



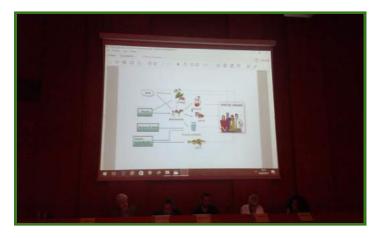
Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale





Eccoci alla seconda relazione tenuta dal Dr. Celestino Panizza, ex medico del lavoro e rappresentante dell'Associazione dei Medici per l'Ambiente - ISDE Italia nell'ambito dell'incontro svoltosi sabato 20 maggio a Busto Arsizio "Salute del suolo, salute dell'uomo" organizzato dal Tavolo Cultura della Cooperativa.



L'intervento del Dr. Panizza si è concentrato in particolare sui cosiddetti fitofarmaci, da lui meglio definiti come "**pesticidi**", sulla loro permanenza nell'ambiente ed effetti sull'uomo.

I dati sono veramente impressionanti: le sostanze immesse nel tempo sul mercato superano le 100.000 e probabilmente **arrivano a quasi 150.000.**

Sono circa 1.500 i pesticidi maggiormente commercializzati, con un consumo di circa 2,5 milioni di tonnellate utilizzate all'anno nel mondo, soprattutto per usi agricoli.

Dal 1 giugno 2007 è entrato in vigore il sistema REACH - Registration, Evaluation, Authorisation of

Chemical, la nuova legislazione europea in materia di sostanze chimiche che ha lo scopo di migliorare la conoscenza dei composti chimici prodotti e importati da parte delle aziende del settore.

Molte sostanze (più di 100.000) sono state immesse nel mercato prima dell'introduzione del sistema REACH (le cosiddette sostanze "esistenti"); queste presentano una documentazione piuttosto carente o quasi assente. Il fatto significativo è che per le sostanze "esistenti" la normativa non rende obbligatoria la presentazione della documentazione prevista dal REACH.

I principali problemi su cui il Dr. Panizza si è focalizzato in relazione alla documentazione da produrre sui pesticidi sono:

- a) le sostanze vengono studiate soprattutto per i loro effetti acuti e non cronici;
- b) viene studiato solo l'effetto della singola sostanza, **non della combinazione di diverse sostanze** usate contemporaneamente o in combinazione con altre, cosa che avviene con i "formulati commerciali", che contengono anche altre sostanze, i cosiddetti "adiuvanti", dichiarati inerti, ma che amplificano di fatto l'effetto dei pesticidi, proteggendoli dalla degradazione;
- c) solo il 5-6% dei pesticidi finisce sulla pianta da trattare, il resto si disperde nell'aria e nel suolo.

Il ciclo dell'acqua rappresenta il maggior fattore di distribuzione dei pesticidi, anche a distanze molto rilevanti dal punto dove sono state applicate. In pratica, i pesticidi dispersi nell'aria e nel suolo finiscono nelle acque superficiali. Le acque superficiali sono assorbite dalle colture, permettendo così ai pesticidi di entrare nelle

piante e di conseguenza nel ciclo alimentare. Le acque superficiali penetrano poi nel terreno e vanno ad alimentare le acque più profonde (acque di falda), che a loro volta scorrendo su una serie di strati profondi impermeabili possono percorrere anche distanze notevoli.

Nelle acque di falda, i composti chimici possono persistere molto a lungo, non essendo esposti ai sistemi di degradazione quali luce solare, batteri, temperatura,... Infine, le acque di falda rientrano nel circuito dell'acqua, facendo sì che il ciclo si ripeta. Anche lo scioglimento dei ghiacciai sta contribuendo a re-immettere nell'ambiente sostanze che erano state utilizzate molti anni fa. Ad esempio recentemente è aumentata la concentrazione di DDT (sostanza vietata da molti anni) nel lago d'Iseo, proprio a causa dello scioglimento dei ghiacciai.

Il dati 2013-14 dei punti di monitoraggio in Italia hanno mostrato come il 63% delle acque superficiali monitorate presenta pesticidi, con almeno 224 diverse sostanze identificate. Il 21,3% dei punti di monitoraggio delle acque superficiali ed il 6,9% delle acque profonde presenta valori superiori ai limiti consentiti. La maggior presenza di pesticidi si rileva nella pianura padano-veneta. I controlli, curati da ISPRA, sono più efficienti e numerosi al Nord, mentre lo sono molto meno al Sud.





Il Dr. Panizza ha posto molto l'accento sulla pericolosità potenziale dell'esposizione ad agenti chimici durante la vita intra-uterina e nella prima infanzia. L'esposizione intra-uterina può avere conseguenze diverse in funzione della fase di sviluppo dei singoli organi e della sensibilità di questi alle specifiche sostanze. Dati incoraggianti sembrano dimostrare effetti positivi del cibo biologico quando assunto dalle donne durante la gravidanza, con riduzione dell'incidenza di pre-eclampsia nelle mamme e di ipospadia nei neonati.

Molte le patologie per le quali si sospetta un contributo dei pesticidi nella patogenesi: diabete, autismo, infertilità, asma, malattia di Alzheimer, morbo di Parkinson,... e non da ultimo tumori.

