



CIRCOLO UFFICIALI DELLE FORZE ARMATE D'ITALIA



La Sciarpa Azzurra

Bollettino d'informazione

n. 03 / 2026





SOMMARIO

EDITORIALE

pag. 3

RUBRICA

☐ Alla scoperta del Cufa “RISTORAZIONE”

pag. 4

☐ La nostra intervista a Chira Veroi

pag. 7

☐ Galleria fotografica

pag. 9

☐ Storia del Burraco: le origini

pag. 12

☐ Agenda in Cufa

pag. 13

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

pag. 14





CUFA CHIUDE PER RINASCERE. APPUNTAMENTO A SETTEMBRE DAL 20 LUGLIO IL CUFA ABBASSA LA SARACINESCA. NON È UN ADDIO, È UNA PAUSA STRATEGICA

Per settimane le nostre sale hanno ospitato corsi, incontri, idee. Hanno retto al ritmo di chi le vive ogni giorno.

Ora è il loro turno di riposare e trasformarsi. Partono i lavori di restyling: una riqualificazione che punta a rendere gli spazi più accoglienti, funzionali, a misura di comunità.

Chiudere è strano. Lo sappiamo. Ma a volte bisogna fermarsi per ripartire al meglio. Le modifiche di luglio sono l'investimento sull'energia di un futuro prossimo.

Ci rivediamo a settembre, con una sede che avrà un nuovo look ma lo stesso cuore. Stesse persone, stessa missione, più strumenti per farla crescere.

Fino ad allora il CUFA non si dimenticherà dei suoi soci; vi porteremo, idealmente, dentro al cantiere, perché questa trasformazione è anche vostra.

Grazie per la pazienza. Grazie per averci scelto fin qui.

E con queste righe si chiude anche la mia avventura al CUFA. Lascio una casa che ho imparato ad amare, fatta di persone, progetti e idee.

A voi che restate, il compito di farla brillare ancora di più.

A voi che leggete, grazie per avermi seguito. I miei saluti più sinceri



Ten.Paolicelli Paola, Riserva Selezionata, Giornalista





RUBRICA



Alla scoperta del CUFA

Capo Nucleo Ristorazione: il direttore d'orchestra del servizio di punta

La figura chiave che garantisce equilibrio tra cucina, sala e sicurezza nelle ore di massima pressione

Ci sono paragoni che possono sembrare fantasiosi ma che rendono l'idea; quando penso al capo nucleo ristorazione mi sembra che il suo ruolo possa essere sovrapponibile a quello di un direttore d'orchestra, un po' anticonvenzionale; non calca le scene dei teatri più prestigiosi e non riceve applausi. Ma quando la sala si riempie per il servizio di punta - pranzo o cena - è lui che, in modo figurato alza la bacchetta. Coordina gli archi della preparazione che chiudono le ultime mise en place, gli ottoni della cottura sotto pressione, le percussioni del servizio che corre tra i tavoli. E quando il piatto arriva perfetto al cliente, nel tempo giusto, il merito è anche suo.

In ristorazione le ore non sono indicazioni sommarie, ma scandiscono la giornata; dalle ore 11:30-15:30 o dalle 19:00-23:30 i momenti sono molto impegnativi; sono quelli in cui coperti, comande e stress raggiungono il massimo. Il capo nucleo in questo periodo non è solo un coordinatore: è un filtro. Riceve la pressione della sala, la concretizza in operatività per la cucina e protegge il team dalla rapidità. Il suo obiettivo è uno solo: far uscire qualità costante quando l'imprevisto si palesa.

Durante il servizio il nostro capo nucleo comunica con la sala per anticipare i picchi e distribuire le comande in cucina senza ingolfare le postazioni.

Ma dovrà, anche, assaggiare le pietanze per avere il pieno controllo su quanto verrà ordinato e poi impiattato. La tempistica in cucina è un elemento determinante; se un piatto diventa freddo è impresentabile e non si recupera, è spacciato.





Il lavoro descritto è un cocktail di competenze tecniche, ma vincono quelle umane. Serve prontezza per decidere in 10 secondi se rifare un piatto o spiegare al cliente l'attesa. Serve empatia per capire se il cuoco di linea sta cedendo o se il cameriere ha bisogno di aiuto a sparecchiare. Serve visione: vedere 3 passi avanti, anticipare la comanda da 12 persone prima che arrivi.

Il capo nucleo ristorazione non ama la visibilità ma cerca equilibrio e precisione... E quando l'equilibrio c'è, il cliente non si accorge di nulla: vede solo una tavola apparecchiata alla perfezione ed un piatto fumante . Ma dietro c'è lui, a tenere insieme fuoco, tempi, norme e persone.

