



UNA BUONA NOTIZIA!

Vi ricordate la lettera disperata dell'azienda Tomasoni a gennaio? Massimo Tomasoni, il proprietario del caseificio che produce grana padano, ricotta e robiola dal 1815 (dal 2004 biologico), ci informava dei problemi finanziari dell'azienda con il prezzo del latte bio aumentato del 25% e ci annunciava un ricarico del suo listino di ben 11%!

L'azienda aveva chiesto a Banca Etica un nuovo mutuo per poter superare la congiuntura, in quanto il grana, che ha una stagionatura di 30 mesi e che costa circa 100mila euro l'anno, inizia a rendere solo dopo oltre due anni.

Banca Etica gli ha negato la richiesta, ma Tomasoni è comunque salvo grazie ai GAS!

85 Gas del Nord-Italia (Bergamo, Brescia, Como, Lecco e Milano) hanno anticipato 110mila euro, praticamente "adottando" le future forme di grana, il resto (40mila euro) lo ha messo MAG2 di Milano, una cooperativa di finanza solidale che si occupa di microcredito.

Così, grazie ad un finanziamento "dal basso" la cosa si è risolta per il meglio e fa capire come il rapporto diretto tra consumatori e produttori



Il Caseificio Tomasoni

sia importante.

I GAS hanno sostenuto la scelta dell'azienda di puntare al biologico. Dopo la conversione il fatturato era sceso da 2,5 milioni (2003) a 300mila euro (2004), per poi risalire a 1 milione di euro nel 2005, proprio grazie alla fiducia accordata dai GAS che coprono circa il 45% della produzione aziendale: se nel 2002 i GAS acquistavano formaggio per circa 6mila euro, nei primi tre giorni di aprile di quest'anno Tomasoni il fatturato legato ai GAS è stato di 9mila euro!

Sull'esperienza delle MAG (di Roma) informeremo nei prossimi numeri.

H.Z.

Siamo uno dei più piccoli caseifici associati al Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, ne facciamo parte fin dalla sua costituzione nel 1954. Il nostro caseificio però nasce molto prima, nel lontano 1815 quando i nostri avi provenienti dalla valle bergamasca della Presolana si stabilirono nella bassa bresciana e a Gottolengo (BS) continuarono l'attività di casari tramandandosi l'arte casearia per la produzione di grana padano, robiola, taleggio, provolone, ricotta.

**Siamo in Via Roma, 30 a Gottolengo (BS) tel: 030 951007
www.biocaseificiotomasoni.it**

Vendo...Acquisto...Regalo

A chi non piace andare in giro per Mercatini d'antiquariato, abbigliamento, oggettistica, dell'usato...solo per guardare e mescolarsi nell'atmosfera rumorosa ed affollata oppure in cerca di qualcosa che i negozi hanno, ma...eccessivamente cari?

Tutti conserviamo nelle cantine o abbiamo in casa qualcosa che non usiamo e che guardando distrattamente di tanto in tanto pensiamo "un giorno o l'altro lo butto, ma è in buono stato, potrebbe servire." Ma rimane sempre lì!

E se trovassimo qualcuno a cui serve?

Ecco amici del Gaspar8 il "Mercatino" è l'opportunità che abbiamo per regalare, vendere, scambiare oggetti, abbigliamento, scarpe, elettrodomestici (funzionanti), libri, cd, dvd ecc... Il Forum offre uno spazio apposito per inserire le proprie offerte/ richieste, dopo aver compilato il modulo predisposto che tutti i soci hanno ricevuto.

Ma non solo, devolvendo una percentuale all'associazione facciamo anche un atto di Solidarietà. M.O.



TUTTI CHEF

Patate novelle

Le patate novelle sono talmente buone di sapore che il modo migliore di gustarle è con piatti semplici come "l'insalata ricca" (preferibilmente fredda), oppure appena cotte (con la buccia!) e tagliate a dadini, combinate con pomodorini e fagiolini o con rape rosse e cipolline e/o cetrioli sotto aceto. Provatetele anche con le aringhe crude (in questa stagione), rape rosse e mela. Conditele con olio d'oliva oppure un po' di maionese e prezzemolo.

