

Circolo Ufficiali delle



Forze Armate d'Italia



La Sciarpa Azzurra



Lettera del Presidente ai soci del Circolo

Gentili Soci e Colleghi,

con estremo orgoglio e sentita soddisfazione Vi porgo il mio rispettoso saluto quale nuovo Presidente del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia.

Consentitemi un sincero ringraziamento a coloro che hanno pensato a me per questo prestigioso ruolo, ricoperto, in precedenza, da colleghi sempre identificati tra i migliori Ufficiali Generali al servizio delle Forze Armate d'Italia. Non ultimo il mio predecessore e amico Tenente Generale Domenico Benedetti al quale mi lega un rapporto di profonda stima e rispetto.



Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia è una realtà, unica nel suo genere, nell'organizzazione dell'Amministrazione Difesa che ha radici antiche e profonde nella nostra storia, ma soprattutto nel ruolo di custode dei nostri valori e delle nostre tradizioni.

In tale contesto, consapevole degli sforzi e dell'impegno profusi da tutto il personale dell'Associazione, cercherò di rappresentare l'organismo al meglio delle mie possibilità secondo gli indirizzi e le decisioni del Consiglio di Amministrazione, in costante sinergia e coordinamento con tutti coloro che vorranno collaborare a rendere il Circolo un luogo sempre più vicini a tutti i Soci e, allo stesso tempo, attento al perseguimento della sua "mission" principale, ovvero fornire servizi di alto livello qualitativo al fine di ben rappresentare il dicastero, sia in ambito nazionale ma soprattutto internazionale.

Vicinanza a tutti i Soci che, a mio avviso, rappresenta la linea guida dell'attività del nostro Circolo attento a perseguire lo sviluppo e il 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.

Spirito di corpo, senso di appartenenza e condivisione di esperienze si valorizzano sicuramente con la promozione di attività culturali e ricreative a favore degli iscritti e dei loro familiari, in un contesto di costante ricerca della partecipazione trasversale e ampia di tutti i Soci che trovi rinnovate fondamenta anche in momenti di scambi e confronti generazionali necessari per aggiornare ogni attività e ogni Istituzione.

Confidando nel valore che le nostre tradizioni e la nostra storia racchiudono, perfettamente rappresentate dalla splendida struttura del nostro Circolo e dal suo patrimonio, auguro a tutti i Soci di poter vivere e apprezzare questa realtà così significativa ed unica.

Ten. Gen. Giuseppe Fabbri





REDAZIONE



Tenente Colonnello Giovanni SERRANO'



Graduato Scelto Gaspare MASCOLO

SOMMARIO

Lettera del Presidente ai soci	pag. 3
<u>CURIOSITA'</u>	
<input type="checkbox"/> CUFA — storia e cenni	pag. 8
<u>CONSIGLI DALLO CHEF</u>	
<input type="checkbox"/> UN PIATTO: Pasta fresca alla bolognese	pag. 10
<input type="checkbox"/> DOLCE: Mousse al Cioccolato	pag. 12
<u>CONSIGLI DAL PERSONALE DI SALA</u>	
<input type="checkbox"/> Parla il Sommelier	pag. 14
<u>L'ANGOLO DEL SOCIO</u>	
<input type="checkbox"/> Ricordo ai caduti della Sig.ra Italia Vitiello	pag. 16
<input type="checkbox"/> “Benjamin” del Brig.Gen. Frisone	pag. 17
<u>CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI</u>	pag. 19



Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia (CUFA) è una realtà, unica nel suo genere, nell'organizzazione dell'Amministrazione Difesa che ha radici antiche e profonde nella nostra storia ma soprattutto nel ruolo di custode dei nostri valori e delle nostre tradizioni.

L'unicità della nostra struttura consiste nel fatto che tutte le nostre attività vengono garantite e svolte da personale militare e civile della Difesa, comprese le attività inerenti la ristorazione (cucina e sala). Il Circolo, configurato e riconosciuto come un Ente militare ha il compito di adempiere a tutte le necessità di rappresentanza dei vertici del dicastero della Difesa, sia per incontri nazionali che internazionali, quale luogo di aggregazione di tutti gli Ufficiali in servizio dell'Esercito Italiano, della Marina Militare, dell'Aeronautica Militare, dell'Arma dei Carabinieri e della Guardia di Finanza.

