

## IMMIGRAZIONE: ZAIA, "BLOCCARE I FLUSSI PER FERMARE LE STRAGI



“Se non si vuole esserne complici, per bloccare la carneficina in atto bisogna bloccare i flussi, cominciando dal colpire le organizzazioni criminali che li gestiscono e affondando barconi e scafisti quando ancora non caricano persone. I buonismi ipocriti uccidono”. Con queste parole il Presidente della Regione del Veneto Luca Zaia interviene sulla crisi dell’immigrazione, dopo la notizia di altre decine di morti trovati in un

Tir in Austria. “Tanto per cominciare – incalza Zaia – bisogna attaccare senza pietà i criminali che lucrano cifre immense su questo fenomeno. I modi, i mezzi e gli uomini per farlo ci sono: ce lo ha detto anche il Comandante delle Forze Navali Europee Ammiraglio Enrico Credendino in una interessante intervista pubblicata nei giorni scorsi. Bisogna anche – aggiunge il Governatore – buttare a mare le catastrofiche non strategie

del Governo italiano, improntate ad un caotico e generico buonismo senza sostanza né organizzazione, e quelle di un’Unione Europea politicante, parolaia, immobile, razzista davvero nel suo immobilismo”. “Si stanno gettando al vento centinaia di milioni, miliardi di euro, in un’operazione di cosiddetto salvataggio che, in realtà, incentiva i criminali a organizzare partenze ormai di massa, con un sempre più lungo corollario di

morti, senza dare a chi arriva e sopravvive alcuna prospettiva – dice Zaia – se non diventare fantasmi sui territori, in molti casi delinquendo e determinando in ogni modo tensioni sociali, problemi di sicurezza, difficoltà agli amministratori locali e comprensibile diffidenza nella gente”. “Caserme dismesse, la novità delle carceri inutilizzate, residence nelle località turistiche sono costosissime follie. I soldi, tanti, che ci sono su questa partita – insiste Zaia – vanno usati per creare campi profughi internazionali nel Nordafrica, in tutti i Paesi contermini all’area critica libica, ma se del caso anche lì, dove accogliere i migranti, riconoscerli davvero evitando che un immigrato violentatore arrestato in Veneto venga sì fotosegnalato a Lampedusa, ma dando per buono un improbabile nome che non avrebbe ingannato nemmeno un bambino; distinguere i profughi veri che fuggono da guerre e carestie dai migranti economici (che ad oggi sono i due terzi del totale) creando corridoi umanitari sicuri per i primi e respingendo da subito i secondi”.



Come ogni anno, fervono i preparativi nella comunità italiana di Montréal per la grande festa della "Settimana Italiana" che si svolgerà dal 7 al 16 Agosto. Ci saranno spettacoli ed attività distribuite in varie zone ad alta densità "italica" come per esempio Saint Michel, NDG, Rivière-des-Prairies, Lasalle e naturalmente nel cuore della "little Italy" a Saint Leonard. Ci saranno spettacoli di musica pop e rock, sfilate di moda, la sempre popolare esposizione di vetture italiane FF (Fiat e Ferrari), attività sportive, cantanti di opera e

attività per i bambini ed i giovani. Il clou saranno probabilmente i tornei di bocce e le proiezioni di film all'aperto seguiti dai fuochi d'artificio. Non mancheranno naturalmente stands gastronomici e dei vari organismi comunitari lungo la strada centrale del quartiere italiano Saint Laurent che per il weekend sarà chiusa al traffico. Quest'anno la regione protagonista sarà la Campania e ci aspettiamo quindi che la pizza sia regina! Non mancate questa celebrazione di quell'Italia che ci rende orgogliosi. (Sylvia Marcolini)

## UNIVERSITA': TRE VENETE NELLA TOP TEN

(AVN) “Tre Atenei nella top ten con Verona, Padova e Cà Foscari di Venezia; lo Iuav di Venezia che mantiene la sua posizione precedente ma, nei vari parametri valutati, è il primo in assoluto per attrattività internazionale, e scusate se è poco. Il Veneto è orgoglioso del suo sistema universitario pubblico, dei docenti e dei ricercatori che vi lavorano, dei giovani che vi studiano. Senza istruzione di alto livello non c'è futuro per una terra o per un sistema economico. Il Veneto ha un bel futuro davanti a sé”. Con queste parole il Presidente della Regione del Veneto Luca Zaia commenta la classifica annuale sulla qualità delle Università, pubblicata sul Sole 24 ore. “E ancora meglio – aggiunge Zaia – le nostre Università vanno sul fondamentale fronte della ricerca: Verona prima, Padova quinta e Cà Foscari che passa dal nono posto

in classifica generale al sesto per il parametro della ricerca sono sinonimo di qualità dell’insegnamento ma anche di grande impegno sulla ricerca, uno dei settori più maltrattati dalle spending review e dai tagli dei vari Monti, Letta e Renzi”. “Vinciamo nel settore degli Atenei pubblici – conclude Zaia – e questo è un motivo di vanto in

più, perché sono quelli dove chiunque, a prescindere da censo e situazione economica, può frequentare ed esprimere il suo talento. Sarebbe anche più bello che tutti potessero farlo senza doversi sottoporre alla folle tagliola dei quiz d’accesso, ma la sua eliminazione è rimasta irrimediabilmente invischiata nelle promesse elettorali.





