



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. 9/2017 • € 2,50

58.MIG – Mostra del Gelato artigianale



58.MIG–Mostra Internazionale del Gelato artigianale (3–6 dicembre 2017) *Gelato artigianale: sempre più attenzione alla salute dei consumatori*

La qualità è sempre più al centro dell'attenzione in tutti i settori e in particolare nel settore alimentare. Non fa eccezione quindi il gelato artigianale, dove l'aspetto qualitativo dei prodotti ha raggiunto livelli altissimi, grazie anche alla continua ricerca da parte delle aziende sapientemente coniugata dalla tradizione artigianale. E se negli ultimi anni alla MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale – si è posto l'accento sull'importanza di fornire sempre una corretta informazione al consumatore in merito agli ingredienti impiegati, spiegandone anche i possibili risvolti in chiave promozionale per le stesse gelaterie, la prossima edizione, grazie all'accordo siglato tra Longarone Fiere Dolomiti e l'U.N.P.I.S.I. Veneto, l'Unione Nazionale Personale Ispettivo Sanitario d'Italia, e alla collaborazione con Artglace, affronterà un'altra tematica volta alla salvaguardia e al benessere del consumatore finale: un tavolo di confronto tra le figure ispettive a livello europeo, soggette alla stessa normativa comunitaria, ma attuata in modo differente, con una particolare attenzione all'audit esteso. Obiettivo quindi una sinergia tra i gelatieri e gli addetti ai controlli per arrivare al rispetto più ampio possibile delle norme di igiene, prevenendo le sanzioni. Inoltre si continuerà a parlare di Gelato e Sport, una campagna che secondo le realtà coinvolte fino ad ora ha ancora molto da dire e che deve approfondire maggiormente l'aspetto della sana alimentazione.

Servizio a pagina 9

Bilancio della Fiera Agricola Ettelbruck 2017

Appuntamento con la pioggia, col più grande piacere del mondo agricolo. 37.396 i visitatori

Con più di 37000 visitatori, la Fiera Agricola d'Ettelbruck (FAE) è in effervescenza. Venerdì e sabato, appuntamento con la pioggia, con il più grande piacere del mondo agricolo. I visitatori erano un pò meno numerosi, ma restavano più a lungo alla fiera e lo scambio con gli espositori era particolarmente intenso. 20.000 visitatori sono affluiti verso la pianura di Däich! L'appuntamento tradizionale dei professionisti del settore agricolo è anche il polo di scambio dei produttori con i consumatori, la maggior parte venuti con la famiglia.

Servizio a pagina 7

Le rimesse dei nostri migranti valevano 228 milioni di euro nel 2004 e 478 milioni nel 2011. L'anno scorso questa voce è cresciuta a quota 646 milioni di euro, quasi triplicata in poco più di dieci anni

Italiani all'estero, i loro REDDITI valgono quasi mezzo punto di PIL

MILANO - "Ogni coincidenza dev'essere senz'altro casuale — ma fa riflettere — se l'Italia per certi aspetti sembra tornata al 1878. Agostino Depretis fu primo ministro in quell'anno di un Paese quantitativamente pari a metà di quello di oggi: lo abitavano poco meno di trenta milioni di persone, contro gli oltre sessanta milioni del 2016; lo lasciavano poco più di 50 mila italiani per cercare fortuna all'estero, contro i 115 mila che ufficialmente hanno compiuto lo stesso passo nel 2016. In un dettaglio però l'Italia di quasi 140 anni fa e quella attuale si somigliano in modo sorprendente: l'importanza

del denaro guadagnato dai suoi cittadini all'estero e portato in patria per garantire il tenore di vita delle famiglie". Così scrive Federico Fubini sul "Corriere della sera": nell'articolo pubblicato online dal quotidiano, il giornalista spiega che le rimesse dall'estero pesano sul prodotto interno lordo come nel 1878.

"Quelle somme valevano mezzo punto percentuale del Prodotto interno lordo nel 1878, secondo le stime più accettate, e sono tornate a pesare lo stesso rispetto al reddito nazionale l'anno scorso. Noi italiani non assomigliamo più ai nostri nonni, bisnonni o

prozii con le valigie di cartone o i visti laboriosamente ottenuti dopo infinite umiliazioni burocratiche. Non assomigliamo più neppure alla generazione dei nostri padri e alla loro sarcastica e dolorante epopea da pane e cioccolato. Ma siamo tornati a mandare soldi a casa. Neanche pochi.

Il confronto

La sorpresa salta fuori nelle pieghe della bilancia dei pagamenti così come viene declinata negli annessi alla Relazione annuale sul 2016 appena pubblicata dalla Banca d'Italia. L'anno scorso gli italiani hanno guadagnato all'estero e portato a casa 7,2 miliardi

di euro. Appena meno di mezzo punto del Prodotto interno lordo, esattamente come nel 1878. Lo hanno fatto, come allora, in grandissima parte come lavoratori dipendenti. Le differenze è che oggi questa tendenza rivela non solo il disagio economico delle famiglie d'origine, ma anche quanto sia entrata nel sangue degli italiani l'integrazione economica internazionale che va sotto il nome di globalizzazione. Un'occhiata ai dati della bilancia dei pagamenti mostra infatti due flussi paralleli di guadagni all'estero, che gli italiani portano o mandano ai loro congiunti in patria.

Il flusso più tradizionale riguarda le rimesse, ovvero i soldi guadagnati all'estero e poi spediti in Italia. Dopo quattro decenni di declino, esse risultano in notevole aumento benché pur sempre in dimensioni contenute.

Le rimesse dei migranti dall'estero verso l'Italia valevano 228 milioni di euro nel 2004 e 478 milioni nel 2011, nel pieno della Grande recessione. Poi nel 2015 e l'anno scorso questa voce della bilancia dei pagamenti è cresciuta a quota 646 milioni di euro, quasi triplicata in poco più di dieci anni.

Era prevedibile, dato che l'emigrazione ufficiale degli italiani verso l'estero è più che raddoppiata dalle 50 mila persone l'anno durante il ventennio chiuso nel 2009, fino ai 115 mila del 2016. Il flusso risulterebbe del resto molto più robusto, se si potessero contare con precisione coloro che lasciano l'Italia per Amburgo, Londra o Zurigo ma non compaiono nelle statistiche perché non cancellano la residenza nei Comuni di provenienza. Nel 2014 per esempio l'ufficio statistico della Germania ha contato in arrivo dall'Italia oltre il quadruplo degli italiani che secondo l'Istat, l'autorità statistica di Roma, erano

partiti per la Repubblica federale quell'anno. All'Italia ne risultavano 17 mila, alla Germania 84 mila.

Le famiglie

Viste le dimensioni, queste rimesse di tipo tradizionale probabilmente integrano il reddito di circa 50 o 60 mila famiglie per poche migliaia di euro l'anno. Impossibile dire dove vivano i beneficiari, ma la verità potrebbe sorprendere: forse più a Nord che nel Mezzogiorno, più nelle città che nelle aree rurali. In uno studio per il «National Bureau of Economic Research» americano Massimo Anelli e Giovanni Peri hanno infatti mostrato, sulla base di dati della Farnesina, che l'attuale ondata migratoria verso l'estero viene molto più dal Settentrione d'Italia che dal Sud. E la alimentano più le città e le aree ad alta densità di laureati che le campagne e le aree arretrate. Abbiamo ripreso a mandare soldi a casa, ma non siamo più gente da pane e cioccolata. Produciamo raffinati cervelli in fuga, ma un po' si sacrificano per la famiglia come i loro progenitori.

Resta il fatto che il grosso dei redditi maturati all'estero entra in Italia in modo meno tradizionale e più contemporaneo. È la linea della bilancia dei pagamenti che mostra in gran

parte i redditi dei lavoratori frontalieri (e in parte minore quelli dei dipendenti italiani di aziende del Paese operanti fuori dei confini). Quei valori sono esplosi negli ultimi anni: i redditi dei lavoratori frontalieri riportati in patria valevano 4,5 miliardi nel 2011 e sono saliti fino a 6,6 miliardi l'anno scorso.

Le risorse

Sono i soldi delle decine o centinaia di migliaia italiani che al mattino presto prendono un treno locale e vanno a lavorare in Svizzera, in Francia o in Austria per ritornare la sera.

È una forma di emigrazione parziale, sicuramente molto più intonata a un'economia del ventesimo secolo. Ma conta finanziariamente sempre di più per permettere a centinaia di migliaia di italiani delle provincie del Nord di quadrare la contabilità familiare ogni mese.

La somma delle due fonti di redditi maturati all'estero e trasferiti in Italia — rimesse tradizionali e redditi dei frontalieri — arriva quasi a mezzo punto di Pil. Come nel 1878, se non fosse che allora il pendolarismo attraverso le frontiere era impensabile.

La somma totale è comunque salita di 2,3 miliardi di euro fino a 7,2 miliardi dal 2011 e ormai supera quella di tutte le rimesse che gli immigrati stranieri mandano dall'Italia verso il resto del mondo.

Quest'ultima, per la crisi e per la repressione di certe frodi dei cinesi a Prato e a Roma, è infatti crollata da 7,3 a 5 miliardi in pochi anni".

F.F.



King and queen of Holland in Milan.

Dutch King Willem-Alexander (L) and Queen Maxima during the Netherlands/Italy Water Forum at the Triennale Museum in Milan, Italy. **Daniel Dal Zennaro**

**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

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

Agenzie stampa: ansa, ATS-ADNKronos-AGI-9 colonne-AISE-inform-APF

Abbonamento annuale: cartaceo € 25 - online € 5 (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 Tél. (00352) 49 15 72

Un'Italia spaccata in due. Un'Italia segnata dalla povertà. Il divario economico e sociale tra il Nord e il Sud continua ad aumentare.

Nel Mezzogiorno, stando agli studi della Cgia di Mestre, i cui tecnici hanno messo a confronto i risultati registrati dagli indicatori più importanti (pil pro capite, tasso di occupazione, tasso di disoccupazione e rischio povertà o esclusione sociale), quasi un persona su due è a rischio povertà

Il pil pro capite

Se nel 2007, anno prima della crisi economica, il gap tra il Nord e il Sud del Paese era di 14.255 euro, nel 2015 (ultimo anno in cui il dato è disponibile a livello regionale) il differenziale è salito a 14.905 euro. E così si è arrivati che al Nord il pil pro capite medio è di 32.889 euro, mentre al Sud è di 17.984.. Una variazione assoluta tra il 2015 e il 2007 pari a 650 euro. Al Sud le variazioni percentuali più negative si sono registrate in Sardegna (-2,3 per cento) in Sicilia (-4,4 per cento), in Campania (-5,6 per cento) e in Molise (-11,2 per cento). Buone, invece, le performance della Basilicata (+0,6 per cento) e della Puglia (+0,9 per cento).

