



COOPERATIVA CORTO CIRCUITO

RASSEGNA STAMPA 2012:
stampa locale

GRUPPO DI ACQUISTO SOLIDALE

Da qualche anno è nata e si sta diffondendo in Italia l'esperienza dei GAS, Gruppi di Acquisto Solidale, che propongono un modo nuovo e sostenibile di acquisto e consumo, particolarmente apprezzato da chi ricerca una alternativa al modello offerto dalla grande distribuzione. Anche a Fino Mornasco è attivo e in continua crescita uno di questi gruppi.

Che cos'è un GAS? - Gas è una sigla che significa Gruppo di Acquisto Solidale. Un GAS è formato da un insieme di persone che decidono di associarsi per acquistare prodotti alimentari o di uso comune. Il concetto di solidarietà è il cardine dell'organizzazione e si manifesta innanzitutto nei rapporti tra gli aderenti e nella condivisione delle scelte di consumo responsabile perseguite dal gruppo. Al tempo stesso, "solidale" è il criterio di scelta dei fornitori: si privilegiano prodotti provenienti da piccoli produttori locali per avere la possibilità di conoscerli direttamente e per ridurre l'inquinamento e lo spreco di energia derivanti dal trasporto; inoltre si cercano prodotti biologici o ecologici che siano stati realizzati rispettando le condizioni di lavoro e tenendo conto di criteri di equità. A volte questo tipo di scelta può comportare un aumento del prezzo d'acquisto ma la filosofia dei GAS è anche la valorizzazione della qualità che, nel caso dei prodotti alimentari, corrisponde alla salute e, conseguentemente, l'applicazione del concetto "mangiare meno ma meglio" (non dimentichiamo che in Italia, come in tutto l'Occidente, i problemi sanitari inerenti l'alimentazione derivano dalla sovralimentazione, non dalla penuria). I valori guida delle scelte di acquisto sono dunque quelli del mangiar sano, dello sviluppo sostenibile dell'economia locale, della salvaguardia dell'ambiente, del rispetto di tutti i lavoratori, specialmente di quelli del Sud del mondo, svantaggiati dal modello economico imperante. Alla base di un GAS vi sono dunque insoddisfazione e critica verso il modello di consumo e di economia predominanti, insieme alla ricerca di una alternativa concreta nell'immediato. I gruppi di acquisto possono essere collegati fra di loro in una rete



che sostiene e diffonde la loro esperienza e questo accade anche in provincia di Como, dove la maggior parte dei GAS, tra cui quello di Fino Mornasco, ha scelto di affidarsi alla Cooperativa Corto Circuito, che svolge una importante attività di coordinamento e distribuzione della merce. Corto Circuito è una Cooperativa Sociale di tipo A costituita nel 2009 per consorzio, in modo da rendere attuabile il consumo responsabile sul territorio, produttori e consumatori della Provincia di Como coinvolti in un percorso di collaborazione nell'ambito

dell'economia solidale, della filiera corta e del consumo responsabile.

E' possibile effettuare acquisti di prodotti della categoria "fresco" (frutta, verdura, latte, formaggi, salumi) ogni settimana e della categoria "secco" (pasta, riso, dolciumi, cosmesi, farine, detersivi, conserve, utilità per la casa, prodotti confezionati) ogni due mesi circa. L'acquisto prevede l'ordinazione anticipata dei prodotti via e-mail. Il ritiro avviene, per il fresco, presso il mercato dei produttori che si tiene ogni sabato mattina a Rebbio, mentre per il secco presso il magazzino della Cooperativa Corto Circuito a Lipomo.

Il funzionamento dei GAS è reso possibile dalla attiva collaborazione degli aderenti, che prestano la loro opera volontaria e gratuita. La S della sigla GAS si manifesta anche negli aspetti pratici come la raccolta degli ordini o il ritiro della merce. Periodicamente si svolgono incontri per fare il punto della situazione e definire eventuali nuove scelte di acquisto o modalità organizzative.

Il GAS di Fino Mornasco organizza anche alcuni momenti conviviali (cene) e di approfondimento di tematiche di interesse comune (sicurezza domestica, alimentazione macrobiotica...) utilizzando le competenze dei propri aderenti. In questo modo vengono messe in comune, in modo solidale, anche capacità e conoscenze.

INCONTRO DI PRESENTAZIONE
del
GRUPPO ACQUISTI SOLIDALI
di Fino Mornasco

VENERDI' 20 GENNAIO
ore 21.00

SALA OTTAGONO (Parco Comunale)

Riferimenti:
Giovanelli Giacomo
Via De Amicis, 19
Fino Mornasco
Cell 340-4604593
Mail: ghlibero@libero.it

DATA: 21 gennaio 2012
TESTATA: La Provincia di Como (Como cintura)

[FINO MORNASCO]

Piace la spesa etica, un carrello per 15 famiglie

Cresce il Gruppo d'acquisto: «Ma cambiare atteggiamento nel consumo richiede impegno»

FINO MORNASCO «In questi anni il gas è cresciuto, ma non siamo esplosi, considerando che Fino Mornasco ha 10 mila abitanti». A dirlo è **Giacomo Giovanelli**, 45 anni e padre di due figlie, uno dei fondatori del Gas Fino, il gruppo di acquisto solidale nato sette anni fa all'ombra della parrocchia di S. Stefano. Si sa, l'unione fa la forza anche nel fare la spesa, ma in più i gruppi solidali aggiungono il consumo critico.

Vogliono sapere cosa mangiano, da dove vengono i prodotti (possibilmente da vicino), come sono stati coltivati (rigorosamente biologici) e in che condizioni hanno operato i lavo-

ratori (tutele e diritti). Per dirla come la rete nazionale dei Gas «si immette una domanda di eticità nel mercato». Ieri sera, all'Ottagono, il gruppo di Fino si è presentato ai cittadini in un incontro pubblico, per farsi conoscere e magari aumentare le adesioni. «Inizialmente ci appoggiavamo al Gas di Cadorago, prendevamo cose da loro, usando il loro listino. Poi le dimensioni sono aumentate al punto da chiederci di cominciare a ordinare da soli. Da lì piano piano siamo entrati nella cooperativa

Corto circuito, che fa da tramite fra produttore e consumatore, e oggi siamo in 15 famiglie, per gli acquisti sul secco,

e sei nel fresco».

Perché oltre a quest'ultima categoria, forse quella più riconosciuta, in cui si acquistano settimanalmente frutta, verdura e ortaggi, c'è anche la categoria del secco. Quattro acquisti all'anno di prodotti confezionati, come pasta, riso, olio, vino, legumi, carne, marmellate, cui si affiancano anche prodotti per la pulizia della casa e per la cura del corpo, tutto biologico e ecologico. Ma ci sono anche vestiti, confezionati con tessuti naturali, e scarpe. Il prezzo può risultare contenuto, in alcuni casi, per via del taglio di intermediari, non certo per risparmi sulla qualità. Ce n'è davvero per tutti i gusti, insomma, ma guai a pensare che sia una moda: «I soci devono avere un ruolo attivo, chiun-

que può ordinare anche senza partecipare, ma non è quello il nostro pensiero di base. Di quelli che sono partiti alcuni anni fa siamo rimasti in pochi. Il turnover è stato ampio, perché per riuscire a funzionare come Gas la famiglia deve riorganizzarsi. La spesa va programmata. Non funziona come al supermercato, che vai lì e riempi il carrello, quando magari eri uscito per comprare una cosa. È anche uno sforzo mentale, soprattutto all'inizio, che poi va mantenuto. Se uno non si lascia coinvolgere, questo impegno in più per gestire e programmare i consumi familiari può stancare. Sono convinto però che quando ci si informa e si partecipa, poi ci si appassiona».

Marco Pini



CONSUMO
laprovinciadico.com.it
Guarda il sito della
Cooperativa Corto
circuito

DATA: 7 marzo 2012

TESTATA: La Provincia di Como (volontariato)

≡ [cortobio] ≡≡≡

Lezioni di cucina con i prodotti del territorio

Un corso di cucina per preparare piatti buoni e sani, con i prodotti del territorio. L'iniziativa, organizzata dalla cooperativa sociale Corto Circuito, in collaborazione con l'associazione L'isola che c'è, prenderà il via oggi fino al 27 marzo.

La cucina del Cortobio è un corso di cucina atipico per single e per famiglie creato per mostrare quanto possa essere semplice organizzare un pasto quotidiano senza dimenticare freschezza, qualità e anche etica. Il corso è strutturato in quattro incontri nei quali saranno presentati antipasti, primi, secondi e dolci, tutto preparato con ingredienti il più possibili a chilometri e impatto zero. Questa sera si comincerà con "La cucina d'emergenza: la pasta", martedì 13 si approfondirà "La cucina naturale: i cereali", mercoledì 21 l'argomento sarà "La cucina impatto zero: le verdure" e per concludere martedì 27 si terrà una lezione su "La cucina della tradizione: i formaggi". Durante gli appuntamenti, saranno consegnate delle dispense monotematiche. Il corso sarà realizzato alla Scuola Steineriana in via Mirabello 7, dalle 20.30 alle 23. Singola lezione 25 euro, tutto il percorso 95 euro. Per informazioni e iscrizioni: 031. 445. 115 www.cooperativa-cortocircuito.it. Iscrizione obbligatoria.

M. Cav.

LIPOMO DUE LABORATORI CON I CONSULENTI E UN TRAINING DI SOPRAVVIVENZA

Al corso per sfidare la crisi

A lezione per imparare a «essere ricchi con meno denaro»

di ROBERTO CANALI

— LIPOMO —

UN CORSO per trasformare tanti Paperino, scialacquatori e pieni di debiti, in piccoli Zio Paperone, magari con un pizzico di taccagneria in meno. Un'iniziativa senza dubbio originale quella dell'associazione L'Isola che c'è pronta a insegnare, dal 10 marzo al 26 aprile, tutti i segreti e le virtù del risparmio in tempo di crisi, grazie a due corsi pratici sponsorizzati anche dalla Camera di Commercio. «La sfida è dimostrare alle persone che parteciperanno ai nostri due laboratori che è possibile essere più ricchi con meno denaro — spiega Micol Dell'Oro — solo apparentemente una contraddizione visto che non sempre soldi e ricchezza vanno di pari passo. C'è infatti da considerare il valore del tempo e la qualità di vita, oltre all'importanza di scelte di spesa più consapevoli». I due corsi, organizzati con i consulenti di Mag2 e Bilanci di giustizia, si svolgeranno a Grandate e Pino Mornasco. «Si tratta di due laboratori che partendo dalle esperienze di vita degli iscritti cercheranno di offrire dei con-



L'INIZIATIVA Successo per la cooperativa Corto Circuito

DELL'ORO
«Si insegna il valore del tempo e scelte di spesa più consapevoli»

sigli pratici su come gestire meglio il proprio denaro. Nel primo corso, che si sviluppa in un paio di lezioni cercheremo di offrire un training di sopravvivenza all'ansia da crisi. Il secondo

invece, sviluppato in quattro lezioni, servirà a insegnare alle persone ad arrivare a fine mese senza farsi troppo male. Spesso infatti ci concentriamo sulla necessità di guadagnare il denaro ma non badiamo a come spendiamo i nostri soldi. Semplici strumenti come un bilancio familiare o sapere cos'è la finanza etica possono

davvero fare la differenza in tempo di crisi». Ai corsi si sono già iscritte persone di tutte le età.

