

G@SPAR8.net

Per saperne di più

Roberto presenta una serie di articoli sulle energie rinnovabili. Iniziamo con il solare fotovoltaico. In ultima invece un interessante articolo sul rapporto tra energia e economia solidale.

Il solare fotovoltaico è un sistema di produzione di energia elettrica che utilizza le proprietà dei pannelli di silicio, i quali possono convertire la radiazione solare direttamente in energia elettrica che viene o usata direttamente o immessa nella rete. Più che parlare della tecnologia è interessante analizzare il percorso che questa energia

ha fatto in Italia, i suoi vantaggi e limiti. Fino a pochi anni fa questa sistema non era molto diffuso, a differenza che in altri paesi europei come la Germania, pioniere nella diffusione e soprattutto nella costruzione della filiera industriale, indispensabile affinché queste energie, oltre a dare benefici all'ambiente, si possano tradurre anche in un vantaggio occupazionale (100.000 occupati con un fatturato dell'industria pari a 10 miliardi di euro, dati 2009).

Negli ultimi anni si assiste ad un boom del fotovoltaico nel mondo, ma soprattutto in Europa (51,3 GW) e, grazie agli incentivi nazionali, finalmente anche in Italia: dati aggiornati (luglio 2012) del GSE vedono una potenza installata nel nostro paese di 14,5 GW!! (con più di 350.000 impianti) e ci vedono superare la Germania nella potenza installata annuale.

I prezzi di vendita sono in costante calo (-30% nel 2009, -13% nel 2010, -40% nel 2011). È in calo anche il prezzo degli inverter (elementi che trasformano la corrente fotovoltaica in corrente

alternata adatta per essere immessa in rete): il calo è del 25% nel 2010, 32% nel 2011. Per un impianto casalingo di 3kW il prezzo è di circa 8.000 euro con una superficie di 30mq, 4-6 gli anni di ammortamento (dati 2012).

Si prevede che in alcune regioni del sud, anche senza incentivi, tra pochi anni il fotovoltaico sarà pienamente competitivo con le altre forme di produzione e questo aprirebbe nuovi scenari sia produttivi/occupazionali sia ambientali.

Anche l'industria italiana ne ha beneficiato, aumentando occupazione e

maggior contributo nella produzione di energia, da sola copre il 20% del totale nazionale, ma è anche la regione dove sono state più forti le proteste degli agricoltori contro la sottrazione di suolo agricolo per installazione degli impianti.

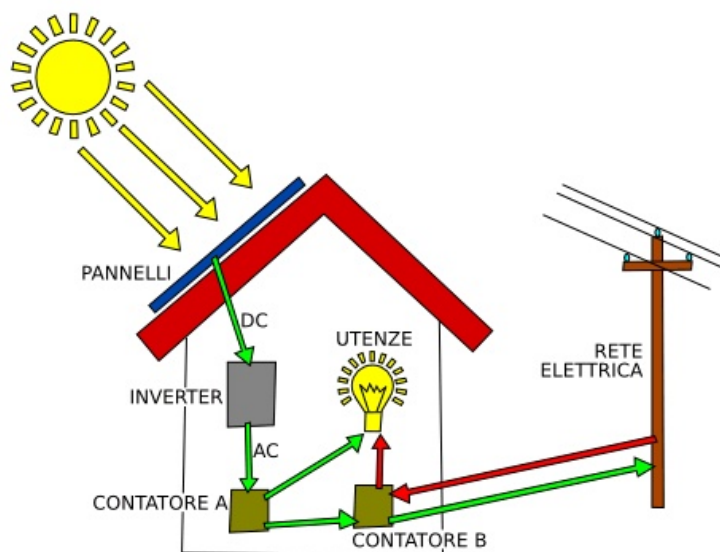
L'adozione di normative di incentivazione come il Conto Energia, è stata decisiva per il boom del fotovoltaico in Italia, nei prossimi anni si prevede una diminuzione degli incentivi che potranno essere però compensati dal calo dei prezzi. Sarebbe stato auspicabile, e speriamo che lo sia in futuro, un

maggior controllo sul tipo di impianti autorizzati, nel senso che in un paese come l'Italia così densamente abitato e con relativamente poca disponibilità di terreno agricolo, non si doveva concedere il permesso di costruire impianti su terreni agricoli o potenzialmente produttivi, come invece è successo; infatti circa il 49% degli impianti sono collocati a terra e sono logicamente di proprietà di società, le persone fisiche rappresentano solo

il 12% sul totale, quindi dovrebbe esserci maggiore incentivazione per le piccole taglie di produzione indirizzate verso persone fisiche, scuole, condomini.

