

www.italvideonews.com

ITALIA

Stampa



Governo Letta e la Legge di stabilita`

Balotelli the
Trump Card for
Italy in the 2014
World Cup?

Intraprendenza

italiana



Un sardo crea Radio Dublino



**Travelling
Languages**

Scuola di inglese e di italiano:

- Corsi full immersion da 1 e 2 settimane
- Corsi serali a partire da 50 EUR/settimana
- Corsi full time da 1 a 12 settimane
- Programmi altamente personalizzati

6, Clare Street - Dublin 2

TEL: 01 44 345 44

www.travellinglanguages.com

info@travellinglanguages.com

www.facebook.com/TravellingLanguages

Your language school on the road...

OFFERTA SPECIALE: CORSO ESAME TIE, 4 SETTIMANE DALL'11 NOVEMBRE SOLO €499

La certificazione TIE e' internazionalmente riconosciuta
ed e' valida in Italia come credito formativo





Panorama di attualità italiane in Irlanda

ITALVIDEONEWS THE OFFICIAL
WEBSITE OF ITALIA STAMPA HAS A
READERSHIP OF 450 PER DAY.

*Italvideonews, il sito web ufficiale di
Italia Stampa, riceve una media di 450
visitatori al giorno.*

International Charity Bazaar, Dublin

cordially invites you to join us at the
Annual Fundraiser of Diplomatic Corps in Ireland
and Irish Friends

**Experience The World in a Day on Sunday, 10
November 2013, from 11am to 5pm**

**at Royal Dublin Society (RDS),
Merrion Rd, Ballsbridge, Dublin 4**

Come and sample the culture of many different
countries. Taste different foods, buy unusual gifts for
Christmas and other occasions, buy arts and crafts
from around the world.

Great Raffle prizes to be won, Silent Auction, face
painting and other entertainment for kids, cooking
demonstrations, and much more...

All proceeds will benefit nominated Irish charities.
Judging by the popularity of the previous events, it is



Il Club Italiano d'Irlanda, fondato negli anni '70, organizza
spesso eventi nella sua sede collinare di Tibbradden Lane,
Rathfarnham, Dublin 16.

ECCO ALCUNI EVENTI A CUI PARTECIPARE

S.S. Lazio Race Night

Lunedì 11 novembre 2013 ore 20.30

Indoor Christmas Market

Domenica 1 dicembre 2013 ore 13.00

QUIZ NIGHT

Lunedì 13 gennaio 2014 ore 20.00

SCOPA NIGHT

Lunedì 27 gennaio ore 19.00 (€10 per persona)

CLUB ITALIANO IRLANDA

ANNUAL BALL

Lunedì 24 febbraio 2014

Radisson Blu Hotel, Golden Lane, Dublin

Per informazioni e prenotazioni:

Cav. Teresa Dinardi (087) 2465665

Cav. Maria Di Mascio (087) 2832893

Rita Macari (087) 8168333

Cav. Vincenzo Giglione (086) 0468744

Johnny Borza (087) 1470187

Email clubitalianoirl@gmail.com

RISTORANTE ITALIANO
For good Italian Food
Made with Passion
Served with Style
Powescourt Townhouse Shopping Centre
Sth William Street, Dublin 2
Tel. 01-6708577

Steps Of Rome
Italian Pizzeria
Restaurant
Chatham Street,
Dublin 2
Tel. 01-6705630

Bellagio Restaurant
Italian Cuisine at its best
Superb Wine List
92, Terenure Road North, Dublin 6W
Tel. 01-4927625
www.bellagiorrestaurant.com

RISTORANTE
Romano
Fine Italian Food and Wine
Romano Morelli Proprietor
12 Capel Street, Dublin 1
Tel. 01-8726868

SPAZIO PUBBLICITARIO

The Unicorn Restaurant
*One of the most fashionable
Italian Restaurants in Ireland*
12B, Merrion Court,
Merrion Row, Dublin 2
Tel. 01-6762182 / 6624757 Fax 01-6624198

**Import and
distribution of
top quality Food
and Wine**
Italicatessen Ltd
Ph: (01) 20 11 617 Fax: (01) 20 11 650
email: info@italicatessen.ie

Il Vicoletto
Ristorante Italiano
Open 7 days a week
5, Crow Street, Temple Bar
Dublin 2 - Tel. 01-6708633

Ciao Bella Roma
Italian Ristorante Pizzeria
24-25 Parliament
St.
Dublin 2
Tel. 01-6770004

Indirizzi Utili**AMBASCIATA D'ITALIA**

63/65, Northumberland Road,
Dublin 4 - Tel. 6601744
Amb. S.E. Maurizio Zanini
segr.ambdublino@esteri.it

**ISTITUTO ITALIANO
DI CULTURA**

11, Fitzwilliam Square,
Dublin 2 - Tel. 6621507
Dir. Dr. Angela Tangianu
iicDublino@esteri.it

COMITES

44, Northumberland House
Dublin 4 - Tel. 6688244
Pres. Cav. Arch. Raffaele
Cavallo
pres.comitesirlanda@gmail.com

**ITALIAN BUSINESS
GROUP**

63/65 Northumberland Road
Dublin 4
Te. 01-6642316
comm.ambdublino@esteri.it

CLUB ITALIANO

c/o 28, Bancroft Park,
Tallaght, Dublin 25
Pres. Rita Macari
Tel. 087-2465665

**CONSOLE ONORARIO
GALWAY**

Dr Fabio Bartolozzi
Tel. 091-785766
Fax 091-720174
fabartolozzi@yahoo.com

ITALIA STAMPA

(Fondato nel 1983 e associato a F.U.S.I.E.)

www.italvideonews.com
Redazione - Dublino

Dir. Resp. Concetto La Malfa
086-3088540
conlamalfa@gmail.com

Collaboratori

Alfonso Marchese, Sergio Spinelli,
Michele Renzullo, Luca Cattaneo,
Giulia Marinaccio,
Nadia Mancieri.

ATTUALITÀ ITALIA

Governo Letta

Legge di stabilità

Passata la crisi berlusconiana del 30 settembre, il governo Letta può operare con maggiore serenità



Nella notte di martedì 15 ottobre, il Consiglio dei ministri ha approvato la legge di stabilità e il bilancio di previsione dello stato per il triennio 2014 - 2016, tra le norme più importanti per determinare quali spese potranno essere affrontate nei prossimi anni e in quali ambiti. Molte delle cose nella legge di stabilità erano state precedentemente anticipate dai giornali, ma ce ne sono anche di nuove non previste (non ci sono i tagli alla sanità ipotizzati dalla stampa il giorno prima). Oltre a una ulteriore razionalizzazione della spesa, il Consiglio dei ministri ha previsto meccanismi per alcuni sgravi fiscali, ma anche l'introduzione di alcune nuove imposte. Durante una conferenza stampa, il presidente del Consiglio Enrico Letta ha anche annunciato che le elezioni saranno accorpate in un unico giorno, la domenica, per risparmiare circa un centinaio di milioni di euro. È bene ricordare che la legge di stabilità è un insieme di intenti del governo, che dovranno essere comunque discussi, probabilmente modificati e approvati dal Parlamento nelle prossime settimane.

A parte una serie di misure congiunturali e di ricalcolo di imposte, la legge di stabilità prevede interventi per 11,6 miliardi di euro nel 2014, complessivamente per 27,3 miliardi di euro nel triennio che termina nel 2016. Per il 2014 sono previsti sgravi fiscali complessivi per 3,7 miliardi di euro. È anche previsto il recupero di circa 8,6 miliardi di euro attraverso tagli alla spesa e nuovi interventi fiscali e, come già accennato sopra, non sono previsti tagli alla sanità.

Dopo l'approvazione della legge il 15 ottobre, il presidente del Consiglio Enrico Letta ha tenuto una conferenza stampa in cui ha anticipato alcuni dei punti contenuti nella "legge di stabilità" per il 2014 - che contiene le regole per il bilancio annuale e pluriennale dello stato - approvata dal consiglio dei ministri. Sul sito del governo sono state pubblicate le linee guida della legge e alcune infografiche.

Letta ha spiegato che il governo ha voluto rispettare la scadenza prevista del 15 ottobre per l'approvazione della legge di stabilità, nonostante le difficoltà provocate dalla quasi-crisi di governo che ha rischiato di far cadere l'esecutivo il 30 settembre scorso. Letta ha detto: «Per la prima volta riusciamo a fare una legge di stabilità in cui i conti quadrano senza aumentare le tasse per i cittadini e per le imprese e senza fare tagli sul sociale e sulla sanità, come accadeva negli anni scorsi». Per entrare in vigore la legge di stabilità dovrà essere approvata dal Parlamento, che ha tempo di esaminarla ed emendarla fino al 31 dicembre.

ITALIA

Stampa
Periodico degli Italiani e Amici
dell'Italia in Irlanda
www.italvideonews.com

In questo numero

- 3 **Attualità Italia**
- 4 **Notizie Comites**
- 5 **Rassegna Culturale**
- 7 **Una radio italiana in Irlanda**
- 8 **NARRATIVA**
- 9 **Il vulcanetto di Fiumicino**
- 10 **RUBRICA SPECIALE La teoria freudiana**
- 11 **Intervista a Paolo Perrone**
- 12 **Turismo Il fascino di Roma**
- 14 **Accademia Italiana della Cucina**
- 15 **SPORT**



NOTIZIE COMITES



Grande successo della manifestazione sportivo-culturale organizzata dal Comites lo scorso settembre

Nei giorni dal 14 al 17 settembre 2013 il COMITES Irlanda ha organizzato un articolato evento sportivo - culturale in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, sotto l'egida dell'Ambasciata d'Italia in Irlanda.

