

RIUNIONE DEL 1^{mo} LUGLIO

di Franco Giannotti



Il nostro Consiglio di amministrazione ha suggerito che interpelliamo i soci con una sorta di sondaggio per vedere cosa e come cambiare e migliorare per ricevere maggiore partecipazione e gradimento. Come premesso alla riunione, non cerchiamo lusinghe o encomi; il fatto che continuate a frequentare il club è sufficiente soddisfazione per noi che lo

dirigiamo. Quello che si vorrebbe sono nuove idee, qualche modifica, qualcosa di nuovo. Certo è che non veniamo a voi con l'acqua alla gola: dopotutto abbiamo raggiunto il nostro 16^{mo} anno di vita il giugno scorso quindi molte cose le facciamo benino.

A questo proposito ci siamo rivolti a coloro che erano presenti all'ultima riunione per iniziare un dialogo da estendere al resto dei soci, il che facciamo appunto in questo numero.

Il risultato di questo dialogo si può riassumere in tre principali categorie: questo periodico, IT@LICO; i programmi per le riunioni e le riunioni stesse; e, molto importante, la ricerca per rimpiazzare Consiglieri uscenti.

A tale proposito, abbiamo annunciato alla riunione che Marcello Delli Zotti ha optato per il "pensionamento" dal Consiglio. Marcello ha frequentato IPP ed ha fatto parte del Consiglio di amministrazione per più di dieci anni assumendo da parecchi anni la carica di Vice Direttore e contribuendo immensamente come tale, nonché come presentatore di programmi artistici e istruttivi. È stato sovente anche abile guida per visite al museo d'arte. È stato un prolifico collaboratore di questo giornale con articoli interessanti e sempre ben accolti dai lettori. Sentiremo la mancanza delle sue attività e del suo immancabile umorismo e confidiamo che nel futuro qualche cosetta continuerà a regalarcela. Intanto, grazie Marcello per tutto quello che hai fatto per noi.

Qualche giorno dopo la riunione, Anna Amelung, che non poteva essere presente causa altri impegni, ha comunicato che lasciava il Consiglio e IPP. Sembra che le attività scolastiche che ha ripreso la tengano molto occupata.

Quello che segue è il resoconto della serata, cortesemente compilato dal Consigliere Pierdonato Palusci.

DIRETTIVE PER IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

di Pierdonato Palusci



Prima categoria – Ricerca di nuovi membri per l'Esecutivo e il Consiglio di Amministrazione

Le posizioni vacanti sono quelle di **segretario, tesoriere, vice direttore** (chiedete i dettagli per ogni posizione se siete interessati).

Speriamo che qualcuno di voi voglia farsi avanti.

I requisiti sono minimi: discreta conoscenza della lingua italiana; l'impegno, salvo imprevisti, di essere presenti alle riunioni, almeno le cinque principali (estate facoltativa); svolgere il proprio lavoro con dedizione ed entusiasmo.

Vi aspettiamo con grande piacere e ringraziamo di cuore i presenti collaboratori, sia del giornale sia del Consiglio di amministrazione.

Seconda categoria - Riunioni:

1. Molti hanno fatto notare che l'ambiente della sala riunioni è molto rumoroso; si dovrebbe cercare di migliorare questo inconveniente al più presto per poter godere non solo le eccellenti cene, ma anche le conversazioni fra soci e i futuri presentatori.

2. Incoraggiare scambi culturali fra i soci durante le riunioni per discutere i soggetti presentati oppure da presentarsi nel futuro; cioè, ottenere suggerimenti per rendere le presentazioni più interessanti per tutti i soci.

3. Ottenere al più presto le opinioni dei soci che ancora non abbiamo sentito, opinioni che potrebbero apportare eccellenti

idee per il miglioramento e la continuazione di IPP.

4. Organizzare le riunioni fuori sede (visite musei, ecc.) il sabato per facilitare la partecipazione di chi lavora durante la settimana, allo stesso tempo facilitando maggior partecipazione giovanile.

5. Dedicare più tempo all'aspetto sociale, altrettanto importante di quello culturale.

(Iniziare alle 18.00 oppure alle 18.15 invece delle 18.30 in modo di lasciare più tempo per conversare prima della cena, che è servita alle 19.00?)

Terza categoria - It@lico.

1. Includere nella pubblicazione notizie sui Soci, come compleanni, anniversari, onomastici etc. con foto dei festeggiati.

2. Invogliare i soci ad offrire scritti da pubblicare, per riempire le pagine della finora eccellente pubblicazione, la quale ha anche ricevuto numerosi elogi da varie agenzie in Italia.

3. Includere interviste, come fatte nel passato da Maria Greca e Luisa, a soci che hanno aspetti interessanti

(Continua a pagina 2)

IN QUESTO NUMERO:

Direttive	1, 2
Val D'Aosta	2
Il Papa Marxista?	2
Drammi e Demagogia per i Migranti	3
Notizie dall'Italia	4, 5
Sgombro in Carpione (Saor)	5
Notizie da St. Louis	6, 7
Desolazione e Speranza	7
Indirizzi Utili	7
Prossima Riunione:	8

DIRETTIVE PER IL CONSIGLIO

(Continua da pagina 1)

da condividere della loro vita personale o professionale.

