

NDI L'ULTIMA

Aiuta l'ambiente: una volta fatto smaltisci il Nuovo Dialogo nei contenitori per carta della raccolta differenziata

life style Quell'indegno "sei fuori"!

C'è chi chiede di "rispedire a casa" gli immigrati e i profughi; c'è chi, più sobriamente, vorrebbe espellere solo i "clandestini". C'è anche chi espelle - dal partito - le voci dissidenti: ma questo è un altro capitolo. Resta il fatto che la regola è una: chi non è "dei nostri", "fatto fuori", metaforicamente parlando. Anche se, sospinti da comprensibili ansie portate all'estremo o da bollori un po' più irragionevoli del solito, taluni finiscono con imbracciare le armi contro "quegli altri". Capita, spesso, in tante società europee

sempre più timorose, e per questo intolleranti, chiuse, xenofobe... Rispetto agli stranieri qualcuno si giustifica rispolverando una vecchia e triviale battuta: "Ma noi non siamo razzisti, son loro che sono negri". E così via. Una volta il dito era puntato contro i "terroni", poi contro i "marocchini", poi son venuti "drogati" e "albanesi". Lo sguardo si è posato, da ieri a oggi, sugli ebrei, sui musulmani, sugli omosessuali, sui rom... Le società moderne sanno essere tanto aperte - se vogliono - quanto escludenti. Resta un dubbio. Il criterio ad excludendum sarà appli-

cato in ogni caso? Vedremo presto piazze italiane gremite di cittadini che invocano - giusto per fare degli esempi - l'espulsione degli evasori fiscali? Oppure degli assenteisti? O magari di chi dà lavoro in nero? O forse di chi picchia la moglie? Di chi trascura i figli? Di chi corre in autostrada a 200 all'ora? La "legge del taglione" non piace a nessuno e per fortuna non è recepita nel nostro sistema giuridico. Ma se la si applica a corrente alternata - a lui sì, all'altro no - diviene fonte di ulteriore ingiustizia. Dunque, a quando la prossima manifestazione anti-evasori?



sportivamente - Leo Gabbi Calciatore a spalare fango

Non chiamatelo eroe. Però un calciatore che scavalca i luoghi comuni che lo vedono sempre a bordo di fuoristrada, circondato da vistose fidanzate e vestito con completi da migliaia di euro, per calarsi nella realtà quotidiana, a volte drammatica, è un bel vedere. È quello che è accaduto nei giorni scorsi al giocatore del Genoa Luca Antonini, che come ogni bravo volontario, ha voluto dimostrare la sua solidarietà al popolo genovese colpito dall'ennesima terribile alluvione. Non lo ha fatto a parole, ma scendendo in strada con maglietta, stivaloni e pala e aiutando con la moglie la gente a liberare le strade dalla coltre di fango. L'ex giocatore del Milan si è recato nella zona più esposta

dall'esondazione, nei pressi del torrente Bisagno, cominciando a liberare dai detriti



l'ingresso di un negozio. Non è il primo e non sarà l'ultimo campione che aiuta i meno fortunati Antonini. Di solito però gli sportivi,

come del resto i cantanti, devolvono una somma in beneficenza (come puntualmente

andare alle popolazioni che hanno subito la calamità. Stavolta invece si è visto il genovese spalare fango accanto alla gente comune, a quei cittadini sotto la Lanterna che quasi ogni anno devono lamentare esondazioni terribili, che quasi sempre devono contare morti e feriti, senza mai sapere bene a chi devono dire grazie (eufemismo), con un rimpallo di colpe e responsabilità che ha del grottesco. «Vivo a Genova solo da un anno - ha spiegato Antonini - ma due giorni fa ho dichia-

rato che io e la mia famiglia qui ci sentiamo a casa: oggi soffro come un genovese doc». Parole che hanno colpito la gente genovese, quella che puntualmente, quasi ogni anno, si ritrova a contare morti, feriti e danni ingenti per l'incuria di una politica e di una burocrazia che li lascia in balia del fango, senza mai dare risposte definitive. Molto meno bene la gente ha appreso che il presidente della Federcalcio Tavecchio intende far disputare l'amichevole di novembre della Nazionale con l'Albania, anziché a Parma, a Genova, in segno di rispetto e omaggio per le popolazioni alluvionate. Non è con le passerelle che si risolvono i problemi: lo hanno capito fin troppo bene in questi giorni i politici che

sono comparsi per le strade di Genova: tutti, persino il concittadino Grillo è stato invitato "a prendere una pala e a scavare con noi". E poi, disputare la partita a Marassi, significherebbe creare un paradosso: far pagare ai genovesi, attraverso l'acquisto del biglietto, il conto di quella cifra che verrebbe poi donata alla città per la ricostruzione. C'è qualcosa di contorto, che non va bene. In questi casi molto meglio fare come Antonini o come han-

meteo - Vittorio Spagnoletti Episodio freddo, poi tempo più mite

La settimana che va da giovedì 23 a mercoledì 29 ottobre sarà caratterizzata dal passaggio di un nucleo freddo, seguito da giornate più stabili, ma non più calde. Nel dettaglio giovedì 23 arrivano le nubi con venti freddi e precipitazioni sparse. Le temperature subiranno una sensibile diminuzione. Anche vener-