«ANDIAMO dai 16 ai 74 anni — sottolinea Magda Morazzoni — segno che il tema è d'attualità. Ce n'eravamo già accorti anche riscontrando il successo della nostra cooperativa Corto Circuito, che raccoglie una quarantina di gruppi di acquisto solidale nel comasco. Ormai sono sempre di più le persone, in particolare le famiglie, che decidono di unirsi per fare acquisti direttamente dai produttori. Una scelta per spendere meno ma soprattutto per mangiare meglio, consumando in maniera più consapevole». Per accorgersene basta fare un giro ai mercatini che l'associazione organizza a San Fermo (ogni mercoledì), Rebbio (il sabato) e Mariano Comense (la prima e la terza domenica del mese). «Facciamo incontrare agricoltori e allevatori del nostro territorio con i consumatori. Il vantaggio è per tutti, a cominciare dal nostro territorio».



DATA: 17 marzo 2012

TESTATA: Corriere di Como (appuntamento)

Il mercato bio

Prodotti locali a Mariano e a San Fermo

La cooperativa Corto Circuito, in collaborazione con l'Associazione L'isola che c'è e con il patrocinio dei Comuni di San Fermo della Battaglia e di Mariano Comense, organizza e promuove il CortoBio-Mercato dei produttori locali e biologici in due nuove piazze. L'appuntamento è tutti i mercoledì dalle 8 alle 12 a San Fermo della Battaglia in piazza 27 Maggio (la piazza del Comune) e la prima e la terza domenica del mese (da domani, 18 marzo) dalle 8.30 alle 13 a Mariano Comense in piazza Roma.

«Attraverso questi nuovi appuntamenti - dicono gli organizzatori - vogliamo continuare a sostenere il consumo responsabile, a vantaggio di un'economia orientata al bene comune, fatta di filiere pulite e sostenibili, ma anche di stimolo a risposte concrete e alternative alla crisi che sta colpendo il nostro territorio». Ai mercati tutti possono acquistare, a seconda delle stagioni e delle presenze: verdura e frutta, pane, formaggi, salumi, trasformati, confetture, miele e prodotti da forno locali e biologici.

«Venire al CortoBio significa incontrare direttamente i produttori locali e conoscere come producono ciò che acquistiamo - aggiungono i promotori di questa iniziativa - comprare a un prezzo equo, abbattere i costi ambientali, acquistare prodotti buoni, sani, freschi e di stagione, oltre a valorizzare i prodotti del territorio».



La stessa associazione Corto Circuito organizza anche un mercato CortoBio settimanale in città tutti i sabati mattina, dalle 8.30 alle 12.30 l'appuntamento è fissato a Como-Rebbio (via Salvadonica 3, al parco dei Padri Comboniani, nella foto).

DATA: 26 marzo 2012

TESTATA: La Provincia di Como (quartieri)

[**REBBIO**]

Mercatino solidale I sacchi di caffè si trasformano in borse da signora

REBBIO (m. aia.) C'era davvero l'imbarazzo della scelta all'appuntamento speciale al parco dei Missionari Comboniani di via Salvadonica con il mercato "Tessile solidale" organizzato da "Corto circuito" e "L'Isola che c'è". Si potevano acquistare scarpe ecologiche con pelli conciate in modo naturale, calzature vegane in canapa e sughero, maglieria e calze in fibre naturali, intimo uomo-donna e abbigliamento bimbi in cotone biologico. Ma anche creazioni in tessuto fatte a mano come tappeti e borse, passando per capi in lana dal progetto di recupero dell'allevamento di pecore brianzole e prodotti con materiali di recupero dalla Sartoria del Bassone.

«Lo scopo è rendere più accessibile il consumo sostenibile sul territorio e diversi produttori hanno progetti con finalità sociali notevoli» sottolinea **Magda Morazzoni** de L'isola che c'è. Come la produzione di abbigliamento "Impronte di libertà" della Sartoria del Bassone.

«Sono coinvolte una decina di detenute della sezione femminile e sette sarte - spiega **Antonella Baldo Capilvenere**, presidente di "L'immagine" - tutto il materiale è di recupero, vestiti per bimbi ma anche borse con buste del caffè».

«Dare spazio ai piccoli artigiani che fanno lavorare personale in Italia rispettando principi etici, recuperare vecchie tradizioni o materiali di scarto, far ripartire anche telai che hanno smesso di lavorare» concludono **Giorgio Crovato**, **Fabio Gottardi** e **Agata Pino** di "Corto circuito".

DATA: 28 marzo 2012

TESTATA: La Provincia di Como (volontariato)

[**INCONTRI**]

Lavori del futuro Più possibilità per i giovani nell'agricoltura

■ «Un lavoro per il futuro? Scendi in campo» è il titolo del corso organizzato dalla cooperativa sociale Corto Circuito. L'incontro è organizzato in collaborazione con «L'isola che c'è», associazione italiana per l'agricoltura biologica Lombardia e il Parco Spina Verde e con il patrocinio della Provincia di Como. L'obiettivo è sostenere nuove possibilità di lavoro, per chiunque sia interessato al settore agricolo e rilanciare il suo ruolo «primario» di soddisfacimento dei bisogni di un'alimentazione di qualità, di cura e protezione del nostro territorio deturpato dall'elevata urbanizzazione e, in una situazione di crisi come l'attuale, anche di lavoro concreto e dignitoso.

La serata di introduzione al corso si è tenuta ieri mentre i prossimi appuntamenti, saranno giovedì «Cenni di orticoltura biologica e di frutticoltura biologica», lunedì 2 aprile «Zootecnia biologica» e mercoledì 4 aprile «Filiera corta, Gruppi di acquisto solidale e nuove reti di consumo».

I relatori saranno **Daniela Ponzini di Aiab**, **Michela Lugli** e **Marco Servetini** de «L'isola che c'è».

La sede delle lezioni, che si terranno dalla 20.30 alle 22.30 è quella del Parco Spina Verde, in via della Torre 2 a Cavallasca. La partecipazione al corso è libera previa iscrizione e contributo di 20 euro.

M.Cav.

DATA: 29 marzo 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Como)

[VIA BARI]

"Officina naturae" a S. Agata

Alle 20.45, alla parrocchia di Sant'Agata (ingresso da via Bari), si tiene la serata "È veramente tutto così bianco che più bianco non si può?", con Officina naturae e in collaborazione con Famiglie in cammino e "Gas Sant'Agata. Info 331. 633. 6995.

DATA: 31 marzo 2012
TESTATA: Giornale di Cantù

AMBIENTE

DOMENICA TORNA IL MERCATO DEI PRODUTTORI LOCALI

Mariano Comense - Domenica primo aprile in piazza Roma tornerà il mercato dei produttori locali. Un'occasione per sperimentare i benefici della filiera corta. Si potrà acquistare una diversificata gamma di prodotti per tutta la mattina. La filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore. Lo scopo principale di tale filiera è contenere e ridurre i costi al consumo dei prodotti. La filiera corta è inoltre il modello cui si ispirano i Gruppi di acquisto solidale..

DATA: 4 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (volontariato)

Agricoltura biologica e filiera corta

La cooperativa sociale Corto Circuito, in collaborazione con l'associazione L'isola che c'è, AIAB Lombardia e il Parco Spina Verde, con il patrocinio della Provincia di Como, propone il corso d'introduzione all'agricoltura biologica e alla filiera corta. Appuntamento al Parco Spina Verde, Centro polifunzionale "Vivere Tutti il Parco", a Cavallasca in via della Torre 2 mercoledì 4 aprile alle ore 21. Relatore Marco Servetini, de L'isola che c'è.

DATA: 10 aprile 2012
TESTATA: La Provincia di Como (Como Economia)

[FOCUS]

Agricoltura bio, ancora un nicchia a Como

Sono solo 56 su 2.503 le imprese certificate. Miele e latte i prodotti a più larga diffusione sul territorio

COMO Il biologico resta un settore di nicchia nel comasco, con 56 imprese iscritte in Camera di commercio di contro alle 2.503 aziende agricole presenti in provincia.

Delle 56 realtà certificate, 33 sono imprese biologiche-agricole: di queste, circa la metà portano avanti un indirizzo produttivo misto, affiancano, cioè, coltivazioni vegetali a produzioni zootecniche. Tra i prodotti che nel nostro territorio risentono maggiormente delle attenzioni biologiche, ci sono il miele e il latte ottenuto da mucche alimentate con foraggio certificato, gli ortaggi e i frutti minori (lamponi, mirtillo, ribes), l'erba medica e il frumento.

Quasi assenti le coltivazioni di mais e soia. Significativa, poi, la presenza di 23 imprese artigiane e industriali che, in qualità di preparatori, hanno optato per la certificazione di tutta o parte della loro produzione agroalimentare.

Il costo per la certificazione costituisce il principale aspetto che limita una più vasta diffusione del biologico. Scorrendo il listino con i costi per l'attività di certificazione relativo al 2011, balza all'occhio che la quota annuale per un'azienda agricola che si dedica a colture cerealicole e seminativi e possiede fino a 5 ettari di terra è di 240 euro a cui si aggiungono maggiorazioni in base all'estensione della superficie. Per le aziende agricole con colture frutticole, compresi olive-

ti e vigneti, non più estese di 5 ettari, la quota annuale è di 270 euro, si arriva a 290 euro per le aziende specializzate in colture orticole e semestiere con non più di 3 ettari di terra. Per le realtà zootecniche si parte da una quota fissa annuale di certificazione di 250 euro, più 5

[I DATI]

2.503

Sono 14 aziende agricole presenti in provincia di Como. Di queste 56 hanno la certificazione per produzioni biologiche, 33 portano avanti un indirizzo produttivo misto. Ventrè le imprese artigiane e industriali di trasformazione.

[I COSTI]

240

È la quota annuale per la certificazione di un'azienda agricola che si dedica a colture cerealicole e seminativi e possiede fino a 5 ettari di terra. Il dazio annuale sale a 650 euro se si tratta di un'impresa di produzione e trasformazione.

euro annui se si possiedono, ad esempio, fino a 20 bovini adulti. Il dazio annuale raggiunge i 650 euro se si tratta di un'impresa di produzione e trasformazione. A tali costi fissi si assommano i controlli che vengono effettuati dal certificatore a seconda della complessità

aziendale. E qui le tariffe non scendono al di sotto dei 200 euro. A queste spese, si deve aggiungere l'impossibilità di un impiego dei mezzi tecnici, quali concimazioni e antiparassitari, con conseguente decremento dei volumi ricavati.

