

IN SCONFINANDO INFO

Newsletter dell'Associazione Sconfinando
- Bottega del mondo

A cura di: Gabriella, Lucilla, Silvia

N. 35 OTTOBRE 2013

Dalla Bottega...

Sabato a tema 28 Settembre 2013

Durante il Sabato a Tema del 28 Settembre, laboratorio di perline per i più piccini e Assaggi Equosolidali...come sempre è stato un via vai di persone, amici e simpatici inventori..diciamo pure che la fantasia non ha limiti!

Colori e novità tra un bicchiere di Guaranito e un thè verde, senza dimenticare i buonissimi Frisby!

Insomma, abbiamo accontentato tutti i gusti! Vi aspettiamo il 26 ottobre per il prossimo sabato a tema che sarà un po' diverso dal solito!



PROSSIMO SABATO A TEMA



26 Ottobre 2013

26 Ottobre 2013: Vi Aspettiamo!

Lotteria equosolidale per autofinanziare il 3° Campo di volontariato VAI OLTRE!

Estrazione il 26/10/2013 durante il sabato a tema.

Prossimo sabato a tema organizzato dai ragazzi di VAI OLTRE!

Giochi, Truccabimbi, Laboratorio

Equosolidale e...APERITIVO!

Inoltre ci sarà l'estrazione dei fortunati che hanno comperato il biglietto della

SCONFILOTTERIA: affrettatevi a comperare gli ultimi in Bottega!!

Elenco premi:

1. Equo tube Assaggi di natura
2. Borsa in Pelle india
3. Batik
4. Cesto prodotti commercio equo
5. Servizio tazze in porcellana
6. Servizio sushi x 2
7. Porta bottiglia con vino rosso del Corà
8. Teiera con tazza una persona



Dal 9 in poi : Premi di consolazione

Dal mondo

Il vero reato è l'indifferenza



Ho ancora negli occhi la foto a tutto schermo di corriere.it: un pugno nello stomaco, la sensazione che non potesse essere vero. E invece era vero. E' vero.

Mercoledì 2 ottobre 2013, al largo di Lampedusa: una strage sul barcone dei migranti.

Il naufragio, l'incendio a bordo causato dal tentativo di segnalare la propria presenza dando fuoco, pare, a una coperta. Ed è stato l'inizio di una tragedia senza precedenti nel pur lungo elenco di drammi dell'immigrazione. Decine e decine di migranti, in gran parte di origine somala ed eritrea, erano ammassati su un barcone che si trovava a mezzo miglio dall'isola dei Conigli, al largo di Lampedusa. Circa 500 disperati, raccontano i sopravvissuti, tutti alla ricerca di un futuro. La gran parte di loro ha trovato invece una morte orribile. A bordo le fiamme si sono propagate in fretta. Molti si sono gettati in mare, ma pochi anche tra loro sono sopravvissuti. Il bilancio, terribile, potrebbe arrivare a 300 vittime. Una strage. Con l'orrore di immagini come quelle girate dalla Guardia Costiera, che mostrano corpi che galleggiano visti dall'alto, riprese da un elicottero. I soccorritori hanno recuperato 127 corpi, compresi quelli di una donna incinta e di due bambini, un maschio e una femmina, mentre molti altri sarebbero sotto il barcone. Le persone tratte in salvo sono 155.

In queste poche righe che riprendo dal sito del Corriere la tragedia che tutti noi abbiamo seguito sui siti, giornali, TV.

Non ne ho voglia, e non è questa la sede, per discutere le leggi sull'immigrazione, il comportamento del resto dell'Europa, Frontex, ecc ecc, ma mi è sembrato eufemisticamente paradossale che i migranti che hanno trovato rifugio a Lampedusa siano ora accusati di reato di clandestinità.

Ma non ho nemmeno voglia di non fare nulla, e siccome questa è una newsletter dove condividiamo anche il desiderio di approfondire le notizie, condivido con voi informazioni e siti di riferimento, per cominciare a saperne un po' di più.

La maggior parte dei migranti, anzi, profughi, viene da Eritrea e Somalia. Vivere in questi paesi vuol dire vivere in uno stato di guerriglia permanente, carestia, regimi dittatoriali, nessun rispetto dei diritti umani, nessuna organizzazione umanitaria vi ha accesso. Sono luoghi di sofferenza e di paura, con altissimi tassi di emigrazione clandestina.

Visitate <http://fortresseurope.blogspot.it/>, un blog che racconta le storie di questi viaggi della disperazione nel Mediterraneo ai confini dell'Europa. Ci sono dati, numeri, avvenimenti, la cronologia degli ultimi anni, per non dimenticare. E le foto, tantissimi volti di questi ragazzi che si imbarcano alla ricerca di un futuro. Foto e facce che dicono molto di più di tanti articoli.

E concludo con le parole di Tesfay Mehari, un famoso cantante eritreo, che dedica questo pezzo alla donna che ha perso nei mari d'Italia.

