

IL LAVORATORE



Nummer: 1/2021
År: 51
Pris: 30 Kronor

In questo numero:

Angelo Tajani ci ha lasciati.....	04
La prima lettera ai lettori di Angelo Tajani su “Il Lavoratore”.....	05
Pellegrino Artusi e l’arte di mangiare bene.....	06-08
Roberto Riva presenta il suo nuovo libro.....	09 -10
La scoperta dell’acqua calda: estratti.....	10-11
L’Accademia Italiana della Cucina, una realtà a salvaguardia della tradizione culinaria italiana.....	12-13
Un portico del Foro Romano: tra cristianesimo e paganesimo....	14-15
Italiani in Svezia nei secoli: Salvatore Sibilìa.....	16-18
Informazioni.....	20-23

IMPORTANTE:

Per abbonarsi nell’anno 2021
l’importo minimo é di **150 SEK** da
inviare al **Bankgiro della FAIS numero
434-0345** con causale **”Il Lavoratore”**,
si raccomanda di **non dimenticare di
scrivere il vostro nome ed indirizzo!!**
Non accettiamo contanti

Förlag:

FAIS- IR Italienska Riksförbundet

Ansvarig Utgivare :

Antonella Dolci

Redaktions Samordnare:

Valerio De Paolis

E-mail: info@fais-ir.com

Redaktions Kommité:

Antonella Dolci

Antonella Aulita

Valerio De Paolis

Silvano Garnerone

In questo numero:

Massimo Apolloni

Valerio De Paolis

Alberto Macchi

Roberto Riva

Angelo Tajani

Gianluca Pica

Layout:

Valerio De Paolis

Traduzioni:

Valerio De Paolis

Redazione:

IL LAVORATORE c/o FAIS

Bellmansgatan 15, 1 TR

118 47 Stockholm

08-345710

E-mail: info@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 – Per 1

den nya tryckfriheten

ISSN 0281-7764

Homepage:

www.italienaren.org

Parte dei costi di produzione sono pagati con il contributo all’editoria del Ministero degli Affari Esteri.

Eccoci qui...

Siamo arrivati al 2021. Dopo un 2020 che ci ha colpito di sorpresa, essere in un altro anno, ci da, almeno psicologicamente, una carica in più per andare avanti, un po' come chiudere una porta ed aprirne un'altra.

Angelo Tajani, il nostro precedente direttore, ci ha lasciati a fine dicembre dell'anno scorso. Oltre che una figura molto importante per la comunità italiana in Svezia, è stato, per il sottoscritto, un vero e proprio mentore, ed amico. Per ricordarlo abbiamo riproposto la lettera con cui, nel 2016 si presentò ai lettori de "Il Lavoratore".

Abbiamo un ritorno gradito, Roberto Riva torna sulle nostre pagine per presentare il suo nuovo romanzo, "La scoperta dell'acqua calda", un libro ben diverso da quello precedentemente scritto, ambientato in un

universo distopico, dove non è molto semplice essere un ricercatore.

Massimo Apolloni, Vice-presidente della FAIS, è da poco stato incaricato come Delegato della Accademia Italiana della Cucina. Su questo numero potrete leggere ben 2 articoli scritti da lui. Speriamo in una futura collaborazione florida, con questa grande e consolidata realtà italiana nel mondo.

Non voglio anticiparvi tutto il numero, alcune cose le lascio scoprire a voi, sfogliando le pagine.

Un ultima cosa! Prestissimo sarà pronto il nostro sito. Nella sezione informazioni avrete più dettagli. Buona lettura

La redazione
Info@fais-ir.com

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

Antonio Gramsci

Copertina:
Stockholm Sweden
Building

Image
jordynkim1998

Licenza:
Pixabay License

URL:
<https://pixabay.com/photos/stockholm-sweden-building-4960926/>

Angelo Tajani ci ha lasciati

Il 27 dicembre 2020 ci ha lasciato Angelo Tajani. Da molto tempo malato, non è sopravvissuto alle complicazioni dovute al CoViD-19.

Angelo, come molti di voi sanno già, è stato uno dei pilastri della comunità italiana in Svezia, divulgatore della cultura svedese in Italia e della cultura italiana in Svezia.

Negli ultimi anni è stato anche il direttore della testata “Il Lavoratore” dando un enorme contributo durante la sua carica.

Personalmente Angelo, è stato più di un direttore, è stato un amico. Tra i primi a credere in me, nel primo periodo in cui mi trasferii qui, Angelo è stato anche un mentore nella vita lavorativa. Nonostante i suoi numerosi riconoscimenti e la sua importanza professionale era una persona non solo affabile ma anche gentile.



Con la sua perdita, un altro vuoto si è creato, a lui sopravvivono la sua famiglia e i suoi scritti, oltre la moltitudine di ricordi che, chi lo ha conosciuto, porta con se.

Si potrebbero dire tantissime cose ancora di Angelo, ce ne saranno sicuramente altre occasioni, ma oggi l'unica parola che mi si ripete nella testa è grazie.

Grazie Angelo, per il tuo lavoro e per la tua amicizia.

Valerio De Paolis
Foto: www.tajani.se

La prima lettera ai lettori di Angelo Tajani su "Il Lavoratore"

Cari lettori

Nell'accettare questo importante incarico di direttore responsabile del periodico *IL Lavoratore*, ho fatto innanzitutto un esame di coscienza: sarò in grado di soddisfare le attese dei lettori?

Credo che molti di voi abbiano già un'idea del mio impegno per la storia dei primi italiani arrivati in Svezia nel dopoguerra. Le due edizioni dei volumi stampati in lingua italiana e svedese ebbero un accoglienza che superò ogni aspettativa, in modo particolare l'edizione italiana de "Il miraggio svedese", al punto di dover fare una ristampa.

L'edizione svedese con il titolo "När italienare lovas guld och gröna skogar" (Quando agli italiani promisero oro e foreste verdi) fu oggetto di qualche reazione da parte di svedesi

che non riconoscevano nel titolo la realtà dei fatti.

