IL SOLE E LA TERRA

Lettera
ai soci della cooperativa
IL SOLE E LA TERRA

ANNO 1
NUMERO 3
SETTEMBRE 2010

Sommario

1
La festa del 3 ottobre

2
Le acque potabili

3
Dal ricettario di Daniele Engaddi

4
Il programma della festa

Stampato in proprio

Hanno collaborato:
Consuelo Molinari, Beppe Berta, Beppe Marasci, Carla Ravasio, Daniele Engaddi, Egidio Bianchi

La festa del 3 ottobre

Festeggiare l'anniversario di qualcuno significa riunirsi insieme, intorno ad una persona cara oppure ad un'idea che è divenuta realtà, che ha preso corpo e che oggi è ancora parte importante di noi, della nostra storia individuale e collettiva. Festeggiare vuol anche ricordare i desideri di quando si è partiti, di quanto si è realizzato mantenendo uno sguardo fiducioso verso progetti futuri.
Dopo il bellissimo e partecipato momento dell'anno scorso in occasione dei 30 anni, la Cooperativa il Sole e la Terra ha deciso di realizzare un appuntamento annuale con i soci.
Lo scopo è quello, in primo luogo, di creare uno spazio di conoscenza, di condivisione e di scambio tra i soci e, allo stesso tempo, di farli interagire con le realtà che ne costituiscono il tessuto di base fondamentale (produttori, fornitori…) per ridurre la distanza tra chi consuma e le persone e i processi attraverso i quali i prodotti arrivano sul banco di vendita.
La Cooperativa intende ogni anno dare una forte connotazione alla festa in vista di un confronto aperto e, in definitiva, per far progredire la nostra coscienza collettiva nella comprensione di problemi di grande rilevanza, con lo sguardo rivolto sia alle situazioni interne alla Cooperativa stessa e sia all'esterno (eventi locali e mondiali).
Quest'anno la scelta di fondo è duplice:
fa conoscere, approfondire e intervenire sulle innovazioni allo studio per la modifica dello STATUTO
approfondire il tema dell'ACQUA come bene comune e fonte di vita

Il programma, ricco e variamente articolato, consentirà ai soci di sperimentare un proprio percorso conoscitivo e di relazione che favorisca sempre di più l'instaurarsi di un clima di fiducia e amicizia e, inoltre, che li renda sempre più attivi nella gestione della Cooperativa e consapevoli delle scelte di Consumo.
Invito tutti a partecipare alla Festa alla Cooperativa che si terrà

Domenica 3 ottobre 2010
presso lo Spazio Giovani, via Polaresco, 15
dalle ore 10 alle 18:30

e a partecipare alle varie attività proposte (dibattiti, giochi per piccoli e grandi, spettacoli, laboratori del gusto, banchetti espositivi e per la degustazione…)
La Cooperativa provvederà a fornire la base minima per il pranzo e, nello spirito che deve animare questo e altri momenti, chiede ai soci di contribuire direttamente e generosamente portando piatti da loro direttamente cucinati (primi, secondi, verdure o dolci).

Vi aspettiamo numerosi e festosi
La Presidente
Cooperativa Il Sole e La Terra

"L'accesso all'acqua potabile dovrebbe essere un diritto umano fondamentale e non dovrebbe essere negato a nessuno, solo perché privo di mezzi economici. L'enorme disparità di approvvigionamento dipende da tre fattori: la disponibilità naturale dei singoli paesi, il grado di inquinamento, la povertà. Molti paesi sono divisi in due: chi si può permettere di pagare per avere acqua pulita e chi deve accontentarsi di fonti contaminate"

Maude Barlow, fondatrice di Blue Planet Pproject e Senior Advisor on Water presso l'Assemblea generale dell'ONU.

Le acque potabili (2)

L'idoneità di un'acqua destinata al consumo umano è regolamentato dal Decreto Legislativo 02.02.2001 n. 31, il quale stabilisce che esse sono: " **le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglia o in contenitori** ". La legge precisa chiaramente che tra le acque destinate al consumo umano non ci sono quelle minerali naturali, per le quali esiste una legislazione separata. Pur trattandosi in entrambi i casi di acque "alimentari" la normativa italiana effettua una distinzione sulla base della provenienza (che deve essere esclusivamente di origine protetta per le acque minerali), dei trattamenti (cui devono essere sottoposte le acque potabili e che non devono invece subire quelle minerali) e dei possibili effetti salutari delle acque minerali.

Solo analisi chimiche e microbiologiche possono stabilire la potabilità di un'acqua, infatti attraverso gli organi sensoriali sono percepibili soltanto alcuni elementi in grado di rilasciare odori e retrogusti all'acqua, ma che non sono sufficienti per decretarne la tossicità. L'eventuale presenza di batteri patogeni può indurre stati patologici a breve termine, al contrario l'assunzione di alcuni elementi tossici può essere causa di problemi solo dopo molto tempo.

