

ANGELI ALLE FERDATE

NESSUN APPUNTAMENTO ANGELICO A BOLOGNA

NIENTE VENERDÌ

ore 20:30 - 00:30 FERMATE VIA RIZZOLI

ore 21:00 - 23:00 STAZIONE, AUTOSTAZIONE

ore 21:00 - 23:30 PRINCIPALI LINEE DEI BUS

NESSUN MERCOLEDÌ

ore 21:00 - 23:30 FERMATE STAZIONE, AUTOSTAZIONE E VIA RIZZOLI



Volevamo una città con le ali

Volevamo una città con le ali e per un po' l'abbiamo fatta volare alle fermate e sui bus, nei parchi, nelle piazze, cercando di creare socialità, portare il sorriso, stemperare paure, aiutare, dare informazioni...

Il nostro periodo alle fermate è finito, non per nostra scelta, né per i volontari ben desiderosi di rimettersi le ali e riprendere la poetica del progetto, nemmeno per questioni economiche perché già da mesi abbiamo detto che per salvare il progetto non ci interessava di sapere se ci fosse la copertura economica, tra l'altro esigua per la moltitudine di uscite ed attività che gli angeli facevano.

La scelta è partita dal concetto voluto dagli alti vertici della nuova amministrazione di smantellare prima gli Assistenti Civici e di conseguenza gli Angeli alle fermate, nonostante le assicurazioni dell'allora assessore Riccardo Malagoli che gli angeli avrebbero potuto tornare a volare dopo l'estate grazie ad un nuovo bando e che si è vanificata in questi giorni in quanto abbiamo capito che pur riscontrando un po' di interesse su altre tematiche tipo il festival La Cultura in Condominio sempre del Teatro dei Mignoli che sembra poter continuare, mentre sugli angeli non c'è interesse da parte di quartieri ed amministrazione, per cui fine, stop.

Intanto è cambiato l'Assessore, ora è Luca Rizzo Nervo ed è il terzo che cambia come referente del Servizio ex U.I. Politiche per la sicurezza-Assistenti Civici in un anno e mezzo, e abbiamo chiesto informazioni senza ottenere nessuna risposta.

Qual è stato il motivo principale di tutto ciò il voler togliere la tematica SICUREZZA dalle attività dell'amministrazione, anche quella sicurezza alternativa a ronde ed alle esasperazioni delle paure per cui erano nati gli Angeli alle Fermate, tra l'altro gli assistenti civici erano altro: guardie ecologiche, anziani che facevano attraversare i bambini davanti ai parchi, gruppi di cittadini di altre culture che si occupavano di recuperare parchi e giardini etc. Riteniamo che si è buttato via il bambino con l'acqua sporca, sempre che ci fosse.

Un servizio che funzionava e strutturato con volontari per sostituirlo con un altro ad esito incerto e che sembra una di quelle scatole nate solo per illudere in un proseguito che non ci sarà o sarà scarso.

Mirco Alboresi

Ma continuiamo a volare

Gli angeli continuano a volare, questa volta attraverso le pagine di un libro che racconta 5 anni di attività a Bologna e 2 a Genova, 270 pagine di racconti degli incontri fatti alle fermate, di ricette, vita vissuta, viaggi fantastici, struggenti e toccanti di umanità varia il tutto per 10,00 euro, edizioni AcrossAlive

In vendita on line su www.angeliallefermate.it e nelle librerie del circuito

Per sostenere gli Angeli e Carta Bianca: se sei una ditta o un libero professionista puoi detrarre il tuo sostegno facendo una elargizione liberale:

Per fruire dell'agevolazione è necessario che le erogazioni liberali in denaro siano effettuate tramite banca, ufficio postale, carte di debito, di credito e prepagate, assegni bancari e circolari.

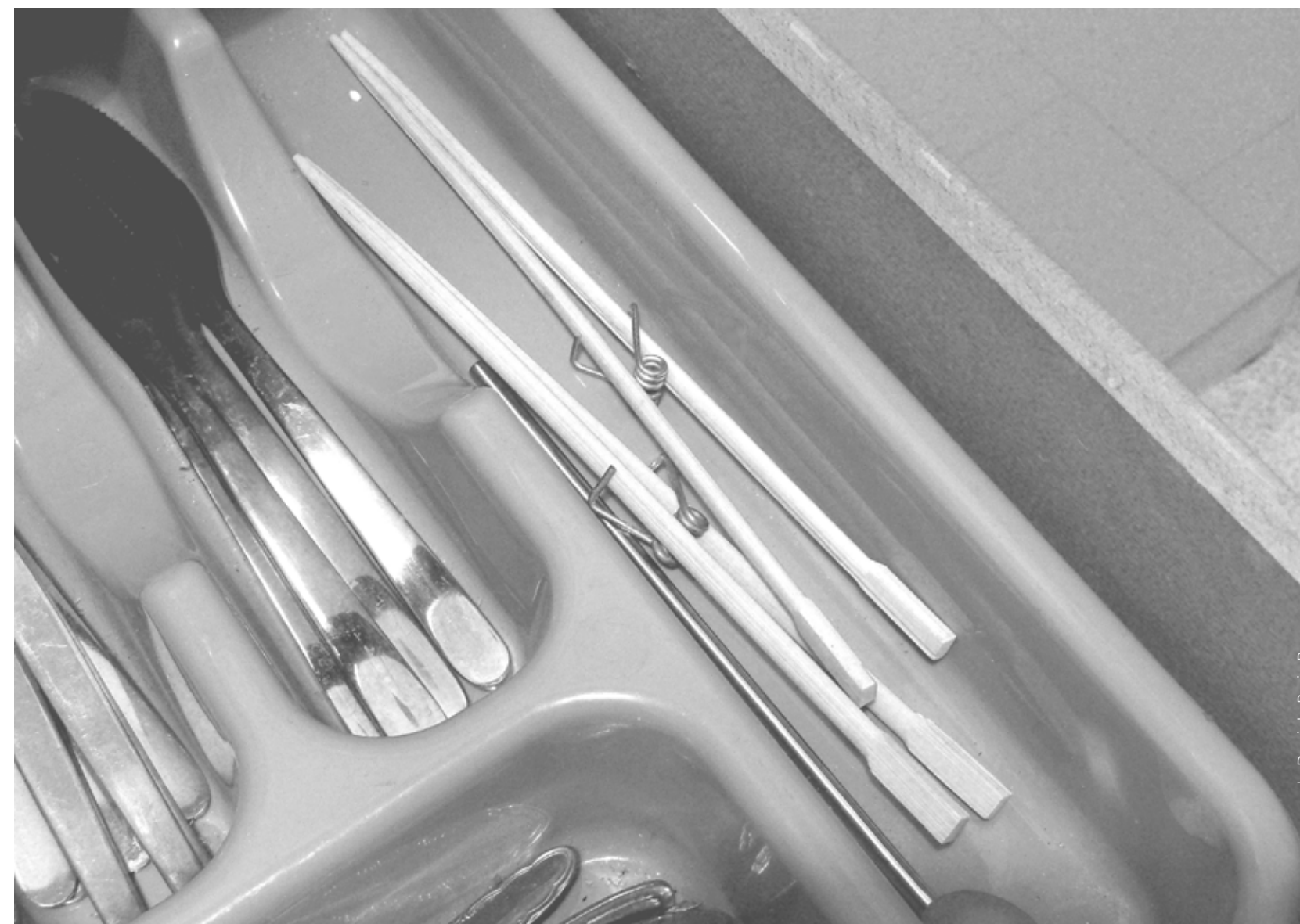
Modalità di pagamento: bonifico bancario intestato a Teatro dei Mignoli, progetto "Angeli alle fermate" su Bancoposta cc. n° 65655284 I-Ban = IT79J0760102400000065655284 Per informazioni non esitate a contattarci!

