



Numero 21 del 25/05/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



MANGIAMO SANO

Sabato 20 maggio si è tenuto a Busto Arsizio il secondo evento del ciclo "Salute del suolo, salute dell'uomo" organizzato dal Tavolo Cultura della Cooperativa, il cui obiettivo era far conoscere gli effetti della chimica e della farmaceutica sul suolo, sul cibo e sull'alimentazione umana.

La partecipazione non è stata particolarmente numerosa, ma chi era presente ha avuto modo di ascoltare relatori di altissima qualità, che ci hanno realmente arricchiti con il loro contributo.

L'incontro è stato moderato da Marco Schiaffino, giornalista da anni impegnato in battaglie civili.

Poiché i temi toccati sono stati numerosi ed a volte piuttosto complessi, abbiamo deciso di separare in più articoli i temi affrontati.

Iniziamo dall'intervento del **Prof. Roberto Spigarolo** della Facoltà di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Milano, che ha affrontato il tema della **qualità del cibo**. Nel corso degli anni si è passati dall'assicurare cibo per tutti (food security), al mangiare cibo che non faccia male (food safety), alla valorizzazione del cibo in termini di qualità, tipicità e diversità (food quality).

Per parlare di qualità del cibo si deve distinguere la cosiddetta "**qualità tecnica**", basata su criteri di valutazione oggettiva che prendono spunto dalle leggi e norme che regolamentano il settore alimentare, dalla "**qualità soggettiva**" che è invece basata su criteri e valori del singolo individuo, fortemente influenzata da componenti culturali. La qualità può essere vista sotto diversi aspetti:



a) La **qualità igienico-sanitaria**, che è una proprietà cosiddetta "cogente", ossia obbligatoria per legge, della quale non si può fare assolutamente a meno. Questa include non solo l'assenza di sostanze tossiche, microrganismi patogeni, tossine, corpi estranei ... nel cibo, ma anche la sicurezza dei lavoratori che hanno contribuito alla produzione e/o lavorazione del cibo stesso;

b) La **qualità nutrizionale**, ossia il contenuto di principi nutritivi;

c) La **qualità sensoriale**, che include l'aspetto esteriore del cibo, il sapore, il profumo, la consistenza, il gusto,...

d) La **qualità tecnologica**, ossia le caratteristiche intrinseche del prodotto, come può essere ad esempio una pasta che tiene molto bene la cottura poiché ricca di glutine.

A questi parametri intrinseci di valutazione della qualità si aggiungono altri aspetti di carattere culturale, come ad esempio l'essere un prodotto "tipico", IGP, DOP, ecolabel, social label, biologico,...

che sono riconosciuti come "valore aggiunto" del prodotto e lo rendono maggiormente appetibile e "culturalmente accettabile". Il mangiare infatti, oltre ad essere la risposta ad un bisogno primario dell'uomo, è un atto profondamente culturale e si colloca nell'ambito di un sistema di valori.

Per avere la certezza della reale qualità del cibo è fondamentale considerare l'intera filiera ed avere la totale rintracciabilità di tutti i passaggi ai quali il prodotto è andato incontro; ciò consente di isolare dal restante processo i punti che hanno generato eventuali problemi.

I regolamenti di filiera sono basati su piani di autocontrollo, mirati principalmente alla prevenzione del rischio, che a loro volta vengono verificati dalle Autorità Sanitarie. L'Italia è il Paese europeo con la più elevata attività di controllo. Un punto a favore del nostro



Paese!

A questi si aggiungono le **certificazioni di qualità del prodotto** basate sui disciplinari di produzione + definizione della zona di origine del prodotto (ad esempio il disciplinare per la produzione del Parmigiano Reggiano vieta in modo assoluto l'uso della formaldeide ed indica i territori che sono autorizzati all'utilizzo del marchio) e le certificazioni di "sistema", come ad esempio la certificazione biologica o l'agricoltura "integrata".

Il prodotto che noi acquistiamo va però visto a 360°: quindi non possono essere dimenticati altri due parametri fondamentali:

- La **"carbon footprint"**, ossia la quantità di anidride carbonica e di combustibile fossile utilizzati per la produzione ed il trasporto di quel particolare alimento;
- La **"water footprint"**, ossia quanta acqua è stata utilizzata per la produzione.

La carne bovina rappresenta oggi il prodotto peggiore da questi punti di vista. Ad esempio la produzione di carni bovine nella Provincia di Milano ed in quella di Monza-Brianza assorbe il 45% della water footprint del territorio. Inoltre il mercato di oggi, sempre più globalizzato è un vero disastro da un punto di vista ambientale, poiché le merci hanno filiere sempre più lunghe.

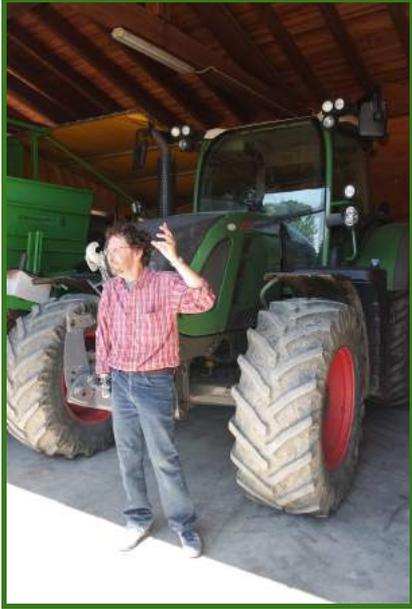
Attenzione però che non sempre il verificare che il cibo sia a Km zero è sufficiente. Siamo infatti sempre più passando dall'acquisto di ingredienti all'acquisto di pasti pronti, la cosiddetta "quarta gamma". Per cui può succedere che la preparazione dell'insalata raccolta a Km zero, faccia una strada ben più lunga per essere inviata nei centri di lavorazione e confezionamento, dove diventa il piatto pronto da consumare.

