



FOCUS

Stracciata l'Altra Economia

www.terraneews.it [Giulio Sardo]

La Giunta regionale del Lazio abroga la prima legge che a livello nazionale promuove molte attività d'impresa. Non c'è pace a Roma per l'Altra Economia. Le organizzazioni e le imprese attive sul fronte dell'alternativa economica - dal biologico al commercio equo e solidale, dalla finanza etica al consumo critico - hanno appena chiuso positivamente il fronte con il Comune di Roma, ed ecco che arriva un nuovo durissimo attacco, stavolta da parte della Regione Lazio. La Giunta Polverini abroga la prima legge che a livello nazionale promuove e regola in modo organico l'Altra economia.

La disposizione è contenuta nel collegato alla finanziaria regionale appena approvato dalla Giunta e che presto sarà in discussione alla Pisana. Si tratta della legge quadro in materia, frutto di un lavoro di confronto durato anni con le imprese e le associazioni, con cui la Regione Lazio ha dato per la prima volta una definizione compiuta all'Altra economia e a tutti i settori che ne fanno parte. Nella normativa regionale l'Altra economia viene definita come la "modalità di svolgimento dell'attività economica basata sulla valorizzazione delle relazioni tra i soggetti piuttosto che del capitale, su un'equa ripartizione delle risorse, sul rispetto e sulla tutela dell'ambiente, nonché sul perseguimento di obiettivi sociali". Non solo. La legge 20 ha anche previsto numerose misure di sostegno e promozione - dagli incentivi economici ai centri per l'altra economia - per consentire un ulteriore sviluppo delle economie alternative nella regione Lazio.

E' stato proprio il primo rapporto sull'Altra economia in Italia, presentato a Roma l'anno scorso, a certificare come, nonostante i chiari di luna, la green-economy del Belpaese abbia fatto registrare risultati positivi, in controtendenza rispetto ai settori dell'economia tradizionale. Quasi il 4% del prodotto interno lordo, circa 170 mila aziende con oltre 1,4 milioni di occupati (il 6% sul totale nazionale) e circa 700mila volontari, con un valore aggiunto creato pari a oltre 60 miliardi di euro.

Ma, a volte, la mano destra non sa cosa fa quella ancora più a destra, e così ci si chiede oggi con quali fondi avverrà questo rilancio dell'Altra Economia romana e laziale che Alemanno annuncia. Sì, perché le risorse economiche per le economie alternative provenivano in gran parte proprio dalle casse regionali e dal finanziamento della legge che ora la Polverini ha intenzio-

ne di abrogare. Per imprese, associazioni e cittadini è già il tempo di riprendere in mano i megafoni appena riposti e gli striscioni appena arrotolati, per difendere nuovamente l'altra economia possibile.

«Dopo il reddito minimo garantito e la partecipazione ora la giunta Polverini pone fine anche a un'altra esperienza innovativa e positiva come l'Altra economia». Così ha commentato il Capogruppo di Sel nel Lazio Luigi Nieri, promotore della legge. «Il centrodestra continua a cancellare tutte quelle attività che hanno riscosso apprezzamenti in Italia e in Europa, classificate come esperienze da esportare e imitare, solo perché promosse dalla Giunta precedente. E' la chiara dimostrazione che nel Lazio si sta lavorando in modo fazioso e ideologico, senza tener in considerazione gli interessi dei cittadini».

Buon Natale

a tutti!

GASPAR

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





Che 'cavolo' vuoi!

I cavoli sono una grande famiglia di ortaggi appartenenti alle crucifere, varietà Brassica. Possiamo grosso modo dividerla in due categorie, quella delle verze e quella dei broccoli. Dei primi si consumano le foglie, dei secondi, principalmente le infiorescenze. Le varietà disponibili sono numerose: si va dal cavolfiore ai broccoletti, dal cavolo cappuccio ai cavolini di bruxelles. Il periodo migliore per consumare questi ortaggi è l'inverno, in particolare i mesi di novembre, dicembre, gennaio

Tutti i cavoli contengono quantità significative di vitamina C, acido folico, fibra, potassio oltre a sostanze che favoriscono il buon funzionamento della tiroide e proteggono dai tumori. Data la sensibilità delle vitamine (in particolare la vitamina C) al calore, è consigliabile non cuocere troppo a lungo i cavoli e possibilmente evitare metodi di cottura che prevedano l'uso di molta acqua. A meno che, ovviamente non stiamo preparando una zuppa!