www.angeliallefermate.it

BOLOGNA CITTÀ DOVE GLI ANGELI VOLANO RASO TERRA. CI SIAMO ANCORA, BASTA CERCARCI NEGLI SGUARDI DI CHI SI INCONTRA PER STRADA O SULL'AUTOBUS

DA OTTOBRE CITTÀ SENZA ANGELI, ANGELI SENZA CITTÀ

CITTÀ DAI MILLE VOLTI, TI SEI MOSTRATA A ME SENZA VELI. CITTÀ, VERA... DISTESA SUI VOLTI DI CHI DI GODE E TI ODISI TUTTI I GIORNI. CITTÀ, CHE LA NOTTE TI SEI SCOPERTA PER ME CHE CON LE ALI TI HO PROTETTA SENZA CHIEDERTI NIENTE. CITTÀ GRAZIE PER AVERMI REGALATO SORRISI VELOCI, SGUARDI ATTONITI O SORPRESI. CITTÀ MI SONO PERSA PER METÀ IN TE E TI RINCORRO ANCHE SENZA ALI PERCHÉ SO CHE IN TE C'È L'ALTRA PARTE DI ME



ph Daniele Pario Perra

CartaBianca

bimestrale GRATUITO del mondo dell'associazionismo

dicembre 2012/gennaio 2013 ANNO 3 N.8

zuppe e borbottii orti urbani pentole intercultura culture in idroponica teatro
lievito madre genuinità mercati cinema spreco di cibo stagionalità consumi

CIBO

clandestinità last minute profumi convivialità ciotole culture video
isole pane cucina campagna scuola ANGELI condominio ..

Ringraziamo le associazioni che hanno inoltrato il loro materiale. LA FOTO DI APERTURA, per gentile concessione dell'autore DANIELE PARIO PERRA è tratta da LOW COST DESIGN, volume 1+2, Silvana Editoriale. Il progetto CartaBianca è possibile grazie al contributo della Provincia di Bologna ed al sostegno delle Associazioni aderenti al Comitato di Monitoraggio del Piano dell'associazionismo 2008. Il Teatro dei Mignoli è responsabile dell'ideazione, dell'organizzazione e della redazione aperta a cui tutti voi potete accedere



TEATRO DEI MIGNOLI



Progetto Greenhousing, orto condominiale di via Gandusio

Avere un orto accanto alla propria abitazione, cosa comune in Italia una cinquantina d'anni fa', sta probabilmente tornando ad essere, in tempi di crisi e rinnovate urgenze ambientali, un desiderio diffuso e una politica ben vista dalle istituzioni cittadine.

Coltivare in città presenta però dei problemi non indifferenti: carenza di spazi idonei, un forte inquinamento dei terreni, bisogno di evitare l'ulteriore inquinamento causato dagli insetticidi che in agricoltura sono comunemente impiegati per combattere gli infestanti delle radici e quelli della parte aerea della pianta.

Trovare delle soluzioni è possibile come ci ha spiegato Stefano Draghetti, ricercatore all'Università di Bologna - Facoltà di Agraria e presidente dell'Associazione Biodiversity.

Possibile è sviluppare un'alternativa all'orticoltura convenzionale utilizzando non soltanto suolo agrario orizzontale.

L'orticoltura fuori suolo, in cui si fa uso di un substrato per svincolarsi dal terreno, sembra essere in questo senso una via strategica perché adattabile a tetti e spazi cementificati, sia in orizzontale che in verticale.

Da qualche anno, il docente padovano Giorgio Gianquinto si è proposto di studiare i principi della tecnica idroponica, per intenderci, la costosa e sofisticata tecnica usata nelle serre olandesi che esportano ortaggi nei nostri supermercati, al fine di renderla più semplice ed economica per applicarla agli orti urbani., soprattutto nei PVS (Paesi in Via di Sviluppo).

L'idroponica, nota per la sua efficienza, si caratterizza per l'uso di un substrato di fibra di cocco o di materiale inorganico, ad esempio la perlite, come sostegno per la pianta. Il nutrimento delle colture avviene grazie a un sistema di fertirrigazione: insieme all'acqua le piante ricevono anche le sostanze utili, in dosi controllate, per una crescita ottimale in tempi molto brevi. Rispetto a una qualsiasi pianta cresciuta con le stesse condizioni climatiche, le proprietà organolettiche non cambiano.

Tecniche del genere presentano anche altri vantaggi per l'orticoltura di città. Trattandosi di una coltura a ciclo chiuso consente un risparmio di circa il 60% delle risorse; ad esempio l'acqua, raccolta in un serbatoio, attraverso un sistema di pompe elettriche con timer, viene portata in alto, cade per gravità a irrigare le piante che rilasciano le eccedenze le quali vengono raccolte nuovamente nel serbatoio, il tutto con una bassissima manutenzione. Inoltre per costruire le strutture di sostegno possono essere impiegati materiali di riciclo come pallet e cassoni usati, bottiglie di plastica e tavole di legno. Gli studi e le sperimentazioni nel settore hanno almeno una de-

cina d'anni, iniziati in Brasile e altri Paesi con problemi di povertà diffusa e clima spesso ostile all'agricoltura (troppe piogge o troppo poche).

Le nuove tecniche in molti casi si sono rivelate utili strumenti per incentivare e facilitare un'attività praticata da soggetti "deboli" come anziani e donne con bambini piccoli, consentendo a nuclei familiari disagiati di fare autoproduzione e migliorare la qualità della propria alimentazione, per lo più carente in apporto di vitamine.

In tutte le esperienze fatte l'orticoltura si è proposta anche come mezzo efficace di aggregazione sociale, fino a essere riscoperta con questa funzione nelle nostre città.

A Bologna il merito del primo orto condominiale tecnologico in Italia, nato dalla collaborazione tra amministrazione comunale e Università e Biodiversity. Giunto al secondo anno, il progetto *Greenhousing*, ha voluto la realizzazione progressiva di un orto sui tetti dei palazzi di via Gandusio, corrispondenti a quattro numeri civici, stabili dell'Acer, teatro di disagi e conflitti sociali per la provenienza variegata degli abitanti. Si tratta di un circuito chiuso che comprende colture su terriccio e colture in idroponica.

L'orto è gestito dai condomini stessi, istruiti inizialmente dai tutor esperti dell'associazione Biodiversity di cui fanno parte diversi biologi e un antropologo. Gli inquilini familiarizzano con la nuova tecnica e con concetti ormai ampiamente discussi come agricoltura biologica, biodinamica, chilometro zero.

Prendersi cura dello spazio verde comune è occasione di confronto e finanche di festa. Nel mese di giugno e settembre i tetti sono stati animati con aperitivi partecipati in cui gli abitanti dei palazzi erano invitati a preparare piatti tipici della propria cultura e a dividerli con gli altri. Tra le varie portate c'erano anche le crescentine che signore della vecchia Bologna hanno cucinato appositamente senza strutto per i vicini musulmani.

Molti i progetti per l'immediato futuro. In primo piano la conoscenza delle nuove tecniche praticabili attraverso corsi e laboratori, perché per sviluppare l'agricoltura urbana occorre coltivare anche i saperi e l'esperienza sul campo.

