



CIRCOLO UFFICIALE DELLE FORZE ARMATE D'ITALIA

R O M E

La Sciarpa Azzurra

Bollettino d'informazione



n. 02 / anno 2024





REDAZIONE



Tenente Colonnello Giovanni SERRANO'



Graduato Scelto Gaspare MASCOLO

Si ringrazia il 1° Luogotenente A.M. Giuseppe MANGIACAPRA per il contributo grafico fornito alla redazione, a testimonianza della professionalità e della fattiva collaborazione che anima il personale delle Forze Armate.

SOMMARIO

CONSIGLI DALLO CHEF (presentati al canale TV2000)

- Noci di Capesante bardate al Lardo su crema di Zucca allo Zenzero e Spinacino saltato al Limone **pag. 5**
- Scaloppa di Rana Pescatrice bardata al San Daniele su Patate mantecate alle Erbe **pag. 6**
- Crostata di Mele e Ricotta **pag. 7**

L'ANGOLO DEL SOCIO

- La Food Diplomacy* di Roberto Vitale **pag. 10**

CENNI STORICI

- Villa Savorgnan di Brazzà **pag. 12**

AGGIORNAMENTI

- Brunch al CUFA **pag. 14**
- Procedura di accesso al nuovo canale di WEB-TV del CUFA **pag. 15**
- Eventi di Maggio (attendere email di lancio per la prenotazione) **pag. 16**

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

pag. 17



CONSIGLI DALLO CHEF

NOCI DI CAPESANTE BARDATE AL LARDO SU CREMA DI ZUCCA ALLO ZENZERO E SPINACINO SALTATO AL LIMONE



a cura del
1° Maresciallo
Luigi Cosciotti



INGREDIENTI
per 5 persone

- 500 gr di zucca mantovana
- 30 ml di brodo vegetale
- Rosmarino
- Aglio
- Olio extra vergine di oliva
- Zenzero
- 5 Noci di capesante
- Qualche foglia di spinaci
- Una noce di burro
- Sale alle erbe
- 1 limone non trattato



PROCEDIMENTO:

Tagliare la zucca a cubetti, metterla in padella con una noce di burro, rosmarino e un pizzico di sale e lasciar cuocere per 15 minuti. Successivamente, aggiungere un goccino di brodo vegetale e una grattugiata di zenzero e lasciar cuocere ancora qualche minuto con il coperchio.

Nel frattempo che cuoce la zucca, scottare gli spinaci per qualche in padella con un goccio d'olio e aglio, salarli e irrorarli con qualche goccia di succo di limone.

Pulire le capesante e togliere il corallo. Dopo di che cuocere in padella le capesante, precedentemente bardate con delle fette sottili di lardo, con un filo d'olio per circa 3 minuti fino a quando diventano belle dorate.

Infine, frullare la zucca.

Impiattare mettendo per prima la crema di zucca aiutandovi con un coppa pasta, poi gli spinaci con adagiata sopra le capesante e infine un pizzico di fior di sale e una grattatina di limone.

SCALOPPA DI RANA PESCATRICE BARDATA AL SAN DANIELE SU PATATE MANTECATE ALLE ERBE

INGREDIENTI per 4 persone



- 500 g di rana pescatrice
- 300 g prosciutto crudo San Daniele
- 1 limone
- 200 g panna
- 200 g vino bianco
- 50 g cipolla
- Zafferano
- 500 g patate
- Erba cipollina
- Cipolla
- Aglio
- Rosmarino
- Olio extravergine di oliva
- Sale

PROCEDIMENTO:

Tagliate i filetti di pescatrice a scaloppe, bardatele con le fettine di prosciutto.

In una padella con olio, aglio e rosmarino scottate i medaglioni a fuoco vivace da entrambi i lati, terminate la cottura in forno a 170°C su di una teglia con carta da forno.

Tritate la cipolla e ponetela in un pentolino con il vino bianco, fate bollire fino a quando non avrà ridotto della metà, unite il succo del limone e lo zafferano, incorporate la panna e regolate di sale; se la salsa non risulta omogenea unite un mestolo di brodo e legate leggermente con Roux.

Lavate le patate e fatele cuocere con la buccia in acqua bollente salata, a fine cottura pelate e schiacciate con lo schiacciapatate, quindi mantecate unendo olio extravergine di oliva, sale ed erba cipollina tritata. Se risulta troppo densa unite brodo vegetale.