Il primo dei vari appuntamenti in calendario si è svolto nelle giornate di sabato 14 e domenica 15 settembre ed è stato collegato alla "3rd Dublin International Dragon Boat Regatta", disciplina sportiva diffusa in tutto il mondo che prevede gare su imbarcazioni standard lunghe 12.66 metri e larghe 1.06 metri con la testa e la coda a forma di drago. Alla manifestazione di quest'anno, l'Italia è stata rappresentata da due squadre del Movimento "Dragon Boat Donne in Rosa", oltre 30 pagaiatrici provenienti da 6 diverse Associazioni (Empoli, Firenze, Milano/Pavia, Roma, Venezia) tutte con in comune l'essere state operate e sopravvissute al cancro al seno.

Il secondo appuntamento, collegato con il summenzionato evento sportivo, si è svolto il lunedì 16 settembre presso l'Istituto Italiano di Cultura, ove il Dr. Antonio Terranova, Specialista in Radiologia senologica presso la Galway Clinic, ha tenuto un'interessantissima conferenza sul tema "The Importance of Breast Screening - The effectiveness of radiology diagnostic testing in cancer prevention". La



Rossella Moreschi ripresa con l'Ambasciatore italiano Maurizio Zanini all'Istituto Italiano di Cultura

conferenza, a cui ha partecipato un numeroso pubblico non di sole donne, è stata introdotta da S.E. l'Ambasciatore d'Italia Maurizio Zanini, e si è conclusa con la testimonianza della signora Rossella Moreschi membro dell'Associazione "Onda Nuova".

Nella mattinata di lunedì prima della conferenza tutte le atlete hanno fatto visita a Lucan House (Residenza dell'Ambasciatore italiano in Irlanda) dove sono state accolte calorosamente dall'Ambasciatrice Patricia Zanini.

L'intera manifestazione si è conclusa il martedì 17 settembre con un'altro evento sportivo, l'annuale Italian Golf Day del COMITES tenutosi presso il prestigioso K Club e ormai giunto alla 5° edizione.

Anche questo evento di chiusura è stato di grande successo potendo contare sulla partecipazione di 6 gruppi di golfisti e di circa 50 persone alla cena ufficiale di premiazione tra le quali alcune rappresentanti del movimento Donne in Rosa e delle istituzioni italiane in Irlanda.



La famiglia Rizzini, gruppo vincitore del Primo premio all'Italian Golf Day di quest'anno

Recentemente l'Ambasciata d'Italia ha diramato importanti comunicati ai connazionali residenti in Irlanda riguardanti i seguenti argomenti:
PAGAMENTO DELLE PENSIONI EX INPDAP ED EX ENPALS ALL'ESTERO. AVVIO DELLA VERIFICA DELL'ESISTENZA IN VITA

RICOSTITUZIONE CENTRALE DELLE PENSIONI DEI RESIDENTI ALL'ESTERO A SEGUITO DELLA VERIFICA DEI REDDITI DELL'ANNO 2011 E DELL'ANNO 2010

Gli interessati possono trovare notizie dettagliate sui suddetti temi nella pagina

<http://www.italvideonews.com/annunci-comites-e-ambasciata.html>

AVVISO AI CONNAZIONALI

Per conto dell'Ambasciata d'Italia, si desidera sensibilizzare i connazionali residenti in Irlanda ed iscritti all'AIRE che, ai fini di una maggiore speditezza nelle comunicazioni con l'Ufficio Consolare italiano, sarebbe opportuno che gli stessi segnalassero all'Ambasciata i loro indirizzi di posta elettronica (e-mail) scrivendo a consolare.ambdublino@esteri.it



Dr Fabio Bartolozzi

Ufficio Consolare Onorario a Galway

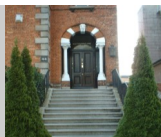
Si informano i nostri connazionali che risiedono nelle contee periferiche d'Irlanda che già da un anno esite un Ufficio Consolare a Galway presieduto dal Dr Fabio Bartolozzi.

Tel. 091-785766 Fax 091-720174

fabartolozzi@yahoo.com

COMITES IRLANDA
Comitato degli Italiani all'Estero

Regolato dalla Legge del 30 ottobre 2003 N. 286



SEDE UFFICIALE

44, Northumberland House,
 Northumberland Road, Dublin 4 Tel. 01-6688244; Fax 01-6686769;
 e-mail: pres.comitesirlanda@gmail.com

COMPOSIZIONE DEL COMITES: Cav. Arch. Raffaele Cavallo (Pres.), Dott. Paolo Zanni (Vice Pres.), Dott.ssa Silvia Bertonni (Segr.), Dott.ssa Irma Volpe (Tesor.), Cav. Gino Di Mascio (Esec.). Membri: Dott.ssa Giuliana Zeuli, Prof.ssa Anna Maria Carloni, Cav. Armando Terrinoni, Sig. Vincenzo Coppola

RASSEGNE

Le Donne in Rosa: la forza delle Survivors italiane

Servizio di Nadia Mancieri

Nei giorni 14 e 15 settembre 2013 Dublino ha ospitato la "3rd International Dragon Boat Dublin Regatta", una competizione che porta a contendersi sull'acqua le caratteristiche imbarcazioni cinesi Dragon Boats. A dare alla manifestazione un valore in più al mero agonismo è stata la partecipazione delle Breast Cancer Survivors, rappresentate per l'Italia dal team delle Donne in Rosa. Tutte donne che hanno deciso di seguire ed aderire ad un progetto di riabilitazione ideato e sperimentato dal medico canadese Don McKenzie nel 1996 per donne affette dalla patologia del tumore al seno. Per le Donne in Rosa italiane, come per le compagne degli altri gruppi internazionali, la pratica del Dragon Boat è diventata sinonimo oltre che di benefica riabilitazione fisica, di un vero e proprio percorso di solidarietà verso chi ha combattuto o ancora combatte questo cancro, di supporto psicologico, e di testimonianza.

L'esperienza dublinese delle Donne in Rosa del Dragon Boat italiano è stata per loro, e per chi ha avuto la fortuna di condividerla con loro, calda ed emozionante. *"Come Donne in Rosa abbiamo partecipato ad eventi a Vancouver, a Singapore, a Sydney e sempre siamo state supportate e accolte con calore, ma forse a Dublino, vuoi per il coinvolgimento della famiglia stessa*

dell'Ambasciatore, vuoi per la gente, vuoi per il COMITES, abbiamo avuto un'accoglienza particolarmente calda ed affettuosa. Quindi ne abbiamo un ricordo meraviglioso", racconta così Dublino una delle rappresentanti delle Donne in Rosa, nonché fondatrice dell'Associazione ONDANUOVA di Roma, Adele Clarke. Nella capitale irlandese le donne italiane

avere nella vita di donne colpite da questo tipo di cancro.

Ciò che prima di tutto si sperimenta a bordo di un Dragon Boat sono la vicinanza e l'empatia delle proprie compagne, fornendo un fondamentale supporto psicologico a donne che spesso *"sono stanche di soffrire o che hanno sofferto troppo"* (Adele Clarke). Donne, molto



hanno partecipato a più appuntamenti, sportivi, istituzionali e culturali. Ad accoglierle con trasporto sono state infatti le più importanti rappresentanze italiane in Irlanda: S.E. l'Ambasciatore Maurizio Zanini che ha assieme alla sua consorte aperto loro le porte della sua stessa residenza; il Presidente del COMITES Cav. Arch. Raffaele Cavallo che le ha ospitate in occasione dell'Italian Golf Day presso il K Club a Straffan; e la dott.ssa Angela Tangianu che come direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura di Dublino è stata tra le organizzatrici della conferenza in tema di prevenzione del tumore al seno tenuta presso l'Istituto dal Professor Terranova (responsabile radiologia senologica presso la Galway Clinic).

La partecipazione delle Donne in Rosa alla Regatta è stata occasione per sensibilizzare sull'importanza della prevenzione di questa patologia femminile, che molto può fare; sull'impatto positivo che una attività sportiva come quella del Dragon Boat può

spesso ultra cinquantenni, che sia semplicemente in quanto donne, sia perché affette da questo male vogliono recuperare forza fisica ed entusiasmo. Vogliono dimostrare a se stesse e agli altri di avere la forza di un drago, e lo fanno. In più di un'occasione ci ricordano perché proprio il contatto con l'acqua abbia nella loro esperienza un significato simbolico. La signora Clarke in proposito *"C'è anche l'acqua che ci aiuta oltre al movimento in sé; è un elemento di vita, di movimento. Non a caso spesso davanti ad un ospedale si opta per una fontana"*.

Il modello di questa squadra va esaltato, testimoniato e supportato. Al di là di qualunque retorica ne vanno applauditi l'entusiasmo, la vivacità, l'impegno; nonché il loro testimoniare in maniera allo stesso tempo forte, dignitosa o anche silenziosa la loro battaglia.

*Nelle foto da sinistra Dr Angela Tangianu
Direttore IIC, Adele Clarke, S.E.
L'Ambasciatore Maurizio Zanini, Rosella
Moreschi e il Prof. Terranova*

Dublin Culture Night 2013

Servizio di Nadia Mancieri

Il 20 settembre l'Istituto Italiano di Cultura ha partecipato alla **Dublin Culture Night 2013** con una serata che offre un viaggio virtuale per l'intera penisola italiana, attraversando tutte le sue venti regioni.

Con *"Italia Opera Unica"*, una serie di documentari prodotti dall'ENIT Agenzia Nazionale del Turismo, il Bel Paese viene presentato come un vero e proprio capolavoro, al cui risultato finale ciascuna regione contribuisce con la sua propria assoluta e particolare specialità.

La Direttrice dell'Istituto dott.ssa Tangianu organizzatrice

dell'evento si dice più che soddisfatta della grande affluenza registrata, sia da parte di adulti che di giovani e bambini. Molti vi hanno fatto tappa dimostrando ancora una volta il grande interesse ed amore di cui gode il nostro paese. E in tanti hanno apprezzato una serie di quiz con cui i partecipanti hanno potuto rispolverare, scoprire o mettersi alla prova su nozioni riguardanti gli aspetti più svariati della cultura, della storia, dell'arte passate e moderne del nostro paese.