4. Includere notizie attuali della vita in Italia al giorno d'oggi.

5. Vari soci si chiedono se è necessario usare il formato carta, la cui spedizione rappresenta un costo considerevole rispetto alla spedizione in forma digitale. Ma alcuni soci hanno espresso il desiderio di continuare a ricevere la pubblicazione in formato carta, incluso il sottoscritto, che lo usa

come dimostrazione delle comunicazioni da IPP a colleghi internazionali, e agenzie di stato come la Farnesina e gruppi dedicati agli studi storici (vedi recenti articoli sulla vita di Papa Celestino V, ed altri). **I soci sono invitati a inviare direttamente al Direttore quanto prima la loro richiesta se vogliono continuare a ricevere IT@LICO via posta, oltre che via email.**

6. I soci che non usano l'email continueranno a ricevere IT@LICO via posta.

Incoraggiamo i nostri lettori a contribuire ulteriormente su quanto sopra; potete farlo via email, indirizzando a franco@italiausa.com o via telefono al 314-373-3211. Potete esprimervi sia in italiano sia in inglese. Potete anche contattare, se preferite, uno dei nostri Consiglieri (vedi pagina 8).

In ogni caso manterremo l'anonimità, se così preferite, pubblicando soltanto i commenti.

REGIONI D'ITALIA: VAL D'AOSTA

di Franco Giannotti

Il vero programma della serata all'ultima riunione è stato il filmato della Val d'Aosta presentato come primo di una serie che organizzeremo di tanto in tanto per far conoscere più intimamente la bellezze dell'Italia e delle sue regioni.

Per cominciare ho scelto la Val d'Aosta perché in passato ebbi l'occasione di conoscere qualche loro rappresentante e ammirare l'impegno con il quale

valorizzavano la zona.

La reazione dei presenti alla riunione è stata senz'altro concordante alla mia aspettativa: il socio Mike Nolan mi ha confidato che se faccio vedere un filmato come questo ad ogni riunione a lui non serve altro. Grazie Mike, ne troveremo altri, ma non credo che tutti sarebbero d'accordo a vederne uno ad ogni riunione. Questo, infatti, era un po'

lungo e dopo 45 minuti l'ho fermato tralasciando l'ultima sezione, quella dedicata al commercio.

Per chi volesse vederlo tutto, anzi consiglio a tutti di farlo piuttosto che leggere i miei commenti che comunque non sarebbero all'altezza della cosa reale, andate a guardarlo o scaricarlo da YouTube al seguente indirizzo: <https://www.youtube.com/watch?v=RI2IMb9SIG4>

PAPA FRANCESCO MARXISTA?

di Valter Delle Donne, IL SECOLO D'ITALIA

Papa Francesco marxista? Macché, il suo idolo era Evita Peron.

Ma quale comunista o progressista, Papa Francesco è un conservatore e il suo modello politico più vicino è quello di Juan ed Evita Peron. A scriverlo è il Washington Post, in un reportage del suo corrispondente dall'America Latina.

Nell'articolo dal titolo «Non si può capire Papa Francesco senza Juan Peron ed Evita» viene ricordato il contesto sociale e culturale nel quale è cresciuto il giovane Bergoglio. Scrive Nick Miroff che «Papa Francesco si è fermato negli anni d'oro del peronismo e che, pertanto, circoscriverlo come stanno facendo alcuni media europei e americani, «all'interno del perimetro della sinistra, è un grave errore».

A dare lo spunto per questa prospettiva inedita è un vecchio compagno di studi degli anni sessanta di Bergoglio, Julio Barbaro, ex parlamentare argentino che ha



EVITA PERON

collaborato con il primo governo di Néstor Kirchner. «Negli scorso mesi le accuse del papa al capitalismo selvaggio, i suoi richiami per ridurre il riscaldamento globale hanno alimentato la percezione tra i conservatori che Papa Francesco fosse un uomo di sinistra con una visione marxista in paramenti bianchi».

Bergoglio cresciuto secondo i principi del peronismo

Eppure, scrive il corrispondente del Washington Post, «qui in Argentina, dove Francesco ha una reputazione di uomo conservatore, le accuse formulate al Papa sono risibili, quasi un'offesa agli argentini. Come dire che il Brasile ha una nazionale di calcio più forte o che il

Cile produce un vino migliore». Appunto per Julio Barbaro, «è assurdo dire che Bergoglio è di sinistra». Lui è un «peronista». Per Barbaro basta studiarsi il peronismo per capire quali sono le convinzioni politiche di Papa Francesco. «Il fascino del peronismo, per la generazione di Bergoglio è quello di un rigetto del marxismo ma anche del lassismo del capitalismo».

Il peronismo è stata una via per aiutare il povero che non credeva nella lotta di classe. Il peronista crede nel capitalismo, ma riconosce i suoi limiti». Secondo l'amico d'infanzia di Bergoglio «il cattolicesimo romano e il peronismo hanno molto in comune e il giovane Bergoglio è stato coinvolto pienamente in entrambi».

Quindi dire che Papa Francesco è di sinistra, spiegano gli amici argentini del Papa al Washington Post, è come dire che a Buenos Aires non sanno ballare il tango. Più che un'inesattezza, un'eresia.

