

ATTIVITA' DELL' ASSOCIAZIONE

Soci e amici,

in questa nota informativa il primo atto da segnalare è sicuramente il raggiungimento di uno degli obiettivi proposti : l'assegnazione in concessione dell'impianto sportivo di Colle della Torre.

Lo stato di abbandono vissuto dalla struttura per tanti anni ha lasciato segni profondi che ci stiamo preoccupando di sanare. La nostra intenzione era quella di mettere l'impianto in funzione questa estate e renderlo disponibile all'uso, ma altri impegni estivi hanno assorbito la nostra attenzione. Stiamo provvedendo al recupero impegnandoci per poter rendere la struttura agibile al più presto in modo da poter approfittare di qualche tiepida giornata autunnale per concedersi una partita tra amici. Ancora un po' di pazienza!

La gita associativa del mese di Maggio ha visto come proposta per le Grotte del Cavallone nel Parco della Maiella, purtroppo le adesioni non hanno raggiunto un numero sufficiente per l'espletamento della gita.

La festa di quartiere, realizzata puntualmente l'ultimo sabato di Luglio, ha visto nella splendida serata del 27 una partecipazione di pubblico, che ha gremito l'area sede della festa in modo veramente straordinario. Ci auguriamo diventi ogni anno appuntamento atteso e sempre più partecipativo.

La serata è stata animata dalla Magic Sound Orchestra che per quasi quattro ore tra canti, duetti di fisarmoniche e musica orchestrale hanno permesso il divertimento del pubblico con balli di gruppo e ballo liscio.

Apprezzamento per la bravura e la simpatica allegria va riconosciuto alla Maestra Giordana Lanzone della Scuola di Ballo, che ha diretto coreografie creative rese ancor più attraenti dai colorati abiti a tema dei bravi ballerini.

Prossimo appuntamento sarà la giornata ecologica del 29 settembre 2013, vi aspettiamo tutti alle ore 10.00 nei pressi del campo sportivo di via G. Pascoli.

Un saluto.



La Presidente

Anna Lucia Lozzi

Territorio e solidarietà

Nei numeri precedenti di questo foglio informativo ho trattato per lo più argomenti di tecnologia alimentare, parlando di preparazioni culinarie. Questa volta, provando ad uscire dagli argomenti di cui sopra, ma non troppo, voglio condividere con l'attuale direttivo dell'associazione e anche con tutti i soci, un progetto molto ambizioso, forse un sogno, il cui soggetto principale è comunque il cibo e le problematiche ad esso correlate. Partendo dal presupposto, che la nostra zona, il nostro territorio è fundamentalmente rurale, esso rappresenta per noi una ricchezza incredibile su cui siamo seduti, su cui camminiamo, un patrimonio che ci frutta ogni giorno cibo, bellezza, equilibrio ecologico, cultura, economia. Il terreno fertile in quanto tale, anche se è una proprietà privata è un bene comune, proprio come l'acqua e l'aria che respiriamo, perciò andrebbe mantenuto e custodito. Dicevo bene comune, perché è al servizio della comunità e a grandi scale al servizio della nostra città, del nostro paese: bisogna soltanto saperne cogliere le opportunità. Questo progetto, che nel nord del nostro paese è già una realtà da alcuni anni, si chiama: G.A.S. (gruppo di acquisto solidale). In pratica è un patto di solidarietà tra i produttori e i consumatori, che in uno scambio di opportunità, i produttori danno la possibilità di usufruire direttamente dei prodotti della propria azienda ai consumatori, senza dover passare necessariamente per gli intermediari o per la grande distribuzione; questo processo in buona sostanza opera un vero e tangibile accorciamento della filiera agroalimentare. I vantaggi pratici di questi G.A.S. sono evidenti e sotto gli occhi di tutti: il primo è che il produttore non vedrebbe mortificato il proprio prodotto, costretto come era a vendere ad un prezzo che spesso impone il mediatore, ma al contrario, diventa lui stesso il protagonista di una scelta non più passiva, ma condivisa con il consumatore che lo porterebbe ad un maggior guadagno stimato anche intorno al 30%. Il produttore inoltre non vedrebbe umiliato il suo lavoro, poiché paradossalmente il contenitore, nella grande distribuzione a volte può costare più dell'alimento che contiene e che lui ha prodotto con tanto amore e sacrificio. Il secondo vantaggio è direttamente a beneficio del consumatore, che non dovendo sopportare gli alti ricarichi della intermediazione e /o della grande distribuzione, potrebbe risparmiare anche oltre il 20 – 25 %, ma non solo, rispettando la stagionalità avrebbe i prodotti con una freschezza garantita, in quanto non più costretti nei famosi contenitori ad atmosfera modificata o con conservanti chimici, oltre ovviamente ad un impatto ambientale sul territorio irrilevante, poiché prodotti a chilometri zero o quasi. Questi sono dati inopinabili forniti dalle esperienze di G.A.S. che operano già da alcuni anni nei vari ambiti locali. Se provaste a pensare che la forbice tra il prezzo sul campo e quello al dettaglio di un prodotto nella grande distribuzione, può toccare anche il 70% appare evidente quale sia il beneficio per tutti e le opportunità di questo progetto. Quali sono i presupposti e le modalità per realizzare questi gruppi di acquisto solidale, sarà argomento, per questioni di spazio, nel prossimo numero di questo foglio informativo.