Servite i medaglioni di pescatrice su di un letto di patate con accompagnamento la salsa allo zafferano e foglie di erba cipollina.

CROSTATATA DI MELE E RICOTTA



Per la base di frolla

- 3 tuorli
- 1 uovo intero
- 250 g farina 00
- 100 g zucchero semolato
- 150 g burro
- Scorza di mezzo limone grattugiata
- Un pizzico di sale

Per il ripieno

- 250 g ricotta vaccina
- 5 cucchiaini panna fresca liquida
- 1 uovo intero
- 50 g zucchero a velo
- Un cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la copertura

- 3 mele
- 1 uovo intero
- 3 cucchiaini zucchero a velo
- 6 cucchiaini panna fresca liquida
- 1 cucchiaino farina 00

PROCEDIMENTO:

PER LA BASE DI FROLLA: Setacciate la farina 00 in una ciotola capiente, unite il burro e mescolate con la punta delle dita fino ad ottenere un composto sabbioso.

Aggiungete lo zucchero, i tuorli, l'uovo intero ed impastate velocemente per ottenere un panetto.

La pasta si presenterà molto morbida, ma deve essere così.

Avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER IL RIPIENO: In una ciotola mescolate la ricotta con lo zucchero a velo, l'uovo, la panna fresca liquida e l'estratto di vaniglia fino ad ottenere una crema morbida.

PER LA COPERTURA: In un'altra ciotola mettete l'uovo, lo zucchero a velo e la panna liquida. Mescolate con una frusta e man mano aggiungete la farina 00 setacciata. Continuate a mescolare fino ad ottenere una crema senza grumi simile ad una pastella. Sbucciate le mele, tagliatele prima in 4 pezzi e poi a spicchi.

Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela con il mattarello o con le mani direttamente nello stampo per crostate (diametro 24 cm) precedentemente imburrato.

Bucherellate la base con i rebbi di una forchetta e aggiungete la crema di ricotta e panna.

Ricoprite la crema con gli spicchi di mele e versate il composto di uova panna e zucchero al velo.

Cuocete la crostata di mele in forno già caldo, in modalità statica a 170° per 45 minuti circa.

Sfornatela e lasciatela raffreddare completamente di prima di toglierla dallo stampo.

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.

LA FOOD DIPLOMACY

Il cibo è una parte essenziale della nostra vita e rappresenta la storia, le tradizioni e la cultura di ogni Paese. Ognuno di noi dipende dal cibo non solo per sopravvivere, ma, anche, per confrontarsi per comunicare con gli altri.

Ciò che mangiamo è, tra l'altro, un modo fondamentale con cui le Nazioni affermano la propria identità: la cucina tradizionale è, infatti, un indicatore con cui un popolo si autoidentifica.

Il potere e il legame tra cibo e nazionalismo ci porta, quindi, a considerare il potenziale dell'utilizzo di questo legame come strumento di relazioni internazionali. L'uso di cibi e piatti tipici sono, infatti, uno strumento per creare comprensione culturale allo scopo di migliorare la cooperazione tra i Paesi e, questo, soprattutto all'evidenza delle crisi economiche e delle guerre che determinano migrazioni, e, in particolare, la fame nel mondo.

Questo scenario ci consente di parlare della Food Diplomacy che, se pur lontana nella sua origine, si sta diffondendo e declinando in due ambiti distinti, ma interconnessi: la Food Diplomacy pubblica e quella privata.