di 24 sarà caratterizzato da rovesci sparsi e da moderati venti settentrionali, ma con tendenza a miglioramento nel corso della giornata. Il miglioramento si farà più evidente nella giornata di sabato 25 con nubi sparse ed un timido rialzo delle temperature. Nei giorni successivi di domenica 26 e lunedì 27 proseguiranno le

condizioni di tempo stabile con temperature massime in ripresa sino a + 20 - 22 °C, mentre una nuvolosità irregolare sarà presente nelle giornate di martedì 28 e mercoledì 29, nel corso delle quali non si escludono locali e brevi fenomeni specie sulla fascia adriatica. osservatorio "L. Newton" di U. Montefusco



coquo, coquis - Elena Modio

Frittelle di bucatini



INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

PER LA BESCIAIELLA
1/2 LITRO DI LATTE,
50 GR DI FARINA,
50 GR DI BURRO,
SALE, PEPE, NOCE MOSCATA,
DUE CUCCHIAI DI PARMIGIANO

50 GR DI MORTADELLA,
50 GR DI SALAME DI NAPOLI,
50 GR DI PROVOLA TRITATI,
250 GR DI BUCATINI
PAN GRATATO; FARINA

PREPARAZIONE

Prepariamo la besciamella, incorporiamo il parmigiano e lasciamo raffreddare. Tritiamo finemente a mano i salumi e la provola. Lessiamo ben al dente i bucatini e amalgamiamoli con la besciamella e i salumi. Stendiamo il composto, alto due dita, tra due fogli di carta forno e lasciamo addensare bene in frigo per almeno un'oretta, anche due. Con un coppapasta sarà più facile dare la forma rotonda, ma va benissimo anche quadrata, a rombi o come preferite, l'importante è che il composto sia ben freddo. Rimettete le forme ottenute in frigo per un'altra ora. Versate abbondante pangrattato in una larga ciotola bassa e in un'altra preparate una pastella di acqua e farina. Impanate e frigate in olio a 180°.

In programmazione al cinema



per fare un albero La maggiorana

La maggiorana occupa un ruolo molto importante nella gastronomia italiana e greca ed è apprezzata per il suo aroma delicato e per il gusto che si fonde molto bene con gli altri ingredienti della preparazione: stiamo parlando della maggiorana; è un'erba aromatica che appartiene alla stessa famiglia dell'origano, ma con odore meno intenso e aroma più delicato.

La storia della coltivazione della maggiorana risale a tempi lontanissimi agli antichi Greci, che la ritenevano un dono di Afrodite e quindi la associavano all'idea di felicità. Pare che le sue foglie strofinate sui mobili e sui pavimenti di legno li rendano particolarmente lucenti, inoltre foglie e fiori rac-

chiusi in sacchetti odorosi profumano delicatamente la biancheria. La maggiorana evidenzia le sue doti aromatiche se viene utilizzata cruda o aggiunta quasi al termine della cottura del piatto in preparazione; viene utilizzata in cucina per aromatizzare carni in umido, funghi, legumi, insalate.

L'infuso di maggiorana è eccezionale nei casi di digestione difficile, contro spasmi addominali e mal di testa. Usata per inalazione la maggiorana si rivela un eccellente rimedio per calmare tosse e raffreddori.

Inoltre il decotto di maggiorana può anche avere un utilizzo esterno adoperandolo per frizioni antireumatiche. La conservazione della maggiorana può essere effettuata semplicemente lasciando seccare le foglie, surgelandole o ancora lasciandole a macerare in olio o aceto.



libri - Angelo Diofano

Le ragazze di Aboke

“Le ragazze di Aboke”, edito da Ares, è la storia vera di 139 ragazze rapite dal Collegio St. Mary's di Aboke nel nord Uganda, gestito dalle suore missionarie comboniane. Con coraggio suor Rachele Fasserla, la presidente italiana, inseguì i rapitori del "Lord's Resistance Army" (Lra), uno dei più crudeli gruppi

di guerriglieri del mondo, guidato dal fanatico religioso Joseph Kony. La suora ottenne il rilascio della maggior parte delle sue studentesse ma ne dovette lasciare trenta al loro destino. La giornalista belga Els De Temmerman ricostruisce il viaggio di due delle ragazze di Aboke che riuscirono a fuggire dal "Lra". L'autrice racconta anche la storia di uno dei rapitori, un bambino-soldato di 14 anni, che faceva

parte delle truppe scelte di Kony. Viene descritta soprattutto l'opera instancabile di suor Rachele alla ricerca delle sue allieve, che l'ha portata a incontrare le più alte autorità politiche e religiose, compresi il papa e Kofi Annan. “Le ragazze di Aboke” è anche una fiera protesta che si eleva contro l'uso dei bambini nei conflitti armati. A questo scopo il libro si avvale nell'edizione italiana dei prestigiosi

contributi della superiora delle comboniane, madre Adele Brambilla, dell'attore Massimo Ghini, del missionario Elio Croce, dell'arcivescovo di Gulu, mons. G. B. Odama e di padre Piero Gheddo del Pime il quale ha firmato l'autorevole saggio-postfazione "Africa: educare alla fraternità"

Le ragazze di Aboke - Edizioni Ares - Els De Temmerman - pp. 240 - € 14,00