



Numero 11 del 15/03/2018

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

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

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



## RISO-BIOSYSTEM

Progetto di ricerca,  
sviluppo e trasferimento a sostegno  
della risicoltura biologica



L'ottava Festa di AEQUOS si è aperta con la relazione su questo bel progetto di ricerca sul riso biologico finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, coordinato dal **CREA** – Centro di Ricerca Energia e Ambiente, in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi, l'Università di Torino – **DISAFA**, l'Università di Milano – Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali e il **CNR**, che, insieme alle Istituzioni, vede come attori fondamentali alcuni risicoltori biologici tra i quali Cascina Teglio di proprietà di **Maria Paola** di Rovasenda, a breve inserita nel listino di AEQUOS come produttore di riso biologico. **Maria Paola** si avvale della preziosa collaborazione dell'agronomo **Stefano Tiraboschi**,

laureatosi 10 anni fa presso l'Università di Milano (una nota di colore: Alberto Tamburini è stato suo Professore!).

Dopo l'introduzione di **Pietro**, che ha evidenziato lo scalpore ed i dubbi suscitati dalla trasmissione di Report sul riso biologico, l'incontro è stato aperto da **Stefano Monaco**, ricercatore del **CREA**, sede di Vercelli, che ha illustrato gli obiettivi di questo progetto triennale iniziato nel 2017.

Il progetto è diviso in sotto-attività:

1. Svolgere attività sperimentale e di ricerca presso le aziende agricole e presso i laboratori, studiando le tecniche di coltivazione in uso e tecniche innovative;
2. Rispondere al tema specifico dei controlli e della certificazione del biologico, a tutela del consumatore. Il **CREA** di Torino sta studiando i sistemi di controllo lungo tutta la filiera.
3. La coltivazione di riso in Italia copre un'area molto vasta (la più ampia a livello europeo) a coltivazione intensiva; esiste quindi un rischio elevato di diffusione di inquinanti dalle aree limitrofe con coltivazione

convenzionale. Si sta quindi studiando la contaminazione (soprattutto da diserbanti) nelle aree risicole intensive;

4. Coordinare le reti dei diversi attori a sostegno delle iniziative che nasceranno a seguito del progetto;
5. Promuovere attività di partecipazione e animazione tra i diversi attori della filiera per costruire insieme ai produttori una comunicazione sul riso biologico efficace e corretta, a tutela dei consumatori e dei produttori.

### Il punto più critico della coltivazione del riso biologico (e non) è il controllo delle malerbe, ossia delle erbe infestanti.

Nel progetto si stanno sperimentando alcune tecniche per il controllo delle malerbe, tra cui:

- **La semina "in asciutta"**, ossia senza acqua, affiancata da frequenti (fino a 7) strigliature del terreno per rimuovere meccanicamente le malerbe;
- **La "falsa semina" in acqua**: si allaga il campo, stimolando così la nascita delle malerbe, poi si smuove il terreno sottostante per rimuovere le piantine cresciute e si rimuove l'acqua insieme ai germogli delle malerbe e si fa la semina effettiva del riso in acqua;
- **Il trapianto meccanico** delle piantine nel campo (ricordiamoci i film degli anni '50 con le mondine che, a piedi nudi nell'acqua, trapiantavano le piantine di riso), tecnica che permetterebbe alle piante di riso di competere meglio con le infestanti in quanto le piante sarebbero già grandicelle e non nascerebbero nel campo insieme alle malerbe, rischiando di essere soffocate;
- **La pacciamatura** che consiste nel coprire il terreno in tutte le parti tranne nei punti dove crescono le piantine: in questo modo si previene o si contiene significativamente la nascita di altre piante. La copertura può avvenire con **teli biodegradabili** che vengono bucati, infilando nei fori i semi o le piantine (non conosciamo però gli effetti nel tempo della degradazione di questo materiale – che si degrada *in loco* - sul terreno e sui prodotti) o con la cosiddetta **"pacciamatura verde"**, che è quella praticata e sperimentata alla Cascina Teglio.