Il mercato del lavoro
Sul fronte del mercato del lavoro le cose non sono andate meglio. Anzi. Se nel 2007 il divario relativo al tasso di occupazione era di 20,1 punti a

Aumenta il divario economico e sociale tra il Nord e il Sud. Quasi un meridionale su due nel mezzogiorno si trova in gravi difficoltà economiche

Al Sud il 50% a rischio povertà: cresce ancora il divario col Nord

vantaggio del Nord, nel 2016 la forbice si è allargata, registrando un differenziale di 22,5 punti percentuali. Una variazione, secondo la Cgia di Mestre, pari al 2,4%. Nella graduatoria regionale spicca la distanza tra la prima e l'ultima della classe. Se l'anno scorso la percentuale di occupati nella Provincia autonoma di Bolzano era pari al 72,7%, in Calabria si attestava al 39,6% (un gap di oltre 33 punti). Il tasso di disoccupazione

La divaricazione più importante, tuttavia, emerge dalla lettura dei dati relativi al tasso di disoccupazione. Se nel 2007 era di 7,5 punti percentuali, nel 2016 è arrivata a 12 (un gap pari al +4,5%). Sebbene tutte le regioni d'Italia abbiano visto aumentare in questi ultimi nove anni la percentuale dei senza lavoro, spiccano però i dati della Campania e della Sicilia (entrambe con un +9,2%) e, in particolar modo, della Calabria (+12%).

L'esclusione sociale nel Paese

Anche in materia di esclusione sociale, infine, la situazione è peggiorata. Se nel 2007 la percentuale di popolazione a

rischio povertà nel Sud era al 42,7%, nel 2015 (ultimo anno in cui il dato è disponibile a livello regionale) è salita al 46,4%. In pratica quasi un meridionale su due si trova in gravi difficoltà economiche. Al

Nord, invece, la soglia di povertà è passata dal 16 al 17,4 per cento. Il gap, pertanto, tra le due ripartizioni geografiche è aumentato in questi 8 anni di 2,2 punti percentuali. "Il Mezzogiorno - dichiara il coordinatore

dell'Ufficio studi della Cgia, Paolo Zabeo - ha delle potenzialità straordinarie ed è in grado di contribuire al rilancio dell'intera economia del Paese". "A nostro avviso, inoltre, bisogna riprendere in mano il tema del

federalismo fiscale. Grazie al compimento di questa riforma potremmo avvicinare i centri di spesa ai cittadini, responsabilizzando maggiormente la classe dirigente locale che avrebbe sicuramente meno trasferimenti dallo Stato centrale ma, in cambio, beneficerebbe di una maggiore autonomia fiscale, elevando così l'efficienza della macchina pubblica - conclude Zabeo - il saldo per il Sud sarebbe comunque positivo"



Mostre: Winckelmann al MANN, la star è il Cavallo Mazzocchi

Il Cavallo Mazzocchi, ricostruito nel Settecento con piccoli frammenti di bronzo della grandiosa quadriga rinvenuta a Ercolano, in mostra nel salone della Meridiana del Mann di Napoli, 23 giugno 2017.

Ciro Fusco

► 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

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



“Vuole la verità? La verità è che ormai noi missionari siamo rimasti in pochi. È sempre più comune che ci chiamino per chiudere le missioni piuttosto che per portarle avanti”, con queste parole cariche di rammarico e preoccupazione ci ha accolti padre Rino, nuovo responsabile della missione di Lussemburgo città. Padre Rino è arrivato in sostituzione di padre Italo, lo storico responsabile che per anni ha retto la missione. “Padre Italo si è ritirato, a 84 anni, a Bassano del Grappa – ci dice padre Rino – un campione della fede che ha molto molto, anzi tantissimo per la comunità italiana in Lussemburgo ma che ormai, per raggiunti limiti di età ha dato tutto quello che poteva dare”.

Intervista a padre Rino, responsabile della Missione di Lussemburgo

Missioni e missionari IN FORTE CALO

Il ritiro di padre Italo è notizia non nuova: infatti negli ultimi dodici mesi si sono ritirati anche padre Abramo in Belgio, si è ritirato mentre altri sono scomparsi. Al momento padre Raf-

fae tiene Bruxelles ma andrà in pensione a giugno. “Sicuramente la situazione delle vocazioni non è delle migliori – afferma senza troppi fronzoli padre Rino – siamo davvero in

pochi e senza ombra di dubbio non è facile mantenere tutte le missioni. Personalmente arrivo dall'esperienza di Grenoble, durata un anno e ricca di soddisfazione ma che – aggiunge il religioso – ha portato alla chiusura della stessa”.

Chiediamo al nostro interlocutore se la carenza di vocazioni sia l'unico motivo per questo momento: “Non è il solo – risponde prontamente padre Rino – va anche detto che ormai le comunità italiane sono molto integrate nel tessuto sociale. Ad esempio io sono stato in Argentina e gli italiani lì erano perfettamente integrati. Quindi ci sono anche meno problemi da affrontare rispetto ad un tempo ma non per questo – aggiunge – vanno abbandonate a cuor leggero”.

Come ha trovato la comunità italiana a Lussemburgo?: “Io vengo dal Veneto e come tutti i veneti sono una persona semplice – dice il religioso al termine della nostra intervista – sono qui da poco, da meno di un anno e non posso dire di avere il polso della situazione. Tuttavia mi pare stiamo parlando di una comunità integrata, con persone che hanno buoni stipendi e buone pensioni. Ma ripeto – spiega padre Rino – è ancora presto per dare un giudizio completo”.

Eleuterio



PRIMAVERA
CENTRE COMMERCIAL

PRIMAVERA
CENTRE COMMERCIAL

SUPERMARCHÉ

CAFÉTÉRIA

RESTAURANT

PRIMAVERA

GRATUITE LIVRAISON GRATUITE

prim74@pt.lu

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

PRIMAVERA SUPERMARCHÉ
PRIMAVERA MARKET

BOULANGER - PÂTISSIER PAIN
PRIMAVERA
DEPUIS 1988

C'è stato un tempo in cui la comunità italiana in Lussemburgo era non solo numerosa ma anche ricca di iniziativa e di vitalità. Oggi i tempi sono molto cambiati. Gli italiani, letteralmente che avevano raggiunto quasi le centinaia di migliaia unità, oggi sono poco più di qualche migliaio e contano poco: si tratta per lo più di persone molto anziane oppure di giovani, di seconda o terza generazioni, che hanno poco o alcun interesse a tenere accesi i legami con la madrepatria. In questo momento storico la comunità più attiva e vitale pare essere quella portoghese che, un po' alla stregua dell'esempio italiano, si sta organizzando con una notevole verve, riuscendo ad installare molte attività commerciali.

Per fare il punto della situazione sull'associazionismo italiano in Lussemburgo abbiamo raggiunto telefonicamente il neo ottantenne Vito Spinosa, Presidente dei Veronesi nel mondo del Lussemburgo. Spinosa è una figura molto conosciuta perché è da circa la seconda metà degli anni Novanta che ricopre questo prestigioso ruolo: "Da neppure dieci giorni siamo tornati dal nostro ultimo viaggio a Vienna - afferma Spinosa all'inizio della nostra conversazione - una bellissima esperienza, che ha visto la partecipazione di 37 soci rimasti entusiasti: otto giorni a Vienna meravigliosi con pure in mezzo il mio compleanno. Cosa potevo chiedere di più?". Eppure nonostante questi toni allegri, la situazione, almeno per l'associazionismo italiano non è affatto

Intervista al Presidente dei Veronesi nel mondo del Lussemburgo, Vito Spinosa

Associazionismo italiano all'estero **al TRAMONTO?**

delle più rosee: "Dobbiamo guardarci in faccia - ci dice senza remore Vito Spinosa - noi italiani, qui in Lussemburgo, siamo rimasti davvero in pochi. Non siamo mica come nel vicino Belgio, dove in una città come Charleroi su una popolazione di 200.000 abitanti, 60.000 sono italiani? Ovvio che lì si ha un peso, qui è differente. Oggi - continua il Presidente - contiamo sempre meno e sempre meno soci abbiamo: se si va avanti così temo che per l'associazionismo italiano, almeno in Lussemburgo il destino sia segnato".

Chiediamo al Presidente se questo discorso valga soltanto per l'Associazione Veronesi nel Mondo del Lussemburgo o se sia un discorso più generale: "Quanto ho detto si può applicare sia per i Padovani, sia per i Trevigiani, Vicentini, Lucani, Pugliesi etc. a tutti - risponde prontamente il nostro interlocutore - siamo sempre più vecchi e con meno forze. Io ho ottant'anni e da diverso tempo dico che vorrei trovare un mio sostituto, un mio successore. Ancora oggi nessuno si è fatto avanti perché fare il Presidente di un'associazione significa investire tempo, fatica e, qualche volta, pure denaro. Insomma - aggiunge l'italiano - non è

proprio quello che si dice una passeggiata di salute". Ma come stanno le altre Associazioni?: "Grosso modo come la nostra, cioè con una partecipazione a calare - ci dice il Presidente - ad esempio, nonostante la decisione, qualche anno fa, di consorziarci come triveneto, l'Associazione dei friulani, dei bellunesi e dei padovani sono finite, non ci sono più. Resistiamo noi di Verona, i trevigiani e quelli di Vicenza. Anche se, va detto, si è ormai

quattro gatti".

Eppure l'Associazione Veronesi nel Mondo è una grande associazione giusto?: "Beh nata nel 1981 per volontà Aldo Galletto l'associazione ne ha fatto di cose in trentasei anni di onorata carriera - sostiene, con una punta di malinconia, Spinosa - Facevamo delle sontuose feste, dei pranzi e delle gite spettacolari e organizzavamo pure delle serate di ballo bellissime. Purtroppo negli ul-

timi anni abbiamo un po' dovuto ridurre e quindi solo viaggi e qualche pranzo". Chiediamo al Presidente Vito Spinosa se si organizzi ancora la Befana: "No, da qualche anno non più - risponde - perché, dagli iniziali 68 bambini del primo anno, l'ultimo avevamo appena nove bimbi e quindi ci abbiamo rimesso le spese - spiega con dovizia di particolari - Anche per i viaggi abbiamo avuto dei problemi. Qualche tempo fa, per la gita a Bassano del

Grappa, eravamo in appena diciassette persone. Ci abbiamo rimesso tutto quanto, ben 4.000 euro. Un salasso che l'Associazione con difficoltà può sopportare".

