



Le ultime delle Valli Unite

APRILE 2020

**A Valli Unite è un valore fondamentale
“la porta aperta” ora il senso di responsabilità ci impone di
socchiuderla in attesa di poterla spalancare quanto prima.**

Cari amici delle Valli Unite,

Le Valli Unite sono un luogo di incontro e di condivisione, ma di fronte a quanto sta accadendo non possiamo che prendere provvedimenti cautelativi nel rispetto della vostra e della nostra salute. L'agriturismo è chiuso così come sono interrotte tutte le iniziative e gli eventi organizzati in cooperativa fino a che questo periodo di allerta non sarà cessato.

Abbiamo ridotto drasticamente le attività mantenendo operativi solo il negozio, le consegne e i settori legati alla natura... che non si ferma: continuiamo con i lavori di campagna indispensabili, con tutte le dovute restrizioni e tutele dei lavoratori in tema di sicurezza sanitaria e rispetto.

Di questi tempi ancor maggiormente ci sentiamo dei privilegiati nel poter coltivare la **Terra**, nel lavorare in cooperativa, nel vivere in collina... stiamo inconsapevolmente rendendo grazie alla nostra scelta di tenere le mani nella terra e lo sguardo verso la montagna, che per noi è una forma di libertà.



Quest'anno per la prima volta non sarà possibile festeggiare insieme la Giornata in memoria della **Liberazione** dal Nazifascismo: abbiamo pensato così di provare a ricreare l'atmosfera che si respira sulla nostra aia, invitando gli amici contadini, artisti, creativi e attivisti vicino alla comunità di Valli Unite a partecipare “virtualmente” ad una condivisione di contenuti per celebrare oggi, come ieri e come sempre la memoria dei valori della Resistenza.

Ecco qui le indicazioni per arrivare sulla nostra AIA virtuale a partire da Sabato sera!

https://www.youtube.com/watch?v=o5UoljMKIeU&list=PL74g7e3V_2f-qwp058_xst0p8S-Yt3RcO

Un enorme Grazie a tutti gli amici che ci hanno mandato un loro contributo!



Eno-tizie

Aprile, il vino si risveglia dall'inverno, prende forma e sostanza, le vasche prendono identità e ogni vino inizia a parlare.



Alo

Ci prepariamo per **imbottigliare** il Ciapè 2019, cortese in purezza, un mesetto di bottiglia e poi sarà pronto a rallegrare le vostre ugole. Anche il Rosatea 2019 andrà in bottiglia: per lui un po' più di attesa ma nel frattempo potete ancora dissetarvi con il Rosè and the Beast 2018, un rosato con leggera rifermentazione in bottiglia, soave accompagnamento alle merende primaverili.

Ma maggio è tempo anche di **vino sfuso**, come di consueto saranno a disposizione per voi i vini 2019, bianco, barbera, dolcetto, croatina, merlot e uvaggio ...ma ATTENZIONE, questi sono vini ancora in evoluzione, la nostra vinificazione senza interventi non prevede filtrazione, chiarifica o aggiunta di conservanti per cui per 2 mesi o più saranno ancora instabili. Se siete appassionati, esperti **damigianisti** o **esploratori delle esperienze enologiche** saremo lieti di portarvi dame da 5 litri o damigiane da 34 e 54 litri. ma se volete godere della compagnia di un vino pronto da bere, vi consigliamo, il vino sfuso 2018 con la scelta tra barbera, dolcetto e uvaggio. In questo caso oltre alle **dame** e **damigiane** di vetro abbiamo le comode e pratiche confezioni da 5, 10 e 20 litri (B.I.B. ossia **Bag in box**), meno ecologiche e riciclabili ma perfette per il trasporto ed il consumo lento e continuo. Infine vi ricordiamo la possibilità di avere un vino del 2008 alla miscita, sia in damigiana che in bag in box, parliamo della riserva di barbera 2009 ancora disponibile per le vostre giornate speciali.

In questo periodo particolare in cui non possiamo ricevere visite, abbiamo aumentato le **consegne dirette** ma potete anche ricevere il vino direttamente a casa tramite un corriere, se siete interessati a non farvi mancare un **vino quotidiano**, una verticale di **Timorasso**, un viaggio nella profonda **Barbera** o un salto con gli **spumeggianti rifermentati**. E per le quarantene in solitaria, non temete: miniformato di bollicine...È piccolo ma sincero, frizzante al palato, rotondo al tatto, ironico nel vestito, è il Bruttino, tiene buona compagnia, e, porta via quel tanto che basta per non perdere la testa.

