



Numero 45 del 23/11/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



CONSUMO DI SUOLO

Lo scorso 17 novembre si è svolto a Busto Arsizio l'ultimo degli eventi organizzati dal Tavolo Cultura dal titolo **"Consumo di suolo, consumo di cibo: ce n'è per tutti?"** che ha visto come relatori il giornalista Stefano Liberti e il professore di Urbanistica dell'Università di Torino Paolo Pileri.



Nella serata sono stati approfonditi i due diversi temi, che si intersecano profondamente se guardati nel loro insieme per l'impatto sulla salute del pianeta e, di conseguenza, sulla salute dell'uomo. Con questo primo articolo iniziamo ad affrontare il tema del cibo, partendo da:

GLI ALLEVAMENTI INTENSIVI DI MAIALI

Negli allevamenti di tutto il mondo oggi contiamo circa un miliardo e mezzo di maiali: 700 milioni sono concentrati in Cina. Nel 1970 il consumo *pro capite* di carne di maiale di un cinese era di 8 kg/anno. Oggi sono 39 Kg/anno. L'Italia ne consuma il doppio, negli USA tre volte.

Il Governo cinese basa il proprio potere sulla percezione di crescente benessere che i cittadini cinesi percepiscono.

Crescente benessere = aumento del consumo di carne.

Il Governo sostiene economicamente e con sgravi fiscali gli allevatori di maiali, i quali in cambio devono garantire sempre una certa riserva di animali vivi, pronti da immettere sul mercato per calmierare il prezzo della carne, nel caso aumenti troppo.

Si è venuta così a creare una sorta di **"BANCA DEL MAIALE"**: la carne come strumento finanziario.

Tutti questi maiali per crescere devono mangiare. Da dove viene il cibo?

Dalla deforestazione del Mato Grosso, in Brasile, dove sono stati creati enormi latifondi dedicati esclusivamente alla coltivazione della soia che poi viene esportata in Cina per alimentare i maiali degli allevamenti intensivi e non solo. Nel Mato Grosso ci sono circa 140.000 ettari di latifondi coltivati esclusivamente a soia. Lì si produce quasi tutta la soia del mondo

COME?

Due semine all'anno, l'uso di pesticidi e di concimi, la mancanza di rotazione delle colture stanno esaurendo il terreno e tra un po' dovranno essere abbandonati perché non saranno più in grado di soddisfare i livelli di produzione richiesti. I terreni così esauriti hanno bisogno di centinaia di anni per recuperare il loro stato di salute.



RISULTATO: perdita della foresta (Mato Grosso vuol dire "Foresta Spessa"), uso "estrattivo" del suolo, perdita di posti di lavoro, scomparsa dei contadini da quei terreni, perdita di tessuto sociale e quindi ricerca di altri terreni, in Brasile o in altri continenti (soprattutto l'Africa sub-sahariana) dove ricominciare questo ciclo perverso.

Già è in corso da tempo l'acquisizione di terreni in Africa dove, di fatto, non esiste un catasto o i terreni sono di proprietà dello Stato che può decidere di darli in affitto ad un piccolo contadino o a un grande latifondista. I contadini che perdono i terreni che erano abituati a coltivare, che avevano magari ricevuto dai loro nonni migrano verso le città dove spesso non trovano lavori che consentano loro di sopravvivere. Si

generano così nuove sacche di povertà e si spingono le persone a tentare l'ulteriore emigrazione verso l'Europa.

Ulteriore paradosso è che i maiali allevati non sono di razza cinese; sono invece gli stessi maiali "rosa" che troviamo negli allevamenti europei e americani. Queste razze sono state selezionate per essere molto tranquille e si sono adattate agli allevamenti intensivi. I maiali cinesi invece erano inquieti e si ribellavano quando messi in condizione di allevamenti intensivi! Per la creazione di questi allevamenti intensivi è stato quindi necessario organizzare numerosissimi voli charter dagli USA alla Cina, pieni di scrofe "rosa".

Quando si mangia si produce letame: che fine fa?

In passato l'allevamento degli animali era in equilibrio con l'ambiente. Il letame era una risorsa da restituire alla terra come concime. Oggi il letame, nelle quantità spaventose nelle quali viene prodotto, è solo uno scarto, e come tale viene trattato. Volando in aereo sopra le zone dove sono presenti gli allevamenti intensivi di maiali si osservano centinaia e centinaia di "lagune rosa", che non sono altro che enormi pozze piene di letame.