DRAMMI E DEMAGOGIA PER I MIGRANTI

di Marco Zacchera, IL PUNTO



“La Stampa”, che nel suo quotidiano osanna a Renzi si è trasformato nel più acritico e ossequioso organo ufficiale del governo, è arrivata a dire che comunque alla fine la metà dei clandestini “IDENTIFICATI” vengono rimpatriati ma è prendersi in giro vero perché – le fonti sono del ministero dell’ interno – su circa 104.000 sbarchi da gennaio a luglio (poi ci sono tutti gli altri clandestini in arrivo da tante altre parti) i rimpatriati sarebbero stati nel 2015 circa 8.300.

E’ un esempio di come s’interpretano i numeri (la stragrande maggioranza dei migranti non si fa identificare e quindi non possono essere espulsi) così come mi sembra assurdo che su questa vicenda si scateni sempre la bagarre politica senza andare alle radici del problema.

Ricordiamoci che sono passati quasi due anni dall’inizio di questa nuova ondata migratoria ma che – di fatto – non è stato fatto NULLA per arginare gli arrivi dalla Libia e tanto meno l’unica cosa sensata da fare, ovvero impedire o selezionare le partenze. Chiacchiere tante, interventi zero: questa è, purtroppo, la sconsolata realtà.

Così la polemica si sposta sul lessico di Grillo e di Salvini o le critiche della CEI, ma il problema resta insolito e non è tanto l’arrivo dei migranti a preoccuparmi né l’indispensabile e necessaria solidarietà umana che impone di salvarli ed accoglierli: è il “dopo” che conta ed è su questo terreno che la realtà è ancora più sconcertante e disperata.

La speranza italiana è, infatti, che il maggior numero possibile di persone scappi dai centri di accoglienza (tanto oltre la metà di loro non vengono neppure registrati o danno generalità false) e si trasferisca possibilmente alla svelta in qualche modo in altri paesi d’Europa, asciugandosi come l’acqua che sparisce nella sabbia.

Su 200.000 arrivi dall’inizio del 2014 ben 140.000 persone sono sparite così,

Basta d’altronde un rallentamento alle frontiere per far emergere il dramma a Ventimiglia, a Bolzano o nelle nostre stazioni quando i migranti sono respinti ed è un po’ ipocrita prendersela con la

Francia, la Svizzera o l’Austria poiché meno del 10% degli arrivati in nord Europa poi ci viene “restituito” e respinto, come prevedono le regole europee. Per tutti quelli che restano (e sono tanti) si prospettano tempi e situazioni indefinite nei “centri d’accoglienza” per la disperazione di sindaci e prefetti e comunque a spese della comunità.

Difficile selezionare chi abbia o no diritto a un asilo politico e il problema è che intanto queste persone non fanno e non possono fare nulla, neppure volendo. Concretamente, per esempio, perché non cercare di utilizzare questa forza lavoro in maniera semplice ma nello stesso tempo evitando lo sfruttamento?

Noi siamo in un’Italia a diverse velocità: ci sono zone, dove nell’agricoltura lo sfruttamento dei clandestini è vigliacco e schiavistico, altre aree in cui i controlli sono esasperati ma sempre fatti a macchia di leopardo (vi ricordate i morti a Prato? E’ tornato tutto come prima.).

Vale per i controlli fiscali come per la manodopera e gli sfruttatori lo sanno: tanti immigrati entrano così nel tunnel di quella che è una vera e propria schiavitù a base di ricatti e di minacce.

Non sarebbe allora possibile inventare una specie di “voucher” per dare lavoro a questa gente a costi ridotti, ma in modo regolare e onesto? Nessuno lo propone così come gli Enti Locali non li possono in pratica utilizzare per manutenzioni, pulizie, sistemazione del verde e questo per una burocrazia scandalosa e il solito “Chi se ne prende la responsabilità?” Ci sono infiniti lavori da fare, perché non spingere questi nullafacenti forzati a migliorarsi e pagarsi almeno in qualche modo il mantenimento anche per far emergere le loro qualità personali? Vedo vagare per la mia cittadina persone annoiate, disperate, con un telefonino in mano e poco altro. Perché non dare loro spazi e risposte? Nulla.

Diamo finalmente una giusta dimensione al problema che non è solo per l’accoglienza immediata ma per il “dopo” che è legato ad un indispensabile “filtro” che va fatto e che andrebbe fatto PRIMA dell’imbarco, non con i drammi in alto mare. Allo stesso tempo però, vanno scovati e denunciati gli sfruttatori che pagano 3 euro al

giorno e in condizioni di vita sub-umane, come documentato in troppe parti d’Italia e soprattutto nei campi.

Qui stanno però i grandi limiti del nostro governo e dell’Europa: non riuscire a creare zone di asilo in Libia ed in generale alla partenza dove istituire le pratiche, verificare i dati ed organizzare il transito. Quando ne accenna il ministro degli esteri Gentiloni gli appelli cadono nel vuoto.

“Zone franche” sotto l’egida dell’ONU, per esempio, ma avete visto o sentito Renzi o la Mogherini richiederle? Oppure picchiare i pugni a New York al Palazzo di vetro? Per esigere attenzione bisognerebbe certo contare qualcosa e l’Italia purtroppo conta pochissimo, al di là della retorica interna. Eppure un mezzo di pressione ci sarebbe: per esempio sospendere il pagamento delle “quote” ONU perché - pochi lo sanno - ma l’Italia paga un sacco di soldi, ogni anno, per il funzionamento di questa struttura e delle sue agenzie nel mondo.