Le caratteristiche delle acque potabili. Per risultare potabili l'importante è che, dopo una serie di trattamenti, esse rispondano ai requisiti imposti dalla legge che prevede il controllo e il rispetto di: 2 parametri microbiologici (5 per le acque messe in bottiglia o in contenitori); 28 parametri riguardanti elementi indesiderabili e tossici; 21 parametri riguardanti elementi caratterizzanti; 2 parametri di radioattività.

I parametri in questione differiscono sia in termini quantitativi che qualitativi. Sono il frutto di lunghi anni di ricerca che hanno portato a un approfondimento sia delle conoscenze tecnico-scientifiche generali che di quelle mediche in particolare. Si è capito, per esempio, che alcuni elementi indesiderabili presenti nell'acqua di rubinetto vengono ceduti dai materiali delle tubazioni, e che altri, prima tenuti strettamente sotto controllo, non hanno effetti negativi sulla salute umana come per il calcio, il magnesio e il potassio.

Per meglio comprendere a quali trattamenti viene sottoposta un'acqua per poter essere giudicata potabile, risulta utile sapere come funziona un acquedotto, cioè l'insieme di strutture attraverso cui l'acqua, partendo dai punti di captazione e passando attraverso una serie di trattamenti, viene inviata alle utenze finali.

Principali trattamenti per le acque sotterranee, utilizzati in Italia, sono quelli in cui all'acqua viene aggiunta una certa dose di disinfettante. I prodotti utilizzati sono a base di cloro (ipoclorito di sodio o biossido di cloro). E' pratica comune (anche per gli acquedotti di montagna, che molto spesso utilizzano acque provenienti da sorgenti di ottima qualità) utilizzare prodotti disinfettanti, sia per eliminare la flora microbiologica patogena, generalmente presente nelle acque di varia provenienza, che per prevenirne la contaminazione durante il lungo percorso nella rete di distribuzione. **Un'acqua può definirsi potabile dal punto di vista microbiologico se**, dopo i vari trattamenti, **sono soddisfatte le condizioni per cui i seguenti parametri microbiologici patogeni (escherichia coli, enterococchi, batteri coliformi, clostidrium perfrigens)**, cioè che possono potenzialmente essere causa di numerose malattie ed epidemie, **sono uguali a 0** e quindi completamente assenti**.** Inoltre il conteggio delle colonie batteriche non deve presentare variazioni anomale.

Sottoprodotti di disinfezione. Se da una parte i trattamenti di disinfezione, rendendo l'acqua microbiologicamente sicura, allontanano i pericoli delle infezioni, dall'altra producono un'alterazione della composizione chimica originaria a causa della formazione di sottoprodotti indesiderabili. Oltre alla ben nota **modifica delle caratteristiche organolettiche**, l'acqua clorata è contraddistinta da una serie sottoprodotti della disinfezione generati dall'interazione del cloro con le sostanze organiche presenti nell'acqua. Queste sostanze sono indesiderabili in quanto dannose per la salute umana, pertanto **l'utilizzo di disinfettanti a base di cloro è regolamentato** dalla legge **con un preciso limite di concentrazione di cloro residuo libero** ammessa nell'acqua potabile.

Tubazioni utilizzate. Terminato il ciclo di trattamenti necessario per rendere le acque potabili, esse iniziano il percorso lungo la rete di distribuzione fino all'utenza finale. In questa fase si possono avere fenomeni in grado di influenzarne la qualità dovuti alla cessione di sostanze da parte delle tubazioni; ma alla luce di recenti studi si può tuttavia affermare che, molto spesso, la cessione di materiali è molto esigua e infinitesimale. La responsabilità del gestore dell'acquedotto termina al contatore, mentre per il tratto che separa lo stesso dal rubinetto di utilizzo ricade sul proprietario dell'immobile. Non sono pochi gli edifici in cui, a causa delle tubature vecchie, la qualità dell'acqua viene sensibilmente alterata sino a perdere le caratteristiche di potabilità. A tal fine la legge prevede che **le attrezzature e i materiali utilizzati** per nuovi impianti o per l'adeguamento di quelli esistenti **non devono rilasciare nelle acque destinate al consumo umano sostanze in concentrazioni superiori a quelle consentite** per la tutela della salute umana.

