

## DI MAIO: STOP ALLE CONCESSIONI, NON FACCIAMO SCONTI

Sulla tragedia di Genova, il governo vuole intervenire subito. E non si farà influenzare dalle polemiche sorte sulla frase del premier Giuseppe Conte, per il quale non si aspetteranno i processi per revocare la concessione ad Atlantia per Autostrade. "Ci limitiamo a non aspettare i tempi della giustizia - ribadisce il vicepremier Luigi Di Maio al termine del vertice in Prefettura - a fare quello che è di nostra competenza per riuscire almeno a far capire ai cittadini che questo governo garantirà sempre il rispetto delle regole: da oggi le lobby di questo paese sanno che se lavorano col governo italiano e non rispettano le regole noi gli revochiamo le concessioni". Poi Di Maio lancia una frecciata molto molto pungente ai vecchi governi: "In passato sono state fatte delle norme notturne che prorogavano la concessione ad Autostrade per l'Italia in barba a qualsiasi regola sulla concorrenza, senza fare più le gare. Sono state fatte delle regole perché legalmente si finanziavano campagne elettorali a destra e a manca. A me non l'ha pagata Benetton e quindi abbiamo la libertà di poter recedere da questi contratti". Di Maio continua accusando i Benetton ("che umaneamente non mi sento di incontrare") di pensare ai profitti anche dopo il crollo del ponte che è costato la vita ad almeno 40 persone: "Mentre stiamo cercando ancora Di accertare il numero delle vittime, lo stato Di salute dei feriti, delle aziende e della parte Di viadotto ancora in piedi - osserva Di Maio -, Autostrade ci dice che gli

spettano i proventi del contratto che gli taglieremo. E questo è ancora più vergognoso, perché una parola per le vittime la potevano dire in questa giornata, piuttosto che pensare ancora una volta ai profitti e ancora una volta ai numeri in Borsa, che stiamo vedendo, in queste ore, li hanno puniti prima che si annunciassero la revoca delle concessioni". Intanto Edizione srl, la società della famiglia Benetton nel cui cappello c'è anche Atlantia, assicura che "farà tutto ciò che è in suo potere per favorire l'accertamento della verità e delle responsabilità dell'accaduto". Edizione si dice "certa della determinata volontà di collaborazione con le istituzioni e le autorità preposte da parte della società operativa Autostrade per l'Italia e della sua capogruppo Atlantia che, negli ultimi 10 anni, hanno investito oltre 10 miliardi di euro nell'ampliamento e ammodernamento della rete autostradale italiana".



## MAFIA NELL'ORTOFRUTTA, CONFISCHE A PALERMO

Dopo la maxi-confisca di 400 milioni di euro a carico dell'ex deputato regionale Giuseppe Acanto, nuovo duro colpo inferto alla mafia siciliana dalla DIA di Palermo che ha dato esecuzione ad un ulteriore decreto di confisca di beni nei confronti di Angelo e Giuseppe Ingrassia, entrambi 61enni, palermitani, - tra cui immobili, terreni, quote di partecipazione societaria, automezzi e rapporti finanziari - per un valore di 150 milioni di euro. Alla confisca si è giunti nell'ambito di indagini sull'infiltrazione mafiose nel mercato ortofrutticolo della città, sia direttamente, che a mezzo di prestanome, tramite l'influenza della famiglia mafiosa dell'Acquasanta, retta dal clan dei Galatolo. Secondo gli inquirenti gli Ingrassia, titolari di vari stand e profondi conoscitori del "metodo di funzionamento" del mercato ortofrutticolo, ne monopolizzavano l'attività attraverso l'utilizzo dei servizi forniti da una coope-

rativa. Sono emersi indizi sull'esistenza di una vera e propria "regia occulta" in grado di prestabilire il prezzo dei beni posti in vendita nel mercato, controllare il trasporto su gomma da e per la Sicilia occidentale ed i principali centri di approvvigionamento e gestire le ulteriori attività connesse al commercio interno. La regia riusciva quindi a controllare il trasporto su gomma da e per i mercati ortofrutticoli di Fondi, Aversa, Parete, Trentola Ducenta e Giugliano e da questi verso quelli del Sud Italia, interessando, in particolare, i mercati siciliani di Palermo, Catania, Vittoria (RG), Gela (CL) e Marsala (TP). Tra gli indagati anche Gaetano Rina, fratello del noto boss Salvatore. Soddisfatto il ministro dell'Interno Matteo Salvini: Ville, terreni, automobili e moto, negozi e conti correnti per un totale di 150 milioni confiscati in queste ore ad alcuni mafiosi a Palermo, molto bene!

