

VICENTINI NEL MONDO

numero **6**
ANNO 57
2010



Il ritorno del Cardinale

Il rapporto immigrazione



Periodico dell'Ente Vicentini nel Mondo
Direzione, Redazione, Amministrazione
via Montale, 27 (Zona Pomar) - 36100 Vicenza
Tel. 0444 325000-994851 - Fax 0444 528124
E-mail: info@entevicentini.it - <http://www.entevicentini.it>
Tiratura copie n. 2.700
MANOSCRITTI E FOTOGRAFIE NON SI RESTITUISCONO

Sped. in abb. postale - D.L. 353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, CNS Vicenza
Poste Italiane - PP - **Economy** - Aut. n. SMA NE/VI/137/2007
du 27/06/2007

Da quando ha ritrovato le sue radici nella Diocesi di Vicenza si sente ancora più un migrante. Geraldo Majella Agnelo nella terra degli avi a Gazzolo d'Arcole da dove il nonno materno partì per l'America nel 1891.

IL RITORNO DEL CARDINALE



Il Cardinale Geraldo Majella Agnelo

È stato Mons. Antonio Marangon direttore degli Archivi ecclesiastici di Vicenza a ricostruire sui libri canonici la genealogia dell'arcivescovo di San Salvador de Bahia.

La diocesi vicentina ha ricevuto la visita del primate di Brasile, il card. Geraldo Majella Agnelo, figlio di emigrati originari di Gazzolo d'Arcole. È stato mons. Antonio Marangoni, direttore degli Archivi ecclesiastici di Vicenza a ricostruire, attraverso uno studio mirato sui libri canonici, la genealogia del prelado che ha le sue radici a Gazzolo d'Arcole, da dove il nonno materno è partito per l'America nel 1891. Le ricerche da parte di Don Geraldo erano durate tanti anni, ma senza risultato, finché a primavera di quest'anno l'appello all'archivista vicentino ha portato buon esito. Il cardinale ha avuto una serie di incontri in provincia di Verona, dove si trova Gazzolo, che appartiene alla diocesi berica: dall'incontro a S. Bonifacio con i famigliari ritrovati, alla messa solenne nella parrocchia d'origine, alla visita del museo napoleonico, ospite dell'Amministrazione comunale di Arcole.

Nel Vicentino, dopo aver salutato il vecchio amico mons. Pietro Nonis, già vescovo di Vicenza, ha celebrato una messa nella chiesa parrocchiale di Marola in omaggio alla beata Eurosia Fabris, conosciuta come Mamma Rosa, simbolo di tantissime mamme vicentine che hanno trasmesso, assieme alla vita, la fede convinta nel Signore. Il porporato è rimasto colpito dalla storia di questa donna umile, di recente proclamata anche "patrona dei catechisti" dal vescovo di Vicenza Cesare Nosiglia. A Vicenza è stato ospite dell'Ente Vicentini nel Mondo nella sede della Camera di Commercio in città.

Da quando ha trovato le sue radici nella Diocesi di Vicenza si sente ancora di più un migrante, come quei milioni di veneti partiti per cercare fortuna nel mondo. «Questa terra è sacra per me. Come Mosé, io pure dovrei togliere i calzari e baciare questo suolo perché qui hanno vissuto come cristiani e da qui sono partiti per il Brasile i miei nonni materni. L'avventura di tutti gli emigranti è un po' simile a quella di Abramo, al quale Dio disse: esci dalla tua terra e vai in un altro paese che io ti mostrerò».

Il cardinale Geraldo Majella Agnelo, 77 anni il prossimo 19 ottobre, arcivescovo di San Salvador de Bahia, primate di Brasile, 190 milioni di abitanti, è tornato a casa.

Una visita ufficiale a Gazzolo d'Arcole, provincia di Verona, ma diocesi di Vicenza, da dove il nonno materno Silvio ancora bambino, partì con il padre Celestino alla volta del Brasile. Grazie a don Antonio Marangoni, direttore degli Archivi ecclesiastici di Vicenza, l'alto prelado, fino a tre anni fa presidente della Conferenza Nazionale dei Vescovi del Brasile e che al momento della morte di papa Giovanni Paolo II era considerato uno dei papabili alla successione, è riuscito a trovare le sue radici. Nel corso della sua tre giorni diocesana, è stato ospite a Villa San Fermo dei Pavoniani a Lonigo. Tra le varie tappe vicentine anche una celebrazione a Marola in omaggio alla beata Eurosia Fabris. L'incontro con l'Ente vicentini del mondo guidato da Giuseppe Sbalchiero è avvenuto in Camera di Commercio.

Arcivescovo, che effetto fa tornare alle radici?

«Un'emozione forte perché da tanto tempo cercavo i luoghi da dove erano partiti i miei nonni. Sicuramente sono passati molti anni, ma mi ha riempito di gioia poter celebrare la messa e incontrare i miei cugini e i figli dei miei cugini e tutte le persone che hanno voluto accogliermi, davvero tante, sono grato a tutti».

Quanto si sente un migrante?

«Sì, mi riconosco un migrante, un figlio dell'emigrazione: i miei nonni sono partiti nel 1891 perché c'era fame nel Veneto, sono arrivati in Brasile, dove hanno avuto una vita molto difficile e non sono più riusciti a tornare a casa perché sono rimasti poveri. Oggi grazie a Dio la maggioranza dei discendenti sta bene, c'è chi ha frequentato l'Università ed è riuscito ad affrancarsi dalla povertà. Il popolo italiano è erede della promessa di Abramo. Quanti italiani sono sparsi per il mondo e non partirono solamente per guadagnare il mondo o "fare l'America", ma per realizzare un sogno. I miei nonni partirono da qui insieme ad altri, soffrirono, hanno lavorato tanto. Tutto per un sogno e tutti i sacrifici furono superati con la fede. Il tema degli immigrati è sempre alla ribalta in Italia con diversi problemi. Come si risolvono? Con l'accoglienza, è la sfida principale che abbiamo davanti a noi».

Da membro del Pontificio Consiglio della Pastorale per i Migranti come ha vissuto le dimissioni del segretario, il vicentino Mons. Agostino Marchetto?

«A quanto ci è stato spiegato ha raggiunto l'età per chiedere le dimissioni e lui che è un grande studioso della teologia e del diritto si dedicherà ora allo studio. Non vedo altro motivo».

Non crede che tra le ragioni delle sue dimissioni possano esserci anche le critiche mosse al governo italiano in tema di immigrati e rom?

«Le difficoltà ci sono, ma la pensavamo come lui, non l'abbiamo mai lasciato solo. Io ho partecipato alle sedute plenarie e non ho mai avuto alcun sentore particolare di critica nei suoi confronti».

Quali sono le difficoltà a cui si riferisce quando parla di immigrati?

«Su questo tema ci sono sempre nuove sfide da affrontare: come arrivano gli immigrati, come sono trattati, le difficoltà, le resistenze, le espulsioni quando non ci sono i documenti.

C'è tutta la sfida dell'accoglienza da sviluppare".
Ad ottobre ci saranno le elezioni in Brasile. A suo avviso il presidente Lula è riuscito nei due mandati ad eliminare la disparità sociale, da sempre uno dei problemi cruciali del Paese?

"Oggi l'economia in Brasile va bene, ma il popolo non sta bene. I punti più dolorosi purtroppo sono l'educazione e la sanità. Lula si è preoccupato tanto delle carte per i disoccupati, ma queste non sono altro che elemosina. Doveva far sì che la gente avesse più dignità, dare gli strumenti per creare posti di lavoro. La disparità sociale c'è eccome, la situazione è migliorata dicono le statistiche, ma quello che si continua a vedere in fatto di ingiustizia è doloroso. Altro aspetto preoccupante è la sanità: il Ministero si è più occupato di offrire gratuitamente aborti alle donne e possibilità di cambiare sesso che non invece a rendere migliori e più sicuri gli ospedali. Oggi le strutture sono piene, la gente viene stipata anche nei corridoi".

Il Brasile è in corsa per lo sviluppo, ma ha ancora bisogno di adozioni a distanza. A che punto siamo?

"Ecco, se non ci fossero le adozioni a distanza che per fortuna attraverso tanti progetti aiutano davvero i bambini a vivere e a crescere liberi nella loro terra, la situazione sarebbe ancora più difficile. Torno a dire: l'economia sta bene, ma il popolo no".

Qual è il suo giudizio sull'Italia?

"L'Italia ha le sue difficoltà, però tutto sommato sta bene. Anche se il popolo vuole sempre di più".

Lei è stato tra i papabili alla successione di Wojtyła, che effetto le ha fatto?

"Il conclave è stato molto emozionante".

Qual è il suo ricordo di Papa Giovanni Paolo II, con il quale ha lavorato a stretto contatto per sette anni?

"Un uomo di fede, andava incontro alla gente, una dedizione totale e una sensibilità unica a tutte le sofferenze".

