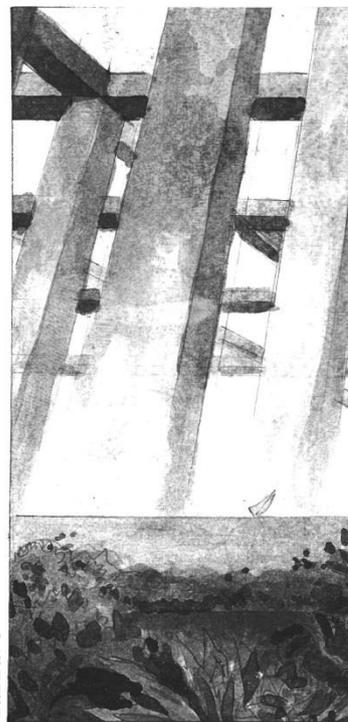
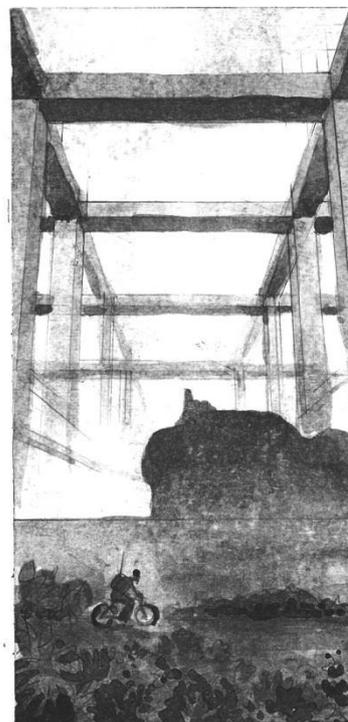


A U T

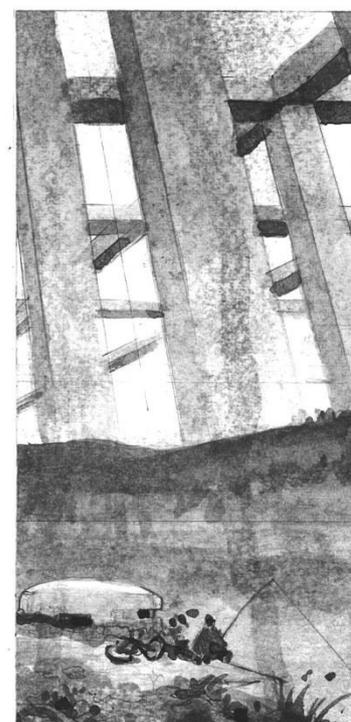
IL RACCONTO DI UN PROGETTO DI AUTONOMIA COLLETTIVA



UNA COSA CHE MI PIACE FARE:



ALZARMI ALL'ALBA,
PRENDERE LA BICI...



... E INSEGUIRE I
MIEI PENSIERI.

Fanzine
autoprodotta da



n°1_novembre_2013

distribuzione
gratuita
offerta libera

Lazzaro

LA POSIDONIA

La posidonia oceanica è una pianta marina, e non un'alga, endemica del Mediterraneo che si estende anche attraverso rizomi sino a ricoprire ampie superfici, le cosiddette praterie. Nelle Baleari è stata scoperta una posidonia di circa 100.000 anni e lunga otto chilometri! Le praterie di posidonia sono considerate un ottimo segno di salute del mare, che contribuiscono ad ossigenare, e forniscono habitat e cibo a numerosi animali marini, tra cui i prelibati ricci di mare.

Le mareggiate ne fanno spiaggiare grandi quantità, che a volte rimangono a lungo sul litorale e a volte sono riprese da un'altra mareggiata e sparse al largo.

I banchi di posidonia, banquette, sono utili per impedire l'erosione delle spiagge, in quanto attutiscono l'impatto dei marosi. Quando alla posidonia si univano foglie dell'alga "col marina" (lattuga di mare, in giapponese wakame) era possibile trovare numerosi vermetti rossi (cucchet), un succedaneo della tremolina e del cuc negra. Ora non si trovano quasi più a causa della drammatica diminuzione della col marina, ottima esca per le grosse salpe subito dopo le libecciate invernali.

