



Redattore responsabile : Vito Laraspata
E-mail : bottega2002@hotmail.com . sito : www.botteggarte.eu
Agenzia Stampa : A. G. I. (Agenzia Giornalistica Italiana). 9 colonne. NewsItaliaPress.Italplanet.Inform
La Redazione si riserva la facoltà di fare una cernita del materiale da pubblicare secondo criteri di buon gusto ed educazione, rispetto ed interesse generale, che non risultino offensivi della dignità e della reputazione di chiocchezza. Le collaborazioni e gli articoli sono forniti gratuitamente e in modo del tutto benevolo.

Non è vero che abbiamo poco tempo : La verità è che ne perdiamo molto (Seneca)



150° ANNIVERSARIO DELL'UNITÀ D'ITALIA

Risvegliamo in noi il sentimento di passione per la nostra identità nazionale

notiziario

appunti del redattore

a cura di
Vito Laraspata

La birra italiana conquista i "pub" inglesi

La birra italiana conquista i pub inglesi con un aumento record del 15% nelle quantità esportate in Gran Bretagna dove è diretta oltre la metà della produzione Made in Italy spedita all'estero. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulle esportazioni di birra italiana nel primo semestre del 2011. La crescita delle esportazioni di birra made in Italy evidenzia una sorprendente performance in Paesi fortemente nazionalisti nei consumi e tradizionalmente attenti alla qualità della bevanda. Il successo della birra italiana - sottolinea la Coldiretti - è evidente anche oltreoceano con un aumento del 13 per cento delle esportazioni negli Stati Uniti che sono il più grande consumatore mondiale.

Olio: la produzione cala ma la qualità è ottima

Mentre i frantoi italiani lavorano già da diversi giorni a pieno regime, la campagna 2011 fa prevedere un calo di produzione nazionale di circa il 10% rispetto al 2010, a fronte di una qualità che si preannuncia eccellente. Se le regioni del Sud "tengono", è nel Centro-nord che si prefigura un crollo generalizzato. Sono stati il gran caldo e la siccità record della prolungata estate a giocare un ruolo determinante in due direzioni: da una parte scongiurando la presenza dei parassiti, dall'altra abbassando le rese. Lo afferma la Cia-Confederazione italiana agricoltori. Come sempre, sono le tre regioni che da sole producono quasi l'80% dell' "oro verde" made in Italy (Puglia, Calabria, Sicilia) a determinare la stima nazionale. In Puglia, la prima regione produttrice, si registra uno straordinario "exploit" nel barese (più 20%).

C'era una volta... l'italiano

« C'era una volta ... » È così che iniziavano le più belle favole di un tempo che fù. Forse dovremmo iniziare così anche la più bella favola dei giorni nostri : « C'era una volta l'italiano (inteso come lingua) ... » perchè, che lo si voglia riconoscere o no, con l'evoluzione tecnologica abbiamo subito l'invasione della lingua inglese a tal punto da aver formato una nuova lingua, inventata di sana pianta, chiamata « l'itagliano », che si usa negli ambienti commerciali, industriali, sportivi ed è di moda negli ambienti intellettuali.

L'italiano (inteso come popolo) si sa, è attratto da tutto ciò che viene dall'estero, tanto da aver acquisito l'appellativo di « sterofilo ».

Ci fu un tempo in cui l'Italia subiva il fascino della lingua francese perchè era considerata la lingua dell'eleganza per eccellenza e faceva « chic » utilizzare ogni tanto, nelle frasi, alcune parole d'oltralpe. Ma i nostri antenati ebbero almeno il merito di tradurle in italiano: fu così che il termine « mannequin » fu trasformato in indossatrice, « tour » in giro, « chèque » in assegno, « chauffeur » in autista, « frappé » in frullato, « réclame » in pubblicità. Mentre i francesismi ebbero il privilegio di essere sostituiti da termini nostrani, non si può dire altrettanto per gli anglicismi.

Subito dopo l'ultima guerra, solo il 18% sapeva parlare l'italiano, adesso questa percentuale è salita al 75%.

Ora che l'unificazione linguistica è stata quasi fatta, cerchiamo di mantenerla e di migliorarla, non la roviniamo con gli « anglicismi » che da un po' di tempo a questa parte stanno entrando di prepotenza nel parlare quotidiano.

Bisogna riconoscere che l'italiano utilizza la lingua inglese non perchè sia un intenditore, ma solo per far bella figura e per la paura di essere considerato inferiore.

È vero, ci hanno riempito la testa con la solita frase : « con l'inglese potrai andare dappertutto... », e perchè non con l'italiano? E poi, una volta che conosciamo l'inglese, di che cosa parliamo? Di musica, quella che ci rompe i timpani nelle discoteche, di cui non si capiscono nemmeno le parole? Oppure parliamo di borsa, di « computers » e « internet »? Forse potremmo intrattenere un discorso sul « marketing » o sull'esperienza di « product manager » (qualora ce l'avessimo) o di come incrementare il « budget » per il raggiungimento del « target »? Oggi è più elegante preparare un « drink » al posto di un banale aperitivo e si è convinti che il « relax » sia più rilassante del riposo. È di moda affidare il bambino alla « baby sitter », forse sperando che impari l'inglese, piuttosto che ad una governante. E che dire di quell'orrendo « itagliano » parlato tra coloro che si credono « in » solo per il gusto di « baipassare » o di preparare un « drink sceccherato »?

Accontentiamoci che l'italiano sappia parlare italiano, non possiamo pretendere che conosca anche l'inglese. Quelli che lo capiscono (almeno tra gli italiani) potranno essere il 5 o il 10 per cento, anche il 15 per cento, e viene usato in ambienti commerciali e 'di mercato', in ogni caso restano pur sempre una minoranza.

Allora, a che serve parlare e scrivere se si è capiti solo da una minoranza? Oppure è una strategia limitata ad una classe privilegiata, per creare un nuovo potere? La storia insegna che alcuni secoli fa Nobiltà e Clero erano le uniche classi sociali che 'sapevano' e quindi detenevano tutto il potere.

Il prossimo numero de "IL BOTTEGGHINO" uscirà il 9 dicembre

ATTENZIONE: In conformità con le nuove disposizioni in materia d'invii telematici in vigore dal 1° gennaio 2004 (Testo Unico sulla tutela della privacy emanato con D.L. 196/2003 pubblicato sulla G.U. n. 174), con la presente chiediamo l'autorizzazione a spedirVi via 'e-mail' le informazioni culturali tramite il presente bollettino. La Vostra autorizzazione s'intende approvata tramite 'silenzio-assenso'.

Se volete essere cancellati dalla nostra lista inviate un messaggio con scritto semplicemente **CANCELLAMI:** bottega2002@hotmail.com

IMPORTANTE: Gli articoli non firmati sono tratti dalla diffusione delle diverse agenzie giornalistiche o da comunicati stampa e vengono considerati dalla redazione come aventi un carattere d'interesse generale. La responsabilità del loro contenuto rimane esclusivamente della fonte.

"IL BOTTEGHINO" È ANCHE TEATRO – Per chi non lo sapesse, abbiamo anche una nostra compagnia teatrale. Il suo nome è "BottegaMagica". Unico scopo: il desiderio di salvaguardare e diffondere la lingua, la cultura e l'arte italiane.

l'angolo rosa

IL PRIMO APPUNTAMENTO

Due quasi-estranei decidono che si piacciono: non sanno bene perché dato che non si conoscono per niente. L'attrazione funziona così, è un attimo, e non ha spiegazione razionale. Da qui comincia tutto. Escono insieme, a cena.

L'ideale sarebbe ora vivere solo il presente: mi trovo qui con questa persona che mi piace. Punto. Ma per una donna non è mai così. Sarebbe troppo semplice... Una donna al primo appuntamento vive nel presente solo con le seguenti domande: "mi staranno bene i capelli?" "Mi si sarà già tolto il rossetto?" "Forse sono troppo scollata?" "Mi sarà rimasto qualcosa tra i denti?"

Per il resto, vive nel futuro: "cosa succederà dopo cena?" "Se ci prova e ci sto, penserò male di me?" "Se ci prova e non ci sto, mi chiamerà ancora?" "Se non ci prova, vuol dire che non gli piaccio?" "Se ci mettiamo insieme, mi tradirà?" E nel passato: "la sua ex sarà stata più magra di me?" "Usava le autoreggenti o i collant?" "Lui è uno stronzo come il mio ex, o un incapace come il mio ex?"

Ragazzi, in conclusione a questo punto l'avrete già capito da soli: quando alla fine della serata vi viene detto "ho un gran mal di testa" non è una scusa, e non è nemmeno colpa vostra.

novità editoriali



LA MIA MANO DESTRA il primo romanzo di Donato Salvia

Nel 1958 una casa farmaceutica tedesca lanciò sul mercato un farmaco. A causa di scarsi test di laboratorio questo farmaco, basato sulla Talidomide, causava malformazioni nei neonati le cui madri lo avevano assunto in gravidanza.

L'autore è uno di quelle migliaia di bimbi nati tra il '58 e il '65, anno in cui il prodotto venne ritirato dal commercio.

Il libro narra della storia di vita in relazione alla sua mano destra che è amelica (manca completamente l'arto). Il racconto, leggero e ironico conduce il lettore ad una nuova coscienza di cosa significhi e come vive una persona affetta, dalla nascita, da sindrome da Talidomide. E non necessariamente deve vivere male.

