantò un bel tendone d’uva.

‘Neviera del Notar Gazzilli’, allocata nell’attuale piazza XXV Luglio. Neviera sicuramente antica, in quanto era situata vicino alle antiche mura urbiche di Turi. Di dimensioni ridotte, ha una pianta rettangolare di circa mt. 12x4x4. Con molta probabilità diversi anni addietro, la nevieria ha subito



Il sorbettiere ambulante

qualche alterazione strutturale. Anni fa, al suo interno era ubicato il frantoio oleario di Daddabbo Vito Nicola. Oggi, al suo interno, nella volta, sono presenti i boccagli di scarico, quello più grande è situato in corrispondenza della strada. Tutti i boccagli sono tompagnati. L’attuale proprietario, è il Dott. Tonino Coppi.

“Neviera del Marchese Venusio”: antichissima nevieria, posta all’interno del palazzo Marchesale, era in uso esclusivo ai feudatari e signori di Turi. La nevieria dei Venusio, è indicata nell’apprezzo del Regio Tavolario, redatto da Luca Vecchione nel 1746.

“Nevieradella masseria di Musacco” sec. XVII°, l’unica testimonianza di nevieria rimasta intatta nel territorio di Turi, sopravvissuta all’incuria del tempo e alla distruzione operata dall’uomo. L’edificio è interamente in pietra calcarea, si compone di due vani uno dei quali sovrasta la cisterna, profonda circa mt. 8. L’edificio si presenta con le volte a botte e tetto a spioventi, coperto da ‘chiancarelle’ in pietra. La pianta

è rettangolare, con dimensioni di mt.15x7 circa. Il suo ingresso è rivolto ad ovest. E’ provvista di una piccola finestrella sul lato opposto, in corrispondenza della cisterna quasi a livello terra, punto da dove veniva scaricata la neve. La nevieria è rimasta inalterata, anche se necessita di restauro conservativo.

Dal 10 Agosto 2005, la nevieria è sottoposta a vincolo architettonico, come disposto dal D.Lvo.42/2004 (già L. 1089/39). Nel decreto di ‘vincolo architettonico’ del MiBACT di Roma, rientra anche il vincolo indiretto con la tutela e la salvaguardia dell’antico albero di roverella che si erge nei pressi dell’antica nevieria.

‘Neviera del palazzo Franchini’, ubicata sotto il palazzo che fu di Alfredo Franchini, oggi di proprietà della famiglia Volza. La nevieria ha dimensioni mt. 12x15, profonda circa 10 metri. Sotto il grande androne del palazzo, c’è un una cantina altrettanto grande, con volte a botte, dove al suo interno presenta un grande boccaglio di mt.4x4, contornato da un muretto alto 50 cm. La defunta Galeandro Rosa, consorte del proprietario Volza Nicola, raccontava a suo nipote Pino, che per scendere nella nevieria si passava dal boccaglio, utilizzando una scala a chiocciola in pietra. Oggi il grande boccaglio della nevieria è tompagnato. Con molta probabilità la nevieria è più antica dello stesso palazzo ottocentesco, al cui interno è stata inglobata successivamente.

Stefano de Carolis



Maltagliati con fagioli e calamari. Foto: Riccardo de Matteis

Le ricette dello chef Riccardo

Maltagliati con purea di fagioli e insalata di calamari

Ingredienti:

150 gr di farina 00
150 gr di farina di mais macinata finissima
1 uovo
4 calamari
10 pomodori pendolini
200 gr di fagioli cannellini secchi
Olio extra vergine di oliva
Sale e pepe q.b.

Impastare i 2 tipi di farina con l'uovo e acqua bollente in quantità tale da ottenere una pasta piuttosto consistente; lavorarla a lungo finché sarà liscia e non più appiccicosa, poi formare un panetto e lasciarlo riposare mezz'ora avvolto nella pellicola.

Trascorso questo tempo stendere la pasta a uno spessore di circa 3 mm e ritagliare tanti rombi.

Lessare i fagioli precedentemente ammollati (la sera prima); a cottura ultimata passarli al passaverdura o al setaccio riducendoli in purea.

