



*"Ma i semi sono invisibili. Dormono tutti nel segreto della terra finché a uno di loro non piglia il ghiribizzo di svegliarsi. Allora si stiracchia e fa spuntare timidamente verso il sole uno splendido, innocuo germoglio .
(Antoine de Saint-Exupery).*

SEMI VISIBILI

la newsletter della Rete GAS Vicentina

nr. 1

luglio-agosto 2020



Presentazione - La Rete

Benvenuti cari lettori,

fiocco arancio per la nostra associazione!

Con gioia vi presentiamo la Newsletter nr.1 di Rete GAS Vicentina. L'abbiamo battezzata SEMI VISIBILI. SEMI VISIBILI sta a significare che tutti noi CI SIAMO, che VOGLIAMO ESSERCI e che VOGLIAMO ESSERE ATTORI di un cambiamento. Insieme. Consumatori responsabili e piccoli produttori a kmequ0.

Vi raccontiamo un po' di noi.

Il 15 giugno 2020 nella sede della cooperativa Verlata di Villaverla, è stato eletto il nuovo Consiglio Direttivo.

Innanzitutto vorremmo ringraziare di cuore coloro che hanno dato inizio a questa bella e lungimirante avventura allargata che è Rete GAS Vicentina, dedicando energie, impegno, tempo e sogni mossi dalla "forza" dei valori che ci contraddistinguono.

Grazie dunque ad Alessio Ferronato, Chiara Spadaro, Annalisa Rizzato, Filiberto Dal Dosso, Andrea Mano, Alessandro Lovato, Simone Smiderle,

Giuliano Battistello e Gianni Dalla Costa (Consiglio Direttivo uscente).

A tirare le fila della nuova segreteria di Rete GAS Vicentina con l'intento e la motivazione di un rilancio delle attività e dei progetti collettivi per il triennio 2020/2023 sono:

- Marzia Albiero (presidente);
- Laura Basso (vice presidente e segretaria);
- Filiberto Dal Dosso (tesoriere);
- Alessandro Lovato (consigliere);
- Umberto Menegollo (consigliere - nella doppia veste di gasista e produttore - Coop. Il Cengio)

Tante le iniziative che bollono in pentola, frutto anche del continuo lavoro di tessitura di RELAZIONI della nostra rete con molte delle realtà ambientali e sociali del territorio locale e nazionale.

La newsletter è divisa in sezioni che presentano e trattano argomenti diversi.

Buona lettura.

[clicca qui per andare al sito di Rete GAS Vicentina.](#)

La porta accanto

In questo spazio vi facciamo incontrare, ad ogni numero, qualcuno di importante per la nostra realtà.



Cooperativa Sociale Agricola "Il Cengio"

Ecco che ha preso forma quello che un gruppo di persone, di amici, hanno tanto sperato per la loro comunità.

Nasce così la Cooperativa Sociale Agricola Biologica "Il Cengio", dall'esigenza di portare una realtà fatta di persone che seguono un



Pausa Caffè

Ciao sono Roberto Cazzavillan del Gas di Arzignano. Il 2 luglio scorso ho realizzato un mio sogno. Ho aperto un nuovo bar di vicinato. Si chiama PAUSA CAFFÈ', un luogo familiare dove propongo innanzitutto un caffè di una torrefazione artigianale. Torrefazione Dotti di Soave. E poi tengo i formaggi e i prodotti di latteria di

unico ideale.

La COOPERATIVA, una realtà locale frutto della condivisione di valori tra alcune persone e la Comunità dei Servi di Maria.

Cooperativa SOCIALE impegnata a favorire l'inserimento nel mondo del lavoro di persone svantaggiate.

Cooperativa AGRICOLA BIOLOGICA, una proposta di agricoltura in armonia con le esigenze dell'uomo e dell'ambiente.