Per comprendere meglio il compito del Circolo nel 2023, ci preme raccontare l'origine della nostra storia che ha origine sotto la Monarchia dei Savoia, con la firma del Regio Decreto n. 2111 del 18 ottobre 1934 dando vita al Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia dalla fusione dei Circoli Presidiari di Torino e Roma, elevandolo a Ente Morale. Il Capo del Governo Mussolini (in quel periodo anche Ministro della Guerra), in previsione di un suo utilizzo per l'Alta rappresentanza, decise che il CUFA avrebbe dovuto avere una sede prestigiosa e, soprattutto, in una posizione centrale della Capitale. Dopo una serie di proposte, fu individuato il Palazzo Barberini ubicato tra Via XX Settembre e Piazza del Tritone, sede fino a quel momento della Ambasciata di Spagna presso il Quirinale, che rispondeva degnamente alle indicazioni del Primo Ministro.

Gli anni precedenti la seconda Guerra Mondiale la scelta si dimostrò indovinata con diverse attività di Alta rappresentanza ad Autorità militari, civili, politiche sia nazionali che internazionali, ed a iniziative a favore dei soci. Gli anni della Guerra segnarono ovviamente un periodo di crisi e si ricorda come dopo la firma dell'armistizio, 8 settembre 1943, la vita del Circolo fosse del tutto inesistente e, dopo la liberazione di Roma nel giugno del 1945, divenne ritrovo degli Ufficiali Alleati.

La ricostruzione del dopoguerra coinvolge anche il CUFA che con una serie di atti legislativi viene posto sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e, contestualmente, venivano conferite al Ministro della Difesa la Presidenza Onoraria e l'Esercizio dell'Alta Autorità. Con tali atti, veniva così restituita vita al Circolo che riprendeva la sua attività di rappresentanza e di luogo di aggregazione degli Ufficiali in servizio ed in congedo delle Forze Armate e Corpi Armati dello Stato.

La vita del Circolo ha continuato così la sua attività istituzionale arrivando agli anni più recenti ed esattamente nel 2006 quando, a seguito di protocolli d'intesa tra la Presidenza del Consiglio dei Ministri ed i Ministeri della Difesa, delle Finanze e dei Beni Culturali, lascia la sua sede storica di Palazzo Barberini per la Villetta Sarvognan di Brazzà, sempre all'interno dello stesso comprensorio, mantenendo così quella centralità e quel prestigio ricercato fin dalla sua fondazione.

La trasformazione del Circolo nell'attuale configurazione avviene con l'emanazione del D.P.R. n. 90 del 15 marzo 2010, in ottemperanza alla legge, n. 3 del 16 gennaio 2003, che oltre a confermare alcuni aspetti normativi come il patrocinio del Presidente della Repubblica, il conferimento al Ministro della Difesa della Presidenza Onoraria e l'esercizio dell'Alta Autorità, definisce il Circolo come organismo dotato di autonomia amministrativa e contabile, inserito in una struttura ordinativa alle dipendenze, inizialmente, del Segretario Generale della Difesa ed attualmente del Capo di Stato Maggiore della Difesa.

Oggi, il Circolo garantisce il supporto relativo ai servizi di accoglienza e di ristorazione al Ministro della Difesa, ai Sottosegretari di Stato, al Capo di Stato Maggiore della Difesa ed a tutti gli altri vertice del Dicastero e delle singole Forze Armate, Esercito, Marina, Aeronautica, Carabinieri e per la Guardia di Finanza.

Per raggiungere lo scopo prefissato, il personale del CUFA viene selezionato, preparato e formato nelle varie discipline dell'accoglienza e della ristorazione. In particolare possiamo citare, per esempio, i corsi di sommelier e di buone maniere per il personale di sala, oppure i corsi per dolci, preparazione di menu vegani, vegetariani o per celiaci per il personale di cucina. Inoltre, in considerazione dell'internazionalizzazione dei nostri eventi, il personale si è qualificato anche per la preparazione di piatti stranieri (esempio Halal, Kosher, ecc) ed, ovviamente, hanno frequentato anche corsi di lingua inglese.

Oltre alle attività cosiddette "istituzionali", il Circolo svolge attività "sociali" mettendo a disposizione dei propri tesserati la struttura, l'esperienza e la professionalità maturata nel settore. Il CUFA si fa, inoltre, promotore di iniziative culturali, teatrali e musicali cercando di differenziare gli spettacoli. Nel 2022, il teatro del Circolo ha ospitato, tra gli altri, nomi quali le attrici Paola Gassman e Giuliana De Sio, lo psichiatra e scrittore Paolo Crepet, la giornalista Tiziana Ferrario, il comico Martufello, il trombettista Nello Salza premio Oscar con le musiche di Ennio Morricone.

