

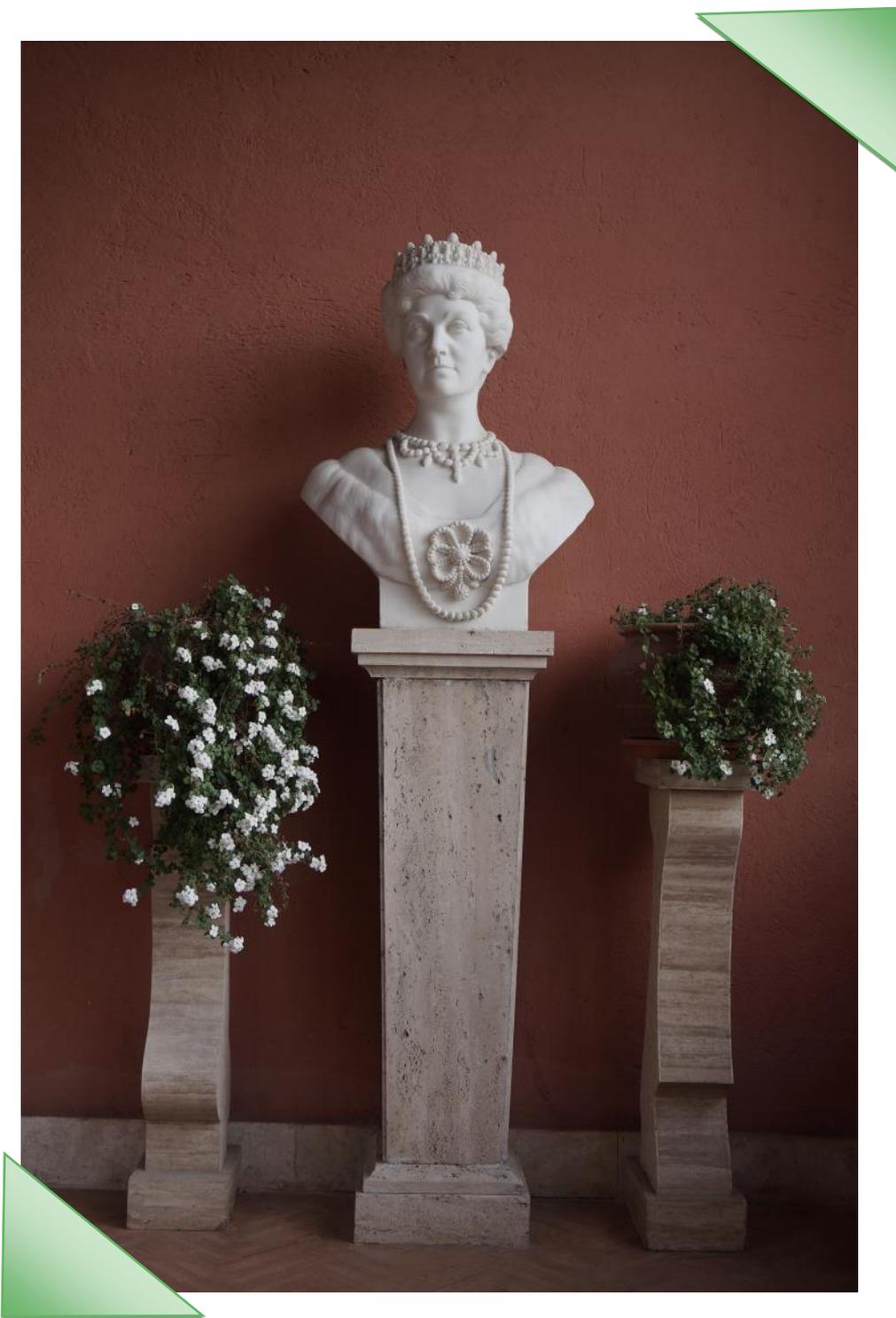
Circolo Ufficiali delle



Forze Armate d'Italia



La Sciarpa Azzurra





REDAZIONE



Tenente Colonnello Giovanni SERRANO'