Perché rosa? Ci versano dentro delle sostanze chimiche?

(foto tratta dal sito www.greenme.it e scattata con un drone dal regista Mark Devries)



NO! Sono gli antibiotici che vengono somministrati in grandi quantità agli animali a scopo preventivo (l'allevamento intensivo espone l'animale ad un rischio di malattie infettive molto più alto rispetto all'allevamento tradizionale) e per favorirne la crescita.

Tra il 60 ed il 70% dell'uso di antibiotici è concentrato in ambito zootecnico. Come già detto durante l'evento di maggio, oltre all'impatto diretto sulla salute dell'uomo (con la carne rischiamo di "mangiare antibiotici") questo uso smodato ed incontrollato sta selezionando sempre più ceppi di batteri antibiotico-resistenti

generando oggi, ed ancor più in futuro, enormi problemi di salute per le persone, che ricominceranno a morire di infezioni che ora siamo in grado di controllare proprio grazie agli antibiotici.

Ma da noi cosa succede?

In Italia l'allevamento di maiali è prevalentemente concentrato al Nord, tra l'Emilia Romagna e la Lombardia. Negli allevamenti italiani si contano circa 8 milioni di maiali. Poiché la Regione Emilia Romagna ha emanato delle leggi regionali più restrittive per limitare l'inquinamento del territorio derivante dal letame dei maiali, gli allevamenti si sono spostati in Lombardia, subito dopo il confine con l'Emilia Romagna.

La storia di Prince Bony

Stefano ci ha raccontato la storia di Prince, 30 anni, raccoglitore di pomodori in Puglia, originario del Ghana. In Ghana, Prince era un contadino che coltivava pomodori, cogliendoli uno ad uno dalla pianta, non come si fa oggi in Puglia dove i pomodori maturano tutti insieme sulle piante e si strappa direttamente la pianta, scuotendo tutti i pomodori dentro il cassone per la raccolta. Ebbene, Prince ha dovuto smettere di coltivare i pomodori perché i suoi, in Ghana, non avevano più mercato. Il concentrato di pomodoro proveniente dall'Italia costava (e costa tutt'ora) meno di quello prodotto localmente. **Ma come è possibile?** Ci chiediamo. I motivi principali sono due: 1) i coltivatori italiani sono sovvenzionati, quindi il costo effettivo del prodotto per il produttore è inferiore; 2) il Ghana, per liberarsi di parte dei debiti che aveva contratto con i Paesi occidentali ha dovuto aprire il proprio mercato ai prodotti di importazione ed eliminare i dazi. In questo modo il concentrato di pomodoro pugliese costa meno di quello prodotto in loco.

E' doveroso farsi qualche domanda sulle conseguenze sociali ed economiche dei trattati di libero scambio. Il cibo è diventato una merce qualsiasi e si è creata verso di esso una sorta di "Distanza cognitiva".

La "**DISTANZA COGNITIVA**" è il concetto chiave che oggi definisce quanto le persone siano distanti dalla conoscenza del cibo e dei processi produttivi ad esso sottesi. Il cibo è ormai diventato una "commodity" che lungo il percorso dal produttore al consumatore perde la propria identità. Consumiamo, cerchiamo il prezzo più basso, senza porci domande su cosa ci sia in realtà dietro quel prezzo e su quali altri prezzi si debbano pagare in termini di sfruttamento dell'uomo e del pianeta.



***"Se il cibo è anonimo puoi pagarlo poco,
se invece lo conosci e ne conosci la storia allora la storia può essere diversa."***

Conoscere cosa c'è dietro un prodotto, la trasparenza della filiera e riconoscere un prezzo equo sono tutti elementi che possono aiutarci ad accorciare la DISTANZA che ci separa dal cibo e dalle sue origini.

AEQUOS, noi, applichiamo già questo modello: dobbiamo continuare a sostenerlo.

