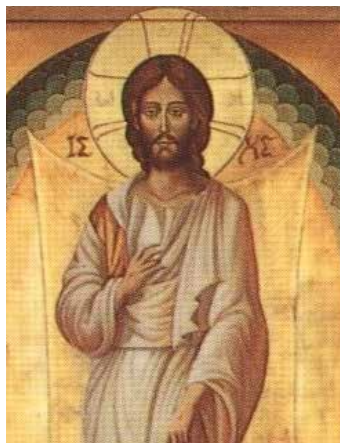




AURORA

*Una promessa in questo cielo.
Attendo.*

*Gli occhi all'orizzonte
ancora opachi
dal velo della notte.*

*Sentinella sul tetto
il cuore in subbuglio
una coperta sulle spalle
un giaciglio lassù,
attendo.*

*Un timido chiarore
lentamente avanza.*

*Che il giorno si sveli
sono pronta.*

*Tutta la notte ho lavorato
per cogliere di nuovo
la speranza.*

■ M. Grazia Monopoli

Lettera agli amici. Pasqua 2014.

Carissimi, l'occasione per festeggiare e per dire grazie non può esaurirsi mai. In ogni Pasqua nasce la possibilità di trovare in Gesù la forza per vincere il male con il bene. L'opera di Dio nella risurrezione è il continuo invito al rinnovamento, al risvegliarci dal sonno per custodire la vita con il dono dello Spirito.

Ai tanti nonni il mio primo augurio. Considero l'anzianità, o meglio l'essere anziani, un grande dono e un aiuto per le

relazioni. I nonni oggi – ma forse sempre – portano avanti le famiglie, con generosità e nella preghiera. Quanti nonni si rivolgono a Maria nella supplica per sciogliere i nodi dei nipoti, dei figli, dei parenti, del coniuge. Pregano la mamma di Gesù per sciogliere i cuori induriti, i volti tristi, i nodi di amore e le amicizie fallite. Nonni santi che accompagnano i nipoti a dire il primo Padre Nostro in cui la luce della Grazia trova la sua strada.

A voi genitori l'invito di fare

delle vostre case delle piccole chiese domestiche dove amore e Parola possano sentirsi a casa. Cercate per i vostri figli il meglio per una scelta matura e di servizio. Rifiutate l'omologazione e i toni violenti, non condannateli a vivere nella giungla ma date a loro educazione ed orientamento per scelte libere e vere.

A voi giovani la stima e l'affetto di vedervi impegnati per la vita e il servizio agli altri con tanta passione e determinazione. Vedere i giovani che danno tempo e spazio alle cose importanti della vita, allo studio, agli affetti, al lavoro, al servizio è soddisfazione per tutta la comunità civile.

Limiti e tempo mi impediscono spesso di arrivare a tutti ma ogni giorno non smetto di guardarvi davanti al tabernacolo.

A tutti l'augurio di costruire il futuro insieme, non nelle chiacchiere, ma attraverso legami di amicizia ed intelligenza di spirito.

■ Don Francesco
e la Comunità



L'albero di Pasqua

Esiste anche l'Albero di Pasqua e non solo il più noto e tradizionale Albero di Natale!

È da alcuni decenni che è stata importata dalla Germania e dalla Scandinavia in Italia, specie al nord, la tradizione di preparare gli Alberi pasquali.

Qualche ramo ingentilito da gemme, dei nastri colorati, qualche pulcino o coniglietto e, naturalmente, uova colorate: basta poco per allestire l'albero di Pasqua, un simbolo che da qualche tempo ha cominciato a farsi spazio anche da noi.

Averne uno in casa fa allegria, evoca la Primavera e prepararlo insieme con i bambini, al pari del più noto albero natalizio, è divertente e coinvolgente.

Conviene cominciare a costruirlo qualche tempo prima di Pasqua, per poterselo godere il più a lungo possibile.

