



vivere meglio * ECOINNAMORATI

Affari di cuore? SOLO SE ETICI

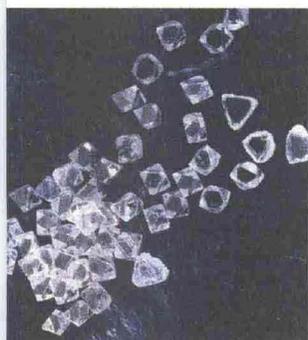
Nato come antico rito della fertilità e divenuto poi tradizione religiosa, San Valentino è oggi un business. Ma per chi vuole festeggiarlo in modo equo e solidale le alternative ci sono

di **Loredana Menghi**

Per i pagani coincideva con i lupercalia, festa della natura e della fecondità, per i cristiani con il culto di un santo, Valentino, che "perse la testa" pur di celebrare l'unione fra amanti di diverse confessioni. Ma oggi la festa degli innamorati, il 14 febbraio, è diventata innanzitutto un business. Nel 2007 sono stati venduti 20 milioni di fiori, per una spesa totale di 60

milioni di euro. A seguire cioccolatini, lingerie e preziosi. Articoli che spesso, dietro la facciata patinata e seducente, celano politiche di sfruttamento dell'ambiente e dei lavoratori. Amnesty International, Fair Trade Italia, Coldiretti, associazioni per il consumo equo e solidale e tanti piccoli imprenditori hanno scelto questa data simbolo per trasformare acquisti indiscriminati in gesti consapevoli. ■

Per sempre... senza conflitti



■ Anche quest'anno Amnesty International promuove la campagna per sensibilizzare all'acquisto di diamanti *conflict free*, per eliminare dai mercati ufficiali quei "diamanti di sangue" che alimentano guerre civili e violazioni dei diritti umani. Dall'inizio degli anni '90, secondo l'Onu, sono state 3,7 milioni le vittime causate dal commercio miliardario proveniente da Angola, Liberia, Sierra Leone, Repubblica democratica del Congo e Costa d'Avorio. I diamanti *bloody free* rispondono agli standard del Kimberly process certification scheme, meglio noto come Processo di Kimberly, dal nome della città sudafricana dove si è tenuto, nel 2003, il primo vertice fra rappresentanti dell'industria diamantifera, governi e ong che ha portato a un accordo sulla certificazione di tutte le partite di diamanti grezzi. Punto debole sono i meccanismi di controllo, che restano volontari.

① www.amnesty.it

Un amore di...vino

■ Per ridurre il trasporto su gomma, responsabile del 25% delle emissioni totali di CO₂, l'alternativa nostrana al brindisi con lo champagne è di alta qualità: l'effervescenza tutta italiana del prosecco di Valdobbiene Doc. Attraverso tecniche agricole ed enologiche naturali, l'azienda Perlage segue le procedure dell'agricoltura biologica. La casa vanta gli unici due proseccchi al mondo da agricoltura biodinamica, certificati Demeter, e per San Valentino consiglia il prosecco spumante biodinamico extra-dry Doc "Col di Manza", fatto con uve prosecco delle colline a nord di Conegliano. Entrato quest'anno nella guida de "Il Gambero Rosso", si può trovare da Ecor e presso i negozi Naturasi.

① www.perlagewines.com



Profumo di giustizia



■ È la rosa il fiore principe di San Valentino, ma le sue spine sono l'emblema di tanti sfruttamenti perpetrati ai danni delle popolazioni di Colombia, Ecuador, Perù e

Kenya. Qui vengono prodotte le rose che, smistate nelle aste olandesi, raggiungono anche l'Italia. Per un omaggio profumato di giustizia, Fairtrade Italia invita all'acquisto delle rose Solidal nei supermercati Coop, Pam e Panorama. Un gesto concreto che tutela i lavoratori che in Kenya le producono in colture ecocompatibili. A sostegno del made in Italy, invece, l'iniziativa di Coldiretti, *Rose a km 0*. «Per un mazzo di rose – denuncia l'associazione – da Lima fino a Ciampino si emettono quasi 50 kg di CO₂: un dispendio energetico e un impatto ambientale che potrebbe essere evitato».

① www.equ.it, www.coldiretti.it

Passione sicura

■ Per gli amori dell'ultima ora, ricordiamo che la sicurezza non è mai abbastanza. Non dimenticare mai, quindi, il preservativo. Attenti all'universo animalista quelli della Glyde: privi di proteine del latte, presenti in alcuni tipi di lattice, vegani e non testati sugli animali. Particolare curioso: la casa di Seattle, che lavora online, è gestita da donne e il 5% dei suoi proventi finanzia un magazine sull'emancipazione sociale e sessuale femminile.

