



## SEMI VISIBILI

la newsletter della Rete GAS Vicentina  
nr. 9  
novembre - dicembre 2021

---

*"Se doveste ancora sentire il banale luogo comune secondo cui in natura vige la legge del più forte, sappiate che si tratta di sciocchezze: in natura, prendere decisioni condivise è la miglior garanzia di risolvere correttamente problemi complessi."*

Stefano Mancuso

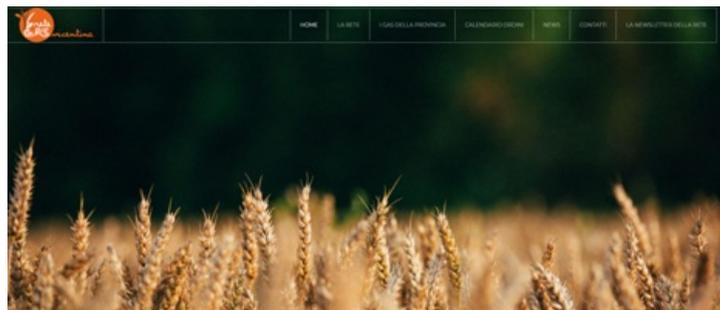
---



Lo scorso 30 settembre si è tenuta la prima assemblea di Rete GAS Vicentina APS in presenza presso la Cooperativa Verlata di Villaverla.

[vai al verbale](#)

---



Da alcune settimane è in linea il nuovo sito con una nuova veste grafica. Dobbiamo ringraziare l'amico Andrea Ferrari che in tutti questi anni ha aggiornato le info e i testi.

[vai al sito](#)

### La porta accanto

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



### Il Cengio Biosolidale - Natale Solidale

Avvicinandoci al Natale vi proponiamo una vasta gamma di pacchi natalizi composti dai nostri prodotti confezionati.

A breve sarà disponibile nel nostro sito [www.ilcengio.it](http://www.ilcengio.it) la lista delle proposte.

Donando un nostro pacco natalizio, non solo porterai sulla tavola dei tuoi cari prodotti genuini e sfiziosi, ma sosterrai i nostri progetti sociali e ambientali.

[vai alla presentazione](#)

## Acqua, Aria e Terra

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



### **Cortina d'Ampezzo, NON NEL MIO NOME, Cittadini e associazioni in marcia per denunciare l'assalto alle Dolomiti. Ecco com'è andata.**

Domenica 24 ottobre a Cortina si sono trovati 52 comitati e associazioni accanto a circa 400 cittadini, provenienti da diverse Regioni, per esprimere un deciso NO a determinate opere che faranno da contorno alle Olimpiadi invernali Milano Cortina 2026.

Al di là della espressa contrarietà a specifiche opere quali la pista di bob (inutile, è sufficiente svolgere le gare nella vicina Innsbruck) e la tangenziale di San Vito di Cadore dai tanti interventi dei presenti, sono emerse interessanti riflessioni.

[vai al sito](#)



### **16 ottobre - Difendiamo la nostra sanità pubblica**

«Mai vista così tanta gente, nemmeno negli anni Settanta, nemmeno quando hanno chiuso la Lanerossi» afferma un canuto signore mentre assiste incredulo al fiume umano che gli sfilava davanti.

Il 16 ottobre scorso migliaia di persone hanno riempito il lungo rettilineo che dalla zona industriale di Schio porta all'ospedale di Santorso, in provincia di Vicenza. Una manifestazione su un tema che tocca tutti, chi più chi meno: la sanità pubblica.

[vai al sito](#)

## L'Appetito vien ...

Ricette, proprietà degli alimenti, stagionalità ...

**I dolci che presentiamo sono stati offerti da Laura del "Libero GAS Piovene" in occasione dell'Assemblea dello scorso 30 settembre. Veramente ottimi, grazie Laura!**



## Biscotti morbidi alle mele - ricetta vegan

INGREDIENTI per circa 30 biscotti:

- 2 mele piccole (oppure 1 mela grande);
- 30 g succo di limone;
- 200 g farina tipo 1;
- 60 g farina di mandorle o mandorle tritate;
- 60 g fecola di patate;
- 1 limone la scorza;
- un pizzico sale marino integrale;
- un pizzico cannella;
- 1 cucchiaino Lievito per dolci;
- 80 g olio di semi;
- 60 g acqua;
- 70 g zucchero di canna;
- q.b. zucchero a velo.

