



Numero 15 del 11/04/2019

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

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

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



IL 16 APRILE 2019

## Assemblea annuale dei Soci della Cooperativa Aequos

**I soci hanno già ricevuto le convocazioni ufficiali, ma tutti coloro che desiderassero assistere sono come sempre i benvenuti.**

alle ore 20,45, presso Auditorium "G. Verdi"  
in via Manzoni 6, Gerenzano

Il Cda della Cooperativa



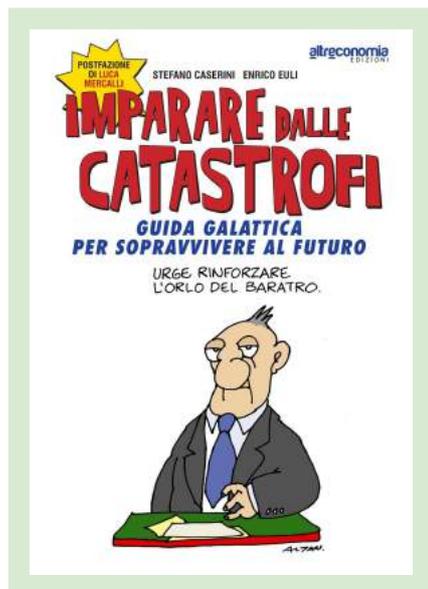
## OTTAVA IMBOTTIGLIATA VINI NERIO

Domenica 12 maggio si consumerà l'ottava imbottigliata di Aequos con gli ottimi vini di Nerio Cassani. Quest'anno saranno circa 7200 le bottiglie che verranno riempite, pari a circa 5400 litri. Come già ampiamente annunciato e comunicato, e come è sempre stato anche negli anni scorsi, è **FONDAMENTALE**, che trasmettiate a Umberto la divisione per gasista di quanto il vostro gas ha ordinato, questo perchè nella giornata ogni componente del GAS verrà quando sarà più comodo e sarà necessario "spuntare" il suo singolo ordine dall'ordine complessivo del GAS. Ad oggi pochissimi GAS hanno trasmesso la divisione interna, **FATELO AL PIÙ PRESTO.**

Grazie

Lucia per il Tavolo Amministrativo

## IL TERZO LIBRO DA NON PERDERE



### IMPARARE DALLE CATASTROFI, Stefano Caserini e Enrico Euli (Altraeconomia - 2012) 5 euro

Catastrofe, apocalisse, collasso, allarme, abisso, pericolo, shock sono parole che compaiono ormai quotidianamente sui giornali e in televisione. Solo una strategia editoriale, l'allarmismo per catturare l'attenzione perché niente vende meglio dell'ansia, o c'è qualcosa che inizia a non quadrare nel racconto delle magnifiche sorti e progressive, nel racconto del libero mercato che assicura benessere e ricchezza a tutto il mondo? I segnali del clima che cambia o le ricorrenti crisi finanziarie insinuano il dubbio che qualcosa non torna, ma come ha scritto Wislawa Szymborska, come si può distinguere in tempo il solito menagramo dal profeta chiaroveggente? Il libro prova a raccontare il presente assumendo che questi segnali siano fondati, siano i primi indizi di una catastrofe già iniziata. Non riconosciuta, negata, per paura o abitudine, ma non per questo meno reale. La pedagogia delle catastrofi è il tentativo di capire cosa stiamo apprendendo e apprenderemo dalla catastrofe in corso, e quali approcci possono meglio accompagnarci in essa, aiutarci ad assumere un atteggiamento resiliente e produttivo. Come avviare un lavoro personale e sociale, culturale e politico,

per accettare quel che sta accadendo e imparare a vederlo e a viverlo in modo pieno, consapevole e condiviso. Un kit di sopravvivenza per orientarci nella crisi profonda in atto, un piccolo sillabario per rintracciare le sue parole-chiave, uno sguardo al futuro per provare a vedere oltre e iniziare a immaginare il dopo e il nuovo. Co-autore, Enrico Euli, è ricercatore di Didattica all'Università di Cagliari, dove insegna Metodologie e tecniche del gioco, del lavoro di gruppo e dell'animazione e ha coordinato vari laboratori nel corso di Scienze delle Formazione primaria. Ha pubblicato numerosi articoli e libri, tra cui **I dilemmi (diletti) del gioco** (2004), **Casca il mondo! Giocare con la catastrofe** (2007), **Apprendisti Neuroni** (2011), tutti per Edizioni la meridiana. Ha creato il blog **Saturnalia**.