Il libro è accompagnato da informazioni storiche sulla vicenda, e riporta informazioni utili e indirizzi di associazioni che si occupano della patologia.

Bonferraro Editore esce con questa pubblicazione a ridosso del 25 luglio per ricordare che, appunto, il 25 luglio del 1962, dopo accertamenti e centinaia di bambini affetti da amelia e focomelia, il Ministero della salute, con proprio decreto, decide di ritirare dal mercato tutti i farmaci a base di Talidomide. A tal proposito si allega copia della gazzetta ufficiale per una migliore valutazione.

Donato Salvia

<http://lamiamanodestra.blogspot.com/>

Nota sull'autore

Donato Salvia, sposato con due figli, vive a Pieve Emanuele vicino Milano e si occupa di impianti fotovoltaici. Ha deciso di scrivere questo libro per lanciare un messaggio ben preciso. Nonostante il deficit fisico la vita di un amelico o focomelico è quasi normale, come quella di tutti quanti. Certo bisogna lottare solo un pochino di più rispetto a "quelli normali" ma alla fine ci si riesce.

Per avere il libro clicca qui:

http://www.webster.it/libri-mia_mano_destra_salvia_donato-9788862720304.htm



Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

Progetto Lavoro Europa
I nuovi servizi

Oltre a pensioni e previdenza, informazioni e consulenza su:

- Contratti di lavoro
- Dichiarazione fiscale italiana e belga
- Alloggio e contratti di locazione
- Sistema sanitario

Orari di apertura
Lunedì e Martedì
9:30 - 12:30
14:30 - 16:30

Gli altri giorni
si riceve su
appuntamento

www.patronatoacli.be

Patronato Acli Belgio asbl
136, Rue Franklin
1000 Bruxelles (metro Schuman)
Tel. 02/735.94.76 - 742.27.29
Fax 02/735.85.20
email: belgio@patronato.acli.it



italiani all'estero

ALCUNI NUMERI

120 MILA I TOSCANI NEL MONDO

La Toscana non è una regione di grandissima emigrazione. Né lo è mai stata. Solo il 3,2% della popolazione vive all'estero, contro il doppio (il 6,7%) della media nazionale. Se poco più di quattro milioni sono gli italiani che vivono all'estero e sono iscritti all'Aire, la speciale anagrafe degli emigranti, i toscani nel mondo l'anno scorso ad aprile erano 120.235. Di questi, quasi quattro su dieci sono però nati nel paese dove a suo tempo sono emigrati genitori o nonni, mentre solo la metà è nata e partita dalla Toscana.

PIÙ DI 16 MILA I MODENESI NEL MONDO

Dall'aprile 2007 al maggio 2011, i modenesi che lasciano la terra fra Secchia e Panaro stando ai dati provvisori in possesso all'Aire e quindi sparsi nei quattro angoli del globo sono passati da 14.167 a 16.617, segnando un incremento assoluto di 2.450 unità (più 17%). A darne conto è il sito "Modenatoday". A farla da padrone nel computo statistico sono i grandi centri della provincia: Carpi (da 1092 a 1259, +15%), Pavullo (da 912 a 1036, +13%), Sassuolo (da 878 a 1046, +19%) e, ovviamente il capoluogo (Modena passa da 3497 a 4056, +16%).

128 LE ASSOCIAZIONI ABRUZZESI

Le maggiori concentrazioni di Abruzzesi sono in Nord e Sud America (Canada e Usa maggiormente, poi Argentina, Brasile e Venezuela); l'Europa con Svizzera e Belgio. Una grande comunità abruzzese è presente anche in Australia, in numero minore Sud Africa. 33 associazioni hanno sedi in Europa: 11 in Belgio, 13 in Svizzera, 5 in Germania, 2 in Lussemburgo, 1 in Gran Bretagna, 1 in Francia. Da una stima ufficiosa si può ritenere che gli Abruzzesi nel mondo siano all'incirca tanti quanti i corregionali residenti in Abruzzo (1.200.000), senza contare le seconde e terze generazioni.

LE DONNE CHE HANNO FATTO L'ITALIA**1861-2011****150° anniversario Unità d'Italia****DONNE DI IERI****IL RISORGIMENTO A COLPI DI VENTAGLIO****Hanno entrambe 19 anni, entrambe italiane, statuarie, conturbanti.****Una è la bionda Virginia Oldoini, contessa di Castiglione - l'altra è la bruna contessa Eugenia Litta**

Non potevano certo immaginare i 1314 soldati del Regno di Sardegna uccisi dai russi e dal colera nella guerra di Crimea che, due anni dopo, a far brillare il prestigio dei Savoia agli occhi di Napoleone III sarebbe stata una guerra molto diversa: quella sul numero dei volants dei loro ricchi vestiti che le due più belle donne d'Europa combatterono nel 1856, ai balli di corte francesi. Hanno entrambe 19 anni, entrambe italiane, statuarie, conturbanti. Una è la bionda Virginia Oldoini, contessa di Castiglione, divenuta mantenuta di Napoleone III per volere di Cavour (che conosceva il debole per le belle donne del potente alleato) e grazie ad abiti tanto attillati, contro ogni moda del tempo, da farla apparire una "statua di carne"; l'altra è la bruna contessa Eugenia Litta, che entro pochi anni sarebbe diventata l'amante del principe Umberto, poi re d'Italia, conquistato apparendo a mezzanotte, ad una reale festa di carnevale, nel 1862 a Milano, come una principessa delle nevi: su una slitta bianco-ora in un abito guarnito da fiocchi di neve e bianchi veli trasparenti. Entrambe hanno dei mariti che accettano in silenzio i loro tradimenti, rispettivamente i conti Francesco Verasis di Castiglione, cugino di Cavour e Giulio Litta Visconti Arese.

Curiosamente moriranno entrambi 41enni: il primo, nel 1867, cadendo da cavallo al matrimonio del principe Amedeo d'Aosta, travolto dalla carrozza reale, il secondo nel 1863. Ed entrambe, quindi contesse di blasone, sono in realtà figlie naturali di amanti principeschi delle loro madri, come loro altrettanto spregiudicate.

Virginia è figlia del marchese spezzino Filippo Oldoini ma nasce quando la madre, una ballerina di teatro, amoreggia con il principe Joseph Poniatowski, discendente del re di Polonia; Eugenia, sebbene riconosciuta dal conte milanese Gian Giacomo Attendolo Bolognini, è frutto della relazione extraconiugale della madre Eugenia Vimercati con il principe Alfonso Serafino Porcia. Difficile immaginare 30 anni dopo queste splendide 19enni ammirate nella dorata corte delle Tuileries: l'una autoreclusa e nevrastenica nel suo lussuoso appartamento di Place Vendôme a Parigi con gli specchi coperti di veli neri per non vedere la sua bellezza sfiorire, uscire solo di notte bardata di veli, lasciando in eredità gioielli per 2 milioni di lire del tempo ad ignoti eredi, visto che l'unico figlio (che peraltro l'ha sempre odiata), Giorgio Verasis, muore di vaiolo 24enne a Madrid, nel 1879; l'altra viene invitata nella reggia di Monza dalla ormai regina Margherita solo per il gusto di vedere quanto sia invecchiata quello che dal 1864 è rimasto l'unico vero amore del marito. Margherita e Umberto hanno, nel 1869, un figlio, il futuro Vittorio Emanuele III, che resterà unico perché presto lei scopre il marito in atteggiamenti amorosi con Eugenia che ha concepito un figlio negli stessi mesi in cui lei partoriva il suo. Umberto ha regalato alla puerpera Margherita una collana di perle a 10 giri ed alla sua amante una a 12 giri: la stessa che Eugenia avrà l'ardire di mostrare ad una impallidita Margherita ad un ballo, su questo terreno "battendo" quindi la contessa di Castiglione, visto che a lei Napoleone III dona una collana di perle a "soli" cinque giri...

ZOE, MICOL E GIOVANNA FONTANA**LE SORELLE CHE VESTIVANO IL CINEMA**

Alla fine degli anni Settanta le Sorelle Fontana, vestivano l'élite e dominavano l'alta moda. Il percorso di questo trio dell'alta sartoria romana (Zoe, nata nel 1911, in pieno futurismo, Micol, due anni dopo, e Giovanna, nel 1915, nel mezzo della Grande Guerra) parte da una piccola realtà della provincia parmense, a Traversatolo, prima d'arrivare a vestire personaggi come Jackie Kennedy e Liz Taylor, tanto per fare un esempio. Tra le mura del sobborgo emiliano apprendono il mestiere dalla madre, che oltre al latte e alle minestrine, dava loro ago e filo, mattina e sera. La prima delle tre a romanizzarsi è Zoe, che dopo essere stata spesso in altre due capitali mondiali del ben vestire, come Milano e Parigi, punta la città sulle rive del Tevere. Zoe, appena arrivata nella capitale, lavora in una sartoria, non è pronta per mettersi in proprio. La segue dopo qualche tempo Micol, che approda però in una diversa sartoria. Poi è il turno di Giovanna. Giovanna invece gli abiti li imbastisce tra le mura domestiche. Per un po' le tre continuano ad apprendere il mestiere sartoriale, ma evidentemente il lavoro conto terzi non le soddisfa del tutto. Bisogna aspettare il 1943 prima che le sorelle decidano o trovino l'occasione di riunirsi sotto uno stesso cielo aziendale, fondando l'atelier Fontana.

