

ELIMINARE DOPPIA TASSAZIONE INPS IN CANADA

ROMA aise - "Perché le pensioni pagate dall'Inps in Canada possono essere tassate sia dal Canada che dall'Italia e perché l'integrazione al trattamento minimo erogata dall'Istituto previdenziale italiano ai nostri pensionati in Canada deve essere tassata in Italia?". Sono alcune delle domande che l'on. Gino Bucchino, deputato del Pd eletto in Nord America, ha posto al presidente del Consiglio, Mario Monti, in qualità di ministro delle Finanze, in una interrogazione sulla nuova Convenzione contro le doppie imposizioni fiscali tra i due Paesi entrata in vigore lo scorso 25 novembre. Il parlamentare eletto nella Circostrizione Estero evidenzia nella sua interrogazione che la ratio di questa tipologia di accordi internazionali è quella di evitare una duplicazione di imposizione sugli stessi fenomeni economici e giuridici e rendere possibile un'equa distribuzione del prelievo fiscale tra lo Stato in cui viene prodotto un reddito e lo Stato di residenza dei beneficiari dello

stesso. Quanto alle pensioni, informa Bucchino, la convenzione stabilisce all'articolo 18 che le pensioni private (l'Inps - sostituto d'imposta - paga in Canada oltre 60.000 pensioni) sono imponibili nello Stato di residenza del beneficiario, mentre invece le pensioni italiane degli ex dipendenti pubblici ora residenti in Canada sono imponibili solo in Italia, come ad esempio le pensioni dell'Inpdap. Purtroppo, stigmatizza il parlamentare, è prevista sempre dall'articolo 18 la possibilità che le pensioni dell'Inps siano tassate con una complessa modalità oltre che dallo Stato di residenza anche dallo Stato italiano. Questa possibilità della tassazione concorrente, avverte Bucchino, è in contraddizione con ogni logica di evitare la doppia imposizione che è alla base di questo tipo di accordi, non ha alcuna giustificazione di natura giuridica o pratica - infatti la stragrande maggioranza delle convenzioni contro le doppie imposizioni



fiscali non prevede la doppia tassazione delle pensioni - e innesca un difficile e farraginoso procedimento volto a ottenere un credito di imposta nei casi di doppia tassazione - a volte non richiesto per l'inconsapevolezza degli interessati - o a presentare domande di rimborso che vengono soddisfatte solo dopo lunghi periodi di attesa. Inoltre lo stesso articolo 18 della

convenzione, complicando ulteriormente le cose, spiega ancora il deputato del Pd, prevede che le prestazioni di sicurezza sociale - in particolare il trattamento minimo - pagate dall'Inps a pensionati residenti in Canada sono imponibili solo in Italia, costringendo così l'Istituto previdenziale italiano a scomporre ai fini fiscali la pensione in due parti distinte.

VERONAFIERE : MOTORBIKE EXPO 2012



Quali saranno le novità e le sorprese che il Motor Bike Expo 2012? L'interrogativo che gli appassionati si sono posti, trovano ?nalmente le prime risposte e confermano che la manifestazione di Verona occupa una posizione di leader nel panorama mondiale delle personalizzazioni. L'ultima (ma solo in ordine di tempo) notizia è una vera bomba: il californiano Jesse James tornerà dopo tre anni al Motor Bike Expo. Ma dal 20 al 22 gennaio 2012 i visitatori del salone potranno incontrare altri autentici miti, alcuni dei quali assolutamente inediti per l'Italia, come Zen Motorcycles, TPJ Custom, Jim Nasi, Cycle Kraft, Custom Design Studios, Ehinger Kraftrad, DK Motorrad. Scorriamo un'ideale carrellata di istantanee che

presentano i "nuovi arrivi" del Motor Bike Expo cominciando con quella che ef?gia la californiana Cycle Kraft che torna a Verona da espositore dopo aver trionfato a gennaio 2011, nell'unica tappa italiana del mondiale costruttori AMD, nella categoria riservata ai costruttori esteri, con la Unchangeable. Progettata dal giapponese Ken Nagai e dotata di propulsore su base Shovelhead, la straordinaria special fu presentata come un omaggio allo stile ed al design italiano. Tra le attesissime novità, la Bella Rosso Due e la Orange Passion, grintosa e appariscente la prim, più morbida e filante la seconda. seconda. Certo che Motorbike per i giovani rappresenta un sicuro centro di grande interesse. (da La Rivista)

