

## **NEWSLETTER 22-2014**

(www.eltamiso.it)

<u>Iscriviti QUI</u> alla Newsletter del Biologico...e non solo!



## NOTIZIE DALL'EUROPA E DAL MONDO

## OSTERIA CANTARELLI DI SAMBOSETO (PR) GIUSEPPE E MIRELLA, OSTI D'ALTRI TEMPI



Negli anni Cinquanta, quando gli chef non erano star, i cooking show erano private improvvisazioni domestiche e il cibo era forza lavoro, in una sperduta frazione della Bassa Parmense – a Samboseto di Busseto, ad alcuni chilometri da Roncole Verdi – nasceva una piccola trattoria nel retrobottega di una drogheria.



Qui, per trent'anni, Giuseppe e Mirella Cantarelli hanno gestito quest'attività con passione, dedizione, e sacrifici; hanno creato un "Monumento della cultura gastronomica italiana", interpretando egregiamente l'arte della cucina, valorizzando ogni ingrediente: ogni piatto creato da Mirella era frutto di continui assaggi e critiche del marito, tanto che proprio per la sua pignoleria Peppino era soprannominato il "Chimico".

Peppino era periodicamente in viaggio: Francia, Scozia e Inghilterra erano le mete preferite. Per quell'epoca avere una carta dei vini era inimmaginabile; lui riuscì a selezionare le migliori etichette, prodotte con i vitigni

locali o con quelli più ricercati e blasonati, fino a proporre distillati di grandissima qualità. In sostanza sugli scaffali della bottega si trovavano i migliori prodotti enogastronomici dell'epoca. La costante e fondamentale ricerca della miglior materia prima, dalla più povera alla più ricercata, ha portato alla creazione di piatti autentici, innovativi, ancora oggi simbolo della loro cultura enogastronomica: dal *Savarin di Riso*, al *Soufflè di Lingua di vitello*, fino allo *Zabaione con gli Amaretti*.

Piatti apprezzati da tanti e importanti personaggi del panorama politico, industriale e cinematografico di quegli anni. Per citarne solo uno, possiamo ricordare Bernardo Bertolucci, che durante le riprese del suo capolavoro "Novecento" – girato alle "Piacentine", una corte agricola a pochi chilometri dalla trattoria – frequentò assiduamente il locale.

Il merito di tanto successo? La <u>Semplicità</u>, percepibile anche in una delle ultime interviste di Giuseppe, nella quale esponeva le sue preoccupazioni sempre più attuali: «....si guardi intorno. La campagna è un'altra cosa, non c'è più un filare, non c'è più un gelso, non c'è più un olmo.



Ci sono delle cascine magnifiche, monumenti, opere d'arte, che sono vuote. Diventa sempre più difficile trovare un maiale come una volta, adesso chissà cosa mangiano....». (1983).

Oggi guardandoci intorno capiamo come queste parole fossero solo l'inizio di un nostalgico addio; paesi, paesaggi, sapori, profumi nuovi, frutto delle trasformazioni dell'uomo, purtroppo non sempre positive, hanno primariamente influenzato la cultura gastronomica.

Il cibo è sostentamento primario per ognuno di noi e primo parametro di identificazione sociale; oggi queste e tante altre "Gastro-Testimonianze" ci permettono di capire quanto i cambiamenti hanno migliorato le condizioni sociali di molti, impoverendo però la molteplicità produttiva della nostra terra, creando così un'omologazione generalizzata.



Oggi la nostalgia del passato, la voglia di assaporare prodotti veri, il bisogno di semplicità porta ognuno di noi a ricercare luoghi che hanno vissuto gli splendori della nostra cultura. Noi tutti dovremmo essere grati a personaggi come Giuseppe e Mirella, che hanno lasciato un'eredità gastronomica irripetibile, creata e divulgata in tempi e modi sicuramente meno agevoli rispetto alla nostra quotidianità. Il loro modus vivendi, frutto esclusivo della loro passione, purtroppo però non ha visto futuro.

Oggi, chiunque, passando da Samboseto, alla visione intatta della bottega chiusa può fantasticare e per un attimo immaginare: tutto è rimasto come allora, le finestre spalancate, gli scaffali a vista mostrano bottiglie ancora ben allineate, li, forse pronte per il prossimo brindisi. Cantarelli chiuse i battenti, mai riaperti, nel 1983: aveva due Stelle Michelin e veniva considerato da tutti come uno dei migliori ristoranti d'Italia. Era una trattoria.

#### (Scritto da Benedetta Malvisi su Slowine di SlowFood – maggio 2014)

Benedetta Malvisi – 22 anni, di Soragna – è studentessa di Scienze Gastronomiche all'Università di Parma. Alla presentazione del film "Resistenza Naturale" di Jonathan Nossiter ha fatto un intervento che ci è sembrato bello: le abbiamo chiesto di metterlo sulla carta e volentieri lo pubblichiamo.

<u>QUI potete visualizzare un filmato</u> su Giuseppe e Mirella, girato da Mario Soldati nel suo "Viaggio nella Valle del Po - alla ricerca di cibi genuini", nel 1957.....