Incapacità o volontà di perpetuare questo stato di cose? Comincio a pensare che a tante persone questa crisi umanitaria serva, a cominciare dalle evidenti “coperture” ai traghettatori e loro complici in Italia dove le (poche) indagini parlano di veri e proprie reti di accoglienza, smistamento, trasferimento di blocchi di persone trattate peggio di pacchi postali.

Si lucra sui salvataggi, sui mantenimenti, sull’emergenza, sugli espatri: vogliamo cominciare ad ammetterlo? Tra le mille chiacchiere si adotti una legislazione di emergenza per tutelare e utilizzare i profughi: visto che ne arrivano centinaia di migliaia all’anno forse è tempo di farlo.

Ma c’è poi un altro aspetto politico europeo di cui non si parla mai, ovvero le nostre responsabilità rispetto a quei paesi dove la gente scappa perché da decenni comandano leader sanguinari.

E’ il caso dell’**ERITREA** dove se l’Europa effettivamente volesse non sarebbe impossibile eliminare dal vertice del paese od obbligare a cambiare rotta e ristabilire le condizioni “normali”. In un paese piccolo come l’Eritrea sarebbe democraticamente sacrosanto e costerebbe infinitamente di meno che accogliere poi centinaia di migliaia di persone che fuggono dal

(Continua a pagina 5)

NOTIZIE DALL'ITALIA

NoveColonne ATG

SAMANTHA CRISTOFORETTI, L'ASTRONAUTA "CAVALIERE"

Roma - "Capitano Cristoforetti, lei è stata seguita con affetto e ammirazione da tutti gli italiani". Così il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha accolto nelle sale del Quirinale (lunedì 20 luglio) Samantha Cristoforetti durante la prima visita in Italia dell'astronauta Esa dopo il suo rientro dallo spazio.

Durante l'incontro il Capo dello Stato ha consegnato al Capitano dell'Aeronautica Militare l'onorificenza di Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana. La missione Futura alla quale ha preso parte Samantha Cristoforetti rappresenta "un grande successo scientifico, per l'Aeronautica, per l'Agenzia spaziale italiana e per quella europea", ha detto Mattarella nel corso dell'incontro a cui hanno preso parte anche il presidente dell'Agenzia Spaziale Italiana, Roberto Battiston, il Capo di Stato Maggiore dell'Aeronautica Militare, Gen. S.A. Pasquale Preziosa e il Capo dell'Ufficio di coordinamento del direttorato del volo umano e operazioni dell'Agenzia Spaziale Europea, Elena Grifoni Winters.

Durante il colloquio, l'astronauta, tornata l'11 giugno scorso, ha condiviso con il presidente alcune considerazioni riguardanti la sua recente esperienza tra le stelle: "La Stazione Spaziale Internazionale è il luogo dove mi sono sentita a mio agio fin da subito, dove ho desiderato arrivare per tanti anni, l'ambiente per il quale sono stata addestrata a lavorare ed è un posto bello. A me piace chiamarlo l'avamposto dell'umanità nello spazio".

IL DIABETE? SI CURA CON L'OLIO EXTRAVERGINE

Roma - È possibile curare il diabete con l'extravergine? Uno studio della Sapienza pubblicato su Nutrition & Diabetes mette in evidenza gli effetti dell'olio extra vergine d'oliva, proveniente da una particolare area geografica (zona collinare della provincia di Viterbo), nella prevenzione e nella cura del diabete.

Dalla ricerca emerge infatti che l'extra vergine di oliva si comporta come un antidiabetico orale con un meccanismo

simile ai farmaci di nuova generazione, cioè le incretine (ormoni naturali prodotti a livello gastrointestinale che riducono il livello della glicemia nel sangue). L'assunzione di olio extra vergine di oliva si associa, infatti, ad un aumento nel sangue delle incretine.

La ricerca è stata presentata nei giorni scorsi all'Università La Sapienza di Roma, alla presenza del rettore Eugenio Gaudio, nella Sala Multimediale del Rettorato di Ateneo, da Francesco Violi, coordinatore dello studio. I risultati di questo lavoro hanno dimostrato che l'olio extra vergine di oliva riduce la glicemia ed aumenta l'insulinemia nei pazienti sani aprendo interessanti prospettive circa il suo uso nei pazienti con diabete, in cui la glicemia post-prandiale può essere molto elevata e potenzialmente dannosa per il sistema cardio-circolatorio. Negli studi finora pubblicati non era stato mai individuato il meccanismo attraverso il quale l'olio interferisse con il metabolismo del glucosio.

Nella ricerca condotta al Policlinico Umberto I- Sapienza Università di Roma è stato analizzato il profilo glucidico e lipidico di 25 soggetti sani randomizzati sperimentando, con una metodologia "cross-over", la somministrazione di una dose di 10 grammi di olio d'oliva in un pasto con tipico cibo mediterraneo. I ricercatori hanno verificato gli effetti della somministrazione del nutriente sia rispetto a un pranzo nel quale non era presente l'extravergine (I studio), sia rispetto a un pranzo nel quale era presente l'olio di semi (II studio). Prima del pasto (ore 13,00) e 2 ore dopo (ore 15,00) sono stati studiati il profilo glucidico dei soggetti (glucosio, insulinemia, ed incretine) e il profilo lipidico (colesterolemia, trigliceridemia e HDL colesterolo).