Graduato Scelto Gaspare MASCOLO

SOMMARIO

CONSIGLI DALLO CHEF

- Spuma di Baccalà mantecato con croccante di Polenta e Ceci al Rosmarino **pag. 5**
- Paccheri con Scorfano, Pomodoro e Basilico **pag. 6**

L'ANGOLO DEL SOCIO

- “*Caro Giovanotto*” del Guardiamarina cpl Remigio Aprile **pag. 9**
- “Il nostro Circolo—Visione, Missione, Passione”
del Dott. Massimo Marzi **pag. 10**

EVENTI PREVISTI

- Ottobre **pag. 13**
- Novembre **pag. 14**
- Dicembre **pag. 15**

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

pag. 17



CONSIGLI DALLO CHEF

SPUMA DI BACCALA' MANTECATO CON CROCCANTE DI POLENTA



INGREDIENTI per 4 persone

- 250 gr di BACCALA' REIDRATATO
- 70 gr OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- 200 gr di CECI SECCHI (oppure in scatola)
- 200gr di POLENTA COTTA
- 1/2 lt di ACQUA (facoltativo)
- 1/2 di LATTE
- 4 cucchiaini di PANNA FRESCA LIQUIDA
- 1 rametto di ROSMARINO
- 1 Spicchio d'Aglio
- Pepe e Sale QB
- Olio per friggere



PROCEDIMENTO:

Il baccalà deve essere messo a bagno per almeno 24 ore, cambiando l'acqua frequentemente. Lo stesso procedimento viene applicato anche ai ceci (se secchi) con la differenza di NON CAMBIARE l'acqua.

Trascorse le 24 ore, il baccalà viene messo in cottura con l'acqua e il latte per circa 30 minuti. Nel frattempo, in un'altra pentola cuocere i ceci con l'aglio e il rosmarino salandoli soltanto a fine cottura e conserviamoli per la preparazione finale.

Preparare la polenta e mentre è ancora calda, distribuirla su un foglio di carta da forno. A questo punto la copriamo con un altro foglio di carta da forno e con il mattarello la stendiamo fino a raggiungere uno spessore di circa 3 millimetri. Al termine del trattamento, posizioniamo la sfoglia di polenta su un vassoio e la facciamo riposare in frigorifero.

Lasciare colare il baccalà dal latte, controllare che non vi siano spine, e frullatelo incorporando a filo la panna fresca liquida e l'olio evo, entrambe freddi, fino ad ottenere una spuma bianca e voluminosa. A seguire, conservarla in frigorifero.

Poco prima di servire, con un coltellino ricaviamo dalla polenta delle cialdine, a forma di foglia per esempio (come da foto), e le friggiamo in abbondante olio. A fine cottura dovranno rimanere croccanti, tipo chips e teniamole in caldo.

A questo punto siamo pronti ad impiattare, seguendo le istruzioni:

- mettere la spuma di Baccalà al centro del piatto
- disporre le chips di polenta come petali in modo da disegnare un fiore
- al centro una cucchiata di ceci caldi
- condiamo ancora con un giro d'olio extra vergine e del pepe nero macinato al momento.

e buon appetito....

Paccheri di Gragnano con Scorfano, pomodoro e basilico

INGREDIENTI **per 4 persone**

- 500 gr di Paccheri
- 150 gr di Pomodori Pelati
- 500 gr di Pomodori ramati
- 300gr di Scorfano
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla oro
- 2 Spicchi d'Aglio
- 1/2 bicchiere d'Aceto
- 1/2 bicchiere di Vino Bianco
- 1 mazzetto di Basilico
- Peperoncino, Pepe e Sale QB
- Olio Extra Vergine d'Oлива fruttato intenso
-



PROCEDIMENTO:

Pulire il pesce (squamare, eviscerare e sfilettare lo scorfano) e lavare accuratamente la lisca e la testa per eliminare tracce di sangue. Ridurre la polpa a dadini e tenera da parte con un goccio d'olio e qualche foglia di basilico.

Sbollentare i pomodori, lasciarli raffreddare, togliere la buccia e tenere da parte.

Per il fondo di scorfano far rosolare in una pentola medio alta le lisce del pesce, la testa e le verdure; bagnare con aceto e vino bianco, lasciare evaporare.