PROCEDIMENTO:

- sbucciate le mele e tagliatele a dadini molto piccoli. Mettete i cubetti di mela in una ciotola, irrorate con il succo di limone e mescolate;
- in un'altra ciotola più grande versate le farine, la fecola, la scorza di limone, il sale, la cannella, il lievito (un cucchiaino abbondante) e mescolate bene utilizzando un mestolo di legno;
- in un altro recipiente versate l'olio, l'acqua e lo zucchero e mescolate energicamente utilizzando una frusta (deve sciogliersi lo zucchero);
- versate i liquidi nella ciotola delle farine e impastate con le mani fino ad ottenere un panetto abbastanza compatto;
- aggiungete le mele (scolate il succo, mi raccomando!) nell'impasto e formate delle palline più piccole di una noce;
- versate in due ciotole distinte un po' di zucchero di canna e un po' di zucchero a velo. Passate i biscotti prima nello zucchero di canna e poi nello zucchero a velo;
- disponete i biscotti, distanziati tra loro, sopra una teglia rivestita con carta forno e cuocete in forno, preriscaldato e ventilato, a 180° per circa 15 minuti;
- fate raffreddare i biscotti e spolverizzate con zucchero a velo. Conservate i biscotti in una scatola di latta.

NOTE: Versate sempre un po' di farina in una ciotola e utilizzatela per asciugare le mani durante la preparazione dei biscotti.

Io ho diminuito un po' lo zucchero e ho passato i biscotti solo sullo zucchero di canna e non ho utilizzato lo zucchero a velo nemmeno dopo la cottura.



## Torta al cioccolato e caffè

INGREDIENTI:

- zucchero gr. 150;
- farina gr. 140;
- cacao gr. 45;
- sake gr. 5;
- bicarbonato gr. 5;
- lievito gr. 5;

Setacciare tutto.

- Yogurt gr. 75;
- latte gr. 40;
- burro gr. 60;
- olio di semi gr. 60;

- uova n. 1.

**PROCEDIMENTO:**

- mescolare bene tutti i liquidi con una frusta (o mettere in planetaria e mescolare con foglia a velocità media);
- aggiungere i solidi setacciati un po' alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo;
- preparare una moka di caffè e aggiungere acqua bollente (in totale gr. 115) e versare lentamente nell'impasto;
- imburrare la tortiera, versare, infornare per 50 minuti a 160° in forno statico;
- se si ha un termometro per alimenti, verso la fine della cottura verificare che l'interno del dolce raggiunga i 95°, altrimenti usare il solito stecchino e verificare che esca asciutto.

La ricetta originale (The Ultimate Chocolate Cake) prevederebbe una torta a strati alternati ad una crema ganache al cioccolato, ma noi l'abbiamo gustata anche semplicemente tagliata a cubetti e cosparsa di zucchero a velo.

**Prossimi Appuntamenti**



**La Biolca - Corso di Agricoltura e Orticoltura Biologica e Biodinamica**

Corso base per conoscere e approfondire nuove e sane pratiche agricole e fare delle scelte consapevoli a tutela della propria salute e della salute dell'ambiente.

Sempre più giovani si avvicinano all'agricoltura. Il bisogno di fuggire da lavori alienanti in ambienti malsani spinge i giovani a fare delle scelte radicali come quella di intraprendere un'attività libera, autonoma, autosufficiente a contatto con la natura come può essere quella dell'agricoltura. Ma non l'agricoltura convenzionale che fa uso di prodotti chimici di sintesi ma un'agricoltura di qualità che rispetti la natura e che porti beneficio fisico e psicologico a chi la pratica.

Stiamo parlando di agricoltura biologica e biodinamica che come presupposto hanno il rispetto per la natura e i suoi ritmi e che forniscono prodotti sani e puliti.

[vai alla presentazione](#)

**INCONTRI IN BIBLIOTECA**

Esistono un modo più moderno di coltivare il terreno. C'è un modo, che si frequenta la "filosofia della Biologia" che taglia longitudinalmente tutta l'intera pianta senza accorgersi che si è eliminata una parte di sangue all'interno delle idrologie. Il presente con altrettanta Ansa, nel panorama come in America. I fatti più significativi sono infatti i più grandi fiumi di risorgio di Ravenna e ancora di altri fiumi italiani in questione.

