



GIUGNO 2007

MENSILE DI CULTURA E INTRATTENIMENTO INTELLIGENTE

BAZAR

BaZar e la fame.

www.bazarweb.info

testata giornalistica registrata al Tribunale di Roma il 29/12/2005 n. 541/2005



PROGETTO GRAFICO: CRISTINA MANFUCCI



Eugenia Romanelli [romanelli@bazarweb.info]

**Se provocati,
potremmo
affamarci.
Provocando,
potremmo
affamare. Famelici,
può accadere di
divorare.**

Che sia fame, curiosità o desiderio,
spesso le pulsioni senza limiti diventano violente,
privando ogni soggetto di esistenza, amore e autonomia.

Come una forchetta, due bacchette o un cucchiaino, Bazar imbecca:
traducendo una pulsione in gesto,
l'istinto in azione,
la presa in richiesta,
la confusione in relazione.

Mezzo, ponte, strumento, Bazar aiuta a trasformare la mancanza in
presenza,
il bisogno in godimento,
il potere che ordina in un invito festoso,
la seduzione in scambio.

Stracolmo del nutrimento che ovunque abbonda,
con andamento planato, raccontando storie o col movimento
scoppiettante di un motore,
Bazar ritarda, rimanda e rallenta ogni ingordigia:
l'avvento può diventare processo,
la brama dialogo,
il piacere del domandare sostituire l'eccitazione del furto.

Cosicché, liberi, si può godere e crescere con quanto vive intorno a
noi senza cedere a ricatti,
senza pagare riscatti,
senza impiastriarsi in manipolazioni.
Senza sequestri, rinunce, ostaggi.

Buon appetito!

2

EDITORIALE



L'ESPERIENZA DELLE FORNITURE: NUOVI MODI (GIOVANI) DI MANGIARE

Dalla GLOBESITA' alla SIMPSONizzazione passando per la MCDONALDizzazione... davvero mangiamo così "grasso e cattivo"? Ed è + importante quello che c'è DENTRO il piatto, o tutto quello che succede INTORNO?

Negli ultimi tempi si parla molto di **globesità**, intendendo il dilagare globale delle cattive abitudini alimentari che portano all'obesità. Di **simpsonizzazione dell'alimentazione** in Italia: troppi cibi grassi e precotti, troppa TV, poco esercizio fisico. E di **mcdonaldizzazione**, intesa come principio di efficiente standardizzazione, della società tutta: cibo e abitudini alimentari comprese. Ma se da un lato l'allarme è alto, dall'altro l'antropologa **Mimi Nichter** mette in guardia contro un certo diffusissimo **fat talk**: un parlare continuamente di cibo (sono grassa, mi sembra una balena, devo mettermi a dieta...) che non è da interpretare come una spia di gravi disagi comportamentali ma, solo, come un'adesione a un codice di riconoscimento condiviso... E se l'ultima indagine dell'Osservatorio sul Capitale sociale curata da Demos per Coop ha rivelato che circa **6** italiani su **10** mangiano fuori casa almeno una volta al mese (per una certa socialità legata al rito del cibo e per piacere personale) resta da capire cosa voglia dire mangiare fuori aujourd'hui: dove, cosa, come e soprattutto perché.

3

DOVE

Per strada! Lo street food che dilaga nelle pause pranzo di tutto il mondo è, spesso, incriminato da dietologi e nutrizionisti: perché si mangia poco, di fretta e male. Da qui le idee, per ora tutte londinesi, di offrire un'alternativa salutare ai cibi precotti e pieni di conservanti. Come quella proposta da **Energi Box**, ad esempio. Uno snack shop in cui trovare mini hamburger di funghi, crocchette di lenticchie piccanti, cous cous, insalate e la certezza di un cibo preparato secondo le regole della dieta low GI: quella fondata sul controllo del livello di zucchero nel sangue. [<http://www.energiobox.com>]
O la crociata per un'alimentazione sana ed equilibrata lanciata da **EAT**, già oltre **cinquanta2** punti vendita su tutto il territorio britannico: con le sue zuppe, le insalate, i panini e le torte fatte in casa. [<http://www.eat.co.uk/index.html>].



Appesi a una gru! La società di catering **Dining in the Sky** organizza cene tra le nuvole! Si tratta di **un tavolo sospeso nel nulla a 50** metri d'altezza e di **22 posti**, tutti neri e

superperforanti, che assicurano saldamente i clienti alle sedie per tutta la durata del pasto. (Niente gita in bagno tra una portata e l'altra, quindi... d'altra parte persino le posate sono legate al tavolo per evitare che precipitino giù!) La cucina, servita da due camerieri, ruota intorno a un attrezzatissimo pozzetto al centro del tavolo e prevede portate di ottima qualità e vini decisamente all'altezza della situazione... Inoltre, potrete averla direttamente sul tetto di casa vostra... a patto di non soffrire di vertigini, certo: il prezzo, infatti, è da capogiro e si aggira intorno ai **15mila** euro! [<http://www.dinnerinthesky.com/index.php>]

Sul treno! Nel vecchio vagone ferroviario Pacific Dining Car, [<http://www.pacificdiningcar.com>], nel downtown di Los Angeles, si nasconde la steak house più antica della città!

Sul letto! E' da un po' di tempo che a Catania hanno preso l'abitudine di mangiare e bere sdraiati, come gli antichi romani. Il **Bed Café** [<http://www.bedcafe.it>] è un lounge bar molto bianco, pieno di: divani, poltrone, tende, drappaggi al soffitto, candele e una versione rivisitata del vecchio triclinium. Una versione dall'aria molto, molto, invitante... Per non parlare dei **Supperclub** di Roma, San Francisco e Amsterdam [www.supperclub.com].

Sotto la doccia! La tendenza gourmand nel make-up è stata più volte ribadita e cosmetici dall'aspetto vagamente cioccolatoso sono, ormai, all'ordine del giorno. Ma da oggi si può fare di più: i cosmetici della linea **Dessert Treats** di Sephora si possono anche mangiare! Un lip gloss al gusto Banana split, un body gloss per illuminare di riflessi dorati al cioccolato, un bagnodoccia al caramello (o al chewingum o al lecca-lecca o allo zucchero filato) e una mousse per il corpo ripiena di praline... tutto golosamente commestibile! [http://www.sephora.com/browse/brand_hierarchy.jhtml?brandId=5734]

Sott'acqua! All'**Ithaa**, ristorante dell'Hilton Maldives Resort & Spa, si mangia **5** metri sotto l'Oceano Indiano, in una sala tutta di vetro... come catapultati in un acquario a forma di tunnel! La vista, ovviamente, è amena e colorata: i pesci, le alghe e i coralli vi terranno compagnia per tutta la durata della cena. Il cui costo, viaggio e soggiorno escluso, oscilla intorno ai 170 dollari. [<http://www.conradmaldivesrangali.com>]
Anche il Mar Rosso offre la possibilità di cenare sott'acqua: al **Red Sea Star** [<http://www.redseastar.com/aboutus-en.php>], ad Eilat in Israele, oltre alla particolarità di doversi immergere per consumare le specialità del posto, troverete un design molto originale.

