

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 12
Dicembre 2009

Edizione mensile
stampata.

www.venetidelmondo.com

I FIGLI DELLA TERRA VENETA



E' stato un impagabile piacere dell'animo vedere finalmente insieme, bentornati a casa, migliaia di emigrati all'estero riuniti in una grande festa, a ricordo di tutti coloro che, partiti per ricostruirsi con sudore, lacrime e tanti sacrifici una nuova vita in terre remote e sconosciute, hanno voluto tenacemente conservare i contatti con la terra nativa. Tra calore, cuore, tanto affetto, intense emozioni, e qualche lacrima di giusto orgoglio è stato magico colpo d'occhio, quello fornito dalla seconda Giornata dei Veneti nel Mondo, svoltasi ad Asiago. È stata un'occasione molto importante e altamente significativa per incontrarsi e scambiarsi tante

interessanti esperienze. Per l'occasione tutti gli altopianesi e gli ospiti sono stati coinvolti in un'attività di partecipazione ai diversi

momenti del programma: dalla consegna ai familiari di Mario Rigoni Stern del premio Emigrante, alla distribuzione a tutti i partecipanti del "cuoco"

come ricordo della "terra che canta", una candida maglietta e la stella alpina. Ha avuto luogo la sfilata per le vie del centro, con meta il sacrario Militare avvolto dai labari delle associazioni e dai colori dei gonfaloni delle istituzioni, a testimonianza della presenza di tutte le province venete e di decine di Comuni. Il tutto tra due ali e gli applausi di tanta gente entusiasta, in un'atmosfera di calda e palpabile commozione. Al Sacrario, durante la celebrazione della Messa, sono stati ricordati anche gli emigrati che non ci sono più, quelli le cui spoglie sono sepolte in terra straniera ma che «popolano perennemente le nostre terre».

Ricercatori premiati alla Casa Bianca

ROMA – La biologa Marisa Roberto, docente allo Scripps Research Institute in California e il fisico Gianluigi Ciovati, ricercatore al Thomas Jefferson National Accelerator in Virginia, sono tra i vincitori dei Presidential Early Career Awards, consegnati alla Casa Bianca dal presidente Usa, Barack Obama a 100 giovani ricercatori che lavorano negli Stati Uniti. Istituito dal presidente Bill Clinton nel 1996, il Presidential Early Career Award è il premio più prestigioso riconosciuto dal governo americano a giovani ricercatori. A tutti i vincitori viene assicurato sostegno

finanziario per le proprie ricerche per un periodo fino a cinque anni. Ciovati ha ricevuto il premio per il suo lavoro sui superconduttori, finanziato dal Ministero dell'Energia americano. Per Roberto la motivazione è collegata alla ricerca, finanziata dall'Istituto nazionale di sanità degli Stati Uniti, sugli effetti dell'abuso di bevande alcoliche e droghe sulle funzioni cerebrali. Dopo la fuga di tanti cervelli dall'Italia e' consolante sapere che alcuni di questi vengono apprezzati e qualificati all'Estero, e dovrebbe fare riflettere i responsabili delle nostre istituzioni.



La Pasta Italiana: Record all'Estero

Nel 2009 il valore delle esportazioni di spaghetti, tagliatelle, tortellini e penne fa segnare un record storico e supera il miliardo di euro nel primo semestre con un balzo in avanti del 4.6% a livello mondiale rispetto allo scorso anno, e punte del 50% nei paesi dell'Unione Europea dove finisce un terzo del totale delle spedizioni oltre confine. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sul commercio estero dei prodotti agroalimentari sulla base dei dati Istat. Il prodotto simbolo del made in Italy sembra essere in controtendenza con la crisi economica generale e – sottolineano dalla Coldiretti – trionfa anche sui mercati asiatici, dove l'export è raddoppiato in valore, tanto da avvicinare i livelli degli Stati Uniti, gli unici a rimanere sostanzialmente stabili. Certo che la pasta italiana sta incontrando un grande successo anche nelle economie emergenti come India e Brasile, oltre tutte le altre nazioni che già ne fanno larghissimo uso.

L'aglio per curare l'influenza

In Cina il prezzo dell'aglio è arrivato alle stelle. E' aumentato di 15 volte rispetto a un anno fa. Il motivo? La medicina tradizionale lo considera il rimedio principale contro l'influenza, anche quella di tipo A. Secondo il quotidiano britannico Financial Times, a far lievitare il

prezzo è stata anche una forte riduzione del raccolto, visto che molti contadini hanno abbandonato la coltivazione a causa di scarsi guadagni. La Cina rimane, comunque, il primo produttore mondiale di aglio, prima della Turchia, Bulgaria e la Grecia.

GRAN BOLLITO ALLA PADOVANA

Ingredienti:

- un chilogrammo e mezzo di manzo,
- 1 cipolla, - 8 chiodi di garofano,
- 1 carota, - 3 spicchi d'aglio,
- 3 coste di sedano, - 1 mazzetto di gambi di prezzemolo, - 3 foglie di alloro,
- 1 gallina, - 1 lingua salmistrata, - 500 grammi di testina di vitello,
- 1 gambuccio di prosciutto crudo.

In una pentola di grandezza adeguata fare bollire l'acqua. A bollire iniziato aggiungere il manzo con una cipolla con infilzati 8 chiodi di garofano, una carota, 3 spicchi d'aglio, 3 coste di sedano, un mazzetto di gambi di prezzemolo legati, 3 foglie d'alloro. Coprire con 5 litri d'acqua, salare e far bollire per circa tre ore. Aggiungere dopo tale bollitura una gallina pulita ed eviscerata e far bollire per altre due ore. A parte cuocere la lingua salmistrata, prima bollendola per due ore in cinque litri d'acqua e poi cambiata l'acqua per altre due ore. Spellare la lingua a caldo. Nella prima acqua di bollitura della lingua far bollire la testina di vitello e, con la lingua, nella seconda acqua bollire anche il gambuccio di prosciutto al quale è stata levata la cotenna. A parte far bollire anche il museto, osservando le indicazioni della precedente ricetta. Servire con cren grattugiato e fatto maturare in un vasetto con aceto per almeno un mese e sale grosso.