Domenica scorsa, 25 maggio, El Tamiso ha tenuto l'Assemblea dei propri Soci - per presentare il Bilancio aziendale per l'anno 2013 - presso l'Azienda agricola "Corte Mimosa" di Paolo Bulgarelli, a Pezzoli, nel comune di Ceregnano in provincia di Rovigo. Dopo la parte "ufficiale", che non riportiamo in questa sede, a tavola, in un'atmosfera molto conviviale e cordiale, abbiamo sentito parlare di Don Giuliano Zattarin, da prete scomodo a missionario in Brasile.....

## SACERDOTE POLESANO PER RAFFORZARE LA SUA VOCAZIONE VA MISSIONARIO IN BRASILE

Don Giuliano Zattarin, alla ricerca di nuovi orizzonti (da "Veneti nel Mondo" della Regione Veneto)

Ha lasciato Sariano e Pezzoli, e prima ancora altre parrocchie, da Trecenta e Badia, tutte in Polesine, per una nuova

esperienza missionaria in Brasile: è don Giuliano Zattarin, definito un prete scomodo, tanto che se n'è parlato a livello nazionale. Il suo nuovo paese sarà Caetitè, una zona di latifondi di "senza terra", con povertà, ma che non si deve chiamare miseria, come sottolinea l'interessato.

Egli non ha svolto in Polesine soltanto il suo ruolo di parroco ma ha mandato, in ogni occasione, stimoli al confronto, facendo restare comunque tutto e tutti nella sfera del buon cristiano e dell'onesto cittadino. E' noto per aver "fatto scuola" a modo suo, tanto è vero che dietro la chiesa, a giocare a calcio, nel campetto, sono stati suoi ospiti tanti personaggi e vip della società italiana.

Hanno giocato con l'entusiamo giovanile (come faceva Don Bosco) tipi come Romano Prodi, il pm di Milano Gherardo Colombo, Giancarlo Caselli, Nino Caponnetto, Antonio Ingroia, Armando Spataro e altri magistrati come Piercamillo Davigo e Antonino Di Matteo, Antonio Di Pietro. Poi anche giornalisti: Gian Antonio Stella, Enzo Biagi, Marco Travaglio, ed attori: il duo Dario Fo (premio Nobel) e Franca Rame, Ivana Monti, Mario Luzi (oggi senatore a vita), poi filosofi come Nicola Tranfaglia e Gianni Vattimo ma anche scienziati, come la triestina astronoma Margherita Hack o lo scrittore Carlo Lucarelli.

Molti di queste persone della vita italiana di ieri e di oggi hanno salutato a Pezzoli don Giuliano: è stato un amarcord, anche dal taglio commovente. Ma chi è don Giuliano? Secondo l'ex Procuratore Capo di Palermo Giancarlo Caselli a "don Giuliano va il merito di saper abitare il tempo presente, senza cedere alle mode. Ha sempre avuto il merito di saper intuire il nuovo che avanza, ma senza subirlo". E ancora Caselli ricorda volentieri un particolare: "venni nominato dal Consiglio Superiore della Magistratura (CSM) Procuratore Capo di Palermo e la notizia l'ho appresa proprio a Pezzoli e c'era anche Caponnetto che era stato Capo del pool dei giudici Falcone e Borsellino (morti ammazzati)".

Altra testimonianza arriva dal settore del giornalismo. É quella di Marco Travaglio. "Quando penso a don Giuliano che parte per il Brasile, mi viene in mente don Camillo che lascia Brescello e non trova nessuno in piazza a salutarlo. Nella stazione successiva, però il treno rallenta la marcia perché c'era l'intero paese, con tanto di banda e doni alimentari (caciotte, salumi e lambrusco) a salutare il prete, il loro parroco".

E prima di lasciare il Veneto, don Giuliano ha sintetizzato la sua missione di vita, rivolta completamente agli altri: "Penso di trovare in Brasile ancora tanto lavoro, al di là della mia missione religiosa. Non so quanto resterò, forse 4-5 anni. Vedremo. In Polesine mi hanno voluto bene in tanti, al di là del credere o del non credere". Per quanto riguarda le critiche verso don Giuliano così le ha motivate: "quel che ho fatto l'ho svolto all'insegna di una grande libertà interiore, a volte incoraggia più delle critiche. Per me la parrocchia non è solo il luogo dove si vive solo di fede, deve essere anche il posto dove nasce dialogo, amicizia, impegno civile e culturale, che è una caratteristica che debbono avere ciascun cristiano, essere partecipi di una vicenda immensa".

E, infine, sulla voglia di cambiar aria, di cercare forse un altro Polesine a Caetitè, don Giuliano ha precisato: "non si può restare chiusi nei piccoli mondi di una parrocchia, un prete deve poter anche cambiare - se se la sente internamente - per vedere nuovi orizzonti. Desidero recuperare la speranza operando in un qualcosa di molto diverso e imparare a guardare il mondo dall'altra parte. Tutto questo penso sarà una nuova forza per rigenerare la mia vocazione, anche dopo 33 anni di sacerdozio".

(cliccando QUI puoi leggere un altro articolo - anno 2011 - su questo sacerdote, tratto da Criticamente.it)

#### LA TERRA AI GIOVANI

Questa settimana il ministro Maurizio Martina, assieme ai colleghi di altri otto Stati membri, ha presentato al consiglio del ministri dell'Agricoltura europei, una proposta di modifica alla normativa relativa all'acquisto di terreni da parte dei giovani agricoltori. La proposta prevede la possibilità per gli Stati di partecipare al cofinanziamento dell'acquisto anche superando l'attuale tetto del 10%. Ma qual è il quadro in cui si colloca questa necessità? Quando si parla dell'invecchiamento della popolazione agricola si sente spesso mormorare "la terra è bassa", alludendo alla fatica che impongono i mestieri che la curano. Non ci si rende conto che il problema vero è che la terra ci sia. O meglio che sia disponibile.