Dentro un fumetto! Nello spazio **Food Kong**, al quinto piano del **Kenzo building** di Parigi, si mangia come catapultati in una striscia manga. I colori fluo, le trasparenze, i mille volti di ragazze dagli occhi a mandorla e la grande boule sul tetto promettono un'atmosfera fantasy indimenticabile. Per non parlare della vista sulle mille luci della rive droite... [<http://www.kong.fr/index.php>]

Sul tram! Vino piemontese, formaggio, stuzzichini e sax dal vivo a bordo di un tram in giro per le vie del centro? A Torino si può! [<http://www.turismotorino.org/index.php?id=44&navCmd=reset>]

In bagno! A Taipei, Taiwan, c'è **Toilet Bowl** [http://www.coolhunting.com/archives/2005/05/toilet_bowl_res.php?rss] un ristorante completamente arredato sul tema del bagno. Ci si siede sui water e si mangia in graziosi vasi da notte, comodamente appoggiati su lavandini. Dalle pareti: scrosci d'acqua, simpatici sciacquoni e sempreverdi orinatoi.

Anche se, in realtà, siamo un popolo di Slot foodisti... Dopo l'ultima indagine **ACNielsen** sui consumi fuoricasa, **Il Messaggero** ha brillantemente codificato la tendenza in atto: lo **slot food** ha cambiato la nostra vita, dal caffè alla pizza sono **17 milioni** gli italiani che fanno pausa davanti al distributore automatico...

COSA

Tabacco! Esiste, nonostante il divieto, una parte del mondo che non rinuncerebbe mai alla propria dose di nicotina: né a cena, né dopocena. E così sono molti i ristoranti che cercano di inventare qualcosa per loro. Al **Caffè Pedrocchi** [<http://www.caffepedrocchi.it/site>] di Padova, ad esempio, il tabacco non si fuma: si mangia. E pare sia anche molto apprezzato: piccante, a metà tra lo zenzero e il pepe...

Spaghetti, pollo, insalatina, una tazzina di caffè!... e un piattino fatto di biscotto: su cui si appoggia la tazzina e che, piano piano, si sgranocchia mentre si beve il caffè. Lo ha ideato **Ditte Kuijpers** che già in passato aveva usato il cibo come materia prima per le sue creazioni. [<http://ditteontwerp.nl/schotelteskoek1.html>]

Salsicce, fegatini, viscere alla brace... Ambientata in un ex-affumicatoio, la cucina del **St. John** di Londra utilizza TUTTE le parti dell'animale: collo, coda, piedino, fegato, cuore, frattaglie... e lo fa con OGNI animale: persino lo scoiattolo e le uova di gabbiano! [<http://www.stjohnrestaurant.com>]

Aria fritta? No, e' Coca Cola... Avreste mai pensato di mangiare Coca Cola fritta? Presentata questo autunno dal suo ideatore **Abel Gonzales**, ha ottenuto un enorme successo di vendite in sole tre settimane. È preparata con pastella di frittelle, sciroppo di Coca Cola, sciroppo di ciliegie... [<http://www.wftv.com/foodnews/9789814/detail.html>]

Pomofragola! Tempo di novità in cucina. Dopo la **Grappa Spray** [<http://blog.giallozafferano.it/index.php?entryid=129>] e l'**olio da spalmare** [www.alolivier.com], arriva il **Pomofragola**. Disegnato a tavolino per diventare lo snack perfetto per feste e occasioni mondane: **è rosso, sembra una fragola pur essendo un pomodoro ed è molto molto dolce**. La catena di supermercati Marks & Spencer ha ottenuto un'esclusiva per la distribuzione di questo curioso incrocio in Inghilterra, che pare sia buonissimo tuffato nel cioccolato fuso. Aspettando che arrivi il nuovo pomodoro zebra a righe rosse e verdi, ovviamente. [http://www.marksandspencer.com/gp/browse.html/ref=sc_iw_c_0/202-2956760-9354248?ie=UTF8&node=51458031&no=46487031&mnSBrand=core&me=A2B000YVBKIQJM]

Ma SOLO l'occhio vuole la sua parte...

Dopo il successo delle chiavette usb a forma di sushi [http://www.shinyshiny.tv/2004/10/sushi_usb_key.html] e dell'orologio [http://wirelessdigest.typepad.com/shinyshiny/2004/07/have_a_rice_tim.html] per chi proprio non vedeva l'ora di rimpinzarsi di Hosomaki, c'è chi sembra pronto a rilanciare sul fashion. Le **Pixel Girls**, ad esempio, sfornano braccialetti, orecchini e collanine [http://shanalogic.com/item.php?item_id=629]. tutti rigorosamente farciti di Maki e Rigiri, ovunque.

Oppure su **JBOX** [<http://www.jbox.com/SEARCH/sushi%20clock/1/>] da dove passa qualsiasi diavoleria gadgetistica in tema di sushi. Oppure su **Tooimage**, [www.tooimage.it], concept store di nuova generazione, dove è possibile provare i Sushipillow: una collezione di cuscini che riproduce i piatti della più alta cucina giapponese, [<http://theoriginalsushipillow.com/catalog.html>], dai pouf a forma di Roll fino ai soffici cuscini con fettine di salmone in cima... have a rice time!

Se invece siete amanti delle tradizioni e, il sushi, preferite mangiarlo: ecco un indirizzo che merita. Lo **YO! Sushi**, a Londra, [<http://www.yosushi.com>], è un posto rocambolesco dove le portate viaggiano a gran velocità sui nastri trasportatori, le bevande si prendono da un distributore robotizzato, il bancone è immenso, l'ambiente allegro e il cibo ottimo.