Al termine della nostra intervista chiediamo una possibile soluzione: "Sono piuttosto pessimista - tranca ogni speranza il nostro interlocutore - il Lussemburgo è un piccolo Paese e noi siamo sempre meno. A parer mio stiamo assistendo al definitivo tramonto dell'associazionismo italiano in questa parte di mondo. Ma d'altronde ogni cosa cambia col tempo e anche questa bella avventura, presto o tardi, doveva finire".

Mario De Franchi



Homage to Carla Fendi

The coffin of Carla Fendi inside the City Hall in Rome, Italy, 21 June 2017. Italian fashion designer Carla Fendi died on 19 June in Rome at the age of 80 after a long illness. She had a key role in developing and expanding the family business along with her four sisters, Paola, Anna, Franca and Alda. **Giorgio Onorati**

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 TOUTS 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

Dopo anni di immobilismo la situazione per quanto concerne la promozione del cosiddetto "sistema Italia" all'estero si sta muovendo. Un ottimo esempio in questo senso è il Festival Vivere all'Italia organizzato in Lussemburgo dalla ICE, l'Istituto Commercio Estero in collaborazione con la Camera di Commercio. Abbiamo raggiunto una funzionaria dell'istituto per farci spiegare la genesi della manifestazione.

"Innanzitutto vorrei ricordare come l'ICE si stia attivando ormai da anni verso una sempre maggiore promozione del sistema Italia nei Paesi dove i prodotti nazionali sono meno conosciuti – afferma all'inizio dell'intervista la funzionaria – Paesi come Slovenia e Lussemburgo ad esempio, pur contando una buona presenza di connazionali, sono poco toccati dai flussi di promozione dei prodotti

Chiacchierata con la funzionaria dell'ICE (Istituto commercio estero) di Bruxelles

Conosciamo il Festival "VIVERE ALL'ITALIANA"

made in Italy. Ecco che allora l'ICE – continua la nostra interlocutrice – in-

al Festival Vivere all'italiana?: "Senza ombra di dubbio sono iniziativa

l'addetta – La Festa Nazionale è stata un'ottimale vetrina di queste

enogastronomica".

Lavorate a stretto contatto con la Camera di Commercio: "Senza ombra di dubbio il nostro rapporto con la Camera di Commercio è fattivo e fruttuoso – certifica l'intervistata – Abbiamo anche dei partner privati che ci aiutano in questo senso ma il contributo della Camera di Commercio è fondamentale". Domandiamo all'addetta invece il rapporto con l'Ambasciata: "Noi lavoriamo in assoluta ottemperanza amministrativa con l'Ambasciata essendo di fatto il loro ente di promozione – spiega la nostra interlocutrice – Perciò questo ci consente di avere la forza e l'autorevolezza per poter coin-

volgere tutta una serie di realtà di pregio e di grande qualità della nostra Penisola. Sto pensando, giusto per fare un esempio – prosegue nel discorso – al MEG, il mercato enogastronomico, una splendida realtà formata da una serie di allevatori piemontesi, provenienti per lo più dalla provincia di Cuneo, che si sono consorziati per pubblicizzare i loro prodotti".

Al termine della nostra intervista domandiamo quale sia lo scopo principale del Festival: "Far conoscere i nostri meravigliosi prodotti ed essere al contempo una piattaforma ideale per riunire e concentrare produttori, allevatori e agricoltori d'Italia favorendoli nella promozione all'estero – risponde la funzionaria dell'ICE – Grazie ad uno sforzo congiunto e dinamico siamo certi di potercela fare".

Victor



terviene propri in simili situazioni".

Chiediamo all'intervistata che tipo di iniziative sono quelle relative

business-oriented, ovvero rivolti ad consapevole promozione di prodotti italiani – risponde prontamente

assolute eccellenze che ha dato modo ad un gran numero di persone di conoscere la bontà e la qualità della nostra proposta



Pianos KLEBER

Un nouveau souffle au Luxembourg

Espace Accordéons

VENTE • LOCATION • ACCORD • REPARATION • EXPERTISE



Pianos KLEBER spécialiste dans le domaine du piano depuis 1872, ouvre un nouvel Espace Accordéon et développe ainsi son activité et ses compétences.

Nos techniciens spécialisés vous accompagnent dans vos choix d'achat ou de location. Venez découvrir notre sélection de marques, modèles et accessoires dédiés.



Vente pour tout niveau et tout âge | Location à partir de 30€/mois

PIGINI

MANUFACTURE
MAUGEIN
D'ACCORDÉONS

SCANDALLI

Paolo Soprani

Roland



Pianos KLEBER

20, rue Goethe – L-1637 – Luxembourg
accordeons@pianoskleber.lu
(00352) 22 30 36

Horaires d'ouverture
Lundi et samedi 9h00-13h00 / 14h00-18h00
du mardi au vendredi 9h00-18h00 NON STOP



1 mois GRATUIT pour un contrat de location piano
ou accordéon minimum 6 mois, sur présentation de ce
coupon. Offre non cumulable valable jusqu'au **30.09.2017**

K
Pianos KLEBER
depuis 1872

LOCATION DE PIANO
à partir de 40€/mois



Pianos droits
Pianos à queue
Pianos numériques
Pianos avec silencieux
Orgues électriques

20, rue Goethe
L - 1637 Luxembourg
tel : +352 22 30 36

e-mail : bienvenue@pianoskleber.lu

Jusqu'à 12 mois de
déduction en cas d'achat

photo non contractuelle

10% de remise sur présentation de ce coupon sur l'achat
d'un accordéon neuf ou/et d'occasion, hors dépôt vente et promo.
Offre non cumulable valable jusqu'au **30.09.2017**

10% de remise sur présentation de ce coupon sur l'achat
d'un piano neuf ou/et d'occasion, hors dépôt vente et promo. Offre
non cumulable valable jusqu'au **30.09.2017**

ESPOSITORI

Più di 3000 espositori e partenair, in maggioranza provenienti dal Lussemburgo e Grande Regione, hanno ampiamente contribuito alla qualità dell'evento e dell'ambiente festiva. Per mancanza di spazio, gli organizzatori non hanno potuto purtroppo soddisfare le richieste di tutti gli espositori. La maggior parte dei quali, presenti a questa edizione 2007, si reputa molto soddisfatta per gli affari conclusi, il contatto con i clienti e l'opportunità che è stata loro data di rafforzare la fiducia dei consumatori.

VISITA DEL GRANDUCA

Il momento forte di questa edizione era senza dubbio la visita del Granduca, che ha visitato la fiera per più di tre ore. Durante i numerosi scambi molto interessanti con gli agricoltori, i visitatori e i professionisti del settore, Sua Altezza Reale ha espresso il suo sostegno e la sua simpatia

Appuntamento con la pioggia, col più grande piacere del mondo agricolo. 37.396 i visitatori

BILANCIO DELLA FIERA Agricola Ettelbruck 2017

per l'agricoltura lussemburghese.

SPETTACOLI E ANIMAZIONI

Il programma completo è molto vario, ruotava attorno agli animali della fattoria e alle macchine agricole in dimostrazione, e ha affascinato il pubblico.

Gli spettacoli equestri « Camargue en liberté » e « Spirit of Camargue » hanno suscitato delle belle emozioni.

Il primo Derby di cavalli da traino delle Ardenne ha messo in evidenza le qualità di manibilità e di polivalenza di questa razza regionale.

Il villaggio dei mestieri « Worldskills Luxembourg », ha dato l'occasione di incontrare 17 mestieri, presenti sotto forma di atelier.

Gli studenti e gli insegnanti dei 6 licei tecnici del nord, vi presentavano il

veniva poi trasformato in crema gelata da desustare sul posto.

assistiti da numerosi rappresentanti politici, hanno preparato delle



loro saper fare.

I visitatori hanno potuto scoprire così tutto l'universo del latte in una tavola interamente equipaggiata, con 20 mucche accudite da un robot. Il latte

DEGUSTAZIONI e « SHOW-COOKING »

I produttori hanno offerto in degustazione i loro numerosi prodotti regionali. I grandi chef di cucina,

specialità locali, per il più grande piacere dei golosi.

Accanto alle tradizionali grigliate, 5 ristoranti hanno proposto specialità a base di carne Limousine.

FIERA VIRTUALE SUI MEDIA SOCIALI

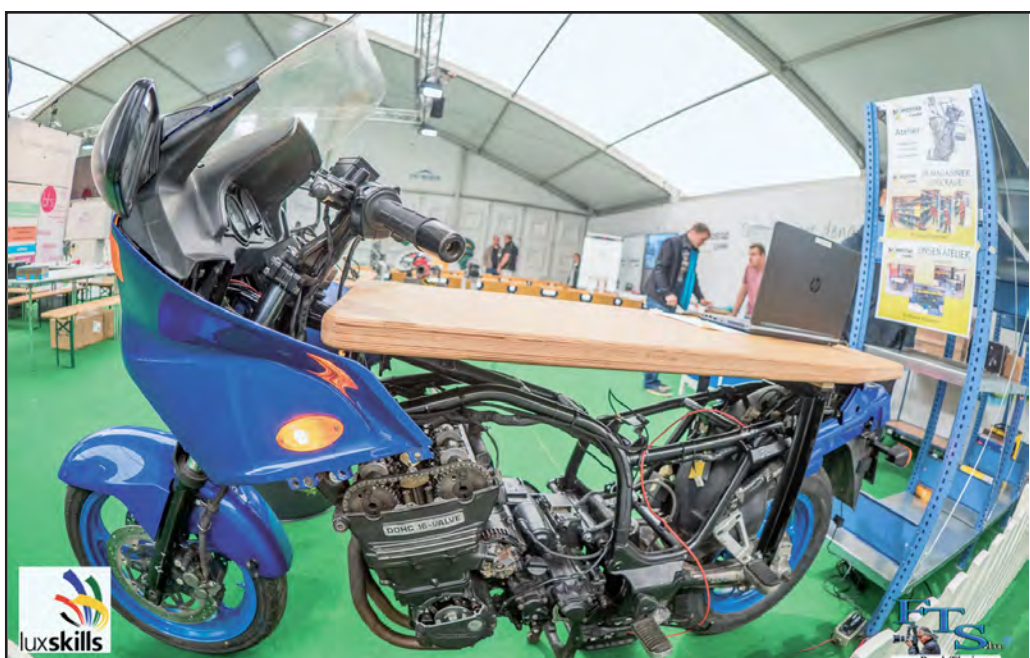
Nel quadro della loro campagna « Fro de Bauer », i giovani agricoltori hanno effettuato interventi video in diretta dalla fattoria, per suscitare domande nel pubblico. A livello di comunicazione, gli organizzatori hanno ugualmente mirato sui media sociali e hanno così potuto toccare un massimo di 50.000 utilizzatori in un giorno su Facebook. Avrete d'altronde la possibilità di rivivere la FAE in virtuale su molti siti e video!