L'atelier Fontana incrocia il cinema, altamente rappresentato nella città del Colosseo e di quella fontana - non a caso una fontana - che ha visto una delle scene storiche del grande schermo, con Anita Ekberg che s'immerge nella Fontana di Trevi. In quel film, "La dolce vita", Federico Fellini le fa indossare non un abito qualsiasi, ma uno dell'atelier Fontana. Tutto torna, anche l'omologia onomastica. L'atelier fornisce i costumi anche per altri film, come "Le Ragazze di Piazza di Spagna" del '52, "La contessa scalza" del '54, "Il sole sorgerà ancora" del '57 e "L'ultima spiaggia" del '59. Ma la consacrazione mediatica arriva per le Sorelle Fontana quando realizzano l'abito di nozze per Linda Christian, sposa di Tyrone Power. Il celebre matrimonio viene immortalato su tutti i rotocalchi del mondo, con il vestito delle nostre sarte, che sarte non erano più ma star, al pari delle stesse star che vestivano Fontana. Nel '60 firmano una linea di prêt à porter, producono anche bigiotteria, foulard, ombrelli pelletteria, biancheria e persino un profumo che porta il nome di una delle tre, Micol. Ad inizio anni '70 si ritirano dalla scena, producono ancora ma restano in ombra, ostili all'incipiente globalizzazione della moda. Ancora oggi il marchio è in mano ad un gruppo finanziario italiano.



LE DONNE CHE HANNO FATTO L'ITALIA

DONNE DI OGGI

ADRIANA ALBINI

L'ANGELO CHE SOFFOCA I TUMORI

nel 2010 è stata scelta per il Premio Ippocrate
(per la ricerca biomedica)

Chi è Adriana Albini? È una donna, madre di due figli, che vive e lavora a Milano, dove è responsabile della ricerca Oncologica dell'Ircs MultiMedica, si occupa quindi di ricerca attorno al male del secolo, in particolare di angiogenesi. E cos'è l'angiogenesi? Diciamo che è la strategia clinica che cerca di "soffocare i tumori", ed in questo campo la signora è titolare di diversi brevetti. La divulgazione è qui che entra in gioco, quando cioè la Albini tira fuori dal cassetto il bel brevetto, prende carta penna e portatile, e siccome ha trovato il tempo di diventare anche giornalista professionista, oltre che madre e scienziata, scrive un articolo, magari per una delle riviste più qualificate d'America o d'Europa (alcuni siti hanno fatto un conteggio e pare che gli articoli si aggirino tra i centoventi e i centosettanta). Poi, dopo aver premuto "invio" sulla sua tastiera, e magari fatto una torta di mele per i suoi cari, si rimette a studiare gli aspetti molecolari di componenti dell'alimentazione, per l'attuazione di un programma di prevenzione delle malattie cronico-degenerative.

C'è un aspetto in questa donna che ha qualcosa di spassionatamente altruistico, che coniuga il rigore scientifico alle cure che solo le madri sanno dare, non c'è un perché, ma è così; tanto che se vai a vedere, sotto al camice, dietro quelle carezze, trovi una spiegazione a tanta grazia. Adriana è (anche) una poetessa, una scrittrice, non una Mazzantini, nemmeno una Vallone, non una Murgia, né una Tamaro, ma "Discorso di un leader democristiano in attesa dell'anno nuovo", "La famiglia", "Un clone in valigia", sono solo alcuni titoli della sua neanche tanto povera bibliografia letteraria, e la cosa fa curiosità. Racconta di lei, di una donna inesaurevole, che forse scriveva già da bambina, che poi ha affinato la narrazione inventando storie per far dormire i suoi di bambini, e che infine, cerca sì il modo di soffocare i tumori, cosa che, in un certo senso, aveva già iniziato a fare quando scriveva e basta. Quando immaginava altri mondi, qualche personaggio, un lieto fine. Perché questo fanno gli scrittori prima dei medici: curano, aiutano a star meglio, soffocano i timori.

Unità d'Italia

GIOVANI

IL 64% SENTE "PROPRIE" LE CELEBRAZIONI PER L'UNITA' D'ITALIA

Ma cosa pensano i giovani italiani delle celebrazioni del 2011? Secondo quanto emerge da uno studio promosso da "VdG Magazine" - condotto su 900 giovani di età compresa tra i 18 e i 30 anni sui blog e i principali social network, a cui è stato chiesto un parere sull'Italia e sui simboli dell'italianità. Se a sentirle proprie è ben il 64% degli intervistati, a malapena uno su quattro, però, è a conoscenza del perché sia stata scelta proprio la data del 17 marzo: solo il 25%, infatti, la ricollega alla proclamazione del Regno d'Italia mentre la si confonde con la nascita della Costituzione (31%) o l'anniversario della "Breccia di Porta Pia" (12%).

I SIMBOLI

A sorpresa, i simboli su cui puntare per il rilancio d'immagine non sono in quei campi più vicini ai territori giovanili - come la musica (55%), la moda (52%) o lo sport (39%) - bensì gli "immortali" monumenti artistici italiani (79%) e l'enogastronomia (67%) che davvero riuniscono il Paese e aumentano l'orgoglio nazionale. Eppure l'attenzione mediatica dedicata all'avvenimento è per la maggior parte inadeguata. Ma, conoscenze storiche a parte, i 150 anni rappresentano un'occasione fondamentale per onorare simboli e valori dell'italianità, per riflettere su cosa significhi davvero il "sentirsi italiani" e per ricordare la nostra storia piuttosto che un giorno di vacanza in più nel calendario in un anno come un altro.

IMMAGINE DELL'ITALIA

Ma come valutano l'attuale immagine i giovani italiani? A reputarla ottima è appena il 9% mentre la maggior parte la ritiene sufficiente (44%) o addirittura buona (27%). Secondo gli intervistati, ad incidere in maniera negativa più della malavita organizzata e della criminalità (49%) o della politica (45%) è l'incuria dei monumenti e dell'opere artistiche (53%). Ciò che, al contrario, sostiene l'immagine nazionale sono le eccellenze enogastronomiche (78%), i monumenti "immortali" (67%), le eccellenze del "made in Italy" (65%) e quelle artistiche (54%). Su quali simboli dell'italianità è necessario puntare per il rilancio dell'immagine dell'Italia? I giovani del Belpaese non hanno dubbi e scelgono i monumenti e l'arte millenaria che contraddistinguono da sempre l'Italia (79%), seguiti da tutto il comparto enogastronomico (67%), in grado di fare la differenza all'estero. Nella classifica dei simboli dell'italianità, ecco la moda (52%), le bellezze paesaggistiche e naturali (49%), il cinema (46%) e, infine, lo sport (ritenuto importante appena dal 39% dei giovani).

web

IN ESTATE 1 SU 3 IN SPIAGGIA È FACEBOOK-DIPENDENTE

Anche quest'anno Facebook si conferma il compagno preferito delle vacanze degli italiani. Un'indagine del 'Codacons' rivela come in media un cittadino su tre, anche in spiaggia, non riesce a fare a meno del social network, e tra un bagno e l'altro si collega almeno 5 volte al giorno al proprio profilo o a quello di amici. Sono principalmente le donne a non saper rinunciare a Facebook, addirittura il 60% del totale dei facebook-dipendenti. Non solo. Grazie alle possibilità offerte oramai da tutti i telefoni cellulari, i "facebook-dipendenti" pubblicano in tempo reale sul proprio profilo foto, video e materiale audiovisivo della vacanza, condividendo con i propri amici immagini delle mete di villeggiatura.

HOTMAIL PREPARA DELLE NUOVE "FEATURES"

Gli sviluppatori della Casa di Redmond sarebbero al lavoro per introdurre quanto prima delle nuove funzionalità dedicate al gestore di posta elettronica 'Hotmail'; la parola chiave della piccola rivoluzione che riguarderà il servizio dovrebbe essere "Graymail". Con questo termine sarebbero stati identificati quei messaggi di posta elettronica che, pur non potendo essere definiti "indesiderati" e destinati obbligatoriamente al cestino, ingombrano la 'inbox' rubando spazio a quei messaggi che presentano i contenuti più rilevanti.

Grazie alle nuove "features" gli utilizzatori avranno la possibilità di definire dei filtri grazie ai quali accedere velocemente ai messaggi più importanti, saranno inoltre disponibili strumenti per la categorizzazione tematica delle email.

D O S S I E R

La Globalizzazione (1)

Cos'è?

Con tale parola si indica un complesso fenomeno economico per cui tutto il mondo è/dovrebbe/potrebbe essere un unico mercato entro il quale si scambiano merci – intese come beni finanziari, beni reali e servizi - secondo il meccanismo della domanda-offerta e la fissazione del prezzo.