Eppure c'era del vero, come mi raccontarono le persone che intervistai a Malmö, Stoccolma e Västerås, dove abitavano i nuclei più folti di specialisti che le industrie italiane, all'epoca distrutte dai bombardamenti, diedero in prestito per un biennio alla Svezia.

Il Paese nordico, uscito immune, per la sua neutralità, dal secondo conflitto mondiale, era in attesa di un importante commessa dalla Russia e le industrie avevano bisogno di mano d'opera qualificata.

Per il 60° anniversario della fondazione del CIM (Club Italiano Malmö) fu organizzata una festa alla quale parteciparono persone della prima, della seconda e della terza generazione: presenze che generarono meraviglia nell'Ambasciatore Anna

Brigrante Colonna, che fece un bellissimo discorso. Il Centenario della SAI (Società Assistenziale Italiana) fu un evento spettacolare sia dal punto di vista delle presenze che per il fantastico volume "Cento Anni di Memoria", scritto da diverse penne tra le quali mi permetto di citare Antonella Dolci, che diede man forte al sottoscritto, il gruppo di lavoro formato da Enrico Badiali, Orlando (Aldo) Casnici, Manlio Palocci (che era il Presidente del Club), Bruno Picano, Dino Stivanin e Guido Zeccola. Le traduzioni in lingua svedese furono eseguite da Anna Ebbmo, Mauro Carlgren, Antonella Dolci, Michele Masuci e John Zanchi.

Concludo augurandomi che questo periodico riesca a soddisfare tutti e diventi la voce dei Club Italiani ancora in attività.

Angelo Tajani

Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene

Un nome ed un personaggio che ci richiama subito subito al mondo della cucina.

Ma, se è vero che Artusi fu un gastronomo ed un divulgatore della buona cucina, è altrettanto vero che fu anche qualcosa di più. Artusi fu un finissimo letterato ed uno spirito poliedrico, libero ed innovativo.

Nacque nel 1820 a Forlimpopoli, figlio di un agiato droghiere. La sua vita fu segnata da un drammatico episodio che portò tutta la famiglia a trasferirsi a Firenze. Nel 1851 Forlimpopoli fu saccheggiata dai briganti del Passatore che gettava spavento nel territorio delle Legazioni commettendo rapine, violenze ed audacissimi furti di diligenza derubando quasi sempre i ceti più abbienti, violentando tantissime giovani e, tra queste, anche Gertrude, sorella di Pellegrino, che, purtroppo, finì in manicomio ad Empoli.

Devastati da questa esperienza e reputando che lo Stato Pontificio non poteva assicurare una protezione

sufficiente, lo stesso anno si trasferirono tutti a Firenze dove il padre continuò la sua attività commerciale

aiutato da Pellegrino al quale, essendo l'unico figlio maschio rimasto in vita, alla sua morte lasciò tutta l'eredità e l'incarico di fornire un'adeguata dote alle sorelle per un buon matrimonio.



Visse agiatamente grazie ai profitti derivanti da due terreni in Romagna e dal commercio della seta.

Partecipò al periodo emozionante dell'unità d'Italia e di Firenze capitale, prendendo parte a salotti politici e letterari.

Nel 1980 si trasferì in un villino a Firenze in piazza D'Azeglio 25 dove visse fino alla sua morte nel 1911 insieme alla domestica Marietta pistoiese, al cuoco Francesco forlivese

ed ai suoi due gatti bianchi Biancani e Sibillone.

Rimase scapolo. L'unica donna ammessa nella sua casa fu Marietta cui dedicò anche la ricetta di un panettone. A lei ed a Francesco lasciò i diritti d'autore del suo manuale. Ai suoi cari gatti dedicò la prima edizione. Morì nel 1911 sempre a Firenze.

Il libro che, più dei vari saggi su Giusti e Foscolo e l'autobiografia, lo ha reso famoso è: *La Scienza in*

Cucina e l'Arte del Mangiar Bene.

Artusi era appassionato di gastronomia e buongustaio, non certamente un cuoco; ci pensavano Francesco e Marietta ad operare in cucina.

Si dedicava all' "arte culinaria" con criteri scientifici ed igienici creando nella sua villa una cucina sperimentale.

Le ricette venivano provate



The image shows a promotional graphic for FAIS-IR. It features a stylized logo with red, white, and green petals. Below the logo, the text reads "FAIS-IR" and "FEDERAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI ITALIANE IN SVEZIA". A photograph of a church tower is in the background. The contact information provided is: Telefono: 08-345710. Information for new arrivals is also provided: "Informazioni ai Nuovi Arrivati: Gli incontri informativi si effettuano solo il lunedì e se ne può usufruire solo tramite appuntamento da richiedere all'indirizzo e-mail Info@fais-ir.com".



The image shows a promotional graphic for the FAIS-IR website. It features the same stylized logo as the previous block. Below the logo, the text reads "italienaren.org" and "IL SITO DELLA FEDERAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI ITALIANE IN SVEZIA - FAIS-IR". The website address is listed as "www.Italienaren.org : Il sito della FAIS." Below that, it says "Aggiornamenti, notizie, informazioni, e interviste sulla comunità italiana in Svezia." At the bottom, it says "Italienaren.org la nuova voce degli italiani in Svezia!".

Approfondimento

più volte, aggiustate nei prodotti e nei tempi di cottura fino a raggiungere quella che lui reputava fosse la perfezione.

Era un critico severo che riusciva a riconoscere gli ingredienti di una ricetta al solo assaggio. Utilizzava prodotti genuini, selezionati e stagionati e non disdegnava di riutilizzare gli avanzi, il tutto con il massimo possibile, per l'epoca, d'igiene.

Famosa è la sua frase che è allo stesso tempo, il marchio di fabbrica del suo pensiero:

"Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio".

Ma dove prendeva le sue ricette? Amava fermarsi nelle trattorie, provare nuovi piatti e chiacchierare con i cuochi per carpirne i segreti.

Ma aveva anche una fitta corrispondenza epistolare con cuochi e cuoche di tutt'Italia. Sono archiviate ben 1750 lettere con ricette

e suggerimenti.

