




Órgano Informativo de **ROTARY E - CLUB de LATINOAMERICA** DISTRITO 4200

“Dar de sí antes de pensar en sí”

“Se benefician más quienes mejor sirven”

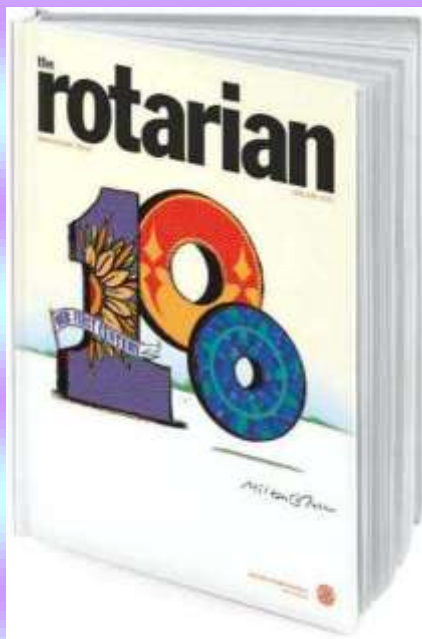
2010 – 2011 Año de Sergio Boletín N° 10 - Abril



La Prueba Cuádruple

De lo que pensamos,
decimos o hacemos:

- ¿Es la VERDAD?
- ¿Es EQUITATIVO para todos los interesados?
- ¿Crearé BUENA VOLUNTAD y MEJORES AMISTADES?
- ¿BENEFICIARÁ a todos los interesados?



Junta Directiva

Presidente: Sergio Svalina
 Vicepresidente: Gaspar Castilla
 Past- Presidente: Rolf Andreetti
 Secretaria: Silvia Escobar
 Jefe de Protocolo: Ettore Emanuelli
 Dir. Administración: Marta Laleff
 Dir. Cuadro Social: Ernesto Neumann
 Dir. Relaciones Públicas: Marco Kappenberger
 Dir. Proyectos de Servicio: Miguel A. Bertoni
 Dir. LFR: Jorge Pascencia
 Presidente Electo: Norberto Rolando

ABRIL

MES DE LA REVISTA ROTARIA

El mes de abril es el mes de la revista en Rotary.

Todas las organizaciones viven (o no) dependiendo de sus comunicaciones.

Indudablemente, a pesar de los cambios tecnológicos, la revista en general, como publicación periódica, en sus diferentes formas, adaptándose a los tiempos tecnológicos, sigue conservando su importancia.

Hace ya 95 años, en 1911, se publicó la primera revista de Rotary, *The National Rotarian*, que permitió llevar un ensayo de Paul Harris, noticias de clubes y avisos a 4000 rotarios. Hoy día, *The Rotarian* tiene una circulación verificada de más de 490.000 ejemplares.

Poco a poco, aparecieron las revistas regionales. Actualmente, existen 30, en 22 idiomas diferentes, que circulan en 144 países con un tiraje (en conjunto) de 769.000 ejemplares, destinados primordialmente a los socios de los clubes.

Otras publicaciones periódicas de Rotary International son *Rotary World*, revista trimestral de 12 páginas en formato tabloide, destinada a los dirigentes de Rotary, y *Rotary: Navigating the Global Network*, dirigida a ONGs y distribuida por correo electrónico. Desde hace poco, se ha agregado *RVM: The Rotarian Video Magazine*, que documenta los proyectos y logros de Rotary a través del mundo.



INFORMACION ROTARIA



Abril: Mes de la Revista Rotaria

Encabezada por las dos ediciones de la revista oficial de Rotary Internacional -The Rotarian, en inglés y Revista Rotaria, su equivalente en español- existe una red de 23 revistas regionales, publicadas en un total de 17 idiomas diferentes.

Conjuntamente, la prensa de Rotary alcanza una audiencia de más de un millón de rotarios, sus familias y otros lectores. Estas publicaciones ayudan a unificar la comunidad internacional de rotarios.

Fundada en 1911, The Rotarian es la revista madre de todas las revistas de Rotary. Una excelente y colorida publicación mensual, con una circulación mundial entre rotarios y no rotarios, la revista sirve como un valioso medio de comunicación, tanto sobre temas de estricta naturaleza rotaria como artículos de interés general. Ediciones especiales se han dedicado a temas de preocupación mundial tales como la energía solar, la salud mental, el abuso de las drogas y la ancianidad.