L'abbraccio di Don Geraldo con i Vicentini nel Mondo



Il cardinale Geraldo Majella Agnelo, arcivescovo di S. Salvador da Bahia e presidente della Conferenza episcopale del Brasile, è stato ospite dell'Ente vicentini nel mondo in un incontro alla Camera di commercio di Vicenza. In Veneto il cardinale è venuto per vedere i luoghi dei suoi avi, a conclusione di una ricerca condotta per lungo tempo e risolta felicemente nel momento in cui, ad assumere l'impegno, è stata la diocesi di Vicenza, grazie al lavoro certosino che la direzione dell'Archivio diocesano ha promosso per il recupero e la conservazione dei registri parrocchiali. Con la collaborazione dell'Arsas (Associazione per il recupero e la salvaguardia degli archivi storici) come ricordato da mons. Antonio Marangoni, è stato accertato che il nonno materno Agnelo, partito per l'America assieme al bisnonno nel 1891, fu battezzato a Gazzolo d'Arcole in pro-

vincia di Verona, ma sotto la diocesi di Vicenza. Lì il cardinale Dom Geraldo si è recato, ha trovato la casa di famiglia e ha celebrato la messa. Un momento di grande gioia e commozione a coronamento di un sogno coltivato fino ad oggi e finalmente realizzato.

Ad accoglierlo, nel suo passaggio a Vicenza, è stato il presidente dell'Ente vicentini nel mondo Giuseppe Sbalchiero, assieme al segretario generale della Camera di commercio Giuliano Campanella e, per il Comune, all'assessore Pierangelo Cangini. Tutti concordi nell'affermare che è un onore per la terra vicentina poter vantare le origini di una personalità del livello del cardinale Majella Agnelo. Il presidente Sbalchiero ha invitato il cardinale ad aprire i lavori della conferenza di tutti i circoli, che l'Ente ha in programma in Brasile nel febbraio 2011.

ABBONATEVI a "VICENTINI nel MONDO"

Ricordiamo che il giornale (9 numeri all'anno) viene inviato solo a coloro che verseranno il contributo secondo la seguente tabella. Gli associati ai circoli possono versare la quota alla segreteria del circolo di appartenenza che provvederà in seguito a fare un unico versamento alla sede dell'Ente Vicentini. Per il 2010 le tariffe sono le seguenti:

TARIFFE

EUR 10,00

CAD 15,00 (dollari canadesi)

USD 15,00 (dollari americani)

AUD 17,00 (dollari australiani)

CHF 15,00 (franco svizzero)

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Si prega di inviare tale contributo all'attenzione di

ENTE VICENTINI NEL MONDO

**Corso Fogazzaro 18
36100 Vicenza - Italy**

TRAMITE:

- vaglia postale

- bonifico bancario sul c/c con le seguenti coordinate bancarie:

Banca: UNICREDIT BANCA Agenzia 02057 VICENZA BATTISTI

Codice IBAN:

IT	98	X	02008	11820	000040077089
Paese	Check	Cin	Abi	Cab	Numero conto

codice SWIFT: UNCRIT2BM57

**NON INVIARE ASSEgni BANCARI O DENARO CONTANTE
INDICARE SEMPRE NOME E INDIRIZZO DEL TITOLARE
DELL'ABBONAMENTO.**



Melbourne

LA SERATA ITALIANA A DIAMOND VALLEY

Successo della manifestazione organizzata da Doris Catania

Mercoledì 17 marzo, nel quadro delle manifestazioni per la "Cultural Diversity Week" (Settimana delle Diversità di Culture) la direzione della biblioteca pubblica di Diamond Valley ha organizzato una serata italiana, proponendo la lettura di poesie, racconti, barzellette, assieme alla rappresentazione di scenette e all'esecuzione di brani musicali. Non è stato difficile registrare un lodevole successo, poichè presso quella biblioteca si riunisce regolarmente il "Gruppo Italiano" con lo scopo di conversare e intrattenere il pubblico interessato nella lingua di Dante e la ricca cultura del Bel Paese.

Questo gruppo ha promosso la serata di mercoledì 17 marzo ed il responso è stato fantastico. Vi hanno partecipato circa 70 persone, e bisogna riconoscere che una buona parte del merito spetta ai signori Duilio e Grazia Stocchero, Falco e Angela Martinelli, sempre pronti a dare una mano quando si tratta di iniziative comunitarie. La sala messa a disposizione non era sufficiente a contenere i partecipanti, alcuni dei quali hanno dovuto rimanere in piedi, ma anche questi hanno goduto della varietà del programma.

Tutti si sono divertiti un mondo, e la serata italiana si è conclusa con un ricco spuntino tipicamente italiano che comprendeva polenta e salsicce, pizza, formaggi, dolci, vino, caffè e anche un bicchierino di "grappa", quasi tutta roba di casa, preparata con vera passione dai volontari, specialmente dalle signore Stocchero e Martinelli, alle quali è doveroso rivolgere un vivo ringraziamento. Era presente anche un gruppetto di australiani che parlano un po' di italiano. Per loro questo incontro è stato una opportunità fantastica per vedere in azione lo spirito di iniziativa, la genialità e il modo semplice e cordiale di intrattenersi tra italiani.

La serata si è prolungata oltre il previsto. Un paio di settimane prima di questo incontro Duilio ed amici avevano esposto in una vetrina in biblioteca degli oggetti che bene illustrano l'immagine dell'Italia: come le bandiere, la Ferrari, le maschere veneziane, pinocchio, un cappello d'alpino, il carretto siciliano ed altro.

È da ammirare questo vivace e colorito

modo di organizzare le "serate italiane" in biblioteca. Un grazie all'a direzione e soprattutto un grazie a quelle persone che ci

Stocchero e Vittorio Di Sandomingo, e i musicisti Joe Estate che ha suonato la chitarra e Zaccaria Di Vincenzo la fisarmonica, e



mettono "anima e core" per offrire qualche ora di intrattenimento da ricordare con simpatia, come ad esempio i "comici" Duilio

naturalmente le bravissime cuoche. Tutto si ripromette bene per una simile serata l'anno prossimo.

**Montreal**

INES LECAS PRESIDENTE



Nuovo direttivo del club vicentini di MTL

Il 18 aprile, in occasione dell'assemblea generale dei soci, è stato eletto il nuovo direttivo del Club Vicentini di Montreal.

Il nuovo direttivo è composto da: Ines Lecas, presidente, Alberto Baccega, vice presidente, Katia Dieci, segretaria, Fortunato Novello, tesoriere, Alda Viero, pubbliche relazioni, CONSIGLIERI: Mauro Lanaro, Pasqua Baccega, Lucia Novello, Vanda Res, Maria Valsorda, Floriano Telatin, Anita Vignaduzzi.

Al nuovo comitato auguriamo un mandato di buon lavoro e successo.

Londra

Scuola di S. Marco in Albion

Sempre più impegnati i vicentini e i veneti di Londra. La serata sociale annuale del Circolo Veneto Scuola di S. Marco in Albion, ha avuto un ottimo successo. Tutti si sono divertiti ed hanno ballato al suono della fantastica musica di Roberto. Il giorno successivo si è svolta l'assemblea generale diretta dalla Presidente Alessandra Giacom Tondelli.

Come ogni anno il bilancio del sodalizio londinese è stato approvato ed il comitato rieletto. Tra le manifestazioni del 2010 si segnalano: la Festa di Primavera; la gita annuale a Polesden Lacey sul Surrey; la processione e la sagra della Chiesa Italiana, cui partecipa il Circolo con l'immane bancarella; il viaggio turistico-culturale del 5/6/7 ottobre, per visitare lo Shropshire; la Festa di S. Martino che si celebra il 13 novembre.

Rio Grande Do Sul



Il fine settimana è stato molto movimentato per la "Associação Cultural Italiana do Rio Grande do Sul", a Porto Alegre. L'entrata in carica del nuovo direttivo ha riunito decine di persone presso la sede dell'ACIRS nel centro di

Porto Alegre. I nuovi eletti rimarranno alla guida dell'associazione fino al 2012. Ecco i nomi: Presidente: Antônio Carlos Rosito (Calabria), 1° Vice Presidente: Marco Traverso (Liguria), 2° Vice Presidente: Denise Mirela Riboni (Lombardia); 1° Segretario: Suzana Regina Zanella (Liguria), 2° Segretario: Floriano Molon (Veneto); 1° Tesoriere: Raul Paulo Bocchese (Veneto), 2° Tesoriere: Jandir Luiz Lansini (Veneto); Consiglio Fiscale: Giuseppe Rosito, Claudio Ceccin Domingues, Antônio Domingos Caleffi; Supplenti: Teresa Maria Manfredini, Bruno Casarotto Filho Pipi, Eliezar Bazarelli Pereira.



Gli auguri del presidente

Mi è cosa assai gradita, attraverso le pagine del nostro periodico, far pervenire agli emigranti ed ex emigranti vicentini, anche a nome del Consiglio di Amministrazione, dell'Assemblea, della Segreteria e di tutti i collaboratori dell'Ente Vicentini i migliori auguri di un

*felice e sereno Natale
e di un anno 2011
provvido di eventi positivi
e di soddisfazioni*



Il Presidente dell'Ente Vicentini nel Mondo

Giuseppe Sbalchiero

Gennaio



Sopressa Vicentina DOP

La Sopressa è uno dei simboli della tradizione gastronomica vicentina. La rigorosa scelta delle carni suine, tutte provenienti dal territorio locale, il rispetto rigoroso della ricetta tradizionale, l'impeccabile stagionatura fanno della Sopressa Vicentina un autentico trionfo del gusto, tanto che questo insaccato si può fregiare del marchio DOP*.

