



Numero 10 del 08/03/2018

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

[www.aequos.eu](http://www.aequos.eu)

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



 ottomarzo duemiladiciotto



 LA QUALITA' ATTRAVERSO GLI OCCHI  
DI UNA PRODUTTRICE:  
UNA PROSPETTIVA INSOLITA

Lo scorso 23 febbraio il Tavolo Qualità ha incontrato i Referenti della Qualità per tirare un po' le somme sulle segnalazioni, sul funzionamento del nuovo modulo, per raccogliere suggerimenti e proporre un rilievo integrativo della qualità. L'incontro è stato arricchito dalla presenza di **Marta, produttrice di piccoli frutti della Cooperativa sociale di tipo B "Oasi"** (che conosciamo meglio come Oasi Mosaico), che dà lavoro a circa 30 persone con diverse forme di disabilità o disagio: *"una banda di tirati insieme"* come l'ha definita Marta. Grazie a Marta, abbiamo imparato molte cose sui piccoli frutti che loro producono: **lamponi, more, mirtilli, uva spina, fragole**. Tra i cinque, more e lamponi sono i più delicati perché hanno una cuticola molto sottile, facilmente penetrabile dai parassiti, e sono molto sensibili all'umidità; per questo motivo, ad esempio, non possono essere raccolti dopo la pioggia perché marcirebbero subito. Per mantenere le loro caratteristiche devono



essere consumati in tempi molto brevi dopo la raccolta, al massimo entro due giorni, cercando di non interrompere mai la catena del freddo. Mirtilli e uva spina sono più resistenti, poiché dotati di una cuticola più spessa che, ad esempio, li protegge dall'attacco della **drosophila suzuki**, recentemente arrivata dall'Oriente che, contrariamente alla **drosophila "nostrana"** (i comuni moscerini) depone le uova all'interno dei frutti perforando la cuticola sottile mentre sono ancora sulla pianta (i moscerini nostrani depongono le uova solo sulla frutta già raccolta). La perforazione produce una ferita sul frutto ed una conseguente cicatrice (oltre al successivo sviluppo delle larve) che rovinano

irrimediabilmente la frutta. Questo causa chiaramente un danno economico importante al produttore, tanto che stanno prendendo in considerazione la completa protezione delle piante con teli molto fitti che impediscono alla drosophila di passare. Non esiste però solo la drosophila: c'è l'**oidio**, il cosiddetto "mal bianco" ossia un fungo che ad esempio attacca l'uva spina, o la **cimice** che si mangia i frutti.

### Il momento della raccolta è estremamente delicato

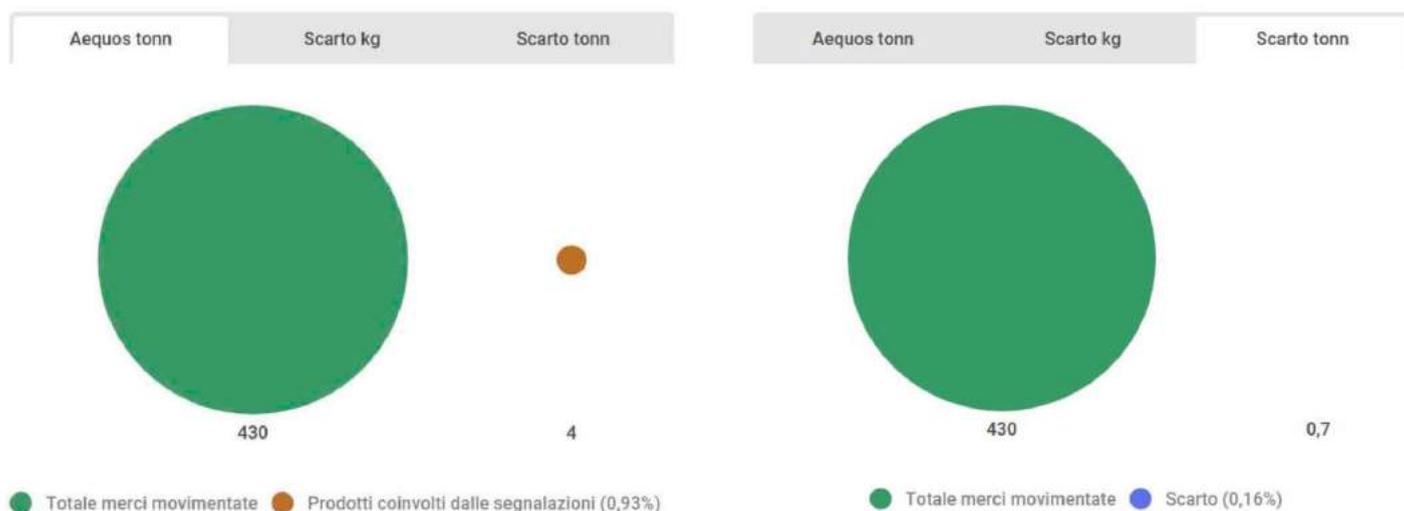
Si deve trovare il momento giusto tra quando il frutto è ancora acerbo e quando diventa stra-maturo. Questo è ad esempio il caso delle more, per le quali la "finestra" tra le due fasi è strettissima.

