



GENTE CHE COOPERA

INCONTRO DEI SOCI

Il Consiglio di amministrazione, nella seduta di venerdì 25 ottobre, ha deciso di convocare una riunione di tutti i soci per illustrare quello che si è realizzato durante questa parte dell'anno e anticipare quello che ha in mente di fare nel prossimo futuro.

Fino ad ora il 2019 è stato un anno abbastanza tranquillo, nel senso che in CFL non è successo niente di trascendentale, tranne il rinnovo del Consiglio di amministrazione, che è avvenuto durante l'assemblea ordinaria di maggio con l'approvazione del bilancio. Forse il fatto più importante che ci riguarda è che la concorrenza continua ad aumentare e non ha ancora finito di farlo, riducendo sempre di più la fetta di mercato a nostra disposizione. Questo ha portato il CdA a proporre all'assemblea del maggio scorso la possibilità di allargare il nostro raggio di azione, sempre nella logica della nostra missione e visione cooperativistica, che è quella di fornire servizi alle persone e alle comunità attraverso la gestione di negozi di quartiere, che oltre a servire le persone che non possono o non vogliono spostarsi dal loro paese per far la spesa, servono anche a tenere vivi i centri storici. Va ricordato che la nostra è un'attività non finalizzata al profitto e che reinveste costantemente gli utili nelle finalità sociali.

L'assemblea dei soci tenuta a maggio ha approvato queste intenzioni e il CdA ha già iniziato trattative delle quali informerà i soci nell'occasione dell'incontro che si terrà

Lettera ai soci
della Cooperativa Famiglie Lavoratori
viale Piave, 43 • 24047 Treviglio BG
tel. 0363 41234 – 0363 46310
fax 0363 594635 • www.cfttreviglio.it
e-mail: redazioneGCC@cfttreviglio.it



ANNO XLIII n. 510 NOVEMBRE 2019

VENERDÌ 22 NOVEMBRE

ALLE ORE 20.45

PRESSO LA SALA CONSIGLIO

DELLA SEDE DI CFL

IN VIALE PIAVE, 43 A TREVIGLIO.

VI ASPETTIAMO NUMEROSI!!



EMILIO VA IN PENSIONE

Emilio Toccagni, dopo 42 anni, lascia CFL per andare in pensione. Emilio è arrivato in "Commissionaria", così si chiamava allora CFL, nel 1978 per svolgere il **Servizio civile**. I più giovani forse non lo ricordano, ma esisteva un servizio militare di leva obbligatorio della durata di 12 mesi. Chi si opponeva all'uso delle armi e ad indossare una divisa militare veniva considerato un disertore e come tale veniva processato dal tribunale militare e normalmente condannato a 4 anni di carcere militare da scontare a Peschiera del Garda.

Finalmente anche in Italia nel 1972 (e fino al 1998, quando sia la leva militare che il servizio civile sono diventati volontari) è stato riconosciuto il diritto alla "obiezione di coscienza", dando la possibilità a chi lo chiedeva di sostituire la leva obbligatoria con il servizio civile, fino al 1989 della durata di 20 mesi, da effettuare presso strutture convenzionate. L'allora Commissionaria fece subito la convenzione con il Ministero della Difesa per ospitare 2 obiettori contemporanea-

mente. Essi prestavano il loro servizio per determinate ore al giorno, svolgendo le attività normali della gestione della Commissionaria, avevano l'obbligo della presenza continuativa, dormivano in una stanza dedicata a loro e potevano godere di permessi per il fine settimana.

Emilio decise di usufruire di questa possibilità e, dopo aver assolto agli obblighi del servizio civile, nel 1980 venne assunto in Commissionaria (diventa poi Cooperativa Famiglie Lavoratori), dove è rimasto fino all'età pensionabile.

Emilio è cresciuto professionalmente assieme alla CFL, assistendo a tutti i passaggi sia economici che sociali, compresa la trasformazione da commissionaria in supermercato. La sua è sempre stata una figura di riferimento, sia per i soci che per gli amministratori, vista anche l'esperienza professionale e storica acquisita nel tempo.

Un riconoscimento sopra gli altri va attribuito ad Emilio: quello di aver inserito tra i prodotti disponibili in CFL anche quelli **biologici**, in controtendenza ma sicuramente in anticipo sui tempi, dando un impulso importante allo sviluppo sia economico che sociale della CFL, e nel contempo aumentandone la qualità dell'offerta commerciale.

Non mi resta che augurarli da parte mia, del CdA, dei suoi — ormai — ex colleghi e di tutti i soci di poter godere a lungo il traguardo raggiunto.

Angelo Jamoletti

Orari di apertura

DA LUNEDÌ
A VENERDÌ
8:30-13:00;
15:30-19:30

SABATO
8:30-19:30
orario continuato

Per l'addebito in c/corrente
è indispensabile presentare
la tessera personale alle casse:
non dimenticarla a casa!