Il patrimonio culturale del CUFA, anche se in misura ridotta rispetto ai tempi della sede di Palazzo Barberini, mantiene una rilevante importanza in mobili, lampadari, arredi, quadri e altre opere d'arte, tali da far pensare agli ospiti di visitare un'area museale e non un Circolo Militare. Tra le tante preziosità, ci preme evidenziare che in uno degli arredi del cosiddetto "Chiostrino" si nasconde il servizio di ceramica inglese, della fabbrica William Ridgeway & Co. di Londra, donato nel 1910 da Sua Maestà la Regina d'Inghilterra al "Circolo Ufficiali di Terra e di Mare". Oltre ai tanti dipinti esposti nelle sale di rappresentanze e nei corridoi del CUFA, per rappresentare, però, la ricchezza artistica del luogo non si può però non citare la perla ubicata nel seminterrato della Palazzina Savorgnan di Brazzà, anche se è nella disponibilità del Ministero dei Beni Culturali, il Mitreo "Barberini". Si tratta di un piccolo edificio che, riutilizzando precedenti strutture del II secolo d.C., fu dedicato al **culto di Mitra**, divinità solare di origine iranica già garante dei patti e delle convenzioni, poi dal profilo più dichiaratamente militare e dunque particolarmente diffuso tra le legioni romane soprattutto nel medio e tardo Impero. Presenta una complessa ed interessante decorazione ad affresco, con pochi confronti (ad esempio i Mitrei di Marino e Capua; e a Roma il Mitreo di Santa Prisca): in alto la volta celeste con i segni zodiacali, intorno dieci quadretti (*pinakes*) che raccontano la storia e le sacre imprese di Mitra; le personificazioni di Sole e Luna.

In conclusione, possiamo affermare che visitare il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia è come partecipare ad un viaggio artistico e culturale nella storia del nostro paese impreziosito dai sapori e dalle prelibatezze preparate e servite da personale militare altamente qualificato.

CONSIGLI DALLO CHEF



Pasta fresca alla bolognese

a cura del 1° Maresciallo Luigi Cosciotti



INGREDIENTI

PER LA PASTA FRESCA:

- 400 g di Farina 00
- 200 Ml di Acqua
- la punta di un cucchiaino di Curcuma (per dare il colore)
- Sale QB

PER LA SALSA BOLOGNESE:

- 150 G di Granulato di soia
- 400 gr di pelati
- Carota, cipolla e sedano
- 1 bicchiere di vino rosso
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Sale QB

PROCEDIMENTO:

SALSA

- ⇒ prepariamo un buon soffritto tritando la carota il sedano e la cipolla,
- ⇒ aggiungere il granulato di soia, facciamolo rosolare per qualche minuto,
- ⇒ sfumiamo con il bicchiere di vino rosso e lasciamo evaporare,
- ⇒ aggiungiamo poco alla volta il brodo vegetale fino a quando il granulato di soia non si sarà reidratato (tempo previsto 10 minuti circa),
- ⇒ in ultimo, aggiungiamo i pomodori pelati schiacciati, aggiustiamo di sale e facciamo cuocere per 20 minuti circa.

segue Pasta fresca alla bolognese

Nel frattempo che cuoce la salsa, prepariamo la pasta fresca.

PASTA FRESCA

- Mettiamo in una ciotola la farina setacciata, sale e un pizzico di curcuma (servirà solo per dare il colore),
- aggiungiamo poco per volta l'acqua e iniziamo ad impastare, e continuiamo fino a far assorbire tutta l'acqua,
- passiamo l'impasto sulla spianatoia e lavoriamo con i palmi delle mani, per qualche minuto fino ad ottenere un panetto liscio omogeneo e abbastanza elastico,
- lasciamo riposare il panetto per 15' coperto da un canovaccio oppure sotto una ciotola,
- tiriamo, a questo punto la pasta con il mattarello per realizzare il taglio di pasta preferito.

