Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

La Sciarpa Azzurra

Bollettino d'informazione n. 04 anno 2023

Tanti Auguri
per un Sereno Natale ed un Felice 2024 a tutti i Soci ed ai loro familiari.

REDAZIONE

Tenente Colonnello Giovanni SERRANO'

Graduato Scelto Gaspare MASCOLO

SOMMARIO

CENNI STORICI

- La famiglia Savorgnan di Brazzà — le origini pag. 5
- La Villa Savorgnan di Brazzà — la Scala d'Onore" pag. 7

CONSIGLI DALLO CHEF

- Petto d'Oca affumicato con spinaci, pere, crostini di pane e salsa al gorgonzola e zafferano pag. 8
- Girelle di sfoglia agli spinaci ripiene ai porcini, broccoli e tartufo nero pag. 9
- Tacchinella ripiena con castagne pag. 10
- Cheesecake al pandoro e pistacchio con salsa al cioccolato fondente pag. 11

L'ANGOLO DEL SOCIO

- "*L'Atlantico*" del Ten.Col. (AM) Salvatore D'Amuri pag. 14

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI pag. 17

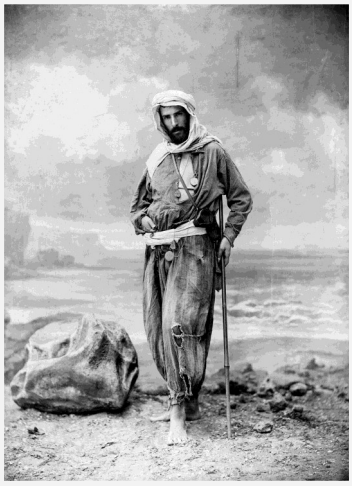
La Famiglia Savorgnan di Brazzà

Stemma della famiglia
Savorgnan de Brazzà— Cergneu

Il primo componente della famiglia storicamente accertato è Rodolfo Cipriani, che nel 1235 aveva mutato il suo cognome in Savorgnan derivandolo dall'omonimo castello da lui acquistato insieme a quelli di Flagagna, Osoppo, Pinzano, Sedegliano, Arris e Breia.
La famiglia per molto tempo fu detta "da Udine" in quanto Alberto, il figlio di Rodolfo, fu vicedomino della città di Udine, investito dei poteri della vecchia corte cittadina.
Quindi anche se si fanno risalire le origini della famiglia addirittura all'epoca dell'Impero Romano, è dal XIII secolo che le notizie riguardo la famiglia diventano più certe e documentate, e si può senza dubbio affermare che nel corso del tempo i diversi membri ebbero un ruolo rilevante sia nei territori della loro signoria sia nell'intera penisola. Una serie di prestigiosi ed organizzati matrimoni consentì alla famiglia di imparentarsi con buona parte della nobiltà friulana, divenendo la casata più importante e più potente dell'intera regione, arrivando a possedere, nel loro momento di massimo splendore, 70 villaggi, 7 castelli ed un marchesato.
Ascritta alla cittadinanza di Udine nel 1260, ottenne il feudo ed una parte del Castello con il privilegio di tenere una chiave di ciascuna porta della città e di avere uno stemma rappresentato da uno scaglione nero in campo d'argento.
La famiglia, che si divise nei vari rami del Torre, di Osoppo, dello Scaglione, del Monte Cergneu, della Bandiera, avendo alle spalle oltre 1000 anni di storia può essere considerata una delle più antiche e nobili del nostro Paese. Di fatto essa può vantare personaggi illustri che si distinsero nel loro tempo nel campo della cultura, delle scienze, dell'arte, ma anche nel modo ecclesiastico, diplomatico e soprattutto quali grandi condottieri ed esploratori.

