

È ETICO PAGARE IL DEBITO?

di Alex Zanotelli

Ho riflettuto a lungo come cristiano e come missionario, nonché come cittadino, sulla crisi economico-finanziaria che stiamo attraversando, e sono riandato alla riflessione che noi missionari avevamo fatto sul debito dei paesi impoveriti del Sud. Per noi i debiti del Sud del mondo erano 'odiosi' e 'illegittimi' perché contratti da regimi dittatoriali per l'acquisto di armi o per progetti faraonici, non certo a favore della gente. E quindi non si dovevano pagare! "È immorale per noi paesi impoveriti pagare il debito", così affermava Nyerere, il 'padre della patria' della Tanzania, in una conferenza che ho ascoltato nel 1989 a Nairobi (Kenya). "Quel debito - spiegava Nyerere - non lo pagava il governo della Tanzania, ma il popolo tanzaniano con mancanza di scuole e ospedali". La nota economista inglese N. Hertz nel suo studio Pianeta in debito, affermava che buona parte del debito del Sud del mondo era illegittimo e odioso.

Perché abbiamo ora paura di applicare gli stessi parametri al debito della Grecia o dell'Italia?

Nel 1980, il debito pubblico italiano era di 114 miliardi di euro, nel 1996 era salito a 1.150 miliardi di euro ed oggi a quasi duemila miliardi di euro. "Dal 1980 ad oggi gli interessi sul debito - afferma Francesco Gesualdi - hanno richiesto un esborso in interesse pari a 2.141 miliardi di euro!"

Lo stesso è avvenuto nel Sud del mondo. Dal 1999 al 2004 i paesi del Sud hanno rimborsato in media 81 miliardi di dollari in più di quanto non ne avessero ricevuto sotto forma di nuovi prestiti.

È la finanziarizzazione dell'economia che ha creato quella 'bolla finanziaria'

dell'attuale crisi.

Una crisi scoppiata nel 2007-08 negli USA con il fallimento delle grandi banche, dalla Goldman Sachs alla Lehman Brothers e poi si è diffusa in Europa attraverso le banche tedesche che ne sono state i veri agenti, imponendola a paesi come l'Irlanda, la Grecia.

"Quello che è successo dal 2008 ad oggi - ha scritto l'economista americano James Galbraith - è la più gigantesca truffa della storia."



Purtroppo la colpa di questa truffa delle banche è stata addossata al debito pubblico dei governi allo scopo di imporci politiche di austerità e conseguente svendita del patrimonio pubblico. Queste politiche sono state imposte all'Unione Europea dal 'Fiscal Compact' o Patto Fiscale, firmato il 2 marzo 2012 da 25 dei 27 capi di Stato della UE. Con il Fiscal Compact si rendono permanenti i piani di austerità che mirano a tagliare salari, stipendi, pensioni, a intaccare il diritto al lavoro, a privatizzare i beni comuni. Per di più

impone il pareggio in bilancio negli ordinamenti nazionali.

I governi nazionali dovranno così attuare, nelle politiche di bilancio, le decisioni del Consiglio Europeo, della Commissione Europea e soprattutto della Banca Centrale Europea (BCE) che diventa così il vero potere politico della UE. Il potere passa così nelle mani delle banche e dei mercati. La democrazia è cancellata. L'ha affermato la stessa Merkel: "La democrazia deve essere in accordo con il mercato". Siamo in piena dittatura delle banche.

È il potere finanziario che ha imposto come presidente della BCE, Mario Draghi, già vicepresidente della Goldman Sachs, (fallita nel 2008!) e a capo del governo italiano Mario Monti, consulente della Goldman Sachs e Coca-Cola, nonché membro nei consigli di amministrazione di Generali e Fiat. (Monti fa parte anche della Trilaterale e del Club Bilderberg).

Nel governo Monti poi molti dei ministri siedono nei consigli di amministrazione dei principali gruppi di affari della Penisola: Passera, ministro dello Sviluppo Economico, è ad di Intesa San Paolo; Fornero, ministro del lavoro, è vicepresidente di Intesa San Paolo; F. Profumo, ministro dell'istruzione è amministratore di Unicredit Private Bank e di Telecom Italia (ndr. Zanotelli è in errore: Francesco Profumo, già Rettore del Politecnico di Torino, non è la stessa persona di Alessandro Profumo ad di Unicredit); Gnudi, ministro del Turismo, è amministratore di Unicredit Group; Piero Giarda, incaricato dei Rapporti con il Parlamento, è vicedirettore del Banco Popolare e amministratore di Pirelli. Altro che 'governo tecnico': è la dittatura della finanza!

