

ATTIVITA' E PROSPETTIVE FUTURE DELL' ASSOCIAZIONE

Cari soci, amici e simpatizzanti,

siamo alla seconda edizione 2017 del foglio informativo, che arriva nel pieno dell'estate, ed in occasione per promuovere la terza edizione di Flash book, lettura a ciel sereno dedicata ai bambini e curata con passione da Maria Longo. A seguire la festa di quartiere in programma per il giorno 22 luglio 2017 che l'associazione ripropone per la dodicesima edizione. Vi informo inoltre che scorso 28 maggio l'associazione ha partecipato al venticinquesima edizione di Cantine aperte e il socio dott. Giosuè Quartullo ha voluto descrivere nelle prossime pagine del nostro giornalino. Nel mese di agosto è in programma una serata danzante con tutti i soci, mentre per settembre stiamo organizzando una gita sociale / culturale probabilmente durante il primo week end.

Vi aspettiamo numerosi ai nostri eventi.

Auguro una buona stagione a voi tutti

Il Presidente Marco Travaglini

Casacalenda

Ancora una volta l'Associazione Contrade Termoli Nord, accogliendo l'invito dell'associazione Culturale Kalenarte, ha messo in atto una iniziativa degna di rilievo, mi riferisco all'escursione a Casacalenda nel nostro Molise avuta luogo il 16 c.m., una bellissima e gratificante esperienza tutta da raccontare. Come da programma, all'arrivo in questo ridente borgo siamo stati accolti da due simpatiche e competenti guide (Elena Amoruso e Paola Di Tullio), che, come prima tappa, ci hanno fatto visitare la Galleria Civica allestita nel Municipio. La galleria è intitolata a Franco Libertucci, grande artista di Casacalenda e importante personaggio nel panorama artistico italiano. Nel museo vengono custodite, realizzate in scala ridotta, sia alcune opere degli artisti ospitati presso il museo all'aperto che hanno deciso di donarle all'Associazione Culturale Kalenarte, sia altre opere, donate da artisti che semplicemente hanno voluto far parte di questa affascinante dimensione. Kalenarte nasce da un'idea dell'architetto Massimo Palumbo: nel 1992 si comincia a parlare di MAACK (Museo all'Aperto d'Arte Contemporanea Kalenarte), fatto di installazioni permanenti realizzate sul territorio comunale, in perfetta armonia con il tessuto urbanistico di questo piccolo centro.



Vengono esaltati precisi luoghi che creano una continuità tra passato e modernità in un connubio unitario e fecondo. Nasce così un patrimonio di grande valore sia in Molise che in Italia, precedendo una tendenza internazionale oggi molto diffusa allo scopo di salvaguardare e valorizzare piccoli borghi.

Attraverso una passeggiata all'aperto, favorita da un clima gradevolmente fresco e asciutto, siamo andati alla scoperta della "Terravecchia", di scorci su colline rigogliose, di piazze, strade e boschi, scoprendo un percorso d'arte contemporanea all'aperto unico ed emozionante. Non poteva mancare in questo nostro percorso una tappa gastronomica: la visita alla piccola azienda tutta al femminile, dove Rita e Antonella con passione e professionalità hanno messo in campo delle sinergie, per tirar fuori delle eccellenze gastronomiche di risonanza nazionale. L'azienda denominata "Bio Sapori" è situata appena fuori dal paese, essa si occupa di trasformazione di ortaggi freschi (selezionati e conservati in olio extra vergine di oliva) e di frutta, riscoprendo antiche ricette molisane e sperimentando nuovi sapori. Nascono così marmellate, creme e salse in abbinamenti unici, adatti a molteplici ricette e gusti. Nella piccola bottega siamo stati accolti con grande ospitalità, confermata dall'offerta di una abbondante degustazione, che ha deliziato i nostri sensi con profumi, aromi, fragranze e sapori unici nati dalla passione e da prodotti sani e naturali. Il fuori programma della visita al piccolo convento di S. Onofrio, con il suo minuscolo chiostro, ha riempito un piccolo vuoto nella mattinata. La gita si è conclusa presso l'agriturismo "La Quercia" in una atmosfera di gioiosa e serena convivialità. Stanchi, ma soddisfatti al ritorno ci hanno accolto la brezza e la spumeggiante acqua marina del borgo marinaro di Termoli.

