

A PRANZO NELLA NUOVA SEDE
Domenica 29 maggio u.s. è stata una bellissima domenica per i gasparotti presenti al pranzo sociale presso la nuova sede della "Torraccia".

E' da qualche mese che i soci hanno preso a frequentare la sede ai piedi della Torre di San Giovanni (via Marco Stazio Prisco 41 a Torre Spaccata); tra gli altri, un gruppo di volontari si è preso la briga di ripulire le zone verdi, tagliando l'erba alta del giardino e dando una ripulita sommaria a tutta l'area esterna; c'è ancora molto da fare ma è stato un primo passo per segnalare la nostra presenza nella sede che condividiamo con lo 'storico' circolo ricreativo della "Torraccia" e il Comitato di Quartiere.

Il pranzo è stato quindi anche l'occasione per dare a tutti i soci il benvenuto nella nostra nuova casa e l'appello è stato compreso se i presenti erano oltre 40 persone che si sono sistemate in una lunga tavolata sotto l'ombra degli alberi, che ha mitigato il caldo della giornata.

Mentre i più piccoli (cominciano ad essere una 'discreta' presenza) si dilettevano a giocare nel prato, con i

più grandi ci siamo organizzati per allestire i tavoli e gli spazi di lavoro, si è montato il fornellone da una parte e acceso il barbecue in un'altra (per le stoviglie per cucinare ringraziamo don Paolo e la parrocchia di san Giuseppe Moscati);

Il menù proposto è stato di tutto rispetto con antipasto di bruschette in bianco e al pomodoro, due primi di pasta (Capezzaia): ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia e cappelletti di carne conditi con robiola e pomodoro e un secondo di spiedini di carne (Alta Montagna Bio).

Non sono mancati acqua, vino e spumante (per festeggiare l'evento) e i tanti dolci - buonissimi - preparati dai soci; ospite della giornata Giacomo Ferrari un produttore - contadino con il quale abbiamo in progetto il tanto agognato "orto in affitto", che si è presentato con un cassettoni di prodotti del suo campo che abbiamo apprezzato.

Dopo avere ripulito tutti gli spazi ci siamo dati appuntamento per la prossima occasione dove, speriamo, saranno presenti tanti altri soci, così come ci piacerebbe anche la presenza dei "nonni" del Circolo, che sono però venuti in tempo per il caffè.

ADB

GASPAR8 PEOPLE SPACE

Questa volta tocca a...ogni presentazione è superflua! Ci hanno pensato molto bene loro a descriversi anzi... ad intervistarsi.

M: Ciao...siamo Maurizio Gasbarra...

F: ...e Francesca Troncanetti.

M: ...Gasparotti ormai da più di un anno considerando anche la trafila giovanile.

M: Io ho 33 anni.

F: ...e io 30...

M: ...31, non ci provare!

I motivi che ci hanno spinto a fare parte di questo gruppo di amici?

F: Perché eravamo stufi dei prodotti del supermercato.

M: Perché mio padre era stufo di fare l'orto.

F: Perché penso che sia più salutare.

M: Perché penso sia più buono.

F: Perché è bello condividere tutto questo con altre persone.

M: Per una questione di principio.

Perché abbiamo scelto GASPAR8?

M: Perché ci siamo lasciati trascinare dall'entusiasmo e dalla passione di chi ci accolto.

F: Perché è la prima volta che ci capita di vedere un'associazione che si apre e coinvolge altre persone.

M: Per assonanza con il mio cognome.

F: Perché sposiamo a pieno lo spirito del gruppo.

M: Perché la scamorza dei Fratelli Marti è ottima...

F: ...come i dolci delle Monelle!



GASPAR8 FAI DA TE

Che ne dite se al prossimo pranzo portassimo una bella pagnotta di pane fatta in casa? Forse una non basta! E chi prepara per tutti?

Questa volta la soluzione è semplice: stiamo organizzando il laboratorio del pane (già sperimentato in passato), per programmarlo abbiamo bisogno di sapere chi è interessato. Sarà curato - ci auguriamo - da Marilena Oristano e l'inizio sarà con ogni probabilità a settembre. I referenti di questo laboratorio sono: Anna De Bona, Maurizio Gasbarra e Domenica Pipari.