Non esitate, scriveteci (vini@valliunite.com) e Alessandra vi manderà ogni informazione.



*Avete curiosità sul vino, vorreste saperne qualcosa di più o dare il vostro parere? Scriveteci all'indirizzo: vini@valliunite.com Oppure **CLICCANDO QUI** attraverso la pagina facebook "i vini di valli unite"*

In questo periodo alle Valli:

La nuova piccola serra dell'orto da grandi soddisfazioni: anticipando un po' la stagione abbiamo a disposizione delle bellissime insalate! Tra poco inizieranno i trapianti, che, come da tradizione, si fanno solo dopo il 25 Aprile!



La **squadra della vigna** ha finito la legatura a secco con i salici e sta iniziando a tagliare a mano l'erba nelle vigne in cui cresce più vigorosa... Vista la siccità dell'ultimo mese non c'è una grande vigoria di erba, questo ci permette di risparmiare un po' di fatica! Le viti sono già germogliate e per fortuna non ci sono troppi danni dati dalla "**nottua**" (*Noctua fimbriata*, L. e *Noctua pronuba*, L.), una piccola falena i cui bruchi si impupano durante l'inverno nel terreno: ai primi caldi si risvegliano e iniziano a nutrirsi di diverse specie erbacee, tra le quali le viti, nella delicata fase di gemmazione. Il nome deriva dalle abitudini notturne del lepidottero... per questo motivo "la caccia" alle noctue si effettua di notte!

Purtroppo le **gelate tardive** di Marzo hanno danneggiato le rimesse dello scorso anno, ma siamo fiduciosi che possano riprendersi, magari non daranno frutto quest'anno ma **rigermoglieranno**. Ma la pausa durerà poco... tra poco ricomincerà il lavoro di sgarzolatura, ovvero il taglio dei nuovi getti (polloni o tirasocchi) che si formano alla base del ceppo... e sarà un lavoro faticoso perché si lavora molto in basso... dunque un po' di riposo prima ci sta!

Nel frattempo abbiamo anche potato gli **Ulivi**, una cinquantina di piante su cui abbiamo scommesso circa 12 anni fa... non abbiamo una grandissima produzione, ma i contadini quando piantano un albero pensano alle **generazioni future** che saranno fortemente condizionate dal **cambiamento climatico** in corso...



La macelleria va avanti con la squadra diradata... Questo mese disponibile tanta carne suina per le vostre griglie: Coppa, Bracciole, Pancetta, filetti per fare medaglioni, cuore per fare saporiti spiedini e costine! E anche le Ossa a disposizione per la vostra minestra!



I **salami** sono giunti al clou della loro maturazione, il momento perfetto per ordinarli e riceverli direttamente a casa! Per chi vorrà un tocco di novità questo mese abbiamo preparato i **cacciatorini** aromatizzati con la paprika affumicata o al finocchio! Affrettatevi, produzione limitata!!

Pronte le primissime **coppe** stagionate dell'annata: ma piano piano arriveranno!

A proposito di **carne bovina**... anche se non sembra la **trippa** è una parte magra, magra e pieno di proteine (ottime per rinforzare le giunture). Preparatela in insalata tiepida con un po' di menta, o anche classica bianca, nella sera sulla stufa, visto che le serate sono ancora fredde.

E giunge anche il momento (per chi ha la possibilità di una terrazza o un giardino) di accendere le prime braci per la **griglia** (ricordiamo che c'è un peso minimo di 500 grammi, altrimenti non si lascia taglia attraverso la coste), su domanda facciamo anche fiorentine ben frollate!

I **nostri asinelli** sono un po' tristi... come tutti gli anni erano in trepidante attesa delle mille coccole dei bimbi che partecipano alle attività di **Fattoria Didattica**... si consolano con la verde erbetta dei prati che finalmente possono brucare al pascolo! Abbiamo pensato ad alcuni **contenuti didattici** per fare comunque sentire i bambini vicini alla fattoria! A breve li pubblicheremo e invieremo a tutte le scuole con cui siamo



in contatto o che ne faranno richiesta a ospitalita@valliunite.com



E' nata ufficialmente la RETE EDUCATERRA di cui siamo soci fondatori! SI tratta di un coordinamento di realtà che si occupano in luoghi e con modalità differenti di **educazione in e con la natura**: le finalità sono promuovere lo scambio di informazioni, buone pratiche e competenze tra persone che operano nelle organizzazioni coinvolte; Promuovere la formazione e l'aggiornamento di operatori e soci; Promuovere e dare supporto a progetti nazionali e transnazionali; Mantenere un impegno attivo sui principi e le pratiche di sviluppo sostenibile in tutti i programmi e le azioni; Promuovere programmi di cooperazione ed inclusione di fasce svantaggiate attraverso la realizzazione di progetti specifici. , ecco qui la pagina web di presentazione <http://www.educaterra.it/http-www-educaterra-it-project-38/>