Il parere di chi scrive è che prima si dovrebbero esaurire le coperture non sottoposte a vincoli artistici o paesaggistici e solo dopo si può prevedere ulteriori sviluppi su "terra". È stato calcolato che la copertura di tutti i tetti, parcheggi o capannoni potrebbe garantire il 40% del fabbisogno energetico nazionale.

Continua dietro



fatturato, a dimostrazione che la "green economy" è una delle strade per combattere la crisi oltre che per aiutare l'ambiente. L'industria italiana ha ancora margini di crescita dato che attualmente non copre tutto il fabbisogno nazionale. A differenza di altri paesi europei manca una normativa che assista le imprese produttive del settore e questo si traduce in maggior costi di vendita dei singoli elementi.

La vita di un impianto fotovoltaico è di circa 25 anni e il 90% dei suoi componenti può essere riciclato.

La Puglia è la regione italiana che dà il

TUTTI CHEF

con le ricette regionali : la focaccia barese

Questo mese andiamo in Puglia. Gli

ingredienti di base, che caratterizzano la cucina pugliese, sono il grano, l'olio, le verdure e il pesce oltre all'immancabile vino. La Puglia è al primo posto per la produzione in Italia di olive e produce un grano duro rinomato in tutto il mondo. Dalla coltivazione del grano duro deriva la tradizione della pasta di semola fatta a mano (orecchiette ma non solo), taralli, friselle, pizze e focacce varie.

Vi proponiamo la ricetta della focaccia barese inviataci dalla gasparotta Cinzia.

Ingredienti: 300 g di acqua tiepida, ½ cubetto di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 3 cucchiaini di olio, 400 g di farina tipo "0", 2 cucchiaini di sale, pomodorini, olio, sale ed origano (per il condimento).

Mescolare energicamente in una terrina acqua, lievito, zucchero e olio (se si dispone di robot, impastare gli ingredienti insieme per circa 20 secondi). Aggiungere farina, sale ed impastare, aiutandosi eventualmente con un mestolo di legno, l'impasto deve risultare quasi liquido. Lasciar riposare l'impasto nella terrina per 10 minuti. Versare il composto in una teglia unta con molto olio e far lievitare per ½ ora.

Nel frattempo condire i pomodorini con olio, sale e origano. Condire la focaccia (poco prima di infornarla) e cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.

Buon appetito!



Gaspar8 People Space

In quest'occasione a presentarsi è il socio Angelo Goffi, new entry del Gaspar8 e già socio molto attivo!

Ecco la sua storia.

Vivo a Roma dal 1959, ma non sono romano, le mie radici affondano nella campagna marchigiana. Negli anni '50 era ancora molto diffusa la mezzadria e mezzadro era anche mio padre: metà dei raccolti andava al padrone delle terre e con la metà rimanente la famiglia doveva vivere. Una condizione difficile da sostenere. Per questo mio padre si cercò un lavoro qui a Roma e nel '59 ci trasferimmo.

Da una casa di campagna ad un appartamento in città: fu un bell'impatto per tutti noi. Eravamo una famiglia numerosa, come si usava all'epoca, allargata a nonni e zie.

Dopo gli studi ed un periodo trascorso nelle patrie caserme come ufficiale di complemento, mi sono sposato con Elena; attualmente in famiglia siamo in quattro, oltre a nostro figlio Ivano (30) c'è Manolo (16) un ragazzo in affidamento ormai da 11 anni e destinato a rimanere con noi perché la sua famiglia di origine si è ormai disgregata.

Circa due anni fa, dopo 35 anni di lavoro presso una industria di elettronica per la difesa, sono "scivolato" verso la pensione e finora non mi sono né pentito né annoiato.

