

# Gli italiani all'estero piangono Pavarotti

Molti i messaggi di cordoglio che in queste ore arrivano nelle Redazioni delle agenzie per esprimere il dolore per la morte del Maestro Luciano Pavarotti. Antonio Bruzese, Presidente di INSIEME ARGENTINA, e Marcelo A. Tedesco,



Presidente del Circolo Sandro Pertini Rosario, in rappresentanza della comunità italo-argentina, esprimono "il loro doloroso addio al più grande tenore del XX secolo, Luciano Pavarotti". La notizia della morte di Luciano Pavarotti, ha raggiunto e ha colpito il mondo intero affermano. Tale era la popolarità del cantante lirico e l'affetto e ammirazione che aveva conquistato dal suo pubblico tra successi e fallimenti della sua appassionata carriera. "Era ormai diventato un ambasciatore universale della musica classica, avvicinandola a tutti e perfino "inquinandola" con il rock, il pop e il jazz nelle diverse presentazioni di "Pavarotti & Friends". Negli ultimi 12 anni si era dedicato all'attività solidale per i più bisognosi e per i bambini vittime della strage della guerra e la fame, accomunando al suo fianco – e oltrepassando le frontiere- le più celebri e variegata personalità della musica mondiale. Un altro italiano cittadino del mondo dunque, modello non solo di appassionata italianità ma anche di una vita impegnata al servizio degli altri: poco da aggiungere a quanto si è già detto del

Big Luciano". L'onorevole Mirko Tremaglia, ex Ministro per gli italiani nel mondo, ha inviato questa mattina una lettera al al Ministro degli Esteri Massimo D'Alema nella quale afferma "Gli italiani all'estero, milioni di italiani, che piangono la scomparsa di Luciano Pavarotti", "vogliono essere presenti nell'omaggio a questo grande itaiano, questo eccezionale artista" e chiede di

disporre che "le Ambasciate d'Italia all'estero e i Consolati mettano a disposizione, nel giorno del funerale, i libri per la raccolta delle firme di omaggio". Giovanni Petrella Battista, Presidente dell'Associazione pugliese in Venezuela parla di Pavarotti come di un grande "ambasciatore della nostra

plurimillennaria cultura. In questa veste, attraverso il bel canto ha sicuramente lasciato un messaggio d'amore. Era conosciuto da grandi e piccoli, di ogni colore, di ogni cultura, di ogni religione di tutti i popoli del mondo e amato specialmente da chi, come noi, ama le opere dei Grandi Maestri di tutti i tempi".

News ITALIA PRESS

## Giornalisti: il Veneto ritorna nell'Ordine

Il Consiglio nazionale dell'Ordine dei giornalisti ha eletto nei giorni scorsi i suoi nuovi vertici, che rimarranno in carica fino al 2004. Per la prima volta dopo quarant'anni, il Veneto torna ad essere rappresentato ai massimi livelli da un giornalista professionista. Michelangelo Bellinetti, caporedattore de L'Arena, è stato infatti eletto nell'esecutivo dell'Ordine, che conta cinque membri. "La mia elezione – dice Bellinetti, che ha ottenuto il più alto numero di preferenze (56) – è un riconoscimento al giornalismo

veneto, che mi impegno a rappresentare nel migliore dei modi, nella consapevolezza che l'eredità di Guido Gonella, ultimo professionista veneto eletto in giunta, rappresenta per me un onore e una grande responsabilità". Nuovo presidente nazionale dell'Ordine è stato eletto Lorenzo Del Boca (la Stampa); dell'incarico di segretario è stato investito Vittorio Roidi (il Messaggero); gli altri due colleghi di Bellinetti nell'esecutivo sono Francesco De Vito (l'Espresso) e Maurizio Ricci (la Nazione).

# Esercitare la mente contro l'Alzheimer



Alla conferenza annuale dell'Accademia Americana di Neurologia, a Boston, una nutrita équipe di studiosi e clinici europei ha presentato ieri un dato importante e sorprendente che, in prospettiva, ci riguarda tutti. Detto molto succintamente, esercitare la mente per tutta la vita, massime quando si comincia a diventare anziani,

protegge dalle malattie degenerative del sistema nervoso, soprattutto dall'Alzheimer, attualmente la più diffusa nel mondo. Comparando data anatomici e funzionali raccolti su 30 pazienti con malattia di Alzheimer e 100 soggetti anziani che presentavano soltanto lievi disturbi di memoria, questi scienziati del San Raffaele di Milano, unitamente a colleghi di Colonia, Manchester, Liegi, Brescia e Firenze, hanno dimostrato differenze tra pazienti con alto livello di educazione ed elevata attività

occupazionale durante la vita, rispetto a quelli con bassa educazione e basso livello occupazionale. In sintesi, i primi arrivano a presentare le caratteristiche cliniche di decadimento cognitivo tipico della demenza più tardi e soltanto quando la loro attività metabolica cerebrale si è significativamente ridotta. Lo stesso avviene per i soggetti con lievi deficit di memoria, dove la cosiddetta "riserva funzionale" offre anche un ritardo nella progressione verso la malattia di Alzheimer nei soggetti in qualche modo predestinati.



## In classe... alimentare

Proteine, vitamine e carboidrati a ricreazione. Tutti rigorosamente derivanti da prodotti di origine locale e rigorosamente corredati di "istruzioni per l'uso". L'iniziativa, ideata dall'associazione Panificatori veronesi e finanziata dalla Camera di Commercio, entra per il secondo anno consecutivo nelle scuole elementari e medie di Verona e provincia con l'intento di diffondere fra i giovani la cultura del mangiare sano. Il progetto prevede la presenza di tavoli di esposizione all'interno delle strutture scolastiche dove tutti gli studenti sono invitati a prendere confidenza con questi alimenti. Un'ottima iniziativa.

## STRACOTTO DI CAVALLO

### Ingredienti:

due chili di polpa di cavallo, un sedano, mezzo chilo di carote, due cipolle, chiodi di garofano e noce moscata, olio, burro, pepe e sale, una bottiglia di barbera stravecchio, tre spicchi d'aglio

### Preparazione:

preparare con olio e burro un soffritto di cipolle, sedano e carote. steccare la carne con i chiodi di garofano e spicchi di aglio. introdurre la carne, spolverata con noce moscata, nella casseruola e farla rosolare per circa dieci minuti. aggiungere l'intera bottiglia di vino. cuocere il tutto a fuoco lento per due ore, ricordandosi di coprire la casseruola. nel caso dovesse asciugarsi troppo, aggiungere un paio di mestoli di brodo. a cottura avvenuta, togliere la carne dal fuoco, tagliarla a fette e ricoprirla accuratamente con il soffritto di verdure, indi servirla. Tipica e antica tradizione di campagna, in pianura e collina, di utilizzazione della carne del quadrupede (asino o cavallo) dopo il suo servizio... la pietanza si è diffusa nella ristorazione rurale del territorio mantovano, e lungo gli argini del po, dove è frequente.