... o ANCHE l'occhio vuole la sua parte? Sul sito della **Elegant Cheesecakes**, nella sezione **Handbag and Shoe Cakes**, si trova tutto ciò che una sciantosa modaiola possa desiderare per la torta del suo compleanno. **Cheesecake che riproducono fedelmente famosissime borse Louis Vuitton** e pochette di Gucci zuppe di crema che sarebbe un peccato tagliare... [http://www.elegantcheesecakes.com/ECC_BirthdaysandFun_HandbagsShoes_1.asp]

COME

Guardando un vecchio film... I due **Ciak si mangia** di Roma sono un allegro miscuglio tra una sala cinematografica e un ristorante. Hanno sale che portano i nomi di Anna Magnani, di Aldo Fabrizi e di Totò. E permettono di cenare, tutti i giovedì e i venerdì, guardando i film che hanno fatto la storia del cinema... [<http://www.ciaksimangia.com>]

Aspettando il libro... Al **Book's Bar**, a Roma in via Eleonora Duse 1, le parole scritte sono dappertutto. Appese ai lampadari, negli eccentrici titoli dei cibi sul menu (Moussaka vegetariana alla Moby Dick, polenta Anna Karenina con funghi...), negli occhi delle numerose foto di scrittori che ti spiano intorno intorno, e al momento del conto che è accompagnato da un libro in dono per ogni commensale. (Tel.: 06-80691468)

Al buio! Da sempre **Edouard de Broglie** e **Etienne Boisrond** pensavano che mangiare potesse diventare un'esperienza totalizzante. Così totalizzante da impegnarsi per cercare di sincronizzare tutti i sensi su ogni singolo boccone... per questo hanno fondato **Dans le noir**, ristorante dove si mangia al buio e dove il gusto gode di priorità assoluta su tutto il resto. A Parigi, Londra e Mosca. [www.danslenoir.com]

Con le mani! Da sempre l'uso delle posate è sinonimo di classe ed eleganza ma, ormai, il **Finger Food** sembra aver trovato posto anche tra mani insospettabili. Monoporzioni, stuzzichini invitanti e piccoli elaborati fatti a posta per essere gustati con le dita... [<http://www.cavolettodibruxelles.it/2005/03/finger-food.html>]

Col dito! Chi non ha mai avuto la tentazione di affondare un dito nel vasetto della nutella o sulla panna montata di una torta? Per non sporcarsi le dita e per non suscitare sguardi di disapprovazione, **Paolo Ulian** ha ideato... **un biscotto da dito!** [<http://pro.unibz.it/xmas/html/pappilan/ulian.htm>]. La cialda, modellata come un ditale, è ormai addirittura coperta da copyright. Ma, per farli in casa, la ricetta è qui... [http://pro.unibz.it/xmas/html/pappilan/ulian_ricetta.htm]

Con lo spazzolino! Assaggiate per credere: golosi dentifrici al gusto di gelato alla vaniglia, al cioccolato, all'arancia... [<http://www.tannerstastypaste.com/home.asp>]

Dal tubetto! D'estate, in Francia, ci si rinfresca con **Ice Pulp**: un sorbetto - mango, lampone, pesca e arancia rossa - in tubetto. E' naturale al **100%**, non contiene coloranti né conservanti, ha zero calorie. [<http://julien.ponceblanc.free.fr>]

A livelli... il layered food

L'ultima tendenza in fatto di mangiare giapponese si chiama **Kasanegi** e, inseguendo la moda del look a strati, ordina il cibo in diversi livelli e lo cuoce tutto insieme. [<http://web-japan.org/trends/lifestyle/lif051209.html>] Il ristorante **Kimukatsu**, a Tokyo, [<http://www.kimukatsu.com/index.html>], è ormai una vera e propria istituzione in materia: con il suo Tonkatsu, una specie di cotoletta a più piani che può arrivare fino a **25** livelli!

Con l'aeroplanino!

Se per voi mangiare è impossibile senza che qualcuno vi distraiga col vecchio trucco dell'aeroplanino, ora c'è quello che fa per voi: un cucchiaino a forma di aeroplano. Con tanto di rumore e tutto. [<http://www.pyloones-usa.com/product.php?product=152>]

E QUANTO MI COSTI?

Tanto al chilo! Al **Brazil by Kilo** di Londra paghi solo quello che mangi! Piatti tipici del Brasile, dove la **Comida por kilo** non è certo una novità, disposti in gran quantità su un ricco buffet. I conti si fanno alla cassa, non prima di aver pesato i piatti sull'apposita bilancia... [<http://www.timeout.com/london/restaurants/reviews/6639.html>]

Quello che ti senti! Il motto di **Annalakshmi** - un buon ristorante indiano dedicato alla dea hindu del cibo - è: **eat as you like and pay as you feel**. E cioè: non esistono prezzi sul menu, scegli tu se pagare un dollaro o cento... [<http://www.annalakshmi.com.au/mission>]

Equo e solidale! Bere, mangiare e ballare all'insegna della solidarietà è possibile: al **Chicobar** di Milano. Aperitivi politicamente corretti, vino e birra biologici, cibi provenienti dal commercio equo e solidale, sciropo di guaranà e noci dell'Amazzonia. (Tel.: 02-39257078)

Troppo! Da **Zuma** [<http://www.zumarestaurant.com>] a Londra una porzione di hamburger con patatine costa 55 sterline... circa sei sterline a morso! Ma, garantisce **Reiner Becker** (chef e proprietario del frequentatissimo ristorante a Knightsbridge), si tratta di uno speciale manzo neozelandese [www.wagyu.net] allevato con birra e massaggiato come un sultano...

PERCHE'?

Perché... dacci oggi il nostro pane quotidiano, perché gli aperitivi, perché l'happy hour, perché le riviste di cucina, perché mille trasmissioni televisive che affettano, sminuzzano, montano... Perché non c'è incontro senza cibo. E, ormai, gli affetti si celebrano a tavola. E i supermercati sono sempre pieni. E quando chiudono per due giorni la gente perde la testa. E però non sappiamo più dove mettere tutti i rifiuti. E ci sentiamo grassi, sempre più grassi: ma le diete si fanno solo perché va di moda. E, comunque, nel bene e nel male, non si parla d'altro. Non staremo diventando tutti un po' **food addict**? Secondo **Ilvo Diamanti** sì: siamo nell'era della sazietà... [<http://www.repubblica.it/2006/10/sezioni/cronaca/cibo-italiani/diamanti-sazieta/diamanti-sazieta.html>]

CHI mangia COSA

L'osservatorio **Demos-Coop** ha individuato **5** diversi gruppi di italiani.

I casalinghi E' il più ampio, **33%**. Rispetto alla media della popolazione sono persone più anziane (il **37%** ha oltre **64** anni), il **62%** sono donne, casalinghe (**30%**), hanno una bassa scolarizzazione (**44%**). **Vivono il cibo come routine. Non vanno a mangiar fuori.**

Quelli del fitness **22%**. Si tengono in forma, mangiano bio, sono giovani (il **25%** ha **15-24** anni), studenti, vanno in pizzeria, e **mangiano spesso con gli amici.**

Fast food 16%, in prevalenza sono persone che lavorano (operai, impiegati), **56%** uomini, **40enni**. Hanno un'alta istruzione nel **48%** dei casi; **costretti ad andar fuori per la pausa pranzo**. Per piacere mangiano insieme agli amici (**35%**).

Slow food 15%, è il gruppo più raffinato. Metà sono giovani fino a **34 anni**. Sono i più istruiti (**61%**). È un gruppo esigente. Usa le guide sui percorsi del gusto (**33%**), fa degustazioni (**50%**) e turismo enogastronomico (**22%**), mangia bio frequentemente. Ma non sono solo dei gourmet.