Luciano Corsica

Curiosità e modi di dire

Sin da piccolo ho avuto la passione di conoscere i dialetti della nostra regione, ma anche quelli della nostra nazione. Spesso mi cimento con amici a fare qualche battuta in dialetto, cercando di trovare l'origine della frase o della parola detta. Chi avrebbe mai pensato cosa voleva dire "sekenenz"? Semplice! Deriva dall'inglese "the secondhands" utilizzato per indicare una cosa di poco valore.

"Wazzamarr", deriva dall'inglese "what's the matter", (cosa ti succede) frase utilizzata dagli alleati inglesi, in permanenza nella nostra città, durante la seconda guerra mondiale, per indicare persona stravaccata ai bordi della strade, quindi nulla facente. Infine la parola piemontese "ratavuloira" tradotta in italiano significa ratto che vola, o meglio pipistrello.

Antonio Di Vito

Tratturi e transumanze: altre curiosità

Le taverne erano locali ubicati lungo i percorsi tratturali e le possiamo paragonare ai moderni motel posizionati oggi sulle grandi vie di comunicazione. Le taverne oltre ad essere frequentate dai viandanti per il riposo ed il ristoro, molte volte erano utilizzate come sosta dai conduttori delle greggi (proprietari). A questi spettava un trattamento particolare poiché godevano del controllo da parte dei "deputati"; questi ultimi venivano eletti tra persone di rango elevato dai "locati" o "fidati" (proprietari delle pecore in funzione della locazione o del pagamento della fida); in pratica la figura del "deputato" potrebbe essere assimilata a quella degli odierni rappresentanti sindacali dei lavoratori autonomi o dei piccoli imprenditori. Oltre alla "fida" o "locazione" per gli erbaggi i possidenti di bestiame dovevano pagare dei tributi le cui tariffe erano esposte su lastre di pietra nei punti di sosta lungo le grandi vie tratturali. Gli agenti del fisco provvedevano al controllo ed all'esazione del tributo che, come detto nel precedente numero, era pari a ducati 132 per ogni 1.000 pecore. L'attività relativa all'allevamento del bestiame comprendeva, oltre agli addetti alle pecore (pecorai), anche altri personaggi tra cui per primo figurava il "massaro"; questi era a capo dell'azienda e presiedeva ai vari lavori di conduzione delle greggi, inoltre esplicava la lavorazione del latte con la "cagliata" e l'ottenimento di formaggio e ricotta. Il "buttero" aveva compiti diversi a seconda delle regioni in cui si trovava e nelle quali eseguiva il suo lavoro. Nelle nostre zone tratturali di transumanza i butteri avevano il compito di trasportare, con asini, muli o cavalli, le masserizie al seguito degli armenti. Con il buttero molte volte collaborava il "butteracchio"; ragazzo solitamente impiegato nella custodia, manutenzione e pulizia dei ricoveri. Durante le tappe di trasferimento, in vista delle soste notturne, butteri e butteracchi precedevano le greggi ed i pastori per preparare i recinti in cui accogliere gli animali. Detti recinti erano chiamati "stazzi" o "mandre" e venivano realizzati con paletti di legno piantati nel terreno a cerchio; essi mantenevano reti di cordicella con funzione protettiva e di contenimento delle pecore. Durante il periodo estivo di pascolamento in montagna, nelle nostre zone i pastori erano soliti approvvigionarsi dei paletti nei boschi sia per usarli lungo il tratturo che, all'occorrenza, durante il periodo invernale di stazionamento nelle pianure di Puglia. Al mattino, partite le greggi, i butteri smontavano tutto e, caricata ogni cosa sulle bestie da soma, ripartivano pronti a ripetere l'operazione alla successiva sosta. I butteri, diversamente dai pastori, entravano ed uscivano dalla transumanza, infatti d'estate, invece della via dei monti, prendevano quella di casa. Il loro lavoro poteva anche continuare nell'azienda armentizia ma con applicazioni diverse tra cui quella dello scambiatore (scagnatore). Lo scambiatore aveva il compito di dare la "quindicina" al pastore; questa consisteva nel concedere ai pastori tre giorni di riposo ogni quindici giorni lavorativi durante il periodo di pascolamento in montagna (giugno, luglio, agosto e settembre). Il conduttore delle greggi, molte volte, notando l'accorta dedizione al lavoro di un buttero, gli dava l'incarico di effettuare la "quindicina" ai pastori quindi, assumendo l'incarico di scambiatore, doveva avere anche esperienza ed accortezza nella conduzione del singolo gregge (morra) generalmente formato da circa 350 / 400 capi; lo scambiatore, se ad esempio un'azienda armentizia era costituita da tre morre, "scambiava" nove giorni su quindici. Durante il periodo di pascolamento nelle pianure pugliesi (ottobre / maggio) i pastori non godevano della quindicina per cui le mogli degli sposati "accasati" venivano chiamate "vedove bianche" per distinguerle da quella vestite di nero per la morte del coniuge. Nel periodo invernale la vita dei pastori era piena di sacrifici e di rinunzie; il soggiorno sui monti era meno arido ed anche più piacevole in attesa della desiderata ed agognata quindicina. Un cronista dell'epoca diceva: "pei pastori accasati è la maggiore letizia della vita". Tra una quindicina e l'altra il riposo del pastore in montagna si effettuava in una capanna chiamata "procoio"; essa era costituita da una costruzione bassa a forma quadrangolare con pareti di muro a secco che reggevano un tetto di legno la cui copertura era fatta con tavolette di faggio dette "scindule" (scanle); prima di portare le pecore al pascolo nelle vicinanze della capanna si consumava un pasto molto frugale. Il procoio si trovava in una recinzione di muretti di pietra che prendeva il nome di "giaccio" (iacc) -derivante da giacere-; esso era suddiviso in più scomparti per contenere le varie categorie di ovini in: pecore, arieti, vellate, ecc... Le pecore durante la gravidanza erano munte generalmente fino al terzo mese e quindi venivano "lasciate" in modo tale da poter alimentare meglio il feto negli ultimi periodi di gestazione. Alla fine di settembre le greggi ripartivano dai monti per tornare alle pianure pugliesi dove avvenivano i parti.