La globalizzazione, che con le sue imprese multinazionali può essere vista come una internazionalizzazione del capitalismo, richiede, una crescente omologazione a livello mondiale della domanda di beni reali, una standardizzazione dei comportamenti antropologico-culturali, una crisi dello stato-nazione e della sua sovranità. Implica la delocalizzazione del lavoro, per cui esso viene richiesto e trasportato da un luogo all'altro del pianeta a seconda della convenienza. Non sarebbe attuabile senza la presenza di comunicazioni veloci (internet). A tale proposito si può notare come proprio le tecniche informatiche rendono praticabile la delocalizzazione del lavoro virtuale, spostandolo velocemente da una zona all'altra del globo, sempre secondo il meccanismo della domanda-offerta e del prezzo.

L'unificazione del mondo non elimina però (molti ritengono anzi che favorisca) le disparità fra le diverse zone: ciò succede perché i meccanismi dell'economia prescindono dal riequilibrio sociale e delle risorse.

La Storia

primo episodio di "globalizzazione"

Dalla fine del 1400, in concomitanza con la scoperta dell'America, si verifica il primo episodio di "globalizzazione" con il "commercio triangolare". Questo commercio è chiamato "triangolare" per i tre scali che le navi dovevano compiere e che assomigliano ai vertici di un triangolo: le navi partivano dall'Inghilterra vuote, arrivavano in Africa e, dopo essersi riempite di schiavi neri, andavano in America, qui i sopravvissuti erano venduti come schiavi e le navi erano caricate di materie prime con meta Inghilterra dove sarebbero state lavorate.

L'Inghilterra

una potenza in ascesa

È con il regno di Elisabetta la Grande che l'Inghilterra diventa una potenza in ascesa. Essa inizia infatti ad usare a pieno ritmo i numerosi e splendidi porti da Dover a Plymouth e controlla in modo autonomo i suoi commerci senza più bisogno della intermediazione dei mercanti tedeschi né di quelli italiani. Elisabetta la Grande svolge, inoltre, una politica estera estremamente decisa: decide, infatti, di contrastare la Spagna (nel 1588 le truppe inglesi, grazie all'agilità delle loro imbarcazioni, sconfiggono nella Manica l'invincibile 'armada' spagnola) assicurando così all'Inghilterra un glorioso futuro di potenza navale. La sua espansione sarà contrastata solo a fine '800 quando il Kaiser di Germania Guglielmo II cerca di rivaleggiare in tale campo impostando una programma di armamento navale.

Si deve inoltre tener conto che l'epoca elisabettiana diede inizio alla rivoluzione della proprietà agricola inglese consistente nel supe-

ramento delle proprietà feudali e nella redistribuzione delle terre che, in quanto "libere", potevano essere vendute e affittate. Nascono da ciò due nuovi ceti sociali: la 'Gentry' e la 'Yeomanry'. I componenti della gentry sono appartenenti alla piccola nobiltà e si interessano però direttamente alle loro terre; gli Yeomen, di origine borghese, sono i fittavoli, cioè coloro che prendono in affitto un pezzo di terra e lo coltivano. Tutti adottano un sistema capitalistico: investono capitali nel terreno e nelle innovazioni agricole dando luogo alla possibilità di trasferimento di capitali sempre maggiori, accumulati in agricoltura, nel settore della nascente manifattura (e poi industria). Si creano, così, le prime compagnie mercantili e, quindi, una fitta e agevole rete di trasporti.

Salgono al trono gli Stuart

Con la morte nel 1603 di Elisabetta la Grande si esaurisce la dinastia dei Tudor e salgono al trono gli Stuart. Sotto il regno di Giacomo I, viene riunito sotto un unico sovrano il così detto sacro trifoglio: Inghilterra, Scozia, Galles. Le vicende degli Stuart lungi dall'indebolire l'Inghilterra, la rafforzano politicamente, tanto che tale stato si presenta sulla scena del Settecento come il più moderno di Europa. Non è un caso perciò che proprio in Inghilterra avvenga la prima rivoluzione industriale, resa possibile dall'abbondanza di materie prime, quali il carbone e la lana, dalle innovazioni tecniche (spoletta volante, telaio, macchina a vapore) dall'abbondanza di forza lavoro salariata disponibile e dal fatto che i capitali accumulati in agricoltura furono dirottati verso la nascente industria.

secondo episodio di "globalizzazione"

Il secondo episodio di "globalizzazione" è riconducibile al capitalismo industriale, feno-

meno per cui si produce molto e in modo conveniente.

Nella prima metà del 1800, oltre all'Inghilterra, si trovano in buona posizione anche la Francia e il Belgio; nella seconda metà del '800 si aggiunge la Germania. Il capitalismo industriale utilizza macchine complesse (a vapore) che producono a ciclo continuo su larga scala, si avvale della divisione del lavoro e si proietta su un mercato allargato. Inoltre, in questo tipo di produzione, si delincono gli imprenditori che investono il loro capitale diventando proprietari dei mezzi di produzione, ossia delle macchine, assai costose, con le quali vengono prodotte merci grazie ai salariati, cioè a coloro che vendono la propria forza lavoro in cambio di uno stipendio. Le industrie trainanti sono quelle tessili perché hanno bisogno di macchine non troppo raffinate, di materie prime e di lana, di cui l'Inghilterra abbondava, e di una rete di trasporti per poter commerciare. La Gran Bretagna, ricca di carbone, è il luogo "naturale" di tale sviluppo: dotata anche di un buon sistema di canali e di vie di comunicazione, costruisce ferrovie, produce ed usa energia su vasta scala, domina non a caso la scena del primo Ottocento.

(continua nel prossimo numero)

Fondazione DON BOSCO NEL MONDO



Scopri come dare il tuo aiuto ai tanti missionari che operano nel mondo

www.donbosconelmondo.org/

Ciao,

io non so come dire certe cose, e mi servo di amici come Vito, Rossella, Gaetano e te. Sono Aline una bambina malgascia. Non mi abbandonare rimani in contatto con me.

Scrivi a Don Graziano:

grazianodelazzari@yahoo.it

pensieri, racconti, tradizioni

A TUGLIE (LE) TRADIZIONALE FESTA DELLA MADONNA DI MONTE GRAPPA

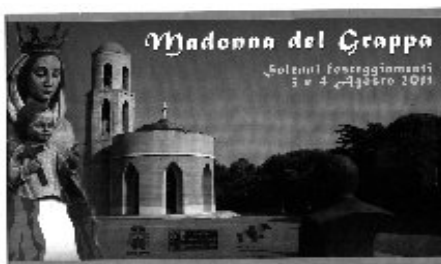
di Lucio Causo

Verso la fine degli anni '30, sulla collina posta a nord del paese di Tuglie, ebbe inizio la costruzione della chiesa dedicata alla Madonna del Monte Grappa, in ricordo dei Caduti della Guerra del 1915-1918, sul modello del Sacello situato sui Monti del Grappa, in Veneto. Nel 1938 il Dott. Cesare Vergine, Sindaco di Tuglie dal 1951 al 1969, combattente della Prima Guerra Mondiale col grado di Sottotenente, raccolse intorno a sé i vecchi commilitoni, le vedove di guerra, e le madri dei Caduti Tugliesi, per raccogliere i fondi necessari per costruire sulla sommità della collina il Santuario in onore della Madonna del Grappa, la Grande Mutilata, la cui statua fu colpita nel Sacello il 14 gennaio 1918 durante un bombardamento nemico squarciandole il lato sinistro e facendola cadere dal piedistallo.

Durante i lunghi anni di guerra, il dott. Cesare Vergine aveva combattuto sul Monte Grappa e una volta tornato a casa era rimasto colpito dal ricordo dei terribili attacchi nemici e dagli orrori visti nel corso della guerra. Il suo sogno più grande era quello di costruire il Santuario della Madonna del Grappa sulla collina di Tuglie. La nobile iniziativa del Dott. Vergine fu davvero geniale, perché in quella zona incolta ed abbandonata sorsero strade, villette residenziali e parchi, che assicuravano ai residenti e ai turisti un soggiorno piacevole e tranquillo.

Su progetto del Geom. Giovanni Sardella da Sannicola, l'intera zona fu lottizzata, e dopo qualche anno la chiesa ed il piazzale di Montegrappa divennero realtà. Da quel piazzale si snodarono ampie strade fiancheggiate da ombrosi pini ed eucalipti, sorsero villette moderne e parchi di pini, e tutta la zona fu meta di visitatori e turisti che amavano trascorre le vacanze in mezzo alla natura, ricca, fra l'altro, di vigneti ed oliveti.

Verso la fine degli anni '30 incominciò, al centro del piazzale, lo spianamento e la costruzione della chiesa per mano di muratori locali. Nel 1936 il dott. Vergine, sostenuto dal contributo di Don Vito Bacile, decise di conferire al Maestro Raffaele Caretta (1871-1959) l'incarico di realizzare la statua della Madonna del Grappa (mutilata). Il 22 marzo 1936 la statua giunse a Tuglie e fu presa in consegna dal mutilato di guerra Salvatore Solida. Da questo momento venne costituito l'apposito comitato per realizzare la costruzione della chiesa e portare la statua nella sua giusta collocazione. Infatti, il 4 agosto 1938 la statua del Caretta venne portata nella nuova chiesa che non era ancora completata e per arrivarci costò tanta fatica ai numerosi pellegrini perché dovettero percorrere sentieri



rocciosi e tutto intorno alla chiesa vi era soltanto desolazione e qualche "furneddhu" con rarissimi alberi d'ulivo.

