

FOCUS

PROVE DI OPEN SOURCE

Come ribadito nella nostra ultima assemblea, dovremmo fare qualcosa di più per la diffusione del software libero per tanti motivi: economici, legali, educativi...filosofici!

Con l'inizio di un nuovo anno di attività, mettiamo in cantiere due proposte concrete che aspettano solo il coinvolgimento dei soci: il laboratorio **UBUNTU** e un nuovo software per la pubblicazione del nostro giornalino.

Per quanto riguarda il laboratorio, è partita la prima sessione e quanto prima speriamo di raccogliere le impressioni dei partecipanti; riguardo la se-

conda, da questo numero il giornalino è realizzato con **SCRIBUS**.

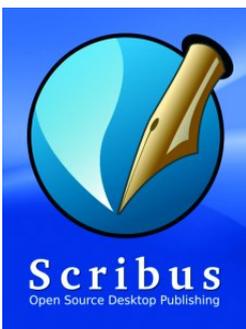
Il programma è

opensource e fornisce un pratico ambiente attraverso il quale è possibile produrre una vasta gamma di documenti senza essere vincolati agli schemi rigidi dei classici "wordprocessor".

Tra le funzionalità da rimarcare, vi è il supporto per il formato PDF nonché per OpenDocument.

SCRIBUS è distribuito per sistemi operativi GNU/Linux, MAC e Windows.

Per saperne di più sul software: <http://scribus.it>



ASSEMBLEA GASPAROTTA

Due socie, Roberta e Hedwig, raccontano sinteticamente i punti che gli sono sembrati i più importanti dell'assemblea svolta il 29 gennaio scorso.

Al centro delle loro riflessioni, la scarsa partecipazione dei soci ai Gruppi di Progetto e la proposta di aprire a coloro che vogliono fare solo gli acquisti.

Cari gasparotti, anno nuovo, tempo di bilanci e riflessioni costruttive.

Per la nostra associazione la sede è l'assemblea annuale che ogni anno si tiene a gennaio.

Anche quest'anno ci siamo ritrovati, contati, confrontati su tematiche che ci interessano e a volte appassionano. Il 2010 è stato un anno per molti versi importante.

Siamo riusciti a incrementare la nostra visibilità e presenza sul territorio grazie a manifestazioni come "Incontriamoci". Il successo di questa manifestazione è dovuto allo sforzo e alla disponibilità di una parte dei soci ed è la riprova che quando si mettono insieme le energie e la volontà di fare di più

persone si possono ottenere grandi risultati, pur disponendo di mezzi limitati. Il punto chiave della vita dell'associazione sembra essere proprio questo. Nell'ultimo anno si è assistito a un calo del lavoro dei

Gruppi di Progetto per mancanza di persone disponibili. Alcuni Gruppi ormai esistono solo sulla carta, altri sono composti da una persona.

Data la complessità di tutta l'organizzazione e, vorrei aggiungere, date le potenzialità di questa associazione, è urgente rimettere in moto i Gruppi. Le buone idee a quanto pare non ci mancano.

Vorrei chiudere dando il benvenuto ai tre nuovi membri del Consiglio Direttivo: Laura Carteri, Anna Debona e Maurizio Gasbarra. A loro, ai vecchi membri e al nostro Presidente riconfermato, Andrea Valeriani, l'augurio di buon lavoro

nell'anno che trascorreremo insieme.

Durante l'assemblea si è anche discusso su una nuova proposta che ha diviso i presenti: l'apertura ad una partecipazione "leggera", la costituzione di una sezione dedicata a chi è interessato solamente agli acquisti collettivi, senza alcun impegno associativo. Vediamo alcuni PRO e CONTRO a questa proposta.

PRO:

- far conoscere in modo più diffuso la pratica dei GAS e il mondo del biologico;

- avvicinare in maniera 'soft' coloro che sono spaventati dagli impegni partecipativi all'associazione;

- far crescere il numero degli aderenti per avere un maggiore 'potere' verso i produttori e le istituzioni.

CONTRO:

- rinnegare, in qualche modo, la scelta fatta di passare da GAS ad Associazione di Promozione Sociale;

- rischio di perdere anche i pochi soci oggi iscritti che si accontentano di fare solo acquisti;

- una maggiore crescita numerica porterebbe alla perdita del rapporto personale tra i soci.

C'è stata molta indecisione e l'assemblea ha proposto la creazione di un Gruppo ristretto con l'incarico di elaborare una bozza di regolamento da sottoporre al Consiglio Direttivo, capace di far partire una sperimentazione di un anno.