L'albero di Pasqua è detto anche "albero della Vita" perché rappresenta la Resurrezione di Gesù e la redenzione dell'uomo. È dunque un simbolo religioso, a differenza dell'albero di Natale che, invece, è un simbolo pagano.

La sua origine si individua nella Bibbia, nel passo della Genesi in cui sta scritto "Il Signore Iddio fece germogliare l'albero della vita in mezzo al giardino".



Torrefazione artigianale Caffè Malatesta

Il progetto Caffè Malatesta nasce a Lecco nel gennaio 2010 quando per un gruppo di giovani provenienti da diverse esperienze (chi dall'attivismo, chi da progetti di autogestione, chi semplicemente da anni di studio o lavoro precario) si apre la possibilità di rimettere in funzione una macchina per la torrefazione in disuso da alcuni anni, presso la sede del Gruppo d'Acquisto Solidale di Lecco. Da un'attività sperimentale nasce in breve tempo un collettivo con la volontà di creare un laboratorio artigianale gestito direttamente dai lavoratori su basi decisionali orizzontali e antiautoritarie, nella convinzione che un diverso modo di vivere la produzione e il consumo possa essere perno di un cambiamento sociale in senso solidaristico, in alternativa ad un'economia capitalista che è predatrice di culture, territori, tempo e spazio delle nostre vite. In più di due anni di lavoro crescente e di numerose nuove relazioni con gruppi d'acquisto, associazioni, compagni e amici, abbiamo avuto modo di approfondire e sviluppare la lavorazione artigianale del caffè, nonché di mettere in moto contatti e collaborazioni per lavorare una materia prima di qualità proveniente da circuiti solidali slegati dai canali commerciali convenzionali.

Attualmente riusciamo ad utilizzare per le nostre miscele Caffè Arabica proveniente da progetti di solidarietà e commercio equo: importiamo caffè dal Guatemala attraverso la Cooperativa Mondo Solidale (realtà marchigiana che ha sviluppato un importante progetto con la piccola comunità di El Bosque, nel municipio di Santa Cruz Naranjo), mentre il caffè proveniente dall'Honduras e dal Chiapas viene importato in Europa dalla Cooperativa libertaria tedesca Café Libertad, un collettivo di lavoratori che dal 1999 mantiene i contatti con diverse cooperative caffèicole del Centro America tra cui quelle che operano nelle comunità zapatiste del Chiapas, occupandosi della distribuzione in Germania. I Caffè Robusta che utilizziamo in alcune nostre miscele (provenienti da Tanzania e Indonesia) sono certificati FLO (FairTrade Labelling Organization), rispettando perciò i parametri del commercio equo per quanto riguarda diritti sociali, condizioni lavorative e prezzo pagato al produttore. A partire dalla primavera 2011 il collettivo Caffè Malatesta si occupa anche della torrefazione e del confezionamento del Caffè Duro, 100% Arabica Biologico prodotto dalla cooperativa zapatista Yachil in Chiapas (Messico), e distribuito da una rete di gruppi solidali in tutto il centro-nord Italia: la Coordinadora (coordinadora.noblogs.org). Questa collaborazione con la Coordinadora, insieme all'importante rete di diffusione effettuata dai G.A.S., rappresentano la concreta possibilità di costruire reti di solidarietà esterne e realmente alternative rispetto al mercato convenzionale e alla grande distribuzione.

Il prezzo trasparente

Non rappresenta certo una novità dire che la scelta di lavorare una materia prima equamente pagata al produttore e coltivata in piccoli appezzamenti non intensivi comporta dei costi significativamente più alti rispetto al caffè coltivato e commercializzato secondo le vigenti spietate dinamiche di domanda e offerta: nel concreto tutto ciò comporta che il pac-



chetto di caffè finito possa risultare spesso "fuori mercato" rispetto ai prodotti industriali rivenduti dalla grande distribuzione, che possono contenere i prezzi solo riducendo in miseria le popolazioni indigene che coltivano il caffè e utilizzando impianti di torrefazione industriali di grandi dimensioni, a ciclo automatizzato. Attualmente il collettivo versa una quota dei ricavi (inclusi nei costi di struttura) al Gruppo di Acquisto di Lecco, che ospita la produzione e il magazzino (partecipando alle spese di gestione della struttura) oltre ad essere l'ambito in cui il progetto è nato e si è sviluppato durante tutta la fase sperimentale.