Maria Longo

L'angolo della poesia

SERA DI LUNA

Lo sferragliare di un treno
invade il silenzio del colle.
L'eterna luna fa capolino tra nubi velate!
S'ode appena il caldo sospiro
del vento d'estate
che porta salsedine e odore di fieno.
Sull'aia è solitudine!
La mente vaga in lontani ricordi
che si affacciano come lucciole fugaci
e si spengono lenti nell'oblio del sonno.

Maria Longo

Gita associativa in occasione di “cantine aperte”

Una giornata ... particolare.



Se qualcuno mai mi avesse detto che in questa occasione avrei provato emozioni ben più forti di quelle che usualmente provi durante le solite gite “mordi e fuggi” organizzate da circoli, associazioni e quant’altro, gli avrei dato del folle e del visionario.

Salpata pigramente di buon ora verso le Marche la ciurma di gitanti ha volto la prua a nord verso le Marche con l’intento fortemente voluto dal direttivo di accomunare al piacere della enogastronomia- cultura- storia quello altamente nobile di portare un piccolo contributo di solidarietà alla popolazione di quei territori messa a dura prova dai recenti drammatici eventi sismici.

Obiettivo centrato in pieno signor Presidente, per quel che mi riguarda, nonostante i tempi ristretti e il budget dell’associazione che come tutte è sempre e comunque scarso.

Ho rivisto volentieri un territorio a me non nuovo e per questo nei nostalgici ricordi foriero di sensazioni piacevoli indelebili. Quale regione più delle Marche merita di essere visitata con gli scopi di cui sopra, anche se l’Italia è bella tutta compreso il nostro Molise (un po’ di campanilismo non guastaa cominciare da quel “vicolo più stretto d’Italia” che proprio a Ripatransone, meta del viaggio, contendono a noi termolesi: primato al quale non rinunceremo mai).



Il giro della città è stato breve (galeotta quella corsa di ciclamatori....) ed interessante con quel particolare borgo medioevale dove il mattone la fa da padrone così come in tantissimi altri comuni delle Marche e del medio-adriatico. In precedenza avevamo messo alla prova papille e palati in una buona cantina, ove oltre all’eccellente accoglienza abbiamo degustato vini tipici e con essi devo dire delle sorprendenti birre di buona gradazione e ottima sapidità.

Poi secondo tradizione ci siamo scatenati nel violentare i nostri stomaci fagocitando un ricco menù a dire il vero più di stampo romagnolo che della tradizione culinaria del vicino Abruzzo.

Nel pomeriggio, tronfi del pasto consumato avidamente, ci siamo recati in una cantina dall’aspetto e dal nome più ricca ed importante. Per quanto mi concerne la degustazione non è stata altrettanto pregnante in quanto i primi albori della stanchezza e del caldo iniziavano ad imporsi; piuttosto che di vino si è andati un po’ tutti per acque minerali....., ottimo comunque il Rosso Piceno Superiore....e costoso; ottime altresì più dei vini quelle ciliegie rubate nel campo vicino.

Durante il viaggio di ritorno, pigro, assonnato, stanco, in silenzio, cullato dal dolce degradare verso il mare delle amene colline dell’ascolano, ho continuato a ripercorrere pagine di momenti felici passati in quei luoghi Ed ecco la fascinosa Ascoli, i ridenti borghi medioevali sulle cime dei colli, Offida, Macerata, Iesi, i graziosi e curati agriturismi, campi e vigneti amorevolmente assistiti.

Dopo, sopraffatto da Morfeo, mi sono lasciato andare in un sonno profondo ahimè troppo breve perché “turbato” da fisarmonica, nacchere e tamburelli ai quali i più “tosti” del gruppo avevano dato mano trascinando tutta la comitiva in canti e filastrocche alla maniera delle più tradizionali gite fuoriporta romanesche.

Dopo aver sventato a fatica un attacco terroristico ai nostri fegati già devastati, che proponeva un’ultima tappa alle cantine del Quadrifoglio in quel di Montenero, il caldo abbraccio di Colle della Torre ci dava il bentornato e la buonanotte.