Sara Ballabio



IL CASO

Sugli alpeggi la battaglia contro i bresciani

COMO - (s. bal.) Gli alpigiani comaschi dichiarano guerra ai possidenti bresciani e mantovani. Motivo del contendere, il meccanismo della compravendita dei pascoli che mette in ginocchio le aziende d'alta quota.

La denuncia arriva dalla Cia di Como e riguarda i cinquantotto alpeggi e i circa mille ettari di pascoli di proprietà pubblica situati nelle zone montane del Lario.

A minacciare i conduttori di malghe «sono i meccanismi distortivi della politica agricola comunitaria - spiega Peppino Titone, responsabile dell'ufficio di Como - e questo, a causa della riforma del 2005, in cui il sostegno comunitario all'agricoltura ha cessato di essere rapportato alla produzione per risultare cristallizzato in titoli. Più si possiedono ettari di terreno, per lo più in affitto, più aumenta il valore dei titoli che si hanno in tasca».

Ed ecco che, pur di non perdere il tesoretto, diventa obbligatorio fare incetta di terreni. «Sono anni che le superfici a pascolo delle montagne lariane vengono sottratte ai loro utilizzatori al solo fine di realizzare una gigantesca speculazione - denuncia Titone - e il danno è incalcolabile. Perché si va a ledere il tessuto economico e sociale, per non dire delle ricadute negative a livello ambientale».

Ed ecco, che arrivano i complici. «Colpevoli di tale scempio - rincara Titone - sono molti amministratori locali. Ne ha dato prova, il 15 marzo, il Comune di Garzeno che ha messo all'asta le malghe Alpe di Gino e Alpe di Marnotto alla stratosferica cifra di 30mila euro. E questo, solo per far cassa».

Insomma, «i conduttori di malghe non possono che denunciare e, poi, restare a guardare - sbotta esasperato Fiorenzo Angelinetta dal suo alpeggio a Pianello del Lario, dove, col figlio, porta avanti un allevamento di 6 mucche, 30 capre e 50 pecore - riesco ancora solo a fare il fieno. Per il resto - accusa - i pascoli, oltre a diminuire, versano in condizioni precarie. Perché, ciò che davvero conta è fare appalti e soddisfare gli appetiti dei più ricchi».

[l'allevatore]

«Spendo la metà per veterinario e medicine»

BREGNANO «Da quando ho riconvertito l'azienda al biologico ho dimezzato il fatturato. Ma non tornerei indietro, questa tecnica è la migliore per ottenere prodotti più genuini, tutelando, nel contempo, gli animali».

Giuliano Ponzin, che a Bregnano conduce insieme al fratello e alla sorella un'azienda agricola che sta per terminare il ciclo biennale di riconversione al biologico, ammette che, prima d'avventurarsi in questo percorso,

«avevo qualche dipendente, il fatturato superava i 340mila euro annui e ogni mucca produceva in media al giorno dai 26 ai 28 litri di latte. Ora l'azienda è a conduzione familiare, fatturato e quote latte hanno subito una contrazione del 50%. Ma, nel lungo periodo, riuscirò ad ammortizzare questa flessione».

Fieno ed erba medica sono le colture che vengono prodotte secondo i dettami del biologico, a cui si aggiungono alcune specie autunnali, quali il frumento e la pianta del pisello. Stratagemma per rendere ancora più salutarci tali foraggi, utilizzare solo concime organico. E pure la dieta degli animali deve limitarsi a un miscuglio di queste colture. Per i torrelli, poi, il latte e il siero hanno sostituito il mangime. Un allevamento di 70 capi, di cui 35 mucche in lattazione, 20 manze e 15 torrelli da ingrasso.

«Se non volessi tenere in considerazione la salute degli animali, pure con una dieta biologica, potrei spingere le mucche a produrre la medesima quantità di latte di un tempo - puntualizza Giuliano - ma, la mia scelta

non va in questa direzione, anche perché avrei degli svantaggi. Basti dire che ogni bovino avrebbe un ciclo di vita molto più corto, inoltre sarei assillato dalle spese per il veterinario. Infatti, prima d'intraprendere la via del biologico, il medico mi prescriveva a ogni controllo almeno 33 ricette con indicati i farmaci consigliati per gli animali. All'ultima visita in allevamento, le ricette sono scese a quattro».

Un percorso che resta, comunque, costellato di difficoltà. Infatti, «il biologico ha un senso se il prodotto finale viene gestito dal produttore stesso - spiega - attraverso la vendita diretta in azienda o la filiera dei mercati locali. Altrimenti, rischiamo di restare vittime della grande distribuzione. La quale, per acchiappare più clienti possibili e sfoggiare offerte, abbassa i prezzi ai produttori. Conosco varie aziende che sono rimaste stritolate da questo sistema. E mentre la cultura del "mangiar bene" latita e si preferiscono di gran lunga i piatti pronti, si moltiplica la concorrenza anche all'interno della filiera». Ma, se davvero si deve osare, meglio essere sperimentatori fino in fondo. «Nei miei progetti c'è la creazione di un pascolo per le mucche che permetta loro di cibarsi direttamente di erba - spiega - E, partendo da una razza frisona, voglio riuscire a ottenere un allevamento con mucche di razza norvegese, più frugali e adatte a fornire latte per una produzione certificata», conclude Giuliano.

S. Bal.

[]
Giuliano Ponzin:
«Da quando ho riconvertito l'azienda al biologico ho dimezzato il fatturato. Ma non tornerei indietro»

DATA: 10 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Olgiate)

OLGIATE COMASCO

Come avviare un'azienda agricola, un corso

OLGIATE COMASCO - (m. cle.) - Un corso per avviare un'impresa agricola. Inizia domani il ciclo di cinque incontri promosso dalla Cooperativa sociale Corto Circuito, in collaborazione con L'isola che c'è, Aiab Lombardia e il locale assessorato al commercio e attività produttive, con il patrocinio della Provincia di Como. Gli incontri in sala consiliare dalle 20.30 alle 22.30. Domani si parlerà dell'inquadramento normativo e degli adempimenti per attivare e gestire un'impresa agricola, con Tommaso Latis del settore agricoltura della provincia di Como. Venerdì si entrerà nel merito di come fare un'impresa, con tanto di realizzazione di un business plan con Walter Algarotti della Camera di

Commercio di Como. Mercoledì 18 si parlerà di finanziamenti pubblici: opportunità offerte dal Piano di sviluppo rurale e da altre attività connesse all'azienda agricola, con Emanuele Bezzi della Coldiretti Como-Lecco. Venerdì 20 si affronterà di tema Camera di Commercio e associazioni di categoria: ruoli e compiti con Walter Algarotti. Lunedì 23 la conclusione su adempimenti e registrazioni per l'agricoltura biologica, con Roberto Cavallerano certificatore - "Bioagricert". La partecipazione al corso è libera, previa iscrizione (contributo organizzativo 20 euro). Per informazioni e iscrizioni: telefono 031. 4451154 - 331.6336995 mail: produttori@cooperativacortocircuito.it

DATA: 11 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (volontariato)

≡ **[il corso]** ≡≡≡

Giusto con gusto Imparare a cucinare

A San Fermo della Battaglia dopo il mercato biologico del mercoledì arriva anche il corso per imparare a cucinare prodotti salutari in modo appetitoso.

Si potrà imparare a coltivare nel proprio orti prodotti biologici, fare una spesa etica unendosi ad altri soggetti e comprendere quali benefici un comportamento sano e giusto possa avere sia sulla vita quotidiana che sull'ambiente che ci circonda.

Si chiama "Giusto con gusto" ed è un percorso che si svilupperà in tre incontri, da venerdì (13 aprile) a venerdì 27 aprile, per imparare a scegliere prodotti buoni, sani e giusti. Durante il primo appuntamento di questa settimana, verrà trattato il tema "Alimentazione naturale e salute", ovvero quanto incidono le scelte alimentari sul benessere del nostro corpo e sulla nostra qualità della vita, con **Ivana D'Angeli**, dell'associazione Artemisia.

Il 20 aprile, invece sarà la volta di "Come fare un orto biologico", dove saranno spiegate le varie tecniche di coltivazione, rispetto dell'ambiente, stagionalità dei prodotti, da **Cristian Cesareo**, della cooperativa Oasi Mosaico, mentre nell'ultimo appuntamento del 27 aprile, l'argomento scelto sarà "Consumo consapevole e Gruppi d'Acquisto Solidale", per cui **Germana Redaelli**, della cooperativa Corto Circuito, con un "gasista" di Lurate Caccivio, spiegherà quali sono i criteri di scelta etica e come metterli in pratica organizzando un gruppo d'acquisto solidale. Gli appuntamenti si svolgeranno nella sala polifunzionale di San Fermo della Battaglia in via De Cristoforis 2 alle 21. La partecipazione all'iniziativa, promossa da "L'isola che c'è" e co-finanziata attraverso un progetto della Provincia di Como, settore Agricoltura è aperta a tutti e gratuita.

Mara Cavalzutti

DATA: 13 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (week-end)

Alimentazione e salute Un incontro a San Fermo



SAN FERMO DELLA BATTAGLIA (p.con.) Questa sera alle 21, presso la sala polifunzionale di via De Cristoforis 2, si svolgerà un incontro dal titolo "Alimentazione naturale e salute". Ivana D'Angeli, dell'Associazione Artemisia,

tratterà del tema delle scelte alimentari e di quanto incidono sul benessere del corpo e sulla qualità della vita. La partecipazione è aperta a tutti e gratuita. Info: 031/4451154 - 331/6336995, formazione@lisolachece.org, www.lisolachece.org.

DATA: 14 aprile 2012
TESTATA: La Provincia di Como (Olgiate)

≡ [**il caso**] ≡≡≡≡

L'impresa agricola Il corso tecnico ha fatto il pienone

OLGIATE COMASCO (m. cle.) Tanta voglia d'impresa agricola. Ha riscosso notevole interesse il corso tecnico di orientamento su «Come fare un'impresa agricola».

Trentacinque persone hanno seguito con attenzione e partecipazione la prima serata, facendo molte domande al relatore sul tema dell'inquadramento normativo e degli adempimenti per attivare e gestire un'impresa agricola.

«Durante la serata, condotta da **Tommaso Latis** del settore Agricoltura della provincia di Como, si sono affrontati tutti gli aspetti burocratici e le definizioni di azienda agricola, d'imprenditore agricolo con partita Iva, imprenditore agricolo professionale e di coltivatore diretto - spiega l'assessore **Simone Morretti** - Si è parlato delle opportunità offerte dalla vendita diretta dei prodotti e della possibilità

di trasformarli. Sono stati presentati i diversi regimi pensionistici e gli aspetti legati all'urbanistica, nonché fatto un quadro generale dell'agricoltura in provincia di Como».