Sono attenti alla dimensione etica del consumo e delle imprese. Alta è la fiducia nelle associazioni dei consumatori (**60%**). Sono più orientati a sinistra.

I militanti 14%. Consumatori impegnati e preoccupati per l'insicurezza alimentare (il **63%** si dice "molto" preoccupato). Sono in prevalenza donne (**59%**), **40enni**, di sinistra ma anche cattolici praticanti. **Comprano equo e solidale.** Mangiano bio, praticano il consumo critico. Sono attenti al comportamento etico delle imprese e al ruolo delle associazioni di difesa dei consumatori.

[da *Le tribù del cibo tra piacere e timore per gli Ogm* di Luigi Ceccarelli]

SPUNTI & SPUNTINI

Pasti fuori casa: ecco cosa mangiano gli italiani di *Elena Contini* [<http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/rivista/2006/marzo/ra0603053s.pdf>]

6

La casa delle bambine che non mangiano, Laura Dalla Ragione, Il pensiero Scientifico 2005: Per milioni di giovani il cibo si è trasformato in un nemico... come è avvenuta la saldatura tra i nostri modelli culturali e certe diffusissime forme patologiche?

Forbes, la classifica della rivista americana dei **10** ristoranti più eccentrici del mondo...

[http://www.forbes.com/fdc/welcome_mjx.shtml]

Natural born eaters. Come anticipato nell'inchiesta sul benessere, anche il cibo non manca l'appuntamento con la tendenza natural del momento: il ritorno alla genuinità, con la cucina biologica, sembra ormai sulla bocca di tutti. Il sito **Our Food**, per rubare qualche indirizzo, vanta già un archivio di oltre 5cento locali sparsi su tutto il territorio nazionale. Gli indirizzi sono suddivisi per regione e catalogati in: etnici, regionali, tipici, particolari e tematici. [<http://www.ourfood.it/home.cfm>]

Italia sì, Italia no, Italia gnamme... se famo du' spaghetti? Su [www.duespaghi.it] passano tutti i ristoranti italiani. O, almeno, ci provano. L'agile database, la ricerca semplice e veloce e le moltissime segnalazioni dei lettori garantiscono una certa freschezza al servizio...

Open Source Food Esiste una prelibata community per tutti coloro che amano deliziare i propri ospiti a cena ma non hanno tempo per approfondire la propria passione: su **Open Source Food** simpatici cuochi provetti mettono a disposizione i loro segreti tra i fornelli, spiegano dettagliatamente le ricette, elencano gli ingredienti necessari e forniscono un reportage dettagliato delle loro delizie... [<http://www.opensourcefood.com>]



Room Service Se poi il tempo fosse proprio pochissimo, non resta che affidarsi al sito [www.roomservice.it]. basta scegliere online il menu - dai piatti tradizionali ai Wonton fritti passando per le Fajitas messicane e il curry indiano -, ordinare per telefono e all'ora prestabilita tutto verrà recapitato a casa vostra... con tanto di posate e tovaglioli!

GLOSSARIO

Cibi acronici: alimenti adatti a ogni momento della giornata. **Concept dining:** cene che diventano esperienze particolari, non limitate solo al cibo... **Food addict:** chi nutre un'insana dipendenza dal cibo. **Food drunk:** quando mangi così tanto che, poi, ti senti ubriaco. **Food fighter:** una persona affetta da disturbi alimentari. **Foodtarded:** è lo stato letargico, o addirittura comatoso, che sperimenti dopo aver mangiato troppo. **Foodgasm:** quando quello che mangi ti piace tanto, ma proprio tanto, ma così tanto... **Grab-N-Go Food:** alimenti confezionati da acquistare e consumare immediatamente. **Food Around-The-Clock:** quando il consumo del cibo abita ogni momento del giorno e della notte. **Lowcarb:** filosofie dietetiche che aboliscono i cibi troppo ricchi di carboidrati. **Pre-Dawn Meals:** nuova tendenza ispirata ai precetti dietetici coranici che nel periodo del Ramadan proibiscono di alimentarsi nelle ore diurne... **Happy-Diner:** ispirate alle tapas spagnole, sono delle versioni tardo serali delle happy-hours del pomeriggio.

Sorelle, la gola è peccato - ma quando mangiamo la pernice, non dobbiamo pensare al pentimento, e quando ci pentiamo, non dobbiamo pensare alla pernice, altrimenti roviniamo sia la pernice sia il pentimento.
[S. Teresa di Avila]



controcanto . Johnson Righeira [righeira@bazarweb.info]

STRAbordiniamo il mondo!

SUONI . MUSICA DA DIGERIRE

**Gentili strabazariani,
mi inchino di fronte alla curiosità
che è sempre vaccino
contro l'ignoranza
per segnalarvi appuntamenti
culturalmente (musicalmente)
degni di essere esplorati.**

**torna "RITMI E DANZE
DAL MONDO". Da non perdere!**

Si parte con **l'Orchestra di Piazza Vittorio** **16 giugno** a Montebelluna per l'anteprima della festa multiculturale di Giavera del Montello, che si riconferma la più grande manifestazione di questo tipo nel Nordest). Dopo l'eccezionale successo di New York a inizio maggio, il gruppo multietnico (diretto da **Mario Tronco**, pianista, tastierista, e autore della **Piccola Orchestra Avion Travel**, e composto da una quindicina di artisti stranieri residenti a Roma), si esibirà al **Palamazzalovo** a partire dalle **20 e 30** (l'ingresso è a pagamento, euro **12**).

L'altro grande evento di questa dodicesima edizione? Lo spettacolo **"Altrove. I viaggi sono inviti a straordinare il mondo"** di e con il comico **Natalino Balasso** e l'attore **Giuseppe Cederna** (noto dal film di Salvatores **"Mediterraneo"**), accompagnati dal chitarrista **Alberto Capelli** e dal **Rapshodia Trio** (l'ingresso è a pagamento, euro **10**).

I biglietti si possono acquistare a Conegliano presso la Bottega del Mondo **"Armadillo"** (tel. 0438 23936), a Giavera del Montello presso la cartoleria **"Melazzurra"** (tel. 0422 776187), a Montebelluna presso Tamurè Viaggi (tel. 0423 600441) e a Treviso presso la Cooperativa Pace e Sviluppo (tel. 0422 301424). E' possibile anche comperare il mini abbonamento che include lo spettacolo del **16 giugno** e quello del **23 giugno** al costo complessivo di € **18,00**.

