



VERONATIME

Nato come bollettino di informazione teatrale tre anni fa, adesso Veronateatro cambia nome in "Veronatime, mensile di spettacoli arte e cultura per Verona e provincia". La rivista, intesa come un servizio di informazione rivolto a tutti i cittadini ma anche ai turisti ed ai lavoratori stranieri, con il passare del tempo si è imposta all'attenzione per la ricchezza e continuità di contenuti. Nel campo fieristico, ha

chiuso il 2006 con un fatturato di quasi 63 milioni di euro, in crescita del 12 per cento rispetto alle proiezioni di inizio d'anno. L'indicazione è stata fornita nel corso dell'assemblea dei soci riunita per definire gli ulteriori passaggi tecnici in vista della trasformazione azionaria della proprietà. Molto soddisfatto, si è dichiarato, il presidente Luigi Castelletti.

COSTRUIRE UNA NUOVA RAI

"Una Rai International paternalista, retorica, che fa vedere l'Italia in bianco e nero mentre oggi l'Italia è a colori. Così gli italiani del mondo vedono Rai International. Mentre la comunità degli italiani all'estero nel corso di questi 60 anni, fin dal dopoguerra, è cresciuta, e si è evoluta, Rai International è rimasta ferma". Così il viceministro degli Esteri Franco Danielli, a colloquio con il neodirettore Piero Badaloni durante il notiziario "Qui Roma", andato in onda sul canale internazionale della televisione pubblica italiana, riferisce il giudizio maturato dalle lettere che gli arrivano dai connazionali nel mondo e dal rapporto periodico previsto dalla legge che obbliga il ministero degli Esteri a fare un monitoraggio, attraverso la rete consolare. Il viceministro ha anche fatto riferimento al messaggio che il presidente della



repubblica Giorgio Napolitano ha rilasciato in esclusiva a Rai International per rivolgere un augurio di buon anno ai connazionali all'estero, e al ruolo che il canale internazionale ha avuto nella delicata vicenda relativa al sequestro dei tre connazionali in Nigeria. In questo caso Rai International è stata la prima a mandare in onda l'intervista esclusiva che un giornalista nigeriano aveva fatto ai tre italiani sequestrati, intervista che poi ha fatto il giro del mondo, ed è stata ripresa da tanti altri notiziari televisivi.

CALCIO: NUOVA ANNATA NUOVE SPERANZE



Di Marco Penzo - E' da poco iniziato il nuovo anno, e molte squadre di calcio si stanno muovendo per

migliorare la loro formazione, magari con l'innesto di qualche nome. Il Milan, in primis, in palese difficoltà in campionato e troppo spesso macchinosa, senza quella fantasia che ha colpito molte persone, soprattutto a inizio 2007, sta tentando colpi su colpi: il

primo nome proclamato dai giornali è stato quello di Ronaldinho, in rotta col Barcellona. Non sappiamo quanto tale notizia sia fondata, ma il sogno milanista dell'attacco tutto brasiliano sembra avverarsi, anche col prossimo innesto di un giovane giocatore di cui molti hanno parlato veramente bene, e che potremo vedere in azione entro poco tempo: Pato.

L'Inter, sta per acquistare un altro straniero che partecipa nella serie A: Simplicio. La Juve, vera rivelazione del campionato, sta creando una rosa giovane dove stanno emergendo futuri campioni. Insomma questo sembra essere un anno di assestamento, e probabilmente quest'altro anno torneremo a vedere le tre grandi squadre in lotta al top...

SALAME SOTTO PROCESSO

Va messo al sicuro dalle severe norme comunitarie? Dibattito l'8 aprile. La Regione Lombardia decide le specialità che potranno godere della deroga ed essere salvate dall'estinzione. Stavolta il salame tipico sarà davvero fatto a fette. In ogni caso, sia che venga mandato assolto sia che subisca una condanna. Il processo all'insaccato mantovano (se davvero può sussistere l'aggettivo qualificativo geografico) si svolgerà sabato 8 aprile a partire dalle 10.30. Fa bene o fa male? Davvero può godere della denominazione della tipicità? Ha una storia artigianale che va davvero difesa in ambito normativo nazionale e comunitario? Perché salvare il salame

nostrano? Al dibattito parteciperanno il presidente nazionale dell'Arcigola Carlo Petrini, lo scrittore e giornalista di cucina Beppe Bigazzi (ospite fisso a "Unomattina"), specialisti dell'alimentazione, medici e gourmet. E il 12 aprile la Regione decide davvero. Dunque va subito messo in chiaro che la manifestazione dell'8 aprile sarà una solenne e scientifica provocazione. Che si collega al summit sul salame mantovano che si svolse in Camera di commercio nel novembre scorso. Già il titolo la dice lunga sulla piega che prenderà l'incontro e con quale stato d'animo gli organizzatori stanno facendo il loro dovere: "Arrestate quel salame".



SEMESTRE PROFICUO PER METRO

Metro International è ora una compagnia redditizia. "Abbiamo guadagnato 2,6 milioni di dollari durante i primi sei mesi di quest'anno, contro una perdita di 13,7 milioni del primo semestre dello scorso anno" ha dichiarato Pelle Tornberg, amministratore delegato di Metro International. La maggior parte dei titoli dei giornali in questi giorni è triste. Ma non per Metro. Delle diciotto edizioni del quotidiano gratuito, undici sono proficue, e sono soprattutto i Metro aperti da più anni quelli ad aver registrato le performance migliori. In otto nazioni Metro ha riportato profitti superiori alle previsioni nel secondo trimestre 2006.

TRIPPE ALLA TREVISANA

Nota già nel '500, veniva tradizionalmente offerta agli amici e invitati degli sposi la mattina delle nozze. Era inoltre gustata, sempre di mattina, nelle osterie che espongono il cartello "oggi trippa" e nelle osterie paesane nei giorni di fiera.

Nella Marca Trevigiana si trova, secondo il Maffioli, la più antica e legittima ricetta della sopa de tripe, preparata in bianco, cioè senza l'impiego del pomodoro, entrata di recente nella cucina trevigiana. Lavare le trippe in molta acqua e sbollentarle per 10 minuti. Tagliarle a fettine e farle bollire in acqua salata per tre ore con carote, sedano, aglio, cipolla, chiodi di garofano, pepe in grani. Fare un soffritto con lardo, rosmarino, sale e aglio tritati. Aggiungere le trippe scolate e brodo di manzo. Portare a cottura e servire su un fondo di fette di pane e cosparse di parmigiano.