**Stefano Tiraboschi** ci spiega poi che alla base della **"pacciamatura verde"** c'è anche il concetto di **rotazione**: l'anno prima della semina del riso si semina erba e si lascia crescere. Quando si avvicina il momento della semina del riso si falcia l'erba e la si lascia sul terreno. **L'erba viene bagnata un po', marcisce e forma uno strato duro impermeabile, acido e contenente composti fitotossici naturali** che impedisce ai semi delle malerbe, che sono in profondità nel terreno, di nascere. Sopra allo strato di erba viene seminato il riso, controllando la qualità dei germogli che via via si formano: se sono belli e sani vuol dire che il grado di acidità del terreno è giusto, se invece sono un po' sofferenti si cambia l'acqua, riducendo così il grado di acidità.

**L'adozione di questo metodo si traduce nel fatto che il campo produce riso ogni due anni, non tutti gli anni!** Dei potenziali 80 ettari della Cascina Teglio, ogni anno la produzione viene fatta solo su 40 ettari; gli altri 40 sono "in asciutta" seminati a erba o con leguminose per concimare naturalmente il terreno con i sovesci.



### Vediamo però perché il riso della Cascina Teglio promette di essere proprio speciale.

Innanzitutto il terreno si trova alle falde delle Prealpi vercellesi, sotto il Monte Rosa, dal quale arriva **acqua più fredda di 3-4°C, ma pulita**. L'acqua più fredda rallenta un po' la produzione, ma in compenso **migliora la qualità organolettica del riso**, che è più saporito e tiene meglio la cottura. L'acqua inoltre viene prelevata molto vicino alla sorgente (prima di loro prelevano solo altre 3-4 aziende), quindi non allagano i campi con gli scarichi delle aziende che sono a monte; inoltre **il canale di ingresso dell'acqua non è collegato ad un canale di uscita di un'altra azienda e ciò diminuisce la**

**COORDINAMENTO DEL PROGETTO**  
• CREA - CI, Vercelli

**PARTNER**  
• Ente Nazionale Risi  
• Università di Torino - DISAFA  
• Università di Milano - Dip. Scienze e Politiche Ambientali  
• CREA - PB, Torino  
• CREA - DC, Vercelli  
• CNR - IRCRES

**DURATA DEL PROGETTO**  
2017 - 2019

**CONTATTI**  
CREA-CI, Sede di Vercelli  
ss 11 per Torino km 2,5  
13100 - Vercelli  
Tel: +390161391134/48  
Email: risobiosystems.ris@crea.gov.it  
Sito: sinob.it

Fotografia di Alberto Fusi e Flavio Malbosco

**RISOBIO SYSTEMS**

**nipaf**  
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

**PROGETTO DI RICERCA, SVILUPPO E TRASFERIMENTO A SOSTEGNO DELLA RISCOLTURA BIOLOGICA**

**eventuale contaminazione dell'acqua.** Il terreno è "nato" per la coltivazione del riso, avendo a 2-3 m di profondità uno strato di argilla che rende il terreno di fatto impermeabile e adatto a trattenere l'acqua necessaria per la coltivazione del riso.

Queste tecniche di coltivazione "a misura di natura" hanno inoltre **fatto ricomparire in zona un'avifauna che da tempo non si vedeva così numerosa:** tarabuso, stormi di ibis e persino una cicogna tenebrosa (cicogna nera), mai vista prima da Stefano.

### Cosa hanno imparato da questo progetto Maria Paola e Stefano?

"La **CONDIVISIONE** del sapere e la **COLLABORAZIONE** nel fare" con gli altri produttori entrati nel progetto, oltre che con i partner "scientifici". Si condividono le macchine, ci si scambia le esperienze, si impara andando a vedere i risultati ottenuti nei campi delle altre aziende e si ascoltano i consigli.

"**IL PROGETTO CI HA APERTO UN MONDO**": ci ha dato possibilità di successo e ci ha dato importanza come produttori.