Per informazioni:

tel. 348 1312902,

[www.ritmiedanzedalmondo.it]

**Che dite, sono stato esaustivo?
Andiamo :-D**

22-24 GIUGNO

7





tendenze . Andrea Lisi [lisi@bazarweb.info]

TUTTI I CONSIGLI DAL CILINDRO

**Spettacoli non stop,
nomi da cardiopalma
del mondo elettro/techno
e qualche mostro sacro...**

DISSONANZE 7, Roma, 1 e 2 giugno
NEAPOLIS OF LOVE,
Agnano/ Napoli, 2 giugno
FLOWER, Catania 22 e 23 giugno

Caldo torrido, atmosfera sospesa in attesa dell'esplosione della stagione estiva, come andranno le grandi adunate elettroniche quest'anno?? Intanto giugno sarà bollentissimo partendo già sparato con ben due festival i primissimi del mese:

Dissonanze a Roma l'**1** e l'**2**, nella sua ormai abituale cornice del **palazzo dei Congressi**, e in contemporanea a Napoli il **Neapolis of love**

nell'**ex caserma Nato** di Agnano. Gli organizzatori del festival napoletano hanno deciso di sfidare la più corposa rassegna techno italiana tirando fuori dal cilindro una non stop dodici del due giugno/ sei del giorno dopo, da eventi di altri tempi (in italia) e altri luoghi. Prestati alla maratona la coppia superstar

Francois k e **Jeff Mills** freschi del party per la coppa del mondo di vela di Valencia dove hanno già suonato il weekend precedente, e nomi superstellari come **Josh Wink**, e **Steve Angello** che ritroveremo all'opera in

piena estate all'exit di **Novi Sad** insieme al gotha trance/progressive internazionale, con grande gioia delle folle di ragazzini in eccesso ormonale e neuroestropici. A metterci una dose di contegno stiloso solo **Martin Landsky**, ammesso che non ceda alla platea dilagando. E a rappresentare il panorama nostrano **Gaetano Parisio**, idolo locale, e i vip dj **Luca Agnelli** e **Lele Sacchi**. Dissonanze promette invece uno dei suoi migliori cartelloni di sempre, a giudicare l'aria che tira molto più "concreta" e funzionale di quella degli anni passati, e allora: **sballo sballo con Daniel**

Meteo, Luciano, Ellen Allien, Gabriel Ananda... e un sabato fantascientifico con in sequenza Sebastian Leger, Digitalism e il re della techno schranz ovvero "o sei pronto e ti muovi o vai a casa": Chris Liebing.

Insieme allo sballo, le chicche low fi Fm3 dalla Cina, l'incrocio spericolato **Fennesz** con **Mike Patton** (!!!), crossover hype con **Spektrum** e **Battles**, e poi **Pole, Apparat, Isolee**, il celebratissimo **Nathan Fake**, l'omaggio strameritato a uno dei padri fondatori della elettronica europea di fine secolo, la metà degli **Orbital Phil Hartnoll**, e gli italiani **Lorenzo Oggiano, Giardini di Mirò, Franz & Shape e Claudio Fabrianesi**, il dj/producer romano capace di allineare in un set di due ore la storia della house e della techno senza mai perdere il filo della coerenza. **Come sempre il vero banco di prova sarà la maturità del pubblico a confronto con il livello dell'offerta musicale. Mettetecela tutta. Sarebbe un peccato!!** A chiudere il primo mese dei festival estivi ci pensa l'edizione 2007 di Flower ai **Mercati Generali di Catania**, solitamente inclinato verso sonorità più morbide e funkettose, perché la Sicilia non è Ibiza. Allora, il **22** e il **23**, tutti insieme appassionatamente gli evergreen Gilles Peterson, Howie b, José James Quartet, Andy Vaz e., forse perché fa tanto rock/roll, lo squinternato in tuta con lucine da videogame My robot friend.

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]

dissonanze.it [www.myspace.com/neapolisofloveflower.com]



Staffetta compono Clarke/Under

Quelli dell'**Old River Park** di Caserta hanno proprio intenzione di far cascare il locale il primo giorno del mese! Con una mossa spericolata degna dei più temerari e ambiziosi club europei in una sola serata arrivano nella venue chiassosa di Caiazzo due mostri come **Dave Clarke**, uno dei più stilosi campioni del surf in electro/techno, già ai vertici delle classifiche dei migliori dj del mondo, dalla terra di Albione, e **Alex Under**, lo spagnolo riempipista amante di botte minimali molto insinuanti e coinvolgenti, patron della prestigiosa Trapez records. Inimmaginabile l'effetto che potranno sortire i due alla consolle in una notte che si preannuncia degna apertura del Neapolis of love del giorno successivo.

[www.sonorika.com]

Chemical(s). Meglio tardi che mai...

Ma sii...come si fa a non ricordare l'arrivo dei grandi nipoti dell'era ravey inglesi Chemical bros nella capitale!! Certo la loro fama si è un po' appannata negli ultimi anni ma il ritorno dei suoni che hanno segnato le prime feste illegali e l'Ibiza style porterà nuova linfa vitale alle apparizioni di un duo che ha caratterizzato un'epoca. L'appuntamento è doppio, a Milano e Roma (vedi in questo numero rubrica Suoni Live di Nardi). Certo, in contemporanea c'è il Sonar di Barcellona...

[www.palalottomatica.it]



Fritti!

Crocchette, arancini, frittiture miste varie, frittelle di tutti i tipi. L'universo FRITTO è una goduria del palato! Anche se le origini di questo metodo di cottura sono ignote, è sicuro fosse già utilizzato nel I secolo d.C., quando Plinio riporta una ricetta di uova fritte nell'olio...

Un fritto dop Una ghiottoneria del made in Italy e' sicuramente l'**oliva ascolana** del Piceno Dop ripiena, che unita a costolette di agnello, cremini, carciofi e zucchine troneggia nel tipico fritto misto all'ascolana. Regina è l'Oliva tenera ascolana (Olea Europea Sativa), Liva Concia od Oliva di S.Francesco. L'invenzione delle olive ripiene e fritte viene datata intorno al **1800**. Grandi estimatori della specialità furono i marchigiani **Gioacchino Rossini** e **Giacomo Puccini**. La ricetta prevede l'uso dell'oliva di varietà tenera ascolana, tagliata a mano a spirale riempita da un impasto a base di carne. Tra le rielaborazioni, golosa e' quella di San Benedetto del Tronto, con ripieno di pesce.

Fritto misto all'italiana Impossibile descrivere la varietà dei fritti italiani. Nelle regioni del Sud la tradizione è legata alle friggitorie di strada, che in Sicilia propongono arancine, pannelle e cannoli, mentre in Campania si sbazziscono tra **pizza fritta**, pasta cresciuta, scagliozzi, timballetto di maccheroni, **montanare**, palle 'e riso, crocchette e graffe, mentre in Puglia dominano i **panzerotti**. Andando verso Nord c'è il **formaggio fritto abruzzese**, il **fritto misto toscano** dove compaiono pollo, coniglio, fiori di zucca, peperoni e zucchine. A distinguere il fritto romano i signori suppli, fiori di zucca, carciofi e filetti di baccalà., mentre in Emilia Romagna i salumi sono spesso accompagnati dal **mitico gnocco fritto**. Summa della goduria il fritto misto alla piemontese, con animelle, rognoni, piedini (i batsoà), salsicce, peperoni, carciofi, melanzane, mele, amaretti e semolino. Da segnalare lungo lo stivale anche fritti di erbe come la borragine, zucca e lampascioni, oltre a salvia e fiori di acacia.