## IN CINA SI STUDIA... IL PROSECCO

TREVISO - E' stato siglato un accordo, unico in Italia, con cui il Prosecco Doc diviene ufficialmente materia di studio per gli studenti della Shanghai Trade School in Cina. Un modulo di 14 ore inserito nel programma scolastico di migliaia di giovani iscritti che vogliono diventare professionisti della ristorazione e dell' hôtellerie. Il modulo comprende lezioni relative a territorio di origine, metodi di produzione, tecniche di degustazione e studio degli abbinamenti del Prosecco Doc con i piatti della cucina cinese. «La Cina è un mercato che presenta grandi potenzialità ancora inesprese – dichiara Kar Mein Lim, sommelier tra le più note e stimante in Cina – c'è bisogno di formare nuove figure professionali legate al mondo del vino, perché la richiesta di personale qualificato è in forte crescita nel nostro paese. E non è vero che i cinesi amano solo il vino rosso, è

che lo conoscono di più grazie alle campagne francesi. Personalmente amo la freschezza del Prosecco al punto che lo berrei a colazione, pranzo e cena». Solo l'1% dell'export complessivo, pari nel 2014 a 200 milioni di bottiglie di Prosecco Doc, prende il volo per la Cina. Questa cifra però, è significativa se comparata alle più note bollicine d'oltralpe delle quali, pur considerata l'importante storia e la lunga tradizione commerciale col Celeste Impero, se ne importano in Cina meno della metà (fonte Global Trade Atlas). «Far conoscere il nostro Paese attraverso un vino. Far apprezzare un vino attraverso il territorio che lo esprime. La nostra Denominazione che comprende 9 meravigliose province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, è un territorio incredibilmente ricco di paesaggi incantevoli, di tesori d'arte e cultura.

## IL SOLE FA BENE... ALL'AMARONE

VERONA C'è chi soffre per l'afa di questi giorni. E chi invece se ne nutre. È il caso delle grandi uve rosse del Veronese, dalla Corvina al Corvinone, passando per la Rondinella, che in questi giorni di metà luglio stanno accumulando zuccheri ed energia vitale che dovrebbero essere la premessa di una annata storica. Nulla è certo, siamo ancora ai livelli della «fantologia», perché sarà agosto a definire i calici dei prossimi anni. Ma alcuni paletti si possono già piantare: per la Valpolicella sarà l'annata con la produzione record di sempre (7.600 ettari coltivati contro i 7.435 dello scorso anno) e il livello di qualità oscilla tra l'ottimo e l'eccellente, tanto che il Consorzio ha già chiesto alla Regione di portare la percentuale dell'appassimento delle uve al 50%, contro il 35% della passata stagione, funestata dalle piogge. Altro elemento

certo è che la vendemmia avverrà in anticipo di una decina di giorni rispetto alle medie. Di sicuro, prima dell'anno scorso (terza settimana di settembre). Con ogni probabilità, nella seconda. Ma se il caldo di questi giorni dovesse proseguire, si potrebbe andare persino ai primi di settembre. Ecco, queste erano le certezze. Il resto è poesia, è tentativo di interpretare il fenomeno, è studio sulla tendenza. Perché, per citare Galileo Galilei, «il vino è la luce del sole tenuta insieme dall'acqua». E in estati torride come questa il sole, dunque, diventa un amico. Ne è convinto Daniele Accordini, direttore generale della cantina Valpolicella Negrar, una realtà da oltre 700 ettari di vigneto, grazie a 230 soci che aggregati fatturano oltre 34 milioni di euro. «Al momento l'annata è perfetta, anche a livello fitosanitario: nessuna malattia evidente.



## LE RICETTE: GLI SPAGHETTI ALLA "BUSARA"

Per preparare degli ottimi spaghetti alla busara servono:

350 g di spaghetti  
Olio extra vergine di oliva  
1 Cipolla bianca  
2 Spicchi d'aglio  
12/15 Scampi grandi e freschi  
4 Pomodori  
2 Bicchieri di vino bianco secco  
Sale q.b.  
Pepe nero e peperoncino q.b.  
Prezzemolo fresco q.b.

Preparazione

1. Dorate il trito di aglio e cipolla in olio di oliva, quindi, adagiatevi gli scampi e salate leggermente. Quando saranno pronti, dopo circa 5 minuti, sgocciolateli e metteteli da parte.
2. Nella pentola, unite il liquido degli scampi al vino e sfumatelo a fuoco alto, dopodiché aggiungete i pomodori tagliati a cubetti. Salate con moderazione e proseguite la cottura a fuoco lento per circa 20 minuti.
3. Successivamente, allungate il sugo con un poco d'acqua e aggiungete gli scampi. Cuocete per altri 5 minuti.
4. Condite gli spaghetti con pepe, prezzemolo e un pizzico di peperoncino e serviteli ben caldi accompagnandoli con un vino bianco secco e fruttato e... Buon appetito!

