

GLI STUDENTI VENETI SCOPRONO MONTREAL

di Vittorio Giordano - Montréal - È una tradizione che risale al 2004, anno delle prime iniziative volte a promuovere gli scambi culturali tra i giovani veneti nel mondo. Braccio operativo del progetto è l'assessorato ai Flussi Migratori della Regione Veneto, che ogni anno mette a disposizione parte dei fondi per finanziare progetti tutti incentrati sul tema dell'emigrazione e sul miglioramento delle conoscenze sia linguistiche che storico culturali. Quell'anno si riunirono a Padova, tra il 25 aprile ed il 26 maggio, alcuni giovani oriundi veneti residenti nell'est



Un retaggio del passato (unico al mondo) sull'abside della chiesa di Notre Dame de la Defense, a Montreal

ROMA CHIAMA I GIOVANI ITALIANI NEL MONDO



VANCOUVER – Presso il Centro Culturale Italiano si è svolta una serata all'insegna di un nuovo dialogo fra l'Italia e i giovani nel mondo di origine italiana. Infatti il Comitato di Vancouver ha ritenuto opportuno festeggiare il felice ritorno di due giovani italo-canadesi del west Canada John Mosca e Lorenzo Giuffrè, facenti parte dei 420 giovani invitati a Roma per la conferenza giovani italiani nel mondo. Direi che è stato un vero successo sia dal punto di vista dell'esperienza personale che culturale e forse in futuro anche economica. Si è visto subito che questi due giovani festeggiati dalla comunità italiana sono rientrati a Vancouver con un orizzonte di vedute panoramiche d'Italia molto più profonde di prima della partenza per questi importanti incontri italiani.

Europa. E sempre nel 2004, ma questa volta a giugno, si tenne la prima conferenza dell'emigrazione veronese. Entrambi gli eventi si riveleranno un prezioso momento di aggregazione. I primi di tanti. Fino ad arrivare al giugno del 2009. La settimana scorsa, infatti, 10 studenti veneti sono atterrati all'aeroporto Pierre-Eliot Trudeau di Montréal. Sono rimasti in città 4 giorni. Subito dopo si sono spostati a Québec City, Toronto e Ottawa. "Il Comitato Tricolore-Regione Veneto - dice Massimo Mariotti, presidente Ctim Veneto e consultore della Regione Veneto per l'Emigrazione - organizza 2-3 iniziative del genere ogni anno coinvolgendo i giovani tra i 18 e i 35 anni. L'evento può

tenersi in una città estera, e in questo caso sono i ragazzi italiani a spostarsi, oppure in Veneto, con i residenti all'estero accolti in una città della regione". I ragazzi hanno imparato a conoscere la città, visitando musei, chiese e le Università. Mariotti ha illustrato quella che potrebbe essere la strategia vincente: "Dobbiamo promuovere i giovani oriundi veneti per farli studiare in Italia. Se investiamo in quella che sarà la classe dirigente del futuro, anche il ritorno economico è assicurato: i nuovi veneti manterranno i contatti con i paesi di adozione e ciò può costituire un volano per lo sviluppo di floridi rapporti commerciali con l'estero". Cultura ed economia quindi vanno di pari passo.

FEDERER NELLA LEGGENDA DEL TENNIS MONDIALE

Di Marco Penzo - Federer ha vinto il Roland Garros, l'unico Slam che mancava nella sua bacheca. Questa era la sua quarta finale del torneo. In finale ha affrontato il generoso Robin Soderling, lo svedese che ha battuto il vincitore del torneo francese dell'anno scorso Rafael Nadal. Dopo un cammino molto tosto, i due si sono incontrati in una finale piena di aspettative: da una parte lo svedese alla prima finale di uno Slam, dall'altra lo svizzero che voleva raggiungere i quattordici Slam vinti da Pete Sampras, record assoluto nel tennis. Ma, mentre Sampras non ha mai vinto il Roland Garros, Federer si è aggiudicato lo Slam francese, eguagliando così il campione americano e divenendo il sesto



giocatore in ordine cronologico a vincere tutti gli Slam, dopo Fred Perry, Don Budge, Rod Laver, Roy Emerson e Andre Agassi. La finale è finita 6-1 7-6 (1) 6-4 per l'elvetico, che ha dominato il match grazie al servizio, molto efficace, grazie al quale ha realizzato molti ace (sedici in tutto), grazie alla smorzata, veramente

micidiale, e grazie alla pazienza e alla voglia di vincere questo torneo. Soderling ha sofferto un po' per l'inesperienza e ha commesso qualche errore di troppo. Comunque sembrava pronosticato dalla sorte che dovesse vincere Roger Federer, che è così entrato di diritto nella grande storia, anzi, nella grande leggenda del tennis.

A premiarlo è stato Andre Agassi, che dieci anni fa vinse proprio il Roland Garros e che è stato l'ultimo giocatore a vincere tutti gli Slam. La premiazione è stata una sorta di consacrazione ufficiale, nella quale Federer si è commosso mostrando tutta la sua gioia per tale vittoria, mentre Soderling si è complimentato con Roger Federer per la lezione di tennis che ha dato e Agassi è stato ancora protagonista, stavolta in vesti più eleganti... La finale ha visto la presenza durante il secondo set di un invasore che però è stato portato via dal campo senza troppi problemi per il proseguo dello spettacolo. Gli dei del tennis dovevano consacrare Roger Federer con l'unico Slam che gli mancava e così è stato. Bravo Federer!