Nel 1940 la chiesa fu terminata dall'impresa locale Emilio Toma e nel 1941 fu benedetta dal parroco Don Salvatore Rizzello. Nel 1948, ai piedi del Santuario, in mezzo al verde dei pini, furono realizzati il Parco delle Rimembranze e il Sacrario in onore dei Caduti in Guerra, come pure la gradinata con la Via Crucis ai lati. Ora occorre il campanile e la prima pietra fu posata nel 1951, su progetto del Geom. Ernesto Gatto da Lecce. La costruzione del campanile fu completata nel 1954 per opera del Maestro Emilio Toma di Pietro da Tuglie ed il 5 agosto dello stesso anno l'opera venne inaugurata in occasione dei festeggia-

menti. Dopo qualche tempo, la statua in cartapesta, dovendo essere restaurata, venne sostituita dalla statua lignea che si trova attualmente nella cappella. Il 19 febbraio 1958 giunse a Tuglie, spedita da Ortisei, la nuova statua della Madonna scolpita in legno dallo scultore Franz Senoner della Selva di Val Gardena, e venne custodita nella Chiesa Madre per la venerazione dei fedeli. Il 31 luglio 1958 la statua, accompagnata dal Vescovo Corrado Ursi e da una solenne processione, venne portata e deposta nel Santuario di Montegrappa.

Ogni anno il 4 agosto sulla collina di Tuglie si festeggia la Madonna del Grappa. E' una festa caratteristica e molto sentita dai tugliesi e dagli emigrati che partecipano numerosi alla tradizionale processione che si snoda la sera della vigilia lungo i viali della collina illuminati dalle fiaccolate e dai fuochi d'artificio. Numerosi sono anche i cittadini dei paesi vicini ed i turisti che accorrono per godere la festa ed il fresco dei pini di Montegrappa. Numerosi anche i cittadini tugliesi che si trovano all'estero per lavoro e che tornano al loro paese natio per le ferie di agosto.

SOLO PER OGGI

Il decalogo della quotidianità di Giovanni XXIII

1. Solo per oggi cercherò di **vivere alla giornata**, senza voler risolvere il problema della mia vita tutto in una volta.
2. Solo per oggi avrò **la massima cura del mio aspetto**: vestirò con sobrietà non alzerò la voce. Sarò cortese nei modi, non criticherò nessuno. Non pretenderò di migliorare o disciplinare nessuno tranne me stesso.
3. Solo per oggi **sarò felice** nella certezza che sono stato creato per essere felice non solo nell'altro mondo, ma anche in questo.
4. Solo per oggi **mi adatterò alle circostanze** senza pretendere che le circostanze si adattino tutte ai miei desideri.
5. Solo per oggi **dedicherò dieci minuti** del mio tempo a qualche **lettura buona**.
6. Solo per oggi **compirò una buona azione** e non lo dirò a nessuno.
7. Solo per oggi **farò almeno una cosa che non desidero fare**: e se mi sentirò offeso nei miei sentimenti, farò in modo che nessuno se ne accorga.
8. Solo per oggi **mi farò un programma**: forse non lo seguirò a puntino ma lo farò. E mi guarderò da due malanni: la fretta e l'indecisione.
9. Solo per oggi **crederò fermamente**, nonostante le apparenze contrarie, che la buona provvidenza di Dio si occupa di me come se nessun altro esistesse al mondo.
10. Solo per oggi **non avrò timori**. In modo particolare non avrò paura di godere di ciò che è bello e di credere nella bontà.

**POSSO FARE BENE PER DODICI ORE,
CIÒ CHE MI SGOMENTEREI SE PENSASSI
DI DOVERLO FARE PER TUTTA LA VITA**

informazioni in libertà

dalle regioni

dall'Europa

VENETO

RILANCIA ATTIVITÀ TERMALI

“Le terme di Recoaro, già meta di teste coronate di mezza Europa e tra le più apprezzate e frequentate del secolo scorso, possono e devono tornare ad essere un punto di riferimento di alto livello nello scenario del termalismo veneto, come straordinario luogo di benessere, di cura, di svago e di ambiente”. È un obiettivo irrinunciabile – ha sottolineato l'assessore al turismo Marino Finozzi – in una Regione che ha il primato nazionale dell'economia dell'ospitalità e dove il termalismo costituisce una delle offerte consolidate per la clientela internazionale”. Lo scopo è di dare una svolta definitiva alla situazione delle Terme di Recoaro, riportando un turismo molto mirato in una località di pregio, invertendo la tendenza al progressivo calo di arrivi e presenze.

BASILICATA

SALGONO A 77 I PRODOTTI TRADIZIONALI

Con il Fagiolo rosso scritto di Pantano di Pignola, il Rappascione di Viggianello (una zuppa di cereali e legumi), il Pane di patata di San Severino Lucano e il Pastizz rtunnar (calzone ripieno di carne tipico di Rotondella) salgono a 77 i prodotti agroalimentari tradizionali della Basilicata. L'aggiornamento dell'elenco dei prodotti tradizionali è stato pubblicato dal Ministero delle Politiche agricole con l'undicesima revisione: qui sono annoverati, regione per regione, le eccellenze della tradizione nazionale. L'elenco nazionale viene aggiornato annualmente coi i prodotti segnalati dalle Regioni.

È ATTIVO IL PORTALE DEL VOLONTARIATO

È 'online' volontarioeuropa.eu, il portale a disposizione delle associazioni di volontariato per condividere i progetti sul web ed entrare in contatto con chi ha fatto dell'azione di volontariato una scelta di vita. Il portale è una delle iniziative promosse nel quadro del progetto “Anche io, volontario in Europa” realizzato dal Parlamento europeo, dalla Commissione europea e dal Dipartimento politiche europee, in collaborazione con il ministero degli Affari esteri, in occasione dell'Anno europeo del Volontariato.

Il portale www.volontarioeuropa.eu rappresenta una rete di scambio di esperienze: ogni associazione può registrarsi sul portale e inserire informazioni sulle proprie attività, i progetti realizzati, ma anche immagini e contatti. I progetti che volontarioeuropa.eu ospita devono promuovere i valori europei e il senso di appartenenza dei cittadini all'Unione Europea.

INTERVENTI PER MIGLIORARE LA REAZIONE ALLE CATASTROFI

La Commissione europea ha adottato una nuova comunicazione diretta a rafforzare la capacità dell'Unione in tale ambito, sia in termini di protezione civile che di aiuti umanitari. Questa nuova strategia persegue una soluzione a due livelli: in primo luogo col rafforzamento dell'attuale capacità di reazione europea e degli assetti di emergenza degli Stati membri e, in secondo luogo, con la creazione di un centro europeo di risposta alle emergenze, fondendo le unità di crisi dell'Ufficio per gli aiuti umanitari (Echo) e della protezione civile (Mic). Operativo 24 ore su 24 e 7 giorni su 7.

In caso di catastrofi conta ogni singola ora.

taccuino italiano



UNITEVI A “ITALIANSONLINE”

via radio: <http://www.italiansonline.net/iolradio.php>
per Bruxelles: bruxelles@italiansonline.net
per Anversa: anversa@italiansonline.net

amici della cultura italiana
www.anfiteatro.be

Brussels
www.art-za.com
Organizzazione di eventi

Associazione AKSAICULTURA
Nuovo bimestrale Aksainews
<http://www.aksainews.net>

Globalpressitalia
Agenzia stampa per gli italiani nel mondo
www.globalpress.it/

APPUNTAMENTI RADIO IN ITALIANO:



Ogni lunedì sera 21.00 – 22.00 su Radio ALMA 101.9

a Bruxelles 107.6 FM
"LA RADIO DANS L'ÂME"

"TE VOGLIO BENE ASSAI"
• MARTEDÌ alle 19:30
• DOMENICA alle 18:45 (in replica)

SUL WEB

“MUSICA E PAROLE”
<http://www.musicaeparole.org>

Programma ideato e condotto da Tony - Va in onda il sabato dalle 17.30 alle 19.00 e in ridiffusione tutti i martedì dalle 13.30 alle 15.00, per gli amanti della poesia, il teatro e la musica

I vostri contributi su nostalgia@radiosi.org

MESSE IN ITALIANO A BRUXELLES

Saint-Boniface: domenica - ore 18,00
Rue de la Paix, 21a - 1050 Ixelles

SS Pierre et Guidon: domenica - ore 16:30
Place de la Vaillance - 1070 Anderlecht - 02/347.04.46

Chapelle Notre Dame: domenica - ore 9,30
Rue Philomène, 41 - 1030 Scharbeek - 02/216.10.05

Chapelle St-François: domenica - ore 11,00
Av. Père Damien, 31 - 1150 W.-St Pierre - 02/230.39.38

Eglise Sainte Alène: domenica - ore 11,00
Rue des Villas, 47 - 1060 Saint Gilles - 02/502.70.07 - 0477-298.861

Chapelle Saint Benoît: sabato - ore 18,00
Rue du Cornet, 51 - 1040 Etterbeek - 02/233.53.10



PAGINE DEL MONDO

International Travel Society
Livres Photo Musique Films
www.paginedelmondo.eu

Espace Culturel
MIOARA

espacemioara@gmail.com
L'APPUNTO asbl.
rue Bollinckx, 254 - 1070 Bruxelles
02 370 61 40 - 02 370 61 49 - 0487 41 77 84

turismo

VENEZIA E BOLOGNA TRA LE PIÙ AMATE IN EUROPA

Italia sinonimo di ospitalità professionale e di alto livello; Venezia, Bologna e Firenze si piazzano nella top ten delle destinazioni europee più valutate dai viaggiatori del web. Questo si evince dall'analisi del Trivago Hotel Online Reputation Ranking del motore di ricerca www.trivago.it, che ha analizzato la valutazione media di circa 30.000 hotel nelle 50 principali destinazioni europee.