Se sei interessato scrivi a redazione@gaspar8.net.



NOTIZIE GASPAROTTE

IL 'CASSETTONE' POSTALE

Cari soci, il giornalino del Gaspar8 ha il piacere di presentarvi la rubrica: "Lettere al Gaspar8"!

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

Se avete suggerimenti, dubbi, critiche 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 della redazione del Gaspar8.

Se volete scrivete una mail a annadebona@alice.it.

Aspetto numerose le vostre idee e opinioni. Un saluto. Anna

TV POPOLARE

Ispirata dalla filosofia della rete GAS, sta per nascere una nuova televisione indipendente e libera: tvpopolare.it

L'idea è che la TV sarà completamente

finanziata dal basso con ventimila quote da 25 euro e 154 associazioni

per partire. Offrirà un programma (su web, digitale terrestre e satellite) con massimo tre minuti di pubblicità l'ora.

La cosa più importante è che il palinsesto dovrebbe essere deciso dalla base. I servizi trasmessi saranno prodotti da associazioni (non profit) o imprese (etiche) e parleranno di sviluppo, etica, ricerca, solidarietà internazionale o altri argomenti che entrano nella filosofia di chi lancia questa televisione. Saranno in pratica le associazioni e imprese etiche ad acquistare i minuti di palinsesto.

L'idea è stata lanciata da un "grillino" milanese, Maurizio Torti, candidato al consiglio comunale di Milano alle ultime elezioni. La campagna di sottoscrizione finora ha ottenuto più di trecento iscritti.

Non è la prima tv popolare che nasce. Tre anni fa ha tentato Giulietto Chiesa con Pandora TV. La sottoscrizione dal basso ha retto meno di un anno: adesso trasmette come webtv ed esiste grazie ad un gruppo di volontari.

Peccato che tutti questi sforzi non si uniscano in un progetto comune.

TUTTICHEF

Le zucchine

Questo mese parliamo di zucchine, una verdura che si trova ormai tutto l'anno, ma che ha il suo momento di maturazione naturale in questo periodo e per tutti i mesi estivi, allorché offre il meglio di sé quanto a proprietà nutritive e sapore.

Appartengono alla famiglia delle Corcubitacee, la stessa di zucca, cetrioli, meloni. Della pianta si consuma oltre al frutto anche il fiore.

Le diverse varietà sul mercato non sono molto dissimili per proprietà nutritive e usi.

Sono composte per oltre l'80% di acqua, per cui hanno davvero poche calorie, ma contengono in compenso molti sali minerali, in particolare acido folico, potassio e fosforo, e vitamine A e C.

Sono molto utili come lassativo e inoltre hanno una funzione depurativa e antinfiammatoria.

Si conservano per qualche giorno in frigorifero, preferibilmente in un sacchetto di carta per proteggerle dall'umidità.

Il sapore neutro le rende adatte a moltissimi abbinamenti per cui largo alla fantasia. Forse non tutti



sanno che si possono consumare anche crude, purché freschissime. Vi proponiamo una fresca

insalata con zucchine crude.

Servono: 4 zucchine medio-piccole molto fresche (devono essere sode e croccanti), 4 cipollotti, 2 fette di pane, un po' di parmigiano a scaglie, 100 gr. di robiola, pinoli, basilico, olio, succo di mezzo limone, sale e pepe.

Lavate e affettate i cipollotti e teneteli coperti di acqua fredda per dieci minuti. Lavate le zucchine, tagliate le estremità e affettatele molto sottili nel senso della lunghezza; per tagliarle a fette regolari e sottili, se non siete pratici può essere di aiuto il pelapatate.

Tagliate a dadini le fette di pane e tostatele in forno. Preparate un'emulsione con olio, succo di limone, sale e pepe. Quindi disponete in un piatto di portata strati di zucchine, cipollotti, robiola sbriciolata e parmigiano. Condite con l'emulsione, qualche foglia di basilico, i pinoli e il pane tostato e buon appetito!

GLI EROI GASPAROTTI DELLA MARATONINA

