



FOCUS

Assemblea Nazionale GAS-DES

Osnago 5/6 giugno 2010

La prima Assemblea comune tra GAS e DES ha evidenziato come i secondi stiano sempre più diventando la prospettiva obbligata dei primi. Ciò appare ovvio quando si pensi che il Gas nasce per riflettere non solo su come e cosa si consuma ma, per naturale conseguenza, anche su cosa e come si produce. I DES entrano in gioco appunto quando, per coerenza, si prende in considerazione la produzione oltre che il consumo. Inoltre i DES rappresentano la logica di mettere in rete i diversi segmenti che a vario titolo gravitano intorno al consumo alternativo e di porli a sistema affinché siano da un lato sostenibili e dall'altro avanzino nuovi e concreti modelli di produzione/consumo (e quindi di sviluppo).

L'Assemblea di Osnago ha evidenziato come al Nord Italia i GAS siano più avanti lungo questo percorso: le iniziative stanno già assumendo grandi dimensioni, andando oltre gli stessi DES; il Centro e il Sud per ora sono distanziati, ma possono recuperare soprattutto facendo tesoro dell'esperienza degli altri e di quanto già avviato altrove. A tal proposito dispiace la scarsa partecipazione di rappresentanti dei GAS del Centro e del Sud: la distanza geografica era notevole però altrettanto importante è prendere parte a questi momenti di scambio e di confronto. A nostro avviso la distanza maggiore si è comunque riscontrata su come rappresentare politicamente le istanze dei GAS/DES. La domanda che ha attraversato l'Assemblea e che non trova ancora, data la ricchezza di esperienze e di vissuti

(continua a lato)

1.401.492

firme raccolte

...QUI COMINCIA L'AVVENTURA



Consegnate in Cassazione un milione e 400mila firme. E' record!

Lunedì 19 luglio, il Comitato Promotore dei Referendum per l'acqua pubblica ha consegnato oltre un milione e quattrocentomila firme presso la Corte di Cassazione.

Un risultato che segna un passo importante nella storia della democrazia e della partecipazione in questo Paese. Nessun referendum nella storia repubblicana ha raccolto tante firme.

La sfida che il comitato promotore ha davanti è quella di portare almeno 25 milioni di italiani a votare tre "sì" la prossima primavera, quando si terrà il referendum contro la privatizzazione dei servizi idrici. Un risultato che oggi, alla luce del "risveglio democratico" a cui si è assistito nei mesi della raccolta firme, sembra assolutamente raggiungibile.

Adesso si richiede al Governo di emanare un provvedimento legislativo che disponga la moratoria degli affidamenti dei servizi idrici previsti dal Decreto Ronchi almeno fino alla data di svolgimento del referendum. Si chiede inoltre alle amministrazioni locali di non dare corso alle scadenze previste dal Decreto Ronchi. Un milione e quattrocentomila firme rappresentano una delegittimazione di qualunque scelta tesa ad applicare il Decreto, a maggior ragione per quelle amministrazioni che vogliono addirittura anticiparne le scadenze.

Il prossimo appuntamento del popolo dell'acqua è il prossimo 18 e 19 di settembre, quando, probabilmente a Firenze, si terrà l'assemblea dei movimenti per l'acqua.

locali e l'assoluta autonomia che ha sempre contraddistinto il mondo dei GAS, una risposta condivisa è la seguente: la politica attiva è quel mondo corrotto da cui stare lontani per non rischiare di esserne contaminati o snaturati oppure il canale obbligato se si vuole effettivamente portare avanti certe istanze e non rischiare che prima o poi qualcuno si accorga della massa critica che sta assumendo il movimento e si incarichi di mettergli un bavaglio o una sordina? Questo sarà - riteniamo - il tema dei prossimi anni, che accompagnerà la crescita in dimensioni e in campi di interesse dei DES. Qualche piccola pecca l'Assemblea l'ha mostrata sotto il profilo organizzativo e nella mancanza di un dibattito aperto con la platea. Inoltre alcuni temi, pure importanti come quello del lavoro, sono stati solo sfiorati nel corso delle due giornate.