E, dato il tempo, erano spesso lettere scritte in dialetto. Lui prendeva le ricette e le traduceva in un italiano semplice, corretto e comprensibile per le persone di tutte le classi sociali che entravano in una cucina. E le accompagnava a ricordi, aneddoti, avventure e consigli. Non era semplicemente un elenco di ricette, ma anche uno spaccato dell'Italia dell'epoca.

Così ha salvaguardato il patrimonio gastronomico regionale ed ha fondato ed unificato una tradizione casalinga gastronomica nazionale ed ha promosso la lingua italiana anche con chi non era coinvolto direttamente nel processo unitario.

E questo letterario è il suo secondo grande merito. Il filologo Pietre Camporese scrive che "il libro di Artusi ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non lo abbiano fatto I Promessi Sposi".

Il libro non fu compreso

dal mondo editoriale. La prima edizione, con 475 ricette, di 1000 copie fu pagata dall'Artusi stesso e la distribuzione dovette passare attraverso di lui. Ma poi venne il successo. Altre 14 edizioni, l'ultima con 790 ricette ed una nota con consigli per gli "stomachi deboli", fu del 1911 con 58.000 copie vendute. Ora si sono raggiunte quasi 3 milioni di copie e traduzioni in 13 lingue compreso il giapponese. Ed a Forlimpopoli è attiva la Fondazione Artusi che raccoglie nella biblioteca lettere, edizioni, curiosità del famoso concittadino ed opera ricerche e studi sulla gastronomia italiana.

Questo è Pellegrino Artusi che come dice il cuoco stellato Massimo Bottura "ha aperto la strada per conoscere la nostra nazione un cucchiaino alla volta".

Massimo Apolloni

Foto Pag. 6:

By Italo Vagnetti - Own work, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2357440>

Roberto Riva presenta il suo nuovo libro

-Ciao Roberto, questa intervista segna il tuo ritorno sulle pagine di questo giornale in veste di autore di libri. Infatti, precedentemente ho avuto modo di apprezzare il tuo primo romanzo, "I casi del commissario Grammatikus", oltre che il piacere di poterti intervistare. Hai scritto un nuovo romanzo, "Alla scoperta dell'acqua calda", ci puoi dare una visione della tua ultima opera?

Il mio nuovo romanzo umoristico è un'avventura distopica ambientata in un ipotetico futuro lontano. Gli scienziati condannati di aver condotto ricerca che non porta vantaggi per la società sono imprigionati in una remota isola del Pacifico che funge da carcere di massima sicurezza. Sull'isola vigono alcune regole: i detenuti non si presentano con i loro veri nomi, non possono rivelare la loro ricerca ritenuta futile e sono costretti ai lavori forzati. L'io narrante e protagonista Fleming, con l'aiuto di altri ricercatori strampalati dai nomi importanti come Einstein, Pascal, Copernico e Kelvin, si ribella e mette in atto un piano rocambolesco per cercare di salvare gli altri detenuti dell'isola e recuperare la propria dignità professionale. Oltre a

molte scene d'azione incalzanti e molte situazioni surreali e divertenti, questo romanzo vuol far riflettere sul percorso emotivo e personale del protagonista Fleming che intraprenderà anche un viaggio alla ricerca della propria identità per scoprire se la prigione sia quella sull'isola o quella dentro sé stesso.

-Il romanzo sembra molto diverso da quello che presentasti l'ultima volta sulle nostre pagine, come ti è venuta l'ispirazione, c'è stato qualche cosa che ha acceso la scintilla?

L'idea è nata ripensando alle mie esperienze dirette e indirette nel mondo accademico. Spesso mi è capitato di legge



re articoli scientifici con scarsa applicabilità nel mondo reale e a volte ho anche messo in dubbio la mia stessa ricerca. Partendo da queste riflessioni, che reputo necessarie per ogni ricercatore, ho sviluppato l'idea di questo romanzo. Per la parte ironica, invece, ho tratto molta ispirazione dai sarcastici premi IgNobel che onorano la ricerca improbabile e in qualche modo divertente.

-Da quel che abbiamo capito, sarà un romanzo d'azione, oltre che con situazioni comiche. Sarà una mia impressione, ma ci vedo anche un po' di attualità, ovviamente attraverso un'iperbole, come quella che racconti. Ci ho visto giusto?

C'è molta attualità. Ci hai visto giusto. Soprattutto adesso che notizie infondate, ricerche raffazzonate e vere e proprie fandonie imperversano incontrollate su internet c'è bisogno di riflettere e cercare di distinguere dalla vera scienza. Penso soprattutto alle bufale sui vaccini e ai negazionisti del cambiamento climatico, giusto per citarne alcuni esempi senza scomodare i cari vecchi terrapiattisti. Credo sia giusto mettersi sempre in discussione per migliorarsi e per rendere la ricerca scientifica più accessibile a tutti, così da evitare la diffusione di certe stupidaggini.

- Ti ringrazio del tempo che ci hai dedicato, la domanda finale è di rito. Si dice che non

c'è 2 senza 3, avremo prossimamente un terzo libro, o ti riposerai un po'?

Di idee ne ho sempre molte e non smetto mai di svilupparle. Al momento sto lavorando a un nuovo romanzo, nel quale analizzo le cose che diamo per scontato nella vita di tutti i giorni e come questo ci possa influenzare negativamente. Lo faccio attraverso gli occhi di due personaggi femminili con i loro problemi professionali e relazionali.

Grazie Roberto.