CNA-Italian Australian Services and Welfare Centre

1 Coolatai Crescent, Bossley Park NSW 2176 • (02) 8786 0888 • administration@cnansw.org.au

## FERRAGOSTO, 500 FURTI IN CASA AL GIORNO



In Italia in media ogni giorno più di 500 appartamenti vengono svaligiati dai ladri. E' quanto emerge da un'analisi dell'Unione europea delle cooperative Uecoop sugli ultimi dati Istat relativi alla sicurezza e al crimine in Italia. L'estate con la settimana di Ferragosto quando le città si svuotano – sottolinea Uecoop – è un periodo a rischio e per proteggere le abitazioni ci si affida a diverse soluzioni, dalle porte blindate alle inferriate, dai vetri anti sfondamento agli impianti di allarme collegati alle forze dell'ordine fino ai servizi di vigilanza privata che, nel mondo delle cooperative, hanno registrato un balzo dell'11% nel quinquennio. Anche perché, nonostante i colpi siano in diminuzione, la paura di subire un furto in casa – evidenzia Uecoop - riguarda il 60% degli italiani a fronte di oltre un milione di razzie fra il 2012 e il 2016. E nella top ten delle regioni più colpite, secondo il Bes 2017 dell'Istat, troviamo al primo posto per incidenza l'Emilia Romagna con 30 furti ogni mille famiglie, seguita dalla Lombardia con 20,7 e terze a "pari merito" Toscana e Abruzzo con 19,8. Poco sotto c'è il Piemonte con 19,6 seguito da Marche con 19,4, Abruzzo con 18, Veneto con 17,3 Liguria con 16,8 e Puglia con 16,3 colpi ogni mille abitazioni. L'orario più a rischio è fra le 18 e le 21, seguito dalla fascia tra le 9 e il 12 del mattino e da quella tra le 15 e le 18 secondo una ricerca Transcrime. Avere la casa svaligiata dai ladri – conclude Uecoop – è fra le esperienze più traumatiche che si possano vivere e rischia di azzerare l'effetto benefico della vacanza, mentre quasi mai si arriva a individuare i responsabili e a recuperare un bottino che ha spesso più un valore personale che economico.

## TURISMO, CRESCE L'APPEAL DELL'ITALIA

Cresce l'appeal della destinazione Italia quale meta turistica e, soprattutto, continua a salire il numero degli stranieri che sceglie le variegate bellezze paesaggistiche e culturali del nostro Paese per trascorrere una vacanza. L'anno 2018, infatti, dovrebbe chiudere con un incremento dei flussi turistici. Si prevedono poco più di 126 milioni di arrivi che dovrebbero generare ben 426 milioni di presenze, con un periodo medio di permanenza di 3,37 notti per cliente. Un andamento in crescita rispetto all'anno precedente: +2,7% di arrivi e +1,3 di presenze. L'incremento maggiore si registra nella componente straniera con la previsione di oltre 2,2 milioni di arrivi in più (+3,7%) per quasi 6 milioni di pernottamenti (+2,7%). A livello territoriale, sono quattro le destinazioni regionali a maggiore "rilevanza straniera", quale misura preliminare del peso dei flussi turistici provenienti dall'estero rispetto all'attività turistica complessiva del territorio sulla base di alcuni indicatori derivati dai dati relativi agli arrivi e alle presenze turistiche degli stranieri: Veneto, Lazio, Lombardia e Trentino Alto Adige. E, ancora. A registrare la crescita più sostenuta, in termini percentuali, Basilicata, Sardegna, Valle d'Aosta, Lombardia e Liguria. E quanto emerge dalla Nota Previsionale per il 2018 sui flussi turistici per regione realizzata dall'Istituto Demoskopika. Per il 2018 tendenza crescente per i movimenti turistici in Italia. Le previsioni realizzate da Demoskopika sembrano, infatti, indicare ancora un anno positivo per il turismo italiano.