Le nostre patate novelle vengono dalla Sicilia, dalla Cooperativa Ecofruit (www.ecofruit.it).

Le patate bollite sono una buona fonte di energia: 78 Kcal/327 Kjoule, derivata per il 79% dai carboidrati. Sono ricche di Vitamine C (8 mg), Potassio (440 mg), Fosforo (50 mg) e Calcio (9 mg). H.Z.

Agenda Gasparotta

Nel mese di maggio si potranno effettuare gli ordini con le seguenti scadenze:

4: Arvalia, Riserva della Cascina, Coltellense, Tomasoni, F.lli Marti.

11: Arvalia.

18: Arvalia, Riserva della Cascina, F.lli Marti.

25: Arvalia.

Turni di distribuzione:

8 Domenica Pipari e Francesca Petrillo

15 Franco Ciceroni e Simona Di Consiglio

22 Paola Scaramozzino e Giuseppe Marchese

29 Patrizia Sireus e Federica Volpi.

N.B. Le scadenze potranno subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

In caso di impossibilità per il turno di distribuzione, i soci devono darne tempestiva comunicazione.

Conosciamoli Meglio

Le patate novelle sono raccolte prima della maturazione, per questo hanno la buccia sottile, tenera, che potrebbe essere benissimo mangiata e la polpa è più dolce.

Siccome quando vengono raccolte non sono ancora mature, potrebbero avere dei segni di color verde.

Questi indicano la presenza di solanine (sostanza tossica).

Se più della metà della buccia è verde, meglio buttarle.

Vanno conservate lontano dalla luce, in un luogo fresco, ma non in frigo.

Coltivate da migliaia di anni in Sud-America, le patate furono portate in Europa dagli spagnoli nel XVI secolo. Attualmente c'è una vera guerra tra Perù e Cile che rivendicano entrambi l'origine della patata.

H.Z.

L'ALTRA
DOMENICA
e Biomercato

Ogni terza domenica del mese

Città dell'Altra Economia, Largo Dino Frisullo, all'interno del Foro Boario (Ex Mattatoio di Testaccio)

GASPAROTTI

Ciao, sono Mara Morini ho 30 anni e da circa 4 anni vivo a Torre Spaccata, ma la mia famiglia e le mie radici sono marchigiano-romagnole: abitavo nel comune di Gradara, quello con il castello di Paolo e Francesca a cui accenna Dante nel V Canto dell'*Inferno*. Da lì mi sono spostata a Bologna durante gli anni universitari e dopo la laurea in Lingue, anzi appena prima di laurearmi, ho conosciuto (a Mosca!) il mio attuale 'compagno di vita', Alessandro, e per stare vicino a lui ho deciso di trasferirmi a Roma. Inutile dire che un po' mi manca la

dimensione del paesino, la facilità negli spostamenti e gli amici di sempre, ma d'altra parte Roma mi affascina, mi sono abituata presto ai suoi ritmi e ogni volta che mi capita di andare a spasso, così senza meta, dopo il lavoro, sorrido e penso a quanto è bella questa città...

Ho cercato a lungo un gruppo di acquisto perché mi va di vivere e comprare in 'altro' modo fino a che tramite un parente di Alessandro sono venuta a sapere di Gaspar8, ho vinto la mia atavica timidezza e mi sono presentata un bel giorno durante la distribuzione: sempre di

più sento di aver fatto una cosa giusta. Ah dimenticavo...lavoro per una casa editrice, le Edizioni Mediterranee, per chi non la conoscesse pubblica libri di argomenti vari tra cui yoga, zen, meditazione, spiritualità, arti marziali.

Nella foto: Mara e il riciclaggio, basta una buccia di mandarino per simpatico copricapo!

