

CERN DI GINEVRA E REGIONE VENETO

Ginevra - I legami tra la Regione Veneto e la Svizzera sono sempre stati molto stretti, sia per la vicinanza geografica che per gli interessi commerciali che uniscono da sempre le due zone. A breve questi rapporti potrebbero stringersi ulteriormente, grazie ad un protocollo d'intesa che dovrebbe essere sottoscritto entro un mese presso Palazzo Balbi a Venezia, sede della giunta regionale veneta. La bozza del testo è stata discussa ieri a Ginevra dall'assessore all'Economia Vendemiano Sartor, dai vertici del Cern (Centro europeo per la ricerca nucleare) che ha sede nella città svizzera e dalla Camera di Commercio Italiana di Zurigo. L'obiettivo è quello di intensificare il transfert tecnologico tra il Cern e le piccole e medie imprese venete attraverso licensing e brevetti, contratti di fornitura, attività di ricerca congiunta, azioni di ricerca commissionata e altissima formazione. I settori maggiormente interessati saranno soprattutto la microelettronica, la micromeccanica, l'elettronica e le energie

rinnovabili. "Il Cern - ha detto l'assessore all'Economia Vendemiano Sartor al termine dell'incontro di Ginevra - è un centro di ricerca e di sviluppo tecnico con straordinarie potenzialità d'implementazione tecnologica e industriale. I benefici della convenzione che ci prepariamo come Regione del Veneto a votare in sede di Giunta sono molto importanti per il sistema economico italiano.



Alzheimer: via italiana alla cura



L'analisi del Professor Tagliavini: "Se tutto va bene, dovranno passare almeno cinque anni prima di poter avere un farmaco. Ma questo è

già un inizio promettente per una malattia attualmente incurabile". Secondo le stime della Alzheimer's Association, sono oltre venti milioni i

malati di Alzheimer che vivono nel mondo. Per capire quanti sono i soggetti che, complessivamente, sono colpiti, o come malati o come parenti dei malati, da questa malattia così terribile e invalidante, dovette raddoppiare o triplicare questi numeri. Ora un progetto italiano, sviluppato dal Mario Negri institute foundation di New York, e dall'istituto Besta di Milano, apre una speranza per combattere questa terribile malattia. E' stata infatti identificata una forma mutata di beta proteina in grado di bloccare, per ora in vitro, la produzione delle amiloide, placche che sono alla base del morbo. Gli italiani lavorano ora in sinergia con gli Stati Uniti.

LE MASCHERE DI VENEZIA



Le coloratissime maschere del carnevale di Venezia sono state ammirate anche quest'anno da centinaia di migliaia di visitatori giunti da ogni parte del mondo nel

capoluogo lagunare. Incredibile l'affollamento di giovedì' grasso e dell'ultimo martedì' di carnevale. Mai vista così tanta gente che si specchiava in una laguna alle

volte tracimata in piazza S.Marco. Feste, balli giochi e giostre hanno caratterizzato questo carnevale che è stato all'altezza della sua fama, e che già si prepara al 2010.

SESSO E SONNO

Abbandonarsi ai rapporti sessuali prima di addormentarsi regala sogni d'oro e notti tranquille, perché dona un'impareggiabile sensazione di relax. A garantire l'« effetto camomilla » sono gli esperti tedeschi di medicina del sonno della German Sleep Society (Dgsm), che non soltanto confermano le virtù benefiche di un sonno sano sulla salute dell'intero organismo, ma bacchettano i «forzati della veglia»: dormire poco non è certo un vanto, avvertono i medici. Per assicurarsi notti ristoratrici, gli esperti della Dgsm promuovono stili di vita alleati del benessere come dieta sana ed esercizio fisico costante. Ma dicono no alle attività sportive serali: «Determinano il rilascio di ormoni stimolanti» che mantengono il corpo attivo e il cervello sveglio, complicano e ritardando l'addormentamento. Unica eccezione il sesso: un'attività che impegna il fisico – spiegano – ma che al contempo lo distende e aiuta a scivolare senza problemi fra le braccia di Morfeo. E dormire bene previene molte malattie,

FRITTELLE DI CARNEVALE

Ingredienti:

250 gr. farina, 2 cucchiaini di zucchero
 20 gr. di lievito di birra, latte q.b.
 scorza di limone grattugiata, 1 cucchiaino di pinoli
 un cucchiaino di cedro candito 50 gr. di uvetta sultanina
 un bicchierino di grappa olio zucchero a velo sale

Preparazione:

Versare in una terrina la farina, un pizzico di sale, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Fare un incavo al centro e unire il lievito sciolto in mezzo bicchiere di acqua appena tiepida quindi impastare e lavorare a lungo. Se necessario aggiungere poco latte per ottenere un composto morbido ed elastico. Coprirlo con un panno e lasciar lievitare il tempo necessario a far raddoppiare l'impasto. In media serviranno un paio d'ore. Lavorare ancora la pasta per qualche minuto e aggiungere i pinoli, il cedro tagliato a pezzetti, l'uvetta ed il liquore in cui si era lasciata in ammollo. Si avrà un impasto piuttosto fluido che andrà versato a cucchiaiate in olio ben caldo. Mano a mano che risulteranno dorate, scolarle su carta da cucina e cospargere con abbondante zucchero a velo. Servirle calde.