Una legge affrettata e della quale non ci capiscono appieno le motivazioni (Testo unico ambientale n.152 del 3 aprile 2006, parte IV) ha trasformato la posidonia in rifiuto solido speciale non appena viene caricata su un mezzo e quindi soggetta a complicate e costose regole di smaltimento. La ragione addotta è un eccessivo contenuto di cloruro di sodio ovvero di sale che potrebbe contaminare le falde acquifere (allo stesso tempo si permette uno smodato uso dei diserbanti anche da parte dell'ANAS). Ora il decreto legislativo n. 75 del 29 aprile 2010 ne permette il compostaggio sotto forma di "ammendante compostato verde", ma la posidonia deve essere dissabbiata e non eccedere il 20 per cento della massa totale.

L'impatto su Alghero è la vista di caterpillars che spostano la posidonia da una parte all'altra del lido a San Giovanni in un costoso quanto inutile trespò, gioco un cui occorre allineare tre pedine in verticale o in diagonale.

La posidonia è quindi diventata una calamità da togliere dalle spiagge, da nascondere alla vista dei turisti che non conoscendola la scambiano per rifiuti, mentre basterebbero forse esporre degli opportuni cartelli esplicativi. Lo stesso odore della posidonia in decomposizione è da molti considerata un profumo tipico di Alghero.

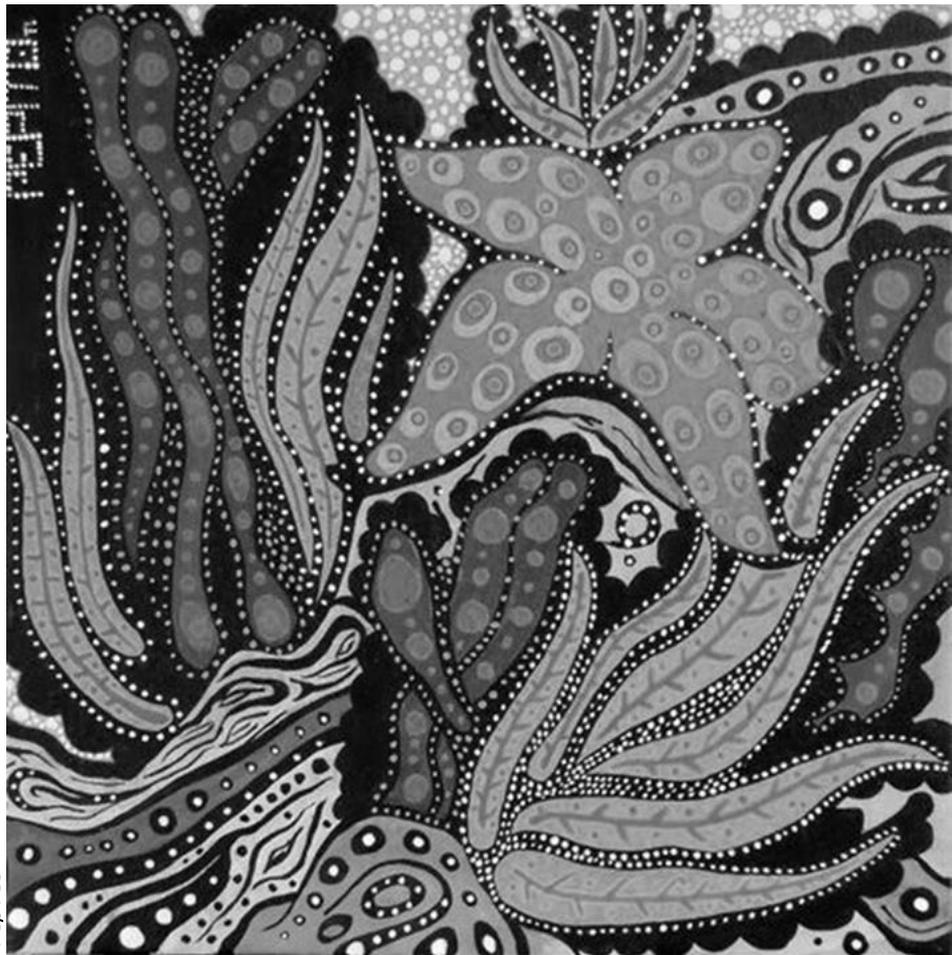
In realtà la posidonia non è ne una calamità ne un prodotto miracoloso, anche se nasconde un piccolo grande segreto. Si parla ora molto ad Alghero di un utilizzo della posidonia sia per fare mattoncini combustibili sia per utilizzare i buric (egagropoli ovvero palle di posidonia) come isolante data la virtuale non infiammabilità del materiale. Non manca chi ci veda una palese contraddizione. Ma vediamo come era utilizzata in passato. Quando si procedeva alla pulizia del lido si formavano file di carri in attesa di caricare la "paglia marina", per poi portarla nei rinomati orti di Alghero. Era inizialmente usata come lettiera nelle stalle, nei pollai e nelle porcilaie e dopo un anno era usata insieme al letame di pecora e al compost per fertilizzare e sciogliere il terreno. Sia detto per inciso che aveva un effetto disinfettante benefico sugli zoccoli degli animali. In alcuni orti si potevano anche vedere due o tre grossi mucchi di posidonia che si lasciavano all'aperto in modo che il sale fosse dilavato dalle piogge. La posidonia, privata di una parte del sale, veniva quindi sparsa sul terreno dell'orto con concime di pecora e compost, si procedeva all'aratura e poi alla semina degli ortaggi, in particolare dei famosi pomodori precoci algheresi della varietà Marmande". Ed era così che nel mese di maggio nel tardo pomeriggio si rivedevano le file di carri che questa volta andavano verso Sassari, dove arrivavano alle tre o alle quattro del mattino, per vendere le costosissime primizie. Ed era proprio la posidonia che realizzava il miracolo del particolare sapore dei pomodori algheresi. Si pensi che era considerato quasi un sacrilegio condurli!