Intervista a cura di Valerio De Paolis

La scoperta dell'acqua calda: estratti

"...Mattina dopo mattina mi alzo dal letto per andare a lavorare. Cinque giorni di lavoro intenso, due giorni di lavoro meno intenso. Sì, perché non si stacca mai qui sull'isola, non si riposa mai la mente, si deve sempre pensare al lavoro. Anche in questo Matrioska ricalca il mondo della ricerca. Secondo dopo secondo, minuto dopo minuto, ora dopo ora, entro nel ristorante, il campanellino d'ingresso suona, ma nessuno viene a darmi il benvenuto. Minuto dopo minuto, ora dopo ora, giorno

dopo giorno, incontro il signore baffuto che non mi saluta, ma che mi fa cenno di andare nello sgabuzzino. Ora dopo ora, giorno dopo giorno, settimana dopo settimana, mi siedo sullo sgabello nello sgabuzzino e pelo le mie patate. Ogni volta ci sono tre sacchi da venti chili di patate che mi aspettano: sessanta chili in totale. Intanto la vita sull'isola continua imperterrita sotto il sole cocente: le teorie e le spiegazioni di Einstein, le camminate e i piccoli quesiti sul mondo di Pascal,

le chiacchiere logorroiche di Copernico e le battute al fulmicotone di Kelvin. Tutto nella norma. Tutto sotto controllo. Ovviamente sotto il controllo dell'SSGCSIPSM e del direttore generale di Matrioska. Quasi tutto sotto controllo a dire il vero: nella calma della vita di tutti i giorni, al riparo dagli occhi indagatori delle guardie e dalla luce del sole, il piano di Einstein continua a crescere, lentamente ma senza sosta. Ne colgo frammenti e mozziconi che riesco a strappare dai discorsi

degli altri. Sembra che non basterà lo sforzo di noi abitati di Montepulcioso, ma servirà un aiuto esterno. Sembra che dovremo andare a Puerto Sventura a recuperare qualcuno, ma non si sa chi. Forse dovremo corrompere delle guardie o forse ucciderne qualcuna. I dati in mio possesso non sono chiari e a volte contrastanti. Ancora una volta Matrioska mi ricorda il mondo scientifico. La cosa più importante è che le guardie continuino a pensare che Montepulcioso sia come un orologio ben regolato. E ogni buon orologio che si rispetti segna le tredici in punto anche di domenica pomeriggio. Puntuale parte la musicetta della Mondovisione su Recovery Channel. Un nuovo discorso del Leader Aristotele è in arrivo. Tutto il villaggio si ferma a guardare col fiato sospeso. Siamo al discorso numero ottantasei. Quel vecchietto dai capelli, barba e baffi bianchi ci guarda da dietro lo schermo e parte col suo solito incipit: — Buon pomeriggio, Matrioska. Buon pomeriggio, abitanti dell'isola. Buon pomeriggio, concittadini. Anche oggi vi parlo dalla prigione del Pentàcubo... — Poi finisce il suo prologo e va al succo del discorso, tra lo sguardo rapito di Einstein e scettico da parte mia — La scienza è fatta per liberarci

dalle catene dell'ignoranza e noi dobbiamo perseguire le nostre idee, continuando metodicamente il nostro lavoro di ricercatori... anche se ci viene impedito. — Poi conclude — Questo è il mio comunicato odierno. Questo è il mio messaggio per voi dalla prigione del Pentàcubo, dove sono ingiustamente rinchiuso. Buona settimana, concittadini. Buona settimana, abitanti dell'isola. Buona settimana, Matrioska. Tutti interpretano questo come un messaggio di speranza e d'incoraggiamento ad andare avanti, ma io continuo a non vederci niente di tutto ciò...”

“...Seduto alla scrivania, scrive come un matto. Non smette da più di un paio d'ore. Scrive, cancella, riscrive. Si alza, passeggia avanti e indietro, poi si risiede e ricomincia a scarabocchiare schemi, diagrammi, liste di cose da fare, mappe, divisioni di compiti. È concentratissimo e non smette neanche per un secondo. Parla tra sé e sé ragionando su qualcosa, scribacchia, ci ripensa, accartocchia o straccia fogli, ne prende di nuovi e li compila da capo. I fogli pieni di righe si accumulano uno dopo l'altro. La pila di fogli bianchi si riduce sempre di più. Continua a stendere pagine su pagine e non si ferma mai: neanche quando mi avvicino per

sbirciare e neanche per mangiare. Ogni tanto gli porto un panino, un bicchiere d'acqua, una caramella. Ogni tanto lo sfama Pascal. Con una mano tiene salda la penna, con l'altra prende il panino e lo tranguggia senza staccare gli occhi dal tavolo. È una macchina. Sono passate ormai nove o dieci ore da quando ha iniziato. Io e Pascal lo guardiamo con ammirazione, ma anche con un po' di preoccupazione: noi siamo stanchissimi, figuriamoci lui. Einstein però non dà segni di cedimento e continua irremovibile. Scrive, legge, corregge, riscrive, rilegge... ma a un certo punto si ferma, fa un segno a fondo pagina, alza il foglio, lo appoggia sulla pila già compilata, fa un profondo sospiro, si siede a piombo sulla sedia ed esclama soddisfatto: — Eureka!..”

Roberto Riva

L'Accademia Italiana della Cucina, una realtà a salvaguardia della tradizione culinaria italiana.

L'Accademia Italiana della Cucina, un istituto culturale della repubblica Italiana, fu fondata il 29 luglio 1953 a Milano nel corso di una cena al ristorante Bagutta dal noto giornalista Orio Vergani insieme ad un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo tra cui Giò Ponti, Arnoldo Mondadori, Dino Buzzati Traversi, col compito di salvaguardare la cultura della civiltà della tavola che è l'espressione viva e attiva dell'intero Paese e di promuoverne e favorirne il miglioramento in Italia ed all'estero.

Il nome fu lungamente dibattuto dai fondatori dapprima indecisi tra "Associazione" o "Club" ma poi subito convinti che Accademia sarebbe stato il nome giusto. Fu poi deciso da Orio Vergani che non si sarebbe trattato di un'Accademia della cucina italiana, bensì di un'Accademia Italiana della Cucina.

Attraverso le sue 306 Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l'Acca-



demia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana.

Gli studi e le ricerche che l'Accademia svolge su tutto ciò che riguarda la Civiltà della Tavola passano anche attraverso un'intensa attività conviviale che

costituisce occasione d'incontro e di scambio d'idee tra gli Accademici e, soprattutto, un momento di approfondimento, sperimentazione e monitoraggio dello stato della ristorazione nel proprio territorio.