9

C'è fonduta e fonduta Il nome **fondue à la bourguignonne** nasce per analogia con la fondue al formaggio svizzera, e in origine si utilizzava solamente il celebre e pregiato manzo di Borgogna. La specialità della regione francese si distingue dalle altre perché consiste nel **cuocere dei pezzi di carne - in genere manzo, ma anche vitello, pollo o maiale - nell'olio bollente**, da intingere in una tavolozza di salse diverse. Immancabili sono la tartara, la remoulade, la salsa rosa, la salsa al curry, la dijonnaise, la barbecue, oltre a quella all'aglio e ad una classica maionese. Tra le varianti francesi di fondute c'è quella savoyarde, a base di emmenthal, tipica della Savoia, poi la chinoise, dove invece la carne viene cotta nel brodo, per finire con quella golosa al cioccolato.

Mondo fritto L'universo fritto è sterminato, quanti sono i possibili ingredienti. Un tentativo di rappresentarlo è stato fatto quest'anno dalla rassegna **"Fritto misto all'italiana"** ad Ascoli Piceno. Tra le degustazioni una scelta indiana di pakora, misto di carni e verdure in pastella e samosa, fagottini farciti di carne e verdure in masala di spezie. Marocchini invece i **brewas dolci**, a base di mandorle, cannella e acqua di rose, brewas salati, con gamberetti, merluzzo e sarissa, e griush, una sorta di frittelle a base di uova e burro. Altra specialità i peruviani **chicarron**, fritto di maiale e mais, oppure le portoghesi **pasteis de bacalhau**, crocchette di baccalà al Porto.

Paese che vai, olio che trovi. Elemento base della cucina afro-brasiliana ad esempio è il dendé, l'olio di palma. Per strada è facile trovare in vendita **"l'acarajé"**, un purè di fagioli fermentati a cui viene data forma di panino, che viene fritto nell'olio di palma, aperto nel mezzo e farcito con gamberetti secchi, pasta di arachidi, cipolla e aglio. **Altro classico africano le banane plantani fritte.** La frittura più originale del mondo però abita nel Sud est asiatico, come in Vietnam, dove si possono gustare spiedini a base di coleotteri, scarafaggi e cavallette. **Poi ci sono i finissimi artisti cinesi e giapponesi.** Non molti sanno che il termine tempura, il classico fritto giapponese, deriva da un'usanza dei missionari portoghesi



del '500, che durante i lunghi periodi (tempora) di Quaresima e relativi digiuni, si nutrivano anche di verdure pastellate e fritte. Una ricetta che piacque così tanto ai giapponesi da dargli per sbaglio il nome del periodo in cui veniva mangiato!

L'altra ricetta Da evitare soprattutto per chi ha problemi di colesterolo, il fritto può essere consumato anche senza particolari pastelle a base di uova o latte, vietati agli allergici. Si possono ottenere delle discrete **mele fritte con una pastella di farina e acqua**, ma anche un buon **fish & chips**, passando prima i filetti di pesce in farina e pan grattato. **Occhio alle patate: prima della cottura meglio metterle sotto l'acqua fredda per eliminare l'amido e poi asciugarle.** Nota: benissimo pericoli aciale "loro" farine e pangrattato in commercio. L'olio da preferire, che regge bene le alte temperature, è sempre quello d'oliva, ma per molti cibi ha un sapore troppo forte e si scelgono arachide e mais.

L'angolo Pizza fritta a Napoli da **"De figliole"**, via Giudecca vecchia 39, chiuso la domenica. Olive ascolane alla **Gastronomia Migliori**, piazza Arringo 2 ad Ascoli Piceno, chiuso lunedì e domenica pomeriggio. Cannoli spolverati da pistacchio o cioccolato dai **Fratelli Taibi**, in via Michelangelo 3 a Castrofilippo (Agrigento).





musei cool . Alberto Gabriele Morelli [morelli@bazarweb.info]

Cosa hanno in comune Michelangelo e i fenici?

**Il fascino straordinario di qualcosa di irripetibile.
Come pure le opere degli autori del '900
e gli antichi oggetti delle farmacie del '500...**

*Riscoprire la Galleria dell'Accademia:
che si è arricchita...*

La galleria deve la sua vasta popolarità alla presenza di alcune sculture di **Michelangelo**: i Prigioni, il San Matteo e in particolare il celebre David, qui trasportato nel **1873**, per il quale venne realizzata la scenografica galleria che ne esalta la magnificenza. Nei locali contigui, ricavati da due antichi conventi, sono state raccolte, a partire dall'Ottocento, importanti opere d'arte provenienti dall'Accademia del Disegno, dall'Accademia di Belle Arti e da conventi soppressi. Recentemente la Galleria si è arricchita con il Museo degli strumenti musicali, che comprende antichi, importanti strumenti del Conservatorio Luigi Cherubini. Dal martedì alla domenica, dalle ore **8,15** alle ore **18,50**
Chiusura: tutti i lunedì. Ingresso euro 6,50, ridotto 3,25.



*Antica spezieria dello
Spedale Serristori*

Lo **Spedale Serristori** fu fondato nel **1399** da uno dei priori della Repubblica Fiorentina. La struttura assistenziale fu gradualmente trasformata in vero e proprio ospedale. La farmacia sembra sia stata aperta al suo interno agli inizi Cinquecento. Imperdibile la collezione, formata da vetri e maioliche, rappresenta uno degli esempi più significativi di artigianato ceramico e vitreo toscano fra la fine del secolo XVI e il secolo XIX. Di particolare interesse una serie di ampolloni con beccuccio della manifattura di Montelupo Fiorentino, insieme ad alcuni albarelli. E poi mortai, imbuti, alambicchi e numerosi oggetti officinali in vetro. Un vero e proprio arsenale alchemico!
Indirizzo: Figline Valdarno, Piazza XXV Aprile 10
Fruibilità: su richiesta (ingresso libero).
Info: Tel. 055 91251

