

# i GÉNOVA SEMANAL !

IL SETTIMANALE DEI LATINOAMERICANI - SCRIVETE A: SEMANAL@ILSECOLOXIX.IT

## Noticias AMERICA LATINA AL DÍA

DOMENICA CANCHANO WARTHON

**BOLIVIA.** Una fiscal que investiga a Gabriela Zapata, la exnovia del presidente boliviano Evo Morales por supuesto enriquecimiento ilícito ordenó aprehender a tres abogados y a una tía de Zapata, acusándolos de tráfico y trata de personas, sustracción de menor y falsedad material. «La causa - se lee en el portal del diario El Deber - se instauró debido a la presentación de un menor como el hijo de Evo Morales, dentro del proceso por violencia psicológica contra el niño. Una juez de familia falló determinando la "inexistencia física" del niño, debido a las contradicciones y la falta de pruebas».

**PERÚ.** Una investigación de Ojo Público determinó que el congresista fujimorista Joaquín Ramírez es uno de los principales aportantes de Fuerza Popular partido que postula a Keiko Fujimori a la presidencia de la República. La agencia antinarcóticos de EE.UU. (DEA) investiga un audio en el que el congresista cuenta que lavó 15 millones para Keiko Fujimori. Tanto la DEA como la Dirandro investigan al capo de la droga en el Perú, Miguel Arévalo Ramírez 'Eteco' y en esa investigación estarían involucrados Joaquín Ramírez y su tío Fidel Ramírez Prado.

**REPÚBLICA DOMINICANA.** La Junta Central Electoral difundió el séptimo boletín de las elecciones generales desarrolladas el pasado domingo. El presidente de República Dominicana, Danilo Medina, se proclamó ganador de las presidenciales, aunque el conteo de votos continúa. Listín Diario informa que Medina cuenta «con dos millones 297 mil 813 votos válidos, para 61.61%. Esto, con 13 mil 15 colegios computados, para 80.99%, con 3 mil 55 colegios faltantes, lo que significa 19.01%, con 3 millones 816 mil 804 votos emitidos, para 56.42%».

## Il personaggio / CHRISTOPHER GARY



### Un artigiano da competizione


«Nella vita bisogna avere degli obiettivi e darsi da fare per raggiungerli». Così Christopher Gary, 17 anni, nato a Genova da genitori cileni: è lui uno dei finalisti del concorso nazionale riservato agli studenti delle scuole professionali.

**CHRISTOPHER GARY** Malbran Saavedra è nato a Genova da genitori cileni, ha 17 anni e frequenta un corso di formazione professionale presso il Centro Opere Salesiane di Sampierdarena. Recentemente ha partecipato alla seconda edizione del concorso nazionale "I Capolavori dei Settori Professionali", indetto per promuovere il rapporto tra scuola e impresa. «Ci si doveva cimentare nella realizzazione di un impianto di riscaldamento alimentato da fonti rinnovabili. Ho voluto mettermi alla prova per dimostrare ai miei insegnanti di essere una persona capace, di aver imparato molto in questi tre anni di studio. Ho ottenuto il punteggio più alto nella prova scritta e il mio progetto è stato scelto per rappresentare la mia scuola. Quello che ho cercato di realizzare, lavorando alla parte elettrica, insieme ad un mio compagno che si è occupato di quella idraulica, aiutandoci a vicenda, è stato un impianto ad energia solare per riscaldare pavimenti e acqua calda». È stato per lui già un successo essere scelto tra i 12 finalisti che, da varie parti d'Italia, hanno partecipato a questo concorso così importante nel settore dello sviluppo delle energie rinnovabili. «Quest'esperienza mi ha confermato che nella vita l'importante è impegnarsi, avere degli obiettivi e darsi da fare per realizzarli.»  
M.N.

### EVENTO


 **Primer Festival latinoamericano** organizzato por Co.Li.Do.Lat al Museo del mundo in el Castello D'Albertis, corso Dogall 18. Música, danza, canto, literatura y gastronomía. Sabado 21 todo el día.

### ENCUENTRO

 **La fiesta del deporte 2016.** Concursos, torneos y más de 70 deportes, adecuado para todas las edades. Para participar acude al Infopoint los días 20, 21 y 22 de mayo en el Porto Antico, desde las 9 a 22.



Belgica y Massimo Barone  
**POSTAL ESPECIAL**

 Gracias por escuchar mis pensamientos, por comprender mis sueños, por convivir con mis defectos y por quererme durante estos 16 años de matrimonio. ¡Feliz aniversario!