I risultati della ricerca hanno dimostrato che 2 ore dopo il pasto, i soggetti che assumevano l'olio d'oliva avevano valori significativamente più bassi di glicemia (in media 20 mg%) e livelli più alti di insulinemia; a lato di ciò era evidenziato un aumento significativo delle incretine e una riduzione significativa del colesterolo serico. Anche in comparazione all'olio di semi, il cibo mediterraneo aggiunto di olio di oliva, migliorava la glicemia e il colesterolo post-prandiale nella stessa misura osservata nel I studio. La

sperimentazione è stata successivamente effettuata su un campione di soggetti affetti da diabete e già i primi risultati sono incoraggianti. Una terza fase di studio prevede la messa a punto di una terapia ottenuta a partire dall'olio extravergine che potrà offrire ai pazienti affetti da diabete farmaci alternativi assolutamente naturali e senza effetti collaterali.

PROSECCO DOC: ORGOGLIO PER ORIGINE FVG

Trieste - "Realizzare la casa e riempirla di contenuti, con l'obiettivo di rivendicare con orgoglio le radici regionali del Prosecco". Così la presidente della Regione, Debora Serracchiani, lo scorso 31 luglio a Prosecco sul Carso triestino, dove ha visitato gli spazi nei quali verrà realizzata la Casa del Prosecco, che servirà per la promozione dell'agricoltura, dell'economia e del turismo locali.

La struttura, prevista dal Protocollo sul Prosecco Doc - che è stato sottoscritto nel 2010 dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, dalla Regione Fvg e da diverse associazioni degli agricoltori - verrà costruita nel cortile della locale Trattoria sociale-Drustvena gostilna. I promotori dell'iniziativa dispongono ora di complessivi 400 mila euro e potranno quindi partire con i lavori. La consegna di un primo lotto della Casa è prevista già nel 2016.

"La Casa del Prosecco - ha spiegato Serracchiani - rappresenta una grande opportunità per la promozione del territorio e come tale si accompagna agli altri indirizzi delle politiche per lo sviluppo dell'agricoltura regionale: le misure a favore dei giovani agricoltori, l'apposito Fondo di rotazione e il Piano dello Sviluppo Rurale, che verrà approvato tra pochi giorni".

Evidenziando gli interventi della Regione per la sistemazione dell'area dei pastini sotto il Ciglione carsico, la presidente Serracchiani ha rassicurato gli agricoltori di voler "semplificare le regole" su un territorio sul quale gravano i vincoli ("nel passato siamo forse stati più realisti del re") che ostacolano lo sviluppo del settore primario.

(Continua a pagina 5)

FILETTI DI SGOMBRO IN CARPIONE (SAOR)

di Gianfranco Garganigo



Il pesce in carpione, tipica ricetta lombarda, specialmente nel Lago di Como dove viene preparata con alborelle, agoni, lavarello, trote, tutti tipici del lago.

Nel Veneto la ricetta ha il nome di *pesce in saor*. Quest'ultima parola è la versione dialettale di "saporito". Nel Veneto usano le sarde o lo sgombro, che anche a St.Louis si possono trovare freschi o congelati in molti posti. Una volta era una ricetta povera, fatta con avanzi di pesce, ma come tante ricette di allora oggi invece è un piatto prelibato. Si tratta di pesce fritto e messo in una marinata per alcune ore o anche giorni. Questo processo aiutava a preservare il pesce per giorni, anche più di una settimana.

La ricetta che vi offro oggi è una variante di quella che faceva mia nonna che usava sempre pesce del lago, mentre io uso lo sgombro che ha più sapore, una consistenza più solida e si trova facilmente da noi. Congelato va benissimo, ma meglio se lo trovate fresco.

La ricetta è per 4 persone.

- quattro filetti di sgombro, puliti e senza le lische.
- quattro cucchiaini di farina.
- quattro cucchiaini di olio per friggere il pesce più due per i legumi.
- una cipolla grande
- una carota.
- due gambi di sedano.
- un paio di rametti di prezzemolo.
- cinque grani di pepe nero.
- una tazza di aceto bianco.
- una tazza di vino bianco secco.

Spolverate i filetti con farina. In una padella scaldate l'olio e fate friggere il pesce tre o quattro minuti da ogni parte. Togliete il pesce e mettetelo in un recipiente a raffreddare.

In una pentola non troppo grande aggiungete due cucchiaini di olio e fate rosolare la cipolla tagliata a fettine sottili. Non bruciatela. Quando la cipolla incomincia a imbiancire aggiungete la carota tagliata fine e il sedano a pezzettini, poi il prezzemolo tritato e il pepe nero. Aggiungete l'aceto e il vino e portate tutto a bollire lentamente per dieci minuti circa. Versate tutto sul pesce e lasciatelo marinare nel frigo per

LA PAGINA DEL BUONQUSTAIO



almeno sei ore o anche una giornata o più. Servite come antipasto con la marinata e aggiungere sale se necessario.

È una ricetta che non richiede molto lavoro, ma se ne volete una ancora più facile potete mettere gli sgombri interi sulla griglia con una pennellata di olio, aglio, sale e pepe. Fateli cuocere circa otto minuti per parte, fin che sono ben dorati. Servite con una salsina fredda di olio, aglio, sale, pepe, prezzemolo tritato e succo di limone.