Le attività che svolgo nel molto tempo che ho a disposizione sono indubbiamente originate dalle mie origini campagnole. La principale è quella dell'escursionismo, nell'ambito della Associazione G.E.P. federata con FEDERTREK, una organizzazione simile al CAI, ma anche alternativa ad essa. Sono ormai diversi anni che, oltre alle escursioni di una sola giornata, orga-

nizzo e conduco iniziative di trekking di più giorni, soprattutto in estate (sud-Italia, Grecia, Croazia).

Un'altra attività alla quale mi sono appassionato e a cui mi dedico da molti anni (ballo e canto) è la musica popolare italiana del centro-sud. Probabilmente anche questa passione mi viene dalle tradizioni vissute in campagna nei miei primi anni di vita (mia nonna era una ballerina di saltarello).

Altre attività a cui mi dedico sono la botanica e l'erboristeria. Mi piace raccogliere erbe e frutti selvatici; mi piace produrre liquori e marmellate che, in caso di eccedenza, offro nei "mercati del contadino" dei circuiti terra/TERRA e Genuino Clandestino.

Da alcuni mesi sono diventato Gasparottino, candidandomi anche al CD (ho precedenti esperienze sia in Società a r.l. sia in Associazioni). Con stupore e preoccupazione ho vissuto, insieme a tutti voi, le travagliate vicende sociali degli ultimi tempi. La nostra tenacia e il rinnovato entusiasmo hanno infine prevalso su alcune tentazioni autodistruttive, rendendo il nostro GAS più solidale e partecipato. Ho aderito volentieri non solo al Gruppo Infoculturale, ma anche al Gruppo Acquisti, perché viaggiando molto ho l'opportunità di conoscere piccoli produttori locali artigianali che proporrò come potenziali fornitori (ovviamente dopo opportune degustazioni e valutazioni). Dalle ultime Assemblee dei soci era stata infatti espressa la indicazione di predisporre un Albo Fornitori più ampio e differenziato.

Non posso concludere senza ringraziare il precedente management della nostra associazione che ha ideato e realizzato questo modello di vita partecipativa che noi abbiamo ereditato.

segue dalla prima

Nonostante la Potenza installata del solare (GW) rappresenti circa il 25% del fabbisogno italiano, la Produzione (GWh) è solo il 3,1 % poiché il solare presenta lo svantaggio di essere non costante e legato ai cicli diurni; questo non deve scoraggiare, il costante abbattimento dei costi e l'aumento dell'efficienza degli impianti può portare il contributo di questa fonte, assieme alle altre rinnovabili a coprire una quota maggioritaria del nostro fabbisogno portando, riduzione delle bollette, indipendenza dall'estero, minore indebitamento, benefici per l'ambiente e maggiore occupazione.

Roberto

Terra & Mare

Cari amici, il numero estivo sa di cene all'aria aperta, piatti veloci e frutta succosa.

In questi mesi è possibile trovare fagiolini e fagioli freschi, melanzane, patate, peperoni e zucchine. Per la frutta c'è l'imbarazzo della scelta: meloni, angurie, pesche, fichi, susine...un pronto soccorso naturale contro la spossatezza arrivata insieme a Caronte, Minosse e tutta l'allegra brigata anticiclonica. In pescheria troviamo acciughe, naselli, dentici, passere e orate.

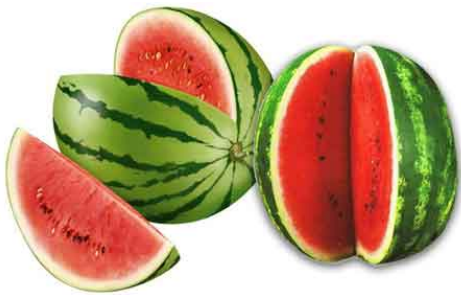
Ecco cosa abbiamo scelto per la tavola delle vacanze.

Frutta: l'anguria (cocomero)

Frutto estivo per eccellenza, con i suoi colori squillanti mette allegria già alla sola vista.

Di origine africana, era conosciuta già 5.000 anni fa presso gli Egizi. Veniva molto spesso deposta nelle tombe degli antichi faraoni come mezzo di sostentamento per l'aldilà.

Se ne trovano due qualità: Crimson Sweet di forma ovale o tondeggiante, buccia verde striata, peso 10-11 kg e Sugar Baby di forma rotonda, buccia verde scuro e polpa zuccherina, peso 3-4 kg.



