

numero di registrazione
IT IGA C576



> **APERTI**

DA MARTEDÌ A SABATO

ORARIO CONTINUATO

09:00 > 19:15

24128 BERGAMO - Via Gaudenzi, 6b

tel. 035 401 242 - fax 035 401 878

coopilsolelaterra@libero.it

P.IVA 00860440163

DIVENTA SOCIO

IL SOLE E LA TERRA

PARTECIPA ANCHE TU.

> **COMPILA** <

la domanda disponibile in negozio
o sul sito internet www.ilssolelaterra.it;

> **FAI** <

una copia della carta di identità e del codice
fiscale;

> **CONSEGNA** <

il tutto alla cassa del negozio insieme alla
quota vitalizia di € 25,00.

> **NON SEI ASSOCIATO** <

vieni a provare la spesa da noi!

La prima volta non serve!

In negozio ogni Giovedì un volontario
si dedica al tesseramento e offre
consigli o chiarimenti sui prodotti
in assortimento.

LE PRODUZIONI DI QUALITÀ E I PRODOTTI TIPICI

Le caratteristiche e la qualità eccezionali di alcuni prodotti, formaggi salumi, vini, sono dovute al particolare luogo di produzione e ai metodi utilizzati per produrli ai fattori ambientali e umani che ne determinano le caratteristiche qualitative, non riproducibili altrove. La “qualità” nasce dallo stretto legame con la zona geografica di produzione e con la tradizione produttiva che comprende l'insieme dei fattori naturali e umani che caratterizzano il prodotto stesso, conferendogli proprietà peculiari. La ricchezza di un territorio e l'insieme delle sue qualità ambientali, della biodiversità, della ricchezza di varietà culturali. I consumatori mostrano un interesse sempre più forte per i prodotti tipici e di qualità e richiedono informazioni e garanzie: l'Unione Europea ha riconosciuto questa esigenza e ha creato tre “marchi di qualità”: **DOP**: Denominazione di Origine Protetta; **IGP**: Indicazione Geografica Protetta; **STG**: specialità tradizionale garantita.

Il marchio DOP è riservato ai formaggi e agli altri prodotti alimentari tradizionali il cui nome coincide con il nome della regione, d e l luogo da cui ha avuto origine. Il prodotto deve avere caratteristiche che possono derivare solo da una zona ben delimitata e caratterizzata da specifiche caratteristiche ambientali, climatiche e pedologiche e dalle competenze dei produttori dell'area di produzione da cui proviene. Il nome del prodotto è il nome del luogo di produzione: Gorgonzola, è un comune della provincia di Milano, Grana Padano deve il suo nome alla Pianura Padana, Taleggio, l'Asiago, il Bitto... La tutela riguarda il nome, non il prodotto che non è quindi coperto da brevetto europeo che impedisca ad altri di produrne copie o imitazioni. Il nome del prodotto, però, è riservato ai produttori dell'area storica che rispettano il disciplinare di produzione depositato.

Il marchio IGP indica caratteri specifici che lo associano a un determinato luogo e garantisce che almeno una fase del processo produttivo è avvenuta in quel dato luogo. Il legame con il territorio di origine è meno marcato: non tutte le caratteristiche del prodotto finito dipendono dal territorio. La produzione di latte, per esempio, o la carne destinate a lavorazione e stagionatura per i salumi, alcune fasi produttive possono essere effettuate anche al di fuori dell'area che ha dato il nome al prodotto (come ad esempio la bresaola della Valtellina o lo speck dell'Alto Adige). Anche in questo caso, oggetto della tutela è il nome, non il

prodotto o il processo di produzione.

Il marchio STG si usa per prodotti fatti con metodiche e regole tradizionali di lavorazione, di conservazione e di stagionatura consolidate nel tempo, con un minimo di 25 anni. Le caratteristiche finali del prodotto dipendono dalla ricetta utilizzata, che viene registrata dalla Commissione Europea. L'unico formaggio STG italiano riconosciuto è la Mozzarella.