In vetta alla classifica Dresda con una media di 82,32, che precede Cracovia (81,09) e Bruges (81,03). Venezia (80,72) e Bologna (80,69) rispettivamente al quarto e quinto posto, ben rappresentano l'idea che i viaggiatori internazionali hanno dell'ospitalità 'made in Italy'. Il settimo posto di Firenze (79,75) completa il successo italiano, che vede Palermo (78,56) in 18.ma posizione, Torino (78,5) in 20.ma e Napoli (78,09) in 25.ma. Roma (77,14) e Milano (76,00) occupano invece la seconda parte della classifica, rispettivamente in 32.ma e 38.ma piazza. Le due metropoli scontano la presenza di numerose strutture ricettive di bassa categoria al pari di altre grandi capitali europee.

Per quanto riguarda le altre città europee, Londra è in coda alle preferenze (72,2) distanziando Birmingham (74,15) e Copenaghen (74,29). Non va molto meglio per Amsterdam (74,42), Parigi (74,58), Bruxelles (74,94) e Ginevra (74,69). Ottima, invece, la performance di Barcellona (79,32) e Berlino (78,88), che riscuotono il favore dei viaggiatori della rete.

TURISMO SOSTENIBILE LE STRUTTURE CONSIGLIATE DA LEGAMBIENTE

Differenziano i rifiuti e risparmiano energia, offrono servizi di mobilità sostenibile, informazioni ambientali, gastronomia eccellente con prodotti tipici e il meglio del 'made in Italy'. Sono le strutture turistiche aderenti all'etichetta ecologica di Legambiente Turismo. L'associazione segnala i 23 migliori 'ecoalberghi &c' tra le oltre 400 aziende aderenti all'etichetta ecologica di Legambiente Turismo sparsi tra Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Abruzzo, Campania, Sicilia, Roma e Salento. Menzione speciale per il gruppo di strutture delle province di Ogliastro e Nuoro. Cartellino rosso per 6 strutture ricettive giudicate "non idonee".

Quest'anno sono 23 gli hotel, campeggi, residenze turistico alberghiere, b.&b., agriturismi, osterie e ristoranti che gli esperti di Legambiente hanno giudicato essere il top e sono sparsi un po' in tutta Italia dalla Lombardia alla Sicilia passando per l'Emilia Romagna, la Toscana e la Sardegna. Legambiente Turismo - con 402 strutture ricettive e turistiche aderenti all'etichetta ecologica dell'associazione, che conta oltre 65.000 posti letto e circa 6 milioni di presenze, si conferma anche nel 2011 l'iniziativa più importante in Italia (e la seconda a livello europeo e mondiale) per il miglioramento e la valorizzazione ambientale del turismo.

SUCCESSE IL... 1981

Questa rubrica è dedicata agli avvenimenti di un anno del secolo scorso che termina con "1"

- ✦ A gennaio la Grecia entra ufficialmente nella CEE. Si forma così l'Europa "dei dieci".
- ✦ In Italia a marzo la Corte di assise d'appello di Catanzaro assolve dal reato di strage, per insufficienza di prove, tutti gli imputati della strage di 'Piazza Fontana'.
- ✦ In Francia, nelle elezioni presidenziali vittoria del socialista F. Mitterand contro il presidente uscente V. Giscard d'Estaing.
- ✦ Attentato al Papa Giovanni Paolo II, che è ferito da tre pallottole sparate dal turco M. Ali Agca.
- ✦ La magistratura emette ordine di cattura contro Licio Gelli, gran maestro della loggia massonica "P2 (Propaganda 2)".
- ✦ In giugno Pertini dà l'incarico al repubblicano Spadolini per formare un nuovo governo (un pentapartito: DC, PSI, PSDI, PRI, PLI).
- ✦ In Egitto viene assassinato, da un complotto di militari ribelli, il presidente Sadat. Gli succede Mubarak.
- ✦ Censimento generale in Italia. Gli italiani sono 56.556.911.
- ✦ Il PCI critica duramente la repressione in atto in Polonia. Segue la rottura tra PCI e URSS (gennaio 1982).
- ✦ Eugenio Montale muore a Milano.
- ✦ Esce sugli schermi "La notte di San Lorenzo" dei fratelli Taviani.
- ✦ Il medico americano K. Cooper lancia il metodo di ginnastica 'aerobica'.
- ✦ Nello sport: il motociclista Marco Lucchinelli è campione mondiale nella classe '500'; Renato Molinari è campione di motonautica nella 'formula 1 fuoribordo'; lo scacchista russo Anatolij Karpov è per la terza volta campione del mondo di scacchi.

Unità di crisi servizio Viaggiare Sicuri disponibile su Televideo

Il servizio offerto dal sito www.viaggiare Sicuri.it curato dall'Unità di Crisi della Farnesina è disponibile anche su Televideo: si potrà trovare sia sul teletext della Rai (via televisione) sia sul sito www.televideo.rai.it

Anche attraverso Televideo sarà dunque possibile acquisire, oltre ad informazioni generali sui vari Paesi (formalità d'ingresso, doganali e valutarie, servizi di telefonia esistenti, viabilità, situazione sanitaria, etc.), anche indicazioni aggiornate in tempo reale recepite negli "avvisi particolari" ai viaggiatori.

Nuovi strumenti informativi per gli italiani che scelgono l'estero come meta per le proprie vacanze

Non si tratta solo dei siti internet già attivi www.viaggiare Sicuri.it e www.dovesiamonelmundo.it/

ma anche della possibilità di interagire con il Mae per avere informazioni sui luoghi scelti quali meta di viaggi e vacanze e per comunicare la propria posizione o aggiornamenti che possano essere utili all'Unità di crisi della Farnesina e agli iscritti al servizio.

Da quest'anno i due siti sono raggiungibili anche attraverso il portale www.vivifacile.gov.it, ideato a servizio del cittadino dalla Pubblica amministrazione.

PATRONATO S.I.A.S.

(Servizio Italiano Assistenza Sociale)
Bd. Auguste Reyers, 155 - 1030 Bruxelles
Tel.: 02/513.13.48 - Fax: 02/513.18.88
e-mail: b.bruxelles@patronatoSIAS.it

Orario di apertura al pubblico

- da lunedì a mercoledì:
9,30 - 13,00 ; 14,30 - 17,30
- venerdì: 14,30 - 18,30
oppure su appuntamento

Permanenze periferiche:

- rue Jacobs Fontaine, 6 - 1020 Laeken
- Martedì: 19,00 - 20,00
- rue Th. Verhaegen, 166 - 1060 St. Gilles
- Venerdì: 10,00 - 12,30
- rue de Wasmuel, 8 - 7390 Quaregnon
- 2° e 4° giovedì del mese: 14,30 - 17,00

L'assistenza del Patronato SIAS
è gratuita

I collegamenti con tutta (o quasi)
la stampa italiana sul nostro sito:
<http://www.bottegarte.eu/info.htm#>

made in Italy

ARRIVA LO "SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP"

Dopo oltre dieci anni dalla presentazione della domanda da parte dell'Associazione dei caseifici specializzati nella produzione, è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale europea il riconoscimento della denominazione di origine protetta (DOP) "Squacquerone di Romagna".

Lo Squacquerone di Romagna è un formaggio cremoso a pasta molle e a maturazione rapida, prodotto con latte vaccino nell'area geografica che comprende le province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e parte del territorio di quella di Ferrara. Nasce come prodotto dalla lavorazione codificata fra il Settecento e l'Ottocento ma la tradizione popolare lo vuole in produzione dal Primo secolo dopo Cristo. Un formaggio dalle origini antiche dunque, molto legato all'ambiente rurale, dove era consuetudine produrlo e consumarlo durante il periodo invernale grazie alla maggiore possibilità di conservarlo per alcuni giorni. D'origine rurale, si ma lo Squacquerone era ap-

prezzato e consumato anche da palati più raffinati, come dimostra la corrispondenza inviata dal cardinale

Bellisomi, vescovo di Cesena, al vicario generale della diocesi cesenate Casali.

IGP PER L'UVA DI PUGLIA

È stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la domanda di registrazione dell'Indicazione Geografica Protetta per l'Uva di Puglia. Il marchio di qualità, che ufficialmente verrà assegnato fra sei mesi, è riservato all'uva da tavola delle varietà "Italia, Regina, Victoria, Michele Palleri, Red Globe", prodotta nei comuni delle province pugliesi di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto e Lecce al di sotto dei 330 metri sul livello del mare.