Infatti sotto la spinta di questo governo delle banche, il Parlamento italiano ha
continua in ultima



TUTTI CHEF TRADIZIONI DI NATALE

Biscotti di Natale alle spezie

Ingredienti: 400 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 120 g. di burro, 160 gr. di miele, 1 uovo, 2 cucchiaini abbondanti di zenzero in polvere, 1 cucchiaino abbondante di cannella in polvere, un pizzico di noce moscata macinata, un pizzico di chiodi di garofano macinati, 1 cucchiaino raso di bicarbonato, un pizzico di sale.

Mescolate insieme in una terrina farina, spezie, bicarbonato e sale; a parte lavorate il burro a temperatura ambiente e lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida e senza grumi. Aggiungete al composto così ottenuto il miele e l'uovo, amalgamando bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo: una volta ottenuto un impasto morbido e compatto, avvolgetelo in una pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigo per almeno 5 ore in frigo (potete anche preparare l'impasto il giorno prima).

Quando la pasta sarà pronta, stendetela con il mattarello in una sfoglia di circa 5 mm (non troppo sottile, quindi) e ritagliate i biscotti nelle forme che preferite.

Disponete i biscotti su una teglia con carta da forno, abbastanza distanziati l'uno dall'altro perché con la cottura tenderanno ad allargarsi un po'. I biscotti devono rimanere abbastanza morbidi e dorati, perché una volta raffreddati diventeranno un più croccanti.

Una volta cotti potranno essere facilmente decorati con la glassa che si ottiene in questo modo: sciogliete un po' di zucchero a velo in acqua bollente aggiunta poco per volta a cucchiainate mescolando per avere un composto uniforme (si deve ottenere una crema bianca mediamente densa, provate a spalmarla su un biscotto per regolarvi e in caso aggiungete acqua per fluidificare o zucchero per addensare). Potete aggiungere dei coloranti alimentari alla glassa bianca (se usate quelli liquidi, dovrete usare meno acqua) e decorazioni di pasticceria tipo codette, ecc. per decorare. Buon appetito!

Cartellate

Ingredienti: 1,1 kg di farina "00", 100 gr di olio extra vergine di oliva, 100 gr di vino bianco, la buccia di un limone non trattato, 1 bustina di chiodi di garofano in polvere, cannella in polvere, olio di semi per friggere, 1 kg di vincotto di fichi o di uva o miele.

Mescolare la farina con le spezie. Far sfrigolare nell'olio bollente la buccia del limone non trattato per alcuni secondi. Spegner il fornello e aggiungere il vino bianco all'olio. Impastare la farina speziata con il liquido caldo (olio e vino) da cui dovrà essere preventivamente eliminata la buccia di limone. Se il liquido dovesse essere insufficiente per ottenere un impasto omogeneo, sarà sufficiente aggiungere all'impasto dell'acqua tiepida. Staccare dall'impasto delle palline grandi quanto un pugno, tirare delle sfoglie sottili con il mattarello o con la macchina per la pasta tipo "Imperia". Tagliare con la rotellina a smerli delle strisce larghe 1-2 cm e lunghe 20 cm. Ciascuna di queste strisce va piegata in due e unita con le dita alla distanza di un cm, dopodiché si arrotolano su se stesse fino a formare delle corolle che si lasceranno asciugare per un giorno intero. Passato questo

tempo si friggono in olio bollente fino a farle dorare. Scaldare in una pentola il vin cotto (consiglio di assaggiare il vincotto perché potrebbe essere un po' acre, aggiungere in tal caso dello zucchero), facendo attenzione a non farlo bollire, e inserire le cartellate 2 o 3 per volta, farle insaporire per qualche secondo e toglierle con una mestolo forato. Se si preferisce il miele, il procedimento è identico, bisogna far sciogliere il miele in un pentolino e procedere come per il vin cotto. Le cartellate al miele possono essere abbellite con delle codette colorate.

