

21 09 2008: incontro dei volontari presso la fiera

"4 Passi per un mondo migliore"

Un risultato così, nella nostra follia, lo speravano, ma nessuno lo immaginava realmente.

Oltre 220 volontari/e da tutta la macroarea del Nord-est (Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia), giunti in pullman, auto, camper, treno, mancava solo la barca che risalisse dall'Adriatico lungo il Piave. Una soddisfazione e una emozione grande: volontari/e giovani e vecchi/e, tutta la buona specie umana che in queste regioni si spende quotidianamente per far camminare il commercio equo e solidale verso il futuro.

La storia inizia un anno fa quando tre folli (basta guardarli negli occhi) Marta, Giorgio jr. e Giorgio sr., si sbattono le teste tra di loro per vedere chi ce l'ha più dura e da quei colpi esce una nuvoletta: "facciamo un evento di tutto il nord est che coinvolga i/le volontari/e di base, quelli che magari vivono il loro Comes solo all'interno della loro bottega! mettiamoli insieme per far apprezzare loro l'incontro con i loro simili di altre città e paesi!". Così dopo un lungo percorso per convincere Pace e Sviluppo a darci uno spazio nella loro Fiera, la presidenta a venirci a salutare, i/le volontarie del Nord est a fare un po' di chilometri per scendere dalle valli, salire dalle paludi, varcare i confini regionali e linguistici, il miracolo si è avverato. Un miracolo reso possibile dalla generosità di Pace e Sviluppo, che ha sostenuto l'onere organizzativo, ma anche dal lavoro continuo dei tre folli che hanno subissato di mail, volantini e inviti la base sociale del consorzio di questo nostro territorio. È stata una mattinata intensa, iniziata appena un po' in ritardo poiché il pullman proveniente dall'Alto Adige si era disperso nelle rotonde che costellano la verde Padania. Un veloce saluto di Pace e Sviluppo e dei coordinatori di macroarea ed RE e poi il video del saluto dei/le volontari/e di Pace e Sviluppo che non potevano essere presenti perché tutti/e impegnati/e nei vari ambiti della Fiera. Il saluto della nostra beneamata presidenta Chiara, fiore all'occhiello di un movimento in cui le donne sono la stragrande maggioranza degli operatori e volontari, che ci ha ricordato l'importanza di essere RETE. Lo spazio per una breve presentazione di tutte le realtà presenti, affinché ogni partecipante si rendesse conto della complessità e ricchezza di esperienze che si trovano in quest'area e in questo nostro consorzio.

Quindi la presentazione da parte di Vittorio Rinaldi della complessità del problema FAME; una presentazione molto approfondita ma comprensibile, ricca di contenuti legati a viaggi di studio e ricerca in molte situazioni di povertà

di questo pianeta. E poi... la sorpresa, il fuori programma, con il saluto di Floriana, sindachessa di Maserada, che ha espresso grande apprezzamento per questo nostro movimento, stimolo anche verso le istituzioni che diversamente si appiatterebbero sulla semplice gestione delle cose, ma anche stimolo per continuare sulla nostra strada anche se a volte è pesante. E poi l'invito ad una costante attenzione al mondo della scuola, in particolare a quella elementare, primo fondamentale momento di formazione delle nuove generazioni.

Poi le domande dei presenti al relatore, domande impegnative, il cui approfondimento avrebbe richiesto molto più del tempo a disposizione (sarà per il prossimo incontro!).

Un breve intervento del coordinatore di macroarea per presentare l'articolazione del commercio equo nelle nostre regioni e a livello nazionale, evidenziando le importanti funzioni di queste strutture, tra cui Agices casa comune di tutte le organizzazioni del comes nazionale.

L'incontro è stato quindi chiuso da Marta, coordinatrice RE, con una brevissima presentazione dei prossimi passi della nostra nuova campagna DIRITTO AL CIBO.