Infine...ci trasferiamo nel mondo virtuale...dove con un po' di tempo in piu' a disposizione siamo riusciti a metter mano agli archivi...e cosi pian pianino è nato un **canale** con tutti i video e i contenuti che nel tempo sono stati creati su Valli Unite oppure durante eventi organizzati qui...Ecco qui il link:
[CANALE YOU TUBE VALLI UNITE](#)



E qui invece una Raccolta di video dal web! ...Non potendovi incontrare, è stato bello rivedere molti di voi nelle immagini, sentirvi un po' piu' vicini...



IL PUNTO VENDITA DEI PRODOTTI IN CASCINA E' APERTO

Ringraziamo quanti ci stanno sostenendo facendo acquisti presso il **nostro spaccio**: continueremo a fornire questo servizio e per migliorarlo anche in termini di sicurezza. Per questo chiediamo a tutti di chiamarci per ordinare la spesa, **ENTRO IL LUNEDI'** permettendoci di lavorare a porte chiuse, e consegnandovi cosi' direttamente al vostro arrivo la spesa. Chiamando il **0131 838100** potrete **prenotare la vostra spesa e ritirarla senza attese.**

Saremo aperti nei seguenti orari:

VENERDI 15,30 19,30

SABATO 9-12,30 – 15,30 – 19,30

DOMENICA 9-12,30 15 – 18,30



Sono partite le CONSEGNE A DOMICILIO Sui Colli Tortonesi

Abbiamo iniziato a consegnare a domicilio sul territorio tortonese e limitrofi! A questo link troverete il listino con tutti i prodotti disponibili. Abbiamo pensato anche di proporvi alcuni **piatti di gastronomia** già pronti, solo da scaldare.

Listino consegne a domicilio colli tortonesi

Gli ordini si accettano ENTRO IL LUNEDI' tramite la email info@valliunite.com, oppure telefonando al 0131/838100 tra le 9 e le 12,30

CONSEGNE NELLE CITTA' E AI GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE

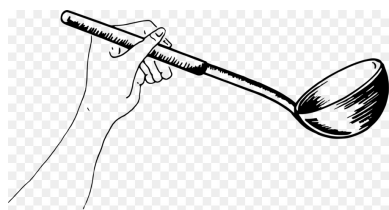
Abbiamo deciso di riprendere con le **consegne a domicilio**, ma visti i tempi vogliamo/dobbiamo garantire condizioni che assicurino adeguati livelli di **protezione**. In linea generale eviteremo ogni contatto ravvicinato così come prescritto dalle linee guida governative, cercando di facilitare l'obiettivo sia con la gestione degli ordini in cooperativa sia con qualche piccolo accorgimento al momento della consegna. Per agevolare la logistica in fase di preparazione dei prodotti chiediamo cortesemente di spedire l'ordine **entro sette giorni** dalla data di consegna.

In calendario (per adesso) abbiamo queste due date:

30 Aprile Genova --- ordini entro il 23 Aprile

07 Maggio Milano --- ordini entro il 30 Aprile

Chiamateci per ricevere i listini, richiedere informazioni sulle prossime consegne, oppure inviate una mail a gas@valliunite.com. Alla stessa mail potete spedire i vostri ordini e verrete ricontattati per coordinare la consegna. Vista la situazione sanitaria vi chiediamo di essere prudenti e rispettare le indicazioni di massima per il ritiro degli ordini attraverso questo vademecum.



Dall'Agriturismo...a casa vostra!!

Abbiamo pensato di preparare alcuni piatti speciali della nostra cucina da proporvi come gastronomia pronta, per farvi assaporare un pranzo domenicale di Valli Unite anche a casa!

Le pietanze variano di settimana in settimana a seconda della stagionalità dei prodotti...Ecco qui all'interno del listino le proposte della settimana. ([qui il link](#))

Sono disponibili solo su prenotazione a info@valliunite.com o chiamando dalle 9 alle 12,30 al 0131838100. Possono essere ritirati presso lo spaccio nei giorni e orari di apertura o consegnati direttamente a casa (zona colli tortonesi) con la vostra spesa a domicilio.

