

Quetzal

PAGINE DI
INFORMAZIONE
PER I SOCI E I
SIMPATIZZANTI
DELLA COOP.
QUETZAL DI
MODICA -
NUMERO 1



Se sperare contro ogni speranza è eroico, il non sperare è angoscia mortale. (Carlo Carretto)

Storie nuove!

Editoriale a cura di Saro Guarrasi

Cari Soci e Cari Amici di Quetzal,

Dicembre sicuramente è stato un mese molto impegnativo per la cooperativa, sia dal punto di vista commerciale che sociale. Ad inizio mese, dal 3 all'8, c'è stato ChocoBarocco. Come tutti i produttori di Cioccolato di Modica anche noi avevamo uno stand. Fortunatamente e inaspettatamente ci sono stati validissimi volontari che hanno affiancato Sara e Marcello, alcuni appena conosciuti, altri comunque alla loro prima esperienza di volontariato con noi, ma subito tutti impegnati con grande entusiasmo: Peppe, Paola, Gianni, Michele, Floriana, Grazia, Margherita. L'Associazione Biribillie ci ha dato una mano con gli incontri per le scuole e gli appuntamenti di video e fiabe animate alla Società Operaia: a tutti va il mio/nostro più sincero ringraziamento!

Poi c'è stato il Natale che se rappresenta, soprattutto per la Bottega, una boccata d'ossigeno per l'aumento delle vendite (e di questo dobbiamo ringraziare i nostri clienti/amici che ogni giorno ci sostengono con i loro acquisti e non solo), però ci costringe a fare uno sforzo non indifferente per poter soddisfare tutte le richieste.

Ma quest'anno il nostro impegno maggiore si è rivolto alla vita sociale della cooperativa. Il percorso di trasformazione iniziato con l'assemblea di approvazione del bilancio 2009,

si è concluso con l'assemblea del 12 dicembre con 2 fondamentali passaggi: la ratifica del regolamento interno che la legge ci imponeva da tempo e l'elezione del nuovo CDA.

Per quanto riguarda il Regolamento c'è stato l'apporto soprattutto di Sara e Angelo, oltre che del CDA precedente, a cui poi si è aggiunta la consulenza di professionisti esterni che quotidianamente collaborano con la cooperativa.

L'elezione del nuovo Cda, che si è resa necessaria per le dimissioni di due consiglieri, rappresenta un evento per la vita della cooperativa per tre motivi: il numero dei consiglieri è passato da tre a cinque, sono state elette ben due donne (non c'era mai stata una donna come consigliere!) e tre fra i consiglieri sono lavoratori della Cooperativa.

Il CDA del 16 dicembre ha poi eletto il sottoscritto come Presidente della cooperativa e riconfermato Fabrizio Nardo come amministratore delegato. Gli altri componenti sono: Marinella Melieni, Rachele Baglieri ed Angelo Migliore.

Un grazie particolare va al Cda precedente per come ha portato avanti anche scelte che a prima vista potevano sembrare sbagliate per la cooperativa e per come ha gestito il percorso verso l'elezione del nuovo Cda e l'approvazione dei regolamenti, percorso che dovrebbe terminare a fine gennaio con l'assemblea Straordinaria per apportare alcune modifiche allo Statuto e per l'approvazione del Codice Etico.

L'impegno di questo nuovo Cda sicuramente sarà enorme e incentrato sulla

costruzione di un piano strategico triennale e il rilancio di Bottega e laboratorio. La prima in questi due anni ha avuto un calo del 30% nelle vendite, ma per fortuna negli ultimi 2 mesi ha già visto un'inversione di tendenza; la produzione della cioccolata invece ha sofferto di scelte che puntavano a un cioccolato per pochi (prezzi alti e clienti "stellati" che poi si sono rivelati anche inesistenti), perdendo addirittura anche il terreno che era sempre stato da sempre il suo, cioè quello del commercio equo, abbandonando la partecipazione alla fiera nazionale

Indice:

Nuovi soci e Botteghe in rete	2
Buon 2011!	3
In Formazione	3
Guerra in Costa d'Avorio	4

Tuttaunaltracosa e scegliendo di uscire da AGICES. Questo impegno non sarà solo volto all'interno della cooperativa ma anche all'esterno, a consolidare la rete con le realtà locali con cui abbiamo sempre collaborato e con realtà nazionali che ci hanno spesso dato una mano, apprezzato e seguito negli anni; di certo si aggiungeranno nuovi fili alla rete....

