



SEMI VISIBILI
la newsletter della Rete GAS Vicentina
nr. 4
gennaio - febbraio 2021



In un tempo in cui e' evidente che il pianeta su cui viviamo non é più in equilibrio, maturiamo la consapevolezza che l'azione e il comportamento del singolo individuo sono fondamentali per riportare questa armonia!

I GAS, i Gasisti, i produttori delle nostre filiere e a Km Equ0zero, possono fare la differenza in questo percorso verso la riconciliazione con la Nostra Madre Terra!

Buon Natale.

Marzia, Filiberto, Laura, Alessandro, Umberto.

Verbale dell'Assemblea on-line del 14 dicembre 2020

Lo scorso 14 dicembre si è svolta l'Assemblea on-line della nostra Associazione per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Rivederci seppur virtualmente;
2. Fare un bilancio dell'andamento della prima tranche di ordini collettivi gestiti da Retegasvi/Il Cengio;
3. Incontrare Maurizio Gritta, presidente e fondatore di IRIS Cooperativa Agricola;
4. Pensare alla Retegas Vicentina come parte del terzo settore. Variazioni statutarie;
5. Brindisi di auguri.

[leggi il verbale](#)

La porta accanto

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



consemi

CONSEMI

CONSEMI è il progetto che si propone di far nascere in Veneto un luogo fisico e sociale in cui agricoltori, ricercatori e tecnici del territorio lavoreranno in rete nell'intento di dare vita ad un modello di economia agricola su piccola scala che, nel promuovere lo sviluppo di filiere innovative, locali e sostenibili di gestione della semente e dei prodotti trasformati, esprima a pieno i valori della biodiversità, della sostenibilità e di un'economia locale.

[vai al sito web](#)



La nuova Bottega di Nonna Papera

Da più di un anno i giovani e gli adulti che frequentano gli ambiti educativi e lavorativi di AGENDO Vicenza Onlus partecipano nel laboratorio di "La Bottega di Nonna Papera", cucinando squisiti dolci e imparando un mestiere che possa creare opportunità per il loro futuro.

Ma... ora puntiamo ancora più in alto!
Dobbiamo trasferire il vecchio laboratorio in un nuovo spazio più grande, per dare vita al nostro nuovo progetto. Il locale ce l'abbiamo, ma attualmente non è in condizioni adatte per cucinare.

Abbiamo bisogno del tuo aiuto per poter finire tutti i lavori necessari.
Aiutaci a raggiungere il nostro obiettivo!

[vai alla pagina web](#)

Acqua, Aria e Terra

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



APRIRE AGLI OGM? NO GRAZIE!

Un ampio fronte di Associazioni ambientaliste, organizzazioni dell'agricoltura

biologica e contadina ribadiscono che introdurre i nuovi e vecchi OGM e cancellare i diritti dei contadini sulle sementi sarebbe un suicidio per il Made in Italy.

[vai al comunicato stampa](#)



SCUOLA, NUOVA FRONTIERA CULTURALE IN TEMPO DI COVID NELLA LOTTA CONTRO I PFAS

Riaprono le scuole dopo mesi di emergenza Coronavirus e la quarantena didattica.

La stagione vissuta, non ancora superata, ci ha fatto riflettere sulle cause della pandemia che vanno correlate al degrado ambientale, foriero di nuove minacce per la salute dell'essere umano e del Pianeta.

In tale contesto, per noi del Gruppo educativo/culturale Zero Pfas, costola operativa del movimento No Pfas del Veneto, acquista maggior significato la battaglia che stiamo conducendo da anni contro un'altra "emergenza" pericolosa perché mina la salute e la vita.

Una storia incominciata sessanta anni fa, un disastro ambientale causato dai Pfas, sostanze chimiche perfluoroalchiliche prodotte dall'uomo, persistenti nell'ambiente, bioaccumulabili, tossiche, un avvelenamento invisibile di acque e alimenti in cui sono coinvolte almeno 350.000 persone in vaste aree del Veneto.

Un dramma che sta acquisendo, tra l'altro, rilevanza nazionale e internazionale, i cui effetti dannosi si manifestano a distanza di anni, motivo per cui, purtroppo, non avendone la percezione immediata del pericolo che si corre, sono sottovalutati, minimizzati.

E sono i giovani, i bambini a farne le spese.

[leggi tutto](#)

L'Appetito vien ...

Ricette, proprietà degli alimenti, stagionalità ...

In questa sezione abbiamo pensato di "rispolverare" 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.