È prodotta in un territorio unico nel suo genere, in un'area delimitata a nord dalle Piccole Dolomiti e l'Altopiano di Asiago, a sud dai Colli Berici, il cui particolare clima influisce beneficamente su tutte le fasi di lavorazione. Di pasta morbida e dal gusto delicato, leggermente dolce e pepato, la Sopressa Vicentina è un ideale piatto unico, meglio se accompagnata da polenta di mais Marano o da pane biscottato, ma si presta anche ad una infinità di gustosi abbinamenti gastronomici tutti da assaporare.

1	sabato Madre di Dio
2	domenica S. Basilio
3	lunedì S. Genoveffa
4	martedì S. Fausta
5	mercoledì S. Nazario
6	giovedì Epifania di N. S.
7	venerdì S. Raimondo
8	sabato SS. 40 Martiri
9	domenica S. Giuliano
10	lunedì Battesimo del Signore
11	martedì S. Iginio
12	mercoledì S. Probo
13	giovedì S. Ilario
14	venerdì S. Macrina
15	sabato S. Mauro
16	domenica S. Marcello
17	lunedì S. Antonio Abate
18	martedì S. Prisca
19	mercoledì S. Mario
20	giovedì S. Sebastiano
21	venerdì S. Agnese
22	sabato S. Vincenzo
23	domenica Sposalizio di M. V.
24	lunedì S. Francesco di Sales
25	martedì Conversione di San Paolo
26	mercoledì SS. Tito e Timoteo
27	giovedì S. Angela Merici
28	venerdì S. Tommaso d'Aquino
29	sabato S. Aquilino
30	domenica S. Martina
31	lunedì S. Giovanni Bosco

Febbraio

Prosciutto veneto
Berico Euganeo

In uno degli scenari naturalistici più incantevoli del Veneto, a cavallo tra i Colli Berici e i Colli Euganei, si produce un prosciutto crudo che conserva intatti, nel suo sapore e nel suo profumo, gli aromi antichi di una tradizione lunga quattro secoli. È infatti nel 1600 che si fa per la prima volta esplicita menzione di un prosciutto veneto dalle rinomate qualità. Il prestigio garantito dal marchio DOP inserisce questo prodotto nella ristretta cerchia dei migliori prosciutti nazionali. Il suo aroma delicato e morbido ne fa l'ingrediente ideale nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti riservando al Prosciutto Veneto Berico Euganeo un posto d'onore nell'alta gastronomia italiana.*

1	martedì	S. Leonio
2	mercoledì	Presentazione del Signore
3	giovedì	S. Biagio
4	venerdì	S. Gilberto
5	sabato	S. Agata
6	domenica	S. Paolo Miki
7	lunedì	S. Eugenia
8	martedì	S. Onorato
9	mercoledì	S. Rinaldo
10	giovedì	S. Arnaldo
11	venerdì	Nostra Signora di Lourdes
12	sabato	S. Eulalia
13	domenica	S. Benigno
14	lunedì	S. Valentino
15	martedì	S. Faustino
16	mercoledì	S. Giuliana
17	giovedì	S. Alessio
18	venerdì	S. Simeone
19	sabato	S. Corrado
20	domenica	S. Eleuterio
21	lunedì	S. Eleonora, S. Pier Damiani
22	martedì	S. Isabella
23	mercoledì	S. Renzo
24	giovedì	S. Modesto
25	venerdì	S. Cesareo
26	sabato	S. Romeo
27	domenica	S. Leandro
28	lunedì	S. Romano Abate

Marzo

Baccalà alla
vicentina

C'è un altro capolavoro simbolo della vicentinità, accanto a quelli che hanno permesso a questa città di essere inserita nella lista dell'Unesco dei centri patrimonio dell'umanità: è il Baccalà alla Vicentina, piatto a base di merluzzo essiccato, dalla ricetta particolarmente ricca e dalla preparazione estremamente complessa. Da centinaia di anni il Baccalà alla Vicentina si prepara allo stesso modo, perché il risultato deve essere sempre rigorosamente uguale: saper fondere con grande maestria il sapore dello stoccafisso, proveniente dalle lontane isole Lofoten in Norvegia, agli aromi di altri prodotti genuini del territorio come il latte, il formaggio grana e l'olio extravergine d'oliva. A conservare gelosamente la tradizione ci pensano anche un ristretto gruppo di abili ristoratori, i quali sanno quotidianamente rinnovare il sapore pieno e il profumo intenso di un piatto inconfondibile.

1	martedì	S. Albino
2	mercoledì	S. Giovino
3	giovedì	S. Tiziano
4	venerdì	S. Lucio
5	sabato	S. Teofilo
6	domenica	S. Marciano
7	lunedì	S. Perpetua e Felicità
8	martedì	S. Giovanni di Dio
9	mercoledì	Sacre Ceneri
10	giovedì	S. Simplicio
11	venerdì	S. Costantino
12	sabato	S. Bernardo
13	domenica	1ª Quaresima
14	lunedì	S. Matilde Regina
15	martedì	S. Luisa
16	mercoledì	S. Eriberto
17	giovedì	S. Patrizio
18	venerdì	S. Salvatore
19	sabato	S. Giuseppe
20	domenica	2ª Quaresima
21	lunedì	S. Benedetto da Norcia
22	martedì	S. Benvenuto
23	mercoledì	S. Vittoriano
24	giovedì	S. Dionisio
25	venerdì	S. Quirino
26	sabato	S. Emanuele
27	domenica	3ª Quaresima
28	lunedì	S. Sisto
29	martedì	S. Paola
30	mercoledì	S. Amedeo
31	giovedì	S. Amos

Aprile



Asparago DOP

Bassano del Grappa, città nota per il celebre ponte di architettura palladiana, è un autentico scrigno di produzioni di qualità: è il caso del mobile d'arte e della ceramica, che hanno fatto conoscere nel mondo questo centro a nord di Vicenza.

Ma anche sulla buona tavola Bassano sa dare il meglio di sé, grazie alle straordinarie caratteristiche e alla eccezionale prelibatezza dell'Asparago Bianco, un pregiato turione tipico della zona. Fu uno dei cibi preferiti dai Dogi della Repubblica di Venezia e infatti la prima segnalazione della sua esistenza risale al 1543 in una nota spese per il banchetto del Doge Gritti. E c'è da crederci: pastoso, croccante, dolce, saporito, profumato e tenero, l'Asparago Bianco di Bassano è ottimo nella sua ricetta tipica "asparagi e uova", ma si presta anche ad altri gustosi abbinamenti: negli antipasti e nei primi piatti come risotti, tagliatelle, carne, pesce e persino come ingrediente in originali dolci.

1	venerdì	S. Ugo
2	sabato	S. Francesco di P.
3	domenica	4ª Quaresima
4	lunedì	S. Isidoro
5	martedì	S. Didimo
6	mercoledì	S. Virginia
7	giovedì	S. Stanislao
8	venerdì	S. Zenone
9	sabato	S. Gualtiero
10	domenica	5ª Quaresima
11	lunedì	S. Gemma
12	martedì	S. Damiano
13	mercoledì	S. Martino I Papa
14	giovedì	S. Lamberto
15	venerdì	S. Annibale
16	sabato	S. Bernadetta
17	domenica	Le Palme
18	lunedì	S. Galdino
19	martedì	S. Leone X
20	mercoledì	s. Flavio
21	giovedì	S. Anselmo
22	venerdì	S. Leonida
23	sabato	S. Giorgio
24	domenica	Pasqua
25	lunedì	Lunedì dell'Angelo
26	martedì	S. Marcellino
27	mercoledì	S. Zita
28	giovedì	S. Valeria
29	venerdì	S. Caterina
30	sabato	S. Pio V Papa

Maggio

Ciliegia JGP
di Marostica

È famosa nel mondo per la rievocazione storica della celebre partita a scacchi in cui due nobili cavalieri si contesero, nel 1454, la mano della bella Lionora, figlia del castellano. Stiamo parlando di Marostica, pittoresca cittadina a nord di Vicenza, nota anche per un'altra particolarità. Infatti alle spalle dello splendido castello scaligero, risalente al 1312, le colline di Marostica offrono a primavera uno spettacolo unico nel loro genere: sono i tanti ciliegi in fiore, il cui candore dona alla zona un aspetto fiabesco. Si coltiva qui, ancora dal lontano Medioevo, la Ciliegia di Marostica, che sul terreno collinare e fertile di queste zone ha trovato il suo ambiente ideale, tanto che per la propria qualità - contraddistinta anche dal marchio JGP* - questo piccolo e saporito frutto è protagonista in dolci, macedonie, confetture, sciroppi, oppure sotto grappa, prestandosi anche ad insoliti abbinamenti per antipasti, primi e secondi piatti.