Aggiungere i pomodori pelati e acqua fredda fino a coprire; lasciare ridurre della metà schiumando spesso. Filtrare il fondo di scorfano con l'aiuto di un passino.

In una padella scaldare l'olio insieme all'aglio e al basilico, aggiungere un mestolo di fondo di scorfano, i pomodori già spellati e tagliati a dadini e lasciar cuocere qualche minuto.

Cuocere in abbondante acqua salata i paccheri e scolarli al dente in modo da terminare la cottura in padella. Aggiungere la polpa di scorfano e ultimare la cottura.

Impiattare e guarnire con un ciuffo di basilico e se fa piacere del peperoncino fresco.

Completare con un goccio di olio extra vergine di oliva fruttato intenso.

Buon Appetito



L'ANGOLO DEL SOCIO

Questo spazio sarà dedicato alle storie, pensieri, esperienze che i soci vorranno condividere con i colleghi, amici e frequentatori del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia. Aspettiamo le vostre email e foto che potrete inviare a cufa.vicedirettore@gmail.com.

Saranno gradite nuove idee, rubriche, proposte che cercheremo di soddisfare nel miglior modo possibile.

AVVISO

Si fa presente, inoltre, che a seguito di una ristrutturazione degli ambienti comuni nel comprensorio Barberini, il numero dei parcheggi del Circolo Ufficiali ha avuto una notevole contrazione. Si rappresenta, altresì, che il viale e gli spazi adiacenti nel comprensorio Barberini non sono di pertinenza del CUFA.

“Caro giovanotto..”

Quando il giovane Ufficiale si trovò nella segreteria del Comandante e si sentì dire dal Capo di terza classe con binario rosso “... giovanotto, ricordati che l’anzianità fa grado”



un sentimento di stupore e di imbarazzo lo pervasero. Non capiva fino in fondo il significato di quella frase, detta con ferma ironia e accompagnata da uno sguardo affettuoso seguito da una calorosa pacca sulla spalla. Iniziava così l’avventura da Ufficiale di complemento della Marina Militare Italiana di un giovane neolaureato alla ricerca di un’esperienza di vita, di crescita personale e professionale... e anche di qualche soldino. Lungo il corridoio della Capitaneria di Porto si affacciavano le stanze delle varie sezioni

gestite dagli Ufficiali e dai Sottufficiali: tecnica e operativa, demanio, diporto. Con timidezza e curiosità il giovane aspirante Guardiamarina iniziava a conoscerli tutti e con il passare dei giorni veniva affascinato da quel lavoro, eh si perché di lavoro si trattava, che lo portava in contatto con le realtà locali. Le prime guardie da solo, il primo soccorso in mare da dover dirigere dalla sala operativa, le attività di polizia giudiziaria finalizzate alla repressione della pesca del dattero di mare, la vigilanza sull’attività di pesca. Un’esperienza unica, umana e professionale, di vita vissuta che andava ben oltre il servizio militare che in quegli anni i giovani italiani erano chiamati ad espletare, fatta di confronti quotidiani con persone che vivevano situazioni difficili, di decisioni da prendere per risolvere problemi anche complessi, di gestione e coordinamento dei soccorsi in mare, di gestione delle persone (di leva e non, militari e civili). Senza l’aiuto e l’affetto dei colleghi, quel ragazzo fresco di laurea e di Accademia non sarebbe riuscito ad entrare subito in quel mondo complesso e affascinante che è la Capitaneria di Porto. Ogni tanto veniva anche inviato a rappresentare l’Arma negli eventi istituzionali, come convegni, manifestazioni civili e religiose, con grande orgoglio dei familiari nel vederlo in divisa.



Ma come sempre le cose belle iniziano e finiscono e così, nonostante l’invito del Comandante e degli altri Ufficiali di prorogare per altri 2 anni il servizio militare il giovane ufficiale, ormai Guardiamarina, si congedò per intraprendere un altro percorso professionale. Ma il destino ha voluto che dopo quasi trent’anni, tramite un carissimo amico, il non più giovane Ufficiale ha conosciuto il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d’Italia e con piacere e orgoglio si è iscritto.



È un po’ come continuare a farne parte.

