

Circolo Ufficiali delle



Forze Armate d'Italia



La Sciarpa Azzurra



Copertina del Bollettino d'Informazione nella sua versione originale del 1995

LETTERA DEL DIRETTORE

Gentili soci, gentili colleghi,



Quando mi hanno presentato il progetto di riproporre un bollettino di informazione per i soci, pensato e realizzato la prima volta nel 1995, ho approvato con entusiasmo l'idea in quanto una delle linee guida che mi sono poste fin dall'inizio del mio mandato, è quella di rendere il Circolo un ambiente familiare per tutti i soci, vicini e lontani, trasformando il sodalizio in un luogo di incontro fisico e virtuale all'interno del quale gli

Ufficiali delle Forze Armate, animati da valori morali peculiari, possono incontrarsi e confrontarsi in un ambiente confortevole.

Il bollettino d'informazione nasce con lo scopo di essere un mezzo di comunicazione e di diffusione di quella storia, di quei valori, di quelle tradizioni che sono parte della nostra vita, anche quando, dopo anni di onorato servizio, svestiamo la divisa per riporla definitivamente nell'armadio.

E' per questo che l'iniziativa conta di avvalersi del contributo di tutti i soci i quali devono sentirsi liberi di condividere esperienze, pensieri e punti di vista che ritengono possano essere di ausilio per gli altri, in un contesto in cui, le esperienze personali andranno ad arricchire i prossimi numeri di questo bollettino.

Da parte nostra, ci prendiamo l'impegno di fornirvi informazioni sulle nostre attività, sulle nostre nuove convenzioni, sulle nostre iniziative e proveremo a proporre qualche consiglio in merito alla attività di ristorazione, che rimane l'attività su cui pone le basi il funzionamento del Circolo in un contesto di supporto al personale militare e civile nonché alle Autorità militari e civili di vertice.

Nel pieno convincimento che una collaborazione sinergica non possa che dare frutti di rilievo, mi prego di lanciare la rinascita del bollettino e attendo i contributi di collaborazione dei soci.

AD MAIORA

"Where all think alike, no one thinks very much" (Walter Lippman, 1889-1974)

Col. Generoso Mele



REDAZIONE



Tenente Colonnello Giovanni SERRANO'



Graduato Scelto Gaspare MASCOLO

SOMMARIO

NORME E REGOLAMENTI

- Nuova procedura per presentazione personale non appartenente all'Amministrazione Difesa **pag. 6**

CONSIGLI DALLO CHEF

- UN PIATTO: Cosciotto di Agnello (ricetta e preparazione) **pag. 8**
- DOLCE: la pastiera napoletana (ricetta e preparazione) **pag. 10**

CONSIGLI DAL PERSONALE DI SALA

- Apparecchiare in modo elegante **pag. 12**

L'ANGOLO DEL SOCIO

pag. 15

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

pag. 17



NORME E REGOLAMENTI

Nuova procedura per presentazione personale non appartenente all'Amministrazione Difesa (frequentatori).

GENERALITA'

Si definisce "frequentatore" il personale ammesso all'ingresso al Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia per partecipare alle attività culturali, ai concerti organizzati dal Sodalizio nonché al servizio ristorante.

MODALITA'

L'interessato all'iscrizione quale frequentatore dovrà provvedere a consegnare a mano, previo appuntamento con il Nucleo tesseramento del Circolo, il modulo di domanda di tesseramento debitamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto. Inoltre, detto modulo dovrà essere controfirmato da almeno 2 "Soci presentatori" corredato dalla seguente documentazione:

- documento di identità in corso di validità del richiedente;
- foto formato tessera del richiedente (file in formato jpg)
- Copia della tessera CUFA o documento di identità in corso dei soci presentatori;
- Curriculum Vitae formato europeo con specifica indicazione dei titoli di studio accademici, incarichi pubblici e/o privati, benemerienze (al valore e/o al merito) ed ogni altro elemento utile ai fini della valutazione per l'ammissione al Sodalizio.

