

# Gli italiani del Canada non potranno votare alle future elezioni del Parlamento Italiano.

L'intenzione del premier conservatore Stephen Harper stando a quanto ha confermato il suo portavoce Dimitri Soudas, precisando però che il diritto degli italiani di votare alle politiche dall'estero rimane invariato. La posizione di Harper era stata riportata dal Corriere Canadese. Quello che il Canada non autorizzerà la possibilità di condurre campagne elettorali sul suo territorio e di esprimere candidature di canadesi che abbiano la cittadinanza italiana, come avvenuto nelle due precedenti elezioni

politiche. In questo momento nel parlamento italiano siedono due deputati che vivono in Canada: Gino Bucchino (PD) di Toronto e Basilio Giordano (Pdl) di Montreal. Entrambi rappresentano la circoscrizione Nordamerica che si estende dal circolo polare Artici al Messico. A preoccupare il Canada è il timore che altre nazionalità possano rivendicare lo stesso diritto concesso agli italiani. Solo a Toronto si parlano 149 lingue diverse e le differenze culturali sono inserite nella Costituzione canadese come valore



fondante. Il voto referendario non crea invece nessun problema, in quanto non si prevedono candidature nei referendum.

E i canadesi in Italia, continueranno a votare i loro deputati in Canada? Sono comunque in corso trattative fra i due paesi.



## Gli analisti celebrano la vittoria del Cavaliere

BRUXELLES – “Il leader europeo di maggior successo è stato Silvio Berlusconi che è riuscito a scrollarsi di dosso, perfino traendone beneficio, una sequela di scandali. Ha raggiunto il 36% dei consensi: un risultato oltre le aspettative”. È quanto sottolinea Wolfgang Munchau, editorialista di punta del Financial Times

sul suo blog [www.eurointelligence.com](http://www.eurointelligence.com), commentando i risultati delle elezioni europee. L'editorialista, firma sul quotidiano economico una colonna settimanale dedicata alle questioni europee ed è stato codirettore di Financial Times Deutschland. Questa presa di posizione fa bilancia quelle contrarie.



## Verdure alle microonde sono buone per la salute

NEW YORK – Il a ogni modo eccezioni alla modo migliore per regola. “I risultati di questo cuocere le verdure studio ci offrono preservandone il informazioni sugli effetti dei contenuto in diversi metodi di cottura sul antiossidanti dipende potenziale antiossidante molto dal tipo di delle verdure, ovvero la loro vegetale, ma la cotura capacità di neutralizzare i più sicura è quella al radicali liberi”, scrivono i microonde mentre la ricercatori sul “Journal of più ‘dispersiva’ è la Food Science”. Il team di lessatura. A esperti ha studiato come in 20 confermarlo è uno verdure diverse tre tipi di studio che promuove radicali liberi si neutralizzano anche la cottura sulla o preservino con i seguenti griglia, mentre boccia metodi di cottura: lessatura, il bollirle o cuocerle pentola a pressione, cottura al nella pentola a forno, cottura al microonde, pressione perché ne griglia e frittura. I risultati distrugge gran parte sono stati molto diversi a delle proprietà seconda del tipo di cottura. antiossidanti. Ci sono Buon appetito a tutti!

## La ricetta di Agosto: Insalata estiva di folpi

1 polpo fresco da 1kg circa  
 5/6 patate medie  
 2 limoni bio  
 1 spicchio d aglio prezzemolo abbondante  
 pepe nero macinato  
 sale fine qb  
 olio evo



In una grande pentola portare a bollire l'acqua, immergervi il polpo pulito per la testa ripetutamente così da arricciare i tentacolini, lasciarlo scivolare in acqua e cuocere per circa 20 min.... sperando che sia di tenera qualità... una volta cotto toglierlo dall'acqua e lasciarlo raffreddare.

Cuocete le patate intere con la buccia in acqua salata, scolatele quando cotte, lasciatele raffreddare, sbucciate e tenete da parte fino a che non si saranno raffreddate e si potranno tagliare senza rompersi.

Tagliare il polpo a tocchetti eliminando le parti callose e eventualmente la pelle, aggiungere: le patate, il prezzemolo tritato, l'aglio intero (schiacciato con il palmo della mano), il succo di limone, sale e pepe appena macinato. Lasciare riposare per almeno 30 min così da lasciare insaporire il tutto, eliminare l'aglio. Servire in tavola a temp. ambiente con un fresco bicchiere di vino bianco...