La strada è ancora abbastanza in salita, ma con l'entusiasmo e con l'aiuto di tutti voi inizieremo un'altra storia.

Spazio Attinkité

L'abbondanza non si ottiene dal possesso ma dalla condivisione!

Programma Laboratori Attinkité 2011:

Da gennaio ripartono i laboratori di Attinkité che, pur non avendo una dimora fissa, è sempre attiva. Ma alla fine fa bene un periodo in cui si è un po' nomadi e migranti, si sta senza fissa dimora...siamo semplicemente solidali con tanti che vivono così per tutta la vita!

1. Magiche trame - Lab. di Tessitura
Tutti i lunedì dal 10 Gennaio.
Dai 10 anni in su - INIZIATO

2. "Il tatto della terra" - Lab. di terracotta
Tutti i martedì dall'11 Gennaio.
Dagli 8 anni in su - Attendiamo iscritti

3. "Storie, personaggi, smorfie, salamelecchi, saltimbanchi e pollastri"
- Lab. di burattini
Tutti i giovedì dal 13 Gennaio.
Dai 10 anni in su - Attendiamo iscritti

4. "Tutti possono essere attori.... anche gli attori"- Lab. di teatro dell'oppresso
Tutti i venerdì dal 14 Gennaio.
Dai 15 anni in su - Attendiamo iscritti

Ogni laboratorio si compone di 8 incontri di 2 ore l'uno (18.30- 20.30) per 16 ore complessive. L'obiettivo del modulo è di offrire un assaggio, far sperimentare una tecnica, far prendere confidenza con materiali, strumenti, possibilità offerte, esplorare le proprie motivazioni, mettendosi alla prova. Il costo di ogni modulo è di 80€ + 10€ di iscrizione (valida anche per più laboratori).

Per info: associazioneattinkite@gmail.com

Quetzal e Attinkité

E' stata approvata la convenzione tra Attinkité e la Coop. Quetzal che sancisce un'unione importante e che speriamo possa produrre numerosi eventi culturali interessanti e coinvolgenti. Ricordiamo a tutti i soci di Attinkité di rinnovare le tessere le quali daranno diritto ad uno sconto del 5% su tutti i prodotti alimentari presenti in Bottega, dove è inoltre possibile trovare tutti i prodotti di consumo critico che erano presenti nel nostro circolo: pannolini, detersivi, saponi, ecc.



È infine significativamente il segno di una condivisione dell'idea di essere "due realtà che spesso si sono trovate dalla stessa parte su questioni dibattute in seno al Consorzio".

Nuovi soci e Botteghe in rete

a cura di Sara Ongaro

Abbiamo 4 nuovi soci, per ora nella categoria "in prova", che vengono da lontano, precisamente dal Veneto (giusto a ricordarci che in Veneto abbiamo anche tanti amici!!!), ma la cui adesione ci fa molto piacere, prima di tutto perché rafforza l'idea di una rete fra Botteghe, visto che sono tutti soci della Coop. ACLI San Gaetano-Bandera Florida di Mirano (VE) intorno a valori e pratiche, fatta di solidarietà e scambi, più forte di ogni leghismo.

Sono: **Riccardo Martinello**, che a Modica ci è venuto a trovare più volte insieme alla sua compagna Francesca, **Anna Maria Cazzin** che nel 2008 accolse calorosissimamente Sara Ongaro e Peppe Barone nel bellissimo ristorante della super-militante Cooperativa La Ragnatela dove abbiamo fatto la cena di presentazione del libro "Pane e cioccolato", **Monica Cazzin** e **Maria Rocco**, socie e volontarie della stessa bottega che abbiamo conosciuto pure durante l'incontro fatto alla Ragnatela.

