



CIRCOLO UFFICIALI DELLE FORZE ARMATE D'ITALIA



La Sciarpa Azzurra

Bollettino d'informazione

n. 05 / 2024





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

- Lettera del nuovo chef del Circolo:
1° Luogotenente della Marina Militare Antonio COVUCCIA **pag. 4**
- Risotto alla mela verde, noci e rosmarino **pag. 5**
- Orecchiette con crema di broccoli e neve burrata **pag. 6**

1^a edizione del PREMIO ECCELLENZA CUFA **pag. 7**

L'ANGOLO DEL SOCIO

- La prima “libera uscita” del Gen. Dante Lino Di Vaia **pag. 10**
pag. 11
- “Alza Bandiera” del Gen. Dante Lino Di Vaia **pag. 12**
- “L’aquilone” di Roberto Rebuzzi **pag. 13**
- “Una vita in volo” di Roberto Rebuzzi **pag. 14**

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI **pag. 15**



sono il 1°Lgt SSAL/MCM AR Covuccia Antonio (detto anche Chef Tony), Cavaliere della Repubblica italiana, nato il 23 agosto 1967 in Svizzera, dove ho vissuto fino all'età di 19 anni, nello specifico a Dottikon nel cantone di Argovia.



Ho frequentato le scuole dell'obbligo in tedesco, per poi terminare gli studi in una scuola alberghiera nella città di Aarau, diplomandomi nell'aprile del 1986.

Ho iniziato a coltivare la passione per la cucina fin da piccolo, come mia nonna mi raccontava, appena tornavo da scuola mi mettevo ai fornelli con ancora lo zaino in spalla e mi preparavo una merenda dopo una giornata di lezioni.

La mia carriera è iniziata come un semplice lavapiatti durante le vacanze nei ristoranti e incuriosito dai piatti preparati dagli chef ho capito che il mio posto era dietro ai fornelli.

Nel mese di maggio del 1986 rientro definitivamente in Italia a Sant'Angelo all'Esca (AV) dove i miei genitori avevano aperto una fabbrica di scarpe. Lì ho lavorato fino all'ottobre dello stesso anno. Il 24 ottobre 1986 a MARISCUOLA Taranto, entro a far parte di quella che diventerà la mia seconda famiglia: **la Marina Militare**.

Dopo un mese di carro (periodo di addestramento n.d.r.) ricevo la categoria Z/CH (cuoco semplice) e quando lo dissi a mia madre lei mi rispose: "Z? L'ultimo del carro?". Dopo aver frequentato il corso venni trasferito a Roma alla stazione Radio di S. Alessandro.

Dal 2018 al 2022 ho prestato servizio per l'Ammiraglio in Capo della Squadra Navale.

Successivamente, dal 2022 a novembre 2024 ho lavorato per il Capo di Stato Maggiore della Marina Militare. In quel periodo ho avuto l'onore di cucinare personalmente, e per ben due volte, per il nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, su Nave Cavour.



Nel corso della mia carriera ho avuto l'opportunità di lavorare all'estero con i Chairman del Comitato Militare della NATO, dal 1999 al 2002 con l'Ammiraglio Guido Venturoni e dal 2008 fino a gennaio 2012 con l'Ammiraglio Giampaolo Di Paola.

Tutte queste esperienze mi hanno reso la persona che sono oggi e mi adopererò con tutto me stesso di dare del mio meglio anche qui al CUFA.

E che questa nuova avventura, che sia l'inizio di qualcosa di speciale!

1° Lgt Antonio Covuccia

CONSIGLI DALLO CHEF

a cura del 1° Luogotenente **Antonio Covuccia**



Risotto alla mela verde, noci e rosmarino

Ingredienti (4 persone)

- 320 gr riso carnaroli
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 2 mele verdi
- 100 gr di noci sgusciati e tritati
- Un mazzo di rosmarino
- 1 lt di brodo vegetale
- 80 gr di pecorino
- Una noce di burro



