

LETTERE & OPINIONI

LA LETTERA Si elegga il Presidente della Repubblica

La politica ritorni al senso civico

Egregio direttore, mio padre, (fu sottufficiale degli Alpini e dipendente statale) spesso in contrasto con le mie idee, fu veggente della vicissitudine della politica attuale, a distanza di anni dalla sua morte devo dargli atto e ragione. La prima Repubblica, nata dalla cenere del dopoguerra aveva l'antidoto dei sacrifici, della dottrina del "fare del bene" con tutte le lacune che giravano sulla ripresa economica e "creste". Del benessere fruito dagli stessi politici, ma lo spazio per i

cittadini era ampio, per cui lavorare era un diritto e un dovere, ma vi era libertà individuale dei redditi! Non un privilegio! La politica attuale è diventata un podio anacronistico virtuale, visibilità individuale, si parla tanto e bene, ma si fa poco e male (e non si risponde agli elettori post voto). Nulla a che vedere con l'insieme di intenti per il bene della cittadinanza! Auspicio una riforma costituzionale che in forma esplicita ridia alla politica il senso comunitario, il primo passo sarebbe l'elezione diretta del Presidente della Repubblica.

• **Flavio Pimazzoni**

Corriere

BIELLA AL TEMPO DI GRETA

L'auto-produzione alimentare

Oggi parliamo di cucina e ambiente, ma anche di cucina e rapporti sociali. L'auto-produzione alimentare che ha ricevuto un notevole stimolo nel primo anno di lockdown è legata alla riduzione dei rifiuti da imballaggio e costituisce un importante e divertente stimolo verso l'autonomia per i ragazzi. Essere in grado di prepararsi alcuni piatti e non dipendere totalmente dal circuito commerciale rappresenta non solo indipendenza ma anche aumento della consapevolezza rispetto alla provenienza degli alimenti e al loro ruolo a livello di educazione sanitaria.

Farsi da mangiare dopo avere comperato gli ingredienti necessari, imparare a fare in casa pizze, yogurt, formaggio, frutta secca, ecc. è esattamente all'opposto di quella pratica diffusasi soprattutto nelle grandi città con internet negli ultimi anni che consente di far comparire magicamente in casa con un semplice click piatti già pronti. Senza nemmeno fare la fatica di alzarsi dal divano per andare a fare la spesa. Piatti cucinati in qualche cucina da qualche parte da mani perlopiù straniere e consegnate velocemente da qualche ragazzo spesso originario di Paesi lontani che si affretta a ripartire per un'altra consegna con la speranza di raggranellare anche lui i soldi per mettere qualcosa sotto i denti. Il cibo spersonalizzato, di cui non ci chiediamo provenienza, impatto ambientale e sociale torna ad acquisire un altro gusto quando mettiamo le mani in pasta e riprendiamo a apprezzarne in pieno il valore non solo nutrizionale. Quando acquistiamo agnolotti, ricotta, marmellata, yogurt, prodotti vari di gastronomia, pizze, torte, pasticcini, insieme ad essi ci portiamo a casa una gran quantità di rifiuti da imballaggio.

E' invece possibile con un minimo di pratica diventare se non esperti chef e preparatori alimentari almeno dei decenti cuochi. E molto può partire dalla scuola. L'esperienza diretta

dei tanti anni di corsi di cucina in orario curricolare ed extrascolastico alla Media di Mosso ha dimostrato nei fatti come si possano raggiungere notevoli risultati. Gli alunni si appassionano facendo, degustando i piatti preparati e acquisiscono oltre alla capacità specifiche anche le conoscenze e le competenze fondamentali di educazione alimentare e ambientale. Usando la cucina della scuola o comunque uno spazio idoneo che può essere quello della mensa si realizza un laboratorio attivo con cui si può fare educazione alimentare e alla sostenibilità con inserimento di tutti gli ambiti disciplinari.

Quanti elementi culturali possano essere messi in luce durante le esperienze di cucina a scuola! Sono moltissime le preparazioni alimentari alla portata degli alunni. L'importante è che gli alunni non siano solo osservatori di quanto viene proposto dall'insegnante ma possano fare oltre a guardare. I laboratori possono essere te-

matici e prendendo spunto da quelli realizzati a Mosso in questi anni possiamo citare: la cucina etnica dei vari Paesi del mondo, i piatti a base di castagne, pizze, pane e prodotti vari da forno, dolci al cucchiaio, piatti vegetariani, cucina francese, ricette a base di gas (quelle in cui si usa aria o anidride carbonica prodotta da acqua frizzante o birra in alternativa al lievito), cucina rinascimentale e medioevale. Interessante poi introdurre la cucina a base di verdure visto che questi alimenti così salutari sono spesso poco graditi dai bambini e dai ragazzi. Ad esempio proporre la preparazione di insalate belle anche da vedere, delle vere insalate artistiche, può servire. In questo caso basta dare agli alunni lo stesso set di verdure con aggiunta di semi oleosi (olive, noci, mandorle, ecc.) da cui attingere.