Contrariamente ad altri tipi di frutta, i **piccoli frutti maturano solo sulla pianta**. Quindi, se vengono raccolti acerbi, così rimangono. **Lampone e ribes hanno una maturazione "scalare"** ossia i frutti non maturano tutti nello stesso momento. Sullo stesso ramo di lamponi si devono fare quindi più raccolte, man mano che i frutti maturano. I **ribes** invece hanno una **maturazione scalare non sul ramo ma sul grappolo**: sullo stesso grappolino si avranno quindi bacche mature nella parte più vicina al ramo e bacche meno mature verso la cima. In questo caso **la loro scelta è di far maturare tutto il grappolo**: nelle vaschette consegnate sarà quindi facile vedere alcune bacche appassite o secche (le prime ad essere maturate) e le altre rosse e fresche, proprio perché sullo stesso ramo non maturano tutte insieme. Altra cosa importante che abbiamo imparato: **l'eventuale difetto va sempre "pesato" sulla base del ciclo di vita del prodotto**. Ad esempio, se si è all'inizio del ciclo si può rischiare un grado di maturazione inferiore rispetto al periodo pieno di produzione. Se, viceversa, si è verso la fine del ciclo produttivo, più facilmente il prodotto sarà maturo o molto maturo. Queste semplici informazioni, basate sulle caratteristiche delle piante delle quali gustiamo i frutti, devono **promuovere in noi uno sguardo nuovo sui prodotti che acquistiamo**, non come "asettici consumatori", ma come persone consapevoli, che conoscono il ciclo produttivo e che hanno coscienza di cosa c'è dietro ai prodotti che acquistano in termini di fatica, di lotta contro i parassiti e malattie delle piante o il maltempo.

### Ma cosa è emerso dall'analisi delle segnalazioni del 2017?

Ci sono state in tutto **401 segnalazioni**: 104 di eccellenze e 297 di non conformità, in totale un po' di meno rispetto al 2016, anno nel quale ne erano state fatte 489 (173 eccellenze e 316 non conformità). In generale la primavera-estate è il periodo nel quale si osservano le maggiori non conformità, tenuto conto dei prodotti, specie la frutta, maggiormente deperibili e della temperatura più elevata che accelera la degradazione. Il nuovo modulo per le segnalazioni ha facilitato enormemente l'analisi dei dati, avendo reso i parametri omogenei. **Su 430 tonnellate di prodotti freschi acquistati e distribuiti da AEQUOS nel 2017**, i prodotti coinvolti nelle segnalazioni cubavano per 4 tonnellate (0,93%) e su queste vi sono stati 700 kg di scarto (valore medio 17%). Sulla base delle segnalazioni ricevute **lo scarto è stato quindi di 0,7 tonnellate su 430**. Alcune non conformità, così come alcune eccellenze potrebbero però non essere state segnalate. Vi sono indubbiamente GAS più attivi e altri molto passivi, che non segnalano quasi mai. Unanimente, le segnalazioni sono viste come uno

stimolo al miglioramento del prodotto, perché **aiutano a risolvere i problemi**. Vorremmo però avere un quadro più completo e oggettivo della qualità del fresco.



Il Tavolo Qualità ha quindi proposto ai Referenti, che hanno accettato di buon grado, di fare **una rilevazione della qualità aggiuntiva nel periodo compreso tra maggio e settembre**, che quindi NON elimina quanto oggi spontaneamente viene fatto dai singoli gasisti/GAS.

