



# ÉCHO D'EUROPE

Quindicinale d'informazione dei cittadini comunitari



19, rue Joseph Junck • L-1839 Luxembourg • B.P. 2494 • L-1024 Luxembourg • Tél. (00352) 491572 - e-mail: echo@numericable.lu • ANNO XXI • Nr. 10/2017 • € 2,50

## La gastronomia nel cuore d'Europa



L'interno del nuovo 'Eataly' a Roma che ha aperto al pubblico il 21 giugno 2012

La posizione centrale del Lussemburgo ci dà la possibilità di gettare più comodamente uno sguardo sulle varie cucine che si hanno nei principali Paesi d'Europa. E naturalmente confrontarle con quella italiana. La produzione agroalimentare in genere, come la gente, va di pari passo soprattutto col clima. Per questo abbiamo una situazione in Europa totalmente diversa da Nord a Sud. Questo va precisato per poter capire le varie cucine e lo sviluppo che esse hanno avuto col tempo nei diversi Paesi. E si pensa sia un lavoro molto utile il confronto tra tutte le cucine, perché può aiutare a mangiare meglio e dunque a vivere meglio. Ma l'arte, o meglio la cultura del mangiare, spesso, proprio perché non se ne parla a sufficienza, ha tendenza a perdersi, specialmente con l'arrivo nell'ultimo decennio dei prodotti industriali (soprattutto ad opera dei Paesi del Nord Europa, per evidenti ragioni di clima). Ora, abbiamo l'ambizione di affrontare a poco a poco proprio questo discorso di come cioè si potrebbe rimediare alla mancanza di prodotti naturali nei Paesi del Nord Europa, senza dover far ricorso alla ormai enorme produzione industriale anche nel campo dell'agroalimentare. Se ne avvantaggerebbe sicuramente la salute della gente, oltre naturalmente restituire quel piacere del mangiare sano e gustoso, che è stato dei nostri padri e che i Paesi del Sud Europa ancora mantengono. Si vorrebbe in definitiva cercare di dare una risposta ad una domanda che ormai nessuno o quasi si pone più. Questa domanda, molto semplice, è: "Per quale ragione si fa ricorso a prodotti industriali per dar da mangiare alle popolazioni europee quando i prodotti naturali abbondano?" In molte regioni del Sud Europa, i prodotti di Madre Natura, anche in grandi quantità, non vengono neppure raccolti perché non hanno sbocchi commerciali. E a questi, specialmente nel Nord Europa, si rimedia sostituendoli con quelli industriali, che fanno aumentare considerevolmente il numero di pazienti dai medici da un lato e dall'altro tolgono quel piacere del mangiare, così che siamo portati a chiederci se i nostri figli, oggi ma ancora più domani, sanno ancora gustare i cibi.

Servizi dalla pagina 7 alla pagina 10

**La difesa della cucina tradizionale italiana è costata il posto di lavoro al 56enne Maurizio Landi**

**Lo chef licenziato dal ristorante francese per gli spaghetti al dente**

**La nostra intervista allo sfortunato connazionale diventato un eroe nazionale**

Servizio a pagina 7



**Valgono 70 miliardi di contributi in 20 anni. Il presidente dell'istituto di previdenza (Inps), Tito Boeri: «Chiudere le frontiere significherebbe una manovra economica in più ogni anno»**

# “Bisogna dire la verità agli Italiani: senza immigrati l'Inps crollerebbe”

Chiudere le frontiere vuol dire distruggere il nostro sistema di protezione sociale. A dirlo è l'Inps nel suo rapporto annuale, in cui ha calcolato che se i flussi di entrata dovessero azzerarsi, avremmo per i prossimi 22 anni 73 miliardi in meno di entrate contributive e 35 miliardi in meno di prestazioni sociali destinate a immigrati, con un saldo netto negativo di 38 miliardi per le casse dell'Inps: insomma, una manovra in più da fare ogni anno per tenere i conti sotto controllo. Per questo il presidente dell'Inps, Tito Boeri - pur «consapevole del fatto che l'integrazione degli immigrati che arrivano da noi è un processo che richiede del tempo e comporta dei costi» - spiega che è necessario «avere il coraggio di dire la verità agli italiani: abbiamo bisogno degli immigrati per tenere in piedi il nostro sistema di protezione sociale». Gli immigrati che arrivano in Italia sono sempre più giovani: la quota degli under 25 che comincia a contribuire all'Inps è passata dal 27,5% del 1996 al 35% del 2015. Si tratta, ha calcolato l'istituto, di 150 mila contribuenti in più ogni anno. Numeri

che compensano il continuo calo delle nascite, «la minaccia più grave alla sostenibilità del nostro sistema pensionistico», spiega Boeri.

Il problema del paese è la disoccupazione

Tra la fine del 2013 e l'inizio del 2014 gli effetti negativi della crisi hanno raggiunto il loro apice. Secondo l'Istat, gli occupati risultavano scesi di circa 4 punti percentuali, cioè circa un milione di occupati in meno: da 23,2 milioni nella primavera 2008 a 22,2 milioni tra il 2013 e il 2014. «Da allora - spiega l'Inps nel rapporto - è iniziata una faticosa ma continua risalita: appena accennata nel corso del 2014, robusta nel 2015, confermata infine nel 2016 e nei primi mesi del 2017». Ad aprile di quest'anno gli occupati risultano risaliti a 23 milioni giungendo a recuperare quasi il livello pre-crisi. «Si tratta di un risultato rilevante seppur largamente insufficiente a riportare la disoccupazione sui valori del 2007-2008, vale a dire attorno al 7%». Il livello massimo di disoccupazione è stato raggiunto nel novembre 2014 (13%) mentre ad aprile 2017 risultava ri-

dotto di quasi due punti (11,1%).

L'aiuto della decontribu-



zione e l'importanza della mobilità

La decontribuzione per i nuovi rapporti di lavoro a tempo indeterminato, introdotta nel 2015, «ha avuto un successo notevole», scrive l'Inps: oltre 1,5 milioni di rapporti esonerati, oltre 500.000 imprese che vi hanno fatto ricorso. Ma i rapporti di lavoro attivati anche grazie alla decontribuzione sono risultati effimeri? Le attivazioni di rapporti a tempo indeterminato sono state 1,66 milioni nel 2014; nel 2015 sono aumentate di circa un milione e nel 2016 sono ritornate ad un valore prossimo (di poco superiore) a quello del 2014. I numeri contengono sia i cosiddetti rapporti di lavoro «senza requisito», quelli cioè attivati con

soggetti che nei sei mesi precedenti erano già occupati a tempo indeterminato

nato (chi cambia datore, ad esempio), ma anche e soprattutto stabilizzazioni all'interno di un'impresa. Quest'ultima categoria per l'Inps «è significativamente mutata da un anno all'altro ed è alla base della crescita nel 2015». Ma ad aiutare i lavoratori e a far aumentare il loro stipendio è anche la mobilità. Lo scorso anno il turnover dei lavoratori è stato del 35%: in altre parole due terzi degli occupati non ha cambiato posto di lavoro nel corso dell'anno nel settore privato. Tra gli immigrati (sia comunitari che non) il turnover è molto più alto e si attesta al 55%: sono loro inoltre ad essere molto più mobili sul territorio dei lavoratori nativi. Solo il 50% dei lavoratori immigrati continua infatti a lavorare nella stessa provincia a distanza di quattro anni. La maggiore mobilità spiega perché questa categoria di lavoratori riesca a ridurre la propria distanza dalle retribuzioni degli italiani: «La mobilità paga», sottolinea il presidente dell'Inps.

Si riduce l'uso degli ammortizzatori sociali  
Nel corso della crisi il ricorso alla Cig è stato importante e ha interessato molte aziende del Paese. Nel totale del periodo 2008-2016 oltre 350.000 aziende hanno utilizzato

la Cig nelle sue varie tipologie. Un terzo delle aziende ha utilizzato la Cig in un solo anno, ma sono numerosi i casi di utilizzo prolungato. I lavoratori che hanno beneficiato della cassa risultavano quasi 1,4 milioni nel 2014, sono scesi a poco più di un milione nel 2015, mentre la loro consistenza nel 2016 risulta, secondo il rapporto dell'Inps, inferiore a 700.000: il calo è stato del 25% nel 2015 e del 32% nel 2016. Una riduzione che ha interessato soprattutto i giovani e le donne.

«Una neo-mamma guadagna il 35% in meno»  
Sempre in tema di lavoro, l'Inps ha inoltre analizzato quanto costa la maternità: 24 mesi dopo l'inizio del congedo, la donna guadagna nei primi due anni circa il 35% in meno di quanto avrebbe guadagnato se non avesse avuto il figlio. La perdita è più alta per le donne che hanno un figlio prima dei 30 anni e per quelle che al momento del congedo lavoravano con un contratto a tempo determinato. E non a caso la crisi ha fortemente ridotto le nascite (-

20% nel Nord del Paese).

«Bene il Reddito di inserimento, ma non basta»  
Il reddito di inserimento, introdotto dal governo Gentiloni, «è un passo avanti rispetto alle tante misure parziali introdotte negli ultimi anni, ma è ancora una misura basata su condizioni categoriali arbitrarie», la presenza di un minore o di un disabile, di una donna in gravidanza o di un disoccupato over 55. Per Boeri queste condizioni «contribuiscono a contenere la spesa, ma possono finire per escludere molte persone bisognose di aiuto. L'obiettivo, invece, deve essere quello di offrire un sostegno a tutti quelli che hanno veramente bisogno». L'importo del Rei poi sembra «anche troppo basso: non potrà eccedere i 340 euro al mese per una persona sola, quando la corrispondente soglia Istat di povertà assoluta, anche al sud, è superiore ai 600 euro al mese».

Un nuovo nome all'Inps?  
Il presidente Boeri ha infine chiesto al parlamento di cambiare la denominazione dell'Inps, da Istituto nazionale della previdenza sociale in Istituto nazionale della protezione sociale: «Non ci sono oneri aggiuntivi per la finanza pubblica. Non servirà neanche cambiare l'acronimo sulle nostre sedi». Una nuova sigla che per Boeri corrisponderebbe di più a quello che l'Inps fa ogni giorno.