«Settori trainanti risultano essere la zootecnica - ha aggiunto - con il grande numero di allevamenti di bovini (da latte e da carne) in pianura e un numero importante di ovini e caprini per le zone montane, il florovivaismo e il settore cerealicolo (mais, poi orzo e frumento)».

In merito alla scelta dell'attività agricola da iniziare, sono state evidenziate due scuole di pensiero.

«Scegliere la tipologia di azienda agricola che maggiormente rispecchia il territorio comasco, oppure una nuova come per esempio l'allevamento di bufali o struzzi».

[■]

*Alla prima
serata
di
orientamento
hanno
partecipato
trentacinque
persone*

DATA: 17 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Mariano Comense)

CARUGO

La festa di primavera sarà bio Sulle bancarelle prodotti locali

CARUGO - (r. bus.) Una festa di primavera diversa dal solito, quella organizzata dalla Pro Loco per domenica 22 aprile: ai carughesi, infatti, proporrà un appuntamento alternativo alla consueta presenza delle bancarelle degli artigiani e degli hobbisti che si vedono in occasione dell'Ottobre Carughese o della festa della Madonna di San Zeno. Protagonisti de "Mercatino di primavera", che si svolgerà sull'ex piazza del mercato di via Totti, saranno infatti i produttori agricoli locali che si presenteranno con i loro prodotti biologici e non solo.

In collaborazione con la cooperativa "Corto Circuito", la Pro loco alle 10 organizzerà un laboratorio che insegnerà ai bambini a fare il pane. Nel laboratorio delle 15 invece verrà spiegato come, utilizzando dei materiali di riciclo, si possano costruire nuovi giocattoli. In caso di cattivo tempo le attività rivolte ai più piccoli saranno spostate nella sala civica di via Garibaldi, nelle ex scuole elementari. Per informazioni telefonare al 380.7231190.

DATA: 18 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (volontariato)

ISCRIZIONI

Al campo estivo con l'isola che c'è

Tornano i campi estivi della cooperativa sociale Corto circuito, organizzati in collaborazione con l'associazione L'isola che c'è, il comune di Mariano comense, la cooperativa sociale Oasi mosaico, l'apicoltura Apipoli e l'azienda agricola San Damiano. Le iscrizioni resteranno aperte fino al 31 maggio, info 031. 445. 1154 ; email formazione@cooperativacortocircuito.it.

DATA: 20 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (week-end)

SAN FERMO DELLA BATTAGLIA

Come coltivare l'orto A lezione da un esperto

SAN FERMO DELLA BATTAGLIA. Questa sera alle 21, presso la sala polifunzionale di via De Cristoforis 2, si svolgerà un incontro dal titolo "Come fare un orto biologico". La relatrice Cristian Cesareo, della Oasi Mosaico, tratterà di tecniche di coltivazione, rispetto dell'ambiente, stagionalità.

Info: www.lisolachece.org.

DATA: 27 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Mariano Comense)

Articolo inserito anche nell'homepage web del giornale

Folla di bambini al Mercatino di primavera

Carugo

Nonostante il tempo incerto del mattino, per fortuna ripresosi poi nel pomeriggio con l'arrivo di un caldo sole primaverile, ha registrato una buona affluenza di pubblico la manifestazione organizzata domenica scorsa dalla Pro loco intitolata "Mercatino di primavera" sull'ex piazza del mercato.

«Era un po' di tempo che non veniva proposto negli eventi annuali della cittadina - spiega il presidente della Pro loco di Carugo **Ivan Redaelli** -, ma l'energia organizzativa della nostra associazione l'ha voluto riproporre e la risposta da parte della gente è stata più che soddisfacente».

Ad attrarre i carughesi sono state le bancarelle con i prodot-



Le iniziative della Pro Loco hanno coinvolto i più piccoli

ti biologici, alimentari e artigianali che hanno sicuramente incuriosito il pubblico, ma soprattutto sono state vincenti le iniziative proposte per intrattenere e divertire i bambini, cioè i giochi gonfiabili, i trucchi fantasiosi per il viso, le prove di abilità e i laboratori organizzati in

collaborazione con la Cooperativa "Corto Circuito": questi ultimi sono stati suddivisi in due momenti, ovvero "impariamo a fare il pane" al mattino e "costruzione di un giocattolo con materiale da riciclo" nel pomeriggio.

«Il divertimento e allo stesso tempo l'utilità delle iniziative - conclude Redaelli - sono state le caratteristiche fondamentali dei due laboratori, cui hanno partecipato svariati bambini con i loro genitori e parenti. La manifestazione nel suo complesso è stata un ulteriore tangibile segno di aggregazione per le famiglie del circondario sempre desiderose di nuovi stimoli di cultura, tradizione e divertimento».

E come dimostrano le immagini, è stata una bella giornata per i bambini, che hanno così potuto apprezzare le iniziative organizzate espressamente per loro. ■ **R. BUS.**

Sul sito web

LE IMMAGINI
DEL MERCATINO DI PRIMAVERA
CHE SI È SVOLTO A CARUGO

● www.laprovinciadico.como.it

DATA: 28 aprile 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Como)

DA GIUGNO

Centri estivi per i bambini

La cooperativa sociale Corto circuito, in collaborazione con L'isola che c'è e Oasi mosaico organizza campi estivi per bambini tra i 6 e i 10 anni. Dal 9 al 13 luglio a Rebbio presso i Missionari comboniani (via Salvadonica), dall'11 al 15 giugno a Guanzate, presso la cooperativa sociale Oasi mosaico 2000 (via XI Settembre), dal 18 al 22 giugno e dal 2 al 6 luglio a Montano (apicoltura Apipoli, via Crignola), dal 20 al 24 agosto a Cantù (azienda agricola San Damiano, via Atene, Fecchio), dal 27 al 31 agosto e dal 3 al 7 settembre a Mariano (in una scuola da definire). Info e iscrizioni: 331. 633. 6995

DATA: 28 aprile 2012
TESTATA: Giornale di Como

COMO

Corsi «Con le mie mani»



La Cooperativa Sociale Corto Circuito, in collaborazione con l'associazione L'isola che c'è, organizza e promuove tre corsi per imparare a creare nuovi oggetti con materiale di riciclo: «La scartoria» a Lipomo sabato 5 e 12 maggio (realizzare capi d'abbigliamento con scarti e materiale di recupero); «Fà la borsa giusta» a Como martedì 8 e 15 maggio (borse con stoffe riciclate); «Tutto Handmade» a Como martedì 22 e 27 maggio (creare diversi piccoli oggetti usando ago e filo). Le lezioni sono organizzate all'interno dei corsi «Con le mie mani». Informazioni e iscrizioni: 031/4451154, 331/6336995, www.cooperativacortocircuito.it.

DATA: 3 maggio 2012

TESTATA: Corriere di Como (appuntamenti)

Ma

"Basta avere stoffa!"

Martedì 8 e 15 maggio, dalle 20.30 alle 22.30, alle Acli di Como si terrà il laboratorio "Basta avere stoffa Fa' la borsa giusta", corso in due serate per imparare a realizzare una borsa con stoffe di recupero, a cura dell'artigiana Roberta Menotti e della Cooperativa Corto Circuito. Ingresso: 15 euro.

Como via Brambilla 35. Iscrizioni: 331.63.36.995

DATA: 4 maggio 2012

TESTATA: La Provincia di Como (week-end)

La segnalazione del Mercato CortoBio su La Provincia è regolare (ogni settimana)

SAGRE E MERCATINI

Mercato solidale Spesa a chilometri zero

Torna anche domani mattina, dalle 8.30 alle 12.30, in via Salvadonica a Rebbio, il mercato solidale di "Cortobio", che offre a tutti la possibilità di una spesa a chilometri zero con prodotti di qualità a prezzo equo e trasparente. Al mercato solidale è possibile trova-



Mercato solidale a Rebbio

re verdura e frutta di stagione, legumi, pane, formaggi, salumi, trasformati, confetture, miele, vino, prodotti artigianali e del commercio equo, sostenendo l'economia locale. La filiera è "diretta". I produttori sono tutti produttori locali.

Info:

Sito: www.cooperativacortocircuito.it

DATA: 4 maggio 2012
TESTATA: Giornale di Como

COMO

Cinque campi estivi con «L'oasi che c'è 2012»



«L'oasi che c'è 2012»: cinque campi estivi per bambini dai 6 ai 10 anni. L'iniziativa è firmata dalla Cooperativa Sociale Corto Circuito e dall'Associazione L'isola che c'è in collaborazione con il Comune di Mariano Comense, la Cooperativa Sociale Oasi Mosaico, l'Apicoltura Apipoli e l'Azienda Agricola San Damiano. I campi «L'oasi che c'è», realizzati dal 2009, nascono per rispondere alle esigenze delle famiglie durante il periodo estivo con una proposta che sia un'esperienza di formazione e gioco, attraverso attività a contatto con la natura e di autoproduzione, per imparare fin da piccoli a rispettare e amare l'ambiente. A seconda delle sedi, i bambini saranno coinvolti in numerosi laboratori didattici e giochi creativi e saranno proposte loro pratiche magari sconosciute, come la smielatura, la raccolta dei frutti di bosco, la cura dell'orto, la preparazione di torte e confetture o la semina di piantine, con l'obiettivo d'iniziare ad apprendere i valori della filiera corta divertendosi insieme. Il calendario dei campi estivi 2012: a Guanzate dall'11 al 15 giugno (presso la Coop. Sociale Oasi Mosaico, via XI Settembre); a Montano Lucino dal 18 al 22 giugno e dal 2 al 6 luglio (presso l'Apicoltura Apipoli, via Trivino); a Como-Rebbio dal 9 al 13 luglio (presso il parco dei Missionari Comboniani, via Salvadonica 3); a Cantù dal 20 al 24 agosto (presso l'Az. Agricola San Damiano, via Atene 4 - Fecchio di Cantù); a Mariano Comense dal 27 al 31 agosto e dal 3 al 7 settembre (presso una scuola). Ogni settimana è riservata a un numero minimo di 15 bambini e a un massimo di 20. Il pranzo sarà al sacco (da portare) e si offrirà tutti i giorni una merenda con prodotti locali o del commercio equosolidale. Orari: dalle 8 alle 16.30 (inizio dei laboratori 9.30). Costi: 80 euro a settimana (a Como e Mariano Comense) o 100 euro a settimana (a Guanzate, Montano Lucino e Cantù). Sono previste riduzioni per fratellini e sorelline. Info e iscrizioni: 031/4451134, 331/6336995, formazione@cooperativacortocircuito.it.

DATA: 6 maggio 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Mariano Comense)

La Provincia di Como inseriva periodicamente la segnalazione del CortoBio di Mariano Comense

MARIANO

Questa mattina il mercatino bio

Questa mattina dalle 8.30 alle 13 nell'area centrale di piazza Roma, transennata fra le vie Volta e d'Adda, si svolgerà il mercatino dei produttori locali e biologici di generi alimentari. La rassegna è organizzata da Cooperativa Corto Circuito e associazione "L'isola che c'è", col patrocinio dell'assessorato Servizi Sociali. G.FEL

DATA: 9 maggio 2012

TESTATA: La Provincia di Como (volontariato)

IL CORSO

Basta avere stoffa!