1	domenica
	S. Giuseppe lav.
2	lunedì
	S. Atanasio
3	martedì
	SS. Filippo e Giacomo
4	mercoledì
	S. Isidoro
5	giovedì
	S. Teodoro
6	venerdì
	S. Giuditta
7	sabato
	S. Augusto
8	domenica
	S. Vittore
9	lunedì
	S. Luminosa
10	martedì
	S. Antonino
11	mercoledì
	S. Vivaldo
12	giovedì
	S. Pancrazio
13	venerdì
	S. Emma
14	sabato
	S. Mattia
15	domenica
	S. Torquato
16	lunedì
	S. Ubaldo
17	martedì
	S. Pasquale
18	mercoledì
	S. Venanzio
19	giovedì
	S. Crispino
20	venerdì
	S. Bernardino
21	sabato
	S. Vittorio
22	domenica
	S. Rita da Cascia
23	lunedì
	S. Desiderio
24	martedì
	Maria SS. Ausiliatrice
25	mercoledì
	S. Ildebrando
26	giovedì
	S. Filippo Neri
27	venerdì
	S. Libero
28	sabato
	S. Emilio
29	domenica
	S. Massimino
30	lunedì
	S. Giovanna D'Arco
31	martedì
	S. Petronilla

Giugno

Olio extra vergine
d'oliva

Dolci colline perfettamente esposte ai raggi del sole, un clima ideale e la sapiente mano dell'uomo che qui, a Bassano, Pove e nella fascia pedemontana del Grappa, sui Colli Berici e sui Lessini vicentini, ha introdotto una delle colture più tipicamente mediterranee: l'olivo. Una coltura che da queste parti sembra sia stata iniziata dagli antichi Romani. L'Olio Veneto Euganei e Berici ed il Veneto del Grappa, che si fregiano del marchio DOP, e in generale tutti gli olii extra vergine di oliva vicentini sono produzioni di nicchia, che puntano sulla qualità e sanno farsi apprezzare in cucina per le loro speciali caratteristiche: il colore verdeoro, il sapore e il profumo fruttato e soprattutto la capacità, dovuta ad un aroma delicato, di esaltare il sapore dei piatti a cui sono abbinati.*

1	mercoledì	S. Giustino
2	giovedì	Festa della Repubblica
3	venerdì	S. Clotilde
4	sabato	S. Quirino di T.
5	domenica	Ascensione del Signore
6	lunedì	S. Norberto
7	martedì	S. Sabiniano
8	mercoledì	S. Guglielmo
9	giovedì	S. Efrem
10	venerdì	S. Diana
11	sabato	S. Barnaba
12	domenica	Pentecoste
13	lunedì	S. Antonio da Padova
14	martedì	S. Eliseo
15	mercoledì	S. Germana
16	giovedì	S. Aureliano
17	venerdì	S. Ranieri
18	sabato	S. Gregorio B.
19	domenica	S. Giuliana
20	lunedì	S. Ettore
21	martedì	S. Luigi Gonzaga
22	mercoledì	S. Paolino di Nola
23	giovedì	S. Lanfranco
24	venerdì	S. Giovanni Battista
25	sabato	S. Guglielmo
26	domenica	Corpus Domini
27	lunedì	S. Cirillo
28	martedì	S. Attilio
29	mercoledì	SS. Pietro e Paolo
30	giovedì	SS. Protom. Romani

Luglio

Farina di mais
Marano

Farina di mais, acqua, un pizzico di sale: il tutto a cuocere, a fuoco lento e costantemente mescolato con un cucchiaino di legno, in una caratteristica pentola di rame chiamata paiolo. È questa la ricetta e la preparazione di una pietanza semplice che accompagna moltissimi piatti della gastronomia vicentina, a cominciare dal Baccalà: stiamo parlando della polenta, autentico simbolo della cucina veneta. Proprio nel Vicentino nasce e si coltiva un'apprezzata farina per polenta: quella proveniente dal Mais Marano, specie creata e migliorata dopo un'opera di selezione iniziata sul finire dell'800. Si tratta di un prodotto di nicchia, ricercato dai cultori della buona cucina e proposto dai più attenti ristoratori: perché la polenta di Farina di Mais Marano - con il suo colore giallo intenso, screziato da caratteristiche pagliuzze marroni, e soprattutto con l'inconfondibile e gradevolissimo sapore - è un'autentica chicca tutta da assaporare.

1	venerdì	S. Ester
2	sabato	S. Otfone
3	domenica	S. Tommaso Ap.
4	lunedì	S. Elisabetta
5	martedì	S. Antonio M.Z.
6	mercoledì	S. Maria Goretti
7	giovedì	S. Pompeo
8	venerdì	S. Adriano
9	sabato	S. Fabrizio
10	domenica	S. Marziale
11	lunedì	S. Benedetto Ab.
12	martedì	S. Fortunato
13	mercoledì	S. Enrico
14	giovedì	S. Camillo
15	venerdì	S. Bonaventura
16	sabato	B. V. del Carmine
17	domenica	S. Alessio
18	lunedì	S. Federico
19	martedì	S. Arsenio
20	mercoledì	S. Elia
21	giovedì	S. Lorenzo
22	venerdì	S. Maria Maddalena
23	sabato	S. Brigida
24	domenica	S. Cristina
25	lunedì	S. Giacomo ap.
26	martedì	SS. Gioacchino e Anna
27	mercoledì	S. Lilliana
28	giovedì	S. Celso
29	venerdì	S. Marta
30	sabato	S. Pietro Crisologo
31	domenica	S. Ignazio di L.

Agosto



Formaggi

Un grande altopiano quello di Asiago e dei suoi Sette Comuni, con immensi spazi destinati al pascolo. Una tradizione di allevamento che viene da lontano e che nasce in un ambiente, quello della Pianura Padana, dove l'agricoltura sa esprimersi ai più alti livelli. Un'attenzione rigorosa alla tipicità, che porta con sé il recupero di antiche razze autoctone e di metodologie di lavorazione tradizionali. È nella fusione armonica di tutti questi elementi che si possono ritrovare le ragioni del successo della produzione vicentina. Una produzione capace di esprimersi in formaggi di grande diffusione e prestigio, come i DOP* Asiago, Grana Padano e Provolone Valpadana, ma anche in quantità più limitate, di nicchia e ricercatissime dai gourmet, come il Morlacco e il Bastardo del Grappa, lo Stravecchio di malga o i tanti formaggi caprini.

1	lunedì	S. Alfonso
2	martedì	S. Eusebio
3	mercoledì	S. Lidia
4	giovedì	S. Nicodemo
5	venerdì	S. Osvaldo
6	sabato	Trasf. del Signore
7	domenica	S. Gaetano
8	lunedì	S. Domenico
9	martedì	S. Fermo
10	mercoledì	S. Lorenzo M.
11	giovedì	S. Chiara Vergine
12	venerdì	S. Giuliano
13	sabato	SS. Ponziano e Ippolito
14	domenica	S. Alfredo
15	lunedì	Assunzione di M.V.
16	martedì	S. Rocco
17	mercoledì	S. Settimio
18	giovedì	S. Elena
19	venerdì	S. Mariano
20	sabato	S. Samuele
21	domenica	S. Pio X Papa
22	lunedì	B.V. Maria Regina
23	martedì	S. Rosa da Lima
24	mercoledì	S. Bartolomeo
25	giovedì	S. Lodovico
26	venerdì	S. Alessandro
27	sabato	S. Monica
28	domenica	S. Agostino
29	lunedì	Mart. di Giovanni Battista
30	martedì	S. Bonomio
31	mercoledì	S. Abbondio

Settembre



Riso

È attorno al 1500 che le monache del convento benedettino di San Pietro di Vicenza introdussero a Grumolo delle Abbadesse la coltivazione del riso. Una produzione di prestigio che si tramandò con successo nei secoli anche grazie ai proprietari terrieri locali, che costruirono, in quest'area a est di Vicenza, alcune delle più belle Ville del Veneto, gioielli architettonici che ancora oggi si possono ammirare in tutto il loro splendore. Qui, tra una fitta rete di canali e corsi d'acqua, si producono, tra l'altro, un riso semifino, il Vialone Nano dalla formidabile capacità di assorbire i condimenti ed il Carnaroli, vanto della tradizione culinaria italiana. Non a caso, dunque, la gastronomia vicentina ha nel riso uno dei suoi piatti forti: dall'impareggiabile riso con piselli (altra produzione tradizionale della zona) ai risotti arricchiti con le prelibatezze locali quali il radicchio rosso, i funghi, il tartufo nero, gustosi formaggi...