La serata è stata condotta da alcuni dei collaboratori dell'Istituto, Francesca Iani, Pierfrancesco Bomea, Imma Di Palma e Valentina Matteini. Queste ultime hanno anche sorpreso il pubblico con un coinvolgente fuori programma, mettendo in scena la famosa *"Pizzica"* la danza popolare pugliese.

Patrimonio artistico, ricchezze naturali, unica eredità storica, primati incomparabili in campo letterario, per non dimenticare la straordinaria varietà e delizia delle sue cucine, tutto questo rende l'Italia una maestosa *"Opera Unica"*.

Presentato un Dizionario delle Collocazioni

Servizio di Nadia Mancieri

Foto di Giulia Marinaccio

La ricchezza e la vastità di una lingua come la lingua italiana, così come pure la sua evoluzione, non potranno mai verosimilmente considerarsi esaurite o complete. E una meticolosa analisi della nostra lingua può portare ad opere come quella presentata stasera 30 settembre all'Istituto Italiano di Cultura. L'esperta di linguistica e lessicografia Paola Tiberii ci ha esposto il suo **"Dizionario delle Collocazioni"**, edito da Zanichelli, da lei interamente curato e frutto di un accuratissimo lavoro durato ben 11 anni. Si tratta tra l'altro di un lavoro che vanta il primato nel suo genere in

Italia, e va ad affiancarsi ad altri, ancora, pochi esempi a livello europeo.

Il Dizionario contiene circa 6000 voci e 200000 collocazioni. Ma cosa è appunto una "collocazione"? L'autrice lo spiega presentando alcune chiare dimostrazioni. Una, esatta, collocazione sta ad esempio nella differenza tra l'espressione *"lanciare un appello"* e *"tirare un appello"*. Si ha in questo caso uno stesso sostantivo a cui però è possibile associare solo il primo dei due verbi, perché si formi una espressione riconoscibile per chi ascolta.

Le collocazioni sono dunque l'unione di due o più termini, aggettivo e sostantivo, verbo e sostantivo, verbo ed avverbio, che per uso o consuetudine solo in quella specifica associazione hanno il significato che conosciamo. Non sentiremo mai nessuno dire ad esempio prendere un "caffè potente", ma piuttosto un "caffè forte".

Paola Tiberii spiega come abbia compreso nella sua opera "solo" una selezione delle collocazioni più diffuse, scegliendo di creare uno strumento

che fosse sia nel contenuto che nella sua strutturazione di semplice e rapido accesso, e di grande utilità pratica.

Il Dizionario delle Collocazioni ha tratto le sue fonti principalmente dai Corpora ufficiali, dal giornalismo, dal linguaggio televisivo e comune.

Si tratta di un mezzo particolarmente utile ad un pubblico di non madrelingua italiani, proprio perché consente di far conoscere la lingua italiana in un suo aspetto estremamente tipico e soggetto a limitata evoluzione; esso è tuttavia rivolto a chiunque voglia aggiungere maggiore ricercatezza ed incisività al proprio linguaggio.

La dottoressa Tiberii non può che dirsi soddisfatta del "travolgente successo" (per adoperare una delle collocazioni da lei riportate) di questa opera che in un solo anno ha già venduto ben 4000 copie, e la vede impegnata in continue promozioni dall'Europa, agli Stati Uniti, al Sud America, all'Asia ed Africa.



Una conferenza su Petrarca e Boccaccio inaugura la XIII Settimana della Lingua Italiana nel mondo all'IIC

Servizio di Nadia Mancieri

Il 14 ottobre scorso è stata inaugurata all'Istituto Italiano di Cultura di Dublino la **XIII Settimana della Lingua Italiana nel mondo** introducendo il pubblico presente a due massimi esponenti del panorama letterario italiano, Petrarca e Boccaccio. A farlo è stato il Professore Edoardo Fumagalli, dottore in Filologia medioevale e umanistica, e docente di Letteratura italiana presso l'Università di Friburgo, Svizzera.

È stata la Direttrice dell'Istituto Angela Tangianu a presentare la Settimana della Lingua Italiana, nata nel 2001 dall'intesa tra il Ministero degli Affari Esteri e l'Accademia della Crusca, sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica. Il tema che quest'anno era "Ricerca, scoperta, innovazione: l'Italia dei saperi".

A condurre il discorso di benvenuto è stato l'Ambasciatore italiano in Irlanda S.E. Maurizio Zanini, il quale si è detto onorato di introdurre tale evento che sta ottenendo un successo considerevole e crescente, a sottolineare il grande interesse verso l'Italia, e l'importanza della nostra lingua oltre i confini nazionali.

È stato poi l'Ambasciatore svizzero in Irlanda S.E. Beat Loeliger ad annunciare e ringraziare sentitamente il conferenziere. Il Professor Fumagalli ha esplorato la vita e il contributo dei due scrittori spiegando in che modo si debbano considerare degli innovatori e precursori di un nuovo sapere della lingua italiana. I due letterati hanno innanzitutto fornito, Petrarca per la lirica e Boccaccio per la prosa, un contributo essenziale nello sviluppo di una lingua italiana. Ed hanno poi inserito le loro opere, come mai fatto fino a quel momento, nella dimensione della storia. Entrambi nutrivano totale fiducia nella ragione, ritenendo che la realtà potesse essere del tutto controllata. Il loro primato sta nell'essersi occupati della storia, e dell'inserimento dell'uomo nella storia, *"tralasciando ogni interesse per qualunque velleità metafisica"*. (Nelle foto in alto da s. l'Ambasciatore svizzero Beat Loeliger, il conferenziere Edoardo Fumagalli e l'Ambasciatore italiano Maurizio Zanini)



"Valorizzazione del potenziale umano in una industria farmaceutica italiana"

Servizio di Nadia Mancieri

Questo il titolo di una conferenza tenuta ieri sera martedì 15 ottobre all'Istituto Italiano di Cultura da Danilo Vertemara, Materials Manager della Rottapharm-Madaus importante industria farmaceutica italiana operante in Irlanda.

Nel corso della conferenza, ospitata all'IIC nel quadro delle celebrazioni della XIII Settimana della Lingua Italiana, Danilo Vertemara ha parlato delle recenti tecniche produttive (Lean Manufacturing, Paperless, TPM/TPA, CPD) messe a punto nella realtà italiana di Rottapharm a Dublino. La Rottapharm è stata proprio la settimana scorsa insignita del prestigioso "European Responsible Care Award 2013" per il suo progetto sull'efficienza energetica. Dal 2006 l'azienda prende atto dell'alta competizione da fronteggiare, sia esternamente che internamente. Si è così avviato un piano di sviluppo che ha incrementato significativamente i suoi primati. Tra i capisaldi di questo *improvement* ci sono sia macchinari come il Super blender, che tecniche quali Lean Labs, Mes Project o TPM (Total Productive Maintenance), tutte improntate a risparmio energetico e riduzione dei costi. La parte maggiore



del "cultural change" avviato non è però tecnica ma comportamentale. La principale risorsa da investire è infatti il capitale umano dell'azienda, che viene coinvolto ad ogni livello, motivandolo e celebrandone i successi raggiunti. Ciascun membro della Rottapharm fa parte di un medesimo processo, ciascuno può promuovere le sue idee per migliorarlo. Tutti hanno un peso, e ciascuno fa la differenza. Sviluppo tecnico ed umano sono dunque gli strumenti che hanno portato la Rottapharm all'eccellenza.

Dacia Maraini in conversazione con Catherine Dunne

L'incontro tra le due scrittrici, organizzato dall'Istituto Italiano di Cultura a Trinity College il 16 ottobre 2013, nel quadro delle celebrazioni della XIII Settimana della Lingua Italiana, aveva come tema "Il silenzio sulle donne scienziate".



PAOLO TAGLIAMENTO E DIEGO MACCAGNOLA IN CONCERTO

Sempre nel quadro della XIII Settimana della lingua, il 18 ottobre l'IIC ha organizzato un concerto del sedicenne violinista Paolo



Tagliamento presso la St. Stephen's Church di Dublino. Accompagnato al piano da Diego Maccagnola, il giovanissimo violinista ha incantato il pubblico con impeccabili esecuzioni di Schubert, Paganini e Saint-Saens.

MAXI CONVEGNO LETTERARIO

Il 19 e 20 ottobre, a chiusura delle celebrazioni della XIII Settimana della Lingua italiana l'Istituto Italiano di Cultura a Dublino ha ospitato un convegno letterario internazionale sul tema Vincenzo "Consolo nel crocevia mediterraneo: saperi permeabili, lingue comunicanti", principalmente dedicato alla memoria di Vincenzo Consolo, famoso scrittore siciliano scomparso l'anno scorso.

Hanno partecipato al convegno Nicolò MESSINA (Universitat de València), Giuliana ADAMO (Trinity College Dublin), Riccardo FIORENZA (Università di Catania), Mark CHU (University College Cork),

Irene ROMERA PINTOR (Universitat de València), Daragh O'CONNELL (University College Cork), Joseph FARRELL (University of Strathclyde), Walter GEERTS Universiteit Antwerpen, Giulio Ferroni,

Professore Ordinario di Letteratura Italiana, Università di Roma "La Sapienza", Giovanni Turchetta, Professore Ordinario di Letteratura Italiana Contemporanea, Università degli Studi di Milano, e Nicolò Messina Universitat de València

Durante il convegno è stato proiettato il film documentario "L'isola in me, in viaggio con Vincenzo Consolo".



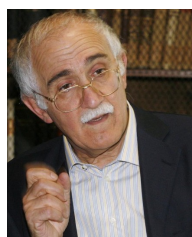
Vincenzo Consolo
(1933-2012)



Prof. Giovanni
Turchetta



Prof. Nicolò
Messina



Prof. Giulio
Ferroni

Tre dei Professori intervenuti



NASCE A DUBLINO UNA STAZIONE RADIO ITALIANA

Il sardo Maurizio Pittau è il creatore di Radio Dublin, la stazione radio italiana che ha iniziato a trasmettere il 16 ottobre scorso e andrà in onda ogni mercoledì dalle 21.30 alle 22.30.

