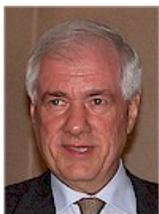


UNA NUOVA ERA PER IPP



La riunione del 2 dicembre ha avuto come programma una presentazione e discussione sullo stato di *Italiano per piacere* e le aspettative sul futuro

del club. Ammettendo che nel passato abbiamo rilassato regolamenti riguardanti la prassi nell'eleggere e avvicinare i dirigenti del club, si è notato oggi come il club si sia trovato in difficoltà quando una critica parte dell'esecutivo si è dimessa dopo molti, forse troppi, anni di servizio.

Piuttosto che cercare di rimediare alla bene meglio le funzioni che sono venute a mancare, si è deciso di ricreare l'intero Consiglio di Amministrazione con nuovi Consiglieri e membri dell'esecutivo, dando così l'opportunità ad altri soci di entrare a far parte nel direttivo del club.

Dopo aver delineato le varie posizioni e aspettative dell'esecutivo abbiamo anche sottolineato la necessità per i Consiglieri di formare e dirigere le varie "Commissioni di Lavoro" necessarie per lo svolgimento delle attività del club. Normalmente tali commissioni specificano titoli come Adesioni, Comunicazioni, Finanze, Giovani e Anziani, Arte e Cultura, Sport, Riunioni e Logistica, Pubblicità, Relazioni Pubbliche e Social Media, Istruzione e Insegnamento, Pianificazione a Corto e Lungo Termine, Regolamento Interno e Statuto. Nel nostro caso saranno implementate le commissioni che i rispettivi Consiglieri sceglieranno, contemporaneamente cercando



Consiglieri adatti a quelle che ancora mancano.

Abbiamo poi ringraziato i Consiglieri uscenti (ora *Consiglieri Emeriti*) per la loro dedizione e lunga tenuta in carica, fin da tutti i sedici anni di esistenza del club, e per continuare a offrire una valida consulenza al direttore del club. Gli Emeriti e il nuovo direttivo sono elencati a pagina quattro.



I regali sorteggiati ai presenti

Al podio si sono poi alternati soci che hanno voluto esprimere il loro pensiero e suggerimenti sul come migliorare il club. Per primo, il nuovo Segretario Scott Hoff ha fatto un ottimo intervento che lui stesso descrive nel suo articolo a pagina due.

E' seguito il Consigliere Franco Sicuro, il quale ha esortato il club ad allargare le sue vedute e disseminare con più fervore la cultura italiana in attività più variate, mirate a un pubblico più vasto e fuori degli usuali incontri nei ristoranti.

Si è susseguita al podio la signora Pilar Rom che ha congratulato il club

di Franco Giannotti

per il successo dimostrato in tutti questi anni e ha voluto anche ricordarci di non abbandonare quello che già abbiamo e che ha funzionato bene per tutto questo tempo, soltanto per la voglia di cercare qualcosa di nuovo e diverso. Piuttosto, dobbiamo assicurarci che i metodi di comunicazione che usiamo siano consoni alle persone che vogliamo raggiungere. Se miriamo ai giovani dobbiamo avere una forte presenza in internet e nei *social media* (vedi nota a fine articolo).

Susan Stang ha detto che gradirebbe riunioni senza cene formali. Altri soci hanno commentato su vari aspetti del club e delle nostre attività con commenti che dimostrano ancora una volta il grande interesse che la nostra comunità ha nel suo club. In chiusura, i presenti hanno compilato un questionario che, ancora una volta, fornisce importante orientamento. Vedi pagina due per il risultato.

Per staccarsi dal tema di lavoro e organizzazione di tutta la serata, abbiamo concluso con la proiezione di spezzoni di filmati della "Barcolana" di Trieste, la regata annuale di barche a vela nella sua 47^a edizione che si svolge nella baia di Trieste sin dal 1967 con un percorso di 15 miglia nautiche e con più di 1600 barche iscritte questo anno. Avevamo già menzionato questo evento nello scorso numero di *It@lico*. Per maggiori dettagli gli amanti della vela possono curiosare il sito www.barcolana.it.

Non è mancato, come ogni anno nel passato, in quest'atmosfera festiva di fine anno, il sorteggio

COME ATTRARRE PIÙ GIOVENTÙ E NUOVI SOCI

di Scott Hoff



Apprezzo l'opportunità di contribuire allo scopo del club in questo periodo in cui chiediamo

miglioramenti e nuove idee. È ovvio che già abbiamo i componenti culturali, educativi e gastronomici, ma dal mio punto di vista l'elemento più importante del nostro club è il senso di comunità che abbiamo quando siamo insieme.

Un altro tema comune nelle nostre discussioni è che abbiamo bisogno di più membri giovani.

