



Il 21 giugno u.s. al Forte Prenestino si è tenuta la prima GasAssemblea dei GAS romani, questa iniziativa nasce dalla volontà di creare un appuntamento annuale dove confrontarsi, scambiare esperienze e informazioni, formulare proposte.

Hanno partecipato circa 12 gruppi romani: Centocelle, Pigneto, Torpignattara, Tormarancia, Prati, San Lorenzo, Gas Podere Rosa, c'eravamo anche noi - mi pare ovvio! e altri che non ricordo.

A rappresentare GASPAR8, Giovanna Monforte e Mario Felici che siamo arrivati solo nel pomeriggio e abbiamo partecipato ai due tavoli di lavoro dove di fatto i rappresentanti dei vari gruppi si sono presentati e raccontando come erano strutturati e organizzati: curiosa la soluzione del Gabe Podere Rosa che a un certo punto, viste le difficoltà pratiche hanno "assoldato" una persona per fare gli ordini e le consegne...

Ci si è confrontati sui produttori contattati dai vari gas, nel mio intervento ho caldeggiato l'idea di allargare gli attuali ordini comuni: arance, mele, ciliege al fine di far confluire l'impegno di mezzi e persone in una unica occasione con conseguente diminuzione dell'inquinamento e dei costi.

Tra le altre proposte: quella di far confluire sul sito dei Gas Romani una serie di informazioni relativi ai produttori, ai consumi medi dei vari gruppi al fine di far emergere iniziative comuni e quella, molto interessante ma sicuramente da studiare nei dettagli, illustrata dal Gas Prati del progetto di MAG ROMA che vorrebbe finanziare un impianto fotovoltaico per una azienda agricola di fiducia dei Gas per sfruttare il conto energia.

I vari gruppi si dovrebbero impegnare a sostenere con gli acquisti tali aziende e una volta ammortizzato il costo dell'impianto (si parla di 6 anni) si avrebbero gli utili sulla produzione in eccesso.

Quindi sicuramente questa assemblea è stata un bel momento di condivisione, ma con l'impegno di tutti dovremmo passare ai...fatti!!

Giovanna Monforte



Incontro annuale della Rete dei
Gruppi d'Acquisto Solidale di Roma e del Lazio.
Appuntamento di condivisione e confronto delle esperienze, discussione e conoscenza del consumo critico e dell'economia solidale, riflessione e progetti per il futuro.

DOMENICA 21 GIUGNO

MATTINA

- h.10. Accoglienza e presentazioni
- Presentazione della Rete e della sua storia
- Racconto/i sul convegno nazionale gas 2008
- Auto-presentazione dei GAS

- h. 11.45 Dibattito generale
La Rete Gas Lazio guarda al futuro: idee e proposte per il prossimo anno

- h.12.45 Presentazione dei "tavoli tematici"
h. 13 Pranzo solidale

POMERIGGIO

- h.15 Incontro dei tavoli tematici
h.17 Plenaria:
- Relazione dei tavoli
- Prossimi appuntamenti e saluti

csoa Forte Prenestino
Via Federico Delpino, Centocelle, Roma. Tram 19 e 5.

web: www.gasroma.org
www.forteprenestino.net
email: gas_lazio@inventati.org

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

Un progetto di solidarietà verso le popolazioni colpite dal terremoto del 6 aprile 2009.

Per realizzarlo abbiamo bisogno del vostro aiuto!

IBAN: IT98V076010320000097126353

Info: www.mariareginamundi.org
e-mail: webteam@mariareginamundi.org

Un'estate ...da bere fresca!

Menta e rosmarino

10 foglioline di menta, 2 foglioline di rosmarino, 1 cetriolo fresco, 1 lime, tequila bianca e ghiaccio tritato sottile.

Mettete abbondante ghiaccio tritato in un bicchierone, aggiungete la tequila fino a 1/4 di bicchiere e mescolate. Mettete le foglie di menta e mescolate di nuovo. Aggiungete poi il rosmarino e spremete il lime. Mescolate anche il succo di lime e tagliate una decina di fettine di cetriolo. Immergetele nella bevanda e date un'ultima mescolata.

A questo punto parte del ghiaccio si sarà ormai sciolto. Mettetene di nuovo fino a riempire il bicchierone. Il vostro cocktail è pronto. Ricordate di non abbondare con la tequila o se volete farlo miscelata con una ben maggiore quantità di ghiaccio e acqua!

Guara-libre

1 bottiglietta di Guaranito (bevanda frizzante ed energizzante a base di guaranà, si trova in genere nei negozi di Equosolidale o alla Città dell'altra Economia), 1 lime, zucchero di canna, rum e ghiaccio tritato sottile.

