



<p>Primavera. Già rimosso il problema energetico? <i>Con l'arrivo della Primavera ed il miglioramento delle condizioni climatiche, diminuisce la domanda energetica e si ha, per così dire, quasi una rimozione delle preoccupazioni di qualche tempo addietro. Pubblichiamo, volentieri, il primo di due interventi che si riferiscono, invece, proprio al periodo del grande freddo (fine gennaio 2006). Emilio Barbesi, lettore MAE</i></p> <p>Contributo di Eva Nothaft</p> <p>Da qualche settimana fa molto freddo in Russia, ma anche in Europa. Il freddo estremo ha già ucciso alcune persone, soprattutto senza tetto. Adesso la Russia ha problemi a fornire all'Europa il gas necessario a riscaldare le case. Le energie fossili diventano a poco a poco un problema importante perché tutti i paesi del mondo ne hanno bisogno, non solo per il riscaldamento, ma anche per l'industria. La Germania ed altri paesi europei ricavano una parte dell'energia necessaria dalle centrali nucleari, ma questo è un metodo che può essere pericoloso e pertanto i politici vogliono chiuderle. Continua in II pagina</p> <hr/>  <p>Foto tratta da Internet</p>	<p>In questo numero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il problema energetico - Il "Gesinnungstest", cioè il test sui principi morali - Una ricetta del Ponente ligure: la "Sardenaira" - L'angolo letterario in cucina : i limoni (stralcio da E. Montale) <hr/> <p><i>Editoriale</i></p> <p><i>Perché introdurre l'angolo letterario in cucina? Sono dell'avviso che la letteratura non debba essere un fenomeno isolato e che vada fruita, ovviamente per quanto ciò è possibile, nelle attività quotidiane. Quando, ad esempio, utilizzo un limone, spesso il suo profumo ed il suo colore, riportano alla memoria i paesaggi della natia Liguria, dove l'azzurro brillante del mare s'accompagna al giallo dei limoni ed a quello della mimosa. Ed ecco, allora, ritornare alla mia mente i versi del poeta Eugenio Montale, che descrive la Liguria del Levante.</i></p> <p><i>Emilio Barbesi, lettore MAE</i></p> <p><i>Da "I LIMONI"</i></p> <p><i>Ascoltami, i poeti laureati si muovono soltanto fra le piante dai nomi poco usati: bossi, ligustri o acanti.</i></p> <p><i>Io, per me, amo le strade che riescono agli erbosi fossi dove in pozzanghere mezzo seccate agguantano i ragazzi qualche sparuta anguilla: le viuzze che seguono i ciglioni, discendono tra i ciuffi delle canne e mettono negli orti, tra gli alberi dei limoni.</i></p> <p>.....</p> <p><i>Qui delle divertite passioni per miracolo tace la guerra, qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza ed è l'odore dei limoni</i></p> <p>.....</p> <p><i>La pioggia stanca la terra, di poi; s'affolla il tedio dell'inverno sulle case, la luce si fa avara – amara l'anima. Quando un giorno da un malchiuso portone tra gli alberi di una corte ci si mostrano i gialli dei limoni; e il gelo del cuore si sfa, e in petto ci scrosciano le loro canzoni le trombe d'oro della solarità.</i></p> <p><i>Eugenio Montale (1896 – 1981)</i></p>	<p>Taccuino</p> <p>Terminate a Torino le Paralimpiadi invernali, vale a dire le Olimpiadi per gli atleti "diversamente abili"</p> <hr/> <p>Il "Gesinnungstest", cioè il test sui principi morali</p> <p>Il problema dell'integrazione degli immigranti è un argomento molto spinoso, sia in Germania che in tutta l'Europa, come si è visto recentemente in Francia. Troppi immigranti restano senza lavoro, dunque sono frustrati e ricorrono alla violenza. Pertanto è necessario ed importante controllare l'immigrazione affinché non ci siano troppi problemi nella società. Non sono sicura che la "prova di cultura" in Baden-Württemberg sia un buon metodo per controllare l'immigrazione. Per quanto io ne sappia, vi sono domande che vogliono scoprire l'atteggiamento degli stranieri verso la cultura tedesca, la vita in famiglia ecc. Il test chiede, per esempio, che cosa gli immigranti pensano delle donne che lavorano fuori casa. A mio parere, queste sono domande utili, ma solo se gli immigranti rispondono conformemente alla verità. Potrebbe darsi, infatti, che mentano per ottenere i documenti di cui hanno bisogno per stare in Germania. Forse si dovrebbe piuttosto controllare la vita degli immigrati in Germania e porre, successivamente, le domande sotto forma di dialogo; infatti quando si parla ad una persona è più facile sapere se dice la verità oppure no. Tuttavia penso che la "prova di cultura" sia una buona idea perché è assolutamente importante che gli uomini si integrino per assicurare una convivenza pacifica. Quando due culture si incontrano, ci sono spesso problemi e perciò tutte e due devono fare un passo verso l'altra. Bisogna che gli immigranti passino molto tempo con i tedeschi, per imparare bene la lingua e per conoscere la cultura del Paese che li ospita. Inoltre, a mio avviso, la vita degli immigrati in Germania deve essere stabile, cioè essi devono avere un lavoro al fine di non diventare delinquenti.</p> <p>Eva Nothaft</p>
---	--	---