Il risorgio non è una semplice domanda di spuntare: da la spuntare che la qualità delle loro acque da gli ambienti che li circondano sono soggetti a numerosi problemi.

È così, oggi, oggi il Comitato Regionale di Biologia, con la collaborazione della Regione e l'Amministrazione Comunale di Sordani ha la scopo di informare in modo semplice e chiaro il cittadino, i tecnici, gli amministratori locali che si occupano di gestione delle risorse. La Biologia parlata molto a quei cittadini che vogliono non perdere il contatto per i risorgio, facendo il loro contributo all'istituto. Sono ancora che "risorgio" rappresenta del Comitato Regionale di Biologia.

**Comitato attività culturali**  
Via Lussanona n. 2, Sordani  
Tel. 0522/201111 Fax 0522/201112  
E-mail: [comitato@comitato.org](mailto:comitato@comitato.org)

**Giovedì 04 NOVEMBRE**  
ore 20.45

Serata di presentazione del  
**2° Corso di formazione**  
**L'ACQUA DELLE RISORGIVE**



Relatore dott. Giustino Mezzalana

**INGRESSO LIBERO**  
L'evento è rivolto a un pubblico molto ampio di persone.  
In seguito alle ore 20.30. In ogni caso per info.

**Giovedì 4 novembre - L'acqua delle risorgive**

Serata di presentazione del 2° Corso di Formazione "L'acqua delle risorgive" relatore Dott. Giustino Mezzalana.

[vai al volantino](#)



**"ALLA FATTORIA DIDATTICA DI CÀ DELL'AGATA SI IMPARA FACENDO E CONDIVIDENDO I SAPERI E I SAPORI"**

## A SCUOLA DI SAPORI

Il nostro è un **LABORATORIO CULINARIO** che trasforma i prodotti dell'orto in semplici ma gustosi piatti, partendo dalla tradizione regionale italiana contaminata dalle diverse culture del mondo. Inauguriamo un ciclo di **CUCINA DELLA SOSTENIBILITÀ** in questo momento storico è necessario e intelligente riappropriarsi di tecniche di lavorazione del cibo per saper utilizzare al meglio i prodotti base della nostra terra, "a metro zero".

- **GIOVEDÌ 4 NOVEMBRE ORE 20.00-22.30**
- **VENERDÌ 5 NOVEMBRE ORE 20.00-22.30**

Cecino di ceci in podello ripieno  
Polpette di avena, cavolfiori e legumi  
Torta di cipolle alla ligure

- **GIOVEDÌ 11 NOVEMBRE ORE 20.00-22.30**
- **VENERDÌ 12 NOVEMBRE ORE 20.00-22.30**

Antipasto autunnale di verdure e cereali e legumi  
Rosti di patate trentino  
Colugiones sardi (ravioli ripieni di patate, formaggio e erbe aromatiche)

Le ricette verranno concretamente realizzate e i piatti degustati assieme. Per ogni ricetta verrà illustrata anche la variante vegana. Il costo è di € 32,00 ad incontro, per due lezioni € 60,00. È necessaria la prenotazione allo 353 473779 o a [codellagattina@gmail.com](mailto:codellagattina@gmail.com)  
ACQUEDOTTO CÀ DELL'AGATA Via M. Sesto 26 GIUGLIANO PIZZOLI (TV) ITALIANO  
I corsi saranno a numero chiuso e saranno gestiti nel rispetto delle normative anti-covid vigenti.

## Riprendono i LABORATORI DI CUCINA di CA' DELL'AGATA

Coccolati dal calore della stufa, realizzeremo nuove ricette vegetariane della tradizione regionale, contaminate dalle culture del mondo.

In questo periodo storico è quanto mai necessario e intelligente riappropriarci di tecniche di cottura per poter utilizzare al meglio i prodotti del nostro territorio, che anche nei momenti di crisi si possono sempre trovare!

In allegato il volantino. È necessaria la prenotazione  
Un caro saluto e Buona Vita da Cà dell'Agata

[vai al volantino](#)

## Film, Dibattiti, Incontri, Presentazioni ...



### Welcome Venice - intervista al regista Andrea Segre

Intervista al regista Andrea Segre in occasione della presentazione del suo ultimo film alla 78ª Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia nella selezione ufficiale delle Giornate degli Autori.