La tutela di queste indicazioni di qualità offre ai consumatori garanzie sull'origine e i metodi di produzione, consente di valorizzare i prodotti con l'utilizzo del marchio e sostiene i produttori proteggendo da imitazioni. I prodotti DOP e IGP sono sottoposti a un sistema di controllo da parte di organismi certificatori autorizzati dall'Autorità competente in materia di DOP e IGP. Questi Organismi di controllo, scelti dai produttori, verificano il rispetto del disciplinare di produzione. Il disciplinare, la “ricetta”, indica il nome e la descrizione del prodotto, le materie prime necessarie, descrive la tecnica produttiva, delimita l'area di produzione, chiarisce i legami che il prodotto ha con la zona di origine e da indicazioni sulle principali caratteristiche del prodotto finito. **Le produzioni DOP, IGT, STG possono avere il marchio biologico se prodotte rispettando la relativa normativa.** Nell' Unione Europea sono presenti oltre 800 indicazioni geografiche, denominazioni di origine e specialità tradizionali garantite. La normativa di riferimento, regolamenti comunitari e decreti nazionali, stabilisce le norme e le procedure per ottenere il riconoscimento come prodotto DOP, IGP o STG che viene rilasciato dalla Commissione Europea, su richiesta del Ministero delle Politiche Agricole. Questo viene attivato dalla Regione competente per territorio su richiesta dei produttori e dei loro consorzi. **Dei circa 200 prodotti agroalimentari italiani riconosciuti a livello comunitario, 22 sono prodotti in parte o esclusivamente in Lombardia e di questi 8 in provincia di Bergamo: Taleggio, Quattroirolo, Gorgonzola, Provolone, Grana Padano, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, Bitto e Strachitunt.** La Regione Lombardia ha inoltre un elenco di prodotti tradizionali composto da 238 prodotti agroalimentari che rispondono ai criteri di tradizionalità. Sono prodotti a base di carne e derivati, cereali e farine, derivati del latte, miele, ortaggi e frutta freschi e conservati, paste fresche, prodotti da forno e da pasticceria, prodotti ittici. Tra i formaggi: Agri di Valtorta, Branzi, Formagelle della Val Seriana, Val Brembana, Val di Scalve, stracchino Monte Bronzone, Strachitunt. Alcuni di questi hanno iniziato la procedura per ottenere il marchio DOP.

Questa è una pubblicazione periodica gratuita rivolta ai soci e agli amici della società cooperativa Il Sole e la Terra. Realizzata con cura è distribuita anche nelle biblioteche civiche e negli spazi culturali di Bergamo, reperibile anche in formato pdf collegandosi all'indirizzo internet www.ilssolelaterra.it; le immagini e i contenuti utilizzati ci sono forniti dai nostri collaboratori, oppure prese liberamente dalla rete web. Crediamo nella condivisione di saperi e conoscenze oltre che nella solidarietà e nell'aiuto reciproco. Se pensi di avere diritto su qualche elemento qui riprodotto ti invitiamo a contattarci per le tue richieste. Chiunque è libero di riprodurre in parte o totalmente i testi qui pubblicati.

Hanno collaborato a questo numero: Egidio Bianchi, Aurelio Brentegani, Cornelio Montalbetti, Beppe Berta, Carla Ravasio, Consuelo Molinari, Atbos Mazzoleni, CFL Treviglio - Stampa: Stamperia Stefamoni
Progetto grafico: info@foodforjes.com

Numero chiuso il 20 Aprile 2011

Ogni Martedì alle 18.00

> COMMISSIONE QUALITÀ <

La commissione qualità si riunisce tutti i Martedì dalle ore 18 alle ore 19,30, nella sede della cooperativa.

In Commissione si parla e si discute:

> di prodotti della Cooperativa: qualità dei prodotti in vendita, proposte di introduzione di nuovi prodotti...

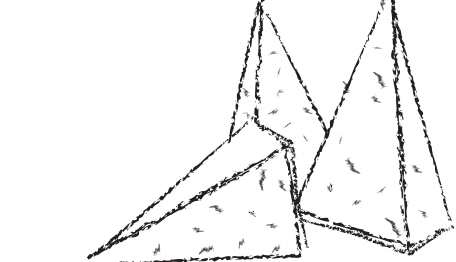
> di rapporti con i produttori e indirizio della politica commerciale;

> degli orientamenti dei soci consumatori: eventuali servizi nuovi, cosa non è coerente con la filosofia della cooperativa...

> di proposte di attività per far conoscere ai soci la vita associativa e le reti di relazioni che sostanziano la sua realtà ;

> di approfondimenti sulle tematiche del biologico, della salute, della qualità del vivere.

La commissione è aperta a tutti i soci che sono interessati a confrontarsi, a mettere in comune le proprie competenze, a fare proposte, a chiedere informazioni documentate...



DAL LIBRO DEI SOCI

Chiara:
VOLEVO SAPERE GLI INGREDIENTI DEL GRANA PADANO.