Perché una torrefazione autogestita?

Per fare questo abbiamo bisogno che i gruppi d'acquisto e i singoli amici e compagni abbiano ben presente, quando comprano il nostro caffè, che non si tratta di una "merce" qualsiasi presa di strattamente dagli scaffali di un immenso ipermercato, ma di uno strumento di potenziale liberazione collettiva. La scelta, difficile e ambiziosa, di tenere un prezzo in linea con altri caffè solidali e biologici nonostante la grande differenza produttiva e logistica che ci separa dalle torrefazioni industriali è fatta per avvicinare proprio quei soggetti (lavoratori sotto-pagati, precari, disoccupati, studenti e pensionati) che si trovano a dover comprare merci economiche prodotte

sfruttando altri lavoratori e altri territori, ma che avrebbero solo da guadagnare dalla diffusione di reti mutualistiche, di produzione e di scambio alternative. Il nostro progetto nasce con la volontà di emancipare noi stessi dal lavoro precario e in condizioni di sfruttamento, di svincolare i coltivatori dalle imposizioni affamatrici delle grandi compagnie di commercio del caffè, di creare con altre realtà sul territorio locale e nazionale una rete di produzione e consumo parallela e alternativa, basata sull'autosussistenza anziché sul profitto, sulla solidarietà anziché sulla competitività. Crediamo che siano ben pochi coloro per cui 4,00 € rappresentano un prezzo oggettivamente non sostenibile (0,13 € a tazzina) e non vogliamo finire col vendere un prodotto "etico" e di qualità ma riservato ad un'élite di classe medio-alta, mentre i lavoratori continuano a finanziare i discount, cioè ad oliare la morsa che li stringe. Sappiamo di poter contare su una realtà nazionale e internazionale che, crescente e diversificata, fa della solidarietà, del mutualismo e dell'autogestione la propria tensione e la propria battaglia quotidiana e auspichiamo di poter intensificare sempre più diffuse relazioni con chi, come noi, aspira alla costruzione di un'economia solidale.

www.caffemalatesta.org
email: info@caffemalatesta.org

Gita a cavallo a Cascinetta

Sabato 23 novembre: piove, ma si parte ugualmente. Con le auto raggiungiamo località Cascinetta, vicino a Fraconalto; siamo in provincia di Alessandria e cade inizialmente qualche fiocco di neve; poi pioggia, senza tregua. Il gruppo montagna Giovanni Paolo II in questa occasione non sale verso una cima ma sale a cavallo! Arriviamo al maneggio "Savvy Horse" dove ci accolgono Antonio, sua moglie e la figlia Elena. Ci guidano all'interno della recente struttura il cui centro vitale è la scuderia: attraversiamo la corsia centrale dove a destra e sinistra ci sono i cavalli divisi in due file di 7 box, ciascuno con paddock esterno per consentire che si possano sempre muovere. Antonio ci introduce in questo mondo affascinante. I cavalli, per scelta e filosofia, non sono ferrati. Quando procedono su tratti asfaltati usano adeguate scarpette. Nella zona ci sono splendidi percorsi; siamo infatti tra il parco delle Capanne di Marcarolo e quello dell'Antola, luogo ideale per andare a cavallo nel pieno rispetto dell'animale e

dell'ambiente.

