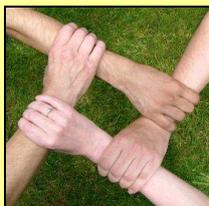


Save the Naturism!



Capodanno di solidarieta'



AssoNatura

Associazione Naturista di promozione sociale

“Esiste un solo tipo di uomo veramente adulto: la persona che ha cura di se, dell'altro e dell'ambiente, in una parola l'uomo solidale” (E. H. Erikson).

AssoNatura che già si trova completamente esclusa da qualsiasi finanziamento pubblico e stata anche esclusa dall'Agenzia delle Entrate dal finanziamento del 5x1000 relativo all'anno di contribuzione 2006, che ci spetta di diritto, a causa di un vizio di forma; d'altra parte il governo sta facendo "pulizia" per girare meno soldi possibile alle associazioni. La Regione Piemonte non ha ancora attivato nemmeno l'osservatorio delle Associazioni di Promozione Sociale, ne fondi, ne bandi, che comunque saranno ad accesso riservato a pochi e sempre gli stessi. Abbiamo partecipato al primo convegno tecnico sulle APS e abbiamo visto che c'è da aspettarsi poco o niente: tutto sarà lobby e mafia. I Comuni piccoli come il nostro (Cortazzone, ndr) hanno pochi soldi e li spendono malapena per l'ordinaria amministrazione. Le Province sono semplici emissari della Regione e quindi non c'è da aspettarsi nulla, nemmeno qui. Idem dicasi per la Comunità Collinare Val Rilate, che benché stia collaborando con AssoNatura, non ha certo finanziamenti pro-naturismo. Le Pro-loco che fanno cene al tartufo e feste patronali invece sono lautamente e profumatamente finanziate da comuni e dalla Provincia di Asti. La cultura si è ridotta all'abbuffarsi a tavola e al ballo del liscio in piazza. Per questo e per altre centinaia di ragioni che non elenchiamo qui, quest'anno chiediamo a tutti i Naturisti di partecipare al Capodanno di AssoNatura con un motivo in più: sostenere economicamente l'attività di diffusione e divulgazione del naturismo e lo sviluppo dell'unico centro naturista d'Italia che è anche una fucina culturale di ricerca, sperimentazione, costruzione di un presente sempre più naturale, cioè naturista. Contro l'indifferenza delle Istituzione ci vuole solidarietà dei singoli. Non gettare il tuo denaro a favore di chi sperpera, investi nel futuro del Naturismo.

La festa di Capodanno 2008

Ore 20.45:	Ritrovo
Ore 21.00:	Inizio Cenone
Ore 22.30:	Pausa gioco
Ore 22.45:	Ripresa Cenone
Ore 23.50:	Preparativi brindisi
Ore 24.10:	Accensione fiaccole e accensione Falò
Ore 24.15:	Musica all'aperto e attorno al fuoco
Ore 24.30:	Discoteca all night long sotto il portico

Cercheremo, attraverso il Sabba Saturnali, di far rivivere l'incontro diretto dei nostri corpi con la natura in un momento dell'anno che segna la fine del buio e l'inizio di una nuova luce che giorno dopo giorno ritorna ad aumentare. Lo faremo come nell'antichità lo facevano gli antichi naturisti, prima ancora che il "moderno" naturismo nascesse, quando ancora si chiamavano pagani. Faremo brillare un falò per richiamare la nuova luce che schiarirà le tenebre, bruceremo il vecchio anno e balleremo all'interno di un cerchio magico assaporando il freddo della notte e il calore del fuoco sulla pelle nuda, sull'erba o sulla neve. Abbraceremo altri corpi nudi per scaldarci e dare la scintilla di rinascita al Sole (principio maschile) e di risveglio della Dea (principio femminile).

 Villaggio del sole 

Via per Viale 5
14010 - Cortazzone (AT)



AssoNatura vuole contribuire alla salvaguardia del pianeta attuando politiche no-global a partire dalle cose quotidiane e spicciole. Per questo quest'anno il menù del Cenone sarà interamente dedicato a piatti e prodotti locali, che per arrivare sulla nostra tavola non hanno percorso più di 50 km dal luogo di produzione. Nel nostro caso addirittura alcuni prodotti non hanno percorso nemmeno 50 metri. Prodotti biologici e tipici sani e naturali, che valorizzano il concetto di "Local" abbattendo drasticamente l'impatto ambientale dovuto a trasporti, imballi, prodotti chimici, lavorazioni energivore, e che contribuiscono alla deconcentrazione dei capitali.



Cenone No-Global

A BASE DI PIATTI E PRODOTTI TIPICI LOCALI

Antipasti:

- Zucchini in agrodolce della casa (Cortazzone)
- Salame di Viale (Az. Conte di Viale - Marchio regione Piemonte "Eccellenza Artigiana")
- Salame crudo nostrano, crudo al tartufo e cotto di Montechiaro (Az. Rebaudengo di Montechiaro - Premiata Botteghe Storiche del Monferrato)
- Insalata di pollo all'uso familiare Chiusanese (Ricetta tipica di Chiusano d'Asti)
- Carpaccio di Vitello con salsa di Gorgonzola piccante e noci (Piatto tipico di Cinaglio)

Primo:

- Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto di Cortazzone.
- Polenta all'aglio, rosmarino e burro di Scorzone (piatto di Cinaglio - il burro di Scorzone d'Asti è fatto con 1 parte di trito di tartufo nero monferrino e 2 parti di burro).

Secondo:

- Scaloppine al marsala di bovino razza "Fassone Piemontese" allevato nell'Astigiano
- Zampone di maiale e purè di patate del Villaggio del sole

Contorni:

- "Cusa Brusca" (Zucca in dolce e brusco) Piatto tipico di Piea d'Asti usato sia come antipasto che contorno per carni o formaggi)
- Insalata di patate bollite prezzemolate (patate coltivate al Villaggio)
- Insalata mista

Formaggi:

- Formaggette di capra della Cascina Aris (Monale)
- Robiola di Cocconato (formaggio molle a pasta cruda prodotto con latte intero di vacca)

Frutta:

- secca (noci e nocciole locali) e di stagione (cachi, kiwi, mele locali)

Dolce:

- Canestrelli di Cinaglio (Az. Vera Cortese di Cinaglio)
- Tiramisù casereccio di Cortazzone (fatto in casa)
- Torta di Nocciole del Monferrato (Pasticceria Panzini di Montechiaro - Botteghe Storiche del Monferrato)
- Panettone a cassetta fatto in casa

Barbera del Monferrato 13°C (Az. Agricola L'Alegra di Settime AT)

Moscato d'Asti

Acqua, caffè, tè, succo

Condimenti usati: cipolla bionda astigiana, prezzemolo, salvia, alloro, rosmarino sono coltivati al Villaggio

Offerta di beneficenza sociale 45,00 € a testa (80,00 € a coppia) - chi desidera può portare un piatto tipico della propria zona di provenienza fatto in casa. Invitiamo a non comprare panettoni, dolci, vini ed altri prodotti da supermercato. Grazie.



Via per Viale 5
14010 - Cortazzone (AT)