Tutti noi quindi siamo chiamati a fare un percorso di cambiamento che parta dalla presa di coscienza sulla qualità del cibo ed il suo impatto ambientale, passando dall'essere dei puri consumatori a veri cittadini consapevoli.

La scelta del cibo è un atto politico ad alto impatto sulla salute dell'uomo e dell'ambiente.

Valeria per il Tavolo Cultura

GITA ANNUALE AI PRODUTTORI VISITA A VALERIO ABBIATE...



Abbiamo scoperto come l'agricoltura di queste zone (Appennino modenese) sia stata condizionata dal parmigiano reggiano, nel senso che le quotazioni degli anni d'oro hanno spinto gli agricoltori a dedicarsi quasi esclusivamente alla produzione foraggera e all'allevamento di bovine da latte; il crollo dei prezzi ha poi causato un progressivo abbandono dei territori, dismissioni di piccole stalle a favore del mantenimento di grandi aziende zootecniche per contenere i costi di produzione.

C'è voluto l'arrivo di agricoltori da fuori per introdurre nuove colture e porre un freno all'abbandono e al degrado del territorio. Valerio è uno di questi: ha iniziato trent'anni fa a produrre patate di montagna, legumi e farro delle varietà spelta e monococco.

Per non lavorare "come uno schiavo", nei periodi di ferma dei lavori agricoli ha ideato diversi macchinari per meccanizzare e agevolare alcune lavorazioni: una valida alternativa alle attrezzature sul mercato che, oltre ad avere costi proibitivi, sono progettate per grandi estensioni pianeggianti e inadatte a piccoli appezzamenti di montagna, spesso in pendenza.

In tre anni di lavoro e prove pratiche ha modificato una raccogliitrice di patate adattandola alle sue esigenze, ha ideato una piccola macchina operatrice per raccogliere le lenticchie e un macchinario che, dopo numerosi passaggi, separa i legumi da terra e impurità.

La visita di quest'anno ci ha portati ad incontrare una persona geniale e creativa, appassionata del proprio lavoro e aperta alla sperimentazione, nonostante si trovi quotidianamente ad affrontare difficoltà che vanno dalle bizzarrie del clima, alla mancanza d'acqua per l'irrigazione alla presenza di cinghiali che distruggono il suo lavoro.

Siamo davvero fieri, oltre che soddisfatti, di collaborare con Valerio.



Pietro per il Tavolo Produttori

...E SCORPACCIATA DI CILIEGIE DA MASSIMO BONETTI





GASISMO E COOPERATIVA AEQUOS

COME ENTRARCI DENTRO

INCONTRO DI FORMAZIONE

per i Gas del territorio di Rho

Lunedì 29 maggio 2017 - ore 21.00

Sala Riunioni - Cascina Poglianasca

Via San Carlo, 7 - ARLUNO

All'incontro formativo sono invitate tutte le persone che partecipano ai GAS del territorio e gli stessi referenti. I temi proposti riguardano i principi i valori e gli aspetti dell'economia solidale rappresentata dai GAS e dalla Cooperativa Aequos. Seguirà un dibattito in cui i referenti saranno chiamati a portare il loro contributo, in modo da valorizzare l'esperienza locale dei GAS nella vita associativa della Cooperativa.

Per Aequos saranno presenti: Umberto Castagna e Danilo Villa del Gruppo Cultura e Formazione e rappresentanti del Consiglio di Amministrazione.

il Tavolo Formazione e Cultura



COMPLETIAMO LA RIORGANIZZAZIONE

DELLE MAILING LIST

**Se ancora non l'avete fatto trasmettete a Rosita
rositapalizzato@gmail.com**

il nuovo indirizzo da utilizzare per l'invio di listini e fatture e di tutte le comunicazioni ad essi attinenti.

Vi ricordiamo che dovrà contenere il nome del vostro Gas, per essere immediatamente riconoscibile (es.: gasamos@gmail.com). Chi vorrà distinguere tra ordini e amministrazione potrà segnalare due indirizzi distinti, purché entrambi contengano il nome del gas es:

gasamosamministrazione@gmail.com e gasamosordini@gmail.com)

A Rosita potete anche scrivere per eventuali dubbi o chiarimenti sulla nuova procedura.

Siamo convinti che, da una miglior organizzazione delle comunicazioni, potranno trarre vantaggio sia la Cooperativa che i Gas.

Grazie a tutti per la collaborazione.

il Tavolo Comunicazione



VARIAZIONE SBANCALAMENTO 2 GIUGNO

Attenzione, essendo venerdì 2 giugno festività nazionale, lo sbancamento sarà anticipato a **GIOVEDÌ 1 GIUGNO**.

Si invitano pertanto i **GASINISTI** e la **COOPERATIVA LA GINESTRA** a organizzarsi per essere presenti in magazzino **GIOVEDÌ 1 GIUGNO dalle 17.30**



QUESTI I TURNI DEL 26 e 27 MAGGIO

SBANCALAMENTO VENERDÌ SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

GASPENSA e Coop. CIELO

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: **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: **VENGAS** 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: **MIGASO** 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 | |
| dalle 8.50 | alle 9.00 | SUPERCENTRONE LA TARTARUGA | 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 | MIGASO | |

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 Qualità: Giovedì 8-giugno-2017 alle ore 21.00

per info contattare qualita@aequos.eu

Tavolo Produttori e Logistica: Martedì 14-giugno-2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Amministrativo: Mercoledì 20-giugno-2017 alle ore 21.00

**Magazzino Aequos
Uboldo - via M.te Grappa, 277**

**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**
produttori@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

