

GASPAR8 PEOPLE SPACE

Che cosa acquistiamo e mangiamo?

Cari soci, questo spazio è stato finora dedicato a noi. Uno spazio per conoscerci meglio e familiarizzare. Questa volta vorrei farvi conoscere un'altra persona che fa parte del Gaspar8, una persona che però non fa gli ordini ma che ci permette di farli: Giacomo Ferrari, ossia, per chi fosse da poco entrato in questo gruppo, colui che ci fornisce settimanalmente i prodotti della terra. Li chiamo così perché chiamarli verdura e frutta significherebbe banalizzarli!

Credo che per conoscere davvero quello che mangiamo sia importante conoscere chi con estrema cura, dedizione e passione, coltiva ogni giorno ciò che poi arriva alla nostra tavola. Ecco il motivo per cui ho pensato di fare alcune domande al disponibilissimo Giacomo Ferrari:

A.D.B.: Cosa ti ha portato a scegliere di fare un lavoro (l'agricoltore), non solo faticoso e desueto, ma soprattutto molto rischioso per la propria sussistenza?

G.F.: La mia decisione è arrivata dopo un periodo in cui la mia salute ha avuto gravi problemi. In realtà la passione per la terra è stata sempre presente nella mia vita, ma lo stress del quotidiano mi impediva di capire ciò che la terra stessa fosse in grado di fornirti. Non solo come prodotti. La terra infatti è in grado di rigenerarti proprio in virtù di quello che ti richiede: attenzione, sensibilità e tenacia. Qualità che devi avere ma che maturano tutti i giorni insieme a quello che semini.

A.D.B.: Perché hai scelto il biologico?

G.F.: In realtà non ho scelto il biologico, il mio metodo è naturale ossia faccio in modo che la natura

produca autonomamente quello che è in grado di produrre. Non uso alcuna sostanza chimica, nemmeno il verderame (sostanza che l'agricoltura biologica accetta). Io cerco di far sì che l'orto diventi come una foresta. Una foresta è in grado di sopravvivere e rigenerarsi di continuo senza l'intromissione dell'uomo e delle sue sostanze. Questo è applicabilissimo anche all'orto poiché quello che l'orto è in grado di produrre per gli altri, è molto meno di quello che è in grado di fornire per se stesso. Quello che fornisce a sé stesso è nuova vita di sostanze e prodotti. Per fare questo è necessario però ridurre al minimo l'intervento dell'uomo: non arare, non destabilizzare la struttura delle zolle e tutti i componenti che esse contengono e, calpestare il meno possibile la terra stessa.

A.D.B.: Credi ci sia la possibilità di allargare la tua produzione? Ovviamente solo con prodotti stagionali?

G.F.: Assolutamente sì! La volontà e il lavoro è già in atto. Ma proprio nel rispetto della terra, tutto avviene nei tempi e nei modi che lei ritiene più opportuni.

Queste sono, in estrema sintesi, le risposte di Giacomo. La sua proposta è stata quella di invitare tutti i soci del Gaspar8 a vedere di persona quello che, in modo molto chiaro, ci ha spiegato a parole. Mi ha infatti detto: "Per comprendere cosa è la terra, cosa può produrre e cosa contiene dentro di sé, le parole non bastano: servono gli occhi!"

Invito tutti a farmi avere le adesioni e disponibilità per recarci direttamente da Giacomo. Vi ricordo che non è un obbligo ma rientra in quelle necessità che dovrebbero spingere ognuno di

noi a condividere un pensiero comune rispetto all'ambiente, agli altri e a se stessi. Pensiero comune (almeno a parole) di tutti coloro che fanno parte di un gruppo di acquisto solidale.

L'appuntamento lo fisserei per un sabato di febbraio, ai contatti 3472206710 oppure

redazione@gaspar8.net per indicare il sabato che preferite. Il sabato con maggiori adesioni sarà proposto a Giacomo; è indispensabile che rispondiate manifestando la vostra presenza o meno.

Anna De Bona

NOTIZIE DAL BIBERON

Ad ottobre è stato sperimentato l'ordine cumulativo da due siti tedeschi: www.homoempatia.eu e www.biologisch24.com

Il primo è una farmacia. Non tutti i prodotti sono bio, ma sono disponibili articoli come trucchi di Dr. Hauschka, testine per spazzolini Oral B (in pacchi da 8), pannolini (Pampers/Huggies), latte artificiale (Humana ed altri) e tanto altro a prezzi veramente competitivi.

Il secondo sito vende solo prodotti biologici principalmente per la cura della persona, ma anche detersivi, tessili, giocattoli ecologici per bambini, cibi e bevande.

Entrambi sono molto veloci nell'evadere gli ordini, la scorsa volta la merce è stata consegnata in 4/5 giorni. La merce sarà distribuita il primo venerdì utile con la normale distribuzione, dove vengono pagati in contanti. L'ordine chiude 30 gennaio.

Vogliamo anche ricordare che sul FORUM per i soci, la rubrica "biberon & affini" attende le vostre domande, suggerimenti o altro.

Cinzia Pierro - Hedwig Zeedijk

Mi è stato chiesto di segnalare anche sul nostro giornalino che - grazie alla donazione di un'azienda - abbiamo a disposizione un certo numero di pc composti da desktop, monitor e tastiera.

Sono contento di questo perché, dopo tante chiacchiere e buoni propositi che abbiamo espresso nelle nostre riunioni, questa è l'occasione concreta per dare slancio ai progetti sulla diffusione dell'open source e il riciclo dei pc.