Quest'ultimo piatto accompagnato da una grigliata di melanzane e fette di radicchio mi fu preparato da Franco e Nerina Giannotti. Ho trovato tutto squisito. Quando le persone ci sanno fare in cucina tutto riesce bene e senza troppa difficoltà.

Buon appetito!

PROSECCO DOC...

(Continua da pagina 4)

"Cerchiamo di attuare l'accordo sottoscritto e risolvere, in dialogo con la Commissione europea e il ministero, il problema dei vincoli nelle zone protette", ha precisato la presidente. "Gli agricoltori del Carso - ha affermato Shaurli - hanno davanti a sé diverse sfide che devono affrontare: quella di un'agricoltura in un territorio difficile con prodotti di nicchia e quella relativa allo sviluppo nel segno della multidisciplinarietà, quindi in collegamento con il turismo e la valorizzazione del paesaggio". Rimarcando come anche il Mipaaf "deve fare la propria parte" in merito ai finanziamenti previsti dal Protocollo, l'assessore Shaurli ha evidenziato come troppo spesso si parla del vino Prosecco solo in termini negativi, dimenticando quelli positivi, caratterizzati "dalla straordinaria opportunità rappresentata dalla valorizzazione della storia e dell'identità territoriale".

DRAMMI PER I MIGRATI...

(Continua da pagina 3)

terrore e sarebbe un segnale per tutta l'Africa, ma evidentemente l'Europa non vuole ed è troppo codarda per farlo: avete mai sentito di un intervento contro l'Eritrea all'ONU?

Anche a questo, forse, l'elegante e salottiera nostra ex ministro degli esteri (ora perfino "alta commissario" europea) Mogherini non ci ha neppure mai pensato.

Una responsabilità morale verso l'Eritrea che è ancora maggiore per l'Italia visto che quella terra è stata la nostra unica e vera colonia per quasi un secolo e chi l'ha visitata sa quanta importanza abbia ancora l'Italia agli occhi di quel popolo.

Ma l'Italia di oggi, ignorante e distratta, tiene la testa sotto la sabbia e sembra non vedere la drammaticità della situazione nel Corno d'Africa, nella zona sub sahariana, in Nord Africa.

Retail Store:
5250 Daggett Avenue (on the Hill)
St. Louis, MO 63110



Cosa succede nella nostra città

ST. LOUIS ALLA RIBALTA

Compleanni, annunci, spettacoli...



L'idea per questa pagina è scaturita durante la riunione di luglio dove uno dei più acclamati suggerimenti (vedi pagina 1) è stato appunto una rubrica per avvenimenti personali dei quali i lettori stessi dovranno farsi carico per comunicarci ricorrenze, date e foto. Rimaniamo confidenti nel vostro appoggio e vi ringraziamo.

COMPLEANNI

Tantissimi auguri a:

Anna Merchiori - 5 maggio
Scott Hoff - 7 maggio
Eileen Kinsella - 15 maggio
Italiano per piacere - 16 anni - 2 giugno
Armando Pasetti - 20 giugno
Vicki Arcidiacono - 2 luglio
Luisa Gabbiani Flynn - 9 luglio
Annelise Morani Brody - 26 luglio
Giovanna Arpiani - 27 luglio
Nerina Giannotti - 13 agosto
Bobbie Peduzzi - 13 agosto
Barbara Klein - 9 settembre
Micha Palusci - 29 settembre
Teresa Jacobson - 30 novembre
Angela Pasetti Holland - 9 dicembre
Carla Bossola - 24 dicembre

A PAN D'OLIVE PER PRANZO

Ora che il nostro ristorante prediletto apre a pranzo, grande occasione per godere cibi prelibati a costi ragionevoli. Date una mano a chi sostiene il nostro club e dite che rappresentate *Italiano per piacere* ogni volta che frequentate il ristorante. Buon appetito.

Pan D'Olive
A bite of Mediterranean

For reservations call:
(314)647-8000
www.pandolivestl.com



1603 McCausland Ave.

ANNIVERSARI



Nerina e Franco Giannotti - 30 maggio



Le festività si sono svolte nella città natale di Franco. Nella foto la famiglia Giannotti al completo sul colle di Opicina con il golfo di Trieste sullo sfondo

ALTRI AVVENIMENTI

PREMIO SAN MAURINO

Il municipio lombardo di **Buscate** in provincia di Milano, ha dato l'11 luglio il **San Maurino** (premio annuale del paese) post-mortem ai 500 Buscatesi emigrati a St. Louis tra il 1880 e il 1920. **Chris Stephens** è stato invitato a ritirare il premio nel nome di quei coraggiosi, tra i quali il bisnonno materno **Ferrante Ruggeri**, che hanno lasciato tutto alle spalle cercando una vita migliore negli USA. È stato un momento orgoglioso per Chris e la sua famiglia.

GIRO DELLA MONTAGNA

Gara ciclistica amatoriale "on the Hill" - Domenica 6 settembre

ITALIANO PER PIACERE

Riunione a *Pan d'Olive* - Mercoledì 7 ottobre con **Gina Galati**

CRISTOFORO COLOMBO

Parata "on the Hill" - Domenica 11 ottobre

SPETTACOLI

RITORNANO IN AUTUNNO LE OPERE AL WEHRENBURG

Dopo la breve serie di luglio intitolata *Summer Encore*, dove abbiamo comunque ammirato *La Traviata* e *Aida*, nonché *La Figlia Del Reggimento* e *La Vedova Allegra*, dal Metropolitan di New York verrà trasmessa in diretta dal vivo una nuova serie di opere che saranno presentate al Des Peres Cinema della Wehrenberg.