CIBUS: UNA VETRINA MONDIALE PER IL CIBO ITALIANO



Le maggiori aziende alimentari del mondo si sono ritrovate a Cibus Tec per aggiornare le proprie scelte impiantistiche e tecnologiche ed innovare i propri processi produttivi e di confezionamento alimentare. Nelle quattro giornate della 7era sono state presentate le innovazioni tecnologiche del comparto sia nei padiglioni espositivi, totalmente rinnovati, sia nei numerosi appuntamenti convegnistici, primo su tutti il Congresso Mondiale del Latte "Summilk", che ha richiamato a parma i 1500 protagonisti mondiali del settore lattiero caseario. In aumento espositori (+7%) e visitatori (+10%), selezionati da un Comitato di Orientamento delle aziende espositrici, invitati e accolti dal Welcome Desk di Fiere

di Parma. Da Cibus Tec sono partiti diversi segnali sulle tendenze di mercato: anche gli europei continentali e dell'est apprezzano sempre più i "piatti pronti", soprattutto gli elaborati di pollo, le zuppe, le basi per la pizza e le torte, i sughi freschi; si registra un boom dei prodotti di 4° Gamma, cioè i freschissimi già pronti dell'ortofrutta, il cui prezzo è diminuito negli ultimi anni grazie allo sviluppo tecnologico dei macchinari e alla crescita dei prodotti a marchio dei supermercati; cresce anche il consumo di succhi innovativi a base vegetale (succhi di carote, succhi di polpa, vegetali liquidi), con una spiccata preferenza per quelli con particolare, cioè contenenti le 7bre o pezzi del frutto (da La Rivista).

VINITALY INCONTRA LA RISTORAZIONE



Il crescente favore dei consumatori per i vini spumanti italiani traina anche la richiesta di quelli stranieri. Gli operatori della ristorazione adeguano le loro carte dei vini, inserendo un numero crescente di etichette e c'è anche chi "osa" e propone bollicine australiane, neozelandesi e cilene. La 46^ edizione di Vinitaly in calendario dal 25 al 28 marzo 2012. Verona, 29 dicembre 2011 - Bollicine nel bicchiere: tra nuovo gusto dei consumatori per i vini più facili da bere e voglia di novità accattivanti, giovani e fresche, i vini spumanti italiani stanno facendo la parte del leone, trainando l'export del made in Italy enologico sui mercati di tutto il mondo. Ma nei ristoranti italiani l'offerta non si ferma alle bollicine nazionali, tanto che l'80% delle carte dei vini propone anche

etichette straniere, contro un 20% che continua ad essere nazionalista convinto. Lo evidenzia la seconda parte dell'indagine realizzata da Vinitaly su un campione di circa 300 operatori del settore rappresentativi di tutte le aree geografiche italiane, estrapolato dall'incrocio dei ristoranti segnalati dalle principali guide: Gambero Rosso, Il Golosario, Slow Food, L'Espresso, Jeunes Restaurateurs d'Europe. Il sondaggio, dal titolo "Vinitaly incontra la ristorazione", è il primo di una serie che apre il dialogo tra il più importante salone internazionale del vino e una categoria particolarmente interessata ad "approfondire" delle occasioni offerte da Vinitaly per conoscere nuove cantine e diverse declinazioni del vino, per creare nuove tendenze fra i consumatori.