IN MARCIA VERSO LA FIERA AGRICOLA 2018

La 35ma edizione della FAE d'Ettelbruck, già in corso di pianificazione, avrà luogo dal venerdì 29 giugno alla domenica, 1 luglio 2018.

Non esitate a contattarci per più informazioni : Michel Santer (tél. : 81 91 81 378)

Jeff Boonen (81 85 25-702) Pol Schmitz (tél. : 81 91 81-377)



TOTAL 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

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

terrasses | escaliers | garde-corps

Segue da pagina 1

E continua anche l'impegno sul fronte della sostenibilità che vede impegnata questa volta ACOMAG, l'Associazione Nazionale Costruttori Macchine ed Attrezzature per Gelato, nella sfida imposta dalla normativa sugli F-Gas che ne prevede il divieto d'impiego a partire dal 1. gennaio 2020 per i frigoriferi e i congelatori per uso commerciale.

La stessa ACOMAG, per voce del suo Presidente Gianfranco Tonti, sta approntando quindi dei corsi rivolti sia alle aziende, che ai gelatieri sottolineando l'opportunità offerta da questo

Da sempre la MIG, è occasione privilegiata per dibattere e approfondire tematiche che interessano da vicino il gelatiere artigiano e investe nell'internazionalizzazione

MIG 2017 punta sulla formazione e sulle **BUONE PRATICHE**

cambiamento in termini di crescita qualitativa.

Non mancheranno naturalmente gli aggiornamenti e gli approfondimenti sulle novità fiscali in Germania nel consueto convegno organizzato da Uniteis e.V. nel Centro Congressi, come le Assemblee generali di Artglace e delle principali Associazioni europee presenti in fiera e i

concorsi, a partire dalla storica "Coppa d'Oro", giunta alla 48ª edizione, che quest'anno tornerà con due fasi ed un'unica classifica proponendo ai gelatieri di cimentarsi nella prima con il gelato al gusto di mandorla.

Queste sono solo alcune delle anticipazioni emerse nell'incontro del Comitato tecnico della 58ª MIG di Longarone

che si terrà dal 3 al 6 dicembre 2017. Da sempre la MIG, oltre ad essere una vetrina internazionale delle migliori proposte in fatto di prodotti, macchine e attrezzature per gelateria, è occasione privilegiata per dibattere e approfondire tematiche che interessano da vicino il gelatiere artigiano. Ma anche iniziative caratterizzate da una partecipazione

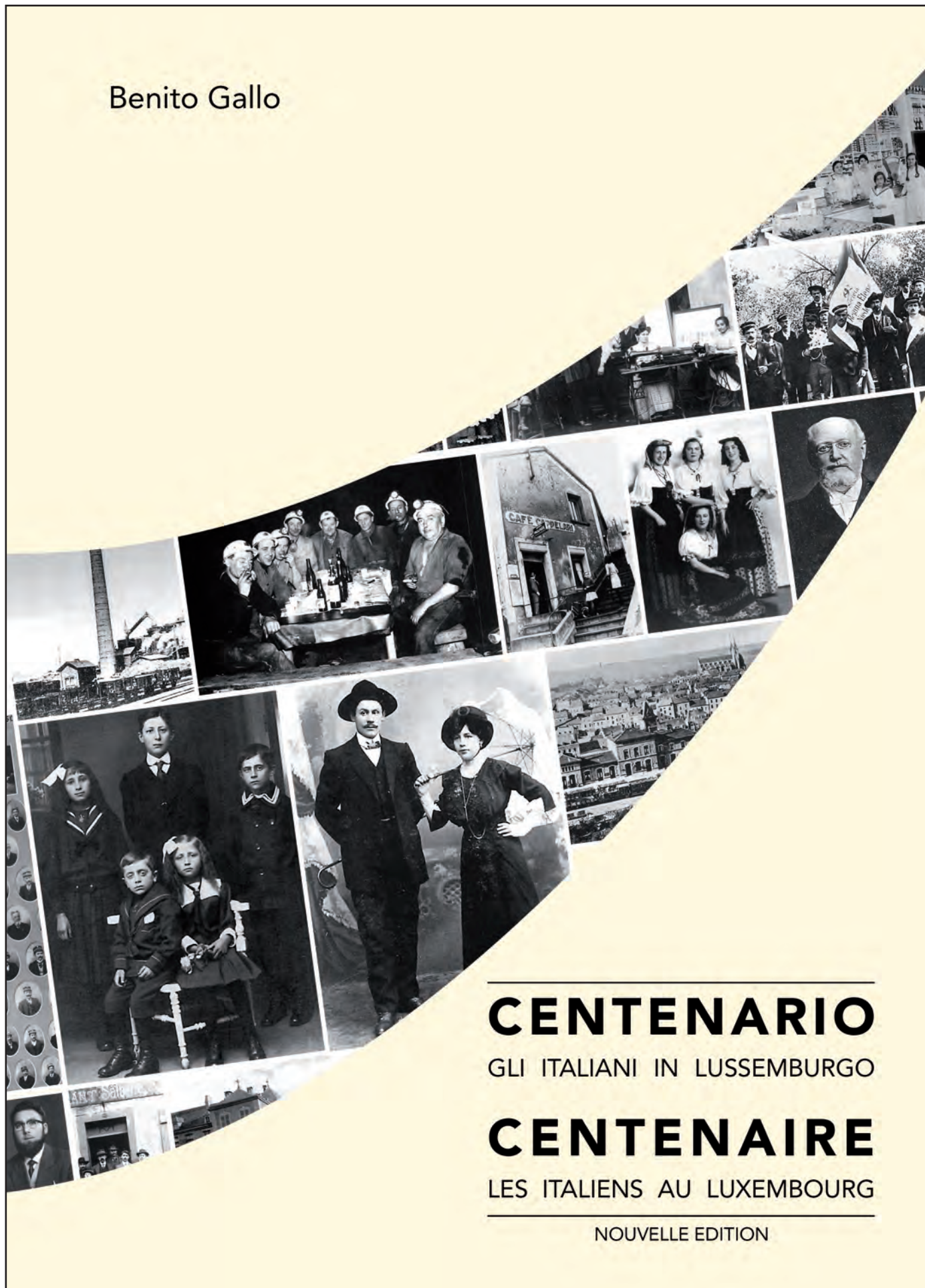
attiva e interattiva, dimostrazioni in diretta e tutto mantenendo quell'atmosfera unica e speciale, calda e accogliente, che contraddistingue sempre più la MIG come il "Salotto buono del gelato".

E lo scambio di idee e proposte con una qualificata partecipazione di esponenti del mondo del gelato, della stampa specializzata e delle as-

sociazioni nazionali dei produttori di macchine, attrezzature e prodotti per gelateria, ha permesso di individuare delle direttrici chiare sulle quali è fondamentale che tutte le realtà interessate si muovano in sinergia, soprattutto le Fiere di settore con le Associazioni di categoria. Concordi tutti in particolare sul coinvolgimento della stampa generica per diffondere maggiormente presso il grande pubblico i continui sforzi messi in campo da tutta la filiera del dolce freddo nel migliorare sempre di più un prodotto sinonimo di eccellenza nel mondo.

Segue pagina accanto

Benito Gallo



CENTENARIO

GLI ITALIANI IN LUSSEMBURGO

CENTENAIRE

LES ITALIENS AU LUXEMBOURG

NOUVELLE EDITION

BENITO GALLO,

*Centenario. Gli Italiani in Lussemburgo/
Centenaire. Les Italiens au Luxembourg*

Editions Convivium,
Luxembourg 2016

Questa raccolta fotografica, esaurita da tempo, era stata concepita dall'Autore nel 1992 come un «album di famiglia» per raccontare cento anni di vita e di lavoro degli Italiani in Lussemburgo. Un racconto appassionante, sempre attuale, in cui il lettore incontra ad ogni pagina i rappresentanti della grande famiglia italiana: dai lavoratori delle miniere e della siderurgia a quelli delle imprese edilizie, del commercio e delle altre professioni; dagli esponenti di spicco dell'arte e dello sport, agli attivisti politici e sindacali, agli animatori della vita associativa, culturale e interculturale.

Come ricordava Benito Gallo: "È tutta una storia fatta di immagini lasciateci da veri professionisti o da semplici dilettanti [...] che ci guida lungo i sentieri di un secolo e ci aiuta a capire alcuni aspetti di un paese, il Lussemburgo, che è tra i più piccoli d'Europa per estensione geografica e tra i più grandi per la ricchezza delle diverse culture che convivono e si intrecciano sul suo territorio".

La nuova edizione del "Centenario", pubblicata da Convivium in versione bilingue italiano/francese, pur rispettando nelle linee generali l'opera originale, presenta qualche elemento di novità per quanto riguarda il formato e la copertina, per un totale di 588 pagine. L'opera è disponibile consultando il Catalogo dell'editore www.convivium.lu.

BENITO GALLO (1929-2005) arriva in Lussemburgo nel 1978, incaricato della pastorale dei migranti presso la Missione Cattolica Italiana di Esch-sur-Alzette. Nel 1987 pubblica «Les Italiens au Grand-Duché de Luxembourg», la prima grande sintesi sulla storia dei suoi compatrioti residenti in questo Paese. Nel 1992 esce il volume fotografico «Centenario/Centenaire», che vedrà diverse riedizioni nel corso degli anni. Nel 1993 Benito Gallo assume la direzione della Missione Cattolica di Lussemburgo-Bonnevoie, nel 1996-97 sarà poi a Roma come archivista generale e membro della Direzione generale della Congregazione Scalabrini alla quale apparteneva. Ritornato in Lussemburgo, una forma progressiva di cecità lo costringerà tuttavia a rientrare definitivamente in Italia nel 2003.