GENTE CHE COOPERA

ANNO XLIII, N. 510, NOVEMBRE 2019

GRUPPO REDAZIONALE

Margherita Doneda
Rosanna Guaiana
Pietro Guzzetti
Martina Mangili
Graziella Somenzi
Vasco Speroni

PROGETTO GRAFICO

FReSco di Franco Sonzogni

CTP e STAMPA

Laboratorio Grafico, Pagazzano

TIRATURA

500 copie

Stampato su carta riciclata al 100%
per rispetto dell'ambiente

CFL IN FIERA A BERGAMO NEL GOTHA DEI FORMAGGI NAZIONALI E ESTERI

Bella figura della cooperativa trevigliese nell'ambito della manifestazione "B2Cheese Lab Forme", esposizione e degustazione nonché vendita dei formaggi bergamaschi e nazionali, presso la Fiera di Bergamo nelle giornate di sabato e domenica 19 e 20 ottobre. La manifestazione era concomitante con il *Cheese World Award*, che ha visto premiato come formaggio migliore del mondo un prodotto americano, riconoscimento del tutto controcorrente alla politica dei dazi americani sui formaggi italiani. Presso lo *stand* messo a disposizione di CFL da Confcooperative di Bergamo, un gruppo di valorosi volontari della cooperativa trevigliese ha esposto

alla degustazione e vendita alcuni formaggi tipici del territorio prodotti dalla Latteria sociale di Calvenzano, dalla Cooperativa agricola S. Antonio in Val Taleggio, dalla Latteria sociale di Branzi, dal grana prodotto dal caseificio di Torre Pallavicina. Il tutto accompagnato con una felice scelta espositiva dai prodotti tipici ottenuti dal melone, a cura della Cooperativa agricola di Calvenzano che ha portato in fiera marmellate, composte e liquore al melone. Non poteva mancare l'esposizione di alcuni vini della Cooperativa sociale OIKOS della Valcalepio.

Tanti i visitatori assaggiatori che, nell'esprimere apprezzamenti sui prodotti in vendita, hanno chiesto informazioni e apprezzamenti sulla Cooperativa, rendendo in questo modo del tutto preziosa e gratificante la nostra presenza espositiva.

Grande la soddisfazione di CFL per avere portato degli ottimi prodotti locali in una rassegna globale.



fonte: Il Popolo Cattolico, 26 ottobre 2019

Il prossimo numero
sarà pubblicato
ad inizio dicembre 2019

Consegna degli articoli:
entro martedì 26 ottobre.

www.cfltreviglio.it

Tutti gli aggiornamenti di CFL
anche su Facebook

IL MELONE DI CALVENZANO, A TREVIGLIO



Venerdì 26 ottobre CFL ha proposto la degustazione di alcuni prodotti ricavati dalla trasformazione del “melone retato di Calvenzano” che saranno disponibili sugli scaffali del nostro negozio.

...ecco alcune immagini e la scheda di questo nostro “Presidio Slow Food”

MELONE DI CALVENZANO

Calvenzano è un piccolo paese della Bassa Bergamasca, noto per una varietà di melone, studiato e censito nella banca del germoplasma per la tutela della biodiversità dell’Università di Valencia.

Il melone di Calvenzano è un melone dalla buccia retata, omogenea e molto fitta, con picciolo piuttosto pronunciato che viene lasciato attaccato al frutto durante la raccolta. Raggiunge anche grandi dimensioni, con un peso che varia da 2 a 6 kg e una forma ovoidale. La polpa è consistente, zuccherina, con un bel colore arancione caldo e molto profumata.

La sua coltivazione è stata portata avanti negli anni dalla storica Cooperativa agricola di Calvenzano, fondata nel 1887 e terza in Italia per ordine di fondazione.

Il melone risulta nei suoi libri contabili fin dal secolo scorso e secondo le testimonianze orali dei soci più anziani aveva un’importanza fondamentale nell’economia della zona, dato che i contadini riuscivano a trarre dalla sua coltivazione il denaro per acquistare i terreni che lavoravano. Nel secolo scorso raggiunse addirittura una fama internazionale: nella Belle Epoque i meloni partivano da questo piccolo centro della Bassa Bergamasca diretti ai migliori ristoranti parigini. Negli anni Trenta era consegnato anche presso la residenza estiva dei reali d’Inghilterra e la cooperativa,

secondo le testimonianze di alcuni soci, ricevette dalla famiglia reale inglese un certificato di apprezzamento.

La raccolta avviene nel mese di luglio con un picco produttivo che dura 10–15 giorni. Per il suo grado zuccherino non eccessivo ha subito la concorrenza delle varietà di melone moderne che sono state appunto selezionate per ottenere frutti sempre più dolci, con un periodo di raccolta più lungo e quindi commercialmente più appetibile.

STAGIONALITÀ

Il melone di Calvenzano è disponibile fresco nel mese di luglio.

La produzione di Calvenzano non può mettersi a confronto con le quantità prodotte da altri colossi della zona, *in primis* le aziende mantovane, che sono tra le più importanti del Paese per la produzione di meloni a polpa arancione. Ma dal 2002 i soci della Cooperativa agricola di Calvenzano hanno ripreso a seminarlo: le prime sei piantine sono state recuperate grazie a un agricoltore che ne aveva tenuto qualche seme, ma oggi le piante sono centinaia e producono qualche decina di quintali di meloni. Con il Presidio la produzione si è allargata coinvolgendo altri tre contadini della zona che hanno seminato il melone storico locale utilizzando il seme fornito dalla Cooperativa e che andranno ad aumentare ulteriormente la produzione di melone fresco. Una parte della produzione inoltre sarà trasformata in confetture e liquori.