Castagnelle

Ingredienti: 1 kg di mandorle sbucciate e non spellate, 1 kg di zucchero, 1 kg di farina, chiodi di garofano e cannella entrambi in polvere, mezzo cucchiaino di bicarbonato, 1 quadrato di cioccolato fondente (il quadrato a cui fa riferimento mia madre è quello del cioccoblocco Nestlé, lungi da me il voler fare pubblicità alla Nestlé, volevo solo darvi un'idea della quantità).

Tostare le mandorle in forno. Tritarle grossolanamente, si devono sentire nel dolce i pezzettini di mandorle, mischiare tutti gli ingredienti insieme e amalgamare il tutto con un po' di acqua tiepida. Infarinare una teglia di alluminio e disporre sulla teglia a cucchiainate i dolcetti. Informare in forno già caldo a 200° circa (forno statico) per 12-15 min.

Zeppole di Natale alla ciocciara

Ne faceva un quintale mia nonna, la vigilia di Natale e sono un dolce povero per eccellenza. Pochissimi ingredienti, anche lo zucchero con parsimonia, ma è impossibile non leccarsi le dita.

Ingredienti: Farina, acqua, lievito di birra (1 cubetto per mezzo kg di farina), uvetta, zucchero.

Si scioglie il lievito nell'acqua tiepida, si aggiunge alla farina e si impasta il tutto in una ciotola. Si aggiunge acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto della consistenza di una pastella. Si lascia lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio del volume. Ci saranno delle bolle in superficie. A questo punto si aggiunge l'uvetta, fatta prima ammorbidire in acqua tiepida o rum o altro alcolico. Si scalda abbondante olio in una padella e si frigge l'impasto a cucchiainate, facendo scendere una cucchiainata di impasto nell'olio (potete aiutarvi con il dito o con un secondo cucchiaino). Friggete finché sono dorate. Appena cotte, le lasciate asciugare un po' sulla carta assorbente e ancora calde le passate nello zucchero.



TERRA MARE

Dicembre

Il pensiero corre subito al Natale e alla cena della vigilia. Mentre il profumo delle scorze d'arancia (magari abbrustolite sulla stufa) si mescola a quello della zuppa di pesce, nel nostro paniere ideale troveremo anche kiwi, clementine, mele cotogne, pere, mandarini; e poi bietole, broccoli, carciofi, cardi, cicoria, verze e zucche. Dal mare ci arrivano ancora alici, calamari, mazzancolle, moscardini, i primi rombi, le ultime triglie. Buon appetito e saporite feste!

Frutta: arancia

Originaria della Cina, l'arancia si è diffusa al di fuori del continente asiatico nel XIV. In Italia però il frutto era già conosciuto nel I secolo, arrivata via terra ai romani lungo la Via della Seta e reintrodotta in Sicilia dagli arabi a seguito dell'invasione dell'isola nel IX secolo. L'arancio è l'agrume più diffuso nel mondo e se ne coltivano centinaia di varietà, in questo numero approfondiremo la conoscenza del tipo 'navel' prodotto dal nostro fornitore Lemma.

Queste arance sono caratterizzate dalla presenza di un frutto 'gemello', localizzato internamente in posizione opposta al picciolo, che determina sulla buccia una deformazione simile a un ombelico: 'navel', in inglese.

La varietà di arancio 'navel' fu sviluppata in Brasile nel 1820.

La polpa è bionda, il succo dolce e poco acido. La forma può essere tondeggiante (Washington navel) o ovoidale (Newhall, Thompson).

Note soprattutto come riserve di vitamina C (antiossidante, stimola le difese immunitarie, favorisce l'assimilazione del ferro e la microcircolazione) contengono sali minerali e terpeni, fra cui il limonene efficace nella prevenzione di alcuni tumori. Nella buccia è presente anche il citrale, un composto chimico che ostacola l'assimilazione della vit. A: andiamoci piano con le

scorzette candite!