Segue da pagina accanto

Nel corso della riunione del Comitato tecnico, il presidente della Mostra, Fausto Bortolot ha colto l'occasione per riassumere l'edizione 2016 chiudendo con la presentazione dei dati, più che positivi, e sottolineando l'incremento di operatori, in particolare provenienti dall'estero, e sempre dal confronto con tutti i presenti sono emerse indicazioni per migliorare alcuni aspetti organizzativi, e soprattutto per coinvolgere ulteriori mercati della gelateria dove possono presentarsi importanti opportunità di sviluppo del business per le aziende di MIG.

Tra le numerose iniziative già realizzate "Aspettando MIG 2017", di spicco sicuramente la presenza della Mostra del Gelato Artigianale al salone CREMAI di Casablanca con il progetto MIG-Marocco, che non si limita alla semplice esposizione: *Il mercato del gelato si estende da d'Europa alle Americhe*

Il mercato del gelato si estende oramai dall'Europa alle Americhe ed è in continuo aumento nel resto del mondo

MIG 2016 ha visto L'INCREMENTO di operatori provenienti dall'estero

chesi tratta infatti di un partenariato che coinvolge anche Istituzioni italiane e marocchine e

versità e Scuole professionali statali del Regno. Sempre di formazione e della realizzazione di

Presidente di MIG, Fausto Bortolot, che nella sua visita in Brasile ha avuto modo di visitare

tenuta a Kutina, nel cuore della Croazia, una partecipata Festa del gelato alla quale hanno

gazione di aziende cinesi interessate ad investire nella qualità e nell'eccellenza del gelato arti-



che prevede la realizzazione di corsi di gelateria riconosciuti in collaborazione con Uni-

una scuola di gelateria ne hanno parlato la scorsa settimana il Sindaco di Urussanga e il

anche la fiera del gelato FISPAL Sorvetes di San Paolo e di incontrarne il Presidente Marco Basso, oltre naturalmente alle molte aziende che espongono anche a Longarone. Rimanendo in Sud America, nello stesso periodo si è tenuta un'altra importante fiera di settore, la FITHEP Expoalimentaria di Buenos Aires in Argentina, e anche qui si è promossa MIG 2017 nelle aree istituzionali della manifestazione. E ritornando in Europa, si è appena

contribuito sia l'importante comunità bellunese in loco che Longarone Fiere con la presenza del Vicepresidente Giorgio Bosa e il gelato e le dimostrazioni con le macchine a sale e ghiaccio di una volta di Roberto Sant. Sempre più avanti quindi nel percorso di internazionalizzazione della MIG, fortemente voluto dal nuovo corso di Longarone Fiere Dolomiti guidato dal Presidente Giorgio Balzan che ha da poco ricevuto a Longarone una dele-

gionale di tradizione italiana, un progetto da realizzarsi in una delle province più ricche della Cina. Inoltre si stanno prendendo contatti con buyer da diversi Paesi del Medio Oriente e dell'Asia Centrale, dall'Iran al Kuwait, dal Qatar all'Arabia Saudita e all'Uzbekistan, solo per citarne alcuni, prevedendo per la prossima edizione un'ulteriore e diversificata presenza di delegazioni estere.

**Longarone,
14 maggio 2017**

Gelato italiano, eccellenza made in Italy nel mondo

La galassia del gelato è uno dei motivi di successo del made in Italy nel mondo. Una delle eccellenze italiane di cui possiamo andare fieri"

L'economia italiana di successo nel mondo è anche questo: 20.000 gelaterie artigianali all'estero, di cui 9.000 in Germania.

Centomila addetti ed un giro d'affari di 3,6 miliardi di dollari l'anno, con l'Italia leader mondiale, sia delle attrezzature e dei macchinari, sia degli ingredienti e semilavorati per la produzione alimentare del gelato. Un prodotto il cui consumo aumenta sempre di più. E di cui l'Italia detiene il primato a livello mondiale con il controllo del 90% del mercato".

Una delle eccellenze italiane di cui possiamo andare fieri. Un settore che contribuisce sensibilmente alla nostra economia e che combina in sé una serie di qualità che caratterizzano i nostri imprenditori: cura per la tradizione, alta specializzazione, creatività e simpatia".

**ELECTRO
CASIMIRO**

- DEPUIS 2001 -



Spécialiste en vente et service d'appareils électroménagers et audiovisuels:
Philips / LG / Samsung / Sony / Panasonic

Grand choix en appareils encastrables:
AEG / Electrolux / Zanussi / Bosch
Siemens / Miele



49, avenue G.-D. Charlotte
L-3441 Dudelange
Tél. 26 51 04 06
Fax 26 51 03 01
electrocasimiro@gmail.com
www.procie-dudelange.com

HEURES D'OUVERTURE:

Lundi 14h00 - 19h00
Mardi à Samedi 09h00 - 12h00
14h00 - 19h00

Tutti ormai, grazie al lavoro fatto dalla scolarizzazione obbligatoria e (non dimentichiamo) dalla radio e dalla televisione, oggi parlano correttamente la lingua italiana. Un bel traguardo se pensiamo che meno di un secolo fa erano i diversi dialetti regionali ad essere i più parlati e che, molto spesso, due italiani che venivano da ceti sociali non elevati, faticavano a capirsi tra di loro. Oltre all'italiano, come molti sanno, vengono riconosciute lingue ufficiali il tedesco in Trentino Alto-Adige, il francese (nella variante franco-provenzale) in Valle d'Aosta e lo sloveno in diversi comuni del Friuli (province di Gorizia e Trieste). La tutela di queste importanti minoranze linguistiche è prevista dall'articolo 6 della Costituzione Italiana ("la Repubblica Italiana tutela con apposite norme le minoranze linguistiche"). La lingua tedesca nel Trentino Alto-Adige è stata

Lungo lo stivale sopravvivono diverse comunità linguistiche locali

Le (tante) ISOLE linguistiche d'Italia

normata con lo Statuto regionale del 1948 così come, lo stesso anno, la lingua francese in Valle d'Aosta. Per lo sloveno nella parte orientale del Friuli si è dovuto aspettare la legge regionale n.15 del 1996 (l'autonomia del Friuli è di grado nettamente inferiore rispetto alle due regioni prima elencate, ndr). Accanto ad esse però esiste un universo di "isole linguistiche" sparse lungo lo stivale di cui gli italiani stessi non ne sono a conoscenza.

I Walser

Cominciando il giro dalla Valle d'Aosta, in questa regione, già di per sé bilingue, esiste da secoli una "minoranza nella minoranza", stiamo parlando dei Walser. Il loro nome deriva dal cantone svizzero del Vallese, di cui sono originari. L'emigrazione verso il nord Italia avvenne intorno al XII-XIII secolo a causa, sembra, di incentivi offerti ai coloni da parte delle signorie nobiliari degli attuali Piemonte e Valle d'Aosta, bisognosi di manodopera che offrisse loro incentivi

per trasferirsi. La prima colonia Walser di cui abbiamo testimonianza certa è quella di Bosco Gruin, nel Canton Ticino. La lingua Walser è una variante del tedesco, chiamata "alemanno", un dialetto parlato in diverse regioni della Svizzera, nell'Austria occidentale, in Baviera e nel Liechtenstein. Due sono i comuni valdostani dove questa minoranza linguistica è ufficialmente riconosciuta e dove la lingua Walser viene insegnata nelle scuole dell'obbligo: Gressoney e Issime. Ma comunità Walser sono presenti anche in Piemonte, nella Val d'Ossola e nella Val Sesia (Provincia di Vercelli) e precisamente nei comuni di Alagna Valsesia, Rima e Rimella. Si tratta di una comunità piuttosto limitata numericamente (poco più di un migliaio di parlanti) che ha mantenuto però caratteristiche molto particolari. L'elemento di immediato riconoscimento dei Walser sono le loro case. Si tratta di abitazioni rurali, normalmente di tre piani, caratterizzate da un ampio loggiato che circonda l'abitazione e ne costituisce la parte integrale. Questa caratteristica non è dovuta a criteri estetici ma bensì a condizioni economiche e climatiche della zona. L'estate delle vallate a ridosso del Monte Rosa è soggetta a forti temporali improvvisi, proprio per questo il fieno non poteva essere lasciato a seccare troppo a lungo all'aperto prima di riporlo nei fienili per l'autunno, in quanto avrebbe rischiato di bagnarsi irrimediabilmente. Per questo i Walser idearono queste case, di assoluto fascino, circondate da grigliati, dove il fieno poteva stare a seccare senza rischiare di essere rovinato dalla pioggia. I basamenti delle case sono sempre di pietra e, normalmente, al piano terra si trovano le stalle, mentre il tetto è nella stragrande maggioranza dei casi a capanna e molto sporgente, fino a tre metri, a testimonianza delle grandi nevicate invernali che caratterizzano queste zone. La lingua Walser viene riconosciuta e regolamentata ufficialmente dalla regione Valle d'Aosta a seguito della legge regionale 482 del 1999. Tra le personalità appartenenti alla minoranza Walser più famosi si possono ricordare il grafico pubblicitario Hans Anton Tomamichel, autore di campagne pubblicitarie per la Nestlé e la Knorr; il poeta ottocentesco Pietro Axerio Piazza ed il climatologo Umberto Monterin.

Gli Occitani
Comunità linguistica abbastanza conosciuta sono gli Occitani, la cui lingua viene parlata e riconosciuta come minoranza non solamente in Italia ma anche in Francia ed in Spagna. Come suggerisce il nome Occitani deriva da "Langue d'Oc", ovvero la lingua parlata anticamente nel sud della Francia prima che la "Langue d'Oïl" cioè la prima versione dell'attuale lingua francese diventasse quella ufficiale in tutto il paese. L'occitano italiano si divide in due dialetti differenti: occitano settentrionale (o Alverniate) e occitano meridionale (o Guascone). L'occitano settentrionale è quello parlato nella zona del Limosino francese e nella parte più occidentale del Piemonte, comprendente alcune vallate della Provincia di Cuneo quali la Val Varaita, la Val Maira, la Valle di Pesio ed alcuni comuni del Monregalese nonché due comuni della Liguria: Triora ed Olivetta San Michele, entrambi sulle alture di Sanremo.