I fattori che influenzano l'accesso alla terra sono molteplici, e quello economico è centrale: la terra agricola "buona" costa, e in più la cementificazione, che aumenta a ritmi esponenziali, e le rendite che a livello europeo sono attribuite a prescindere dalla reale attività agricola, precludono a tanti la possibilità di competere per l'acquisto dei terreni i cui costi salgono esponenzialmente.

In Europa la percentuale degli occupati del settore agricolo con età inferiore ai 35 anni è del 7,5%, mentre in Italia è più bassa, pari al 5,1%. Tuttavia ci sono segnali positivi: Coldiretti ha fornito negli ultimi anni dati incoraggianti sul reddito medio, il livello di studio, la multifunzionalità aziendale e la pratiche rispettose dell'ambiente (tutti fattori in crescita specialmente tra i giovani agricoltori), ma questo trend va supportato.

Il problema da economico diventa politico nel momento

in cui le istituzioni si trovano a dover gestire delle risorse per lo sviluppo del settore. I giovani che scelgono di dedicarsi all'agricoltura possono rappresentare la chiave di volta per il processo di innovazione nelle nostre aree rurali. Lavorare per facilitare il loro accesso alla terra significa investire per un'agricoltura migliore per il nostro futuro.

(dalla Newsletter di Slow Food - maggio 2014)

# FOTOVOLTAICO OFF-GRID E INDIPENDENZA ENERGETICA: È GIÀ POSSIBILE STACCARSI DALLA RETE E DIRE ADDIO AL PETROLIO?

Siete stanchi dei continui aumenti del prezzo dell'energia elettrica? Non ce la fate più delle continue telefonate dei call center che vi vogliono convincere che se passate alla società x o alla y risparmierete un sacco di soldi? Vi piacerebbe poter rispondere "No, guarda, io l'elettricità me la produco da solo mica la compro..."?

Udite udite, non potrebbe mancare molto dal giorno in cui una risposta del genere la potrete dare veramente. O meglio, in

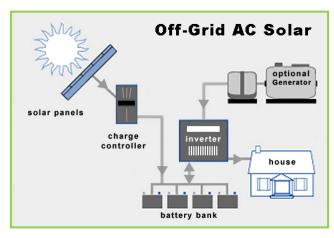


teoria si potrebbe già fare, ma non è ancora abbastanza conveniente farlo. Di cosa stiamo parlando? Della possibilità, sempre più vicina, di prodursi da soli l'energia con il fotovoltaico, accumularla nelle batterie e staccarsi dalla rete elettrica, rendendo la propria casa autonoma e indipendente da grandi compagnie elettriche e dal petrolio.

In poche parole off-grid: l'indipendenza energetica delle abitazioni è già tecnicamente possibile, tutto quello che serve è già disponibile sul mercato: pannelli fotovoltaici sempre più efficienti, inverter sempre più intelligenti, sistemi di accumulo (cioè batterie) che immagazzinano sempre più energia prodotta dal fotovoltaico in uno spazio sempre meno grande. Cosa impedisce, allora, che tutto questo si diffonda tra i consumatori italiani, europei e degli altri paesi con un sistema elettrico e consumi simili ai nostri?

La risposta è una sola: il costo delle batterie, ancora troppo elevato per giustificare l'investimento. La cosa buona delle batterie, infatti, è che aumentano moltissimo la percentuale di autoconsumo dell'energia prodotta dal fotovoltaico: se non la devo consumare sul momento (cioè di giorno) ma posso usarla quando torno a casa (cioè di sera) per guardare la televisione o fare la lavatrice è ovvio che compro dalla rete molta meno energia.

E le batterie proprio a questo servono: a dividere il momento della produzione di energia rinnovabile da quello del consumo. E, di conseguenza, a limare al minimo il consumo stesso dell'energia comprata a caro prezzo dal nostro fornitore.



Il problema è che, con quello che costano oggi i sistemi di accumulo per le rinnovabili, ci mettiamo troppi anni a rientrare nell'investimento e il gioco non vale più la candela.

Ma i prezzi delle batterie stanno scendendo rapidamente (è un mercato giovanissimo, un paio d'anni al massimo) e ci sono sul mercato sempre più pacchetti "all inclusive" che comprendono i pannelli fotovoltaici, l'inverter e l'accumulo (attenzione, non parliamo dei pannelli fotovoltaici da balcone, che sono un'altra cosa).

I kit tutto incluso hanno un vantaggio notevole: siccome le tre componenti sono studiate e garantite per lavorare insieme, saremmo sicuri che (se installate correttamente) forniranno le massime prestazioni. E, come avrete capito, alle massime prestazioni corrisponde il massimo risparmio.

Ci ha spiegato – <u>nel video che potete visualizzare cliccando QUI</u> - come funziona Valerio Natalizia, Amministratore Delegato e Direttore Generale di <u>SMA Italia</u>; Come spiega Natalizia, già oggi con un buon pacchetto "all inclusive" si possono raggiungere <u>quote di autoconsumo superiori al 60%</u>. Il che vuol dire che su 100 kWh consumati per le nostre utenze domestiche il 60% lo produciamo da soli (e non lo paghiamo) e il restante 40% lo compriamo dal fornitore che abbiamo scelto. Per salire oltre questa percentuale dobbiamo installare impianti più grandi, soprattutto per quanto riguarda le batterie.