La documentazione suindicata deve essere inviata in via telematica al seguente indirizzo email: cufa.tesseramento@smd.difesa.it del Nucleo tesseramento.

CRITERI

Di seguito, i criteri adottati in sede di valutazione del candidato riguarderanno, in caso di:

a. Prima ammissione di un frequentatore:

- possesso dei medesimi requisiti previsti per gli Ufficiali;
- definizione/individuazione di un numero ragionevole di ammissioni, tale da non alterare la natura essenzialmente "militare" del Sodalizio;
- presentazione della candidatura da parte di due Soci di cui all'art. 23, DPR 90/2010, in regola con l'iscrizione al Circolo;
- possesso, da parte del frequentatore, dei requisiti dettagliatamente indicati al paragrafo successivo. Nel merito, il Consiglio di Amministrazione si riserva la facoltà discrezionale di ammettere al Sodalizio personalità che abbiano recato o rechino lustro alle Forze Armate.

b. Rinnovo dell'ammissione del frequentatore,

- presentazione della domanda di rinnovo da parte di n. 2 Soci in regola con l'iscrizione al Circolo;
- controllo da parte della Direzione del mantenimento dei requisiti;
- eventuale delibera da parte del Consiglio di Amministrazione.

REQUISITI

Ai soli fini della valutazione dell'istanza di ammissione al Circolo i requisiti invece che concorreranno al favorevole accoglimento della domanda, il frequentatore in linea generale dovrà:

- a. essere cittadino italiano;
- b. avere compiuto il diciottesimo anno di età;
- c. avere conseguito un diploma di istruzione secondaria di secondo grado di durata quinquennale ovvero quadriennale integrato dal corso annuale;
- d. godere dei diritti civili e politici;
- e. non essere stato destituito, dispensato o dichiarato decaduto dall'impiego o licenziato dal lavoro;
- f. non essere stato condannato per delitti non colposi, anche con sentenza di applicazione della pena su richiesta, o pena condizionalmente sospesa o con decreto penali di condanna, ovvero non essere imputato in procedimenti penali per delitti non colposi e non essere stato sottoposto a misure di prevenzione;
- g. avere tenuto condotta incensurabile e non aver posto in essere, nei confronti delle Istituzioni democratiche, comportamenti che non danno sicuro affidamento di scrupolosa fedeltà alla Costituzione repubblicana e alle ragioni di sicurezza dello Stato.

La documentazione probante il possesso dei requisiti potrà essere prodotta mediante autocertificazione, la cui verifica sarà posta in essere nei termini e con le modalità stabilite dal DPR n. 445/2000 e nel rispetto del trattamento dei dati personali forniti.

Di seguito documenti utili da scaricare e compilare per la richiesta di tesseramento:

 [regolamento frequentatori anno 2023.pdf](#)

 [modello_rinnovo_frequentatore_2023.pdf](#)

CONSIGLI DALLO CHEF

Il cosciotto d'Agnello

a cura del 1° Maresciallo classe Luigi Cosciotti



Coscio di Abbacchio Ripieno con Prosciutto, Carciofi e Mentuccia

INGREDIENTI

1 coscio di abbacchio
150 g di prosciutto dolce.
4 carciofi
1 spicchio d'aglio
Foglie di mentuccia fresche.
Sale / pepe
Olio Evo

Prendete il coscio di abbacchio disossato e adagiate sopra la carta da forno. Ricoprite con un'altra carta da forno e sbattere la carne con un batticarne.

Versare un filo d'olio d'oliva e massaggiare la carne con le mani. Salate e pepate. Lasciate riposare la carne.

Nel frattempo pulite i carciofi e tagliate a striscioline. In una padella mettete un filo d'olio. lo spicchio d'aglio schiacciato e lasciate insaporire per qualche secondo. Aggiungete i carciofi e lasciate insaporire.

Salate, pepate e unite qualche foglie di mentuccia.

