



FOCUS

SPECIALE ASSEMBLEA

Sabato 30 gennaio si è svolta l'assemblea generale dei soci presso la parrocchia di san Giuseppe Moscati, all'ordine del giorno la relazione del Presidente sullo stato dell'associazione e la comunicazione, da parte dei referenti dei Gruppi di Progetto, il bilancio consuntivo 2009 e il preventivo 2010, l'elezione di tre nuovi consiglieri e le attività da programmare quest'anno.

A differenza delle precedenti assemblee, questa è stata più partecipata con la presenza di circa 40 soci su 49, segno di un maggior interesse alla vita associativa.

Lo stesso Andrea, supportato dai dati forniti dal GdP Accoglienza, ha sottolineato come nell'ultimo anno ci sia stata una certa 'vivacità' che ha comportato molti

contatti al nostro GAS (63) che si sono concretizzati in 26 nuovi iscritti; di contro si segnala l'uscita di 16 soci. E' stato stabilito di far compilare un questionario ai soci sia in entrata (aspettative...) sia in uscita (cause...) in modo da migliorare questi momenti.

Inseriamo qua anche la comunicazione del Presidente per quanto riguarda le questioni aperte sulla sede e i finanziamenti: per la prima è stata consegnata una documentazione alle istituzioni competenti che però non hanno risposto, per la seconda, abbiamo partecipato - senza vincere - al primo

bando di finanziamento dei GAS bandito dalla Provincia di Roma. Sono seguite le comunicazioni dei referenti dei vari GdP che, proprio perché c'è stata molta partecipazione, è stata molto ricca; rinviando al verbale della segreteria i particolari, segnaliamo brevemente: per il GdP Comunicazione e promozione, i sette numeri

il documento, vedendolo quasi come un'ingerenza sulla loro gestione produttiva e commerciale. Essendo però una dimensione importante dell'essere GAS, ci è sembrato opportuno rinviare ad un altro incontro, esclusivamente dedicato a questo argomento, nel quale far convergere il lavoro già effettuato e le riflessioni

di tutto il gruppo, in modo da definire su quali binari vogliamo procedere nell'acquisizione e nel mantenimento dei rapporti con i produttori.

Il GdP Ludico-gastronomico ha relazionato sulle dieci cene e un pranzo che abbiamo fatto insieme e anche delle due visite con degustazione realizzate con le aziende, lamentando però la scarsa presenza dei soci.

Ricca anche la comunicazione del GdP Info-culturale: sono ormai avviati gli incontri in collaborazione con la biblioteca Rugantino

(tre nel 2009 e, una decina previsti nel 2010), importante la partecipazione alla festa della scuola e alle altre manifestazioni del quartiere.

Per gli altri GdP Energia, Consumo critico, Informatico e Turismo ci sono state interventi più brevi in quanto ancora in via di definizione sia nei componenti sia nella programmazione, ma comunque già attivi in fase di impostazione dei lavori.

Proprio per l'attività di quest'anno sono giunte molte proposte interessanti.

Del documento che riguarda i rapporti

(Continua a pagina 2)





Il gusto del sole: il topinambur

Come a rassicurare che il tempo d'estate non è dimenticato, mille corolle giallo sole, sbocciano ridenti, alla fine di settembre.

Nel suo splendore dorato il topinambur si presenta, ma non è dei bellissimi fiori che possiamo nutrirci bensì delle radici.

Andiamo alla sua scoperta: è una pianta, della stessa famiglia del girasole: *l'Helianthus tuberosus*, originaria del Nord America ma, di fatto, spontanea anche in Italia. Il suo tubero, che si consuma in inverno, non ha un aspetto grazioso così bitorzolato e marroncino chiaro, ma è buonissimo. Il sapore dolce e fresco ricorda la nocciola verde quando è crudo e richiama quello del carciofo quando è cotto. La sua polpa è bianca e croccante. Contiene la non frequente vitamina H, tanti sali minerali, fibre e un fermento prezioso per l'intestino: l'inulase.