A partire dalle scuole elementari e medie. Il progetto *Giardini in rete* della scorsa primavera ha, per esempio, coinvolto classi della Guido Reni nella realizzazione di un orto idroponico nel cortile della scuola, dalla fase di preparazione dei supporti alla manutenzione del circuito. Per raccogliere buoni frutti, si sa, bisogna prima seminare bene. www.bdcity.it

Tutto nasce a Lille, dodici anni fa a Wazemmes, quartiere popolare, mescolato di gente e di lingue. Da Lille il Festival attraversa l'Europa da Cracovia a Berlino, Barcellona, Francoforte e Madrid e arriva a Bologna nel 2006 grazie ad un viaggio di due soci dell'associazione *Oltre...* che con un pullman notturno di Eurolines hanno raggiunto il convegno "nuove feste urbane" a Lyon, organizzato dalla rete internazionale "Banlieues d'Europe". Ed è lì che è avvenuto il colpo di fulmine quando hanno visto il video sul festival della zuppa di Lille. Tornati a casa e condiviso l'esperienza, una macchina piena zeppa è partita per Lille e l'anno dopo anche Bologna si era inzuppata.

CHI

Il festival internazionale della zuppa viene organizzato insieme da tre associazioni culturali (*Oltre...*, *Agorà dei Mondi* e *Krila/Il Camaleonte*) in collaborazione con tantissime realtà del quartiere Corticella.

Le associazioni promotrici coinvolgono i volontari per il giorno della zuppa che sono prevalentemente studenti ma anche persone e realtà del quartiere dove si svolge il zuppen-festival.

CITTA'

Il Festival internazionale della Zuppa di Bologna, dal 2007 al 2009, ha partecipato ad un progetto europeo in collaborazione con le città di Lille e Barcellona, sotto il segno di un *agire locale e pensare globale*.

La rete internazionale consolidata ha aiutato le realtà locali ad elaborare una riflessione continua sul ruolo dell'arte e della cultura nella società contemporanea, spingendosi oltre le frontiere del nostro territorio. A maggio 2012 ha avuto inizio una nuova avventura europea con i partner di Lille e il partner di Berlino *Suppe und Mucke*.

COME SI SVOLGE CONCRETAMENTE IL FESTIVAL

Chiunque può partecipare al festival della zuppa: iscrive la sua zuppa in gara via mail, telefono o direttamente il giorno stesso del festival. Non c'è una tipologia dello *zuppante*: studenti, associazioni, famiglie, gruppi di amici, di tutte le età e di tutte le origine. Ed è proprio quello uno degli obiettivi del festival: fare con gli abitanti della città una vera e propria "zuppa" di cui sono loro gli ingredienti vari e i cuochi inventivi. Una cosa che hanno tutti in comune è l'entusiasmo: arrivano tutti carichi di energia e di idee, anche se alcuni hanno cucinato tutta la notte per terminare la zuppa. Vengono prima di tutto per divertirsi. Portano la loro zuppa, ma tanti portano anche performance artistiche, costruzioni di ogni sorte, costumi, poemi etc. I passanti che scoprono per caso il festival sono, come prima cosa, spesso sorpresi dal fatto che il festival sia gratuito. Poi vanno ad assaggiare le zuppe e si divertono!

LE GIURIE E I PREMI

Da due anni mandiamo i nostri vincitori al festival di Berlino, che si fa ad agosto nel quartiere di Friedrichshain. Gli anni precedenti i vincitori sono andati a Lille, e anche a Roma. Non solo l'idea di regalare un viaggio è secondo noi un bel premio, ma questi scambi contribuiscono anche a formare la "rete della zuppa" con i nostri cugini europei. Ci sono 3 gruppi di vincitori, perché ci sono 3 giurie: la *giuria di qualità*, formata da 12 giurati che devono assaggiare tutte le zuppe per eleggere quella migliore. Poi c'è la giuria popolare: tutti i partecipanti e passanti possono recarsi alla cabina elettorale per votare la loro zuppa favorita. E poi c'è la *giuria green*, nuova dal 2012, che premia la zuppa più ecologica (e le idee non mancano, fra ciotole di pane e ingredienti biologici).

E' una gara molto ludica, i partecipanti danno il meglio di loro stessi per vincere, ma soprattutto per partecipare a questo grande gioco. Ad agosto scorso, tutti i vincitori si sono ritrovati al festival di Berlino dove hanno cucinato la loro zuppa.

ECO



Le attività delle associazioni promotrici sono sempre state a basso impatto ambientale e attente alla sostenibilità, è in pratica un percorso già avviato da molti anni.

Quest'anno abbiamo cercato di rendere questa pratica ancora più concreta chiedendo ai partecipanti di portare ciotola e cucchiaio da casa, di venire in bicicletta o in autobus e di utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata. Crediamo nei festival a basso impatto ambientale, nella riduzione degli sprechi, nella socialità sostenibile, nel baratto e nel riuso.

QUANDO

Ci teniamo a dire che il festival si svolge la domenica prima del 25 aprile, festa della liberazione dal nazi-fascismo in collaborazione con ANPI, l'associazione nazionali dei partigiani italiani.

Riteniamo che il 25 aprile sia una data da ri-conoscere, cultura da ri-trasmettere nel sapere comune, in modi nuovi, in maniera ancor più viva e partecipata, per creare una memoria d'insieme, nella quale sia lecito spiegare e comunicare antichi e nuovi strumenti di socialità. Per cercare un metodo sempre migliore di trasmettere il sapere, per le nuove generazioni e le più diverse culture.

Ci piace pensare che è possibile vivere un momento di sincera convivialità, dove si incontrino artisti del quotidiano, uomini e donne comuni che hanno trovato nel gesto semplice una via diversa di impegno, un diverso modo di cambiare le cose.. Perché oggi più che mai per essere realisti occorre chiedere l'impossibile.

Vi invitiamo al prossimo Gran Festival Internazionale della Zuppa che si terrà a Corticella, Bologna, il 21 Aprile 2013 www.fest-festival.net

* a cura di Lydia Buchner, Marianna Rocco, e Flore Thoureau La Salle



culinaria ed interculturale

di Agata Caruso, curatrice del video

Le cucine di Mirasoli è il video da cui sono tratte queste brevi sequenze. Il video è frutto di un progetto realizzato nell'ambito della scorsa edizione del festival *In & Out, culture in condominio* che ha coinvolto alcune famiglie dell'antico quartiere cosiddetto dei Mirasoli, nel centro storico di Bologna, nei pressi di porta San Mamolo. Oggi, il quartiere è abitato da persone con diverse origini geografiche e culturali, assegnatari di alloggi Acer. L'area si presta ad essere laboratorio di intercultura e luogo di osservazione per far crescere nuove e più aperte generazioni.



Tante sono le culture. Tanti i colori, i sapori, gli odori che si legano a esse. Tanti e diversi. Diversi e simili. Proprio nella differenza c'è spesso anche ciò che unisce. La cucina è per eccellenza il luogo d'espressione dove si condensa la varietà, dove persone divergenti si riuniscono e scoprono di avere cose in comune o anche il contrario.

Se chiedete a uno sconosciuto di parlarvi di sé, dei suoi affetti, della sua storia, è molto facile che incontriate delle forti resistenze. Ma chiedetegli di uno dei suoi piatti preferiti ed è probabile che qualcosa in lui si illumini. Niente di personale eppure il discorso inizierà a toccare in maniera fluida corde intime, condito dal piacere del gusto e degli altri sensi che ci legano per istinto alla vita e stimolano la condivisione. Portando con me la videocamera mi son fatta invitare a casa da alcune famiglie del quartiere dei Mirasoli, chiedendo loro di presentarsi e presentare delle ricette che raccontassero le loro origini. Il risultato è un gioco colorato e multiforme, come i piatti che hanno scelto di preparare mamme e bambini, nonni e nipotini. Superato l'iniziale imbarazzo e messa da parte l'impostazione tipica di chi sa di essere ripreso, emergono caratteri e relazioni. La briosità della cuoca sudamericana, la semplicità della ricetta sarda per un piatto ben sostanzioso, l'energia di una prolifica mamma nigeriana. I bambini, con il loro vivace intuito, si rivelano il vero sostegno dei genitori, specie nelle famiglie trasferite da altri Paesi, dove i bimbi son quelli che conoscono meglio la lingua italiana.