C'è però un'ipotesi molto interessante, che ci ha spiegato Giuseppe Sofia, amministratore delegato di *Conergy Italia in questo video*: ricorrere al finanziamento. Ci sono finanziarie, spiega Sofia, che arrivano a coprire fino al 100% dell'investimento. Noi, però, consigliamo di fare bene i conti e studiare bene le carte, facendosi aiutare da un buon commercialista. La situazione potrebbe rapidamente migliorare, invece, se dal Governo e dall'Autorità per l'Energia arrivassero una serie di *soluzioni normative da tempo attese*. Al momento, invece, il settore delle rinnovabili è una giungla di leggi come ci ha spiegato - *in questo video* - Elisabetta Sigismondi, sales manager di *Bisol*.

Ma perché c'è così tanto timore nel favorire, non con soldi e incentivi ma con chiarezza normativa "gratuita", lo sviluppo dei sistemi "off grid", cioè gli impianti di produzione di energia rinnovabile staccati dalla rete elettrica e di quelli "ibridi", cioè con batterie ma ancora connessi alla rete? Perché lo Stato ci perde: su ogni kWh di energia che compriamo doniamo parecchi centesimi di tasse e accise che, se il kWh ce lo producessimo da soli, non verrebbero pagati (ci sono anche altri modi per risparmiare sulle bollette, come i gruppi d'acquisto).

Ci perdono anche le *grandi aziende energetiche*, le big del settore che per anni hanno fatto il bello e il cattivo tempo perché se volevi accendere la luce o fare la lavatrice dovevi per forza rivolgerti a loro. Mettetevi nei panni del Ministro dell'Economia: con l'autoproduzione e l'autoconsumo, già oggi, possono saltare il 60% delle accise sulla nostra bolletta. Mettetevi nei panni dell'amministratore delegato di una qualunque delle grandi aziende energetiche: già oggi il 60% delle vendite di energia potrebbe sciogliersi, è il caso di dirlo, come neve al sole. *Capito di cosa si tratta? Di una rivoluzione energetica...* 

(da Greenme.it - maggio 2014)

### **VOGLIA DI FRAGOLE? È L'ORA GIUSTA!**

Scegliamo quelle coltivate più vicino a noi: una fragola spagnola prima che arrivi sulle nostre tavole viaggerà per sei o sette giorni dalla raccolta; le nostre, quelle locali, sarà molto facile trovarle colte in giornata, e il gusto sarà tutta un'altra cosa. Perché negarsi questo piacere?



Circa due mesi fa segnalavamo come un clima primaverile anticipato avesse fatto confluire sui mercati nazionali tante fragole meridionali, molte settimane prima rispetto al solito. Dicevamo: le trovate già, ma sappiate che sono locali solo se vivete al Sud e non sono ancora al meglio del gusto. Oggi invece possiamo dire che la stagione delle fragole è nel suo pieno rigoglio e sono prodotte in tutto il resto d'Italia, dalla Basilicata in su, con un'eccellente qualità.

Si passa per il Lazio e si sale fino a Ferrara, Bologna, Cesena e il Roero in Piemonte, con Sommariva Perno in prima fila. Escluse sono ancora le zone montane, che entreranno in produzione in estate. I prezzi sono ai minimi e se cambieranno nelle prossime settimane sarà solo per crescere se si verificheranno condizioni metereologiche sfavorevoli (come il caldo afoso, per altro previsto). Le nazionali costano tra i 3.50 e 4 euro al chilo – 1 euro per un cestino di 250 grammi – e subiscono la forte concorrenza delle fragole spagnole, che si vendono a 2 o 2.50 euro al chilo.

Su questo dato, che ci parlerebbe a prima vista di una buona convenienza, c'è però qualcosa da dire in più. Perché costano così poco? In Spagna hanno sbagliato la programmazione della produzione, esagerando, e hanno più fragole da smerciare di quanto il mercato non possa recepire. In più, il clima mite che ha coinvolto anche il Nord Europa ha permesso a Germania, Francia, Svizzera e Olanda di passare dallo status di Paesi consumatori, e quindi importatori, a quello di produttori di piccole quantità che hanno "tagliato le gambe" alle fragole spagnole.

Siccome sui mercati internazionali dell'ortofrutta si dice che in Italia sia sufficiente proporre un prezzo basso e poi si può vendere di tutto, ecco allora che il nostro Paese è diventato meta prediletta degli esportatori iberici, puntando tutto sui prezzi stracciati. Fin qui tutto bene, anzi no: tutti questi viaggi continentali di fragole, mentre noi siamo nel pieno della produzione, sono insostenibili e insensati, tolgono spazio ai nostri prodotti e poi, beh, non sono buone come le nostre.

Anche soltanto per un semplice motivo: una fragola spagnola prima che arrivi sulle nostre tavole viaggerà per sei o sette giorni dalla raccolta; le nostre, quelle locali, sarà molto facile trovarle colte in giornata, e il gusto sarà tutta un'altra cosa. Perché negarsi questo piacere?