# SALUTE, IL MINISTERO COMPIE 60 ANNI

Il ministero della Salute compie 60 anni. Nato il 14 agosto del 1958 come ministero della Sanità, dal 2001 è diventato ministero della Salute. Una storia di sei decenni che ha visto in carica 33 ministri, di cui 6 donne. I ministri della Sanità sono stati 24, il primo dei quali è stato il professor Vincenzo Monaldi. Nove (3 donne) invece i ministri della Salute. “Figlio”, e segno concreto, dell’attuazione dell’art. 32 della Costituzione, il ministero della Sanità assunse i compiti affidati nel 1888 al ministero dell’Interno con la direzione generale di Sanità pubblica, quindi dal 1945 all’Alto commissariato per l’igiene e la sanità pubblica. La legge 296 del 1958 ne sancì poi l’istituzione, centralizzando le competenze di igiene e sanità pubblica e delegando comunque a ospedali e mutue alcuni aspetti applicativi. Sono stati sessant’anni densi di avvenimenti e di cambiamenti profondi per la gestione della salute pubblica. Scanditi da riforme che hanno cambiato il ruolo stesso dell’amministrazione centrale. A partire dalla nascita (legge 833/78) del Servizio sanitario nazionale, che a dicembre compirà 40 anni, per passare alle riforme del 1992 e del 1998.

Fino alla riforma del Titolo V della Costituzione del 2001 (legge 3/2001), col passaggio da una funzione preminente di organizzatore e gestore di servizi a quella di garante dell’equità nell’attuazione del diritto alla salute, con un ampliamento dunque del ruolo delle Regioni. Sessant’anni segnati da cambiamenti anche epocali per la gestione della salute pubblica, del quale il ministero è stato, e resta, una pietra miliare.



# SPORT / CALCIO: FESTA JUVE A VILLAR PEROSA, RONALDO A SEGNO

Gli ingredienti sono sempre gli stessi: sorrisi, entusiasmo, la voglia di festeggiare ancora una volta quanto fatto lo scorso anno e allo stesso tempo quella di ripartire, per una stagione che è dietro l’angolo. Sono gli ingredienti di una kermesse unica, fuori dal tempo, nella quale storia, passione, presente e futuro si mescolano. Sono gli ingredienti di Villar Perosa, che ha vissuto la sua edizione 2018 davanti a un pubblico in festa. Non sono ancora passati 5 minuti e le porte del campo sportivo “Scirea” di Villar hanno già tremato 2 volte: al 1’, grazie alla conclusione di Douglas Costa, e al 4’ con la gran risposta di Nicolussi Caviglia che si stampa sulla traversa. Il pubblico si spella le mani per le giocate dei bianconeri, dei campioni conosciuti e amati e di quelli arrivati da poco. Attendono i gol, e sono accontentati dopo 8 minuti, direttamente dai piedi del nostro nuovo numero 7, Cristiano Ronaldo, che raccoglie una gemma di Bernardeschi dalle retrovie e scarica in porta, facendo esplodere l’entusiasmo dei tifosi. Ma non è finita: dopo un’autorete al minuto di 18, in 9 giri di lancette si scatenava la Joya Paulo Dybala, che va in gol al 31’ e al 40’. Il primo tempo si conclude con un divertente 4-0, ma c’è tempo per godersi ancora spettacolo nella ripresa. Le squadre cambiano completamente volto, a rotazione escono quasi tutti gli undici iniziali di entrambe le formazioni, i ritmi si fanno più compassati, ma ci pensa il

Principino Claudio Marchisio a regalare al 53’ la rete del 5-0 che, di fatto, chiude il match. Anche perché, al 27’ della ripresa, come ogni tradizione che si rispetti, arriva l’invasione di campo dei fans bianconeri, che decreta la fine della gara.



## LA CUCINA ITALIANA

### Cavolfiore fritto

Ecco come preparare la sfiziosa ricetta del cavolfiore fritto, un contorno tradizionale delle Marche ideale anche come antipasto

#### INGREDIENTI

100 g Farina bianca 1 Kg Grosso cavolfiore 1 pz Uovo  
Olio d'oliva Vino bianco secco (oppure liquore all'anice)  
Sale Pepe

Durata: 45 min Livello: Medio Dosi: 4 persone

Ecco come preparare la sfiziosa ricetta del cavolfiore fritto, un contorno tradizionale delle Marche ideale anche come antipasto. Mondate e lavate il cavolfiore, eliminandone le foglie verdi. Mettetelo a cuocere in una pentola contenente abbondante acqua bollente, leggermente salata. Mentre la verdura cuoce, preparate la pastella che servirà per la sua frittura.

