



## FOCUS

### Rapporti con i produttori: si cambia!

In merito a quanto discusso all'assemblea di sabato 20 marzo u.s., abbiamo chiesto alla segretaria Maria Grazia un breve report per informare tutti i soci.

Ecco i punti cardine di quello che sarà il cosiddetto "Patto d'intesa" con i produttori.

Innanzitutto si è deciso di privilegiare un rapporto **solidale** con un produttore seguendo quelli che sono i principi base del GAS, e laddove ciò non sarà possibile si instaurerà con lo stesso un mero rapporto commercia-

le che saremo liberi di interrompere quando ci giungerà una migliore offerta.

Per coloro che volessero impegnarsi invece in un CAMMINO collaborativo e solidale con noi, le linee guida di scelta saranno:

essere produttore che vende direttamente, scelta dell'area regionale (o nazionale per i prodotti tipici), rapporto di reciproco impegno, fiducia, sottoscrizione del "Patto" che impegna entrambi.

"Patto" che dovrà contenere inoltre precise indicazioni sul tipo di produzione/allevamento, il rispetto dell'ambiente e dei lavoratori, la trasparenza sulla formazione dei prezzi, autocertificazione della qualità.

Tutto quanto è stato votato ed approvato all'unanimità dall'assemblea, anche per quanto attiene ai punti fondamentali del rapporto commerciale, che sono gli stessi del prece-

dente fatto salvo l'obbligo della certificazione biologica.

Inoltre sono stati ugualmente approvati, con consenso unanime, alcuni punti che riguardano anche la nostra organizzazione interna, quali: il ritorno ad un cassettoni (di vari 'tagli', preconfezionato' dal produttore con i prodotti di stagione (niente più listino), la nomina di un socio referente (insieme ad un altro) che tenga i contatti con un produttore e che si incaricherà di avviarne e curarne i rapporti, fino alla raccolta degli ordini e alla distribuzione dei prodotti.

Come si vede, un cammino, un percorso che ci impegna tutti in prima persona; un obiettivo che non sarà logicamente raggiunto subito ma al quale dovremmo tendere nei prossimi mesi, anche coinvolgendo gli altri GAS romani e laziali e le amministrazioni locali.



### INCONTRIAMOCI

Nella Biblioteca Rugantino, lunedì 8 marzo il presidente Cinzia Cimini e due consiglieri della cooperativa MAG di Roma ([www.magroma.it](http://www.magroma.it)) (Bruno Cassola e Pietro Ursella) ci hanno illustrato il progetto del microcredito e della finanza etica.

La prima MAG (Mutua AutoGestione) in Italia è nata più di trent'anni fa a

Verona, seguita dalla MAG di Milano, Torino, Reggio Emilia e Venezia. A Roma nasce nel 2005.

Le Mag finanziano (con mutue) microprogetti imprenditoriali che pongono al centro la qualità della vita dell'uomo e dell'ambiente e non il profitto fine a se stesso. Il fine è quindi quello di raccogliere il denaro di tante persone per investirlo in attività mirate e coerenti con i propri principi sociali.

La MAG di Roma oggi ha 180 soci e € 80.000,00 di capitale sociale. Ha finanziato 14 progetti che difficilmente avrebbero trovato credito nei tradizionali canali bancari. Tra essi una creperia equo e solidale a Trevignano, una bottega del commercio equo ad Acilia, una cooperativa (Binario Etico) che si occupa di riciclo di PC usati e di promozione del software libero e un'azienda agricola (Rosa Pacioni) che collabora con molti Gas Romani.

I progetti finanziati hanno superato una valutazione economico-finanziaria e un'istruttoria socio-ambientale per verificarne la rispondenza con i principi della Mag. Ovviamente ogni finanziato diventa un nuovo socio!

Più soci per le MAG significa più garanzia per nuovi prestiti. La quota minima è di € 50,00.

Per aderire, per iscriversi alla newsletter o maggiore informazione:

[bcassola@yahoo.com](mailto:bcassola@yahoo.com) e [info@magroma.it](mailto:info@magroma.it)

### Cara Redazione...

Ciao a tutti!

Prima di tutto sinceri complimenti per il lavoro che svolgete, vado spesso anche sul sito ed è sempre aggiornato e vivace, quindi grazie per quanto fate!

Non ero a conoscenza della campagna di cui si è parlato nello scorso numero giornalino (*ndr. la campagna "Banche armate"*) anche se in più occasioni mi sono chiesta se era il caso di dirottare i miei averi (quantità inimmaginabili...) su una Banca Etica o simile proprio per le ragioni di cui si scrive.

Quindi sono molto contenta dell'incontro svolto l'8 marzo scorso perché è stata l'occasione, credo, per approcciare qualche iniziativa concreta in proposito.

Grazie ancora e a presto.

Giovanna

Ringraziamo Giovanna e aspettiamo nuove lettere.