L'anguria è in assoluto il frutto con la maggiore percentuale di acqua (94%), ma contiene anche una discreta quantità di sali minerali utilissimi per contrastare il senso di spossatezza dovuto al caldo estivo.

Il colorito rosso è dovuto alla presenza del licopene, sostanza antiossidante (ne sono particolarmente ricchi i pomodori). Sebbene la sua polpa sia particolarmente dolce, l'anguria presenta un apporto calorico particolarmente basso (20-30 calorie per 100

g) ed è quindi indicata nelle diete dimagranti proprio per il suo effetto saziante e non ingrassante.

Per uso esterno si utilizza la polpa dell'anguria per trattamenti estetici della pelle; infatti, grazie alle sue proprietà emollienti, è in grado di reidrattare la pelle e di rinfrescarla.

Meglio evitare che i bambini mangino i semi di anguria: non perchè gli crescerebbe la pianta nello stomaco, come diceva mia nonna, ma perchè l'effetto lassativo potrebbe essere poco gradito!



Ortaggi: il peperone

Originario del sud America, il peperone appartiene alla famiglia delle solanacee come pomodori, patate e melanzane. Il colorito è inizialmente verde per tutti i frutti di questa pianta, che diventano rossi o gialli quando i semi sono maturi.

Il caratteristico sapore piccante è conferito dalla capsicina, presente nei semi e nella parte bianca (placenta). In Italia la coltivazione si sta lentamente riducendo e si tende ad importare prevalentemente da Spagna ed Olanda; le regioni italiane maggiormente produttive sono la Sicilia, la Puglia, la Campania e il Lazio.

Costituito al 90% di acqua, il peperone è poco calorico ma molto ricco di vitamina C. Il contenuto vitaminico è maggiore nelle varietà piccanti, che però sono meno digeribili e sconsigliate a bambini e sofferenti di iperacidità o ulcera, dato l'altissimo contenuto di acido ascorbico. In compenso, i peperoni piccanti hanno il pregio di stimolare la vitalità dei tessuti e attivare il circolo venoso e capillare prevenendo le malattie vascolari.

All'acquisto bisogna controllare che il picciolo sia turgido e ben attaccato, che la pelle sia tesa, lucida e priva di ammaccature. Le sostanze più indigeste sono contenute nella buccia, quindi è preferibile arrostitire i peperoni sulla griglia ed eliminare totalmente la buccia consumando la sola polpa condita con olio e sale.

Per una peperonata andranno bene tutte le varietà, quelli grossi e carnosi sono adatti ad essere arrostiti; i "friarelli/friggirelli dolci" sono ottimi in padella con poco olio (la buccia è meno indigesta), mentre quelli tondeggianti si prestano alla farcitura. Pesce: la passera

È un pesce piatto dal corpo ovale e dalla pelle liscia; gli occhi si trovano di solito sul lato destro del corpo, raramente su quello sinistro.

La colorazione è bruno olivastro sul lato oculare, biancastra sull'altro

Attenzione a non confondere la passera (mediterranea) con la platessa che ne è la sottospecie atlantica: i due pesci differiscono per i tubercoli ossei alla base delle pinne dorsali e anali, presenti solo nella passera.

In Italia vive soprattutto nell'Adriatico settentrionale, in fondali sabbiosi fino a 55 m di profondità.

Ha spiccata eurialinità, ossia capacità di sopportare sbalzi di salinità dell'acqua, dunque è possibile trovarla nelle foci e anche più in alto nel corso dei fiumi.



Ha carni delicate e di qualità buona, seppur inferiore a quella della platessa. Si cucina in filetti oppure intera al cartoccio o in forno.

Apporti nutrizionali per 100 g:
Vitamina B1 0,05 µg - Sodio 78 mg - Calcio 12 mg - Ferro 0,8 mg - Fosforo 195 mg - Potassio 342 mg - Proteine 16,7 g - Grassi 0,8 g. Catia

PARLIAMO DI ENERGIA

Il tema dell'energia è profondamente legato al territorio e al suo modello di sviluppo, e per questo motivo si intreccia naturalmente con i percorsi dei Gruppi d'Acquisto Solidali (GAS) e dei Distretti di Economia Solidale (DES). Si tratta di un tema impegnativo, anche perché impone di confrontarsi con il mercato dell'energia cogliendo le nuove opportunità della recente legislazione (a partire dal Decreto Bersani 1999) riguardo la liberalizzazione, le possibilità di controllo democratico della filiera, il cooperativismo energetico di auto produzione e auto consumo, l'incentivazione delle fonti rinnovabili, ed in generale riguardo le potenzialità che le nuove tecnologie potranno dare alle utenze domestiche di energia per diventare soggetti attivi nella gestione del sistema elettrico, come già succede nelle reti informatiche.