Procedimento

- Tostare il riso in una casseruola
- Aggiungere le mele tagliate a cubetti piccoli
- Sfumare con vino bianco
- Cuocere il riso aggiungendo il brodo poco alla volta
- La cottura circa 18 minuti e girare con mestolo continuamente
- Alla fine mantecare con le noci il pecorino e burro
- Servire con coppa pasta e decorare con una fetta di mela essiccata al forno noci tritate e mazzetto di rosmarino

Orecchiette con crema di broccoli *e neve burrata*

Ingredienti (4 persone)

- 400 gr orecchiette freschi
- 300 gr di broccoli freschi lessati
- Olio oliva q.b.
- 20 gr di pinoli
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 200 gr di burrata
- 50 gr di parmigiano per la cialda croccante

Procedimento

- In un mixer versare il broccolo tagliato, olio oliva quando basta, pinoli parmigiano e sale (se troppo denso aggiungere acqua di cottura della pasta)
- Nel frattempo far cuocere la pasta in abbondante acqua salata
- Una volta cotta la pasta versare in una padella, saltare la pasta con la crema di broccolo
- Servire su un piatto e adagiare la burrate tagliata e decorare con una cialda di parmigiano croccante





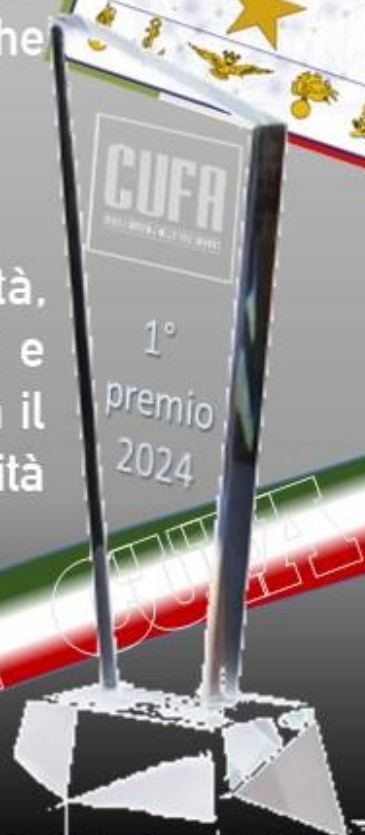
Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

presenta

In data 18 ottobre 2024 il Circolo ha compiuto 90 anni e per tale occasione verrà organizzato un grande evento con la presenza di autorità politiche, religiose e militari che consegneranno il

**PREMIO ECCELLENZE
NAZIONALI CUFA,**

un riconoscimento a personalità, figure di spicco, Enti, Associazioni e realtà simili che si sono distinti con il loro impegno e la loro professionalità a livello nazionale e internazionale



Premio CUFA

1^a edizione

Martedì 26 novembre 2024



STATO MAGGIORE DIFESA
Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia
Via XX Settembre, 2
00187 Roma





Premio eccellenza CUFA 1^a edizione



**Premio CUFA allo Chef Gennaro Esposito,
consegnato dall'Amm. Squadra Giacinto OTTAVIANI**



**Premio CUFA alla famiglia FISCHETTI,
consegnato dal Ten. Gen. Giuseppe FABBRI**



Magazine, Ricettario, Calendario CUFA



CUFA Sala Angeli



**Premio CUFA allo Chef Alessandro CIRCIELLO,
consegnato dal Col. Generoso MELE**



**Visita alla Mostra Fotografica
dell'Amm. Squadra Giacinto OTTAVIANI**



Francesca CECI



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.

Ho il piacere di inserire in questa rubrica altri scritti prodotti dai nostri soci che vanno a valorizzare, con la loro arte, la nostra rivista periodica.

Pertanto, ringrazio il Gen. Dante Lino Di Vaia sia per la concessione delle poesie tratte dal suo libro “Squarci di vita... frammenti d'amore” ma soprattutto per essere stato l'ideatore della “Sciarpa Azzurra” nel lontano 1995, oltre di tante altre iniziative a favore dei soci durante il suo lungo servizio al CUFA .

Ringrazio, inoltre, il Sig. Roberto Rebuzzi che ha voluto condividere dei suoi scritti con i nostri soci.