**Cuocere la pasta, condirla con la salsa e
servirla con una spolverata di formaggio vegano**



CONSIGLI DAL PASTICCIERE



Mousse al Cioccolato (ricetta vegana)

a cura del Sottocapo Aiutante Diego Menegon

Ingredienti

200 g Acqua dei ceci in scatola (meglio ancora se in vetro)

200 g di Zucchero a velo

200 g di Cioccolato fondente

Gocce di limone qb

per decorazione:

lamponi

scaglie di cioccolata

Preparazione:

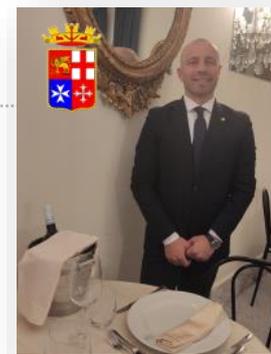
1. Mettiamo un colino in una ciotola spaziosa, versiamo dentro i ceci e raccogliamo l'acqua che ci serve per realizzare la ricetta.
2. Aggiungiamo lo zucchero a velo e montiamo con la planetaria o con le fruste elettriche.
3. Ci vorranno circa cinque minuti per ottenere una crema soffice e bianca.
4. Nel frattempo sciogliamo il cioccolato a bagnomaria o nel microonde, facciamolo intiepidire e poi versiamolo nel composto montato a neve.
5. Mescoliamo con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto, fino ad avere una mousse omogenea.
6. Dividiamo la mousse in quattro ciotoline monoporzione, decoriamo con i lamponi e scaglie di cioccolato, infine facciamo riposare in frigorifero per almeno due ore.





CONSIGLI DAL PERSONALE DI SALA **Parla il Sommelier**

a cura del Sottocapo 2^a cl. Giuseppe De Mato



Il sommelier ci propone un accoppiamento con il piatto suggerito dallo chef e con il dolce del nostro pasticciere.



Pasta alla bolognese

Una scelta eccellente per un vino vegano rosso da abbinare ad un primo piatto vegano può essere, il **Lacrima di Morro d'Alba**.

Vino rosso molto morbido ed espressivo, dagli aromi piacevoli e seducenti, affinato per 12 mesi in vecchie botti barrique. Al naso esprime profumi di viole appassite, rose e amarene. Il sorso è rotondo e avvolgente, elegante e fruttato, dai tannini smussati e sottilissimi.



Mousse al cioccolato

Canoso Recioto di Soave Passo (2017).

Questo vino da dessert è ideale per creme e prodotti di pasticceria, come la "Mousse al cioccolato", caratteristiche uniche e le note sapide.

Colore: Giallo d'orato con riflessi ambrati; denso e consistente.

Profumo: Ampio ed elegante, con sentori di zafferano e curcuma che virano al miele di corbezzolo; nel finale, note balsamiche del cardamomo.

Sapore: Deciso ed avvolgente. Le note morbide dell'alcool e dello zucchero vengono bilanciate dalle parti acide e sapide tipiche della zona, finale dolce ma mai stucchevole.





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.

La Sig.ra Italia Vitiello, ha voluto cogliere il nostro invito per ricordare, in occasione della triste ricorrenza delle stragi di Capaci e di Via D'Amelio, i caduti del pool antimafia e del personale di scorta.

Non potevamo lasciare inascoltata questa richiesta, perché molti di noi non riescono a dimenticare quelle stragi e, purtroppo, non riusciamo a dimenticare neanche le altre in cui sono stati coinvolti altri colleghi caduti in Patria o in territori lontani ed ostili.

Chiunque indossi una divisa si fa carico della tutela di quei valori e si deve far carico anche di trasmetterli alle giovani leve di qualsiasi Forza Armata o Corpo Armato dello Stato. L'esempio, il rispetto, il senso del dovere sono le nostre "doti" da lasciare in eredità, un patrimonio morale che non **DEVE** essere disperso.

Quindi grazie Sig.ra Vitiello per averci rammentato benché un triste ricordo che serve però ad alimentare la nostra forza e la nostra determinazione a difendere quei valori che ci contraddistinguono.

