

Per la tua pubblicità su
Marcopolo mettiti in contatto
con la redazione all'indirizzo
sotto il titolo oppure all' E-Mail
redazione@venetidelmondo.com

m@rcopolo

Il quotidiano telematico dei Veneti nel Mondo



Edizione mensile
stampata.

Direttore responsabile Claudio Beccalossi. Direttore editoriale Rudy Marcolini.
6052 Jean-Talon Est, suite C, Montreal, Québec H1S 3A9 Canada Tel. (514) 252-5041 fax (514) 252-9852
Tutti i diritti riservati

Anno 7, Numero 4
Aprile 2007

www.venetidelmondo.com

DANIELI: AGGIORNARE IL CGIE

Affrontare la « questione giovani » in emigrazione secondo il quale “le nostre strutture in molti casi non costituiscono uno strumento aggiornato di coinvolgimento e di rappresentanza larga e inclusiva, in molti casi non solo non hanno rapporti con le giovani generazioni, ma sono entrate in sofferenza anche nel coinvolgimento e nella rappresentanza dell'emigrazione tradizionale”. L'intervento di Danieli, vice-ministro Franco Danieli con delega a Italiani nel mondo, “necessità dell'innovazione e delle riforme dell'intera rete della rappresentanza dell'emigrazione italiana”, ha sottolineato come quella giovanile “ha connotazioni sostanzialmente diverse da quelle del passato. Al contrario, la mobilità giovanile di oggi, dal Paese di origine ad un altro, o dal Paese “di lavoro” ad un altro, acquisisce un valore positivo, è sinonimo di autonomia, di dinamismo, di affermazione professionale.



Rinnovato il sito Internet della Rai

Cento giorni dopo l'insediamento di Piero Badaloni alla direzione di Rai International, ha debuttato il 16 aprile il nuovo sito internet del canale internazionale della Rai. L'offerta sul web di Rai International si è arricchita con un nuovo sito di news e informazioni sulla programmazione radiotelevisiva dei tre canali diffusi all'estero. www.international.rai.it propone una nuova area dedicata alle notizie italiane ed internazionali sui temi più importanti della politica interna ed estera, dello sport e della cultura. Sul sito inoltre è disponibile quotidianamente Italia News, il giornale radio di Rai International tradotto in 26 lingue, realizzato dalla redazione giornalista radiofonica, e il programma « Italia chiama Italia », fatti opinioni e approfondimenti di chi fa la storia del nostro Paese e dalle comunità italiane in tutto il mondo.



AUGURI di Buona Pasqua

14 ANNI DI TITOLI RACCOLTI IN UNA PUBBLICAZIONE DI CLAUDIO BECCALOSSÌ

E' in diffusione in questi giorni la ricerca cronologico-giornalistica intitolata "1968-1982: fermenti giovanili veronesi nei titoli de Il Gazzettino - La cronaca in flash" curata da Claudio Beccalossi. Si tratta, com'è sottolineato nella stessa presentazione, della "rivisitazione in pillole d'un periodo in transito della cronaca (diventata storia) veronese. Anni tra il 1968 ed il 1982 tormentati ed esaltanti, distruttivi e costruttivi, rivoluzionari e conservatori. Comunque, tasselli giovanili di ieri da conoscere in blocco. (...) Come mezzo per il viaggio

a ritroso sono stati raccolti specifici titoli (...) tratti dalle pagine d'attualità scaligera de Il Gazzettino. (...) Una voce informativa di nicchia (ma non certo elitaria) e, proprio per questo, da rivalutare a... riflettori ormai spenti. Vizi e virtù dei giovani d'allora e del loro controverso rapporto con la società e la politica riemergono a bocconi, talvolta amaramente violenti (...).". La pubblicazione è rivolta a studenti (soprattutto universitari), appassionati e/o curiosi del passato



Nella foto, il nostro direttore Claudio Beccalossi

prossimo, cultori delle sintesi di cronaca. Il fascicolo, in formato A4, consta di 52 pagine di testo e di 9 riproduzioni originali ed integrali di articoli citati. Gli interessati possono richiederlo inviando per

posta € 5,00 allo "Studio editoriale Claudio Beccalossi", via Selenia 23 - 37135 Verona. Beccalossi e' anche il presidente dell'associazione Italia - Ucraina, al centro di diverse attività culturali.

AGNELLO DI PASQUA ALLA CACCIATORA



INGREDIENTI:

800 G Agnello
 1/2 Bicchiere Vino Bianco
 40 G Funghi Porcini Secchi
 40 G Olio D'oliva
 40 G Pomodori Pelati
 1 Cipolla
 1 Carota
 1 Gambo Sedano
 10 Olive Nere
 Sale
 Pepe

PREPARAZIONE:

Preparate la base di cottura cuocendo nell'olio la cipolla, la carota e il sedano tritati. Aggiungete la carne tagliata a pezzi, salate, pepate e fate prendere colore a fiamma vivace. Aggiungete i funghi ammollati in acqua tiepida. Bagnate col vino, fate evaporare e per ultimo aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e le olive. Cuocete per 20 minuti a tegame coperto aggiungendo di tanto in tanto un po' dell'acqua di ammollo dei funghi filtrata con un colino.