Valori nutrizionali:

Calorie 34 Kcal

Acqua: 87,2 g

Proteine: 0,7 g

Carboidrati: 7,8 g

Fibre: 1,6 g

Sodio (mg): 3

Potassio (mg): 200

Ferro (mg): 0,2

Calcio (mg): 49

Fosforo (mg): 22

Vitamina C (mg): 50

Verdura: Radicchio

Appartiene alla famiglia delle Compositae, la stessa di cicoria, indivia e scarola. È disponibile in numerose varietà che si distinguono per colore della foglia (rosso, verde, screziato) e forma della pianta (foglie chiuse a grumolo o aperte a rosetta). Le più famose sono sicuramente il radicchio di Treviso, allungato, con costolature molto pronunciate e foglie di colore rosso cupo, il radicchio di Castelfranco, con foglie giallo-bianche e screziature rosse, il radicchio di Chioggia e di Verona, che forma cespi tondeggianti, con foglie rosse.

Il radicchio rosso è ricco di potassio, calcio, fosforo e vitamina C. È povero di calorie e quindi adatto per un'alimentazione leggera. La presenza di acqua, fi-



bre e principi amari che favoriscono la digestione lo rende un alimento disintossicante; ferro, calcio e fosforo favoriscono il metabolismo delle ossa e l'equilibrio della pressione. Oltre che crudo nelle insalate, si gusta alla griglia, come base per risotti o pastasciutta, al cartoccio insieme al pesce.

Curiosità: il radicchio rosso è stata la prima verdura ad essere coltivata in orbita, con la spedizione Shuttle dello scienziato John Glenn. È stato scelto per la concentrazione ottimale di sali minerali e vitamine, utili in condizioni estreme, superando nella selezione i germogli di soia, gli spinaci e i pomodori rampicanti.

Valori nutrizionali:

Calorie 13 Kcal

Acqua: 94 g

Proteine: 1,4 g

Carboidrati : 1,6

Fibre: 3 g

Sodio (mg): 10

Potassio (mg): 240

Ferro (mg): 0,3

Calcio (mg): 36

Fosforo (mg): 30

Pesce di Dicembre: Triglia

Nei mari italiani sono presenti due specie di questa famiglia: Triglia di scoglio e Triglia di fango.

L'aspetto è molto simile, entrambe hanno corpo allungato e bocca piccola



munita di bargigli usati per la ricerca del cibo. Nella parte posteriore della mandibola sono presenti grosse scaglie (due nella triglia di scoglio, tre in quella di fango), il colorito rosato è più brillante nella triglia di scoglio e giallognolo nell'altra. La triglia di scoglio presenta alcune strisce scure sulla pinna dorsale anteriore, assenti nella triglia di fango. Se fresca ha pelle lucente con riflessi iridescenti, l'occhio vivace e le branchie rosse. La polpa deve essere soda, elastica e di odore gradevole: se le carni sono dure ed il colore è cupo la triglia non è fresca.

È un pesce molto delicato, quindi durante la pulizia va maneggiato con attenzione per evitare che si rompa. Si presta a numerose preparazioni. Quelle di minori dimensioni sono eccellenti come componenti del fritto misto.

I pesci più grandi possono essere cucinati in umido (alla livornese, con aglio pomodoro e zenzero o peperoncino), oppure al cartoccio o alla griglia.

Proprietà nutrizionali (in grammi, per 100g):

Calorie 123 Kcal

Acqua: 75,3 g

Proteine: 15,8 g

Grassi: 6,2 g

Colesterolo (mg): 78

Carboidrati (mg): 1,1 - Ferro (mg): 1,1

Calcio (mg): 21 - Fosforo (mg): 218

Fonte: INRAN- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione



votato il 'Patto Fiscale', il Trattato UE che impone di ridurre il debito pubblico al 60% del PIL in vent'anni. Così dal 2013 al 2032, i governi italiani, di destra o sinistra che siano, dovranno fare manovre economiche di 47-48 miliardi di euro all'anno, per ripagare il debito." Noi italiani siamo polli in una macchina infernale - commenta giustamente Francesco Gesualdi - messa a punto dall'oligarchia finanziaria per derubarci dei nostri soldi con la complicità della politica". E ancora più incredibile è il fatto che sia stato proprio il Parlamento, massima istituzione della democrazia, a mettere il sigillo "a una interpretazione del tutto errata della crisi finanziaria, ponendola nell'eccesso di spesa dello Stato, soprattutto della spesa sociale - così pensa Luciano Gallino - la crisi, nata dalle banche, è stata mascherata da crisi del debito pubblico".