Valeria per il Tavolo Cultura

***Nel listino di questa settimana i libri di Liberti e Pileri
ad un prezzo speciale***

- **"I Signori del cibo"** Viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta -Stefano Liberti
- **"Il suolo sopra tutto"** Cercasi "terreno comune": dialogo tra un sindaco e un urbanista - Matilde Casa e Paolo Pileri
- **"Che cosa c'è sotto"** Il suolo, i suoi segreti, le ragioni per difenderlo - Paolo Pileri

GASISMO E COOPERATIVA AEQUOS COME ENTRARCI DENTRO

Incontro di formazione per i gas
Airongas - Cisgas

LUNEDÌ 27 NOVEMBRE 2017 - ORE 21.00
presso sede di BIMBO PARK
via Risorgimento (altezza distributore) Gerenzano

All'incontro formativo sono invitate tutte le persone che partecipano ai Gruppi di Acquisto Solidale **AIRONGAS** e **CISGASO**.

I temi proposti riguardano i principi i valori e gli aspetti dell'economia solidale rappresentata dai GAS e dalla nostra Cooperativa Aequos.

Seguirà un dibattito nel quale si invitano i referenti a portare un loro contributo, in modo da valorizzare l'esperienza locale dei GAS nella vita associativa della Cooperativa. Per la Coop. Aequos saranno presenti: **Umberto Castagna** e **Danilo Villa** del Gruppo Cultura e Formazione e rappresentanti del Consiglio di Amministrazione.

Vi aspettiamo! Non mancate!

il Tavolo Formazione e Cultura

FREEDHOME A CESATE

GasTabien organizza per sabato 2 dicembre un incontro con Freedhome "Creativi dentro". Dalle 15,00 sarà possibile visitare lo spazio espositivo con degustazione e vendita, mentre alle 17,30 inizierà la tavola rotonda sull'economia carceraria e le sue possibilità di sviluppo.

Per maggiori dettagli trovate il volantino nel settore eventi del sito di Aequos.



La Redazione

ETICHETTE RAMPANELLI



A causa di un evidente errore del laboratorio di trasformazione, sulle etichette delle confetture e delle composte la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il..." recava la medesima data del lotto di produzione. RampANELLI se n'è purtroppo reso conto troppo tardi, quando tutte le etichette erano state utilizzate e, non avendone di nuove, è stato costretto a correggerle, contando sulla nostra comprensione.

Luca

ARRIVANO LE PATATE DOLCI

Sotto il nome di patata dolce, patata americana o batata si nasconde la specie botanica della Ipomea batatas, una radice tuberosa ricca di amido, flavonoidi e antociani e con un buon contenuto di fibre, minerali e carboidrati.

Cento grammi di questo tubero contengono quasi il triplo del fabbisogno giornaliero di Vitamina A e oltre un terzo di quello di Vitamina C.



Originaria dell'America tropicale, è stata portata in Europa da Cristoforo Colombo e si è diffusa in Spagna e Portogallo come cibo dei poveri.

Per la diversificata ricchezza dei suoi contenuti e soprattutto per le sue marcate proprietà anti-radicali liberi se ne può fare uso cosmetico (come antiossidante, emolliente, lenitivo).

La patata dolce è coltivata anche in Italia, clima e condizioni ambientali sono particolarmente favorevoli a un prodotto di ottima qualità; si conserva per molto tempo a temperatura ambiente, ma non al freddo.

Si può consumare in moltissimi modi, dall'antipasto al dolce, e utilizzare in tutte le ricette in cui sono normalmente impiegate la patata classica (grigliata, al forno, bollita, fritta, gnocchi, purea, come contorno di carne e pesce), la carota (cruda da sola o nelle insalate miste, nelle minestre e zuppe, nei sughi) e la zucca (ripieni, marmellate, torte e dolci vari).

Francesco Gas SestoCalende
(mangiatore di patate dolci)



PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	25 nov.	2 dic.	16 dic.
FARINE	X CHIUSO		
FONTINA	X CHIUSO		
OLIO		X CHIUSO	
SAPONI SOLIDALI		X CHIUSO	
DETERSIVI		X CHIUSO	
FREEDHOME			CHIUDE IL 26 NOV.



QUESTI I TURNI DEL 24 e 25 NOVEMBRE

SBANCALAMENTO VENERDI' 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: **GAS 7 FONTANE** 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 OFFICINA VARESE** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** 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	GASNOSTRO

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 Amministrativo: Martedì 28 novembre 2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via Montegrappa, 227

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 13 dicembre 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**
produttoriologica@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.