

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



Direttore responsabile Marco Ballini. 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 9, Numero 11  
Novembre 2009

Edizione mensile  
stampata.

www.venetidelmondo.com

## VENEZIA: CENTO AQUILE IN LAGUNA

Hanno visto nascere e crescere Quattro generazioni, hanno vissuto gli anni della ricostituzione, del boom economico e della crisi attuale. Sono i 100 nuovi Maestri del Commercio di Venezia e Provincia. La consegna dei diplomi e delle Aquile è avvenuta presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. Il presidente Livio Chiarot nel dare il benvenuto ai premiati, famigliari e amici, ha sottolineato come sia «fondamentale, in questo settore particolare, saper interpretare i cambiamenti e anticipare l'evoluzione dei gusti, non solo per sopravvivere, ma per poter fornire un servizio migliore al consumatore». Il Presidente nazionale, Giorgio Re, ha sottolineato il ruolo attivo che gli anziani svolgono nella società. Massimo Zanon, presidente Confcommercio provinciale, ha evidenziato come questa manifestazione sia diventata «un importante momento di aggregazione per l'associazione, una preziosa occasione di testimonianza dell'evoluzione di un mestiere che oggi è chiamato ad affrontare sfide titaniche, tra la crisi internazionale e la presenza



sempre più massiccia di outlet e centri commerciali». Massimo Cacciari, sindaco di Venezia, ha dichiarato: «Fin tanto che vi saranno persone come voi, parlare di decadenza di questa città è ridicolo». Francesca Zaccariotto, presidente della provincia di Venezia, ha affermato: «I negozi sono l'anima della città e dei paesi, vere sentinelle anche per i problemi sociali e per la sicurezza».

### CGIE, STEFANO VERRECCHIA NUOVO SEGRETARIO ESECUTIVO

ROMA – Il consigliere Stefano Verrecchia è il nuovo Segretario esecutivo del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero. Laureato in Economia e Dottore di ricerca in Diritto Internazionale, è entrato in carriera diplomatica nel 1996. Ha prestato servizio presso la Direzione generale degli Affari Politici, è stato Vice Capo Segreteria del Sottosegretario di Stato dal 1999 al 2001, dal 2002 al 2004 è stato Capo Ufficio stampa presso l'Ambasciata d'Italia a Berlino e dal 2006 al 2008 ha ricoperto l'incarico di Console generale a Mosca. Rientrato al Ministero nel dicembre 2008, ha assunto l'incarico di capo dell'Ufficio I della Direzione generale Italiani all'Estero e politiche Migratorie. È Segretario esecutivo del CGIE dal 15 gennaio di quest'anno.

Verrecchia succede a Giovanni Marocco che, dopo aver ricevuto l'incarico nell'ottobre scorso, ha lasciato la carriera diplomatica senza aver di fatto mai partecipato ai lavori del Consiglio generale degli Italiani all'Estero.



## La Radio diventa digitale



Perchè la televisione può programmare su digitale e la radio no? L'Autorità per le garanzie nelle Comunicazioni ha dato il via libera al regolamento che disciplina lo sviluppo della radiodiffusione Sonora in formato digitale terrestre. Niente paura, però, perchè a differenza di quanto avvenuto per la televisione, le trasmissioni radiofoniche su digitale non sostituiranno le trasmissioni in Fm, che invece si affiancheranno ad esse consentendo all'utente, e agli operatori, una più ampia possibilità di scelta.

## Una strana attitudine...

Vige in Italia su giornali e alla TV, una strana attitudine: parlare dell'Italia come fosse il centro del mondo. Capirei un atteggiamento simile se fossimo 100 o 50 anni fa, ma nel 2010 cioè puzza di enorme provincialismo. Non vorrei essere cattivo o masochista, ma dopo la Seconda Guerra Mondiale, perduta malamente, molti paesi hanno coltivato una forma di sospetto verso gli italiani. In USA per l'immigrazione povera, in Inghilterra per la guerra perduta, in Francia il solito chauvinismo anti-italiano, in Spagna per similitudine latente. Fatto sta che molta gente non sopporta gli Italiani accusati di essere rumorosi, maleducati e mafiosi. Che dire? Il comportamento degli italiani all'estero spesso corrisponde a questo cliché. Va bene la spontaneità e un certo candore ma spesso si sfiora la maleducazione. Devo dire che nel mondo anglosassone c'è un certo



atteggiamento snobistico verso l'Italia anzi diciamo di sufficienza. Come reagire a questo stato di cose? Evidentemente aumentando la serietà e la professionalità nel lavoro, mantenendo freschezza e libertà di giudizio. Siamo amati e rispettati se ci comportiamo in modo tale da far prevalere le doti di cui natura ci ha dotato. I trucchetti e le vie abbreviate non funzionano a lungo - Viator

## ZUPPA DI PESCE ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di pesce misto: scorfano, gallinella, san pietro, pesce prete, tracina, calamari e seppie teneri, gamberi 500 g di cozze 500 g di vongole 3 spicchi d'aglio 500 g di polpa di pomodoro  
 1 ciuffo di prezzemolo

peperoncino a chi piace, quanto basta

sale e olio extravergine d'oliva quanto basta.

Preparazione:

Pulite tutti i pesci squamandoli, tagliando le pinne, levando le interiora. Apriteli e separateli dalla testa e dalla lisca. In poca acqua fate cuocere le teste e le lisce per crearvi un brodetto che poi agghingerete al resto della zuppa.

Pulite bene le cozze e le vongole e fatele cuocere in una padella con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio fino a quando saranno aperte; togliete l'aglio per chi non lo mangia. Pulite e tagliate a rotelle le seppie e i calamari, e lavate bene i gamberi.

In un tegame capiente fate dorare due spicchi d'aglio nell'olio, poi aggiungete la polpa di pomodoro schiacciata con la forchetta, il prezzemolo tritato fino fino, e condite con il sale e il peperoncino. Girate e fate cuocere per 5 minuti; adesso aggiungete le seppie e i calamari e fateli cuocere per qualche minuto prima di aggiungere i pesci più teneri. Aggiungete il brodetto di pesce che avete tenuto da parte ma prima passatelo al setaccio per eliminare eventuali spine. Girate con attenzione per non sfasciare i pesci e fate cuocere per circa 15 minuti. Prima di finire la cottura, aggiungete una parte delle cozze e delle vongole insieme al sugo di cottura.