Un roboante applauso per ringraziare Pace e Sviluppo ha chiuso alle 13.15 questo nostro incontro; la sala dell'auditorium strapiena, il più grande incontro a livello nazionale di volontari/e di base, l'unico al momento. Emozione! Gioia! Speranza direi, speranza che la storia che stiamo costruendo possa avere un futuro. Qualcosa di veramente importante è avvenuto domenica 21 settembre 2008 a Maserada di Piave, si sono annodati anche i piccoli fili che costituiscono la fibra viva del nostro tessuto. Quest'area ha ancora qualcosa da dire al resto d'Italia, non a parole, ma con l'esperienza.

Giorgio Rossi coordinatore di macroarea del Nord-est.



4 PASSI...a Maserada sul Piave

Fiera di Commercio equo e solidale e stili di vita sostenibili

Fuori è ancora buio, il sonno ci avvolge e l'oramai freddo del mattino ci accompagna verso Vicenza Nord, alla partenza per Maserada sul Piave di Treviso...alla fiera 4 passi!

Il pullman di Unicomondo è carico di tutti i suoi passeggeri, anche se qualcuno ha ceduto alla tentazione del calduccio delle coperte.

Primi ad arrivare in paese ci meritiamo una bella colazione in una pasticceria lì vicina; una carica per scaldarci, svegliarci e prepararci al primo incontro macroregionale di formazione CTM - altromercato. Infatti, la domenica mattina è stata pensata dai Coordinatori Responsabili Educazione del Nord-Est e dal Coordinatore Soci della macroarea per conoscere un po' i

volontari delle botteghe del Veneto, del Trentino, dell'Alto Adige, del Friuli Venezia Giulia.

Un bel momento formativo con Vittorio Rinaldi, ricercatore universitario nonché consigliere di Ctm, il quale ci ha esposto, in poco tempo, il problema della fame, le prospettive e le speranze nello scenario mondiale, ma soprattutto riguardanti la nuova campagna (che verrà lanciata a metà ottobre) di Ctm che, nei suoi obiettivi, modalità di attuazione e tempistiche ci è stata presentata brevemente dalla nostra Marta, in veste di Coordinatrice RE (ma con la maglietta di Unicomondo in bella vista!).

Tanti spunti interessanti che avrebbero richiesto maggior tem-

po di approfondimento ma siamo rimasti ugualmente soddisfatti anche per la visita della fiera che si è svolta dopo pranzo. Molte le associazioni e i gruppi presenti; i banchetti erano ben allestiti nello spazio fieristico (grandi tensostrutture predisposte vicino alla piazza del paese), e l'accoglienza calorosa e dolce (un sacchetto di stoffa con dolcetti con pasta di mandorle siciliani) ci ha lasciato entusiasti e contenti. Un stimolo per rendere concreta l'idea di realizzare un evento così interessante e ben curato anche a Vicenza! Non si sa mai...

Sei associazioni in rete per la Scuola

"Quattro salti in un mondo migliore" è il titolo del progetto didattico che è stato illustrato alla Cooperativa Insieme

"Quattro salti in un mondo migliore". È il titolo della proposta didattica per le scuole realizzata da sei associazioni impegnate da anni nel settore educativo che si sono messe in rete: Arciragazzi Vicenza, Cooperativa Sociale I Berici, Cooperativa Insieme, Unicomondo, Gattorosso e progetto Mondo Mlal hanno deciso di unire le proprie competenze per costruire un progetto illustrato nei locali della Cooperativa Insieme.

Questo è valso il plauso dell'assessore alla pubblica istruzione Alessandra Moretti. "Le istituzioni dovrebbero essere sempre vicine ad associazioni come queste che vivono le problematiche dei quartieri: siamo noi a dover imparare da loro. Non dobbiamo far altro che dare input e opportunità attraverso una scuola sempre più multietnica, che non può essere lasciata sola a farsi carico di tutto Si

tratta di un segnale forte da parte dell'amministrazione dal punto di vista etico e sociale".

"Ogni realtà è specializzata in un particolare contesto - precisa Marta Fracasso - così l'educazione alla pace è propria di Arciragazzi, l'ambiente inteso come riciclaggio ed educazione ambientale della Coop. Insieme e de I Berici, gli stili di vita del commercio equo e solidale di Unicomondo, la cooperazione internazionale del Mlal e le pari opportunità di Gattorosso".