Credo che possiamo dire che la struttura esistente del nostro club funziona bene per tutti noi poiché esiste già da 16 anni; io personalmente faccio parte di questo gruppo da circa 10 anni.

Vi posso assicurare che questo club è veramente unico e siamo fortunati che esista. Vi posso anche dire che se non ci fosse stato questo club quasi sicuramente non avrei mai conosciuto i miei amici italiani e avrei smesso di studiare e parlare la lingua italiana. Dato che lo studio della lingua italiana è una mia passione devo dire che io devo molto a questo club.

Detto questo, lo so che continuiamo a pensare a nuovi metodi per trovare più membri, e più membri giovani. Credo che per attirare nuovi membri che fino a questo punto non si sono associati, abbiamo bisogno di un po' di flessibilità. Invece di effettuare

cambiamenti drastici alle nostre riunioni esistenti, credo che abbia più senso creare degli eventi supplementari che potrebbero arricchire il nostro gruppo. Allora, mentre abbiamo già una riunione con un posto fisso, tempo fisso, prezzo fisso, propongo di creare degli eventi supplementari nei mesi in cui non abbiamo una cena.

Personalmente credo che ci siano brave persone che non sono mai venute alle nostre cene perché non ci conoscono e percepiscono che il prezzo della cena potrebbe essere "troppo caro". Perciò con questi eventi supplementari, l'obiettivo sarà di avere attività che saranno gratuite o costeranno poco.

Dopo un po' di riflessione, mi è venuta un'altra idea. A volte penso che un italiano che è appena arrivato a Saint Louis vorrebbe conoscere la sua nuova città più di quanto vorrebbe ricordare l'Italia. Perciò, dato che le nostre riunioni esistenti portano l'Italia a Saint Louis, propongo che questi eventi supplementari portino gli italiani a Saint Louis. Infatti, potremmo organizzare questi eventi sotto il titolo di "Scopriamo Saint Louis"

Per il primo evento vorrei invitare tutti alla birreria di URBAN CHESTNUT. Lì possiamo bere birre nuove, chiacchierare, e magari fare giochi da tavolo.

Altri eventi che potremmo fare includono:

- Assistere alle serate del Science Center che hanno luogo il primo

venerdì di ogni mese

- Mangiare da Pappy's BBQ (io non ci sono mai stato ma mi dicono che è ottimo e il prezzo è ragionevole)
- Andare insieme al Shakespeare Festival in Forest Park durante l'estate.

A questi eventi informali, possiamo incontrarci, trovare nuovi amici, e parlare italiano. Potremmo anche attirare quelle persone che vorrebbero risparmiare, e se siamo flessibili con le date, potremmo raggiungere alcune persone che non riescono a uscire il mercoledì.

È la mia speranza che con questi nuovi eventi, potremo raggiungere persone nuove e allo stesso tempo offrire qualcosa di più per i nostri soci esistenti. Dopo che queste nuove persone ci conoscono, sicuramente vorranno venire alle nostre riunioni regolari.

Vorrei tanto sentire i vostri commenti e suggerimenti su questi eventi potenziali e altri che potremo organizzare. Vi prego di contattarmi via e-mail o via telefono. Ho messo i miei recapiti nell'annuncio a pagina 4 che spiega appunto il prossimo evento che voglio organizzare.

Nel futuro, mi aspetto che voi mi inviate i vostri suggerimenti e utilizzerò il mio ruolo di segretario per informarvi dei nuovi eventi.

Vorrei ringraziarvi ancora per il vostro tempo questa sera e l'amicizia che mi avete dato durante questi 10 anni che faccio parte di IPP.

UNA NUOVA ERA PER IPP...

(Continued from page 1)

gratuito di regali, disseminato durante tutta la serata. Tanti regali che hanno incluso panettoni, vini italiani, torroni Sperlari, rocher Ferrero e salamini Volpi, questi ultimi generosamente donati da Armando e Evelina Pasetti, nonché torroncini e cioccolatini per ogni posto a tavola.

Tutti i commensali hanno ricevuto un regalo e nessuno, come promesso, è andato a casa a mani vuote.

A completare il tema giulivo della serata ogni tavolo era decorato con una *Stella di Natale*, anche quella regalata ai presenti. Nell'insieme, una serata un po' insolita ma ugualmente bene accolta dai nostri soci. Buone feste a felice anno nuovo

a tutti, arriverci al 9 gennaio.

NOTA: Italiano per piacere è infatti in Internet sin dagli inizi (giugno 1999) al www.italiausa.com/ipp quando ben pochi club si sognavano di avere tale presenza. Da parecchi anni è anche in Facebook. Entrambe presenze sono però statiche; si dovrebbe migliorarle e includere anche Twitter.