Forse è questa la lezione più grande che il CUFA può trasmettere: essere indispensabili senza essere al centro della scena. Perché un ristorante funziona davvero quando chi lo dirige dal centro resta invisibile.

Il nostro Capo nucleo ristorazione è **Antonio CIRIOLO**.





RISTORAZIONE: Il Capo nucleo sala **Coordinare il picco senza perdere la squadra**



Il capo nucleo sala è il punto di riferimento della sala. Non gestisce il ristorante, ma coordina il servizio quando la pressione sale. Il suo compito è tenere insieme camerieri, clienti e cucina, soprattutto nei momenti di massima capienza.

Dalle ore 12.30 alle 15.00, il momento di affluenza maggiore, la sala si riempie, le comande si accumulano e i tempi si riducono. È in questo scenario che il ruolo del capo nucleo diventa centrale.

In questo frangente i coperti da preparare sono tanti, tantissimi, e la gestione prevede diversi compiti da assolvere; il capo nucleo non aumenta la velocità, aumenta l'ordine. Assegna i tavoli per evitare sovrapposizioni, trasmette le priorità alla cucina con chiarezza, gestisce l'attesa del cliente prima che diventi reclamo.

Le due competenze decisive sono l'attenzione ai tempi di servizio ed alla squadra. Monitorare i tempi permette di velocizzare il lavoro in cucina.

Guardare i colleghi permette di intervenire prima che qualcuno vada in crisi, alleggerendo chi è più scarico.

Alle 15:00 la sala si svuota e il silenzio torna. Un buon capo, in situazioni analoghe a quella descritta è come il timoniere in tempesta: non fa andare la nave più veloce, fa in modo che arrivi al porto intera. La tempesta passa. L'equipaggio è in piedi. La nave non ha perso nulla.





LA NOSTRA INTERVISTA

Una chiacchierata con Chiara VEROI



Una quasi Dottoressa in Scienze dell'alimentazione al Cufa...



In foto Chiara VEROI PER GENTILE CONCESSIONE DI CHIARA VEROI

Al Circolo degli Ufficiali abbiamo avuto il piacere di ospitare una promettente stagista, prossima a conseguire la laurea in Scienze dell'Alimentazione presso l'Ateneo San Raffaele di Roma.

Chiara Veroi, questo è il suo nome, ha creato menù personalizzati e realizzato la carta dei vini, solo per citare alcuni dei suoi compiti. Impariamo a conoscerla attraverso le risposte che ci ha fornito .

D) Chi fa o farà il tuo lavoro da grande ha una responsabilità molto ampia; far comprendere ai pazienti o alle persone in generale che c'è differenza tra mangiare e nutrizione...Ci puoi spiegare questa breve sottigliezza?

R) Per mangiare si fa riferimento a qualcosa di generico; la nutrizione è invece una accezione più ampia che comprende valori nutrizionali e piacere, due concetti che però devono convivere di pari passo.

D) I soci del Cufa sono abituati ad assaggiare le pietanze preparate dallo Chef del Circolo, tutte ottime. Ma è possibile coniugare sapore con la leggerezza dei cibi?

R) Sì, ovviamente e si può lavorare sulla scelta delle creme e degli ingredienti che si usano.





D) Hai visionato i menù proposti al Circolo. Noti delle piccole criticità, e se si quali?

R) Nessuna criticità perché tutti gli alimenti sono di ottima provenienza; i menu andrebbero lievemente rivisti, ma queste migliorie non devono allarmare gli ospiti del Circolo.

D) C'è una dieta che possa essere estesa a tutti i soci, intendo dieta come stile alimentare?

R) La dieta mediterranea, in base alla letteratura scientifica, è ottima e si adatta a tutti.

D) Hai avuto modo di interagire con la brigata “Cucina” per creare un lavoro di gruppo?

R) Ancora no, ma penso che proporrò loro il progetto a cui sto lavorando.

D) Cosa ti è piaciuto del tuo periodo di stage al Cufa?

Consigliaresti questa esperienza ai tuoi colleghi? E se sì per quale ragione?

R) La mia esperienza al Cufa si concluderà a fine luglio: posso affermare, con certezza, che la mia permanenza mi ha permesso di ampliare le conoscenze teoriche apprese durante il percorso universitario.

La nostra Chiara ci saluta e ci confida che, nonostante il Cufa rappresenti un contesto lussuoso e prestigioso, questi aspetti non l'hanno mai intimorita; il sostegno ricevuto da militari e civili ha abbattuto ogni sua preoccupazione.





Galleria fotografica



Foto 1.

SALA ANGELI



Foto 2.

CHIOSTRINO





Galleria fotografica



Foto 3.

Sala MADRE



Foto 4.

Sala REGINA





Galleria fotografica



Foro 5.