Si parla ora tanto dei pomodori spagnoli RAF, oggetto di culto nei migliori ristoranti internazionali.

Ebbene, si tratta di una varietà di marmande coltivata in Spagna con sistemi tradizionali in orti non lontani dal mare. La stessa procedura dei pomodori algheresi e senza il tocco magico della posidonia!

In attesa che il progresso e gli studi più avanzati trovino un improbabile diverso uso della posidonia, si può prospettare una semplice soluzione: la posidonia viene accumulato non lontano dai posti di raccolta e messa a disposizione di chi la vuole utilizzare, sia per coltivazioni ortive sia per ammendare il terreno. Un ottimo sito, già usato in precedenza, potrebbe essere un'area di Maria Pia a ridosso della strada, così è facile l'asporto e non si rischia di inquinare le falde acquifere.

La parte non utilizzata potrebbe essere lasciata sul posto o ributtata a mare. Ovvio che la posidonia rimossa dal litorale nell'area dal porto di Alghero a Fertilia non è che una minima parte della massa totale presente sul litorale algherese e che nessun danno potrebbe arrecare agli equilibri marini, come dimostrato dal secolare uso prima descritto!



Malerbe potrebbe proporsi al Comune per una sperimentazione nell'orto di autoconsumo della Posidonia magari sotto il controllo della facoltà di agraria, per verificarne con mezzi moderni l'effettiva utilità nelle coltivazioni orticole e la veridicità del "segreto" del sapore dei pomodori. Da ultimo occorre ricordare con nostalgia il terreno di gioco che fornivano i banchi di posidonia per i bambini e gli adolescenti, che si esibivano in capriole, tuffi, lotte corpo a corpo (a astrampà) e battaglie, utilizzandola al posto delle palle di neve mai più riviste ad Alghero dal 1956!

Sardonicus

Guerrilla GARDENING

Il Guerrilla Gardening è la pratica di un'azione non violenta, considerata e definita come "giardinaggio politico". Il termine viene coniato agli inizi degli anni '70, ma esistono esempi documentati (isolati ma relativamente numerosi) che mostrano come questa pratica abbia accompagnato, sotto forma di timido rifiuto, l'evoluzione e la degenerazione dei modelli di urbanizzazione lungo tutta l'epoca cosiddetta moderna.

Negli ultimi decenni si è sviluppato come forma di attivismo particolarmente variabile a seconda delle caratteristiche socioculturali e ambientali dei luoghi in cui i guerriglieri verdi agiscono e in base alle battaglie che questi portano avanti, chi con azioni notturne e clandestine, chi invece con azioni giornaliere e pubbliche. Esistono, per esempio, azioni legate principalmente a tematiche agricole e alimentari, in cui l'attacco consiste nella creazione di orti ad uso comunitario in spazi verdi non curati; esiste una Guerrilla "estetica", volta a combattere il grigio urbano con fiori e vasi colorati; esiste poi un tipo di Guerrilla che mira al forte impatto simbolico e ambientale, con la messa a dimora di giovani alberi e piante perenni in genere.