Mescolate il tutto e versate un po' di acqua per aiutare la cottura. Lasciate cuocere i carciofi fino a risultare morbidi, coprendo la padella con un coperchio.

Ogni tanto controllate per non far asciugare troppo i carciofi e che riescono a finire la cottura ancora umidi.

Quando i carciofi sono morbidi lasciate asciugare il fondo di cottura e spegnete il fuoco.

A questo punto distribuite qualche foglie di mentuccia nell'abbacchio e iniziate a distribuire le fette di prosciutto ricoprendo l'intera carne.

SEGUE Il cosciotto d'Agnello

Dopo aver ricoperto con il prosciutto dolce, potete ricoprire il prosciutto con i carciofi cotti.

Aggiungete qualche fogliolina di mentuccia fresca e iniziate ad arrotolare facendo attenzione che tutto il ripieno rimanga all'interno dell'arrosto.

Legare con lo spago da cucina.

Adagiate l'arrosto in una teglia o pirofila, foderata con la carta da forno.

Versate un filo d'olio e infornate a 180 gradi ventilato per 1 ora e mezzo circa.

Il tempo dipende molto del peso del coscio d'abbacchio.

Per ogni chilo la cottura è di circa 1 ora.

Una volta cotto aspettate qualche minuto per affettarlo.

Buon Appetito



CONSIGLI DAL PASTICCIERE

La pastiera napoletana

a cura del Sottocapo Aiutante Diego Menegon



Ingredienti



per il ripieno:

350 g di ricotta vaccina
250 g di zucchero
300 g di grano precotto
100 ml di latte
100 ml di panna fresca liquida
2 uova intere
1 tuorlo
150 g di canditi (cedro e arancia)
2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
scorza di 2 arance
scorza di 1 limone
1 pizzico di sale

per la pasta frolla:

300 g di farina 00
70 g di farina di mandorle
175 g di burro o strutto
140 g di zucchero
2 uova intere
scorza di 1 arancia + 1 limone
1 pizzico di sale

Preparazione:

- 1) Cuocete il grano con latte, scorza di 1 arancia e 1 cucchiaio di zucchero. Mescolate continuamente finché il latte non si sarà completamente assorbito. Lasciate raffreddare. In una ciotola capiente, lavorate la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e senza grumi.



- 2) Aggiungete le uova, il tuorlo, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di 1 arancia e 1 limone. Mescolate con un mestolo di legno. Aggiungete anche i canditi a cubetti piccoli e l'acqua di fiori d'arancio.



- 3) Infine, unite il grano freddo e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea. Lasciate riposare in frigo. Intanto, preparate la pasta frolla: lavorate burro e zucchero, quindi unite le uova con la scorza d'arancia e successivamente la farina. Impastate fino ad ottenere un panetto compatto, quindi avvolgetelo nella pellicola e riponete in frigo



- 4) Appena la pasta frolla sarà ben fredda, stendetene 2/3 e rivestite una tortiera antiaderente. Versate il ripieno all'interno, quindi stendete la frolla restante e ricavate delle strisce. Decorate formando dei rombi. Cuocete la pastiera in forno caldo a 180° per circa 1 ora e 20 minuti. Sfornatela, fatela raffreddare (a temperatura ambiente o in frigo) per 12 ore.



CONSIGLI DAL PERSONALE DI SALA

a cura del Capo 2^a classe Michele Vanin

Per apparecchiare bene una tavola è utile conoscere il menù che, di norma, è composto da un minimo di tre portate ad un massimo di cinque.



Il primo consiglio riguarda la semplicità, la ricerca di sorprendere gli ospiti con “effetti speciali” può avere talvolta l’effetto contrario. Una tavola ben apparecchiata, oltre ad essere pulita e ordinata, deve essere anche fruibile.



Tra due ospiti dobbiamo considerare almeno **60 centimetri**, la misura potete prenderla dal centro di un piatto a quello subito adiacente. Organizzate la tavola in modo da lasciare lo

spazio utile per poter appoggiare i vassoi delle pietanze o per poter posizionare le diverse bevande (acqua, vino, ec).

