



Numero XXV del 23/06/2016

Cooperativa AEquOS

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

<http://www.aequos.eu> rimani in contatto con Aequos su facebook. Diventa Fan della pagina ufficiale



MALTEMPO

In Italia nei primi 15 giorni di giugno è caduta il 28% in più di pioggia rispetto alla media del periodo con le precipitazioni violente ed intense che hanno provocato pesanti danni nelle città e nelle campagne con grandinate, bombe d'acqua, trombe d'aria e nubifragi.

È quanto emerge da una analisi della Coldiretti dalla quale si evidenzia che le abbondanti precipitazioni hanno caratterizzato anche il mese di maggio con il 20,1% in più.

La primavera è stata anche caratterizzata dal ripetersi di eventi estremi che hanno colpito le campagne in piena stagione produttiva mandando in fumo in migliaia di aziende il lavoro di un intero anno con la perdita di grano, frutta e verdure mature pronte alla raccolta.

Da Nord a sud il maltempo ha colpito duramente nel corso della stagione, dalle ciliegie della Puglia alle piante ornamentali della Toscana fino ai pregiati ortaggi del Veneto con problemi anche all'assetto idrogeologico per frane e smottamenti. La caduta della grandine la calamità più temuta dagli agricoltori in questa stagione perché provoca danni irreparabili alle coltivazioni con effetti economici ed occupazionali.

Solo in Lombardia con l'ultima ondata di maltempo le tempeste di grandine hanno colpito 7 volte in un mese, concentrandosi sulle direttrici Milano-Bergamo-Brescia e Lodi-Cremona-Mantova, con danni al mais, ai vigneti e agli ortaggi in pieno campo. Alle bombe di ghiaccio si sono unite quelle di acqua e vento, con almeno 2 trombe d'aria, che hanno causato allagamenti, smottamenti di terreni e rovinando capannoni e serre.

Il repentino capovolgarsi del tempo è una conferma dei cambiamenti climatici in atto che in Italia si manifestano con ripetuti sfasamenti stagionali ed eventi estremi anche con il rapido passaggio dalla siccità all'alluvione, precipitazioni brevi e violente accompagnate anche da grandine con pesanti effetti sull'agricoltura italiana che negli ultimi dieci anni ha subito danni per 14 miliardi di euro a causa delle bizzarrie del tempo.



VERDURA DI STAGIONE: I POMODORI

STORIA E CURIOSITÀ

Le lezioni tra i banchi di scuola ricordano che il **POMODORO** fu portato in dote dagli esploratori di ritorno dalle Americhe. È tuttavia curioso sapere che passarono un po' di decenni (fino al Seicento) perché il **POMODORO** fosse utilizzato in cucina. Fino ad allora, infatti, comparve nel vecchio continente solo a fini ornamentali, come abbellimento dei nobiliari giardini e parchi. In origine infatti il colore giallo intenso delle prime varietà importate diede anche il nome alla pianta (pomo-d'oro).

L'Italia è sul podio tra i primi produttori e consumatori di **POMODORI** al mondo; il merito è delle insalate estive ma soprattutto della nostra salsa di condimento della pasta (anche se pare che già gli Atzechi usassero preparare la salsa)!



ASPETTI NUTRIZIONALI

Il **POMODORO** porta in dote una ricca varietà di sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio, selenio) oltre che di vitamine (A e C), betacarotene e licopene (questi ultimi sono riconosciuti come agenti utili contro i radicali liberi e quindi l'invecchiamento).

VARIETÀ

Infinite sono le varietà di **POMODORO** che si differenziano per forma e consistenza, tutte accomunate dal caratteristico colore rosso (sebbene fuori commercio esistano anche tipologie bianche, gialle e perfino scure).

In genere il **POMODORO** si può differenziare secondo l'uso, con i pomodori da salsa opposti a quelli da insalata. Tra i nomi più conosciuti ci sono i San Marzano tra le qualità allungate, i cuori di bue con forma tonda e infine i "ciliegini" di dimensioni più ridotte.

IN CUCINA

Infinite sono anche le combinazioni per preparare il **POMODORO**, sia crudo in insalate che cotto in forno, fritto, arrostito.

Il **POMODORO** è poi la base di sughi, minestre e diverse altri condimenti per piatti di carne e pesce mentre le conserve sono l'accompagnamento del piatto di pasta asciutta nazionale.