#### (dalla Newsletter di Slow Food - maggio 2014)



## POVERTÀ EDUCATIVA: PRIVATI DELL'ESSERE

Privazione per i bambini e gli adolescenti della possibilità di apprendere, sperimentare, sviluppare e far fiorire liberamente capacità, talenti e aspirazioni: povertà educativa.

Che, secondo quando si legge nella pubblicazione curata da *Save the children* "La lampada di Aladino", in Italia raggiunge livelli allarmanti non paragonabili a quelli degli altri Paesi europei.

Strettamente correlata alla provenienza famigliare che esercita un peso enorme sul curriculum scolastico e sulle opportunità di crescita dal punto di vista emotivo e dei rapporti con gli altri, la scuola, dal canto suo però, non riesce a controbilanciarne gli effetti negativi.

Il Rapporto annuale ISTAT, infatti, conferma che il completamento del ciclo di istruzione secondaria così come l'iscrizione all'università, sono correlati positivamente alla classe sociale, misurata in termini di risorse economiche, potere e influenza, grado di istruzione, condizione occupazionale dei genitori, provenienza geografica.

E così l'Italia si caratterizza per un alto tasso di dispersione scolastica: il 17 per cento dei ragazzi tra i diciotto e i ventiquattro anni non consegue il diploma superiore e abbandona prematuramente ogni percorso formativo. E una regione con un'alta percentuale di ragazzi che hanno abbandonato la scuola precocemente è sempre una regione dove maggiore è la privazione delle opportunità educative.

D'altronde il sistema scolastico non aiuta, non riesce ad accogliere i bisogni educativi, soprattutto quelli avanzati in situazioni di maggior svantaggio. Per esempio, i nidi e i servizi per la primissima infanzia, età cruciale per lo sviluppo emotivo e cognitivo, hanno una copertura limitata: solo l'Emilia Romagna raggiunge gli standard europei. Il tempo-scuola per le discipline scolastiche e per le attività extrascolastiche ha le ore contratte: le classi della scuola primaria e secondaria di primo grado, con il tempo pieno non superano il 50 per cento in nessuna regione italiana.

Per non parlare del servizio mensa che registra forti squilibri fra le regioni, essendo decentralizzato alle autonomie locali: molti comuni adottano criteri di equità, molti altri, sistemi fortemente discriminatori. Anche l'insicurezza negli edifici scolastici è indice di penuria educativa: la metà di essi non ha il certificato di agibilità, soprattutto in Calabria, Sicilia, Puglia e Sardegna.

E le scarse performances dei bambini nell'universo scolastico non sono l'unico indicatore di povertà educativa. Basti pensare alla carenza di opportunità di venire a contatto con la bellezza e accedere ad alcune attività culturali, tipo visite ai musei, frequentazioni ai concerti o agli spettacoli teatrali:



nella maggior parte delle regioni del Belpaese, meno di un terzo dei bambini è andato a teatro o a un concerto e meno di un bambino su tre ha varcato la soglia di un museo.

Dal nord al sud dello Stivale - sebbene nelle regioni meridionali e nelle isole si riscontri la più alta concentrazione di fattori determinanti per la povertà educativa - trecentomila bambini, nell'ultimo anno, non sono mai andati al cinema, non hanno usato un computer, non hanno praticato uno sport, fondamentale per creare momenti di confronto e di aggregazione, e non hanno letto un libro.

Anche questa è una negazione condizionata dalla situazione educativa e culturale della famiglia, dall'assenza di libri in casa e, non ultimo, dalla mancanza di biblioteche pubbliche e di eventi di promozione della lettura. Una delle tante carenze, imputabile in questo caso anche alle istituzioni, che per molti bambini diventa il preludio di gravi discriminazioni rispetto ad altri coetanei, con conseguenze che, nel tempo, possono diventare irreparabili. Ma la povertà non è un destino ineluttabile per nessuno.

(da Altrenotizie - maggio 2014)

## PREMIO GIORGIO LAGO 2014 – 23 MAGGIO 2014 – CASTELFRANCO VENETO

La soddisfazione, la gioia, l'orgoglio, anche la commozione. Tante emozioni vere in una bella serata che ha messo in mostra il profilo nobile del Nordest, quello intraprendente, creativo, coraggioso, generoso, solidale, appassionato, colto. La bella serata è stata quella della premiazione del Premio Giorgio Lago, giunto quest'anno alla nona edizione.



Una serata che ha espresso il Nordest caro a Giorgio Lago, non già espressione geografica, ma territorio portatore di un insieme di istanze, movimenti, ispirazioni, ambizioni, anche di una diversità culturale e imprenditoriale.

Quel Nordest ieri sera rappresentato da "<u>I Suoni delle Dolomiti</u>", la manifestazione diffusa che raduna musicisti dal mondo sulle montagne trentine che ha vinto la categoria cultura;

da <u>Gianluca Bisol</u>, presidente dell'omonima e celebre casa vitivinicola del prosecco (categoria impresa); dalla ONG <u>Medici con l'Africa Cuamm</u>, l'organizzazione che si occupa della salute delle popolazioni africane (categoria volontariato e terzo settore); da <u>Armin Zöggeler</u>, leggenda dello slittino, ovviamente vincitore della categoria sport; da <u>Sergio Frigo</u>, capo servizio de Il Gazzettino (categoria giornalismo).