AREA DI PRODUZIONE

Comune di Calvenzano e limitrofi, provincia di Bergamo.

PRESIDIO SOSTENUTO DA CONDOTTA SLOW FOOD BASSA BERGAMASCA.

Vasco Speroni



NOVITÀ

Tornano i PIATTI PRONTI di gastronomia!

Un banco dedicato ai piatti pronti è stato allestito nell’area dei banchi serviti dal personale.

QUOTE AZIONARIE

Dall’inizio del 2019 a fine ottobre

60 nuovi soci iscritti

34 soci dimissionari

Situazione

a fine ottobre 2019

Obiettivo da raggiungere: 10.000 quote azionarie

Soci iscritti: 4.516

Quote azionarie: 7.300
pari ad un capitale sociale di € 376.972,00

PRESTITO SOCIALE

Hanno aderito all’iniziativa

104 soci

con un totale di €
670.848,38

Condizioni

A partire dal 1° luglio 2014 il tasso è pari al 2,5% lordo (1,85% netto – per conversione in legge del DL 91/2014 del 24.06.2014, che ha alzato la ritenuta fiscale al 26%).

Versamento massimo sottoscrivibile: € 10.000,00.

LA FORZA DI UN PROGETTO COLLETTIVO PER RIVOLUZIONARE LA FINANZA

Dal mese di maggio 2019 Banca Etica ha un nuovo presidente, Anna Fasano. Riportiamo per conoscenza il suo discorso di insediamento.



Sono trascorsi solo pochi giorni dall'assemblea dei soci e delle socie di Banca Etica che mi ha eletta presidente e vorrei raggiungere con un ringraziamento le oltre 5.000 persone che hanno partecipato a questo processo democratico.

È stato un percorso stimolante, a tratti faticoso, e il mio impegno è ora quello di fare in modo che di quella tensione che ha fatto discutere molti di noi vengano raccolte le proposte, le sollecitazioni e che queste diventino poi spazio di dialogo e di confronto.

E adesso cosa ci aspetta?

Ci aspettano i percorsi internazionali, nell'affermazione di *policy* e politiche europee di finanza sostenibile: il nostro impegno all'interno di FEBEA — Federazione delle banche etiche e alternative e della GABV — *Global alliance for banking on values* va rafforzato e le relazioni con le realtà internazionali di finanza sostenibile, consolidate.

Ci aspettano le sfide dell'economia circolare, mettendo in campo servizi finanziari a sostegno degli stili di vita che rispettano l'uomo, l'ambiente e promuovono le relazioni sociali. Progetti come Fra Sole ci dimostrano che sono percorsi possibili, se riusciamo a sviluppare collaborazioni pubblico-privato-privato sociale. Noi lo facciamo scegliendo *partner* e progetti che siano in grado di creare un positivo impatto sociale ed ambientale sui territori e le loro comunità.

Le realtà del Terzo Settore, da sempre nostre compagne di viaggio, stanno vivendo un periodo da un lato di evoluzione, cogliendo le opportunità dettate dalla riforma della normativa, e dall'altro di difficoltà per essere messe sotto attacco nel compimento della loro missione. In un momento

così complesso la ridefinizione non solo delle strutture ma anche una rilettura delle identità devono essere accompagnate da Banca Etica quale *partner* finanziario che promuove la nascita di progettualità per la rigenerazione delle infrastrutture sociali.

Ci aspettano i percorsi di educazione finanziaria e nuovi percorsi per il coinvolgimento dei giovani, che vogliamo rendere protagonisti della finanza etica, incontrandoli nelle Università e promuovendo opportunità lavorative.

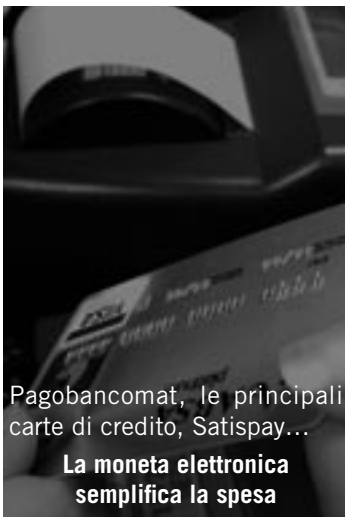
Vogliamo che la finanza etica lavori per l'inclusione finanziaria e raggiunga le periferie dei nostri territori, italiani e spagnoli. Un particolare impegno sarà quello per i progetti che si occupano di *empowerment* femminile.

Percorsi che potranno contare su nuovi *partner* e collaborazioni nel settore del microcredito in Italia e nei sud del Mondo.

Continueremo a lavorare sulla partecipazione e la democrazia organizzativa, dando il via a nuove sperimentazioni, per poi valutare, migliorare i tanti spazi di dialogo e confronto. È la cultura cooperativa che rende distintivo il nostro modo di fare banca nelle relazioni tra i soci, tra i lavoratori e con i clienti.

Continuiamo ad essere orgogliosi della nostra banca e contribuiamo con impegno e determinazione a promuovere la finanza etica, siamo parte di un progetto collettivo e questa è la nostra forza.

Pietro Guzzetti



Pagobancomat, le principali carte di credito, Satispay...

La moneta elettronica semplifica la spesa

ADDEBITO DIRETTO IN CONTO CORRENTE

È possibile addebitare la spesa direttamente sul conto corrente bancario del socio, con valuta posticipata.

