

FACCIAMO UBUNTU

Dopo tanto discutere siamo finalmente arrivati a concretizzare il proposito di allestire un piccolo laboratorio per la diffusione di software libero; in particolare abbiamo iniziato con il sistema operativo open source UBUNTU.

Ubuntu è una delle innumerevoli distribuzioni GNU/Linux che possono essere usate al posto dei sistemi operativi di Microsoft (Windows XP, Vista, Seven) abbastanza semplice e intuitiva, ricca di software (open anch'esso) già pronto per gli usi più comuni.

Perché passare a software open source? Tante e tutte validissime le motivazioni che rispecchiano anche i principi della nostra associazione: libertà, partecipazione, legalità, risparmio...

A questo punto mancava solo la volontà di provare, volontà che abbiamo trovato in un piccolo gruppo di soci che racconta come è andata.



ubuntu
linux for human beings

«Linux l'ho conosciuto durante una partita di tennis con un giovane universitario; poi mi sono comprato un libro che costava un sacco di soldi, ma che conservo gelosamente e che ancora consulto ogni tanto. Allegato c'era un CD con RedHat 7 che è stata la prima distribuzione che ho usato. Avevo un vecchio computer disponibile e sono partito in tromba. Finita l'installazione mi sono chiesto cosa potevo farci e la risposta è stata molto semplice: NULLA. Troppo abituato a Windows, questo sistema solo testo non mi si confaceva. Ho lasciato perdere. Dopo altre prove, ho avuto l'esigenza di dover salvare i miei dati che avevo rischiato di perdere. Ho installato il mio primo server Debian con un po' di timore, ma il risultato è stato stupefacente. Funzionava! E bene! Ed era veloce!

Mi chiedevo come faceva un Pentium-II con 96MB di RAM ad essere così performante, mentre il Pentium-IV con 256MB di RAM con Win98 aveva tempi di risposta biblici. Nel frattempo anche in ufficio Linux ha cominciato a prendere piede, cosa che mi ha permesso di frequentare un paio di corsi. Quattro anni fa rimediai due Pentium DualCore con 1GB di RAM ciascuno, ci misi sopra sei server FreeBSD e Debian virtualizzati mettendo a disposizione della parrocchia la mia infrastruttura per ospitare il sito internet. E' andata talmente bene che, proprio in questi giorni, ho deciso di mandare in pensione i vecchi computer ed ho acquistato un nuovo computer passando ad Ubuntu. In contemporanea Antonio mi ha

chiesto di tenere un piccolo corso ai Gasparotti su questo sistema operativo. Devo dire che dopo tanti anni che non insegnavo più, mi è tornato l'entusiasmo di quei tempi. Spero che questo contagi anche i partecipanti». Vittorio

«Chi lo avrebbe mai detto che in una cantina di viale dei Romanisti un gruppo di persone sarebbe riuscito a separarsi da Windows, per affacciarsi nel fantastico mondo del software libero?

Ebbene sì, è accaduto!!!

Per realizzare questo "Sogno" sono stati necessari la passione e la competenza di un paio di persone, l'entusiasmo di altri e...vecchi pc su cui sperimentare.

UBUNTU è veramente alla portata di tutti, anche di quanti (come me)

non sono informatici e ne capisco ben poco. La cosa importante è che bisogna condividere il Sogno di una cultura libera e raggiungibile a tutti.» Francesca

«L'idea di fare un laboratorio sull'open source covava all'interno del GdP Infoculturale durante le discussioni sulle possibili iniziative da proporre ai membri di GASPAR8, pensato come opportunità per conoscere e praticare forme di consumo più eque e consapevoli, anche nell'uso dell'informatica che ormai permea buona parte della nostra vita quotidiana.

Tra il proporre ed il realizzare, però, c'è voluta la disponibilità a condividere informazioni, l'esperienza, gli spazi, i computer ed altro materiale informatico, nonché

il proprio tempo da parte di Antonio, animatore centrale del laboratorio, e di Vittorio, che ci sta accompagnando alla scoperta di Linux, della logica del software libero e dei meandri dei nostri pc.

Ma soprattutto ci sono voluti l'entusiasmo e la voglia di "resettare" il proprio modo di usare il computer di un gruppo di Gasparotti, che cercano di liberarsi dal pensiero unico nell'informatica imposto dal monopolio di Windows. Ce la faranno i nostri eroi? Intanto il primo passo è fatto e la partecipazione attiva al laboratorio permetterà di consolidare questa scelta. Senza contare che, nel vero spirito del riciclo, si possono utilizzare anche computer con scarse risorse e farli funzionare alla grande!» Manila

«E ridendo e scherzando sono più di 5 anni che utilizzo Ubuntu nel mio computer di casa, e sapete una cosa?

Continua dietro

Sono strafelice e non tornerei mai indietro. Certo sono un po' in difficoltà ora quando mi trovo davanti un "Vista" o l'ultima versione di Windows, ma - senza offesa per il signor Bill - me ne faccio una ragione.