Il Simposiarca che è l'Accademico scelto di volta in volta per l'organizza-

zione dell'incontro conviviale, sceglie un ristorante nel territorio della propria Delegazione, proponendo e concordando con lo chef un determinato menu, scelto con molta cura e secondo un criterio ben preciso.

I partecipanti, attraverso una scheda di valutazione, esprimono il loro giudizio sulla capacità dello chef di interpretare il menu stesso, sulla qualità dei prodotti, sull'abbinamento dei vini, sull'ospitalità e accoglienza del locale e sul rapporto prezzo/qualità.

La riunione conviviale è spesso arricchita da interventi culturali affidati ad Accademici o a qualificati relatori.

All'estero le Delegazioni e Legazioni lavorano principalmente per garantire la difesa dell'autenticità della cucina italiana, molto spesso soggetta a dubbie manipolazioni.

Numerose sono le attività editoriali promosse dall'Accademia tra queste la rivista mensile *Civiltà della Tavola* che è l'organo d'informazione dove si dibattono temi di carattere culturale e gastronomico,

i volumi della Biblioteca di Cultura gastronomica, la Guida ai Ristoranti, il Ricettario, la Tradizione a Tavola ed i Quaderni.

La sua attività di indagine e di divulgazione è affidata al Centro Studi "Franco Marengi" che è il polo culturale dell'Accademia, da cui muovono le linee guida della sua attività di indagine, di analisi e di consulenza su argomenti di carattere storico, economico, sociologico, gastronomico, nutrizionale e tecnico, inerenti alla cucina italiana.

Altro importante ruolo è quello dei 24 Centri Studi Territoriali che svolgono, in modo capillare, la ricerca sulla cultura gastronomica di ogni singolo territorio.

La Biblioteca raccoglie importanti e numerosi volumi ed è collocata presso la Biblioteca di Ateneo dell'Università degli Studi di Milano Bicocca.

A Stoccolma da molti anni è presente una Delegazione che interpreta localmente lo spirito dell'Accademia.

Numerosi sono i ristoranti italiani visitati e vari sono

stati i riconoscimenti ed i premi rilasciati a locali ed a ristoratori meritevoli di aver protetto la cucina tradizionale italiana in terra di Svezia.

Per conoscere meglio L'Accademia e le sue attività si può visitare il sito:

www.accademiaitaliana-dellacucina.it

Massimo Apolloni

foto: Pag.12 Orio Vergani
Pubblico dominio, <https://it.wikipedia.org/w/index.php?curid=3955450>

Un portico del Foro Romano: tra cristianesimo e paganesimo

Il Foro Romano è ricco di monumenti, rovine o memorie di un passato ormai lontano. A volte, però, troviamo elementi ancora segreti, celati o poco conosciuti, come il cosiddetto Portico degli Dei Consenti.

Ci troviamo nei pressi dell'antico Tabularium, i cui resti, in foto, sono ben visibili nelle tre arcate fiancheggiate da colonne sullo sfondo.

Questo portico è composto da due file di colonne che si congiungono in un punto, formando un angolo ottuso. La struttura la si può far risalire

al III secolo a.C. A cosa serviva? Probabilmente, come riportato da Varrone, era un'area sacra dedicata agli Dei consentes, alle sei coppie di divinità (sei uomini e sei donne), che rappresentavano quello che in greco era definito dodekatheon (i dodici Dei).

In sostanza, vi erano statue accoppiate dei dodici dei principali per i Romani. Le coppie erano: Giove-Giunone, Mercurio-Cerere, Vulcano-Vesta, Apollo-Diana, Marte-Venere e Nettuno-Minerva.

Queste coppie divine sono

di ispirazione greca, ma dopotutto anche gli Etruschi, prima ancora che i Romani, avevano bene in mente questa particolare forma culturale.

Questo portico, inoltre, non è completamente originale: alcune colonne, infatti, furono erette e rifatte nel 1858, quando si tentò di riportare in vita, architettonicamente parlando, quest'angolo di Foro Romano.

Piccola curiosità che fa da sfondo ad uno dei momenti più turbolenti di Roma.

Un'incisione rinvenuta sul-





l'architrave ci indica come il portico fu totalmente restaurato nel corso del 367 d.C. Tale iscrizione fa riferimento al restauro del portico che, però, nel IV secolo non era già più quello originale di secoli e secoli prima.

E' probabile, infatti, che tale area sacra fosse stata completamente ricostruita nel corso della dinastia imperiale dei Flavi (69 - 95 d.C.)

Comunque sia questo ulteriore restauro, del IV secolo d.C., fu un atto politico ben marcato ed importante, se si considera che già all'epoca il Cristianesimo, grazie a Costantino e non solo,

stava prendendo piede.

La Roma del IV secolo stava vivendo, in prima persona, una trasformazione sociale e religiosa non indifferente, un momento in cui anche il Cristianesimo, divenuta una religione ammessa nell'Impero, poteva finalmente uscire alla luce del giorno. I fedeli, dunque, potevano avere le loro chiese, senza timori di ripercussioni e persecuzioni.

Questo restauro, dunque, avvenuto tra l'altro nel cuore di Roma, ci può indicare come il politeismo romano fosse, quantomeno, ancora in vita, tentando di far sentire la

propria voce.

Gianluca Pica
dal sito <https://www.unaguidaturisticaroma.com>

foto: pagina 14
By Ursus - Own work, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=12861868>

foto: pagina 15
By Chalaph - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=51327512>

Italiani in Svezia nei secoli: Salvatore Sibilìa

SALVATORE SIBILIA (Torino 29.6.1890 – Anagni 1969). Nasce da Luigi Sibilìa, appartenente ad un'antica famiglia di Anagni e da Camilla Bonelli, figlia dell'ex Ministro della Guerra Cesare Bonelli. Giovane dal temperamento dinamico, va a studiare in Francia e si laurea a Grenoble in Lingua e Letteratura Francese, quindi, in Giurisprudenza, a Roma, presso l'Università "La Sapienza".