LASAGNETTE ALLE OLIVE CON SALSA DI VERZA E MORLACCO

Ingredienti:

- per la pasta: 400 gr di farina bianca - 100 gr di farina di semola rimacinata di grano duro - 4 uova intere e 1 tuorlo - 50 gr di olive nere dei colli Berici denocciolate - 1 piccolo spicchio di aglio - 1 rametto di rosmarino - poco olio evo - sale
- per la salsa: il cuore tenero di una verza, 1 cipolla - uno spicchio di aglio - 1 foglia di alloro - un pizzicone di timo - olio evo - 50 gr di lardo - brodo di carne - poca maizena - 150 gr di formaggio Morlacco - saùe - pepe - vino bianco secco.

Preparazione:

- Preparate innanzitutto la pasta: fate insaporire alcuni minuti in padella a fuoco dolce le olive dei colli Berici con lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato ed un rametto di rosmarino soffritto in 3 cucchiaini di olio evo.
- Gettate poi aglio e rosmarino e frullate le olive con il loro condimento, quindi fatele raffreddare prima di confezionare la pasta con le uova intere, il tuorlo e la farina, la semola rimacinata e un pizzico di sale.
- Lasciate riposare la pasta coperta per una mezz'ora in un luogo fresco, poi stendetela a macchina ricavandone delle lasagnette che lascerete asciugare su un canovaccio.
- Preparate ora la salsa: tagliate a listarelle la verza e fatela appassire in un tegame con la cipolla tritata assieme allo spicchio d'aglio e il lardo,

- aggiungendo quattro cucchiainate di olio.
- Salate poco, pepate e irrorate dapprima con mezzo bicchiere di vino bianco e poi con piccole quantità di brodo bollente.
- Infine insaporite con il timo e l'alloro.
- Frullate ogni cosa, legate con poca Maizena e fate sciogliere nella salsa calda il Morlacco a pezzetti.
- Cuocete la pasta al dente e quindi saltate le lasagnette, cotte e scolate nella salsa, di Morlacco.

Vino consigliato: un Pinot Grigio di buon corpo. Noi scegliamo L'Amande de Il Colle di Ga a Longare. Possiamo abbinare anche un rosso agile e leggero come il Valpolicella Classico dei Fratelli Antolini a Marano di Valpolicella o il Valpolicella Iperico di Valentina Cubi a Fumane.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Difficoltà: media

Costo ingredienti: 7/8 €

Prossimi Appuntamenti



IV Incontro Annuale Rete Italiana Politiche Locali del Cibo - 28 gennaio 2021

La Rete Italiana Politiche Locali del Cibo è un gruppo composto da più di 350 tra accademici, ricercatori, amministratori e attivisti coinvolti, per finalità di ricerca o professionali, nella pianificazione di sistemi del cibo territoriali sostenibili.

La Rete nasce dalla convinzione, sempre più confermata dalle crescenti spinte dei movimenti dal basso e dall'interesse di vari livelli delle amministrazioni locali, che lavorare per un sistema alimentare sostenibile è oggi una priorità per garantire il benessere della popolazione urbana, periurbana e rurale.

Infatti, le Politiche del Cibo integrano e affrontano in modo sistemico varie questioni: le sfide legate alla sostenibilità dell'agricoltura, i rapporti all'interno delle filiere del cibo, l'assetto delle aree agricole urbane e periurbane, le connessioni fra città e campagna, l'interpretazione dei nuovi modelli di consumo alimentare, la gestione delle risorse naturali destinate alla produzione di cibo, i problemi nutrizionali legati al cibo, la gestione dei rifiuti e la prevenzione degli scarti di cibo, la cultura del cibo, i modelli della

distribuzione, la relazione fra le filiere corte e la GDO, il bilanciamento di prodotti locali con quelli geograficamente più distanti, etc.

[vai al profilo Facebook dell'evento](#)

[vai al sito web](#)

Film, Dibattiti, Incontri, Presentazioni ...



Genuino Clandestino - Documentario

"Movimento di Resistenze Contadine"

Decine di coltivatori, allevatori, pastori e artigiani si uniscono nell'attacco alle logiche economiche e alle regole di mercato cucite sull'agroindustria, per difendere la libera lavorazione dei prodotti, l'agricoltura contadina, l'immenso patrimonio di saperi e sapori della terra.

