

Circolo Ufficiali delle



Forze Armate d'Italia



La Sciarpa Azzurra

Bollettino d'informazione n. 01 anno / 2024



REDAZIONE



Tenente Colonnello Giovanni SERRANO'



Graduato Scelto Gaspare MASCOLO

SOMMARIO

CONSIGLI DALLO CHEF presentati sulla rubrica “GUSTO” (TG5)

- Calamarata al Datterino Giallo e Rosso con guanciaie croccante e scaglie di Pecorino **pag. 5**

- Risotto Cacio e Pepe con battuto di Gamberi Rossi e Lime **pag. 6**

L'ANGOLO DEL SOCIO

- Il burraco al Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia: pinelle e valori umani “cordialmente” circolanti sopra i tavoli del Dott. Massimo Marzi **pag. 9**

CENNI STORICI

Il Mitreo Barberini **pag. 13**

CUFA- *Live*

Procedura di accesso al nuovo canale di WEB-TV del CUFA **pag. 14**

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

pag. 15



CONSIGLI DALLO CHEF

Calamarata al Datterino Giallo e Rosso con Guancialetto croccante e scaglie di Pecorino



a cura del
1° Maresciallo
Luigi Cosciotti

INGREDIENTI per 4 persone

- 500 g di Calamarata
- 200 gr di Datterini gialli
- 200 gr di Datterini rossi
- 250 g di Guancialetto
- 50 g di Pecorino
- 4 foglie di Basilico
- q.b. di Sale

Ricetta presentata sulla rubrica
GUSTO del TG5 del 17 dicembre 2023



PROCEDIMENTO:

Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua e a bollore aggiungere il sale grosso e calare la calamarata e cuocerla per circa metà del tempo indicato sulla confezione.



Nel frattempo tagliate il guancialetto a listarelle non troppo sottili e mettetelo a cuocere in padella finché non sarà croccante, stando attenti a non bruciarlo per evitare un aroma troppo forte. Dopo di che togliete il guancialetto dalla padella e metterlo da parte in modo da aggiungerlo come nota croccante sui piatti a fine cottura. Nella stessa padella e nel grasso del guancialetto mettere i datterini e far cuocere per qualche minuto.

Scolate la pasta nella padella insieme ai datterini e continuare la cottura, versando ogni tanto, un mestolo di acqua di cottura e lasciate andare per i restanti minuti mescolando spesso, in modo che la pasta rilasci per bene gli amidi e renda il piatto cremoso.

Se necessario aggiungete ancora acqua di cottura.

Quando la calamarata sarà cotta spegnete il fuoco e mantecate il tutto con il pecorino grattugiato.

Impiattate aggiungendo il guancialetto che avete tenuto da parte in precedenza, delle scagliette di pecorino e una fogliolina di basilico.

Il risultato sarà un primo piatto cremoso, avvolgente ed estremamente goloso.



Risotto Cacio e Pepe con battuto di Gamberi Rossi e Lime

INGREDIENTI **per 4 persone**

Ricetta presentata sulla rubrica
GUSTO del TG5 del 24 dicembre 2023



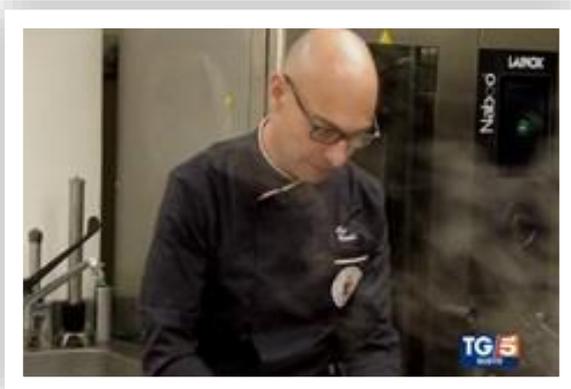
- • 320 gr Riso Carnaroli
- • 16 Gamberi Rossi Abbattuti
- • 50 gr Pecorino Romano
- • 50 gr Formaggio Grattugiato Parmigiano Reggiano
- • qb pepe
- • qb olio
- • qb brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa pulire i gamberi con un coltello e fare una tartare. Preparare il brodo vegetale con una carota, sedano e una cipolla.

