



SOLIDARIETA' FA RIMA CON ABRUZZO

Sono passati oltre trenta giorni dal sisma che ha colpito l'Abruzzo e mentre navigo su internet alla ricerca di notizie, mi imbatto nel blog di Ilaria che cerca di tenere le fila delle informazioni che riguardano gli studenti universitari: esami, corsi, materiale...c'è da ricostruire non solo le strutture!

Faccio un passo indietro per ricordare che all'inizio dell'anno avevo proposto una raccolta di materiale informatico per poter allestire qualche computer utile per il nostro GAS e grazie ad alcuni soci e amici (ma anche al lavoro e alla parrocchia) ero riuscito a 'costruire' due computer dotati di tutto e funzionanti con software open source.

Mando una email ad Andrea per ventilarli l'ipotesi che i 'nostri' computer potessero essere più utili a qualcun altro e contemporaneamente una ad Ilaria nella quale chiedo di essere messo in contatto con qualcuno che ne ha bisogno.

Le risposte arrivano in breve tempo e sono entrambe positive!

Inizia allora un ampio giro di telefonate tra vari interlocutori sul posto fino a trovare la destinazione definitiva: i computer saranno utilissimi al campo di Fossa dove Epicentro Solidale ha già allestito un magazzino e cerca di mettere in piedi una scuola e la biblioteca.

Domenica 10 maggio alle 7,30 carichiamo il materiale e alle 9,00 siamo a Fossa attraversando un territorio 'spettrale': sarà perché è domenica, sarà perché è mattina presto ma fa un certo effetto non vedere nessuno per strada - a parte qualche macchina dei VV.FF o della Protezione Civile - le case vuote (anche se sembrano in buono stato) e le centinaia di tende che affollano spiazzali verdi, campi sportivi e parcheggi di centri commerciali.

A Fossa ci aspetta Paolo, che con un gruppo di universitari di Roma e giovani del posto hanno allestito un magazzino



Andrea con i ragazzi di Epicentro Solidale a Fossa

di generi di prima necessità.

A loro chiediamo se esistono i presupposti perché come GAS possiamo instaurare rapporti con produttori ed aziende del posto e rilanciare un po' l'economia locale.

Ci scambiamo i numeri di telefono e l'impegno di tenerci in contatto per future necessità. ADB

Torre Spaccata *insieme per l'Abruzzo*
progetto
Amici di Teora

La Comunità di S. Maria Regina Mundi di Roma si fa capofila di un progetto di solidarietà verso le popolazioni colpite dal terremoto del 6 aprile 2009.

E' nostro desiderio dare forma concreta alla solidarietà per la popolazione abruzzese colpita dal sisma. Il progetto, definito insieme agli amici del posto, prevede la costruzione di una casetta prefabbricata in legno pronta ad accogliere da subito attività educative, ricreative e sociali per i bambini di Teora, una frazione del comune di Barete (AQ) dove adesso, circa 40 persone, vivono accampate presso una tendopoli auto-gestita, allestita all'interno della proprietà della famiglia di Giambattista e Lara.

Per realizzarlo abbiamo bisogno del vostro aiuto!

Per maggiori informazioni e conoscere gli sviluppi del progetto

sito web: www.mariareginamundi.org

e-mail: webteam@mariareginamundi.org

Gasparotti Fuori porta

Mai pensato, mangiando, bevendo, da dove deriva tutto questo buon cibo? E allora bisogna aderire al "GASPAR8 fuori porta", che ci porterà a visitare i "nostri" vari produttori!

Il 10 maggio, durante la 'primavera bio' organizzato dall'AIAB, un gruppetto (troppo piccolo per dir la verità) ha visitato La Riserva della Cascina, dove ci riforniamo di vino e olio.

E' stata una splendida giornata. Ci siamo tutti abbronzati sotto il sole, ascoltando non solo la storia dell'azienda e il modo di lavorare il vigneto, ma anche un interessante racconto sul brigantaggio nell'area dei castelli romani e dell'Appia Antica. La visita si è conclusa - come non poteva? - con una degustazione di vino, abbinato con pane, olio e formaggi biologici. E chi non c'era si è perso anche un buonissimo gelato al vino fatto in casa! H.Z.