Mettete la farina, setacciata, in una terrina, unitevi un pizzicone di sale e uno di pepe appena macinato. Aggiungete l'uovo, mescolando con cura, nonché tanto vino bianco (o liquore all'anice) quanto ne occorre per ottenere una pastella giustamente densa. Lasciate riposare la pastella, coperta.

Controllate la cottura del cavolfiore, che scolerete quando è ancora leggermente al dente. Sgocciolatelo bene, quindi staccatene i ciuffetti e lasciateli asciugare, stesi su un canovaccio. Immergeteli poi, uno o due alla volta, nella pastella preparata, rigirandoli con due forchette perché se ne rivestano completamente. Intanto, avrete scaldato nell'apposita padella abbondante olio.

Tuffatevi i ciuffetti via via che li preparate e friggeteli finché sono dorati e croccanti. Sgocciolateli e stendeteli su una carta assorbente perché perdano l'eccesso di unto. Salateli e serviteli immediatamente, ben caldi.



### Risotto all'astice

#### INGREDIENTI

2 astici da g 600 cad. prezzemolo riccio 24 castagne lesse, pelate sedano carota 2 cipolle alloro vino bianco olio extravergine sale pepe in grani

Durata: 1 h Livello: Facile Dosi: 6 persone

Per la ricetta del risotto all'astice, recuperate dagli astici la polpa della coda, delle chele; bollite gli scarti e i carapaci per 30' in un litro e mezzo d'acqua, aromatizzata con sedano, carota, cipolla, alloro, vino, sale e pepe, quindi filtrate il brodo (fumetto). Crogiolate il riso in un soffritto di olio e cipolla tritata, sfumatelo con un dito di vino e portatelo a cottura, in 15' circa, con il fumetto; 5' prima della fine, aggiungete le castagne spezzettate, la polpa d'astice, sale, pepe e manteca con prezzemolo e olio.





### Ambasciatori di lingua - Lezione d'Italiano

La Marco Polo Italian Language School è uno dei servizi offerti dalla CNA-Italian Australian Services and Welfare Centre Inc.

La scuola d'Italiano è operante ogni sabato ed è strutturata in classi di livello Elementare, Pre-Intermedio e Intermedio. I nostri corsi permettono a chi è impegnato durante la settimana di partecipare alle lezioni.

Questa rubrica bimensile desidera fornire ai nostri lettori delle nozioni di lingua italiana di livello elementare per stimolare un migliore apprezzamento della lingua di Dante.

Per maggiori informazioni sui nostri corsi telefonate allo (02) 8786 0888 oppure inviate un email a [learning@cnansw.org.au](mailto:learning@cnansw.org.au).

#### Entriamo nel tema

Lavora con un compagno/a. Inserite le parole nel riquadro nel diagramma seguente. Nella parte sinistra mettete le parole che si riferiscono solo agli esseri umani, nella parte destra quelle che si riferiscono solo agli animali e, nel centro, quelle che si riferiscono a tutti e due. Se ci sono parole che non conoscete, chiedete aiuto a un'altra coppia di compagni o consultate il dizionario

nascere	bere	camminare	genitori	coppia	amicizia
morire	convivere	studiare	figli	matrimonio	capo
vivere	volare	parlare	cuccioli	divorzio	abitudine
crescere	lavorare	sentire	maschio	uova	casa
invecchiare	dormire	toccare	femmina	letargo	zoo
mangiare	nuotare	vedere	allattare	gruppo	circo

#### Famiglie



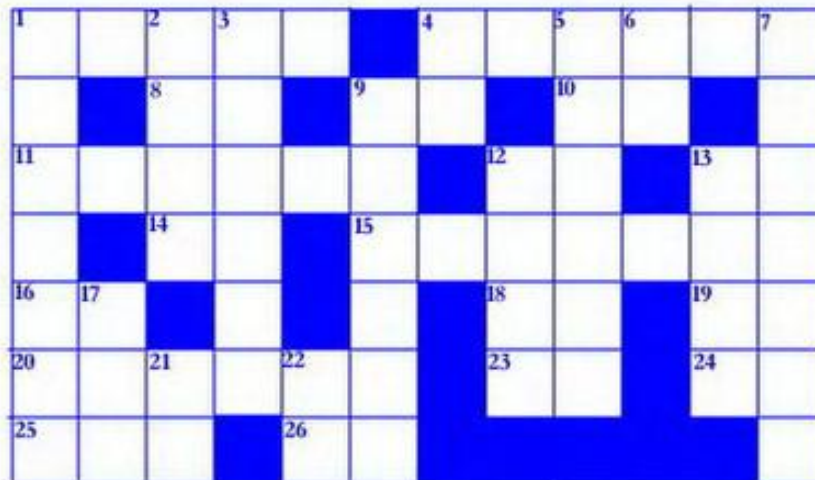
Ascolta Simone e Marta che parlano della loro famiglia e indica se le informazioni nella tabella si riferiscono a Simone, a Marta, a tutti e due o a nessuno dei due, come nell'esempio.



