



Dove siamo rimasti?

Nel numero precedente ho posto la stessa domanda, perché dall'ultima uscita (e prima) sono passati alcuni mesi. Il motivo è dovuto a un senso di correttezza verso i Soci, ma soprattutto verso gli eventuali candidati in concorrenza con la nostra lista, infatti la pubblicazione del bollettino poteva essere considerato un mezzo di propaganda.

Secondo il regolamento il Consiglio direttivo, dopo la scadenza, poteva restare in carica fino a novembre, ma abbiamo preferito non avvalerci di questa possibilità e sono state indette le elezioni nel mese di luglio, anche per operare nel pieno delle competenze.

L'esito delle elezioni ha confermato che l'operato del Consiglio direttivo era stato apprezzato dai colleghi.

Questo risultato se da una parte ci inorgoglisce e ci consola, dall'altra ci induce non solo a continuare ma ad aumentare il nostro impegno.

In particolare vogliamo intensificare l'attività nel campo della ali-

mentazione sana con l'informazione e dando ai colleghi la possibilità di acquistare i prodotti di coltivazione biologica.

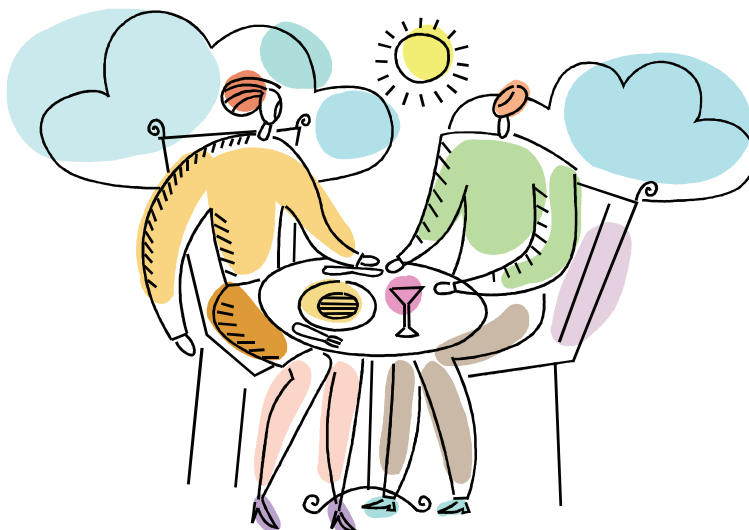
Operiamo in collaborazione con aziende, associazioni di produttori, organismi di tutela del consumatore.

Dopo la pubblicazione del numero precedente, ci aspettavamo un numero notevole di adesioni, ma la nostra speranza è andata delusa, solo pochi hanno risposto, come se agli altri la salvaguardia della salute propria e di loro familiari non interessasse.

Quando anni fa iniziammo, le adesioni furono numerose e al gruppo d'acquisto lo spazio non bastava mai per la distribuzione dei prodotti: possibile che allora i colleghi fossero più sensibili a questo argomento? Eppure l'agricoltura biologica oggi ha preso... campo!

Ma siamo tenaci e perseveriamo, perché non crediamo che dominino l'indifferenza, forse non abbiamo ancora saputo comunicare in modo efficace.

Sergio Mendelevich



Indirizzi utili

I prodotti di agricoltura biologica possono essere acquistati nei mercatini direttamente dagli stessi agricoltori, organizzati a Genova da "Liguria Biologica".

Li trovate il martedì mattina in Largo San Giuseppe, adiacente alla Galleria Mazzini.

Il giovedì il mercatino è allestito in Via Cesarea.

Il sabato a Genova Sestri, in Via Sestri, di fronte ai Magazzini Bagnara.

Maurizio Ferraro, il produttore di vini con uve di agricoltura biologica, senza aggiunta di solfiti, è presente ai primi due. I suoi prodotti sono venduti anche nell'Enoteca Petrelli, in Via Granello. L'ultima sua produzione è "Primo", vino novello, cioè della vendemmia di quest'anno.

Ai mercatini di Liguria Biologica partecipano altre aziende familiari, con le quali potete mettervi in contatto per avere le informazioni sui prodotti e conoscere dove potete comprarli.