N. L.

**Crédits  
Assurances  
Placements**

Pour une offre rapide et sans engagement

**0032 63 23 04 70**

**Prêt à tempérament tout motif**

**ATTENTION, Emprunter de l'argent coûte aussi de l'argent  
Avant de vous décider, renseignez-vous**

Si vous êtes propriétaire, salarié ou indépendant,  
que vous avez des difficultés financières, impôts, factures diverses...  
NOUS POUVONS ENCORE VOUS AIDER

rue de Viville, 32 • B-6700 ARLON • [www.belgolux-finances.com](http://www.belgolux-finances.com)

## Echo d'Europe

Fondato nel 1997

**Edito da Editions PCE S.e.n.c.**

direttore: Stefano Pastorino

capo redattore: Mario De Franchi

segretaria di redazione: Mariangela Siri

**Direzione, redazione e pubblicità**

19, rue Joseph Junck - L-1839 Luxembourg

Tél. 00352 49 15 72

e-mail: [echo@numericable.lu](mailto:echo@numericable.lu)

**Agenzie stampa:** ansa, ATS-ADN Kronos-AGI-9 colonne-AISE-inform-APF

**Abbonamento annuale:** cartaceo € 25 - online € 10 (inizio qualsiasi periodo dell'anno data del timbro)  
IBAN LU62 1111 1019 5306 0000 - BIC:CCPLLULL  
intestato a Echo d'Europe - Luxembourg

**Pubblicità:**

Echo d'Europe, 19, rue Joseph Junck  
L-1839 Luxembourg Tel. (00352) 49 15 72



di Chiara Daina

Nel 2016 12,2 milioni di italiani hanno rinunciato o rinviato le cure sanitarie per motivi economici. Una fetta di emarginati che è notevolmente cresciuta rispetto al 2015 (più 1,2 milioni). E' quanto emerge dal Rapporto Censis-Rbm. Considerando anche i cittadini che hanno avuto difficoltà economiche e si sono impoveriti per sostenere di tasca propria le spese mediche (intramoenia o in strutture private), la cifra sale a 13 milioni. Di questi, 7,8 milioni sono stati costretti ad attingere ai risparmi di una vita o addirittura a indebitarsi con parenti e amici, fino ad aprire un mutuo in banca. E 1,8 milioni sono precipitati nella fascia di povertà.

Il risultato, si legge nel Rapporto, è che la spesa sanitaria privata è lievitata a 35,2 miliardi di euro, con un aumento del 4,2 per cento in tre anni (2013-2016). In assoluto, secondo il sondaggio Rbm, l'impegno più oneroso è per le visite specialistiche (74,7 per cento), seguito dall'acquisto dei farmaci o dal pagamento del ticket (53,2), dagli accertamenti diagnostici (41,1), prestazioni odontoiatriche (40,2), analisi del sangue (31), lenti e occhiali da vista (26,6), riabilitazione (14,2), protesi, tutori e ausili vari (8,9) e spese di as-

*Il risultato, secondo il Rapporto Censis-Rbm, è che la spesa sanitaria privata è lievitata a 35,2 miliardi di euro, con un aumento del 4,2 per cento in tre anni (2013-2016)*

## “L'anno scorso 12,2 milioni di Italiani non si sono curati per motivi economici”

sistenza sociosanitaria.

Il motivo principale per cui si ricorre sempre più spesso al privato sono le liste di attesa troppo lunghe nel pubblico. Queste in parte dipendono dal sott'organico cronico di personale e dall'impatto dell'invecchiamento della popolazione sull'organizzazione socio-sanitaria.

Con evidenti disomogeneità locali. Qualche esempio: “Per una mammografia si attendono in media 122 giorni (60 in più rispetto al 2014) e nel Mezzogiorno l'attesa arriva a 142 giorni. Per una colonscopia l'attesa media è di 93 giorni (più 6 giorni rispetto al 2014), ma al Centro di giorni ce ne vogliono 109. Per una risonanza magnetica si attendono in media 80 giorni (6 giorni in più), ma al Sud ne sono necessari 111. Per una visita cardiologica l'attesa media è di 67 giorni (più 8 giorni), ma l'attesa sale a 79 giorni al Centro.

Per una visita ginecologica si attendono in media 47 giorni (nel 2014 erano otto in meno), ma ne servono 72 al Centro. Per una



visita ortopedica 66 giorni (18 giorni in più), con un picco di 77 giorni al Sud”.

La spending review in sanità, si ricorda nel Rapporto che cita la Corte dei Conti, ha fatto ridurre la spesa sanitaria pubblica pro-capite dell'1,1 per cento l'anno in termini reali dal 2009 al 2015. Diversamente da quanto è accaduto nello stesso periodo in Francia, dove è cresciuta dello

0,8 per cento l'anno, e in Germania (più 2 per cento annuo). La differenza è lampante anche se si osserva l'incidenza della spesa sanitaria rispetto al Pil: il 6,8 per cento da noi, l'8,6 in Francia e il 9,4 in Germania. Questo non ci impedisce tuttavia di avere un sistema sanitario di base tra i più avanzati al mondo, adottato di recente dalla Cina (e quello che ha ispirato la riforma di Obama negli USA).



**Italian soldiers patrol near the Colosseum**

Italian soldiers patrol in the Colosseum area, the day after the Barcelona terror attack, in downtown Rome, Italy, 18 August 2017. At least 13 people were killed and 100 injured on Thursday when a driver deliberately slammed a van into crowds on Barcelona's most popular street.

**Angelo Carconi**

► CHAUFFAGE ► SANITAIRE ► DÉPANNAGE ► SERVICE APRÈS-VENTE ► ÉNERGIES NOUVELLES

**SANICALOR**

Gigetto MOROCUTTI ► GÉRANT SANICALOR SARL.

134, RUE DE BETTEMBOURG ► L-5811 FENTANGE  
TEL. 352.36 65 62 ► FAX. 352.36 06 58  
gigetto.morocutti@sanicalor.lu  
severine.louis@sanicalor.lu

[www.sanicalor.lu](http://www.sanicalor.lu)

**Mantovini & Fils**

76, route de Trèves  
L-2633 Senningerberg

GSM: +352 621 197 999  
GSM: +352 621 169 701  
FAX: +352 34 05 46

[mantovini@gmail.com](mailto:mantovini@gmail.com)



Club Italiano Bocce e Ricreativo  
B.P. 2162 L-1021  
Luxembourg  
Tel. 00352 43 58 34

45 anni fa in quella fascia di terra lungo la ferrovia tra la collina di Cents e la strada che porta a Trier, un manipolo di italiani tracciarono con le loro mani un grande territorio e lo chiamarono CIB

## Club Italiano Bocce e Ricreativo



Quarantacinque anni fa in quella fascia di terra lungo la ferrovia tra la collina di Cents e la strada che porta a Trier, un manipolo di italiani tracciarono con le loro mani un grande territorio e lo chiamarono CIB. Questi ragazzi dal sorriso blando, dall'accento nostrano con le braccia ancora stanche dal duro lavoro, decisero d'inalzare un tempio all'amicizia.

Il terreno era duro e la collina sembrava un baluardo insormontabile ma nulla poteva resistere alla loro volontà, alla loro determinazione. Giorno per giorno, prepararono prima i terreni di bocce poi inalzarono quella piccola capannina che servì come base di lancio ad una grande impresa: il bocciodromo coperto. Cinque, poi dieci poi venti formicavano intorno al cantiere

con l'intento di terminare un'opera stupenda. Finalmente una domenica di sole davanti a una folla di curiosi nacque questo monumento all'amicizia.

Nacque così una nuova società, un modo diverso di vivere, un modo diverso d'interpretare la vita. Serviva a conoscersi meglio, ad aiutarsi in caso di bisogno, a vivere quelle poche ore d'intervallo in un'aria meno inquinata.

Gli anni passavano veloci, qualche ruga, qualche viso stanco, qualche capello bianco eppure lui, il CIB, continuava a regnare impassibile su questo manipolo di brava gente. Alcuni ci hanno abbandonato prematu-

ramente, lasciando una ferita in seno alla so-

che continuerà per anni e anni.



1988: Le bouldrome couvert

cietà. Malati, stremati dalle sofferenze continuavano a parlare del CIB, della loro opera, del loro tesoro. Pagine terne di un grande romanzo, di un'opera che non è ancora finita e

Questa società è servita e serve a creare uomini e donne uguali con i loro difetti e con i loro pregi ma tutti uniti nell'avversità e nella gioia. I giovani dovranno cambiare, correggere, inventare, mo-

dernizzare ma sempre all'ombra del grande CIB. E tu, ricordati che se un giorno ti senti solo, triste e sconsolato fermati e medita, porgi la tua mano troverai un amico.

Quella fascia di terra lungo la ferrovia, quella fascia della mia giovinezza ha già quarantacinque anni.

Auguri!

C.I.B. Lussemburgo

**PRIMAVERA**  
CENTRE COMMERCIAL

**PRIMAVERA**  
CENTRE COMMERCIAL

**SUPERMARCHÉ**

**CAFÉTÉRIA**

**RESTAURANT**

**PRIMAVERA SUPERMARCHÉ**

**PRIMAVERA MARKET**

**BOULANGER - PÂTISSIER PAIN**  
**PRIMAVERA**  
DEPUIS 1988

**PRIMAVERA**

**GRATUITE LIVRAISON GRATUITE**

**24 87 30 45**

\*GRATUIT  
LIVRAISON AU LUXEMBOURG  
Ville - achat d'une valeur > 50,00€  
En extérieur de la ville - sur demande.