RISPOSTA:
Gli ingredienti presenti in ordine decrescente sono: latte, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell'uovo).

Sono opportune alcune precisazioni riguardanti la presenza del conservante, non permesso nel Grana Trentino e nel Parmigiano Reggiano.

> Il lisozima è un battericida naturale ammesso nella produzione di Grana Padano da agricoltura biologica prevista nel regolamento sull'agricoltura biologica europea. Il lisozima è un enzima di natura proteica normalmente presente nel latte materno e nell'organismo (saliva e lacrime), che svolge un'interessante azione antimicrobica, grazie alla capacità di idrolizzare dei costituenti della parete batterica (la parola lisozima deriva dal greco: liso = che taglia e zimo = enzima). In seguito alla lesione di questa struttura, meccanicamente resistente, la cellula batterica richiama acqua fino a scoppiare. Quello utilizzato in ambito caseario è estratto dall'albumina d'uovo e viene impiegato nella misura di 2,5 gr. per ogni quintale di latte.

> È la qualità igienica del latte da destinare alla caseificazione - dipendente dalla produzione ed utilizzazione di foraggio, insilati o non, di buona qualità microbiologica, dal rispetto delle norme igieniche di mungitura e da un allevamento a basso carico inquinante per la razionalizzazione delle pratiche zootecniche - che determina la buona riuscita dei formaggi.

> Il motivo per cui si aggiunge nel Grana Padano e non negli altri grana DOP è dovuta alla utilizzazione diffusa nell'alimentazione delle bovine da latte degli insilati (foraggio verde posto in silo al riparo dell'aria che subisce una fermentazione lattica che lo stabilizza) che apportano come conseguenza una presenza significativa di batteri sporigeni responsabili di fermentazioni gasogene (che sviluppano gas) nella fase di maturazione dei formaggi a pasta dura o semidura con rigonfiamento o spaccchi delle forme di formaggio; per contrastare questi rischi viene utilizzato il lisozima, anche sotto la sigla E1105, nella conservazione di formaggi stagionati (Grana Padano, Asiago, Montasio, Provolone).

BiolgOS

IL SOLE E LA TERRA



Lettera bimestrale ai soci e agli amici della Società Cooperativa Il Sole e la Terra di Bergamo
Anno II - Maggio > Giugno 2011 - **e-mail: redazione@ilssolelaterra.it**

> *È un sabato. Sono in coda alla cassa a scambiare qualche battuta, a volte solo impressioni estemporanee, cose da poco... oltre l'inizio di veri e propri discorsi impegnati.*

In Giappone è da poco avvenuta la tragica catastrofe, ancora fumano i reattori nucleari di Fukushima sventrati dalla furia di un evento naturale annunciato. Un uomo, giovane, ben curato, un po' insoufficiente per l'attesa, mi rivolge la parola apparentemente per parlare della carente organizzazione della Cooperativa, per poi subito generalizzare il discorso dicendosi deluso dell'arretratezza dell'Italia e infine sbottando in un raggelante: “cosa aspettiamo a mettere le centrali nucleari per porre fine all'importazione di energia elettrica, pagandola cara e, comunque, avendo alle porte il pericolo di fughe radioattive.

li controllano e dalle organizzazioni statali e sovratatali che ne sono controllate: tutte cose che possono venir meno, o cambiare improvvisamente aspetto dall'oggi al domani. Dobbiamo adoperarci per mettere a punto strumenti di autogoverno a livello territoriale, in un raggio di azione che sia alla portata di ciascuno, in modo da avvicinare le risorse fisiche alle sedi della loro trasformazione e queste ai mercati del loro consumo e alle vie del loro recupero: perché solo di lì si può partire per costruire delle reti sufficientemente ampie e flessibili che siano in grado di far fronte a una improvvisa crisi energetica, alle molte facce della crisi ambientale, a una nuova crisi finanziaria che è alle porte, al disfacimento del tessuto economico e alla crisi occupazionale che si aggrava di giorno in giorno; e persino a una crisi alimentare che potrebbe farsi improvvisamente sentire anche in un paese del “prospero” Occidente. Le fonti rinnovabili, l'efficienza e il risparmio energetici, il riciclo totale dei nostri scarti, un'agricoltura a Km zero, la salvaguardia e il riassetto del nostro territorio, ma soprattutto uno stile di vita più sobrio e restituito alla socievolezza sono i cardini e la base materiale di una svolta del genere. Va bene tutto ciò che va in questa direzione; anche le piccole cose. Va male tutto ciò che vi si oppone: soprattutto la rinuncia a un pensiero radicale...” Il nostro socio sarà ora sicuramente più

