

FOCUS SBARCOGASLAQUILA 2011

I Gruppi d'Acquisto Solidale (e i Distretti di Economia Solidale) italiani quest'estate si riuniranno a L'Aquila. Si tratta di un evento importante per la città e per l'agricoltura regionale, anche per riportare l'attenzione dell'opinione pubblica nazionale sull'area colpita dal sisma dove, a distanza di oltre 18 mesi, il tessuto socio-economico risulta ancora disgregato e numerosi problemi risultano ancora irrisolti.

Il raduno, sotto il titolo "Sbarco-gaslaquila" si terrà nel capoluogo abruzzese da venerdì 24 fino a domenica 26 giugno.

Il programma è come sempre ampio e vario.

Oltre ai coordinatori del Tavolo RES (Rete di Economia Solidale), infatti, saranno presenti esponenti della Rete dei Comuni Virtuosi, Rete della Decrescita

e del movimento delle Città di Transizione.

La giornalista Roberta Cralini aprirà il convegno venerdì pomeriggio con la presentazione del suo libro "L'economia del noi - L'Italia che condivide".



Sabato ci sarà la presentazione della prima ricerca nazionale sul mondo GAS, fatto dall'Università di Bergamo. Domenica toccherà al prof. Nicolò Bellanca della Bocconi, che parlerà della "Revisione critica del modello

dell'economia solidale".

E ancora: gruppi di lavoro, spazio bimbi, mercatino dei produttori, escursioni di cultura e natura.

La scelta dell'Aquila non è un caso. Il terremoto del 6 aprile 2009, ha lasciato la città ancora senza anima. La periferia si è trovata piena di centri commerciali, quartieri dormitorio, con una miriade di casupole distribuite ovunque tra cui muoversi solo con le automobili.

Si è proposto, dunque, alla rete nazionale dei Gas di organizzare anche un momento di incontro per la realizzazione di

un concorso di idee di nuova economia sostenibile, come tangibile contributo alla ricostruzione socio-economica della città e del territorio.

Info su: www.sbarcogaslaquila.it

GASPAR8 PEOPLE SPACE

Cari soci, con un po' di timidezza desidero presentarmi a tutti voi!

Sono Anna De Bona e, per fortuna, con qualche socio ho già avuto modo di instaurare un rapporto collaborativo per il Gaspar8.

Ho 29 anni e mi sono trasferita a Roma da Belluno (ridente cittadina veneta) circa quattro anni fa.

Sono entrata nel Gaspar8 "in prova" ad ottobre 2010 e da gennaio di quest'anno sono diventata socia a tutti gli effetti del nostro Gruppo.

Mi sono avvicinata al Gaspar8 grazie al mio compagno Giovanni, anche lui socio.

Giovanni ha partecipato ad un campo di lavoro in Calabria organizzato da "Libera", un'associazione che ha come obiettivo sollecitare la società civile

nella lotta alle mafie e promuovere la cultura della legalità. Proprio in questa occasione Giovanni ha sentito parlare dei gruppi di acquisto solidale e così,



con il suo rientro a Roma, abbiamo iniziato la ricerca di un gruppo che si avvicinasse ai nostri ideali e potesse fare al caso nostro!

Ringrazio per l'accoglienza il presidente Andrea che mi ha invitato a frequentare Gaspar8 che ora è diventato il nostro modo non solo di acquistare, ma ci stimola a partecipare attivamente e volontariamente all'attività di gruppo.

A questo proposito, faccio parte di alcuni Gruppi di Progetto quali: la progettazione e divulgazione di una nuova struttura legata al G.a.s. in grado di accogliere nuovi soci, la redazione del Gaspar8 e il gruppo che si occupa della creazione di laboratori per l'autoproduzione.

Che dire?! I primi otto mesi di Gaspar8 sono stati molto positivi....spero anche per chi mi ha conosciuto!

Un caro saluto
Anna De Bona

NOTIZIE GASPAROTTE

A.A.A...VOLTE RITORNANO

Vorremmo rilanciare tra i gasparotti un'iniziativa che avevamo proposto un po' di tempo fa: il **Mercatino dei soci**.

Tutti conserviamo nelle nostre cantine o abbiamo in casa qualcosa che non usiamo e che guardiamo 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?

Il Mercatino è l'opportunità che abbiamo per regalare, vendere, scambiare oggetti, abbigliamento, libri, scarpe, elettrodomestici (che funzionino!), cd, dvd ecc...

Attenzione. La proposta vuole essere anche un modo per autofinanziarci, per cui: il 20% del ricavato del mercatino sarà devoluto all'associazione (in caso di dono o baratto nulla sarà dovuto).

Che ne pensate? Mandateci le vostre segnalazioni scrivendo a: redazione@gaspar8.net

IL 'CASSETTONE' POSTALE

Cari soci, come annunciato tramite mail, il giornalino del Gaspar8 ha il piacere di presentarvi una nuova rubrica: "**Lettere al Gaspar8**"!

