

## VOLONTARI

## Generazioni di volontari

Romeo Onofri, Ivano Canè. Due anziani della Festa. Giovanni Calò e Valentina Franca alle prime esperienze. Ricordi passati e recenti per una storia che continua da sessantadue anni.

di Francesca Mastracci

Sessantadue anni di festa de l'Unità e neanche si vedono, **Romeo Onofri**, bolognese doc di 83 anni, dei quali lui ne dichiara solo 38, e non si fa fatica a credergli guardando la luce nei suoi occhi quando ci racconta la sua esperienza. "Sono volontario al ristorante *La vecchia Bologna* - ha spiegato - preparo ragù e altri piatti. Insomma sono un po' il tuttopiù della nostra cucina e vengo al Parco Nord la mattina per organizzare tutto per la cena. Sono stato mezzadro. Nell'46 alla festa organizzata dalla cellula *Sant'Anna*, qualcuno mi chiese di distribuire il giornale del Partito comunista e così divenni diffusore de l'Unità nella mia zona, quella di Corticella. Mi ricordo anche quando per l'iscrizione al Pci si pagavano 300 lire di bollino mensile per sostenere le attività". Poi conclude dicendo: "Faccio feste a Bologna dal 1945 e penso che non conti il nome futuro del nostro partito, ma che

si vada avanti e non si badi alle poltrone". Altro volontario storico delle feste de l'Unità è **Ivano Canè** (foto grande), del 1940, forse l'unico a ricordare che una volta oltre alla cucina tipica bolognese, a quella del Mediterraneo e quella ungherese, uno stand è stato anche dedicato alla cucina dietetica. Ora insieme ai compagni della sezione San Donato, gestisce la pizzeria e ha un grande bagaglio di storia da raccontare: "La prima volta che andai ad una festa de l'Unità mi portò mio padre ai giardini Margherita - sostiene - quando ero poco più grande ho iniziato come volontario con la festa alla Montagnola, che si è spostata alle fiere e all'ippodromo, per poi arrivare qui al Parco nord circa trentadue anni fa. Comunque ogni sezione di quartiere organizzava una festa. Noi insieme alla San Vitale, ne facevamo una nota col nome di 'Polenta e Salsiccia'. Preparavamo salsicce che avevano grande successo tra tutti i visitatori". In-



fine ci ha parlato del Partito Democratico e ha commentato: "I tempi cambiano e i muri devono essere abbattuti tutti, quello di Berlino, ma anche quello di Israele. E il Pd è indispensabile perché è solo cooperando che si può governare l'Italia". Mentre racconta la sua storia arriva **Giuseppe**, il pizzaiolo, che esclama: "Io non sono un volontario, lavoro qui alla pizzeria San Donato. Devo dire che alla festa de l'Unità di Bologna ho trovato delle persone meravigliose". Per chi ha partecipato e dato il suo contributo a tutte le feste c'è anche chi come **Giovanni Calò** (foto) è alla sua prima volta: "Ho 21 anni e studio cinema al Dams di Bologna, ma vengo da Siracusa". Giovanni dà una mano all'arena della Sg, ma

non è un iscritto: "Mi piace l'ambiente che c'è qui - sostiene - è molto divertente e anche se si lavora il tempo passa velocemente e non sento affatto la fatica. La festa e lo spazio Estragon poi sono organizzati benissimo". Volontaria dello spazio Sg anche **Valentina Franca** (foto), di 22 anni studente di lingue all'università: "Questa è la mia seconda festa de l'Unità come volontaria. Sono iscritta alla Sinistra Giovanile da due anni e ai Democratici di sinistra da quando mi è stato possibile per l'età - afferma - I miei mi hanno portato a visitare alcune feste negli anni scorsi, qui e anche a Reggio Emilia. Mi piace veramente come noi ragazzi gestiamo il nostro spazio e anche la programmazione generale mi



sembra molto ricca e interessante". Sul Partito democratico ci ha confidato: "Guardo con coinvolgimento al futuro della politica. Il Pd secondo me è una soluzione per migliorare e per risanare il nostro Paese".

Insomma, anziani e giovani non si tirano indietro quando si tratta di dedicare il loro tempo libero alla festa de l'Unità e tutti sembrano essere molto felici nel raccontare le loro esperienze, piccole o grandi che siano. Ci vorrebbero pagine e pagine per poter raccontare la storia di chi, dal dopo guerra, ha contribuito a portare avanti e a migliorare un Festa che è un marchio e che tutti hanno visitato almeno una volta anche solo per assaggiare l'ottima cucina dei volontari.



## ASSOCIAZIONI

## Greenpeace: guerrieri arcobaleno contro la distruzione della terra

di Angelo G. Leggieri

"Ci sarà un giorno in cui gli uccelli cadranno dal cielo, gli animali che popolano i boschi moriranno, il mare diventerà nero e i fiumi scorreranno avvelenati. Quel giorno, uomini di ogni razza si uniranno come guerrieri dell'arcobaleno per lottare contro la distruzione della Terra".