A proposito, non posso che ringraziare tutti gli Ufficiali e i Sottufficiali della Capitaneria di porto di Gallipoli che in quel lontano 1995 hanno sopportato e supportato il giovane Guardiamarina.

Remigio Aprile

Guardiamarina (CP) in congedo

Il nostro “CIRCOLO”

VISIONE, MISSIONE E PASSIONE

Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d’Italia, in Via Venti Settembre, 2 a Roma persegue le seguenti finalità:

- sviluppo e consolidamento dello spirito di corpo tra tutti gli Ufficiali appartenenti alle Forze Armate, compresa l’Arma dei Carabinieri, e al Corpo della Guardia di Finanza;
- promozione delle attività culturali, ricreative a favore degli iscritti e dei loro familiari;
- funzioni di rappresentanza del vertice politico-militare del Ministero della Difesa e del Corpo della Guardia di Finanza

VISIONE, MISSIONE E PASSIONE

Le caratteristiche più significative delle attività del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d’Italia possono essere riassunte in tre concetti fondamentali, intelligentemente applicati:

La visione... bisogna avere lungimiranza, definire obiettivi precisi, prevedere quello che succederà in futuro e guardare lontano adattandosi flessibilmente alle nuove sfide del cambiamento.

La missione... coerentemente con gli obiettivi definiti nella visione, bisogna saper programmare un percorso idoneo ed efficace per conquistare nuove situazioni desiderate, applicando in modo sapiente tutte le arti militari (strategia, tattica, operatività).

La passione... è la combinazione di professionalità, di competenze di esperienze e di umanità che rendono ogni cosa possibile quando ci si impegna con determinazione per raggiungere risultati ambiziosi e non si molla mai...al CUFA le attenzioni al servizio non mancano mai, si applica un grande amore per la “customer satisfaction” ed il grande rispetto verso tutti i fruitori.

Cerchiamo di conoscere meglio alcune caratteristiche dell’Istituto che si ispira ad antiche tradizioni e contemporaneamente percorre tutte le innovazioni possibili per assicurare un servizio sempre perfetto.

Il CUFA ha una lunga storia, esiste da quasi novant'anni- è stato fondato il 18 ottobre 1934. In tutti questi anni si sono susseguiti molti cambiamenti a livello organizzativo, logistico, legislativo e funzionale...oggi il nostro Circolo è modernamente organizzato per andare incontro con immutato spirito di servizio alle più ampie esigenze dei suoi attuali Iscritti. In effetti molto è cambiato nella qualità dei servizi offerti, si lavora col massimo impegno con uno stile gestionale orientato al conseguimento del meglio, con una comunicazione continua ed accurata verso gli Associati, con la diffusione di informazioni utili ad assicurare sempre ai fruitori il meglio del disponibile a livello culturale, ricreativo, organizzativo e funzionale. Chi varca il cancello del Circolo si rende perfettamente conto che si entra in un altro mondo dove domina la cortesia la gentilezza, le buone maniere... lo stile e la classe appartengono a tutti coloro che per diritto o per scelta decidono di beneficiare delle numerose e sempre premianti iniziative che la Direzione inventa sempre con creatività e managerialità, sapendo interpretare ed anticipare le molteplici richieste. Tutti gli eventi organizzati riscuotono successo perché l'obiettivo del Circolo è quello di mettere al centro le Persone, con le stellette e senza... militari, ospiti civili e frequentatori, facendo convergere diverse professionalità in un perfetto gioco di squadra in cui qualità e accuratezza non mancano mai.

Le risorse umane sono la vera ricchezza di ogni organizzazione ed il CUFA oggi dispone di una squadra di uomini e donne che non deludono mai le aspettative di noi Iscritti, meritando la nostra riconoscenza.

L'attuale organico del CUFA è composto da più di 80 addetti, in larga parte costituito da personale militare e completato da impiegati civili dipendenti dal Ministero della Difesa.

Recentemente il nostro CIRCOLO è diventato ancora più bello e funzionale. Sono stati effettuati lavori di rifinitura, come per esempio la lucidatura dei pavimenti di marmo e delle scale, o realizzati nuovi spazi (laboratorio di pasticceria) per il confezionamento in proprio di manicaretti e dolci per gli eventi sociali e privati.

