

ATTIVITA' DELL' ASSOCIAZIONE

Carissimi,

dall'ultima lettera informativa ad oggi la giornata che merita di essere menzionata è la Giornata Ecologica svoltasi il 29 settembre.

Bella giornata, ampia risonanza mediale e , in occasione di un incontro, riconoscimento da parte dell'Assessore all'Ambiente Di Giorgi , ma scarsissima partecipazione degli abitanti di Colle della Torre, la stessa zona interessata dalla, seppur simbolica, pulizia delle nostre strade (anche se parte dei partecipanti abita in altre contrade). Sicuramente tutti presi da cose più importanti, ma non è stato carino vedere le tendine delle ville davanti alle quali i bambini raccoglievano cartacce, aprirsi e chiudersi. Qualcuno ha anche messo fuori i sacchi neri degli sfalci, ma non credo che si aspettassero che fossimo noi a ritirarli! Per questo siamo andati noi dell'associazione sia l'anno scorso sia quest'anno a prendere accordi con il dirigente della TE.AM e abbiamo distribuito a tutte le case di Colle della Torre una nota informativa dell'accordo e sempre noi dell'associazione su richiesta dei residenti, siamo tornati negli uffici di Corso Umberto I quando si sono creati dei disservizi...

Avere una associazione significa essere una associazione e avere anche spirito di partecipazione.

Il giorno 9 dicembre siamo stati convocati dal Sindaco per avere il parere della nostra associazione di zona a nord di Termoli in merito alla creazione di un nuovo ecocentro. Verrà realizzato presso il vecchio mattatoio comunale dove saranno conferiti materiali ingombranti e dove anche i cittadini potranno conferire elettrodomestici, materassi, scatoloni e quant'altro in forma gratuita e con i ringraziamenti dell'Amministrazione Comunale e dei cittadini civili che aborriscono alla vista di un territorio deturpato da tante discariche abusive. Alla riunione erano presenti il vice sindaco, gli assessori e i dirigenti di TE.AM. Dopo averci illustrato il progetto abbiamo chiesto al Sindaco delle assicurazioni sul fatto che nel sito in questione non vengano costruiti inceneritori né conferito l'umido. Il Sindaco ha ribadito la specificità dell'ecocentro nella tipologia del materiale di conferimento e che non ci saranno fumi e cattivi odori. Considerate le precisazioni del Sindaco e considerando anche la comodità per chi, avendo i mezzi, volesse conferirne i propri sfalci, abbiamo volentieri dimostrato il nostro assenso. In quella stessa occasione il Sindaco ha confermato l'inizio dei lavori stradali di Via Manzoni nella prossima primavera.

Amici, quest'ultima lettera del 2013 rappresenta la chiusura di un biennio fruttuoso e ricco di soddisfazioni.

Gli obiettivi proposti dal direttivo subito dopo il rinnovo delle cariche sono stati raggiunti con impegno, perseveranza e determinazione, ma molto c'è ancora da fare. I vari ritardi sulla tempistica della programmazione non ci hanno permesso di poter attuare le iniziative socio-ricreative prefissate ed attese, ma voltandomi e riposizionando lo sguardo al punto di partenza sento sinceramente di poter placare la mia impazienza di fare e guardare con orgoglio a ciò che è stato fatto.

Voglio pubblicamente ringraziare uno ad uno i componenti del Direttivo citando i loro nomi a cominciare da coloro con cui ho lavorato gomito a gomito per esigenze di ruolo quindi Antonio Di Vito, segretario, Giuseppe Ursitti, tesoriere, Luciano Corsica, vicepresidente, con i quali c'è stata e continua ad esserci amicizia e stima, i consiglieri Camillo Cimini, Panfilo Di Silvio, Anacleto Monti, Luigi Di Silvio, Nicola Di Claudio, Domenico Durazzo, Florindo De Luca e non dimentico Pasquale Di Lisa. Grazie.

Unitamente a questa lettera giunga nelle vostre case l'Augurio da parte di tutto il Direttivo di serene festività e Buon Anno 2014.

AUGURI

La Presidente

Anna Lucia Lozzi

Territorio e solidarietà 2

Nel numero precedente di questo foglio informativo, avevamo ravvisato la necessità, o meglio l'opportunità, come associazione, di promuovere nelle nostre contrade una forma di compravendita solidale.