Più di trenta i laboratori rivolti alle scuole, dall'infanzia alle superiori attraverso un catalogo con costi variabili a seconda dei singoli progetti. La proposta è patrocinata dall'Ufficio

Scolastico Provinciale e dal comune: quest'ultimo ha finanziato il percorso "Tutti i colori dell'amicizia", costituito da 6 incontri, che la rete ha inserito nel piano dell'offerta formativa del territorio.

Andrea Lazzari



Ai Sigg. Soci
Sigg. Consiglieri
Sigg. Sindaci
Loro indirizzi
Sede legale Contrà Pedemuro (VI)

Vicenza, 10 ottobre 2008

Oggetto: Convocazione Assemblea ordinaria dei soci

I signori soci sono convocati in Assemblea ordinaria per il giorno 23 ottobre 2008 alle ore 24.00 presso la

SALA POLIVALENTE Comune di Isola Vicentina, Stradella del Municipio

ed occorrendo, in seconda convocazione, per il giorno:

Venerdì 24 ottobre 2008, alle ore 20.00

stesso luogo, per deliberare sul seguente,
Ordine del giorno:

1. Bilancio al 30.06.2008, Relazione del Consiglio di Amministrazione e Relazione del Collegio Sindacale: deliberazioni inerenti e conseguenti;
2. Elezione del nuovo Consiglio di Amministrazione, deliberazioni inerenti e conseguenti;
3. Elezione del nuovo Collegio Sindacale;
4. Varie ed eventuali

Chi intende candidarsi per il Consiglio di Amministrazione lo può fare segnalando i propri dati personali con una breve presentazione all'ufficio amministrazione entro le ore 17:00 di venerdì 24 ottobre 2008, oppure entro l'inizio dell'assemblea presso il tavolo di registrazione.

Si ricorda che è possibile prendere visione di copia del Bilancio, Nota integrativa e Relazione del Consiglio presso la sede legale Contrà Pedemuro S.Biagio a Vicenza, presso tutte le nostre Botteghe del Mondo e la sede operativa di Santorso. La registrazione dei soci avrà inizio 15 minuti prima dell'inizio dell'assemblea. Si raccomanda la puntualità.

Come arrivare alla sala polivalente: si può parcheggiare l'auto in Piazza Marconi e a piedi si raggiunge la sala passando per la Stradella del Municipio che si trova fra la Farmacia e il Municipio. Se non c'è posto in parcheggio si può proseguire in macchina per la Stradella del Municipio che porta direttamente ad un ampio parcheggio e da lì a piedi si ritorna verso la Stradella dove c'è la sala polivalente.

Aspettandovi numerosi, vi invitiamo a contattare la sede operativa per eventuali informazioni (0445-549413, fax 0445-549414).

Distinti saluti.

UNICOMONDO COOPERATIVA A R.L.
Il presidente Massimo Zaccaria

DELEGA DI VOTO (si ricorda che hanno diritto di partecipare i soci iscritti fino al 24 luglio 2008; non sono ammissibili più di due deleghe per ogni socio fisicamente presente)

Io sottoscritta/o _____ socia/o di Unicomondo S.c. a r.l.

delego _____ a rappresentarmi e votare per mio conto all'Assemblea ordinaria di codesta società cooperativa.

DATA E FIRMA

Corso Formazione volontari - ottobre 2008
CAMPAGNA DIRITTO AL CIBO: LA FAME NON è NELLA NATURA
C'è più gusto a mangiar giusto!!

Obiettivo generale del corso:

fornire strumenti informativi utili per i volontari delle botteghe e dei gruppi della cooperativa Unicomondo per comunicare i temi della prossima campagna di consorzio.

Temi del corso:

il concetto di sovranità alimentare, l'accesso equo ai mercati e la crisi internazionale dei prezzi delle materie prime alimentari OGM;

Biodiversità e le erbe locali (la valle in un erbario; testimonianza della coop. I Berici).