È conveniente per il socio, che acquista a credito per alcune settimane senza costi aggiuntivi

È sicuro, perché non c'è movimentazione di contante

È utile alla Cooperativa, che risparmia le commissioni richieste dal sistema bancario, sveltisce i passaggi in cassa e riduce gli errori nei resti

È utile anche per te: il risparmio per la Cooperativa si traduce in prezzi più convenienti.

BASTA PRESENTARE LA TUA TESSERA ALLA CASSA (PUOI CHIEDERNE COPIE PER I TUOI FAMILIARI)

Sullo scontrino fiscale trovi anche il saldo della spesa effettuata complessivamente nel periodo, per tenere sotto controllo gli acquisti.

Per attivare l'addebito in conto corrente, ritira il modulo per la tua Banca o chiedi maggior informazioni in Amministrazione.

CALENDARIO ADDEBITI DELLA SPESA IN CONTO CORRENTE

spesa di novembre	dal	01/11/2019	al	15/11/2019	valuta di addebito	30/11/2019
		16/11/2019		30/11/2019		06/12/2019
spesa di dicembre	dal	01/12/2019	al	15/12/2019	valuta di addebito	31/12/2019
		16/12/2019		31/12/2019		06/01/2020
spesa di gennaio	dal	01/01/2020	al	15/01/2020	valuta di addebito	31/01/2020
		16/01/2020		31/01/2020		06/02/2020

IMPARARE COSA MANGIARE È UNA SCELTA QUOTIDIANA

Il *claim* della Giornata Mondiale dell’Alimentazione, celebrata dalla FAO il 16 ottobre, è «Un’alimentazione sana. Per un mondo #Famezero», con l’accento posto non solo sulla necessità di ridurre il numero di persone che hanno difficoltà ad accedere al cibo, quanto piuttosto sul tipo di cibo che si consuma. Su questo tema Slow Food lavora e si batte da ormai 30 anni denunciando come la globalizzazione e l’urbanizzazione abbiano sradicato abitudini alimentari legate a tradizioni, territori e prodotti locali, a favore di prodotti trasformati e slegati da stagioni e culture.

Questi stili di vita scorretti hanno causato da un lato un aumento dell’obesità in molti Paesi del mondo e dall’altro un incremento della malnutrizione. I dati diffusi dalla FAO sono allarmanti: oltre 672 milioni di adulti e 124 milioni di giovani tra i 5 e i 19 anni sono obesi, e più di 40 milioni di bambini al di sotto dei 5 anni sono in sovrappeso, mentre circa 820 milioni di persone soffrono la fame. La dieta scorretta è uno dei principali fattori di rischio di morte in tutto il mondo per malattie non trasmissibili, tra cui patologie cardiovascolari, diabete e alcuni tipi di cancro. Obesità e altre forme di malnutrizione colpiscono in media una persona su tre. Secondo le proiezioni il numero sarà di una persona su due entro il 2025. Senza contare il costo che si ripercuote sui *budget* sanitari nazionali.

Mettendo l’accento sulla qualità del cibo che consumiamo, la FAO ci aiuta a non allontanare il problema, chiamando in causa quelle scelte quotidiane che sono alla portata di tutti, se solo fossimo pronti a impegnarci per un mondo più sostenibile. Tutelare la biodiversità è da sempre al primo posto tra le priorità di Slow Food, che da anni cerca di fare la sua parte portando avanti progetti come i 10.000 Orti in Africa, che vogliono garantire alle comunità cibo fresco e sano, ma anche formare una rete di *leader* consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura, che diventano protagonisti del cambiamento e del futuro di questo continente. O ancora come i Presidi e l’Arca del Gusto, che salvaguardano i prodotti in via di estinzione, vera memoria dei nostri territori e delle nostre tradizioni. Occorre tutelare quell’agricoltura familiare che nel mondo gioca un ruolo centrale per sconfiggere la fame e rappresenta il motore di economie replicabili e positive.

fonte: slowfood.it

DECRETO CLIMA, PRIMO PASSO

Approvato all’unanimità dal Consiglio dei Ministri. Al termine di una faticosa trattativa, il ministro dell’Ambiente Sergio Costa è riuscito “a portare a casa” il decreto clima. Quello approvato è un testo frutto di compromesso, per certi versi al ribasso, ma è un primo timido passo. È il segno di un’emergenza climatica che comincia, con notevole ritardo, a farsi agenda politica.

Tra gli articoli che hanno superato la “ghigliottina” del compromesso c’è quello che prevede incentivi (fino a 5.000 euro) per i negozianti che attrezzano spazi per la vendita di prodotti sfusi o alla spina. La direzione è quella della riduzione della produzione dei rifiuti e i buoni intenti sono sostenuti, in questo caso, da uno stanziamento di 20 milioni di euro. Slow Food si batte da tempo per un sistema alimentare più equo e sostenibile, e in questa battaglia l’alleanza con i consumatori è fondamentale. Il decreto clima cerca alleati anche nei commercianti, incentivandoli a creare possibilità di consumo nuovo. Laddove la rinuncia totale al *packaging* non è possibile la sfida deve essere orientata al superamento delle confezioni multimateriali, destinate a finire nell’indifferenziato o peggio a essere conferite in modo sbagliato. Se confezione deve essere, che questa sia monomateriale, con indicazioni chiare su come smaltirle; ben venga la ricerca quando — come nel caso dell’alleanza tra Novamont e SAES Group — porta a nuovi *package green* perché potranno essere riciclati con i rifiuti organici negli impianti di compostaggio industriale.

