



SEMI VISIBILI

la newsletter della Rete GAS Vicentina

nr. 10

gennaio - febbraio 2022



*Hanno detto che è stata una cometa
che impattando col duro della terra
ha portato l'acqua fra le pietre
del nostro pianeta.*

*Una cometa hanno detto.
Un ghiaccio volante di luce
come scagliato da altre stelle
fin qui. E dentro c'era
la legge della specie, la formula
del sangue e delle linfe
il timbro di ogni voce.*

*L'acqua è la perfetta chiave
che apre le forme scatenate.
L'acqua che ancora beviamo
è stata strascico di luce
viaggiante. Bastimento abbagliante
nel buio fra i mondi.*

Mariangela Gualtieri, Bestia di gioia



Lo scorso 2 dicembre si è tenuta l'assemblea di Rete GAS Vicentina APS presso la Fattoria Sociale Massignan, per discutere del seguente ordine del giorno:

1. Accoglienza dei GAS e progetti in corso;
2. Ascolto e condivisione della testimonianza di Laura Gregori Libero GAS Piovone che ha partecipato ad un cammino di tre giorni in Val dei Mocheni a settembre per conoscere "Il sogno di Agitu";
3. Varie ed eventuali;
4. Auguri di Buon Natale

[vai al verbale](#)



Comunità del cibo della biodiversità di interesse agricolo e alimentare

La legge 194/2015 la definisce come "un ambito locale derivante da accordi tra agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione.

In data 12 novembre 2021 la Rete GAS Vicentina ha firmato e aderito all'accordo per la formazione di una Comunità del cibo del Veneto, assieme ad altri soggetti del territorio.

[vai al comunicato](#)

La porta accanto

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



9 ottobre 2021 - Fotoracconto della visita alla Cascina dell'Angelo - Una Garlanda

idi Elisabetta Donadello Gas CREAZZO.

Siamo in pieno tempo di raccolta all'azienda 'Una Garlanda' di Rovasenda, in Piemonte.

Da un po' desideravo conoscere di persona questo produttore. Galeotto fu il pacchetto di riso che un'amica residente in zona mi ha donato tempo fa.

Ho subito apprezzato l'etichetta 'trasparente', che racconta vita, morte e miracoli del prodotto.

Quasi un miraggio o forse più ancora un confortante segno che sì, si può fare, si può arrivare a tracciare un cibo prodotto con cura e amore avendo la garanzia che tutto il procedimento sia avvenuto nella massima correttezza e nel massimo rispetto dell'ambiente e del prodotto

[vai al Fotoracconto](#)

Acqua, Aria e Terra

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



21 dicembre 2021 | MISSIONE ONU VENETO

«Le autorità non hanno informato sull'inquinamento da PFAS e sul rischio salute».

Foto, documenti, reportage di un'ispezione storica.

[vai al report](#)



L'ultimo rapporto di Greenpeace sulla "pericolosa alleanza tra missioni militari e industria fossile"

[vai al rapporto](#)

L'Appetito vien ...

Ricette, proprietà degli alimenti, stagionalità ...



Crostata con crema al limone e meringa all'italiana

Ingredienti (per 6 persone):

per la pasta frolla:

- 250 gr di farina 00 (debole) e 50 gr di fecola di patate (o maizena);
- 100 gr di zucchero semolato e 50 gr di zucchero a velo;
- 1 uovo intero;
- mezzo cucchiaino di cremortartaro (o 6 gr di lievito in polvere);
- 100 gr di margarina vegetale e 50 gr di burro (montato);
- un pizzico di sale;
- polvere o polpa di baccello di vaniglia.

per la crema al limone:

- 50 gr di burro;
- 2 limoni non trattati;
- 2 uova;
- 120 gr di zucchero;
- 2 cucchiaini di crema pasticcera (facoltativa);
- 3 gocce di essenza di limone;
- raschiatura di vaniglia;
- 1 cucchiaio di maizena.

per la meringa:

- 200 gr di zucchero semolato;
- 0,40 dl di acqua;
- 80-100 gr di albumi.