Tostare il riso, sfumare con del prosecco e una volta evaporato, incorporare il brodo caldo poco alla volta, continuando a mescolare fino ad ultimare la cottura.

A fuoco spento, mantecare il riso (ancora al dente) con burro, olio, pecorino e Parmigiano. Impiattare ponendo il risotto ben mantecato e caldo, decorare con la tartare di gamberi e realizzare lateralmente una striscia di pepe.



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.

Il burraco al Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia: pinelle e valori umani “cordialmente” circolanti sopra i tavoli

Il torneo di burraco al CUFA in genere si svolge 1 o 2 volte ogni mese , tipicamente di giovedì.

Per chi desidera partecipare (iscritti, frequentatori ed ospiti) occorre la prenotazione; l'appuntamento con il torneo inizia di norma alle ore 18:00 per finire indicativamente verso le 23:30.

In genere i partecipanti compongono da 12 a 14 tavoli da 4 giocatori per un numero massimo di 24-28 coppie (48-56 persone).

Ad accogliere gli affezionati giocatori (molti partecipano tutte le volte che possono) c'è sempre puntuale ed impeccabile il Ten. Col. Gennaro CUCCURULLO che da anni ormai porta avanti questa pregevole iniziativa associativa in armonia con le altre attività ricreative e culturali concepite e coordinate dalla Direzione del CUFA.

Il Ten. Col. CUCCURULLO grazie al supporto della grande squadra del CUFA, organizza e gestisce il Torneo dalla A alla Z , essendo anche un arbitro titolato, qualificato dalla Federazione; nonostante abbia cessato il lungo periodo di servizio attivo da Ufficiale, è rimasto “volontariamente sul pezzo” anche adesso, ormai in pensione, continuando a dare il suo insostituibile contributo a questa coinvolgente iniziativa ricreativa di cui tutti siamo orgogliosi e riconoscenti.

IL PROGRAMMA IN BREVE

Il Torneo di "Burraco con Premi e Cena" si articola in diversi e ben collaudati passaggi così riassumibili:

- registrazione al torneo
- formazione delle coppie
- assegnazione delle coppie fisse o mobili ai tavoli (biblioteca)
- inizio della gara
- tre partite successive (di tre mani ciascuna) con relativi cambi
- pausa per la cena (locali ristorazione)
- ripresa gioco con posizionamento delle coppie ai tavoli in base alla classifica (danese)
- ultima partita su 4 mani
- classifica finale
- premiazione (assegnazione bottiglie vini selezionati alle prime 4 coppie classificate)
- commiato e saluti

PERCHE' LA FORMULA GIOCO+CENA. E' VINCENTE?

La formula adottata gioco+cena è un perfetto modo per favorire e arricchire le relazioni, gli scambi interpersonali di visioni, di opinioni ma anche di sane e sincere emozioni...d'altra parte è noto che a tavola, tra una portata e l'altra, l'atmosfera magica aiuta a “fraternizzare” meglio soprattutto degustando le squisite cene che il nostro Circolo riesce ad offrirci sempre con qualità “stellate”.

Il torneo di burraco è un'occasione ideale per condividere tempo di qualità con colleghi, amici e conoscenti; mettere alla prova le proprie abilità nel gioco delle carte e godersi l'emozione della competizione in un ambiente amichevole ed esclusivo come il Circolo Ufficiali.

Praticare il burraco è un utile esercizio per la memoria, per le capacità logiche e deduttive, per l'intesa di gioco con il/la compagno/a e per affinare l'interpretazione delle "mosse", passo dopo passo, degli avversari.

IL BURRACO COME METAFORA DELLA VITA

Il burraco con le sue regole è in forma ridotta una metafora della vita poiché durante le diverse partite occorre mantenere alta l'attenzione: osservare, decidere, scegliere, scartare, raccogliere, collaborare, elaborare, aspettare, agire, contrastare, favorire il compagno, contrastare gli avversari.

Esistono molte similitudini tra il gioco e le sfide che affrontiamo nella vita quotidiana. Ecco alcune connessioni tra il burraco e la vita:

Decidere e Scegliere: Nel burraco, come nella vita, è necessario prendere decisioni e fare scelte. Scegliere quale carta giocare o quale sequenza formare **richiede pensiero strategico**, così come le scelte che facciamo nella vita possono influenzare il nostro futuro.