**PRIMAVERA SUPERMARCHÉ**  
Horaire d'ouverture  
Lundi au Samedi de 8h-19h  
Dimanche et jours fériés de 8h-13h  
tél: (+352) 24 87 30 45 fax: (+352) 26 18 75 26

**RESTAURANT SpringBreak**  
Horaire d'ouverture  
Lundi au Vendredi de 8h00-19h  
Samedi 8h-19h  
Dimanche et jours fériés de 8h-14h

**12, rue Christophe Plantin - Gasperich (zone industrielle)  
LUXEMBOURG**



Avere a che fare con persone come Claudio Cicotti è un piacere perché si scoprono realtà che, ne siamo sicuri, in pochi conoscevano. Già perché Cicotti, docente toscano che dopo aver girato, letteralmente, in lungo e largo l'Europa (ed oltre, insegnando anche negli Stati Uniti), da 18 anni lavora come docente accademico presso l'Università di Lussemburgo ed è il responsabile della locale sezione di Italianistica. "Checché se ne dica, l'ita-

*L'intervista a Claudio Cicotti, docente di Lettere italiane all'Università di Lussemburgo*

## L'italofonia dev'essere non un miraggio ma una meta

liano è una lingua che piace e che interessa – afferma Claudio Cicotti – e non lo dico per amor di patria ma avvalendomi di dati concreti. Al di là di problemi burocratici abbiamo avvertito un notevole in-

cremento delle iscrizioni ai nostri corsi, corsi di lingua e cultura italiana, segno evidente e tangibile di come – prosegue l'accademico – ci sia tanta voglia di Italia in Lussemburgo".

Presso la vostra Università come sono organizzati questi corsi?: "Ci sono i normali corsi accademici

sati per chi lavora e quindi vengono organizzati con scadenza settimanale, una lezione a settimana dalle

matografiche oppure ancora si fanno corsi di italiano di altro genere, come gestione aziendale. È un qualcosa di molto sperimentale ma in fondo il Lussemburgo è il Paese giusto per sperimentare".

Chi frequenta i vostri corsi: "Possiamo definirlo un'utenza eterogenea

*Macchine per la stampa, carta, inchiostri e sistemi anticounterfeiting provengono da aziende svizzere, di cui una fondata da Italiani*

### E la Svizzera mette il suo marchio di fabbrica sulle nuove banconote

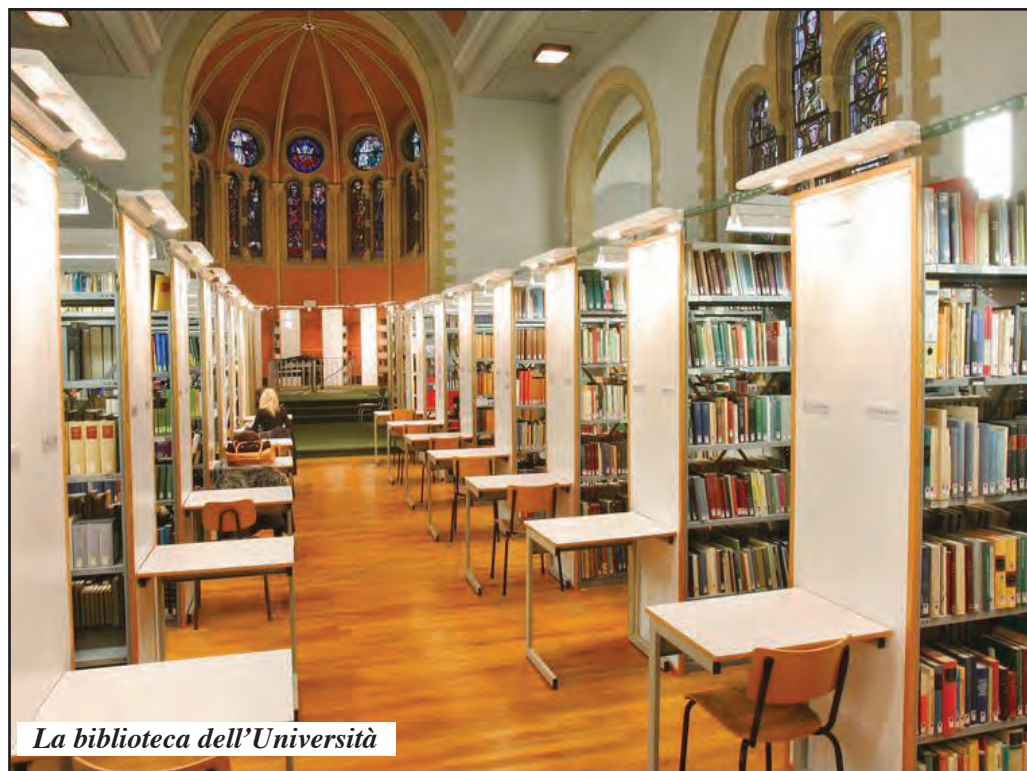
Proponiamo a richiesta un nostro vecchio articolo sulle origini dell'euro.

Non c'è dubbio, col denaro gli svizzeri ci sanno fare. Sanno gestirlo, investirlo, custodirlo. E ora che all'orizzonte è apparsa una moneta nuova come l'euro, gli gnomi di Zurigo non hanno perso l'occasione. In attesa di riempire i loro forzieri con la neo nata valuta, si sono dati un gran da fare anche per stampare le banconote. Già perché, paradosso dei paradossi, proprio la Svizzera, un Paese che vive da sempre in splendido isolamento dal resto d'Europa, ha messo il suo marchio di fabbrica sull'euro, il simbolo supremo dell'integrazione tra gli Stati del Continente.

Le macchine per la stampa, gli inchiostri, i sistemi anticounterfeiting, la carta: tutto, o quasi, è made in Svizzera. Come dire che la nuova valuta europea si è già trasformata in un grande affare per un pugno di aziende elvetiche. Non sono marchi noti al grande pubblico. Ma sono ditte ben conosciute dalle banche centrali di mezzo mondo, che da decenni sono loro affezionate clienti. E' il caso della Sicpa di Prilly, nella Svizzera francese, che produce inchiostri per le banconote di decine di Paesi. E anche il 90% degli euro in circolazione saranno stampati grazie a que-

sta azienda svizzera, fondata nel 1923. Della carta si è invece occupata la Landqart, con base nei Grigioni, che fa parte dei fornitori selezionati dalla Banca centrale europea. E' una carta speciale, a base di cotone, studiata per rendere più difficile la contraffazione. Per battere i falsari gli inventori dell'euro hanno fatto ricorso anche all'alta tecnologia. E in questo settore si è inserita la OVD Kinegram, un'altra azienda svizzera che ha sviluppato il kinegramma, cioè la figura che si muove in trasparenza all'interno della banconota. Un contributo svizzero è arrivato anche per la stampa. E qui, a ben guardare, si parla anche un po' italiano. Una parte importante dei nuovi euro sono usciti e usciranno dalle speciali rotative prodotte dalla De La Rue-Giori di Losanna. Ovvero l'azienda fondata in Svizzera quasi 40 anni fa dalla famiglia Giori che poi ha lasciato campo libero al colosso tedesco Koenig & Bauer. Ma la Svizzera poteva centrare anche un altro importante bersaglio. Tra i favoriti per creare il design della nuova banconota c'era il grafico di Berna Roger Pfund, che ha già firmato il franco svizzero e quello francese. Ma il prestigioso incarico, dopo un concorso ad hoc, è andato a Robert Kalina, austriaco.

V.M.



La biblioteca dell'Università

che rientrano nel classico programma universitario, corsi tra l'altro di lunga storia perché vi sono da sempre all'interno dell'organizzazione universitaria nazionale – ci risponde l'italiano – Tuttavia, per andare maggiormente nello specifico, da tre anni assieme ad uno staff eccezionale abbiamo iniziato ad organizzare dei corsi di 'Formazione Continua': un vero successo!".

Domandiamo al prof. Cicotti di spiegarci meglio di cosa si tratti questa Formazione Continua: "Sono corsi appositamente pen-

17.30, quindi finito il lavoro, sino alle 21 passate – dichiara il nostro interlocutore – Per la prima ora, ora mezza vi sono delle cosiddette plenarie su argomenti di vario genere, tutti comunque che hanno come nucleo la cultura italiana. Ad esempio quest'anno c'è una storia d'Italia tramite il cinema, oppure un monografico su Pirandello di mia competenza. Terminata questa prima fase – continua il docente universitario – vi sono degli atelier, ovvero dei momenti di veri e propri corsi attivi in cui si producono racconti autobiografici, oppure si studiano le tecniche cine-

– ci risponde il docente – con tanti che vogliono cambiare il proprio lavoro oppure anche semplici appassionati di Italia. Molte aziende ci hanno contattato per formare i loro dipendenti, visto che i rapporti tra Italia e Lussemburgo sono molto avanzati. Bisogna metterci in testa che noi italiano dobbiamo puntare sull'italofonia perché questa – illustra Claudio Cicotti – voglia di Italia e italiano che serpeggia in Europa è una delle fiches più importanti che ci dobbiamo spendere".

Victor

PIZZERIA

**La Torre**

TIPICA CUCINA ITALIANA

82, av. du Bois  
L-1250 Luxembourg  
Tél. 47 18 71

*Fermé le mardi*

A L - ESCH

Magasin

**TALONS-SHOP**

- RÉPARATION DE CHAUSSURES
- AIGUISAGE DE COUTEAUX
- RÉPRODUCTION DE TOUTES LES CLEFS
- GRAVURE SUR PLAQUES, BRACELETS, ETC.
- CHANGEMENT DE TIRETTES TOUS GENRES



Mazzoni  
Cordonnerie Artisanale  
23, rue Boltgen  
ESCH S/ALZETTE  
Tél. 54 02 31

Entreprise de plafonnage

**Jean Fortunato** s.à r.l.

Téléphone 39 81 12  
Téléphone GSM 621/141 002  
Téléphone privé 36 93 38  
Téléfax 39 95 54

157, Ceinture Um Schloss  
L-5880 Hesperange



Il volume fotografico "Centenario. Gli Italiani in Lussemburgo", realizzato da Benito Gallo nel 1992 e riedito a più riprese nel corso degli anni, è riapparso recentemente in veste rinnovata presso le Edizioni Convivium, essendo ormai da tempo esaurito. Come già segnalato in un precedente numero di "Echo D'Europe", la nuova edizione – coordinata dalla professoressa Maria Luisa Caldognetto, autrice a sua volta di numerose pubblicazioni sulla storia dell'emigrazione italiana in Lussemburgo – colpisce da subito, con le sue 588 pagine e il migliaio di fotografie d'epoca, di cui la bella copertina offre un mosaico significativo in anteprima, illustrando in maniera dettagliata le vicende e i protagonisti della presenza dei nostri compatrioti nel Granducato lungo oltre un secolo.