1	giovedì	S. Egidio
2	venerdì	S. Elpidio
3	sabato	S. Gregorio M.
4	domenica	S. Rosalia
5	lunedì	S. Giordano
6	martedì	S. Imperia
7	mercoledì	S. Regina
8	giovedì	S. Natività di Maria V.
9	venerdì	S. Sergio
10	sabato	S. Nicola da T.
11	domenica	S. Proto
12	lunedì	S. Giovenzio
13	martedì	S. Giov. Crisostomo
14	mercoledì	S. Rolando
15	giovedì	B. V. Addolorata
16	venerdì	SS. Cornelio e Cipriano
17	sabato	S. Roberto Bellarm.
18	domenica	S. Giuseppe da Cop.
19	lunedì	S. Gennaro
20	martedì	S. Candida
21	mercoledì	S. Matteo
22	giovedì	S. Maurizio
23	venerdì	S. Lino Papa
24	sabato	S. Gerardo
25	domenica	S. Aurelia
26	lunedì	SS. Cosma e Damiano
27	martedì	S. Vincenzo de Paoli
28	mercoledì	S. Venceslao
29	giovedì	SS. Michele, Gabriele, Raffaele arc.
30	venerdì	S. Gerolamo

Ottobre



Vini

Della eccezionale qualità dei vini vicentini ne parla lo storico latino Plinio il Vecchio e persino il filosofo Ateneo, nel III secolo d.C.. Per dire che in queste zone, tra campagne fertili e dolci declivi soleggiati, la vite trova un terreno e un clima ideale per regalare, agli amanti del buon bere, vini di grande pregio. Sulle orme di una antica tradizione, dunque, esiste oggi nel Vicentino una grande varietà di vini, molti dei quali prodotti nelle zone tutelate dal marchio DOC: Colli Berici, Lessini-Durello, Breganze, Gambellara, Arcole e Vicenza. Le strade del vino che si possono percorrere in provincia, tra una fermata a visitare una splendida Villa Veneta o le caratteristiche cantine, rappresentano un itinerario imperdibile tra arte, gastronomia e alta enologia.*

1	sabato	S. Teresa del B. G.
2	domenica	SS. Angeli Custodi
3	lunedì	S. Esichio
4	martedì	S. Francesco d'Assisi
5	mercoledì	S. Placido
6	giovedì	S. Bruno
7	venerdì	B. V. del Rosario
8	sabato	S. Pelagia
9	domenica	S. Dionigi
10	lunedì	S. Daniele
11	martedì	S. Firmino
12	mercoledì	S. Serafino
13	giovedì	S. Edoardo
14	venerdì	S. Callisto
15	sabato	S. Teresa d'Avila
16	domenica	S. Edvige
17	lunedì	S. Ignazio d'Ant.
18	martedì	S. Luca ev.
19	mercoledì	SS. Isacco e C.M.
20	giovedì	S. Artemio
21	venerdì	S. Orsola
22	sabato	S. Salomè
23	domenica	S. Giovanni da Cap.
24	lunedì	S. Antonio M. Cl.
25	martedì	S. Crispino
26	mercoledì	S. Evaristo
27	giovedì	S. Fiorenzo
28	venerdì	SS. Simone e G. ap.
29	sabato	S. Ermelinda
30	domenica	S. Lucano
31	lunedì	S. Quintino

Novembre



Grappa

La Grappa, uno dei distillati simbolo della enogastronomia italiana nel mondo, ha nel Vicentino uno dei suoi simboli: il Ponte di Bassano del Grappa, gioiello architettonico del grande Andrea Palladio, ma anche sede storica di una delle più antiche distillerie italiane. Una testimonianza che il Vicentino è per antonomasia terra di grappa, il distillato nobile e prezioso prodotto in Veneto da ben quattro secoli. Dal colore limpido e dal profumo intenso, ma allo stesso tempo fine, la Grappa è delicata al palato, lasciando però un boccato ricco di aromi: sono le vinacce provenienti dai più prestigiosi vitigni italiani, a volte arricchite dalle essenze di fiori e frutti, che si trasformano in acquavite grazie alla grande tradizione e maestria dei distillatori vicentini.

1	martedì Tutti i Santi
2	mercoledì Comm. dei Defunti
3	giovedì S. Martino del P.
4	venerdì S. Carlo
5	sabato S. Magno
6	domenica S. Leonardo
7	lunedì S. Ernesto
8	martedì S. Goffredo
9	mercoledì S. Oreste
10	giovedì S. Leone Magno
11	venerdì S. Martino
12	sabato S. Giosafat
13	domenica S. Diego
14	lunedì S. Veneranda
15	martedì S. Alberto M.
16	mercoledì S. Edmondo
17	giovedì S. Elisabetta d'U.
18	venerdì S. Sofia e Irene
19	sabato S. Ponziano
20	domenica S. Ottavio
21	lunedì Presentazione B.V.
22	martedì S. Cecilia
23	mercoledì S. Clemente I Papa
24	giovedì S. Crisogono
25	venerdì S. Caterina
26	sabato S. Liberale
27	domenica 1ª Domenica di Avvento
28	lunedì S. Gerardo
29	martedì S. Livia
30	mercoledì S. Girolamo

Dicembre



Radicchio rosso

Lo chiamano "fiore d'inverno" perché la stagione fredda, quando la campagna si copre di brina conferendo al paesaggio un aspetto da regno incantato, è il momento giusto per consumarlo, apprezzandone tutte le sue squisite doti. È il Radicchio Rosso: cicoria di lontana origine orientale, introdotto nel '400 nei possedimenti di terra della Repubblica di Venezia e arrivato anche qui, in questi terreni del Vicentino, dove le splendide Ville Venete presenti sono testimonianza del glorioso passato della Serenissima. Tra le varie selezioni di Radicchio Rosso succedutesi nel tempo, quella di Asigliano e di alcune località vicine si fa notare per le sue particolari caratteristiche: è croccante, gradevolmente aromatico, delicato e gustoso. Si presta ai più svariati usi in cucina e perciò trova infinite applicazioni: crudo in insalata, ma anche in risotti, sughi per pasta, come contorno per carni rosse.



Vicenza Qualità è l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza, nata nel 1989 per promuovere in Italia e nel mondo i prodotti del "Made in Vicenza", considerando il fatto che il 70% delle imprese vicentine esporta. Per sua gentile concessione abbiamo potuto utilizzare una parte dei testi tratti dall'"Atlante Agroalimentare Vicentino", e alcune immagini tratte dalla pubblicazione "Capolavori Vicentini" di cui Vicenza Qualità detiene la proprietà e il cui autore è il noto vignettista Toni Vedù. Sentiti ringraziamenti per la disponibilità dimostrata verso il nostro Ente che ha così potuto realizzare il calendario 2011 che, confidiamo, possa incontrare il favore dei nostri lettori e rappresentare un ulteriore canale di informazione e promozione per Vicenza Qualità.

1	giovedì	S. Eligio
2	venerdì	S. Elpidio
3	sabato	S. Francesco Sav.
4	domenica	2ª Domenica di Avvento
5	lunedì	S. Giulio
6	martedì	S. Nicola da Bari
7	mercoledì	S. Ambrogio
8	giovedì	Immacolata Concezione
9	venerdì	S. Siro
10	sabato	S. Madonna di Loreto
11	domenica	3ª Domenica di Avvento
12	lunedì	S. Amalia
13	martedì	S. Lucia
14	mercoledì	S. Rolando
15	giovedì	S. Massimino
16	venerdì	S. Adelaide
17	sabato	S. Lazzaro
18	domenica	4ª Domenica di Avvento
19	lunedì	S. Dario
20	martedì	S. Ursino
21	mercoledì	S. Matteo
22	giovedì	S. Maurizio
23	venerdì	S. Vittoria
24	sabato	S. Irma
25	domenica	Natale del Signore
26	lunedì	S. Stefano
27	martedì	S. Giovanni Ev.
28	mercoledì	S. Innocenti
29	giovedì	S. Tommaso B.
30	venerdì	Sacra Famiglia
31	sabato	S. Silvestro Papa

Caritas/Migrantes. Il XX rapporto**IL DOSSIER IMMIGRAZIONE**

All'inizio del 2010 l'Istat ha registrato 4 milioni e 235 mila stranieri residenti in Italia, ma secondo le stime dell'Associazione religiosa il numero sfiora i 5 milioni: 1 immigrato ogni 12 abitanti. Nell'ultimo decennio le presenze si sono triplicate, ma gli italiani sembrano lontani da una percezione reale del fenomeno.



I numeri fondamentali dell'immigrazione. All'inizio del 2010 l'Istat ha registrato 4 milioni e 235mila residenti stranieri, ma, secondo la stima del Dossier, includendo tutte le persone regolarmente soggiornanti seppure non ancora iscritte in anagrafe, si arriva a 4 milioni e 919 mila (1 immigrato ogni 12 residenti). L'aumento dei residenti è stato circa 3 milioni di unità nel corso dell'ultimo decennio, durante il quale la presenza straniera è pressoché triplicata, e di quasi 1 milione nell'ultimo biennio. Intanto, però, complice la fase di recessione, sono cresciute anche le reazioni negative. Gli italiani sembrano lontani, nella loro percezione, da un adeguato inquadramento di questa realtà. Nella ricerca Transatlantic Trends (2009) mediamente gli intervistati hanno ritenuto che gli immigrati incidano per il 23% sulla popolazione residente (sarebbero quindi circa 15 milioni, tre volte di più rispetto alla loro effettiva consistenza) e che i "clandestini" siano più numerosi dei migranti

regolari (mentre le stime accreditano un numero tra i 500mila e i 700mila). Su questa distorta percezione influiscono diversi fattori, tra i quali anche l'appartenenza politica.