Lavorate a mano con l'aiuto di una spatola il burro tagliato a pezzetti (a 10-14°) insieme allo zucchero, quindi aggiungete il sale (sciolto in un cucchiaio di acqua tiepida) ed eventuali aromi (polvere o polpa di baccello di vaniglia), l'uovo e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite il cremor tartaro (o il lievito) e la farina (setacciati insieme) e lavorate poco. Avvolgere la pasta nella pellicola e mettere in frigo almeno 30 minuti (meglio fino a 4 ore).

Lavate e asciugate i limoni e grattugiatene la buccia; spremeteli e filtratene il succo. Fate fondere il burro a bagnomaria in un polsonetto; aggiungete il succo e la buccia dei limoni, lo zucchero e le due uova intere togliendo subito dal bagnomaria. Mescolate e amalgamate bene gli ingredienti. Tornate sul fuoco e cuocete a fiamma dolcissima, mescolando con una frusta, finché la crema comincerà ad addensarsi (temperatura tra gli 80° e 90°), quindi filtratela (facoltativo) e lasciatela raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Incorporate la crema pasticciera e amalgamatela bene.

Ricoprite la pastafrolla già stesa nella tortiera con un sottile strato di mandorle tritate, quindi versate sopra la crema al limone e aiutandovi con una spatola uniformate la superficie. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare. "Decorate" quindi la crostata con la meringa all'italiana (vedi ricetta sotto), aiutandovi con una sacca da pasticciere e una boccuccia dentata. Infornate nuovamente a 200° per 3-5 minuti usando il grill (oppure fiammeggiando la meringa con un cannello per dolci).

Per la meringa: in una casseruola mischiate l'acqua con 160 gr di zucchero. Cuocete lo sciroppo fino a raggiungere la temperatura di 121°. A parte, nella bacinella della planetaria montate a neve gli albumi (va bene anche unfrullatore a mano) con i restanti 40 gr di zucchero, quindi versatevi sopra lentamente (a filo) il composto bollente di acqua e zucchero continuando a montare. Lavorate fino a quando il composto risulterà ben sodo e si sarà raffreddato.

Tempo di preparazione: 90 minuti. Difficoltà: alta. Costo ingredienti: 10 €. Vino consigliato: la presenza della crema al limone e della meringa esclude il ricorso a vini dolci passiti. Anche in questo caso l'abbinamento territoriale migliore è quello con uno spumante dei Colli Euganei.



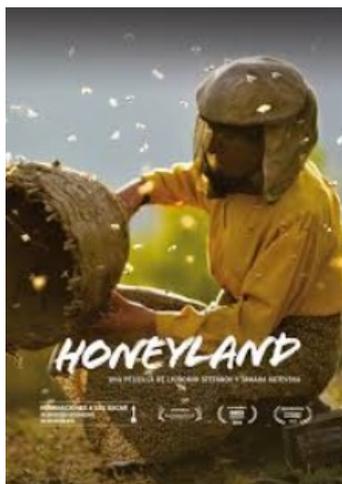
"The social dilemma"

The social dilemma è un docufilm diretto da Jeff Orlowski e scritto dallo stesso Orlowski insieme a Davis Coombe e Vickie Curtis. Presentato il 26 gennaio 2020 al Sundance Film Festival.

Il film esamina la diffusione dei social media e il danno che essi causano alla società, concentrandosi particolarmente sullo sfruttamento e sulla manipolazione degli utenti, attraverso l'utilizzo di tecniche come il data mining e la vendita dei dati personali.

The social dilemma approfondisce alcuni aspetti dei social media: la dipendenza che provocano, in particolare nei più giovani, l'uso in politica, il contributo alla diffusione di teorie complottistiche, gli effetti sulla salute mentale.

[vai al filmato](#)



"Honeyland" di Tamara Kotevska e Ljubomir Stefanov

Appartiene a una categoria a parte, il potente documentario "Honeyland" a quella categoria dei film d'ambiente in cui la qualità e la cura della presa diretta danno al soggetto, che qui è il diverso rapporto dei gruppi umani con la natura e il mondo, una tale precisione e intensità da diventare apologo di ecologia e squarcio di antropologia contemporanea.