LA MIA RICETTA PER LE FESTE

di Gianfranco Garganigo



Tante regioni italiane hanno dei pasti preferiti per le feste natalizie. Io mi ricordo quando ero ragazzo che la cena principale era la vigilia di Natale prima di andare alla messa di mezzanotte e poiché non si poteva mangiare carne la cena era a base di pesce. Di solito si preparavano sette piatti di pesce. Io ho provato a continuare questa tradizione negli Stati Uniti per la cena della vigilia.

A St. Louis preparo sempre un antipasto di pesce basato su un'insalata di frutti di mare o una

pasta con sette frutti di mare: cozze, vongole, capesante, scampi, aragoste, calamari, ed un pesce bianco come la cernia.

Per Natale, dopo un buon antipasto di salumi seguito da pesci in carpione, si serviva una semplice minestra di stracciatella fatta con un buon brodo, e poi un cappone arrostito con patate e finocchi al forno.

Per il dolce sempre si preparavano cenci (una semplice pasta fritta a strisce), ed il solito panettone.

Comunque per le feste un piatto che andava sempre bene era le lenticchie con il cotechino, usualmente servito per l'anno nuovo.

LA PAGINA DEL BUONGUSTAIO



LE LENTICCHIE

- una libbra di lenticchie secche.
- due gambe di sedano
- una cipolla
- due spicchi di aglio
- brodo di manzo

Mettete le lenticchie in acqua bollente per un'ora. Fate soffriggere il sedano, la cipolla ben tritata e l'aglio. Aggiungete le lenticchie scolate e poco a poco inaffiate col brodo. Cuocete fino a trenta o quaranta minuti aggiungendo brodo fino ad arrivare alla cottura voluta. Aggiungete sale e pepe a piacere. Le lenticchie non devono essere troppo cotte. Fate cuocere il cotechino per due ore.

Servite con le lenticchie e la salsa verde a parte. Secondo la tradizione nel Nord, se mangiate questo piatto l'ultimo giorno dell'anno non avrete problemi economici.

LA SALSA VERDE

- un mazzo di prezzemolo italiano
- una manciata di mollica di pane
- tre cucchiaini di aceto
- tre cucchiaini di capperi
- due fletti di acciughe
- un uovo sodo
- olio vergine

In un Cuisinart mettete il mazzo di prezzemolo avendo tolto parte degli steli. Aggiungete la mollica dopo averla ammorbidita nell'aceto e spremuta.

Mettete i capperi, il pane, le acciughe, l'uovo sodo a fette, e, poco a poco, l'olio vergine (circa mezza tazza, un po' alla volta) per ottenere una salsa di una consistenza un po' spessa.

Buon Appetito e Buone Feste!

COSA E' IMPORTANTE PER ME A IPP...

Durante la riunione del 2 dicembre abbiamo circolato un questionario, al quale 37 dei presenti hanno partecipato, chiedendo di valutare su una scala da 0 a 5 le loro preferenze per ognuna delle voci indicate. Il riquadro indica la media di tutte le entrate.

Non ci sorprende che ci sia così poca differenza tra le preferenze per le prime quattro voci, indicazione che offriamo un formato ottimale con il giusto bilancio tra conversazione, cameratismo e cena formale?

Leggermente meno importanti le presentazioni ed i filmati, dando credito alle frequenti affermazioni che

la conversazione in lingua italiana è la cosa più desiderata dai nostri aderenti.

It@lico segue in coda; questa nostra pubblicazione non è riuscita a trovare la collaborazione dei nostri soci e, su raccomandazione dell'Esecutivo, da questo numero avrà un formato ridotto e pubblicherà principalmente annunci e resoconti di eventi locali.

Riunioni senza cena benché all'ultimo posto, non sono da scontentare. Tutti i suggerimenti da qualche tempo a questa parte indicano che questa attività è molto importante per la crescita del club.

Preferenze per questi incontri rimangono serene, seguite dai fine settimana e preferibilmente non durante il giorno.

NOTA: Sulla scelta della cena tra Pan d'Olive o altrove, 14 persone hanno dato voti più alti a Pan d'Olive, 12 non hanno dimostrato alcuna preferenza e 11 vorrebbero andare altrove.

Dovremo approfondire queste preferenze e assicurarci un maggiore gradimento o farci dire quale altro ristorante sarebbe più gradito.

1. CONVERSAZIONE	4.5
2. AMICIZIA, CAMERATISMO	4.5
3. CENA FORMALE	4.4
4. ASPETTO SOCIALE	4.2
5. PRESENTAZIONE FORMALE	3.7
6. FILMATI	3.6
7. GIORNALE IT@LICO	3.3
8. RIUNIONI SENZA CENA	2.7
1. ALLA SERA	3.5
2. SABATI E DOMENICHE	2.2
3. DURANTE IL GIORNO	1.3

BUONE FESTE A TUTTI GLI AMICI, SOCI E LETTORI

PROSSIME RIUNIONI E EVENTI



SCOPRIAMO URBAN CHESTNUT

Quando:

Il 9 gennaio dalle 18.30 alle 21.30

Dove:

**Urban Chestnut Grove Brewery and Bierhall
4465 Manchester Ave, St. Louis, MO 63110**

SUGGERIMENTI? DOMANDE?

