



## FOCUS

CAMPAGNA DI  
PRESSIONE  
ALLE

BANCHE  
ARMATE

Il nostro GAS ha compreso nello statuto tra le finalità dell'associazione il sostegno, la promozione e la diffusione dei valori della pace, della nonviolenza e della tutela dell'ambiente per la costruzione di una civiltà armoniosa tra tutti gli esseri viventi e, ancora, i principi della finanza etico-responsabile, del commercio equo-solidale e del progresso eco-compatibile.

Affinché queste parole non restino solo una bella dichiarazione di principio, bisogna sviluppare al nostro interno una riflessione che porti all'assunzione di pratiche concrete; ben vengano allora i lunedì in biblioteca dove, grazie all'apporto di esperti del settore, ci giungono sollecitazioni, informazioni, stimoli per l'approfondimento. Ben vengano anche apporti dall'esterno, per esempio (visto che nel mese di marzo è previsto un incontro sulla finanza etica) sull'uso consapevole del denaro sia come GAS sia come singoli.

A sostegno di questa riflessione, rilanciano sul nostro giornalino una campagna nazionale nata nel 2000 su iniziativa di tre riviste legate ai temi della pace, della missione e dei rapporti Nord-Sud del mondo (Missione Oggi, Nigrizia e Mosaico di Pace): la campagna "Banche armate" che ha cercato, fin dal suo inizio, di perseguire un duplice scopo: da un lato favorire un controllo attivo dei cittadini sulle operazioni di appoggio delle banche al commercio delle armi, dall'altro fornire informazioni per un ripensamento dei criteri di gestione dei propri risparmi.

E' interessante rileggere il manifesto con il quale fu promossa la campagna: "...L'appuntamento del Giubileo, che vuole essere un momento di conver-

sione autentica, può diventare l'occasione per fare chiarezza e cambiare strada anche sui risparmi.

Questo è possibile se non solo le diocesi, le parrocchie, le comunità religiose, ma tutte le persone di buona volontà chiederanno esplicitamente alle banche presso cui hanno i propri depositi se sono o meno coinvolte nel commercio delle armi...

Crediamo sia moralmente doveroso chiederci come e dove investono questi istituti bancari.

Se è vero che il sistema economico, le "strutture di peccato" si basano sul consenso dei singoli, è importante riscoprire la responsabilità che ognuno ha nell'appoggiare o meno questo sistema. Non possiamo accettare il criterio che avendo dei soldi li dobbiamo far fruttare al meglio senza interrogarci sul modo."

In questi anni sono state numerose le azioni di singoli e associazioni che, rispondendo all'invito dei promotori della campagna, hanno inviato alla propria banca una lettera chiedendo chiarificazioni in merito alle operazioni di appoggio all'export di armi italiane documentate dai dati forniti dalla relazione prevista dalla legge 185/90. Secondo questa legge, il Presidente del Consiglio è tenuto a presentare al Parlamento una relazione dettagliata sulle operazioni di vendita di armamenti italiani all'estero: autorizzazioni governative al commercio di armi italiane, paesi destinatari, contenuto, ammontare della fornitura e istituzioni bancarie attive nelle operazioni.

La legge 185/90 è una normativa tra le più severe a livello internazionale e i promotori della campagna hanno individuato un "interstizio" sul quale fare pressione: gli istituti bancari.

La campagna intende far sentire alle

banche la voce dei cittadini, delle associazioni e delle istituzioni che chiedono responsabilità etica e sociale alle proprie banche e invita tutti i cittadini a prendere coscienza che i soldi (al di là dell'importo), anche se depositati in banca, sono loro e che quindi possono chiedere alle banche di uscire dal mercato delle armi.

Ecco le prime domande che aspettano una risposta.

Eravamo a conoscenza di questa campagna? Come e quando ne abbiamo sentito parlare?

Pensiamo sia qualcosa che ci tocchi in prima persona? Perché?

Cosa ci ha colpito di più? E, cosa più importante, cosa pensiamo di fare adesso?

Per maggiori informazioni  
[www.banchearmate.it](http://www.banchearmate.it)



LUNEDI' 8 MARZO  
ALLE ORE 18,00  
PRESSO LA  
BIBLIOTECA RUGANTINO  
IL NUOVO INCONTRO  
DI GASPAR8

LA FINANZA ETICA  
E MAG ROMA

PROIEZIONE DI VIDEO

INGRESSO LIBERO



# Conosciamoli Meglio

## Contro il logorio della vita moderna: il carciofo

Pablo Neruda gli dedicò un ode, Marilyn Monroe, nel 1949, fu incoronata Reginetta del carciofo. Nobile ortaggio già consumato dagli Egizi e apprezzato dai Romani, perpetua il suo successo nei secoli. Erbacea perenne dell'area mediterranea, fu selezionata da un cardo selvatico e porta su lunghi steli, con foglie grigiastre, i grandi capolini fiorali in boccio che noi gustiamo.