"Un ulteriore strumento - dichiara l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia - per valorizzare le nostre produzioni tipiche e che associato al marchio 'Prodotti di Puglia' e ad efficaci politiche di marketing consentirà ai nostri produttori di competere meglio sui mercati".

enogastronomia

VINI ARRIVA IL DOCG MALANOTTE VENETO

È stata presentata la prima bottiglia di Malanotte Docg, vino rosso ottenuto da uve selezionate di Raboso, vitigno tipico del territorio del Piave, lavorate con una particolare tecnica che fa a pieno titolo del Malanotte Docg una delle preziose componenti del vertice della piramide qualitativa dell'enologia veneta.

IN ANTICIPO DI UN MESE ARRIVA L'OLIO "NOVELLO"

Con quasi un mese anticipo è già arrivato l'olio novello con l'avvio della molitura reso necessario per la precoce maturazione delle olive favorita da un mese di settembre che si è classificato al secondo posto tra i più caldi dal 1800 con un'anomalia di +2,6°C. È quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che il caldo è stato accompagnato da un calo del 10% in media delle precipitazioni, che però in alcune zone si sono ridotte fino a valori compresi tra il 50 ed il 100%. Il risultato è che è già possibile in alcune zone cominciare ad assaggiare l'olio novello, così si chiama quello in vendita sino a non più di 4 mesi dall'estrazione, che si caratterizza per un gusto spiccato fruttato quasi piccante ed ha una maggiore quantità di sostanze antiossidanti polifenoliche ed a una minore acidità.

IL RADICCHIO "FIORISCE" COME IN PRIMAVERA

Il caldo record di settembre e ottobre nelle campagne del nord ha causato una primavera anticipata con la fioritura anomala delle piante di radicchio che vanno a seme e non possono essere così utilizzate e messe in vendita per fini alimentari. La fioritura del radicchio rosso di Treviso e del variegato di Castelfranco Veneto Igp ad ottobre, ma anche di quello di Chioggia e Verona è - sottolinea la Coldiretti - un evento del tutto straordinario che provoca danni incalcolabili ai coltivatori. Anziché chiudersi per le basse temperature il radicchio nei campi - conclude la Coldiretti - sta infatti fiorendo per andare a produrre il seme.

agroalimentare

L'ARRIVO DEL FREDDO FA BRINDARE I ROSSI E COLORA LE MELE

Dopo il lungo caldo e la siccità che ha fatto ben maturare le uve l'arrivo del maltempo con il primo freddo autunnale è la conclusione ideale per la vendemmia delle ultime uve che restano ancora da raccogliere. È quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che l'abbassamento delle temperature, se non sono accompagnate dalla grandine, favoriscono alcuni processi fisiologici della vite che consentono un'eccellente maturazione polifenolica. A beneficiare dell'arrivo del freddo è anche la frutta e in particolare le mele sugli alberi che rischiano di rimanerne sbiadite a causa della mancanza dello sbalzo termico tra giorno e notte che ne favorisce la tradizionale colorazione. L'escursione termica tra giorno e la notte - spiega la Coldiretti - è infatti necessaria per favorire la formazione degli antociani, i pigmenti che determinano la caratteristica colorazione delle mele rosse e delle bicolore. L'arrivo del freddo è una vera manna per i vini rossi Made in Italy perché i polifenoli sono responsabili - ricorda la Coldiretti - del gusto, del colore e dell'astringenza nei vini rossi. Il risultato del freddo a fine ciclo è la raccolta di uve eccellenti e la produzione di vini dal millesimo memorabile per i vitigni a maturazione tardiva come il Nebbiolo in Piemonte, la Chiavennasca in Valtellina, alcuni Cabernet in Trentino, il Montepulciano nel centro Italia l'Aglianico in Campania e Basilicata, il Nerello Mascalese in Sicilia.

IL NOSTRO GRUPPO "BOTTEGARTE"



IL TEATRO
"BottegaMagica"

www.bottegararte.eu

Visitate
il nostro sito
per conoscerci
meglio



L'INFORMAZIONE

"Il Botteghino"

Cercate lavoro?

www.acquisizionelavoro.it

Cercate un medico
a Bruxelles?

Medici generici:

http://www.mgbru.be/index_fr

La Pagina degli EVENTI : 1

Gli eventi sono pubblicati **su esplicita richiesta** così come ci vengono comunicati.
La redazione declina ogni responsabilità su eventuali modifiche, annullamenti
e sulla qualità degli spettacoli



AL CINEMA "LE STOCKEL"

(av. de Hinnisdael 17/19 - 1150 Bruxelles)

APPUNTAMENTI DEL CINEMA ITALIANO

Sintesi-Cinéma Italien à Bruxelles

info@sintesi-cinemaitalien.be - www.sintesi-cinemaitalien.be

tel. 02 538 28 70

MARTEDÌ 15 NOVEMBRE 2011

= 18:00 e 20:30 =

"CAMICIE ROSSE" (1952, 100'-v.o. st.fr.)

di Goffredo Alessandrini

con : Anna Magnani, Crlo Ninchi, Raf Vallone, Serge Reggiani

MARTEDÌ 22 NOVEMBRE 2011

= 18:00 e 20:30 =

"I VICERÈ" (2007, 120'-v.o. st.fr.)

di Roberto Faenza

con : Lando Buzzanca, Lucia Bosè, Alessandro Preziosi, Cristiana Capotondi

GIOVEDÌ 1 DICEMBRE 2011

= 18:00 e 20:30 =

"SENSO" (1954, 115'-v.o. st.fr.)

di Luchino Visconti

con : Alida Valli, Massimo Girotti,....

APPUNTAMENTO CON L'ENOGASTRONOMIA TOSCANA

dal 11 al 13 novembre 2011

Sint-Laureins /Maldegem /Eeklo

(Leemweg, 11)

La manifestazione è organizzata da "Dolce Vita"

www.dolcevita.be

che propone dei soggiorni in Toscana in agriturismo

Degustazioni gratuite negli stand, momenti dedicati al vino in compagnia di un enologo, incontri culinari, conferenze tematiche, assistenza all'infanzia gratuita e animazione per bambini.

sito: www.toscaansmaken.be - mail: info@toscaansmaken.be

Per maggiori informazioni: 02 653 25 20

Venerdì 11 Novembre 2011 – 13:00-22:00

Sabato 12 novembre 2011 – 10:00-19:00

Domenica 13 Novembre 2011 – 10:00-18:00

EXPO ITALIA A BRUXELLES PER GLI ARTISTI DELL'ACCADEMIA EUROMEDITERRANEA DELLE ARTI

di Maria Teresa Prestigiacomio



Expo Italia, evento europeo d'eccellenza per il 'Made in Italy', è stato un appuntamento molto importante per gli artisti pittori italiani: Alekia (Clelia Cegliehni) Claber (Claudio Beranzoli) Alessandro Trani, Gene Pompa, Achille

Casa de' Martinis, Eligio Muner, Gino Bernardini, Slavko Dujic e Kaola Oty due pittori stranieri che hanno seguito i pittori italiani nel loro percorso "dopo-Expo", nelle sale dell'elegante galleria de 'La Cour des arts' di Pina De Winter. Alekia, brillante ritrattista come i maestri del passato, ha esposto in personale una dozzina dei suoi più bei quadri che hanno riscosso il consenso del qualificato pubblico belga.

Alekia, dopo i successi di Parigi, sonda il mercato belga. Gene Pompa e gli altri artisti: Claber ha comunicato le atmosfere ricche di pathos del mare Mediterraneo, a volte simili a quelle dei Mari del Nord, Trani ha cantato mari sereni e tranquilli, mitici e leggendari, Casa de' Martinis, alla 'recherche du temps perdu', ha evocato immagini di memoria dei suoi viaggi a Parigi e nel Nord Europa... imprigionando la luce di Vermeer. Valente anche il pittore Gino Bernardini con la sua composta ed elegante armonia d'insieme e con la sua forte originalità; brillante anche l'artista Muner con le sue figurazioni astratte.

La presenza degli artisti all'Expo Italia e a Place Dillens nella capitale europea, segna una tappa importante nel loro percorso artistico già ricco di eventi. Al Mediterraneo è dedicata questa mostra, al Mediterraneo come energia di sole e di passione, di sensualità e di forza, di passione e di coraggio, di romanticismo tempestoso e di dolci soavità di campagne romane o toscane.

Organizzazione dall'Italia: Accademia Euromediterranea delle Arti con la collaborazione de: "La Cour des arts" di Pina Allegra de Winter e di "Art Event" di Letizia Prestigiacomio.



"PARENTI SERPENTI"

di Carmine Amoroso

18 e 19 novembre 20:30

20 novembre 16:30

TEATRO SCUOLA
St. AUGUSTIN

av. St. Augustin, 16 - Bruxelles
(Altitude Cent, Forest)

Informazioni e prenotazioni:
0478-51.87.59 // 0479-66.10.18

Vai.belgio@gmail.com

Il ricavato sarà devoluto alle opere dell'associazione V.A.I.
(Volontarie Assistenze Italiani)

La pagina degli EVENTI : 2

corsi, concorsi, mostre, esposizioni, premi

corsi

L'ASSOCIAZIONE PIEMONTESE
è lieta di annunciare

**Il 3° corso di cucina piemontese
"Pasta fresca, zuppe e pasticceria secca"**

in compagnia dello chef Fabio Villa

★ **Venerdì 25 novembre : ore 18,30**
Sabato 26 novembre : ore 10,00 – 18,00
Domenica 27 novembre : ore 10,00 ★

al termine di ciascun corso, i diversi piatti saranno gustati
insieme innaffiandoli con dell'ottimo vino piemontese.