Nimis (UD) fraz Cergneu—Castello

Il ramo della famiglia su cui va concentrata l'attenzione è quello di Savorgnan-Cergneu, al quale apparteneva il Conte Ascanio (nato a Udine nel 1793) trasferitosi a Roma e sposato nel 1834 con Giacinta Simonetti dei marchesi di Gavignano, di ventiquattro anni più giovane di lui; matrimonio che gli aveva aperto le porte per l'ingresso nella nobiltà romana, nella quale venne iscritto nel 1858. L'unione fu inoltre allietata dalla nascita di ben 16 figli, tra i quali ricordiamo Pietro che sarà destinato a diventare uno dei protagonisti della storia coloniale europea.
Alla morte del padre il giovane Pietro, a solo 25 anni, aveva già maturato una notevole esperienza in terra d'Africa, coronando il suo sogno di essere un grande esploratore fin da bambino. Iscritto alla rigida scuola dei Gesuiti del Collegio Romano, per soddisfare la sua voglia di viaggiare, chiese ed ottenne di completare la sua formazione a Parigi presso la Scuola dei Gesuiti di St. Geneviève e, successivamente, di essere ammesso come allievo straniero nell'Accademia Navale di Brest.
Uscito dall'Accademia ed ottenuta nel 1874 la cittadinanza francese, poteva, divenendo Ufficiale della Marina, realizzare il suo sogno di esplorare le Terre d'Africa, che erano oggetto di interesse da parte delle potenze europee, impegnate nella conquista di nuove colonie.



Pietro Sarvognan di Brazzà

Il territorio da lui esplorato, anche con le successive spedizioni del 1880 e del 1887, risalendo il fiume Ogouè per collegare Libreville con il bacino del fiume Congo, fu annesso alla Francia con la denominazione di Africa Equatoriale Francese. Nel corso delle diverse esplorazioni venne fondata anche una postazione portuale chiamata Mfa, che prese poi, in suo onore, il nome di Brazzaville. Questa città, superato il periodo coloniale, diveniva capitale dell'attuale Stato della Repubblica del Congo.

Pietro Sarvognan di Brazzà aveva nei confronti dei nativi un atteggiamento diverso: avendo stabilito un buon rapporto con le popolazioni e le tribù locali cercava di conquistarle sul piano della collaborazione, promuovendo quelle iniziative che potevano portare vantaggio ad entrambi colonizzatori e colonizzati. Da una parte valorizzazione delle risorse naturali, dall'altra formazione ed educazione della popolazione. L'atteggiamento filantropico finì per danneggiare il nostro esploratore che dopo essere stato nominato nel 1886 Commissario Generale del Congo Francese, vide montare contro di lui e la sua attività, da parte degli imprenditori e commercianti senza scrupoli, una campagna denigratoria e senza valide motivazioni nel 1898 venne destituito.

Pietro Sarvognan di Brazzà aveva nei confronti dei nativi un atteggiamento diverso: avendo stabilito un buon rapporto con le popolazioni e le tribù locali cercava di conquistarle sul piano della collaborazione, promuovendo quelle iniziative che potevano portare vantaggio ad entrambi colonizzatori e colonizzati. Da una parte valorizzazione delle risorse naturali, dall'altra formazione ed educazione della popolazione. L'atteggiamento filantropico finì per danneggiare il nostro esploratore che dopo essere stato nominato nel 1886 Commissario Generale del Congo Francese, vide montare contro di lui e la sua attività, da parte degli imprenditori e commercianti senza scrupoli, una campagna denigratoria e, senza valide motivazioni, nel 1898 venne destituito.

Si ritirò sdegnato ad Algeri e malgrado le insistenze ipocrite della Francia per un suo ritorno in Europa, rifiutò di rimettere piede nella terra che, secondo il suo punto di vista, aveva tradito proprio quegli ideali che con la Rivoluzione aveva diffuso in tutto l'occidente.

Mausoleo Savorgnan di Brazzà—Brazzaville (Congo)

Morì a Dakar il 14 settembre 1905. I francesi ne reclamarono la salma per una solenne cerimonia con la sepoltura al Pantheon, ma la consorte, interpretando il pensiero del marito, rifiutò l'onore e lo fece seppellire ad Algeri.

L'esploratore fu onorato e non dimenticato dalla popolazione locale, in quanto non soltanto non hanno modificato il nome originario della loro capitale, ma in onore del loro benefattore hanno anche eretto un grande Mausoleo che, inaugurato il 3 ottobre 2006, accoglie le salme di Pietro, il "colonizzatore dai piedi scalzi" e dalla sua famiglia.

Tratto da "Il Circolo Ufficiale delle Forze Armate d'Italia—Gangemi Editore.