In un bicchierone (vedi sopra) mettete 2 spicchi di lime tagliati a metà e copriteli con 3 cucchiaini di zucchero di canna. Schiacciate il tutto con un pestello e aggiungete ghiaccio tritato fino a raggiungere la metà del bicchiere. Versate poi del rum (preferibilmente un po' invecchiato) fino a coprire il ghiaccio e riempite il resto del bicchiere con Guaranito fresco. Mescolate con un bastoncino, inserite una cannuccia e decorate con uno spicchio di limone.

Per gli astemi e i bambini

1 fettina di arancia, 1/2 bicchiere di frullato di mela o di pesca (o di quel che volete voi), scorza di 1 limone, ciliegie (di Casale Nibbi possibilmente), pesche e albicocche, succo d'arancia e di limone q.b. ghiaccio tritato sottile

Conosciamoli Meglio

Chi non avesse ancora assaggiato la mozzarella di bufala o la formaggetta primosale dell'azienda biologica "Le perle degli angeli" ha perso davvero qualcosa. Di questi prodotti non si può che esserne entusiasti. Già che un produttore si presenta con una frase presa da una delle canzoni più belle di Fabrizio de André "Dai diamanti non nasce niente, dal letame nascono i fiori" è una garanzia dell'impegno e del cuore che ci mette nella sua attività. "Le perle degli angeli", da noi gasparotti meglio conosciuto come i **Fratelli Marti**, è un piccolo caseificio nato nel 2003 e sito a Magliano Sabina, in provincia di Rieti dove vengono allevate alcune bufale - con mangime biologico e fieno proprio, senza ricorrere all'uso di alcuno antibiotico - dalle quali si producono ottime mozzarelle, scamorze, primosale (anche al pepe verde e peperoncino e olive) formaggi semi-stagionati e ricotta.

Alcuni di noi hanno visitato questo produttore lo scorso 11 gennaio (cfr. www.gaspar8.net), vedendo di persona con quale cura Paola e Donato si dedicano alle loro bufale e gli altri animali.

Il listino per gli ordini viene inviato ogni due settimane e il ritiro è sempre a casa della gasparotta Giovanna. M.M.

Mescolate tutto con il ghiaccio (preferibilmente in uno shaker), servitelo nel solito bicchierone con 2 cubetti di ghiaccio, una fettina di arancia, una scorza di limone e una ciliegia.

Fresca merenda

8 albicocche, 200 gr. di yogurth, 3 cucchiaini di zucchero di canna, ghiaccio tritato sottile e menta Sbucciate le albicocche e tagliatele a dadini, poi mettetele nel recipiente del frullatore con lo zucchero, lo yogurth e il ghiaccio tritato. Frullate per 2 minuti e servite con una foglia di menta.

A cura di Mara Morini

VENDO & COMPRO

Il nostro mercatino langue sul web e lo rilanciamo su carta. Ricordiamo che il 20% degli scambi viene devoluto al GAS.

Ecco le offerte presenti.

Pantaloni per moto(rino) Axo, impermeabili, taglia XL, imbottiti, apertura gambe per tutta la lunghezza, molto comodi, si asciugano rapidamente: € 15,00

Paragambe per Honda Pantheon, modello 2004: € 15,00

Giaccone invernale NorthFace (uomo), modello Parka, colore: verde scuro, in condizioni perfette, indossato poco, si vende perché comprato on line ed è troppo grande. La taglia è XL, tante tasche interne ed esterne. Prezzo negozio circa € 400,00, si vende a 150,00

Rivolgersi a Hedwig

Oltre 50 VHS bambini/ragazzi (cartoon, fiabe, docu) + cassetteria/archivio a 3 scomparti in plastica su ruote - vendita in blocco:

50,00 euro trattabili

Macchina per scrivere Olivetti Lettera 35 - nuova, con custodia originale (modernariato): 100,00 euro trattabili

Tavolino basso in noce 80x50 h45: 50,00 euro trattabili

Quadro d'arte in foglia d'oro - cornice originale 60x50 (nuovo): 50,00 euro trattabili

Bicicletta da corsa Liberati + casco protettivo + accessori (ha fatto molta strada): 100,00 euro trattabili; in omaggio portabici da auto imballato

Bicicletta MTB 24" Atala + accessori (come nuova): 100,00 euro trattabili; in omaggio portabici da auto imballato

Per entrambe le bici in omaggio anche portapacchi da auto.

Rivolgersi ad Antonio.

Con questo numero la **GASPAREDAZIONE** va in 'vacanza' e da a tutti i soci appuntamento a settembre con altri nuovi - e speriamo interessanti - numeri del nostro giornalino. Comunque è sempre attiva l'email redazione@gaspar8.net