Inizia la sua vita pubblica come giornalista professionista presso il quotidiano "Era Nuova" di Trieste; così nel 1919 partecipa, assieme al giornalista del "Corriere della Sera" Gino Berri, alla marcia guidata da Gabriele D'Annunzio, partita da Ronchi, il piccolo centro del Friuli-Venezia Giulia, con lo scopo di occupare la città di Fiume.

L'anno successivo, diviene collaboratore anche di altri giornali e viene insignito del titolo di Commendatore. Sposa la signorina M. V. nativa di Orvieto; ma pochi mesi dopo già si separa da lei, ottenendo subito, dal Supremo Tribunale della Segnatura Apostolica, anche l'annullamento del matrimonio. Nel

1922, a Trieste, visita la mostra personale dell'artista triestino di origini greche, Cesare Sofianopulo; ne rimane affascinato, così rilascia il seguente commento: "Il ritratto, secondo questo pittore, deve essere il simbolo della persona, il simbolo di un'anima; potenzialmente completo: la sintesi di tutti i sentimenti, la somma di tutti i vari aspetti mutabili di un carattere specifico. Fino ai primi mesi dell'anno 1930 continua a dedicarsi con passione al giornalismo; scrive infatti anche per "Vita Nova", pubblicazione quindicinale illustrata dell'Università Fascista di Bologna, giornale fondato nel 1925 e diretto da Giuseppe Saitta, allievo di Giuseppe Gentile, con l'esplicito obiettivo di educare una nuova classe dirigente ai valori della "Rivoluzione".

Ecco che poi, però, improvvisamente, ad un certo momento, decide di dedicarsi all'insegnamento e alla propaganda della cultura italiana all'estero.

Per cui partecipa a vari concorsi, finché nel 1930 vince la Cattedra di Lingua Italiana all'Università di Göteborg. Quindi parte per la Svezia. Nel paese scandinavo, all'in-

terno dei suoi corsi, molto frequentati, inserisce un ciclo di cinque conferenze sull'Arte e sul Paesaggio del Lazio. Diviene presto un perfetto conoscitore della vita svedese, così impartisce lezioni sui costumi regionali femminili della Svezia. Dal febbraio alla fine di maggio 1932 tiene un corso molto impegnativo con un totale di circa venti interventi. Sempre a Göteborg, nello stesso anno, fa anche due conferenze artistico-turistiche: una sul Lazio e l'altra sull'Umbria, illustrate entrambe da proiezioni cinematografiche. Invitato, nel marzo del 1932, dall'Istituto Dante Alighieri di Stoccolma, parla colà, dell'arte straordinaria di Luigi Pirandello.

Ancora, come Lettore, nel 1933 tiene, presso l'aula magna dell'Università di Göteborg, in coincidenza con le celebrazioni ufficiali di Ferrara, un'interessantissima conferenza sul personaggio di Lodovico Ariosto, illustrandola, com'è ormai sua consuetudine, con l'ausilio di proiezioni di filmati. In quell'occasione assiste un numeroso pubblico, fra cui il Barone Serena di Lapigio, Segretario di Legazione, che accompagna

na S. E. il Marchese di Soragna, Ministro d'Italia, assieme alla Marchesa sua moglie. Il periodico mensile "Annali del Facismo" fondato da Giuseppe Rispoli, al N. 1 del gennaio 1934, riporta "Nell'Università svedese di Göteborg il Dottor Salvatore Sibilìa, Lettore di Lingua Italiana, ha dato impulso alla lingua nostra e all'attività culturale inerente. I frequentatori di Corsi di Grammatica, di Esegese di Testi e di Letteratura Italiana sono un centinaio quasi; ed il numero – data la presenza di altri Corsi di Italiano a Stoccolma, ad Upsala e a Lund – è notevole. Il Lettore d'Italiano svolge attività complementare, costituita da conferenze di vario argomento, che il pubblico di Göteborg mostra di gradire". Sempre a Göteborg, il giorno 5 ottobre dello stesso anno, nell'Aula dell'Università, il Dottor Salvatore Sibilìa inizia i corsi di lingua e letteratura italiana.

Intanto nel 1935 altri italiani, còlti quanto lui, s'affacciano in Svezia per proporsi in vari settori d'impiego, nella speranza di occupare posti prestigiosi presso le istituzioni, proprio mentre diversi operai, per lo più specializzati, stanno giungendo dalla Polonia a Malmö, a Göteborg, a Hälsingborg, a Bromølla e a Oskarström, per occupare speci-

fici posti di lavoro.

Ma ecco che, improvvisamente, a Salvatore Sibilìa, viene offerto l'incarico professore di italiano presso il Liceo "Carol I" di Craiova, in Romania e, successivamente, presso l'Istituto di Cultura Italiana di Bucarest. Diverrà, poi, Direttore dell'Istituto di Cultura Italiana a Dubrovnik, l'antica Ragusa, in Croazia.

Sibilìa, oltre che come giornalista e docente universitario, è ricordato in veste di fecondo e pregevole scrittore, nonché come critico, storico e romanziere. Tra le sue pubblicazioni più importanti, vanno ricordate: "Divagazioni orvietane", Orvieto 1908; "La Cattedrale di Anagni", Orvieto 1914; "La famiglia ed il luogo di nascita di Innocenzo III", Orvieto 1916; "Pittori e scultori di Trieste", Milano 1922; "Come tutti, come nessuno", Firenze 1926; "Il figlio morto due volte", Cuneo 1929; "Squarcio d'azzurro" Romanzo, Roma 1931; "La misura del male", Roma 1932; "La Marcia di Ronchi", Roma, 1933; "La Svezia dai Vichinghi a Greta Garbo", Roma 1936; "Guida Storico-artistica della Cattedrale di Anagni", Anagni 1936; "Il Generale Bonelli: Contributo agli studi del Risorgimento", Roma 1937;

"La Città dei Papi", Roma 1939; "La Romania da Decibalo a Carlo II", Bologna 1939; "Italiani nella Svezia dal 1000 al 1800", Bologna 1943; "Bonifacio VIII", Roma 1949; "Innocenzo III", Roma 1951; "Raffaele Ambrosi De Magistris e la storiografia di Anagni", Roma 1955; "La casa di Santa Brigida in Piazza Farnese a Roma", Roma 1960; "L'abate Luigi Marangoni, Agiologo e Archeologo del Settecento", Roma 1961; "Storia dei Canonici della Cattedrale di Anagni, del loro patrimonio e dei loro privilegi", Roma 1964.