Il 4 novembre, in occasione della Terza Giornata Nazionale del Guerrilla Gardening, Malerbe e i suoi pacifici guerriglieri hanno scelto di presentare il loro primo contributo a questa pratica non solo come un esperimento, ma anche come una sorta di programma per le prossime iniziative. Agendo pubblicamente nel giardino della scuola media di Fertilia e in vari punti del centro di Alghero, coinvolgendo gruppi e individui di varie fasce di età e utilizzando "armi" alimentari, estetiche e perenni, si è infatti scelto un metodo pubblico, aperto, che punta a diventare regolare grazie al coinvolgimento della comunità e che abbracci le varie tematiche di rilevanza ambientale e sociale.

Questo approccio è quello che meglio si adatta alla filosofia di Malerbe e che più ci rende ottimisti in vista delle prossime azioni, giacché ci permette di rafforzare e comunicare (anche visivamente) l'idea che la lotta al degrado, per funzionare, debba essere la lotta contemporanea e collettiva ad ogni tipo di degrado.

Melania





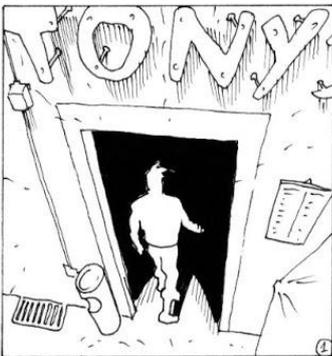
Pepito

IL LADRO DI FUMETTI

ATTI 1°

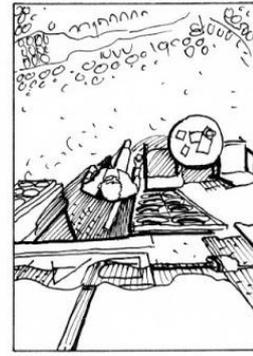
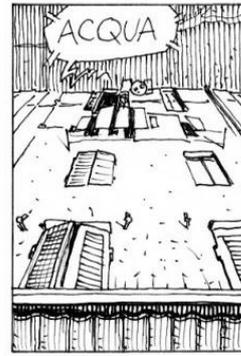
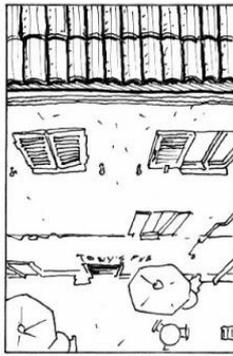
AMELGHIN...

UN POSTO STRANO



Joachim

AUT 6



Joachim

continua nel prossimo numero...

A sarà dura!

[Una premessa. Da bambino tifavo sempre per i più deboli, forse li trovavo miei simili. Come un bambino, poi, sento il bisogno di capire perché faccio una determinata cosa. Da montanaro diffido sempre almeno un po' di chi porta con sé una valigia di certezze con la scritta «progresso». Crescendo non sono cambiato: in questa storia il bambino montanaro dà uno sguardo alle cose, trova delle buone ragioni e fa una scelta. Sono di parte, non mi nascondo dietro un dito con la maschera dell'imparzialità.]

Una decisione presa dall'alto sulla testa di chi la subisce, tentando poi di rimediare comprando il consenso a suon di compensazioni, mediazioni, offerte. Assemblee partecipate, conflittuali, vere che discutono cosa fare, come farlo, perché, assemblee inclusive che aprono alla moltiplicazione delle forze accettando le differenze invece di accontentarsi di una mediazione al ribasso che produce una pappetta sciapa.

Un modello di sviluppo, un'idea di progresso fondati sulla produzione sempre più intensa, sempre più veloce, sui grandi investimenti che beneficiano pochi a scapito dei molti, sul mito della crescita infinita e indefinita. Un territorio sano, un'organizzazione capillare che getti le basi per un modo di vivere diverso che non ha bisogno di trasformare tutto in merce per scambiarlo a folle velocità.

La forza bruta obbediente all'autorità a difesa di idee che non vogliono spiegazioni, che si materializzano nell'azzeramento di cicli non ripristinabili per far posto a un treno in corsa verso l'abisso. La forza del difendersi l'un l'altro, di non lasciarsi massacrare, di non lasciar massacrare una terra che non può essere scambiata con alcuna compensazione monetaria. La paura di avere torto marcio che si manifesta nell'arroganza di chi, non potendo riconoscere l'errore, ostenta sicurezza mostrando i denti e usando il bastone. La sicurezza di avere ragione, e per questo di non poter perdere, di chi la paura la prova ogni volta che esce di casa per dimostrare che si può vivere con la dignità del non chiamarsi fuori, neppure di fronte alla sproporzione dei mezzi tra sé e chi ci si trova davanti.