Questo progetto che personalmente ritengo molto valido e ambizioso, è chiamato G.A.S. (gruppo di acquisto solidale) e ricapitolando in breve per chi non avesse letto "Territorio e Solidarietà 1", trattasi di un patto di solidarietà tra i produttori della zona e i consumatori, associati e non, che in uno scambio di opportunità reciproche, possono entrare in stretto contatto, in un regime di mercato agevolato per gli uni e vantaggioso per gli altri.

Non entro nei dettagli di questo commercio solidale, poiché il nostro invito non suscitando entusiasmo tra i produttori della zona, è carente del soggetto principale, cioè il titolare dell'offerta che è il produttore stesso.

Ho avuto personalmente un contatto molto tiepido con l'azienda Capecce, ma si è ancora in una fase interlocutoria e a mio avviso necessita ancora di approfondimenti.

Credo che la cultura della solidarietà debba ancora crescere e maturare nella nostra realtà, dovendo passare necessariamente attraverso un processo che implica una rieducazione al cibo, alla stagionalità dei prodotti, alle economie locali, ai prodotti a km zero.

Detto questo, sono convinto che anche noi come consumatori, dobbiamo fare la nostra parte e non essere guidati solo dai costi.

Pagare un po' di più per un alimento realizzato con tecniche sostenibili, che ha viaggiato poco, stagionale, consentirà in maniera realistica di risparmiare in costi ambientali e di prevenire l'impoverimento della cultura del cibo.

Con questo non voglio dire che bisogna svenarsi, ma rinunciare a qualcosa di superfluo, perché il cibo non è superfluo, anzi deve essere al centro dei nostri bisogni.

Solo con un'alleanza consapevole tra chi produce e chi consuma, possiamo ricostruire quel sistema agro-alimentare che è stato il vanto del nostro territorio.

Pertanto alla luce di queste brevi riflessioni, il grande patto tra territorio e solidarietà non buttiamolo alle ortiche, sarebbe un peccato, mettiamolo in un cassetto e aspettiamo che gli eventi maturino alla luce di una nuova cultura del dare-avere e nel rispetto della dignità del lavoro della terra.



Auguri e Buon Anno a tutti i soci e simpatizzanti.

Luciano Corsica

Link utili: <http://www.retegas.org/>
http://it.wikipedia.org/wiki/Gruppo_di_acquisto_solidale

Un Natale a Londra

Sono stato diverse volte a Londra e spesso nell'approssimarsi del Natale poiché mia figlia vive e lavora in quella metropoli inglese; ogni mia permanenza è durata da un minimo di sei ad un massimo di diciotto giorni . Quest'anno sono partito da Pescara il primo dicembre e sono rientrato martedì, 17 dicembre; il viaggio aereo dura poco più di due ore ma i preparativi ed i trasferimenti all'aeroporto e dall'aeroporto portano via circa sette ore di tempo.

Durante un soggiorno londinese mi è capitato di trascorrere il Natale 2010 nella grande, frenetica ed interessante città in argomento per cui ho notato profonde differenze nei nostri confronti per gli usi e le abitudini di quel popolo.

Il 23 dicembre molte persone sono solite riunirsi presso la casa di un amico o di un parente e trascorrere una serata insieme (together) per un "drink"; non viene eseguito alcun tipo di gioco, (carte, tombola, mercante in fiera, ecc...) come da noi; si beve, si mangia , si raccontano avvenimenti o si ascolta musica a basso volume (soft). Il forte delle bevande è rappresentato dalla birra , per le cibarie si usano biscotti al burro, cioccolato, nocciole; l'orario del "drink" è generalmente dalle 19 in poi.

Le sere immediatamente precedenti il 24 dicembre molta gente (many people) usa andare alla Cattedrale di San Paolo (St Paul's Cathedral) per cantare sia canti gregoriani sia canti natalizi in lingua inglese; questo può essere paragonato ad una nostra novena per il Natale. Vi posso assicurare che, avendo partecipato ad una celebrazione, è molto noioso.