E arriva il grande momento: bambini e ragazzi salgono a cavallo e cavalcano nell'area recintata. È sempre bello vedere i nostri giovani divertirsi e vincere anche qualche paura. Loro imparano e crescono, ma allo stesso tempo insegnano anche a noi, ci ricordano che dobbiamo sempre migliorarci. Un pò bagnati ed infreddoliti ci rifugiamo al coperto dove ci attende un ricco pranzo. Nel pomeriggio torniamo alla scuderia per imparare a spazzolare i cavalli e dare loro zuccherini molto apprezzati.

Un altro bel momento di questa giornata piovosa e fredda; è sicuramente un'esperienza da ripetere con la bella stagione per vivere ore piacevoli immersi nella natura, per assaporarla. Osservando questi splendidi animali si scorge uno studio, un progetto, la mano di un Artista; ad ammirarli si prova quello che diceva Santa Teresa d'Avila: «Per me bastava anche la vista dei campi, dell'acqua, dei fiori: cose che mi ricordavano il Creatore, mi scuotevano, mi raccoglievano, mi servivano da libri.»

Andrea Alberini



Siamo "Le Fate"



Siamo un gruppo di "fate" che si vedono circa una volta alla settimana per realizzare dei lavoretti che vengono poi venduti nei diversi mercatini allestiti presso la Parrocchia. Il ricavato è devoluto per i bisogni parrocchiali, che sono sempre tantissimi e – purtroppo – in questo momento contingente sempre più emergenti. Il nostro intento è stato inizialmente quello di far crescere la comunità aiutando i più bisognosi che poi, piano piano si è trasformato in un desiderio

costante di vedersi, in quanto l'armonia, l'amore, la condivisione e il confronto che si sono venuti a stabilire fra noi è stato il collante per trasformare un gruppo di persone che operano concretamente in una famiglia con momenti di condivisione e fraternità. Le risate, gli scherzi, la preghiera, il chiacchierare, si alternano nelle ore passate insieme. Abbiamo la fata segretaria, la fata web, la fata pasticciona, la fata cuoca, e chi più ne ha più ne metta. Alcune fate ci aiutano da casa perchè non sempre riescono a venire ai nostri incontri che si svolgono

principalmente alla sera ma questo fa sì che la comunità si estenda anche nelle singole abitazioni e ci faccia sentire ancora più famiglia! Non sappiamo esattamente perchè ci siamo chiamate così, probabilmente perchè qualcuno, intravedendoci qualche cosa, ha soprannominato in questo modo e... a noi è piaciuto! In fondo possediamo tutte quelle caratteristiche che contraddistinguono questi personaggi magici: l'allegria, la spensieratezza, l'entusiasmo di chi ancora crede nelle utopie, nei sogni, e nella speranza di realizzarli.

E noi siamo in cammino per questo, vogliamo crescere e dare, in un mondo che sia segnato dall'AMORE che Nostro Signore ci ha insegnato. Inoltre, nell'elaborare i nostri oggetti, utilizziamo criteri di riciclo, di non spreco, di rinnovamento di oggetti altrimenti inutilizzabili, di utilizzo di materiale ecosostenibile, di acquisto da piccole aziende con lo scopo di aiutarli nelle vendite, di scoperta dell'antico.

Veniteci a trovare nei nostri mercatini. Grazie.

Le Fate



L'orto sinergico

Ricordo che nella primavera del 2009 andai in visita dagli amici della Vesima per confrontarmi con loro sull'ipotesi di costituzione di una cooperativa agricola.

Rapportarmi con loro è sempre stato un piacere, ma quella volta una cosa mi colpì fortemente: un parcella di terreno che parlava la loro stessa lingua.

La curiosità prese forza, Francesca e Giorgia mi raccontarono che quello era l'Orto Fortunato, forse potrei aver sbagliato il nome, ma l'immagine mi rimase impressa tanto che il giorno dopo a scuola la discussione si accese con i colleghi.

Altri sopralluoghi si susseguirono, siamo tutti discepoli di San Tommaso, ma il risultato fu univoco: "siamo degli ignoranti, bisogna imparare a costruire degli orti sinergici, bisogna insegnarlo ai nostri studenti, alle nostre amiche docenti delle elementari e delle medie legate al progetto "Alla Ricerca del gusto".