### In cosa consiste?

A rotazione 2 Referenti Qualità alla settimana fanno una rilevazione di qualità (sulla base dell'aspetto esteriore del prodotto) su tutti i prodotti acquistati dal GAS di appartenenza. Calendario alla mano, ogni GAS viene coinvolto solo una volta. In tale occasione il Referente della Qualità ha anche l'opportunità di **fare cultura sui prodotti** e di capire meglio cosa i componenti del proprio GAS si aspettano in termini di qualità del prodotto. La rilevazione può anche aiutare a comprendere **come i prodotti vengono gestiti dal proprio GAS**: ad esempio è stato citato il caso di qualche ritiro dal magazzino fatto un po' di corsa, con cassette non ben impilate che durante il trasporto hanno finito per schiacciare il prodotto sottostante. Infine un chiarimento sulle segnalazioni: **TUTTE le segnalazioni vengono sempre prese in considerazione**; ogni 2 settimane il Tavolo Qualità invia le segnalazioni ricevute al Tavolo Produttori. Per ragioni di risorse (anche questo è un lavoro e richiede tempo) la risposta ai GAS segnalanti viene assicurata solo quando ci sono almeno 3 segnalazioni che riguardano lo stesso prodotto consegnato nella stessa settimana.

### Una proposta

Nei mesi di maggio, giugno, luglio e settembre ci sono complessivamente 19 date di consegna

(4-11-18-25 maggio, 1-8-15-22-29 giugno, 6-13-20-27 luglio, 3-31 agosto, 7-14-21-28 settembre)



**2 GAS, per 1 sabato, durante il proprio scassetto, fanno una rilevazione di qualità di tutti i prodotti che distribuiscono**

### I possibili turni....

Consegna	GAS1	GAS2	Consegna	GAS1	GAS2
04/05/2018	GASLOCO	SEMPLICE TERRA	13/07/2018	VOGAS	GAS RADICI
11/05/2018	GAS PICCOLO	GASPACCIO	20/07/2018	GAS OLONA	SARGASS
18/05/2018	COOPERATIVA CIELO	GASPENSA	27/07/2018	BA.R. GAS	ROVELLAGAS
25/05/2018	GARBAGAS	GAS 7 FONTANE	03/08/2018	GASABILE A.P.S. - OLTRESTAZIONE	GASDOTTO
01/06/2018	GASINISTI	GASTONE	31/08/2018	GASAMOS	VENGAS
08/06/2018	GASUSA	COOPERATIVA LA GINESTRA	07/09/2018	GASPITA	STOGAS
15/06/2018	AIRONGAS	POM DA TERA	14/09/2018	GAS DOMODOSSOLA, Il sogno di Danish	LUMAGAS
22/06/2018	CISGASO	GASNOSTRO	21/09/2018	GAS GAC	BOMBOLOGAS
29/06/2018	GASIAMOCI	GAS SESTO CALENDE	28/09/2018	GASELLO / IL CARDO	SGASATI / IL GERMOGLIO
06/07/2018	HAPPYGAS	GASABILE A.P.S. - CHEGASINO / LA TARTARUGA			

Valeria per il Tavolo Qualità





COOPERATIVA AEQUOS

# CONOSCERE IL MONDO AGRICOLO BIOLOGICO

Cinque workshop di discussione condotti da nostri produttori

*Introduzione di* Carlo Bazzocchi - Socio AIAB e Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

Differenze tra agrbio e convenzionale

Pratiche - Processi e metodi

Programmazione - Rischi e imprevisti

Produzione - Mercato - Costi

Prodotti belli e... buoni?



Iscrizioni a partire dall'11 marzo al 31 marzo 2018 sul sito [www.aequos.eu](http://www.aequos.eu)

**Domenica 15 aprile 2018 ore 9.30-16.30**

Istituto Orsoline S. Carlo - via Ramazzotti 47 SARONNO



*Pranzo condiviso*



11 MARZO 2018

Ottava Festa di Compleanno  
della nostra Cooperativa

saremo ospiti della struttura della Pro Loco  
di Villa Cortese in Via Padre Kolbe, 35

## PROGRAMMA della Festa

- ore 10.00 Accoglienza
- ore 10.30 Presentazione del progetto "**Riso-BioSystems**"  
Interventi di:  
Maria Paola di Rovasenda dell'omonima azienda produttrice di riso  
Dott. Stefano Monaco CREA – CI
- ore 12.30 Pranzo condiviso
- ore 14.30 Presentazione del programma formativo 2018  
Prima fase del progetto "**Conoscere il mondo agricolo biologico**"
- ore 16.30 Tutti si collabora per il riordino dei locali.

I saluti dalle 17.00 in poi.

L'animazione per i bambini è prevista dalle 14.30; portate dei giochi di società e, se il tempo lo consentirà, palloni per giocare all'esterno.