Le ACLI di Como e l'Associazione Famiglie in Cammino, in collaborazione con la Cooperativa Corto Circuito, presentano un corso di autoproduzione per dare nuova vita alle stoffe. Appuntamento martedì 15 maggio alle ore 20.30 nella sede Acli di via Brambilla 35. Per informazioni e iscrizioni: www.cooperativacortocircuito.it; formazione@cooperativacortocircuito.it

ISTITUTO «DON MILANI»

GLI ALUNNI CURANO L'ORTO DELLA SCUOLA

Mariano Comense - La scuola secondaria di primo grado dell'istituto «Don Milani» anche quest'anno ha aderito al progetto «Orto a scuola». Il progetto nasce dalla collaborazione tra l'istituto comprensivo, l'Assessorato alle politiche giovanili del Comune e le associazioni «L'isola che c'è» e «Corto circuito».

Le classi coinvolte sono la 2^a A e la 2^a B, già impegnate a scuola, in tecnologia nello studio dell'agricoltura e dell'educazione alimentare. Il progetto è strutturato in due fasi: la prima teorica che si è svolta dal 2 al 7 febbraio che ha affrontato la differenza fra l'agricoltura tradizionale e moderna, tra filiera corta e lunga, approfondendo l'educazione alimentare e le relative basi scientifiche. I ragazzi hanno successivamente imparato le tecniche colturali necessarie alla realizzazione di un orto. Dopo la parte teorica mercoledì 2 maggio si è svolto il primo giorno dell'attività in campo per la 2^a A, mentre venerdì 4 maggio è stata la volta della 2^a B. «La seconda parte del progetto - ci spiegano gli insegnanti e referenti del progetto **Mauro Tummolo** e **Maurizio Beni** - consiste in una fase pratica che porta alla realizzazione dell'orto a scuola. Il tutto si svolge con l'aiuto di personale qualificato come agronomi, tecnici ed esperti di coltivazione. Le aree destinate alla coltivazione sono quelle situate nello spazio circostante alla scuola, questo per dare la possibilità agli alunni di osservare giornalmente gli sviluppi del loro operato. Lo scopo del progetto è quello di sensibilizzare i ragazzi a una maggiore attenzione alla propria salute, ad una alimentazione sana per far nascere la consapevolezza di poter contribuire, attraverso attenzioni quotidiane, al rispetto della natura e dell'ambiente circostante».

AGRICOLTURA AGLI ORTI SOCIALI DI VIA SEGANTINI SI COLTIVA IL GRANOTURCO. L'ATTIVITÀ È INSERITA IN UN PROGETTO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE

I RAGAZZI TORNANO A VESTIRE I PANNI DEL CONTADINO

A breve saranno pronti anche i nuovi appezzamenti di Perticato da assegnare ai nonni

richiedi la foto

Mariano Comense - All'aria aperta con i semi in mano e tutta l'attrezzatura da contadino. Sotto la supervisione, naturalmente, dei professori. Così hanno trascorso la mattinata di giovedì 3 maggio i ragazzi delle seconde medie di Perticato, che nel verde di via Segantini, in prossimità degli orti affidati dal Comune agli anziani, hanno piantato del granoturco, che poi servirà agli studenti per portare avanti il progetto attraverso il quale seguiranno tutte le fasi per la produzione di pane e polenta.

richiedi la foto

«E' un progetto importante - commenta l'assessore **Serafino Novati** - Prima di tutto perchè prima la zona era abbandonata ed è stata completamente ripulita per creare degli orti permettono l'aggregazione dei pensionati e un minimo di risparmio, poi perchè così si è potuto dare uno spazio anche per le scuole». Cosa che, a breve, accadrà anche a Perticato. «Gli orti sono prima di tutto socialmente utili - continua

richiedi la foto

l'assessore **Cesare Pozzi** - Inoltre servono anche per coinvolgere le nuove generazioni in quella che è la nostra tradizione e insegnare loro la manualità ». A seguire i giovani nei lavori, che sono stati preceduti da alcune lezioni teoriche in classe, l'agronomo della cooperativa Corto Circuito **Giacomo Giovanelli** e i docenti delle scuole secondarie di primo grado **Maurizio Beni** e **Mauro Tummolo**, che spiegano che «lo stesso progetto ripartirà a settembre, con le nuove seconde che raccoglieranno il seminato e ne vedranno la lavorazione, per poi, a loro volta, preparare il campo per quelli che verranno dopo di loro». Dopo l'estate, dunque, gli studenti saranno impegnati prima con la macinazione del grano, poi con le varie modalità di produzione del pane e della polenta. Un'idea che ha generato subito l'approvazione di tutti e per la quale Novati tiene a sottolineare l'impegno di Pozzi: «E' davvero importante ciò che sta portando avanti, perchè è riuscito a far nascere l'entusiasmo nei ragazzi, portando avanti il progetto con serietà ».

richiedi la foto



Confermati i camp dopo le vacanze Iniziano il 27 agosto



I camp si svolgeranno prima dell'inizio del nuovo anno scolastico

Mariano

Dopo il successo di partecipazione ottenuto nelle scorse edizioni, anche quest'anno l'assessorato ai servizi sociali, in collaborazione con l'associazione "L'isola che c'è", rete comasca di economia solidale, in collaborazione con la cooperativa sociale "Corto Circuito", organizza i campi estivi rivolti a bambini dai 6 ai 10 anni nelle settimane comprese dal 27 al 31 agosto e dal 3 al 7 settembre.

Praticamente è il periodo in cui le famiglie rientrano dalle vacanze estive e i camp possono risolvere il problema a quei genitori che devono tornare al lavoro e non hanno nonni o parenti che possano badare ai loro figli prima che venga inaugurato il nuovo anno scolastico.

Per concretizzare l'iniziativa che prevede l'organizzazione di laboratori didattici legati alla natura e giochi creativi, "L'isola che c'è" ha chiesto al Comune un contributo di 1.500 euro, il patrocinio e la disponibilità di spazi e il supporto alla promozione dei camp: la Giunta del sindaco **Alessandro Turati**, ha deciso di stanziare un aiuto economico di 500 euro, il patrocinio, il supporto alla promozione, l'uso gratuito degli spazi individuati in via preventiva presso la scuola primaria "G. Del Curto" di via Sant'Ambrogio. Alle famiglie verrà richiesta una quota di partecipazione che sarà comunicata nelle prossime settimane, due anni fa la quota è stata di 80 euro a settimana. ■ **R. BUS.**

Città, mare e montagna Quanta scelta per i campi estivi

Diverse associazioni sul tutto il territorio comasco si stanno preparando all'arrivo dell'estate e quindi anche ad organizzare delle attività per i più piccoli che durante la pausa estiva possono essere impegnati divertendosi.

Ci sono varie proposte che seguono la filosofia delle varie realtà. Le Acli di Como organizzano, per mezzo della loro cooperativa Questa Generazione, un campo estivo molto interessante ed originale: "L'Alpe si fa bella" una vacanza residenziale di una settimana per bambini e ragazzi tra i 9 e gli 11 anni all'alpe di Lemna, per vivere in alpeggio immersi nella natura a contatto con gli animali riscoprendo attività tradizionali e ritmi di vita antichi.

Nell'alpeggio, oltre alla ristorazione, vengono infatti prodotti formaggi di capra, confetture, torte e altri prodotti a chilome-



Si aprono i centri estivi 2012

tri zero. Per informazioni tel. 031. 331. 2729, mail info@questagenerazione.it. Anche il Centro italiano femminile per questa estate organizza un soggiorno estivo al mare per bambini dai 6 ai 13 anni a Lignano Sabbiadoro, dal 20 luglio al 3 Agosto. La "casa vacanza" di Lignano, circondata da un grande parco e dotata di spiaggia privata, mette a disposizione dei bambini un'ottima assistenza dal punto di vista educativo e sanitario, in una splendida e tranquilla località sul mare. Per informazioni tel. 031. 304. 190. Si passa poi ad altre proposte di tipo artistico come quella realizzata in convenzione con il Comune di Milano, per un campus in città e vacanze al mare a Pinarella di Cervia, da giugno a settembre per i milanesi mentre a luglio per chi arriva anche da altre province aperte a ragaz-

zi dai 6 ai 15 anni. Per le vacanze artistiche a Pinarella il modulo va richiesto a info@musicopoli.com per programma contattare info@musicopoli.com, www.musicopoli.com.

Tornando invece nel comasco la rete di economia solidale L'isola che c'è ha organizzato "L'oasi che c'è 2012", sette campi estivi per bambini tra i 6 e i 10 anni: un'esperienza di formazione e gioco a contatto diretto con la terra e la natura. A Guanzate dall'11 al 15 giugno alla cooperativa sociale Oasi Mosaico; a Montano Lucino dal 18 al 22 giugno e dal 2 al 6 luglio all'Apicoltura Apipoli; a Como-Rebbio dal 9 al 13 luglio nel parco dei Missionari Comboniani; a Cantù dal 20 al 24 agosto in azienda agricola San Damiano; a Mariano Comense dal 27 al 31 agosto e dal 3 al 7 settembre alla scuola primaria di via S. Ambrogio. Iscrizioni aperte fino al 31 maggio: formazione@cooperativacortocircuito.it - 031. 445. 1154 o 331. 633. 6995. Altre proposte si possono visualizzare sul sito internet del Centro servizi per il volontariato www.csv.como.it. ■ Mara Cavalzutti

DATA: 1 giugno 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Bassa Comasca)

VENIANO



Piace il laboratorio del pane

Il laboratorio del pane è stata una delle attrazioni più gettonate nell'ambito della «Festa del la tera» organizzata nel parco comunale del paese. Manifestazione che ha richiamato numerose persone.

DATA: 6 giugno 2012

TESTATA: La Provincia di Como (volontariato)

AGRICOLTURA SOCIALE

L'Orto del Sole", l'impianto agricolo-sociale di circa 7.000 mq, è il progetto che verrà presentato sabato **9 giugno**, alle ore 14.00 presso la casa di riposo Casa del Sole in via Kennedy, 70 a Bregnano. L'iniziativa nasce nell'ambito della collaborazione tra la casa di riposo Casa del Sole e la Cooperativa sociale il Seme ed è stato realizzato anche grazie al sostegno dalla Fondazione Provinciale della Comunità Comasca ed alla collaborazione con la Cooperativa Corto Circuito. Il progetto è

contemporaneamente "luogo" di riabilitazione, di lavoro, di socialità, di apprendimento, di incontro. L'orto-terapia ha la finalità di aiutare gli anziani ospiti della casa a mantenere o migliorare le capacità personali, sociali e relazionali. Il progetto coinvolge numerosi volontari "artisti" del territorio che, spinti dalla passione per la pratica agricola, scelgono di condividere qualche ora del loro tempo con gli ospiti della casa. Nella giornata di sabato sarà possibile visitare gli spazi dell'Orto. Al termine verrà offerto un rinfresco "a Km 0" con i prodotti coltivati nell'Orto. La partecipazione è gratuita. Per maggiori informazioni: <http://www.ilseme.info/agricoltura-sociale>; tel 031.525382.