COMUNICAZIONE, INFORMAZIONE E DIGITALIZZAZIONE

Al CUFA si è applicata una comunicazione pervasiva ed efficiente attraverso l'uso di e-mail informative e di coinvolgimento verso gli iscritti (sondaggi online); per tutti è possibile accedere facilmente al sito istituzionale in cui si pubblicano ed aggiornano puntualmente le numerose iniziative per avere un contatto stretto e continuo con tutti i soci. Inoltre, in aggiunta a questi potenti strumenti di sostegno alla socialità, si sono predisposti anche numeri dedicati per accogliere e gestire i flussi informativi ed i servizi di prenotazione telefonica.

Attualmente sono iscritti al Circolo circa 30.000 soci, con oltre 28.000 iscritti di diritto (Ufficiali in servizio) e 1.500 Ufficiali inseriti a domanda (in congedo o altre categorie); sono circa 200 i soci frequentatori che lavorano o sono vicini allo spirito delle Forze Armate ed hanno titoli accademici e/o meriti particolari.

Il Circolo è una seconda casa per tutti noi Ufficiali in servizio e in congedo, familiari e frequentatori

Con molta riconoscenza e gratitudine ringraziamo il Presidente Ten.Gen. Giuseppe FAB-BRI, tutto il personale qualificato e sempre impeccabile in ogni attività e formuliamo i migliori auguri di buon lavoro per tanti altri gratificanti successi al Direttore Col. Generoso MELE.

Anche al CUFA le FORZE ARMATE dimostrano la piena dedizione al servizio verso la comunità e meritano di essere sempre di più FORZE "AMATE".

Massimo Marzi

Ufficiale in Congedo dei Granatieri
Giornalista

Calendario Eventi

Ottobre 2023

Venerdì 6 ottobre (teatro)
«Il Piccolo Principe ... in arte Totò»



Venerdì 13 ottobre
(degustazione vini)
«Bollicine dal Mondo»



Venerdì 20 ottobre
(Pizza & Cinema)

«Rugantino»



Sabato 21 ottobre (musica)
«Era dei Beatles»

Giovedì 26 ottobre

«Burraco»



Sabato 28 ottobre (Musica)
«Classici del Rock»

**ATTENDERE L'EMAIL DI LANCIO PER
EFFETTUARE LA PRENOTAZIONE**

Il programma è suscettibile di variazioni

Calendario Eventi

Novembre 2023

Venerdi 3 novembre
(Serata Pizza)

Sabato 4 novembre (teatro)
«Cabaret con Valentina Persia»



Giovedì 9 novembre
«Burraco»

Venerdi 10 novembre
(musica)

«Nello Salza»



Venerdi 17 novembre
(Serata Pizza)



Giovedì 23 novembre
«Burraco»

**ATTENDERE L'EMAIL DI LANCIO PER
EFFETTUARE LA PRENOTAZIONE**
Il programma è suscettibile di variazioni

Calendario Eventi

Dicembre 2023

Venerdì 1 dicembre

(Serata Pizza)

Sabato 2 dicembre (Musica)

«HELP Beatles tribute»



Sabato 9 dicembre

(Teatro & musica)

«Lucio Dalla»

di Mario Zamma

Giovedì 14 dicembre

«Burraco»



Venerdì 15 dicembre

(Serata Pizza)

**ATTENDERE L'EMAIL DI LANCIO PER
EFFETTUARE LA PRENOTAZIONE**

Il programma è suscettibile di variazioni

**Seguiranno informazioni per il
pranzo del 25 dicembre e il
veglione del 31 dicembre**



CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

Villa Savorgnan di Brazzà
Via XX settembre, 2
00184 Roma

Nucleo Tesseramento

Tel. Militare: 202.6381 Tel. Civile: 06 4691 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 4691 6388

cufa.ricezione@smd.difesa.it

Ufficio Attività Istituzionali

Tel. Militare: 202.6376/57/75

Tel. Civile: 06 46916376/57/75

cufa.istituzionali@smd.difesa.it

cufa.eventi@smd.difesa.it

L'UFFICIO ATTIVITA' 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 4691 6387

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, a norma dell'art. 14 del [regolamento](#)



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