Molto probabilmente per questa serie useranno la Five Star Lounge, una nostra favorita nel passato.

L'inizio di questa serie avverrà in ottobre e vi terremo informati su date e ulteriori sviluppi. Per ora si sa che la scaletta comprende le seguenti opere che saranno trasmesse nella lingua originale:

- Il Trovatore
- Otello
- Tannhauser
- Lulu
- Les Pecheurs de Perles
- Turandot
- Manon Lescaut
- Madama Butterfly
- Roberto Devereux
- Elektra
- Magic Flute

A ottobre...

AMICI LETTORI DI ST. LOUIS E DINTORNI,

PER LA CONTINUAZIONE DI QUESTA RUBRICA ABBIAMO BISOGNO DELLA VOSTRA COLLABORAZIONE NEL MANDARCI NOMI, DATE E EVENTI DA PUBBLICARE. POTETE FARLO IN QUALSIASI LINGUA, INDIRIZZANDO A

ITALICO@ITALIAUSA.COM

GRAZIE IN ANTICIPO DALLA REDAZIONE

DESOLAZIONE E SPERANZA

di Emanuela Medoro



Via Sallustio di notte, illuminata nella parte centrale, bui i vicoli laterali, è oggi una immagine eloquente della desolazione del centro storico della città. I suoi grossi fabbricati, cresciuti negli anni settanta, pulsanti di vita, negozi e abitazioni allora, ora abbandonati e deserti. Sopravvivono i lecci, circondati da erbacce cresciute indisturbate. E' la via perpendicolare al corso dei portici e dello struscio, qui si vedono parecchi cantieri all'opera, alcuni palazzi storici finalmente scoperti e pronti per l'uso. Ma chi li userà, e come? In questa zona i cartelli vendesi o affittasi sono segno tangibile della dispersione di persone ed attività, che hanno trovato migliori sistemazione altrove, nella vasta periferia post sisma. Professionisti e commercianti, che prima lavoravano in centro, non tornano, almeno per ora. Insieme, il corso e via Sallustio, immagini eloquenti dello stato della città, oggi. Qualcosa è stato fatto, di più, molto di più resta da fare.



La stampa e le televisioni ancora si interessano allo stato della città. Prevalgono gli articoli che descrivono in toni patetici lo stato di abbandono del centro storico. Ci sono anche iniziative valide, cito ad esempio il convegno su "L'Aquila, post-catastrophic town", tenuto di recente a Firenze da professori di Storia dell'Arte, e da Salvatore Settis sulla tutela e conservazione dei beni ambientali. Ricordo anche l'inchiesta di Repubblica.it, centrata sulle conseguenze della improvvisa ed eccessiva espansione del territorio dovuta alla realizzazione delle new towns, che hanno esteso eccessivamente un territorio dove vivono solo 60.000 abitanti.

Cito come voce fuori dal coro quella di Enrica Strippoli, psicoterapeuta che lavora a L'Aquila, che lei considera una delle città d'Italia dove si vive meglio, perché ricca di spunti di vitalità e capacità di rinnovamento non comuni. "La situazione in Italia è drammatica: la crisi economica ha bloccato qualsiasi processo di crescita ed è difficile per gli italiani avere speranza nel futuro... Anche qui, all'Aquila, le difficoltà sono molte. Ma quello che abbiamo e che altre città non hanno è il movimento, il fermento, dato dalla ricostruzione in atto... Tutto questo trasferisce un senso di continuità, di speranza nel 'domani', prospettive senza le quali l'essere umano si deprimerebbe... Un fermento positivo che genera una creatività che non ha eguali rispetto a prima del terremoto."

La selva di gru che si vede entrando in città da ovest, è segno tangibile di speranza per il futuro, soprattutto quando esse sono in movimento. Ecco sì, una speranza per la città sono i cantieri in movimento, gli operai che sciamano per il corso nella pausa

pranzo, la confusione delle lingue e dei dialetti, originale e nuova per orecchie aquilane, nate e cresciute entro le mura. Inoltre i cantieri all'opera indicano che flussi di danaro scorrono per muoverli. L'augurio di tutti è che non si fermino per beghe locali, truffe, raggiri, infiltrazioni delinquenti di varia provenienza, difficoltà, rivalità, invidie e competizioni dannose.

Una breve osservazione in relazione alla fiaccolata della memoria di quest'anno. Partecipata e silenziosa, appare sempre più un momento di solidarietà cittadina, che oggi unisce tutti e caratterizza, anche per il futuro, l'identità dell'aquilano nella memoria di una catastrofe che ha segnato in modo profondo la storia della città.