Qualche anno fa avevamo promosso nel Biellese il concorso Cibostico che prevedeva la proposta da parte delle scuole di ricette che contenessero alcune tra le

verdure meno gradite, come broccoli, cavolfiori, porri, per proporre piatti per le mense scolastiche del territorio. Tra le preparazioni che possono essere proposte a scuola rientrano: crostate, tronchetti di natale, cipolle ripiene, agnolotti di vario tipo, gnocchi, pizza, pane speciale, meringhe, bignè sia dolci che salati, biscotti. Le preparazioni possono essere portate a casa per essere degustate in famiglia o anche proposte ai compagni nell'intervallo. Una attività di questo genere stimola senza dubbio gli alunni a esercitarsi anche a casa con le competenze imparate a scuola. Si tratta anche evidentemente di un viaggio nella sostenibilità perché la scuola può aggiungere quegli stimoli e quegli approfondimenti culturali che possono portare ad interrogarsi sulla sostenibilità della produzione dei prodotti alimentari, ponendo attenzione sull'impatto ambientale, la salute, i diritti dei lavoratori, le filiere locali a chilometro zero.

• **Giuseppe Paschetto**

INTERVENTO

Il vero significato del XXV Aprile oggi

Ancora una volta tocca a Mattarella chiarire il senso del 25 Aprile. La lotta di Liberazione fu condotta da «un popolo in armi» e costò molto sangue. L'Italia del fascismo era un Paese che aveva cancellato la libertà democratiche, che assassinava e incarcerava i suoi oppositori; il fascismo aveva portato l'Italia in guerra e l'aveva asservita al nazismo. Decine di migliaia di donne e di uomini o per meglio dire "di partigiani" decisero di reagire, di imbracciare le armi per cacciare l'invasore tedesco, sconfiggere il fascismo, riconquistare la democrazia e riscattare l'onore dell'Italia. Il 25 Aprile è stato questo!

La Resistenza nacque da una scelta; la scelta, non facile per le conseguenze che avrebbe comportato, ma consapevole di donne e di uomini che decisero di reagire e indicare a tutto il Paese, anche a quella parte dell'Italia, che si era rassegnata, la via della ribellione e del riscatto politico e



morale. In queste ore e il Capo dello Stato ci ha esortato a valutare l'aggressione dell'Ucraina, un Paese libero aggredito e invaso da un altro Paese, con lo stesso metro con cui abbiamo in questi 77 anni difeso il valore e l'importanza della Guerra di Liberazione dal nazi-

simo e dal fascismo che Mattarella riassume così: «Convinto e condizionato rifiuto di ogni sopraffazione totalitaria, unitamente alla consapevolezza dell'importanza della democrazia, all'affermazione coraggiosa e intransigente del rispetto della dignità umana, al rifiuto di ogni razzismo, alla fedeltà ai propri ideali». Per poi concludere: «L'attacco violento della Federazione russa non ha alcuna giustificazione. La pretesa di dominare un altro popolo e di privarlo della propria indipendenza ci riporta alle pagine più buie dell'imperialismo e del colonialismo». Io sono completamente d'accordo con lui. E mi auguro che questa lettura del 25 Aprile venga riaffermata da chi ha la responsabilità e il ruolo di difendere il "patrimonio unitario" della Resistenza e il valore del 25 Aprile, anniversario della Liberazione del nostro Paese dal nazismo e dal fascismo.

• **Wilmer Ronzani**

ITALIA



Il significato profondo della parola Libertà



Oggi è il 25 Aprile. Bello celebrare il 25 Aprile. Bello perché, anche se ce lo dimentichiamo spesso, nell'Italia repubblicana di oggi viene tutto da lì. Se oggi viviamo in un Paese che ha una delle più belle e alte Costituzioni al mondo, se siamo liberi di dire la nostra sempre (anche a sproposito), se possiamo esprimere in pubblico le nostre opinioni, di destra, di sinistra, di centro, se possiamo votare per Tizio e poi cambiare idea e votare per Caio, e poi cambiare idea di nuovo e metterci a litigare e poi fare la pace e poi litigare di nuovo, ecco, se siamo liberi di fare tutto ciò lo dobbiamo al 25 Aprile. Che, ahimé, da alcuni continua a essere "bollato" come una festa "di parte", una festa ad uso e consumo dei partigiani, dell'Anpi, dei "rossi". Tutte sciocchezze, per non dire di più. La Festa della Liberazione è e continuerà ad essere la Festa di tutti, perché significa liberazione dal nazifascismo. E vorrei proprio vedere come starebbe oggi l'Italia se quella Liberazione non ci fosse stata. L'antifascismo non è una categoria "di parte". Essere antifascisti significa essere contro ogni tipo di sopruso, significa essere liberi. E troppo spesso ci dimentichiamo il significato profondo della parola Libertà, quasi che la dessimo scontata, qualcosa di naturale, come l'aria che respiriamo. Ebbene, non è così. La Libertà è una conquista, e in Italia è stata conquistata. Perché gli antifascisti sono riusciti a prevalere sui fascisti. Le polemiche che di anno in anno si ripetono sul significato del 25 Aprile, non sono solo sterili, e tristi. Sono in malafede. Coloro che continuano a dire che "Bella ciao" è una canzone "rossa" continuano (in malafede) a spostare l'attenzione su qualcosa che non c'entra niente. Se oggi sono liberi di dire la loro, compresa questa sciocchezza, è solo e soltanto perché in Italia c'è stato il 25 Aprile. Punto.