Per esempio la liberalizzazione del mercato dell'energia del luglio 2007, consente la costruzione di uno scenario quanto mai interessante, in cui il cittadino ha la possibilità di scegliere il proprio fornitore, e di sceglierlo non solo in base a calcoli esclusivamente economici, ma facendo riferimento a valori etici, solidali ed ecologici.

Grazie anche alle caratteristiche della corrente elettrica (le diverse fonti di produzione producono sempre lo stesso tipo di energia elettrica immessa in rete) è possibile diventare utenti attivi nella scelta delle sorgenti di approvvigionamento, è possibile cioè decidere la provenienza della fornitura, questo permette di sostenere le fonti rinnovabili.

Inoltre è ora possibile, anche al singo-



ENERGIA

PROGETTI COLLETTIVI DI
ECONOMIA SOLIDALE

lo cittadino, produrre energia elettrica da pannelli fotovoltaici ed utilizzare la rete pubblica come contenitore compensativo e distributivo: vendo quella che produco e compro quella di cui ho bisogno. È possibile quindi gettare uno sguardo verso un futuro di liberazione dalla dipendenza energetica fino ad oggi prodotta in modo centralizzato con risorse naturali non rinnovabili, rispettando al contempo i valori etici.

Le realtà italiane dell'economia solidale hanno iniziato da qualche anno a porsi obiettivi su un piano più ambizioso rispetto a quello della semplice spesa alimentare, o dei beni di consumo quotidiano: è stata chiamata la "sfida dei grandi numeri" e riguarda servizi (ad esempio energia o comunicazioni) o prodotti di filiere più articolate (ad esempio il tessile).

In particolare alcuni DES e l'associazione GAS Energia (cui fanno capo attualmente circa 30 GAS italiani) hanno costituito nel 2010 l'Associazione di secondo livello "Co-energia" per coordinare progetti collettivi di economia solidale su diverse filiere il cui livello di complessità richiede grandi numeri e competenze. Attualmente l'associazione è formata da 7 soggetti ed il suo nome "Co-energia" coincide con il primo progetto in cantiere sul tema energetico, elaborato inizialmente dal DES Brianza.

L'energia inoltre può essere "solidale"

non solo perché:

- promuove un bene comune, l'energia elettrica;

- tende a sviluppare un processo di produzione dell'energia che riduca il più possibile l'impatto ambientale;

- è un processo dal basso che cerca di coinvolgere il mondo profit;

ma anche perché:

- c'è un accordo che impegna alla trasparenza delle azioni;

- c'è stata una valutazione sul "come" l'energia viene prodotta (aspetto ambientale) e gestita (aspetto sociale);

- c'è la disponibilità a valutare insieme l'andamento del progetto e ad apportare eventuali correzioni in itinere (impossibile con altri gestori);

- c'è il fondo di solidarietà, gestito dall'assemblea dei soci di CO-Energia, che servirà a finanziare nuovi progetti.

E da ultimo ma molto importante:

- c'è la disponibilità a partecipare in modo attivo a progetti di impianti condivisi (territori cioè che si organizzano per costruire insieme progetti di produzione.

L'Ass. Co-Energia è coinvolta, in qualità di garante e di gestore del Fondo di Solidarietà e Futuro, nel Patto di economia solidale "E adesso pasta!" che lega la cooperativa di produttori di pasta biologica La Terra e il Cielo, l'associazione Bio-Rekk di Padova e una rete di Gruppi di acquisto solidale.

Fonte: <http://www.co-energia.org>



La Redazione, nell'augurarvi buone vacanze, vi da appuntamento sul Forum gasparotto per proseguire la lettura degli articoli del giornalino con approfondimenti e commenti sulle notizie pubblicate. Non sei ancora registrato?...E cosa stai aspettando? Vai subito su <http://gasparotto.forumattivo.com>