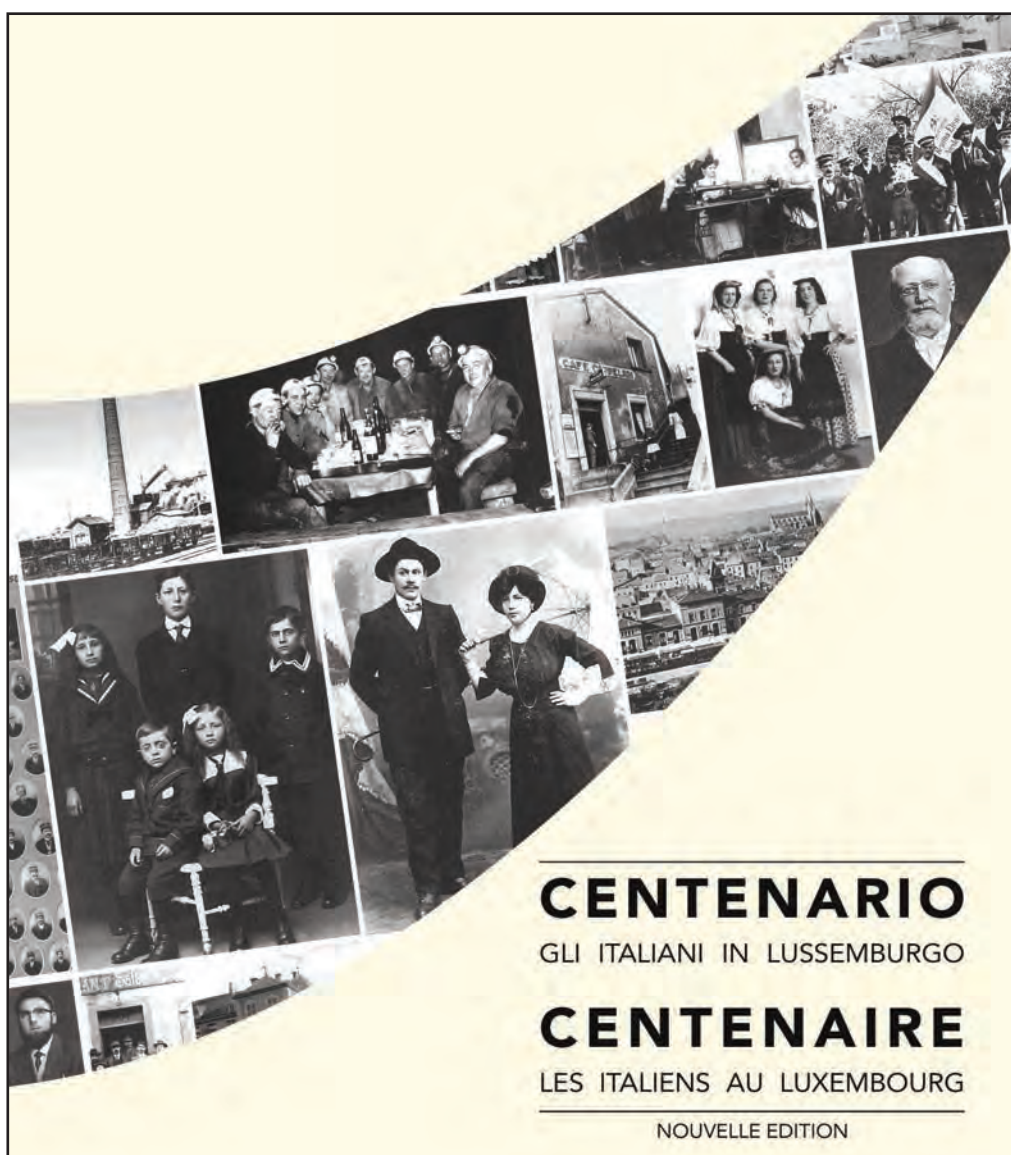
Un'emigrazione ultracentenaria  
Già dagli ultimi decenni

Un libro che ripercorre cento anni di storia e di vita degli Italiani in Lussemburgo

## "Centenario. Gli Italiani in Lussemburgo" di Benito Gallo

dell'Ottocento infatti gli Italiani – provenienti dalle regioni del nord e del centro della Penisola – arrivavano in massa nelle località del bacino minerario lussemburghese dove, in quell'epoca di vero e proprio boom industriale, trovavano lavoro nelle miniere di ferro e nelle fabbriche siderurgiche, ma anche nei cantieri in piena espansione per costruire strade, ferrovie, infrastrutture di ogni genere, edilizia pubblica e privata, contribuendo così alla modernizzazione di un paese allora in rapido sviluppo.

Non solo minatori  
I vari capitoli in cui si suddivide il volume presentano cronologicamente, ma anche nella loro distribuzione geografica sul territorio, la vita e le attività degli



declino della siderurgia lussemburghese porteranno tuttavia, a partire dalla fine degli anni Sessanta, a una progressiva diminuzione degli arrivi dalla Penisola, mentre nel frattempo i discendenti degli Italiani residenti si affermeranno sempre più a tutti i livelli: dall'imprenditoria alla politica, dall'arte alla cultura e allo sport, così come nelle varie professioni e nelle iniziative a carattere interculturale, senza negare le proprie radici ma anzi dimostrando senza reticenze di continuare ad apprezzarle.

Un universo unico e irripetibile da non dimenticare

Il libro di Benito Gallo, il cui testo bilingue italiano-francese intende rivolgersi anche a chi non padroneggia la nostra lingua, ci restituisce questo universo unico e irripetibile e, come in un caleidoscopio, ci consente di costruire percorsi anche individuali alla scoperta di luoghi e volti che nella memoria, soprattutto dei più giovani, rischiano di sfumare per sempre. Merita a questo proposito di essere segnalata la consistente appendice che chiude il volume, con un'ottantina di pagine riservate al lungo elenco alfabetico di famiglie italiane del Lussemburgo che hanno fornito all'autore – sacerdote scalabriniano attivo per circa un ventennio presso la Missione Cattolica Italiana, prima a Esch-sur-Alzette poi a Bonnevoie – le informazioni utili a ricostruire il loro profilo (oltre ad aver messo generosamente a sua disposizione gran parte delle foto che compongono il volume).

Il libro è in vendita al prezzo di 70 euro nelle maggiori librerie del Granducato (Diederich a Esch/Alzette, Libo a Lussemburgo-città) e può anche essere ordinato direttamente presso le Edizioni Convivium (tel. 691404898, 621188324, e-mail caldog@pt.lu).



Italiani emigrati: dalle varie tipologie di lavori svolti, ai gruppi familiari, ai quartieri dove le nostre collettività vivevano, con la loro vita associativa e ricreativa, i negozi e i ristoranti con i prodotti alimentari tipici, importati dall'Italia e ben presto apprezzati anche dagli autoctoni. Se nei primi decenni del Novecento sono ancora le località del sud del Lussemburgo la destinazione prevalente (Esch-sur-Alzette, Dudelange, Differdange e altri centri minori del bacino minerario), progressivamente anche nella capitale si consolida una presenza italiana, che si incrementerà sensibilmente a partire dal secondo dopoguerra, differenziandosi anche nelle attività professionali (istituzioni europee, banche, ristorazione), oltre che per la provenienza anche dalle regioni meridionali. Integrarsi senza negare le proprie radici  
Il boom economico italiano e il concomitante



# GASTRONOMIA ITALIANA

Iniziamo con questo numero de l'Echo d'Europe una rubrica, sotto forma di inserto staccabile, che tratta della gastronomia italiana nel nostro Paese, ma soprattutto di come essa si sia sviluppata e fatta conoscere negli altri Paesi in Europa.

L'idea della necessità di fare questo, ce l'ha data lo chef bolognese, di cui pubblichiamo l'intervista accanto, che non ha esitato un minuto, a costo di perdere il posto di lavoro in Francia, a difendere la buona cucina italiana.

E questo è avvenuto proprio in Francia, uno dei maggiori Paesi esportatori di prodotti agroalimentari, ma che non è mai riuscita ad esportare la propria cucina. Prova ne è il fatto che né Germania né in Italia né in Spagna né negli altri Paesi europei (e né negli altri Paesi al mondo salvo qualche decina) si trova un ristorante francese. Il lettore probabilmente non ha mai riflettuto su questo, ma è sempre a tempo a farlo.

“Ormai sono tanti anni che lavoro all'estero ma niente e nessuno mi può far togliere dalla testa questa convinzione: la cucina italiana è, nettamente, la migliore al mondo”: questo è il pensiero di Maurizio Landi, suo malgrado, uno dei grandi protagonisti di quest'estate 2017. Già perché lo chef italiano è stato al centro di una vicenda piuttosto assurda, che l'ha visto essere inopinatamente licenziato da un ristorante francese perché “colpevole”, diciamo così, di aver servito un piatto di pastasciutta troppo al dente: “Purtroppo in Francia sono molto chiusi in fatto di cibo, anche quando si preparano delle pietanze che non fanno parte della loro tradizione – ci dice lo chef Landi raggiunto al telefono – Per fortuna il giorno dopo il mio licenziamento avevo già due offerte di lavoro pronte ma rimane il fatto che i francesi su certe cose proprio non ci ragionano”.

Abbiamo raggiunto telefonicamente Maurizio Landi, lo chef italiano licenziato in Francia perché reo di aver cucinato la pasta troppo al dente, ma anche di aver criticato il modo di servire, alla francese, con tutte quelle salse e salsine, dal tabasco al ketchup...

## “La cucina italiana è la migliore del mondo e vi spiego perché...”



Ma perché il piatto di pasta è stato giudicato troppo crudo?: “Ma quale cruda e cruda - risponde prontamente il nostro interlocutore - A mente fredda ci rido sull'episodio che ha qualcosa di paradossale. Io ho semplicemente servito un piatto di pasta al dente, come vuole la tradizione. Purtroppo qui in Francia sono abituati, sbagliando del tutto, a mangiare la pasta stracotta ed a considerarla un sostituto dei legumi, quindi un piatto di accompagnamento, un riempitivo - prosegue il cuoco - e come se non bastasse la mangiano stracotta, proponendola come una sorta di colla. Una vera, mi si passi il termine non tecnico, schifezza!”.

