



A MONTEBELLO LA CREATIVITÀ È DI CASA

Durante i mesi estivi, i bambini residenti a Montebello della Battaglia potranno approfittare di un servizio ricreativo ed educativo veramente particolare e alternativo. Tutto questo grazie ad una speciale convenzione e ad un rapporto ormai consolidato tra l'amministrazione comunale e la Fattoria delle Ginestre, azienda del circuito delle fattorie didattiche riconosciute dalla Regione Lombardia, che da dieci anni rappresenta un punto di riferimento importante per i genitori.

Presso la struttura, le famiglie possono trovare un servizio di qualità, immerso nella tranquillità della campagna, a due passi da casa, caratterizzato da esperienze di buon gioco, esplorazioni d'ambiente, momenti di aggregazione e laboratori creativi.

Sino all'11 Settembre, la Fattoria propone i consueti modelli di accoglienza per i bambini, che quest'anno si intitolano "A scuola di creatività intorno ad un uovo". Il tutto attraverso attività definite a seconda del gruppo iscritto, così da rendere il bambino veramente protagonista, e sulla base di orari flessibili: dalle 8.30 alle 12.30, dalle 8.30 alle 14 e dalle 8.30 alle 17. Si acco-



gono bambini che hanno già frequentato il primo anno di scuola materna o l'ultimo del nido. Inoltre sono previste settimane speciali per i più grandi. Per informazioni: 347.9648374, oppure eureka@lafattoriadelleginestre.com

CRESCE IL BIOLOGICO A TAVOLA E IN CAMPAGNA



Aumentano i consumi di prodotti biologici a tavola da parte delle famiglie italiane, che hanno fatto segnare un incoraggiante 1,5 per cento in più nel corso del primo semestre dell'anno. E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento ai dati sull'inflazione relativi al mese di Luglio divulgati dall'Istat, che fanno registrare una variazione dello 0,1 per cento in meno rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, un valore che risulta il più basso dal Settembre del 1959. "Si tratta - sottolinea la Coldiretti - di un segnale importante per la ripresa economica generale, poiché gli alimentari e le bevande rappresentano la seconda voce di spesa degli italiani, per un totale di 205 miliardi l'anno, dei quali 141 in famiglia e 64 fuori. Il cibo assorbe ben il 19,1 per cento della spesa complessiva delle famiglie italiane, per un valore mensile di 475 euro. In realtà - continua la Coldiretti - si è verificato un cambiamento nelle abitudini alimentari e nel primo semestre del 2009 si osservano contrazioni nella domanda di derivati dei cereali, ascrivibili tuttavia soprattutto al pane, ai primi piatti surgelati e ai biscotti dolci, mentre continua a tenere la pasta. Cali anche per la carne bovina e avicola, per l'olio di oliva e per i vini, anche se tra questi ultimi è buona la domanda per quelli a denominazione. Invariati gli acquisti domestici di carne suina e salumi e di ortaggi, mentre crescono i derivati del latte, e in particolare i formaggi e lo yogurt, i prodotti ittici e la frutta". La Coldiretti, a questo proposito, sta promuovendo un progetto per una filiera agricola tutta italiana con l'obiettivo di tagliare le intermediazioni ed arrivare ad offrire attraverso la rete di Consorzi Agrari, cooperative, farmers market, agriturismi e imprese agricole prodotti alimentari al cento per cento italiani firmati dagli agricoltori al giusto prezzo.

FRUTTI DI BOSCO PER COMBATTERE IL TEMPO

Dalla natura, arriva un rimedio per combattere l'avanzare dell'età. Parliamo dei frutti di bosco, disponibili tutto l'anno nei banchi dei supermercati, ma da gustare freschi soltanto in primavera ed estate, quando raggiungono il livello massimo di maturazione. Sono considerati il cibo "ferma-tempo" per eccellenza. Il loro colore rosso è legato alla presenza di anociani, noti soprattutto per le loro virtù antiossidanti: possiedono infatti la capacità di contrastare nell'organismo l'azione dei radicali liberi e sono ricchi di vita-



mine A, B1 e B2, ma soprattutto di vitamina C e sali minerali, come il potassio, necessari per una corretta alimentazione. I frutti di bosco (ribes, mora, lampone e mirtillo) sono impiegati non soltanto in cucina, ma anche nel campo della cosmetica e della fitoterapia: i primi riferimenti a questi prodotti, infatti, si trovano soprattutto nei trattati di medicina relativi alle proprietà benefiche degli alimenti, come il "Trattato dei Cibi e del bere", del 1583, redatto da Baldassarre Pisanelli.

Sensazione

9 giugno 2001, a mio padre

Ti ho sentito un giorno,
mi camminavi accanto.
Era un pomeriggio di Giugno,
non afoso di sole
ma pacato, mite, silenzioso
qual eri tu.
Ti ho sentito sai?
Mi stavi appresso
ed era il tuo profumo
così aspro e dolce,
così antico e nuovo.
Che importa se non ti ho visto,
tu eri con me
eri nelle vigne
nei campi d'oro,
nell'erba appena falciata.
Eri sul viottolo verde
di piccole orme,
sulla collina luccicante
di cielo.
Eri nell'incanto d'argento
dell'aria,
nella fiamma viva
di un fiore,
nella follia blu
dell'orizzonte
Tu eri là,
ed era il corpo
la sola parte
che mancava di te.

Marilena Forlino

Poesie e Tradizioni dei nostri poeti lettori

Tri fiö generuš Tre figli generosi

Un pàdar ad famiglia, l'ha nò pers un mument,
pr'inculcagh ai sò fiö di boni sintiment;
"par fà dla strà absògna vès curiùs,
fàs i sò afàri mà col còr generuš".

I sò tri fiö jhan ascoltà i sò parer
fena che un dì al pàdar l'ha pià la strà pr'al ciel.
Par dimostràgh a lù mè ch'igh vurevan be,
igh han mis intla càsa un po' ad danè.

Al prim a l'ha pinsà che tri miliòn,
a jeran una bona liquidasiòn,
al second lera d'acordi e par sò papà,
l'ha rancà tri milion senza fiatà.

Al tèrs agh pensa un àtim e insì pian pian,
al parla co sò pàdar col còr in man;
"papà, scultam un àtim, dàm da trà,
g'hò mia ad sòld in liquid, mà pudùm rimedià".

"At fò un asagn ad nòv miliòn propi scrit be
e ritir i seš in liquid ac t'ha dà i me fradè,
quant at vè šu dal tragàt intal mond dadlà,
at cerc S. Pedar e tal fè scambià".

Un padre di famiglia non ha perso un momento
per inculcare ai suoi figli dei buoni sentimenti:
"per fare strada nella vita bisogna essere curiosi,
farsi i propri affari ma con cuore generoso".

I suoi tre figli hanno ascoltato i suoi consigli,
finchè un giorno il padre partì per il cielo.
Per dimostrargli quanto gli volevano bene
Volevano mettergli nella bara un po' di quattrini.

Il primo ha pensato che tre milioni,
erano una buona liquidazione,
il secondo era d'accordo e per suo papà
ha tirato fuori tre milioni senza fiatare.

Il terzo, dopo aver pensato un attimo, pian piano,
parla a suo padre con il cuore in mano;
"papà ascoltami un attimo, dammi retta,
sono senza denaro liquido ma possiamo rimediare".

"Ti faccio un assegno di nove scritto bene
e ritiro i sei in liquido dei miei fratelli,
quando scendi dal traghetto all'altro mondo
cerca S. Pietro e fattelo cambiare".

Piera Zucchella