Emerge la sapienza di gesti ormai incorporati dalla pratica quotidiana ma il cui fascino rimane non scontato. Ogni movimento appare accompagnato da un senso quasi ritualistico dell'atto del cucinare, sempre un moto verso l'ordine anche nel disordine dei lavori in corso.

Nell'offerta di una specialità culinaria e dei segreti per prepararla è il libero dono di un pezzo del proprio vissuto di sensazioni, ogni volta rinnovate nello scambio e lasciate vivere nel presente

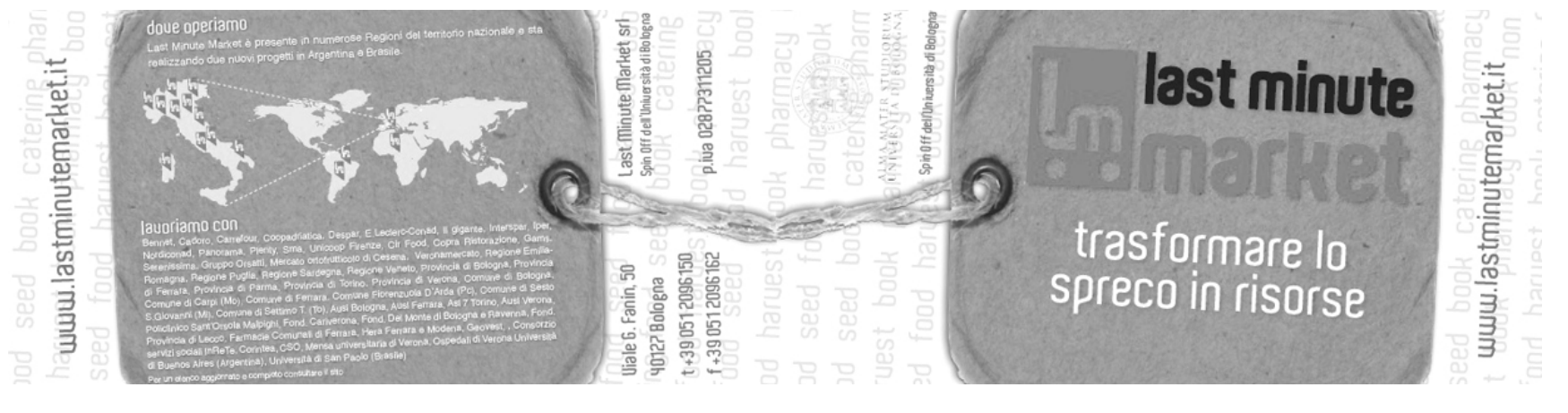
Protagonisti del video nonché ospiti della selezione di fotogrammi qui presentata sono Rebecca Okor, Belinda Abumhere, Aron Abumhere, Courage Abumhere, Washington Abumhere, Enrico Abumhere, Loredana Sanna, Francesca Stellino, Samuele Stellino, Elvia Teresa Lagla, Caterine Allarcon Lagla, Luis Marco Lagla, Laura Licandro e Davide Minaldi. Il video nasce da un progetto di Mirco Alboresi; regia, riprese e montaggio sono di Agata Caruso; la realizzazione è stata resa possibile grazie al sostegno del Settore Servizi per l'abitare del Comune di Bologna e del Quartiere Santo Stefano

cucinare senza sprechi

lastminutemarket.it

E' possibile parlare di cibo in una parte di mondo in cui se ne spreca troppo? A tale proposito è necessario ricordare l'attività di Last Minute Market, società spin-off dell'Università di Bologna, già realtà estesa su territorio nazionale ed internazionale, primo sistema professionale italiano di riutilizzo di beni invenduti dalla grande distribuzione.

Grazie a Last Minute Market è in atto una ricerca di sostenibilità dedicata ai processi di produzione ed ai modelli di consumo dedicati alla riduzione a monte dello spreco di risorse. Dal 1998, sprecare meno è il suo imperativo etico. Oggi, la sua attività di recupero oltre ad occuparsi delle eccedenze nella filiera agro-alimentare, è anche dedicata ad altri prodotti quali pasti pronti, farmaci, libri invenduti, sementi non rispettose degli standard di commercializzazione.



il mercato ed il cinema

mercato della terra.it

I Mercati della Terra sono attività coordinate a livello internazionale dalla Slow Food, associazione no-profit il cui motto è buono, pulito e giusto. Dal 2008 promuove la diffusione di mercati contadini nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente. Oggi, vi sono ventinove mercati di cui venti su territorio nazionale.

Bologna ospita il secondo mercato internazionale che ha sede all'interno del Cortile del Cinema Lumière. In inverno, è aperto ogni sabato mattina, dalle 9 alle ore 14.

I prodotti sono, per statuto, di qualità e a filiera corta. L'invito promosso dalla Slow Food è dedicato ad un consumo consapevole, conoscitore dei processi di realizzazione e delle problematiche perché si diventi parte integrante del processo di produzione.

I Mercati della Terra oltre alla promozione dell'offerta enogastronomica del territorio, tendono ad affiancare in un percorso simbiotico le proposte culturali della città in cui sono realizzati.

Per questo, il mercato di Bologna ha individuato nell'area denominata "Manifattura delle Arti" la collocazione fisica ideale.

L'area, infatti, ospita una concentrazione di enti quali il MAMbo, la Cineteca, appunto, ed altri spazi destinati all'offerta artistica, un nuovo contesto urbano in cui il progetto si inserisce non solo come spazio di distribuzione alimentare ma anche in qualità di luogo d'incontro sociale e di diffusione della cultura gastronomica ed alimentare.

Favorendo il recupero di prodotti in eccedenza, Last Minute Market affianca istituzioni pubbliche, imprese, terzo settore e cittadini con l'obiettivo di facilitare e tutelare la fase di contatto tra domanda e offerta.

Favorisce una campagna di sensibilizzazione rivolta ad ognuno di noi e dedicata allo spreco quotidiano di cui ci rendiamo responsabili.

Una frase domina sulla sezione dedicata al cittadino di lastminutemarket.it: il frigorifero è la coscienza sporca del consumatore! ed una domanda meritevole di esser ricordata: consumiamo per vivere o viviamo per consumare? Last Minute Market offre la possibilità di una riflessione capace di trasformare le ristrettezze verso cui ci stiamo avviando in un contributo consapevole dedicato alla realizzazione di una società eco-efficiente e vantaggiosa per tutti.



rewind << 50 anni di fender in italia

www.museomusicabologna.it

Tre anni fa il Museo della Musica di Bologna ospitò Love Me Fender, omaggio al mito di questa fantastica chitarra attraverso le opere di diversi artisti contemporanei chiamati a dialogare con la musica rock.

Ecco oggi la seconda tappa di un viaggio che, ancora una volta, unisce suoni e visioni, musica e immagini: Rewind. 50 anni di Fender in Italia, un progetto di Casale Bauer e del Museo della musica a cura di Luca Beatrice al Museo della musica dal 16 novembre 2012 al 3 febbraio 2013.