La loro scelta di adesione, come ci spiegano, indica "quanto la vicenda di Quetzal di questi ultimi due anni è stata vissuta anche fuori da Modica": Bandiera florida ci ha sempre seguiti con estrema attenzione, "apprensione e disappunto", come ci tengono a sottolineare, "tanto che ad un certo punto abbiamo deciso di sospendere gli acquisti della cioccolata e abbiamo 'rimproverato' CTM di appoggiarvi economicamente, ma acriticamente."

Ci teniamo particolarmente ad accoglierli perché la loro scelta di adesione vuole essere "segno di una partecipazione più ampia, della nostra fiducia nei vostri confronti, soprattutto adesso che le cose stanno cambiando seppure con difficoltà: per noi che abitiamo a 1000 Km di distanza è forse il modo più semplice per appoggiarvi!", Fiducia che è ricambiata dal fatto che anche alcuni di noi sono diventati soci risparmiatori della loro Cooperativa.

È infine significativamente il segno di una condivisione dell'idea di essere "due realtà che spesso si sono trovate dalla stessa parte su questioni dibattute in seno al Consorzio" (per le critiche per esempio fatte a CTM per la relazione privilegiata che si stava instaurando con Banca Prossima, notoriamente annoverata fra le "banche armate", relazione poi bocciata dall'assemblea del Consorzio): siamo una minoranza, ma combattiva!!





Le parole d'ordine del nuovo gruppo dirigente sono semplici e piene nella sostanza del loro significato: democrazia e trasparenza, rispetto dei ruoli, partecipazione...

Buon 2011!

a cura di Fabrizio Nardo

L'Assemblea dei soci di dicembre scorso ha ampiamente apprezzato il nuovo corso gestionale di rinnovamento della cooperativa Quetzal. La fiducia accordata al nuovo gruppo dirigente ha imposto un'assunzione di responsabilità verso i soci e gli amici di Quetzal che molti di noi hanno raccolto facendo un passo avanti. Tra questi meritano un plauso quanti hanno deciso coraggiosamente di fare un passo indietro per far spazio a nuovi dirigenti, almeno quanto chi tra tanti timori ha deciso di mettersi in gioco mettendo a disposizione della cooperativa tutta le proprie competenze, il proprio tempo, e tanto amore.

L'Amministratore delegato, nella mia persona, in qualità di regista del nuovo corso gestionale non poteva e non ha potuto rifiutare l'invito a continuare. Da qui è nata la mia candidatura nel nuovo CdA. Presto avanderò anche la richiesta di associarmi alla cooperativa nella speranza di essere accolta dai nuovi organi preposti a valutarla autonomamente. Sarò, spero un socio in prova seguendo rigorosamente e senza deroghe, vocabolo che non appartiene al Quetzal di oggi e di domani, le nuove regole che ci siamo dati.

Le parole d'ordine del nuovo gruppo dirigente sono semplici e piene nella sostanza del loro significato: democrazia e trasparenza, rispetto dei ruoli, partecipazione, apertura verso la città di Modica, e soprattutto realizzare la missione statutaria che vede i lavoratori, ed i loro prodotti, del terzo mondo al centro della nostra quotidiana attività. A questo aggiungeremo, attribuendole un ruolo centrale, eticità. La cooperativa Quetzal avrà

un valore aggiunto: il rispetto e la cura dell'ambiente in ogni sua scelta.

Buon 2011 Quetzal

In Formazione

a cura di Sara Ongaro

È ripreso il corso per volontari della Cooperativa. Sembra davvero incredibile come le cose arrivano tutte ad un tratto e insieme. Il fatto che prima le si era attese con fiducia sicuramente conta... Fatto sta che ci siamo ritrovati intorno a un tavolo io e Marcello con Monia, Gianni, Peppe, Agata; dalla prossima volta verranno altri due ragazzi scout e Paola: esperienze e motivazioni molto diverse, ma gli ingredienti che contano, voglia di condividere e passione nella discussione, ci sono tutti!!

Ciascuno sta cercando una sua collocazione dentro la nuova cooperativa, alcuni di loro ci hanno aiutato durante Chocobarocco o in bottega. Sappiamo che è un momento di passaggio, di ridefinizione, di scoperta anche e quindi di confusione (speriamo sufficientemente creativa!).