Il suo libro "La Città dei Papi", pubblicato a Roma nel 1939, tratta la storia di Anagni dalla fondazione ad opera degli Ernici fino al ventennio fascista. Il volume è arricchito dalla prefazione di Pietro Fedele, Ministro della Pubblica Istruzione dal 1925 al 1928 e Deputato del Collegio di Sora per la Lista Nazionale prima e per il Partito Nazionale Fascista poi. Lo Stemma di Anagni stilizzato è rappresentato, sulla copertina, con i classici tratti dell'arte del novecento.

Nel suo libro "La casa di Santa Brigida in Piazza Farnese a Roma", poi, pubblicato a Roma nel 1960 si legge: "A Djursholm presso Stoccolma ci sono le Monache di Santa

Brigida che hanno comperato una casa nelle vicinanze di Vadstena e ripristineranno il culto cattolico in questa storica e culturale località della Svezia". Sibilia si interessa a Santa Brigida in quanto ella rappresenta il legame tra Italia e Svezia: nata, infatti, a Finsta in Svezia nel 1303, muore a Roma nel 1373. Benché sposata e madre di ben otto figli, diviene una religiosa francescana terziaria. Quindi le capita di vivere una straordinaria esperienza mistica ricca di rivelazioni, ricevute da Gesù, da Maria e da alcuni santi. Decide, allora, di fondare l'Ordine del Santissimo Salvatore. Ma presto decide di lasciare la Svezia per trasferirsi in Italia. Si stabilisce a Roma e visita Milano, Pavia, Assisi, Bari, Ortona, Benevento, Arielli, Pozzuoli, Napoli, Salerno, Amalfi e il Santuario di San Michele Arcangelo sul Gargano. Poi, con l'ultimo pellegrinaggio giunge, addirittura, fino in Terra Santa. A Gerusalemme, però, si ammala. Fa appena in tempo a tornare a Roma che muore. Viene sepolta provvisoriamente nella Chiesa romana di San Lorenzo in Damaso, per essere, infatti, più tardi, trasferita definitivamente nel Monastero di Vadstena in Svezia. Alcune sue reliquie, però, rimangono cus-

todite a Roma nelle Chiese di San Lorenzo in Panisperna e di San Martino ai Monti. Proclamata santa nel 1839 da Bonifacio IX, dal 1891 diviene Patrona di Svezia per volere di Leone XIII. Nel 1999, infine, Giovanni Paolo II la dichiara Compatrona d'Europa insieme alle Sante Caterina da Siena, Santa Teresa Benedetta della Croce e ai Santi Benedetto da Norcia, Cirillo e Metodio.

Ecco, a conclusione, qui di seguito, alcuni interessanti aneddoti e alcune curiosità: nel 1962 lo scrittore Willy Pocino, dedica a Salvatore Sibilia il saggio critico bibliografico dal titolo "Salvatore Sibilia come storico di Anagni" e nel 1994, sua moglie, vedova, donerà parte della biblioteca privata di suo marito, all'Istituto di Storia e di Arte del Lazio Meridionale, con sede ad Anagni; nella Biblioteca Universitaria di Bologna, presso l'Archivio Cervesato, sono conservate alcune sue lettere, datate 1934 e 1935, indirizzate al suo amico scrittore Arnaldo Cervesato, nonché una cartolina postale che raffigura una veduta del Porto di Göteborg, impostata a Göteborg in data 27 ottobre 1934, con sopra riportati i saluti per Arnaldo Cervesato; ancora da Göte-

borg, ma in data 27.2.1935, Sibilia invia a Cervesato, una lettera, anche questa, conservata presso la Biblioteca Universitaria di Bologna, nel cui contenuto sostanzialmente egli ringrazia Orazia Belsito Prini per l'invio d'un suo opuscolo che parla di Cervesato; Sibilia, infine, incontra una serie di problemi per la pubblicazione d'un suo libro sulla Svezia, perché Cambise, che trattiene il manoscritto da molti mesi, non si fa più sentire, il 15 dicembre, infatti, costui si è sposato con Anna Lisa, protagonista del suo romanzo "Squarcio d'azzurro", pubblicato con la prefazione di Cervesato.

Alberto Macchi



RAI PREMIUM **CINEMA**

Ricevitore satellitare Tivusat con tecnologia ad alta definizione HD e 4K Ultra HD con Smartcard TIVUSAT per la visione in chiaro dei canali RAI e MEDIASET LA7 Cine34 La7d Giallo Tv8 Nove

Nel prezzo e`inclusa la programmazione del ricevitore esclusa l`installazione e l`attivazione della Smartcard.

Disponibile anche CAM Tivusat per TV,LNB Ricevitori

Per ulterioiri informazioni telefonare a

Alfredo 073-18 23 814

Prezzo 2.500:- Corone



Garantin för rätt hjälp
020 - 210 210

bankgirot		INBETALNING/GIRERING AVI	
17970 P7480		<p style="text-align: center; font-size: 2em; opacity: 0.5;">FAC-SIMILE</p>	
P21179R1			
BG 130 apr. 11		<p>Betalningsavsändare (namn och postadress)</p>	
		<p>Betalningsmottagare (endast namn)</p> <p>FAIS-ITALIENSKA RIKSFÖRB IL LAVORATORE</p>	
		<p>Inbetalningsavgift (fylls av banken)</p>	
		<p>Belopp kronor öre Till bankgiro nr (fylls alltid)</p>	
		<p>434-0345</p>	

Il Lavoratore sbarca online.