La mostra analizza l'ultimo mezzo secolo di cultura musicale e visiva italiana mettendo di nuovo a confronto il mondo dell'arte con quello della musica, con un percorso che si snoda su tre differenti livelli di lettura: le Fender customizzate e reinterpretate da ventuno artisti italiani e internazionali dialogano, in un allestimento ricco di spunti e memoria, con gli elementi visivi e scenografici, memorabilia originali e le fotografie di Guido Harari, Efrem Raimondi, Caterina Farassino e Paolo Proserpio, a disegnare una sorta di italiana time line a partire dal 1962, debutto di Fender in Italia.

Ma Rewind sarà anche musica dal vivo, con la rassegna dei concerti di 3 storici artisti targati Fender ed espressioni tangibili del crossover tra arte e musica: Roberto Formignani, Dendy Bestia e Giorgio Cavalli.

Tutto questo è Rewind, quindi: uno sguardo in retrospettiva, come quando si avvolge il nastro delle vecchie audiocassette che fino a non troppo tempo fa costituivano il supporto ideale della musica in viaggio, che si tuffa nel presente e ipotizza scenari futuri.

Museo della musica, Palazzo Sanguinetti - Strada Maggiore 34
da martedì a venerdì
ore 9.30-16.00
sabato e domenica
ore 10.00-18.30



Sentieri urbani - Alla scoperta dei percorsi tracciati dalle acque di Bologna

www.comune.bologna.it

15 nuovi cartigli distribuiti nel centro storico per scoprire i percorsi tracciati dalle acque di Bologna lungo i corsi del canale di Reno, del canale delle Moline, del canale Navile, del canale di Savena, del torrente Aposa.

Riscoprire i corsi d'acqua che attraversano la città all'interno delle mura e negli immediati dintorni, renderli evidenti e farli conoscere attraverso l'installazione di targhe segnaletiche in alcuni punti significativi del territorio: questi gli obiettivi del progetto "Le acque a Bologna", nato alla luce del rinnovato interesse per il sistema storico delle acque di Bologna, alimentato, dopo alcuni anni di oblio, da diversi studi, pubblicazioni, mostre e iniziative di vario genere.

Le targhe si trovano:

CANALE DI RENO: viale Vicini / via Calari presso l'accesso secondario alla parrocchia, via San Felice incrocio con via della Grada, via Riva Reno presso civico 57 e presso intersezione con via Marconi, via A. Righi in prossimità del civico 1/a (rampa dell'ex-guazatoio), via Piella presso civico 16/a e 18 (affaccio sul canale), via G. Oberdan presso civico 30 (affaccio sul canale);

CANALE DELLE MOLINE: in via Capo di Lucca presso civico 2/4;

CANALE NAVILE: incrocio via Riva Reno - via Marconi, area portuale di via Don Minzoni fronte civico 17 (una targa collocata nel parco del Cavaticcio);

CANALE DI SAVENA: presso la Chiesa di Santa Maria della Misericordia piazza di porta Castiglione presso civico 5/12, via Rialto presso civico 13 angolo con via Castellana;

TORRENTE APOSA: viale Panzacchi / Rubbiani in prossimità del civico 10, piazza Minghetti (in corrispondenza dell'accesso "botola" al torrente Aposa), via Rizzoli presso civico 34, piazza San Martino presso civico 4.



Amazing Models

www.museocereanatomiche.it

L'anatomia in modelli 3D tra il '700 e il '900

Progetto europeo tra arti e scienze mediche a cura di Bart Grob (Boerhaave Museum - Leiden) Luisa Leonardi (Università Alma Mater - Bologna) Sonia Horn (Medizinische Universität - Vienna)

16 novembre 2012 - 15 marzo 2013

Museo delle Cere Anatomiche Luigi Cattaneo, via Irnerio 48

E' Bologna ad avviare l'iniziativa ospitando la prima tappa della mostra itinerante Amazing Models, curata da Luisa Leonardi (Responsabile scientifica del progetto AMEP) e da Alessandro Ruggeri (Responsabile del Museo).

La mostra approderà a Vienna nell'aprile 2013 (fino a settembre 2013) e a Leida nell'ottobre 2013 (fino ad aprile 2014). Essa raccoglie una collezione di modelli anatomici tra '700 e '900, dalle prime figure in cera fino alle resine più attuali, passando per la cartapesta e il disegno anatomico, e riunisce per la prima volta insieme pezzi appositamente selezionati dalle tre collezioni in un'unica formula espositiva, che traccia un percorso storico e culturale che attraversa l'Europa.

La mostra si propone ad un pubblico anche non specialistico in un viaggio dentro al corpo umano, per conoscere come è stato scomposto dagli anatomici, esplorato dagli artisti e investigato dagli studenti.

Ogni modello anatomico presentato in mostra è frutto della collaborazione tra scienziati e artisti, tra mente e tecnica, tra indagine e rappresentazione.

L'intero percorso è un'esplorazione assolutamente inaspettata del corpo e della mente umana, dei suoi segreti, delle sue meraviglie, delle sue patologie

Festival in & out - La Cultura in Condominio, verso l'edizione 2013

CERCHIAMO DIRETTORI ARTISTICI CONDOMINIALI

Il Festival ideato dall'autore di drammaturgie urbane Mirco Alboresi del Teatro dei Mignoli, realizzato dal gruppo di volontari degli Angeli alle fermate e con la collaborazione di Quartieri, Comune e sponsor, va verso la terza edizione e cerca collaboratori all'interno dei condomini interessati a favorire socialità ed interventi culturali all'interno delle proprie aree condominiali. Gli interventi saranno gratuiti e decisi assieme ai responsabili dei condomini e riguarderanno varie tematiche quali teatro, cinema, concerti, spettacoli, danza, laboratori per bambini, laboratori teatrali con spettacoli itineranti creati coinvolgendo gli abitanti, etc etc

Se siete interessati a saperne di più contattateci al numero 340 730 0460

dal lunedì al mercoledì, dalle 9.30 alle 13.00 o dalle 14.30 alle 18.00

oppure via e-mail infobologna@angeliinfermate.it

www.laculturaincondominio.blogspot.com

o su www.tumblr.com/blog/mignolifestival2012



Fino al 6 gennaio 2013
MAMbo
Museo d'Arte Moderna

Bridget Baker
The Remains of the Father - Fragments of a Trilogy (Transhumance)



L'Altra Babele inaugura quattro nuovi corsi gratuiti nel solo mese di dicembre

Laboratori di avvicinamento a Linux, ascolto musicale, ricerca bibliografica e creazione di scena teatrale
www.laltrababele.it

Stalking stop

Il 30 novembre 2012 è stato inaugurato il punto d'ascolto Stalking stop, un nuovo luogo di ascolto per fornire aiuto alle donne colpite o minacciate da stalking. La nuova struttura, sita al Circolo Arci Guernelli di via Gandusio 8, è gestita da tre associazioni già impegnate da anni a combattere la violenza contro le donne: Tavola delle donne sulla violenza e sulla sicurezza nella città, Udi Bologna e Chora.

Il centro di ascolto è dedicato a Melissa Bassi, la ragazzina di 16 anni uccisa dalla bomba fatta esplodere davanti ad un istituto scolastico di Brindisi nel maggio scorso. Ogni donna che si sente minacciata o colpita da stalking ha la possibilità di rivolgersi al numero di telefono 388/451.41.31 oppure scrivere a stalkingstop.bologna@yahoo.it.

Alla richiesta di aiuto risponderà un'operatrice che fisserà un appuntamento con la donna che lo richiede, darà informazioni legali, consulenze, ma anche informazioni pratiche sugli uffici di polizia a cui potersi rivolgere, perché è fondamentale trovare giusti interlocutori al fine di evitare di minimizzare i segnali d'allarme.