La Lombardia accoglie un quinto dei residenti stranieri (982.225, 23,2%). Poco più di un decimo vive nel Lazio (497.940, 11,8%), il cui livello viene quasi raggiunto da altre due grandi regioni di immigrazione (Veneto 480.616, 11,3%) e Emilia Romagna (461.321, 10,9%), mentre il Piemonte e la Toscana stanno un po' al di sotto (rispettivamente 377.241 e 8,9%; 338.746 e 8,0%). Roma, che è stata a lungo la provincia con il maggior numero di immigrati, perde il primato rispetto a Milano (405.657 rispetto a 407.191). L'incidenza media sulla popolazione residente è del 7%, ma in Emilia Romagna, Lombardia e Umbria si va oltre il 10% e in alcune province anche oltre il 12% (Brescia, Mantova, Piacenza, Reggio Emilia, Prato). Le donne incidono mediamente per il 51,3%, con

la punta massima del 58,3% in Campania e del 63,5% a Oristano, e quella più bassa in Lombardia (48,7%) e a Ragusa (41,5%). I nuovi nati da entrambi i genitori stranieri nel corso del 2009 sono oltre 77.000 (21mila in Lombardia, 10mila nel Veneto e in Emilia Romagna, 7mila in Piemonte e nel Lazio, 6mila in Toscana, almeno mille in tutte le altre regioni italiane, fatta eccezione per il Molise, la Basilicata, la Calabria e la Sardegna). Queste nascite incidono per il 13% su tutte le nuove nascite e per più del 20% in Emilia Romagna e Veneto.

Se si aggiungono altri 17.000 nati da madre straniera e padre italiano, l'incidenza sul totale dei nati in Italia arriva al 16,5%. Il numero sarebbe ancora più alto se considerassimo anche i figli di padre straniero e madre italiana, per quanto tra le coppie miste prevalgano quelle in cui ad essere di origine immigrata è la donna (nel 2008 erano 23.970 i figli nati da coppie miste in Italia, 8 su 10 da padri italiani e madri straniere).

Diversificata è anche l'incidenza dei minori, in tutto quasi un milione (932.675): dalla media del 22% (tra la popolazione totale la percentuale scende al 16,9%) si arriva al 24,5% in Lombardia e al 24,3% in Veneto, mentre il valore è più basso in diverse regioni centro-meridionali, segnatamente nel Lazio e in Campania (17,4%) e in Sardegna (17%). Oltre un ottavo dei residenti stranieri (572.720, 13%) è di seconda generazione, per lo più bambini e ragazzi nei confronti dei quali l'aggettivo "straniero" è del tutto inappropriato, in quanto accomunati agli italiani dal luogo di nascita, di residenza, dalla lingua, dal sistema formativo e dal percorso di socializzazione. A differenza della chiusura su altri aspetti, gli italiani sembrano essere più propensi alla concessione della cittadinanza a chi nasce in Italia seppure da genitori stranieri. I figli degli immigrati iscritti a scuola sono 673.592 e incidono per il 7,5% sulla popolazione scolastica. I dati mettono in evidenza un ritardo scolastico tre volte più elevato rispetto agli italiani, sottolineando la necessità di dispiegare più risorse per il loro inserimento nel caso in cui giungano per ricongiungimento familiare. Nel 2009 l'apposito Comitato ha censito 6.587 minori non accompagnati, dei quali 533 richiedenti asilo, provenienti da 77 paesi (Marocco 15%, Egitto 14%, Albania 11%, Afghanistan 11%), in prevalenza maschi (90%) e di età compresa tra i 15 e i 17 anni (88%). Tra di essi non sono più inclusi i romeni (almeno un terzo del totale), che in quanto comunitari vengono presi in carico dai servizi comunali. Non sempre, al raggiungimento del 18° anno, le condizioni attualmente previste (3 anni di permanenza e 2 anni di inserimento in un percorso formativo) consentono di garantire loro un permesso di soggiorno.

Gli aspetti economici dell'immigrazione

Gli immigrati assicurano allo sviluppo dell'economia italiana un contributo notevole: sono circa il 10% degli occupati come lavoratori dipendenti, sono titolari del 3,5% delle imprese, incidono per l'11,1% sul prodotto interno lordo (dato del 2008), pagano 7,5 miliardi di euro di contributi previdenziali, dichiarano al fisco un imponibile di oltre 33 miliardi di euro. Il rapporto tra spese pubbliche sostenute per gli immigrati e i contributi e le tasse da loro pagati (2.665.791 la stima dei dichiaranti) va a vantaggio del sistema Italia, specialmente se si tiene conto che le uscite, essendo aggiuntive a strutture e personale già in forze, devono avere peso di meno. Secondo le stime riportate nel Dossier le uscite sono state valutate pari a circa 10 miliardi di euro: (9,95): 2,8 miliardi per la sanità (2,4 per gli immigrati regolari, 400 milioni per gli irregolari); 2,8 miliardi per la scuola, 450 milioni per i servizi sociali comunali, 400 milioni per politiche abitative, 2 miliardi a carico del Ministero della Giustizia (tribunale carcere), 500 milioni a carico del Ministero dell'Interno (Centri di identificazione ed espulsione e Centri di accoglienza), 400 milioni per prestazioni familiari e 600 milioni per pensioni a carico dell'Inps.

Le entrate assicurate dagli immigrati, invece, si avvicina-no agli 11 miliardi di euro (10,827): 2,2 miliardi di tasse, 1 miliardo di Iva, 100 milioni per il rinnovo dei permessi di soggiorno e per le pratiche di cittadinanza, 7,5 miliardi per contributi previdenziali.

Va sottolineato che negli anni 2000 il bilancio annuale dell'Inps è risultato costantemente inattivo (è arrivato a 6,9 miliardi), anche grazie ai contribuendo gli immigrati. Per ogni lavoratore,

17,8 milioni, dei quali circa 2 milioni in Italia. Nel 2008 è stato varato l'ultimo decreto flussi per lavoratori dipendenti (150 mila persone), mentre nel 2009 è seguito un decreto flussi solo per gli stagionali (80.000 unità) e infine nel mese di settembre 2009 è stata approvata la regolarizzazione degli addetti al settore domestico e di cura alla persona (295.112 domande presentate). Secondo i dati Istat, nel 2009, un anno in cui l'occupazione complessiva è diminuita di



la cui retribuzione media annua è di circa 12.000 euro, i contributi sono pari a quasi 4.000 euro l'anno. Nel 2008 le compravendite immobiliari sono state 78.000 (-24,3%). Nel periodo 2004-2009 sono stati quasi 700 mila gli scambi immobiliari con almeno un protagonista straniero, per un volume di oltre 75 mila miliardi di euro. Ancora oggi il loro influsso è rilevante, anche se la loro quota sui mutui è scesa dal 10,1% del 2006 al 6,6% del 2009.

L'impatto positivo degli immigrati trova una significativa conferma dal confronto dell'andamento pensionistico tra gli immigrati e gli italiani. Sulla base dell'età pensionabile si può stimare che nel quinquennio 2011-2015 chiederanno la pensione circa 110 mila stranieri, pari al 3,1% di tutte le nuove richieste di pensionamento. Dai 15 mila pensionamenti nel 2010, pari al 2,2% di tutte le richieste, si passerà ai 61 mila nel 2025, pari a circa il 7%. Attualmente è pensionato tra gli immigrati 1 ogni 30 residenti e tra gli italiani 1 ogni 4. Nel 2025, i pensionati stranieri saranno complessivamente circa 625 mila (l'8% dei residenti stranieri).

A tale data, tra i cittadini stranieri vi sarà circa 1 pensionato ogni 12 persone, mentre tra gli italiani il rapporto sarà di circa 1 a 3.

Gli aspetti occupazionali dell'immigrazione

In tutta Europa la crescita dell'occupazione è legata ai lavoratori immigrati. Essi sono circa

527.000 unità, i lavoratori stranieri occupati sono aumentati di 147 mila unità, arrivando a quota 1.898.000, con una incidenza dell'8,2% sul totale degli occupati (nell'anno precedente l'incidenza era del 7,5%). Il loro tasso di occupazione, rispetto al 2008, è passato dal 67,1% al 64,5% (quello degli italiani è sceso al 56,9% dal 58,1%), mentre quello di disoccupazione è aumentato dall'8,5% (media 2008) all'11,2% (per gli italiani il cambiamento è stato dal 6,6% al 7,5%). Nel 2010, ogni 10 nuovi disoccupati 3 sono immigrati e, tuttavia, il fatto che svolgono mansioni umili ma essenziali è servito a proteggerli da conseguenze più negative. Un mercato così frastagliato spiega l'accostamento di dati abbastanza disparati: aumento degli occupati immigrati (147.000), ma anche dei disoccupati a seguito della crisi (77.000 in più) e degli inattivi (aumentati di 113.000 unità). Inoltre, tra i lavoratori immigrati è più elevata la percentuale dei non qualificati (36%), molto spesso perché sottoinquadri (il 41,7% rispetto alla media del 18%). Il sottoinquadramento non diminuisce in modo significativo anche quando si risiede da molti anni in Italia. Rilevante anche la quota dei sottoutilizzati (il 10,7% rispetto alla media del 4,1%). Inoltre, 4 stranieri su 10 lavorano in orari disagiati (di sera, di notte, di domenica). La retribuzione netta mensile nel 2009 è stata di 971 euro per gli stranieri e 1.258 euro per gli

italiani (media di 1.231 euro), con una differenza a sfavore degli immigrati del 23%, di ulteriori 5 punti più alta per le donne straniere. L'archivio dell'Inail (che sovrastima la presenza straniera di circa 1 milione di unità in quanto include anche gli italiani nati all'estero) consente di ripartire gli occupati anche per continente di origine: Europa 59,2%, Africa 16,8%, Asia 13,3%, America 9,8%, Oceania 0,3% (0,5 non attribuiti). Più in particolare, i lavoratori comunitari sono oltre un terzo (36,3%) e i nordafricani un decimo dell'intera forza lavoro (11,1%). I saldi occupazionali (differenza tra i lavoratori assunti e licenziati nell'anno), pur positivi attestano l'andamento-calante di questa fase occupazionale (+98.033 nel 2007, +34.207 nel 2008, +14.096 nel 2009). Al 31 maggio 2010 sono risultate iscritte 213.267 imprese con titolare straniero, 25.801 in più rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, un aumento che attesta la dinamicità del settore anche in periodo di crisi; in particolare, nei primi cinque mesi del 2010 le imprese sono aumentate al ritmo del 13,8%, e a ritmi ancora superiori in Toscana e nel Lazio. Queste imprese incidono, come precisato, per il 3,5% su tutte le imprese operanti in Italia e per il 7,2% su quelle artigiane. È molto dinamico anche il settore delle imprese cooperative (69.439 soci), sia di produzione che di consumo. Se, oltre che dei titolari e dei soci, si tiene conto degli amministratori (87.485), delle altre funzioni societarie (18.622) e di 131 figure la cui funzione non è stata classificata, si arriva a un totale di 388.944 posizioni lavorative e a un complesso occupazionale che include oltre mezzo milione di posizioni, tenendo conto anche dei lavoratori dipendenti.