Grigliare i calamari, tagliarli a piccoli rombi, metterli in una insalatiera con i pomodorini tagliati a spicchi quindi condire il tutto con sale, pepe e olio extra vergine di oliva.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, saltarla nella purea di cannellini, unire l'insalata di calamari e pendolini e servire con l'aggiunta di un filo di olio extra vergine.

Riccardo de Matteis

Programma Istituto Italiano di Cultura

7 settembre, ore 18

Ciclo lezioni su "Paesaggi, memorie e nazioni"
Luca Mercalli : Clima, suolo, paesaggio: come fermare la corsa al precipizio, Istituto Italiano di Cultura.

15 settembre

CINEFORUM
Buongiorno papà Regista: Edoardo Leo Istituto Italiano di Cultura "CM Lerici".

16 settembre, ore 14.30

Laboratorio per insegnanti di Italiano a cura della casa editrice Alma Istituto Italiano di Cultura "CM Lerici".

22 settembre

Multiple Modernities: Philosophy after the Age of the Nation State. Seminario del filosofo Giacomo Marramao. Partecipano il prof. Hans Ruin docente di Filosofia Teoretica presso la Södertörn Högskola e la prof.ssa Patricia Mindus, docente di Filosofia pratica all'Università di Uppsala Università di Uppsala.

24-27 settembre

Panda diplomacy
Installazione degli artisti Curandi Katz, curatrice Chiara Nuzzi (progetto CuratorLab) Hornsgatan 58 (Metro: Mariatorget).

24-27 settembre

Fiera del libro Göteborg Partecipazione dell'istituto nel quadro delle attività dello stand EUNIC-Café Europa Stoccolma

(European Union National Institutes for Culture) e proposta seminario Giacomo Marramao, in collaborazione con Ambasciata d'Italia.

24 settembre, ore 11 – 11.45

Seminario fiera Potere e Libertà con Giacomo Marramao in conversazione con Mats Rosengren (Södertörns Högskola).

24-25-26 settembre, ore 19.

Figure a sea di Deborah Hay (con musiche di Laurie Anderson). Spettacolo di danza presso la Dansens hus con il corpo di ballo del Cullberg Balletten e cinque ballerini ospiti, fra cui l'italiano Paolo Mangiola.

26 settembre, ore 14-14.45

Seminario fiera Breaking free from family and gender roles Melania Mazzucco, Josef Winkler, Iva Perakova, coordina Johanna Koljonen. Inoltre nello stand Café Europa-EUNIC: Venerdì 10-10,30 Beatrice Allemagna e Sinziana Popescu. Venerdì 12:30-13,00 "Writing Art": Paulina Egle Pukytė

e Melania G. Mazzucco. Venerdì 17,00-17,30 Presentazione di Beatrice Allemagna
Sabato 10,30-11 "Transforming death into literature": Mauro Covacich e Josef Winkler .
Sabato 13 – 13,30 "Italian dialogues 2": Kristina Cappelin meets Mauro Covacich (I).

28 settembre ore 18

Incontro con l'autore: Melania Mazzucco
Serata dedicata alla presentazione della traduzione svedese di "Sei come sei", "Du är som du är" (casa editrice Contempo) Istituto Italiano di Cultura "CM Lerici".

29 settembre, ore 10-15

Progetto EUNIC: Multilingualism Visa Europa Giornata delle Lingue Europee Dedicata agli studenti delle scuole Europahuset, plan 2, Regeringsgatan 65, Stockholm.

30 settembre

CINEFORUM La nostra terra Regia di Giulio Manfredonia.

2 Ottobre

Ciclo di conferenze su Mariano Fortuny Claudio Franzini (Archivi

del Museo Fortuny di Venezia), Mariano Fortuny y Madrazo. Le narrazioni della bellezza. (in Italiano con traduzione in svedese) Hallwylska Museet.

6 Ottobre ore 18

Ciclo di incontri "Paesaggi, memorie e nazioni" Possono gli umanisti salvare il pianeta? Tavola rotonda (in inglese) con: Sverker Sörlin, professore di storia ambientale al KTH (Royal Institute of technology), Marco Armiero, Direttore del KTH Environmental Humanities laboratory Coordina: Björn Wiman Capo Redattore Cultura del Dagens Nyheter Istituto Italiano di Cultura.