La bellezza di non dovere caricare un macigno di antivirus nel pc, di avere a disposizione

centinaia di programmi già pre-installati, di fare parte di una comunità non "lucrante" che mette a disposizione il proprio sapere e la propria esperienza a tutti è una soddisfazione non da poco.

Però, lo devo ammettere, io sono un apprendista manovale nel mondo dell'informatica, e allora ecco che la buona stella si manife-

sta con la possibilità di far parte del gruppo ubuntuista di Gaspar8.

Un piacere, a cominciare dal fatto di trovarsi in una cantina che ha il suo fascino, e con persone decisamente care e disponibili. Siamo solo all'inizio ma diventeremo dei mostri...con tanti saluti a Microsoft.»

Paolo (con l'approvazione di Patty)



IL BIO VOLA, ANCHE AL SUD

Nonostante la crisi, che si nota nel consumo alimentare convenzionale (con un calo dell'1,6% nel 2010), il consumo di prodotti biologici cresce ancora.

Già da otto anni sale la quota di vendita. L'anno scorso la vendita dei prodotti biologici confezionati è cresciuta dell'11,6%. L'ortofrutta fresca invece è cresciuta dell'8,1%.

Da notare, tra i dati dell'ISMEA (www.ismea.it), quelli sul Sud d'Italia, dove la vendita dei prodotti biologici confezionati rispetto a 2009 è cresciuta di quasi il doppio di quella nazionale: 21%. Più della crescita nel Nord-Est (20,5%).

Aumentata notevolmente anche la vendita alle famiglie (con tre o quattro persone), in media + 23% a significare che il bio sta conquistando fette di mercato anche al di fuori del settore tradizionale dei single trentenni/quarantenni con reddito medio-alto. Buona anche la crescita negli ipermercati (+ 18,2%) e discount (+ 14,9%).

Non si hanno invece dati certi sull'andamento delle vendite attraverso i GAS. Nella ricerca di ISMEA (che segue un panel di 9000 famiglie) la vendita del biologico attraverso "altri canali" (grossisti, mercati, porta a porta, ambulanti...) è cresciuta del 4,2%.

TUTTI CHEF

Gli asparagi

La storia degli asparagi (*Asparagus officinalis*) risale a tempi molto antichi. Conosciuti già agli egizi 2000 anni prima di Cristo, gli asparagi risultano coltivati dai romani che ne apprezzavano anche le virtù medicinali.

Appartengono alla famiglia delle liliacee (come aglio e cipolla). Si trovano da aprile a giugno, sia selvatici che coltivati. Le diverse varietà sul mercato si distinguono principalmente per il colore (verde, bianco o violetto). Quelli bianchi sono di sapore più delicato mentre quelli violetti risultano più amaro-gnoli. La parte commestibile sono i germogli (turioni) mentre il fusto della pianta cresce sottoterra.

Dal punto di vista nutrizionale gli asparagi sono un vegetale davvero ricco. Contengono parecchia fibra, vitamine A, B, C, E e sali minerali tra cui calcio, potassio, magnesio e fosforo. Hanno un effetto depurativo e disintossicante. Il caratteristico odore forte delle urine di chi ha mangiato asparagi è dovuto alla presenza di acido aspartico. Si tratta di un inconveniente temporaneo e innocuo per la salute. Da notare inoltre la presenza di acido folico, prezioso in gravidanza.

Per la loro abbondanza di acido urico, gli asparagi possono dare problemi a chi soffre di cistite e disturbi ai reni.

Si conservano in frigorifero avvolti in un panno umido per 3 o 4 giorni, oppure fuori dal frigo immersi per metà in un recipiente con dell'acqua (come un mazzo di fiori) per 24 ore.

Si puliscono così: si taglia l'estremità inferiore, dura e terrosa. Con un pelapatate o un coltellino si raschia il gambo dalla base verso la punta. Poi si lavano sotto l'acqua corrente, si legano con del filo da cucina e si mettono in una pentola alta e stretta con acqua salata. Solo il fusto deve essere immerso. Le punte e la parte immediatamente sottostante sono fuori dall'acqua e cuociono col vapore.

Frittata di asparagi

Far soffriggere un porro nell'olio. Lessare gli asparagi come spiegato sopra, quindi tagliarli a pezzetti e metterli in padella con il porro. Far cuocere a fuoco basso finché tutta l'acqua di cottura delle verdure sarà evaporata. Sbattere le uova con sale, pepe, un po' di parmigiano, erba cipollina o prezzemolo. Aggiungere della provola affumicata tagliata a dadini e le verdure lasciate intiepidire. Cuocere in padella come una normale frittata.

RITORNA "INCONTRIAMOCI"

Lunedì 18 aprile 2011 alle ore 18,00 presso la Biblioteca Rugantino parleremo di liberalizzazioni del mercato energetico con **Pieraldo Isolani**, responsabile del Settore Energia e Ambiente di ADICONSUM.



Giornalino a cura del Gruppo Comunicazione dell'Associazione di Promozione Sociale "GAS.P.A.R.8"
www.gaspar8.net - info@gaspar8.net - anno 2 - n. 17
realizzato con SCRIBUS
stampato in proprio e distribuito gratuitamente