Tra demografia, intercultura e contrasto della irregolarità

Gli immigrati assicurano un valido sostegno de-

mografico all'Italia. Tra la popolazione residente in Italia, tra il 2000 e il 2009 sono aumentate di 2 milioni le persone con più di 65 anni, di solo 1 milione quelle in età lavorativa e neppure di mezzo milione quelle con meno di 14 anni. L'età media è salita da 31,5 a 43,3 anni. Gli ultrasessantacinquenni sono il 2,2% tra gli stranieri e il 20,2% tra l'insieme della popolazione residente. Il tasso di fecondità è di 1,33 per le donne italiane e di 2,05 per le donne straniere (media 1,41). I matrimoni celebrati in Italia sono scesi dai 418.944 del 1972 ai 246.613 del 2008, con una diminuzione specialmente delle prime nozze, un aumento delle seconde (un sesto del totale) e dell'età media degli sposi (30 anni per le donne e 33 anni per gli uomini). Nel periodo 1996-2008 sono stati celebrati 236.405 matrimoni misti. Nel 1995 erano misti solo 2 matrimoni su 100, ora sono 10 su 100 e non risulta statisticamente fondata l'idea che falliscano con molta più facilità del resto delle unioni.

Nel 2008 su 100 matrimoni, 15 riguardano almeno un coniuge straniero e di questi 5 riguardano due sposi stranieri. Secondo i dati dell'Unar gli atti di discriminazione, non solo in ambito lavorativo, colpiscono maggiormente gli africani, i romeni, i cinesi, i marocchini, i bangladesi. Ricordiamo, per esempio, che alcune compagnie di assicurazione praticano agli immigrati polizze RC auto più costose per il cosiddetto "rischio etnico". La regolarizzazione di settembre 2009 (quasi 300 mila domande) ha consentito di abbassare il livello della irregolarità, anche se il provvedimento, limitato (ufficialmente) al settore familiare, ha avuto una efficacia parziale, per quanto non trascurabile, soprattutto in ragione del limite di reddito previsto (20 mila euro: limite che è stato superato mediamente nel 2008 solo da due regioni), oltre che per il

fatto che l'assunzione, per un minimo 20 ore, è stata riferita a un solo datore di lavoro; non stupisce quindi che, secondo il Censis (luglio 2010), 2 addette su 5 nel settore domestico lavorerebbero ancora in nero. Nel 2009 sono stati registrati 4.298 respingimenti e 14.063 rimpatri forzati, per un totale di 18.361 persone allontanate. Le persone rintracciate in posizione irregolare, ma non ottemperanti all'intimazione di lasciare il territorio italiano, sono state 34.462. Il rapporto tra persone intercettate e persone rimpatriate è andato diminuendo nel corso degli anni (dal 57% nel 2004 al 35% nel 2009). Le persone trattenute nei centri di identificazione e di espulsione sono state 10.913, tra le quali diverse già ristrette in carcere, dove non era stata accertata la loro identità. Nell'insieme il 58,4% delle persone trattenute nei CIE non è stato rimpatriato.

L'Italia è anche uno snodo e meta forzata per donne, uomini e minori, vittime della tratta a fini di sfruttamento sessuale e, sempre più spesso, lavorativo (soprattutto in agricoltura), che si cerca di contrastare anche con la concessione del permesso di soggiorno per protezione sociale (810 permessi) e con l'intervento del Fondo Europeo per i Rimpatri. Nel corso del 2009 sono stati aperti 212 procedimenti per reati di tratta e si sente l'esigenza di contrastare maggiormente questo fenomeno in crescita. La ricerca Transatlantic Trends. Immigrazione 2009 ha posto in evidenza che metà dei nordamericani e degli europei, italiani compresi, vedono l'immigrazione come un problema. Si può inquadrare in questo modo una realtà della quale si ha bisogno? Dalla "sindrome dell'invasione" bisogna passare alla mentalità dell'incontro e del dialogo.



I NUMERI, LE REGIONI, LE NAZIONALITÀ DI UN FENOMENO ORMAI SEMPRE PIU' DIFFUSO

ITALIA. Popolazione straniera residente per continenti d'origine

Continente	v.a.	% vert.	Aumento 2008-2009	Aumento % 2008-2009
Europa	2.269.286	53,6	185.193	8,9
Africa	931.793	22,0	60.667	7,0
Asia	687.365	16,2	71.305	11,6
America	343.143	8,1	26.467	8,4
Oceania	2.618	0,1	71	2,8
apolidi	854	0,0	61	7,7
Totale	4.235.059	100,0	343.764	8,8

FONTE: Dossier Statistico Immigrazione Caritas/Migrantes. Elaborazioni su dati Istat

ITALIA. Popolazione straniera residente per regioni

Regione	v.a.	% vert.	Provincia	v.a.	% vert.
Piemonte	377.241	8,9	Lazio	497.940	11,8
Valle d'Aosta	8.207	0,2	Campania	147.057	3,5
Liguria	114.347	2,7	Abruzzo	75.708	1,8
Lombardia	982.225	23,2	Molise	8.111	0,2
Trentino A.A.	85.200	2,0	Puglia	84.320	2,0
Veneto	480.616	11,3	Basilicata	12.992	0,3
Friuli V.G.	100.850	2,4	Calabria	65.867	1,6
Emilia Romagna	461.321	10,9	Sicilia	127.310	3,0
Marche	140.457	3,3	Sardegna	33.301	0,8
Toscana	338.746	8,0			
Umbria	93.243	2,2	Totale	4.235.059	100,0

FONTE: Dossier Statistico Immigrazione Caritas/Migrantes. Elaborazioni su dati Istat

Prime 30 collettività di stranieri residenti

Paese di cittadinanza	v.a.	% vert.	Paese di cittadinanza	v.a.	% vert.
Romania	887.763	21,0	Senegal	72.618	1,7
Albania	466.684	11,0	Pakistan	64.859	1,5
Marocco	431.529	10,2	Serbia, Repubblica di	53.875	1,3
Cinese, Repubblica Popolare	188.352	4,4	Nigeria	48.674	1,1
Ucraina	174.129	4,1	Bulgaria	46.026	1,1
Filippine	123.584	2,9	Ghana	44.353	1,0
India	105.863	2,5	Brasile	44.067	1,0
Polonia	105.608	2,5	Germania	42.302	1,0
Moldova	105.600	2,5	Francia	32.956	0,8
Tunisia	103.678	2,4	Bosnia-Erzegovina	31.341	0,7
Macedonia, ex Rep. Jugoslava di	92.847	2,2	Regno Unito	29.184	0,7
Perù	87.747	2,1	Russa, Federazione	25.786	0,6
Ecuador	85.940	2,0	Algeria	25.449	0,6
Egitto	82.064	1,9	Dominicana, Repubblica	22.920	0,5
Sri Lanka (ex Ceylon)	75.343	1,8	Altri Paesi	459.953	10,9
Bangladesh	73.965	1,7	Totale	4.235.059	100,0

FONTE: Dossier Statistico Immigrazione Caritas/Migrantes. Elaborazioni su dati Istat

UN PONTE CON IL BRASILE

Sindaci oriundi in visita alla Giunta Regionale

Sfruttare le radici culturali comuni per cercare assieme nuove opportunità economiche: è questo il senso della visita a Palazzo Balbi, sede della Giunta regionale del Veneto degli oltre trenta sindaci di altrettante città di Rio Grande del Sud, una delle regioni del Brasile costruita dall'emigrazione veneta. La delegazione è guidata da Marcos Scopel, presidente dell'Amnse (la locale associazione che riunisce le amministrazioni comunali) ha incontrato gli assessori ai Flussi Migratori Daniele Stival, all'Internazionalizzazione Marino Finozzi e Antonio Franzina, capo della segreteria dell'assessore al Bilancio e agli Enti Locali, Roberto Ciambetti.