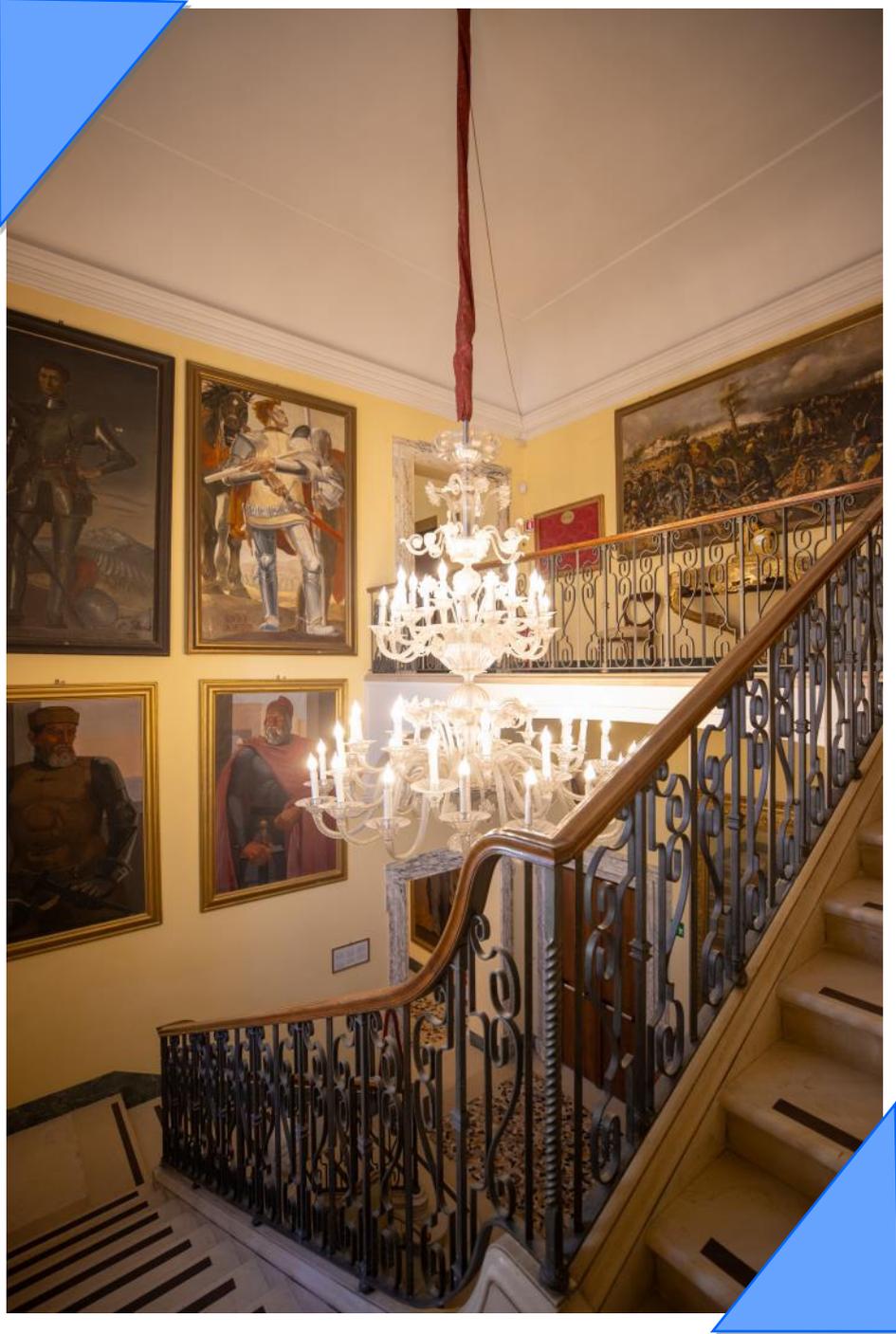
La Public Food Diplomacy si colloca sotto la guida della diplomazia pubblica e, più specificamente, della diplomazia culturale, mentre la Private Food Diplomacy si svolge a porte chiuse. La commensalità, dal latino "l'atto di sedersi a tavola insieme", è essenziale per la discussione diplomatica. Mentre il dialogo pubblico e le grandi conferenze possono portare a un processo decisionale: i migliori negoziati e le migliori conversazioni avvengono spesso lontano dagli occhi del pubblico, durante un pasto o un drink e, questo scenario, lo possiamo ritrovare, a grandi linee, nel Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia dove rappresentanti militari e non, espressione di diversi Paesi, si ritrovano per pranzare contribuendo a sviluppare, nel contempo, rapporti di cooperazione tra Nazioni di appartenenza.

Al momento, sulla Food Diplomacy esistono pochi studi accademici. Quello che si può affermare è che la Diplomazia Alimentare è una forma efficace e praticata di diplomazia che guadagna la sua autorità grazie all'uso del cibo per unire, coinvolgere e nutrire sia amici che "nemici".

Molto si può apprendere dalla storia evocando l'antica Grecia e la Diplomazia Alimentare nella preistoria, per passare all'influenza francese sulla Diplomazia Alimentare moderna. La teoria del settore evidenzia, altresì, una combinazione dell'attuale pensiero sulla diplomazia pubblica e culturale, comprese le forme di comunicazione non verbale che si sposa insieme alla teoria del contatto, un concetto preso in prestito dal campo della risoluzione dei conflitti.