Ma ha fatto presente al suo datore di lavoro che la pasta va servita al dente?: “Accidenti se l'ho detto e anche più volte - afferma Maurizio Landi - Ahinoi i francesi si sentono decisamente superiori rispetto agli italiani, ma direi superiori a tutti, in fatto di cucina e quindi non accettano consigli o ag-

giustamenti di tiro. Detto questo - prosegue lo chef - la pasta non è stato

l'unico problema: io trovo assurdo il modo di servire, alla francese, con tutte

quelle salse e salsine, dal tabasco al ketchup: io mi chiedo ma il sapore della carne quando lo si sente nascosto da tutti quegli altri sapori?”.

Domandiamo quale sia, a suo avviso, il grande problema della cucina francese: “Questo è un grande Paese dove mi trovo molto bene a vivere - specifica l'italiano - con prodotti formidabili e conosciuti in tutto il mondo, tuttavia credo che non tutto sia rosa e fiori.

La cucina è troppo sofisticata, troppo incentrata sulle salse e salsine e non sull'indubbia qualità del prodotto. In Italia - precisa il cuoco - quando si ha della carne macinata

di qualità e buona, non serve nient'altro che un po' di olio, un po' di pepe e al massimo un po' di grana: cosa serve in più quando una cosa è già buona di suo?”.

Al termine della nostra intervista Landi precisa ancora un'ultima cosa: “Mi piacerebbe fare un piccolo appello. Cerchiamo tutti quanti di sforzarci di far pronunciare e scrivere correttamente i nostri piatti. Anche da qui parte un maggiore rispetto per la cucina italiana, la migliore al mondo perché semplice, artistica e genuina: in una parola buona da gustare!”.

**Mattia Nesto**



### Quake in Ischia aftermath

Vigili del fuoco (firemen) carry Madonna dell'Addolorata statue as they rescued it from the Santa Madonna Addolorata, also called Purgatory church, collapsed in Ischia, 23 August 2017. A 4.0 magnitude earthquake hit Ischia Island on 21 August, killing two people and injuring at least 39.

**Corrado Amitrano**



Si parla dell'unico ristorante italiano all'estero con due stelle Michelin. La cucina del ristorante è cucina italiana di alto livello.

L'Europa e il mondo sono ormai letteralmente disseminati di numerosi italiani che fanno onore al Paese e che fanno conoscere a livello internazionale le meraviglie

*Si può fregiare di ben due stelle Michelin, la rivista più famosa e autorevole del settore*

# Il Ristorante MOSCONI a Lussemburgo Città

lin, ovvero del più alto riconoscimento che un ristorante può avere dalla rivista più famosa e auto-

rante Mosconi che la nostra rivista è andata a visitare per carpirne i segreti.

che la situazione, anche quella culinaria, qui si sia modificata altamente in oltre quarant'anni – ci spiega Mosconi, mentre ci accompagna all'interno del suo bel ristorante – La cucina italiana si è evoluta in meglio, diventando anche qui una cucina specializzata, regionale e stellata ma, da sempre, è la cucina più amata del Paese segno che la nostra tradizione culinaria è fortissima. Ecco perché io sono ottimista per il futuro: non c'è concorrenza che tenga, la cucina italiana è destinata a crescere enormemente all'estero nei prossimi vent'anni”.

con del materiale di bassa qualità”.

italiana e di ottima qualità – dice Mosconi – Una proposta di cucina declinata secondo le varie coniugazioni regionali, sempre e comunque con attenzione per la qualità degli ingredienti e per la ricercatezza della scelta”.

Ma la domanda delle do-



della sua cucina. Eppure solo uno si può fregiare di ben due stelle Miche-

revole del settore. Questo ristorante si trova in Lussemburgo ed è il risto-

“Sono in Lussemburgo dal 1970 e posso perciò affermare con sicurezza

Chiediamo al ristoratore come fosse la cucina nel 1970 in Lussemburgo:

E oggi la situazione com'è?: “Ideale per fare impresa su alti livelli - risponde prontamente il

mande è dietro l'angolo: cosa ne pensa della pasta scotta servita in molti ristoranti di Francia?:



Votre garant de qualité  
www.provencale.lu

L'adresse des chefs



“Fin da subito ho iniziato a frequentare i ristoranti italiani – ricorda Mosconi – Era una cucina molto diversa, molto più casalinga e meno ricercata ma comunque di buona qualità. La cosa davvero difficile più di quarant'anni fa era recuperare le materia prime – aggiunge il nostro interlocutore – perché gli ingredienti reperibili dall'Italia erano davvero pochi, arrivavano col singhiozzo ed erano gli scarti degli scarti. Si dovevano fare i miracoli

nostro interlocutore – Oggi si possono accedere ai migliori ingredienti sul mercato con poco sforzo e in poco tempo. Poi, una vera chicca, per ingredienti particolarmente deperibili, come ad esempio il tartufo, si organizzano persino trasporti aerei. Capisce che così si può essere molto competitivi?”. Non si può non chiedere allo chef stellato che tipo di cucina proponga nel suo ristorante: “La risposta è molto semplice: una cucina al cento per cento

“Penso che la pasta si serva al dente perché così impone la ricetta e ogni minimo precetto logico per quanto riguarda i valori nutrizionali – dichiara senza mezzi termini l'italiano – Se un cliente mi chiede la pasta stracotta io non la servo perché andrebbe contro i miei principi e perché poi, oltre a non essere buona, fa pure male. Lascio volentieri ai pressapochisti della cucina piatti simili!”.

**Mario De Franchi**



**LED'S CHANGE!**  
**SAVING ENERGY TOGETHER**  
**ENOPRIMES VOUS OFFRE 5 AMPOULES LED GRATUITES**



enoprimes

## Mettez le changement en lumière !

Faire des économies d'énergie tout en conservant une ambiance accueillante et chaleureuse chez soi, c'est possible ! Afin de vous aider à consommer moins, Enovos vous offre **5 ampoules LED gratuites** grâce au programme enoprimes.

Rendez-vous en **enoshop** ou sur notre stand lors de la **Home&Living Expo** du 14 au 22 octobre 2017.

[leds-change.lu](http://leds-change.lu)





La cucina emiliano-romagnola è il più grande tesoro gastronomico italiano. La cucina migliore del mondo? Innanzitutto italiana, ma secondo l'illustre mensile Forbes si può essere ancor più precisi: la migliore cucina del mondo è quella dell'Emilia Romagna. A sancire il primato un lungo reportage che la rivista ha deciso di pubblicare per raccontare la regione italiana e la sua cucina. Se chiedete ad un italiano dove si trova il cibo migliore, esordisce il giornalista inviato di Forbes David Rosengarten, quasi tutti gli italiani risponderanno "dalla mia madre". Ma se la richiesta è di indicare qual è la migliore cucina regionale della penisola, chiarisce Rosengarten, quasi sempre la risposta sarà Emilia Romagna. L'analisi del giornalista parte dalla sensazione comune che il primato riconosciuto alla regione sia da

*La cucina migliore del mondo? Innanzitutto italiana, ma secondo l'illustre mensile Forbes si può essere ancor più precisi citando Parmigiano Reggiano, aceto balsamico, prosciutto di Parma e tortellini*

# La migliore cucina del mondo è quella **dell'Emilia Romagna**



*Under the Patronage of the Italian  
Embassy in Luxembourg*

**Fondation Cavour Luxembourg  
Presents**

**"Music and Images"  
on the steps of Ennio Morricone**  
*live concert and movie projections*

**Ludovico Fulci - Piano**

**Orchestra Sinfonica Abruzzese Chamber  
Ensemble - Anna Chulkina, Lucio Santarelli  
(violons) Maddalena Pippa (alto), Anna Armatys  
(violoncelle)**

*Music by Ennio Morricone and Ludovico Fulci*

*Auditorium  
Conservatoire  
de Luxembourg*

**26 OCTOBER 2017  
8 PM  
TICKETS 30€**

**Info for tickets:**

TEL. +352 47 08 95-1

[info@luxembourgticket.lu](mailto:info@luxembourgticket.lu)

[www.luxembourgticket.lu](http://www.luxembourgticket.lu)

[secretariat@fondationcavour.lu](mailto:secretariat@fondationcavour.lu)

attribuirsi ad un insieme di prodotti universalmente riconosciuto come primato gastronomico di altissima qualità per arrivare a sostenere la tesi che, in realtà, la cucina dell'Emilia Romagna è - se possibile - ancor più di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico, prosciutto di Parma e tortellini. La cucina emiliana, infatti, non è "solo" tradizione. Anche qui, spiega Rosengarten, esiste la cucina creativa e pure di ottimo livello. L'Osteria Francescana di Massimo Bottura, in effetti, è puro patrimonio emiliano, essendo ubicata a Modena. Le tre Stelle Michelin del ristorante premiano la sua cucina molecolare ma, fa notare il giornalista americano, nel menu sono presenti anche le tagliatelle alla bolognese. Questo perché, approfondisce Forbes, molti dei piatti della cucina creativa emiliana fondano le loro radici proprio sull'anima gastronomica della regione.

Il viaggio raccontato da Rosengarten parte dal cuore della regione vinicola da cui proviene il Lambrusco, il vino perfetto per accompagnare i preziosi piatti della cucina emiliana. È una delle ambientazioni rustiche più belle d'Italia, scrive Rosengarten, ed è il posto migliore da cui partire alla scoperta della tradizione gastronomica emiliana. Nel reportage non manca un elenco di consigli sui posti da non perdere assolutamente una volta in gita (senza badare a spese) in Emilia Romagna: Il Capperio alle Mura e Zoello Ristorante entrambi di Castelvetro di Modena, l'Europa 92 di Modena, la Trattoria dei Muganai e Ponterosso di Montevoglio, in provincia di Bologna. Soddisfatti i dirigenti della regione: l'assessore Maurizio Melucci ringrazia per questo straordinario riconoscimento delle eccellenze locali, dai prodotti agli chef che li scoprono, li abbinano e li propongono. Ormai, aggiunge Melucci, al brand Emilia Romagna può essere riconosciuto il fatto di essere insieme di molte e diversificate eccellenze riconosciute a livello internazionale, dall'offerta turistica all'industria, dall'agroalimentare all'arte.

(red.)



SETTIMANA  
DELLA LINGUA  
ITALIANA  
NEL MONDO





**Un augurio.**

Nel settembre 1918 un obice francese cade nel giardino dell'allora vescovo di Metz, il monaco benedettino tedesco molto amato dalla popolazione, Mons. Willibrod Benzler, che ferisce il suo domestico.