Il problema non è il debito pubblico (anche se bisogna riflettere per capire perché siamo arrivati a tali cifre!), ma il salvataggio delle banche europee che ci è costato almeno 4mila miliardi di dollari, a detta dello stesso presidente della UE, Barroso (sembra che il salvataggio delle banche americane fatto da Obama sia costato su 14mila miliardi di dollari!).

È chiaro che non possiamo accettare né il Patto fiscale della UE, né la sua ratifica fatta dal Parlamento italiano, né la modifica costituzionale dell'articolo 81, perché a pagarne le spese sarà il popolo italiano.

C'è in Europa una nazione che ha scelto un'altra strada: l'Islanda. La nostra stampa non ne parla. L'Islanda piuttosto che salvare le banche (non

avrebbe neanche potuto farlo, dato che i suoi debiti si erano gonfiati fino a dieci volte del suo PIL!), ha garantito i depositi bancari della gente ed ha lasciato il suo sistema bancario fallire, lasciando l'onere ai creditori del settore piuttosto che ai contribuenti. E la tutela del sistema di welfare, come scudo contro la miseria per i disoccupati, ha contribuito a riportare la nazione dal collasso economico verso la guarigione. E' vero che l'Islanda è un piccolo paese ma può aiutarci a trovare una strada per tentare di uscire dalla dittatura delle banche.

Per questo suggeriamo alcune piste per una seria riflessione e conseguente azione:

1. Richiesta di una moratoria per il pagamento del debito pubblico;
2. Indagine popolare (audit) sulla formazione del nostro debito pubblico allo scopo di annullare la parte illegittima, rifiutando di pagare i debiti 'odiosi' o 'illegittimi', come ha fatto l'Ecuador di Correa nel 2007;
3. Sospensione dei piani di austerità che, oltre essere ingiusti, fanno aumentare la crisi;
4. Divieto di transazioni finanziarie con i paradisi fiscali e lotta alla massiccia evasione fiscale delle grandi imprese e degli straricchi;
5. Messa al bando dei 'pacchetti tossici' e della speculazione finanziaria sul cibo;
6. Divisione delle banche 'troppo grandi per fallire' in entità più controllabili, imponendo una chiara distinzione tra banche commerciali e banche di investimento;
7. Apertura di banche di credito totalmente pubbliche;

8. Imposizione di una tassa sulle transazioni finanziarie per la 'tracciabilità' dei trasferimenti e un'altra sui grandi patrimoni;

9. Rifondazione della BCE riportandola sotto controllo politico (democratizzazione), consentendole di effettuare prestiti direttamente ai governi europei a tassi di interesse molto bassi.

Sono solo dei suggerimenti per preparare un piano serio ed efficace per uscire dalla dittatura delle banche.

Per chi è interessato alle campagne in atto per un'altra uscita dal debito, consulti: www.cnms.it; www.rivoltaildebito.it; www.nodebito.it

Se ci impegniamo, partendo dal basso e mettendoci in rete, a livello italiano ed europeo, il nuovo può fiorire anche nel vecchio Continente.

Da parte mia rifiuto di accettare un Sistema di Apartheid mondiale dove il 20% della popolazione mondiale consuma l'80% delle risorse: un pianeta con un miliardo di obesi tra i ricchi, e un miliardo di affamati tra gli impoveriti, e dove ogni minuto si spendono tre milioni di dollari in armamenti e nello stesso minuto muoiono per fame la morte di quindici bambini.

Il mercato, la dittatura della finanza si trasformano allora "in armi di distruzione di massa", dice giustamente Joseph Stiglitz, premio Nobel dell'economia.

"Il potere economico-finanziario lascia morire - afferma F. Hinkelammert - e il potere politico esegue....Entrambi sono assassini".

Diamoci da fare perché vinca invece la vita!



La redazione è lieta di augurare a tutti i soci di Gaspar8, alle loro famiglie, ai produttori e a tutti gli amici...

Buon Natale e un sereno anno nuovo!

Roberta, Catia, Anna, Cinzia, Hedwig, Roberto, Antonio.