



Numero 14 del 6/04/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



 **COOPERATIVA AEQUOS**
ASSEMBLEA ANNUALE
10 APRILE 2017 ore 20,45

Auditorium "G. Verdi" via Manzoni, 6 Gerenzano

come sempre la partecipazione è aperta a tutti

 **APPUNTATEVI SULLA AGENDA...**

domenica 14 maggio

**SESTA FESTA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO
PRESSO IL MAGAZZINO DI AEQUOS A UBOLDO
DALLE 10.30 ALLE 16.00**

domenica 21 maggio

**GITA SOCIALE A GUIGLIA E VIGNOLA
PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA ABBIATE VALERIO E BONETTI MASSIMO
purtroppo i posti sono esauriti
seguirà programma dettagliato**

La scuola la fanno i docenti: si parte da qui

Sabato 25 marzo è stato inaugurato a Villa Cortese, con l'evento "A scuola di Bio: ruolo e funzione delle scuole di agraria per un'agricoltura biologica", il ciclo di eventi culturali "Salute del Suolo, Salute dell'Uomo" organizzati per il 2017 dal Tavolo Cultura di Aequos.

Il mercato agro-alimentare biologico è cresciuto nell'ultimo anno di circa il 20%, mentre quello convenzionale è rimasto sostanzialmente stabile (+0,3%).

Ebbene, a fronte di una richiesta dei consumatori in così rapida crescita, il sistema che dovrebbe garantire lo sviluppo di competenze specifiche per formare operatori di settore che possano rispondere a tale bisogno, in primis gli Istituti di Agraria e poi l'Università, è ancora lasciato molto alla buona volontà del singolo, senza un progetto e direttive definiti.

La formazione dei docenti è carente e prevale di gran lunga l'insegnamento dell'agronomia basata "sulla chimica", secondo un approccio ormai obsoleto, che non tiene conto del benessere del suolo e della difesa dell'ambiente. Forte è la resistenza al cambiamento ed il potere reale dei dirigenti scolastici è relativo, poiché "quando si chiude la porta della classe, l'insegnante fa quello che vuole".

Non dobbiamo però perderci d'animo. Persone di buona volontà stanno impegnandosi per cambiare la situazione. Molto interessante è stata l'esperienza del Responsabile dell'Azienda agricola collegata all'IIS G. Garibaldi di Macerata, che porta i ragazzi nei campi, insegna loro a potare le piante ed ha accettato di essere accusato di "schiavismo" per aver fatto diserbare a mano dai ragazzi un campo di Senatore Cappelli, perché devono capire, provando, cosa significa un diserbo.

"Fossile vivente" e "Specie in via di estinzione" si è definita la Dirigente scolastica dell'Istituto Agrario di Limbiate, per la sua laurea in Agraria e un percorso professionale da "tecnico", passato attraverso l'insegnamento. Nelle scuole deve entrare il fare, rimodellando la didattica e portando i ragazzi ad imparare letteralmente "sul campo" il proprio mestiere, aprendo scenari di professionalità nuove e che possano dare una concreta possibilità di impiego ai ragazzi, come l'agro-alimentare biologico.

Non "tecnica", ma sicuramente aperta al confronto la Dirigente dell'Istituto Tecnico Agrario Mendel di Villa Cortese, che ha avviato una positiva collaborazione con l'Azienda Agricola Ferrazzi Cova e che accoglie nell'Istituto di Formazione Professionale annesso al plesso anche ragazzi con bisogni formativi speciali. L'Istituto sta cercando di puntare su insegnanti giovani, più aperti alla formazione continua, e sull'inserimento di nuove attività, come la produzione di miele e la vinificazione in collaborazione con l'Azienda Agricola Ferrazzi Cova. Sta per partire un orto "integrato" ed il bio al momento è solo in embrione.

L'enorme bisogno di formazione, la necessità di "sporcarsi le mani" e la difficoltà di portare avanti progetti di cambiamento sono stati evidenziati anche da Carlo Bazzocchi, agronomo e consulente di Aequos: il nostro "uomo all'Avana" per le verifiche sul campo ed il supporto ai Produttori.

Un paradosso positivo è invece la quantità di alimenti biologici che entrano nelle mense, soprattutto scolastiche: per i 218 milioni di pasti l'anno che vengono preparati nella sola Regione Lombardia, il 38% degli alimenti utilizzati è biologico, circa 185 tonnellate. Il

problema è che quasi nessuno lo sa ed, a cominciare dai bambini, non si spiega loro con cosa il cibo che viene loro servito è preparato ed il fatto che la scelta derivi da norme emanate a tutela della salute delle persone. L'assenza di consapevolezza e di informazione spezza quindi il potenziale circolo virtuoso che potrebbe



derivare da quanto nelle mense si sta già oggi attuando.

La "terra" comunque "tira". Gli iscritti alla Facoltà di Agraria sono triplicati. A livello universitario i progetti sul bio sono però pochissimi e molto parcellizzati. C'è quindi il forte bisogno di ricondurre le attività ad una visione strutturata di insieme, che vada a focalizzarsi sui punti più rilevanti: le sementi, l'impatto economico-ambientale dell'agricoltura, la sostenibilità del settore, la promozione della ricerca.