Egli formulerà l'augurio che se la guerra non colpirà la città di Metz come lo fu Verdun, farà edificare una statua dedicata alla Madonna in piazza Saint Jacques nei pressi del duomo.

L'11 novembre 1918, dopo 48 anni di annessione, la città ritorna ad essere francese. Il vescovo Benzler viene espulso verso la Germania nel luglio 1919. Il suo successore Mons. Jean-Baptiste Pelt (1863-1937) organizzerà la prima processione in onore alla Madonna.

La statua è stata inaugurata il 15 agosto 1924 nel centro della piazza Saint Jacques per la sua vicinanza alla Cattedrale. La benedizione della statua è avvenuta alla presenza dei Vescovi di Strasburgo (Mons. Ruch) e Saint-Dié (Mons. Foucault) e del Primate di Normandia l'Arcivescovo di Rouen (Mons. Du Bois Jagu de la Villerabel). La colonna che sopporta la statua della Madonna è di stile ionico-corinzio in pietra di Jaumont (come quella del Duomo) di 8m di altezza opera di Max Braemer e la statua di bronzo della Vergina (altezza : 1,90m) è opera dello scultore Jacques Martin.

Per i cattolici di Metz e

*Ogni anno la tradizione viene onorata in questa data alla presenza delle massime autorità*

# La processione del 15 agosto a Metz

## Tra storia, preghiere e speranze

della diocesi, attraverso la festa dell'Assunzione, la cerimonia costituisce un gesto di memoria di guerra.

**Un raduno.**

Il 15 agosto 1940 Metz è tedesca di recente (25 luglio). Le autorità naziste fanno divieto di organizzare una processione in quella data. Cio' nonostante, il 14 agosto tutta la popolazione della città deposita numerosi mazzi di fiori ... « tricolori » che raffigurano la Croce di Lorena (croce con doppia traversa) ai piedi della statua della Madonna in piazza Saint Jacques, dove, per l'intera giornata i messini sfilano in silenzio a depositare i loro fiori...

L'allora vescovo di Metz Mons. Jean Joseph



Heintz (1886-1958) ci si recherà per pregare davanti alla statua della Vergine. Cio' viene interpretato dalle autorità di occupazione come un primo atto di resistenza collettiva.

Appena nominato Gauleiter, Josef Bürckel (1895-1944) ha recepito immediatamente la situazione e fa procedere dall'indomani e fino al 17 agosto all'espulsione di migliaia di persone, Vescovo di Metz quale capo fila, considerate come troppo franconfoni, e cioè un'abitante su venti.

Le autorità tedesche essendo in possesso del libro dell'associazione patriottica « Le Souvenir Français » avranno facilità ad individuare le persone da considerare

come persone non più grate nel territorio.

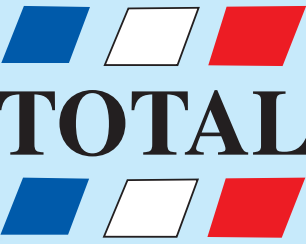
Il raduno del 15 agosto non è stato un agevolatore bensì un acceleratore.

Ogni anno la tradizione viene onorata in questa data alla presenza delle massime autorità civili, politiche, militari e religiose, cerimonia commovente in cui vengono associate e coinvolte le comunità straniere di presenza più significativa nella diocesi, con deposito di fiori in costume tradizionale e gonfalone, italiani, portoghesi, polacchi, ucraini, vietnamiti e paesi dell'afrika centrale.

La comunità italiana di Metz era accompagnata quest'anno da Padre Antonio Simeoni di Esch-sur-Alzette che fu per anni responsabile delle Missioni cattoliche italiane di Metz e di Hayange, dalla prof.ssa Maria Triacca, Presidente-fondatrice della società Dante Alighieri di Metz e dal Cav. Joseph Silesi, Presidente della Radio diocesana di Metz. La processione si è conclusa in una Cattedrale strapiena (oltre 25000 persone) con la celebrazione dei Vespri presieduti dal Vescovo di Metz, Mons. Jean-Christophe Lagleize.

**J. Silesi**





## Esch

station essence - shop  
lavage automatique

*PAZOS Manuel*

66, route de Belvaux  
L-4025 ESCH / ALZETTE  
Tél : 55 05 17

# DOMINICI

Atelier mécanique - Construction métallique

Faites voir le jour à votre idée

terrasses | escaliers | garde-corps



15, rue Marie-Adélaïde L-3256 Bettembourg  
T. 51 12 23 | F. 52 22 10 | M. 621 327 424  
secretariat@dominici.lu | www.dominici.lu





"Una manifestazione organizzata a Monaco di Baviera dall'associazione Pro Europa Una su richiesta della "Medusa Servizi" per promuovere le Marche e la sua cultura

# Arte cultura enogastronomia: UN PONTE TRA I POPOLI

Monaco di Baviera.

Grande partecipazione di un attento e selezionato pubblico per l'evento artistico del momento all'Istituto Italiano di Cultura di Monaco di Baviera, organizzato dall'associazione Pro Europa Una per la promozione della cultura artistica ed

enogastronomica della regione Marche su richiesta della responsabile Sonia Muci della "Medusa Servizi" di Acquaviva Picena, che ha intrapreso un progetto di promozione e di scoperta della cultura e del territorio marchigiano "Arte, cultura enogastronomia: un ponte

tra i popoli" sia in Italia che all'estero. Tra le varie associazioni erano presenti "Europa Bewegung", "Europa Union" con le sezioni di Rosenheim e di Hohenbrunn, la "Società Montglas" per la promozione della cooperazione Franco Bavarese, l'associazione polacca "Soli-

darni", il gruppo musicale "Münchner Mandolinen-Zirkel", l'Associazione Nazionale Alpini di Monaco, ed altre.

Dopo il filmato turistico sulla Regione Marche, Hellmuth Inderwies, ex assessore alla cultura, ha presentato tre celebri personaggi marchigiani che hanno lasciato un segno nella storia europea: Raffaello Sanzio, Gioacchino Rossini e Giacomo Leopardi.

Nella seconda parte della serata il pubblico ha avuto accesso alla sala espositiva nella quale i pittori Carlo Gentili e Patrizio Moscardelli hanno presentato le opere di 13 artisti marchigiani; le opere sono state suddivise sulle tre pareti ed abbinate ai tre personaggi descritti ed alle tre stagioni: Raffaello - Primavera, Rossini - Estate, Leopardi - Autunno.

Molto gradita è stata anche la degustazione dei vini e dei prodotti tipici del Piceno, che si è potuta realizzare, grazie anche all'impegno del nostro socio Stefano Iafrancesco.

Infine molti dei presenti si sono fatti ritrarre con in testa il Fiscolo, un recipiente filtrante in cui vengono poste le olive macinate per sottoporle alla torchiatura.

Dopo Lazio, Sardegna, Emilia, Lombardia si aggiunge con questa manifestazione enogastronomica anche la Regione Marche, in particolare il Piceno: il tutto sempre con grande successo di pubblico e di stampa.

*Ciò che la cattiva politica divide, la Pro Europa Una unisce.*

*... Dobbiamo preservare la nostra cultura, l'ambiente, le tradizioni, le usanze e le radici cristiano-umanistiche e curarle come una piantina preziosa ... (A. Cigna, 1993)*

**Andrea Masciavé**

Presidente Pro Europa Una e.V. PRO EUROPA UNA e. V. – Kulturverein für europäische Integration

## Funzionario consolare di Stoccarda Permanenza a Mannheim

Stoccarda.- Il 12 settembre avrà luogo la terza permanenza del funzionario consolare di Stoccarda presso la Missione Cattolica italiana di Mannheim al secondo piano di Via D 6,9 – 11. Il servizio avrà luogo dalle ore 10.30 alle 15.30 e consisterà principalmente nell'acquisizione dei dati biometrici (impronte digitali) per il rilascio del passaporto, nel ritiro delle domande di carta di identità e nella consegna delle carte già richieste. Per richiedere il passaporto è necessario presentarsi muniti del documento di identità, del formulario di richiesta compilato in ogni sua parte, di 2 foto biometriche, atto di assenso per chi ha figli minorenni, certificato di residenza, € 3,50 in francobolli (per la successiva spedizione del documento). Per richiedere la carta di identità è necessario presentarsi muniti del documento di identità, del formulario di richiesta compilato in ogni sua parte, 4 foto biometriche, atto di assenso per chi ha figli minori, certificato di residenza.

Per il ritiro della carta d'identità non occorre prenotazione, ma è necessaria la convocazione da parte del consolato.

Per ogni ulteriore informazione e modulistica si può consultare il sito internet <http://www.consstoccarda.esteri.it/>.



# #VIVERE ALL'ITALIANA



## OCTOBRE 2017

**Jeudi 5**  
Soirée "Mercato di Mezzo- La cuisine émilienne" - Restaurant Fani

**Mercredi 11**  
« Evenement promotionnel à l'occasion des 60 ans de Fiat 500 » (Autopolis - Sur invitation )

**Jeudi 12**  
Soirée "L'Italia noi la raccontiamo così":  
parcours oenogastronomique avec l'artiste lyrique Angela Cataluddi - Restaurant il Dogado

**Samedi 14**  
Soirée "umbra" - Circolo Curiel

**Mardi 17**  
Inauguration de la Semaine de la langue Italienne dans le monde  
Conférence « L'italien au cinéma, l'italien dans le cinéma » (Auditorium de la Banque de Luxembourg)

**Mercredi 25**  
L'événement « bijoux et accessoires mode » présente les collections de deux maisons de mode et bijoux: Pomellato et Marinella (Cercle Munster - Sur invitation)

**Jeudi 26**  
Concert «Musique et Images - Sur les traces d'Ennio Morricone» Maestro Ludovico Fulci (Conservatoire de Luxembourg)

**Samedi 28**  
« Il padre d'Italia » film de Fabio Mollo, suivi d'un débat en présence du réalisateur (Cinémathèque -19h00)

En collaboration avec:

Partenaires:



Sponsors:





*La chiaccherata con Iacopo Panissa che assieme a Nicola Taricco sono i gestori della Libreria Piola di Bruxelles. In novembre, la Libreria Piola festeggia i 10 anni dall'inizio della sua attività*

# Che bello leggere in italiano

## Libreria Piola

Rue Franklin 66-68,  
Bruxelles 1000, Belgio

“Abbiamo vissuto anni duri e bui, sicuramente la crisi ha colpito forte nel comparto dell'editoria e dei libri ma, almeno negli ultimi tempi, vediamo una certa ripresa e di questo siamo molto contenti. Poi è sempre bello leggere un libro in italiano perché la nostra lingua ha una musicalità unica” parole e, è il caso dirlo, musica di Iacopo Panissa che, assieme all'amico e socio Nicola Taricco, è il gestore della “Libreria Piola”, la libreria italiana di Bruxelles.