	SIMONE	MARTA	NESSUNO DEI DUE
In famiglia sono quattro	✓	✓	
Ha tre sorelle			✓
Ha due fratellastri			
Ha una sorella più piccola			
Il padre è architetto			
Il padre è impiegato statale			
La madre ha dei bed&breakfast			
La madre è insegnante			
Ha un cane			
Ha un gatto			
Ha un coniglio			

# CRUCIVERBA

Cruciverba geografico: scopriamo le province italiane.



## ORIZZONTALI

- 1) Una provincia laziale
- 5) Capoluogo del Piemonte
- 8) Consonanti di Nuoro
- 9) Sigla di Frosinone
- 10) Italia in breve
- 11) Regione del Nord Est d'Italia
- 12) Le prime due di Amalfi
- 13) Sigla di Parma
- 14) Sigla di Ancona
- 15) Provincia del Friuli Venezia Giulia
- 16) Consonanti di neve
- 18) Centrali nell'anno
- 19) Consonanti di sono
- 20) Capoluogo della Campania
- 23) La ultime due del Pordoi
- 24) Sigla di Asti
- 25) Stop!
- 26) Sigla di Cagliari

## VERTICALI

- 1) Una provincia dell'Emilia Romagna
- 2) Il capoluogo di provincia più in alta quota d'Italia
- 3) Una provincia del trentino Alto Adige
- 4) Sigla di Terni
- 5) Città rinomata per i suoi divertimenti
- 6) Sigla dell'Italia nel web
- 7) Città sul "tallone"
- 9) Una provincia della Puglia
- 12) Fiume che attraversa Firenze
- 13) Provincia della Toscana
- 17) Una si chiama Venosta
- 21) Sigla di Pistoia
- 22) Sigla di Lecco



# Opera lirica

Il melodramma nasce a Firenze verso il 1600. Ma dalla corte medicea il nuovo genere teatrale subito si allontana per trovare casa presso i Gonzaga di Mantova e a Roma, dove dal 1632 la famiglia Barberini patrocina nel proprio palazzo una stagione di opere spesso su testi confezionati dal letterato pistoiese Giulio Rospigliosi, futuro papa Clemente IX.

Pensato inizialmente come intrattenimento cortigiano e d'élite, nella Venezia del 1637 il melodramma approda nei teatri pubblici a pagamento, trasformandosi così in teatro popolare e impresa commerciale. È sui palcoscenici veneziani che accanto a intrecci mitologici e pastorali fanno la prima comparsa anche temi storici (capostipite, nel 1643, L'incoronazione di Poppea di Claudio Monteverdi).

Il modello veneziano d'opera si diffonde a macchia d'olio nel resto della penisola. A metà Seicento fiorisce a Napoli quella che sarà, per due secoli, una grande tradizione di respiro sovranazionale. Per tutto il Settecento Napoli è baricentro produttivo del melodramma e dai suoi Conservatori manda musicisti per ogni dove in Europa, tanto che opera napoletana diviene sinonimo di opera italiana. All'estero, nelle corti e poi nelle sale pubbliche, l'idioma italiano (nel senso di lingua vera e propria, ma pure di codice drammaturgico, di scrittura musicale e di concezione delle vocalità) resta in vigore, sia pur di frequente aggredito, contestato, combattuto, fino al Romanticismo, quando ogni nazione sentirà la necessità di tracciare percorsi melodrammatici autonomi.



Ma essere nato in Italia non è affatto indispensabile per far l'operista italiano. Georg Friedrich Händel (1685-1759), per esempio, compone opere serie in lingua italiana nonostante la nascita tedesca e l'impiego inglese. E non è che un caso fra tanti. Altri, ancor più celebri, sono quelli di Gluck e di Mozart. Né, d'altronde, gli operisti italiani si fossilizzano solo su quel che sanno fare. L'Ottocento registra diversi casi di musicisti emigrati o ospitati a Parigi, allora capitale culturale del mondo, capaci di intonare libretti in francese adottando una scrittura conforme al gusto d'oltralpe, così diverso da quello nostrano: basti pensare a Gioachino Rossini, Gaetano Donizetti, Giuseppe Verdi.