Federica

N.B. Una sintesi più completa da parte dei soci che hanno partecipato all'Assemblea sarà disponibile il prossimo autunno.



TUTTI CHEF

Viola d'estate: le melanzane
Dalla misteriosa India arriva questo vigoroso dono della natura, gli

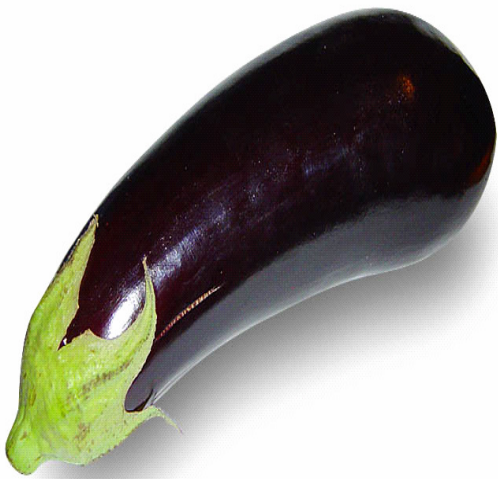
Arabi lo hanno portato in Europa e in Italia abbiamo inventato infinite e gustose ricette.

Quello che consumiamo è il frutto di una solanacea dai grandi fiori violetti che mostra diverse forme a seconda delle varietà: oblunghe, tonde, dal colore violaceo più o meno scuro, o bianco, che maturano da giugno a settembre e necessitano di cottura.

Povere di calorie e di vitamine, le melanzane sono invece ricche di fibre, sali minerali quali, sodio, potassio, calcio e fosforo. Riducono il tasso di colesterolo nel sangue. Prima di cuocerle è bene metterle, cosparse di sale grosso, a spurgare dalla loro acqua amara per una decina di minuti.

Partendo da tre cotture di base: in umido, grigliate, o fritte, se ne ottengono innumerevoli pietanze. Frullate in crema per tartine, o bruschette come antipasto, oppure per condire pasta. Con la pasta anche in dadini sia in bianco con pecorino o con un sugo al pomodoro e parmigiano. I risotti e le lasagne con le melanzane sia in bianco che al sugo sono buonissime. E Chi non le conosce alla parmigiana?

Sia in versione tradizionale con fette di melanzane fritte che in quella light con le fette grigliate al forno. Dalla cucina turca ripiene di riso spicciatamente condito e aromatizzato. In forno a barchette cioè fette,



con origano fresco, scalogno tritato, fettine di pomodoro sovrapposte e pangrattato. Per contorno cotte in padella, bianche al funghetto, con spruzzata di vino e prezzemolo, o al pomodoro con basilico. Legano bene con aglio, ma anche con scalogno e cipolla. Ottime in associazione ad altre verdure come patate e peperoni, nella caponata ad esempio. Si possono macinare e farne delle polpettine fritte da accompagnare a un sugo di pomodoro. Cos'altro si può chiedere a questo generoso ortaggio che, come il canto delle cicale è l'immagine stessa dell'estate?

Potpourri estivo al forno

Ricetta rapida e gustosissima con i sapori e i colori più estivi.

Prendiamo melanzane, peperoni e patate da 150 gr. in su, una verdura per ogni persona; laviamole, peliamo le patate e tagliamo a cubetti sia le melanzane sia le patate, i peperoni invece dobbiamo vuotarli e nettarli bene dal picciolo e i semi lavandoli bene anche all'interno, quindi tagliando anche loro a quadrotti di misura analoga. Mettiamo tutto in una teglia adeguata mescoliamo e condiamo con olio sale e tanto rosmarino fresco tritato fino, così non rimarranno le foglioline nei denti. Cuociamo il tutto in forno a 200° per 20/30 minuti, fin quando non saranno ben cotte le patate. Possiamo accompagnare questo piatto con delle fette di ricotta salate e poste in forno fino a quando non cominceranno a dorare. Poi scappiamo via dal forno!

GASPAR

Gruppo di Acquisto
Solidale a Partecipazione
Attiva e Responsabile
8° Municipio di Roma



**Buone
vacanze
dalla
Redazione**