confortato e tranquillizzate le sue ansie di ammodernamento se, a distanza di neanche un mese, mentre molti stati europei hanno posto la questione del nucleare al primo posto dell'agenda e allo stesso tempo sui loro media la notizia della tragedia compare ancora in prima pagina, al contrario sui maggiori quotidiani italiani l'informazione è scivolata in ottava o addirittura in undicesima pagina e se nessuna crepa evidente si è manifestata nelle intenzioni dei politici. Tireranno dritto... Ben tornato atomo, ti aspettiamo nella centralina del nostro giornale privato o condominiale. Siamo oramai arrivati a livello 7. Possiamo fare meglio.

> **ilssolelaterra.it**

sezione INFORMAZIONI DAI SOCI

Leggi l'articolo di

Rossana Madaschi

Dietista e docente di scienze dell'alimentazione

Nutrirsi di salute

> IL FRUMENTO

o grano duro (*Triticum Durum*) si è evoluto piuttosto tardi (IV sec. a.C.) soppiantando il farro in tutta l'area mediterranea e medio-orientale a clima caldo e secco, dove tuttora ha la massima diffusione. Assai recente è l'introduzione del frumento duro negli altri continenti. Il frumento duro è verosimilmente il frutto di selezione umana in climi caldo-aridi, per caratteri utili delle spighe e della granella (cariossidi nude con semi che sono liberi dalle glume, endosperma vitreo e non farinoso, ricco di proteine) a partire dai frumenti primitivi.

La varietà “**Senatore Cappelli**” (di origine tunisina) è un antenato del grano duro moderno. Definito “razza eletta” negli anni '30-'40, era di largo uso nelle terre di Puglia e Basilicata. Il suo nome deriva in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del novecento della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. È un frumento duro, aristato (cioè dotato di ariste, i filamenti che si notano sulle spighe di alcune graminacee), che arriva ad un'altezza di ca. 1.80 mt (superiore a quella del grano comune) e che contiene percentuali più elevate di lipidi, proteine, vitamine e minerali, con caratteristiche di elevata digeribilità; è stato ottenuto per selezione genealogica a Foggia, nel 1915 da Nazareno Strampelli, per decenni è stata la coltivazione più diffusa; negli anni '60 a loro volta le varietà di Strampelli furono sostituite da altre più produttive e più basse (alto rischio di coricamento a causa di vento o pioggia) ottenute però, quasi sempre, da sue mutazioni o da suoi incroci. Primo fra tutti è il famoso grano Creso (il più utilizzato negli ultimi 30 anni nelle coltivazioni italiane) ottenuto irradiando con radiazioni nucleari il Cappelli nel Centro di studi nucleari del CNEN della Casaccia (Roma) nel 1974 e incrociandolo con la varietà messicana Cymmit. Quasi tutti i selezionatori che si occupano di frumento duro hanno utilizzato il Senatore Cappelli come parentale per le nuove varietà, che, quindi, per la maggior parte annoverano il Cappelli come ascendente. **Sembra fondata l'ipotesi che la modifica genetica delle varietà di grani moderni sia correlata ad una modificazione della proteina gliadina, alla quale è dovuta l'enteropatia infiammatoria e quindi il malassorbimento (intolleranza al glutine e allergie).** Il frumento duro si differenzia dal tenero per la cariosside assai grossa (45-60 mg), con albumi che tipicamente ha struttura vitrea, ambracea, cornea, anziché farinosa. Sebbene la principale forma di utilizzazione del frumento duro sia ancora



rappresentata dalla pastificazione, una quota sempre più elevata della produzione viene destinata alla fabbricazione di una vasta gamma di prodotti da forno, in particolari pani dai nomi, dalle forme e dalle caratteristiche più diverse. La prima lavorazione della granella di frumento duro è una speciale macinazione (frantumazione delle cariossidi con rulli scanalati) con la quale si ricavano **semola** e **semolato** dall'endosperma amilifero, germe e crusca. Macinando di nuovo la semola si ottiene la “**semola rimacinata**” o “**rimacinato**” che viene impiegato per la panificazione puro o mescolato con farine di grano tenero; il prodotto che si ottiene è un pane a pasta gialla molto saporito a lunga conservazione; è possibile ricavare anche una rimacinata integrale di grano duro attraverso una macinazione diretta delle prime rotture. I due prodotti derivati dal grano duro sono caratterizzati da un elevato contenuto in proteine e glutine, nella media superiore a quello presente nella farina di frumento tenero. I campioni di rimacinato presentano anche un maggior contenuto in ceneri, in luteina, il carotenoide maggiormente presente nel frumento duro. Conferma di questi dati si è avuta dall'analisi condotta su campioni di semola rimacinata integrale impiegata per la produzione del pane.