Divide et impera, colpire con ogni mezzo: parola, violenza, repressione, per minare l'unità dell'avversario, costringerlo a censurarsi, epurare, distinguere. Si parte e si torna tutti insieme, diversi ma non divisi, solidali con tutte le espressioni della lotta, attenti alle trappole e ai diversivi. In Val di Susa l'oggetto del contendere è ben più di una ferrovia. Il movimento No Tav si azzarda a mettere in discussione un modello di sviluppo fondato sullo sfruttamento e sulla violenza e non lo fa attraverso proclami ma con pratiche concrete di opposizione e di costruzione di un'alternativa, possibile proprio a partire da quel territorio che la costruzione del tunnel della Torino-Lione stravolgerebbe materialmente e simbolicamente. Il mondo ad alta velocità è sfuocato, lascia indietro i dettagli, elimina le differenze, si preoccupa solo della meta restando indifferente al territorio che attraversa e che si può permettere di distruggere. Noi, invece, non ci possiamo permettere di lasciar perdere quel territorio, che non è solo quello della Val di Susa, perché volentieri noi ci viviamo e dobbiamo prendercene cura perché il percorso vale ben più della meta se si è tra i troppi che la corsa del denaro lascia a piedi a confrontarsi con le asperità del terreno. Il movimento No Tav ha già vinto perché in una lotta ventennale ha saputo rispondere colpo su colpo, rilanciando e portandosi sempre un passo più avanti di chi lo vorrebbe liquidare. Ha vinto perché ha dato vita a relazioni, a pratiche, a una consapevolezza che non si possono spazzare via facilmente. Il movimento No Tav tuttavia non ha ancora vinto perché la sproporzione di forze in campo mette in crisi qualsiasi ottimismo sulle possibilità di fermare la realizzazione del tunnel. Perché di tunnel si tratta ormai, dato che il corridoio dell'alta velocità europeo che va da Lisbona a Kiev sopravvive solo nella fantasia dei Sì Tav nostrani, abbandonato da Portogallo,

Spagna, Slovenia, Ucraina, eccetera e rimandato a dopo il 2030 dalla stessa Francia e dato che dell'opera di collegamento di Torino e Lione si sta pensando di realizzare unicamente il tunnel di 57 km che buca le Alpi, ma non i raccordi tutt'altro che brevi con le due città. Forse questo buco, alla fine, non si farà oppure sarà solo un enorme buco nero che assorbe flussi di denaro per non realizzare granché (finora sondaggi, tunnel esplorativi e poco più) ma devastare quanto basta (si vedano le significative immagini della val Clarea disponibili nei vari siti No Tav). L'unica grande opera che personalmente vedo è quella della tenacia e della caparbietà di montanari ribelli, snobati dal progresso che li avrebbe cancellati volentieri dalle mappe del futuro, capaci di ribaltare il tavolo e mostrare al mondo che, non senza fatica, non senza impegno, si può cambiare direzione. Come dicono in valle: A sarà dura!

Effe





Ruben

AUT¹⁰

La ricetta di tua_cucina

Marmellata di Peperoncini Ciliegia o Baci di Satana

Ingredienti:

500 gr di peperoncini ciliegia puliti;
80 gr di zucchero integrale di canna;
1 mela;
100 ml di vino bianco.

Per tutte le operazioni è vivamente consigliato l'uso di guanti: questi peperoncini macchiano terribilmente di rosso e lasciano sulle vostre mani una patina piccante che vi farà pentire di aver avuto prurito!

Lavate i peperoncini ancora interi ed asciugateli; tagliateli e puliteli con uno spelucchino o un piccolo coltello appuntito e ben affilato. La maniera più rapida consiste nel tagliare la parte superiore e poi eliminare con attenzione i semi ed i filamenti bianchi presenti all'interno. Tagliate quindi i peperoncini in piccoli pezzi e metteteli in una pentola insieme allo zucchero; potete quindi mescolare ed aggiungere il vino e la mela, precedentemente sbucciata e ridotta in pezzettini.

Mettete la pentola su un fuoco medio-alto e portate ad ebollizione (circa 10 minuti) mescolando con un mestolo di legno; a questo punto il composto inizia a formare della schiuma, che si riduce man mano che la marmellata acquista densità.

Dopo circa 30 minuti di cottura potete iniziare a valutare la consistenza facendo scivolare un cucchiaino di marmellata su un piatto freddo inclinato.

Se lo considerate necessario, potete ridurre la marmellata a purea con un frullatore ad immersione (minipimer).