Scartare e Prendere: Nel gioco, devi scartare le carte che non ti servono e prendere quelle che ti servono. **Nella vita, spesso dobbiamo liberarci delle cose inutili o dannose e acquisire nuove esperienze o risorse.**

Collaborare ed Elaborare: Il burraco è un gioco di squadra, quindi la collaborazione è essenziale. Nella vita, **la capacità di lavorare con gli altri e di elaborare soluzioni insieme è spesso cruciale per il successo.**

Aspettare e Agire: Il burraco richiede pazienza quando aspetti le carte giuste, ma anche l'azione quando è il momento di giocare le carte. Nella vita, ci sono momenti in cui è necessario **attendere il momento giusto e altri in cui è necessario agire prontamente.**

Rispettare le Regole e Comportamento Leale: Come in ogni gioco, il rispetto delle regole è fondamentale nel burraco. **Nella vita, rispettare le regole e comportarsi in modo leale è una componente importante dell'etica e della moralità.**

Sportività e Impegno: la sportività è importante sia nella vittoria che nella sconfitta. Nella vita, è **essenziale mantenere un atteggiamento sportivo e impegnarsi al massimo, indipendentemente dal risultato.**

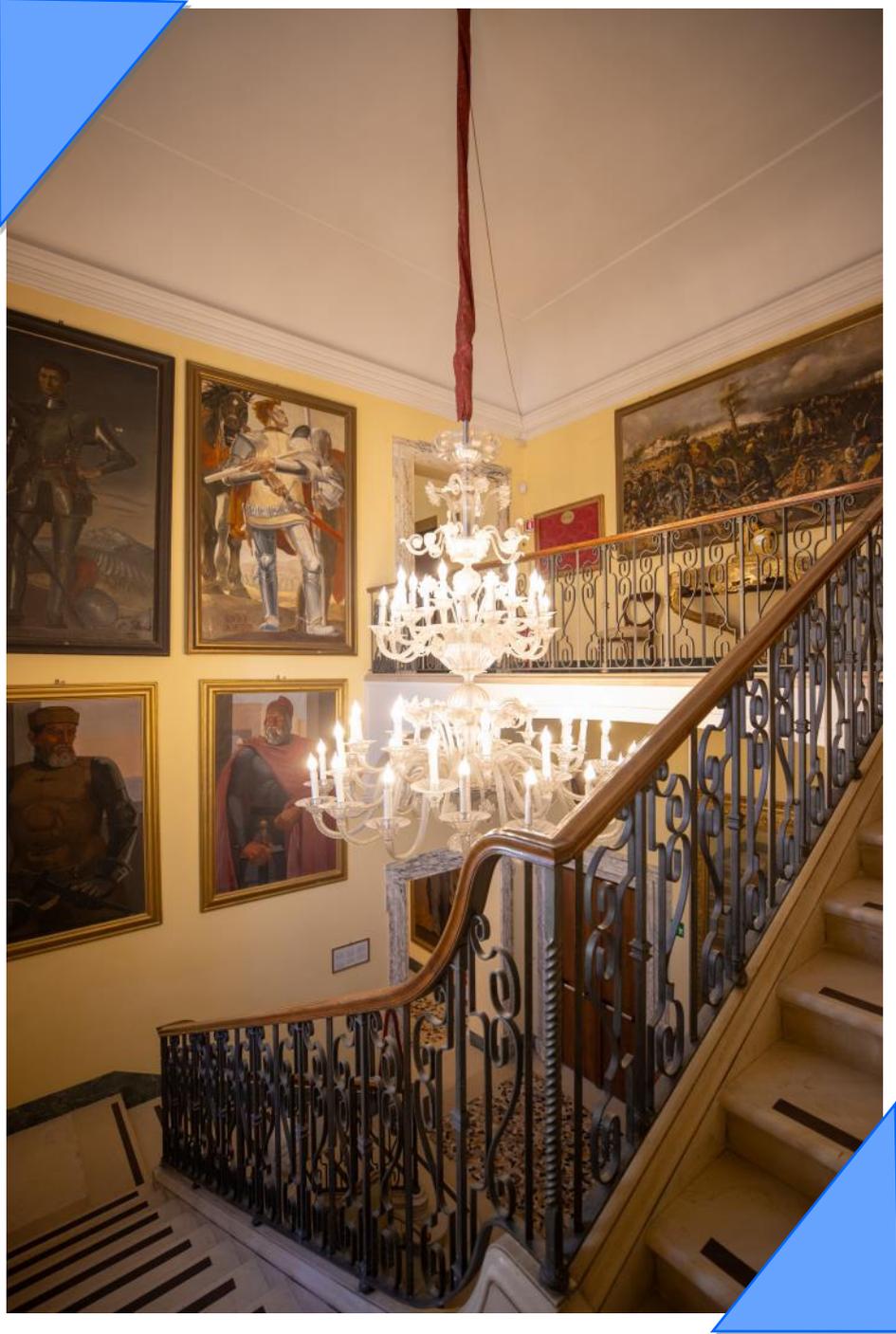
Saper Vincere e Perdere: è importante saper gestire sia la vittoria che la sconfitta. Nella vita, **affrontare con grazia sia i momenti di successo che le difficoltà è una lezione preziosa.**

