

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 12
Dicembre 2007

www.venetidelmondo.com

CONVEGNO MONDIALE EMIGRATI VERONESI



Si e' tenuto a ridosso della festa di S.Lucia al centro Monsignor Carraro di Verona il convegno dei Veronesi nel Mondo, erano presenti rappresentanti di quaranta circoli dal Brasile all'Argentina, dal Canada al Sud Africa, dall'Australia all'Europa. Presieduto dall'On. Riccardo Ceni e diretto dal nuovo segretario Ottavio Messetti, il convegno si e' svolto in tre giornate piene di interesse e attivita', alle quali hanno partecipato il presidente della Camera di Commercio, Fabio Bortolazzi, l'assessore comunale con delega ai veronesi nel mondo Vittorio Di Dio, l'assessore

provinciale Giovanni Codognola e l'assessore regionale Oscar de Bona. La comunicazione fra i veronesi del mondo, che sino ad ora era convogliata attraverso il mensile "veronesi nel mondo", e' corroborata ora dallo stesso giornale on-line che da poco tempo e' anche stampabile in PDF. L'Onorevole Ceni e' stato molto attivo lungo tutti i tre giorni della riunione, e ha portato sul tavolo importanti progetti per il futuro di questa associazione. Fra l'altro ha informato i presenti dell'inserimento di Michele Grigoletti di Sidney come responsabile delle nuove

attivit  telematiche dell'associazione. Nel 2006, 35000 visitatori, le pagine lette nel 2007 107000. Rudy Marcolini presidente del circolo canadese di Montreal ha chiesto che nel sito venga inserito un programma per insegnare l'italiano ai nostri oriundi tramite un programma facile e produttivo. Walter Fabris nipote di emigrati italiani in Brasile presidente del circolo di Cricuma e Nova Venezia, ha chiesto di creare a verona corsi di aggiornamento per

import export, alla fine del convegno c'e' stata la visita del nuovo vescovo di Verona Giuseppe Zenti, a cui i presidenti dei circoli esteri hanno offerto libri e targhe ricordo. Un ringraziamento al Pres. Riccardo Ceni e al segretario dei Veronesi nel Mondo e' stato ufficialmente pronunciato dal nuovo presidente dell'ATM di Verona Massimo Mariotti, che ha seguito assiduamente lo svolgere delle assemblee portando anche il saluto del Sindaco di Verona Flavio Tosi.



CERIMONIA A QUEBEC

PADRE PIO MI HA RIDATO LA VISTA



Si e' tenuta nella capitale del Quebec una cerimonia per i nuovi generali delle Forze Armate Canadesi. Le tre armi erano rappresentate dai nuovi promossi, fra questi abbiamo notato il Gen. dell'Aeronautica Andre Viens , qui fotografato in compagnia della governatrice generale del Canada, Michael Jean e

della sua gentile signora Sylvia Marcolini. Alla cerimonia, a cui hanno partecipato le massime autorita' federali e provinciali, e' seguito un ricevimento di grande qualita'. Come si sa, in Canada , la Governatrice Generale e' la rappresentante della Regina Elisabetta d'Inghilterra .

La luce le dà fastidio, ma Gemma di Giorni non ha avuto esitazioni ed ha tolto gli occhiali, mostrando così in diretta televisiva nel corso di « Buona Domenica » su Canale 5 i suoi occhi nati senza pupile. Una copertura, quella offerta dagli occhiali, che la donna porta da quando è tornata a vedere, lei dice perché miracolata da Padre

per la prima volta in vita sua a vedere. A portarla da Padre Pio fu la nonna nel lontano 1947, convinta che il frate di Pietrelcina potesse fare il miracolo, come —a dire della stessa donna— infatti avvenne. Francesco Forgione, meglio noto come Padre Pio da Pietrelcina è venerato come santo dalla Chiesa cattolica, che ne celebra la



Pio. Aveva 7 anni quando in viaggio verso San Giovanni Rotondo, Genna ha iniziato

memoria liturgica il 23 settembre, anniversario della morte.

NATALE: CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE

Pasta: 5 uova, 500 g circa di farina.

Ripieno: 250 g magro di vitello, 100 g petto di pollo, 150 g magro di maiale, 100 g mortadella, prosciutto, 80 g parmigiano, 1 salsiccia, 2 tuorli, 1 uovo intero, sale, noce moscata, olio.

Brodo: 1 cappone, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano.

Ripieno. Si comincia con la preparazione della farcitura: cuocere in una padella tutte le carni a pezzetti e farle insaporire; aggiustare di sale e pepe. Quando saranno cotte, farle raffreddare e passarle due volte al tritacarne. Al secondo passaggio, macinarci insieme salsiccia e prosciutto, ai quali, nella ricetta tradizionale, si aggiungevano anche g 100 di cervello. Raccogliere l'impasto nella padella di cottura per far assorbire a freddo il sugo rimasto sul fondo. Unire le uova, il parmigiano, la noce moscata. Pasta. Preparare la pasta unendo le uova alla farina; Brodo. Il brodo si prepara immergendo il cappone in acqua fredda e portandola ad ebollizione insieme con una cipolla, una carota e un pezzetto di sedano. La preparazione del brodo avviene il giorno precedente affinché durante la notte la parte grassa possa solidificare nella pentola riposta in frigorifero o all'esterno, e possa essere asportata il mattino dopo per rendere il brodo più digeribile.