È un momento in cui stiamo cercando di dare un'anima a questa creatura che 16 anni fa abbiamo fondato, che ha veleggiato per 14 anni grazie al lavoro indefesso di un gruppetto di persone e a una rete forte di sostegno e amicizia; poi per due anni ha avuto una per molti sconcertante crisi di crescita, nella quale ha tentato strade strane, ma soprattutto vicoli ciechi, in cui si è persa e ritrovata. Oggi siamo qui e un segno veramente notevole è che sempre più spesso quando la cooperativa si riunisce vede volti, entusiasmi e contributi nuovi!

Quetzal invita:

SE CERCHI UN MONDO UN PÒ PIÙ GIUSTO... DEVI GUARDARE UN PÒ PIÙ IN LÀ!

Vi aspettiamo Domenica 30, dalle 18.00 presso la Bottega in C.so Umberto 223!



AGICES presenta:

Tre appuntamenti di formazione per amministratori, dipendenti, Soci e volontari delle Organizzazioni italiane di Commercio Equo e Solidale e valutatori AGICES:

-"Nel cuore delle regole del Commercio Equo - Corso per Valutatori AGICES" - L'appuntamento durerà 3 giornate: dal 10 al 12 febbraio 2011, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00

-"La retribuzione e il lavoro nelle organizzazioni di Commercio Equo" - Una giornata per approfondire dal punto di vista tecnico, normativo e gestionale il tema del lavoro nelle nostre associazioni e cooperative - Milano - sabato 26 febbraio, dalle ore 10 alle ore 17

-"Strutturare e consolidare le organizzazioni di Commercio Equo" - L'incontro si pone l'obiettivo di fornire dei cenni introduttivi sulla natura giuridica e amministrativa delle organizzazioni di Commercio Equo - Milano - sabato 12 marzo, dalle ore 10 alle ore 17

Il potere di saper fare

a cura di Fabrizio Nardo

Nel mondo di oggi poche sono le ragioni per gioire e guardare fiduciosi gli anni a venire. Tra queste merita certamente cittadinanza il processo inarrestabile di modi nuovi di produrre energia. L'energia ha un ruolo centrale in economia, per i paesi ricchi e per quelli poveri, per il clima e per l'ambiente. Essendo il processo di cambiamento di tipo globale esso interessa fortemente tutto il nostro pianeta.

Questo processo è avvertito pesantemente dagli addetti ai lavori, molto meno dal comune cittadino. Terrorizza le vecchie multinazionali dell'energia incapaci di leggere il futuro che sta diventando attualità. Esse si aggrappano ai combustibili fossili, al petrolio, al nucleare. Tutto ciò non rappresenta più il futuro economico globale. Lo dicono, p. es., i programmi industriali cinesi che prevedono fortissimi investimenti nei nuovi processi e tecnologie per la produzione di energia. A livello globale nel biennio 2008-2009 gli investimenti destinati allo sviluppo delle FER (fonti di energia rinnovabile) hanno assorbito oltre il 50% degli investimenti dedicati all'intero settore energetico.

Il nuovo processo di produzione di energia è talmente innovativo che viene definito da taluni rivoluzione energetica, da altri addirittura terza rivoluzione industriale. Poiché ritengo che la terza rivoluzione industriale debba necessariamente interessare e integrare anche il concetto di Life Cycle Analysis (analisi del ciclo di vita) dei prodotti, cioè l'ideazione di processi industriale a "rifiuti zero", trovo più aderente il termine di rivoluzione energetica.

Spesso il termine rivoluzione energetica è accostato erroneamente alle sole FER. Ma esso include parimenti tutto il settore del risparmio energetico, delle nuove tecnologie di produzione dell'energia dai combustibili fossili con tecniche e tecnologie che limitano fortemente gli sprechi, gli impatti ambientali e sulla salute, le emissioni di gas climalteranti (CO₂, metano, ecc.), la produzione di rifiuti da combustione e da abbattimento degli inquinanti, e tant'altro. In questa rubrica tratteremo di volta in volta alcuni aspetti della rivoluzione energetica nella speranza che tutti i nostri lettori si trasformino in cittadini energeticamente rivoluzionari. Buon 2011 da Legambiente Sicilia!