IN ORTO

Un clima temperato-caldo accoglie bene il **POMODORO**, che generalmente viene seminato nei primi mesi primaverili per essere poi trapiantato in tarda primavera e raccolto durante tutta l'estate.

Anche nella coltivazione in balcone, ricorda che la pianta ha bisogno nella crescita di essere legata ad un sostegno (asta o rete) oltre che di una buona esposizione solare e ricca innaffiatura.

RITARDO NELLA CONSEGNA DEL PECORINO



Da programma il **PECORINO** sarebbe dovuto essere consegnato sabato 11 in realtà è stato consegnato sabato 18.

Di solito il nostro referente allerta il caseificio già dal sabato prima che al lunedì sarebbe arrivato l'ordine.

Il lunedì parte l'ordine, invio della email dell'ordine in PDF e poi trasposizione dei dati dell'ordine in un file excel e suo invio.

Al martedì pomeriggio il pecorino viene spedito. Continui messaggi SMS tra il referente Aequos, il caseificio e il nostro collega Enzo Mantegazza (dove arriverà il pecorino) inviati per monitorare il percorso.

Al venerdì sera il pecorino non arriva. Telefonate/Emails allo staff Aequos del venerdì sera di Uboldo, telefonate al caseificio e al al corriere. Un frenetico lavoro.

Alla fine viene confermata la consegna al lunedì successivo, ma arriverà al martedì mattina e messo in cella frigo.

Il caseificio Debbene si scusa per questo grave inconveniente dipeso non da lui ma dalla scarsa professionalità del corriere.

FOODBACK - argomenti di qualità aequos

In questa rubrica cerchiamo di condividere con voi le considerazioni del **TAVOLO PRODUTTORI** in risposta alle segnalazioni dei gas sulla qualità dei prodotti. Sono discussioni che avvengono nel corso della riunione mensile del suddetto tavolo, con la collaborazione di rappresentanti del gruppo qualità, dei consiglieri, e talvolta (telefonicamente) degli stessi produttori.

Ringraziamo sentitamente i **REFERENTI QUALITA' dei GAS** che segnalano permettendoci così di crescere nella conoscenza di quello che mangiamo. Li invitiamo ad un ulteriore sforzo:

1) scattate delle **FOTO** e inoltratecele su q.aequos@gmail.com (mettendo nella mail il riferimento della vostra segnalazione).

2) segnalate sul modulo **SEMPRE** i kg di prodotto scartato, anche se non chiedete il rimborso, ce lo chiedono i produttori!

Grazie!:)

PERIODO CONSIDERATO: CONSEGNE DAL 7 MAGGIO ALL'11 GIUGNO

21 maggio ALBICOCHE Agrinova bio; 12 segnalazioni per muffa;

scarto segnalato tra il 5% e il 25%: il problema era ben visibile già venerdì sera al magazzino di Uboldo, difatti è stata inviata una e-mail che chiedeva ai gas di segnalare l'entità dello scarto. Alla fine si è deciso per un complessivo 20% di sconto.

Il produttore è un nuovo associato di agrinova bio (gruppo di circa 60 produttori della zona di Acireale). Ci hanno detto che a causa della lontananza dalla sede centrale (l'azienda in questione è della zona di Palermo), il prodotto non è da lì transitato.

Evidentemente qualcosa è andato storto. Era il loro primo invio, era anche una primizia, tipicamente un po' più a rischio. Dalla settimana successiva le cose sono andate molto meglio. Prendendo come spunto di discussione questo caso, abbiamo cercato di capire se capita che i produttori, al corrente che ci stanno mandando un prodotto difettato, ce lo comunicano preventivamente, ci propongono uno sconto, ecc.

La risposta dei referenti dei Produttori è stata che raramente ci vengono proposti prodotti «brutti ma sani», ovvero con i segni di qualche malattia ormai conclusa, ma mai con una malattia in corso, soprattutto se si tratta di muffa poiché alla velocità con cui si propaga a Uboldo non arriverebbe praticamente nulla.

Se il produttore si accorge del problema all'ultimo momento i prodotti non vengono consegnati, e noi non si fa a tempo a ricorrere a qualche altro in sostituzione: arriva la mail del venerdì sera: «prodotti non consegnati: pesche, meloni, fragole.....» sigh!