RICETTE INVERNALI: RISO CON LE VERZE

Ingredienti per 4 persone:

una verza piccola

200 gr di riso per minestre (es. originario)

2 patate a cubetti non troppo piccoli

1/2 cipolla una costa di sedano

dado vegetale (o brodo vegetale per i celiaci)

olio evo sale & pepe qb

Pulite la verza scartando le foglie rovinare. Tagliatela a listarelle sottili (o tritatela grossolanamente) e lavatela. In una pentola dai bordi alti mettete l'olio, la cipolla affettata sottilmente, la verza tagliata a striscioline, una costa di sedano, 2 bicchieri di acqua e 1 dado vegetale. Coprite e fate

cuocere a fuoco moderato per 15 minuti. Aggiungete tanta acqua calda q.b. per cuocere il riso ed ottenere una minestra della consistenza desiderata. Appena bolle versate il riso e portate a cottura. (Se non sapete regolarvi lessate il riso a parte, scolatelo al dente ed aggiungetelo alla verza per farlo insaporire qualche minuto). Mescolate di tanto in tanto. A fine cottura spolverate un po' di pepe e regolate di sale. Se usate la pentola a pressione mettete tutti gli ingredienti, coprite e cuocete per 8 minuti dal fischio.



VERONA: MOSTRA SULL'OLOCAUSTO ITALIANO IN CRIMEA

L'Associazione Pugliesi a Verona Sabato 17 Dicembre a Verona con il contributo del Comune di Verona e in collaborazione con l'Associazione Regionale Pugliesi di Milano hanno presentato al Municipio la Mostra fotografica "L'olocausto sconosciuto degli italiani in Crimea". L'evento è stato organizzato da Pino De Siatì presidente della neonata Associazione Pugliesi a Verona. La suggestiva esposizione era composta da materiale d'epoca come foto e documenti della comunità italiana a Kerch prima dei tragici eventi del 1942 che culmineranno con la deportazione di tutti gli italiani. Ma anche da foto che ritraggono gli italiani di Crimea negli ultimi anni durante la vita associativa di Cerkio e nelle celebrazioni ufficiali. Significativa la presenza alla mostra di Giulia Fabiano, discendente italiana in Crimea. Il papà di Giulia, figlio di italiani nato e cresciuto nei gulag russi, è



scomparso nel mese di Ottobre mentre lavorava nel porto di Rostov in Russia. A Giulia e a tutta la famiglia Fabiano l'abbraccio della redazione e dell'associazionismo dell'emigrazione italiana. Sono rimasti in 300, né giovani né forti. Circa un centinaio di famiglie. Tutte le loro speranze sono riposte in una cinquantina di bambini e nell'amata patria, l'Italia, che non hanno mai visto. Abitano a Kerch, in Crimea, ieri Urss, oggi Ucraina. La tragedia dei loro padri e dei loro nonni si

consumò esattamente come oggi, fra il 29 e il 30 gennaio 1942, dopo vent'anni di purghe staliniane punteggiate da arresti, torture, fucilazioni. Ingiustamente accusati di simpatizzare per Benito Mussolini, gli italiani furono radunati nel giro di due ore dai militari sovietici per essere deportati ai confini con la Siberia. L'ordine parti sempre da lui, Iosif Visarionovich Dzugasvili, detto Stalin, al quale poco importava che in quella colonia avessero nel frattempo trovato rifugio molti

fuoriusciti antifascisti. Poterono portare con sé solo otto chili di bagaglio. Furono rinchiusi nelle stive delle navi e poi, attraversato il Mar d'Azov, ammassati come bestie dentro i vagoni piombati di tre convogli ferroviari. I treni diretti verso le steppe gelate del Kazakistan avanzarono fra la neve fino a marzo. A farlo oggi in auto è un viaggio di 8.000 chilometri, ci vogliono cinque giorni. Vecchi e bambini furono uccisi dalla fame e dal freddo nei due mesi di calvario sulla strada ferrata. Dei superstiti non interessa nulla a nessuno. Il pomeriggio veronese e la calorosa risposta dei cittadini di Verona dà una speranza in più a tutti i discendenti italiani in Crimea. Al termine della esposizione alla prima cena sociale dell'associazione il presidente Pino De Siatì ha tracciato le linee guida per il prossimo anno e il delegato del CTIM Veneto Massimo Mariotti ha portato i calorosi saluti dell'associazionismo italiano nel mondo.