**Il Tavolo Formazione e Cultura**

## MINIGUIDA AL CONSUMO DEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE INDICANO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (Tmc)

Ci giunge qualche segnalazione che ci fa notare che le confezioni di Riso di "Carnaroli Integrale" riportano in etichetta che il prodotto è scaduto di recente (vedi foto "Da consumarsi preferibilmente entro il: marzo 2019). Innanzitutto va subito detto che non bisogna creare allarmismi e confusione confondendo la scadenza con il termine minimo di conservazione (Tmc) che non è un limite invalicabile. Per prima cosa occorre sottolineare che non siamo di fronte ad una scadenza (come molti di voi potrebbero pensare) ma ad un'indicazione. Ciò significa che nel periodo successivo gli alimenti sono ancora perfettamente commestibili. Parliamo di prodotti come Riso, Pasta secca, Salsa di Pomodoro, Marmellate e Sottaceti che riportano in etichetta un termine minimo di conservazione. L'intervallo (variabile a seconda del prodotto da 3-6 mesi sino a oltre 2 anni) viene stabilito da ogni produttore in relazione alla qualità delle materie prime, alla merceologia ed al sistema di confezionamento. Durante questo periodo il produttore si impegna infatti a garantire il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. La data per questi alimenti ha quindi un valore orientativo ed il consumo posticipato di qualche mese di un prodotto correttamente conservato (sottovuoto ed in cella

frigorifera nel caso del nostro Riso) non determina alcun problema per la nostra salute. La nota rivista "Il Fatto Alimentare" ha esaminato con specialisti e microbiologi le criticità del termine minimo di conservazione (Tmc) riportato sugli alimenti confezionati. Il Riso e la pasta secca ad esempio, hanno scadenza variabile (Tmc 24-30 mesi), ma non accade nulla se vengono cucinati qualche mese dopo. Per maggior chiarezza pubblichiamo una tabella esemplificativa che evidenzia alcuni alimenti con termine minimo di conservazione (Tmc):

Alimenti con termine minimo di conservazione (**)				
Sulla confezione compare la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..."				
Prodotto	Durata	Consumo consigliato se i prodotti sono conservati in modo corretto lungo la filiera	Perdita di caratteristiche organolettiche se il consumo avviene nelle settimane successive	Rischio microbiologico se consumate dopo la scadenza
Succhi di frutta	6-12 anno	perde sapore, non superare 6 mesi	elevato	irrilevante
Caffè macinato	12 - 24 mesi	perde aroma e sapore max 1 anno	elevato	irrilevante
Olio extra-vergine	12-18 mesi	perde aroma e sapore max 1 anno	rilevato	irrilevante
Conserve sottaceto e salsa pomodoro	2-3 anni	nessun problema 1-2 mesi dopo	irrilevante	irrilevante
Tonno sott'olio	3-4 anni	nessun problema 1-2 mesi dopo	irrilevante	irrilevante
Carciofini, funghi... sott'olio	18-24 mesi	rispettare scadenza		
Biscotti, cracker	6-8 mesi	nessun problema 1 mese dopo	poco rilevante	irrilevante
Panettone, pandoro e colomba	4-5 mesi	nessun problema 1-2 settimane dopo	poco rilevante	irrilevante
Pasta, riso	24-30 mesi	nessun problema 1-2 mesi dopo	irrilevante	irrilevante
Pesce surgelato	12 -18 mesi	nessun problema anche 1-2 mesi dopo ma non va mangiato crudo	poco rilevante	irrilevante se consumati cotti