CORTO BIO: TESSILE SOLIDALE

La cooperativa sociale Corto circuito, in collaborazione con l'associazione L'isola che c'è, organizza e promuove un Mercato di Tessile solidale sabato **9 giugno** dalle 8.30 alle 17.30 nel parco dei Comboniani di Rebbio (via Salvadonica 3) tanti appuntamenti e produttori ecologici del settore tessile per rendere più accessibile il consumo sostenibile sul territorio. Per maggiori informazioni: info@cooperativacortocircuito.it

DATA: 8 giugno 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Bassa Comasca e week-end)

Orto sociale alla casa di riposo Domani presentazione e visita

Bregnano

Al via l'Orto del sole, il progetto di agricoltura sociale che verrà presentato domani a partire dalle 14, alla casa di riposo di via Kennedy. L'orto è di fatto un impianto agricolo e sociale, di circa settemila metri quadrati, adiacente alla struttura per anziani.

Al suo interno è stato allestito uno spazio dedicato agli anziani ospiti della struttura, ma anche un'ampia zona coltivata secondo il metodo dell'agricoltura biologica finalizzata a favorire, tramite l'occupazione e il lavoro, l'integrazione sociale delle fasce più deboli.

Il progetto coinvolge, inoltre,

numerose volontari del territorio che, scegliendo di condividere qualche ora del loro tempo con gli ospiti della casa, contribuiscono a fare di quest'ultimo luogo di socialità e incontro, piuttosto che di isolamento e solitudine. In questo modo, l'Orto del sole diventa così un momento importante anche

per rafforzare il legame tra la casa di riposo e il paese, un legame in più nella tela dei rapporti sempre più importanti visti anche i momenti di difficoltà economica.

Nel corso dell'incontro di domani verrà illustrato il progetto e sarà possibile visitare gli spazi destinati all'agricoltura.

L'iniziativa nasce grazie alla collaborazione tra la casa di riposo e la Cooperativa sociale "Il Seme", col sostegno dalla Fondazione Comasca e in collaborazione con la Cooperativa Corto Circuito. ■ M.Del.

Rebbio Domani il mercatino solidale

Domani dalle 8.30 alle 17.30, nel parco dei Comboniani di Rebbio (via Salvadonica), mercato di "Tessile solidale", di cooperativa Corto circuito e rete di economia solidale L'Isola che c'è. Alla piazza del baratto si scambia abbigliamento, calzature e accessori donna; incontri con i produttori, alle 14.30 Luciana Gianotti sui «Fili di luce» e alle 15 Marco Rho presenta il marchio "Quit and Move"; il laboratorio per bambini, dalle 14.30 alle 16.30 sartoria creazioni tessili e i collage di stoffa con Rachel Dobson. ■ G. Alb.

SAGRE E MERCATINI

A Rebbio spesa a chilometri zero

Domani, dalle 8.30 alle 12.30, come ormai ogni fine settimana, in via Salvadonica a Rebbio, sarà allestito il mercato solidale "Cortobio", che garantisce la possibilità di una spesa a chilometri zero, con prodotti di qualità a prezzo equo e trasparente. Al mercato solidale è possibile trovare verdura e frutta di stagione, legumi, pane, formaggi, salumi, trasformati, confetture, miele, vino, prodotti artigianali e del commercio equo, sostenendo l'economia locale. Tutti i prodotti provengono da coltivatori e produttori comaschi.

Info:

Sito: www.cooperativacortocircuito.it

DATA: 8 giugno 2012
TESTATA: Corriere di Como (week-end)

Per i **bambini**

Campi estivi a Guanzate



La Cooperativa Sociale Oasi Mosaico, in via XI Settembre a Guanzate, propone dall'11 al 15 giugno divertenti campi estivi per bambini dai 6 ai 10 anni. I piccoli saranno coinvolti tutti i giorni, dalle 8 alle 16.30 (inizio delle attività alle 9.30), in numerosi laboratori didattici e giochi creativi e saranno loro proposte anche pratiche come la smielatura, la raccolta dei frutti di bosco, la cura dell'orto, la preparazione di torte e confetture o la semina di piantine. Tutti i giorni, pranzo al sacco da portare e merenda pomeridiana offerta con prodotti locali (in caso di maltempo, sono in programma attività alternative al coperto). Costo: 100 euro a bambino (riduzione di 20 euro per fratellini o sorelline). Info e prenotazioni: 031.44.51.154 - 331.63.36.995; www.cooperativacortocircuito.it.

Tessile ecologico

Sabato 9 giugno, dalle ore 8.30 alle 17.30, nel Parco dei Comboniani a Rebbio, in via Salvadonica 3, oltre al tradizionale appuntamento con il Mercato Corto Bio, la Cooperativa Sociale Corto Circuito, in collaborazione con l'Associazione "L'iso a che c'è", allestirà il mercato di "Tessile Solidale" dove saranno presenti con stand propri per rendere più accessibile e divertente il consumo sostenibile sul territorio. Dunque,



un percorso produttivo fatto di filiere responsabili dove la merce è soltanto uno dei risultati attesi, che proporranno risposte concrete e alternative alla crisi del settore. Tantigli appuntamenti della giornata: "Piazza del Baratto" per scambiare abbigliamento, calzature e accessori donna primavera/estate al costo di 1 euro (usato sì, ma solo in buono stato e pulito); incontri con i produttori, dalle ore 14.30, con Luciana Gianotti che presenta la filosofia di Fili di Luce; alle ore 15, Marco Rho presenterà il marchio QuitAndMove. Infine, dalle 14.30 al 16.30, laboratorio di piccole creazioni tessili per i bambini. Per informazioni: 031.44.51.154 - 331.63.36.995; www.cooperativacortocircuito.it.

DATA: 9 giugno 2012
TESTATA: Giornale di Como

COMO

«Mercato Tessile Solidale» a Como Rebbio



La Cooperativa Sociale Corto Circuito, in collaborazione con l'associazione L'isola che c'è, organizza e promuove un: «Mercato di Tessile Solidale», sabato 9 giugno dalle 8.30 alle 17.30 a Como-Rebbio. Tanti appuntamenti e produttori ecologici del settore tessile per rendere più accessibile il consumo sostenibile sul territorio. Continua dunque il percorso per allargare il concetto di consumo responsabile anche al settore tessile, a vantaggio di un'economia orientata al bene comune, fatta di filiere pulite e responsabili, dove la merce è soltanto uno dei risultati attesi, ma anche di stimolo a risposte concrete e alternative alla crisi del settore che ha particolarmente colpito il territorio. Sabato 9 giugno dalle 8.30 alle 17.30 nel Parco dei Comboniani di Rebbio (in via Salvadonica 3) sarà allestito il Mercato CortoBio ancora più ricco delle precedenti edizioni. Gli appuntamenti della giornata. Piazza del Baratto (continuata) per scambiare abbigliamento, calzature e accessori donna primavera/estate al costo di 1 euro (usato sì, ma solo in buono stato e pulito). Incontri con i produttori: alle 14.30 **Luciana Gianotti** presenta la filosofia di «Fili di Luce»; alle 15 **Marco Rho** presenta il marchio «QuitAndMove». Laboratorio per bambini dalle 14.30 alle 16.30 «Sartoria», laboratorio di piccole creazioni tessili, mentre le mamme si dedicano al baratto, i bambini potranno lavorare a creare dei collage di stoffa con **Rachel Dobson**, artista/designer tessile. Per maggiori informazioni: 031/4451154, 331/6336095, info@cooperativacortocircuito.it.

DATA: 10 giugno 2012

TESTATA: La Provincia di Como (Como)

Pochi soldi per acquisti Gli abiti si scambiano

Un ritorno al passato per sconfiggere i problemi del presente. Questo si è tentato di fare ieri presso il parco dei Missionari Comboniani di Rebbio, dove la Cooperativa Sociale Corto Circuito ha allestito, oltre al tradizionale mercato Corto-Bio, anche una «Piazza del Baratto» dedicata al tessile.

Un'idea di certo non nuova, ma che visti i tempi di crisi e di crollo dei consumi rappresenta un'ottima possibilità di recuperare materiale a costo zero. Op-

pure di fare beneficenza, visto che gli abiti non scambiati saranno devoluti all'associazione Trapeiros di Emmaus di Erba.

L'esperimento, il primo del suo genere sul nostro territorio, ha avuto un discreto successo sia a livello di risultati - a fine giornata sono state circa 40 le persone che hanno portato e scambiato vestiti - sia a livello di interesse generale, tant'è che molte persone hanno chiesto informazioni su come partecipare e sui futuri appuntamenti.

Alcuni, addirittura, si sono dimostrati rammaricati di non essere a conoscenza dell'iniziativa, e hanno promesso un'attiva partecipazione nel caso in cui si decidesse di ripeterla.

Soddisfatti gli organizzatori: «Questa giornata ha dimostrato che le persone, se messe in condizione di farlo, amano il riutilizzo e la condivisione».

Sono quindi ottime le prospettive per il prossimo appuntamento col baratto che si svolgerà il 20 ottobre, sempre a Rebbio. E non si esclude che la prossima volta il materiale oggetto degli scambi potrà essere aumentato.

Per questa volta ci si è dovuti accontentare di scambiarsi i vestiti. ■ **Simona Facchini**

DATA: 19 giugno 2012
TESTATA: Il Giorno di Como

Il Giorno **COMO**

Ghiottoni per solidarietà Dalle zone terremotate sei tonnellate di grana

La Cooperativa Corto Circuito ha raccolto ordini per 6 tonnellate di parmigiano. Per ogni chilo venduto un euro sarà devoluto ai terremotati dell'Emilia

di *Roberto Canali*

Lipomo, 19 giugno 2012 - Si è chiuso con un'adesione oltre ogni migliore aspettativa il primo ordine della **Cooperativa Corto Circuito di Lipomo** di parmigiano reggiano proveniente dalle terre terremotate. In una decina di giorni i volontari hanno raccolto **ordini per oltre 6.400 pezzi**, più di **6 tonnellate di parmigiano**, per un valore di circa **80mila euro**.