Produzione agricola e sostenibilità, ovvero i produttori bio locali: una testimonianza della cooperativa sociale il Cengio

Buono; pulito e giusto: commercio equo e GAS (con Equistiamo - RETEGAS)

Il commercio equo e solidale e l'accesso equo ai mercati: i progetti simbolo della sovranità alimentare, da via campesina a Vandana Shiva

PRIMO PIATTO: Martedì 07 ottobre 2008 ore 20.45

Produzione agricola e sostenibilità, ovvero i produttori bio locali: una testimonianza della cooperativa sociale il Cengio (Giandomenico Cortiana)

Buono, pulito e giusto: commercio equo e GAS (con Equistiamo: Massimo Mabilia)

SECONDO PIATTO: Martedì 21 ottobre 2008 ore 20.45

OGM, Biodiversità e le erbe locali (la valle in un erbario; testimonianza della coop. I Berici: Leila Bonanno)

DESSERT: Martedì 28 ottobre 2008 ore 20.45

serata "leggera": degustazioni prodotti; film a tema; musica e letture per chiudere in allegria il corso!!

LUOGO: il corso avrà luogo a Vicenza, presso l'EQUOBAR in strada Marosticana, 350 (zona POLEGGE)

La Campagna

La nuova campagna è finalizzata a cogliere un tema di grande attualità e di stretta vicinanza con gli obiettivi del commercio equo: quello del diritto al cibo, ovvero la sovranità alimentare. Con questo termine complesso e ricco di suggestioni, si intende indicare un diritto fondamentale dei popoli: il diritto a un cibo qualitativamente adeguato, prodotto in modo socialmente giusto ed ecologicamente durevole. Parlare di sovranità alimentare significa parlare anche di alcune delle principali cause del sottosviluppo, dell'ingiustizia sociale, della povertà, della fame. Come le politiche di dumping e il loro influsso sulle politiche agricole locali, il libero accesso alle sementi contro la filosofia della monocultura e degli ogm, la valorizzazione delle risorse locali e delle filiere corte, eque al Nord come al Sud, e il ruolo sociale delle donne, soprattutto in ambito rurale.

Questi temi di grande rilevanza globale sono da tempo nell'agenda del commercio equo come di altri gruppi e associazioni appartenenti al sistema dell'economia solidale: ong, agricoltori biologici, gruppi di promozione dei diritti degli agricoltori di tutto il mondo, con i quali il commercio equo e solidale sta intessendo una rete di partnership. Lavorare insieme per un obiettivo comune: promuovere il diritto al cibo attraverso la partecipazione delle persone.

La campagna, che si rivolge alle scuole, alle pubbliche amministrazioni, alle imprese, ai consumatori e dunque più in generale a tutti i cittadini, vuole costruire insieme e non solo informare. È pensata per proporre dei percorsi attraverso i quali dimostrare alle persone che con piccoli e grandi gesti possono rendere effettivo il diritto al cibo e contribuire a risolvere gli squilibri economici tra Nord e Sud del mondo.

Le Botteghe del Mondo della Cooperativa Unicomondo saranno il luogo naturale dove trovare informazioni, ma anche strumenti di partecipazione diretta alla campagna.

UN EVENTO SPECIALE

per presentare la nuova CAMPAGNA "Diritto al Cibo"

CHIOSTRI DI SANTA CORONA (VICENZA) Domenica 19 ottobre dalle ore 18.30

- Proiezione del video documentario: SEMI DI LIBERTÀ'
- Degustazione stuzzichini speziati equo solidali
- Musica
- Semi di Libertà (27':03")

Girato in India presso Navdanya ed in Sri Lanka presso Podie il documentario Semi di Libertà racconta le lotte per la salvaguardia dei beni comuni - l'acqua, la terra l'aria- e descrive come attraverso semplici azioni quotidiane quali la corretta gestione delle foreste, delle acque, la conservazione e la distribuzione delle sementi ai contadini si possa difendere la biodiversità.

Ghandi ha detto: "devi essere il cambiamento che vuoi vedere". Mentre nel sud del mondo si vivono pesantemente le conseguenze nefaste di quello che è stato il modello di "sviluppo" imposto dalle multinazionali dell'agro-business, Podie e Navdanya rappresentano invece il cambiamento che vogliamo.