La forma della risoluzione dei conflitti porta, infatti, ad affermare che per sconfiggere la fame del mondo serve essenzialmente un elemento che, come visto, non contrappone ma unisce: il dialogo, cioè la comprensione derivante dall'ascolto, che è alla base della Food Diplomacy, alla base del cibo quale strumento della diplomazia.

Roberto Vitale
Portavoce Sector West Unfil
Leonte 5



La Villa Savorgnan di Brazzà



La Villa, sede del CUFA, è una delle tre proprietà che la famiglia aveva in Roma, tra cui i Palazzi Cenci Maccarani Brazzà, oggi sede dei servizi parlamentari del Senato della Repubblica, in piazza S.Eustacchio, e Maccarani Savorgnan di Brazzà, sede invece del Ministero delle Comunicazioni sito in Largo Pietro di Brazzà (esploratore, già trattato in un articolo nel numero 4/2023. ndr).

Molte sono località in cui i Savorgnan possedettero case e palazzi. A noi è caro ricordarne uno,

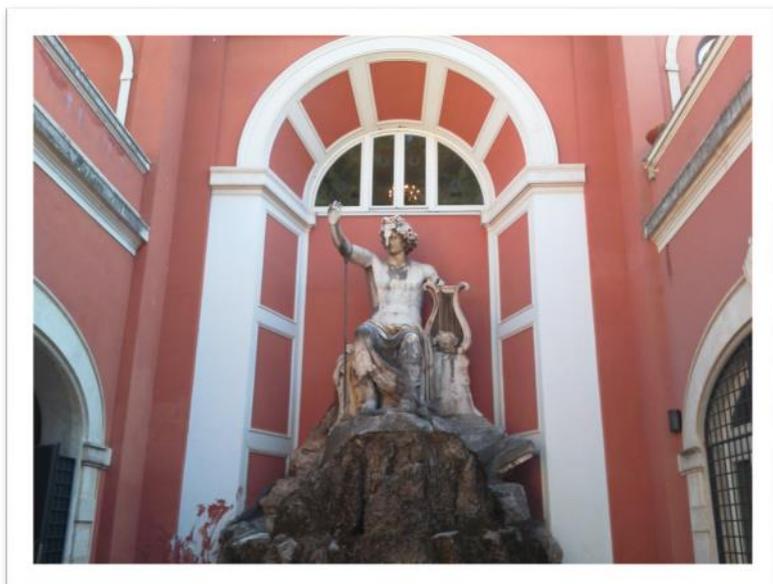
la caserma Savorgnan di Brazzà, in Udine, da molti anni sede del Circolo Ufficiali di presidio di quella città.

Tra gli anni che vanno tra la fine del 1800 ed il 1940 tutto l'ampio comprensorio attorno al Palazzo Barberini, ed i vasti giardini che esso comprende, subiscono un'inevitabile processo di urbanizzazione. Sui terreni che affacciano su via XX settembre vengono costruiti il Ministero della Guerra, oggi sede principalmente dello Stato Maggiore Difesa e dello Stato Maggiore dell'Esercito; i palazzi Calabresi e Bourbon; il Collegio Scozzese; il Palazzo Baracchini ed il Palazzo per il Conte Odoardo Caprara, oggi sede del Ministro della Difesa.

Seguono varie costruzioni lungo il vicolo sterrato, divenuto salita di San Nicola da Tolentino, tra cui Palazzo Moroni e, all'interno del comprensorio, la palazzina Azzurri, oggi residenza dei Principi Barberini.

Nel 1936 l'area libera del comprensorio fu ulteriormente ridotta dalla costruzione della Villa Savorgnan di Brazzà su progetto di Gustavo Giovannoni e Marcello Piacentini che fanno collocare davanti al nuovo prospetto la grande scultura opera del Giorgetti l'Apollone Citaredo, che già si trovava nei giardini.

Detta villa costituisce fondale alla grande rampa centrale di palazzo Barberini. La zona verde a tergo comprende una fontana a bacino circolare allineata con la rampa stessa e termina, pensile, sulla salita di San Nicola da Tolentino.



Il 16 dicembre 1933, il Principe Don Urbano Barberini vende al Conte Ascanio Savorgnan di Brazzà l'area del giardino al termine della rampa predetta, sulla quale area viene costruita la villa.

Questa si distingue per il numero delle terrazze e per la varietà dei corpi di fabbrica e dei motivi che le conferiscono unità, nonché per “un'essenza settecentesca espressa con spirito ottocentesco”.