Diversidad es el sello distintivo de las revistas regionales. Algunas, como Le Rotarien Français y Rotary-rio-Tomo, en el Japón, están intelectualmente orientadas y muy bien diseñadas, con tipografía clásica, anuncios publicitarios de buen gusto y una atracción gráfica que le ha conferido honores.

Otras son presentaciones directas dedicadas totalmente a la información y publicación de proyectos de clubes y asuntos de Rotary en los distritos. Sin embargo, cada una de las revistas regionales, cualquiera que sea su presentación y tamaño, proporciona la información necesaria y reconoce las realizaciones de los clubes Rotarios y de los socios de los mismos.

Como la nave capitana de la flota rotaria de comunicaciones, The Rotarian envía mensualmente, un paquete muy útil de noticias, fotografías y otros materiales a cada uno de los directores de revistas regionales para que hagan uso de los mismos según lo consideren necesario.

Varias de las revistas regionales reimprimen uno o más artículos; otras publican un esquema de la edición actual de la revista oficial. Más de la mitad de las revistas regionales han obtenido su condición de "oficial" y han pasado a ser "aprobadas y prescritas" por la Directiva de R.I. para sus correspondientes países o regiones. Este acuerdo requiere que la revista regional publique anualmente un número especificado de páginas de material de carácter internacional tomado de las páginas de The Rotarian. El objetivo principal del comité de la revista es hacer que los socios del club lean con regularidad las revistas The Rotarian, Revista Rotaria y las revistas regionales. Hoy también se la puede leer en Internet: www.revistarotaria.com

Las revistas de Rotary contienen una valiosa cantidad de información sobre la asociación, su historia, sus tradiciones y las actividades de Rotary Internacional y los clubes Rotarios por todo el mundo. De hecho, no existe mejor forma de mantenerse al tanto del mundo de Rotary que leyendo las páginas de The Rotarian, Revista Rotaria y sus equivalentes regionales en todos los continentes.

FOTONOTICIAS

Marta Eva y Gaspar PRESENTES

12 de Marzo del 2011 se lleva a cabo la firma para la Solicitud del ROTARACT CLUB DE BAHÍAS DE HUATULCO



Taller de Estufas Solares en RC Puerto Escondido



Con amigos rotarios de los clubes de la Isla de Menorca:

Rotary Club de Menorca, Rotary Club de Mahon-Mo y Rotary Club de Ciutadella, distrito 2203, España



Maite Baiges, Presidenta 2011/2012 -Rotary Club de Menorca.
Luisa Soler, Rotary E-Club de Latinoamérica.
Lina Truyol, Presidenta 2011/2012 - Rotary Club de Mahon-Mo.
Marian Domenech, Rotary E-Club de Latinoamérica
Miriam Parada, Rotary Club de Menorca.
Sergio Svalina, Rotary E-Club de Latinoamérica
Rosa Ruesga, Rotary Club de Menorca.
Sebastian Benejam, Rotary Club de Ciutadella.
José Juaneda, Rotary Club de Ciutadella.
German Sintes, Rotary Club de Mahon-Mo.



LA PAZ

Para el Alma...

Había una vez un rey que ofreció un gran premio a aquel artista que pudiera captar en una pintura la paz perfecta.

De todas las obras sólo hubo dos que a él realmente le gustaron y tuvo que elegir entre ellas.

La primera era un lago muy tranquilo, un espejo perfecto donde se reflejaban las montañas que lo rodeaban.

La segunda pintura también tenía montañas.

Pero estas eran escabrosas y descubiertas.

Sobre ellas había un cielo del cual caía un impetuoso aguacero con rayos y truenos.

Cuando el rey observó cuidadosamente, vio tras la cascada un pequeño arbusto creciendo en una grieta de la roca.

En este arbusto se encontraba un nido.

Allí, en medio de rugir del la violenta caída de agua, estaba sentado plácidamente un pajarito en su nido...

Y el rey, sonriendo, eligió la segunda.

Ante la duda de todos, el rey dijo: "Paz no significa estar en un lugar sin ruidos, sin problemas, sin trabajo duro o sin dolor.

Paz significa que, a pesar de estar en medio de todas estas cosas, permanecemos calmados dentro de nuestro corazón.



Este es el verdadero significado de la paz.