(\*\*) Indicazioni valide per prodotti confezionati, non aperti, conservati correttamente in ambiente adatto (il nostro Riso è conservato sottovuoto in cella frigorifera) e non esposti al sole. Cosa fare dopo l'apertura? Quando si apre la scatola di pelati, di tonno o il succo di frutta e sulla confezione compaiono scritte del tipo "dopo l'apertura consumare entro ... giorni" oppure "dopo l'apertura conservare in frigorifero" conviene seguire l'indicazione, perché il decadimento organolettico così come l'incremento della carica microbica può essere molto rapido. Un discorso a parte merita la presenza di muffe nel vasetto di marmellata aperto o nella bottiglia di passata di pomodoro conservata in frigorifero. La regola dice di buttare via tutto,

anche se lo strato di muffa è superficiale, perché tracce di muffa possono nascondersi in profondità e non sono visibili ad occhio nudo. Infine vi segnaliamo che in Europa si è aperto un fronte di discussione sulla frase "da consumarsi preferibilmente entro..." presente sulle etichette di molti prodotti alimentari e che forse potrebbe scomparire. Il dibattito si è acceso dopo che le delegazioni di Svezia e Paesi Bassi, con il supporto di Austria, Danimarca, Lussemburgo e Germania, hanno presentato al Consiglio dei ministri dell'agricoltura

dell'Ue una proposta per arginare lo spreco alimentare. Il documento proponeva tre punti, ma l'attenzione si è focalizzata sul primo, creando schieramenti opposti. La frase della discordia recita: "un nutrito elenco di prodotti, che hanno una lunga durata (shelf life) e conservano la loro qualità per molto tempo, potrebbe essere esentato dall'obbligo di scrivere in etichetta la frase "da consumarsi preferibilmente entro..." (best before)". Stiamo parlando della data presente sulla confezione di alimenti come riso, pasta, tonno in scatola, caffè... che non indica la scadenza ma il termine minimo di conservazione (TMC).

## Il Tavolo Produttori

### RICOTTA AFFUMICATA DEBBENE



Alcuni soci hanno chiesto come viene fatta la buonissima ricotta affumicata fornitaci dal nostro fornitore formaggi Debbene e se fosse possibile aumentare la affumicatura. Il caseificio nella persona di Gianfranco Bussu (titolare) risponde:

*"La ricotta si produce dal siero che non è altro che quel liquido di grassi e proteine che rimane dopo la lavorazione del latte in formaggio. Il siero subito dopo la produzione del formaggio viene fatto scaldare ad una temperatura di 80 gradi circa. Con queste temperature la ricotta affiora nella caldaia e si forma la ricotta, la quale viene estratta negli appositi stampi e lasciata raffreddare. L'indomani*

*mattina viene salata a secco e messa nella sala affumicatura per 7-10 giorni circa, poi messa in cantina a maturare, solo dopo si può consumare. Grazie all'interessamento da parte dei soci su una delle nostre attività. Buona degustazione"*

Se desiderate conoscere altre informazioni visitate il sito **FORMAGGI DEBBENE** e per la ricotta la pagina **RICOTTA AFFUMICATA**.

Francesco di GasSesto

### PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

13 APR.	20 APR.	11 MAG.	12 MAG.
PIANTINE	DETERSIVI	FARINA	VINO di NERIO
FREEDHOME			
FONTINA			
ERBE OFFICINALI			

# QUESTI I TURNI DEL 12 e 13 APRILE

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

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

**GAS GAC 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 privata Brenta, angolo via ragazzi del '99 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

### **Punto logistico VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GASBUSCA** 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: **STOGAS** 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: **GASPACCIO** 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	GASABILE CHEGASINO	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	

## 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: Lunedì 15 aprile 2019 alle ore 21.00

Magazzino Aequos Uboldo  
via Monte Grappa, 277

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 17 aprile 2019 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio  
via Dante Alighieri, 15

Tavolo Qualità: Giovedì 9 maggio 2019 alle ore 21.00

Presso Clerici  
via Fagnana, 28, Turate

Se vuoi partecipare sei ben accetto.

**VIENI TI ASPETTIAMO!**

**Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi  
durante le riunioni dei vostri GAS**

## SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE CON I TAVOLI:

- **CDA AEQUOS**  
[cda@aequos.eu](mailto:cda@aequos.eu)

Per tutti i soci che desiderino mettersi in contatto con il Cda della Cooperativa, o che vogliano invitare il Cda a partecipare ai loro incontri, eventi, manifestazioni.

- **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.

- **TAVOLO INFORMATICO**  
[informatico@aequos.eu](mailto:informatico@aequos.eu)

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti il programma GoGas e la sua applicazione per smartphone e segnalare le problematiche relative all'inserimento degli ordini sul sito.