La grande stagione del melodramma romantico, quando l'opera italiana comincia a non essere più l'unica colonizzatrice dei palcoscenici internazionali, culmina appunto in Verdi che nel secondo Ottocento domina le scene solitario, inarrivabile. Finché non giunge Giacomo Puccini a portare avanti la tradizione nazionale grazie alla sua sensibilità nello scegliere soggetti emozionanti e nel rivestirli di stoffe timbriche flessuose e avvolgenti, in linea con quanto di più avanzato stava producendo la musica europea.

La morte di Puccini sembra determinare la fine del melodramma. Finisce in effetti l'opera all'italiana, ma non l'opera italiana. Dalle macerie della seconda guerra, ad esempio, spunta fuori un capolavoro come *Il prigioniero* (1950) che tratta dell'anelito alla libertà e della sua negazione: ne è autore Luigi Dallapiccola (1904-1975), istriano naturalizzato fiorentino, primo in Italia ad avvalersi del metodo dodecafonico teorizzato dal viennese Arnold Schönberg. E oggi, dopo stagioni di sperimentazione ardua e radicale che hanno sconquassato il teatro musicale dalle fondamenta, sono compositori come Salvatore Sciarrino (1947), Fabio Vacchi (1949) e Giorgio Battistelli (1953) a rinnovare l'attenzione di vaste platee internazionali sulla produzione operistica italiana.



## Servizi e Appuntamenti



Italian Australian Services and Welfare Centre (NSW) Inc.



REGISTERED CHARITY 54 667 826 341

**1 COOLATAI CRESCENT  
(cnr Prairie Vale Road)  
BOSSLEY PARK NSW 2176  
TEL: 02 8786 0888**

**EPASA-ITACO**  
CITTADINI IMPRESE  
Ente di Patronato  
SEDE DI SYDNEY-WOLLONGONG

- ⇒ Pratiche pensionistiche
- ⇒ Pensioni di Vecchiaia e Reversibilità
- ⇒ Dichiarazioni redditi esteri
- ⇒ Servizio di Giudice di Pace
- ⇒ Certificati di Esistenza in vita



**CARE**  
services

- ⇒ **Day Care Centre and Recreational Activities for Seniors over 50**
- ⇒ **Every Tuesday and Wednesday  
10am - 3pm at Carnes Hill Precinct**



**SPORTELLO ITALIA**

facebook cna.org.au

- ⇒ **Procure Generali e Speciali**
- ⇒ **Traduzioni Ufficiali NAATI**
- ⇒ **Documenti per Passaporti e Cittadinanza Italiana e Australiana**
- ⇒ **Servizio di Assistenza Fiscale Tax Help**



**Marco Polo**

Italian Language School

**Enrolling NOW for 2018**

02 8786 0888 or [learning@cnansw.org.au](mailto:learning@cnansw.org.au)

**CLASSES FOR CHILDREN AND ADULTS  
AT BOSSLEY PARK AND GREENWAY PARK**



TAX RETURNS

Our Chartered Accountants (CA) are registered taxagents with the Tax Practitioner Board (TPB) of Australia. Liability limited by a scheme approved under Professional Standards Legislation.

- ★ Individual, Sole Trader and Company Tax
- ★ Reliable, Professional & Quality Service
- ★ Electronic Reporting for faster returns
- ★ All fees are tax deductible!

PEACE OF MIND

RETURNS FROM **\$90**

contact 02 8786 0888 or [efax@cnansw.org.au](mailto:efax@cnansw.org.au)

FEDERAL BANK



**CARE**  
SERVICES

(02) 8786 0888

[www.cnansw.org.au](http://www.cnansw.org.au)

Care & Community Services

## Contatti

**CNA-Italian Australian Services and Welfare Centre**

1 Coolatai Crescent, Bossley Park NSW 2176

Aperti al pubblico dal lunedì al venerdì, dalle 09:00 alle 13:00

Tel/Fax (02) 8786 0888

Email: [administration@cnansw.org.au](mailto:administration@cnansw.org.au)

**Contatta la redazione:** Direzione Allora! • (02) 8786 0888 • [administration@cnansw.org.au](mailto:administration@cnansw.org.au)