INDIRIZZI UTILI

Consolato Generale d'Italia
 Console Generale Adriano MONTI


500 N. Michigan Ave. - Suite 1850
 Chicago, IL 60611
 Tel (312) 467-1550

<http://www.conschicago.esteri.it/>

Vice Console Onorario
St. Louis

Joseph COLAGIOVANNI
 190 Carondelet Plaza, Suite 1475
 St. Louis, MO 63105 - Tel: 314-275-0400
italconsulstl@gmail.com

Kansas City

Gino R. SERRA - 13220 Metcalf, Suite 320
 Overland Park, KS 66213-2812
 Tel.: 816-374-3200
italconskc@gmail.com

**Italian American Chamber of Commerce
 Mid-America at St. Louis**


Artur DURRO, Direttore
 211 N. Broadway - Suite 3000
 St. Louis, MO 63102
 Tel (314) 259-5916
<http://www.iacc-midamerica.com/>

Istituto Italiano di Cultura


Silvio MARCHETTI, Direttore
 500 N. Michigan Ave - Ste 1450
 Chicago, IL 60611
 Tel (312) 822-9545
<http://www.iicchicago.esteri.it/>

Italian Trade Commission


Pasquale BOVA, Commissioner
 401 N Michigan Ave - Ste 3030
 Chicago, IL 60611
 Tel (312) 670-4360
<http://www.italtrade.com/>

Italian Government Tourist Board

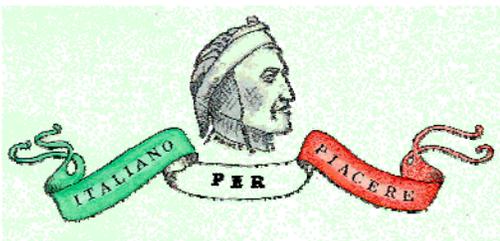

Riccardo STRANO, Direttore
 500 N. Michigan Ave - Ste 2240
 Chicago, IL 60611
 Tel (312) 644-0996
<http://www.italiantourism.com/>

Italian American Chamber of Commerce


Mauro GALLI, Presidente
 500 N. Michigan Ave - Ste 506
 Chicago, IL 60611
 Tel: (312) 553-9137
<http://www.iacc-chicago.com/>

Portale Internet ItaliaUSA


Franco GIANNOTTI, Direttore
 10803 Indian Head Industrial Blvd
 St. Louis, MO 63132
 Tel 314-373-3211
<http://www.italiausa.com/>



10803 Indian Head Industrial Blvd.

St. Louis, MO 63132

Siamo in internet:

<http://www.italiausa.com/ipp/>

Email: italico@italiausa.com

CERCASI SPONSOR

Ai commercianti di prodotti italiani offriamo pubblicità e riconoscimento per sostenere questa iniziativa.

Se siete interessati chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211 oppure email:

italico@italiausa.com

IT@LICO

Il periodico di
Italiano per piacere

DIRETTORE

Franco Giannotti

REDAZIONE

Luisa Gabbiani Flynn

COLLABORANO

USA:

Anna Di Palma Amelung

Marcello Delli Zotti

Gianfranco Garganigo

Pierdonato Palusci

Italia:

Maria Teresa Bompani

Gabriella Covri

Maria Greca di Manna

Emanuela Medoro

Spagna:

Maria Vittoria Arcidiacono

Per essere inclusi nella distribuzione di **IT@LICO** inviate il vostro email o qualsiasi commento a:

italico@italiausa.com

ITALIANO PER PIACERE

Amministrazione:

Dir. Franco Giannotti

Consiglieri:

Gaudio Delle Cese

Gianfranco Garganigo

Fabio Giannotti

Pierdonato Palusci

Chris Stephens

PROSSIMA RIUNIONE - MERCOLEDI 7 OTTOBRE GINA GALATI E LA WINTER OPERA DI ST. LOUIS

Amici di IPP,

Una grande riunione mercoledì 7 ottobre nella quale il soprano Gina Galati, nostra concittadina di fama internazionale, ci intratterrà con una presentazione sul tema dell'opera lirica a St. Louis, parlandoci delle sue esperienze musicali in Italia e negli Stati Uniti, della sua dedizione al bel canto, e del suo successo nel fondare la *Winter Opera St. Louis*, nella quale, oltre a esibirsi, copre il ruolo di direttore artistico. Avremo anche l'occasione di ascoltare alcune arie che Gina canterà per noi.

Gina, che molti di voi già conoscono e hanno avuto il piacere di vedere e ascoltare, è nata a St. Louis dai genitori Giovanni e Jackie Galati, proprietari dei rinomati ristoranti *Dominics*, su l'"Hill" e a Clayton. La sua passione per la musica lirica è stata la sua guida fin dall'inizio: a St. Louis ha ricevuto il *Bachelor of Arts and Sciences in Music* alla Washington University, e più tardi, alla University of Kansas, il *Masters of Opera*. Inoltre si è diplomata in canto all'Accademia verdiana di Busseto presieduta dal tenore Carlo Bergonzi. Il suo talento vocale e musicale le ha procurato molti inviti da varie organizzazioni a partecipare a numerosi concerti in tutta Italia. Ma sarà lei stessa a dirvi di più sulla sua carriera, i suoi sogni e a invitarvi a condividere il promettente futuro dell'opera a St. Louis.

Venite quindi mercoledì 7 ottobre per una riunione che, come e più del solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà nella nostra sede: il ristorante Pan d'Olive sulla McCausland, dalle 18:30 in poi. Prenotate al più presto chiamando Franco Giannotti al 314-373-3211 o se usate l'email indirizzate a: franco@italiausa.com.

Luisa Gabbiani Flynn