# Conosciamoli Meglio

radicchio, nonché fibre, sali minerali, vitamine A, C e inulina, che lo rendono benefico a chi ha problemi di colesterolo, artrite, diabete, cattiva digestione, stitichezza ed è indicato nelle diete ipocaloriche, depurative, antiossidanti.

## Più rosso che mai: il radicchio

Radicchio di Treviso dalle foglie allungate, Rosa di Chioggia e di Castelfranco, sferico e compatto l'uno, a foglie variegata più aperte l'altro, sono i più diffusi, tutti impreziositi da un bel rosso intenso, e anche molti altri con foglie bianche e verdi. Il suo sapore è caratteristico, più dolce nelle varietà precoci, leggermente amaro in quelle tardive. Reperibile da ottobre ad aprile, è di fatto una cicoria che si suppone giunta, durante il 1400, dall'oriente a Venezia e approdata a Treviso dove ha proficuamente stabilito la sua nuova patria. Tanto potassio, fosforo e calcio nel

Per il consumo va scelto con le foglie belle rosse un po' aperte e sode senza macchie, il torsetto deve essere compatto senza fori o marciume. Gustiamolo sbrigliando la fantasia: una raffinata insalata con olio e sale, da solo o con altre verdure, in un colorato e saporoso connubio. Il risotto è famoso per la sua sofisticata delicatezza. Da provare anche assieme agli spaghetti saltati in padella con olio, scalogno, sale, rifinito da scaglie di parmigiano. E ancora, crudo, in pinimonio; cotto, in creme, Brasato, o alla griglia. Con le foglie più grandi se ne fanno involtini ripieni di riso, o ricotta. Associato a formaggi dal gusto sia delicato, che forte. Qualcuno ci fa anche i biscotti. Con il suo rosso cardinalizio è il più aristocratico tra gli ortaggi. Bello, sembra creato dal pennello di un'artista contemporaneo ed è stata la prima verdura ad essere coltivata nello spazio. Non si può chiedere di più.

*Lucilla*



## Rosa di Chioggia con la provola

Ricetta raffinata, gustosa e, soprattutto, veloce. Puliamo il radicchio di Chioggia togliendo le foglie scure, appassite e la parte marrone del torsetto. Laviamolo e tagliamo a fette verticali di circa 2 cm, Prepariamo 2-3 fette a persona a seconda della dimensione e dell'appetito. Poniamo, in una teglia adeguata, un solo strato di fette, saliamole in superficie e passiamo con un filo d'olio su ognuna. Tagliamo delle buone provole a fette di circa mezzo centimetro e poggiamone una su ogni fetta di radicchio. Ora basta mettere in forno già caldo con temperatura massima per non più di 5 minuti. il tempo di far fondere il formaggio, ma non cuocere il radicchio. Portiamo tutto in tavola e gustiamolo subito, senza scottarci la lingua!

**La Redazione  
augura a tutti i soci  
i migliori auguri  
di Buona Pasqua!**

## GASPAROTTI

Mi chiamo Luca Bertolotti, sono nato a Genova 43 anni fa, da dodici mi sono trasferito a Roma. Doveva essere una cosa temporanea ma poi ho conosciuto Giusi, l'ho sposata e non mi sono più mosso... Di Genova mi mancano la mia famiglia, il mare, la

focaccia e il mitico pesto (che provoca assuefazione!). Di Roma mi piace tutto: le mostre, i musei, la gente, tutto tranne il traffico.

Il mio lavoro è disegnare, cosa che ho sempre fatto. E' stata dura ma sono riuscito a farne una professione. Oggi disegno vignette satiriche per giornali e riviste (il Fatto Quotidiano, Linus e Smemoranda per citarne alcuni), illustrazioni e grafica per l'editoria, anche se la mia vera passione è la pittura, soprattutto i ritratti ad olio.

Andrea (il nostro Presidente) non appena ha saputo di cosa mi occupo mi ha messo subito al lavoro. Mi ha chiesto di studiare il logo Gaspar8 (il barbapapa, per intenderci) e di studiare i manifesti e i depliant per gli incontri. Faccio parte, infatti, del mitico GdP Redazione!

Circa due anni fa Giusi, esasperata dal cibo di plastica del supermercato sotto casa, si è messa alla ricerca di un gruppo d'acquisto e così abbiamo conosciuto Gaspar8, un vero salto di qualità sia dal lato gastronomico che dal quello umano. Da subito ci siamo sentiti fra amici e la nostra dieta (nel senso che mangiamo di più e anche più volentieri) è migliorata notevolmente. Viviamo a Torre Gaia (uno di quei quartieri dove si usa ancora dire: "Andiamo a Roma.") con due enormi gattoni Rauschenberg e Sigmund, anche loro grandi appassionati di cucina genuina. Infatti di fronte al broccolo bollito perdono completamente la loro compostezza felina.