Si consiglia di posizionare sotto la tovaglia un cosiddetto *mollettone* per attenuare i rumori dei piatti ed, anche, per proteggere il tavolo. Facendo riferimento alla sobrietà delle scelte per apparecchiare, si consiglia una tovaglia in tinta unita con i tovaglioli coordinati. Inoltre, la tovaglia, ovviamente ben stirata, avrà un caduta laterale tra i 30 e 40 cm circa.

Il tovagliolo sarà posizionato alla sinistra del piatto dopo le posate; eventualmente, e solo in mancanza di spazio, si può posizionare al centro del piatto ma mai stringere tutta la “*mise en place*”. In caso di una festa elegante, si consiglia di utilizzare i sottopiatto, sopra di esso si posiziona un piatto piano.



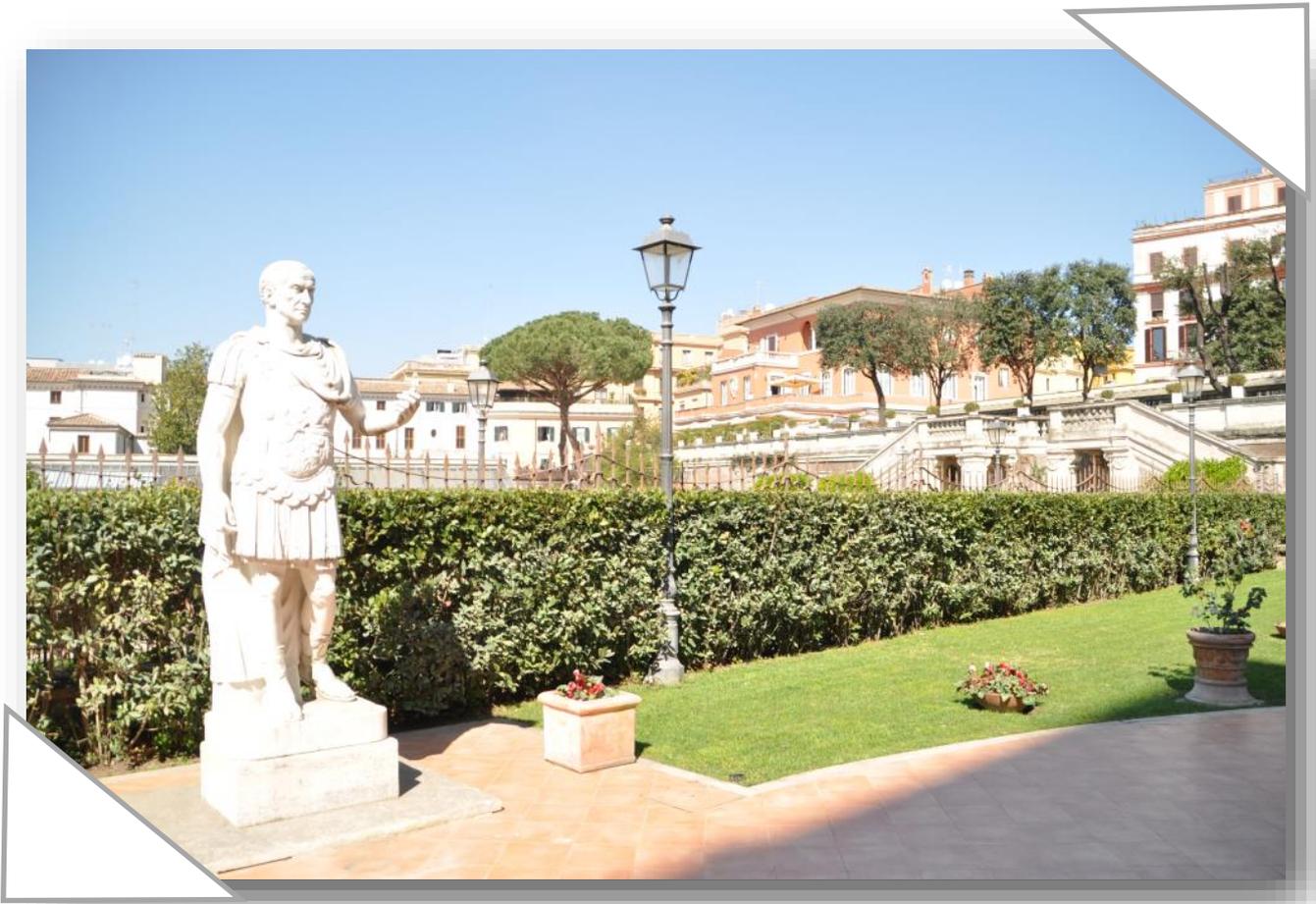
Le posate vengono posizionate **ai lati del piatto** in modo che siano utilizzate in **sequenza**, partendo dall'esterno e procedendo verso l'interno. Alla destra del piatto o sottopiatto, coltelli (con la lama verso il sottopiatto) e cucchiari, mentre alla sinistra vanno le forchette, massimo due. Nel caso il menù o l'ospiti necessiti di altre forchette verranno distribuite con le portate successive.