Il momento della commozione è giunto alla fine della cerimonia, condotta da Domenico Basso, direttore delle news di Antenna Tre Nordest, quando sul palco è salito Francesco Bonsembiante, presidente di Jolefilm e amico caro del regista Carlo Mazzacurati scomparso il 22 gennaio scorso al quale la giuria del Premio ha assegnato all'unanimità un riconoscimento speciale, dedicandolo alla sua memoria.

Cinque persone e una manifestazione culturale premiati perché incarnano i valori del Nordest, contribuendo a definire quella "dimensione metropolitana" del territorio di cui Giorgio Lago è stato precursore. A questi vanno inoltre aggiunti i tre studenti, "giornalisti in erba", degli istituti superiori di II° grado, vincitori del Premio Giorgio Lago Juniores: Alberto Pandolfo, Stefania Favaro, Giacomo Mazzariol.

Per la nona volta e attraverso i premiati il ricordo di Giorgio Lago, direttore per 12 anni del Gazzettino e poi editorialista de La Repubblica e delle testate del gruppo l'Espresso – l'inguaribile riformista, come l'ha ricordato Giuseppe Zaccaria, rettore dell'Università di Padova – ha nuovamente avuto quel giusto risalto che l'Associazione Amici a lui intitolata e presieduta dall'industriale Luigino Rossi si è proposta sin dal 2005, anno della scomparsa del giornalista, e che tenacemente ha coltivato anche in questi tempi di congiuntura negativa grazie ad un convinto gioco di squadra con il contributo del Centro interdipartimentale di Ricerca e Servizi Giorgio Lago istituito dall'Università di Padova, il Comune di Castelfranco Veneto, e gli sponsor, primo fra tutti Veneto Banca.

Nell'incontro non sono ovviamente mancate le parole sul lascito morale e politico di Lago, affidate a Mario Bertolissi, illustre costituzionalista, che nel prologo alla premiazione ha tracciato un acuto ed illuminante parallelo tra le idee e le proposte di "Lago riformatore" e l'attualità, chiedendosi amaramente se la parola riformismo abbia ancora un significato dato l'uso sconsiderato che se n'è fatto in questi anni, inutilmente.

Acuto, forse profetico, Giorgo Lago aveva già colto il pericolo di un "riformismo alla Wanna Marchi", urlato e fasullo. E così, nel vuoto riformista nel Nordest come nell'intera Italia, ha ammonito Bertolissi, nell'uso "balengo" delle leggi, nella corruzione dilagante, nel potere della burocrazia dentro il caos politico, nella mancanza di rispetto per i cittadini non viene percepita la gravità della decadenza della democrazia partecipativa.

Attraverso la passione, il disinteresse, la conoscenza della realtà, il rispetto delle istituzioni Giorgio Lago aveva invece individuato un pensiero di riforma, indicando il federalismo come legame forte al territorio e alla sua cultura e come antidoto a quella globalizzazione che spaventa e impoverisce. L'appuntamento è adesso per il prossimo anno, per il significativo decimo anniversario del Premio che, nelle intenzioni degli organizzatori, potrebbe essere occasione di importanti evoluzioni di contenuto.

(da Asterisco Informazioni - maggio 2014)

## ANCORA CON LE POPOLAZIONI DELLA EX JUGOSLAVIA

Bosnia, Serbia e, anche se in misura minore Croazia, sono state colpite nei giorni scorsi da una spaventosa alluvione.

I fiumi Drina, Bosna e Sava sono stati ingrossati da giorni di pioggia continua. Città intere sono state allagate, interi villaggi, soprattutto nelle zone di montagna, sono stati letteralmente spazzati via, case crollate, ponti distrutti, raccolti persi definitivamente, decine di morti.

Questo disastro è stato aggravato dal dissesto idrogeologico, dal disboscamento e dal degrado ambientale che sono il risultato, ancora molto presente, delle guerre avvenute in quei paesi negli anni 90. Inoltre, in Bosnia, la mancanza di istituzioni in grado di intervenire con rapidità a sostegno delle popolazioni colpite non ha fatto che farle precipitare nuovamente in un incubo che a loro ricorda senz'altro il periodo di guerra.





Uno dei pericoli più incombenti, oltre alle possibili epidemie per la mancanza di acqua potabile, è lo spostamento senza controllo delle migliaia di mine antiuomo disseminate, in Bosnia, durante gli anni del conflitto. Ma questa calamità, per i nostri organi di informazione, sembra non esistere. Solo dopo giorni sono cominciati a comparire articoli che riportavano la notizie dell'alluvione. Le immagini televisive sono state scarsissime e questo denota la pochezza culturale e politica della nostra informazione: ci sono paesi e popoli che contano e paesi e popoli che non contano nulla.

E' risibile il contributo stanziato dal governo italiano: 300.000 euro, il costo di 11 ore di volo sulle 6.555 fatte dagli aerei italiani durante la guerra contro la Serbia del 1999!

Noi associazioni e singole persone, attivi nei Balcani fin dagli anni della guerra o comunque attenti a quelle aree che sono il cuore dell'Europa, intendiamo rompere questo silenzio e continuare la nostra attività di solidarietà concreta verso le popolazioni della Bosnia, della Serbia e della Croazia. Ripartiamo dal tessuto di contatti e dai progetti che abbiamo seguito in questi anni. Abbiamo quindi deciso di aprire, per il momento, una raccolta di fondi che, come abbiamo sempre fatto, saranno destinati in modo diretto a gruppi, associazioni, cooperative con cui già siamo in rapporti.

