

Le ultime dalle Valli Unite, giugno 2009



Volete cambiare casa? Venite in campagna e fatevene una di paglia...

La paglia è un materiale nobile di costruzione, con grande capacità di isolamento termico ed un basso impatto nell'ecosistema perchè interamente biodegradabile; spesso però viene considerato uno scarto di lavorazioni agricole. (ma noi l'usiamo nella stalla!)

Una casa di paglia permette di impattare il meno possibile negli equilibri biologici del luogo in cui si costruisce e segue il principio di una società più giusta e più integrata con la natura.

Dal 30 luglio al 2 agosto si terrà qui da noi un corso pratico di costruzione di case di paglia, costo 90 euro. Iscrivetevi finché c'è ancora posto!

Guardate tutte le informazioni. (in barba ai porcellini)



Exo-tizie



In tempi politicamente sospetti (come questi) i bianchi stanno per finire. (...i vini...)

Il iTmorasso sfuso, ahinoi, è finito. Il Cortese sfuso sta per finire. Sono invece disponibili, in bottiglia, la Barbera 2008 ed il Dolcetto 2008, entrambi senza solfiti e lieviti aggiunti. La Croatina 2008, sfusa, invece sarà pronta a giorni.

I lieviti, li eviti? Uso dei lieviti nella vinificazione naturale. (1)

Il lievito è un essere microscopico grande amico dell'uomo. Con questa parola ci si riferisce di solito ai ceppi di un microrganismo particolare, il *Saccharomyces cerevisiae*, organismo unicellulare appartenente al regno dei funghi. È probabilmente il lievito più importante nell'ambito dell'alimentazione umana e il suo utilizzo è noto fin dall'antichità per la panificazione e la produzione di birra e vino. Si pensa che sia stato isolato per la prima volta dalla superficie di acini d'uva; è presente infatti nella pruina (sostanza cerosa prodotta dall'epidermide di frutti e foglie).
(continua)

Arriva l'estate: aperitivatevi!

Con l'arrivo della stagione calda, che ancora fortunatamente tergiversa, vi consigliamo due accostamenti interessanti, per i vostri aperitivi estivi.

Provate a unire all' Allegretto, il nostro vino d'aperitivo, il succo di arancia amara. Poi diteci. Provate anche il nostro Rosatea, ovviamente freddo, accompagnato da foglie di indivia belga riempita di noci scottate in padella, gorgonzola piccante, una goccia di aceto balsamico. Poi riditeci.

Avete curiosità sul vino, vorreste saperne qualcosa di più o dare il vostro parere?

Scriveteci all'indirizzo: vini@valliunite.com

Appartamenti, non solo Valli



cavolfiori
a merenda

Cortili in festa!

Sabato 20 giugno, presso i nostri amici della Comunità di Famiglie di Berzano di Tortona, vicino a noi, si fa festa per l'arrivo dell'estate: per il raccolto, l'abbondanza, le primizie. Giochi per grandi e piccini, musica con BandaBrisca e Cjaranga, cucine delle case aperte come osterie.

Guardate il volantino completo!

Cavolfiori a merenda?

Cavolfiori a Merenda è un'idea: una tavola in un'aia. Una tovaglia bianca, un campo, mani, chiacchiere, terra, passami il pane, polli, musica, il sole, la pioggia. Sarà da noi, il 21 e 22 agosto.

Una merenda sinoira, preparata coi nostri prodotti da un gruppo di giovani cuochi e non, provenienti dall'università del gusto di Pollenzo. (slow & youth food).

[Prenotate e guardatevi il loro sito!](#)

Festa della decrescita in Val Borbera!

Il 20-21 Giugno a Carrega e Cabella Ligure (vicinissimo a noi!) ci sarà una grande festa sui temi della [decrescita](#), con tanti interventi e tante occasioni per discutere; ci saranno artisti, musicisti, spettacoli teatrali, laboratori del saper fare, tavole rotonde e seminari, e tante altre iniziative.

[Scaricate il programma](#) e [guardatevi il sito](#).

Ginevra di Marco alla Festa della Vendemmia, settembre 2009, ValliUnite.

Grande concerto di [Ginevra di Marco](#) alla festa della vendemmia del prossimo settembre. Al pomeriggio di domenica, come tradizione, la pigiatura dell'uva coi piedi! A breve aggiornamenti.

In questo periodo alle Valli...



La complicata fienagione...

Nei campi prosegue il taglio dell'erba, del fieno e della paglia, in cui ci vuole tutta la sensibilità contadina perchè tutto vada bene.

Nuovi animali in stalla!

Tre scrofe hanno partorito: abbiamo ben 30 maialini piccolissimi che corrono per la stalla. Uno spettacolo. Venite a vederli!

Grandi lavori in vigna!

Nella vigna prosegue la legatura dei tralci verdi e la spollonatura. Fatevi un giro anche voi, il tempo è freschissimo...

Miscellanea



Gruppi di
Acquisto Solidale



25 aprile 2009: i soldi del parcheggio.

Il nostro sindaco ha deciso di devolvere i soldi che avete versato per il parcheggio ai genitori del bambino rumeno che è stato travolto da una macchina, la cui salma è stata portata in Romania.

Mozzarella!

Abbiamo ricominciato a fare la mozzarella!

Una legge sui gas.

Nella finanziaria 2008 (siamo un po' in ritardo ma meglio che niente), sono state scritte alcuni commi sui Gas, che facilitano la creazione e l'attività di un Gruppo d'Acquisto Solidale, con appositi sgravi fiscali. Guardate qui per approfondire : [qui](#) e [qui](#).

Perchè non vi fate il pane?

Avete sempre desiderato diventare fornai? Vi consigliamo questo libro:

“Facciamo il pane”, ed. AAM Terra Nuova. Più di 50 ricette per fare il pane con la lievitazione naturale, cioè con la famosa pasta acida. Volete saperne di più? [Qui](#).

Yaki food

Vi segnaliamo questo progetto, a cui anche noi aderiamo, che promuove piccole aziende locali (noi siamo la più grande), attraverso una serie di degustazioni di spiedini tipici da otto paesi del mondo:

- Alessandria, Bio lunch & coffee, tutti i giovedì di giugno, ore 19
- Valenza, La Cave vini, tutti i venerdì di giugno, ore 19

Volete saperne di più? [Qui](#).

Queste informazioni sono state inoltrate a: 1042 indirizzi.

Aiutateci a far arrivare queste nostre proposte-notizie a vostri amici e conoscenti, inoltrandogliele o indicandoci gli indirizzi a cui spedirla. Informateli che non corrono nessun rischio.

Aspettiamo le vostre opinioni e le vostre proposte: comunicatecele via email o chiamandoci o incontrandoci.

Se volete essere cancellati da questa lista rispondeteci scrivendo ELIMINA nell'oggetto dell'email.

Per qualsiasi domanda-comunicazione-curiosità chiamateci -0131838100- o scriveteci : info@valliunite.com.

Per tutte le novità e per tenere sott'occhio quello che succede alle ValliUnite : www.valliunite.com