Contiene intervista a Vandana Shiva.

Per maggiori info: Coop. Unicomondo, tel: 0445-549413

Pensieri golosi con le spezie...

Sesame toast (Snack aperitivo) – India di Mrs. Kiran Badhwar - Navdanya

Ingredienti per 16 tartine

2 cucchiaini di semi di sesamo*, 2 patate bollite, 1 cipolla sminuzzata, ¼ cucchiaino di coriandolo macinato*, ¼ cucchiaino di curry saporito*, 4 fette di pane, olio per friggere, sale. * ingredienti del commercio equo Altromercato

Preparazione

In una padella calda mettete il sesamo e tostatelo fino a che diventi bruno. Togliete dal fuoco e mettete da parte. Tagliate in quattro ogni fetta di pane. Alle patate - bollite e schiacciate - aggiungete la cipolla sminuzzata e passata in olio, il curry, il coriandolo e il sale. Mescolate bene. Spalmate questa crema sulle fette e passatele nei semi di sesamo. Friggete in olio caldo i toast, avendo cura che la crema resti sempre verso l'alto. Scolate e adagiate ogni toast su carta assorbente e servite. (fonte: www.altromercato.it)

Riso giallo delle Feste - Sri Lanka di Ms. Bernadeth Pinto - Podie

Il giallo è il colore delle feste. Il riso giallo è un antico piatto tradizionale cingalese che viene servito durante i parties, i matrimoni, i compleanni e in ogni occasione di celebrazione. Porta in tavola molta allegria e colore e, in genere, viene decorato con piselli stufati, arachidi fritte, datteri, frutta essiccata e foglie di insalata. Il mix di spezie per riso giallo combina la curcuma, il pepe nero profumato in grani, il cardamomo, il chiodo di garofano, le foglie di curry, e infine la cannella macinata, che dona un sapore dolce molto particolare al piatto.

Ingredienti per 4-6 persone

1 bustina di spezie per riso giallo*, olio, 1 cipolla o uno spicchio d'aglio, 300 g di riso basmati*, acqua o brodo vegetale in quantità doppia del riso (600 ml), arachidi* o anacardi*, datteri* a pezzetti, uvette* o erbe fresche.* ingredienti del commercio equo Altromercato

Preparazione

Stemperate gli ingredienti di 1 bustina di spezie per riso giallo in olio caldo, aggiungete 1 cipolla affettata o uno spicchio d'aglio, soffriggete 2 minuti e aggiungete a crudo il riso basmati; fatelo tostare 2-3 minuti; versate e portate ad ebollizione acqua o brodo vegetale in quantità doppia del riso; aggiungete mano a mano il liquido, fino a quando il riso sarà tenero e l'acqua assorbita. Salate leggermente e servite caldo, decorato con arachidi o anacardi, datteri a pezzetti, uvette o erbe fresche.

Empanadas – Perù di Cecilia Granadino - Minka

Ingredienti per 4 persone

Pasta: 2 tazze di farina, 1 tazza di burro, 1 cucchiaino di sale, 1/8 cucchiaino di noce moscata*, 1 tazza di acqua fredda, Ripieno: 1 tazza di burro, 2 tazze di funghi freschi a pezzetti, 2/3 di tazza di prosciutto a dadini 1 cucchiaino di cipolla affettata, 1 cucchiaino di sesamo*, sale e pepe nero*, * ingredienti del commercio equo Altromercato

Preparazione

Setacciate la farina, aggiungete il sale, la noce moscata, il burro ammorbidito e mescolate. Quando la pasta sarà granulosa, versate l'acqua poco a poco. Formate una palla. Lasciatela riposare in una pellicola e refrigeratela. Scaldare il burro in una padella, saltateci i funghi e il prosciutto. Aggiungete il sale, il pepe, il sesamo e la cipolla. Lasciate raffreddare. Tirate la pasta con un mattarello su una tavola infarinata. Ricavate dei cerchi di 12 cm di diametro, mettete un cucchiaino di ripieno al centro, coprite con un secondo cerchio e premete bene i bordi con una forchetta. Accomodatevi in una teglia leggermente imburata e punzecchiate la superficie con una forchetta. Mettete al forno a 180° per 12-15 minuti fino a che le empanadas risultino dorate. Servitele ben calde.

