

FESTIVAL DI PERMACULTURA

PermaVisioni, TransiAzioni e altre Idee Sostenibili

Care amiche e cari amici, eccoci a voi!

Seguendo le direttive del Consiglio di Stato è stato spostato il Festival di permacultura, così noi del Gropi abbiamo raccolto un piccolo assaggio dei suoi contenuti e vi mandiamo qualche idea per passare un po' di tempo con noi, voi stessi e il vostro giardino! Cliccate sulle immagini che hanno il  per scoprire le attività proposte, mettete mano alla vostra mail se ne siete stati ispirati e mandateci qualche vostra idea originale a: giuseppe.dipierr@gmail.com. Dai che trasformiamo questo momento di grandi cambiamenti in altrettante grandi opportunità!

PER ALLIETARE IL PRESENTE E ALIMENTARE UNA VISIONE SUCCULENTA DEL NOSTRO FUTURO!

VORRESTI INIZIARE UN ORTO MA NON SAI COME?

Hai un telefono con la possibilità di fare videochiamate? GiOCa permacultura ti offre gratuitamente consulenze virtuali per incominciare il tuo cammino e trovare la soluzione che fa per te.

Mettiti in contatto:
stephanie@gioca-permacultura.ch | tel: 076 2471407

UN ALTRO MONDO È NECESSARIO!

Non aneliamo a tornare alla "normalità" che c'era prima dell'emergenza. Continuiamo a tessere una rete sociale, economica e politica a maglie sempre più forti che possa sostenere una visione radicalmente nuova della vita, basata sul rispetto interspecifico e sull'amore universale.

PERMA-APERO

Per quando avete voglia di un ottimo perma-aperò, eccovi la proposta di Erika Botticchio: I grissini con esubero di pasta madre, poi un estratto di frutta e verdura (quella che hai lì) diluito con succo di mele, oppure semplicemente acqua di fonte con prezzemolo, limone con buccia, cetriolo e zenzero... e un qualche fiorellino...

Ecco la ricetta per 12 grissini:
100 gr esubero di pasta madre
80 gr farina 0
30 acqua
20 gr olio evo
Volendo puoi aggiungere un po' di origano o timo secco
4 gr sale

Formare questo impasto poi fare i grissini con 20 gr per ognuno ... mettere sulla teglia con carta da forno pennellarli con un po' d'olio una spolveratina leggera di sale grosso e infornare a 190 gradi per 20 min con forno statico ... e voilà ..."

Un buon appetito sincronizzato a tutto il nostro grande gruppo, con l'augurio di poter brindare al più presto di nuovo insieme!

LA TUA VISIONE DEL 2030

Tratto da "Guida pratica alla Transizione":

"Una delle sfide principali per costruire un futuro resiliente e sostenibile è dare corpo ad una visione. Vivremo in un mondo interconnesso, saporito, ricco, partecipato... o mangeremo bacche e radici in una caverna? (...) Per creare una visione, un modo molto semplice consiste nell'invitare le persone a chiudere gli occhi e immaginarsi per la strada nel 2030 (...)

La maggior parte delle notizie che riceviamo ogni giorno dai media parlano di difficoltà e conflitti: invitare le persone a scrivere un articolo di giornale da un futuro positivo può essere una bella sfida e un esercizio per l'immaginazione."

Scoprite il racconto di Gaby Lüthi.

Se volete inviarci le vostre lettere dal futuro, le raccogliamo volentieri, sarà come tessere la rete della nostra visione collettiva!



UN MOMENTO MUSICALE TUTTO PER TE!
Lasciati accarezzare dalla mia Arpa...
Tatiana Pedrotti



"UNA PASSEGGIATA VIRTUALE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE"
Video allegato di Gionata Pieracci



PRODUZIONE DI PIANTINE E ORTAGGI
L'Ortista di Brissago



"IL PIANETA VERDE"
Visione del film di Coline Serreau su Vimeo



IL SALUTO AL SOLE
...E per iniziare al meglio la giornata, Hatha Yoga adatto a tutti con Viviana Bonacina-Mazzocchi



SCAMBI PERMACULTURALI
Il festival di permacultura vive della partecipazione attiva. Hai voglia di fare rete? Avere scambi con altri amici permaculturali? Allora unisciti alla nostra pagina su Facebook. Potrai condividere con noi le tue idee, mandarci video, link, chiedere informazioni e consigli e tanto altro. Ti aspettiamo!



LA SABBIA MAGICA

Ingredienti:
500 gr di amido di mais (Maizena)
500 gr di semolino (semola di grano duro)
200ml di olio di mandorla o di girasole

Procedura:
Versare i composti farinosi in un contenitore abbastanza spazioso. Aggiungere l'olio. Le quantità dell'olio e delle farine vanno adattate a seconda della consistenza desiderata. La riuscita perfetta è quella di una miscela modellabile ma non troppo bagnata. Ed ecco pronta la sabbia magica fatta in casa. Buona divertimento da Monica Malé!

CONSIGLI DI LETTURA

"Lettere dalla Kirghisia" di Silvano Agosti
"Guida pratica alla transizione" del team di Transition Network

Categorie:

-  SAPER FARE Azione/Condivisione
-  SAPER ESSERE Presentazione di progetti
-  SAPERE Letture/Visioni
-  SAPER CELEBRARE Si mangia, si beve, si sta insieme