[vai al filmato](#)



### "Come il peso dell'acqua"

Cosa vedono i migranti? Qual è la loro metà della storia?".

"Come il peso dell'acqua" è un esperimento che unisce teatro e reportage e ricorda la strage di Lampedusa che nel 2013 ha causato la morte di 366 persone, oltre a circa 20 dispersi.

La telecamera ha seguito tre donne. Tre percorsi che le hanno portate ad

attraversare il deserto del Sahara, la Libia e arrivare sulle coste italiane.

Ed è attraverso i loro occhi che si vuole raccontare l'epopea "dal basso" degli immigrati in Italia.

Frutto della collaborazione tra Giuseppe Battiston, Stefano Liberti, Marco Paolini e Andrea Segre, il documentario racconta la nuova migrazione, grazie anche alle narrazioni civili di Paolini e Battiston, che spiegheranno il contesto geopolitico dando spazio anche al punto di vista degli italiani. Che, smarriti, con capiscono cosa stia accadendo.

[vai al filmato](#)

## 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.



### Visita all'Azienda Agricola Biologica Floriddia

Michela e Eddy, del GAS Creazzo, quest'estate hanno fatto visita all'azienda Floriddia. Di seguito trovi un ampio e interessante resoconto della giornata.

[vai al documento](#)



### Sentieri dei Colli Euganei

Per tutti gli appassionati del trekking e delle passeggiate immerse nel verde, è possibile addentrarsi nell'area del Parco Regionale dei Colli Euganei tramite sentieri più o meno impervi.

Ciascun percorso vi permetterà di entrare in armonia con le atmosfere della natura 365 giorni all'anno.

[vai al sito](#)

## VOLTA LA CARTA

Questa sezione è riservata ai libri e alle pubblicazioni in generale. Chiunque può proporre e condividere testi, narrazioni, emozioni, contenuti letterari, prosa, poesia...

Spazio  
presente

# SALVATORE LIVORNO QUANTA BELLA MONNEZZA!

"CRONACHE DAL MITICO NORD-EST  
DI ORDINARIA DIS-AMMINISTRAZIONE"

CON GIANLUCA ZANELLA

PREFAZIONE DI ALBERTO PIEROBON

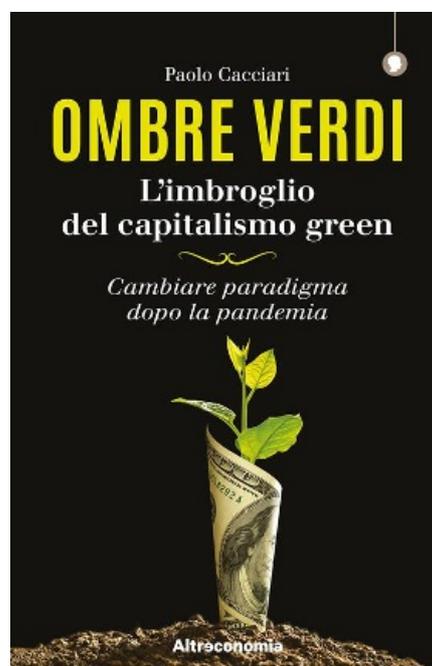
ScE  
Scienze Culturali edizioni

## "Quanta bella monnezza" di Salvatore Livorno

Sindacalista "quasi" per caso, Salvatore Livorno si ritrova nel 2009 ad avere a che fare con l'universo dei rifiuti, ma la vera monnezza - come sostiene ? è quella che ha trovato scavandoci in mezzo.

Emigrato nel "mitico Nord-Est", da quella che oggi è tristemente nota come La Terra dei Fuochi, da sempre al fianco degli ultimi (in questo caso, degli operatori ecologici che ogni mattina raccolgono gli scarti di una società sempre più votata al consumo), Salvatore si è trovato a lottare contro i mulini a vento, prima dalle file della CGIL, ora da quelle della UIL.

Salvatore Livorno è mancato lo scorso 23 ottobre a 52 anni, dopo una breve malattia.