Ten. Col. Giovanni Ferrarò





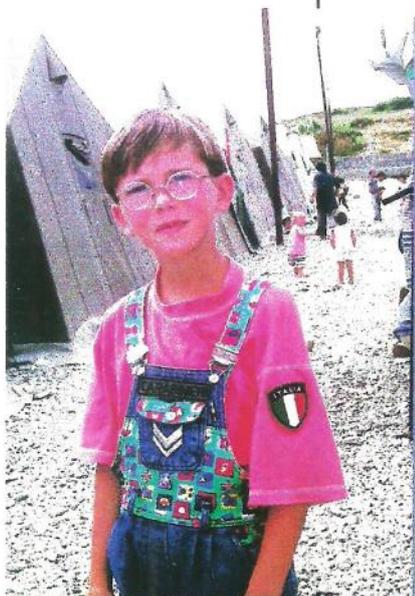
BENJAMIN

Benjamin è un ragazzino che non Ti aspetti di incontrare in un campo profughi. Si avvicina mentre parlo con un Maresciallo dei Carabinieri. E' vestito in modo inappuntabile, semplice e lindo. Sulla pettorina dei jeans e sulla maglietta esibisce con fierezza i simboli di stoffa delle uniformi dell'Arma: un velcro ricamato con la scritta "carabinieri", i gradi da vicebrigadiere e uno scudetto tricolore. Il Maresciallo dice che Benjamin è stato "adottato" dai carabinieri del campo. Un Maggiore

dell'Arma ne chiederà l'adozione a distanza. Guardo questo bambino che si appoggia al fianco del Maresciallo come un cucciolo affezionato: ha biondi capelli fini e porta occhiali con montatura sottile che gli conferiscono un aspetto maturo. Forse si rende conto di essere già più grande dei suoi coetanei e mentre risponde alle mie domande ha un tono distaccato ancorché cortese. Con grande dignità, cercando le parole più corrette in quel suo italiano appreso alla scuola del campo, mi parla della propria famiglia, in parte

con la sua figura composta e pulita, mi ricorda i suoi coetanei delle prep-school britanniche. Non so cosa dirgli, sono in imbarazzo e per uscirne gli rivolgo una domanda stupida: "era più difficile la scuola in KOSOVO o quella al campo di Durazzo-Rrashbull?". Mi risponde con un attimo di ritardo, credo indugi sul ricordo di una realtà che gli sembra ormai sogno. Sorride con l'aria di chi vuol dire "mi prendi in giro?" e poi mi dice "in KOSOVO". Non mi stanco di guardare questa creatura che con discrezione ascolta il Maresciallo che parla proprio di lui e, ad un tratto, non riesco a trattenere la terribile banalità: "che cosa desideri più di tutto, Benjamin?". Non esita "ritornare a casa, in KOSOVO". Lo saluto con un velo di commozione mentre penso "Spero di essere stato utile qui anche a Te, buona fortuna Benjamin".

Brig.Gen.
Pietro FRISONE



qui con lui ed in parte rimasta a Djakovica, in KOSOVO. Mentre parla guarda un punto lontano, forse oltre il confine della tendopoli, e sembra non vedere nulla. Ha dieci anni e, mi spiega il Maresciallo, la sua famiglia era benestante. Lo immaginavo: infatti Benjamin,

IN BOCCA AL LUPO,
Benjamin

Rileggendo, a distanza di 24 anni, non posso evitare che la curiosità si unisca a riflessioni su tale arco di tempo: l'Ufficiale dei Carabinieri poté concretare l'adozione a distanza? Qualche anno dopo il Kosovo divenne Stato indipendente (sia pure a riconoscimento limitato), mentre Benjamin diventava maggiorenne. Avrà proseguito gli studi? Ormai uomo come ricorderà quei tragici mesi durante i quali la sua vita venne sconvolta e dovette adeguarsi a sacrifici e privazioni?

Oggi, come - inconsciamente- allora, spero che sia riuscito a trarne forza per affrontare gli eventuali altri ostacoli che la vita gli possa aver presentato.

Con queste domande e con tali pensieri, formulo a Benjamin il mio commosso augurio come feci con quel bambino gentile.

Pietro Frisone

1 luglio 1999 Anno 1° Numero 2

8

Ringrazio personalmente il Gen. Frisone per questo Suo toccante contributo, per averci ricordato dei tanti "Benjamin" che ognuno di noi ha incontrato ed incontra ogni giorno sulla nostra strada nei Teatri Operativi e non solo. Kosovo, Albania, Afghanistan, Libano e tanti altri luoghi dove gli italiani si distinguono non solo per professionalità, ma anche per quel sentimento di solidarietà nei confronti delle popolazioni locali e, soprattutto, con le categorie più bisognose di attenzione.



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

cufa.istituzionali@smd.difesa.it

cufa.eventi@smd.difesa.it

Tel. Civile: 06 46916376/57/75

cufa.istituzionali1@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