

VOTO ALL'ESTERO: ECCO LE NUOVE MODIFICHE

ROMA – Il Governo intende mantenere il voto degli italiani all'estero come previsto dalla Legge Tremaglia e dalla Costituzione; intende, tuttavia, mettere mano alla riforma della rappresentanza, Comites e CGIE, e alla modalità di voto perchè si sono verificate cose che non avrebbero dovuto; ritiene, comunque, che sia il caso di limitare l'intervento alle modalità di voto. Davanti alle Commissioni riunite Affari Costituzionali ed Esteri del Senato il Sottosegretario agli Affari

Esteri Alfredo Mantica ha dato il via ad una attesa audizione sul voto degli italiani all'estero. Attesa perchè, come ha ricordato esordendo lo stesso Mantica, cade in un "momento politicamente importante per il governo per dare indicazioni ed orientamento su voto", tanto che sarebbe "sbagliato parlare solo di elezioni all'estero senza aprire dibattito su come il governo abbia affrontato, dal 2008, insieme agli eletti all'estero e non solo, un discorso più complessivo sul ruolo e la funzione delle



rappresentanze degli italiani all'estero". Proprio da qui partono le osservazioni del

sottosegretario Mantica, per il quale "è stato subito chiaro che ci fosse un deficit normativo, che c'è ancora, dovuto al non aver potuto affrontare dal 2006 al 2008 i rapporti tra Comites, Cgie e i 18 parlamentari eletti all'estero". Rapporti che ora si cerca di orientare con la riforma allo studio della Commissione Esteri, riforma che, per quanto riguarda i Comites, "contiene un sistema elettorale che ha analogie con le elezioni politiche, visto che si basa sullo stesso corpo elettorale. Si tratta di un testo ancora non completato ma che, direi, nella sua architettura ha trovato ampio consenso, anche se ci sono questioni da sistemare. Certo che, le nuove norme dovranno tenere conto dei

A Venezia, incontro Veneto-Australia



VENEZIA – Regione Veneto: l'assessore ai flussi migratori Daniele Stival ha incontrato oggi a Palazzo Balbi, sede della Giunta, i rappresentanti di "Veneto-Australia", associazione presieduta da Renzo Reffo, nata nel 2006 a Conegliano Veneto (Treviso), che si propone come soggetto di intermediazione per favorire gli scambi commerciali, formativi e

culturali tra Italia e Australia. Nel presentare all'assessore regionale le attività sin qui svolte dall'associazione, il presidente Reffo ha illustrato le innumerevoli opportunità che il paese oceanico, grande circa 27 volte la nostra penisola e con solo un terzo degli abitanti dell'Italia, offre sul piano delle relazioni economiche e sociali. (Inform)

Garibaldi : un eroe sempre attuale



Ci sono molte similitudini fra questi due personaggi, per certi versi molto differenti. Entrambi hanno dedicato la loro giovinezza alla liberazione dei paesi dell' America latina, convinti come erano che fossero sotto il vassallaggio di classi dominanti tiranniche o di potenze straniere. Entrambi hanno anteposto al (naturale) egoismo dell'essere

umano un loro ideale del sacrificio visto come necessario. Entrambi non sono stati richiesti di fare quello che hanno fatto ma entrambi hanno ritenuto fosse giusto farlo. Ed entrambi hanno rischiato (e uno perso) la propria vita per questo ideale. L'ideale era un socialismo libertario per l'uno, un socialismo terzomondista per l'altro ma entrambi credevano in

una liberazione da una potenza egemone ed ostile. Certo, Garibaldi fu un eroe borghese mentre Guevara non lo fu, anche se era borghesismo per estrazione. D'altronde l'idea marxiana (leninista) che le avanguardie debbano prendere l'iniziativa per affrettare i tempi di tale liberazione è presente in entrambi (per Garibaldi evidentemente ante litteram). C'è questo aspetto di generosità, di vittoria contro l'egoismo, che unisce i due personaggi. Io credo che entrambi abbiano fatto quello che ritenevano necessario. Più inflessibile Guevara, per questo è morto, più flessibile ma fino ad un certo punto Garibaldi. Poi Garibaldi si occupò, quasi vecchio, dell'unificazione del suo paese che realizzò per poi consegnare il potere ai piemontesi. Guevara cercò senza successo di alzare il vessillo della rivoluzione in Africa: troppo presto forse. Entrambi ricchi di fascino, amati dalle donne,

emananti un fluido che li distingueva dagli altri. Troppo perfetti, troppo generosi della propria vita, troppo altruisti: per questo entrambi fatalmente votati alla sconfitta. Sconfitto Guevara perché incapace di cogliere la differenza fra le motivazioni della rivoluzione cubana e quelle di una eventuale rivoluzione in Sud America. Sconfitto Garibaldi perché incapace di capire che il suo bellissimo gesto sarebbe "rientrato" nella normalità fra normalizzazione piemontese, lotta al brigantaggio, affermazione delle mafie meridionali. Come direbbe il mio amato Orson Wells, entrambi "bigger than life" eroi (shakespeariani) in un mondo mediocre che si accontenta di poco e che mitizza non le grandi idee, ma i grandi soldi e la vita facile. Povero Giuseppe, povero Ernesto, per chi hanno dato la loro vita! Hanno vissuto contro corrente ed hanno pagato per questo - Viator

Pappardelle all'Anatra

Ingredienti

320 g di pappardelle , 1 anatra del peso di 800 g ,il fegato dell'anatra 20 g di prezzemolo 1 costola di sedano 1 carota 1 cipolla salvia basilico 500 g di pomodori 5 cucchiaini di olio d'oliva 30 g di burro 2 dl di vino bianco 50 g di prosciutto crudo tritato 1/4 di l di brodo di carne sale e pepe

Preparazione Mondate e tritate la cipolla, il sedano, la carota, il prezzemolo, la salvia e il basilico. Mettete il trito in una casseruola con l'olio e fatelo appassire a fuoco basso; unite il prosciutto e dopo qualche minuto alzate la fiamma e fatevi rosolare i pezzetti d'anatra in modo uniforme, rivoltandoli e bagnando di tanto in tanto con il vino bianco. Quando i pezzi d'anatra si saranno dorati, insaporiteli con un pizzico di sale e una presa di pepe macinato al momento e unite i pomodori tagliati a filetti. Lasciate cuocere a fiamma moderata, aggiungendo poco per volta il brodo caldo. A cottura ultimata, togliete l'anatra dal recipiente e tenetela da parte in caldo. Filtrate al passino fino il sugo di cottura, rimettetelo nella casseruola e unitevi il fegato finemente tritato; lasciate cuocere a fuoco moderato per qualche minuto e mescolate. Fate cuocere al dente le pappardelle in abbondante acqua salata. Scolatele e versatele in una zuppiera. Conditele con il sugo d'anatra e il burro a fiocchetti. Mescolate e disponete sulla superficie della pasta i pezzetti d'anatra.