Il *green new deal* a cui tutta l’Italia come il resto d’Europa aspira, ha bisogno prima di tutto di cambiamenti culturali, e forse in questo senso sacrificare sull’altare della trattativa l’articolo 7 del decreto e quindi la campagna di formazione e informazione ambientale nelle scuole #iosonoAmbiente e gli stanziamenti annessi, non è stata una buona idea.

Parafrasando Neil Armstrong il decreto clima è un primo passo importante, a patto però che sia davvero solo il primo di tanti. A chi, specie dal mondo delle associazioni ambientaliste, criticava la debolezza del testo approvato, il ministro ha replicato che questo rappresenta «il primo pilastro di un edificio le cui fondamenta sono la legge di bilancio e il Collegato ambientale, insieme al ddl Salvamare e al ddl “ Cantiere ambiente”». Se così non sarà il decreto clima è destinato rimanere “un piccolo passo” e poco più.

Giorgia Canali

fonte: slowfood.it



NOTIZIE DA SLOW FOOD

LUTTO IN COOPERATIVA

La CFL esprime la sua vicinanza alla famiglia di Mario Blini, socio storico di Calvenzano scomparso di recente. Sentite condoglianze dal Consiglio di amministrazione, a nome anche di tutti i soci della Cooperativa.

GLI INDIRIZZI E-MAIL DI CFL

AREA AMMINISTRATIVA

amministrazione@cfltreviglio.it

AREA COMMERCIALE

areacommerciale@cfltreviglio.it

acquisti@cfltreviglio.it

magazzino@cfltreviglio.it

AREA SOCIALE

areasociale@cfltreviglio.it

redazionegcc@cfltreviglio.it

segreteria sociale@cfltreviglio.it

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

presidente@cfltreviglio.it

RECLAMI E SEGNALAZIONI

I soci possono inoltrare reclami e segnalazioni all’indirizzo e-mail:

areasociale@cfltreviglio.it

NOI E IL CONDOMINIO

Un consulente della CFL è a disposizione dei soci che necessitano di chiarimenti sui problemi di condominio.

La consulenza è gratuita.

Prendere appuntamento telefonando al 340 3402 296.



a cura di Vasco Speroni

UN SISTEMA ALIMENTARE IMPAZZITO

Si è celebrata il 16 ottobre la Giornata Mondiale dell'Alimentazione: quest'anno la FAO ci esorta ad agire per raggiungere il secondo obiettivo dell'Agenda 2030: "un'alimentazione sana per un mondo a #famezero".

Il Centro di ascolto Caritas Conventino

chiede aiuto ai soci della CFL per far fronte alle crescenti richieste di aiuto provenienti dalle famiglie della Parrocchia.

Se desiderate dare il vostro contributo, è possibile depositare viveri non deperibili (pasta, riso, scatolame, latte in polvere...) nel contenitore blu oltre la barriera casse. Grazie in anticipo!



INIZIATIVE DI RACCOLTA PER IL RECUPERO

SUGHERO

All'uscita del punto vendita di CFL si raccolgono **tappi di sughero** per la realizzazione dei progetti di sostegno dell'Associazione Italiana Persone Down.

TAPPI DI PLASTICA

All'uscita del punto vendita di CFL si raccolgono anche **tappi di plastica**, che sono riciclabili.



Non si tratta quindi di un tema nuovo, ma il quadro globale anziché migliorare sta progressivamente peggiorando. Eliminare la fame e la malnutrizione, purtroppo, è ancora una delle grandi sfide del nostro tempo.

La necessità urgente, ancora una volta, è avviare un processo di *governance* responsabile a livello internazionale, che veda la collaborazione tra il settore pubblico e quello privato per investire, innovare e creare soluzioni durature. La strada verso lo sviluppo ragionevole è fare sistema per organizzare una politica di contrazioni in quelle realtà ricche, afflitte da patologie da iperalimentazione e spreco alimentare in crescita, facendo convergere gli impegni verso chi ha troppo poco.

UN SISTEMA ALIMENTARE IMPAZZITO

Se avessi la possibilità di dire a miei nonni che nella parte di mondo in cui vivo oggi si spende più per dimagrire che per mangiare; se venissero a sapere che sono circa duemila i miliardi di dollari investiti nella cura dell'obesità, mentre due miliardi di persone non hanno nemmeno accesso alle sostanze nutritive per sopravvivere; se gli raccontassi che nell'epoca dell'abbondanza, in cui ogni anno si buttano via circa 222 milioni di tonnellate di cibo, una persona su nove soffre ancora per fame; ebbene, se gli dicessi tutto questo, mi prenderebbero per matto. Eppure, a essere impazzito non è il loro nipote ma il mondo in cui viviamo. Basta pensare a quegli 821 milioni di persone che soffrono la fame, in crescita per il terzo anno consecutivo, a fronte di uno spreco alimentare scellerato e all'aumento di obesità. Un dato che grida giustizia e che oggi, in occasione di questa importante celebrazione, risuona ancora più forte nelle coscienze di ognuno di noi.