## "Ombre verdi" di Paolo Cacciari

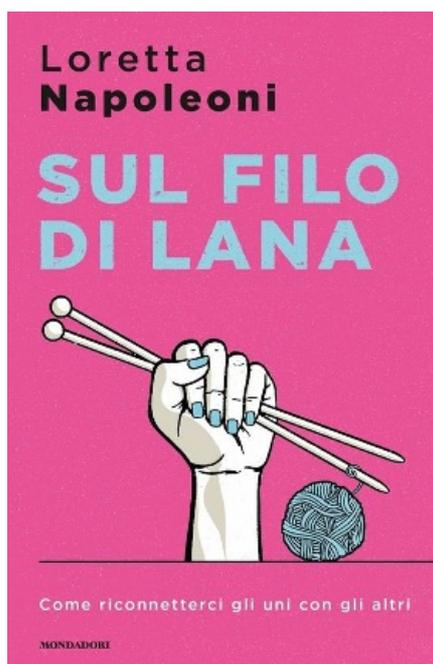
La "green economy" e i suoi cantori hanno prefigurato, per il post-pandemia, un "capitalismo dal volto umano".

Paolo Cacciari ci mette in guardia dalla retorica del capitalismo in salsa verde, a maggior ragione in epoca di Coronavirus: "C'è una contraddizione insuperabile - spiega - tra economia di mercato e natura, un conflitto irriducibile tra capitalismo e sostenibilità ecologica. Nessuna green revolution sarà quindi possibile senza una trasformazione sistemica del contesto socio-economico. L'estrazione del profitto da ogni cosa non farà che spostare sempre più in avanti i limiti della capacità di carico dei cicli vitali naturali del pianeta. Avvicinando l'ecicidio".

La transizione verde del resto è già in corso, ma è sapientemente guidata dal

"capitale", che attribuisce un valore (o meglio un prezzo) alla natura e usa i temi ambientali come leva competitiva. E il "decoupling", la magica separazione della curva dell'aumento del Pil dalla curva delle pressioni ambientali è solo un miraggio.

---



### **"Sul filo di lana" di Loretta Napoleoni**

Quella della maglia «è la storia di un'arte straordinaria, una fonte di guarigione di cui la società ha una disperata necessità e che ci ricorda che abbiamo bisogno gli uni degli altri. Per liberarci dal disagio esistenziale ci serve una cosa sola: continuare a sferruzzare di dritto e di rovescio, riannodando i fili della nostra vita».

Il lavoro a maglia è una metafora perfetta, non solo per parlare di ricordi personali, vicende sentimentali e aneddoti familiari, ma anche, ampliando la prospettiva, per raccontare meccanismi globali economici e politici.

Ce lo dimostra Loretta Napoleoni in questo libro che tratta di sociologia e di politica, ma è anche un doloroso viaggio alla scoperta di sé, dei propri limiti e delle proprie risorse.

Un libro dotato di un magnetismo vitale che passa dal personale al generale in un poliedrico gioco di emozioni e informazioni.

---



## "Il coraggio dei sogni" di Tarcisio Bellò

Una storia che attraverso la montagna, l'esplorazione e l'amicizia appassiona, diverte e commuove, ispirando inclusione e umanità.

«Attorno a quest'alpinismo c'è il mondo delle serate, del racconto alla gente [...] che si commuove e partecipa non alla gloria di grandi imprese, ma all'azione umana e appassionata di persone simili a loro. Dentro questo libro viene rappresentata la storia dell'altruismo e della voglia di aiutare e ricompensare chi aiuta e accompagna gli alpinisti sulle montagne [...]. Lo fece Hillary dopo l'Everest [...]; lo fecero Messner e Mondinelli, costruendo scuole e ambulatori [...]. Tarcisio è un importante esponente di questo "movimento" di aiuto e di cooperazione» - dalla prefazione di Agostino Da Polenza.

L'alpinismo nasce dal bisogno dell'uomo di sfidare i propri limiti e di scoprire nuove possibilità fra le montagne.

Questo libro è l'appassionante racconto e una preziosa guida di viaggio di un ostinato vicentino che, con l'aiuto di tanti compagni di cordata, ha esplorato le maestose valli a nord del Pakistan.

---

**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](mailto:retegasvi@gmail.com). Li pubblicheremo molto volentieri.



Questa email è stata inviata a {{ contact.EMAIL }}  
Ricevi questa email perché sei iscritto a Rete G.A.S. Vicentina APS

[Cancellati qui](#)



© 2020 Rete G.A.S. Vicentina APS