CINENIDO - VISIONI DISTURBATE

www.cinetecadibologna.it

Cinenido - Visioni disturbate è un'iniziativa rivolta a coloro che, con l'arrivo di un bebè, si sono allontanati dalle sale cinematografiche "per non disturbare".

Tutti i sabati pomeriggio da settembre a maggio, presso il Cinema Lumière, vengono proiettati film in prima visione, ma anche preziose rarità e restauri della Cineteca, rivolgendo una particolare attenzione ai neo-genitori e ai loro bambini: sono previsti depositi carrozzine presso le casse, fasciatoi nei bagni e libertà di disturbo e movimento in sala da parte dei bebè.



Cinematic Bologna

www.urbancenterbologna.it

Dal 16 novembre 2012 al 12 gennaio 2013 lo spazio Esposizioni dell'Urban Center ospiterà la mostra Cinematic Bologna promossa dall'Associazione Home Movies in occasione del decennale delle sue attività.

La mostra Cinematic Bologna - L'immagine della città nei film amatoriali girati tra il 1950 e il 1980 si pone a prolungamento dell'edizione 2012 di Archivio Aperto che quest'anno coincide con il decennale dell'attività di Home Movies - Archivio Nazionale del Film di Famiglia.

La mostra Cinematic Bologna presenta, attraverso molteplici strumenti e dispositivi, una serie di percorsi urbani attraverso le immagini dei film amatoriali girati a Bologna tra il 1950 e il 1980, restituendo in una forma fruibile le immagini della città prodotte dai suoi abitanti in tempi e con modalità differenti. L'iniziativa è il risultato di ricerche negli Archivi di Home Movies ed è stata concepita come una mostra laboratorio che prevede al suo interno incontri, seminari e workshop.

La mostra è un tuffo emozionale dentro immagini stupefacenti di luoghi e situazioni che qualcuno ricorderà e riosccherà e che altri vedranno per la prima volta, immagini di un passato 'comune' dal forte valore simbolico.

Il trentennio prescelto, 1950-1980, rappresenta una stagione contraddistinta dalla crescita economica e sociale, un lungo dopoguerra in cui la città si è ingrandita ed è cambiata. Salvate dall'oblio, queste immagini diventano di fatto paesaggi della memoria che stimolano tanto un'indagine e una conoscenza archeologica quanto una comprensione geografica e topografica di un'ideale città filmata, continuamente da mappare ed esplorare. Una città da conoscere per trovare idee sulla città reale, presente e futura.

il lievito madre ed il teatro delle ariette

a cura di Pasqualina Siotto

C'è un teatro in mezzo ai campi, sulle colline, vicino a Bologna. E' un teatro dove, spesso, il protagonista è il cibo.

Non vi è palcoscenico: nella grande stanza, troviamo tavoli apparecchiati, fornelli su cui bolle qualcosa, profumo di cibo e pane; mentre ci sistemiamo a sedere qualcuno sta chiudendo dei tortellini.

Lo spettacolo "Matrimonio d'inverno" è il racconto di Paola e Stefano e dei loro 20 anni di vita insieme. Paola legge il suo diario e intanto Stefano e Maurizio preparano il pranzo. I loro gesti, gesti quotidiani, che a vedere così perdono tutto della loro quotidianità, diventano speciali e accompagnano il ritmo lento del racconto.

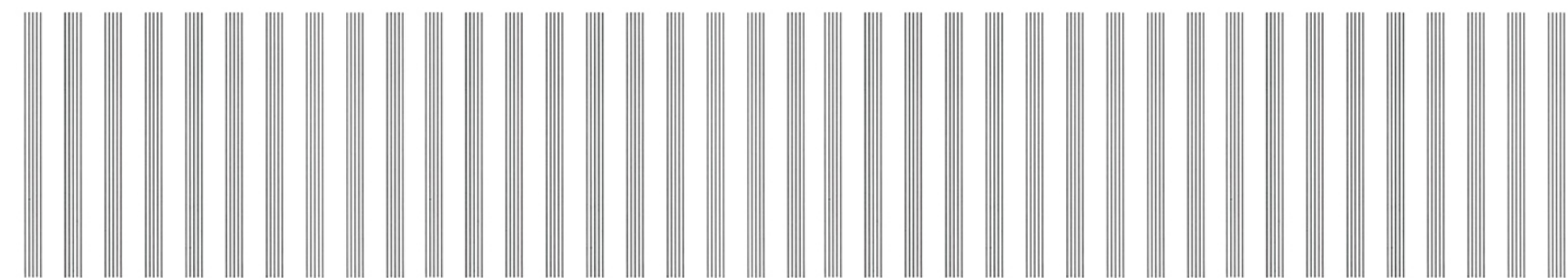
Ascolto rapita e mi commuovo perché in quelle storie trovo un poco della mia storia e perché vedo nella preparazione di quel cibo un gesto d'amore nei confronti di chi è arrivato fin lì ad ascoltarle.

Alla fine dello spettacolo, durante la cena, si chiacchiera e si gusta quel cibo preparato apposta per noi spettatori. Stefano ci parla del pane che stiamo mangiando; lo ha preparato lui con la farina fatta dal grano coltivato da loro e con la pasta madre che porta sempre con sé.

Il lievito lo segue anche in tournée: non lo si può abbandonare, bisogna curarlo e rinnovarlo ogni giorno. E' la stessa cura che ho ritrovato in tutti i loro spettacoli a cui ho potuto assistere; la stessa cura che mettono nel coltivare il loro Laboratorio di Pratica Teatrale: una continua ricerca di qualcosa di nuovo che parta dalle radici.

L'esperienza teatrale diventa ricerca di se stessi a partire dagli altri e si nutre dell'amore "per il teatro, la cucina, l'agricoltura... per il tempo che passa e trasforma la vita, i corpi, i pensieri e i sentimenti", proprio come la pasta madre che trasforma un impasto di farina e acqua in pane morbido e fragrante.

www.teatrodelleariette.it



in un'altra vita, forse

a cura di Pasqualina Siotto

In un'altra vita...

tutto cominciava con mia zia che andava in soffitta e, servendosi di una misura di legno, "su vucheddu", misurava la quantità di grano necessaria, prendendola dai grossi sacchi stivati lassù.

Successivamente il grano veniva lavato, con l'ausilio di un setaccio di vimini, in una grossa bacinella di ferro zincato, e poi veniva steso ad asciugare in un largo cestino di vimini intrecciato, un enorme piatto dai bordi rialzati, "sa coladorgia".

Una volta asciutto, veniva messo su un tavolo e ripulito dai semi diversi o da altre impurità.

Veniva poi portato al mulino e macinato.

Nel giorno destinato alla panificazione si preparavano tutti gli attrezzi, il grande contenitore di legno, "su lacu" dove veniva preparato l'impasto, i teli dove veniva messo il pane a lievitare, le grandi stuoie, le pale e la scopa per pulire il forno.

La sera, prima di andare a dormire, mia zia versava la farina nel grande contenitore di legno e preparava un impasto con una piccola quantità di farina e la pasta madre e la lasciava lievitare.

Durante la notte, più o meno presto a seconda della quantità di pane da fare e della stagione, si alzava e impastava tutta la farina, aggiungendo l'impasto precedentemente lievitato.

L'impasto veniva poi lavorato facendolo passare diverse volte sotto un rullo di legno fissato al tavolo e azionato da due manovelle.