LE CAUSE

Ma cosa c'è alla base della totale inefficienza del nostro sistema alimentare? Senza dubbio le cause sono diverse, complesse e spesso concatenate. Oltre a conflitti storici che ancora oggi ostacolano l'estirpazione del problema alla radice, non possiamo ignorare gli effetti di decenni di politiche agricole e fenomeni economici perversi (come il *land grabbing* e il sostegno all'agroindustria) che

hanno alimentato le disuguaglianze tra i giganti del cibo e i milioni di produttori di piccola scala. Al contrario di quello che si può pensare, questi ultimi giocano un ruolo fondamentale nel disegnare soluzioni per sfamare il mondo. Difatti è proprio da loro che dipende la maggior parte della produzione alimentare globale: i dati parlano chiaro, e ci dicono che le aziende agricole familiari rappresentano oltre il 90% di tutte le realtà di categoria e che producono, in termini di valore, circa l'80% del cibo consumato a livello globale. Questi numeri sono fondamentali per capire che se la lotta alla fame non passa dalla tutela di chi ogni giorno si impegna per far arrivare il cibo sulle nostre tavole in maniera rispettosa dell'ambiente e della tradizione del proprio territorio, abbiamo perso in partenza.

Se spariscono loro, schiacciati da una concorrenza spietata e da un sistema di mercato aguzzino, l'accentramento di potere che già sta avvenendo sul fronte delle sementi (il cui mercato oggi è controllato per il 63% da quattro multinazionali) prenderà sempre più piede, aggravando ulteriormente la situazione.

Salvaguardare la libertà di queste piccole grandi realtà significa infatti combattere la desertificazione e lo sfruttamento intensivo del terreno, due altri fattori che aumenteranno esponenzialmente il problema dell'accesso al cibo.

Un miliardo e mezzo di persone traggono il loro sostentamento da terreni che sono a rischio desertificazione e ogni anno perdiamo 12 milioni di ettari di terra fertile. Le piccole aziende, per contro, spesso fanno della diversificazione delle colture, vitale per la fertilità del suolo e per la salvaguardia della biodiversità, una strategia per diminuire il rischio d'impresa, con realtà spesso organizzate a ciclo chiuso, dove allevamento e agricoltura coabitano e in cui l'*output* di uno diventa *input* dell'altro. Oltre a essere importante a livello quantitativo, quindi, l'elemento distintivo di questo tipo di agricoltura è la sua capacità di essere davvero sostenibile, ovvero di saper durare nel tempo, tutelando gli ecosistemi.

Possiamo dunque sperare in un futuro libero dalla fame, ma ha senso farlo solo se ci adoperiamo nel concreto per supportare chi quotidianamente il cibo lo coltiva e lo custodisce, ricordandoci che anche noi cittadini abbiamo una grandissima responsabilità sociale e che, con i nostri acquisti, abbiamo la possibilità di scegliere ogni giorno da che parte stare, perché dietro ogni prodotto c'è uno stile di produzione, di distribuzione e di impiego delle risorse ben precisi.

Carlo Petrini

CAVOLO NERO ALLA CONQUISTA D'ITALIA



Essenziale nella ribollita, arriva sui banchi il cavolo nero che ormai si coltiva ovunque

Anche se nel Nordovest il sole gioca a nascondino e le insistenti piogge hanno creato non pochi problemi, qualche volta anche gravi, nel resto del Paese non sono mancati i giorni di caldo, con temperature stranamente alte al centro e al sud. Questa situazione meteorologica al mercato si traduce in un persistere della produzione e della voglia di consumare verdure fresche più tipiche dell'estate, come pomodori, melanzane o peperoni e in un generico ritardo nell'accogliere il prodotto tipicamente autunnale.

Tuttavia non mancano sui banchi i giusti ortaggi stagionali e sarebbe un peccato non approfittarne. Mentre abbiamo visto i primi carciofi sardi, ancora funghi, bei broccoli, turgide cime di rapa, cicorie e puntarelle, ci ha colpito la presenza di cavolo nero. Anche al nord. Già, perché questo particolare cavolo fino a pochi anni fa sembrava quasi un'esclusiva delle regioni centrali e in particolare della Toscana (è ingrediente essenziale per la ribollita), mentre oggi si trova ed è coltivato in tutto il territorio, complice una domanda in ascesa da parte di chi ama cimentarsi con ricette nuove di altre regioni o di chi ha a cuore la salute, perché ha ottime proprietà nutritive.

La Brassica oleracea acephala, subvarietà *viridis serotina*, a differenza dai cavoli più comuni non sviluppa una testa globosa, rotonda come una palla. Insieme al cavolo crespo (subvarietà *sabellica*), di cui si consumano i giovani getti in autunno e in inverno, rientra nella varietà dei cosiddetti cavoli da foglie o cavolo penna. Ha foglie verde scuro con riflessi bluastri, particolarmente ampie e inserite su un fusto eretto. Questa costa delle foglie è più chiara, quasi bianca e di solito si elimina prima del consumo. Le foglie sono arricciate verso l'esterno e ricordano vagamente la forma di una palma, tanto che è detto anche palmizio. Altra caratteristica è che le foglie sono piene di bolle, rugose, e al tatto non sono scivolose. La pianta può anche raggiungere il metro di altezza. Il periodo migliore per consumarlo parte ora e si protrae fino ad aprile. È ottimo nelle zuppe tradizionali (spesso in abbinamento ai legumi) ma godrete con la semplicità di un buon pane e un buon olio: il cavolo si fa bollire con sale, un po' di extravergine e pepe; il pane s'imbeve leggermente nel liquido di cottura e poi vi si adagia su il cavolo, condendo abbondantemente con olio e pepe. Facile ma celestiale.