In tutte le principali classi di pesticidi (insetticidi, erbicidi, fungicidi, fumiganti) sono state osservate associazioni con tumori di diversi organi e tessuti. In particolare nei bambini esposti in utero a pesticidi sembra rilevarsi un aumento di leucemie, linfomi, tumori cerebrali e disturbi neuro-comportamentali.

Significativi in questo ambito i risultati di studi che hanno esaminato gli effetti sui figli di agricoltori e sugli agricoltori americani adulti, dimostrando un aumentato

cancerogena è il glifosato, per il quale è anche in corso una campagna di raccolta firme (#StopGlifosato www.stopglifosato.it) per richiederne la rimozione dal commercio.

International Agency for Research on Cancer - come cancerogeno di classe A2. Sembrava quindi che fosse arrivato il momento giusto per la sua rimozione, ma, poco dopo un altro rapporto ha smentito tali dati. Come conseguenza la Commissione Europea ha rimandato la decisione di altri 18 mesi.

Importante il lavoro del fotografo Pablo Ernesto

Pirovano che ha documentato gli effetti del glifosato sugli agricoltori argentini.

Concludiamo evidenziando che anche il Parlamento Europeo sostiene l'importanza di una dieta a base di alimenti biologici, in quanto sicuramente migliore da un punto di vista nutrizionale, nonostante gli studi non siano ancora riusciti a dimostrare una riduzione del rischio di insorgenza di tumori.



L'ordine chiuderà domenica 11 giugno e la consegna avverrà sabato 24 giugno.

Questa volta troverete: biscotti (Banda Biscotti), taralli (Campo dei Miracoli), panetti per latte di mandorla (l'Arcolaio), torcetti e grissini (Brutti e Buoni), tè, caffè e tisane (Le Lazzarelle) e... una novità! Vogliamo proporvi anche i prodotti cosmetici della cooperativa Rio Terà dei Pensieri, che opera all'interno del Carcere

Femminile di Venezia.



Dal 1994 la cooperativa sociale Rio Terà dei Pensieri organizza, all'interno degli Istituti Penitenziari di Venezia, percorsi formativi e attività produttive che offrono a decine di uomini e donne la possibilità di impegnarsi ed assumere responsabilità, la dignità di un lavoro equamente retribuito, la speranza racchiusa in una crescita professionale per un reinserimento nel lavoro e nella società.

Il laboratorio di cosmetica nel carcere femminile della Giudecca è attivo dal 2001 ed accoglie attualmente tre lavoratrici, coordinate da un operatore della Cooperativa e sotto la supervisione di un chimico in qualità di Responsabile della sicurezza del prodotto.

Le detenute che sono interessate a questo percorso lavorativo possono seguire un corso di formazione professionale che porta, infine, al loro inserimento in caso di turn over e secondo i piani di sviluppo.

All'interno del carcere viene coltivato un orto biologico e dalla distillazione di alcune delle piante coltivate, seguendo preziose ricette, le detenute realizzano cosmetici di alta qualità, mantenendo viva l'antica tradizione della Serenissima repubblica di Venezia: la cosmetica artigianale. Sono disponibili una linea naturale ed una linea biologica.

I prodotti sono sicuri (garantita la massima attenzione alla formulazione, nella tracciabilità e nella preparazione), unici (sono esito di formulazioni originali) e delicati (sono biologici o naturali, adatti anche per i bambini, prodotti con la massima attenzione per l'ambiente).

Potete trovare altre informazioni riguardanti Rio Terà dei Pensieri e le altre Cooperative sul il sito di Freedhome: www.myfreedhome.it

Simona per il Tavolo Produttori



APRE L'ORDINE DI ERBE OFFICINALI



In questi ultimi mesi, su suggerimento del nostro produttore Abbiate Valerio (con cui collabora), abbiamo preso contatto con questa piccola realtà posta sull'Appennino Tosco-Emiliano che produce e commercializza piante officinali, collaborando con piccolissime realtà del territorio circostante; è gestita da Simon, un olandese arrivato in Italia 35 anni.



E' un'azienda biologica e biodinamica attiva dal 1986 con una proposta vastissima di prodotti che acquista anche dall'estero; noi abbiamo scelto di inserire nel nostro listino SOLAMENTE loro prodotti o al massimo di provenienza italiana.

L'ORDINE RIMARRA' APERTO FINO ALL'11 GIUGNO LA CONSEGNA AVVERRA' IL 24 GIUGNO.

Cà dei Fiori si trova a 800 metri di altitudine sull'appennino tosco-emiliano al confine del Parco Naturale del Corno alle Scale.

All'arrivo in azienda la prima sensazione che assale è un profumo: la mescolanza d'aromi d'erba, legno e piante. Al primo sguardo il luogo ricorda le antiche aziende contadine, ma accanto ad un'atmosfera così tradizionale e arcaica scopriamo l'idea di un lavoro progettato e studiato in ogni dettaglio.