Il tipico e sgradevole odore che si sprigiona durante la cottura è dovuto alla formazione di composti a base di zolfo. Si può provare a ridurre mettendo nella pentola di cottura una fetta di pane con la mollica imbevuta di aceto o limone oppure una foglia di

alloro.

Una curiosità: pare che i romani consumassero pezzetti di cavolfiore crudo prima dei banchetti per assorbire meglio l'alcool.

La ricetta

E ora, come preparare la Ribollita. Non se la prendano i toscani se la ricetta non è DOC ma la riporto così come trovata (e sperimentata) su un buon libro di ricette.

Mettete a bagno 400 g di fagioli cannellini per una notte, quindi eliminate l'acqua di ammollo e cuocete i fagioli in abbondante acqua fredda aromatizzata con qualche foglia di alloro e uno spicchio d'aglio. Il tempo di cottura è circa due ore a fuoco molto basso (meno ovviamente in pentola a pressione). A cottura quasi ultimata salate. Passate due terzi dei fagioli cotti. Preparate un trito di cipolla, aglio, mezza carota, una costa di sedano e prezzemolo e fatelo rosolare in olio abbondante. Aggiungete 200g di cavolo verza e 400 g di cavolo nero tagliati a striscioline, 3 patate medie a dadini e ancora sedano e carote a dadini. Aggiungete acqua o brodo sufficienti a coprire le verdure. Fate bollire lentamente per quasi un'ora. Se necessario, aggiungete acqua calda. Quando il cavolo è molto tenero, aggiungete i fagioli passati. A cottura ultimata aggiungete i fagioli interi. Versate sopra fette di pane, alternando strati di pane e minestra e lasciate riposare da due ore a un giorno. Prima di servire fate ribollire a fuoco basso senza mescolare, poi aggiungete un filo d'olio e pepe a piacere.



FISH BOX
alimentazione sostenibile

Da qualche settimana abbiamo avuto l'opportunità di allargare la nostra base di prodotti anche con il pesce, grazie alla proposta FISH BOX. Ecco come si presentano.

Agire sulla qualità della vita ha un riflesso globale sulla salute del pianeta: è questa la chiave di volta del futuro.

Le condizioni del mare e del mondo ittico sono spesso critiche, ma siamo noi che scegliamo e, con il nostro consumo e la modifica delle abitudini di acquisto, possiamo invertire la rotta e condizionare il mercato dell'alimentazione.

La nostra azienda ha una sola filosofia, quella di accorciare la catena distributiva e far pervenire al consumatore la vera qualità del pesce dei nostri mari e per questo siamo completamente al di fuori da quelli che sono gli attuali canali distributivi del prodotto ittico in Italia.

Noi ci approvvigioniamo direttamente sui pescherecci dell'Adriatico e ci rivolgiamo per la distribuzione a Gruppi di Acquisto, associazioni e realtà operative nel mondo del biologico. Nei nostri "Box", troverete solo pesce di stagione, locale, pescato con tecniche "tradizionali", nel rispetto dell'antica cultura marinara del nostro Paese e delle fasi riproduttive delle varie specie.



GASPAROTTI

Ciao, ebbene sì, da ben tre mesi abbiamo la piccola Arianna tra noi. Tutto bene, ma l'allattamento è un impegno intenso...

Eccola nella foto, con Marco ed Arianna.

Io sono arrivata a Gaspar8 dopo averne parlato con Federica: conoscevo da tempo i GAS, ma quando Federica mi ha presentato Gaspar8 ho capito che era qualcosa di diverso, di "più", uno spazio in cui trovare maggiore collante con la città, il quartiere (anche se non è il nostro...), in un modo intelligente e consapevole di voler cercare di costruire insieme un "altro mondo"... Certo, l'idea di avere dei buoni prodotti, sani e biologici pure è stato importante, ma avendo a disposizione spesso le verdure del mio babbo, non è stato l'elemento determinante la scelta di aderire a Gaspar8.

Manila