La villa Savorgnan di Brazzà
La Scala d'Onore

Per il primo appuntamento di questa rubrica abbiamo scelto la "*Scala d'Onore*" che accoglieva gli ospiti di un tempo, ma anche quelli di oggi, nella Sale di rappresentanza poste ai piani superiori.
Superando il Bar si accede alla Scala d'Onore, ma prima di salire fermiamoci ad osservare i dipinti posti in corrispondenza della scala che porta al piano inferiore verso la "biblioteca", qui sono collocati i dipinti ad olio su tela raffiguranti vari imperatori romani: **Caio Cesare Caligola, Tiberio Claudio Cesare Germanico, Vespasiano, Ottaviano, Aulo Vitellio Germanico e Servio Sulpicio Galba**. A far compagnia agli imperatori, possiamo ammirare anche un'altra opera raffigurante **Napoleone Bonaparte** e, inoltre, l'Eroe dei due Mondi, **Giuseppe Garibaldi**.

Dal piano terra, salendo la "*Scala d'Onore*", vi sono dipinti di grandi condottieri italiani, in ordine partendo dal basso: **Enrico Dandolo** (1107-1205), Doge di Venezia che, partecipando alla IV Crociata, conquistò Zara e Costantinopoli gettando le basi per la potenza veneziana. Sopra si trovano i ritratti di **Alberico da Barbiano** detto il Grande (1349-1409), capitano di ventura che aveva creato una sua compagnia di mercenari tutti italiani, mettendola al servizio del Papa; **Vettor Pisani** (1324—1380) valente Capitano Generale della flotta di Venezia, che si distinse nella guerra contro la repubblica marinara di Genova e, infine, **Francesco Ferrucci** (1489 –1530), che fu strenuo difensore di Firenze durante l'assedio delle truppe di Carlo V e fatto prigioniero, a dispetto di tutte le regole allora vigenti, venne ucciso dal "vile" Maramaldo.
Continuando sull'altra parete troviamo **Andrea Doria**, Ammiraglio genovese che, aveva creato una sua flotta, messa a disposizione del miglior offerente, che era al servizio del Papa nella grande battaglia di Lepanto (7 ottobre 1571), con sopra **Giovanni de' Medici**, capitano di ventura morto giovanissimo per le ferite riportate nello scontro sotto le mura di Governolo sul Mincio, detto Giovanni dalle Bande Nere, perché dopo la morte del Papa Leone X, per il quale aveva combattuto, aveva velato in nero le insegne delle sue milizie; **Alessandro Farnese**, grande comandante militare che con le sue vittorie consolidò la potenza spagnola in Europa e contribuì a determinare l'assetto geopolitico del vecchio continente, l'esposizione continua con **Raimondo Montecuccoli** (1609-1680), uno dei celebri condottieri del XVII secolo, Gran Mastro di Artiglieria e Fortificazioni, Presidente dell'Imperial Consiglio Aulico e Militare, nonché uomo di lettere e poeta tanto che il Foscolo scrisse di lui "*con gli scritti rese eterno quanto aveva compiuto con le sue gesta*"; in cima alla "*Scala d'Onore*" troviamo **Napoleone Bonaparte** (1769—1821) grande Generale, divenuto Imperatore dei francesi a seguito della rivoluzione del 1789 e anche Re d'Italia nel 1805.

Tratto da "Il Circolo Ufficiale delle Forze Armate d'Italia—Gangemi Editore.

CONSIGLI DALLO CHEF

MENU' DI NATALE

a cura del 1° Maresciallo Luigi Cosciotti

ANTIPASTO

PETTO D'OCA AFFUMICATO CON SPINACI, PERE, CROSTINI DI PANE E SALSA AL GORGONZOLA E ZAFFERANO

INGREDIENTI
per 4 persone

- 320 gr di Petto d'Oca Affumicato
- 200 gr di Cuori Spinaci Freschi
- 1 Pere Decana
- 100 gr di Gorgonzola (roquefort)
- 150 gr di Crema di latte fresca
- 2 fette di Pane
- 1 b. di Zafferano
- Sale, Pepe ed olio extra vergine q.b.