Daniela, Marco, Angela, Mario,



Molte scuole si dotarono di un orto sinergico grazie all'azione dell'associazione Terra e del progetto "Alla Ricerca del Gusto". Costruimmo un orto sinergico a Euroflora 2011, in collaborazione con la "rete degli orti didattici della Provincia di

di "vivere senza distruggere", ovvero cercare di conciliare i bisogni umani con quelli della natura attraverso la costruzione di un equilibrio fra l'ambiente naturale e quello antropizzato.

Partendo dall'osservazione di ciò che avviene spontaneamente in natura, lo studioso giapponese Masanobu Fukuoka (1913-2008) ha elaborato i principi dell'agricoltura naturale.

Principi dimostrati dagli studi microbiologici di Alan Smith (dipartimento agricolo del New South Wales-Australia), il quale verifica che, mentre la terra fa crescere le piante, le piante creano suolo fertile attraverso i propri "essudati radicali", i residui organici che lasciano e la loro attività chimica, insieme a microrganismi, batteri, funghi e lombrichi.

Attraverso questo metodo di coltivazione viene restituito alla terra, in termini energetici, più di quanto si prende, promuovendo i meccanismi di autofertilità del suolo.

Partendo da questi studi e adattandoli al clima mediterraneo l'agricoltore spagnola Emilia Hazelip (1938-2003) elaborò il metodo chiamato: "agricoltura sinergica".

La stessa ha definito l'agricoltura sinergica come "la forma di coltivazione più naturale tra quelle conosciute", perché lavo-

ra con le dinamiche di fertilità naturali del suolo. In sostanza ciò significa che il suolo migliora e poi mantiene la sua fertilità se un certo numero di piante vengono piantate densamente in esso e se si usa la pacciamatura per "imitare" lo strato di foglie e compost che si forma spontaneamente in natura. Non c'è alcun bisogno d'ammendanti di nessun tipo, neanche di compost, fertilizzanti organici, polvere di roccia, preparati biodinamici etc. poiché il suolo, se trattato correttamente, si comporterà come il suolo naturale "selvaggio" (incolto).

A differenza delle usuali coltivazioni agricole industriali, in un orto sinergico le piante perenni convivono con le piante stagionali, la stessa verdura è presente contemporaneamente a diversi stadi (persino decomposta a nutrire uno stesso esemplare in fiore).

La copertura dell'orto sinergico è una copertura organica permanente, messa per promuovere meccanismi naturali di autofertilizzazione ed autoaerazione.

Raccontiamo che l'obiettivo è costruire un ecosistema in equilibrio, il risultato sarà raccogliere prodotti sani e nutrienti.

Marcello Maimone



Giovanni, Pierluigi, Massimo e Marcello, docenti delle tre sedi del Marsano, si misero in marcia.

Pensiero e azione: Francesca e Giorgia diventarono i nostri insegnanti, organizzammo un corso di formazione, costruimmo il nostro "Orto Bernardo" che teneva conto degli insegnamenti sul BRF di Philippe, al posto della paglia, usammo il cippato.

Genova" e "Terra onlus", Linea Verde realizzò una trasmissione partendo dal nostro giardino.

Vi ho raccontato questa storia perché questa tecnica unisce, sprigiona energia, porta a imparare a collaborare, come fanno le piante in tante occasioni.

L'agricoltura sinergica è un metodo di coltivazione rivoluzionario, che si basa sul principio



per saperne di più:

<http://agrisinergica.altervista.org/>

http://it.wikipedia.org/wiki/Agricoltura_sinergica

<http://iaassassari.files.wordpress.com/2011/10/orto-basi-dellorto-sinergico-2.pdf>

<http://www.provincia.fe.it/download/Manuale%20orto%20sinergico>