[clicca qui per andare alla pagina web.](#)

Nogarole e di Altissimo, dove viene utilizzato latte crudo e le mucche sono alimentate con fieno. Uso il burro per i dolci e i formaggi per le bruschette. Il pane che rivendo è prodotto da un giovane fornaio che usa farina Petra e anche una farina di farro bio del Molino Bigolin di Rossano Veneto che coltiva e macina. Con questo pane faccio le bruschette. Poi per le colazioni troverete tutte le brioches della cooperativa Maninpasta di Cavazzale e dolci fatti con farina di grano saraceno del Molino Filippi di Castelnuovo di Isola Vicentina. Dimenticavo i vini sono prevalentemente Salentini (Ostuni) di Giancarlo Baldisserotto, produttore anche di un ottimo olio da ulivi secolari. Poi ho anche vini della valle dei Lasi Valpolicella e Soave. Insomma se vi trovate ad Arzignano, Via Stadio nr. 6, fermatevi per un saluto. Sara' un piacere accogliervi.



Parké No?!

L' 11 luglio 2020 e' stato inaugurato il parco di Via Volta ad Alte di Montecchio Maggiore "Vogliamo sia possibile!"

"Parké No?!" "Vogliamo un luogo dove fare incontrare le persone... tutte le persone"

"Parké No?!" "Vogliamo che la diversità sia protagonista"



Piccola Osteria Itinerante

Michela e Fabrizio, amici carissimi, da alcuni mesi hanno intrapreso un'avventura degna di nota.

Con un furgone allestito per la ristorazione propongono piatti della tradizione veneta, piccole produzioni locali, semplicità e gusto.

Questi sono gli ingredienti della Piccola Osteria Itinerante!

“Parké No?!” Nasce da questo dialogo serrato il Chiosco Parké No?! Gestione della cooperativa Piano Infinito.

[clicca qui per andare alla pagina social.](#)

[clicca qui per andare alla pagina social.](#)

Acqua, Aria e Terra

Qui vi raccontiamo di ambiente, salute, paesaggi ...



Fermiamo le microplastiche: il nemico invisibile del mare. Greenpeace

L'inquinamento da plastica è come un iceberg: degli 8 milioni di tonnellate che ogni anno finiscono in mare, solo una minima parte è visibile. Il resto è composto da microplastiche: frammenti minuscoli, che hanno invaso e contaminato tutto il Pianeta.

Si generano dai rifiuti in decomposizione, ma si trovano anche nei detersivi, cosmetici, vernici e tanti altri prodotti dove sono legalmente usate.

Prodotti progettati per inquinare, da aziende che grazie all'assenza di una legge, sono di fatto autorizzate a distruggere il mare e mettere potenzialmente a rischio la nostra salute.

[clicca qui per andare al testo](#)



La chimica che inquina l'acqua. Legambiente

Secondo una recente pubblicazione dell'Agencia Europea dell'Ambiente (EEA) gli impatti chiave che i cambiamenti climatici avranno sull'Europa sono l'aumento di siccità, forti piogge e inondazioni.

Il prossimo decennio sarà cruciale per contrastare la crisi climatica e proteggere l'ambiente.

È ormai evidente come i cambiamenti climatici e il degrado ambientale siano due facce della stessa medaglia e come stiano interagendo in maniera sinergica diventando una minaccia esistenziale su scala globale.

[clicca qui per andare al testo completo.](#)

L'Appetito vien ...

Ricette, proprietà degli alimenti, stagionalità ...

In questa sezione abbiamo pensato di "risolvere" un bellissimo lavoro di Rete GAS Vicentina del 2015, reso possibile dalla collaborazione con il Comune di Santorso e Santorso Sostenibile.

Ad ogni edizione della nostra newsletter vi proporremo una ricetta di stagione de "Il ricettario", una raccolta di ricette legate ai prodotti della terra, agli avanzi, ai riusi.