PROCEDIMENTO:

Mondare bene le foglie di spinacio e lasciarle scolare, nel frattempo preparare la salsa mettendo a fuoco basso la crema di latte, il gorgonzola, lo zafferano , sale e pepe e lasciar squagliare portando la salsa a circa 70°-80° Gradi senza eccedere troppo con la temperatura. Poi tagliare il pane a cubetti e saltarlo in padella con olio e sale sino a renderlo bello croccante. In ultimo mondare e tagliare le pere a fettine o dadini poco prima dell' impiattamento.
Adagiare sul fondo del piatto inizialmente, il carpaccio di fettine di petto d'oca affumicato, poi gli spinaci in precedenza conditi con olio e sale, a seguire i crostini di pane e le pere, ed infine la salsa al gorgonzola con un filo d'olio.

PRIMO PIATTO

GIRELLE DI SFOGLIA AGLI SPINACI RIPIENE AI PORCINI, BROCCOLI E TARTUFO NERO

INGREDIENTI
per 4 persone

- 400 gr di Sfoglia agli Spinaci
- 300 gr di Porcini
- 500 gr di Broccoli
- 1 Tartufo nero e crema tartufi
- 1-1/5 L di Besciamella
- 150 gr di Parmigiano
- Olio extra vergine q.b.
- Sale q.b.
- Pepe Bianco q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Aglio q.b.
- 100 gr di Burro

PROCEDIMENTO:

Lessare in acqua salata ed un filo d'olio extra vergine le sfoglie per 2 minuti, raffreddare in acqua fredda e lasciarle scolare interponendo fra uno strato e l'altro della carta da forno. Poi, lessare i broccoli in acqua salata o vapore, tritarli al coltello e saltarli in padella con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio un pizzico di sale e pepe.

Prendere i porcini affettarli e saltarli in padella, aggiungere sale e pepe e finire di cuocere a fuoco lento. In una ciotola amalgamare, funghi, broccoli, crema di tartufo, qualche cucchiaio di besciamella e parmigiano.

Stendere la sfoglia spalmare il ripieno di funghi e broccoli, avvolgere la sfoglia per formare un rotolo e successivamente tagliarlo a rondelle dello spessore di 3-4 cm circa. Adagiare i rotoli in una pirofila precedentemente imburrata, nappare con besciamella qualche lamella di tartufo e spolverare con parmigiano.

Infornare a 180° per 35 minuti circa.

SECONDO PIATTO

TACCHINELLA RIPIENA CON CASTAGNE

INGREDIENTI
per 4 persone

- 2,500 KG di Tacchinella disossata
- 200 gr di Macinato misto maiale e vitello
- 150 gr di Pasta di Salsicce
- 2 Mele a cubetti
- 200 gr di Castagne lessate e pelate
- 150 gr di Pecorino/Parmigiano grattugiato
- 2 Uova
- Curry q.b.
- Sale – Pepe q.b.
- Olio extra vergine q.b.
- Burro e vino bianco q.b.

PROCEDIMENTO:

Amalgamare in una ciotola il macinato con la pasta di salsiccia, le mele, le castagne tritate, uova, pecorino e parmigiano, sale, pepe e curry.

Riempire la tacchinella con l'impasto ottenuto, chiudere con qualche spiedo in acciaio o legno la parte posterire della tacchinella.

Adagiare in una teglia da forno, spennellare con del burro sciolto e un goccio d'olio, salare e pepare e mettere in forno per un 1 ora e mezza a 175° bagnando di tanto in tanto con il vino bianco .

CHEESECAKE AL PANDORO E PISTACCHIO CON SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

a cura del Sottocapo Aiutante Diego Menegon

INGREDIENTI
per 4 persone

- 250 gr di Formaggio spalmabile Philadelphia
- 300 gr di Pandoro a fette
- 250 gr di Mascarpone
- 50 gr di Panna
- 150 gr di Zucchero
- 100 gr di Crema pura di pistacchio
- ½ stecca di Vaniglia
- 8 gr di Colla di pesce
- 150 gr di Cioccolato fondente
- Granella di pistacchio q.b.
- 1 Arancia

PROCEDIMENTO:

Mettere in ammollo la colla di pesce in una ciotola con dell'acqua, poi montare la panna con il mascarpone, lo zucchero e la vaniglia.