Guerra in Costa d'Avorio: quali le conseguenze per il cacao?

a cura di Francesca Piccinini

Frany è una nostra amica di Milano, nonché giornalista, che è rientrata a dicembre dalla Costa d'Avorio dove era con la famiglia (Leone, il suo compagno, lavora con il Gruppo Abele in un progetto di cooperazione a Grand Bassam), precipitosamente a seguito dell'incipiente guerra civile. Ci aggiorna sulla situazione e su quanto quello che succede laggiù ci interesserà direttamente in quanto produttori di cioccolata!

La crisi politica della Costa d'Avorio potrebbe avere conseguenze deleterie sul suo "tesoro": il cacao.

Il 28 novembre 2010 si è tenuto il secondo turno delle elezioni che avrebbero dovuto dare finalmente quella stabilità che popolazione ed investitori stranieri attendevano per far ripartire il Paese, in caduta libera da almeno un decennio. Invece il verdetto contestato, con due presidenti proclamatisi vincitori, ha lasciato Abidjan in un pericoloso stallo, preludio di una possibile guerra civile. Dopo una "fiammata" nei primi giorni della crisi (+10% dopo l'annuncio dei risultati dello scrutinio), i prezzi del cacao, di cui la Costa d'Avorio è il maggior produttore mondiale, si sono stabilizzati su livelli alti.

In realtà le quotazioni del cacao sono in crescita da alcuni anni a causa di una serie di annate di bassa produzione mondiale, dell'aumento del consumo di paesi come India e Cina e di manovre speculative sui mercati finanziari (la più importante di queste si è verificata a luglio 2010 quando l'investitore britannico Anthony Ward ha acquistato circa il 7% della produzione mondiale con l'obiettivo di abbassare l'offerta e far salire i prezzi). Attualmente alla borsa di New York un Kg di cacao viene pagato 1.586 cfa (2,41 €) e a bordo campo al contadino tra gli 800 e 900 cfa (1,21-1,37 €).

Nonostante alcuni produttori e esportatori lamentino difficoltà nel piazzare gli stock, il Porto di San Pedro (la principale porta d'uscita del cacao ivoriano verso le multinazionali europee e statunitensi) lavora a pieno regime, anche perché la campagna di raccolta 2010-2011 è stata eccezionale, avendo raggiunto a metà dicembre le 600.000 tonnellate, contro le 400.000 dello stesso periodo dello scorso anno. Per il momento la crisi politica sembra dunque avere effetti limitati sul settore: creando disagi per il trasporto del prodotto (a causa dei continui

scioperi) e timori che gli ordinativi non vengano consegnati a causa delle violenze che potrebbero scoppiare nel Paese, contribuisce a mantenere alte quotazioni già elevate.

Ma i problemi potrebbero emergere nel lungo periodo. Nonostante il cacao, con il caffè, rappresenti il 40% delle esportazioni ivoriane e il 20% del prodotto interno lordo, il settore inizia infatti a risentire della mancanza di investimenti: mentre le piante "invecchiano", i produttori non possono permettersi di rinnovarle e preferiscono riconvertirsi nella coltivazione di palma da olio, giudicata più redditizia. Ciò comporta un abbassamento della qualità della materia prima, tanto che i cacao di alta gamma ormai vengono da altri Paesi, come il Ghana.

Un aggravamento della crisi politica ivoriana non può che comportare un peggioramento delle condizioni della filiera del cacao. A risentirne saranno non tanto i compratori (cioè le industrie cioccolatiere del Nord del mondo) che possono compensare la mancata produzione ivoriana approvvigionandosi in altri Paesi (Madagascar, Camerun, Venezuela, Brasile, Ecuador e Vietnam si stanno assestando come i grandi concorrenti de les elephants); ma soprattutto – come sempre – l'anello più debole della catena, cioè i piccoli produttori, già soffocati da una tassazione elevata (e che quindi beneficiano limitatamente dei corsi elevati) e che ora potrebbero vedersi costretti a vendere a prezzi inferiori per smaltire gli stock.

Attenzione alla rivista!

a cura di Sara Ongaro

In Bottega abbiamo sempre avuto e promosso informazione libera.