La storia della Libreria Piola, ormai “vecchia” di oltre dieci anni, è nata da una personale voglia di due amici di andare a coprire una mancanza che in città si faceva davvero sentire: “Dopo la chiusura della storia libreria gestita

dalle simpaticissime quattro signore italiane, non c'erano librerie italiane a Bruxelles – ci racconta Iacopo Panissa – Allora con Nicola abbiamo deciso di aprirne una, ma in maniera particolare”. Già perché la Libreria Piola non è una semplice libreria ma al suo interno è attivo anche un servizio ristorante e bar e vengono ospitati anche delle serate a tema, magari musicali o presentazioni di libri.

“Nicola veniva dal mondo della ristorazione e quindi era ed è sicuramente capicissimo in quell'ambito. Invece io – ci spiega l'italiano – provengo dal mondo dei libri, dato che ho lavorato per anni con case editrici qui in Belgio. Allora abbiamo unito le nostre due professionalità per dare vita ad un'esperienza completa, che coniuga i libri e la gastronomia.

Spero possa piacere”.

E la Libreria Piola piace, inserita com'è in un dina-

il quartiere della Commissione certamente ci aiuta - ammette Iacopo – Tanto è vero che gran parte della

mette di proporre anche un'offerta alta, considerato il fatto che molte di queste persone hanno un'istruzione per l'appunto medio-alta”.

Negli ultimi anni sono aumentati i giovani, visto che sempre più ragazzi emigrano dall'Italia per andare nel Nord Europa alla ricerca di lavoro: “Questa è di sicuro la grande novità degli ultimi tempi – risponde prontamente il nostro interlocutore – Alcuni di questi ragazzi hanno già delle qualifiche ma moltissimi vengono qui anche a fare il lavapiatti, il cameriere o il pizzaiolo ma poi, essendo freschi di Italia, vengono qui per leggere nella loro lingua madre”.

Domandiamo quindi a Iacopo se la loro libreria sia frequentata anche da coppie miste: “Certamente – afferma l'italiano – anzi

proprio per questo motivo abbiamo allargato la nostra sezione dedicata ai libri per bambini. Inoltre c'è un buon numero di persone – aggiunge l'intervistato – che studia l'italiano e quindi acquista i libri per impararlo, specie universitari. Magari sono anche italiani di seconda o terza generazione che recuperano la loro lingua-madre”.

Non crede che a Bruxelles, al di là degli istituti privati, ci sia bisogno di una vera Scuola Italiana ufficiale, riconosciuta da Roma: “Eccome se ce n'è bisogno – quasi prorompe Iacopo Panissa – Purtroppo tante volte si sentono annunci che proclamano l'imminenza dell'apertura ma poi non se ne fa nulla. Con quasi sessantamila italiani, Bruxelles può essere paragonata ad una sorta di cittadina del Nostro Paese – prosegue l'intervistato – Indi per cui, seguendo un famoso proverbio francese e modificandolo un poco, è arrivato il momento di rimettere la scuola al centro del villaggio”.

**Victor**



mico quartiere a due passi dalla Commissione Europea: “Beh la vicinanza con

nostra clientela è proprio formata da persone che lavorano lì. Questo ci per-

## Piola.libri

/// Chiamata ai lettori \* Libri di seconda mano ///

Amici, vi ricordiamo che la nostra sezione libri usati pullula di orfani che cercano casa tra le braccia di voi lettori: narrativa italiana e straniera, saggistica e qualche chicca da collezione! Se invece appartenete alla categoria degli accumulatori, futuri traslocatori, possessori di doppiopioni vecchi quanto il presepe, portateci i vostri libri in cerca di casa, ci pensiamo noi!

**Saturday 30 th of September, 15.30 > 17 ///** Piolalibri

\* Piolabimbi e la sabbia magica. Atelier per Bambini

Primo atelier del rientro per bambini dai 4 anni in su! Fabio Dose ne sa sempre una più del diavolo, del cavolo e pure del suo avolo: non mancate a questo workshop gratuito per l'ultimissimo gioco con la sabbia della stagione!

L'ingresso è gratuito ma le sdraio sono limitate, per prenotarsi scrivere a: [jacopo@piolalibri.be](mailto:jacopo@piolalibri.be)

**Friday 13 th of October, 18.57 ///** Piolalibri

\* Factory in store concert: a Velvet Underground love declaration!

It's unusual for us to have a cover band playing in our bookstore, but we thought Factory deserved to be an exception: come enjoy the 60's atmosphere while listening to a passionate love letter to Velvet Underground!

**Saturday 28 th of October, 18.57 ///** Piolalibri

\* Guido Catalano live show

Ogni Volta Che Mi Baci Muore Un Nazista LiveTour

La sua biografia dice che, da ragazzo, voleva fare la rockstar, anche se poi si è dato all'ippica su carta (la poesia) perché -dice- c'erano più posti liberi. Ha scritto, prosato, sputato versi e cuore, ha fatto ginnastica con i verbi e all'amore con le parole. E siccome a noi CI piace tutta quest'accozzaglia di cose che respirano e vivono, l'abbiamo invitato qui per un reading sgangherato e scabarettato.

Non perdetevole!

[it.wikipedia.org/wiki/Guido\\_Catalano](http://it.wikipedia.org/wiki/Guido_Catalano)

**NOCCIOLINE DI LIBRI**

\* 'I tabù del mondo', Massimo Recalcati

Si procede con la torcia accesa, ad illuminare il cammino tra realtà, percezione e simbolismo. Ma non aspettatevi una passeggiata sciamanica e lontana dal vivibile, piuttosto una scarpinata tra ciò che sta sotto il nostro naso tutti i giorni: la famiglia, il lavoro, il sesso, la noia, la rabbia, il libero agire ... Ci si chiede il senso delle cose, del loro contrario, del libertinismo esasperato con cui si può fare e dire tutto e pure il suo opposto. Si chiude il libro e si rimane svegli. A pensare.

## L'HISTOIRE DE VOTRE FUTUR LOGEMENT COMMENCE CHEZ NOUS



**PRÊT AU LOGEMENT.** Nos conseillers vous guident et déterminent avec vous le meilleur plan de financement. Pour faire de votre projet logement la plus belle des histoires.

Plus d'informations sur [www.bcee.lu](http://www.bcee.lu)

**SPUERKEESS**  
Aert Liewen. Är Bank.

Banque et Caisse d'Épargne de l'État, Luxembourg, Établissement Public Autonome, 1, Place de Metz, L-2954 Luxembourg, R.C.S. Luxembourg B 30775  
[www.bcee.lu](http://www.bcee.lu), tél (+352) 4015-1



Come ormai numerosissime statistiche confermano, ormai il Lussemburgo è ridiventato una delle mete predilette per gli emigranti italiani. Già proprio così: quel fenomeno storico e sociale che si credeva praticamente concluso intorno alla fine degli anni Settanta, è tornato in auge in questi ultimi anni e sta coinvolgendo un numero di giovani italiane e italiani crescenti. Abbiamo fatto un po' il giro del Lussemburgo intervistando vari italiani "emigranti da poco" che ci hanno confermato come il Lussemburgo sia un paese davvero ospitale, dove il tenore di vita sia decisamente migliore rispetto a quello del Belpaese anche se vi è qualche piccola pecca che, specie per un italiano, si fa decisamente sentire.

Tutti i ragazzi da noi raggiunti sono stati concordi nell'affermare come in Lussemburgo le possibilità per emanciparsi sono enormemente superiori rispetto

*I giovani italiani arrivati da poco raccontano com'è stare in Lussemburgo*

## Un Paese tanto diverso dall'Italia ma migliore

all'Italia. "L'Italia è un Paese che dà l'impressione di essere quasi senza controllo – ci dice un ragazzo

menta e gli stipendi bloccati alle retribuzioni di quasi trent'anni fa". In Lussemburgo le possibilità

cercano mezzi e mezzucci per prevaricare gli altri.

"Si va in posta e non c'è la fila. Si va in ospedale e non

qualche raccomandazione o spintarella" afferma una giovane ragazza appena laureatasi e in Lussemburgo da pochi mesi.

Tuttavia non tutto è rose e fiori, specialmente per le piccole cose della quotidianità: "In Lussemburgo, specie nella capitale, sono quasi scomparsi i negozietti, le botteghe degli alimentari che danno colore e anima ai quartieri – spiega un ragazzo romagnolo – Qui c'è solo la grande distribuzione e quindi nessuna possibilità di scelta. In più se uno ha molti soldi da spendere mangia bene, altrimenti il livello del cibo è davvero basso".

Un altro problema, forse ancora più basso, è quello linguistico, come ricorda una coppia italiana: "Qui

nessuno o quasi parla il lussemburghese, considerato poco meno di un dialetto: ognuno parla la propria lingua di appartenenza. Questo comporta la formazione di specie di recinti linguistici dove le persone frequentano soltanto quelli che parlano la propria lingua. Non c'è insomma – aggiungono i ragazzi – quasi possibilità di conoscersi: i francesi stanno con i francesi e i tedeschi con i tedeschi, così come per italiani e portoghesi".

Al termine delle nostre interviste abbiamo domandato come giudichino i lussemburghesi e la maggior parte degli italiani ha così dichiarato: "Apparentemente sono chiusi e scontroso ma appena uno impara un po' la loro lingua diventano i tuoi migliori amici: forse è il caso che gli stranieri, diciamo così, non li guardino più dall'alto al basso ma li considerino alla stregua di francesi, tedeschi etc."