Cà dei Fiori nasce infatti da un sogno antico, un sogno fatto di terra, alberi e piante. Si concretizza nel 1982, per le fatiche di tre giovani stranieri innamorati del luogo. Questi, dopo anni di prove, ricerche e tentativi di coltura, si stabilizzano con alcune decine di specie di erbe ed incominciano l'attività di vendita nel 1986.

Oggi l'azienda serve più di 500 punti vendita di prodotti naturali ed esporta il 50% del suo lavoro. L'azienda occupa 28 ettari di territorio, tra boschi, zone per la raccolta spontanea, campi coltivati a piante officinali ed ettari riservati alla rotazione delle colture. Cà dei Fiori è infatti una delle prime aziende italiane ad utilizzare un metodo di coltivazione per piante spontanee e semi-spontanee integrate nella coltura, in modo tale che la loro vitalità e proprietà vengano rafforzate.

L'azienda raccoglie ed utilizza piante che crescono spontaneamente, ne facilita la crescita e la riproduzione attraverso tecniche indirette attente all'equilibrio ambientale, favorendo nelle



sue azioni la biodiversità. Dal 1982 ad oggi per esempio, il numero delle specie di uccelli che nidificano nel podere è arrivato a 62.



Il metodo Biodinamico impiegato a Cà dei Fiori aggiunge al sistema di coltura biologica l'idea del rispetto dei cicli cosmici e l'uso di preparati specifici. Lo scopo principale della scelta dei metodi di coltura e lavorazione è mantenere inalterate tutte le proprietà della pianta che, se necessario, viene raccolta a mano, poi è essiccata con la massima cura grazie ad un impianto a pannelli solari, passa macchinari specifici attraverso puliscono e sminuzzano il separano, infine il prodotto confezionato in sacchetti o in vasetti di vetro..



LA DATA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI SLITTA DI UNA SETTIMANA DA SABATO 3 GIUGNO A SABATO 10 GIUGNO.

il Tavolo Produttori

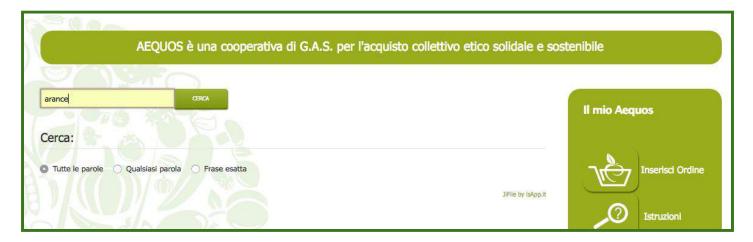


Sul sito della Cooperativa sono archiviati tutti i notiziari degli ultimi anni, nei quali potete reperire tutte le informative via via pubblicate sui prodotti e sulle problematiche connesse. Ora la ricerca è resa più facile e veloce dalla possibilità di richiamare l'argomento desiderato.

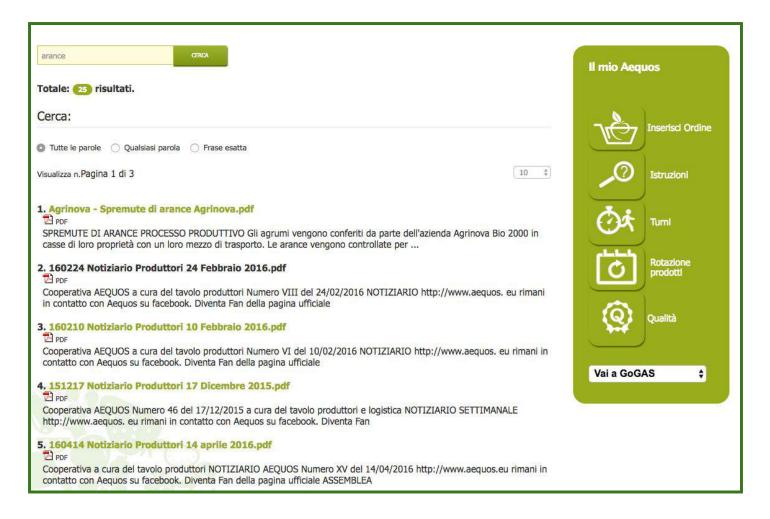
dal menu a tendina sotto "risorse" selezionare "informazioni sui prodotti"



questa la schermata di ricerca



e un esempio dei risultati





VARIAZIONE SBANCALAMENTO 2 GIUGNO

ATTENZIONE ESSENDO VENERDI' 2 GIUGNO FESTIVITA' NAZIONALE LO SBANCALAMENTO SARA' ANTICIPATO A GIOVEDI'

SI INVITANO PERTANTO **GASINISTI** E **COOPERATIVA LA GINESTRA** A ORGANIZZARSI PER ESSERE PRESENTI IN MAGAZZINO

GIOVEDI' 1° GIUGNO dalle 17.30



SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00) - QUESTA SETTIMANA ANTICIPATO A GIOVEDI':

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GASINISTI e Coop. LA GINESTRA**

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: **GASTONE** 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: GAS PICCOLO 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 I	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 LA TARTARUGA	SARGASS
dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	GAS PICCOLO	



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



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 riunione 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 iniziativi 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