In una ciotola amalgamare la philadelphia con il resto del composto montato e la crema di pistacchio, prendere una parte del composto, aggiungere la colla di pesce, e passarlo per qualche secondo al microonde per sciogliere la gelatina. Unire al resto del composto ed amalgamare bene.

Prendere uno stampo a cerniera da 18-20 cm, adagiare sul fondo qualche fetta di pandoro dell'altezza di 2-3 cm, successivamente versare il composto di formaggio, livellare bene e mettere in frigo per 2-3 ore.

Sciogliere il cioccolato fondente e colarlo sulla cheesecake ben fredda, decorare con granella di pistacchio e qualche fettina d'arancia.

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.

“ L’ ATLANTICO “

Era il 1° luglio del 1933 e la seconda ed ultima Crociera aerea transatlantica di massa (meglio conosciuta come la “Crociera del Decennale” in onore della fondazione della Regia Aeronautica) prese il volo dall’idroscalo di Orbetello per poi fare ritorno all’idroscalo di Ostia il 12 agosto.

Percorso della “Crociera del Decennale” - 1933

I velivoli erano venticinque (24 suddivisi in 8 squadriglie, più un velivolo di riserva). Le vicende di questa impresa, rimasta per sempre unica e ineguagliata, sono raccontante nel dettaglio da libri, diari, riviste.

Ma ogni squadriglia, ogni equipaggio, ciascun singolo aviatore portò con sé la propria vita e le proprie speranze. Il 16 aprile del 1923 la Regia Aeronautica incominciò il reclutamento di tutto quel personale che avrebbe consentito all’aeroplano di volare. In tantissimi furono arruolati tra piloti, osservatori, montatori, addetti alle radiofrequenze, armieri, fotografi e motoristi.

Equipaggio del velivolo I-ABBR, nell’ordine: Arcangeli, Abbriata, Nicoletti e “Vicinzino” D’Amuri

Proprio tra questi ultimi trovò il suo spazio Vincenzo D’Amuri, giovane dalle origini umili e meridionali.
Fare il motorista a bordo di un aeroplano, a quei tempi, era impresa davvero ardua ma per “*Vicinzino*”, come era chiamato da bambino, quella fu la sfida della vita.
Per dieci lunghi anni si applicò con dedizione, generosità e tanta voglia di imparare fino a tal punto che Sua Eccellenza Italo Balbo, insieme a un ristrettissimo numero di collaboratori, lo scelse come Motorista per la “Crociera del Decennale” a bordo del velivolo I-ABBR, pilotato dal Capitano Abbriata e facente parte della squadriglia Bianca Cerchiata.

Come detto, l’impresa fu unica, a tutt’oggi ineguagliata, e il 1° Aviere Vincenzo D’Amuri sfilò insieme agli altri novantanove “Atlantici” sotto l’Arco di Costantino ai Fori Imperiali, nel tripudio osannante del popolo accorso da ogni dove.

La Penna Atlantica dono del Governo Italiano agli aviatori che presero parte all'impresa

Il Governo riconobbe i meriti eccezionali conseguiti da tutti quegli eroi (si, furono davvero degli eroi vista la misera tecnologia a disposizione e considerata la smisurata quantità di coraggio) e li premiò con tanto di diploma, medaglia e penna stilografica prodotta appositamente per l'occasione.
Successivamente, con la fine della guerra e l'arrivo degli alleati, i tedeschi razziarono qualsiasi cosa in ogni posto che incontrarono nella loro fuga.

A tale nefasta azione, non sfuggì la piccola cittadina di Grottaglie dove "*Vicinzino*" era nato e vissuto (ad oggi, lo stadio è a lui intitolato). Nulla o ben poco rimase; solo una penna stilografica non trovò spazio nelle voraci fauci dello sconfitto in fuga.

Essa, ad oggi, è custodita gelosamente in una teca costruita da mio padre, umile ebanista. Io non posso far altro che emozionarmi ogni volta che la guardo e la tocco, provare il sussulto di un cuore che fa scorrere nelle mie vene il "sangue atlantico" con orgoglio e, perché no, superbo vanto.

Il resto è storia.

Ten. Col. Salvatore D'Amuri
in servizio, Aeronautica Militare

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 martedi 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 martedi 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