Maurizio ha fatto il giornalista pubblicista in giornali di inchiesta, il formatore non convenzionale in associazioni e aziende, il project manager



Maurizio Pittau

in imprese sociali e il consulente in progetti di sviluppo locale in Africa, in Centro America e nei Balcani. Ha creato e diretto giornali studenteschi, associazioni teatrali e organizzazioni senza fini di lucro. Ha vissuto in ecovillaggi in Inghilterra, Scozia, Galles, Francia, Olanda, Spagna, Danimarca, Svizzera e Turchia.

Si interessa di economie sostenibili e di nuovi modelli di sviluppo. In particolare ha approfondito il tema dei sistemi di scambio non monetari e dello sviluppo del capitale sociale attraverso la creazione di comunità intenzionali. È appassionato di internet, comunicazione e nuove tecnologie e ora paga le sue bollette occupandosi di marketing online e comunicazione d'impresa. Quando i tempi del lavoro glielo permettono continua a scrivere, formare e progettare utopie. Ama editare video, suonare l'armonica, ascoltare jazz, ballare lo swing, fare teatro, viaggiare in treno e scalare montagne. Scrive racconti un po' sdolcinati ed eterodossi libri di economia. Si sposta in bicicletta e Vespa. Da quattro anni vive in un appartamento ricavato da una vecchia distilleria dell'ottocento nel centro di Dublino.

COME AI VECCHI TEMPI!

Sarà una coincidenza, ma l'Irlanda, gli Italiani e le trasmissioni radio hanno un legame storico. Perché a proposito di radio Italia ed Irlanda condividono una grande gloria nella figura di Guglielmo Marconi. Infatti sua madre, Annie



Jameson, della grande famiglia irlandese del whiskey, e la sua prima moglie, Beatrice O'Brien, erano irlandesi.

E fu proprio in Irlanda che Marconi costruì diverse

stazioni radio, tra le quali, la più potente a Derrygimla, a 3 miglia da Clifden nel Connemara, dalla quale, nel 1907, iniziarono le prime trasmissioni radio commerciali tra l'Europa e il Canada e gli Stati Uniti.

Due racconti di Michele Renzullo

“BUSARAS”

Ci sono facce alla stazione degli autobus che non devono andare da nessuna parte, non stanno aspettando nessuno, nessuno li viene a prendere. Lo capisci dallo sguardo che non è ansioso né eccitato, non è preoccupato né incuriosito. Non hanno nemmeno un'espressione annoiata, quell'uggia come uno spazio vuoto da riempire tra un avvenimento e l'altro, quella linea piatta rianimata solo da stimoli esterni, elettrostimolata da giocattoli tecnologici che sostituiscono la fantasia, l'immaginazione e i nostri ricordi. No, neanche quello sguardo vacuo di chi è annoiato in attesa del prossimo autobus. I non-viaggiatori della stazione li riconosci dalla mancanza di alternativa negli occhi; la stazione è il loro limbo, un non posto dove sopravvivere, far passare la giornata, prendere una tregua dall'ansia dei propri pensieri e dalla consapevolezza della propria solitudine – non che ci si senta meno soli, ma ci si distrae, ce ne si accorge di meno – non che i pensieri non pesino più, si sposta solo il peso da un piede all'altro – un luogo dove almeno si ha la sensazione di avere lasciato casa e ci si illude di avere cambiato ambiente, si ha la sensazione che ci si sia mossi, ci si è dimostrati, cioè, di essere ancora vivi.

Il volto segnato, più che dalle cicatrici, dalle pieghe del tempo che lo ha modellato come pongo, le rughe come solchi del destino che ha deciso al posto loro, la pelle appesa sulla fronte come prova visibile della rassegnazione ad una vita solitaria, un percorso come una fenditura tracciata da un aratro da camminarci attraverso. Le promesse di quello che la vita aveva da offrire falciate una ad una, ma non in modo brutale e plateale, no, in modo capzioso e discreto, col silenziatore, senza farsi accorgere, un pezzettino alla volta, picconando un mattoncino ogni giorno, lasciando intatta l'illusione che quello era soltanto un periodo da superare, una parentesi da sopportare, una transizione per un futuro diverso, migliore. E quando la strada fatta è diventata più



lunga di quella da percorrere, quando la morte si è avvicinata non avendo sciolto il dubbio se sia una ricompensa o una punizione, quando non è rimasto più nessuno con cui sfogarsi, neanche quel vecchio amico scomparso, la moglie morta prima di te, i figli con la loro famiglia di cui tu non fai più parte perché sei diventato quel parente lontano da visitare a Natale, quando la vita è diventata solo un

bagaglio sulle spalle da trascinarsi appresso, quando sdraiati non ci si sta più ma in piedi ci si stanca, ecco, quello che rimane è uscire di casa, passeggiare e andare alla stazione degli autobus e assistere alla vita come uno spettacolo di teatro, sedersi sulla poltroncina di legno e far trascorrere il tempo osservando la gente, i bambini che strillano per esigere il gelato, le mamme isteriche per chissà quali mille

altri motivi, i ragazzini che si baciano nella commedia dell'ultimo addio, le corse degli impiegati in ritardo, gli infiniti messaggi di tutti con telefonini grandi come televisori, i modi originali d'ingannare l'attesa – una sciarpa fatta a maglia, i gesti di un mimo che ripassa, l'ossessione di un cappello preso tra le dita e strappato via – l'intreccio di nervi e di emozioni sospese nella sala attesa come una ragnatela invisibile.

Sono le otto. Guardo l'orologio che possiedo da quando avevo 18 anni, un orologio tedesco di ferro con la cromatura screpolata ma che non perde un colpo. Anche oggi la giornata è finita, trascorsa come un turno di lavoro; mi dirigo verso l'uscita e riconosco quello sguardo appassito riflesso nel vetro ormai scuro.

Michele Renzullo, 35 anni, nato a Milano, vive a Dublino da 3 anni. Ha vinto alcuni concorsi letterari in Italia e pubblicato due romanzi e una raccolta di racconti ed è in attesa di pubblicare un romanzo giallo in italiano
<http://michelerenzullo.wix.com/michele-renzullo>



Il signor Lomà

Il signor Lomà consultò un istante il quadrante del suo orologio d'acciaio. Quella sera non avrebbe preso il taxi; i rigori novembrini che scudisciavano quella pelle abbronzata, conciata come cuoio, erano gli ultimi scampoli di sensazioni genuine che si poteva permettere. Non ti amo più Giulio. Non mi fido più di te. Non ti posso più rispettare perché tu non mi hai mai rispettato, anche quando eri veramente innamorato di me. Era buio pesto in quella via, come se dall'alto avessero fatto cadere un secchio di petrolio. Il signor Lomà buttava un passo dietro l'altro, il vento gli frusciava nelle orecchie, le scarpe scomponavano l'impiantito di foglie umide che disturbavano in continuazione la voce di sua moglie. Ma forse non poteva più chiamarla così. Si arrestò come volesse riprendere fiato, come volesse capire meglio il colore dei suoi mocassini, trovare un'altra parola per Paola. Ti ho dato tutto, ti ho comprato una casa, regalato diamanti, ti ho portato nei migliori ristoranti, ti ho trattato come una regina. Cosa vuoi che contino quelle troiette che volevano far carriera?...Il crepitare delle foglie perdurò alle sue spalle. Non osò girarsi. Una scossa, di un istante, gli strizzò il centro della spina dorsale. Proseguì nel nero. L'assemblea ha deliberato: Signor Lomà, domani dovrebbe gentilmente cedere l'ufficio al nuovo amministratore delegato. Ha svolto un lavoro encomiabile in tutti questi anni. La voce gentile, carezzevole, da *invertibrato*, disse ad alta voce il Signor Lomà, quella voce appiccicata alla sua faccia di cinghiale, lo spingeva, con la punta del dito, a precipitare dall'alto del centesimo piano, a



sfraccellarsi al suolo e a ripercorrere in quell'istante tutta la sua vita. Solo ingrati appiccicati al culo. In tutta quella vita. Il fruscio del vento glielo sussurrava nelle orecchie. Anche quel tuo figlio perverso. Solo un ingrato. *Si!* Il signor Lomà si sorprese ancora a parlare nell'oscurità. Si fermò. Lo sfrigolio umido delle foglie si arrestò due secondi dopo. Voltò di scatto la testa. Nessuno. Forse solo un gatto. Uno stupido gatto nero. Il freddo cominciava a divenire gelido, le sferzate in faccia parevano schiaffi dati di rovescio. Affrettò il passo, mancava ormai poco per il tepore della sua villetta. Il rumore di foglie mosse si fece più veloce, più consistente nelle sue orecchie. È stato un onore lavorare con lei signor Lomà; io devo vivere la mia vita papà, se non accetti che sono gay me ne andrò per sempre; non ti amo più Giulio. *Al diavolo tutti!* L'andatura del signor Lomà si fece rapida, ma composta, mani nel soprabito, perché, si diceva, non c'era nessuno da cui scappare. Arrivò alla porta di casa, allungò la coda dell'occhio oltre il bavero, le chiavi tremavano nelle sue mani. Riuscì ad aprire. Chiuse la porta e girò tutte le mandate della serratura. Era al sicuro! Il caldo creò uno scompenso lungo tutto il suo corpo. Accese le luci del corridoio, lo percorse e si avvicinò allo specchio. Il pellame del suo viso si fece di neve. Immobile. Nel silenzio sepolcrale di quella casa, il signor Lomà sentì ancora il fruscio di foglie provenire da dietro i suoi piedi.

ITALIA STAMPA
WILL BE HAPPY TO
PUBLISH YOUR
SHORT STORIES

WRITE TO US
conlamalfa@gmail.com

RICORDANDO VINCENZO CONSOLO

Vincenzo Consolo, nato a Sant'Agata di Militello nel 1933, è morto a Milano nel 2012. Legato a Leonardo Sciascia, per lunghi anni consulente editoriale della casa editrice Einaudi per la narrativa italiana, si era rivelato al grande pubblico nel 1976 con il romanzo *Il sorriso dell'ignoto marinaio*.



