

OLTRE LA SPECIE è un'associazione il cui scopo principale è favorire l'informazione sui problemi legati al riconoscimento dei diritti degli animali. Anche noi, dicono i promotori, ci occupiamo in qualche modo di decrescita e di benessere. www.oltrelaspecie.org

LONDRA Lo Schumacher college ha ospitato la scorsa settimana un grande seminario internazionale sulla decrescita con, tra gli altri, Gustavo Esteva, Vandana Shiva, David Goodwi [scrittore e biologo] e Stephan Harding [zoologo]: un articolo su www.decrescitafelice.it

LA CAVIA

La forma e la sostanza

SUL RETRO DELLA CONFEZIONE DELLE PATATINE Wacko's fino a qualche tempo fa compariva in pompa magna una lettera ai genitori, nella quale si enfatizzava il fatto che «25 grammi di Wacko's hanno addirittura lo stesso valore nutritivo di una mela da 100 grammi». Peccato che gli esperti della San Carlo, che produce le patatine, si erano dimenticati di spiegarci che, a parità di peso, le Wacko's contengono 12 volte le calorie delle mele, a causa della presenza dei grassi, che invece sono assenti nel frutto. Questo gioco di prestigio pubblicitario è costato una sanzione di 50.100 euro al Gruppo Alimentare San Carlo. L'autorità garante della concorrenza e del mercato ha anche stabilito che l'azienda deve adeguare le informazioni sulla confezione del prodotto, ordinando nello specifico che venga eliminata «l'esagerata esaltazione dei pregi dei valori nutrizionali del prodotto». E allora noi, che siamo garantisti e che rimaniamo attratti da questi giochi di prestigio pubblicitari [voilà: una patata diventa una mela!], siamo voluti arrivare al cuore del problema e abbiamo deciso di assaggiare le Wacko's al «gusto hamburger»: un nuovissimo gusto in «edizione limitata». Dopo aver commercializzato le sfoglie di patata a forma di faccetta buffa, spopolano tra i divoratori di snack anti-salutisti dalla preadolescenza in poi questi pupazzetti esoftalmici con gli occhi da batrace, che dovrebbero ricordare una patata, ma sembrano usciti da un incubo di Bruno Bozetto e che sono prodotto, packaging e gadget allo stesso tempo. Insomma, non importa che gusto hanno: la forma del logo è la sostanza.

cavia@carta.org



PIATTI DI STAGIONE

Gnocchetti al lattughino

IL LATTUGHINO è uno dei regali più gustosi della primavera, ricorda la redazione di Il Mangiabile [quindicinale on line diffuso da



Aiab]; se cercate una ricetta per quattro persone [gnocchetti al lattughino] eccola. Affettate un po' di radicchio e tritate l'aglio; cuocete il lattughino [ovviamente bio e di filiera corta] per 5 minuti, strizzatelo e frullatelo con un po' di zenzero e di sale. Rosolate l'aglio, aggiungete il radicchio, salatelo, cuocetelo per 10 minuti, insaporite con la maggiorana e, una volta tiepido, frullatelo. Fate bollire 750 ml di latte con poco sale e un cucchiaino d'olio, aggiungete 200 gr di semolino e cuocete per 5 minuti mescolando. Aggiungete la metà del parmigiano al semolino e dividete il composto in due parti: mescolate la prima con le erbe e la seconda con il radicchio. Stendetele, lasciando un centimetro di spessore, su due fogli di carta da forno. Unite il rosmarino tritato a due cucchiaini di olio, fate insaporire a calore basso per tre minuti. Ricavate dei quadrati di tre centimetri di lato e disponeteli alternati in una pirofila coperta con carta da forno. Scaldate gli gnocchi poco prima di servire per 5 minuti nel forno, bagnateli con l'olio al rosmarino e cospargeteli con il parmigiano. www.aiab.it

Bed & Breakfast nel Parco Sirente Velino

Briciole di ...

Ospitalità semplice e familiare
per voi ed i vostri amici a quattro zampe
Colazione biologica ed equosolidale

S.Maria in Valle Forelaneta, Rosciolo, Magliano de' Marsi (Aq)
www.bricioledi.com casolare@bricioledi.com
Cell. 3475220664