Questa leggenda tramandata dagli Kwakiutl, una tribù di indiani nordamericani, ci spinge ad una riflessione immediata: e se quel giorno fosse già arrivato?

Sicuramente ne sono convinti i tre milioni di sostenitori di Greenpeace, l'associazione ambientalista che caratterizza il suo impegno con azioni dirette spesso eclatanti e spettacolari.

Quando si parla di Greenpeace, infatti, non possono non affiorare alla mente le immagini degli assalti del piccolo gommone alla baleniera che tenta di tirar su il grosso cetaceo. Ma il termine "assalto" non è forse il più appropriato per una associazione che fa della nonviolenza, insieme all'indipendenza ed alla scientificità, il caposaldo della propria azione. "Più che di un assalto si tratta di una interposizione dei corpi degli attivisti tra la balena e i cacciatori del mare. I nostri at-



tivisti seguono dei veri e propri addestramenti per condurre le azioni in modo assolutamente pacifico e non violento" - ci dice **Cinzia Boschi**, portavoce di Greenpeace Bologna. Greenpeace ha sedi nazionali e regionali in 41 paesi, ognuna di queste stabilisce le priorità di tutela ambientale del proprio territorio. Abbiamo chiesto ancora a Cinzia Boschi quali sono le principali attività di Greenpeace a Bologna. "In questo periodo, ci stiamo occupando di sensibilizzare l'opinione pubblica su diversi temi, dal riscaldamento globale al risparmio energetico, alla tutela dell'ecosistema del Mediterraneo. In particolare ci preme sottolineare l'allarme per l'utilizzo degli Ogm nel ciclo produttivo del Parmigiano-Reggiano. Stiamo raccogliendo delle firme per chiedere al Consorzio di produzione di modificare il disciplinare di produzione. Siamo fiduciosi che la nostra presenza alla festa de l'Unità possa aiutarci a raggiungere questo obiettivo".



## GUSTO

## I sapori e i profumi dell'Est Europa serviti a tavola

di Angela Petrucci

Si parla russo, anche se non solo, al ristorante Kalinka, gestito dall'Associazione Casa Base. In cucina **Alina** - in Italia dal 2000 -, di origine russa, cittadina Ucraina nata a Ekaterinburg negli Urali. Nel nostro Paese fa la badante e alla festa ha portato il proprio modo di sentire i piatti dell'ex Unione Sovietica che tenta di rappresentare in una piccola selezione tra nord e sud del suo paese. Con lei altre donne russe, Natale, Luba, Oxana, insieme ad altri volontari, questi invece bolognesi. "Vorrei far conoscere - ci racconta Alina - tutti i piatti di tutte le nazioni che componevano l'Urss, mescolare cibi per mescolare le nazioni". Tutto il menù è rigorosamente originale, i prodotti base non sempre, ma la preparazione e le lavorazioni sono assolutamente autentiche. "La nostra è una cucina naturale, cotture al vapore e prodotti della terra e così abbiamo selezionato gli accostamenti che meglio potessero essere apprezzati da chi ha abitudini alimentari diverse". Una filosofia impeccabile per favorire la conoscenza e le contaminazioni tra popoli e nazioni. Perché in fondo questo è uno degli obiettivi del locale che, dal giovedì alla

domenica, propone cucina russa, ma che il prossimo martedì e mercoledì ospiterà cucina africana. Tra le specialità più apprezzate **Sarma**, involtini di carne avvolti in foglie di vite, piatto in cui la foglia, raccolta quando l'uva bianca è ancora verde, avvolge un involtino di vitellone, riso e cipolla in sugo di panna acida, yogurt e ortaggi. E ancora **Manti**, una pasta fresca fatta a mano ripiena di carne, zucca, cipolla, prezzemolo e patate, il tutto cotto a vapore e saltato in padella con olio, aglio e peperoncino. Quasi stupisce poi la bellezza del dolce, una torta come quella che facevano le nostre nonne, con il pan di Spagna e la crema pasticcera decorati con frutta fresca multicolore spennellata con gelatina, anch'essa di frutta. I vini invece sono decisamente autoctoni, però ci si può rifugiare nell'Est chiudendo la cena con una vodka. "Un'esperienza molto significativa questa del locale dai sapori, colori e profumi dell'est, perché ha portato l'esperienza del volontariato in una realtà dove tale rete non è conosciuta e praticata", sostiene **Giorgio Matarozzi**, che ha collaborato all'ideazione e costruzione dell'Associazione che gestisce il locale.