Sapete che sono ormai un paio di anni che cerco di diffondere queste 'buone pratiche' che credo ricalchino in pieno la 'filosofia' del GAS e sono contento che una piccola ma significativa quota di gasparotti abbia partecipato alle lezioni-dimostrazioni-istallazioni di sistemi linux (in particolare Ubuntu). Grazie ai partecipanti e al "prof" Vittorio!

Non è meno importante il fatto che potremo segnalare anche la richiesta di pc da parte di gruppi, associazioni, scuole che ne fossero interessate.

Grazie al buon Franco, che mi aiuta in questa attività, vi è già arrivata una informativa sulla procedura che abbiamo definito per la distribuzione dei pc che vi prego di leggere con attenzione, tenendo conto che le caratteristiche di base dei pc non sono all'ultimo grido ma sufficienti per l'uso quotidiano.

1.Ogni socio può 'prenotare' un massimo di tre pc per sé e/o per un'associazione, gruppo, scuola.

2.Non appena sarà terminato il censimento dei pc cominceremo la distribu-

zione tenendo conto dell'ordine di arrivo delle richieste.

3.I pc saranno disponibili sia nello stato in cui ci sono stati consegnati e sia 'ubuntizzati'.

4.Se i pc vengono richiesti dai soci per loro uso personale, il contributo richiesto è di 30,00 euro cadauno (40,00 se 'ubuntizzati'; tenete conto che Binario Etico li vende a 100,00 euro).

5.Se i pc vengono richiesti per associazioni, gruppi, scuole...dobbiamo riceverne richiesta su carta intestata delle stesse. I pc saranno dati gratis.

6 Resta comunque possibile ricevere un numero maggiore di pc nel momento in cui ne resteranno, dopo aver evaso le prime richieste.

7.Nel frattempo si cercano soci disponibili per le operazioni di sistemazione e/o recupero dell'hardware (di quei pc che non sono utilizzabili).

8.In quest'ultimo caso, saranno disponibili anche singoli componenti di pc quali: alimentatori, hard disk, ram, lettori, masterizzatori, schede video, schede audio...

9.E' superfluo sottolineare che il ricavato andrà tutto nelle casse della nostra associazione (utilizzabile ad es: per la sistemazione di uno spazio per distribuzione nella sede della Torraccia).

Alcune richieste sono già arrivate (11) e al più presto saranno soddisfatte; sono a disposizione per le vostre domande e, soprattutto, per le vostre richieste all'indirizzo redazione@gaspar8.net.

TUTTI CHEF

Zuppa di Ceci e Gamberi

Sapore di mare in pieno inverno

Ingredienti (x 4): 300 g di ceci secchi (in alternativa quelli in barattolo), 1 cipolla, 2 patate, 2 pomodori, 200 g di gamberi surgelati sgusciati (meglio se freschi), 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (salvia, timo, maggiorana, rosmarino), olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino in polvere.

Preparazione:

Mettere a bagno i ceci secchi in acqua fredda per circa 12 ore. Sciacquateli e metteteli in una casseruola con 2 litri di acqua fredda e portare ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura per almeno 2 ore (non serve per quelli in barattolo). Affettare la cipolla e farla appassire in un tegame con 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva. Unire le patate precedentemente sbucciate, lavate e tagliate a tocchetti, i pomodori tagliati a dadini e i ceci scolati. Aggiungere 1 litro e mezzo di acqua calda e non appena inizia a bollire, abbassate la fiamma e far cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo lavate e tritate le erbe aromatiche, Metterle in un tegame con 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e farle appassire per qualche minuto. Unire i gamberi con un pizzico di sale e cuocere per 2-3 minuti. Appena i gamberi sono pronti unirli alla zuppa. Aggiustate di sale in base ai gusti personali e insaporite con il peperoncino. Spegnerne il fuoco e lasciate riposare per qualche minuto prima di servire.

Portate a tavola spolverando con del prezzemolo e il gioco è fatto!

IL CASSETTONE POSTALE DEL GASPAR8

Cari soci, il nostro cassettoni pullula di arance, quelle di lemma. Come spero abbiate letto dalla mail che ha inviato Andrea, la situazione è molto preoccupante. L'ultimo scarico è previsto per sabato 28 gennaio. Lemma lamenta da settimane il problema che sta "buttando" chili di arance, soprattutto a causa del blocco delle festività natalizie.

Giovedì 19 c'è stata la riunione dei Gas di Roma, in cui si è affrontato proprio il tema delle arance. Voi penserete che tanto al prossimo inverno manca molto. Il problema che i vari produttori, tra cui quelli a noi più noti come lemma e D'Aloisio, hanno come punto di riferimento i Gas.

Ciò che è emerso dalla riunione, tra le altre molte difficoltà, è che molti produttori biologici vivono dei Gas. Ciò può considerarsi positivo o negativo. E' certo che nei loro confronti abbiamo una responsabilità. Sapere per tempo chi desidera continuare con l'acquisto o chi preferisce non proseguire con i loro progetti è un nostro preciso dovere nei confronti di tutti i produttori.

Il mio parere è che se non riusciamo a portare avanti un 'vero' rapporto con ciascun produttore, non ha senso poi lamentarsi della mancata qualità o poca scelta dei prodotti stessi.

E' necessario ricordarsi sempre che noi non stiamo parlando con il direttore di Auchan o Gs, ma con persone che vivono lavorando la terra e nella terra hanno il loro sostentamento fisico e psicologico. Mi auguro che nella prossima riunione potremo avere le idee chiare almeno su questo, visto che ci aspettano decisioni importanti anche per Gaspar8. Anna De Bona