



Cooperativa AEQUOS

Notiziario Settimanale

A cura del tavolo produttori e logistica

Numero 44 del 30/10/2014

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



Nuovi prodotti in listino

Questa settimana troverete:

- 1 - Clementine di Cristina Smurra
- 2 - Avocado varietà Bacon
- 5 - Nocciole in guscio, sgusciate, tostate e drageès (nocciole ricoperte di cioccolato)



Notizie sui prodotti e sui produttori

IL NOCCIOLETO di PIVERONE



Come avete potuto vedere nella sezione dei nuovi prodotti in listino, la grande novità di questa settimana sono le **nocciole** che vengono raccolte nel Noccioleto di Piverone; un antico noccioleto che sorge sulle pendici della Serra, a nord del lago di Viverone, nel comune di Piverone (TO).

E' questo anche il nome della piccola azienda agricola cui appartiene, condotta con metodi naturali e

certificati biologici, da **Mauro Basiglio**, da gennaio 2000. Produce annualmente non più di 1.500 kg di nocciole, parte dei quali trasformati in dolci bontà.

Il Nocciolo di Piverone conta circa 300 piante, varietà "Tonda gentile delle Langhe" a riconoscimento IGP. Per la raccolta, ad agosto, Mauro si avvale di piccole attrezzature che permettono di aspirarle, mentre la cernita finale avviene manualmente; scoiattoli rossi e ghiri "aiutano" ad alleggerire la fatica della raccolta.

I prodotti del Nocciolo di Piverone sono realizzati nel laboratorio certificato dell'azienda, a partire da materie prime di qualità: nocciole, cioccolato.

Le nocciole sono prodotte direttamente mentre il cioccolato è fornito da primaria società.

Le lavorazioni sono semplici e non impongono attrezzature sofisticate: un forno per tostare le nocciole, una bassina per ricoprirle di cioccolato.

Il prodotto diretto sono le nocciole in guscio. I prodotti lavorati sono: nocciole sgusciate, nocciole tostate e i dragées, (nocciole tostate e ricoperte di cioccolato fondente).

Questo frutto è ricco di grassi monoinsaturi: Omega-3 e Omega-6. Oltre il 90% della materia grassa è costituita infatti dagli acidi grassi oleico e linoleico, estremamente importanti per l'alimentazione umana poiché si attribuisce ad essi la capacità di preservare i tessuti dall'invecchiamento e di avere effetti protettivi nei confronti dell'aterosclerosi e delle malattie cardiovascolari.

Notevole è la quantità di oligoelementi come ferro, fosforo, magnesio, rame, zinco e selenio, tutti estremamente importanti per il corretto funzionamento cellulare.

Come tutte le oleaginose, sono un'ottima fonte di fitosteroli, che, insieme ai grassi monoinsaturi prima citati, sono sostanze ritenute estremamente importanti nell'abbassamento dei livelli nel circolo sanguigno del cosiddetto colesterolo cattivo.

MELE RONCAGLIA: TRA ANTICHE E NUOVE VARIETA'

MELA RENETTA DEL CANADA:

Di pezzatura grossa e media e di forma abbastanza irregolare, sferica e appiattita; torsolo piuttosto grande; peduncolo molto corto e di medio spessore. La buccia si presenta di spessore medio-grosso, giallo-verdastra, spesso con sovracoloro rosso nella parte esposta al sole, a seguito anche delle escursioni termiche e dell'umidità.

Superficie prevalentemente rugosa con presenza di rugginosità anche estesa, con lenticelle grandi molto evidenti.



La polpa è bianco crema, a tessitura grossolana, mediamente succosa, abbastanza zuccherina, acidula, di gusto particolarmente aromatico che conferisce elevate caratteristiche gustative.

Consumata cruda rivela maggiormente il suo sapore raffinato ed esclusivo, da veri intenditori. Tuttavia, è anche ottima per la preparazione di strudel, dolci, frittelle o mele al forno. Anche quando è cotta conserva inalterato il potere benefico dei suoi polifenoli anti-ossidanti. Renetta è una mela molto ricca di antiossidanti, ed è quindi una preziosa alleata per la salute.



MELA CRIMSON CRISP:

Varietà molto interessante, sposa la notevole qualità organolettica con l'aspetto estetico. Presenta un frutto rosso vivo luminoso su gran parte della buccia; la forma è tondeggiante e regolare. La polpa è fine molto soda, croccante e succosa. La qualità gustativa è eccellente così come la conservabilità.

Il frutto si presenta piuttosto dolce e croccante, con polpa fine e abbastanza succosa.

MELA RENETTA GRIGIA DI TORRIANA:

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT)

La mela Renetta Grigia di Torriana prende il nome dalla caratteristica della sua buccia, totalmente rugginosa, e dalla omonima località di Barge, dove viene coltivata e da dove ha avuto origine.

L'epoca di fioritura si può definire precoce e corrisponde alla seconda settimana di aprile, mentre la raccolta avviene nella seconda decade di ottobre.

Il frutto presenta una forma schiacciata, una pezzatura media, un peduncolo corto e medio basso, una buccia ruvida, rugginosa fino al 100% con lenticelle grandi e rugginose. La polpa del frutto ha una tessitura grossolana, un sapore dolce acidulo ed un colore bianco-crema.