La condivisione di questo percorso con i gasisti di AEQUOS,



**è un segno che ci fa intravedere come il mondo potrebbe cambiare se tutti cercassimo di capire che cosa sta dietro il cibo che mangiamo!**

Valeria per il CDA  
Foto Chiara Bedin di Gastone

## LE PRELIBATEZZE DI SALVATORE





# IMBOTTIGLIAMENTO VINI NERIO CASSANI

## 7a EDIZIONE

L'appuntamento è per **domenica 8 aprile 2018 al magazzino di Uboldo, via Monte Grappa 277.**

Anche quest'anno avremo diverse possibilità:

- **Bottiglie classiche da 750 ml**
- **Damigianetta da 5 litri**
- **Damigiana piccola da 34 litri**
- **Damigiana grande da 54 litri**

I gasisti arriveranno al magazzino muniti delle loro bottiglie e/o damigiane vuote. Etichette e tappi per le bottiglie verranno invece forniti dall'organizzazione.

**Chi necessitasse di tappi per damigiane li troverà in listino insieme al vino**

**NON DIMENTICATE DI INSERIRE IL VOSTRO ORDINE ENTRO DOMENICA 18 MARZO**

e, per facilitare la distribuzione, di trasmettere come al solito l'elenco dettagliato per gasista a [amministrazione@aequos.eu](mailto:amministrazione@aequos.eu)

		Bottiglia 750 ml + Tappo + Etichetta	Damigianetta 5 litri (6/7 bottiglie)	Damigiana piccola 34 litri (45 bottiglie)	Damigiana grande 54 litri (72 bottiglie)
VINO ALBANA	Vino bianco	€ 1,80	€ 11,25	€ 76,50	€ 121,50
VINO PIGNOLETTO	Vino rosso	€ 1,90	€ 11,88	€ 80,75	€ 128,25
VINO CABERNET	Vino rosso	€ 1,90	€ 11,88	€ 80,75	€ 128,25
VINO MERLOT	Vino bianco	€ 1,90	€ 11,88	€ 80,75	€ 128,25
VINO SANGIOVESE	Vino rosso	€ 1,70	€ 10,63	€ 72,25	€ 114,75
TAPPO IN SUGHERO			€ 0,10	€ 0,10	€ 0,10

Le attività inizieranno verso le 10.30 del mattino e si protrarranno fino alle 16.00 del pomeriggio. All'interno di questa fascia oraria, ognuno potrà decidere quando arrivare e quanto fermarsi.

Per accompagnare il vino condivideremo con semplicità ciò che ognuno vorrà portare.

**Anche quest'anno, saranno a disposizione delle griglie con brace già ardente. Chi lo desidera potrà cucinarvi sul momento, verdura, carne, bruschette ecc... magari con l'aiuto di Garcia (uno dei nostri autisti) e di un suo amico argentino (professionista della griglia).**

Nerio e Umberto per AEQUOS



COOPERATIVA AEQUOS

# CONOSCERE IL MONDO AGRICOLO BIOLOGICO

Cinque workshop di discussione condotti dai nostri produttori

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

Differenze tra agribio e convenzionale

Pratiche - Processi e metodi

Programmazione - Rischi e imprevisti

Produzione - Mercato - Costi

Prodotti belli e... buoni?



Iscrizioni fino al 31 marzo 2018 su [www.aequos.eu/index.php/eventi/cultura-aequos](http://www.aequos.eu/index.php/eventi/cultura-aequos)

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

Istituto Orsoline S. Carlo - via Ramazzotti 47 SARONNO



*Pranzo condiviso*





## PROGRAMMA CONSEGNE

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



## QUESTI I TURNI DEL 16 e 17 MARZO

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

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:  
GAS CAGNOLA e BOMBOLOGAS**

**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: **GASPENSA** 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: **LUMAGAS** 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: **GASINISTI** 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	MIGASO
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	
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>GASINISTI</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 Qualità: Giovedì 15 marzo 2018** alle ore 21.00

Presso Clerici  
via Fagnana, 28, Turate

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

Pro Loco Origgio  
via Dante Alighieri, 15

**Tavolo Amministrativo: Martedì 17 aprile 2018** alle ore 21.00

Magazzino Aequos di Uboldo  
via Monte 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](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.