*milano: Galleria
di Ponte Rosso
e i 1000 volti dell'arte*

Maestri del '900, maestri di luce, **anni 10** sono solo alcune delle generazioni presenti alla galleria di Ponte Rosso. **4 gruppi** generazionali passati attraverso momenti storici di rilevante importanza: Scuola di Burano, Novecento, Chiarismo lombardo, Post-impressionismo, Realismo, Naturalismo padano. Dal '73 a oggi l'attività espositiva della Ponte Rosso è documentata da circa 200 cataloghi di mostre personali, di gruppo, e collettive. Quindi non solo permanente ma sempre itinerante. In corso la mostra "**Il giardino ritrovato**" collettiva di pittura che chiama a raccolta numerose opere di diversi artisti, tutte dedicate ai fiori e al giardino, aperta al pubblico gratuitamente, da martedì a sabato dalle **ore 10** alle **12.30** e dalle **15.30** alle **19**. Stesso orario per la Galleria. Chiuso domenica e lunedì. **Ingresso GRATUITO!**
Via Brera 2, MILANO, tel 02 86461053

*a oristano incontrati ravvicinati...
di quale tipo decidetelo voi!*

ANTIQUARIUM ARBORENSE

Vi siete mai trovati faccia a faccia con una Maschera funeraria apotropaica punica (Tharros, V secolo a.C.), con la funzione di allontanare il male durante il riposo dei morti ??? L'Antiquarium Arborense ospita reperti che abbracciano un arco temporale, che va dall'età preistorica all'età medievale. L'esposizione dal titolo "**Il golfo degli empori**" consente al visitatore di immergersi in un paesaggio antico, quando il golfo di Oristano era solcato in tutte le direzioni da navigli provenienti dai poli estremi del Mediterraneo. Tra i reperti presenti un popolo di terracotta ritrovato a Neapolis, nell'agro di Othoca, a Tharros, a Narbolia; l'unico sarcofago filisteo (XII sec. a.C.) individuato nel Mediterraneo occidentale, a Neapolis; una testa di guerriero dagli occhi giganteschi, del tipo dei colossi di Monti Prama, ma trovata quaranta anni fa a Narbolia. Una particolare attenzione merita la sezione relativa agli **scribi delle città del golfo**: dalle scritture fenicie a quelle greche, latine, ebraiche, greco-bizantine e infine arabe. Interessantissima è la sala retabli (politici su tavola collocati sopra un altare) poiché raccoglie opere come il retablo di San Martino (XV secolo), il retablo del Santo Cristo (**1533**), e il retablo della Madonna dei Consiglieri (**1565**).

Orario di apertura: tutti i giorni dalle 9.00 alle 14.00 e dalle 15.00 alle 20.00.

Biglietti visita interna Museo:

Intero € 3,00, ridotto € 1,5 (fino a 14 anni e per gruppi di almeno 10 persone), **ridotto € 1,00** (studenti fino a 26 anni e oltre i 65 anni).

Le visite guidate sono incluse nel prezzo dei biglietti. Servizi aggiuntivi: saletta video e book-shop specializzato.

Museo Archeologico Giuseppe Pau"

Piazza Corrias - 09170 Oristano - Tel. e fax 0783/791262
E-mail: memoristoricaor1@virgilio.it

Voli per Cagliari a Partire da **14,99 euro** con Ryanair da Bari, Forlì, Trieste, Trapani, Pisa, Verona, Roma, Pisa, Pescara, Perugia, Milano.





Irene Maria Cristina Lo Savio [losavio@bazarweb.info]

UNA COPPA DI UN CERTO "PESO"

appuntamento e curiosità di uno sport da non sottovalutare...

A Verona, dal 21 al 24 giugno, si tengono la Coppa di Promozione Europea 2007 e il Campionato Europeo a squadre, organizzati dalla Federazione Italiana Pesistica e Cultura Fisica (FIPCF). Per partecipare alla sfida, è sufficiente compilare l'apposito modulo di adesione, reperibile sul sito della Federazione: [www.fipcf.it], e inviarlo in busta chiusa alla F.I.P.C.F. - Italian Weightlifting Federation - v.le Tiziano, 70 - 00196 Roma, oppure via e-mail all'indirizzo: segreteria-eventi@fipcf.it. I 4 giorni di competizione si svolgono presso il Centro sportivo "Fondazione M. Bentegodi", sita in via Trainotti, 5

Pesistica: un po' di storia

E' stato nel corso delle prime Olimpiadi dell'era moderna, disputatesi ad Atene nel **1896** e istituite dal barone **Pierre de Coubertin**, che la pesistica ha fatto la sua prima apparizione come disciplina agonistica ufficiale. Per quanto riguarda il nostro Paese, già sei anni dopo, nel **1902**, venne fondata a Milano la Federazione Atletica Italiana (FAI), ad opera del marchese **Luigi Monticelli Obizzi**, che ne venne eletto a presidente. Alle Olimpiadi di Londra **1908** **Enrico Porro**, in gara per la lotta greco-romana, riuscì a imporsi su tutti gli avversari, aggiudicandosi la medaglia d'oro. Dopo una serie di vicissitudini, che videro la FAI inglobare anche la **Federazione Italiana Lotta Giapponese**, nel **1933** la Federazione assunse la denominazione di **Federazione Italiana Atletica Pesante** (FIAP). Nel **1946**, nell'immediato dopoguerra, si svolse a Bologna il Congresso federale mirato alla riunificazione della FIAP, frantumatasi nelle due sedi di Roma e Milano in seguito alle vicende belliche. Nel **1974** fu la volta di un nuovo cambiamento di nome: la FIAP divenne così FILPJ (Federazione Italiana Lotta Pesì Judo), cui si aggiunse nel **1995** anche il karate. Il primo luglio **2000**, infine, l'Assemblea nazionale stabilì che la FILPJ venisse suddivisa in FIJKAM (Federazione Italiana Judo Lotta Karate Arti Marziali) e FIPCF.

Curiosità

Nel **1920**, durante i giochi olimpici di Anversa, la FAI ebbe anche modo di gestire la gara del tiro alla fune, sottraendola alla supervisione della FGI (Federazione Ginnastica Italiana). Per l'occasione, venne convocata una squadra composta da otto titolari e due riserve, che però risultò sconfitta dalla nazionale olandese, classificandosi ultima tra i cinque team partecipanti.

Cinema e pesi

Sebbene la pesistica non sia mai assurta al ruolo di protagonista assoluta di una pellicola cinematografica, sono svariati i film che, seppure in maniera indiretta e secondaria, fanno riferimento ad essa. Per citarne uno su tutti, in **"American Beauty"**, la pellicola - rivelazione per l'anno **2000** del regista inglese **Sam Mendes**, vincitrice di ben cinque premi Oscar, è proprio il protagonista - narratore, il quarantenne **Lester Burnham** (al secolo Kevin Spacey), invaghitosi di un'amica della figlia adolescente, a riscoprire l'interesse per la pesistica, finalizzata al recupero di un aspetto giovanile.