Le forme arriveranno in Brianza dal **Caseificio "4 Madonne" di Medolla (MO)**. Il Parmigiano sarà distribuito entro **fine giugno** e per ogni chilo di formaggio venduto un euro sarà devoluto alle necessità dei terremotati

Corto Circuito è una cooperativa sociale formata da Gruppi d'Acquisto Solidale e piccoli produttori locali, nata per sostenere e rendere accessibile l'economia solidale, la filiera corta e il consumo responsabile nel territorio comasco. Attraverso la Cooperativa è possibile acquistare sia prodotti freschi sia a lunga conservazione locali, biologici, ecologici e naturali.

di *Roberto Canali*

DATA: 19 ottobre 2012
TESTATA: Giornale di Como

COMO

Corso avanzato di Orticoltura Biologica



"Un lavoro per il futuro? Scendi in campo!". L'associazione L'isola che c'è e la Cooperativa Sociale Corto Circuito, in collaborazione con AIAB Lombardia e la Cooperativa Il Seme, con il patrocinio della Provincia di Como, propongono il corso avanzato di Orticoltura Biologica, da martedì 23 ottobre a sabato 17 novembre.

Il calendario: martedì 23 ottobre, Principi fondamentali dell'Agricoltura Biologica; venerdì 26 ottobre, Le lavorazioni; martedì 30 ottobre, Le piante annuali e l'ambiente; martedì 6 novembre, Semine e trapianti; venerdì 9 novembre, La difesa delle colture; martedì 13 novembre, La raccolta e i trasformati; venerdì 16 novembre, La commercializzazione; sabato 17 novembre, Laboratorio pratico e visita in azienda orticola biologica.

Per informazioni e iscrizioni: 031/4451154 - 331/6336995 ?

produttori@cooperativacortocircuito.it - www.lisolachece.org - www.cooperativacortocircuito.it

DATA: 21 ottobre 2012

TESTATA: Corriere di Como (appuntamenti)

Martedì 23

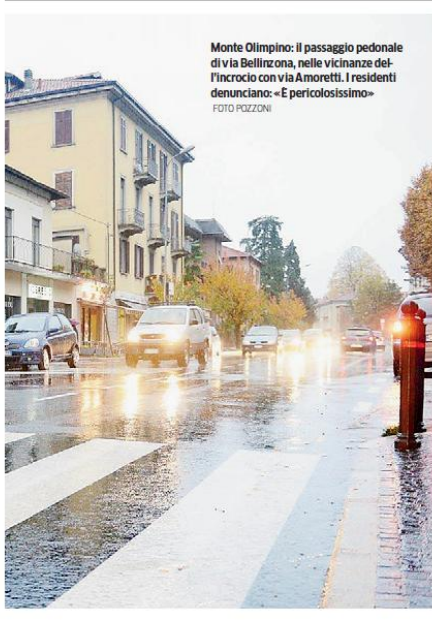
Como

Corso di "Orticoltura Biologica"

L'associazione "L'isola che c'è" e la Cooperativa Sociale Corto Circuito, in collaborazione con AIAB Lombardia e la Cooperativa Il Seme, propongono il corso avanzato di "Orticoltura Biologica" che si terrà a Como da martedì 23 ottobre a sabato 17 novembre. Docenti saranno la dottoressa Daniela Ponzini, Antonio Cortari (orticoltore) e Massimo Broggi (Cooperativa Oasi Mosaico). Sede dei corsi sarà la Cooperativa "Il Seme", in via Lissi 2. Orario: 18-21. Info e iscrizioni: 031.44.51.154 - 331.63.36.995.

DATA: 12 novembre 2012
TESTATA: La Provincia di Como (quartieri)

Articolo inserito anche nell'homepage web del giornale



Monte Olimpino: il passaggio pedonale di via Bellinzona, nelle vicinanze dell'incrocio con via Amoretti. I residenti denunciano: «È pericolosissimo»
FOTO POZZONI

A Trecallo non si butta niente Delizie con gli scarti di cucina

Affollato il corso per risparmiare e far la spesa e ai fornelli
Pesto al sedano, pasta con porri e muffin con la buccia della zucca

Trecallo

MARINA AIANI

Cucinare con gli avanzi contro gli sprechi? Nel quartiere si imparano ricette per muffin di buccia di zucca, pesto di foglie di sedano.

È stato un successo l'incontro sulla cucina ad impatto zero di martedì scorso del corso «La cucina del CortoBio» della Cooperativa sociale Corto Circuito che proseguirà fino al 17 novembre in via Mirabello. Un tema diverso per ogni incontro a cura di Marina Romano di Famiglie in cammino e Massimiliano Pini del Gas Santagata.

Fantasia in cucina

All'appuntamento dedicato a come cucinare piatti stuzzicanti con scarti di alimenti sono arrivati in tanti.

E hanno imparato non solo a riusare ingredienti ma anche a creare piatti sani, colorati e di filiera corta. Con i consigli di Marco Lissi dell'azienda agricola La Runa e tra i produttori locali di Corto Circuito che ha spiegato trucchi su come riusare foglie di finocchi, carote o parti di sedano rapa, cardi e catalogna puntarelle. «È l'edizione autunnale dopo quella primaverile. l'idea è di arrivare ad un ciclo di incontri che segua le stagionalità - spiega Pini - oltre alle ricette invitiamo produttori locali e bioconduttori della Cooperativa che raccontano la loro esperienza, ci si confronta anche su economia domestica e potestà dei consumatori». Tra mille trucchi e curiosità, come la crema con gli scarti di cavolo per crostini di pane raffermo o la car-



L'obiettivo del corso è duplice: essere consumatori consapevoli e risparmiare
FOTO POZZONI

Si cuoce in lavastoviglie



Il corso è servito anche per imparare a cuocere cetrioli o peperoni in lavastoviglie con barattoli ermetici nel giro di un lavaggio. Antonella Zuccarelli spiega: «Abbiamo scoperto un sacco di segreti, anche come cuocere le lasagne risparmiando sulla tradizionale cottura in forno».

bonara con la parte verde dei porri che di solito finisce in spazzatura.

Meno sprechi, cibo sano

«L'obiettivo è spiegare come cucinare anche riusando gli alimenti della quotidianità presenti in ogni dispensa senza sprechi», sottolinea Marina Romano.

L'obiettivo è meno sprechi, cibo sano. Per Silvia Molteni il corso è un regalo del fratello e dice: «Rifaremo le ricette a casa» e Davide Molteni aggiunge: «Si impara in una bella atmosfera, dialogando su ingredienti e possibilità nuove». Anche Elisabetta Roncoroni è entusiasta e dice: «Faccio sempre più fatica a fare la spesa al supermercato, pre-

ferisco i produttori diretti e qui è bello trovare spunti da due maestri che hanno tanta passione in un ambiente conviviale».

Con lei la sorella Raffaella Roncoroni che spiega: «Mi sto avvicinando sempre più alla cultura della produzione locale biologica e del risparmio contro ogni spreco anche in cucina».

Mantuela Climadoro spiega: «Ora so usare la parte finale del porro per fare la carbonara o le bucce di limone per una composta da abbinare ai formaggi».

Sul sito web
LA FOTOGALLERY
DEL CORSO DI CUCINA
DI TRECALLO

↳ laprovinciadico.com.it

automobili ferme allo stop. A segnalare è il consigliere comunale Marco Butti che, il 10 settembre, ha portato la questione in Comune chiedendo che: «l'incrocio possa risultare tra gli interventi previsti dai lavori che ci si augura potranno essere realizzati prima della ripresa delle scuole». Ad oggi il consigliere non ha ancora avuto una risposta.

La segnaletica non è stata ripristinata e la vegetazione continua a crescere fitta.

Adesso poi, secondo i residenti, con il buio e la pioggia la situazione è ulteriormente peggiorata mettendo in difficoltà chi tenta di districarsi tra ombrelli, borse della spesa e auto in transito. Ma i problemi di viabilità a Sa-

gno non si fermano qui. Il documento presentato in Comune evidenzia infatti un altro punto critico del quartiere nel tratto compreso tra l'ambulatorio veterinario e lo stop, in prossimità dell'incrocio con via San Giacomo.

Le dimensioni della strada impediscono la normale circolazione del traffico creando incidenti e momenti caotici.

La situazione si protrae da decenni e residenti, automobilisti ed autisti di bus si lamentano. Come scrive Butti, la situazione si protrae da decenni, ma per garantire la sicurezza di tutti ha chiesto che «l'assessorato possa studiare tutte le migliori soluzioni atte a migliorare le condizioni della zona». ■ Davide Scardillo



Qui i regali di Natale si fanno con ago e filo

Como Lago

Un regalo davvero speciale per il prossimo Natale? C'è chi non lo acquisterà nei negozi ma lo confezionerà tutto con le proprie mani usando ago, filo e stoffe di recupero.

Ci sarà tanta creatività al corso «Tutto Handmade» organizzato da cooperativa Corto Circuito e Acli di Como al via giovedì prossimo in via Brambilla.

È la prima edizione dedicata al Natale con due incontri il giovedì sera sempre dalle 20.30 alle 22.30 per imparare a riappropriarsi della manualità necessaria per costruire da sé piccoli oggetti come addobbi natalizi del tutto personalizzati.

«Useremo materiali diversi come ghiande, bacche, pigne, stoffe, nastri rossi di recupero e molto altro - spiega Marina Romanò di Famiglie in cammino che cura il corso - la prima-

vera scorsa avevamo invece creato per esempio collane con semi e inserti di seta e cuori profumati con stoffe di recupero».

Il corso fa parte del ciclo «Basta avere stoffa» insieme ad altri tre incontri «Il patchwork» che il mese scorso hanno coinvolto diversi partecipanti che hanno realizzato a mano con la tecnica del patchwork delle piccole coperte che sono poi state donate ai bambini appena nati di mamme profughe ospitate a Como nelle case famiglia di Acli e Caritas.

Anche per Natale c'è da scommettere che tra addobbi, piccoli oggetti e decorazioni ai partecipanti del corso non mancheranno stimoli per inventare, la possibilità di divertirsi e di esprimersi per creare qualcosa di unico per la propria casa, per gli amici, mariti o i parenti. ■ M. Aia.

DATA: 22 novembre 2012
TESTATA: Giornale di Erba

LIPOMO

Giusto con Gusto: percorso di consumo responsabile



Si terrà a Lipomo da martedì 27 novembre a martedì 11 dicembre:
"Giusto con Gusto - percorso di consumo responsabile".

L'isola che c'è, in collaborazione con la Cooperativa Corto Circuito e il Comune di Lipomo, propone tre incontri per imparare a scegliere prodotti "buoni, sani e giusti, per se stessi e per l'ambiente".

Martedì 27 novembre, alle 21 "Alimentazione e salute: siamo quello che mangiamo", quanto incidono le scelte alimentari quotidiane sul benessere del nostro corpo e sulla nostra qualità della vita? Incontro con piccola degustazione a cura di **Zelda Di Costanzo**, biocuoca.

Martedì 4 dicembre, alle 21 "Agricoltura naturale e biologica", tecniche di coltivazione, certificazioni, rispetto dell'ambiente e stagionalità dei prodotti, a cura di **Marco Lissi**, Azienda Agricola La Runa di Erba.