Carlo Bogliotti

fonte: La Stampa, 26 ottobre 2019



Castagne, vera miniera di benefici e gusto

Il castagno (*Castanea sativa*), originario dell'Iran, è una specie che può facilmente acclimatarsi in ogni regione del nostro continente tranne che in terreni calcarei.

Può vivere oltre mille anni, raggiungere i 30 metri di altezza e 15 m di circonferenza. Celebre il gigantesco "castagno dei cento cavalli" alle pedici dell'Etna. Nominato così per via del fatto che riuscì a dare riparo ai cento cavalieri a cavallo della scorta di Giovanna d'Aragona nel 1500 quando fu sorpresa dal temporale, mentre si recava dalla Spagna a Napoli. Durante l'alto Medioevo le castagne costituirono per il popolo una sostituzione del grano. La farina di castagna infatti ben si adatta a diversi usi, per piatti poveri della cucina di montagna. Venivano inoltre cucinate al posto o insieme ai legumi, in particolare la fava. Seccate al sole poi cotte a fuoco lento, costituivano una riserva alimentare e venivano considerate un buon cibo per malati.

Oggi il loro consumo, sotto forma di caldarroste, ha raggiunto in alcune città, come ad esempio Roma, quotazioni come per l'oro, particolarmente a inizio o fine stagione; si vende a volte, infatti, il singolo frutto a un prezzo elevato. Il "marrone" è una varietà pregiata perché ogni singolo riccio contiene prevalentemente un solo frutto, più grande dei due soliti frutti per riccio, che per questo risultano tondeggianti da un lato e schiacciati dall'altro.

Per la loro forma e dimensione i più pregiati marroni vengono usati per la preparazione dei "marron glacé". Non tragga in inganno il termine marrone usato per le confetture e le creme. La legge, in questo caso, intende con questo nome il frutto del castagno in senso generico e non come varietà. Con ciò non vuol dire che la qualità della castagna da un punto di vista nutrizionale cambi e d'altronde la forma o la pezzatura più o meno grossa non è rilevante ai fini di una preparazione che prevede la frammentazione del frutto, come può essere per il caso della crema appunto. Tutt'al più non giustificerebbe il prezzo.

Le castagne contengono il 7% di **proteine**, il 9% di **lipidi** e l'84% di **carboidrati**. Come tutti gli alimenti di origine vegetale, le castagne sono **prive di colesterolo**: 100 grammi di castagne (parte edibile) forniscono 81 mg di fosforo, 30 mg di calcio, 0,9 mg di ferro e 395 mg di potassio. Sono dunque una fonte importante di sali minerali preziosi per la salute: 100 grammi di castagne forniscono 165 chilocalorie.

Le castagne sono un alimento ad alto valore energetico, utile in autunno e in inverno per recuperare le forze. Contengono **fibra** utili per l'attività intestinale. Le castagne sono molto **digeribili** se ben cotte. Pur essendo simili a cereali come orzo o frumento a livello nutrizionale, le castagne non contengono glutine.

Vengono consigliate in caso di **anemia** e sono una fonte di **acido folico**, la cui assunzione viene raccomandata in particolar modo alle donne in gravidanza. Contengono **fosforo**, che le rende un alimento utile per il sistema nervoso. Sono utili in convalescenza, ad esempio per anziani e bambini dopo un'influenza.

A cura di Giorgio e Caterina Calabrese

fonte: campagnamica.it

TITOLI VECCHI E NUOVI SCELTI PER TE

Peter Handke
SAGGIO SUL LUOGO TRANQUILLO

Guanda, 2014, collana "Prosa contemporanea", pag. 108
€ 13,00 (al socio € 11,05)

Il premio Nobel per la letteratura 2019 è stato assegnato allo scrittore austriaco Peter Handke, a conclusione di una lunghissima carriera letteraria, cominciata negli anni Sessanta con l'adesione alla sperimentazione letteraria del Gruppo di Graz, il cui obiettivo era quello di porsi in modo critico nei confronti dei maggiori rappresentanti culturali viennesi, e del loro ambiente conservatore. Negli stessi anni, la presa di posizione del 1966 verso gli intellettuali della Repubblica Federale tedesca, accusati da Handke di non essere capaci di stare al passo con i tempi, attraverso l'utilizzo di uno stile e di una sintassi letterariamente conformisti; proseguita quindi con la polemica verso il teatro dialettico di Bertolt Brecht e quello documentario di Peter Weiss, ritenuti incapaci di agire in modo efficace nella società e nel tempo in cui operavano: a queste tipologie di teatro Handke contrapponeva i "pezzi teatrali parlati", basati sulla lingua della strada, dell'immediatezza e della spontaneità. La motivazione del premio da parte della giuria è "per un lavoro influente che con ingegnosa linguistica ha esplorato la periferia e la specificità dell'esistenza umana".