La pianta è molto rustica, resistente alle avversità e si adatta molto bene al metodo di produzione biologica. I frutti presentano la caratteristica di conservarsi molto bene anche fuori cella frigorifera sino alla fine di febbraio, marzo. Questa tipologia di frutto risulta essere particolarmente idonea per la cottura in forno.

Nel settembre del 2002 è stato costituito il Consorzio di tutela e valorizzazione della Mela Grigia di Torriana con l'intento di rivalutare questa antica varietà di mela renetta.



i CACHI

Questa settimana in listino troverete per la prima volta i **cachi varietà Loto di Romagna** dell'azienda agricola Nerio Cassani di Faenza.

L'albero dei cachi è una piante originaria della Cina, in Italia è molto diffuso in Romagna, Veneto, Campania e Toscana, si tratta di una pianta rustica che anche se trascurata, o potata non correttamente, da sempre molti frutti.

I cachi vengono raccolti ancora immaturi, successivamente si procede alla maturazione disponendo i cachi in cesti di vimini o cassette, distanziati tra loro e alternandoli con qualche mela. Se si vuole accelerare questo trattamento, detto di "ammezzimento", si può coprire il contenitore con canovacci o cartone e metterlo in luogo caldo e asciutto. Una volta che i cachi avranno la buccia di un bel colore rosso-arancio, togliete le mele e lasciateli in un luogo buio e fresco.

Una corretta maturazione riduce l'effetto allappante dovuto al tannino, tanto prezioso per la salute (è digestivo ed astringente), quanto fastidioso al palato.



Malgrado sia una pianta rustica e molto resistente negli ultimi anni, nel convenzionale, si stanno sottoponendo le piante a diversi trattamenti, tra questi anche l'uso di fitofarmaci che portano la pianta ad un prematuro riposo vegetativo. Si ottiene così una maturazione anticipata dei frutti che ha come unico obiettivo il vantaggio commerciale di essere presenti in anticipo sul mercato, ma con un prodotto di scarsa qualità.

Infine una curiosità, in Cina la pianta del cachi incarna l'albero delle sette virtù, riferite sostanzialmente alla dolcezza dei frutti, al legno robusto, alla longevità della pianta, all'impiego decorativo delle sue foglie, al fuoco prodotto dall'ardore dei suoi rami, alla possibilità data agli uccelli di nidificare tra i rami ed alla sagoma ombreggiante creata dell'imponente albero.

ALCUNE RISPOSTE ALLE NON CONFORMITÀ SEGNALATE SUL REPORT QUALITÀ PUBBLICATO SUL NOTIZIARIO N° 43

PEPERONI:

Purtroppo è un problema che si presenta da qualche anno sia per Lunella che per Cavalli e consiste nella presenza di un parassita la cui puntura causa un deterioramento rapido del prodotto (invecchiamento precoce degradante in marciumi) purtroppo non visibile al momento della raccolta, ma i cui effetti si manifestano a distanza di qualche giorno.

POMODORO:

Il problema è ancora una volta il clima: nelle scorse settimane vi erano nel Salento temperature attorno ai 30° e per quanto si possa porre attenzione in fase di raccolta passano sempre alcuni giorni tra questa e la distribuzione causando qualche problema.

PESCHE:

Il problema si ripresenta da qualche anno con diversi produttori: l'eccessiva umidità crea la presenza di MONILIA, un muffa difficile da contrastare perfino con la chimica figuriamoci nel bio ...

***Per tutti i casi vale il ragionamento di sempre:
se i danni sono importanti vanno quantificati,
segnalati con l'apposito modulo della qualità
e successivamente verranno addebitati al produttore e rifusi ai GAS.***

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA, CON RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO PER LE 17,00 in avanti: **GASABILE A.P.S. - SUD**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **COOPERATIVA IL LOTO e GAS IL CARDO** con ritrovo alle ore 8.45 a Vanzaghello in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico passeranno a ritirare a partire dalle ore 9.00 e fino alle ore 10.00

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico passeranno a ritirare a partire dalle ore 10.00 in Via dell'artigianato, 3 Sesto Calende

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GAS ORAGO** con ritrovo alle ore 9.45 a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico dovranno essere presenti puntuali alle 9,45

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **GASLOCO** con ritrovo alle ore 8.30 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico passeranno a ritirare dalle ore 9.00

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico dovranno essere presenti puntuali alle ore 8.30.

Non dimenticare!

E' utile che vengano resi:

- ~> i contenitori per detersivi **puliti**
- ~> 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

Prossimi incontri dei tavoli di lavoro

- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica:** Mercoledì 19-novembre-2014
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loco di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15
- ❖ **Tavolo Qualità:** Riunione annuale dei referenti Qualità
Martedì 11-novembre-2014
alle ore 21.00 presso la Cooperativa Saronnese
Saronno - via Pietro Micca

Il Consiglio di Amministrazione della Cooperativa si riunisce lunedì 17/11/14 alle ore 21.00. Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS. Invitateci scrivendo a amministrazione@aequos.eu