*Mare, dentro di te sta il mio amore.
Hai preso la sua anima e il suo cuore.
Mare, riportala a riva, fammi parlare di nuovo con lei.
Cercala ovunque, trovala, fallo per me.
Mare riportami l'amore della mia anima
Insieme ai suoi compagni pellegrini di questo destino.
Creature del mare, siete voi gli unici testimoni di questa storia
E allora ditemi: quali sono state le sue ultime parole prima di partire
Mare!
Non sei tu il mare? E allora rispondimi!*

Dalla città..Eventi..

Concorso artistico per tutti!

6XSesto vuole **celebrare la nostra città con un'opera di piccole dimensioni fatta da te**. L'iniziativa, dal titolo "6XSesto", ha l'obiettivo di coinvolgere tutti coloro che, per professione, curiosità o passione, vogliono, attraverso la propria creatività, raccontare in sei centimetri per sei, pensieri, avventure, visioni, forme e colori.

Come partecipare

Prepara il tuo elaborato fatto con **qualsiasi mezzo espressivo** purché sia del formato 6x6 cm. Consegnalo personalmente o invialo con posta ordinaria alla biblioteca P.L. Cadioli accompagnato dalla scheda di partecipazione compilata in ogni sua parte e firmata **entro il 30 novembre 2013**.

La partecipazione è riservata ai **maggioresni** ed è **gratuita**.

La raccolta sarà esposta e farà parte di una **collezione cittadina** che testimonia il cambiamento della città, interpretandone l'evoluzione.

Sarà possibile inviare elaborati realizzati con qualsiasi mezzo espressivo, purché del formato indicato e accompagnati dalla scheda di partecipazione compilata in ogni sua parte e firmata.

Scadenza per l'invio: 30-11-2013

Per informazioni su modalità e scheda di partecipazione:

<http://www.sestosg.net>



Spazio genitori: più informazione sui vaccini!

I vaccini sono un potente strumento di prevenzione delle malattie infettive. Paradossalmente però le vaccinazioni sono vittime del loro successo. Infatti, non sempre è riconosciuta l'importanza delle vaccinazioni per la salvaguardia della salute dei nostri bambini e per la comunità in generale. **PER APPROFONDIRE IL TEMA**, incontro pubblico il 24/10/2013 dalle 18 alle 20, allo Spazio Contemporaneo "Carlo Talamucci", villa Visconti d'Aragona, via Dante 6, Sesto San Giovanni ingresso libero.

L'incontro è un'occasione di confronto per riscoprire che anche oggi le vaccinazioni sono un diritto per ogni bambino e un valore per la collettività. Saranno presenti Marino Faccini, responsabile Ss. profilassi malattie infettive e vaccinazioni e un medico pediatra di ASL Milano.

Ricettando con Sconfinando..

Quinoa con verdure

Ingredienti:

- Quinoa Altromercato* 200 gr
- Peperoni gialli* 70 gr
- Peperoni rossi* 70 gr
- Zucchine* 150 gr
- Funghi* 100 gr
- Cipolle* 100 gr
- Olio Libera* qb
- Sale* qb
- Pepe Altromercato* qb
- Menta fresca* qb

*Ingredienti Commercio Equo e/o Bio



Preparazione:

Per preparare la quinoa con verdure iniziate lavando molto bene la quinoa sotto acqua corrente perché perda le tracce di saponina, la sostanza dal sapore amaro presente sul rivestimento. Per filtrare l'acqua aiutatevi con un colino. In una pentola, portate l'acqua a bollire e fate cuocere la quinoa ben lavata per circa 15 minuti o seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Quando sarà cotta, scolatela con uno scolapasta o un colino, passatela velocemente sotto l'acqua corrente e tenetela da parte. Intanto passate a tritare le verdure che serviranno per la ricetta. Togliete lo strato esterno della cipolla, lavatela e tagliatela a fettine sottili. Poi lavate le zucchine, privatele delle estremità e tagliatele a fette per il lungo, dividete le fette a listarelle e ricavatene dei dadini. Tagliate poi i funghi champignon a fettine sottili. Infine lavate le quantità di peperone giallo e rosso necessarie alla preparazione, private di picciolo e semi interni, e riduceteli a listarelle e poi a dadini piccoli.

In una padella antiaderente, mettete un filo d'olio. Fate rosolare la cipolla per qualche minuto aggiungendo un po' di acqua perché la cipolla non si bruci. Aggiungete a mano a mano le altre verdure iniziando dai dadini di peperone rosso e giallo. Proseguite con le zucchine e infine i funghi. Aggiustate di sale a vostro piacimento e fate appassire le verdure per 10 minuti coprendole con un coperchio, se necessario per non fare asciugare troppo le verdure. Se dovessero tendere ad attaccarsi, potete bagnarle con poca acqua di tanto in tanto. Quando saranno pronte, prendete la quinoa che avete messo da parte e aggiungetela direttamente in padella. Mescolate bene gli ingredienti e fate saltare per pochi secondi. Prima di togliere la quinoa dal fuoco, lavate le foglie di menta fresca e spezzatela con le mani direttamente in padella per unirla alla quinoa con verdure. Mescolate rapidamente e togliete dal fuoco. Ora potete impiattare la vostra quinoa con verdure e decorare i piatti da portata con delle foglioline di menta fresca. Potete servire la quinoa con verdure calda o fredda d'estate

Buon Appetito!!!!

Visitateci: <http://www.sconfinando-sesto.org>