I corsi sono aperti a tutti (soci e non - italiani e non).

Si terranno in una cucina privata adatta allo scopo

(c/o "Cook&cook", Solheide 2, Overijse)

e saranno limitati a 10/12 persone

Iscrizioni entro il 13 novembre 2011

Per informazioni e iscrizioni:

associazionepiemontesibelgio@gmail.com

una finestra su...

**AMI LA LINGUA
ITALIANA?**

Adotta una parola...

**Lanciata una campagna per l'italiano:
sul sito ufficiale www.ladante.it
la Società Dante Alighieri offre
l'opportunità di diventare per un anno
custode di una parola**



C'è da stupirsi se gli studenti di oggi non conoscono la differenza tra *esterrefatto* e *stupito*? Se credono che *tergiversare* significhi "detergere in profondità"? O che *esecrabile* abbia a che fare con le ghiandole endocrine?

Per sensibilizzare a un uso corretto e consapevole delle parole, favorire una conoscenza più ampia del lessico, monitorare l'uso di alcuni termini, e promuovere la varietà espressiva nel mondo della comunicazione globale, la Società Dante Alighieri, in accordo con quattro dei più importanti dizionari dell'uso dell'italiano contemporaneo - Devoto Oli, Garzanti, Sabatini Coletti e Zingarelli - lancia sul proprio sito www.ladante.it una campagna per l'italiano: ogni partecipante, dopo essersi registrato sul sito, potrà candidarsi come custode di una parola a sua scelta.

"L'adozione di una parola potrebbe sembrare una bizzarria; costituisce invece un'opportunità perché parliamo anche di diversità culturale e la lingua, indubbiamente, ne è parte integrante. - spiega il linguista Massimo Arcangeli, Responsabile scientifico del PLIDA- Adottare una parola può costituire una vera e propria missione civile e culturale, oltre a rappresentare un modo di ridare senso ai tanti piccoli gesti simbolici di cui si ha sempre bisogno".

Ogni iscritto potrà adottare la sua parola preferita selezionandola dalla lista disponibile sulla pagina dedicata al progetto (<http://adottaunaparola.ladante.it>), indicare la motivazione della scelta e la sua citazione preferita, sottoscrivere una dichiarazione simbolica nella quale si impegna a promuovere la parola quando ne ha l'occasione, invitare gli amici a partecipare, monitorare l'uso proposto della parola attraverso vari canali, segnalandone usi non appropriati o nuovi significati rispetto a quanto documentato dai dizionari.

In questo modo chi partecipa al gioco diventa custode della parola, riceve un certificato elettronico e mantiene questa qualifica per un anno.

concorsi

Iscrizioni entro il 20 maggio 2012

"Storie italiane nel mondo"

IV edizione del premio 'Globo Tricolore'

"Storie italiane nel mondo": al via la IV edizione del premio internazionale Globo Tricolore, riservato ai connazionali e loro discendenti, residenti all'estero anche temporaneamente, e agli italiani che operano "da e per l'estero".

Il Globo Tricolore viene assegnato a quegli enti e/o persone che si sono distinti all'estero nei vari settori professionali e che abbiano contribuito allo sviluppo economico e culturale dell'Italia nel mondo senza dimenticare il patrimonio culturale italiano e agli italiani che lavorano nella nostra nazione e contribuiscono, attraverso la loro arte, un'attività imprenditoriale, gli studi o le ricerche a diffondere la cultura italiana nel mondo.

L'iniziativa si pone i seguenti obiettivi: favorire il recupero della memoria storica legata al fenomeno dell'emigrazione italiana; promuovere l'attività di ricerca e studio sugli aspetti storici, sociali ed economici legati all'esodo;

Per scaricare il bando del 2012 e modulo di iscrizione:

http://www.globotricolore.it/userfiles/file/2012/GT_Bando2012.pdf;

<http://www.globotricolore.it/userfiles/file/2012/IscrizioneGT2012.doc> .

La documentazione dovrà essere inviata tramite e-mail entro e non oltre il 20 maggio 2012 a info@globotricolore.it

La pagina degli EVENTI : 3

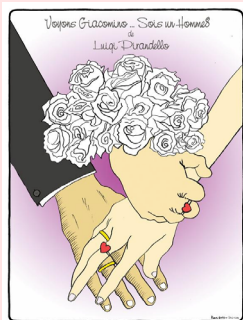
L'ATELIER TEATRALE DELLE ISTITUZIONI EUROPEE

Presenta

AL TEATRO BOZAR

- Sala "Le Studio" -

(Rue Ravenstein 23 – 1000 Bruxelles)



Una commedia
di
Luigi Pirandello

in due versioni linguistiche

in Italiano

Pensaci, Giacomino!

Regia di Antonio Fabbri

Sabato 3 dicembre - 20:15

Domenica 4 dicembre - 16:15



in Francese

**Voyons Giacomino,
sois un Homme!**

Regia di Rita Sallustio

Venerdì 2 dicembre - 20:15

Sabato 3 dicembre - 16:15

Domenica 4 dicembre - 20:15

informazioni e prenotazioni : 02/507.82.00

www.bozar.be - <http://www.atelier-theatral.eu/>

attualità

VENDEMMIA 2011 MENO VINO E PIÙ QUALITÀ

La produzione scende ma la qualità è buona. Caldo eccessivo e siccità hanno inciso così sulla vendemmia 2011 con una produzione in calo del 13 per cento rispetto ai volumi dello scorso anno. La lieve riduzione prospettata all'inizio della campagna di raccolta delle uve si è fatta più significativa - spiega la Cia (Confederazione italiana agricoltori) - con il passare delle settimane e con la colonnina di mercurio che ha segnato temperature record, incidendo sulle rese di trasformazione del vino soprattutto in Piemonte, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Sicilia.

Sul fronte della qualità le notizie sono buone. Si registrano infatti molte punte di eccellenza e un incremento medio delle gradazioni, anche se come sempre la situazione è a macchia di leopardo. Ma se è vero - sostiene la Cia - che ci siamo allontanati di molto dal 2010 e dalla sua produzione record di 49,6 milioni di ettolitri che ha visto l'Italia protagonista dello storico sorpasso sulla Francia, il calo produttivo può tradursi in un vantaggio per i produttori se ci si impegna ad arrivare a un prezzo delle uve più remunerativo per i produttori, costretti oggi a costi sul campo esorbitanti.

FINITA VENDEMMIA SPUMANTI ARRIVANO LE CASTAGNE

Con il caldo torrido di fine estate è già praticamente finita la vendemmia delle uve bianche destinate agli spumanti mentre si iniziano addirittura a raccogliere le castagne. E' quanto emerge da un monitoraggio della Coldiretti che mette in evidenza gli effetti dell'andamento climatico anomalo di settembre, dopo un agosto che si è classificato al decimo posto tra i più caldi degli ultimi duecento anni e che inoltre con il 73 per cento di precipitazioni in meno rispetto alla media si attesta all'ottavo posto tra i mesi più asciutti dal 1800. La vendemmia per le uve bianche destinate agli spumanti si è praticamente conclusa in un periodo in cui nel passato normalmente iniziava, ma si registra anche - sottolinea la Coldiretti - un inaspettato anticipo per il frutto più rappresentativo dell'autunno come le castagne. L'inizio della raccolta ha messo peraltro in evidenza un buon livello qualitativo importante per l'Italia che detiene la leadership produttiva in Europa e si classifica al terzo posto nel mondo dopo Cina e Corea. In Italia - precisa la Coldiretti - sono a castagno il 7,5 per cento dei boschi per un totale di 780mila ettari mentre sono 34.160 le imprese agricole impegnate nella sua raccolta. Ci sono le premesse di una buona produzione per un frutto che è entrato nella tradizione enogastronomica nazionale con numerosi piatti, dal castagnaccio al Mont Blanc. A preoccupare sono invece - sostiene la Coldiretti - i danni provocati da un insetto killer "Cinipide galligeno del castagno" arrivato in Italia dalla Cina che ha già dimezzato la produzione italiana delle castagne contro il quale è stata avviata una capillare guerra biologica attraverso lo sviluppo e accurata diffusione dell'insetto *Torymus sinensis*, che è un antagonista naturale. Le attuali condizioni climatiche non aiutano però la nascita dei funghi che per essere rigogliosa richiede come condizioni ottimali terreni umidi senza piogge torrenziali e una buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco.



Comitato Dante Alighieri
Anversa

prossima programmazione

Martedì 22 novembre 2011, ore 19,30 : Università Stadscampus, (Rodestraat 14, 2000 Antwerpen) - Dott. Arch. Andrea Maddalena, conferenza Leggende etrusche: "i tenui bagliori dell'oro nascosto".

Domenica 11 dicembre 2011, ore 15,00 : Theater aan de Stroom, (Blancefloerlaan 181, 2050 Antwerpen) - Gianluca D'Alessandro, chitarra. Concerto conferenza "La storia d'Italia attraverso 500 anni di musica". In collaborazione con Emiliano Manzillo.

Martedì 13 dicembre 2011, ore 19,30 : Università Stadscampus, (Rodestraat 14, 2000 Antwerpen) - Herman Cole, conferenza "Sua maestà Torino".