Un modo per parlare di sostenibilità attraverso il gusto che ha visto ai fornelli una coppia ormai conosciuta in tutto il territorio vicentino: lo chef Amedeo Sandri e il filosofo del Gusto Piergiorgio Casara.

In questa edizione proponiamo "Gnocchi di patata di Posina con Tartufo".



Gnocchi di patata di Posina con Tartufo

Mettere le patate con la buccia a lessare partendo da acqua fredda leggermente salata. Portate a cottura (circa 40 minuti) e quando risulteranno tenere (prova stecchino) scolatele e sbucciatele finchè sono ancora bollenti. Passatele allo schiaccia patate, lasciatele raffreddare e impastatele con la farina, due pizzichi di sale, le uova intere fino ad ottenere un impasto omogeneo. Modellate dei cilindretti grossi quanto un dito e divideteli a pezzetti ricavandone degli gnocchi (potete modellarli passandoli sul retro di una grattugia o sui rebbi di una forchetta). Cucinateli in abbondante acqua salata e a bollore levateli dalla pentola con un mestolo e metteteli a macerare in un contenitore con poco olio di semi. Con gli "scarti" del tartufo e qualche lamella imperfetta, fate una crema frullando 30 gr. di burro, gli "scarti" e un pizzico di sale (o 2 cm di alici sott'olio). Condite gli gnocchi con la salsa e decorate con le lamelle di tartufo.

Vino consigliato: un rosso Cabernet Franc.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Difficoltà: media

Costo ingredienti: 10/12 €.

Prossimi Appuntamenti



Cattive Acque, la verità viene sempre a galla - martedì 21 luglio 2020 ore 20:45

Cinema LUX Asiago.

Serata informativa su: Pfas, acqua, salute, ambiente.

Incontro sullo stato di salute delle acque vicentine.

A seguire proiezione del film "Cattive Acque".

Saranno presenti in sala:

- Alberto Peruffo, alpinista, attivista, autore di "Non torneranno i prati";
- Marzia Albiero, Presidente Rete GAS Vicentina, (rete dei Gruppi di Acquisto Solidale);
- Edoardo Bortolotto, avvocato



Cà dell'Agata - Concerti sotto il Noce - Venerdì 24 luglio ore 20:00

Bob Corn.

Alias TIZIANO SGARBI, cantante folk e rock della cena indipendente e alternativa, nell'area emiliana, Bob Corn ha fondato la band grunge Fooltribe, ed è organizzatore di Musica delle Valli, festival indipendente che propone band da tutto il mondo.

Sotto il noce dell'AGRITURISMO CA' DELL'AGATA in Via M.Rosa, 26 a ZUGLIANO (VI).

Costo di € 18

comprensivo di PIATTO DEGUSTAZIONE con prodotti bio del territorio, BIRRA DELLA TERRA e contributo al musicista.

N.B. POSTI SOLO A SEDERE con PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Tel. 333 673 77 78

cadellagata@gmail.com



Prove in Campo, Assaggi in Cucina - giovedì 30 luglio ore 20:00

Conca d'Oro Fattoria Sociale:

- 5 Aziende agricole del vicentino
- 5 ortaggi estivi
- 20 varietà studiate

Contadini in campo che si confrontano e cuochi in cucina che sperimentano nuovi ortaggi!

- ore 18.00 visita alle parcelle sperimentali in campo;
- ore 19.00 analisi e assaggi delle varietà;
- ore 20.00 cena con menù vegetariano (vegan su richiesta).

Nasce questa sperimentazione agricola per valorizzare le produzioni orticole locali, mediante autoproduzione delle sementi; conservare la biodiversità (moltiplicazione di genotipi locali); creare un circuito locale di consumo e impiego di varietà tradizionali di ortaggi da produrre con metodo biologico; impiegare le piante autoprodotte anche per attività di inclusione, svolte da imprese del settore sociale o da aziende agricole con attività di agricoltura sociale da sviluppare.

il costo della serata è di 30 euro.