RC e HZ

**LIBERA LA TUA VOGLIA
DI CAMBIARE**



Fa' la cosa giusta!

In questi anni è andato crescendo l'interesse per il mondo che si riconosce nella definizione di "Economia Solidale": un sistema di relazioni economiche e sociali che pone l'uomo e l'ambiente al centro, cercando di coniugare sviluppo con equità, occupazione con solidarietà e risparmio con qualità. Sempre più realtà produttive, infatti, intraprendono un percorso di sostenibilità ambientale e responsabilità sociale e, al contempo, cresce il numero di cittadini consapevoli dell'importanza e della forza che risiede nella loro capacità di partecipazione diretta e nelle loro scelte di acquisto.

Per questi motivi, Terre di Mezzo ha dato vita al progetto "Fa' la cosa giusta!" che si propone di diffondere sul territorio nazionale le "buone pratiche" di consumo e produzione, dando vita a eventi in grado di comunicare i valori di riferimento dell'Economia Solidale e valorizzare le specificità e eccellenze del territorio, in rete e in sinergia con il tessuto istituzionale, associativo e imprenditoriale locale.

Come sosteneva Wandell Barry: "il mangiare è un atto agricolo" e "il modo in cui mangiamo determina [...] la maniera in cui viene usato il mondo". Nulla come il "nutrirsi" sintetizza le relazioni positive e negative tra dinamiche globali e azioni locali, nella produzione come nel consumo.

Per questo, titolo della rassegna che si terrà a **Milano dal 25 al 27 marzo 2011**, presso i padiglioni 2 e 4 di fieramilanocity, è "Mangia come parli".

Con più di 130 espositori e decine di incontri, degustazioni e laboratori, è già oggi uno dei più importanti eventi in Italia dedicati al tema dell'alimentazione sostenibile: una grande "tavola imbandita" dove si siederanno produttori di agricoltura biologica, biodinamica, a "km zero" e del commercio equo e solidale; Gruppi d'Acquisto Solidale; presidi Slowfood; fattorie sociali e didattiche; consorzi di prodotti tipici; media e blogger di settore; ONG, community di cuochi e gourmet, istituzioni nazionali e locali con politiche di educazione alimentare e promozione dell'agricoltura e di una alimentazione sana.



TUTTI CHEF

IL FINOCCHIO

Ortaggio tipicamente mediterraneo, il finocchio (*Foeniculum vulgare*) era già noto al tempo dei romani, che ne consumavano sia i semi, per insaporire le pietanze, sia le foglie: la massa compatta alla base della pianta. Viceversa risale al Cinquecento l'avvio della coltivazione sistematica di questa pianta dal profumo inconfondibile.

Le principali varietà di finocchio

sono il

Bianco

Perfezio-

ne (preco-

ce), il

Gigante di

Napoli (il

cui nome

lo identi-

fica chiara-

mente), il

finocchio

di Sicilia e quello **di**

Parma (tardivo). L'aroma

pungente del fi-

nocchio si deve

all'anutolo, la medesima

essenza presente nell'ani-

ce.

Il finocchio è uno degli

ortaggi meno calorici in

quanto non contiene né

grassi né amidi. Sembra

incredibile, ma un etto di

questo ortaggio fornisce

solo 9 Kcal! Ecco perché

è uno degli alimenti pre-

feriti da chi pratica la die-

ta. In compenso contiene

oli essenziali che lo

rendono diuretico, stimolante dell'appetito e digestivo.

Gratin di finocchi

Ingredienti per 4 persone:

2 o 3 finocchi (secondo quanto sono grandi), besciamella all'olio preparata con 1/2 litro di latte, un manciata di parmigiano grattugiato, olio d'oliva extra vergine, sale q.b.

Preparazione

Pulite i finocchi eliminando le foglie esterne

dure e il

torsolo,

tagliateli a

spicchi e

lavateli.

Lessate i

finocchi

in acqua

bollente

leggerme-

nte salata.

Scolateli.

Versate

un pochino di olio sul fondo di una pirofila.

Distribuite in modo uniforme i finocchi lessi

nella pirofila.

Copriteli con la besciamella all'olio, e spolverate con il parmigiano

grattugiato.

Cuocete in forno caldo a

200 gradi per una ventina

di minuti, o comunque fino a quando si

sarà formata una bella

crosticina. Servite tiepi-

do e Buon Appetito!