Se l'ammaloramento parte durante il viaggio allora siamo costretti ad agire come è successo con le albicocche. Il produttore viene tempestivamente avvertito, si scusa e ci ringrazia sempre che la partita non gli viene contestata in toto come nella grande distribuzione dove gli fanno pagare anche lo smaltimento.

Purtroppo questo tempo umido è devastante per chi fa il biologico, i pochi trattamenti consentiti non sono sufficienti se non smette mai di piovere: sempre parlando di albicocche, quest'anno il nostro produttore più "storico", Marco di Faenza, non ne venderà neanche una; un altro produttore dell'area del veronese che avevamo contattato in epoca di fioritura ed era stra-ottimista, sta subendo un attacco di monilia così pesante che gli sta mangiando perfino i rami. Le poche albicocche bio sopravvissute costano molto di più dell'anno scorso. Aequos è a contatto diretto colla terra, grazie ai suoi produttori, tocca con mano il disastro climatico in corso. Chi fa la spesa al super se ne rende conto molto poco.

Non ci rimane che ribadire ancora una volta le buone pratiche per salvare il salvabile: piove da tanti giorni, a farne le spese sono tutti i prodotti bio, che per legge non contengono fungicidi, ma soprattutto quelli delicati: FRAGOLE, CILIEGIE, PESCHE, SUSINE. **NON** lasciarli ammonticchiati ma stenderli in monostrato appena arrivano, selezionarli eliminando/mangiando rapidamente eventuali malaticci, metterli in frigo a 4 gradi reali.

Buona estate....

QUESTI I TURNI DEL 24-25 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **SARGASS e NOI DEL TOSI**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASELLO e IL CARDO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** a Vanzaghella in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **LA CASA DI ATENA** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare **alternativamente alle 8.00 o alle 9.00**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **9.00**.

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **ROVELLASGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

Per i GAS che ritirano a Uboldo, il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas.

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	CISGASO	GASAMOS
dalle 8.40	alle 8.50	AIRONGAS	MIGASO
dalle 8.50	alle 9.00	SUPERCENTRONE	Ass. LA TARTARUGA
dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	Coop. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	SARGASS	
dalle 9.40	alle 9.50	GASIAMOCI	ROVELLASGAS

LINK UTILI

SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/turni>

CALENDARIO ROTAZIONE PRODOTTI:

http://www.aequos.eu/documents/calendario_prodotti_a_rotazione.xls

ARCHIVIO NOTIZIARIO (dal 9 ottobre 2014):

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/notiziario-produttori>

SCHEDE PRODOTTI:

<http://www.aequos.eu/index.php/produttori/prodotti-aequos>

SCHEDE INFORMAZIONI VARIE PRODOTTI:

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/informazioni-prodotti>

APPUNTAMENTI ED EVENTI SUL TEMA GAS/SOSTENIBILITA'

<http://www.aequos.eu/index.php/eventi>

Il sito di Aequos è in continuo sviluppo e arricchimento. Sotto al menù a tendina **PRODUTTORI** (in alto) potete trovare una interessante opportunità: **OSPITALITA' RURALE**. Non sono altro che i nostri PRODUTTORI che accolgono nelle loro strutture chi vuole far loro visita.

I dettagli dell'ospitalità dovranno essere concordati direttamente dagli interessati, ma intanto crediamo siano notizie interessanti per farsi una prima idea.

NON DIMENTICARE !

E' utile che vengano resi :

- ~ le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- ~ i termobox **puliti**
- ~ le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo
- ~ le ceste del pane

PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

- ❖ **Tavolo QUALITA': Giovedì 7-luglio-2016**
alle ore 21.00
Per dare la propria disponibilità e avere info su location scrivere a gruppo.qualita@aequos.eu
- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 13-luglio-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-LoCo di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Se vuoi partecipare sei ben accolto.

VIENI TI ASPETTIAMO!

Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS

Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.eu

Se vuoi avere informazioni e/o devi comunicare con i TAVOLI:

- NOTIZIARIO

notiziarioaequos@gmail.com

- TAVOLO QUALITA'

gruppo.qualita@aequos.eu

- TAVOLO AMMINISTRATIVO

aequosadm@gmail.com

- TAVOLO CULTURA

cultura@aequos.eu

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!