7 de abril

El Día Mundial de la Salud

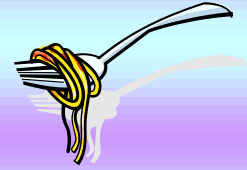
El 7 de abril de cada año, el mundo celebra el Día Mundial de la Salud. Ese día, en todos los rincones del planeta, cientos de eventos conmemoran la importancia de la salud para una vida productiva y feliz.

Reducir la mortalidad infantil, mejorar la salud materna, y combatir el VIH/SIDA, el paludismo y otras enfermedades son algunos de los **Objetivos de Desarrollo de la ONU para el Milenio** que todos los Estados Miembros de la ONU se han comprometido a cumplir para el año 2015.

Charla magistral de un experto, nuestro querido BRUNO:



" La cocina italiana va a morir".



Eso es el grito de dolor lanzado por el conde Orio Vergani en los años 50 con respecto a la civilización de la mesa. Y afirmó que correspondía a la "inteligencia" italiana la tarea, casi un deber moral, de actuar en favor de la defensa de un patrimonio cultural importantísimo: la costumbre gastronómica italiana que llevaba y lleva con sigilo la historia, la tradición, las nuevas tendencias, la identidad de un pueblo. Empeño y búsqueda para proteger las tradiciones de la cocina italiana:

La Academia Italia de la Cocina nació, por supuesto frente a la mesa - como ocurre a menudo con las cosas importantes - cuando un equipo de amigos, reunidos en una cena el 29 julio 1953, escucharon y compartieron la idea que Orio Vergani perseguía hace mucho tiempo. La de fundar una academia con la tarea de defender, junto con las tradiciones de la cocina italiana, la cultura de la civilización de la mesa, expresión viva y activa de todo el país.

Los personajes que se reunieron alrededor de una mesa del Hotel Diana en Milán - cualificados representantes de la cultura, de la industria y del periodismo - todos creían que la cocina no era cosa de poca importancia, sino digna del mejor cuidado de cada hombre inteligente e instruido Un patrimonio Cultural:

La cocina es en efecto una de las expresiones más profundas de la cultura de un país: es el resultado de la historia y de la vida de sus habitantes, distinta de región a región, de ciudad a ciudad, de barrio a barrio. La cocina nos cuenta quienes somos, nos da a conocer nuestras raíces, se desarrolla con nosotros, nos representa al exterior de los confines. La cultura de la cocina es también una de las formas de expresión del ambiente que nos rodea, junto con el paisaje, el arte y todo lo que crea la participación de un ser en un contexto humano. Es cultura activa, consecuencia de la tradición y de la innovación y, por lo tanto, tenemos que defenderla y transmitirla. Civilización de la mesa significa antes que todo urbanidad, o sea la mezcla de usos y costumbres, de estilos de vida, de usanzas y de tradiciones de los hombres que los comparten. Y civilización del gusto, de aquel sentido dedicado al placer de la mesa, aquel gusto capaz de afinarse, de perfeccionarse, de hallar sabores perdidos y de tentar el paladar también con las novedades, significa la mezcla de los valores que también a través de la mesa un pueblo transmite a sí mismo, renovándolos continuamente, y que de él constituyen la identidad cultural.

Por lo tanto salvaguardar el gusto se vuelve un elemento fundamental para defender no solo la civilización de la mesa, sino la misma identidad de un pueblo.

Fue así que nació la Academia Italiana de la Cocina.

Finalidades de la Academia:

La Academia Italiana de la Cocina es una institución cultural de la República Italiana que tiene la tarea de preservar las tradiciones de la cocina italiana, de la cual promueve y favorece el mejoramiento en Italia y al exterior.

Para conseguir su tarea, la Academia:

- a) Estudia los problemas de la gastronomía y de la mesa italiana, fórmula propuesta, otorga opiniones bajo pedido de las oficinas públicas, entes, asociaciones e instituciones públicas y privadas, y trabaja porque se promuevan acciones capaces de favorecer el mejor conocimiento de los valores tradicionales de la cocina italiana;
- b) Promueve y favorece todas aquellas iniciativas que, dirigidas a la investigación histórica y a su divulgación, puedan contribuir a valorizar la cocina nacional en Italia y al exterior, también como expresión de costumbre, civilización, cultura y ciencia;
- c) Promueve y favorece la conciencia en la opinión pública de aquellos negocios, en Italia y al exterior, que ofrecen una seria garantía del respeto de la tradicional y característica cocina nacional, regional y local;
- d) Instituye y otorga reconocimientos a quienes trabajan para el logro de las finalidades institucionales.