[clicca qui per andare alla pagina social.](#)



Apiamoci - sabato 1 agosto 2020 ore 9:30

Incontro con tre produttori di Isola Vicentina:

- Az. Agricola biologica Giandomenico Cortiana – cereali antichi, farine, mele;
- Apiamoci – produttore di miele e relativi trasformati;
- Coop. Sociale Il Cengio: produttore ortaggi biologici, Vino, Olio.

Ritrovo in "corte" a Isola Vicentina, Via Scovizze 20.

Dopo una breve presentazione dei produttori seguirà un giro nelle zone di produzione per poi concludere la mattinata con un rinfresco dove si potranno degustare i prodotti delle 3 aziende.

Per motivi organizzativi e nel rispetto delle norme sanitarie, l'evento è a numero chiuso. È necessario quindi prenotare l'adesione inviando una mail a info@ilcengio.it.

Obbligatorio l'uso della mascherina.



A pane e acqua - sabato 22 agosto 2020

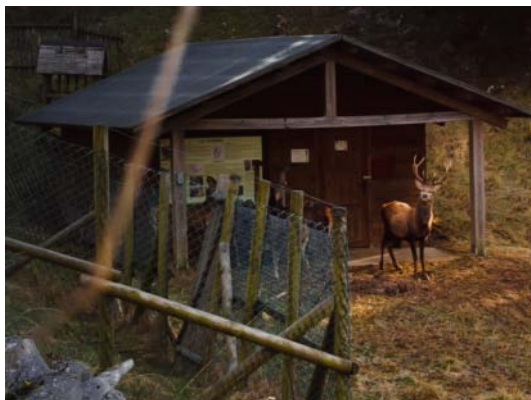
A pane e acqua è un modo di dire che indica una punizione carceraria durissima o grandi ristrettezze economiche.

Rimanda, inoltre, ad un'idea di essenzialità. Pensiamo, però, che in un buon pane, e in una buona acqua, possa esserci una grande ricchezza, il gusto della libertà, la possibilità di coltivare il seme della speranza.

[clicca qui per andare al testo completo.](#)

Altri Paesaggi

In questa sezione proporremo delle idee che offrono "Altri Paesaggi" per una gita o una vacanza. Altri Paesaggi vogliono essere luoghi visti con occhi diversi, ambienti non convenzionali, sostenibili, legati a valori quali il rispetto dell'ambiente, della persona, del cibo e delle relazioni.



Malga Derocon in Lessinia

Tutti i fine settimana di Luglio e Agosto sarà attiva nel cuore della Lessinia, Malga Derocon gestita da Legambiente Verona.

Il sabato e la domenica a pranzo i volontari prepareranno pietanze della tradizione locale, da gustare all'interno di una vasta area protetta



Rifugio Galassi

Dolomiti, comune di Calalzo di Cadore (BL). E' un rifugio CAI.

Dal 1970 il Rifugio è il fiore all'occhiello della Sezione, soprattutto per quella splendida pagina di volontariato e altruismo che ogni estate felicemente si rinnova con l'auto-gestione.

inserita nel Parco Regionale della Lessinia.

Dodici camosci, dieci cervi, marmotte e uccelli di diverse specie, si faranno osservare con discrezione, immersi nel loro habitat naturale.

[clicca qui per andare alla pagina web.](#)

Una esperienza gratificante dai molti aspetti morali e sociali. Oltre un centinaio di Soci, ogni anno, si alternano gratuitamente con turni settimanali nelle attività di cucina, bar, servizi vari, dedicando parte delle proprie vacanze a tale servizio.

[clicca qui per andare alla pagina web.](#)

IMPORTANTE

Tutti gli amici GASisti posso contribuire alla nostra newsletter SEMI VISIBILI. Inviateci documenti, informazioni, testi, ricette, appuntamenti, altri paesaggi da scoprire a: retegasvi@gmail.com. Li pubblicheremo molto volentieri.