DIAMO I NUMERI.....

Nei primi tre mesi dell'anno:

2.463 kg e **500** confezioni di

verdura - 1.016 kg di frutta

1.974 uova - **447** bottiglie di

polpa e passata di pomodoro -

8.155,00 euro di spesa....

Frutta, verdure e legumi per una cena...TUTTA VERDE!

Fuori porta, ma non lontano, era anche la cena sociale del 29 maggio. Questa volta rigorosamente vegetariana! Anche se qualcuno ha pensato che il pesce andasse comunque bene....

Come per le altre cene eravamo in tanti e il cibo era abbondante. Ricordo almeno 5 o 6 primi piatti, uno più buono dell'altro, per non parlare della grande varietà dei contorni. Verdure e legumi cucinati in ogni modo. Per tanti di noi è stata una bella esperienza di nuovi piatti, l'humus ha incuriosito non poche persone e le piadine Eritree erano molto di più che piccanti. Peccato che il nostro presidente se l'è fatte fare! Quindi non conta.

Trovo che il comitato per le cene sociali dovrebbe essere più rigido: o il presidente prepara le piadine da solo, o la prossima volta porta anche la madre! (Almeno così possiamo dare i complimenti a chi spetta-no).

L'unico problema della cena (oltre a che non c'era vino...ma come potete dimenticare il vino???) è stato che la notte non ho dormito bene, per quanto avevo mangiato! Ho dovuto anche lasciar passare dei dolci, perché stavo veramente scoppiando. Per me (essendo vegetariana), questa tipo di cena si può organizzare anche più volte, e ora sono già curiosa di sapere cosa mangeremo il prossimo mese. H.Z.

Conosciamoli Meglio

Il produttore che presentiamo questo mese, di cui molti di noi stanno gustando i prelibati pecorini semistagionati è il mini caseificio Calavrina, immerso in un bosco di sugherete nella provincia di Nuoro. La famiglia Sanna, pastori da generazioni, gestisce l'azienda e l'agriturismo, tra le altre cose Piero Sanna è anche la voce solista dei Tenores di Bitti "Remunnu 'e locu". L'azienda che ha aderito al Reg. CEE 2092/91 sui metodi di agricoltura biologica, produce pecorino bittese - stagionato e semistagionato - ricotta gentile e salata, frue (fette di latte cagliato) e creme di formaggio (dolce, piccante, peperoncino, olive e timo) rispettando le antiche tradizioni.

Il patrimonio ovino dell'azienda ammonta a circa 500 ovini, di cui 400 per la produzione, 90 agnelle per la rimonta interna e 10 arieti. Questi animali vengono portati a pascolare nei dintorni dell'agriturismo in mezzo a querce da sughero e alla vegetazione incontaminata della macchia mediterranea.

Oltre all'attività casearia Calavrina è anche un agriturismo con possibilità di pernottamento con un totale di 12 posti letto e un ristorante con 80 coperti. Una buona occasione per scoprire una parte della meravigliosa terra sarda, gustare specialità bittesi lavorate rigorosamente a mano e a base di prodotti biologici e conoscere la tradizione centenaria di questi popoli pastori.

Info www.calavrina.com

LA RICETTA

Antipasto di pecorino grigliato

Ricetta tanto semplice quanto buona. Tagliate delle fette di pecorino spesse un centimetro e mettetele a riposare per un'ora in un piatto con dell'olio e un trito di menta e origano. Giratele di tanto in tanto per fare in modo che assorbano il condimento da entrambi i lati. Dopodiché cuocetele sulla griglia o su una piastra da entrambi i lati versandovi sopra l'olio aromatizzato residuo. Servitele caldissime. M.M.

9° Convegno Nazionale dei GAS 26-28 giugno 2009 LO SBARCO DEI GAS IN SICILIA!