Il 25 dicembre, Natale, (Christmas) si trascorre in famiglia come si usa pure da noi. Per il pranzo natalizio è usatissimo il tacchino cucinato al forno (turkey in oven). Gli antipasti / contorni sono costituiti da verdure come carote, fagiolini o cavoli cucinati ugualmente al forno od in umido. Usano molto delle piccole salsicce il di cui impasto è molto più sminuzzato di quello utilizzato nelle nostre; le patate sono cucinate nei modi più svariati. Una volta ho mangiato una zuppa (soup) i cui ingredienti principali erano : molte patate a pezzetti, porro e pancetta (bacon) che funge anche da condimento; devo riconoscere che è stato un buon piatto. Si usano dolci a base di mele e sono cotti sia al forno che sui fornelli ; il sale (salt) è usato pochissimo e le frittiture sono quasi del tutto sconosciute . Dopo il pranzo i componenti si trasferiscono nella zona soggiorno (living room) per il "drink" ma non a base di birra bensì di bevande più alcoliche. La Messa per gli Inglesi (sono Anglicani) è un servizio che rendono i loro preti (pastori) ai fedeli; la funzione religiosa è imperniata sui canti, si eseguono letture del Vangelo o dell'Antico Testamento , successivamente si passa alla Comunione che viene distribuita con piccolissimi pezzi di pane intinti nel vino. Alla fine del servizio il pastore ed i suoi collaboratori (se ci sono) si portano all'ingresso della chiesa e salutano i fedeli che vanno via.



Il 26 dicembre è il giorno più caratteristico di questo periodo. Per noi è Santo Stefano , per loro è chiamato "Boxing day" . In un primo momento ho pensato che durante la giornata ci fossero incontri di pugilato ; mi hanno spiegato che nei tempi passati si usava raccogliere denaro in cassette poste vicino agli ingressi delle Chiese per poi distribuirlo alla famiglie povere. Questo attualmente si usa fare solo in pochissime Chiese per cui è rimasto il detto. Boxing deriva da box = cassetta ; può essere anche un sonoro ceffone.

L'anno in cui ho trascorso il mio unico Natale a Londra sono ripartito per l'Italia il 27 dicembre.

Giuseppe Ursitti

La ricetta del mese

"I calciunitt" con i ceci è un tipico prodotto molisano e abruzzese, che si prepara per le feste natalizie.

Ingredienti: (20 calcionetti)

Per la pasta:

240 gr. di farina

40 gr. di olio extra vergine d'oliva

80 cc. di vino bianco

40 gr di zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina di vaniglia

buccia di limone quanto basta

Per il ripieno:

280 gr. di ceci

80 gr. di cacao

40 gr di zucchero

120 gr. di mosto cotto

1 cucchiaino di miele

1 bustina di vaniglia



Preparazione della sfoglia:

Preparare l'impasto con la farina, l'olio e il vino, aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale. Lavorare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, ricavare delle sfoglie di circa 1/2 cm di spessore.

Preparazione del ripieno:

A parte preparare il ripieno: lessare i ceci in abbondante acqua; sgocciolare e passare al passaverdura, alla purea ottenuta aggiungere il cacao, il mosto cotto e la vaniglia fino ad ottenere un impasto uniforme.

Preparazione finale:

Disporre delle cucchiainate del ripieno sulla pasta ad una distanza di 5 cm circa, ripiegare la pasta e formare dei calzoni, saldare i lembi facendo pressione con le dita. Tagliare con rotellina tagliapasta e cucinare in forno 170° per circa 15 minuti.

Dopo la cottura procedere con il setaccio a spolverare i calcionetti con zucchero a velo.

"I calciunitt" preparati con la stessa procedura e con gli stessi ingredienti, a piacimento, possono essere anche fritti in olio di semi di girasole

Buon appetito a tutti.

Marica Di Vito

"I calciunitt" con i ceci di nonna Angelina

...vorrei fare la tessera...

Per chi avesse intenzione di iscriversi alla nostra associazione usufruendo di tutti i vantaggi offerti, contribuire allo sviluppo di attività ricreative, culturali, organizzative e rafforzare la nostra voce rappresentativa, può contattare i seguenti numeri telefonici:

Associazione tel. 320 85 42 347

Antonio Di Vito (segretario) tel. 331 67 11 695

Giuseppe Ursitti (tesoriere) tel. 349 64 34 072

Contatti e tesseramenti

Associazione contrade "Termoli nord"

via A. Manzoni, 112 86039 - TERMOLI (CB)

cell. 320 85 42 347 cell. 349 64 34 072 fax. 0875 52138

e-mail: info@asstermolinord.it

web: www.asstermolinord.it