Sala CAMINETTO





LA STORIA DEL BURRACO: DALLE ORIGINI SUDAMERICANE AL TAVOLO DEGLI ITALIANI

Ha già conquistato celebrità del calibro di Raoul Bova, Carlo Cracco, Flavia Pennetta e Francesco Totti. Ma cosa sarà? È il burraco, un gioco di carte nato a Montevideo, in Uruguay, intorno agli anni '40.

Il nome deriva dallo spagnolo "burraco" che significa "buco" e si riferisce al piatto dove si mettevano le carte scartate. Dagli ambienti dei circoli uruguaiani il gioco passa rapidamente in Argentina e Brasile.

A farlo conoscere in Europa sono gli immigrati italiani di ritorno; il burraco sbarca sui tavoli verdi italiani negli anni '50 ed ottiene un grande successo. Le regole si adattano, si facilitano e nasce la versione "all'italiana" che oggi conosciamo: si gioca in 4 a coppie, con due mazzi di carte francesi più 4 jolly.

Negli anni '90 e 2000 il Burraco diventa un fenomeno sociale. Sbocciano associazioni, tornei nazionali e addirittura la FIBUR - Federazione Italiana Burraco, riconosciuta dal CONI.

Il gioco unisce generazioni differenti; nonni e giovani si divertono nei luoghi più disparati e dalle case alle caserme le carte uruguaiane la fanno da padrone.

Perché piace tanto?



La risposta è semplice ma non scontata; perché è un mix perfetto di strategia, memoria e fortuna. E soprattutto perché Si vince e si perde in due, e questo crea una complicità evidente.

Chiamarlo gioco di carte è riduttivo; oggi il Burraco è molto più di un passatempo. È aggregazione, è un modo per stare insieme ed il Cufa lo ha imparato grazie ai suoi tornei settimanali, tornei che vedono un numero sempre crescente di giocatori, occasioni d'incontro per favorire la socializzazione.

Il Burraco pur superando confini geografici e culturali, non ha modificato la sua regola: divertirsi insieme è il vero premio.





AGENDA in...CUFA



PROSSIMI EVENTI

Taverna Caprese	5 settembre 2026
L'inno svelato Uno studioso della musica racconta la storia dell'inno italiano	12 settembre 2026
L'uomo dal fiore in bocca Con Corrado Tedeschi e Claudio Moneta	19 settembre 2026
Maddalena Mazzeo Biologa nutrizionista con: Più salute nei piatti: no agli alimenti processati	25 settembre 2026





CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI



Nucleo Tesseramento

Tel. Militare: 202.6381 Tel. Civile: 06 46912 6381

cufa.tesseramento@smd.difesa.it

(Dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 11:30 e dalle 13:00 alle 15:00)

Reception

Tel. Militare: 202.6388 Tel. Civile: 06 46912 6388

cufa.ricezione@smd.difesa.it

Ufficio Attività Istituzionali

Tel. Militare: 202.63 57/76/80/83/95

Tel. Civile: 06 46912 57/76/80/83/95

cufa.istituzionali@smd.difesa.it

cufa.eventi@smd.difesa.it

cufa.eventi1@smd.difesa.it

cufa.eventi2@smd.difesa.it

cufa.eventi3@smd.difesa.it

L'UFFICIO ATTIVITÀ ISTITUZIONALI RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO

(Dal lunedì al giovedì, dalle 15:00 alle 18.00 e venerdì, dalle ore 15:00 alle ore 17:00)

Bar - Ristorante (prenotazioni)

Tel. Militare: 202.6387 Tel. Civile: 06 46912 6387 Cell. 3421324290

Orari di apertura del Circolo

Bar (lunedì chiusura settimanale)

- dal martedì alla domenica dalle ore 08:30 alle ore 15:00
- venerdì e sabato apertura anche serale dalle ore 18:30 alle ore 23:00

Ristorante (lunedì chiusura settimanale)

Pranzo (ingresso)

- dal martedì al sabato, dalle ore 12:30 alle ore 14:00
- domenica dalle ore 13:00 alle ore 14:30 (**domenica, chiusura dei locali alle ore 16:00**)

Cena (ingresso)

- venerdì e sabato dalle ore 20:30 alle ore 22:00

Avvertenze

Le prenotazioni al ristorante per il pranzo domenicale sono di norma ricevute entro le 12:00 del venerdì precedente. Decorso tale termine, saranno possibili nei limiti di capienza delle sale

Sono fatte salve varianti al calendario settimanale e agli orari di apertura del Ristorante e/o del Bar, disposte dal Direttore in relazione a specifiche esigenze istituzionali.





CUFA

CIRCOLO UFFICIALI DELLE FORZE ARMATE

STATO MAGGIORE DELLA DIFESA
Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia
Villa Savorgnan di Brazzà
Via XX settembre, 2
00184 Roma