## IL MENU

**Quello di Salvatore** è ancora una sorpresa ma i nostri cuochi prepareranno:

- due primi piatti
- fantasia di verdure

**A cura della Cooperativa:**

- frutta e succhi
- caffè

**A cura dei gasisti**, come in passato:

- secondi freddi da condividere
- dolci
- vino e ammazzacaffè

**COSA VI SERVE** Ogni gruppo Gas, **ospiterà al suo tavolo uno o due produttori di cui si prenderà cura** e dovrà dotarsi, all'incirca per ogni 6 commensali, di 2 terrine grandi per servire il primo piatto e la verdura, 2 mestoli, 2 caraffe o bottiglie per l'acqua, 2 vassoi, 1 caffettiera da 12 e 1 thermos grande, 1 tovaglia in stoffa. Servono inoltre per ciascun partecipante: piatto, bicchiere e posate, possibilmente evitando quelle di plastica usa e getta.

Contrassegnare il vostro materiale ne renderà più semplice il recupero alla fine della festa, evitando che si confonda con tutti gli altri.

## COSA ABBIAMO BISOGNO:

VOLONTARI (in rapporto di 1 ogni 7 partecipanti per ciascun Gas); quelli per il servizio in cucina muniti possibilmente di: **coltelli, grattugia per verdure, pelapatate, schiaccianoci, tagliere, grembiule**.

Proponiamo i seguenti turni di lavoro cui ognuno può dare la propria disponibilità rispondendo a questo messaggio:

SABATO dalle 14.30 alle 19.00 per aiuto cucina e sistemazione tavoli – Servono 25 persone

DOMENICA dalle 8.30 per aiuto cucina – Servono 15 persone

DOMENICA dalle 9.30 per organizzare l'accoglienza e la sicurezza – Servono 10 persone

DOMENICA dalle 12.30 per servizio sala - servono 12 persone

DOMENICA dalle 14.00 riordino cucina - Servono 10 persone

DOMENICA dalle 16.30 riordino e pulizia - Servono 25 persone

Chi ancora non l'avesse fatto è invitiamo a compilare e trasmettere la griglia trasmessa il 6/2, che nuovamente alleghiamo, a [amministrazione@aequos.eu](mailto:amministrazione@aequos.eu) riportante:

- Numero dei partecipanti al pranzo, suddiviso tra adulti e figli a carico
- Numero, nominativi e recapito dei volontari, con l'indicazione dei turni per i quali si rendono disponibili. Come da schema allegato alla mail.
- Nominativo e recapito telefonico del referente di ciascun gas per la festa , che si incaricherà anche di raccogliere e consegnare le quote

Vi consigliamo di affrettarvi, perché il numero massimo che la struttura può accogliere per il pranzo è di 350 persone; mentre non ci sono limitazioni per chi potesse raggiungerci solo nel pomeriggio.

Chi volesse altre informazioni e precisazioni può contattare:

Maurizio telefonicamente: 340.388.1329 o a mezzo mail: [lavelacoop@yahoo.it](mailto:lavelacoop@yahoo.it)

il Consiglio di Amministrazione



## PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	10 mar.	17 mar.	24 mar.	31 mar.	8 apr.	14 apr.
PRODOTTI CARTA	X CHIUSO					
CACIOTTE SOLIDALI		X CHIUSO				
DERIVATI MANDORLE e PISTACCHI		X CHIUSO				
FREEDHOME			X CHIUSO			
SOYANA			X CHIUSO			
FARINA				X CHIUDE il 11/03		
VINO di NERIO					X CHIUDE il 18/03	
PIANTINE da ORTO						X CHIUSO



# QUESTI I TURNI DEL 9 e 10 MARZO

## SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:**

**GAS DOMODOSSOLA** Il sogno di Danish e LUMAGAS

## 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 **9.15** 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	GASPITA
dalle 9:00	alle 9:10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9:10	alle 9:20	SARGASS	GASINISTI
dalle 9:20	alle 9:30	GAS PICCOLO	ROVELLASGAS
dalle 9:30	alle 9:40	GASNOSTRO	GASIAMOCI
dalle 9:40	alle 9:50	GASPACCIO	
dalle 9:50		<b>MIGASO</b>	



**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 13 marzo 2018 alle ore 21.00**

Magazzino Aequos di Uboldo  
via Monte Grappa, 277

**Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 21 marzo 2018 alle ore 21.00**

**Pro Loco 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](mailto:amministrazione@aequos.eu)**



**SE VUOI AVERE INFORMAZIONI  
E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:**

- **NOTIZIARIO**  
[notiziario@aequos.eu](mailto:notiziario@aequos.eu)

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

- **TAVOLO QUALITA'**  
[qualita@aequos.eu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:produttorielogistica@aequos.eu)

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**  
[comunicazione@aequos.eu](mailto: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.