Grazie di cuore Presidente, grazie di cuore amici del Direttivo per avermi donato...**una giornata particolare.**

Giosuè Quartullo

Mi piace definire così il bene acqua. Ricchezza economica per le grandi promesse di vita e prospettive di sviluppo che riserva da sempre ai molisani; ricchezza culturale per i grandi contenuti formativi presenti nel territorio, da quello geologico, geomorfologico e idrologico a quello naturalistico e paleontologico, antropologico, paleontologico e archeologico.

Le risorse idriche della biosfera sono pari a circa 1,5 miliardi di km³ distribuiti in tre grandi serbatoi, l'oceano col 97% circa, le terre emerse col 3% circa, l'atmosfera col 0,3% circa.

La disponibilità effettiva di acqua per i viventi è rappresentata da meno dell'1% dell'acqua dolce della Terra. Questi dati testimoniano che l'acqua, alla base della vita che si è generata in essa e con essa, è una ricchezza inestimabile per l'uomo. Perciò l'umanità dovrebbe avere la massima considerazione per le riserve naturali di questa preziosa sostanza. Al contrario mi sembra, e senza facile e sterile retorica, che l'uomo, nonostante i ripetuti appelli della scienza, si stia dimostrando disattento sia nell'uso sia nella conservazione delle risorse idriche della Terra. Pertanto, se non se ne attua una migliore gestione, il futuro della natura, compreso l'uomo, verrà seriamente pregiudicato.



La prima domanda che oggi ci dobbiamo porre, per entrare nella giusta ottica di comprensione delle opportunità e dei rischi che la moderna gestione di questa risorsa strategica offre è, a mio avviso, questa: giuridicamente possiamo ancora considerare l'accesso all'acqua un diritto o si è già trasformato in un bisogno?

Non appaia questa una distinzione puramente terminologica. Infatti, se il diritto all'interno di una comunità sorretta da un contratto sociale deve essere sempre garantito ed assicurato a tutti, il bisogno al contrario deve solo essere messo a disposizione di chi può economicamente soddisfarlo.

Oggi il bene prezioso che l'acqua rappresenta per la stessa sopravvivenza della specie umana, vive la sua trasformazione da diritto imprescrittibile a mero bene di consumo. Ovvero da risorsa a disposizione gratuita di tutti a privilegio di chi solo ha la forza economica per acquistarlo. L'acqua non solo come risorsa ambientale dunque, ma anche come fattore economico e politico. Il suo poliedrico e crescente valore ha dato luogo a un concetto di geopolitica delle risorse, o se vogliamo ad una "idropolitica". Quello che ancora oggi percepiamo come un diritto, se pur a pagamento tariffario, cosa potrebbe divenire domani? Le reti acquedottistiche pubbliche, quelle che portano l'acqua nelle nostre case, sono nelle mire di gruppi industriali privati. La via della cosiddetta privatizzazione dell'acqua sembra essere quella più in voga grazie alla pressione pubblicitaria degli organi di informazione che rispondono alle istanze del capitale privato, ma che ha mostrato tutta la sua inadeguatezza nelle Regioni e nelle Nazioni dove è stata attuata: tariffe salite al limite della sopportabilità sociale e servizio di pessima qualità. Il Molise non deve ripetere gli stessi errori. Poiché il sistema idrico regionale è affetto da un deficit strutturale del 60 % in termini di sbilancio dei fatturati all'utenza da parte dei Comuni, il privato chiederà il recupero immediato di detto deficit o in termini di aumenti tariffari o in termini di intervento della finanza pubblica. Un gestore pubblico, invece, oltre a non avere le finalità di lucro proprie del privato, può pianificare il recupero del deficit strutturale in un arco di esercizi tali da non determinare repentini aumenti tariffari per l'utente e può usufruire del sostegno della finanza pubblica in maniera più efficace. Sul piano sociale, quindi, è rischioso l'innesto della logica del lucro nel sistema monopolistico, fermo restando che in tale sistema le inefficienze eventuali del pubblico possono ritenersi uguali a quelle del privato.

Antonio Malerba

COME RENDERE FONDAMENTALE IL MAIS PER LA NOSTRA DIETA.