Iniziava poi la preparazione dei panetti che venivano posti dentro cesti di

vimini dai bordi alti, le "corbulas", ben infarinati perché non si attaccassero e ricoperti da un panno e da un telo di plastica che manteneva la giusta umidità.

Iniziava così la prima lievitazione.

Quando tutto l'impasto era stato ridotto in panetti, iniziava la lavorazione delle sfoglie che venivano tirate sottilissime con dei mattarelli non più grossi di un manico di scopa e messe a riposare sovrapposte nei lunghi teli che man mano venivano poggiati sulle stuoie e coperti con dei panni perché potessero continuare la lievitazione.

Alla fine, quando la lievitazione era conclusa, le sottili sfoglie venivano passate nel forno caldo per la cottura.

Nel forno il fuoco, fatto con sottili e lunghi rami, veniva spostato su un lato e alimentato continuamente perché calore rimanesse costante.

Le lunghe pale infilavano la sfoglia nel forno e la smuovevano perché si cuocesse in maniera uniforme, formando dei palloni che si sgonfiavano una volta fuori.

Il pane veniva poi tagliato trasversalmente per ottenere due sfoglie morbide che, man mano venivano messe dentro gli alti cesti.

Alla fine, quando tutto il pane era stato cotto, veniva ripassato in forno per asciugarlo, renderlo croccante e permettere una sua lunga conservazione.

Da queste parole, prende voce la lavorazione del pane carasau, di origini sarde e denominato anche poeticamente carta di musica.



quando il mercato è genuino

di Paola Cardarelli

Per coloro che non avessero ancora frequentato i mercatini promossi da CampiAperti, questo breve articolo desidera essere un invito. Per tutti gli altri, è l'occasione di una condivisione sensoriale.

Recarsi in uno dei cinque mercati di vendita diretta a Bologna è infatti, prima di tutto, un'esperienza olfattiva che bisogna provare almeno una volta. Simile ad una *madeleine* proustiana, reca memorie assopite in tempi ormai resi lontani. Ho avuto la fortuna di visitare il primo mercato in una giornata di pioggia. Gli alimenti inumiditi hanno emanato profumo di terra e, pur essendo in piena città, per un attimo mi sono sentita in campagna.

Il piacere personale e, ritengo, condivisibile ha subito suscitato immagini di casa e tavole imbandite e con simili ispirazioni non vi è un attimo in cui si rimanga dubbiosi sul cosa preparare per cena.

Il profumo di ortaggi, frutta e offerte casearie racconta di per sé la genuinità degli alimenti ma nel caso in cui vi fossero dei dubbi, grazie alle finalità perseguite dall'associazione, è possibile recarsi nelle aziende aderenti, nel territorio bolognese e constatare in prima persona la filiera corta e la modalità produttiva rigorosamente biologica.

CampiAperti infatti non è solo mercato di vendita diretta. L'associazione è prima di tutto costituita da contadini e co-produttori, parola con cui veniamo rinominati noi acquirenti, che sono attivi per la sovranità alimentare.

La grande distribuzione alimentare e le tecniche di coltivazione che la favoriscono ci hanno fornito garanzie di alti livelli igienici, di omologazione e di quantità ed ha dimenticato di illustrarci il caro prezzo che ne sarebbe con-

seguito; oltre a questo, la nostra capacità di adattamento ha reso possibile l'oblio di cosa significhi e di quale sia il valore del nutrimento.

L'associazione CampiAperti ci offre l'occasione di ricordare: ricordare che gli alimenti con cui nutriamo noi e chi a noi è più vicino, possiedono qualità a cui inconsapevolmente abbiamo rinunciato. La stagionalità e la biodiversità sono ingredienti essenziali che favoriscono una qualità del cibo che è anche qualità della vita.

I contadini aderenti all'associazione spesso sono collocati al di fuori del sistema normativo che, per ora, tutela soprattutto le colture intensive, dunque CampiAperti, oltre ad essere attiva perché anche la piccola produzione sia tutelata, nel frattempo, ha ideato un modo per normare i propri prodotti, un modo che ora è adottato a livello nazionale e che consiste nell'autocertificazione. Il rapporto e le relazioni tra produttore e co-produttore, da sempre promosse all'interno dell'associazione, sono state le garanti che ne hanno permesso l'applicabilità.

Genuino Clandestino ne è il risultato. Il prodotto è genuino grazie alle tecniche di coltivazione adottate eppure, per ora, risulta clandestino a causa del mancato adeguamento della legislazione nazionale.

A tale proposito, l'associazione ha certificato la non certificabilità dei propri prodotti. Noi co-produttori siamo invitati a conoscerne il processo produttivo tanto da poter divenire noi stessi certificatori dell'alimento trasformato come *genuino* seppur *clandestino*.

www.campiaperti.org



A Bologna, i mercati di vendita diretta organizzati da CampiAperti sono cinque. L'associazione è intenta ad espandere il progetto a tutti i quartieri della città tanto da rendere i mercatini accessibili a tutti, a piedi o con l'utilizzo di un mezzo pubblico.

In inverno, i mercatini settimanali sono aperti dalle 17.00 alle 20.30

Il lunedì, a Borgo Panigale, è al capolinea del n.13

Il martedì è al Vag61, nello spazio autogestito di via Paola Fabbri 110

Il mercoledì è al Crash, in via della Cooperazione 10

Il giovedì è ospitato all'XM24, prima sede del mercato, in via Fioravanti 24

Il venerdì è al Savena, nel cortile della Scuola di Pace in via Udine

CAMPIAPERTI
ASSOCIAZIONE DI CONTADINI E COPRODUTTORI PER LA SOVRANITÀ ALIMENTARE



cosa bolle in pentola?

Sette domande a Ilenia Gamberini de La Pillola

Qualche mese fa abbiamo realizzato un'intervista a Ilenia Gamberini dell'Associazione La Pillola. In questo seppur breve periodo sono cambiate alcune cose, l'Associazione ha nuovi progetti, sempre fondati sulla sostenibilità e l'ottimizzazione delle risorse, ma continua, con una formula nuova, il G.A.S., Gruppo di Acquisto Solidale nato quattro anni fa per promuovere concretamente i prodotti del territorio, per seguire la stagionalità, risparmiare sulla spesa, conoscere le eccellenze del territorio e rispettare l'ambiente.

La novità fondamentale del G.A.S. di La Pillola è il fatto che quest'anno, dal 16 ottobre, è ospitato dal Cassero. Il paniere all'interno del quale effettuare i propri acquisti comprende i latticini, le uova, le farine e il riso bio, le carni della miglior macelleria italiana nel 2008 e le verdure da agricoltura naturale.

Usufruire di questo servizio è molto semplice: ogni mercoledì viene inviata una mail a tutti i contatti de La Pillola con i prodotti disponibili per il martedì successivo. Per iscriversi basta mandare una mail a gas@lapillola.net. I prodotti sono visibili anche sul sito www.lapillola.net nella sezione gas. Entro domenica alle ore 24 si invia l'ordine via mail, poi il martedì dalle 19 alle 20 si ritira e si paga in contanti la propria spesa al primo piano del Cassero, dove si può consumare anche un aperitivo con degustazioni di prodotti bio. Ciascun "gasista" troverà nella borsa della spesa una piacevole novità: un piccolo ricettario, ogni settimana diverso, che raccoglierà alcuni suggerimenti tematizzati sui prodotti stagionali offerti da esperti dei fornelli.

Vi lasciamo all'intervista a Ilenia sul progetto *Cosa bolle in pentola?* rilasciata nell'aprile 2012

Cosa bolle in pentola che cos'è e come nasce?