In questo nuovo spazio vorremmo raccogliere tutto quello che avete da dire sulla nostra Associazione.

Se avete suggerimenti, dubbi, critiche (mi raccomando moderate!!!) questa rubrica esaudirà il vostro desiderio di farvi sentire e dire la vostra.

Ad occuparmene sarò io: Anna De Bona, una socia come voi che fa parte del gruppo della redazione del Gaspar8.

Se volete scriverci basta inviare una mail all'indirizzo annadebona@alice.it.

Aspetto numerose le vostre idee e opinioni.

Un saluto. Anna

TUTTI CHEF

Il **pisello** (*Pisus Sativum*) è un legume appartenente alla famiglia delle Papilionaceae.

Si coltiva in tutto il Mediterraneo fin dall'antichità. Per il loro elevato potere nutritivo e per la facilità di conservazione, i piselli sono stati nella storia un elemento importante dell'alimentazione dei ceti più poveri.

Le due varietà principali sono i Piselli comuni e le Taccole, che si consumano con tutto il baccello. I piselli si prestano ad essere essiccati, congelati e inscatolati ma le varietà destinate a queste trasformazioni industriali sono diverse da quelle destinate al consumo fresco. Si conservano bene in frigorifero per qualche giorno, sia nel baccello (protetti dall'umidità in un sacchetto di carta) sia già sgranati.

I piselli contengono una discreta quantità di vitamine A e C, ma anche B1, B2 e PP, ferro, potassio, calcio, magnesio, fosforo. Questi legumi, energetici e nutrienti, forniscono circa 80 calorie ogni 100 grammi e aiutano a ridurre il colesterolo. Sono più digeribili di altri legumi, per la minor presenza di amido.

Minestrone aromatico di primavera

Il minestrone è un piatto tipicamente invernale; quello proposto si adatta bene ad essere mangiato anche tiepido nelle calde sere di inizio estate. Ingredienti: 2 manciate di piselli, 2 manciate di fave, mezza cipolla, 1 gambo di sedano tenero, 1 zucchina, 1 carota, 2 patate medie, un bouquet di aromi (timo, prezzemolo, rosmarino, alloro), 2 pomodori pelati, olio, riso o pasta piccola, dado o brodo vegetale.

Fate soffriggere mezza cipolla tritata fine con un pizzico di sale, quindi aggiungete le verdure tagliate a dadini mescolando per farle insaporire. Dopo qualche minuto aggiungete piselli e fave, coprite abbondantemente (circa quattro o cinque volte il volume delle verdure) con brodo vegetale o acqua a cui aggiungerete il dado. Preparate il bouquet di aromatiche legando i rametti con un pezzetto di spago e mettetelo in pentola. Aggiungete anche i due pelati, che successivamente ripescherete e taglierete a pezzetti per poi rituffarli in pentola.

Lasciate cuocere a fuoco dolce, col coperchio per un quarto d'ora circa. Le verdure impiegano circa una ventina di minuti per essere cotte, ma il risultato è ottimo anche se le lasciate più a lungo.



Lunedì 30 maggio alle ore 17, presso la Biblioteca comunale "Rugantino" (via Rugantino 113), per ricordare il 50° anniversario della nascita del quartiere di Torre Spaccata, siamo tutti invitati all'incontro:

Progettazione urbanistica (1961-2011) cura di Giordana Castelli e del Com. di Quartiere.

SEGNALIAMO

Domenica 29 maggio alle 21, per la Festa patronale di S. MARIA REGINA MUNDI, spettacolo musicale in cortile con **Gli Stornellatori Romani**.

Domenica 5 giugno alle 18,45 concerto di brani lirici a cura del M° Romano Piemontese. Ingresso libero.

INOLTRE

Cari soci, sono aperte le iscrizioni per i campi di lavoro di **Libera 2011!**

Libera raccoglie tutti coloro che vogliono partecipare attivamente alla lotta alla mafia sui terreni confiscati ai clan mafiosi. Ogni anno quest'iniziativa accoglie sempre più persone di tutte le età.

Se avete voglia di conoscere l'iniziativa di E-state Liberi 2011 potete visitare il sito www.libera.it.

Possono partecipare anche i minori di 18 anni...un'ottima occasione per educare alla libertà i nostri figli!

Io l'ho fatto l'anno scorso e vi garantisco che, nonostante sia un'esperienza faticosa, mi ha arricchito in modo inimmaginabile da un punto di vista culturale, sociale e morale.

Alcuni campi sono già esauriti quindi affrettatevi! Giovanni

Per questo minestrone è perfetto il riso integrale, che richiede 35' di cottura e quindi va aggiunto quasi all'inizio. Altri tipi di pasta o riso si possono aggiungere quando le verdure sono già tenere. Mescolate di tanto in tanto e togliete il bouquet quando notate che inizia a disfarsi o se volete un sapore più delicato. Fate freddare un po' e buon appetito!