Le riviste che trovate non sono scelte a caso. Sono strumenti per informarsi di tutto ciò che sui mass media non fa notizia, per capire che non si è da soli a fare scelte diverse, per approfondire le ragioni delle scelte. Su ogni numero del giornale vi segnaleremo gli articoli a nostro parere più interessanti.

Potete anche abbonarvi o venirle ad acquistare o leggerle con calma in Bottega!!!

ALTRECONOMIA: L'INFORMAZIONE PER AGIRE.

Nel numero di gennaio: inchiesta "Il futuro dei campi: Il fallimento dell'agricoltura" di Giulio Sensi, p. 8

Contraddizioni e assenza di prospettive: sovvenzioni alte in Europa che andranno diminuire o terminare e prezzi di mercato bassissimi sia a causa della concorrenza internazionale che delle imposizioni della grande distribuzione. Si salvano cooperative che si mettono in rete, innovano. Ma resta il problema che per la col diretti solo il 7% va al

va al coltivatore (23% al trasformatore e il 60% alla distribuzione!! Se non si trovano vie alternative "l'agricoltura italiana va al collasso."

"Addio alla plastica?", di Marinella Correggia, p. 22

Tanti dati sul simbolo più drammatico dell'usa-e-getta a base petrolio, riempie i mari, si nasconde nei ghiacciai e rotola nei deserti e finalmente da gennaio è illegale anche in Italia. Ma varrà solo per i supermercati che hanno comunque mesi per esaurire le scorte... usiamo borse di tela!!!!!!!5

"L'assedio di Siracusa" di Massimiliano Perna, p.39

L'assalto del cemento alle aree archeologiche e alle coste mette a rischio l'attribuzione del riconoscimento di Patrimonio dell'umanità alla città e allora 48 associazioni si sono riunite in Sos Siracusa per vigilare e informare.

B.S.Q. - Luogo della mia infanzia

a cura di Enrico Migliore

Vi chiederete il perché? Vi sembrerà strano ma tra i miei luoghi d'infanzia la BSQ è stato importante, è stato un luogo dove ho vissuto delle esperienze che mi hanno aiutato a sviluppare la mia creatività, i miei hobbies, mi ha fatto conoscere gente di tanti luoghi vicini e lontani, mi ha fatto sognare mondi affascinanti.

Ho avuto la possibilità di mangiare tanto cioccolato... di bere tanto guaranito e tante altre cose buone sono state la mia colazione, i miei prani o cene.

Un appuntamento bellissimo è stato anche quello delle colazioni eque, per cui riuscivo a coinvolgere le mie maestre e la mia classe, dove ci si divertiva ed il mondo intero diventava parte dei nostri giochi; indimenticabile la ricca colazione... per non parlare della varietà di pietanze che venivano consumate poi a cena a base di riso integrale, quinoa, amaranto, orzo e legumi... che abbuffate...ma la cosa divertente era condividerli con tanti amici della cooperativa ma anche con tanti estranei che venivano a vedere. Bello giocare fino a tardi con tutti i bambini e ragazzi che si radunavano nell'atrio comunale. Anzi ricordo un episodio, una volta per uno di questi eventi trovai un gioco appassionante: sfilare delle stoffe coloratissime, altri amici si aggiunsero a questo gioco, ma ad un tratto si sentì una gran voce...avevamo distrutto le trame di Sara e dei ragazzi delle scuole che la mattina le avevano tessuto. Sara

mi guardò male per molto tempo... ma era stato divertente ed avevo coinvolto tanti bambini.

Con la BSQ ho avuto la possibilità di avere a casa mia ospiti di tanti paesi d'Italia e di altri posti lontani: della repubblica Domenicana, dello Sri Lanka, dell'India, ci pensate com'è stato grande.

Indimenticabile l'incontro con Gianni Micheli, mi ha fatto diventare protagonista di una fiaba.

Non sapete quanto mi sono divertito insieme a Paolo Iemmolo, a Giuseppe Gintoli, ad Antonino Modica, a Benedetta Segreto, a mio fratello, ad Agnese Modica per gli Eurocioccolato e quanta gente riuscivamo a convincere a visitare il laboratorio del cioccolato.

