



Recenti sondaggi indicano un forte aumento dei consensi, ad appena un mese dall'insediamento, per il nuovo Presidente della Repubblica. Il 60% degli elettori che hanno votato per il Polo ha un'immagine positiva del Presidente Napolitano. Le percentuali aumentano considerevolmente nel caso degli elettori dell'Unione.

Ancora non applicate in Germania le disposizioni europee sulla pubblicità del tabacco (di I. Becker)

La Commissione europea minaccia di aprire un procedimento di infrazione alle regole comunitarie contro la Germania, perché essa non ha ancora attuato la direttiva sulla pubblicità del tabacco, approvata sin dal 2003.

La normativa vieta di fare pubblicità al tabacco sulla carta stampata, in internet ed alla radio. Il tentativo da parte del governo tedesco di evitare quest'obbligo non ha ottenuto successo. È un colpo duro per l'industria del tabacco ed anche per le finanze dello Stato, che approfitta delle tasse sul tabacco. Dal divieto alla pubblicità, non sembra poi così lontano poter giungere a quello di fumare nei luoghi pubblici, cosa che già esiste in Italia. sigarette. Io vedrei favorevolmente un tale divieto, perché i non fumatori non sarebbero più esposti agli effetti del fumo passivo. Se qualcuno vuole ledere i suoi polmoni, è libero di farlo, ma non va bene che spesso, nei locali pubblici, il non fumatore non abbia altra scelta che quella di aspirare il fumo delle sigarette. (continua)

In questo numero:

- Ancora una delle esordienti: -
Becker: direttiva europea sul tabacco
Ricordi italiani **di viaggio**: "Le friselle" di Michéle Schaul

Un altro problema è quello che si vedono sempre più spesso giovani e perfino ragazzi con le sigarette accese: su di loro la pubblicità ha di sicuro una certa influenza; quindi tale divieto ha proprio senso. Forse la Germania dovrebbe investire una parte dei proventi delle tasse sul tabacco nei programmi di prevenzione per i giovani. Anche questo avrebbe senso perché non cominciare a fumare è certo più facile che smettere. I. Becker

Profumi e sapori italiani: "Le friselle" di Michéle Schaul

Friselle ai pomodorini

Durante il mio soggiorno a Perugia nel 2005, ho conosciuto una ragazza, Silvia, di origine italiana, ma che ha vissuto la sua infanzia in Svizzera, tranne per un anno in cui stava in Italia dai suoi



parenti a Salerno. Una volta ci siamo incontrate per caso al Corso Vannucci (la "Hauptstraße" di Perugia) e abbiamo deciso di cenare insieme. Così, spontaneamente, siamo andate a casa sua, volendo iniziare a cucinare, ma non c'erano tante cose da preparare. Quindi, lei mi ha proposto di fare le friselle ai pomodorini, un piatto da lei conosciuto, mentre stava in Campania. Io, di questo piatto, non avevo nemmeno ancora sentito parlare. Allora mi ha assicurato che dovevo assolutamente assaggiarlo, che era molto facile e veloce da preparare, un antipasto freddo molto gustoso e sano allo stesso tempo. Ero curiosissima. Le friselle (o frise) sono ciambelle di farina d'orzo o di grano, cotte due volte e tagliate a metà. Sono dure come il pane secco ma meno sbriciolabili e si conservano molto a lungo. È un piatto povero, anzi poverissimo dei pescatori meridionali.

In breve Domani, giovedì 22 giugno si terrà, presso l'Istituto di Romanistica, una giornata d'italianistica. Dopo l'intervento introduttivo, tenuto dai Proff. Weiland e Radtke, sono previste tre relazioni:

- quella del Prof. Franco Suitner, dell'Università di Roma, su "Moravia narratore"
- quella del Prof. Dr. Jörn Albrecht su "Die Pseudoreflexiva"
- quella della Dott. Pelillo su "Scritture private e analisi linguistica". L'inizio dei lavori è previsto per le ore 11 e la fine per le 13.30

Prima, ogni volta che i pescatori partivano con la barchetta all'alba, prendevano con loro alcune friselle e pomodori. Poi, quando avevano fame, immergevano le ciambelle in mare. Così le friselle si ammorbidivano e



prendevano gusto grazie all'acqua salata. Poi ci mettevano i pomodori **sfranti** e magari un po' d'aglio strofinato. Era un piatto veloce, facile e sano, che aveva poi anche il vantaggio di essere poco deperibile. Oggigiorno è un antipasto molto tipico e popolare della cucina pugliese e campana. Esistono ormai varissimi modi per preparare le friselle, ma le ricette più diffuse sono le friselle ai pomodorini freschi con basilico oppure con origano.

Per fare questo piatto ci vogliono (per 4 persone):

- 8 friselle (o 12 friselline)
- 350 grammi di pomodori ciliegine o perini
- olio extravergine d'oliva
- un pizzico di sale marino
- un ciuffo di basilico (oppure una spolverata d'origano)

Fate ammorbidire le friselle nell'acqua per pochi secondi o minuti (secondo i gusti), scocciolatele e disponetele in un piatto. Poi cospargetele con un filo d'olio extravergine d'oliva. Chi ama il gusto d'aglio, può anche ancora strusciare uno spicchio d'aglio sulle ciambelle. Ricoprite le friselle con i pomodori tagliati a cubetti, conditele con un pizzico di sale marino e foglie fresche di basilico (o con una spolverata d'origano). Lasciate il piatto riposare un po' prima di servirlo.

Altre variazioni dell'antipasto (per i più golosi tra noi) si possono fare per esempio con mozzarella, rucetta, formaggi, salumi, peperoni, ricotta, capperini, olive nere o verdi snocciolate, cipolle ecc. Buon appetito!