E ricordiamoci di questa semplice verità: l'Italia ha perso (ha perso) la guerra, non l'ha vinta. Meno male. Perché gli italiani che hanno perso la guerra sono stati "perdenti". Se l'avessero vinta sarebbero stati "perduti".

• **Luciano Clerico**

SCRIVI ALL'AVVOCATO

Chi paga l'asilo privato?



Uno dei conflitti maggiori, a seguito della rottura di una relazione in presenza dei figli, è la corresponsione delle cosiddette spese straordinarie.

Oltre all'assegno di mantenimento che il Tribunale riconosce al genitore con cui vivono i figli, vi è l'obbligo del pagamento delle spese straordinarie: le stesse ricomprendono le attività sportive, le visite mediche, la formazione scolastica e le attività ricreative in genere, quindi anche l'asilo.

I genitori non sono costretti al pagamento della metà delle spese indiscriminatamente: generalmente il Tribunale prevede che le spese debbano essere concordate o, che in caso di dissenso, lo stesso debba essere tempestivo ed abbia validi motivi. Ma non mancano le cosiddette "zone grigie".

Cosa avviene se il padre, decide di non voler pagare la metà detta retta dell'asilo privato a favore

dei figli, pur avendovi provveduto, spontaneamente, negli anni precedenti?

Lo stesso sarà obbligato a pagarlo proprio perché, avendo già effettuato detta spesa, ha implicitamente prestato il consenso anche per gli anni successivi.

La ragione alla base del principio è che il genitore con il quale vivono i figli non è obbligato ad informare e concordare con l'altro le spese straordinarie, nel caso di decisioni "di maggiore interesse" per il figlio e facendo sussistere, a carico del genitore non convivente l'obbligo di rimborso qualora non abbia tempestivamente fornito una valida motivazione del proprio dissenso.

Pertanto, nel caso in cui il genitore abbia anticipato dette spese, potrà adire il Tribunale competente ed ottenerne il rimborso.

• **Laura Gaetini**
• **Roberta La Rosa**

ECO DI BIELLA

Fondato nel 1947

www.primabiella.it
info@ecodibiella.it

Registrazione Tribunale di Biella
N. 9 del 21/6/1948

DIRETTORE RESPONSABILE
ANDREA MOGGIO - andrea.moggio@metweek.it

REDAZIONE
GABRIELE PINNA (Capo Servizio) - gabriele.pinna@ecodibiella.it
WALTER CANEPARD - walter.canepard@ecodibiella.it
LORENZO LUCONI - lorenzo.luconi@ecodibiella.it
GIOVANNI ORSO - giovanni.orso@ecodibiella.it
ENZO PANELLI - enzo.panelli@ecodibiella.it

DIREZIONE, REDAZIONE e AMMINISTRAZIONE
Via Maccherato, 2 - 13900 BELLA
Tel. 015 855700 - Fax 015 855750 - info@ecodibiella.it
GRAN OFFICI al PUBBLICO da lunedì ai venerdì ore 9.00/13.30

EDITORE S.E.P. (Società Gestione Periodici) S.r.l.
Via Merula, 1 - NOVARA

PRESIDENTE MASSIMO CRISTOFORI
AMMINISTRATORE DELEGATO ALESSIO LAURENZANO
COORDINATORE EDITORIALE MICHELE PORTA

PUBBLICITÀ Tel. 015 855700 - info@ecodibiella.it
STAMPA Centro Stampa LITOSUD
di Pessano con Bornago (MI)

ABBONAMENTI: annuo in edicola o postale due numeri settimanali € 119; semestrale € 59,50.
Per info: abbonamenti@ecodibiella.it - Annullati € 2. Pubb. 36. 45% C.C. postale N. 15634132

PREZZI PUBBLICITÀ: ricerca personale, legale, finanziaria € 25 al modulo.
Dietro € 25, immobiliare € 1,20 a parola; altro € 1,20.
Lavoro richiesto € 0,60 - Offerta € 1,20 - Conti Fiscal € 2,50

ALTRI PREZZI PUBBLICITÀ: semestrale € 25 al modulo (prezzo 41,5 base ordinaria)

NECROLOGIE

Prezzi: annuo € 1,80 a parola - partecipatore € 2,60 - anniversari € 0,70 - trigonali € 1,80 a parola - ringraziamenti € 1,60 - foto € 33,75 - data e posizione nella filiazione del giornale di ogni aumento del 22% - IVA 22% - Conto Fiscal € 2,50 - Pagamento anticipato.
Il Responsabile del trattamento dei dati (D.Lgs. 196/2003) è l'Amministratore delegato.