“La nostra Itaca d'oggi, la matrigna terra della nostra memoria cancellata, della bellezza o della poesia oltraggiate, delle nostre passioni incenerite”: un bisogno di capire, una delusione, un dolore è all'origine della narrativa di Vincenzo Consolo, lo scrittore siciliano scomparso, che, con l'attenzione al presente, ha raccontato il passato, cercando ragioni e sentimenti,

guardando sia alla sua Sicilia, alle sue radici, sia alla Milano dell'illuminismo lombardo, il tutto risolto, anzi innervato su una lingua personalissima che è sostanza del racconto, della riflessione, della presa di posizione.

“Pensò che ritrovata la calma, trovate le parole, il tono, la cadenza, avrebbe raccontato e sciolto il suo grumo di dolore”, si legge alla fine di *Nottetempo, casa per casa* (Premio Strega 1992), confessione che vale per tutta l'opera di Consolo, che altrove spiegava: “Io cerco di salvare le parole per salvare i sentimenti che le parole esprimono, per salvare una certa storia”. E allora ecco la ricerca di un suo stile, di una lingua che eviti le piattezze dell'uso normale e recuperi un lessico italiano arcaico o siciliano, lavori sul ritmo e sulla diversità di registri, dall'alto al basso, passando per sprazzi lirici, intenzioni comiche o tragiche.

Il sorriso dell'ignoto marinaio, il suo secondo libro, che gli darà fama nel 1976, e *Retablo* del 1987 restano i due romanzi esemplari per capire la poetica di questo scrittore, molto legato all'amico Leonardo Sciascia e alla sua siciliana, paradossale, lucida razionalità.

Più contemporaneo, meno venato di sarcasmo e umorismo pirandelliano e di più scoperto simbolismo, *Lo Spasimo di Palermo* del 1998 che vede un uomo, un padre, Gioacchino Martinez, che ha un figlio accusato di terrorismo, che passa dalla Parigi degli anni caldi alla Sicilia anni '90, dove assiste all'attentato a **Paolo Borsellino**, dalla sua casa situata proprio in Via d'Amelio.

Con la Sicilia il rapporto di Consolo, come di molti altri scrittori isolani, è stato di amore di odio, pur nelle vivide tracce di sicilitudine che le sue pagine rivelano, tanto più in molti dei racconti di *Le pietre di Pantalica* o in *Lunaria*, di più libera e poetica fantasia.

Ma la Sicilia, che ha in sé la nostalgica fiducia della giovinezza, è la pietra di paragone, la parte per il tutto di un paese in decadenza e corruzione, cui si può solo opporre il sorriso dell'uomo di Antonello da Messina e la fiducia nella parola, nella scrittura, anch'essa luogo di rimandi, che germina da altre scritture, che si rispecchiano nel tempo e ne sciolgono i nodi emotivi.

Il caso del "vulcanetto" di Fiumicino

*Il Sindaco Montino spiega ad ITALIA STAMPA
l'attuale condizione del fenomeno*

Servizio di Nadia Mancieri

Da ormai più di un mese sta avendo vasta risonanza soprattutto a livello locale, nella regione del Lazio, la vicenda di un singolare fenomeno naturale ormai noto come “geyser” o “vulcanetto” di Fiumicino.

Ci troviamo sul litorale romano e più precisamente appunto nel comune di Fiumicino, sede ricordiamo del principale aeroporto italiano. La cronaca di questo caso inizia il 24 agosto scorso a poche decine di metri di distanza proprio da una delle recinzioni dello scalo romano. Sulla superficie interna di una rotatoria, in un importante punto di snodo per il traffico locale, cattura l'attenzione di passanti ed automobilisti la singolare fuoriuscita dal terreno di flussi di fango ed aria. Una attività che ricorda proprio quella di un “vulcanetto”; ed è così che da subito questo fenomeno è stato ribattezzato. Immediato l'intervento delle autorità locali che si sono avvalse del supporto di esperti dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia e dell'Università Roma Tre per analizzare origine ed eventuale pericolosità delle emissioni.

Si è subito accertata la composizione dei getti di aria emessi, l'aspetto più “preoccupante” da verificare, decretando che si tratta di gas composti al più del 90% di anidride carbonica, e di una minima parte di metano e idrogeno solforato. Si tratta dunque di emissioni potenzialmente tossiche, e per questo a motivo precauzionale si è intervenuti immediatamente a transennare l'area, subito divenuta come si può immaginare attrazione di molti “curiosi”. L'origine di questi getti è del tutto naturale, trattandosi di gas endogeni di cui la zona come dichiarato dagli esperti è particolarmente ricca. La loro fuoriuscita sembra invece dovuta a trivellazioni effettuate in quella zona che avrebbero accidentalmente “bucato” una di queste sacche di gas sotterranee.

Abbiamo avuto il piacere di raggiungere il **Sindaco** di questo importante comune, l'Onorevole **Esterino Montino**, per rivolgere a lui delle domande.

Buongiorno Sindaco, innanzitutto la ringraziamo per la disponibilità a rispondere alle nostre domande. Sappiamo che lei sin dalla comparsa del fenomeno è impegnato in costanti sopralluoghi, monitoraggi e vertici con gli esperti. Può dirci innanzitutto qual è lo stato attuale del fenomeno?

La situazione è sotto controllo, monitorata costantemente dagli scienziati dell'Istituto Nazionale di Geologia e Vulcanologia e da numerosi ricercatori universitari. La conformazione e la potenza del geyser sono rimasti invariati da quando è comparso il fenomeno, alla fine di agosto. In ogni caso la strumentazione scientifica ci permette di verificare costantemente ogni più piccola variazione di temperatura, composizione, volume di gas emesso o altro.

Nel caso in cui l'attività del “vulcanetto” continuasse ad estendersi, si temono ripercussioni di sorta per la popolazione?

Non si temono ripercussioni per la popolazione perché, come già detto, il fenomeno non si estende, ma resta invariato. Le abitazioni più vicine si trovano a centinaia di metri di distanza dal punto in cui è comparso il soffione, all'interno di una rotatoria stradale, quindi nessuna preoccupazione da questo punto di vista.

Avete previsto prossimi interventi per mettere in sicurezza il sito o bloccare la fuoriuscita?

Il sito è già stato messo in sicurezza: una doppia recinzione è stata posta intorno all'area, per evitare che le persone si avvicinino troppo, spinte da curiosità o da altro. Non appena avremo i dati scientifici definitivi comunque procederemo alla chiusura del foro mediante iniezioni di cemento, così come è avvenuto in precedenza per casi simili.

Si tratta sicuramente di un fenomeno molto singolare, la popolazione locale ha reagito maggiormente con preoccupazione o curiosità?

Le reazioni della popolazione, come prevedibile, sono state sia di curiosità che di preoccupazione. Stiamo cercando in ogni modo di rassicurare i cittadini che la situazione è sotto controllo e senza rischi per loro. Ancora oggi ci sono curiosi che si avvicinano al sito per scattare foto o girare video per quello che resta un fenomeno particolare e poco comune.

La situazione è dunque costantemente monitorata e controllata, come assicura il Sindaco. Continua però ancora a far circolare notizie, voci, e reazioni anche contrastanti a seguito ad esempio della recentissima comparsa in mare di fronte al litorale fiumicino di un nuovo soffione di gas.



La teoria freudiana

di Sergio Spinelli

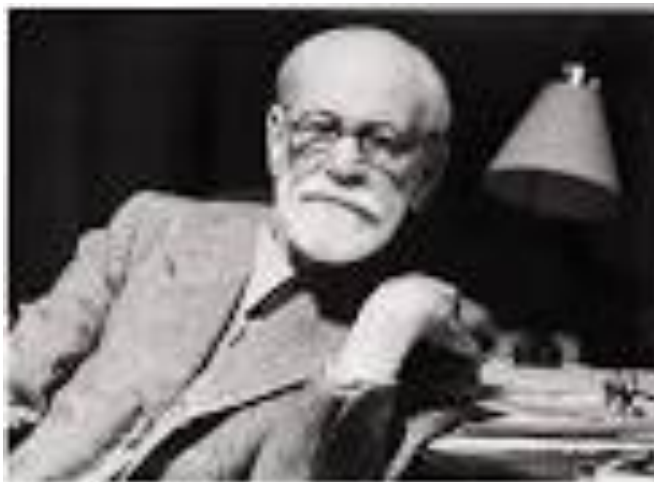


*Sergio Spinelli,
Psicologo, psicoterapeuta,
negli ultimi anni si sta
interessando a tematiche
quali la migrazione e bilin-
guismo. Vive e lavora a
Dublino.
Tel: 087 1442362
www.sergiospinelli.sitiwebs.com/*