Organización:

La Academia Italiana de la Cocina es organizada como el Rotary. Hay un Comité Central con un Presidente General y muchas delegaciones en toda Italia y en muchos países del mundo. Cada delegación tiene un delegado (presidente), algunos consultores (J.D.) y socios. Usualmente cada delegación tiene de 15 a 30 socios, hombres y mujeres, que son aprobados solo por el Comité Central. Para ser socio se tiene que ser presentado por 2 socios. Los requisitos para ser admitido son los mismos del Rotary, mas una buena cultura gastronómica.

Premisa:

En Italia tenemos la materia prima más buena del mundo. Un pescado fantástico, debido a la característica de nuestros mares que es muy variada: el mar Adriático tiene una profundidad mediamente baja, pero en el mar Ionio, y mar Tirreno, principalmente alrededor de las islas, es muy hondo. Por lo tanto tenemos una variedad de pescado muy ancha. Muchos piensan que Francia es el paraíso del queso, pero es en Italia que tenemos mas que 300 distintos quesos, incluyendo el Parmigiano Reggiano (universalmente reconocido como el mejor queso del mundo), el Gorgonzola, la Fontina Valdostana, el Montasio, el Pecorino Sardo, el Pecorino Romano, el Provolone, la Mozzarella Flor de Leche, la Mozzarella de Bufala y muchos otros. Que decir de la carne? Tenemos vacas de raza Piamontesa, Marchigiano Romagnola, Chianina, Chevolet, Podolica, Maremmana y otras. Mas que 30 razas de ovejas, para comerlas o para hacer la leche para el queso pecorino. MAS QUE 20 distintas razas de cerdos para hacer el jamón de Parma o San Daniele y muchas variedades de chorizo y embutidos varios. Tenemos un territorio muy variado, con llanura, colina y montaña donde producimos todas las clases de verdura con distintas características debido a la distinta calidad del terreno. Un verdadero paraíso que nos permite hacer una cocina muy variada y de calidad.

Como actuamos:

El nombre correcto no es Academia de la Cocina Italiana (como dicen muchos), sino Academia Italiana de la Cocina, porque en Italia no existe una sola cocina, sino alrededor de 4 o 5 distintas cocinas en cada una de las 19 regiones. En efecto cada región tiene sus tradiciones que varían por el territorio y el clima. Pero, puesto que casi todas las regiones tienen o el mar, la montaña y llanura, así ocurre que cada región tiene por lo menos tres cocinas distintas.

Algunos ejemplos de la variedad de la cocina en Italia: al norte hay la cultura de la manteca, al sur la del aceite de oliva; al norte-oeste comen la polenta en lugar de la pasta y del pan, en las otras regiones comen la pasta de trigo duro; pero en Emilia Romagna se amasa la pasta con 10 huevos por kilo de harina y muchas veces se rellena de carne, queso, espinaca; en toda Italia se come la carne de vaca, pero al norte extremo comen mucha caza, al centro-norte el cerdo, en las islas los corderos; de todo modo, como regla general, al sur se come menos carne y mas verdura.

Lamentablemente este patrimonio de cultura y tradición es puesto en peligro por la globalización. La gente tiene prisa y come donde se encuentra. Hace 20 años atrás toda la familia se reunía alrededor de la mesa para comer juntos tres veces por día. Ahora la gente trabaja lejos de su casa, los chicos que van a la escuela comen allá. La única ocasión para comer juntos es la cena, si los jóvenes no van a comer al Mc Donald.

¿Donde están las mujeres que todavía amasan la pasta? Se extinguieron como los dinosaurios (con la excepción de mi esposa Marialba)

¿Donde están los restaurantes de cocina tradicional? Dejaron su lugar a las cadenas donde hacen la pizza.

¿Donde están las recetas tradicionales? Perdidas, porque hace algunos años los cocineros experimentan y lo hacen demasiado.

El ragout a la bolognese se cocina en 5 horas. ¿Porque esperar tanto? Se compra el ragout listo en los comercios.

¡Así se pierde todo!

Para salvar lo posible, los integrantes de la Academia se reúnen una vez por mes en distintos restaurantes de su zona y al fin de la cena evalúan la comida. Llamam el dueño del restaurante y al chef y piden como se trabaja en la cocina, cual materia prima usan y que recetas. Valúan la comida, el local y el servicio y luego expresan su voto sin olvidar de otorgar consejos cuando sea necesario para mejorar o congratulaciones cuando sean merecidas.