IL COUS COUS

Tradizionalmente veniva preparato con semola di grano duro, farina granulosa che si può produrre con una macinatura grossolana utilizzando macine primitive, ma oggi con questo nome ci si riferisce anche ad alimenti preparati con cereali diversi, come **orzo, miglio, sorgo, riso, o mais**.

Il cous-cous dovrebbe essere passato al vapore 2 o anche 3 volte. Quando è cotto come si deve è morbido e leggero, non dovrebbe essere gommoso né formare grumi. Il cous-cous che si trova in vendita nei supermercati è solitamente passato al vapore una prima volta e poi essiccato, e le istruzioni sulla confezione consigliano di aggiungerci un po' di acqua bollente per renderlo pronto al consumo. Questo metodo è rapido e facile da preparare: basta mettere il cous-cous in una ciotola e versarvi sopra l'acqua o il brodo bollente, coprendo poi la ciotola con un foglio di plastica. Il cous-cous si gonfia e nel giro di pochi minuti è pronto da servire, dopo averlo rimescolato con una forchetta. Il cous-cous precotto richiede meno tempo per la preparazione rispetto alla pasta asciutta o al riso. Solitamente si accompagna a carni in umido e/o verdure bollite (sulla costa del mar Mediterraneo anche pesce in umido). Il cous-cous preparato nel trapanese è cotto a vapore in una speciale pentola di terracotta smaltata, ma il condimento a differenza di quello magrebino è un brodo di zuppa di pesce.

In particolare, va evidenziato, come il pane ottenuto da semola rimacinata di grano duro e biscotti prodotti da rimacinati integrali da grano duro presentano un contenuto in sostanze antiossidanti superiore a quello presente nelle uve rosse, considerato il prodotto di riferimento per la capacità antiossidante. Per quanto riguarda il rimacinato integrale, oltre a confermare tutte le considerazioni fatte per il rimacinato di semola, si aggiunge la presenza di fibra alimentare e un maggior contenuto di vitamine. L'elevato tasso di proteine e la presenza dell'amido frantumato conferiscono una maggiore capacità di assorbimento dell'acqua negli impasti ottenuti dal rimacinato di grano duro che consente una resa produttiva più elevata rispetto ad altri sfarinati.

Nel sud d'Italia da secoli le semole, rimacinata sono utilizzate per la produzione di pani tipici, il Pane di Altamura, primo prodotto UE ad appartenere alla categoria “Panetteria e prodotti da forno” con il marchio DOP, ed il Pane di Matera, prodotto di lunga tradizione ottenuto con un antico sistema di lavorazione, avente il marchio IGP grazie alla presenza di carotenoidi, resistono meglio all'invecchiamento, restando appetibili per un tempo maggiore dei pani fatti da farina di grano tenero.

Incontri del 7/03

ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DELL'ALTA VAL BREMBANA.

La presentazione è stata guidata da Francesca Monaci, tecnico caseario e vicepresidente del Consorzio di tutela e Marzia Monaci, veterinaria e allevatrice, entrambe attive nell'azienda di famiglia.

Il Formai de Mut è uno dei primi prodotti caseari a livello nazionale con certificazione di origine: già nel 1985 aveva la qualifica DOC e successivamente nel 1996 con l'introduzione delle nuove denominazioni la DOP.

È prodotto secondo il protocollo disciplinare che definisce l'area di produzione e di stagionatura, i 21 comuni dell'Alta Valle Brembana, in alpeggio durante la stagione estiva, e a fondovalle durante l'inverno l'alimentazione degli animali, la tecnica di produzione, le caratteristiche qualitative per ottenere la marchiatura. Il marchio con un campanaccio stilizzato è blu per le forme prodotte in

La foto è di M. Basso

APPUNTAMENTI > MAGGIO > GIUGNO 2011

> Giovedì 5 maggio ore 20,30

È DAVVERO TUTTO COSÌ BIANCO CHE PIÙ BIANCO NON SI PUÒ?
GAS Borgo Palazzo e Boccaleone: Diventare consumatori consapevoli e orientarsi tra detergenti e detersivi
Via Borgo Palazzo, 25 - Bergamo