Da questa rete nasce la campagna "Genuino Clandestino", con donne e uomini da ogni parte d'Italia che si autorganizzano in nuove forme di resistenza contadina. Mentre la burocrazia bandisce dal mercato migliaia di piccoli produttori, il consumatore continua a subire, spesso inconsapevolmente, modelli di produzione del tutto inadeguati a garantire genuinità ed affidabilità dei cibi.

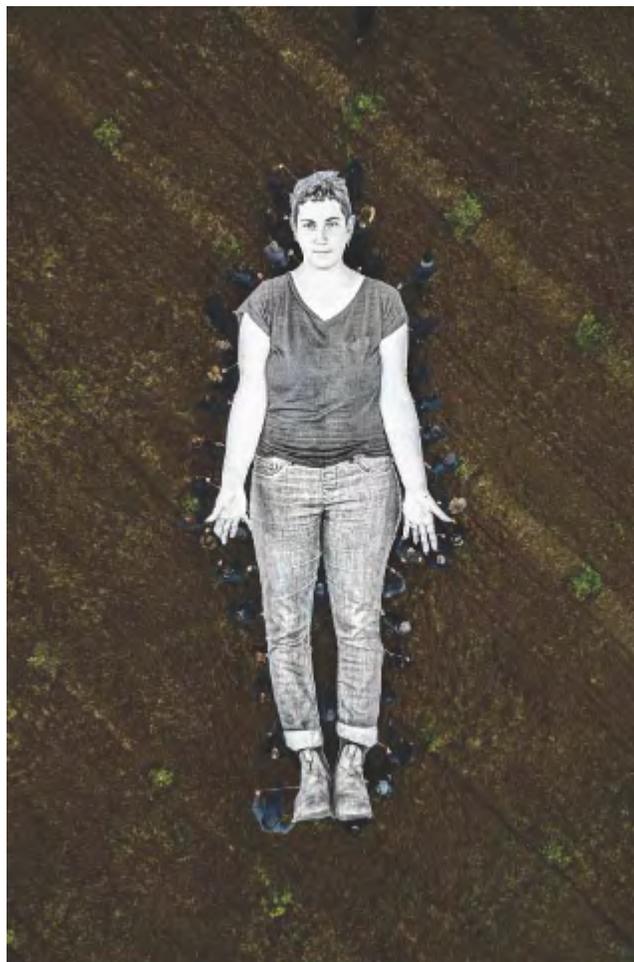
Attraverso il lavoro, le situazioni e le voci dei contadini "clandestini", insu^tv racconta questa campagna, semplice nel suo messaggio, ma determinata nelle sue forme, insieme alle implicazioni in materia di democrazia del cibo, sviluppo economico, salvaguardia dell'ambiente e accesso alla terra.

La Rete GAS Vicentina da alcuni mesi sta collaborando a stretto contatto con alcune realtà virtuose del territorio come, Agroecologia, Caracol e naturalmente i produttori a Km Equ0zero.

L'idea che sta nascendo è quella di riproporre in ambito urbano vicentino, l'esperienza di mercato sorta nel 2010 a Bologna conosciuta come "CAMPI APERTI".

Per meglio comprendere quali sono i valori ai quali ci stiamo ispirando, consigliamo la visione del docu-film GENUINO CLANDESTINO

[vai al film](#)



Omelia contadina

"Volevamo sostenere la lotta dei piccoli contadini dell'altopiano dell'Alfina contro le monoculture intensive", dice nel video Alice Rohrwacher, che ha diretto il cortometraggio *Omelia contadina* insieme a JR. "È una lotta molto difficile che aveva bisogno di un'immagine forte".

Omelia contadina è definita dagli autori come un'azione cinematografica per scongiurare la scomparsa di una cultura millenaria. Nel cortometraggio una comunità si riunisce su un altopiano al confine tra tre regioni per celebrare il funerale simbolico dell'agricoltura contadina.

Alice Rohrwacher è una regista italiana. I film che ha diretto sono Lazzaro Felice (2018), Le meraviglie (2014) e Corpo celeste (2011).

JR è un artista francese. È famoso per le sue opere di grandi dimensioni realizzate con la tecnica del collage fotografico. Ha diretto e co-diretto diversi corti e documentari come Visages villages (2017) con Agnes Varda, Chroniques de Clichy-Montfermeil (2017) con Ladj Ly, e Ellis (2015).