Luego en la revista nacional, que se publica cada mes, aparece el resumen y el juicio de las reuniones de todas las delegaciones y se aconseja donde se puede ir a comer y donde no vale la pena.

Algunas delegaciones tienen un día fijo de la semana para reunirse. En la delegación de Rimini, donde soy socio y consultor, el día puede variar. Tal vez voy a la Academia, pero siempre recupero asistencia el sábado o en visita a otros clubes alrededor de Rimini. Tengo asistencia perfecta hace 28 años, y es una costumbre que quiero mantener.



Buon appetito, perché

Día mundial del libro y del derecho de autor - 23 de abril

Con la celebración de este día en el mundo entero, la UNESCO pretende fomentar la lectura, la industria editorial y la protección de la propiedad intelectual por medio del derecho de autor.



El 23 de abril de 1616 fallecían Cervantes, Shakespeare y el Inca Garcilaso de la Vega. También en un 23 de abril nacieron – o murieron – otros escritores eminentes como Maurice Druon, K. Laxness, Vladimir Nabokov, Josep Pla o Manuel Mejía Vallejo. Por este motivo, esta fecha tan simbólica para la literatura universal fue la escogida por la Conferencia General de la UNESCO para rendir un homenaje mundial al libro y sus autores, y alentar a todos, en particular a los más jóvenes, a descubrir el placer de la lectura y respetar la irremplazable contribución de los creadores al progreso social y cultural. La idea de esta celebración partió de Cataluña (España), donde este día es tradicional regalar una rosa al comprador de un libro. El éxito de esta iniciativa depende fundamentalmente del apoyo que reciba de los medios interesados (autores, editores, libreros, educadores y bibliotecarios, entidades públicas y privadas, organizaciones no gubernamentales y medios de comunicación), movilizados en cada país por conducto de las Comisiones Nacionales para la UNESCO, las asociaciones, los centros y clubes UNESCO, las redes de escuelas y bibliotecas asociadas y cuantos se sientan motivados para participar en esta fiesta mundial.



FECHAS GRATAS 20 de Abril - Cumpleaños de Paul Harris

Rotary debe ser la más grande organización de líderes en el mundo. Con 1.2 millones de rotarios en 132 países, tenemos una increíble acumulación de talentos, conocimientos y ejecutividad en una sola organización.

Todo comenzó con nuestro fundador Paul Harris, que celebraría hoy su 143° cumpleaños. El nació el 20 de abril de 1868.



ANIVERSARIOS

- 7 - Marta Eva y Gaspar
- 8 - Teresa y Universi
- 11 - Salina, hija de Darío
- 15 - Marialba y Bruno
- 29 - Valeria y Massimo
- 27 - Nora, esposa de Miguel Ángel
- 29 - Francisco, esposo de Marta



CUMPLEAÑOS

- 8 - Teresa, esposa de Universi .
- 9 - Cecilia y Ernesto .
- 12 - Jorge, hijo de Jorge .
- 19 - **MARIAN** .
- 26 - Herwig .
- 29 - Marcello, hijo de Massimo .
- 30 - Hernán, hijo de Rolf .



POR LOS AFECTADOS DE JAPÓN

!!! Señor, quiero decirte GRACIAS, porque hoy me desperté y sabía dónde estaban mis seres queridos. Porque esta mañana mi casa estaba en pie, porque esta mañana no estoy llorando a mis hijos, mi esposo, mis padres, mi hermano o hermana que necesitan ser rescatados debajo de una pila de concreto, porque esta mañana pude tomar un vaso de agua, porque esta mañana no estoy planificando un funeral, y ante todo te agradezco Señor que todavía estoy vivo y tengo voz para rezar por la gente de JAPON. Señor, te ruego a tí, el único que hace posible lo imposible, el único que transforma la oscuridad en luz, te ruego que les des fuerza a esas madres que están sufriendo; que les des la paz que supera cualquier entendimiento; que abras las calles para que la ayuda llegue; que proveas doctores, enfermeras, comida, agua y todo lo que ellos necesiten.



*Quien te lastima te hace FUERTE,
quien te critica te hace IMPORTANTE, quien te envidia te hace VALIOSO,
y a veces es divertido saber que aquellos que te desean lo peor...
tienen que soportar que te ocurra LO MEJOR!!!*



HASTA EL PROXIMO MES!