I FORMAGGI MOLLI DELLA VAL BREMBANA
Centro socio-culturale di Longuelo
Via Mattioli, 12 - Bergamo

> Domenica 8 maggio

BIMBINBICI 2011
Giornata della mobilità sicura per i bambini promossa dalla FIAB. Una pedalata che coinvolge i bambini e i loro genitori,
Ritrovo Palazzo Frizzoni Bergamo

> Giovedì 12 maggio ore 20:30

ASSEMBLEA SOCIALE
Elezione nuovo CdA Cooperativa il Sole e la Terra, tutti i soci sono invitati
Oratorio della Parrocchia di San Paolo – Via Mattioli, 12 - Bergamo

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

> GLI IMBALLAGGI

costituiscono il 60% del volume e il 40% del peso dei rifiuti prodotti in Italia vengono pagati ben due volte prima con la spesa e poi quando devono essere smaltiti. Ogni italiano produce circa 200 kg di imballaggi/rifiuto di cui il 70% destinato a alimenti e bevande. Ne vengono riciclati circa il 59%, ma la percentuale si abbassa al 30% per la plastica, che rappresenta un quinto circa (ovvero oltre 2 milioni di tonnellate) della produzione totale. Un altro 28% della plastica recuperata finisce direttamente nell'inceneritore. **Per avere un' idea di cosa produciamo è presente sul sito di al-**

alpeggio e rosso per quelle prodotte in fondovalle. La tradizionale lavorazione prevede utilizzo di latte di vacca proveniente da una o due mungiture giornaliere di animali alimentati con foraggi verdi o affienati. Dopo l'aggiunta del caglio, la coagulazione del latte avviene ad una temperatura tra i 35 e i 37°. La prima rottura della cagliata è seguita dalla semi cottura della massa caseosa ad una temperatura di 45-47° e dalla successiva agitazione fuori dal fuoco. Le forme vengono poi pressate per consentire lo spurgo del siero. Successivamente vengono utilizzati stampi denominati fassere. Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione deve ripetersi a giorni alterni per 8-12 giorni. Il periodo di stagionatura ha una durata minima di 45 giorni e può arrivare oltre l'anno. Le forme rispondenti a questi parametri qualitativi e quantitativi possono avere il marchio DOP. Il Consorzio dei produttori per la Tutela e valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, attivo dal dicembre 1997, raggruppa attualmente 14 soci, di cui 2 cooperative si occupa di promozione, informazione, miglioramento quantitativo, assistenza tecnica ai soci, vigilanza sulla produzione e controlla le produzioni mediante l'ente di certificazione CertiProDop. Tra un assaggio e l'altro di ottimo formaggio di varia stagionatura, di stracchino e di agri le relatrici hanno

descritto l'azienda di famiglia, la vita in alpeggio, la variabilità delle produzioni in relazione a stagione, tipo di pascolo e foraggio, lavorazione del latte e stagionatura. Le aziende del consorzio sono piccole, con pochi capi, usano metodi tradizionali di allevamento, in alcuni casi durante l'inverno conferiscono il latte e caseificio solo in alpe. Cosa rende "difficile" la certificazione biologica per queste produzioni? I problemi principali sono nel reperimento del fieno che viene acquistato fuori dalla valle per oltre il 50%: sarebbe troppo costoso utilizzare fieno certificato e in valle i prati stanno diminuendo, sostituiti da nuove case. Per l'alimentazione viene usato solo fieno miscelato in azienda con cereali, non si utilizza insilato. Per molte aziende una grossa difficoltà è la mancanza di spazio per adeguare le stalle: i paesi sono cresciuti intorno alle aziende storiche, le zone pianeggianti hanno trovato diverso utilizzo e i villeggianti che cercano pace natura ruralità non ne amano alcuni aspetti, primo fra tutti l'odoroso letame. Lo smaltimento delle deiezioni, vista la diminuzione di prati agibili, il divieto di spandere in alpe, deve spesso essere fatto in pianura e diventa quindi un costo non indifferente. Le pratiche veterinarie sono limitate alle strette necessità degli animali e viene sempre controllato il rispetto dei limiti di legge.