È adatto e d'aiuto ai diabetici, grazie all'inulina, un amido salutare. La sua buccia non ha sapore sgradevole, quindi non serve pelarlo, è sufficiente spazzolarlo bene sotto l'acqua, così arricchirà ogni piatto con una salubre quantità di fibre. A tavola è piuttosto eclettico: nelle insalate a fettine sottili, o julienne, in creme e vellutate, cotto al vapore, o lessato; può essere trattato come i carciofi in frittata, risotto bianco, saltato, stufato, fritto in pastella, in torte salate, solo o anche in mescolanza con altre verdure. Il suo gusto delicato si associa bene sia con la cipolla, che poco aglio, o scalogno. Bel connubio anche con i formaggi come fonduta e ricotta.

È bene non cuocerlo troppo, sui 10 minuti, lasciandolo consistente e sodo così il suo sapore rimane più pronunciato.

C'è solo da sbrigliare la fantasia e provare, il risultato è assicurato.

Lucilla

Topinambur gratinati

Questa ricetta si può adattare a molti ortaggi. Spazzoliamo, lavandoli accuratamente, gr. 150/200 a persona (a seconda dell'appetito) di tuberi di topinambur. Tagliamoli a fette largotte, e insaporiamoli saltandoli brevemente in padella con poco olio o burro, sale e, se piace, pepe bianco.

Disponiamoli a strati in una teglia, alternandoli a pezzetti di formaggio, va bene uno come caciottina, fontina,



asiago o simili, e mezzo bicchiere di besciamella classica, oppure vegetale. Completiamo l'ultimo strato cospargendolo di parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Inforniamo a 180°, per circa 15/20 minuti, fin quando la superficie non sarà ben dorata. Se non vogliamo utilizzare i latticini, usiamo la besciamella vegetale, eliminando i formaggi e sostituendo il burro con olio. Per la gratinatura dell'ultimo strato usiamo del pangrattato mescolato con nocciole, o mandorle, tritate o sesamo. Il sapore sarà meno intenso, ma ugualmente squisito.

A.A.A. La GASPAREDAZIONE cerca soci disponibili a portare avanti il progetto del giornalino: scrivere a redazione@gaspar8.net I numeri arretrati sono disponibili sul sito web e - per gli iscritti - anche sulla lista su Google Gruppi. Non dimenticate inoltre di registrarvi sul nostro Forum che aspetta il contributo di tutti.

(Continua da pagina 1)

con i produttori abbiamo detto ed è importante sottolineare che la ricerca di nuove aziende sarà estesa. Così come sarà più intensa (si spera) la comunicazione tra i soci: si è ribadita l'importanza di utilizzare tutti gli strumenti a nostra disposizione quali mailing e forum e, a proposito di informatica, si cercherà di sviluppare sia a livello personale sia come associazione, l'uso di software open source.

Da rilanciare assolutamente il mercato tra i soci e i momenti conviviali quali tavolate, feste o altro...ma anche momenti di svago e turismo, con gite ed escursioni, così come lo scambio di libri, DVD ...

Maggiore attenzione si dovrà portare alla ricerca di finanziamenti anche con l'iscrizione al registro ufficiale delle APS e alla ricerca della sede, in

collaborazione con gli amici architetti che stiamo incontrando.

Tra gli adempimenti che andavano formalizzati c'era l'approvazione del bilancio e la definizione della quota annuale e del contributo associativo. Il Tesoriere ha inoltre illustrato l'andamento degli acquisti dell'associazione nel 2009.

Infine sono stati eletti tre nuovi consiglieri: Domenico Riccardelli, Mario Felici e Antonio Di Bartolo che andranno a sostituire i dimissionari e rafforzeranno il Consiglio Direttivo in vista delle prossime scadenze.

Purtroppo dobbiamo segnalare una diminuzione dei partecipanti verso la fine dell'assemblea che si è protratta per circa tre ore e si è conclusa, con i restanti soci, con una pizza in allegria.

ADB