Primavera. Già
rimosso il problema
energetico?

(Continua dalla I pagina)

Tuttavia, dopo la disputa tra la Russia e l'Ucraina, a causa della quale le forniture di gas all'Europa sono state ridotte per qualche giorno, i politici vogliono ancora conservare le centrali nucleari, per non essere dipendenti dalla Russia. Penso che la questione dell'energia sia un problema molto grave perché quelle fossili vengono esaurite a poco a poco dall'uomo. Ognuno lo sa, tuttavia i responsabili non fanno quasi niente per sviluppare energie alternative. Queste ultime sono già disponibili, per esempio si può utilizzare olio di colza invece del gasolio, per le automobili diesel; purtroppo tale soluzione è ancora poco usata. L'energia solare ed anche quella eolica sarebbero molto meno inquinanti di quelle fossili e non così pericolose come quella nucleare. Personalmente ho paura che ci sia una guerra quando le scorte energetiche saranno esaurite. Secondo me, bisogna continuare a sviluppare le energie alternative per evitare questi problemi.

Eva Nothaft

Ricetta della "Sardenaira", detta anche "Piscia a l'Andrea", in altre parole la pizza (soffice ed alta) secondo l'ammiraglio Andrea Doria – Ricetta dell'estremo Ponente Ligure – (Imperia – Sanremo) –Stando alla versione della Signora Manuela C. di Verezzo (Frazione di Sanremo) (per 4 o 5 persone, cioè 8-10 fette)

Nel Ponente si mangia a metà mattino ed il suo profumo, riempie le strette stradine prospicienti i locali pubblici nei quali viene preparata.

Per la pasta:

½ Kg di farina; un pizzico di sale; un bicchiere d'acqua tiepida mescolata a latte (50% e 50%); un cucchiaino d'olio extra-vergine d'oliva; una bustina di lievito di birra per pizza.

Impastare la farina con gli altri prodotti sopra descritti, sino ad ottenere una pasta più morbida di quella della pizza. Ungere preventivamente d'olio extra-vergine d'oliva una teglia e quindi distendere con le dita o, con l'ausilio di una forchetta, l'impasto così ottenuto.

Lasciare riposare nel forno a temperatura ambiente per 3 o 4 ore, al fine di ottenere una buona lievitazione. La pasta si gonfierà ben bene.

Per il sugo:

Affettare una cipolla a fettine estremamente sottili, e farla quindi rosolare a fuoco lento nell'olio extra-vergine . Quando è dorata, aggiungere 3 o 4 filetti d'acciuga (sott'olio oppure sotto sale). Continuare a mescolare bene, a fuoco basso, fino a quando le acciughe si saranno sciolte. Evitare di farle bollire, altrimenti acquisteranno un sapore amaro. Quindi aggiungere i pomodori da sugo (quelli a forma oblunga ,a pera, in estate) oppure quelli pelati in scatola (in inverno). Far cuocere il tutto a fuoco lento per circa trenta minuti, aggiungendo un po' di sale, dopo aver controllato se è davvero il caso. Spegner e lasciar raffreddare..

Quando la pasta sarà lievitata, distendere il sugo, ormai a temperatura ambiente, su di essa.

Aggiungere quindi capperi, olive taggiasche (cioè della zona di Taggia (IM): sono di colore marrone chiaro, piuttosto povere di polpa, ma molto saporite; ma vanno bene anche quelle nere), spicchi d'aglio non sbucciati, tagliati a metà, e qualche altro pezzettino di filetto d'acciuga. Cospargere il tutto con origano ed aggiungere un filo d'olio extra-vergine d'oliva sui bordi, che tendono a rimanere senza sugo e quindi a bruciarsi prima.

Infornare nel forno già caldo (a 200 gradi) e farla cuocere per venti minuti circa (se si tratta di forno elettrico), mentre per quello a gas, per qualche minuto in più.

Quando la "Sardenaira" è bella rosolata sopra, spegnere il forno ed estrarre la teglia.

Buon appetito!



Foto tratta da Internet