Il libro che vi proponiamo è incentrato sul tema del viaggio e su quello della ricerca di identità, anche linguistica: il lettore viene accompagnato in paesaggi europei e orientali, spesso "ai margini" (dalla cascina rurale nel sud della Carinzia a un collegio, da una stazione ferroviaria ai giardini di un tempio giapponese o a un parco pubblico in Portogallo); tutti luoghi dove poter sostare e rifugiarsi, in cui — attraverso il linguaggio — riuscire a diventare un "misuratore di spazi" e uno "sperimentatore di passaggi", sperimentando incontri impreveduti e interrogandosi sulla propria identità.

Olga Tokarczuk
I VAGABONDI

Bompiani, 2019, collana "Letteratura straniera", pag. 384
€ 20,00 (al socio € 17,00)

Nel 2018 il premio Nobel per la letteratura non è stato assegnato a causa dello scandalo per molestie sessuali che aveva coinvolto il fotografo e regista franco-svedese Jean Claude Arnault, marito di una delle giurate dell'Accademia di Svezia, la scrittrice Katarina Frostenson; la giuria aveva deciso di sospendere l'assegnazione e rimandarla all'anno successivo. Quest'anno quindi i premi Nobel per la letteratura sono stati due, e quello per il 2018 è stato assegnato con un anno di ritardo a Olga Tokarczuk, per la sua "immaginazione creativa che con enciclopedica passione rappresenta l'attraversamento dei confini come forma di vita".

La scrittrice, nata nel 1962 a Sulechów, in Slesia, ha esordito nel 1989 con la raccolta di poesie *Città negli specchi. I vagabondi* è un testo frammentario incentrato sull'idea di un'umanità sempre in movimento, agevolata in questo dall'evaporazione delle frontiere e dall'intensificarsi degli spostamenti aerei; tematica nei libri precedenti è stato anche il punto di vista di chi sosta "al limite", senza dover necessariamente superare fisicamente confini o barriere. "Muoviti, vai, beato è colui che parte": poter essere eterno movimento è il filo conduttore che qui lega le esistenze di uomini e donne che l'autrice ci descrive; tra questi la sorella di Chopin, che porta il cuore del musicista da Parigi a Varsavia, per seppellirlo a casa; l'anatomista olandese scopritore del tendine di Achille, che usa il proprio corpo come terreno di ricerca; Soliman, bambino nigeriano rapito dal suo Paese per essere portato alla corte d'Austria prima come *mascotte*, poi ucciso, impagliato e messo in mostra; i *bieguni*, popolo di nomadi slavi che danno il titolo al libro, e che conducono una vita itinerante, aspettandosi dagli altri gentilezza. Il libro ha vinto l'International Man Booker Prize 2018; finalista al Premio Gregor von Rezzori Città di Firenze 2019.

A cura di Chris Ying
IL TUO CIBO È IL MIO CIBO
Come la cucina ci unisce superando i confini

MAD e Slow Food editore, pag. 214
€ 20,00 (al socio € 17,00)

Concetto chiave del libro è che "il cibo ci unisce come niente altro al mondo, siamo uguali nella diversità": ogni popolo ha sempre preso in prestito uno dall'altro piatti, ricette e tecniche culinarie; inoltre ognuno dei nostri alimenti proviene da un "altrove". In base a ciò, anche l'idea di usare in cucina solo prodotti locali viene messa in discussione da una serie di domande: "Quando è veramente locale un ingrediente? Che cosa ci vuole perché un ingrediente sia tanto integrato da poterlo inserire in un *menu*?". Basandosi sul principio che "le cose buone non stanno mai ferme", gli autori sostengono la tesi che la cucina non può esistere senza il libero movimento di materie prime, ingredienti, persone e idee: dunque "il gusto è un innegabile beneficio dell'immigrazione. Quando la gente si sposta, il cibo migliora"; rappresentando per molti imprenditori immigrati, "non solo un mezzo per guadagnarsi da vivere, ma anche un modo per preservare la propria identità culturale". Tra gli esempi, il sesamo: nato probabilmente allo stato selvatico in Africa, coltivato per la prima volta nella valle dell'Indo 4000 anni fa, e ormai diffuso dappertutto, con varietà che si sviluppano più rapidamente per sopravvivere ai climi secchi, altre che maturano lentamente per resistere alle piogge. Tra le usanze culinarie descritte nel libro, troviamo il capitolo che parla delle foglie usate in tutto il mondo per trasportare, cuocere, come piatti o teglie; o i pani bassi che esistono nelle cucine di tutto il mondo. Il capitolo "La gente mangia qualsiasi cosa", ci illustra in elenco le specie animali che inaspettatamente nei più diversi luoghi del mondo diventano cibo (non solo gli insetti). Alla base della redazione del testo, che contiene molte fotografie, vi è l'organizzazione no profit MAD (che significa cibo in danese), una comunità culinaria globale, dietro la quale troviamo lo *chef* René Redzepi, nato in Macedonia ma residente in Scandinavia, che nel 2011 aveva organizzato a Copenaghen un incontro tra coltivatori, *chef*, ristoratori, camerieri e scrittori per discutere del futuro del cibo.

A cura di Graziella Somenzi

Ordina i tuoi libri anche comodamente da casa su libri.cfltreviglio.it

ACQUISTA I TUOI LIBRI
IN CFL:
CONVIENE! **-15%**