Educazione: Nel burraco e nella vita in generale, l'educazione è fondamentale. Trattare gli altri con rispetto, cortesia e gentilezza è un principio che deve valere ovunque ...**noi che conosciamo i riflessi luminosi delle "stellette" sappiamo onorare le sane e antiche buone maniere.**

Il CUFA, è il nostro punto di riferimento e l'ambiente preferito per incontrarci, per scambiare e mettere in "CIRCOLO" valori umani e professionali, per condividere ideali e farci ricreare con sempre nuove e intelligenti iniziative di intrattenimento e convivialità.

Il torneo di burraco del CUFA ha un meritato successo in continua crescita; il Direttore, Col. Generoso MELE, con nostra soddisfazione ci ha anticipato "confidenzialmente" che compatibilmente con le altre iniziative, cercherà di trovare nuove opportunità per questa disciplina... è una gradita promessa Augurale che accogliamo con gioia per questo 2024.

Massimo Marzi
Ufficiale in congedo dei Granatieri
Giornalista



Il Mitreo Barberini

Il **Mitreo Barberini**, uno dei meglio conservati mitrei di **Roma**, è un luogo di grande interesse storico e archeologico. Situato tra la facciata posteriore di **Palazzo Barberini**, in **via delle Quattro Fontane**, e **via San Nicola da Tolentino**, questo antico santuario offre una finestra sulla **cultura romana** e sul **culto di Mitra**.

All'interno del comprensorio pertinente alla Galleria Nazionale di Arte Antica, nell'ambiente seminterrato della Palazzina Savorgnan di Brazzà, si trova un importante monumento di epoca imperiale romana, il cosiddetto **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. L'ambiente, rinvenuto nel 1936 e consistente in una sala di 11,85 x 6,25 metri con volta a botte e banchine laterali (*praesepia*), 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. L'attenzione converge sulla scena centrale del taurobolio dove Mitra, affiancato come di consueto da **Cautes** e **Cautopates**, uccide ritualmente il toro.



Questo luogo rappresenta un **gioiello preziosissimo** della **Roma Antica**, offrendo un'opportunità unica per immergersi nella storia e nel culto di Mitra.

Visite:

Il Mitreo Barberini è visitabile tramite **visite guidate** su prenotazione obbligatoria sul sito www.coopculture.it



Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

Presenta

CUFA *Live*

da Marzo 2024

IL PRIMO CANALE DI WebTV DEDICATO AL CUFA
potrete vedere la diretta degli spettacoli da casa

PER ISCRIVERSI INVIARE UNA EMAIL A
cufalive@gmail.com ALLEGANDO IL MODULO
(scaricabile da internet) E COPIA DELLA CMD O
TESSERA CUFA



**inquadra il
QRcode per
scaricare il
modulo**

**TOCCA IL QRcode
PER SCARICARE IL
MODULO**



Per Iscrizione ed Informazioni, scrivere a :
cufalive@gmail.com

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

Villa Savorgnan di Brazzà
Via XX settembre, 2
00187 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.eventi@smd.difesa.it

cufa.eventi1@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