GIORNO DEL RICORDO PER LA STRAGE DELLE FOIBE



Anche questo 10 Febbraio 2009 e' stato un giorno in tutta Italia per ricordare la tragedia degli italiani in Istria, Fiume e Dalmazia. La manifestazione e coordinata dall'Associazione Nazionale Venezia Giulia-Dalmazia (www.anvgd.it), e' stata celebrata in circa 200 localita' su tutto il territorio nazionale, e fra queste oltre 100 hanno visto la partecipazione delle associazioni con manifestazioni di popolo, produzioni di video, calendari e coccarde date ai partecipanti. Uno dei

principali eventi, curato dalla presidenza, si e' svolto a Roma, presso il Centro Congressi, alla presenza delle massime autorita' politiche e religiose della Capitale. La manifestazione che ha avuto l'alto patronato della Presidenza della Repubblica e del Ministero della Gioventu', e' stata ampiamente pubblicizzata da tutti gli organi di stampa italiani. "Per non dimenticare" era lo slogan di quest'anno. Quest'anniversario prende sempre piu' posto nel ricordo degli italiani.

VACANZE-LAVORO IN CANADA

I cittadini italiani fra i 18 e 35 anni, residenti in Italia, che volessero soggiornare temporaneamente in Canada, facendo anche un'esperienza di lavoro, possono oggi farlo grazie a una nuova procedura rapida e semplificata. Il programma vacanze lavoro offre permessi per una durata di sei mesi, affinche' i giovani italiani recandosi a proprie spese in Canada, possano trovarsi un lavoro per

coprire le proprie spese di soggiorno. Tale permesso e' valido per sei mesi, dal giorno dell'entrata in Canada. Il programma esiste dal 2007 e per il 2009, il Canada mette a disposizione 600 permessi di lavoro, che vengono rilasciati in base all'ordine di presentazione delle domande: chi prima arriva prima parte. Per maggiori informazioni visitate il sito internet www.international.gc.ca



VINO ITALIANO DA RECORD

Grande successo per le esportazioni del vino italiano che hanno raggiunto per la prima volta un valore di circa 3.5 miliardi di euro, grazie soprattutto (nonostante la crisi), alla domanda degli Stati Uniti e Germania, anche se la distribuzione del vino made in Italy e' in crescita soprattutto nei nuovi paesi emergenti. L'Italia ha conquistato il primato mondiale

nella produzione di vino, con il sorpasso nei confronti dei tradizionali concorrenti francesi. Un successo particolare e' stato registrato durante il periodo festivo per lo spumante italiano che ha conquistato mercati anche all'estero, con una crescita delle esportazioni pari al 30%. Ma attenzione ai paesi emergenti, come l'India e la Rep. Cinese.





VINITALY 2009

Vinitaly quest'anno si presenta come "il mondo che amiamo": il vino prima di tutto, ma anche la qualità, il territorio, l'ambiente e la sua tutela, gli uomini e le loro sfide, i borghi e la loro storia... Vinitaly è tutto questo: il luogo dove ogni anno chi ama questo mondo

si incontra. Tanti sono gli espositori italiani e stranieri presenti su un'area di quasi 80 mila metri quadrati netti, che propongono la loro migliore produzione, offrendo una panoramica delle più prestigiose tradizioni enologiche e vitivinicole. A quest'area si affiancano ulteriori 10.000 mq dedicati a tutto ciò che fa da corollario al mondo del vino: degustazioni tecniche, food&wine pairing, alta cucina e tanto altro ancora... Ma Vinitaly è soprattutto opportunità di business in una fiera che concentra in 5 giorni il più alto numero di

contatti realizzabili in un intero anno, attraverso azioni mirate di matching diretto: il Buyers Club online, il GDO Buyers Club, i workshop e le degustazioni mirate ne sono un chiaro esempio. Questa manifestazione è senza dubbio una delle più importanti del mondo nel settore specifico, a cui si affianca anche il salone dell'olio d'oliva e delle sue attrezzature. Anche quest'anno si attendono da tutto il mondo operatori alla ricerca delle nuove tecnologie vitivinicole e dei prodotti più nuovi nel settore enologico. Nell'edizione del 2008, che ha visto una nutrita rappresentanza anche dei paesi emergenti, si è registrato un successo senza precedenti, che si rinnoverà anche quest'anno. **DOVE:** a Verona - Veronafiere - V.le del Lavoro, 8 **QUANDO:** giovedì 2, venerdì 3, sabato 4, domenica 5, lunedì 6 aprile 2009 **ORARIO:** continuato dalle 9.30 alle 18.30 **BIGLIETTI:** - Giornaliero: Euro 40 (online dal 18 febbraio Euro 35) **Abbonamento 5 giornate:** (validità di un ingresso al giorno per ciascun giorno) Euro 80 (online dal 18 febbraio 70) **HELP PHONE:** 045 8298854 (orario: dalle 9.00 alle 12.30).



**Termalismo Euganeo
Montegrotto Terme**



il turismo del benessere
le tourisme du bien-être



www.abanomontegrotto.it