**Gianni Lupis**



rammaricandosi per il destino del proprio Paese – anzi peggio: nel senso che l'Italia è immobile, ferma agli anni Ottanta, con il costo della vita che au-

sono numerose, perché, fondamentalmente, è un Paese dove il malaffare non è diffuso come in Italia, dove le leggi si rispettano e dove le persone non

c'è la fila. Si va ovunque e non c'è fila perché Lussemburgo è un posto ordinato, dove si trova lavoro e dove si può far carriera senza dover ricorrere a



**CASA DEI SAPORI**  
Produits Italiens  
Epicerie Fine

Tél: 28 77 41 50  
Gsm: 661 96 45 79  
samuele@casadelsapori.net

10, rue de l'Industrie  
L-4150 Esch-sur-Alzette



**DRAGO**  
**ELECTRICITE**

ELECTRICITÉ GÉNÉRALE  
INSTALLATIONS  
RÉPARATIONS  
TRANSFORMATIONS  
DÉPANNAGES

33, RUE DE HELLANGE  
L-3327 CRAUTHEM  
TEL. 36 98 25  
Fax 36 79 45  
MOBILPHONE 621 160 121

**Garage PIANARO s.à.r.l.**



19, avenue du X Septembre  
L-2551 Luxembourg  
Email: gpianaro@pt.lu [www.garagepianaro.lu](http://www.garagepianaro.lu)

Tél.: 45 24 14  
Fax: 45 96 71

**Heures d'ouverture**  
lundi - vendredi : 8.00 - 12.00 et 13.30 - 18.30

*Il nostro sito web è: [www.espaces-saveurs.lu](http://www.espaces-saveurs.lu)*



**Sapiori ristorante**  
Italian Food & Wine

Ouvert tous les jours  
de 12 h00 à 14 h00  
et de 9 h00 à 23 h00  
Fermé le lundi et le mardi

11, Place Dargent  
L-1413 Luxembourg-Eich  
Tél. : 26 43 28 28  
Fax : 26 43 28 29



**la Mirabelle**  
RESTAURANT

Spécialités Lorraines

Fermé le samedi midi  
et le dimanche


9, Place Dargent  
L-1413 Luxembourg-Eich  
Tél.: 42 22 69



**Come Prima**  
RISTORANTE

Ouvert tous les jours  
de 12 h00 à 14 h00  
et de 19.00 à 23.00 heures  
Fermeture le samedi midi  
et le dimanche

32, rue de l'Eau  
L-1449 Luxembourg  
Tél.: 24 17 24



**Goethe Stuff**

Ouvert tous les jours  
de 12h 00 à 14h h00  
et de 19 h00 à 23 h00

32, rue de l'Eau  
L-1449 Luxembourg  
Tél. et Fax : 22 85 85



**Restaurant Ultimo**  
Ristorante

Fermeture: samedi Midi,  
Dimanche soir, Lundi

Tél : 26 31 31 07  
Fax : 26 31 31 08  
83, Route d'Arlon  
L-8211 Mamer



**Restaurant Mercedes Cafe**

Tél : 40 80 17 90  
Fax : 26 12 39 40  
45, Rue de Bouillon  
L-1248 Luxembourg

Closed on:  
Monday evening, Tuesday evening,  
Wednesday evening, Thursday evening,  
Friday evening, Saturday, Sunday  
Annual closure(s): 2/12-3/01  
Banquet room capacity: 330 persons



**restaurant la forge de Massard**

Restaurant  
La Forge de Massard

33 r. principale  
L-5240 Sandweiler  
Tél./Fax +352 27 69 47 77





# Perché visitato il **SALONE NAUTICO** di Genova, il più grande del Mediterraneo

Dal 21 al 26 settembre 2017 si sono avute le ultime novità della nautica internazionale in mostra per i visitatori del 57° Sa-

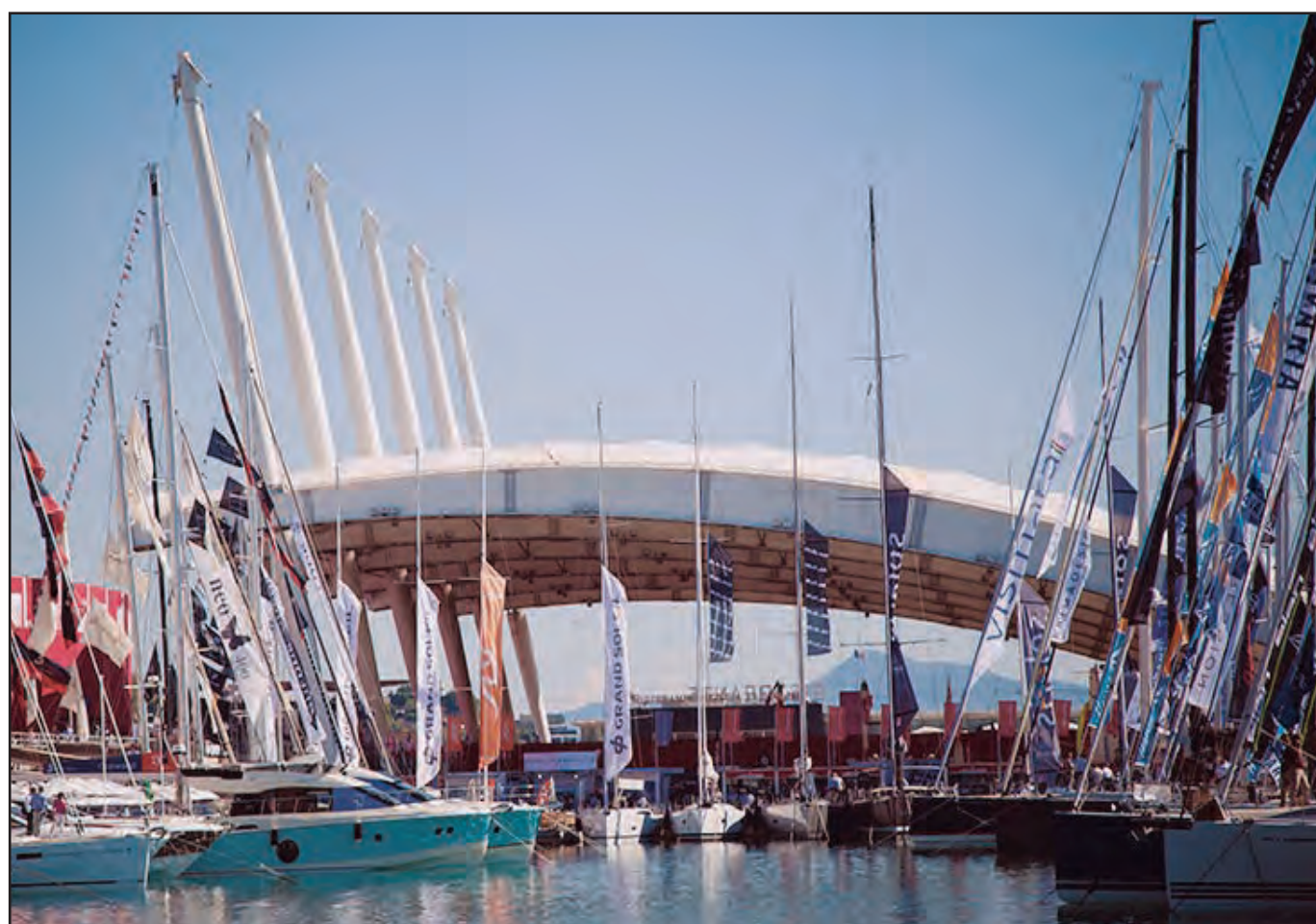
## Gli eventi del 57° SALONE NAUTICO GENOVA

21-26 Settembre 2017

Molte sono state le novità che hanno arricchito il calendario delle giornate del 57° Salone Nautico dal 21 al 26 settembre scorsi. UCINA Confindustria Nautica, attraverso il suo laboratorio di idee Forum UCINA, ha organizzato come ogni anno un'importante programma di convegni e seminari cui ha partecipato una grande folla di appassionati di mare in genere. Grande successo della nautica italiana.

lone Nautico.

Il più grande Salone del Mediterraneo ha accolto gli appassionati con un'offerta completa, confermandosi come la porta d'accesso per un'esperienza a 360°. Chi ha visitato il Salone Nautico ha potuto vivere in prima persona la passione per il mare e per gli sport acquatici, provando le barche e partecipando a numerose attività speciali. Si sono potute ammirare più di 1.000 barche appartenenti alle quattro tradizionali aree: vela, motori fuoribordo e gommoni, powerboat e motoryacht. Le ultime novità della nautica nazionale e internazionale sono state presentate lungo un percorso rinnovato con nuovi pontili e aree riservate. E ancora, sei giorni di "Sea Experience" durante i quali si sono provate in mare aperto le ultime no-



vità o ci si è lasciati coinvolgere da sfide ed eventi organizzati per intrattenere

i visitatori. Moltissime anche per gli appassionati di subacquea, nuoto, canot-

taggio, canoa e windsurf. Tutto questo con un'accoglienza di alta qualità, resa

possibile dalla rinnovata partnership con Eataly, in un contesto unico.

**carrelages louis scuri**

TRAVAUX DE RÉNOVATIONS

VENTE ET POSE DE CARRELAGES

EXPOSITION - BUREAUX

218, Z.I. Schéleck II  
Tél.: (00352) 51 17 26  
Email: lscuri@pt.lu

**20 ans**  
1987 - 2007

L-3225 BETTEMBOURG  
Fax: (00352) 51 90 20  
www.lscuri.lu



# PIZZA **Kachkéis**



*Foto: Pizza Kachkéis in formato Large*

L'ultima creazione di Pizza Hut incanterà gli amanti del formaggio e gli innamorati del territorio lussemburghese. La crosta è ripiena di vera mozzarella preparata del tutto specialmente per Pizza Hut a Fentange, dalla Fromagerie de Luxembourg.

Dorata e croccante, la crosta è già tagliata in piccoli bocconi, pronti per essere immersi con golosità in una ciottola di **Kachkéis aux herbes**, la cui ricetta tradizionale lussemburghese ci proviene dalla latteria EKABE a Eschweiler. In lussemburghese, Kachkéis si può tradurre con formaggio cotto.

E come sempre, potete scegliere il contorno della vostra pizza tra i 23 contorni della nostra carta.



## Pizza Hut®