Tutte le casalinghe sanno o dovrebbero sapere, che impastare la farina di mais è praticamente impossibile, a meno che non vi si aggiungono altri ingredienti all'impasto per renderlo plasmabile. Questo perché, a differenza del grano, la farina di mais non contiene glutine che è la proteina responsabile della elasticità e plasmabilità dell'impasto sia del pane, della pizza e di molti dolci. In Italia infatti, la farina di mais da sola, si usa quasi esclusivamente per preparare la polenta che può essere consumata anche da chi soffre di celiachia, per la nota assenza di glutine. Eppure in Sudamerica e il Messico in particolare, ci sono decine di piatti tradizionali prodotti con farina di mais, i prodotti più tipici sono le "tortillas", pensate che in Messico se ne consumano 120 kg annuo pro capite. Questo è possibile perché, il mais subisce un trattamento industriale chiamato "nixtamalizzazione". Tale trattamento consiste appunto nel far bollire i chicchi maturi di mais in una soluzione di calce e lasciati poi a riposare per circa 12-24 ore. La massa quindi viene lavata abbondantemente per allontanare l'eccesso di calcio. I chicchi appena lavati costituiscono il prodotto lavorato che una volta essiccato e macinato diventa la base per questi piatti tipici. Questo trattamento permette al mais di poter essere lavorato come una comune farina di frumento, tale processo ha consentito non solo la possibilità di poter lavorare l'impasto da esso ottenuto, ma ha ridato al mais quella dignità nutrizionale che prima non aveva, infatti ha reso disponibile una vitamina la cui carenza per chi si alimentava fondamentalmente con farina di mais, induceva una patologia conosciuta con il nome di "Pellagra". La vitamina in questione è la niacina che intimamente legata all'amido di mais, non era disponibile per l'assorbimento intestinale.

Queste evidenze furono rese note quando alcune popolazioni europee alla fine dell'ottocento si alimentavano prevalentemente con farina di mais. I sintomi molto diffusi e comuni tra questi popoli erano: gravi dermatiti, lesioni della pelle, diarrea, demenza e perfino la morte, si era in presenza della pellagra dovuta a questa carenza vitaminica. Qualcosa però non tornava, perché in Messico le popolazioni non hanno mai sofferto di pellagra pur alimentandosi quasi esclusivamente con mais. Solo nel 1937 fu scoperto che la niacina vitamina del mais, non può essere assorbita perché legata intimamente all'amido del chicco. Il trattamento appunto con idrossido di calce la rende libera e disponibile per essere assorbita. Tale trattamento con un nome così difficile da pronunciare in realtà può essere fatto anche tra le mura domestiche: basta procurarsi dell'idrossido di calce e una cartina al tornasole per verificare l'acidità. L'importante è che una volta bollito il mais nella soluzione di calcio, venga lavato bene con acqua di rubinetto per allontanare l'eccesso di idrossido, a questo punto servirà la cartina al tornasole che vi indicherà che la massa è tornata alla neutralità ed è pronta per essere essiccata. A livello industriale c'è da dire che questo processo subisce un ulteriore passaggio in appositi fermentatori, appunto la fermentazione, il prodotto ottenuto è il "pozol" che si arricchisce di aminoacidi pregiati e nello stesso tempo vengono allontanati gran parte di composti organici antinutrizionali chiamati ftati. Questi trattamenti ormai più che consolidati a livello industriale, rendono il mais un prodotto di largo impiego e di grande versatilità, ma soprattutto completo dal punto di vista nutrizionale

Luciano Corsica

Tesseramenti e contatti

Per chi avesse intenzione di iscriversi alla nostra associazione usufruendo di tutti i vantaggi offerti, contribuire allo sviluppo di attività ricreative, culturali, organizzative e rafforzare la nostra voce rappresentativa, può contattare i seguenti numeri telefonici:

Associazione tel. 320 85 42 347
Travaglini Marco (Presidente) tel. 349 80 51 345

Masilongo Giacomo (tesoriere) tel. 347 33 19 806

Associazione "Contrade Termoli nord" via G. Pascoli, snc 86039 - TERMOLI (CB)
e-mail: info@asstermolinord.it web: www.asstermolinord.it cell. 320 85 42 347