7 Ottobre

Mostra Figurarsi Camilleri. Iconografia delle copertine dei romanzi, grafica editoriale e stili di narrazione. Omaggio ad Andrea Camilleri a cura di Stefano Salis. Partecipano Antonio Sellerio e Salvatore Nigro. Istituto Italiano di Cultura.

13 Ottobre

CINEFORUM L'ultima ruota del carro Regia di Giovanni Veronesi





Ambasciata d'Italia
Stoccolma

Stoccolma, 6 agosto 2015

Gentilissimi,

Come ormai consuetudine il Ministero degli Esteri intende - anche per il prossimo anno - premiare con il riconoscimento della "Stella al Merito del Lavoro" i lavoratori italiani dipendenti di imprese pubbliche o private nei settori dell'industria, commercio e agricoltura che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili così come previsto dalla legge 5/2/1992 n. 143 e rispettando il principio delle pari opportunità.

Si sarà grati alle SS.LL. se vorranno adoperarsi al fine di proporre candidati per tale riconoscimento, tenendo altresì presente quanto segue:

- la decorazione in oggetto è riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private (art. 1)
- il limite minimo di età per i candidati è di 50 anni compiuti alla data di formalizzazione della proposta (art.3)
- la decorazione è concessa ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di 25 anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale (art. 4)
- oltre che nei casi di conferimento alla memoria dell'onorificenza (art.2) si prescinde dall'anzidetto requisito di anzianità lavorativa per i lavoratori italiani all'estero che abbiano dato prove esemplari di patriottismo, di laboriosità e di probità (art.5).

Per poter essere prese in considerazione, le proposte di assegnazione devono essere redatte su apposito foglio come da allegato e dovranno essere corredate di:

1. curriculum vitae firmato dall'interessato contenente le informazioni idonee a segnalare o confermare le benemeritenze acquisite dal candidato sul lavoro, nella vita civile ed eventualmente in quella militare;
2. attestato di servizio che faccia stato, oltre che dell'anzianità lavorativa per ciascun rapporto di impiego considerato, dell'esemplare comportamento del candidato nell'ambiente di lavoro, della laboriosità e probità;
3. dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza (art. 46 DPR-28.12.2000 n. 445);
4. certificato generale del Casellario Giudiziale per il cui rilascio è competente la Procura della Repubblica con giurisdizione sul Comune di nascita del candidato. Per i nati all'estero è necessario rivolgersi alla Procura della Repubblica di Roma.

Tutta la documentazione dovrà pervenire a questa Ambasciata **entro il 15 dicembre 2015**, i documenti devono essere rilasciati in data recente e comunque compresa nel quarto trimestre del corrente anno.

Nell'allegare il formulario da far compilare agli eventuali interessati, si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti e si ringrazia per la gentile collaborazione.

Il Capo della Cancelleria Consolare
Patrizia Bancale

IL PONTE

Sabato 26 settembre 12.00-14.00

Politica in Italia

Dove sta andando la politica italiana? La nota giornalista Titti Nylander ci parlerà degli sviluppi della politica in Italia e del suo impatto sul mondo economico (conferenza in svedese). Istituto Italiano di Cultura, Gärdesgatan 14, Stoccolma Prezzo, incluso buffè italiano: sek 120, non Soci sek 180.

Sabato 17 ottobre 19.00-23.00 Grande Festa d'Autunno

Anche quest'anno mangeremo, balleremo e ci divertiremo con la musica italiana di Bruno Picano. Locale: "Pumpan", Färgargårdstorget 1, Stockholm. Bus: 59 o 76 al capolinea. Prezzo, inclusa cena italiana: sek 300, da versarsi prima del 13 ottobre sul conto plusgiro 649 53 07-8, intestato ad Il Ponte.

Sabato 7 novembre 12.00-14.00 Ingrid Bergman

Nell'anniversario della nascita di Ingrid Bergman, Antonello Motta ci racconterà, anche attraverso brevi immagini, la vita dell'attrice ed i suoi legami con l'Italia (conferenza in italiano facile) Locale: Istituto Italiano di Cultura, Gärdesgatan 14 Prezzo per i Soci incluso buffè italiano: sek 120, non Soci sek 180.