Si tratta di una serie di pranzi collettivi per sostenere progetti creativi a Bologna. Il pranzo è un'occasione di incontro tra produttori e fruitori, e allo stesso tempo promuove una nuova modalità di finanziamento, partecipata e sorridente. *Cosa bolle in pentola?* è un'idea di La Pillola insieme a Michele Restuccia di Ossigeno - Radio Città del Capo, Alice Guastadini, Eléonor Grassi, Laura Cacciari di Cibo Sano e Culinaria - Sexy Sapori. Il progetto è stato sviluppato per proporre un modo conviviale di condividere le idee creative e le risorse (i soldi, il cibo e la buona volontà) presenti in città come nel circondario. In particolare portando a Bologna l'esperienza statunitense delle Sunday Soup di Chicago, che di recente è arrivata a Milano con Granaio e Tavola Periodica.

Tutti i commensali e i creativi versano una quota individuale (15 euro per gli adulti e 7 euro per i bambini), mangiano e votano! A ogni pranzo possono essere presentati un massimo di 5 (cinque) progetti, che sono pubblicati on-line due giorni prima (il venerdì). All'inizio del pranzo i progetti vengono presentati dagli autori e alla fine tutti i partecipanti (creativi e commensali) possono assegnare il proprio voto al progetto preferito.

A quello più votato sarà devoluto l'intero ricavato del pranzo. Se due o più progetti ottenessero lo stesso numero di voti (è successo il 10 aprile!), viene fatta una seconda votazione tra questi ultimi. Gli unici costi sostenuti sono quelli per l'acquisto delle materie prime e le spese per l'organizzazione del pasto. Il ricavato del pranzo risulta quindi dalla differenza tra la somma raccolta con le quote individuali e i costi sostenuti (ingredienti, materiali, etc).



A chi è destinato il progetto?

Ai creativi bolognesi e ai potenziali fruitori (i commensali): attraverso il pranzo, i primi hanno la possibilità di presentare i propri progetti e richiederne il finanziamento (completo o parziale), i secondi possono invece farsi un'idea delle proposte e delle idee che animano la città, e assegnare il proprio voto per decidere quale tra questi otterrà il finanziamento.

Gli artisti interessati come possono partecipare al progetto, e come vengono selezionati?

Per avere la possibilità di presentare un progetto nel corso del pran-

a cura di Valentina Caselli

(SEGUE DALLA PAGINA PRECEDENTE)

Per preparare il pranzo sono stati spesi 234 euro tra verdure, vino, caffè e altri ingredienti, ed è stato possibile dar da mangiare a 48 persone (dei 49 prenotati) che hanno versato complessivamente 720 euro (ma era avanzato qualcosa anche per la cuoca e gli aiutanti!), per cui il ricavato del pranzo è stato di 496 euro.

Dopo il caffè e la cupcake di mela con il frosting di zucca abbiamo conteggiato i voti dei commensali per i progetti, ed è venuto fuori che il progetto Madonna senza Bambino di Virginia Farina, Fabiola Ledda, Rita Chessa e Chiara Mulas ha raccolto 3 voti, Italian Shit di Ser Man invece 4, a Bologna attraverso lo sguardo dei suoi fotografi di Noemi Pulvirenti sono andati 10 voti, al progetto Zuppen Karavan - The soup on the road del Festival internazionale della zuppa & friends ne sono arrivati 13, quattro in meno dei 17 con cui i commensali hanno assegnato il ricavato a Gramigna, la mappatura delle aree coltivate e da coltivare di Bologna, proposta da Orto47, ovvero le due artiste Giusy e Serena.

Nella scheda lo presentavano come un servizio dedicato a chi zappa, a chi vorrebbe farlo e a chi vuole semplicemente curiosare e conoscere.

Come hanno detto in sala, l'idea è nata anche grazie alle persone e agli orti conosciuti a *Coltivare RappOrti*, le giornate organizzate a fine ottobre dalle ragazze del collettivo Trame Urbane per condividere conoscenze ed esperienze in materia di guerrilla gardening e agricoltura di città che aveva ottenuto il ricavato del precedente *Cosa bolle in pentola?*: le ragazze erano in sala per raccontarci com'è andata e per invitarci tutte le domeniche all'Xm24 di Via Fioravanti per prendersi cura degli orti mobili (domenica scorsa hanno anche costruito la compostiera): seguitele su trameurbane.noblogs.org.

Cosa bolle in pentola non è l'unico modo in cui La Pillola si occupa di cibo, ci descrivi le altre attività? (come GAS, i pic-nic etc...).

Il gruppo d'acquisto solidale (GAS) de La Pillola è nato nel 2009 nella precedente sede dell'Associazione.

guarda un pò chi c'è in cucina...

a cura di Mariarosa Berdondini, CISV, Bologna

Siamo la sezione di Bologna del C.I.S.V. un'Associazione di Volontariato indipendente, non politica, presente in 60 Paesi del mondo che promuove la pace, il superamento dei pregiudizi e la comprensione tra i ragazzi e le famiglie in un'ottica cross-culturale.

Ogni anno organizziamo 5 pranzi o cene che oltre che dare il piacere di ritrovarci, servono ad aggiornare i nostri soci sulla progettazione e sviluppo delle attività che facciamo con i ragazzi sia a livello locale che internazionale, oltre che per autofinanziare la nostra Sezione..

Ad ottobre, data di inizio dei programmi, organizziamo il "kitchen-staff"...A turno i "volontari" che sono stati "nominati" dovranno essere creativi sia nel proporre un menu che...nel metterlo in pratica, riassetto della cucina finale compreso. Per fortuna ci sono ancora circoli culturali, sociali o religiosi con uso di cucina che possono affittare i propri locali e noi ne approfittiamo volentieri.

In genere ci troviamo al Circolo Anspi di Mercatale: già dalle 10 si sentono sfrigorare sughi e soffritti...

Nei nostri menu prevediamo sempre due primi di cui almeno uno per vegetariani..Non ci sono cuochi professionisti fra di noi ma vi assicuriamo che il livello è sempre piuttosto alto contando che mettiamo a tavola ogni volta dalle 80 alle 120 persone...Il pranzo di Natale poi ci ha portato una gradita sorpresa: in cucina era di corvée il gruppo giovani (Junior Branch): ragazzi dai 15 ai 23-24 anni...chi l'avrebbe detto: ci hanno proprio preso per la gola con manicaretti anche inusuali: il loro cous-cous di verdure è andato a ruba e che dire delle torte salate? Piccoli cuochi cresceranno...e, d'estate, faranno onore alla cucina italiana nel mondo!!! E se non ci credete....date un po' un'occhiatina!!!



CartaBianca

DIRETTORE RESPONSABILE

Beppe Ramina

LA REDAZIONE

Paola Cardarelli

Agata Caruso

Valentina Caselli

Pasqualina Siotto

I testi non firmati sono a cura di

Paola Cardarelli

EDITORE

Associazione Teatro dei Mignoli

LUOGO DI REDAZIONE

via luigi capuana 1 - bologna

GRAFICA

Paola Cardarelli

STAMPA

Eurografica s.n.c.

via del borgo di san pietro 38 - bologna

Registrazione presso

Tribunale di Bologna

n. 8018 del 4 dicembre 2009

CONTATTI

cartabianca.freepress@gmail.com

cartabianca@angeliallefermate.it

www.angelialefermate.it

www.cartabiancafree.blogspot.com

CARTA BIANCA è su facebook



Cosa bolle
in pentola?

Un caro saluto dal CISV Bologna!

Chi volesse conoscerci può scrivere a:

bologna@it.cisv.org

Per necessità rivolgersi a: Mariarosa Berdondini Ferri: 3398965043