In asse con la rampa predetta, in arco strombato che si ricollega a quelli della faccia del Palazzo Barberini, vi è l'anzidetta fontana dell'Apollo, preceduta da un atrio scoperto, fiancheggiato da due ali e delineato anteriormente da cancello con pilastri sormontati da sculture classiche, ai quali sono anteposti due ceppi marmorei.

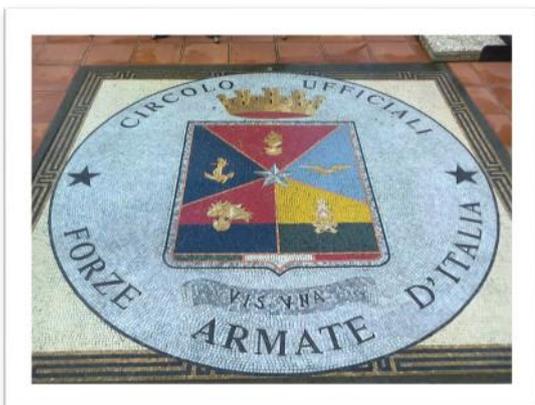
Sul tetto emerge un piccolo campanile a vela con campana, un privilegio di alcune famiglie nobili romane.

L'edificio nel suo insieme può essere diviso in due blocchi, di cui quello orientale è oggi destinato ad uffici e ad ambienti di servizio, mentre quello occidentale (ndr che affaccia sui giardini di palazzo Barberini) è utilizzato per le attività sociali e di rappresentanza del Circolo.

Gli interni della villa si presentano abbastanza spogli di particolari architettonici, salvo i portali in marmo ed alcuni stucchi di semplice fattura; tuttavia l'edificio costituisce uno degli esempi più interessanti dell'edilizia civile di epoca fascista, ma di stile riferito ai canoni classici dell'architettura.

Dopo diversi passaggi di proprietà, seguiti alla scomparsa del Conte Ascanio e della moglie, senza eredi, la villa diventa proprietà dello Stato per diritto di prelazione, e diviene sede di uffici della Direzione della Galleria d'Arte Antica e del laboratorio di Restauro della Soprintendenza per i Beni Artistici e Storici di Roma e del Lazio.

Successivamente, in seguito al Protocollo d'intesa tra il Ministero per i Beni Culturali e quello della Difesa, viene dato in uso governativo al Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia, che il 31 dicembre 2006 ne prende possesso, dopo aver lasciato i locali dei piani terra di Palazzo Barberini.



Interessante è l'aspetto collegato alle preesistenze archeologiche che fanno della villa un bene tutelato.

Nel 1936, nel corso dei lavori edilizi, furono infatti rinvenuti i resti di un antico edificio dell'epoca romana del II secolo d.c., il cui ambiente era stato trasformato in Mitreo (ndr articolo dedicato sul numero 1/2024 del bollettino d'informazione).

Tratto da “Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia — 74 anni di storia (1934—2008)”



*Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia
Presenta*



da
Giovedì
2 maggio 2024

Brunch al **CUFA**
In Terrazza, dalle 12,30 alle 14,00

SU PRENOTAZIONE

**servizio aperto tutti i giorni feriali
(dal martedì al venerdì)**



**CHIEDERE CONFERMA
IN CASO DI CONDIMETEO AVVERSE**

Informazioni e prenotazioni

Linea interna 202-6387 linea urbana 06-4691 6387

lunedì – giovedì 08.30 - 12.00

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

Programmazione Eventi Maggio 2024

Data	Spettacolo
Gio 2	PIZZA AL CUFA
Ven 3	Carmine FARACO (Cabaret)
Gio 9	Torneo di Burraco, cena a seguire
Ven 10	Cena regionale «LOMBARDIA» con la guida di Italian Wine Academy
Sab 11	«MAMMA, CANTA CON ME» Maria Corso e Carlotta Tagliareni
Ven 17	PIZZA AL CUFA
Sab 18	Le voci dei big italiani con Carlo FRISI (imitatore)
Gio 23	Torneo di Burraco, cena a seguire
Ven 24	Cena regionale «VENETO» con la guida di Italian Wine Academy
Sab 25	Quartetto d'archi e flauto traverso brani di Saverio Mercadante, Luigi Boccherini e W.A. Mozart
Ven 31	PIZZA AL CUFA

**Il calendario è suscettibile di variazione,
Attendere l'email di lancio per effettuare la prenotazione**

Per Informazioni:

e-mail: cufa.eventi@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

cufa.eventi2@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