## Ristorante Kalinka

**Piatto consigliato:**  
Manti, pasta fatta a mano ripiena Sarma, involtini in foglia di vite

**Prezzo Medio:**  
20-23 euro

**Collocazione:**  
Stand 57, dall'ingresso Michelinio sulla destra

## GUSTO

## Enoteca Des Arts ed Estragon un connubio di-vino

di Dario Marrone

All'interno dell'area di Sinistra Giovanile, per il secondo anno consecutivo, è aperta a tutti gli ospiti della Festa, un angolo di gusto e di brio offerto da **Carmine** e **Maurizio**, due simpatici volontari che direttamente da via San Felice a Bologna, si trasferiscono in Festa con la loro 'Enoteca Des Arts'. Un piccolo paradiso ritrovato per tutti gli amanti del buon vino, dei salumi e dei formaggi tipici di tutt'Italia. Nata nel 1981, l'enoteca si contradd-

distingue soprattutto per le scelte di vini Doc che vanno dai trentini ai siciliani, dal Barrique al Nero d'Avola, proponendoli ai suoi ospiti più affezionati.

Inoltre, chiacchierando con Maurizio sulle origini dell'Enoteca l'occhio cade sull'insegna del locale: una simpatica faccina stilizzata di un diavolo molto famoso.

Il simbolo altro non è che l'icona storica dell'Estragon. Le due 'istituzioni' del *loisir* bolognese in realtà



formano una sorta di gemellaggio collaborativo ormai dai primi anni novanta. Molto spesso infatti, attorno ai tavolini dell'Enoteca Des Arts, si incontra l'intero staff dell'Estragon riunito in concilio davanti ad un calice di Chianti.

## GUSTO

## La fabbrica di cioccolato

di Luca Gamberini

Largo spazio all'innovazione alla Festa de l'Unità: lo stand 116 - nei pressi del ristorante abruzzese - è infatti completamente dedicato al "biologico", definito ormai da tutti gli esperti del settore come il futuro del mondo agricolo. Questo spazio, gestito dall'agronomo **Daniele Ara**, per conto di Pro.B.Er, e da **Giuseppe Sartoni**, Presidente dell'associazione italiana cioccolatai, nonché socio della stessa Pro.B.Er, offre la possibilità ai visitatori di conoscere una realtà in continua crescita come quella dei produttori biologici che si alterneranno ogni giorno in questo spazio con i loro prodotti di alta qualità.

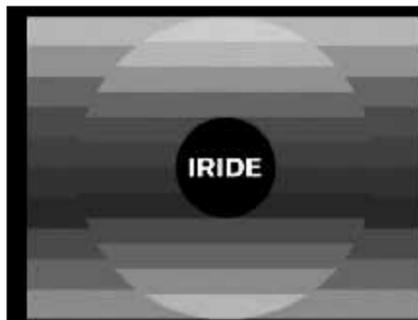
"Il desiderio sempre in crescita di maggiore naturalità da parte dei consumatori, la necessità di attuare coltivazioni sempre più sostenibili e la maggior genuinità dei prodotti sono alla base del successo di oggi e di domani del biologico" - dicono Daniele e Giuseppe - e per questo il biologico è tra le prime priorità così dell'Unione Europea, come delle istituzioni locali.

Secondo un recente sondaggio condotto dall'Ifoam - la federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica - i consumatori italiani preferiscono il bio-



logico perché fa bene alla salute, a differenza dei tedeschi che lo preferiscono perché tutela l'ambiente e degli americani che ormai non si fidano più delle multinazionali. Tra le produzioni poi più in vista in questo stand certamente la fa da padrone il cioccolato che qui assume nuove forme nate dall'estro dello stesso Giuseppe Sartoni che trasforma il cacao sudamericano in cioccolato di puro gusto e grande qualità: tra snack all'orzo, al farro, al miglio c'è solo l'imbarazzo della scelta, senza dimenticare il cioccolato freddo: una vera e propria poesia.

Merito infine dello stesso Giuseppe è l'aver sensibilizzato una serie di noti dietologi sull'inserimento del cioccolato in alcune diete dimagranti: scelta motivata in funzione delle mille e una virtù del cacao che oltre ad un potente senso di appagamento, permette una migliore metabolizzazione dei carboidrati; un motivo in più per dire "Viva il cioccolato".



Iride è in onda su Nessuno Tv canale Sky 890

Anche quest'anno dal 24 agosto al 16 settembre, su Nessuno Tv, la Festa Nazionale de l'Unità. In diretta dal Parco Nord di Bologna, tutti i giorni alle 18.00 ed alle 21.00 saranno trasmessi i principali dibattiti, e inoltre, alle 23.00 il consueto appuntamento con Iride Café.

La diretta de la festa nazionale de l'Unità, oltre ad essere visibile sul satellite, sarà ripresa da un network di oltre 50 tv locali tra cui telelombardia, Triveneta, Teleoggi, Rete7, TVM, tele Europa Network, Telereggio, Rete8, TRC.

Il canale Nessuno Tv è inoltre visibile gratuitamente sulle frequenze satellitari Hot Bird 3, Freq 12.149, Pol Vert, FEC 3/4, Sym 27500.

nessuno.tv