> GUARDA *www.formaimedut.info*

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

> Sabato 28 maggio ore 9:45

RISORSE, BUONA AMMINISTRAZIONE, FEDERALISMO, COME DISTRIBUIRE LE RISORSE.
Costruire Cittadinanza Incontro con: G. Bizioi, E. Rodeschini, M. Alboghetti
Sala consiliare - Torre De' Roveri

> Domenica 12 / Lunedì 13 giugno

REFEREDUM POPOLARE
Consultazione nazionale con 4 schede, si vota **SI** se non si è d'accordo, si vota **NO** se si è favoreli. Valido solo con il 50% di voti. Facciamo sentire la nostra voce.

> Domenica 12 giugno

OH! MEO BOSCO
Associazione I pinocchietti selvatici
Giornata di teatro nel bosco all'aria aperta fra passeggiate e convivialità per un bosco in trasformazione. È consigliata la prenotazione: tel. 346 8932734
Dossena - Prato Molinaro

Altri in corso di definizione saranno comunicati con avvisi in negozio o sul sito internet www.iholeteatrait

La foto è di M. Basso

NIENTE SCONTI

> **Ma in cooperativa, mai una volta una bella campagna di offerte speciali, tutto a 1€, compri 3 paghi 2?**

Sarebbe proprio interessante... come in quei grandi supermercati che pensano sempre alla convenienza! Già, ma convenienza per chi? Sicuramente non per il produttore al quale la grande distribuzione chiede gentilmente di partecipare alle offerte speciali offrendo generosamente il suo prodotto a... quasi gratis per un po' e se non va bene si trova un altro produttore! Se poi si vuole vendere lì in quel bel nuovo punto vendita bisogna conquistare la clientela e offrire il prodotto a... quasi gratis. Un prezzo basso è apparentemente vantaggioso, ma nasconde costi sociali, ambientali ed economici. La concorrenza aggressiva e selvaggia dei prezzi turba il mercato e si riflette negativamente sugli agricoltori, sui piccoli produttori che fanno i conti con quotazioni all'origine in ribasso, aumento dei costi e crollo dei redditi. Prezzo equo per il produttore e il consumatore, filiera corta, ricerca di un buon rapporto costo/qualità. Capita invece che il produttore giri a noi sconti, che a nostra volta applichiamo ai prodotti in negozio.

> SOLSTIZIO D' ESTATE
<i>Il solstizio in astronomia è definito come il momento in cui il Sole raggiunge, nel suo moto apparente lungo l'eclittica, il punto di declinazione massima o minima. Il fenomeno è dovuto alla inclinazione dell'asse di rotazione terrestre rispetto all'eclittica; il valore di declinazione raggiunta coincide con l'angolo di inclinazione terrestre e varia con un periodo di 41000 anni tra 22.1° e 24.5°. Attualmente è di 23°27' e l'angolo è in diminuzione. Il Sole raggiunge il valore massimo di declinazione positiva nel mese di giugno in occasione del solstizio di estate boreale, mentre raggiunge il massimo valore di declinazione negativa in dicembre, in occasione del solstizio di inverno boreale, corrispondente all'estate nell'emisfero australe.</i>
Giugno. Per le finestre il sole inonda la bella stanza d' una luce aurina: freme la messe ai solchi della china, la messe ormai matureggiante e bionda.
<i>(Guido Gozzano)</i>

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

SITI
www.greenme.it

> Questo sito ci viene segnalato da una societa Greenme.it è una testata on line di informazione e di opinione su tematiche "green", con l'obiettivo di contribuire a diffondere, con ironia e praticità, comportamenti e stili di vita maggiormente attenti all'ambiente e al pianeta in cui viviamo. Vero e proprio magazine di lifestyle sostenibile, il sito nasce ispirandosi ad un semplice, quanto concreto presupposto: per cambiare il mondo, dobbiamo, prima di tutto, cercare di cambiare noi stessi. Se non fosse altro perché è l'unica cosa in cui possiamo veramente intervenire.

www.fontanelle.org

> Un sito ben fatto, una mappa interattiva delle fontanelle, utile per visualizzarne la collocazione in tutta Italia, attraverso Googlemaps. Per individuare facilmente quella più vicina da raggiungere, basta muoversi nello street view e affidarsi agli scatti fotografici. È una piattaforma per la condivisione di contenuti sull'acqua del rubinetto e un invito a partecipare (inteso come prendere parte) per segnalare le fontanelle non ancora inserite, aggiungerle, e interpretarle!

La foto è di M. Basso

La Sorgente Nossana

A Premolo 625 mt. sul livello del mare c'è la sorgente della Nossana.