#### Da subito possiamo rapportarci con due aree della Bosnia Erzegovina:

- L'area di Gračanica che da anni vede la presenza di molti comitati di solidarietà della provincia di Padova con attività nei diversi villaggi mediante progetti con le scuole, i giovani, le donne, i contadini: Gračanica può diventare il punto di riferimento per la zona di Doboj, Maglaj e Tuzla;
- L'area di Bratunac dove ci sono la Cooperativa Insieme, quella dei "Lamponi di Pace", ed il progetto di Osmače e Brežani "Seminando il ritorno", per la coltivazione di grano saraceno, che possono diventare punto di riferimento per la zona di Srebrenica, Kravica e Zvornik,
  - e con la Serbia, dove le Donne in Nero di Belgrado, come è stato negli anni della guerra, si sono subito mobilitate per intervenire nei centri di soccorso approntati per raccogliere chi è dovuto scappare dalle proprie case.

Questo è ciò che possiamo fare nell'immediato. Poi ci saranno le necessità della ricostruzione e del sostegno economico e morale agli sfollati che sono centinaia di migliaia. E come abbiamo fatto dopo la guerra, cercheremo di non abbandonare chi si trova ancora una volta ad aver perso tutto e a piangere la morte dei propri cari.

#### I contributi di solidarietà potranno versati su questi due conti correnti:

- 1. C/C intestato a: ACS IBAN IT77 W050 1812 10100000 0100 007 presso Banca Etica Padova;
- 2. C/C intestato a: Comitato di Sostegno alle Forze ed Iniziative di Pace IBAN: IT29 G076 0112 1000 0000 2785 515 presso Poste Italiane S.p.A.

Causale dei versamenti: "SOS alluvione in Bosnia, Serbia e Croazia"



c/o Casa Arcobaleno - Via Cornaro, 1/a – PADOVA Fax: 049.8648774





### I TRADITORI DEL POPOLO ITALIANO

L'eccellenza italiana nell'alimentare verrebbe distrutta con l'affermarsi delle colture OGM, che renderebbero tutto il cibo inquinato da OGM e quindi squalificato alla base.

Il popolo italiano ha ancora una eccellenza a livello mondiale: la propria tradizione agricola, alimentare, culinaria, riconosciuta in tutta il mondo e che tanti cercano di copiare. Una tradizione e una storia ricca di biodiversità, di semi selezionati dai contadini, di colture e culture differenziate da regione a regione, da territorio a territorio.

Questa eccellenza, questa specificità, rischia di venire distrutta se in Italia si affermasse la cultura e le colture OGM, che renderebbero tutto il cibo inquinato da OGM e quindi squalificato alla base. Le colture OGM sono dominate da poche multinazionali internazionali, estranee all'Italia (Monsanto, Syngenta, Pioneer, Basf, ecc.), che come unico obiettivo hanno il profitto e il dominio assoluto del mercato. Si consegnerebbe quindi l'agroalimentare italiano del tutto in mano a poche multinazionali straniere.

Il processo a dire il vero è già in corso, anche per altre vie, con la vendita di molte industrie agroalimentari italiane a multinazionali straniere. Gli OGM hanno la caratteristica che, una volta inseriti nell'ambiente, contaminano, con i geni alterati, le colture della stessa specie coltivate e selvatiche, i terreni in cui sono impiantate, attraverso i loro residui, la vita microbica del terreno e, attraverso essa, i cibi e le acque e quindi l'uomo, come ultimo anello della catena alimentare.

La coesistenza fra colture tradizioni e OGM è praticamente impossibile e, fra l'altro, tentare di realizzarla sarebbe molto costoso, in quanto si tratterebbe di separare tutti i passi delle due filiere, con raccolti separati, stoccaggi separati, trasporti separati, macinazioni separate, e così via. E finirebbe per essere del tutto inefficace. Per cui, le colture OGM ledono la libertà degli agricoltori e dei consumatori di non avere terreni, colture e cibi liberi da OGM. Mentre le colture convenzionali, per la loro natura, sono impossibilitate a ledere la filiera OGM, al contrario le colture OGM ledono le colture e i prodotti convenzionali e biologici.

Spinti da interessi egoistici, da probabili foraggiamenti delle multinazionali e da ignoranza, alcuni uomini si fanno tramite per la penetrazione degli OGM in Italia, quando ci sono già tante ricerche, indipendenti dalle multinazionali, che hanno dimostrato la grande pericolosità degli OGM. Se non capiscono altro, almeno per precauzione sulla salute delle attuali e future generazioni, dovrebbero comprendere che le colture e i cibi OGM andrebbero stoppati in tutto il mondo. *Come Giuda, per pochi spiccioli, questi uomini tradiscono il loro popolo e gli interessi del loro popolo.* 

Molti prodotti italiani animali (latticini, carni fresche e insaccati, uova) provengono già da animali allevati con mangimi OGM (Soia e Mais), che è stato permesso di importare. Questo dequalifica il prodotto italiano e quando i consumatori, italiani e stranieri, se ne accorgeranno ci sarà un notevole boicottaggio di questi prodotti.

Secondo queste osservazioni molti sapranno individuare i traditori del popolo italiano che si annidano fra coltivatori, sedicenti libertari, sedicenti ricercatori e scienziati, politici collusi.....