Certo, un po' di magone c'è venuto. Ci sarebbe piaciuto sentir raccontare uno scenario più roseo. Siamo però un po' cocciuti e le sfide ci piacciono. Ci vorrà del tempo, ma siamo sicuri che, dal basso, qualcosa si potrà cambiare.

L'evento ha comunque dato ai partecipanti (purtroppo non molto numerosi) la coscienza della situazione attuale: quindi si può solo migliorare.

Sono nati nuovi contatti tra i relatori e tra questi ed Aequos, nonché l'apertura potenziale a future relazioni positive con due Istituti Tecnici Agrari del nostro territorio (Villa Cortese e Limbiate). Un rappresentante del RES Lombardia si è reso disponibile a collaborare con gli Istituti, anche mediante l'acquisto dei prodotti. Un domani anche Aequos potrebbe fare la sua parte.

Come emerso durante l'ultimo incontro tra Referenti Strategici dei GAS ed il CdA di Aequos, ora, che la macchina organizzativa della Cooperativa è ben strutturata, se vogliamo veramente cambiare qualcosa è giunto il momento di investire sulla formazione e la crescita culturale.

Abbiamo iniziato. Rimbocchiamoci le maniche, la strada è ancora lunga!

Valeria per il Tavolo Cultura




LE RICETTE DI SALVATORE PER LA FESTA DI AEQUOS

Riso Rosso Ermes con verdure di stagione



Dosi per 4 persone

Diciamo che la cosa più difficile o facile è la cottura del riso, io preferisco utilizzare il metodo "una tazza di riso, 2 tazze di acqua".

Quindi prendete 300 gr di riso rosso, mettetelo in pentola e coprite con l'acqua.

Fate cuocere a fiamma dolce per circa mezz'ora senza girarlo, finché non si è asciugata l'acqua, controllatene la cottura (l'anima del riso deve rimanere un po' al dente). Lasciate riposare.

Nel frattempo preparate le verdure di stagione che più vi piacciono, alla festa abbiamo utilizzato del cicorino

saltato velocemente in padella, del cavolfiore, delle carote, cipolla e erbe aromatiche, ci stanno bene anche i legumi tipo le lenticchie.

A freddo condite il riso con le verdure come se fosse un'insalata di riso, sale e pepe, aggiungere le erbe aromatiche che più vi piacciono, lasciate insaporire per un paio d'ore e servite nei piatti magari utilizzando un coppa pasta per la forma.

Aggiungere un non niente di olio extravergine e se volete potete accompagnare con una salsa di yogurt bianco profumato alla menta.

Risotto alla mela renetta con riduzione di vino rosso e cipolle caramellate

Dosi per 4 persone

Mettere a ridurre in una pentola mezzo litro di vino, dopo circa una mezz'ora a fiamma dolce aggiungere spezie se piacciono (cannella e chiodi di garofano, sale e un po' di zucchero per correggere l'acidità)

Preparare un non niente di amido di mais, maizena o fecola patate, in un bicchiere e diluire con un po' di acqua. Aggiungere un po' alla volta nel vino per raggiungere la densità desiderata.

Tagliare a cubetti le vostre mele (per quattro persone ne bastano 2 o 3) e farle saltare velocemente in padella con una noce di burro per qualche minuto.

Tagliare grossolanamente una bella cipolla e farla rosolare con una noce di burro, salare, pepare e aggiungere 2 cucchiaini di miele 2 minuti prima di toglierle dal fuoco, il loro colore deve essere dorato.

Bene, adesso non vi resta che cuocere il vostro risotto, 300 gr, pentola calda, tostatura del riso e vai di brodo vegetale. Potete utilizzare un riso carnaroli, molto adatto, ma anche un vialone nano come abbiamo fatto alla festa. Pronto il vostro bel risotto all'onda, mantecare con burro e Grana grattugiato o parmigiano, aggiungere un po' di cubetti di mele e se piace della noce moscata.

Guarnire con le mele, la riduzione di vino e le cipolle caramellate.

Penne integrali con cime di rapa e pane profumato

Dosi per 4 persone

Preparare mezzo kg di cime di rapa, separare i gambi dal cuore, cuocere separatamente in acqua che bolle per pochi minuti (dipende da quanto sono coriacee le foglie) e farle insaporire in una padella con aglio, olio e peperoncino a piacere.

Frullate le vostre foglie e gambi e ottenete una crema con cui condirete la pasta.

Cuocete al dente la pasta, circa 300gr, e fatela saltare con i cuori aggiungendo la crema di cime precedentemente preparata.

Al posto del formaggio possiamo condire con del pane profumato, mollica e crosta di pane tostata con olio e aromatizzata con spezie ed erbe aromatiche a piacere.

Salvatore
Cuoco e Operaio dei Fornelli

Arrivederci al prossimo anno!





ADESSO PASTA!

