

Newsletter Gasfratellosole

Mercoledì 24 ottobre 2012



Info

Per chi fosse interessato ad approfondire alcuni temi specifici ecco alcuni link utili

- **Agriturismo e sostenibilità**

Premiati gli agriturismi vincitori del contest "Agriturismo&Sostenibilità" realizzato da Agriturismo.it in collaborazione con le Fattorie del Panda WWF. Per visionare l'elenco consultare <http://www.agriturismo.it/>

- **Bottega solidale**

Per chi volesse ricevere aggiornamenti sulle iniziative di **Bottega Solidale**, notizie su economia solidale, commercio equo, turismo responsabile, consumi consapevoli a Genova e nel mondo, ricordiamo che può iscriversi alla **newsletter mensile** mandando una mail all'indirizzo comunicazione@bottegasolidale.it con oggetto: "iscrizione newsletter"

- **3° Conferenza internazionale su Decrescita, sostenibilità ecologica ed equità sociale - Venezia 2012**

Vi segnaliamo che a settembre si è svolta a Venezia la conferenza in oggetto <http://www.veneziam2012.it/>. E' possibile seguire i video delle plenarie della Conferenza su <http://www.sherwood.it/articolo/2016/video-3-conferenza-internazionale-sulla-decrescita>

- **Valori** <http://www.valori.it/>

Valori è una testata di proprietà della **Fondazione Culturale Responsabilità Etica**, promossa da **Banca Etica** e pubblicata dalla **Società Cooperativa Editoriale Etica**

Incontri

Met vi propone una serie di attività interessanti per il mese di novembre, laboratori o eventi all'insegna della sostenibilità e delle convivialità. Per la partecipazione ai laboratori è richiesto un piccolo contributo spese. Potrete consultare l'elenco degli eventi direttamente sul sito.

- **Met** <http://www.manifatturaetica.it/met/index.php/eventi>

Curiosità



Il Daikon Daikon tradotto dal giapponese, paese da cui proviene, significa letteralmente “**grande radice**” ed è la versione asiatica del nostro ravanello rosso piccolo e tondo in versione bianca e di grandi dimensioni. E’ quindi una sorta di **grande ravanello bianco**, dalla consistenza carnosa e dal sapore piccante. La radice fresca si usa cruda grattugiata nelle insalate, oppure cotta nelle zuppe e saltata con altre verdure. La radice di daikon esiste anche nella versione secca, facilmente reperibile in erboristeria. In questo caso si mette a bagno, si strizza e si cuoce nelle zuppe e negli stufati. In Italia cresce benissimo per tutto l’autunno - inverno Di questa radice di grossa taglia ne esistono numerose varietà e la sua dimensione può variare da 10 centimetri fino ad un metro, il suo peso da 250 grammi a 12 chili. Va acquistata ben soda e con la **buccia lucente**. I daikon possono essere conservati per diverse settimane senza essere imballate, l’importante è che siano tenuti in un posto asciutto e fresco al buio e possibilmente rialzati da terra. **Consiglio:** Se trovate il daikon con ancora le foglie verdi non buttatele, utilizzatele in una minestra