Le sorgenti della Nossana sono tra le più importanti d'Italia, perché hanno una quantità d'acqua che va dai 1800 ai 2000 litri al secondo. Le sorgenti non sono sempre state come le vediamo noi oggi, un tempo erano a cielo aperto. Nel 1970, la BAS ha comprato il terreno circostante e il bosco e ha costruito l'impianto di captazione. L'impianto di captazione è detto anche camera di raccolta, lì si possono vedere le polle e i mulinelli che segnalano la presenza di una sorgente. L'acqua della sorgente Nossana ha una temperatura pari a 8,7°, ha una bassa concentrazione di nitrati, è povera di sodio, ha una durezza di 15°f, il contenuto di minerali è basso, ha una potabilità alta ed è una delle più buone d'Italia. L'acqua delle sorgenti è potabile ma la Bas preferisce aggiungere il cloro per evitare che si inquinì nel percorso dell'acquedotto. Le sorgenti sono aperte al pubblico solo un giorno all'anno: a ferragosto.

ACQUA LIBERA

Riceviamo dal Comitato Referendario provinciale di Bergamo e volentieri pubblichiamo:

Il 12 e 13 giugno siamo chiamati a votare per un referendum che ci chiede se vogliamo cancellare due leggi che fanno della gestione dell'acqua, bene primario, una merce per dare profitti alle industrie, alle multinazionali, alle banche. Molti anni fa l'Inghilterra, un po' come si sta verificando con la privatizzazione dell'acqua, aveva imposto una tassa sul sale che era un bene pubblico, demaniale. Questa tassa colpiva tutti, principalmente le classi più povere. Da qui l'intuizione di Gandhi di partire da questa odiosa tassa su un bene demaniale per cominciare ad abbattere in modo non violento il colonialismo. E il popolo lo seguì. Oggi ci dicono che l'acqua non viene privatizzata perché resta di proprietà pubblica, ma se ne privatizza la sola gestione. Ma come il sale in India i cittadini bevono l'acqua, ma non la storiella che dandone la gestione ai privati l'acqua resterebbe pubblica. Nel nostro caso Lo Stato e gli Enti Locali consenzienti, da una ventina di anni, stanno espropriando i cittadini dei monopoli naturali, acqua e beni comuni, non di-

Giugno 2011

• Luna nuova - Eclissi parziale di Sole

Festa della Repubblica

18

19

20

21 Solstizio d' Estate

22

23 Ultimo quarto

24

25

26

27

28

29

30

Plenilunio - Eclissi totale di Luna

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

MUSICA

> **Sigur Rós**

Apaga Rós

> **Islandesi, nella loro terra il ghiaccio si unisce al fuoco, così la musica dei Sigur Rós è il frutto dell'incontro tra tante e diverse suggestioni artistiche.**

Il suono che ne risulta, interpretato secondo una sensibilità tormentata e con gusto tipicamente nordico, musica senza tempo, è qualcosa di unico e fortemente caratterizzato in senso istintivo. **Una musica fragile e sempre emozionante, che ha fatto innamorare di sé mezzo mondo con i capolavori “Ágætis Byrjun” e “Ó”, segnando già in maniera decisa gli anni 2000.**

> www.sigur-ros.co.uk

Fontanelle a Bergamo



La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

La foto è di M. Basso

> LA VERITÀ SUL DECRETO RONCHI

È una legge chiesta dall'Europa?
Non esiste nessuna norma Europea che imponga la privatizzazione del Servizio Idrico Integrato. Se così fosse il referendum sarebbe stato respinto. Non si possono sottoporre a referendum le Leggi che recepiscono la normativa Europea.

È necessaria per avere una gestione efficiente?
In realtà anche il gestore pubblico efficiente, come la buona gestione pubblica bergamasca, sarà obbligato a vendere ai privati entro il 31.12.2011.

Il privato è necessario per gli investimenti?
Tutti gli investimenti fatti vengono riversati sulle bollette e pagati dal cittadino. Il privato non investe niente di tasca propria. E sulla bolletta paghiamo anche un 7% che è il guadagno che viene garantito al gestore. Paghiamo tutto noi! Il gestore guadagna anche se il servizio è pessimo.

L'apertura al mercato migliorerà il servizio e lo renderà più efficiente?
L'acqua è un monopolio naturale, il cittadino non potrà mai essere messo nelle condizioni di scegliere fra diversi fornitori come succede per i telefoni – l'energia elettrica – il gas.

La foto è di M. Basso