

BERLUSCONI SUL VOTO ALL'ESTERO

Si è parlato anche del voto degli italiani all'estero durante la conferenza stampa tenuta dal premier Silvio Berlusconi al termine del vertice G20 di Toronto. Rispondendo ad una specifica domanda di un giornalista italo-canadese Berlusconi ha affermato come il pieno esercizio di voto dei nostri connazionali nel mondo rappresenti "una conquista". Il presidente del Consiglio ha

inoltre sottolineato l'esigenza di discutere e cambiare, possibilmente entro la fine della legislatura, le modalità di attuazione del voto degli italiani all'estero. Berlusconi ha anche invitato i nostri connazionali nel mondo «a tornare a fare le vacanze in Italia; sarà – ha spiegato – il loro contributo al nostro Pil». Prendiamo atto di questo invito e certamente lo seguiremo con molto piacere.



La terra ci possiede

Troppo spesso, in Italia, un normale, sano, direi indispensabile, amor patrio è visto come una pericolosa involuzione dello spirito. All'estero, invece, il confronto con le altre etnie ci mostra che il nazionalismo di noi profughi giuliano-dalmati è ben poca cosa rispetto ai nazionalismi altrui. Anzi, la stessa parola "nazionalisti", se applicata a noi, mi appare abusiva. Dove sono gli estremisti giuliano-dalmati? Quali episodi di violenza abbiamo noi espresso in tutti questi anni? Il popolo franco-quebecchese piange ancora i suoi 12 patrioti impiccati dagli inglesi quasi due secoli fa. I serbi piangono ancora la disfatta subita ad opera degli Ottomani, più di mezzo millennio fa. Molti croati all'estero, in Australia, in Germania, in Canada e altrove, durante l'epoca di Tito, ordivano trame di rivincita guerriera, educando i figli al culto dell'antica Patria, la Croazia, da riscattare, un giorno, col sangue. Noi giuliano-dalmati residenti all'estero abbiamo invece educato i nostri figli al rispetto, alla lealtà, e all'amore per la nuova Patria che li ha visti nascere. In Canada, negli Stati Uniti e nel mondo intero, gli

esuli d'Israele continuano a commemorare i loro esodi avvenuti migliaia di anni or sono. E noi esuli istriani, fiumani, dalmati non potremmo piangere un esodo che ha stravolto la vita dei nostri genitori e la nostra, spazzandoci via lontani dal solco che i nostri antenati avevano tracciato per noi? Nella nostra terra natale, posta com'è tra gorghi etnici, l'identità nazionale non è mai stata un dato pacifico ed esangue. Bensì una scelta d'amore e di passione. "La terra ci possiede", dicono gli aborigeni canadesi. Ebbene, il campanile di Pisino, mia città natale, il cimitero, il torrente "Foiba" che sparisce in un baratro dantesco, il Castello, e tutti quei frammenti dolorosi di una memoria collettiva sono entrati nella mia anima, a partire dalla mia più tenera infanzia trascorsa nei campi profughi. Essi sono diventati la mia stessa coscienza.- Claudio Antonelli.

ROBERTO MENIA COORDINATORE DEL CTIM

"Voglio annunciarvi, come Segretario Generale del CTIM, che ho nominato Roberto Menia coordinatore generale del Comitato Tricolore per gli italiani nel mondo". Lo annuncia in una nota l'esponente del PdL, Mirko Tremaglia, che aggiunge: "L'on. Menia, sottosegretario di Stato, è stato sempre vicino al Comitato Tricolore. Uomo di alti valori morali, espressione pura ed entusiasta della città di Trieste, si è battuto per rivendicare il ricordo della Tragedia delle Foibe ed il Martirio subito dai Profughi di Trieste e Zara, d'Istria, Fiume e Dalmazia. La nomina dell'On. Menia costituisce certamente un grande salto di qualità. In una quindicina di giorni metteremo a fuoco le problematiche e imposteremo i traguardi del Comitato Tricolore Italiani nel Mondo. Tanti auguri di buon lavoro e gli italiani l'aspettano per una visita "ad limina".



Abbiamo bisogno di voi!!

Inviare i vostri annunci, offerte e ricerche di lavoro, informazioni emigrazione-immigrazione e quanto altro vi interessa sull'Altro Veneto fuori dal Veneto.

Potete contattare la redazione all'indirizzo email
redazione@venetidelmondo.com



Le verdure surgelate sono meglio di quelle fresche ?

Tintarella artificiale: vietata ai minori



Secondo uno studio dell'Institute of Food britannico, riportato dal Daily Telegraph, gli ortaggi surgelati sarebbero più sani di quelli freschi, poiché capaci di contenere i nutrienti più a lungo. Lo studio rivela che prima che le verdure fresche arrivino sui nostri piatti possono passare fino a due settimane, nonostante le statistiche abbiano verificato che l'80% dei clienti nei supermercati britannici creda che le verdure del negozio siano in media «vecchie» di soltanto 4 giorni. In questo lasso di tempo, per esempio, i fagiolini possono perdere fino a

45% di sostanze nutritive, broccoli e cavolfiori il 25%, i piselli il 15% e le carote il 10%. Le verdure surgelate vengono normalmente congelate entro poco dal momento di raccolta, e per questo conservano più nutrienti. I surgelati rendono possibile un'alimentazione equilibrata anche quando non abbiamo il tempo per andare a fare la spesa, e anche fuori stagione. Tuttavia, proprio perché sono sempre disponibili e facili da usare, stimolano la nostra pigrizia, e rischiano di uccidere la fantasia e la tradizione in cucina.

Tintarella artificiale off limits per i minorenni: gli under 18 che vorranno farsi la lampada abbronzante dovranno avere il permesso di mamma e papà. La pelle dei giovani, infatti, è più delicata e il rischio di gravi danni futuri viene considerato dagli esperti troppo alto. Chi non è maggiorenne, in ogni caso, non dovrebbe superare la dose massima di tre-quattro lettini solari all'anno. Lo stabiliscono le prime linee guida italiane sull'utilizzo dei lettini solari, che sono state presentate a Rimini al Congresso Nazionale della Società

Italiana di Dermatologia medica, chirurgica, estetica e delle Malattie Sessualmente Trasmesse (SIDeMaST). Le linee guida riguardano non pochi giovanissimi: si stima infatti che circa un milione e mezzo di ragazzi fra i 14 e i 18 anni faccia uso di lampade solari. Di questi 300mila ricorrono ai lettini tre-quattro volte l'anno, altri 500mila fanno la lampada due-tre volte ogni tre mesi, mentre 700mila sono veri e propri "dipendenti" dell'abbronzatura in ogni stagione e fanno la lampada più di una volta al mese.



INSALATA ESTIVA DI POLPO

- 1 kg di polpi veraci
- 1 spicchio d'aglio tritato
- un mazzetto di prezzemolo tritato
- due peperoncini
- olio d'oliva
- il succo di un limone
- sale e pepe q. b.

Mettere sul fuoco una pentola d'acqua, quando avrà raggiunto il bollore tuffarvi dentro i polpi veraci. Lasciar cuocere per mezz'ora, finché sono teneri e farli raffreddare nella loro acqua di cottura. Scolarli e tagliarli a rondelle. A questo punto condire i polpi con l'aglio, il prezzemolo, i peperoncini tagliati, olio a piacere, il succo di limone e regolare di sale e pepe. Lasciare insaporire per 2 ore circa.