① www.thesensualvegan.com



Cioccolato mon amour



■ Stimola la sostanza prodotta dal cervello quando ci innamoriamo (la feniletilamina) e aumenta i livelli dell'ormone del piacere (la serotonina): per questo il cioccolato è un dolce *cadeau* perfetto per questa ricorrenza. LiberoMondo propone ingredienti equo e solidali e sapienza pasticceria tutta italiana per i "Tartufi": le fave di cacao prodotte da Cabruca, piccola realtà brasiliana di Bahia, vengono tostate dalla ditta Icam di Lecco; la pasta

di cacao è lavorata con metodi artigianali dal laboratorio Appennino di Cervere (Cn). Altromercato propone invece le Noussine, in vendita come i Tartufi presso le Botteghe del mondo: finissimi cioccolatini al latte ripieni alle nocciole e granella di cereali. Il cacao è della Repubblica Dominicana e lo zucchero di canna del Costa Rica.

① www.altromercato.it
www.liberomondo.org

Naturalmente sexy

■ Concentrato di femminilità ed eco-compatibilità, i capi di lingerie dell'azienda inglese Ayeten Gasson s'ispirano ai boudoir francesi e al vintage glamour e sono tutti in fibre naturali: canapa, seta certificata e cotone organico. Il brand d'oltralpe G=9,8 usa invece per i suoi prodotti un nuovo materiale di progettazione italiana, il Lenpur, una fibra cellulosica al 100% biodegradabile, ricavata dalla potatura di alcune specie di pino bianco. Sorprendenti le proprietà: termoregolatrice, termoisolante, batteriostatica, anti-stress e resistente ai lavaggi. Il trasposto dei prodotti della G=9,8 avviene via treno. Anche le confezioni sono sostenibili: buste riciclate o acquistate attraverso la rete del commercio equo e solidale.

① www.enamore.co.uk, <http://g98.fr/>



tutto**bio**

di DANIELA SCIARRA

A TUTTA BIRRA

Vinum est donatio dei, cervetia traditio umana. Con queste parole Martin Lutero confessava la sua passione per la birra, tra le più diffuse e antiche bevande del mondo. Fermentata e leggermente alcolica, viene prodotta a partire da quattro elementi base: acqua, mal-



to, lievito e luppolo, la pianta usata per aromatizzare e conferire alla birra quel classico sapore amarognolo.

DAGLI ETRUSCHI A OGGI la cervisia, come veniva chiamata dai Romani in onore della dea del grano Cerere, ha avuto una grande diffusione. Nel nostro paese, secondo l'ultimo rapporto dell'Associazione degli industriali della birra e del malto, la birra vie-

ne considerata un prodotto buono, naturale, fresco e in linea con i moderni dettami delle scienze nutrizionali, in particolare con quelli della dieta mediterranea che ne prevede un consumo responsabile e moderato.

ORA A RAFFORZARE l'immagine della birra bevanda fresca e naturale, arrivano le produzioni biologiche. Gli ingredienti della birra bio (il luppolo, il malto, i lieviti, l'orzo) sono tutti ogm-free e sono coltivati e trasformati senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, rispondendo al bisogno di qualità e di sicurezza alimentare senza dover rinunciare al piacere del gusto e della tavola. E se è vero che, come diceva Platone, fu un saggio colui che inventò la birra, ancora più saggio è chi apprezza la sostenibilità del metodo di produzione biologico, che rispetta la salute del consumatore e quella dell'ambiente. Resta da aggiungere solo un semplice ma doveroso consiglio: saggio è anche colui che la beve con moderazione.

prodottico**ligno**



Chi è fedele alla terra sa cosa produce. È il principio che guida il successo della pasta Valle del Grano prodotta da Cerere srl, un'azienda che fa parte del Consorzio agrario lombardo veneto (Calv). Grazie a una costante attività di controllo su tutta la filiera produttiva (dal seme al grano, dalla semola alla pasta), all'uso di solo grano duro italiano, all'impiego esclusivo di ingredienti ogm-free e all'adozione di metodi di produzione sostenibili per l'uomo e per l'ambiente, il gruppo Calv aderisce ai disciplinari di Legambiente per l'agricoltura italiana di qualità (Laiq) e collabora con l'associazione per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari. Il successo di Calv sta nella capacità di unire i più innovativi sistemi di gestione e controllo sulla qualità alimentare al recupero dei valori della tradizione mediterranea, proponendo una pasta di indubbia qualità, apprezzata anche dai migliori chef italiani.

① www.calv.it