Le acque potabili di falda. E' l'approvvigionamento idrico della pianura attraverso il prelievo di acqua dal grande serbatoio naturale della falda sotterranea, mediante l'utilizzo di pozzi ad una profondità variabile tra i 40 e i 160 metri dal piano di campagna. L'acqua è prelevata dai pozzi per mezzo di elettropompe sommerse, convogliata in vasche di accumulo, dalle quali viene immessa nella rete di distribuzione in pressione di circa 3-4 atmosfere. Le falde acquifere non sono incontaminate. I più diffusi inquinanti potenziali hanno origine antropica: composti organo alogenati, pesticidi, alcuni metalli pesanti come il Cromo. A tali situazioni si può ovviare con interventi che prevedono l'utilizzo di falde più profonde e non contaminate o con impianti di trattamento in grado di potabilizzare l'acqua prima della sua immissione in rete. A seguito di tali modalità l'acquedotto potrà così continuare ad erogare acqua di qualità garantita.

Beppe Marasci

Dal ricettario di Daniele Engaddi

TORTILLAS DI MAIS

1 kg mais in grani
10/15 g cenere da legno naturale non trattato
Acqua 1,5 volte il volume del mais
Fare bollire il mais, dopo aver aggiunto la cenere, per un'ora e lasciare raffreddare per tutta la notte. Risciacquare e ridurre in pasta con un mortaio o un vecchio tritacarne.Preparare delle focacce, aggiungendo eventualmente del sale e cuocere su piastra o in forno.

CONFETTURA DI CASTAGNE

Fare bollire le castagne, quindi sbucciarle e passarle al setaccio. Con lo stesso peso di zucchero e 350 g. di acqua ogni 500 g. di zucchero preparare lo sciroppo e .fare bollire con una stecca di vaniglia. Aggiungere la polpa e bollire per circa 30 minuti rimestando. Alla fine si può aggiungere del rhum.

PREPARAZIONE DEI CRAUTI

Tagliare a fette sottili i cavoli o altre verdure come cavolfiore, carote, barbabietole e sedano.Mescolare con sale fino (1,5 % del peso della verdura). Mettere la verdura in vasi di vetro a tenuta, schiacciandola con il pugno in modo che la verdura sia coperta dal liquido; tenere la verdura coperta dal liquido per mezzo di un oggetto pesante. Chiudere il vaso e tenerlo per 2-3 giorni in un locale a temperatura di 20°-22°, e poi al fresco in cantina.Iniziare il consumo dopo 3-4 mesi; una volta aperto, il vaso va conservato in frigor.

BISCOTTI "PAN DE MEJ"

200 g farina gialla macinata sottile
100 g farina bianca tipo O
70 g zucchero, miele o malto.
60 g burro o olio
1 uovo (facoltativo)
½ bustina di lievito
Una manciata di fiori di sambuco freschi o secchi
Fondere il burro, unire gli ingredienti e impastare. Dare forma ai biscotti e infornare a 180°-200°

Programma della festa

10.00 apertura
10.30 incontro con gli amministratori per la presentazione del nuovo statuto della cooperativa e dei risultati del sondaggio fatto in primavera

LABORATORI DEL GUSTO (con iscrizione)

11.00 MELE (Diego Compagnoni)
11.00 OLIO (Patrizio Gamba)
11,30 FORMAGGIO (Giuseppe Stefanelli)
14,30 FORMAGGIO (Giuseppe Stefanelli)
15,00 MIELE (Marco Mazzuconi)
15,00 OLIO (Patrizio Gamba)

MINICORSO CUCINA (con iscrizione)

15,30 CUCINA NATURALE (Rossana Madaschi)

DALLE 12 PRANZO

- ***PROVIAMO INSIEME LE NOSTRE PASSATE***
  assaggio di pasta con prova di comparazione delle passate presenti in cooperativa
- ***al bar panini, pizze, focacce, dolci....con i prodotti della cooperativa a prezzo speciale***
- ***I CIBI DEI SOCI piatti pronti offerti dai soci***

14:30 laboratorio di arte circense per grandi e piccoli con Ambaradan

15:30 Spettacolo teatrale IL JANGO E LA MENHA PREZIOSA
L'acqua raccontata a gocce, dove ognuno vi riconosce un ricordo di vita. L'animazione dal sapore d'Africa composta da Ana Paula Brandao proveniente dall'Angola

17:00 Concerto COWPUNK BAND musica folkloristica

18.30 CHIUSURA FESTA

Per tutta la durata della festa :

- banchetto informativo **AIAB** nell'ambito di **BIODOMENICA**
- banchetti dei produttori
- bar dello spazio Polaresco
- spazio di intrattenimento per bambini con legnetti Kapla
- spazio informativo NON SOLO CIRIPA' genitori che usano pannolini lavabili
- mostra "IL LATO OSCURO DEL CIBO"
- bancarella libri usati "Una scuola sulle Ande"
- mostra " L' ACQUA, BENE PREZIOSO"
- laboratorio di riciclaggio