Segue pagina accanto



Ambasciata d'Italia
Lussemburgo

Fondation
CAVOUR



PRESENTANO

**IN OCCASIONE DEL 150mo ANNIVERSARIO
DELLA NASCITA DI PIRANDELLO**

IL BERRETTO A SONAGLI

DI LUIGI PIRANDELLO

con la regia di Raffaele Gentile

Interpreti :
Franco Avena
Elisabetta Belardi
Carla Casaburi
Luigi Di Razza
Lorenzo Maiuolo
Federica Fiorini
Veronica Vigna
Manuela Vollarò

Scenografia: Carla Casaburi
Assistente luci e suoni:
Marco Carpentieri



**16 settembre 2017
ore 20.00 presso
il Théâtre des Capucins.**

**Ingresso gratuito
fino ad esaurimento posti.**

**Prenotazione obbligatoria tramite mail
fondationcavour.teatro@gmail.com**

#VIVERE **ALL'** ITALIANA

Segue da pagina accanto

Sempre l'Occitano settentrionale ha una sua "colonia" in Calabria, nel comune di Guardia Piemontese (Provincia di Cosenza), paese che deve il suo nome ai fondatori, rifugiati di religione Valdese provenienti dalla Val Pellice.

Il dialetto guascone prende il suo nome dalla Guascogna, l'antica provincia francese che, fino al 1790, comprendeva l'area mediterranea del Paese. In Italia le uniche persone che parlano e conoscono questa variante della lingua Occitana si trovano in Liguria, precisamente nella zona di Ventimiglia ma l'estensione del dialetto guascone arriva fino alla Spagna, in alcuni comuni della Catalogna.

Il riconoscimento dell'Occitano come lingua minoritaria non ha seguito in tutti i Paesi una politica uniforme. Da un lato abbiamo la Francia che ha adottato una politica "rigida", tendenzialmente ostile alle forme di decentramento e per tanto non ha mai tutelato questa lingua che, specialmente nelle realtà urbane più grandi, è stata via via abbandonata a favore del francese. Tra il 2007 ed il 2009 comunque anche la Francia ha, fortunatamente, cambiato politica, le regioni del Rodano-Alpi e del Mezzogiorno-Pirenei hanno, nei loro statuti, approvato una carta di tutela e valorizzazione della lingua Occitana.

In Italia invece dopo

Sono cinquantatré i comuni italiani riconosciuti ufficialmente come a maggioranza ladina ed in altri quarantotto questa lingua viene tutelata come minoranza

IL LADINO E' UNA delle lingue minoritarie più vive

molti anni la legge 482/1999 ha riconosciuto, dopo anni di battaglie, l'Occitano come minoranza linguistica storica del nostro Paese ed ha cominciato un percorso di tutela e valorizzazione. Anche in Spagna è stato seguito un percorso simile e lo statuto regionale della Catalogna garantisce il riconoscimento e la tutela del bilinguismo nelle Valli Occitane.

Ma la lingua Occitana ha avuto una grande riscoperta anche nelle nuove generazioni grazie soprattutto alla musica. Diversi sono infatti i gruppi ed i cantanti che eseguono i loro brani in questa lingua e che hanno riscoperto le tradizioni dell'area. Il più famoso di essi sono sicuramente i Lou Dalfin, nati nel 1982 in Val Maira (Provincia di Cuneo) sono stati il primo gruppo di successo a far conoscere internazionalmente la cultura occitana, esibendosi accompagnati dagli strumenti tradizionali dell'area (ghironda, organetto, boha e cornamusa). Ancora oggi in attività essi hanno pubblicato quattordici compilation.

Il 30 agosto 2008 inoltre iniziò la "Marcia Occitana" che coinvolse tutte le comunità, la camminata "Occitania a pé" durò ben

settanta giorni, partendo da Pietraporzio in Piemonte, attraversò tutta la Francia meridionale e giunse a Vieha in Catalogna. Lo scopo dei manife-

polo sono antichissime, essi vengono dall'antica provincia romana del Norico, situata nella parte centrale dell'attuale Austria e giunsero nelle val-

Sono cinquantatré i comuni italiani riconosciuti ufficialmente come a maggioranza ladina ed in altri quarantotto questa lingua viene tutelata come



stanti fu la richiesta alle Nazioni Unite di inserire la lingua Occitana come "Patrimonio dell'Umanità" e di introdurre gli occitani tra i popoli senza nazione.

I Ladini

Abbastanza conosciuto è anche il gruppo linguistico dei Ladini. Il ladino è una lingua romanza o neolatina (imparentata quindi con italiano, francese, spagnolo, ecc...) che è diffuso in diverse vallate alpine situate tra il Trentino Alto Adige, il Veneto e la parte più occidentale del Friuli.

Le origini di questo po-

late dolomitiche attorno al V secolo dopo Cristo, in fuga dalle invasioni barbariche della terra d'origine. Il loro nome è forse un errore storico, essi si definivano "latini" in contrapposizione alle due popolazioni maggioritarie dell'area di origine, ovvero i Welsch (germanici) e i Windisch (slavi). Il termine ladino si diffuse nel Medioevo per indicare le popolazioni romanze situate nelle aree a maggioranza germanica, quali il Tirolo.

Il Ladino è una delle lingue minoritarie più vive e con maggiore fermento culturale dell'intera Italia.

minoranza. In molti casi la percentuale di parlanti la lingua ladina supera il 70-80%, fino ad arrivare alla quasi totalità dei residenti nel caso del comune di La Valle, in Provincia di Bolzano.

Quest'area geografica da tempo viene indicata, grazie anche alle pressioni delle diverse associazioni culturali e di comunità come "Ladinia" e non si esclude che in un futuro non troppo lontano possa diventare una vera e propria area autonoma. Il capoluogo della Ladina è indubbiamente Ortisei, rinomata cittadina turistica dove è presente anche la

"Biblioteca Ladina" che conserva la più importante raccolta di opere in questa lingua.

Il ladino viene portato avanti anche dai mezzi di comunicazione, la sede Rai del Trentino Alto Adige trasmette un notiziario televisivo in lingua ladina che va in onda ogni giorno alla ore 20:00 su Rai 3 chiamato "Trail" nonché alcuni programmi radiofonici su Radio 1. La nascita dei programmi in lingua ladina si deve ad Alex Moroder, giornalista e attivista politico che durante tutta la sua vita si batté per la conservazione e la tutela della sua lingua. Nel 1955 fondò ad Ortisei "Radio Ladin de Gherdeina" una piccola succursale autonoma della Radio Rai che forniva notizie e programmi culturali in lingua ladina, diventata poi parte della sede regionale del Trentino Alto Adige.

A partire dal marzo 1920 le comunità ladine hanno anche una loro bandiera ufficiale, a tre strisce verticali di colore blu, bianco e verde. Il blu simboleggia il cielo delle Dolomiti, il bianco la neve invernale ed il verde i boschi e i prati. La prima bandiera ladina fu innalzata il 14 luglio del 1946 sul Passo Sella. Sono molto numerosi anche i ladini celebri: il pittore Bernardino Piceller, l'illustratore Egon Rusina, il compositore e musicista Giorgio Moroder, il poeta Giovanni Battista Alton e la ciclista Maria Canins.

Fabio Mazzari
1 parte - segue

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

EL. 8 5
Fa 45

MOBILPHONE 621 160 121

Garage PIANARO s.à.r.l.

19, avenue du X Septembre
L-2551 Luxembourg

Tél.: 45 24 14
Fax: 45 96 71

Email: gpianaro@pt.lu www.garagepianaro.lu

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

“Con una interrogazione al Ministero dell'Economia e delle Finanze ho deciso di sensibilizzare Governo e Istituzioni sul rischio concreto che migliaia di italiani, soprattutto giovani, emigrati per lavorare possano subire una doppia tassazione, da parte sia del Paese di destinazione che dell'Italia, sul loro reddito conseguito all'estero”. Così in una nota l'On. Marco Fedi, Pd.

“Avevo già segnalato il problema in un mio recente comunicato e ora mi sono subito attivato a livello legislativo e politico per sollecitare il Governo italiano a trovare una necessaria, rapida ed adeguata soluzione.

Fedi (Pd) chiede al governo di intervenire: “Avevo già segnalato il problema in un mio recente comunicato e chiedo al MEF se è a conoscenza del grave problema”

Pericolo doppia tassazione per nuovi italiani all'estero

Nell'interrogazione ricordo che sono decine di migliaia gli italiani che ogni anno si recano all'estero per lavorare e rimangono per oltre un anno nel Paese di destinazione. Molti di loro si iscrivono all'AIRE (Anagrafe degli Italiani Residenti all'Estero), ma molti altri non lo fanno per ignoranza delle norme o per altre ragioni, tra le quali la brevità dei contratti di la-



voro all'estero e la paura di restare privi dell'assistenza sanitaria in Italia. Quelli che non si iscrivono all'AIRE mantengono quindi la loro residenza in Italia, sebbene vivono, lavorano e producono reddito all'estero.

In virtù del principio adottato nel diritto tributario interno dallo Stato e dall'amministrazione finanziaria italiani definito “Word Wide Taxation” o tassazione mondiale, i redditi del cittadino residente sono soggetti a tassazione diretta dal fisco italiano indipendentemente dal luogo ove tali redditi sono stati prodotti.

31922-fugacervelli-valigia

I cittadini italiani i quali non si iscrivono all'AIRE e producono reddito all'estero sono spesso soggetti quindi a doppia tassazione, in particolare quando il Paese di destinazione ha stipulato con l'Italia una convenzione contro le doppie imposizioni fiscali che prevede la tassazione concorrente mitigata dalla facoltà del credito di imposta (come ad esempio quelle con il Regno Unito, la Francia, la Germania, la Svizzera, gli Stati Uniti, il Canada, il Brasile, l'Argentina etc.) oppure quando tale Paese non ha stipulato alcuna convenzione con l'Italia. Non è chiaro inoltre se l'Italia applichi comunque il principio della tassazione mondiale nel caso in cui le convenzioni contro le doppie imposizioni fiscali prevedano invece esplicitamente ed esclusivamente la sola tassazione nel Paese dove il reddito viene prodotto.

Nell'interrogazione – prosegue Fedi – spiego che la grave criticità fiscale si sta manifestando perché molti italiani emigrati che non si sono iscritti all'AIRE non sono al corrente del principio della “World Wide Taxation” (è difficile

quantificare ma si presume che siano migliaia) e dunque non presentano annualmente la dichiarazione dei redditi (per tutto il periodo durante il quale lavorano all'estero e quindi probabilmente per molti anni) all'amministrazione finanziaria italiana.