E' stato molto triste, molto, non andare per più di un anno nella mia BSQ, quante cose mi sono mancate... i miei amici (non vi dico chi), erano una parte della mia famiglia, i miei giochi sul solpacco della bottega, i preparativi del natale con i suoi diversi presepi.

Rientrare alla BSQ, per la prima volta dopo tutto questo tempo mi ha riempito il cuore di gioia, mi è tornata in mente tutta la mia infanzia, mi è sembrato che mancavo da un decennio...e quante persone in questo decennio mi sono mancate. Auguri per il nuovo anno e che ci riporti nuove esperienze.



Panoramica della Bottega

Un dia alegre (riso e fagioli alegre)

a cura di Rosa Modica

Quando vi capita di essere giù di corda e di non voler sottostare alla legge della giungla in cui <<il più grande mangia il più piccolo>>, ecco la ricetta che fa per voi.

I frejoles alegre sono fagioli verdi autoctoni dell'Ecuador; in cottura divengono rosati, hanno un'ottima resa e ottimo retrogusto di pinolo. Abbinati al riso Basmati (riso semi-integrale utilizzato in India nei giorni di festa) rendono questo piatto nutriente ed equilibrato.

Oltre alla piacevole caratteristica di cuocere in breve tempo.

Piatto vegetariano.

Ingredienti per 4 persone

250 g di fagioli alegre*

1/2 cipolla rossa
1 spicchio di aglio
1 patata non molto grande
250 g di carote
150-200 di riso Basmati*
o Thai a chicco lungo* (meglio se integrale o semi integrale)
200 g di sedano
olio extravergine di oliva
origano
1 foglia di alloro grande
1 cucchiaino di coriandolo macinato secco*
pepe nero in grani*
sale
- Sciacquate e lasciate in ammollo i fagioli alegre per 6 ore. Fateli bollire in una pentola con non molta acqua per 40 minuti circa, aggiungendo l'aglio, la cipolla tagliate finemente, la patata a dadini. Salate 10 minuti prima della fine della cottura. Spegnete quando i fagioli avranno l'amalgama giusto, aggiungendo eventualmente acqua bollente se risultano troppo asciutti. Attendere 1 minuto e aggiungere un pizzico di origano, la foglia di alloro, il coriandolo e abbondante pepe nero, macinato al momento; infine 2 cucchiaini da tavola di olio d'oliva. mescolate bene e lasciate riposare per 5 minuti.
- Nel frattempo avrete tagliato a monetina le carote e a striscioline il sedano; sbollentateli in acqua salata senza lasciarli cuocere. Scolateli e aggiungete, a caldo, abbondante coriandolo; mescolate bene, coprite e lasciate riposare qualche minuto.
- A parte preparate il riso Basmati con il metodo pilaf (2 dosi di acqua e 1 di riso), aggiungendo a piacere in cottura un pizzico di sale.

- Portate a tavola in un piatto da portata, sistemando al centro i fagioli, ai lati riso e verdure, guarnendo con foglie di alloro e ciuffi di prezzemolo.

Per realizzare questa ricetta i fagioli, il riso Basmati, le spezie si possono trovare in bottega. Verrà dato in omaggio con l'acquisto delle spezie un libricino di ricette su come usarle, sulle loro proprietà e la loro provenienza.



Fagioli Allegri



Perle di saggezza

Conservare la biodiversità è impossibile, finché essa non sia assunta come la logica stessa della produzione. Il «miglioramento» – dal punto di vista dell'impresa o da quello dell'agricoltura occidentale o della ricerca forestale – è spesso una perdita per il Terzo mondo, specie per i poveri. Non è infatti inevitabile che la produzione si contrapponga alla diversità: l'uniformità, come modello

produttivo, è inevitabile solo nel contesto del controllo e del profitto.

Vandana Shiva

CORSO UMBERTO 223/A
MODICA (RG)
0932-752321
WWW.QUETZALMODICA.IT

Contatti



Se desideri collaborare, diventare socio o se vuoi fare un'esperienza di volontariato nell'ambito del Comes, contattaci subito!

cultura@quetzalmodica.it

Hanno collaborato a questo numero:

Fabrizio Nardo

Sara Ongaro

Enrico Migliore

Rosa Modica

Rachele Baglieri

Saro Guarrasi

Associazione Attinkité