Veicolato l'ordine di prova

la raccolta tramite ReteGas, la consegna direttamente ai singoli Gas



ADESSO PASTA! nasce nel 2008 con l'intento di superare le usuali dinamiche commerciali fra produttore e consumatori, stringendo un patto che impegna le due parti a diventare attori, con reciproche responsabilità, all'interno della filiera che, partendo dal campo di grano, arriva al **piatto di pasta** sulla nostra tavola. Nel corso degli anni il patto ha conosciuto un successo crescente e dal 2015 viene gestito dall'associazione **CO-energia**.

COS'È IL PATTO

In estrema sintesi possiamo dire che con il patto, **LA TERRA E IL CIELO** si impegna a fornire ai GAS - oltre a tutti gli altri suoi prodotti - un paniere di prodotti a prezzo solidale (ECO), costruito a partire dai **costi trasparenti** di produzione; per contro, i GAS si impegnano a garantire una quota minima annua di acquisti.

Entrambi (LA TERRA E IL CIELO ed i GAS) si impegnano a devolvere al **Fondo di Solidarietà e Futuro** di CO-energia in misura dell'1% per parte.

L'EVOLUZIONE

Stiamo ora compiendo un'ulteriore evoluzione con l'introduzione di una nuova modalità di adesione al patto come Distretto di Economia Solidale, che affiancherà la modalità "tradizionale" del patto per singolo GAS. Su questa linea, quello con il **DES VA** costituisce uno dei due progetti-pilota,

che, in base alle risposdenze dei relativi ordini di prova, ci permetteranno di meglio definire le condizioni per la nuova modalità.

L'ORDINE

Questo che vi proponiamo è un **ordine di prova** dei prodotti de LA TERRA E IL CIELO, rivolto ai soli GAS che già non aderiscono al patto Adesso Pasta.

L'ordine può essere inserito sul [foglio condiviso da InterGAS \[clicca QUI\]](#)

INFORMAZIONI (Clicca sulle immagini)



PROGETTO CEREAL-LEGUMI

Ricordiamo brevemente i termini del progetto **CEREAL-LEGUMI**.

Da **APRILE** verranno proposti in listino nelle prime 2 settimane solo i legumi, mentre nelle ultime 2 solo i cereali. La proposta delle 2 settimane consecutive è per renderli disponibili anche ai GAS che ordinano ogni quindici giorni.

Verranno aggiunte nuove referenze e individuati nuovi produttori seri e desiderosi di essere coinvolti in questo progetto. Verificheremo con loro la possibilità di seminare delle leguminose per noi, (sfruttando le rotazioni colturali previste dalla coltivazione biologica) estendendo in tal modo il controllo della filiera produttiva.

A fine anno trarremo le conclusioni di questo progetto per il quale ci auguriamo una positiva accoglienza da parte delle nostre famiglie, non solo per i benefici derivanti da una dieta equilibrata comprendente carboidrati e proteine vegetali, ma anche per il loro minor impatto sull'ambiente rispetto alle proteine animali.

Di questo tutti ne abbiamo fortemente bisogno, qualunque sia la nostra scelta nutrizionale.

il Tavolo Produttori



QUESTI I TURNI DEL 7 E 8 APRILE

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

GAS OFFICINA VARESE e GASABILE a.p.s. SGAS

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

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: **GASBIO OLEGGIO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** a Vanzaghello 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: **GAS OLONA** 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 dalle ore **8.15**

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: **GASABILE a.p.s. SUPERCENTRONE** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 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		SARGASS
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	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	SUPERCENTRONE LA TARTARUGA	

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

Assemblea Ordinaria: Lunedì 10-aprile-2017 alle ore 20.45

Auditorium Giuseppe Verdi
Gerenzano - via Manzoni, 6

Tavolo Amministrativo: Martedì 11-aprile-2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via M.te Grappa, 277

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 12-aprile-2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Se vuoi partecipare sei ben accetto.
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 COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

- **TAVOLO QUALITA'**
qualita@aequos.eu

Per l'invio delle sole foto a supporto delle segnalazioni di non conformità qualitative, che vanno invece inserite, come quelle quantitative, nell'apposito modulo sul sito.

Per qualsiasi altra comunicazione che non trovi spazio nel modulo della procedura.

- **TAVOLO AMMINISTRATIVO**
aequosadm@aequos.eu

Potete inviare le comunicazioni relative alla parte amministrativa e dei pagamenti e segnalare le mancanze di interi colli, ma non le differenze di peso per cui vanno utilizzate le apposite procedure della qualità a cui si accede dal sito.

- **TAVOLO CULTURA**
cultura@aequos.eu

Potete inviare le richieste per pubblicizzazione e/o finanziamento degli eventi dei soci secondo regolamento e tramite gli appositi moduli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione della cooperativa.

- **TAVOLO PRODUTTORI**
produttorielogistica@aequos.eu

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
comunicazione@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti la comunicazione interna (notiziario, email interne) ed esterna (volantini, sito Aequos, pagina Fb) e le richieste di pubblicazione di eventi del mondo solidale.