La prenotazione va effettuata entro il LUNEDI'.

La Ricetta del mese

In tanti a casa in questo periodo si stanno sbizzarrendo con ricette e manicaretti che normalmente non avrebbero il tempo di preparare...allora ecco anche qualche suggerimento per gustare al meglio la nostra carne suina!

Ricetta di Elisabeth, Medaglioni di filetto di Maiale.



1 Filetto di 1 kg per 4 persone
2 Cipolle
5-6 fogli di salvia fresca
sale, pepe, olio d'oliva
50 grammi di burro

Rimuovere le catene laterali, tagliare in medaglioni di spessore di due dite. massaggiarli con sale, pepe nero fresco e olio e poi coprirle omogeneamente. Tagliare 1-2 cipolle in strisce, lavare la salvia e tagliare anche lei in strisce. Intanto riscaldare bene la padella. Far rosolare i medaglioni da un lato per 5 minuti (non controllare troppo spesso), e girare fare 2 minuti su l'altro lato. Aggiungere intanto le cipolle, il burro e la salvia. Togliere la carne dopo 2 minuti su un piatto a riposare (volendo coprendolo con un altro piatto o la stagnola), e abbronzare le cipolle a fuoco altro per caramellarle. Condire con questa miscela la carne.



Ciao Bianco,

L'immagine di lui dietro il bancone del suo negozio "riparazioni e vendita TV" in Piazza Gavino Lugano, colmo di quel "disordine necessario", dice molto di lui...

generoso, ironico, disponibile e appassionato di elettronica, ha lasciato segni della sua maestria ovunque ce ne fosse bisogno, entrare a casa sua, una sala dedicata alle riparazioni, per noi un rebelot, per lui la vita.

Chi ha avuto come noi il privilegio di incontrarlo, conoscerlo, ascoltare i suoi racconti, anche negli ultimi anni seduto ai giardini di fronte alla stazione, racconti di una vita da Partigiano "non eroico", colmi di umanità, l'amico Cesarino, il partigiano Bianco, Cesare Corolli, se lo porta dentro per sempre e non può che continuare a credere che, come diceva lui "in fondo la vita l'è una cumedia"

Caro Bianco "quando mesi fa ti ritrovai nel retrobottega del negozio riparazioni e vendita in Corso della Repubblica 52, sotto il tuo balcone, un altro negozio che è un rebelot, il manifesto che gli amici ed i

compagni fecero per te, non era per caso, conobbi Patrizio e, seguendolo mentre mi dava dettagliate spiegazioni sul mio trapano che io a stento comprendevo ti ritrovai,

Patrizio umilmente dice "io sono venuto dopo", ho appreso da Cesare Cololli, e, ancora prima di sentirmi raccontare la storia del loro incontro lo si respirava entrando nel suo negozio, si poteva respirare qualcosa di Cesare, non so se per suggestione ma a me, alle mie orecchie, il timbro della voce quegli occhi sempre timidamente sorridenti la pazienza a spiegare tutto, la disponibilità, la passione,

Partigiano dove sei...

*Sul Giarolo c'è una croce
sfida il vento e il temporale
le speranze partigiane
sono seppellite là*

*Partigiano dove sei
non si sente la tua voce
ma sciacalli colorati
a parlar di libertà*

*Se cantavi a perdifiato
che pietà la era morta
non richiudere la porta
dove sta la verità*

*Sorgi, vestiti di stracci
come vuole il tuo padrone
ma ricorda la lezione di quel 25 april*

Cesare Corolli, responsabile dei collegamenti e delle trasmissioni della Brigata Arzani,
dal CD "Chicchirichì, Canti ed Echi della Resistenza in provincia di Alessandria"

Ripeteva spesso

“se non fosse per i morti la guerra partigiana è stata l'esperienza piu' ricca della mia vita”

da Alessandra Costa Vescovato 25 Aprile 2020

Vi ricordiamo i nostri contatti:

Per amministrazione: Nicole amministrazione@valliunite.com

Per Gas : Alessandro P. gas@valliunite.com

Per vendite vino Alessandra vini@valliunite.com

Per l'accoglienza Antonella ospitalita@valliunite.com

Per informazioni altre info@valliunite.com

SE MANGI SEI COINVOLTO IN AGRICOLTURA!

Queste informazioni sono state inoltrate a: 2526 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 delle email.

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

Per tutte le novità e per tenere sott'occhiole nostre attività clicca www.valliunite.com