I bicchieri si posizionano sopra i coltelli, collocando il bicchiere dell'acqua più vicino al bordo tavola e subito dietro il calice del vino (eventualmente due calice se è previsto sia il vino bianco che il rosso). Il flute per le bollicine si serve solo per il momento del brindisi, che sia per l'aperitivo in piedi o per il dolce finale.

Al fine di rendere la vista del tavolo più gradevole, si consiglia un centrotavola floreale, rispettando delle semplici regole: la composizione deve essere bassa, per non impedire la vista tra i commensali, e senza particolari profumi, per non alterare i profumi delle pietanze. Anche l'uso di candele rendono l'atmosfera della tavola gradevole.

L'uso del segnaposto è un tocco di attenzione e di personalizzazione per l'ospite che è sempre gradito. Esistono diversi e variegati portabiglietti in base alle vostre passioni o tendenze, ma in questo caso l'uso della creatività, sempre senza esagerare, potrebbe essere quel fattore per rendere la serata davvero speciale (per esempio: legare con un nastro il biglietto a un frutto, una candela, un oggetto).





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.



Per inaugurare questo spazio, Vi racconto la mia esperienza al CUFA iniziata a novembre 2021, nel periodo in cui lo stato di emergenza pandemico stava lasciando spazio alla vita “normale” e la riapertura del Circolo era in atto da pochi mesi.

Trasferito al CUFA, non vi nascondo le mie titubanze a confrontarmi con un mondo a me sconosciuto come quello della ristorazione, avevo dalla mia parte e come bagaglio professionale l'esperienza in ambito cerimoniale dalla quale potevo attingere per la gestione di eventi istituzionali e anche privati dei soci.