RUBRICA SPECIALE

Gentili lettori di Italia Stampa, benvenuti su questa rubrica. Negli ultimi due numeri ho scritto delle differenze che ci sono tra l'essere psicologo, psicoanalista, psicoterapeuta e psichiatra e successivamente ho brevemente descritto cosa è la psicoterapia. In questo numero cercherò di descrivere le psicoterapie che meglio si prestano alla cura dei disturbi d'ansia e che hanno dimostrato nel tempo di possedere una notevole efficacia nel loro trattamento. Parto dalla psicoanalisi. La psicanalisi è il risultato del lavoro svolto da Sigmund Freud (1856-1939) sui suoi pazienti che non rispondevano in maniera soddisfacente alla tecnica catartica (ipnosi) utilizzata prevalentemente dal suo collega Josef Breuer. I principi basilari della psicanalisi che egli sviluppò si discostavano parecchio dai precedenti metodi di cura; infatti prima dell'arrivo di Freud l'isteria e le nevrosi erano trattate con l'ipnosi o addirittura con l'elettroshock. Freud introdusse molte novità, fra cui un metodo di cura basato sulla parola, sul discorrere; egli permetteva che i pazienti, dopo essersi distesi e rilassati su un divano, divenuto poi il famoso lettino dell'analista, dessero libero sfogo alle parole e al flusso dei propri pensieri. Attraverso questo metodo Freud tentava di vincere l'azione di censura delle tradizioni, della morale e degli imperativi sociali che impedivano ai pensieri delle persone di essere riportati a parole per quello che veramente erano. Si tratta del metodo delle libere

volezza di tali pensieri e la sua mente non viene più perturbata da essi, almeno temporaneamente. Tuttavia può accadere che i traumi rimossi, pur non direttamente disponibili alla coscienza ma comunque presenti nell'inconscio, generino ansia e sentimenti negativi, i quali esercitano un'azione patologica sul comportamento umano. Inoltre Freud introdusse il concetto di transfert, ovvero quel vincolo emotivo che si stabilisce tra paziente e analista, con il quale il paziente sposta sentimenti e pensieri relativi ad una relazione significativa della sua vita sull'analista. Nella concezione di Freud il transfert era indispensabile alla guarigione del paziente, in quanto lo rendeva parte attiva del processo terapeutico, aiutandolo a scoprire da sé il modo



migliore per risolvere il suo trauma. Questo era un concetto nuovo e stupefacente per il tempo, in quanto fino a quel momento il paziente veniva considerato come parte passiva del processo terapeutico. Il modello della mente umana sviluppato da Freud è costituito da tre parti fondamentali, dette istanze: • Io. Rappresenta il substrato cosciente, ovvero ciò di cui si ha consapevolezza. L'Io ha la funzione di intermediario tra Es, Super-Io e la realtà esterna; • Es. è la parte inconscia, la quale raccoglie e mantiene un enorme numero di informazioni che vengono rimosse dalla prima infanzia sino alla morte. L'Es è anche il serbatoio delle pulsioni sia sessuali che aggressive; • Super-

Io. è il "censore" della mente umana. È razionale e contiene tutte le norme morali; si oppone aspramente ai contenuti dell'Es che sono al contrario irrazionali e istintuali. In una situazione di normalità i ricordi rimossi che stazionano nell'Es vengono bloccati dal Super-Io e non sono in grado di raggiungere l'Io, quando invece un qualsiasi elemento cosciente riesce a risvegliare un oggetto rimosso si sviluppa un conflitto tra il ritorno del rimosso e le resistenze del Super-Io. Freud chiama tale situazione nevrosi, oppure psicosi nel caso in cui l'alterazione sia così pesante da compromettere il contatto con la realtà e portare ad un disturbo di personalità. Il metodo psicanalitico classico si basa sull'idea che le nevrosi scaturiscano dall'incapacità dell'Io di impadronirsi delle idee rimosse; in altri termini, per Freud la conoscenza della causa delle proprie sofferenze rappresenta di per sé un elemento di guarigione. Ovviamente gli oggetti rimossi non sono noti e non è possibile riportarli a galla se non utilizzando il metodo delle libere associazioni, attraverso il quale il paziente si sente in grado di parlare di qualsiasi argomento gli venga in mente, svincolato da qualsiasi regola, norma o giudizio. La psicanalisi non va comunque intesa come una scuola di pensiero rigida e istituzionalizzata, infatti dopo le innovazioni di Freud parecchi altri autori hanno portato avanti le sue idee, sviluppando modelli anche molto diversi da quello originale, tutti basati però sui concetti fondamentali della psicanalisi sopra esposti. Nel prossimo numero parlerò della psicologia di Carl Gustav Jung. Come al solito se avete domande, suggerimenti potete scrivermi a se.spinelli@gmail.com.

Dott. Sergio Spinelli
Psicologo Psicoterapeuta

Tel: 087 1442362
Email: se.spinelli@gmail.com

160 Curlew Road, Drimnagh, D12

www.sergiospinelli.sitiwebs.com

 **Alliance counselling**

Noemi Viganò
Psicologa Psicoterapeuta
(Counselling Psychologist)

086 7965581
Dundrum Village

noemi@alliancecounselling.ie
www.alliancecounselling.ie

STUDIO NEGRI
ARCHITECTS & DESIGNERS

PLANNING APPLICATIONS
FEASIBILITY STUDIES
TENDER DOCUMENTS
RIA1 CERTIFICATIONS

André Negri: 086 8212674
andre@studionegri.ie
www.studionegri.ie

INTERVISTA A PAOLO PERRONE, CORK

di Luca Cattaneo

Paolo Perrone, 42 anni, siciliano, tre anni fa ha dato vita insieme a un collaboratore a La Dolce Vita, apprezzatissimo ristorante-pizzeria italiano a Cork. Paolo vive in Irlanda da otto anni e ci ha raccontato un po' della sua storia. Lasciata l'Italia, dove lavorava per un wine-bar e per una trattoria, negli ultimi anni si è lanciato in questo nuovo progetto, senza perdere l'amore per la cucina e per i sapori della sua terra.

Ciao Paolo, quando e come ha avuto inizio il progetto de "La Dolce Vita"?

Tutto ha avuto inizio tre anni fa. Inizialmente io ed un amico abbiamo avuto l'idea di avviare una piccola attività, poi abbiamo avuto l'opportunità di dare vita a qualcosa di importante come La Dolce Vita e ci siamo gettati in questa avventura.

Quali sono i primi passi fondamentali per costituire la tua attività in Irlanda a livello burocratico?

Direi che il primo passo fondamentale è quello di trovare la persona giusta che ti possa assistere. Un buon commercialista ti può fornire tutte le informazioni necessarie a livello burocratico.

Ci puoi dire qualcosa riguardo ai regolamenti sanitari ed alimentari, al training e alle documentazioni necessarie per avviare un ristorante (inclusa licenza per gli alcoolici)?

La legislazione è bene o male simile a quella italiana: controllo dell'HCCP, provenienza e temperatura degli alimenti... i regolamenti da seguire sono in genere quelli dettati dall'Unione Europea. Per quanto riguarda la documentazione non bisogna preoccuparsi troppo, in quanto è piuttosto semplice iniziare l'attività, più semplice che in Italia. Costituzione della società e licenze sono molto più rapide. Per gli alcoolici ci sono tre diverse licenze (vino, birra e liquori), mentre in Italia ne esiste una generica "per la somministrazione di bevande alcoliche", la qual cosa rende tutto più macchinoso. Da parte nostra ci siamo appoggiati a un legale che ci ha spiegato tutte le questioni burocratiche a proposito delle licenze, che vengono rilasciate dal tribunale, nel dettaglio. Per mantenere le licenze va versata una tassa annuale e a differenza che in Italia qui non puoi rischiare di commettere errori. L'eventuale ritiro della licenza è infatti rapido tanto quanto il rilascio della stessa. Per esempio, in base alla nostra licenza per gli alcoolici che è quella destinata ai ristoranti, non possiamo servire da bere senza al tempo stesso servire da mangiare, cosa che invece è ovviamente permessa ai pub. Ottenere la licenza per la vendita di cibo è piuttosto semplice, ce n'è una sola per tutti i tipi di ristoranti e distributori alimentari.

Che consigli daresti a un imprenditore che vorrebbe "seguire le tue orme"? Quali sono le tre principali cose da tenere a mente per avere successo nel settore?

A un giovane imprenditore che vuole lanciarsi nella ristorazione direi di essere consapevole che quella a cui va incontro sarà un'avventura. Bisogna essere sé stessi, usare la propria immaginazione e andare oltre quello che propongono gli altri locali nell'hinterland. Bisogna dare novità, qualcosa di diverso, al cliente. Serve qualcosa che attragga i clienti, portandoli a scegliere il tuo locale. La competizione non deve essere basata sulla semplice copiatura di un sistema, ma sulla dimostrazione del proprio valore,

delle proprie qualità ed idee.

Pensi che sia una buona idea investire nel settore della ristorazione in Irlanda? E perché non in Italia?

Rispondo prima alla seconda domanda, che è più semplice (*sorride*). In base alla mia esperienza, in Italia i concorrenti cercano sempre di metterti "il bastone tra le gambe". Se offri un prodotto, ci sarà sempre qualcuno che cercherà di offrire lo stesso a un prezzo inferiore, cercando la competizione. Inoltre sappiamo tutti la situazione della burocrazia italiana, non certo al top, con tantissime tasse. Qui in Irlanda le tasse si pagano, ma in maniera un po' diversa: ti viene data la possibilità di sopravvivere e portare avanti un progetto. Purtroppo in Italia rischi di essere tagliato fuori.

Tornando alla prima domanda, oggi come oggi non sarei sicuro al 100% di investire in Irlanda. Diciamo che sarei "con un piede dentro e con un piede fuori". Bisogna tenere in conto le conseguenze della recessione e i problemi che l'Europa sta attraversando. Problemi che ad ogni modo colpiscono anche l'Italia. I rischi sono chiaramente maggiori rispetto a qualche anno fa. Per quanto riguarda l'Irlanda resterei indeciso, ma di sicuro non investirei di nuovo in Italia.

Ovviamente qui speriamo che tornino presto tempi migliori.

Per quanto riguarda i prodotti italiani, importate qualcosa direttamente o avete un fornitore di fiducia? Sai dirci qualcosa a proposito dell'importazione?

Abbiamo un fornitore e importiamo solo dell'olio extravergine di oliva direttamente dalla Sicilia. Non lavoriamo con la pasta secca ma produciamo noi la nostra pasta fresca. Per quanto riguarda l'importazione che non è semplice importare gli alcoolici in quanto c'è un'accisa piuttosto significativa. Non a caso i vini italiani in Irlanda costano così tanto.

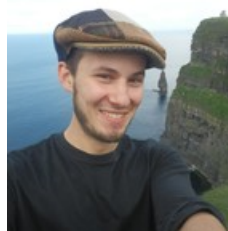
Il locale deve essere ispezionato prima di poter iniziare ad operare? Come sono i tempi?