[vai al cortometraggio](#)

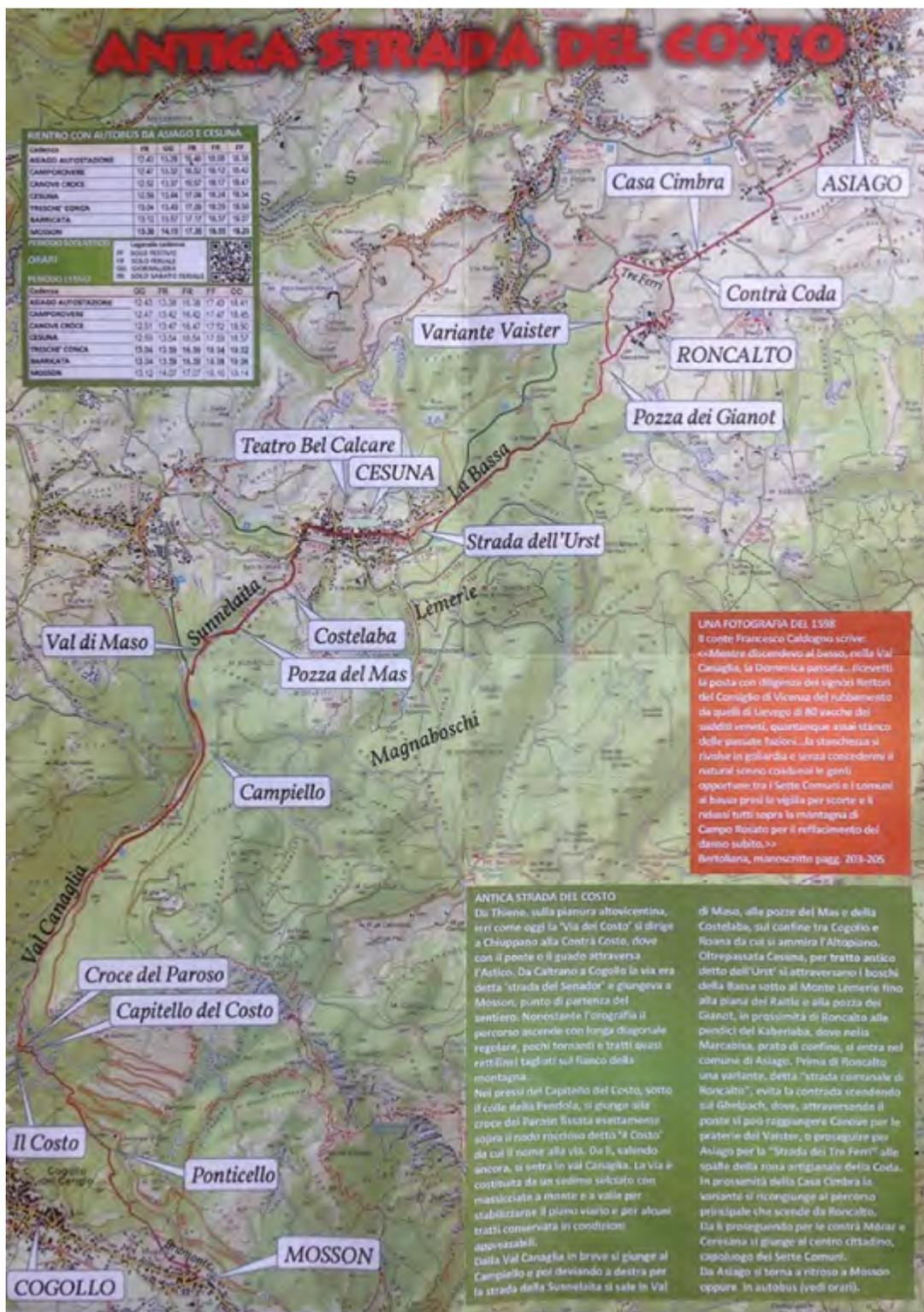
*Per tutti i contadini senza nome che hanno conservato i semi, che hanno custodito l'esperienza e l'hanno donata, e non venduta, al prossimo.
Per tutti i contadini che hanno protetto e consegnato a noi la ricchezza più grande che c'è: la biodiversità.
Preghiamo.*

*Per il contadino sconosciuto che ha piantato le siepi per convivere con animali ed insetti, che ha piantato alberi per donare ombra e ristoro a greggi e pastori.
Per tutti quelli che non hanno avvelenato ciò di cui dovevano nutrirsi.
Preghiamo.*

*Per tutti i contadini che hanno sofferto miseria e povertà ma hanno lasciato al mondo delle bellezze, delle meraviglie e dei paesaggi di cui tutti oggi si stupiscono.
Per questa commovente testimonianza che gli esseri umani possono vivere in armonia con la natura e non sono solo vocati al profitto ed alla distruzione di tutte le risorse.
Per tutti i contadini che sono stati umiliati, sfruttati, ingannati dai padroni di tutti i tempi.
Preghiamo.*

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.