Sono mesi che lo diciamo, che abbiamo avvertito del cambiamento ma, quel giorno è arrivato. Il Lavoratore è diventato un sito! È stato un processo inevitabile e che abbiamo cercato di farlo nel momento più adatto per tutti.

Inizialmente, si è discusso se e come continuare il giornale cartaceo. Si era pensato di renderlo trimestrale, di smetterne la produzione, e di molte altre opzioni. La nostra decisione è quella di mantenere la versione cartacea per lo più invariata, soprattutto per coloro che non avrebbero la possibilità di visitare il sito.

Cosa cambia allora?

Cambia che il giornale cartaceo sarà una raccolta bimestrale degli articoli che verranno messi sul sito. Ovviamente saranno raccolti quelli che più sono stati visitati e/o significativi. Per il resto rimane tutto abbastanza invariato.

Quali sono i vantaggi di una versione online de Il

Lavoratore?

Prima di tutto l'immediatezza. La condizione bimestrale della versione cartacea ci condannava ad una difficile gestione delle novità, spesso accadeva qualcosa immediatamente dopo il periodo d'uscita e, dovendo aspettare 2 mesi, molte notizie venivano scartate perché troppo vecchie ormai.

Il secondo vantaggio è quello della portata. Con la versione cartacea si poteva raggiungere un determinato numero di lettori, con l'avvento del sito si potrà aver la possibilità di raggiungere più persone, non solo per un fatto di maggiore portata, un sito internet normalmente è visibile da tutto il mondo, ma è anche più facile da rendere virale.

Infine l'enorme vantaggio del passaggio su internet è la possibilità di avere un futuro.

È noto che la carta stampata stia subendo una crisi da anni. Per poter garantire un continuo al giornale, questa è stata la strada da prendere. Non vi rimane che andare a

controllare il sito all'indirizzo www.illavoratore.org verso i primi di marzo. Per coloro che non potranno, invece, il nostro appuntamento sarà come sempre ogni 2 mesi tra le pagine di questo giornale.

La redazione

Svensk-Italiensk Förening "Il Ponte"

Il Ponte è un'associazione che si propone di costituire un punto di collegamento tra gli italiani e gli svedesi. Il Ponte offre, agli italiani in Svezia, ed agli svedesi, attività ricreative, culturali e sociali e la possibilità di discutere temi d'attualità, differenze o punti in comune tra i due Paesi. Sempre in un'ambiente italiano ed amichevole.

The screenshot shows the website interface for 'Il Ponte'. At the top, there is a navigation bar with links for HOME, OM IL PONTE, FÖRENINGENS AKTIVITETER, PROGRAMMET, and VI TIPSAR OM. The main content area features a section titled 'Det händer i Stockholm' with 84 posts. Below this, there are three featured articles: 'Karneval' (about a baking event on Feb 13), 'YOGA' (about online yoga classes), and 'Heldagar' (a Christmas greeting). A sidebar on the left lists categories like 'Karneval', 'YOGA', 'SMÅKAKOR', etc., and a menu for 'IL PONTE' with sub-items like 'Bildgalleri' and 'Il Ponte för barn'.

CONTATTI: Massimo Apolloni (pres) 0707 74 49 83, Antonella Aulita (cass) 0703 988380. E-mail: info@ilponte.se, www.ilponte.se Quota annuale d'iscrizione (1/1-31/12): 200 sek, da versarsi sul Plusgiro de Il Ponte 649 53 07-8.

Istituto Italiano di Cultura a Stoccolma: The reading room

The Reading Room è una nuova iniziativa per ispirare i lettori e le lettrici che desiderano conoscere di più la letteratura italiana. Ogni ultimo giovedì del mese, da gennaio a giugno, vi invitiamo a entrare in questa "sala di lettura" virtuale attraverso una serie di video - in inglese - pubblicati sui profili social dell'Istituto (Facebook, Instagram e Youtube), in cui sono proposti classici moderni e ultime uscite sul mercato editoriale italiano.

The Reading Room vuole essere un modo diverso di raccontare i libri, dove aneddoti, citazioni e curiosità affiancano una breve presentazione della trama e dell'autore o dell'autrice. L'ordine dei titoli è pensato anche in base alla stagione, perché alcuni libri possono essere più adatti al freddo dell'inverno, alle prime giornate di sole della primavera o al caldo dell'estate.

Tutti i libri presentati sono tradotti in svedese e si possono prenotare sul sito dell'Istituto qui (la biblioteca è chiusa a causa della pandemia, ma i libri possono essere ritirati e riconsegnati nella cassetta all'ingresso, prenotandoli anticipatamente sul sito dell'Istituto).

Elenco dei libri:

28 gennaio: Il nome della rosa di Umberto Eco / Rosens namn

25 febbraio: Accabadora di Michela Murgia / Själamakerskan

25 marzo: Cinque storie ferraresi di Giorgio Bassani / Innanför stadsmuren

29 aprile: L'arminuta di Donatella di Pietrantonio / Den återlämnade flickan

27 maggio: Caos Calmo di Sandro Veronesi / Stilla kaos

24 giugno: L'isola di Arturo di Elsa Morante / Arturos ö

Informazioni

Data: Da Gio 28 Gen 2021 a Gio 24 Giu 2021

Organizzato da : Istituto Italiano di Cultura Stoccolma

Ingresso : Libero

Luogo: Istituto Italiano di Cultura Facebook & Instagram

Fonte: https://iicstoccolma.esteri.it/iic_stoccolma/it/gli_eventi/calendario/2021/01/the-reading-room.html



Acceptera aldrig diskriminering!

Antidiskrimineringsbyrån Stockholm Syd ger kostnadsfritt råd, stöd och information till enskilda samt anordnar utbildningar.

Välkommen att kontakta oss!

tfn 08-643 09 88

Alby tfn 08-531 911 10

syd@adb-stockholm.org

www.adb-stockholm.org

www.sios.org

Huvudman för Antidiskrimineringsbyrån Stockholm Syd

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: stocolma.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.)