Questi, secondo la varietà, sono, verdi scuri o violetti, con o senza spine. In ogni zona ce n'è uno tipico come il "cimarolo" romanesco, grande, tondo, senza spine, con il foro sulla sommità, o il violetto, affusolato, spinoso o meno. All'acquisto preferiamoli sodi, con brattee serrate e croccanti, prive di macchie, così potremo ben gustare il loro affascinante sapore. Ha innumerevoli proprietà nelle foglie, più blande nei fiori. Ricco di ferro, calcio e altri sali minerali, vitamine A, C, PP e gruppo B.

Toccasana per diabete e colesterolo, è diuretico e benefico a cistifellea, fegato e intestino.

In cucina è superbo: la parte tenera si gusta a spicchietti cruda in insalata o in pinzimonio, anche da solo, con olio, sale e limone, impreziosito da foglioline di menta. Cotto si prepara in creme, risotti e con la pasta. Buonissime le lasagne.

Intero, alla romana, e chi non conosce quello alla "giudia"?

A pezzetti o fettine al tegame in umido condito con aglio o scalogno. Fritto dorato o in frittata. Accostato ad altri vegetali come patate, piselli, fave, o cereali quali riso, farro e polenta. Associato a formaggi dal gusto non prepotente, da provare con asiago, provola, mozzarella, primo sale e anche panna, in appetitosi connubi.

E' la mentuccia che ne esalta il gusto, meglio se selvatica, così come prezzemolo, pepe, aglio e scalogno. E ce ne sarebbe ancora, ma non vi viene l'acquolina in bocca?

Lucilla



# TUTTI CHEF



### Farfalle e carciofi

Le farfalle volano sui fiori, no? Allora prendiamo 1 carciofo e gr. 80 di farfalle a persona, puliamo i carciofi tagliando le brattee di un terzo procedendo a spirare fino a quelle più tenere, tagliamo le punte terminali e mondiamo gli ultimi residui duri attorno al cuore.

Non dimentichiamoci del gambo che è molto saporito. Va sfilato in modo da togliere la parte fibrosa esterna e lasciando la parte tenera interna. Strofinandoli con del limone, tagliamoli a spicchi immergendoli in acqua acidulata con limone o aceto, così non scuriscono.

Mettiamo in una casseruola olio, scalogno tritato, o, preferendolo dell'aglio. Lasciandoli scaldare versiamo i carciofi tagliati e mescoliamoli facendoli insaporire, saliamo e pepiamo. Quando il tutto inizia ad asciugare, sfumiamo con un po' di vino bianco, che evaporerà velocemente, allora aggiungiamo un po' d'acqua ogni volta che serve.

La cottura, a fuoco moderato, dipende dalla durezza del carciofo, è per 10/20 minuti, quando è tenero è pronto. Mettiamone una metà nel frullatore fino ad ottenerne una crema che possiamo arricchire anche con panna, ma diventa più calorica.

Appena la pasta è cotta versiamola in padella su carciofi e crema.

Spadelliamo, mescolando velocemente il tutto su fiamma allegra.

Completiamo con un po' di mentuccia tritata o del prezzemolo, volando in tavola.

### Cara Redazione...

Abbiamo intenzione di far diventare il nostro giornalino un vero e proprio foglio di collegamento tra i soci non solo per far circolare le informazioni ma anche per raccogliere le impressioni, le idee, le proposte, le critiche, i suggerimenti, ...

L'indirizzo è sempre quello:  
[redazione@gaspar8.net](mailto:redazione@gaspar8.net)



## Agenda Gasparotta

### Roma passo passo

Percorsi di turismo responsabile a piedi per... 'ESQUILINO.

La passeggiata ci sarà sabato 27 marzo alle ore 10 e avrà la durata di circa due/tre ore.

Si dovrà raggiungere un minimo di 15 partecipanti

(sottoscrizione di 3 euro); si prega di far pervenire le adesioni entro il 3 marzo alla mail: [turismo@gaspar8.net](mailto:turismo@gaspar8.net).

# VAI CON LINUX!