Vincitore del Sundance Film Festival nel 2019 (si è portato a casa tutti e tre i principali riconoscimenti), nel 2020 ha guadagnato due Nominations agli Oscar, concorrendo anche nella categoria Miglior Film Internazionale (prima volta in assoluto per un documentario).

La storia di "Honeyland" è questa: Hatidze, ultima guardiana di api selvatiche, vive con l'anziana madre in uno spopolato villaggio della Macedonia del Nord, in sapiente armonia con la natura, cantando alle api e rispettando una semplice regola d'oro: prendi solo metà del miele e lasciane sempre metà per loro. Ma un giorno una rumorosa famiglia nomade, con tanti figli e un centinaio di mucche, irrompe nel villaggio e sconvolge quel delicato equilibrio...

[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.



Monte di Malo, percorsi naturalistici

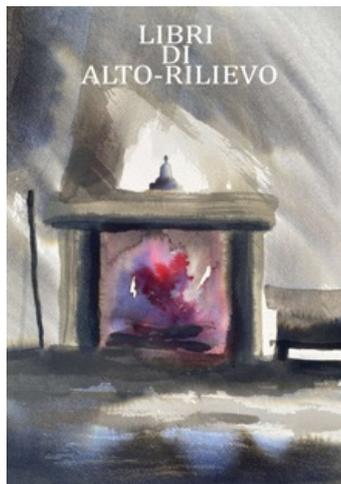
Monte di Malo è adagiato sulla dorsale collinare che separa la Val Leogra dalla Valle dell'Agno.

Oltre alle frazioni di Priabona, Faedo e Campipiani, esistono più di 50 contrade abitate, che racchiudono un importante patrimonio storico, artistico e naturalistico tutto da scoprire.

[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...



"Libri di Alto-Rilievo" di Pietro Lacasella

"Quest'anno ho avuto la fortuna di recensire o raccontare alcuni libri dedicati alla montagna.

Ho deciso di raccogliarli in una breve pubblicazione online principalmente per due ragioni.

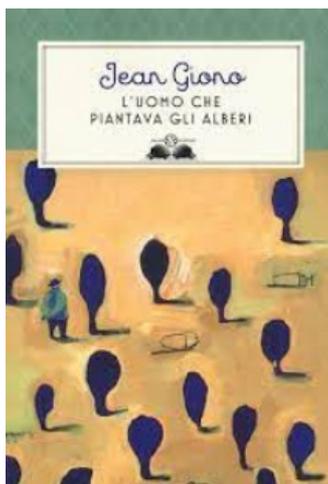
In primo luogo per incentivare la lettura, abitudine così preziosa in una società sempre più abituata alla semplificazione dei contenuti.

Il secondo motivo è invece più prosaico: mi auguro che questa lista di libri sia un piccolo aiuto per i vostri regali di Natale.

La pubblicazione si conclude con quattro titoli privi di recensione: sono libri che ho letto sempre nel 2021, che ho molto apprezzato, che vi consiglio, ma di cui non ho ancora scritto una riga. In questi quattro libri filosofia, antropologia, etica ambientale e analisi scientifiche si intrecciano offrendo al lettore un'idea più solida e consapevole delle nostre montagne."

Pietro Lacasella

[vai al download](#)



"L'uomo che piantava gli alberi" di Jean Giono

Durante una delle sue passeggiate in Provenza, Jean Giono ha incontrato una personalità indimenticabile: un pastore solitario e tranquillo, di poche parole, che provava piacere a vivere lentamente, con le pecore e il cane.

Nonostante la sua semplicità e la totale solitudine nella quale viveva, quest'uomo stava compiendo una grande azione, un'impresa che avrebbe cambiato la faccia della sua terra e la vita delle generazioni future.

Una parabola sul rapporto uomo-natura, una storia esemplare che racconta «come gli uomini potrebbero essere altrettanto efficaci di Dio in altri campi oltre la distruzione». Età di lettura: da 9 anni.

Buona lettura, buona visione e buon ascolto!

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.



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

[Cancellati qui](#)