Brevi impressioni del viaggio in Tanzania "Malulu"

Dopo sei giorni di permanenza in Tanzania eravamo ampiamente abituati alle stranezze della nostra guida Donata (comasca di nascita ma emiliana d'adozione tranne che nella parlata) e della sua fida traduttrice Adelaide, che eravamo più che convinti che Malulu fosse una persona che dovevamo incontrare o un qualche rito tribale a cui dovevamo assistere alle sette di mattina.

Invece, dopo una lunga strada fatta di buche intervallate da qualche metro di piano, siamo arrivati in uno sperduto villaggio e finalmente abbiamo scoperto che Malulu è un'erba che, opportunamente essiccata, viene utilizzata dalle donne per produrre i cesti.

Ed è stato interessante scoprire come vengono prodotti questi cesti, che poi sono gli stessi che troviamo nei nostri negozi.

L'erba Malulu cresce in una valle distante parecchi chilometri dal villaggio, in mezzo all'acqua; le donne la strappano e ne fanno dei covoni sempre restando in ammollo; anzi, sono quasi contente perché così dicono che almeno non ci sono i serpenti velenosi, altrimenti onnipresenti.

Le fascine vengono poi trasporta-

te in testa lungo delle strade scese dove persino i fuoristrada arrancano, sempre con i figli appresso.

La fatica fatta da queste donne per procurarsi la materia prima e la perizia nel lavorarla sono impressionanti.

In fondo noi vediamo un semplice cesto: ma quanta fatica e sofferenza c'è dietro.

Dentro quel cesto c'è un tutto un mondo, fatto di una zona rurale povera, dalla volontà di riscattarsi delle donne, anche economicamente grazie anche ai progetti del commercio equo; donne che comunque devono dividere il loro tempo con i molti figli, con il marito capo-famiglia, la gestione della casa, delle bestie e dei campi.

Un mondo fatto di una natura bellissima ma che se devi attraversare a piedi per ore diventa ostica e impegnativa.

Il viaggio comunque non si è fermato solo a questo.

Abbiamo visitato anche dei laboratori dove ragazze-madri o con deficit mentali producono degli articoli in stoffa, a volte riunendosi in cooperativa per essere più efficaci sul mercato; altri laboratori dove persone con disabilità

fisica confezionano bigiotterie di perline, carta decorata, stoffe fatte al telaio e anche ingegnosi pannellini fotovoltaici, molto rudimentali ma efficaci per ricaricare i cellulari.

Non sono mancati i piccoli laboratori di falegnameria e quelli dove si producono i tessuti decorati con la tecnica del batik.

Molto belle sono state anche le visite al caseificio di Njombe (soprattutto per il palato) e ai progetti del CEFA a Matembwe per gli stretti legami con Santorso.

Un altro aspetto del viaggio molto significativo è stato l'incontro con i volontari; da Lucio e Bruna che hanno scelto di aprire una casa-famiglia e di adottare 3 bambine disabili a Nives, missionaria laica instancabile; a Baba Camillo, missionario della Consolata che ci ha permesso di vivere uno dei momenti più belli e toccanti del viaggio assieme ai molti bambini che ospita nell'orfanotrofio.

E poi i molti volontari del CUAMM e del CEFA con il loro impegno per far sì che l'Africa non sia più un terzo mondo.

E' stato un viaggio di scoperta, quindi; luoghi e situazioni ben al di fuori dei normali tour turistici ma probabilmente proprio per questo vivi, reali che lasciano un segno dentro.

E i leoni? "Non si può andare in Tanzania senza vedere i leoni" almeno così ci han detto!

Purtroppo, allora, noi dovremo ritornarci un'altra volta...

Luca Fenu



Hanno collaborato:
Luca Fenu, Marta Fracasso, Francesca Portinari, Albertina Sperotto
Impaginazione:
Enrico Totti