Sì, ci sono alcuni controlli: quello dei vigili del fuoco, che vengono a controllare le uscite di sicurezza e le misure anti-incendio, il controllo sanitario e quello per l'agibilità del locale. I tempi sono anche in questo caso strettissimi, noi abbiamo effettuato tutti i controlli in un paio di settimane, dopo aver firmato il contratto

di affitto del locale e consegnato la documentazione che commercialista e assistente legale ci avevano indicato.

Hai qualche dritta sulla ricerca del locale giusto?

Innanzitutto bisogna fare un'indagine di mercato: per esempio verificare la disposizione degli uffici, delle scuole e delle attività nei dintorni, il numero e il genere di persone di passaggio (lavoratori, turisti?) e la distanza dal centro. Ovviamente più si è vicini al centro più si attirano nuovi clienti che entrano per curiosità. Il nostro locale non è in pieno centro, ma leggermente distaccato, quel tanto quanto basta da attirare comunque clienti di passaggio che si recano in centro ma anche frequentatori più affezionati che vengono qui per i nostri prodotti.



"Sono Luca Cattaneo, amministratore di ItalianiDublino.com, blog di riferimento per la comunità italiana a Dublino e nel resto d'Irlanda. Sul nostro sito potete trovare articoli d'informazione e curiosità, interviste, news e consigli dedicati a chi studia, lavora e vive sull'Isola di Smeraldo. "Italiani Dublino" è anche su Facebook: unitevi alla nostra community, sarete i benvenuti! Grazie alla collaborazione di ItaliaStampa, in ogni edizione potrete trovare in esclusiva un'intervista tratta da ItalianiDublino.com. Buona lettura."



IL FASCINO DI ROMA

La via Appia Antica

C'è un interessante itinerario sulla via Appia Antica di Roma da ammirare con attenzione perché è totalmente immerso nel verde della città. È una vera oasi dove l'ambiente è l'assoluto protagonista. L'itinerario sulla via Appia Antica è ben corredato da preziose testimonianze storiche come gli antichi templi e i



maestosi monumenti e mausolei. Superata la tenuta del principe Boncompagni, situata circa all'ottavo miglio, l'itinerario sulla via Appia Antica conduce a un breve tratto della Regina Viarum per raggiungere il percorso dell'antica strada denominata delle Capanne di Marino, dove sotto pini secolari è possibile fare un originale colazione al sacco a base dei tipici prodotti della cucina romana e laziale. A ritorno, con una piccola deviazione, è possibile ammirare scorci della bellissima campagna romana. Le testimonianze storiche sparse lungo l'itinerario sulla via Appia Antica sono da vedere e da conoscere poiché racchiudono un'epoca affascinante. L'itinerario sulla via Appia Antica contempla la Regina Viarum a cavallo, un salto nel passato tra archeologia e natura. È interessante un'escursione nel Parco Regionale dell'Appia, fulcro della cultura e della storia di Roma, sempre perseguendo l'itinerario sulla via Appia Antica. È un percorso fantastico attraverso i segni di ciò che fu l'antico paesaggio agricolo a ridosso della città, costellato di monumenti accavallati lungo le epoche: Porta San Sebastiano, Mura Aureliane, Tomba di Geta, Sepolcro di Priscilla, area del Circo e del Palazzo imperiale di Massenzio, grande mausoleo rotondo di Cecilia Metella, Villa dei Quintili, grande sepolcro cilindrico conosciuto come Casal Rotondo. Nel 312 a.C. il console Appio Claudio dà il suo nome al tracciato di una nuova strada che raggiunge la Campania e Brindisi. La principale caratteristica di questa nuova strada è di essere percorribile con ogni tempo e con ogni mezzo, grazie alla pavimentazione realizzata con grandi pietre levigate e perfettamente combacianti, poggiate su uno strato di pietrisco che assicura tenuta e drenaggio. Con questa tecnica

rivoluzionaria la Repubblica e l'Impero potranno costruire la vasta rete stradale del mondo romano. Quasi sempre rettilinea, larga circa 4,10 metri, una misura che consente la circolazione nei due sensi, affiancata da un duplice percorso pedonale e servita da pietre miliari, l'Appia si merita ben presto l'appellativo di Regina Viarum, la regina delle strade.

LanguageDiscount

LanguageDiscount.com, recentemente lanciato, si propone di diventare un punto di riferimento online per chi desidera vivere un'esperienza di studio all'estero.

Il sito offre al momento alcune offerte in Irlanda e Regno Unito, ma entro la fine dell'anno aspira a proporre *deals* da ogni angolo del mondo.

LanguageDiscount è dedicato a chi desidera imparare una nuova lingua e al tempo stesso trasferirsi in un Paese straniero, cercando naturalmente un buon rapporto qualità/prezzo e buone offerte.

È possibile registrarsi fin da subito per restare aggiornati con le offerte disponibili in tempo reale e non perdere le migliori occasioni. Basta creare il proprio profilo.

Non solo inglese: su LanguageDiscount.com saranno presto disponibili offerte provenienti da scuole di lingua in tutti i continenti (la mappa interattiva la dice lunga sulle potenzialità del sito).

Si tratta dunque di un'ottima soluzione anche per chi preferirebbe perfezionare le sue competenze di spagnolo, francese, arabo, tedesco, cinese e non solo, invece della lingua anglosassone.

L'idea è simile a quella dell'acclamato *Groupon*, dove si trovano offerte a breve/medio termine su prodotti di vario genere, ma LanguageDiscount è

interamente dedicato ai corsi di lingua e alle esperienze all'estero... a livello intercontinentale! Oltre alle offerte sui corsi di lingua, saranno presto disponibili offerte per quanto riguarda servizi paralleli come



l'alloggio, i tours turistici e altre attività...

LanguageDiscount è anche su Facebook: un *mi piace* non costa nulla e può essere un modo per non lasciarsi sfuggire il *deal* perfetto!

Cosa rende davvero speciale questo progetto? Se non trovi l'offerta giusta per te puoi richiedere l'assistenza gratuita del team di LanguageDiscount, che attraverso i suoi numerosi contatti farà del suo meglio per venire incontro alle tue necessità e proporti un'offerta studiata apposta per te.

Sito www.languagediscount.com

Pagina Facebook <https://www.facebook.com/Languagediscount>



TURISMO ITALIA

Country House for sale in Molise (Italy)

ARTEMISIA COUNTRY HOUSE

The Olive Grove Estate

4,000 M2 (1 Acre) Land, Olive Trees and Stone-Built Farmhouse

Contrada Artemisia, Mafalda (CB)
86030, Molise, Italy

SALES & ENQUIRIES

+353 85 732 9761
saltpeppard@gmail.com
www.artemisia.jimdo.com

OSTIA YOUR HOME... IN ROME! LODGE

CASA VACANZA - HOLIDAY HOME
SELF-CATERING & SELF-CONTAINED
PRIVATE & COZY, JUST LIKE HOME

VIA STEFANO DE STEFANI 6 - 00119 - OSTIA ANTICA
ROMA

INFO & BOOKINGS
OSTIALODGE@GMAIL.COM
WWW.OSTIALODGE.COM





"BEST OF ITALY"

"K & C Norton Wholesale Food Ltd"

37, Dunville Ave, Ranelagh, Dublin 6

Tel. 4973411 - Fax 4504889



**Retail and Wholesale
Suppliers of a complete
range of Italian Products**



*Italian Coffees, Pastas, Olive Oils, Salami, Mortadella, Prosciutto, Confectionaries,
Cheeses including Buffalo Mozzarella, Mineral Water, Wines, Desserts
and much more...*

Luca's Recipes

We are glad to host in this edition of Italia Stampa a recipe by Luca Rivardo, an Italian chef. It is with great pleasure that, starting from this edition of the magazine, we give creative Italian chefs like Luca an opportunity to present the end result of their inventiveness.



**Angel hair pasta with crab,
chilli and lime.**

Ingredients:

200 gr angel hair pasta
3 garlic cloves
4 spring onions
1 red chilli
75 ml white wine
250 gr white crab meat
1 handful fresh parsley
1 lime
You will also need

Serve 4



PREPARATION

1. Bring a large pan of salted water to the boil and cook the pasta al dente (approx 3-4 minutes)
2. Heat olive oil in another pan on medium heat.
3. Peel and slice the garlic and add to the pan
4. Chop spring onions, chilli and add to the pan
Sauté for 2 minutes and season with salt & pepper
5. Add white wine and reduce
6. Add the crab meat, stir together and heat through
7. Add lime juice
8. Add the pasta to the crab mixture, chop the parsley and add to the pan tossing the ingredients to combine
9. Divide between plates and serve immediately with a squeeze of lime juice and add a drizzle of extra virgin olive oil.

Caffe' Italiano
EAT ITALIAN DREAM ITALIAN

Luca De Marzio
Owner

7 Crow Street
Temple Bar
Dublin 2
086 8467256

ucademarzio83@yahoo.it



Nico's Restaurant

Emilio Cirillo
DIRECTOR

53 Dame Street, Dublin 2.
Phone: (01) 677 3062

Er Buchetto

71, Ranelagh Village
Dublin 6
Tel. 01-4967584

*The tiniest and quaintest
Italian Coffee Bar in Dublin*

Open 7 days



Pizza Stop



*Arguably the very first Italian
Ristorante / Pizzeria in Dublin - Est. 1988
Chatham Lane, Dublin 2
Tel. 01-6796712*



That's Amore

107, Monkstown Road
Monkstown, Dublin
Tel. 01-2845400
thatsamore107@gmail.com

Opening hours: Monday to Saturday 5-11 pm
Sunday 2-22 pm

Martino's Trattoria

WWW.MARTINOS.IE SPIRITO DI CIBO

Exquisite Italian Food

Martino's Trattoria
97 Main street
Ranelagh
Dublin 6
Tel 01-4976455



“La Cucina delle carni da non dimenticare”

Da anni la delegazione irlandese l'Accademia Italiana della Cucina, presieduta dal Dr Paolo Zanni, organizza cene conviviali in vari ristoranti italiani prescelti a Dublino e fuori Dublino, allo scopo di valorizzare i prodotti tipici italiani, farli conoscere, divulgare la preparazione e la degustazione di quello che l'Italia ha saputo produrre in campo gastronomico, difendendo la nostra identità culturale in fatto di cucina e rafforzarne l'immagine di qualità.