Pesistica: dove praticarla

Ormai, vista l'enorme diffusione della pratica della pesistica, oltre alle vecchie palestre di body-building, anche in Italia si vanno affermando sempre più le beauty farm e i centri benessere specializzati e dotati delle strutture necessarie come luoghi deputati allo svolgimento di tale attività fisica. La pesistica, comunque, al di là dell'opportuna presenza di un istruttore che fornisca indicazioni personalizzate sulle modalità di svolgimento, può essere svolta anche in ambito privato, purché si disponga di un'adeguata strumentazione: ecco così spiegato il proliferare degli annunci di compravendita, anche sul web. Tra le località meglio attrezzate per la disciplina pesistica, si possono citare sicuramente **le palestre romane e milanesi** [www.milanometropoli.com/palestre3.htm; www.20hours.it; www.altaguardia6.it; www.centroasteria.it; www.club43.it; www.getfit.it], nonché il **Sestriere** [www.comune.sestriere.to.it/estate.htm], soprattutto in vista dell'avvicinarsi della stagione estiva. Altro centro di notevole importanza è l'**Associazione sportiva "Club Pesistica Bruno" di Besozzo**, in provincia di Varese [varese.net/motoreaffari2533.html]. Per quanto riguarda, invece, le sedi pugliesi più accreditate, ci si può collegare al sito del **Comitato Regionale Puglia del CONI**: [www.conipuglia.it], su cui sono segnalate tutte le news e gli eventi a livello regionale. Infine, per chi desiderasse approfondire l'argomento e, magari, praticare la disciplina in senso agonistico, si rimanda al sito dell'**Accademia Mondiale dello Sport - Scuola di Scienze Motorie**: [www.worldsportingacademy.org].





Giovanni Prattichizzo [prattichizzo@bazarweb.info]

TRATTamenti Diversi

**Fermare la tratta delle prostitute.
Organizzare sentieri naturalistici per diversamente abili.
Stimolare l'affido per aiutare bambini in difficoltà.
Valorizzare e promuovere la diversità!**

Qui non si "traTTa"

Combattere lo sfruttamento della prostituzione attraverso il sorriso. E soprattutto sul campo. Anzi in strada. È quanto si prefiggono i volontari di **Fiori di Strada**, l'associazione Onlus fondata a Bologna a luglio del **2006**, cui hanno aderito operatori sociali, medici, psicologi e avvocati. Chi bussava alla porta dell'associazione, attorno a cui ruotano un centinaio di volontari ed esperti, può trovare assistenza medica e psicologica e inoltre supporto legale per affrontare i problemi cui va incontro. Non solo, l'associazione ha un'unità mobile che va in strada tutte le notti dalle **22,00** alle **6** del mattino e un numero di cellulare attivo **24** ore su **24** per l'intero arco dell'anno. L'obiettivo consiste nel costruire una rete tra tutte le associazioni italiane che operano nel medesimo ambito e promuovere azioni anche comuni all'estero per contrastare il fenomeno della tratta direttamente nei paesi da cui maggiormente provengono le vittime. Infine, l'associazione è alla ricerca di creativi che abbiano voglia di prestare la propria opera di volontariato per studiare e inventare slogan, appelli, e altri strumenti di sensibilizzazione per sostenere la lotta contro lo sfruttamento della prostituzione.
Info: Tel. 392900.800.1

ufficiostampa@fioridistrada.it
[www.fioridistrada.it]

Sentieri di primavera accessibili: al Circeo!

Le belle giornate di primavera invitano a lunghe passeggiate. Oggi nei Parchi, nelle riserve, nelle Oasi si lavora per attrezzare percorsi, sentieri didattici, strutture di accoglienza accessibili a tutti nella piena libertà di scelta. In questo numero vogliamo segnalarvi il sentiero **"Orto Botanico di Fogliano"** del Parco Nazionale del Circeo, visitabile tutto l'anno con l'ingresso gratuito. Il parco è stato tra i primi a realizzare un sentiero per non vedenti, su **12** tra sedi, centri visita, musei ecc., ben **9** risultano fruibili da persone con deficit motori o sensoriali, a cui vanno aggiunti **3** specifici sentieri. È prevista la possibilità di richiedere un accompagnatore per non vedenti. I sentieri sono strutturati per sfruttare appieno le prerogative del territorio, connotato da presenze botaniche e naturalistiche molte diverse tra loro, dalle sequoie alle araucarie legate dalla presenza della Macchia mediterranea. Tutte le informazioni sono affidate alla cartellonistica tradizionale e in Braille e una corda delimita il tracciato.
Info: pn.circeo@parks.it - [www.parcocirceo.it]

Fotografare la diversità: CONCORRI?

La campagna informativa dell'UE **"Sì alle diversità. No alle discriminazioni"** invita tutti gli studenti degli istituti d'arte e di disegno/progettazione dell'UE a elaborare una dichiarazione creativa a favore della diversità, partecipando al Concorso Fotografico **"Breaking Stereotypes"**. Gli studenti dovranno scattare una foto o preparare una composizione fotografica che promuova la diversità e sia in grado di attrarre il pubblico dei giovani. Le foto migliori sono selezionate da una giuria internazionale composta da fotografi, giovani artisti e noti esperti del settore della grafica e della comunicazione. I contributi verranno giudicati in base al grado di creatività e di originalità espressa, e alla capacità di attrarre l'attenzione di tutto il pubblico europeo. Il concorso si conclude sabato **30 giugno 2007**. A coronamento dell'evento, la foto del vincitore verrà stampata su poster, volantini e materiale pubblicitario a sostegno delle campagne dell'EU contro la discriminazione. Le **35** foto migliori verranno esposte all'interno di una mostra che si terrà a Bruxelles e poi raggiungeranno le capitali dei Paesi di origine dei primi tre classificati nel periodo compreso tra ottobre e dicembre **2007**. I lavori esposti e le informazioni inerenti ai loro creatori verranno pubblicati all'interno di un catalogo d'arte patinato che diffonderà il messaggio degli elaborati ai visitatori e ai lettori. Tutti gli artisti partecipanti alla mostra riceveranno una copia del catalogo.
Info: photocompetition@stop-discrimination.info

un genitore per un bambino

È partita venerdì **4 maggio** la campagna di sensibilizzazione **"Anche tu puoi fare il genitore"**, sull'affido familiare promossa dalla Provincia di Milano per rilanciare la cultura dell'accoglienza verso i minori in difficoltà e per sostenere le reti di solidarietà locale. Tale iniziativa vuole sensibilizzare i cittadini e le famiglie su questa straordinaria opportunità. L'affido è infatti

aperto a tutti: single, coppie coniugate o conviventi. **Viene solo richiesta la disponibilità affettiva e la voglia di accogliere, per un periodo da definire, un minore in difficoltà.** Una trentina di Comuni milanesi saranno impegnati nella campagna con manifestazioni pubbliche e stand informativi nelle piazze fino a fine giugno. **Info: [www.provincia.milano.it]**



DIVERGERE · ABILITÀ · MULTIPLE

12