Con l'occasione auguro a tutti una buona lettura e

Tanti Auguri di Buone Feste

Ten. Col. Giovanni Serranò

LA PRIMA “LIBERA USCITA”



Nell'aere squilli festanti
che invitano gli anziani e noi aspiranti
a romper le file per libera uscita
a godere all'aperto un po' di vita.

Gli anziani escono in cerca di belle,
ma io di mirar mi contento di stelle,
che brillano in cielo e sulle spalline,
che per strada ne incontri a dozzine.

L'anziano a dritta richiede il saluto
che tosto risponde ben compiaciuto,
ma la bionda è passata... e già se n'è ita...
addio conquista di libera uscita!



Le ore veloci il tempo hanno segnato
mentre in caserma già sono tornato
per riposar e riprender la vita...
sempre aspettando... una libera uscita.

Gen. Dante Lino Di Vaia

ALZA BANDIERA

Lento s'innalza il nostro tricolore
ad assecondar il soffio dei venti
mentr'io lo guardo fermo sugli attenti
tutto preso da un impeto d'ardore;

Frema il mio cuore al suo fiero garrire,
in Ezzo il simbolo del patrio suolo
ravviso e meco ognun del nostro stuolo
guardando il vessillo sembra gioire

O Patria, al tuo segnale io l'armi prendo,
Allora andrò ovunque Tu mi chiami,
Finchè io possa dir, se tu lo brami:
"la vita che mi desti, ecco ti rendo!"

Gen. Dante Lino Di Vaia



L'AQUILONE

Illuso aquilone
gonfio di venti
che i cieli sfidi e fendi
controcorrente

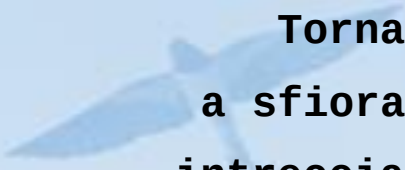
Un filo ti inchioda
e al suolo
dopo guizzi e spire e volteggi
mestamente scendi.

Roberto Rebuzzi

UNA VITA IN VOLO



Torna foriera di risvegli
dal freddo migrare,
annuncia armonie,
concerti di primavera.



Torna la rondine
a sfiorare le nubi,
intrecciare spirali,
inventare acrobazie
e nelle virate improvvise
riempire il cielo
di garriti ossessivi.



Sfoggerà livree
di stormi in corsa
di coppie in sosta
alla grondaia
per nidificare e nutrire
e poi rituffarsi
nella frenetica girandola
di una vita in volo.

Roberto Rebuzzi

CONTATTI ED INFORMAZIONI UTILI

Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

Villa Savorgnan di Brazzà
Via XX settembre, 2
00187 Roma
Codice fiscale 00439540584

Nucleo Tesseramento

Tel. Militare: 202.6381 Tel. Civile: 06 46912 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 46912 6388

cufa.ricezione@smd.difesa.it

Ufficio Attività Istituzionali

Tel. Militare: 202.6376 /57 /75

Tel. Civile: 06 46912 6376 / 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 46912 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](#)



Il Circolo Ufficiali delle Forze Armate d' Italia
presenta

NUOVO SERVIZIO

DI COMUNICAZIONE TRAMITE

WHATSAPP



manda una email all'indirizzo

cufalive@gmail.com

OGGETTO: iscrizione servizio Whatsapp del CUFA

- Numero cellulare (sul quale si desidera ricevere le informazioni)
- Cognome
- Nome
- Data di nascita
- Comune di residenza
- Provincia di residenza (due lettere)
- In servizio: (SI per i militari in servizio, NO per tutti gli altri)
- Forza Armata/Corpo Armato di appartenenza o provenienza (EI, MM, AM, CC o GDF) o non inserire dati negli altri casi
- Email (commerciale o istituzionale sulla quale si desidera ricevere le informazioni) per aggiornare il sistema noreply

Inquadra il QR-code per inviare
l'email precompilata



**In qualsiasi momento ci si potrà cancellare dal servizio,
inviando un semplice messaggio su whatsapp con il testo**

CANCELLAMI



STATO MAGGIORE DELLA DIFESA
Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia
Villa Savorgnan di Brazzà
Via XX settembre, 2
00184 Roma