Premio "Go Slow" all'Antica Strada del Costo

Il premio sostiene la mobilità che connette le periferie, le aree marginali, le meraviglie "nascoste" e le località considerate "minori" del Paese.

Antica Strada del Costo - 3° CLASSIFICATO - CATEGORIA: PROGETTI REALIZZATI.

Da Mosson ad Asiago: un itinerario di oltre 16 chilometri usato per secoli come via di collegamento tra la pianura vicentina e l'Altopiano.

Un immenso patrimonio storico a lungo dimenticato, che invece il gruppo degli Escursionisti Storico Umanitari ha ripulito e sistemato: un'opera che ha richiesto oltre un anno e migliaia di ore di lavoro per liberare la strada dalla vegetazione, riportandone in luce il sedime. Si è provveduto inoltre a sistemare le massicciate e i muretti, andando anche a ripulire le principali pozze poste lungo il percorso, un tempo a servizio della transumanza.

[vai al video di presentazione](#)



Water Museum of Venice

Il Water Museum of Venice è un museo digitale creato dal Centro Internazionale per la Civiltà dell'Acqua Onlus: un museo "esteso", composto dunque da luoghi fisici concreti, che si propone di offrire al più ampio pubblico una piattaforma rappresentativa dei patrimoni esemplari di civiltà dell'acqua presenti nelle Tre Venezie: dal delta del Po al lago di Garda; da Trento a Venezia; da Belluno a Trieste. Includendo le eleganti ville palladiane e gli imponenti castelli sorti lungo le "strade liquide" della Serenissima, gli approdi fluviali e i mulini, le acque "buone", sacre e terapeutiche, i parchi e le oasi naturalistiche...

I patrimoni naturali e culturali (tangibili e intangibili) legati agli usi storici dell'acqua sono al centro del progetto Water Museum of Venice per conferire ai nostri paesaggi dell'acqua più rappresentativi una nuova visibilità a livello mondiale.

Il Water Museum of Venice è infatti membro fondatore della Rete Mondiale UNESCO dei Musei dell'Acqua.

Acqua: bene prezioso e imprescindibile per ogni forma di vita! Un bene tuttavia che, nonostante gli enormi progressi tecnologici compiuti negli ultimi decenni, oggi è sempre più minacciato da inquinamenti, sprechi, degrado qualitativo e indifferenza.

Per superare queste criticità e migliorare la nostra percezione dell'elemento liquido, il Water Museum of Venice include tra i luoghi più rappresentativi di civiltà dell'acqua delle Tre Venezie anche le buone pratiche odierne: i progetti di rivitalizzazione degli ecosistemi acquatici e di riqualificazione fluviale, le aree di ricarica delle falde acquifere e le progettualità più emblematiche che evidenziano un uso e una gestione più lungimiranti dell'acqua nei nostri territori.

Il genio dimostrato dai nostri predecessori nel governo dell'elemento liquido si trova così affiancato, all'interno di questa piattaforma digitale, alle buone pratiche odierne più rappresentative della nostra cultura dell'acqua: i modelli da seguire per il raggiungimento degli Obbiettivi dello Sviluppo Sostenibile. Il Water Museum of Venice rappresenta dunque anche una sfida, attraverso un percorso che coinvolge tutti, cittadini e amministratori, per costruire un futuro migliore. Con l'obiettivo di preservare la qualità di tutte le acque, superficiali e sotterranee, assieme ai patrimoni idraulici in grado di rievocare la relazione unica dei nostri predecessori con questo elemento indispensabile alla vita.

[vai al sito web](#)

Buona lettura, buona visione e buon ascolto!

IMPORTANTE

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



Questa email è stata inviata a retegasvi@gmail.com
Ricevi questa email perché sei iscritto a Rete G.A.S. Vicentina APS

[Cancellati qui](#)



© 2020 Rete G.A.S. Vicentina APS

Mauris commodo massa tortor, u [sit amet, consectetur adipiscing](#) Nunc fermentum neque quam, sodales eleifend elit imperdiet vitae. Aliquam id euismod nulla. Suspendisse imperdiet, sem et sollicitudin egestas, urna nunc auctor massa, vulputate pharetra mi odio nec tortor. Ut ultricies massa viverra quis.