Puoi contattare: **Scott Hoff**
 Email: scottmhoff@gmail.com
 Telefono: 314-504-5972



OPERE AL WEHRENBERG

Dal Metropolitan Opera di New York al Des Peres 14 Cine, sala *Five Star Lounge*:

Les Pecheurs des Perles

(*) Sabato 16 gennaio - 11:55 AM
 Mercoledì 20 gennaio - 6:30 PM

Turandot

(*) Sabato 30 gennaio - 11:55 AM
 Mercoledì 3 febbraio - 6:30 PM

Manon Lescaut

(*) Sabato 5 marzo - 11:55 AM -
 Mercoledì 9 marzo - 6:30 PM

Madama Butterfly

(*) Sabato 2 aprile - 11:55 AM -
 Mercoledì 6 aprile - 6:30 PM

Roberto Devereaux

(*) Sabato 16 aprile - 11:55 AM -
 Mercoledì 20 aprile - 6:30 PM

(*): In diretta al sabato

Ingresso \$24, Ridotto Anziani \$22

www.wehrenberg.com

WINTER OPERA ST. LOUIS

Skip Viragh Center for the Arts
 At Chaminade - 425 S. Lindbergh

Così fan tutte

Venerdì 22 gennaio - 8:00 PM
 Domenica 24 gennaio - 3:00 PM

Il Trovatore

Venerdì 4 marzo - 8:00 PM
 Domenica 6 marzo - 3:00 PM

Ingresso \$35, \$45, \$55

www.winteroperastl.org/

PROSSIMA RIUNIONE GENERALE - MERCOLEDÌ 3 FEBBRAIO

“ANTIBIOTICI: USO E ABUSO” con RANDY TURNER



Cari amici di IPP,

certamente conoscete già bene i vantaggi e gli svantaggi degli antibiotici, un soggetto che recentemente è stato trattato anche dal nostro presidente Barack Obama. Prima della scoperta della penicillina nel 1928 e del suo uso in medicina nel 1945, le malattie infettive erano pericolosissime e le epidemie potevano uccidere intere popolazioni. Da allora le cose sono cambiate e la mortalità dovuta a infezioni batteriche è pressoché eliminata. Ma da allora è anche subentrato un altro problema: l'abuso degli antibiotici. Per esempio, le infezioni più comuni, come il raffreddore e la bronchite, sono causate da virus e gli antibiotici non aiutano contro di loro, ma molti ignorano questo fatto e continuano a prenderli con o senza prescrizione medica. Di conseguenza l'abuso e l'utilizzo inappropriato degli antibiotici hanno contribuito all'aumento di batteri resistenti.

Questo è il soggetto della presentazione che il 3 febbraio ci darà Randy Turner, uno dei nostri soci, che con una laurea in biologia è molto più qualificato di me a parlare di questo argomento. Randy lavora per bioMérieux, una compagnia che si specializza in diagnostica in vitro e sviluppa prodotti usati in laboratori microbiologici. Mentre lavorava nel reparto vendite e marketing, la ditta lo ha trasferito a Roma, dove ha trascorso sette anni ed acquistato un'ottima padronanza della lingua italiana, che Randy continua a praticare e migliorare nel mio corso di italiano a Meramec.

Certa che non vorrete mancare a questa riunione interessante ed informativa, vi mando un arrivederci al 3 febbraio per una serata che, come il solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà nella nostra sede, il ristorante Pan d'Olive sulla McCausland, dalle 18:30 in poi. Prenotate al più presto chiamando Scott Hoff al 314-504-5972, oppure inviandogli un email al seguente indirizzo: scottmhoff@gmail.com.

Luisa Gabbiani Flynn

IT@LICO

Il periodico di
Italiano per piacere

www.italiausa.com/ipp
 tel. 314-373-3211

Per essere inclusi nella distribuzione di **IT@LICO** inviate il vostro email o qualsiasi commento a:
italico@italiausa.com

ITALIANO PER PIACERE

Esecutivo:

Franco Giannotti, Direttore
 Luisa Gabbiani Flynn, Vice Direttore
 Scott Hoff, Segretario
 Fabio Giannotti, Tesoriere

Consiglieri:

Franco Sicuro

Emeriti:

Gaudio Delle Cese
 Gianfranco Garganigo
 Chris Stephens