(da La Terra e II Cielo - maggio 2014)

#### QUANDO IL CEMENTO COPRE ANCHE LA NOSTRA STORIA

Isola dell'Abbà, frazione del comune di Polverara, è un piccolo borgo con un alto valore storico-culturale e paesaggistico. La denominazione di "Isola" deriva dal fatto che intorno all'anno 1000 questa zona, a confine tra Ponte San Nicolò, Legnaro e Polverara era un piccolo lembo di terra circondato in gran parte da terreno paludoso; l'aggiunta poi di "Abba" è dovuta alla donazione del Vescovo Ulderico, nel 30 Marzo 1076, di quella porzione di Legnaro all'Abate del Monastero di Santa Giustina in Padova.

La storia di questo luogo è ricca di testimonianze che a tutt'ora si possono trovare sparse nella frazione. Di notevole interesse storico sono, fra le altre, la Chiesa intitolata a San Leonardo risalente all'inizio del XII secolo, e Villa Priuli Rezzonico, edificata nel XVI secolo, che comprende alcune barchesse e pertinenze coperte, un giardino ed un brolo racchiuso da una elegante cinta muraria.

Degna di nota è la bellissima statua settecentesca della Madonna col Bambino in pietra d'Istria posta nell'angolo

della recinzione della Villa che guarda il Canale: sul piedistallo porta lo stemma della veneta famiglia Rezzonico. Essendo questa la sua storia, ai giorni nostri Isola risulta essere un piccolo gioiello alle porte di Padova.

Ciò che la rende speciale è la sua identità rurale: nelle vicinanze è difficile trovare un altro luogo simile, caratterizzato da un paesaggio verde e rigoglioso. Passare per questa frazione significa immergersi in un territorio che ricorda la tranquillità di un paesino agreste dei tempi passati.

Purtroppo però attualmente Isola è soffocata da una viabilità inadeguata all'aumento del traffico, ed è minacciata da una serie di progetti altamente impattanti che non ne valorizzerebbero le potenzialità (Piano urbanistico e camionabile Bovolentana).

Vedere quanto ha da offrire questo territorio, seppur così piccolo, ci fa pensare a ciò che qui si potrebbe fare: recuperare, ad esempio, il patrimonio edilizio, data la presenza di casolari tipici della campagna veneta che necessitano di interventi di ristrutturazione e che sarebbero poi ideali per realizzare diversi progetti quali agriturismi e bed & breakfast, maneggi o fattorie didattiche.

Si può poi pensare di realizzare percorsi di diverso tipo (pedonali, ciclabili, a cavallo) dato che la zona è già ora molto frequentata dagli amanti delle passeggiate. Inoltre possono essere promosse tutte quelle iniziative all'aperto che valorizzano lo stare insieme e lo spirito di comunità come le sagre paesane. Non si deve poi dimenticare che la zona verde che affianca il canale Roncajette è classificata come "area di connessione naturalistica di primo grado".

Il territorio di Isola dell'Abbà è ricco di numerose specie arboree, erbacee, canneto e di svariate specie faunistiche, in particolare volatili, ma anche mammiferi ed anfibi. Questa località è anche tappa annuale della "transumanza". Tutte queste tipologie di progetti possono appoggiare uno sviluppo sostenibile del territorio, con conseguente aumento del "benessere", sia per gli abitanti che per i visitatori.

Il progetto del Parco Agro-Paesaggistico si inserisce perfettamente in questo ambito dato che nella sua essenza riassume tutte le opportunità per un territorio come quello di Isola dell'Abbà: l'opportunità "sociale" che comporta unamigliore qualità dell'abitare, quella "ambientale" che si esprime in una rete ecologica a elevata biodiversità e quella "economica", comprendente un'agricoltura sostenibile e l'inserimento in circuiti turistici-culturali.

Se anche tu hai a cuore la tutela del nostro territorio, puoi approfondire questa tematica <u>leggendo la scheda</u> "<u>Borgo di interesse storico a rischio cementificazione</u>", terzo di una serie di approfondimenti che raccontano storia, situazione attuale e prospettive future sui Luoghi del Paesaggio per il Parco agro-paesaggistico-metropolitano.

Chiara Pengo - Luca Marzotto - Casimiro Marangotto - Carla Daniele - Mauro Dal Santo

(da <u>Ecopolis Newsletter di Legambiente Padova</u> - maggio 2014)

in chiusura di settimana...qui sotto alcuni link ad articoli interessanti:

Scuola, se il governo prepara un altro scempio

da MicroMega di Repubblica - maggio 2014

Fumo negli occhi e II vero pane toscano

da Altreconomia - maggio 2014

Nell'Italia dove la cultura vale zero euro e <u>Riforma urbanistica: una proposta preoccupante</u>

da Eddyburg - maggio 2014

Facebook ti sta ascoltando...letteralmente...

da SumofUs - maggio 2014

<u>Opportunità nelle fattorie biologiche in tutto il mondo</u> <u>da Bio@gricultura Notizie – maggio 2014</u>

...ma il bello viene alla fine: è on-line la seconda

...ma il bello viene alla fine: e on-line la seconda puntata del corso di orticoltura del Tamiso:

<u>Coltivare i pomodori</u>

(visualizzala cliccando QUI)...buon lavoro!!