## TERREMOTO, SÁBADO CONCIERTO POR LOS DAMNIFICADOS

# Música y solidaridad al teatro Carlo Felice: guitarras para Ecuador

La Cónsul Soria: «Invitamos a toda la ciudad a participar en este importante evento»

MAYRA NOVELO

UN NUEVO TERREMOTO de 6.1 grados en la escala de Richter impactó este martes 18 de mayo la costa del Ecuador, según ha informado el Instituto Geofísico. El epicentro ha sido localizado a 34 kilómetros de Rosa Zárate, a unos 60 kilómetros de Esmeraldas y las zonas afligidas por el pasado cismo del 16 de abril, de magnitud 7.8 que ha dejado a más de 600 muertos. Pasado el primer mes de desconcierto, el país sigue en marcha para ayudar a las zonas afectadas.

Y a pesar de la grande cadena de solidaridad internacional que se está recibiendo, aún hay miles de personas desplazadas que no tienen vivienda y los refugios son incapaces de contener a todos los necesitados.

«En los distintos centros de recogida pasamos horas y horas preparando cajas de alimentos, agua, medicinas y mantas. Trabajamos codo a codo con los ciudadanos ecuatorianos, compartimos con ellos su sufrimiento por las víctimas y el la lucha valiente porque Ecuador tendrá entonces que levantarse día a día», testimonia Anna, una chica de Roma que actual-

mente trabaja como voluntaria en Quito Focsiv.

### Todavía algo más por hacer

Todos los esfuerzos que el Consulado del Ecuador en Génova, la grande comunidad italo-latinoamericana de Sanpierrez y otros grupos de latinos junto a diversas asociaciones italianas, han realizado hasta ahora y están haciendo todavía para solidarizarse con quien sufre, es siempre poco. «El país del Ecuador se estará entonces levantando gracias a la ayuda y actuación de miles de personas que desde el pasado 16 de abril hasta hoy, se han sumado a estos grandes impulsos. El consulado del Ecuador agradece la fuerte cadena de solidaridad para con el pueblo Ecuatoriano» Declara la doctora Narcisa Soria, cónsul del Ecuador en Génova.

### Grande concierto

El Teatro Carlos Felice de Génova abre sus puertas para presentar el concierto único de Guitarra Clásica dirigido por el maestro Julio Almeida, mejor conocido como "el embajador de la guitarra ecuatoriana". Este concierto tiene la finalidad de contribuir a la cadena de ayuda social y económica que hasta ahora se ha

construido a favor de los damnificados del terremoto. La cita tendrá lugar el próximo domingo 22 de mayo a las 21 horas. Para todas las personas que desean adquirir los boletos para este esperado evento, pueden solicitarlo on-line desde la web: <http://www.vivaticket.it/index.php> o comprar directamente en las taquillas del teatro de martes a viernes, de 11 a 18, Sábados de 11 a 16 horas. Domingo de 13 a 15,45 horas.

### Exhortación del Consulado

La Cónsul del Ecuador en Génova Narcisa Soria anima a toda la comunidad a concurrir a tan importante evento: «En nombre del Gobierno Nacional extendemos nuestra más cordial invitación, a toda la ciudadanía residente en la ciudad de Génova, Región Liguria y Emilia-Romagna, para que nos honren con su presencia la misma, que contribuirá a reforzar la solidaridad nacional e internacional que ha recibido el pueblo ecuatoriano, especialmente, nuestros hermanos víctimas del terremoto del pasado 16 de abril. Las familias ecuatorianas afectadas lo necesitan porque Todos Somos Ecuador. Gracias por su ayuda y colaboración».

## Cocina Original

### Costolette di agnello fritte

(Ricetta peruviana di Edith Ferrari)



A cura del colidolat Laboratorio Gastronomico "Il Mondo in Cucina"

Coordinamento ligure donne latinoamericane  
e-mail: [colidolat@yahoo.it](mailto:colidolat@yahoo.it)  
sito web: [www.colidolat.org](http://www.colidolat.org)

### Ingredienti

- 8 costolette di agnello
- 500 gr di burro
- 3 uova
- 200 gr pangrattato
- 50 gr parmigiano
- 2 denti di aglio
- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- menta

### Preparazione

In una terrina sbatti le uova con parmigiano, sale e pepe. Immergi le costolette e impanale nel pangrattato. Fai fondere il burro in padella. Appena inizia a sfrigolare, immergi la carne. Fai cuocere per qualche minuto, girando una sola volta per parte, fino a doratura. Servi due costolette con la menta, per conferire un tocco particolare al sapore. Inoltre è possibile, (e consigliato) insaporire ancora la panatura con l'aggiunta di erbe aromatiche secche.

**FOTOGRAFARE IN MONTAGNA**  
TECNICHE, CONSIGLI, SEGRETI PER FOTOESCURSIONISTI

DA GIOVEDÌ 5 MAGGIO  
AL 2 GIUGNO  
A 12,90 EURO IN PIÙ

NELLE EDICOLE DI PIEMONTE, LIGURIA