Il risultato concreto di questa inadempienza è l'applicazione da parte dell'amministrazione dell'articolo 165 del TUIR (Testo Unico delle Imposte sui Redditi) che stabilisce che la detrazione o credito di imposta compensativo, prevista dallo stesso articolo e dalle convenzioni contro la doppia imposizione, non spetta in caso di omessa presentazione della dichiarazione o di omessa indicazione dei redditi prodotti all'estero nella dichiarazione presentata.

Si sta perciò sviluppando una drammatica situazione per cui molti emigrati saranno (prima o poi) sottoposti a doppia tassazione nel Paese di lavoro e nel Paese di residenza che è in questo caso l'Italia.

Chiedo quindi al MEF se è a conoscenza del grave problema e del rischio concreto che migliaia di cittadini italiani emigrati per lavorare incorrano nel rischio, per la situazione su descritta, di essere sottoposti a doppia tassazione – non rimborsabile – insprita inoltre da probabili sanzioni. Chiedo inoltre se il Ministero è consapevole della drammaticità per molti nostri connazionali, soprattutto giovani, spesso costretti ad emigrare, di dover affrontare questa situazione di irregolarità fiscale sebbene abbiano già pagato le tasse alla fonte, e dunque non intenda intervenire proponendo modifiche amministrative e/o legislative all'attuale normativa nazionale (nell'interrogazione ho anche suggerito possibili soluzioni). Mi attendo una rapida risposta perché il problema necessita di una rapida soluzione che tuteli gli interessi e i diritti economici e fiscali delle nuove migrazioni messi in pericolo da una normativa ignota ai più, ingiusta e confusa”. (red.)

VILLA MASSA®
PIANO DI SORRENTO * ITALIA

*Quando il
limoncello
diviene
un'arte*



Dégustez-la glacée comme digestif



/villamassa villamassa.com

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

“È stato emanato venerdì 31 marzo, e cioè entro i tempi previsti dalla legge, il Provvedimento dell'Agenzia delle Entrate (Prot. n. 2017/64188) che illustra le modalità di esercizio dell'opzione di cui all'articolo 16, comma 4, del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 147, da parte dei lavoratori dipendenti rimpatriati, prorogata dall'articolo 3, comma 3-novies del decreto legge 30 dicembre 2016, n. 244”. A darne notizia è Marco Fedi, deputato Pd eletto all'estero.

“Avevo scritto al Direttore della Centrale Normativa, Annibale Doderò, - ricorda Fedi - per sollecitare tale Provvedimento visto che i lavoratori interessati avranno tempo solo fino al 2 maggio per esercitare l'importante diritto di opzione. Si ricorderà che grazie ad un emendamento dei parlamentari eletti all'estero al “Milleproroghe” eravamo riusciti a prorogare al 30 aprile 2017 la facoltà di esercitare il diritto di opzione per le agevolazioni fiscali previste dal Decreto Legge n. 147/2015 a favore dei lavoratori rientrati in Italia i quali erano disciplinati dalla legge n. 238/2010”. “I cosiddetti lavoratori “controesodati”, disciplinati inizialmente dalla legge n.238/2010 - ricorda ancora Fedi - hanno diritto alle agevolazioni fiscali stabilite da quella legge fino a tutto l'anno 2017, ma avevano avuto altresì la facoltà di optare per le nuove agevolazioni introdotte dal d.lgs n.147 del 2015 entro il mese di aprile 2016 (le differenze tra le

Fedi: emanato l'atteso provvedimento per l'opzione fiscale agevolata

Lavoratori rimpatriati

due normative sono nella durata delle agevolazioni e nell'entità delle stesse). Molti di loro, per svariati motivi, non avevano esercitato entro i tempi previsti la facoltà di opzione e così facendo rischiavano di avvalersi delle agevolazioni fiscali, concesse dallo Stato italiano per incoraggiare i rientri, solo fino a dicembre del 2017. Ora l'Agenzia delle Entrate ha disposto le modalità di effettuazione della richiesta ai fini del riconoscimento dei benefici fiscali connessi al rientro in Italia e quindi i lavoratori dipendenti di cui all'articolo 2, comma 1, della legge 30 dicembre 2010, n. 238, che si siano trasferiti in Italia entro il 31 dicembre 2015 possono esercitare l'opzione di cui al comma 4 dell'articolo 16 del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 147, entro il 30 aprile 2017 (termine festivo prorogato di diritto al 2 maggio 2017), secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3-novies, del decreto legge 30 dicembre 2016, n. 244”.

L'Agenzia delle Entrate, spiega il parlamentare, “comunica nel Provvedimento appena emanato che l'opzione è irrevocabile ed è esercitata mediante la presentazione di una richiesta scritta al datore di lavoro e consente di fruire per il quinquennio 2016/2020 del regime speciale previsto per i lavoratori rimpatriati dall'articolo 16 del decreto legislativo 14 settembre

2015, n. 147, in alternativa all'applicazione - per il biennio 2016/2017 - delle agevolazioni di cui alla legge 30 dicembre 2010, n. 238. Per l'anno di imposta 2016 ai lavoratori dipendenti che esercitano la predetta opzione si applicherà il regime previsto dall'articolo 16 del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 147, in sede di presentazione della dichiarazione dei redditi relativa a tale periodo d'imposta, avendo cura di indicare il reddito di lavoro dipendente nella misura ridotta al 70 per cento. Invece, spiega l'Agenzia delle Entrate, per l'anno di imposta 2017 l'agevolazione, che consente di assu-

mere il reddito di lavoro dipendente nella misura del 50 per cento del suo ammontare, è applicata dal datore di lavoro con le modalità e nei termini indicati nel Provvedimento; nell'ipotesi in cui il datore di lavoro non possa riconoscere l'agevolazione, il contribuente può comunque fruirne direttamente nella dichiarazione dei redditi relativa all'anno di imposta 2017. I soggetti interessati, come già previsto in un precedente Provvedimento del 29 marzo 2016, debbono possedere i requisiti per accedere ai benefici di cui alla legge n. 238 del 2010, anche in relazione al relativo regime di

decadenza e di cumulo, lasciando i requisiti richiesti per accedere al nuovo regime fiscale di cui all'articolo 16 del d.lgs. n. 147 del 2015. A tali condizioni quindi, i lavoratori dipendenti, rientrati in Italia entro il 31 dicembre 2015, possono optare entro il 2 maggio 2017, in modo irrevocabile, per il nuovo regime fiscale, che prevede una riduzione della base imponibile ai fini IRPEF del 30 per cento per l'anno di imposta 2016 e del 50 per cento a decorrere dal periodo di imposta 2017 e per i tre periodi successivi”. “Con riferimento alla decorrenza dell'opzione l'Agenzia delle Entrate ha

ritenuto far decorrere gli effetti della predetta opzione a partire dall'anno di imposta 2016 e fino al 2020, garantendo tra l'altro la parità di trattamento tra i lavoratori dipendenti che hanno esercitato l'opzione nell'anno 2016 e i lavoratori dipendenti che la eserciteranno entro il 2 maggio 2017. Il Provvedimento - conclude il deputato - indica modalità, procedure, riconoscimento benefici, termini e modalità di versamento. Insomma un risultato molto positivo ottenuto grazie al nostro intervento legislativo, alla disponibilità di Governo, Parlamento e Istituzioni e alla collaborazione importante fornita dalla Associazione “Controesodo” che rappresenta i circa 10.000 lavoratori italiani rientrati negli ultimi anni dall'estero”. (red.)



Soccer: Leonardo Bonucci at Ac Milan's offices

Italy defender Leonardo Bonucci greets the fans as he comes out of the Ac Milan's offices in Milan, Italy, Friday, 14 July, 2017. Bonucci is close to completing a transfer from Juventus Fc to rival Ac Milan.

Daniel Dal Zennaro

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

Barilla, compie 140 anni la pasta che ha cresciuto intere generazioni di italiani

Nata nel 1877 come semplice bottega di pane e pasta, "diamo da mangiare alle persone quello che daremmo ai vostri figli". Dove c'è Barilla c'è casa.

Uno slogan storico, che ha visto crescere generazioni di italiani. Il gruppo Barilla, leader mondiale nella produzione di pasta, compie 140 anni. Nata nel 1877 come semplice bottega di pane e pasta ha scelto di agire secondo il motto, coniato da Pietro Barilla, "diamo da mangiare alle persone quello che daremmo ai vostri figli". "Avere una storia di 140 anni da una grande motivazione per affrontare il futuro – sottolinea Paolo Barilla, vicepresidente del gruppo – Le generazioni di persone che hanno lavorato con dedizione per costruire la Barilla lo hanno fatto mantenendo i valori che ancora oggi ci guidano: fare un prodotto di qualità ed avere rispetto per la

comunità di persone che ci vivono intorno". Da piccola bottega si è trasformata nel tempo in un'industria che distribuisce prodotti in 130 paesi inseguendo la propria produzione, con stabilimenti e mulini, in altre 28 realtà internazionali, ultima la Russia dove è stato recentemente inaugurato uno stabilimento per la produzione della pasta.



Gli chef italiani sempre più richiesti negli USA

E una opportunità da non perdere nel settore è una selezione di cuochi italiani per un programma retribuito di Internship o di Training nei prestigiosi ristoranti del gruppo Michael Mina

Negli ultimi anni gli italiani si sono riscoperti amanti del cibo non solo da mangiare, ma anche da preparare. Il merito spetta probabilmente alle trasmissioni che hanno fatto venire l'acquolina in bocca a milioni di telespettatori, come Masterchef o la Prova del Cuoco, oppure ai nu-

merosi food blog che "sono spuntati come funghi". La passione si è sviluppata al punto da far tornare in auge la professione di chef e gli studi nel settore.

Le scuole di cucina italiana presenti sul nostro territorio sono prese d'assalto dagli appassionati di tutto il mondo, speranzosi di carpire i segreti della cucina italiana, mentre gli chef del nostro Paese prediligono fare esperienza sul campo e portare le proprie competenze all'estero, dove la cucina italiana è da sempre sinonimo di qualità.

Gli Stati Uniti sono la meta più gettonata sia dai cuochi che dai pasticceri, probabilmente per l'ampio margine di responsabilità offerto ai giovani.

Un'opportunità da non perdere nel settore è una selezione di cuochi italiani per un programma retribuito di Internship o di Training nei prestigiosi ristoranti del gruppo Michael Mina, Executive Chef stellato e giudice per Gordon Ramsay in Hell's Kitchen. La selezione si rivolge ai giovani tra i 21 e i 35 anni, con esperienza nel settore e un buon inglese parlato.