Quando la marmellata ha raggiunto la densità desiderata, si può procedere al travaso nei vasetti (che avrete nel mentre sterilizzato facendoli bollire insieme ad i tappi), avendo cura di riempirli fino all'orlo senza lasciare bolle d'aria e chiudendoli poi ermeticamente.

Fateli raffreddare capovolti, in modo che si crei il sottovuoto.

Per ottenere una marmellata ancora più piccante si possono lasciare alcuni dei semi.

Per attenuare invece l'intensità del piccante si possono lavare i peperoncini già puliti, avendo cura poi di lasciarli asciugare su un canovaccio pulito ed inodore, oppure sostituire 200 gr di peperoncini con 200 gr di peperoni.

Questa marmellata è ideale per accompagnare formaggi stagionati, carni e verdure bollite, riso e couscous.

Elide



„GIA, COSA VUOL
DIRE? POI, MI CHIEDO„

„... CHISSA' DOVE VAN-
NO A FINIRE I...“

„... PENSIERI QUANDO
SI SMETTE DI PENSARE!“

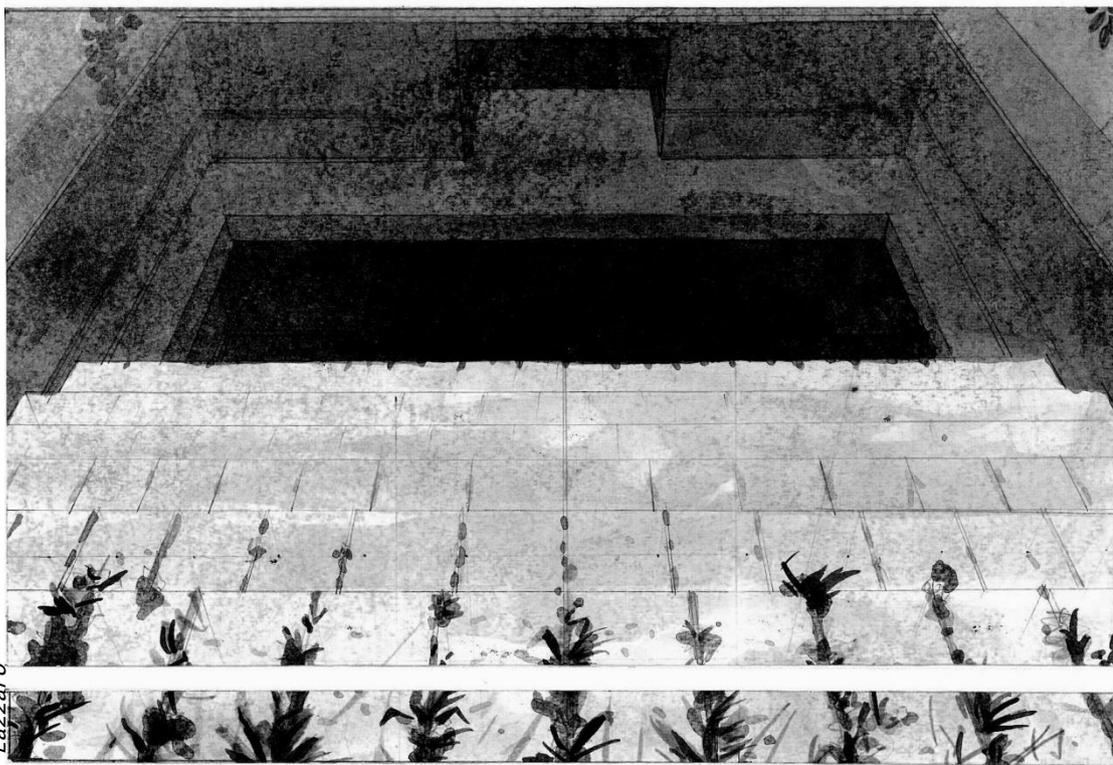
Si ringraziano
tutti i soci di
Malerbe e tutti i
lettori della
fanzine per
permetterci di
portare avanti i
nostri ambiziosi
progetti

Un grazie speciale

a **Lazzaro, Pepito,
Joachim, Ruben e
Don Pedro**, per le
illustrazioni

a **Sardonicus,
Melania, Effe e
Elide** per i
contributi scritti

a **Pahoo** per la
rilegatura
artigianale



Scriveteci e
contattateci

associazionemalerbe@gmail.com

www.facebook.com/malerbae

Sede
Alghero (SS), via
Carlo Alberto 127
I piano