L'emigrazione cinese nel Veneto



La comunità cinese è la quarta presenza immigrata in Italia, con oltre 150 mila cittadini residenti e registrati. Con una dinamicità

imprenditoriale straordinaria è cresciuta negli ultimi anni. Verso la stessa non mancano i pregiudizi, le difficoltà di integrazione. È una comunità dalle caratteristiche peculiari che spesso la rendono soggetta a pregiudizi e ne determinano una lenta osmosi con l'ambiente. In Italia sono stati sottolineati gli elementi negativi, come lo sfruttamento e la concorrenza sleale nell'imprenditoria. Ma non mancano, però, gli aspetti positivi legati essenzialmente al ruolo delle seconde generazioni, vero ponte tra

due mondi molto distanti e separati soprattutto dalle difficoltà linguistiche.

Inviateci i vostri articoli e le vostre osservazioni

al nostro sito Internet

WWW.VENETIDELMONDO.COM

Col vostro consenso, verranno pubblicati

Ristorante Perbellini: tradizione veneta

Isola Rizza (Verona). Il Ristorante Perbellini spicca nel cuore della pianura, non certo come posizione geografica ma per l'eccellente qualità della cucina in grado di richiamare buongustai da tutta Italia. Il ristorante, gestito dallo chef Giancarlo Perbellini e dalla moglie Paola, inizia la sua attività nel 1989, affiancandosi alla famosa pasticceria di famiglia. Il successo non è però immediato: il livello era roppo alto rispetto al target della zona e il locale fuori mano. Ma ora le cose sono decisamente cambiate: è arrivata la superstrada a collegare agevolmente il ristorante e soprattutto, sono arrivati importanti riconoscimenti: nel 1996 la rinomata guida Michelin ha assegnato al ristorante la prima stella; nel 1997 il signor Giancarlo è stato premiato



come miglior giovane cuoco europeo e da ultimo, nel dicembre 2001, è giunta la seconda stella Michelin. Attualmente solo venti locali in Italia possono vantare le invidiabili e pregiate due stelle Michelin.

Le ricette: Fritto misto di Pesce alla Veneta

Squamare, vuotare e lavare i pesci: aprire le sarde eliminando la testa e la lisca. Mettere tutto in un recipiente e condire con olio, sale, pepe e succo di limone, lasciando macerare per circa 2 ore.

Nel frattempo preparare la pastella per friggere in questo modo: mettere 150 g di farina in un recipiente concavo e con l'aiuto di una frusta, incorporare la birra ottenendo così un composto omogeneo e senza grumi; aggiungere un cucchiaino d'olio e poco sale, poi lasciare riposare per 2 ore.

Al momento di friggere, scolare il pesce dalla sua marinata e, una qualità alla volta, immergerlo nella pastella (a cui pochi minuti prima avremo aggiunto 2 chiare d'uovo montate a neve) e friggere in olio caldo fino a che la cottura non sia completa e il pesce abbia acquistato un bel colorito biondo-oro. Sistemare il pesce su tovaglioli di carta assorbente, decorando con spicchi di limone e ciuffi di prezzemolo, servendo insieme, o a parte, delle fette di polenta abbrustolita.



Ad Arezzo tempi duri per il Kebab



Ad Arezzo, in Toscana, nove giovani ghiottoni, avevano fondato un'associazione dedicata al cibo di strada. L'avevano battezzata Street Food. Lo scopo era quello di dedicarsi al recupero e alla tutela degli storici cibi

da strada che da sempre punteggiano piazze e mercati di tutta Italia. Quel giorno, ad Arezzo, a fine lavori, i nove ghiottoni avevano improvvisato per gli ospiti e gli invitati una degustazione dei loro

prodotti allestendo dei piccoli stand. Accanto alla Prochetta romana, agli Arrostitini abruzzesi, ai Filetti di baccalà fritti, allo gnocco fritto, al Castagnaccio, agli Arancini, alle olive ascolane, al pani acconzatu, al Pane carasau, alla Pizza frita, ai Cicchetti veneti, alla Piadina, alla Farinata di ceci, al Pane col Lampredotto, alla Cubana, allo Strudel e al Morzello, quel giorno era presente, in un piccolo chiosco, anche il Kebab. È questo (conosciuto ormai in tutto il mondo) un piatto a base di carne tipico della cucina turca, persiana e araba. Buon appetito!

Arrestare l'emigrazione dei cristiani



Uno degli obiettivi principali della Colletta "Pro Terra Sancta", che nella maggior parte delle Diocesi ha avuto luogo, come ogni anno, il Venerdì Santo, è stato quello di migliorare le condizioni delle comunità cristiane che abitano nei luoghi in cui Cristo ha vissuto e predicato. Quest'anno in particolare è stata fatta per scoraggiare la sua emigrazione. Sono i cristiani di Terra Santa, insieme agli abitanti di vaste regioni del Medio Oriente, che aspirano da lungo tempo alla pace e alla tranquillità ancora tanto minacciate".



**Termalismo Euganeo
Montegrotto Terme**



Il turismo del benessere
le tourisme du bien-être



www.abanomontegrotto.it