Sabato 12 dicembre 13.00-15.30

Festa di Natale

Festa tradizionale natalizia de Il Ponte con tutti gli ingredienti tipici di questa festività come il trenino svedese di Santa Lucia, tombola italiana con ricchi premi, specialità natalizie italiane e per i bambini, piccoli regali consegnati da Babbo Natale! Locale: "Pumpan", Färgargårdstorget 1, Stockholm. Bus: 59 o 76 al capolinea. Prezzo per i Soci: sek 100, non Soci sek 120. Bambini sotto i 10 anni gratis.

Per ottimizzare l'organizzazione degli incontri vi preghiamo di comunicare in anticipo la propria presenza, almeno quattro

giorni prima dell'evento via mail info@ilponte.se oppure al segretario Christina Sandahl 0768 00 17 11.

19 Novembre, ore 19.00, Extra Don Giovanni all'Opera di Stoccolma

Il Ponte ha bloccato 35 biglietti al prezzo di sek 470 per i suoi soci. Pagamento entro il 13 settembre 2015 al plusgiro 6495307-8 intestato ad Il Ponte, indicando il nome del socio e dell'eventuale ospite. In caso di insufficienza di posti, la preferenza è data ai soci.

*Il Consiglio Direttivo
de Il Ponte*



CLUB AZZURRI

La giornata dei Funghi e non solo

La giornata dei Funghi è un classico evento che ripetiamo ogni anno dove i nostri lettori si possono incontrare per godere, nei boschi svedesi, una giornata in

compagnia con l'opportunità di fare una bella camminata nella natura per cercare funghi oltre a respirare aria pulita.

Quest'anno l'incontro avverrà il 20 settembre nel Comune di Botkyrka, nei boschi di Lida appuntamento al parcheggio centrale.

Per pranzo, ciascuno potrà

portare il proprio Pic-Nic da gustare nei grill che sono a disposizione.

E' gradita una prenotazione all'evento anche tramite e-mail o sul web sezione eventi.

Per ulteriori informazioni info@clubazzurri.se.

Il Direttivo

Gentiloni celebra la tragedia di Marcinelle

MESSAGGIO PER LE
CELEBRAZIONI DEL
59° ANNIVERSARIO
DELLA TRAGEDIA DI
MARCINELLE.

L'8 agosto si è ricordata la "Giornata nazionale del sacrificio del lavoro italiano nel mondo", rendendo così indelebile, nella memoria del nostro Paese, la commemorazione dei 136 italiani che persero la vita a Marcinelle, così come di tutti gli italiani emigrati vittime di incidenti sul lavoro.

La commemorazione dei nostri connazionali caduti sul lavoro ripropone la centralità del lavoro quale motore insostituibile della vita di ogni singolo individuo: la nostra Costituzione, sin dal primo articolo, fa del lavoro un principio cardine del nostro sistema sociale e fondamento stesso della Repubblica.

L'attuale contesto economico europeo e le difficoltà vissute in questi anni dal progetto di integrazione rendono oggi il lavoro e la promozione dell'occupazione una sfida fondamentale a cui Stati membri e Istituzioni comunitarie non possono sottrarsi. La tragedia di Marcinelle deve ricordare a tutte le Istituzioni, nazionali ed europee, che l'impegno comune per garantire a tutti i cittadini del continente migliori opportunità di lavoro e garanzie di sicurezza resta un obiettivo irrinunciabile del nostro sistema politico-economico.

Il ricordo di Marcinelle, tragedia del lavoro, ci fa inevitabilmente pensare al grande dramma dei nostri giorni, quello dei migranti nel Mediterraneo, spinti come i nostri emigranti dalla ricerca di un futuro migliore lontano dalle proprie radici, dalla propria

casa, dai propri affetti. Anche in questo caso l'Europa è chiamata a dare una risposta comune ad un fenomeno che non può e non deve essere motivo di divisione, e contrasto, ma deve trasformarsi in un momento di riflessione che ci consenta di riaffermare l'autentico spirito di condivisione alla base dell'avvio del processo di integrazione europea.