Visita del Presidente Morando a Erechim



Memorabile e produttiva. Con queste due parole si può riassumere la visita del Presidente della Veronesi Nel Mondo di Verona, Fernando Morando a

Erechim. Il tour è effettivamente iniziato a Bento Gonçalves, quando ci si incontra con il Presidente, insieme all'assessore della Regione Veneto presso al

COMVERS, César Prezzi. Dopo una gita all'interno della bellissima Cantina Miolo, mettiamo piedi sulla strada verso Erechim, più di 250km di chiacchiere a godersi il bellissimo paesaggio dei nostri campi. Già a Erechim, insieme all'agente consolare d'Italia, Idarci Pavan, abbiamo visitato la biblioteca e la scuola di lingua italiana della FAINORS dove abbiamo condotto un incontro tra il Presidente e i membri del nostro circolo. In questa riunione, Fernando, ci ha parlato delle attività svolte dall'Associazione nei suoi primi mesi di gestione e pure ci ha sottolineato alcune iniziative già in corso. Da parte

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



nostra, abbiamo proposto alcune idee che potranno consentire un ingrandimento nel legame che unisce la nostra regione e la provincia di Verona, attraverso degli scambi tra i nostri giovani.

VITAMINA C CONTRO IL CANCRO AL PANCREAS



Evidenza di beneficio della Vitamina C endovenosa aggiunta alle chemioterapia nella terapia del cancro del pancreas. Negli anni sessanta, Linus Pauling e Ewan Cameron pubblicarono l'inaspettata scoperta che pazienti con cancro avanzato traevano beneficio dalla somministrazione di Vitamina C (Acido Ascorbico). Fin da allora la storia della Vitamina C nella terapia del cancro ha avuto alti e bassi. Un fattore determinante è che gli studi fatti avevano considerato la somministrazione orale invece che per via endovenosa. Un gruppo di

ricercatori al Kimmel Cancer Center del Jefferson Medical College a Philadelphia, Pennsylvania, USA ha pubblicato su Public Library of Science One il 17 Gennaio 2012 il primo studio che abbina la chemioterapia con l'aggiunta della Vit. C endovenosa. Lo studio di Fase I ha dimostrato che questo abbinamento non ha provocato effetti collaterali e ha stabilizzato il progresso della malattia in 7 su 9 soggetti. Questo apre la strada allo studio di fase 2, maggiore in dimensione e significato. Il gruppo di ricercatori include Anthony J Bazzan, di Verona, ora a Philadelphia.

BERE MOLTA ACQUA FA BENE

Bere molti liquidi, in particolare acqua, sembra essere un ottimo scudo per prevenire negli uomini il cancro alla vescica. È quanto osservato da uno studio presentato alla decima conferenza internazionale sulle Frontiers in cancer prevention research tenutasi a Boston. Jiachen Zhou, epidemiologo presso la Brown University, ha ipotizzato che i liquidi possano scovare e portare via potenziali cancerogeni prima che abbiano la possibilità di causare danni ai tessuti e alla lunga «innescare» la trasformazione delle cellule da sane in cancerose. I ricercatori guidati hanno misurato la relazione tra assunzione di liquidi e il cancro alla vescica nei 47.909 partecipanti di sesso maschile all'Health

professionals follow-up study durato 22 anni. Tutti medici e operatori sanitari di sesso maschile di età compresa tra i 40 e i 75 anni al momento dell'avvio diHpfs nel 1986. I partecipanti hanno risposto a questionari periodici su abitudini e stili di vita e controllati dal punto di vista clinico. Tra le domande, ripetute ogni quattro anni, c'erano quelle relative all'assunzione di liquidi. I ricercatori hanno trovato una relazione tra un'alta assunzione giornaliera di liquidi e un rischio ridotto di cancro alla vescica. In particolare chi beveva più di 2,5 litri al giorno ha presentato negli ultimi dieci anni un'incidenza del tumore inferiore del 24%rispetto a chi beveva poco o comunque una quantità inferiore.





**Termalismo Euganeo
Montegrotto Terme**

Il turismo del benessere
le tourisme du bien-être



www.abanomontegrotto.it