Lavorare al fianco di cuochi americani per un anno, apprendendo competenze linguistiche, culturali e di etica professionale fondamentali nel mercato del lavoro odierno, sarebbe un ottimo trampolino di lancio per una carriera sempre più competitiva, in Italia o internazionale. Le mete di riferimento saranno le meravigliose San Francisco, Los Angeles, Waikiki e Boston.

La selezione è organizzata da Mondo Insieme, associazione che opera nel settore delle esperienze lavorative e culturali negli Stati Uniti e nel mondo, in collaborazione con il partner sponsor Aspire Worldwide.

Come tutte le esperienze lavorative e culturali previste dal Dipartimento di Stato Americano, Mondo Insieme fornirà un supporto totale e la documentazione necessaria per il visto J-1.

Le candidature in inglese si possono inviare a info@mondoinsieme.it e per ulteriori informazioni consigliamo di consultare il sito.



RISTORANTE

**C'È SEMPRE
UN BUON MOTIVO
PER VENIRE
NEL MIO RISTORANTE.**

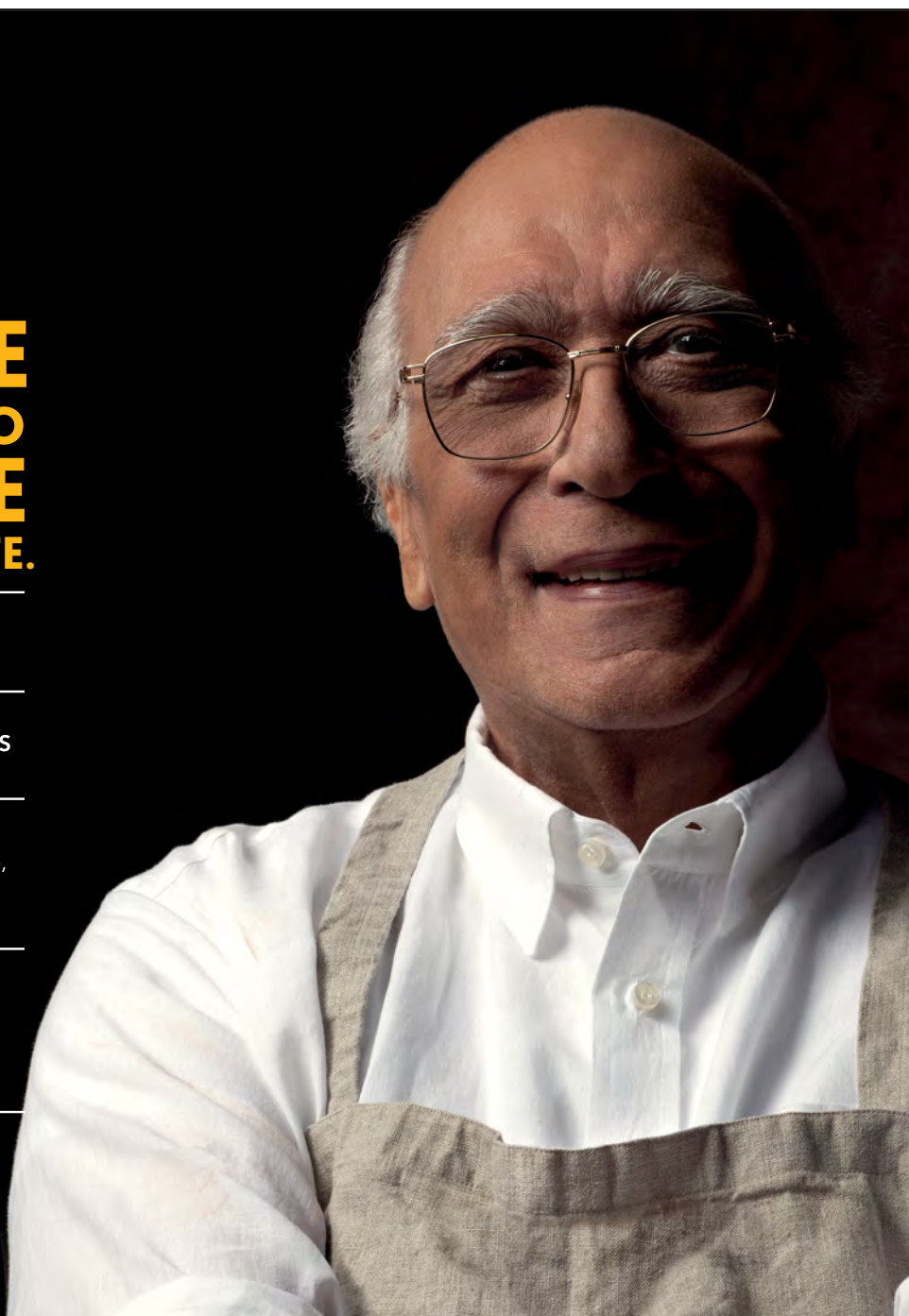
PASTA PARTY
TOUS LES MARDIS SOIR

LA DOMENICA ITALIANA
LE 1^{ER} ET DERNIER DIMANCHE DU MOIS
entre 11h00 et 15h00

ÉVÈNEMENT SPÉCIAL
Fête de fin d'année, événements d'entreprise,
anniversaire, mariage ou communion...
Découvrez la diversité de nos menus.

VENEZ À FOETZ DÉGUSTEZ LES
MEILLEURES RECETTES DE GIOVANNI,
DE L'ANTIPASTO JUSQU'ÀUX DESSERTS,
PRÉPARÉES PAR NOTRE CHEF ITALIEN.

rue du Brill 18-22 L-3898 Foetz
Tél. 26 55 01 91 reservation@rana.lu
www.dagiovannirana.com
facebook.com/ranafoetz
Parking souterrain gratuit,
accès direct via ascenseur



BUON APPETITO

Ha vinto Michele Leo di Venosa in provincia di Potenza il XVI Trofeo Caputo Campionato Mondiale nella categoria STG (Specialità Tradizionale Garantita), assegnato, giorni fa in occasione del Napoli Pizza Village. Tra le 9 specialità premiate, quest'anno è stata inserita anche quella della pizza fritta che è stata vinta da Teresa Iorio, già campionessa STG nel 2015.

Al Napoli Pizza Village, dove si seguono e si dettano le tendenze della pizzeria più famosa al mondo, la pizza fritta è la protagonista di questa edizione. Nell'area NPV Class dove si insegnano a impastare le pizze, in collaborazione con Casa Rossopomodoro, è proprio Teresa Iorio che con altre 5 pizzaiuole insegna a friggerla, mentre una squadra di 17 maestri pizzaiuoli insegna a realizzare la vera pizza napoletana nel forno di casa a chiunque voglia cimentarsi.

Anche ad inaugurare l'area pizza d'essai della Off Foodblog award è stato Vincenzo Piccirillo della Maserodona, la pizzeria di famiglia che porta il soprannome della sua celebre antenata che realizzava una pizza fritta che è entrata nella storia, come quella di Sofia Loren ne L'Oro di Napoli. La zona della pizza d'essai alla Rotonda

Napoli Pizza Village, assegnato il XVI Trofeo Caputo Campionato Mondiale nella categoria STG, dove si seguono e si dettano le tendenze della pizzeria più famosa al mondo

La PIZZA FRITTA è la vera protagonista di questa edizione

Diaz propone ogni sera un'interpretazione di un famoso pizzaiuolo che realizza anche la ricetta di uno dei 9 food blogger vincitore del contest a loro dedicato.

in calendario. In calendario con Eliana Amatucci.

Sul palco invece la musica ha richiamato migliaia di fan. Francesco Gabbani è stato

nuovo disco "24.02.1967" (GGD Edizioni srl/Sony Music), da settimane stabile nella classifica dei dischi più venduti. Dopo un periodo intensissimo tra impegni televisivi, numerose città toccate da



La sera dello stesso giorno con la food blogger Sonia Paladini due celebri maestri Gino Sorbillo e Franco Pepe che, per la prima al Napoli Pizza Village, ha presentato la sua Scarpetta, con mozzarella di bufala, composta di tre tipologie di pomodoro confit aromatizzato, scaglie di grana padano dop e pesto di basilico liofilizzato. Ricerca e selezione sono alla base del lavoro del maestro pizzaiuolo, che portano una costante spinta all'innovazione. Stasera protagonisti di NPV d'essai, Davide Civitello, campione del mondo 2013 e Carlo Sammarco con la food blogger Stefania Pignoni. Domani

accolto da un pubblico entusiasta e un giorno dopo Bianca Atzei ha confermato il suo appuntamento sul palco di Napoli Pizza Village, in diretta in Radiovisione su RTL 102.5.

Il venerdì 23 successivo, Gigi d'Alessio è stato il protagonista dello spettacolo a partire dalle 21,30. Questo è stato un anno decisamente significativo il 2017 per il cantante napoletano che ha festeggiato i suoi primi 50 anni, il 24 febbraio, regalando e soprattutto regalando ai suoi fan che lo hanno premiato con l'inesauribile affetto che li contraddistingue, il suo

nord a sud in tutte le regioni italiane per incontrare i fan per la presentazione del nuovo disco, è ora la volta di dedicarsi ai live. Dopo l'estate prenderà infatti il via il tour italiano a cui seguirà quello internazionale. Dopo la "La prima stella", brano portato in gara al Festival di Sanremo, il secondo singolo estratto in primavera è "T'innamori e poi". Lo spettacolo è proseguito sul palco con Ciriaco De Amico, da Made in Sud interprete della famosa parodia del Boss delle cerimonie e si conclude con l'irresistibile ballologia della tammorra di Assurd e Marcello Colasurdo

P.S.

Il nostro sito web è: www.espaces-saveurs.lu

Sapori 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

Como 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



Foto: pizza Sicilia in formato Grande



UN PROFUMO DI VACANZE E UN GUSTO DI MEDITERRANEO DA PIZZA HUT.

Gustate la deliziosa pizza Sicilia a base di carciofo aromatizzato nell'olio al basilico, zucchine grigliate, pesto, erbe aromatiche e una delicata mozzarella. Un condimento gustoso servito sulla tradizionale pasta per pizza sottile, come in Italia. Disponibile in due formati: *Piccola* (ø 28 cm) o *Grande* (ø 34 cm).



Pizza Hut

BEGGEN | FOETZ | PLACE D'ARMES | STRASSEN

pizzahut.lu  /pizzahut.lu