Martedì 11 dicembre, alle 21 "Consumo consapevole e Gruppi d'Acquisto Solidale", quali sono i criteri di scelta etica? Come metterli in pratica organizzando un Gruppo d'Acquisto Solidale?, a cura di **Germana Redaelli**, Cooperativa Corto Circuito.

Gli appuntamenti si svolgeranno presso la Sala Consigliare del Comune, via Cantaluppi 294. La partecipazione è aperta a tutti e gratuita.

DATA: 24 novembre 2012
TESTATA: Giornale di Erba

L'Atel organizza la tradizionale festa degli 80enni

LIPOMO (rgf) L'Associazione Terza Età di Lipomo, in breve Atel, è una risorsa preziosa per il paese: nata nel 1990, da ventidue anni si occupa di attività sociali, aggregative e di assistenza alla persona. Con determinazione e forza di volontà, ha costruito una sede efficiente e preziosa, non solo per chi ha già qualche ruga, ma anche per giovani e associazioni. Nello stabile di via Canzighina, ultimato nel 1992, trovano infatti spazio diverse realtà: tra queste l'Alveare, che si occupa dell'integrazione di persone disabili o emarginate, per cui organizza attività per il tempo libero, e la scuola di danza Moving, che da anni tiene le sue lezioni al piano superiore. Lo scorso sabato anche la cooperativa Corto Circuito ha organizzato una cena a chilometri zero riscuotendo un grande successo. Non solo eventi e collaborazioni, però, ma anche attività quotidiane e costanti fanno dell'Atel un punto di riferimento: i prelievi di sangue, in collaborazione con Villa San Giuseppe, eseguiti anche a domicilio per chi ne ha bisogno; le vacanze estive per gli anziani e l'apertura della sede, con il bar, tutti i giorni dalle 14 alle 18.30. Il merito va ai tanti volontari e al presidente **Renzo Frigerio**, che ricorda la tradizionale festa degli ottantenni il prossimo 9 dicembre: «Quest'anno sono in 37, stranamente più uomini che donne. Ci troveremo alle 14.30 per brindare con amici, parenti e i rappresentanti di istituzioni e Amministrazione che verranno a farci visita».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DATA: dicembre 2012

TESTATA: MAG (mensile allegato a La Provincia) - rubrica "Dieci Buone Notizie" (1ma pagina dopo l'indice) e pag. 51 (articolo "La tavola delle feste")

Pagina 1 di 2



MENO SPRECHI, CIBO PIÙ SANO

La crisi e una nuova sensibilità rendono meno spreconi e più creativi: il messaggio arriva da Trecallo. Sono diventati bravissimi in cucina i partecipanti al corso di risparmio sulla spesa e ai fornelli, organizzato dalla Cooperativa Sociale Corto Circuito, con Famiglie in Cammino e il Gruppo Acquisti Solidali Sant'Agata. L'obiettivo: preparare piatti stuzzicanti e genuini riutilizzando gli avanzi. Originali tante ricette, come il pesto ai sedano, la pasta con la parte verde dei porri e i dolci con la buccia di zucca. Ed altri segreti svelati, come la cottura in lavastoviglie di cetrioli e peperoni, chiusi in barattoli ermetici.



NATALE 2 / RICICLO IL PRANZO

(A Sav.) Sono quelli che non buttano le foglie del sedano, le gambe del finocchio, la buccia della zucca. Tutto viene buono, come nella cucina delle bisnonne quando i soldi erano pochi e zarramente come quelli di adesso. Forcò roba di moda di risparmiare, fa chic e si mangia meglio. Lo hanno scoperto i parrucchieri al corso "La cucina del CortoBio" della Cooperativa sociale Corro Circuito, seguendo le regole di Maria Remondì di Famiglie in cammino e Massimiliano Pini del Gas Sartaguta hanno scoperto come la fine del porro può diventare la base per l'amatriciana, le foglie del sedano la base per il pesto e la buccia della zucca l'impasto per i muffin. In più si può risparmiare sulla bolletta dell'elettricità facendo cuocere la pasta delle lasagne in forno e la peperonata nella lavastoviglie mentre si lavano i piatti. Basta mettere gli ingredienti in un barattolo, condimento compreso, chiuderlo e aspettare che il ciclo sia finito. Pronto in tavola senza sporcare. Il corso, organizzato a Trecallo, era affollato, fino anche perché si tratta di delizie non da polperone con tutti gli avanzi delle feste. Che comunque quest'anno non andrà neppure tanto più di moda visto che già lo scorso anno il budget per il pranzo di Natale era stato quasi dimezzato. Ci sarà poca carne da tritare, meglio usare le verdure fino all'osso.

DATA: 3 dicembre 2012

TESTATA: La Provincia di Como (quartieri)

Via Brambilla



Le regine dei regali di Natale

Per Natale niente sprechi ma addobbi fatti a mano con ago, filo e stoffe di recupero. È stata un successo l'edizione dedicata agli addobbi natalizi del corso «Tutto Handmade» organizzato da cooperativa Corto Circuito e Acli di Como giovedì scorso in via Brambilla. Tante donne hanno cucito addobbi come stelle, renne e cuori con stoffe di recupero e vecchi maglioni infeltriti. E hanno anche realizzato cappellini rossi per tanti mini Babbo Natale e folletti creati in ogni dettaglio con pigne e gusci di nocciole che diventeranno i segnaposti per la tavola delle feste. Per quest'anno solo addobbi personalizzati. M.A.A.

DATA: 8 dicembre 2012
TESTATA: Giornale di Erba

UN INCONTRO

Il consumo responsabile

LIPOMO (rgf) Martedì sera si terrà in sala consiliare l'ultimo di tre incontri sul consumo responsabile, che tratterà nello specifico il tema dell'acquisto consapevole e dei Gas, ovvero i gruppi di acquisto solidale. L'iniziativa, dal titolo Giusto con gusto, è organizzata dall'amministrazione comunale insieme all'associazione L'isola che c'è, rete comasca di economia solidale. Le prime due serate, rispettivamente sull'alimentazione salutare e sull'agricoltura biologica, hanno avuto un grande successo di pubblico, a dimostrazione del crescente interesse per prodotti freschi e di produzione locale. Terrà la serata Germana Redaelli della cooperativa Corto Circuito, che ha sede proprio in paese, la quale spiegherà come costituire a un Gas. L'appuntamento è nella sala consiliare di via Cantalupi 294 alle 21. Ingresso libero.

DATA: 10 dicembre 2012

TESTATA: La Provincia di Como (quartieri)

REBBIO

Clementine di Corto circuito

Arance, clementine e limoni biologici in offerta: la cooperativa Corto Circuito propone agrumi della cooperativa Sicilia Vostra che costruisce opportunità di lavoro legale e impiega anche persone svantaggiate.

Ino:
ordini@cooperativacorto-
circuito.it 031.4451154 o
331.6336995. Si può ritirare
al mercato del sabato al par-
co dei Missionari Combonia-
ni in Via Salvadonica o alla
sede della cooperativa. M. AIA.

DATA: 15 dicembre 2012

TESTATA: La Provincia di Como (cintura)

MONTORFANO

Domani gazebo sul consumo etico

Domani dalle 10 alle 12,30 nell'area del parcheggio del mercato (scuole elementari) verrà allestito un gazebo a cura delle associazioni Verdelaigo e Corto Circuito. Verranno presentati i produttori locali biologici, l'economia solidale, il consumo responsabile e critico, la qualità globale, gli stili di produzione sostenibili e la relazione diretta tra produttore e consumatore. Sarà possibile acquistare Parmigiano dei caseifici delle zone terremotate dell'Emilia. P. SAR.

DATA: 15 dicembre 2012
TESTATA: Giornale di Erba

A MONTORFANO Domenica 16 un momento di solidarietà in piazza Mercato **In vendita il Parmigiano per aiutare l'Emilia**

MONTORFANO (rgf) L'associazione Verdelago, in collaborazione con la cooperativa corto Circuito di Lipo-mo, organizza per domani, domenica 16, un punto informativo sulla filiera corta biologica e sostenibile. La collaborazione è nata spontaneamente tra due realtà che, anche se in ambiti diversi, si occupano di migliorare la qualità della vita. La prima ha lo scopo di promuovere la valorizzazione storica, artistica e culturale del paese e del suo lago, la seconda opera per mettere in rete agricoltori locali, artigiani e consumatori, ren-

dendo accessibile sul territorio il consumo responsabile. Quando **Omar Colletto**, presidente di Verdelago, è passato davanti alla sede della cooperativa, in via Grassi, ha colto al volo l'opportunità: «Dal momento che a Montorfano non c'è una realtà che si occupi di Gas, mi sembra bello incontrarci. Ci siamo trovati per una prima riunione a casa mia e abbiamo deciso di promuovere la cooperativa e le tante iniziative che organizza: incontri informativi e formativi, campi estivi con i ragazzi, un mercato biologico presso i Combo-

niani di Rebbio, il sabato mattina, oltre che un vero e proprio servizio di vendita di prodotti locali e artigianali». Chi è interessato può recarsi domani, dalle 10.30 alle 12.30, in piazza Mercato (davanti alle scuole elementari), dove riceverà tutte le informazioni dettagliate, spiegate in un opuscolo o direttamente dai volontari. In più, saranno vendute forme di parmigiano provenienti dalle zone terremotate dell'Emilia. Una ghiotta occasione per dare un aiuto concreto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DATA: 16 dicembre 2012

TESTATA: La Provincia di Como (cintura)

MONTORFANO

Oggi il gazebo sul consumo etico

Oggi dalle 10 alle 12,30 nell'area del parcheggio del mercato (scuole elementari) verrà allestito un gazebo a cura delle associazioni Verdelago e Corto Circuito. Sarà possibile acquistare Parmigiano dei caseifici delle zone terremotate dell'Emilia. P. SAR.

DATA: 21 dicembre 2012

TESTATA: La Provincia di Como (pagina Confcooperative)

CONFCOOPERATIVE

COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

A fronte della crisi che coinvolge tutti noi e conseguentemente anche le nostre abitudini di acquisto, in Italia e nel mondo, la risposta della Cooperativa Garabombo, una realtà fatta di sette botteghe di commercio equo e solidale in provincia di Como, è quella di dare valore agli acquisti sapendo che dietro ogni singolo prodotto vi è un progetto di sostegno ad esseri umani e valori condivisi.

Un'ulteriore strada è la connessione con altre realtà di economia solidale e giustizia del territorio, per questo Garabombo nelle sue botteghe distribuisce i prodotti della legalità di Libera ma anche quelli della filiera corta di Corto Circuito e dell'economia carceraria. La proposta concreta è quella di portare un pubblico sempre più vasto a uno stile di acquisto consapevole rivolgendosi non solo a chi già è vicino a questi temi ma anche, e soprattutto, a coloro che ancora non hanno scoperto il valore e il senso del commercio equo e solidale.

Per saperne di più: - www.garabombo.it