“La Regione e le associazioni dell'emigrazione – ha detto l'assessore Stival – sono comunemente impegnate nella valorizzazione delle radici venete, ma non vogliamo e non possiamo fermarci solo agli aspetti culturali. È giusto volgere lo sguardo al passato e ricordare con legittimo orgoglio quanto di buono e di importante hanno saputo fare i veneti nel mondo, ma il nostro obiettivo oggi è soprattutto guardare al futuro, creando insieme a voi un sistema di rapporti anche in campo economico e imprenditoriale. Per questo sono particolarmente contento di vedere la giovane età di tanti sindaci presenti oggi”. Gli assessori Stival e Finozzi hanno confermato che la

Regione intende essere un interlocutore attento nelle attività che privilegiano i rapporti di carattere economico e fornirà il proprio sostegno a quelle iniziative che rappresentano delle occasioni di crescita del sistema produttivo e imprenditoriale veneto, mettendo a frutto l'azione di interfaccia che può essere svolta dalle nostre comunità organizzate all'estero. “Pensiamo – ha spiegato Stival – non solo all'alta tecnologia, ma per esempio anche all'esportazione dell'enogastronomia della nostra terra, come ad esempio il buon vino”. “Voi – ha notato l'assessore Finozzi – siete gli ambasciatori del Veneto nel mondo, e la Regione del Veneto è disponibile ad esservi di supporto per l'interscambio commerciale. Quando pensiamo a tutti coloro che sono passati al di là del mare per trovare lavoro, proviamo sempre molto affetto. Perché sappiamo che hanno fatto questa dura scelta per permettere a chi rimaneva qui di sopravvivere.

Le radici comuni possono diventare oggi un importante veicolo commerciale, per una crescita reciproca”. “Non c'è – ha notato il rappresentante dell'assessore Ciambetti – un oceano che ci divide, ma un mare di affetto, di stima, di relazione e speriamo anche di economia che ci unisce”.

Uno chef di Caorle a Santa Catarina

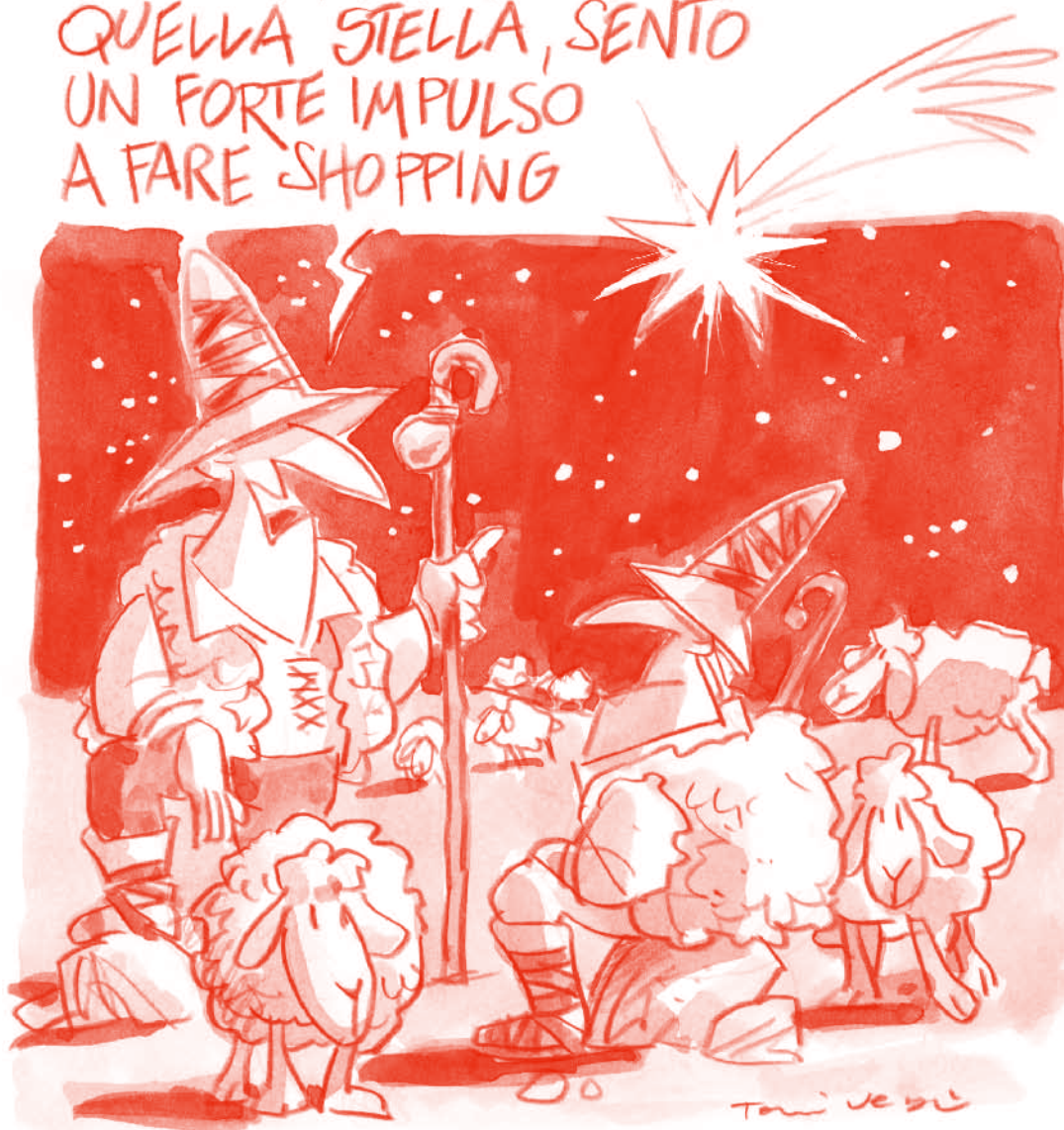
Insegnare la cucina lagunare ai veneti d'oltreoceano

La cucina lagunare veneziana mutua la storia dalla Serenissima Repubblica, che è riuscita a tramandare nei secoli usanze sia della cucina marinara che del suo entroterra. Gli usi e i costumi dei marinai, che a bordo delle galee venete si avventuravano in lunghi periodi di navigazione, discostano di poco dal tradizionale pranzo che i cittadini veneziani giornalmente consumavano. Spesso ciò che oggi si mangia non è altro che un'ammodernamento delle pietanze di un tempo. Obiettivo di questa iniziativa, attuata dall'Associazione Veneziani nel Mondo i cui Soci sono la Camera di Commercio di Venezia, la Provincia di Venezia ed il Casinò di Venezia, grazie al contributo della Regione del Veneto – Assessorato alla Cultura – è proprio quello di far conoscere queste straordinarie proposte di enogastronomia ai nostri Veneti, ai ristoratori, agli esperti e agli imprenditori del settore enogastronomico, residenti nello Stato di Santa Catarina. Rilevante è il fatto che le città catarinensi di Criciúma e di Nova Veneza vantano un'importante passato con la nostra terra: Criciúma fu fondata nel 1880 proprio da un gruppo di famiglie originarie dal Veneto e a Nova Veneza nel 2006 fu donata una gondola veneziana che è divenuta il simbolo e la maggiore attrazione turistica del Sud del Brasile. Mentre il COMVESC, Comitato delle Associazioni Venete dello Stato di Santa Catarina e la Camera di Commercio Italiana di Santa Catarina, seguiranno l'assistenza e la promozione in loco dell'evento, l'Unesc-Università dell'Estremo Sud Catarinense ospiterà l'iniziativa dal 15 al 28 novembre 2010, dove lo Chef caorlotta Lorenzo Comisso, che ha già al suo attivo pubblicazioni particolarmente ricercate di ricette della cucina caorlotta e lagunare veneziana, assieme ai suoi collaboratori, terrà i corsi dimostrativi dell'arte enogastronomica lagunare e veneziana. Ogni lezione, distinta per livello, sarà caratterizzata da una introduzione storica della cucina lagunare veneziana e caorlotta, le materie prime da usarsi, la strutturazione del menù, il menù delle feste ed il menù di tutti i giorni, il piatto tradizionale e il modo di cucinare. Ad ogni lezione verrà presentato un menù completo con antipasti, primi, secondi e dessert, nonché la preparazione più consona della mise en place. Le ricette oggetto di insegnamento saranno abbinare anche al vino prodotto nella provincia di Venezia e commercializzato in Brasile: tra “Spaghetti alla busera”, “Broetto di pesce”, “Fegato alla veneziana”, “Musetto con purè”, “Zaetti”, e le innumerevoli altre specialità culinarie, al termine del corso avrà luogo una serata di solidarietà a base di cucina veneziana, da destinarsi alle persone più bisognose dell'area catarinense, nella splendida cornice del Club Mampituba, uno dei club più grandi del Brasile, con la presenza delle comunità venete e brasiliane.



LE VIGNETTE DI VEDÙ

OGNI ANNO, QUANDO VEDO
QUELLA STELLA, SENTO
UN FORTE IMPULSO
A FARE SHOPPING



VICENTINI NEL MONDO

DIRETTORE RESPONSABILE
FRANCO PEPE

Ufficio Postale - Vicenza Ferrovia (Italy) - Tassa riscossa / Taxe perçue

Reg. del Trib. di Vicenza N. 206 - 26 gennaio 1967 - Numero di iscrizione al ROC: 340 29/08/2001

Stampa: **UTVI tipolito** - Via Zamenhof, 687 - Vicenza