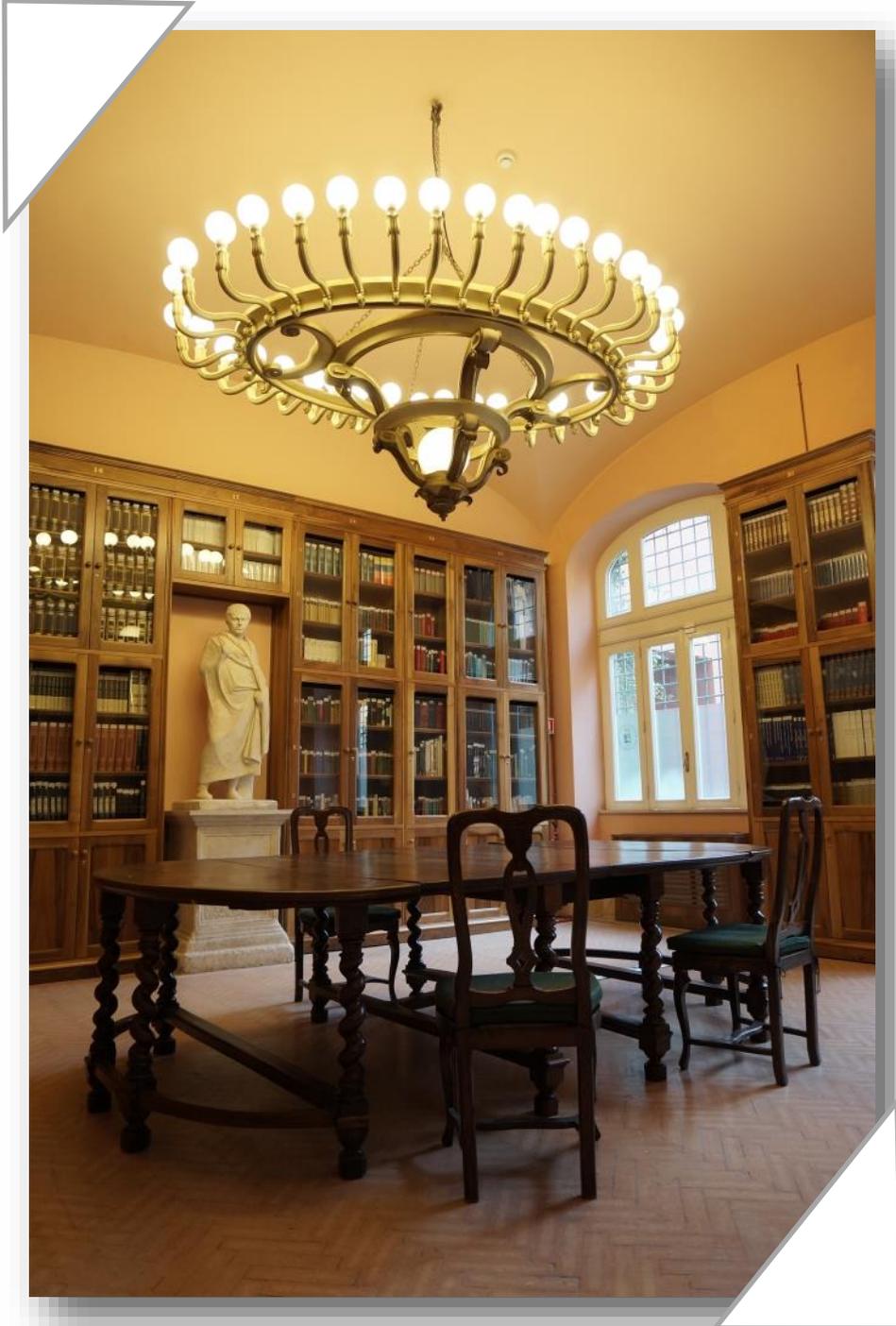
Resto ancora affascinato dal luogo nel quale quotidianamente mi trovo ad operare, immerso nell'arte, nella cultura e nella storia che difficilmente troviamo nelle nostre basi militari.

Il lavoro è molto e pressante ma la gratificazione degli ospiti e la soddisfazione personale sono più che sufficienti a ripagare lo sforzo profuso.

I ringraziamenti dei soci per aver usufruito e goduto dei servizi del circolo sono il premio di tanto lavoro di squadra. Un lavoro congiunto tra il personale della ricezione, delle sale e delle cucine che trova giovamento anche dalla diversità, dalla storia e dalle competenze della Forza Armata di provenienza.

Per concludere, attribuisco a questa mia esperienza al CUFA, rafforzata dal fatto che probabilmente sarà l'ultima che svolgerò in servizio attivo, un valore particolare per la sua unicità nel mondo militare e per la possibilità di aver potuto esprimere tutte le mie qualità e le caratteristiche personali e professionali maturate nel corso della mia carriera.

Gen. Col. Giovanni Serranò



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.istituzionali1@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 ordinariamente 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