Il dolore e la commozione non possono però farci dimenticare l'ammirazione per le nostre comunità all'estero, da sempre capaci di rialzarsi con coraggio, anche dopo tragedie come quella di Marcinelle: esse sono state e sono esempio di tenacia, operosità e onestà nei Paesi ospiti e sono motivo di orgoglio per tutti noi.

*Ministro degli esteri
Paolo Gentiloni*

ATTUALITÀ FAIS

Il Consiglio Direttivo della FAIS ha deciso di indire una riunione allargata anche a persone che non fanno parte della direzione per il giorno 19/9. Alla riunione verranno invitati rappresentanti dell'Istituto Italiano di Cultura e del Consolato Italiano oltre ai rappresentanti delle associazioni che non hanno rappresentanti nella presidenza. Le spese di viaggio saranno a carico dei partecipanti per motivi

economici e le associazioni che non potranno partecipare riceveranno un dettagliato resoconto della riunione. La riunione, che si protrarrà per tutto il giorno, terminerà con una cena sociale. I punti in discussione saranno: presentazione del progetto "AGERA TILLSAMMANS" gestito dalla FAIS e dal SIOS e al quale la FAIS ha aderito. Tra gli altri punti:

- Collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura e il Consolato.
- Organizzazione della Federazione e attualità:
 - 1 Stati Generali dell'Associazione
 - 2 Comitato Femminile
 - 3 Nuovi arrivati
 - 4 Il Lavoratore e Italianaren

*Il presidente della FAIS
Manlio Palocci*



UFFICIO FAIS

L'orario telefonico è dal
martedì al venerdì
dalle 9.30 alle 11.30

08-345710

Lunedì: Sportello nuovi
arrivati dalle 10 alle 14.

Ma solo per appuntamento:
palocci@fais-ir.com

Folksam®

0771585904



*Patronato Inca Cgil
per i diritti di oggi e di domani*

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.

PATRONATO INCA

Servizio gratuito di assistenza 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

Telefonare per appuntamento!

Bellmansgatan 15,1 TR, 118 47 Stockholm

Tel: 08-34 57 20

E-mail: stocolma.svezia@inca.it



Emilio

Parrucchiere per donna e uomo

Emilio ha aperto il suo salone a Vasastan!
Dopo tanti anni d'esperienza vi garantisce
un taglio accurato e professionale
a un prezzo giusto

Visitateci all'indirizzo:

Salong Mille, Ynglingagatan 18

Tel 08-330024.

www.salongmille.vpsite.se

PS Siamo anche barbieri!

BENVENUTI

TRASLOCHI ITALIENEXPERTEN

TRANSPORTER
FLYTTNINGAR
ANTIKNVITETER
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



EKOLOGISKA
VINER

EKOLOGISKA VINER FRÅN ITALIEN.

"FYND!"

Allt om Vin, nr 6/2015

"Trevligt sommarvin..." 

Mikael Mölsted, SvD 2015-05-29

VERDICCHIO

Art.nr. 2421-01 89:-

"Bästa Köp!"

Allt om Vin, nr 5/2015

FALERIO PECORINO

Art.nr. 2391-01 74:-

WARD WINES

www.wardwines.se

**Att börja dricka i tidig ålder ökar
risken för alkoholproblem.**



CAINA RESTAURANT



Vår restaurang Caina är en pånyttfödelse av familjen Catenaccis klassiska restaurang med samma namn på Folkungagatan på Södermalm i Stockholm från början av 1980-talet. I Caina serveras klassisk italiensk mat och delikatesser tillagade på förstklassiga råvaror i säsong, med en vinlista som huvudsakligen består av italienska viner. Menyn och vinlistan varierar under året och inriktar sig på olika italienska distrikt under olika tider av året. Köksmästare är Luciano Aru, med rötter i såväl på Sardinien som i Piemonte och med en lång bakgrund inom Nobisgruppen. Luciano står för det kulinariska konceptet i samarbete med Nobisgruppens gastronomiske chef Stefano Catenacci. Vartm välkommen!

Boka bord på 08- 614 10 30 eller på info@caina.se.

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 2 ottobre 2015!