La serata del 17 ottobre scorso, organizzata al Pinocchio Restaurant di Ranelagh, era assolutamente fuori dell'ordinario, in quanto per gli intervenuti, membri dell'Accademia e amici irlandesi del Rotary Club (tra i quali il loro presidente Derek Griffin) è stata preparata una cena a base di frattaglie di maiale e di manzo che sono, in un certo senso, relegate nel dimenticatoio della cucina italiana e che in molte parti d'Italia e in altri tempi rappresentavano un po' la cucina della gente di campagna.

Il gusto di questi piatti, ovviamente, dipende da chi li prepara. Ieri sera gli chef del Pinocchio con a capo il toscano Alberto Antonetti, hanno preparato tre piatti da cinque stelle con una varietà di frattaglie. Simposiarca per l'occasione è stata Suzi Flood.

Nelle foto in alto da s. : il Dr Zanni dà il benvenuto ai presenti, lo chef Alberto Antonetti spiega la preparazione dei piatti, (sotto) due dei tre piatti offerti nel menu: l'antipasto misto a base di coda, fegato, rognoncino e lingua e il secondo di brasato e trippa..



Pinocchio Restaurant
Luas Kiosk
Ranelagh, Dublin 6
Tel. 01-4970111

Ristorante Wine Bar
CAMPO DE' FIORI

Strand Road, Bray Seafront, Co. Wicklow, Ireland
www.campodefiori.ie Bookings: campodefioribray@msn.com
Telephone 00353 1 2764257

Also
CAMPO DE' FIORI RISTO-MARKET
1, Albert Avenue, Bray - Campo de' Fiori Restaurant's old venue

AN OPPORTUNITY NOT TO BE MISSED! New Apartment Development in the Heart of Malahide

Watch video in www.italvideonews.com

Discounts for **ITALIA STAMPA**
Readers and Early Buyers

Reserve your unit now with 10% booking deposit



- Secure, luxurious living in the heart of Malahide
- One & two beds
- Underground car park space
- Underground storage space for each unit
- Latest technology in security with C.C.T.V remote monitoring
- Beautifully landscaped, spacious communal gardens, terraces and courtyard
- Finger scanning control access to car park, entrance and lift
- Mobile phone controlled alarm system
- Mobile phone controlled under floor heating system
- Town gas fire
- Multifunction sound system
- Sea views available with some of the units
- All apartments have a private balcony
- All fully fitted with Italian designed kitchens, bathrooms and bedrooms

CLOSE TO THE MARINA AND ALL AMENITIES, PUBS AND RESTAURANTS, GOLF CLUB, TENNIS CLUB, DART AND BUS SERVICE

For further details, contact Bruno Lupo
00353-1-8453488 Mobile 00353-86-8199333

Pembroke Service Garage

PROFESSIONAL & RELIABLE
CAR REPAIRS
&
BREAKDOWN SERVICE
Keenest Rates

62, Baggot Lane (off Upper Northumberland Road)
Dublin 4
Tel. 01-6685031 - Mobile (Richard) 086-2634511

La Dolce Vita Italian Wine Bar

The perfect place to taste some of the best Italian food and wine and for an Italian cultural experience (photos, music, films).

Upper level 22 seating movie theatre lounge
La Dolce Vita, Cow's lane, Dublin 1 Tel. 01-7079786
E-mail: info@ladolce.ie
Web: www.menupages.ie

Per una vita serena
MENTONE Insurances Ltd.

- House and Motor Insurance
- Life and Critical Illness Insurance
- Small Business Insurance Packages
- Business and Investments
- Investments
- Mortgages
- Pensions
- Consultancy Services on Claims

CONTACT MARCELLO
Tel. 01-2843475 Fax 01-2843483
M. 0872579158

The Westbury Club

Westbury Casino and Cards Club
Open every night from 2.30 pm until late
Complimentary food and drinks served all night

POOL & SNOOKER

***Texas Hold'Em No-Limit & Pot Limit * Roulette * Black Jack * Three Card Poker * Snooker * Pool * Arcade Games * Snack Bar * And more...**

TABLE GAMES

POKER

The Westbury Club, The Green, Malahide, Co. Dublin
Tel. 01-8453488 Fax 01-8453478 www.westburyclub.com
CONTACT: Bruno Lupo 086-8199333 bruno@westburyclub.com



WORLD CUP - BRAZIL 12 June-13 July 2014

So far, 20 teams have already qualified out of a final total of 32 prescribed for the finals.

Qualified Teams

Argentina	Australia	Belgium	Bosnia-Herzegovina
Brazil	Chile	Colombia	Costa Rica
Ecuador	England	Germany	Honduras
Iran	Italy	Japan	Korea Republic
Netherlands	Russia	Spain	Switzerland

What can we say? Are we sorry that the Republic of Ireland did not succeed in qualifying? The answer is yes.

Are we happy that Italy has qualified? The answer is also Yes.

For the RoI, group C was a death group with the likes of Germany, considered one of the best teams in the world (we shall see how they will deliver in Brazil next June) and dark horse Sweden.

After missing the boat for the 2006 World Cup due to the unfortunate Henry incident, the boys in green had a chance to prove their worth in the European Championship last year, But, alas, they were drawn against the likes of Spain and Italy and their failure was somewhat predictable. Being drawn in that group, on that occasion, was really the worst that could have happened to them.

Their failure on the European stage was the beginning of the end of the Trapattoni era which only recently came to an end. So, for Ireland, under new management, there is a renewed hope to do well in qualifying for the

The other 12 teams will be the winners from play-offs in Europe and other continents.

In Europe the teams involved in play-offs to be played in November are: Portugal, Croatia, Ukraine, Greece, France, Sweden, Romania and Iceland. Once the number of 32 teams is reached the Final Draw for the World Cup Tournament will take place on December 6.

next Euro Tournament in 2016.

Italy, on the other hand, have been doing pretty well recently under

Prandelli's coaching. The question is, have they improved enough to be able to make an impact in Brazil next year? The Azzurri are going through a renewal process, with new recruits being drafted. The latest rave about the Azzurri is Balotelli who could be Italy's trump card, provided he finds the right balance between



temperament and performance, that is.

So far, though, he has been pretty inconsistent and his contribution to the squad has not been enough up to the very last qualifying game (2-2) against Armenia.

Obviously relying on just one player to deliver for the entire team would be a very dangerous miscalculation and one to be avoided.

We shall see, come the 12th of June 2014.

For the moment *Forza Azzurri* and the best of luck to Ireland!

C. La Malfa



Sweet Nosh
Unit 6 Chatham Street
Dublin 2

Phone: 01-5342680 sweetnosh@ireland.com

Bianconi's

232 Merrion Road
(Near St. Vincent's Hospital)
Dublin 4
Tel: 2196033
www.bianconibistro.ie



IL BACCARO
Italian Wine Tavern (Osteia)

Diceman's Corner, Meeting House Square,
Temple Bar, Dublin 2. Tel/Fax: 671 4597.
www.ilbaccarodublin.com
email: ilbaccarodublin@gmail.com

Italian
PIZZERIA

73 MESPIR RD, DUBLIN 4

Antonio Raso
Manager

For reservations, please contact us on:

01 667 3000

elvirarestaurants@yahoo.com

AL VESUVIO



A Unique Diner
in Elegant and
Welcoming Atmosphere

ITALIAN RESTAURANT

Pasta, Pizza, Steaks and Salads

1, Smithland Centre, Loughboy
Kilkenny - Tel. 056-7772111



Befani's

Mediterranean & Tapas Restaurant
and Guesthouse

6 Sarsfield Street
Clonmel
Co Tipperary

Ph 052 6177893
E info@befani.com
W www.befani.com



LITTLE ITALY LTD.



**Importers and
Distributors of Fine
Italian Food and
Wines**

Opening Hours: Monday-Wednesday
9am-5pm Thursday 9am-7pm
Friday 9am-5pm Saturdays 10am-4pm
CUSTOMER CAR PARK FACILITIES

***Eat and Drink
Italian Style***

**139a/140 North King St.,
Dublin 7**

Tel. 8725208/8733935

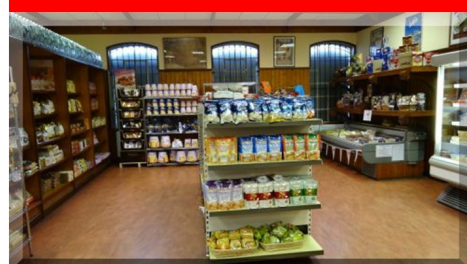
Fax 8733299

E-mail:

info@littleitalyltd.com

Web: www.littleitalyltd.com

Follow us on Facebook



**OFFICIAL AGENTS
FOR S. PELLEGRINO**



www.italvideonews.com

Una vera cucina Italiana vi aspetta

Baritalia



Traditional Italian trattoria restaurant.
26 Lower Ormond Quay, D1.
Tel: +353 (1) 8741000
Mayor Square, IFSC, D1.
Tel: +353 (1) 6702887

DUNNE & CRESCENZI
ITALIAN WINES AND FINE FOODS



A cosy Italian restaurant & extensive wine bar
14-16 South Frederick Street, D2.
Tel: +353 (1) 6759892
11 Seafort Avenue, Sandymount, D4.
Tel: +353 (1) 6673252

L'OFFICINA



A workshop of cutting edge Italian food.
Town Square, Dundrum Town Centre, Dublin 18.
Tel: +353 (1) 216 6764
Unit 35, Kildare Village, Co. Kildare.
Tel: +353 45 535850

"They brought the real Italian food to Dublin"
-Food & Wine

"Dunne and Crescenzi has changed the way the Irish eat"
-Tom Doorley, The Irish Times.

www.baritalia.ie



www.dunneandcrescenzi.com