

I sindacati dei pensionati all'estero chiedono risposte

Dopo l'incontro con il sottosegretario agli Affari Esteri sen. Alfredo Mantica e la giornata di mobilitazione internazionale del 10 dicembre scorso, i sindacati dei pensionati Spi-Cgil, Fnp-Cisl, Uilp-Uil tornano a chiedere di incontrare i rappresentanti del ministero degli Esteri e i Comitati di Camera e Senato per gli italiani all'estero. Agli onorevoli Marco Zacchera e Fabio Porta per la Camera dei Deputati, ai senatori Giuseppe Firrarello, Claudio Micheloni per il Senato e al direttore generale per gli italiani all'estero Carla Zuppetti per il ministero degli Esteri, i sindacati chiedono risposte più puntuali dopo i primi incontri interlocutori sulla loro piattaforma. I sindacati dei pensionati rivendicano

infatti da tempo: un Assegno di Solidarietà per gli anziani nati in Italia e residenti all'estero in condizioni di povertà; il ripristino al diritto all'Assegno Sociale per gli anziani che rientrano in Italia, senza l'obbligo dei dieci anni di residenza continuativa; la soluzione dei problemi ancora presenti nel pagamento delle pensioni all'estero; l'esenzione dall'Ici sulla prima casa in Italia anche per gli italiani all'estero; la soluzione del problema degli indebiti pensionistici maturati senza dolo; la ratifica degli accordi bilaterali già definiti con Cile e Canada e l'aggiornamento delle Convenzioni Internazionali non più attuali. Nelle lettere con le richieste d'incontro, i Sindacati dei pensionati ricordano ai loro interlocutori



che, nonostante i pesanti tagli della Finanziaria 2009, negli incontri precedenti nessuno, neanche il Governo, aveva escluso la possibilità che nell'anno in corso si potessero trovare soluzioni ai problemi indicati. Da qui le aspettative per risposte che, pur nel

quadro delle difficoltà generali, sono sicuramente alla portata del nostro Paese, concorrendo alla soluzione di alcuni dei principali problemi dell'area più anziana e disagiata della nostra emigrazione in tutte le nazioni del globo..



La grande muraglia che ancora divide

La grande muraglia, un'opera grandiosa del passato: tanti secoli di storia racchiusi in queste pietre collocate una sull'altra sul crinale delle montagne, una lunghezza enorme... cinque-seimila chilometri. Migliaia e migliaia di operai che hanno lavorato, anche recentemente, per il rifacimento di questo simbolo dell'antica Cina, una muraglia che ancora è presente e ancora divide. Di fronte all'immensità di quest'opera ci si domanda, come potevano le antiche dinastie averla concepita, per

isolare il proprio territorio dalle invasioni dei barbari, dagli stranieri, ma soprattutto dalle idee, per quel tempo, pericolose, che potevano sconvolgere l'equilibrio di quelle leggi drastiche e assolutiste. Un'opera che ancor oggi ci fa pensare, e che ho visitato recentemente, con grande interesse: non solo per la muraglia, ma per il grande progresso del popolo cinese moderno, uscito dalla rivoluzione di Mao, il cui ritratto campeggia ancora all'esterno e all'interno di tutti gli edifici pubblici - RM

Veneto e Messico in cucina



a Ornella Molon, viticoltrice in quel di Salgareda, in provincia di Treviso, per congratularsi del progetto di connubio tra cucina messicana e vini veneti e tra le eccellenze culinarie di due grandi Paesi che amano i sapori e la qualità della vita. Il progetto in questione è già stato testato con successo di

VENEZIA - AISE - "Sono sicuro che la cena degustazione messicana, con la collaborazione della prestigiosa chef Patricia Quintana, nello splendido quadro della vostra Villa Di Campodipietra, avrà un pieno successo e contribuirà a porre nuovamente in risalto le grandi tradizioni e culture enogastronomiche dei due Paesi". L'auspicio viene direttamente dall'ambasciatore italiano a città del Messico, Ruggero Spinelli, che ha scritto

pubblico e di stampa nella capitale messicana: al ristorante Izote della signora Patricia Quintana, scrittrice, ricercatrice delle origini della cucina tradizionale di quel Paese, i piatti del grande Paese americano sono stati abbinati a Pinot Grigio Doc Piave, Cabernet Doc Piave, Raboso Doc Piave e Rosso di Villa (Merlot doc Piave). A questa serata ne è seguita un'altra dedicata alla cucina veneta. Ora il connubio si sposterà direttamente in Veneto.



Galan sugli alimenti OGM

ROMA- "Sono stato, sono e sarò sempre per il rispetto della legalità. Ove le indagini in corso rivelassero che realmente quello seminato è mais geneticamente modificato, spetterà all'Autorità giudiziaria valutare i provvedimenti da assumere secondo quanto previsto dal decreto legislativo 212. In Italia, infatti, la coltivazione di OGM, in assenza di autorizzazione, è espressamente vietata". Così il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Giancarlo Galan, sulla questione degli Ogm in Friuli Venezia Giulia. "Certo, va sottolineato", ha aggiunto il

ministro, "che se la Conferenza Stato-Regioni avesse approvato le linee guida sulla coesistenza tra colture convenzionali e piante geneticamente modificate, avremmo oggi maggiori strumenti sia tecnici che giuridici per disciplinare la materia". "Alla Conferenza", ha concluso Galan, "ho chiesto di procedere nel più breve tempo possibile, non solo riguardo alla coesistenza, ma anche per l'approvazione dei protocolli di sperimentazione sugli Ogm. Credo infatti che non possiamo fermare la ricerca". (aise)

RISOTTO AI CARCIOFI DI LAGUNA

Ingredienti:

300 gr. di riso 4 carciofi 1 litro di brodo vegetale 3 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato 1 scalogno mezzo spicchio d'aglio qualche ciuffo di prezzemolo 40 gr. di burro olio d'oliva 2 cucchiaini di panna da cucina (facoltativo)

Preparazione:

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli in acqua acidulata con succo di limone o aceto per non farli annerire. Soffriggere in poco burro e due cucchiaini d'olio il trito di prezzemolo, scalogno e aglio. Mantenere il fuoco basso. Aggiungere gli spicchi di carciofo ben sgocciolati e mezzo mestolo di brodo vegetale, lasciar cuocere per 10 minuti circa poi unire il riso. Mescolare a fuoco medio per qualche istante e portare a cottura aggiungendo il restante brodo vegetale poco per volta. Regolare di sale se necessario. Togliere dal fuoco, aggiungere una noce di burro, il parmigiano grattugiato e, se piace, poca panna liquida. Far riposare qualche minuto prima di servire.