Giuseppe Ursitti

Febbre da social network

I social network sono piazze virtuali, cioè dei luoghi in cui via Internet ci si incontra portando con se, e soprattutto pubblicando con altre persone, fotografie, filmati, musica, pensieri, indirizzi di amici e tanto altro. I social network, inoltre, sono uno strumento di condivisione per eccellenza che rappresentano straordinarie forme di comunicazione. C'è chi comunica in modo emotivo, pubblicando ogni pensiero, e chi comunica in modo professionale, cercando di creare una relazione tra un prodotto e la clientela, da qui infatti si basano spesso i principi e le strategie commerciali delle medie e grandi aziende. Può quindi essere un posto piacevole dove passare un po' di tempo, a volte in modo utile ed interessante ed altre noioso. E' sicuramente un luogo virtuale per mantenere vivi i contatti con qualche amico, parente o conoscente lontano o del passato.

Ovviamente nei social network c'è anche aggregazione sociale intorno a temi importanti.

I principali social network sono: Facebook, MySpace, Twitter, Google+, Netlog, Ask, Messenger, LinkedIn, Pinterest, Formspring, Bebo, Friendster, Hi5, Ning, Tagged, Meetup, e altri. Tra quelli più usati al mondo vi sono Facebook e Twitter.

Alcuni dati importanti per descrivere il fenomeno "febbre da social network" in Italia:

- 36 milioni di persone tra gli 11 e 74 anni si connette a internet,
- 25 milioni di persone hanno un profilo sui social network,
- 21 milioni di persone ha un profilo Facebook,
- 2,5 milioni di persone è iscritto a Twitter,
- 1,5 milioni di persone è registrato a Google +,
- 88% dei giovani possiede un profilo su Facebook.

E' sbalorditivo pensare che Internet in Italia rappresenta il 2% del PIL (Prodotto interno lordo) contro il 2,63 % del PIL legato all'agricoltura; e Facebook da solo genera nell'indotto un utile anno pari a 2,5 Mld di €, dando lavoro a circa 34 mila persone.

La nascita dei social network ci ha indotto all'utilizzo di nuovi termini quali: taggami, askami, retwittare, postare, etc.

Queste piattaforme sociali possono comportare dei rischi per le persone che le utilizzano, perciò vorrei darvi alcuni consigli per evitare spiacevoli inconvenienti.

Cerca di essere responsabile:

- prima di pubblicare qualcosa pensa e rifletti prima di agire, perché quello che stai condividendo resterà per sempre sul web

fai attenzione tua sicurezza dei tuoi dati personali:

- tieni sotto controllo gli accessi al tuo profilo tramite le impostazioni di sicurezza, per evitare furti di identità,
- cambia spesso la password di accesso al tuo profilo avendo cura di non usare la stessa per altri account di internet,
- evita di stringere amicizie e di intraprendere conversazioni con profili che non conosci e che ti possono sembrare falsi,
- stai attento a non comunicare i tuoi dati (numero di cellulare, indirizzo, coordinate bancarie, etc) a persone che non conosci, tieniti informato sulle regole della privacy:
- rendi pubblico ciò che condividi solo alle persone con cui hai stretto amicizia.

Buon divertimento e non fatevi influenzare come noi ragazzi dalla "febbre da social network"!

Marica Di Vito

Contatti e tesseramenti

Associazione contrade "Termoli nord"

via A. Manzoni, 112 86039 - TERMOLI (CB)

cell. 320 85 42 347 cell. 349 64 34 072 fax. 0875 52138

e-mail: info@asstermolinord.it www.asstermolinord.it