Vi diamo l'elenco delle aziende che conosciamo direttamente:

- Massimo Gangemi, offre prodotti orticoli coltiva nella zona di Né; telefono 018-5.337.499, cell. 388.063.87.50

posta elettronica: maxgange@libero.it

Sito Internet: www.ca-del-sole.com

- Agriturismo Monte Contessa – Via Sant'Alberto, 44 F – Genova-Sestri Ponente, tel. e fax: 010.698.89.717

Questa azienda produce latticini da bovini e ovini, uova, miele, ortaggi.

Sito Internet:

www.agriturismomontecontessa.it

- Gianni Morando – vendita al minuto di prodotti vegetali.

Posta elettronica: morandogianni@tele2.it

- Marina Consigliere – Produttrice di miele a Moconesi – telefono: 0185.939.553

Posta elettronica: apiconsi@gmail.com

M.R.



Un sospetto

Quasi ogni giorno la stampa e la televisione danno notizie di sequestri di alimenti dannosi per la salute, soprattutto provenienti dalla Cina.

Questa nazione produce grandi quantità di pomodori, venduti anche in Italia, con la dicitura "made in Italy". Lo smercio diretto è più rischioso, perché la merce esposta può essere più facilmente individuata dagli organi di controllo.

Ma temo che la maggior parte possa essere impiegata nelle pizzerie, dove il pomodoro costituisce la base della loro produzione e quando la pizza è servita quale controllo potrebbe essere più eseguito? Il costo più basso dei pomodori nazionali può indurre ad impiegare pomodori cinesi, che non sono certo più sicuri dei nostri.

*Inviare le vostre osservazioni
e suggerimenti per
migliorare l'informazione di
questo bollettino.*

L'unico modo per essere certi di mangiare una pizza sana è farla da soli, impiegando materie prime sicure, meglio se di agricoltura biologica, oppure andare in esercizi che usano questi ingredienti.

Dove mangiare

Se i colleghi desiderano mangiare cibi sani, rigorosamente vegetariani (vegan) e biologici, ma gustosi e con un sapore un po' esotico, vi consigliamo il locale "Cibi e libri" in Via Ravecca n. 48 r, vicino alla sede regionale. Anche le bevande sono biologiche e qui potete trovare i vini di Maurizio Ferraro.

Gli alimenti offerti, con un scelta vasta, sono adatti a chi deve seguire una dieta, che non aumenti il colesterolo, che sia tollerata da chi soffre di diabete e celiachia, e sia intollerante al lattosio, ma cibi consigliati a chi desidera mantenersi in forma senza pentimenti...

Inoltre il locale offre l'opportunità di leggere e avere in prestito libri che trattano della salute.

Nel locale sono svolti corsi che hanno argomenti attinenti alla salute alimentare.

Per chi non vuole rinunciare al computer, ogni posto ha un cavo di collegamento con Internet.

Per chi vuole consumare i pasti in ufficio o in un altro luogo, essi gli saranno serviti dove desidera.

Con questo esercizio il Cral ha stipulato una convenzione, che prevede per i soci l'omaggio di una infuso o di un dolcetto da accompagnare al pasto.

Nella sede del Cral potete ritirare i pieghevoli per avere tutte le informazioni sui ser-

vizi che "Cibi e libri" offre ai clienti.

L'orario di apertura è dal lunedì al venerdì dalle ore 12 alle 19, la sera e nel fine settimana su prenotazione.

"... cibi consigliati a chi desidera mantenersi in forma senza pentimenti..."

Per mettersi in contatto con il locale potete telefonare al n. 010/246.70.50 o scrivere all'indirizzo di posta elettronica:

info@lcielibri.it

Non vi resta che provare...

Una mistificazione

Sembra che i grassi idrogenati siano scomparsi dalle etichette di molti prodotti, sostituiti da oli vegetali; ma proprio qui sta la "truffa", perché non sono dichiarati quali siano gli oli impiegati. Sono sempre olio di cocco e di palma, molto convenienti per il produttore, ma questi, lo ripetiamo, contengono grassi saturi in grande quantità, dannosi per il sistema circolatorio.

Questa è un danno alla salute legalizzato. Bisogna cambiare la legge, che permette di non indicare la qualità dei grassi impiegati. Leggete le etichette e poi scegliete!

M.R.

