



Numero 36 del 25.09.2025

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

Seguici su... **FACEBOOK**  **INSTAGRAM**  e **WHATSAPP** 

STATI GENERALI DI AEQUOS

5 OTTOBRE 2025

LE ISCRIZIONI CHIUDONO QUESTA SERA

→ https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdde_1eMXEgksjkonVRQIQCKTMugjExSwgBQKQFLZeSZRKulA/viewform

NUOVI PRODOTTI A LISTINO

Come tutti saprete, il progetto PPDO ha cessato di funzionare, così come lo conoscevamo, con la fine dello scorso mese di luglio. In attesa di valutare le possibilità di rilancio, il DES Varese ha chiesto ad Aequos di sostenere direttamente alcuni produttori, in particolare **Casale Rocolo (formaggi di Capra)** e **Cascina Bordona (carni bovine)**.



Anche dai Gas erano giunte richieste in tal senso, a ulteriore conferma dell'attenzione alla vita dei produttori biologici, nonché della qualità dei loro prodotti. Nell'ultima riunione del Tavolo si è quindi deciso di inserire tali aziende nel listino del fresco di Aequos, con cadenza quindicinale, a partire da **giovedì 2 ottobre**.



Pietro per il Tavolo Produttori

AMATRICE E DINTORNI CON BUTRIGO

ORDINE STRAORDINARIO

Il **29 settembre** apre un ordine straordinario, senza carni fresche, dei prodotti GPS che si aggiunge, precedendolo, al solito ordine natalizio. Contemporaneamente apre l'ordine Butrigo con alcune novità tra cui, con offerta di lancio, la zuppa di zucca Okaido. Il preparato si presenta come una vellutata ma si può anche diluire con acqua per ottenere una zuppa, in entrambi i casi aggiungendo olio E.V.O, parmigiano e, a piacere, le erbe aromatiche fornite da Francesca insieme al composto. **Chiusura ordine 5/10 per consegna 1/11.**

...E LA PATATA ABRUZZESE

Con questo ordine avremo anche la possibilità di acquistare le patate abruzzesi. Ce le racconta Alessandro Novelli, che rappresenta i produttori G.P.S

"Le patate GPS sono tutte coltivate in una fascia climatica che va dagli 800 mslm della piana di Montoreale a salire a 1000 mslm di Cittareale fino ai 1200 mslm Verrico. Sono patate di varietà rosse a pasta gialla e bianche a pasta gialla. Si dicono patate coltivate alla secca perchè non vengono mai irrigate, una particolarità non secondaria che le rende farinose e croccanti al fritto, consistenti e ottime per fare gnocchi ma altrettanto sciolte (e non acquose) per fare purea, molto apprezzate anche nel settore della ristorazione. La preparazione del terreno inizia con lo spargimento del letame dei nostri allevamenti e la semina avviene tra maggio e giugno, quest'anno alcuni di noi hanno seminato fino ai primi di luglio. Quando le piantine spuntano facciamo la sarchiatura, a mano o a macchina. Anche qui abbiamo la dorifora decemlineata le cui larve si nutrono sia di foglie che dei fusti giovani.

Per combatterla interveniamo manualmente eliminando uova e larve, senza usare mai prodotti chimici o repellenti. Fortunatamente le quote e le grandi distanze tra i campi coltivati non permettono una grande propagazione di questo parassita, che pure rimane fastidioso. Il prodotto è quindi naturale e fatto in modo tradizionale, certificato biologico. Le rese variano secondo diversi fattori (quota, varietà, lavorazioni), nel nostro caso al massimo si arriva a 100/120q/ha per ettaro, nettamente inferiore a quella del convenzionale che si attesta intorno ai 300/500 q/ha per ettaro.

Le criticità possono essere: la presenza di elateridi (ferretti delle patate) che le perforano rovinandone la polpa, le ruggini verrucose che a volte si sviluppano a causa del letame poco maturo (difetto soltanto nella buccia che non compromette le caratteristiche e la qualità delle patate) e, più raramente, diversi marciumi causati da muffe o batteri che possono verificarsi in caso di molta pioggia in fase matura, cioè prossima alla raccolta. Al momento stiamo iniziando a raccogliere le prime e le condizioni sono perfette. Speriamo non piova troppo nel corso del mese di settembre per poter fornire ad Aequos le nostre patate al top della qualità".

Alessandro per il Gruppo Produttori Solidali

IL RICATTO DEI SUPERMERCATI **ALL'AGRICOLTURA ITALIANA**

quinta puntata

Nel silenzio del suo ufficio, tra faldoni e cartelline piene di documenti, Mirko – responsabile di un grande gruppo ortofrutticolo – ci accoglie con un gesto asciutto e ci mostra una tabella. È un documento semplice ma impietoso:

rappresenta l'evoluzione della produzione di pesche e nettarine tra il 2006 e il 2024.

"Guarda qui", dice, indicando i numeri. "In Emilia-Romagna abbiamo perso il 70 per cento delle superfici coltivate e il 69 per cento delle quantità prodotte. In Veneto va anche peggio: 73 per cento in meno di superfici, 69 per cento in meno di prodotto". Poi si appoggia allo schienale, come per prendere fiato. "È stata un'ecatombe silenziosa. E la ragione è una sola: non siamo riusciti a ottenere prezzi adeguati. Alla fine, molti hanno espianato perché non ci stavano dentro".

La coltivazione di pesche e nettarine in Italia

Variazione dal 2006 al 2024

	Superfici coltivate (ettari), %	Frutta raccolta (tonnellate), %
Italia	-38 ▼	-34 ▼
Campania	-5 ▼	4 ▲
Emilia Romagna	-70 ▼	-69 ▼
Sicilia	5 ▲	23 ▲
Puglia	-6 ▼	15 ▲
Piemonte	-52 ▼	-61 ▼
Basilicata	-16 ▼	-22 ▼
Calabria	-19 ▼	7 ▲
Veneto	-73 ▼	-69 ▼
Altre regioni	-51 ▼	-45 ▼

Quindi prende un foglio bianco, e ci disegna sopra una specie di conto economico a mano libera. "Mettiamo che al supermercato una pesca si venda a due euro al chilo. Io che la produco, a quel punto, devo fissare un prezzo al distributore di un euro al chilo. Ma quell'euro è l'incasso lordo, da cui devo togliere tutto: il trasporto, la lavorazione, il confezionamento. E anche il ristorno obbligatorio del 10 per cento chiesto dalla Gdo". A quel punto si ferma, abbassa lo sguardo. "Alla fine della catena, quando va bene, all'agricoltore restano trenta centesimi. Su due euro". Infine aggiunge, quasi tra sé: "E con quei trenta centesimi dovremmo mandare avanti un'azienda agricola".

Quando compriamo una pesca, una lattuga, un grappolo d'uva al supermercato, difficilmente ci chiediamo da dove arriva, chi l'ha coltivata, raccolta, selezionata e con quale guadagno. La filiera agroalimentare è lunga e frammentata, fatta di passaggi invisibili ma determinanti.

Il prodotto parte dal campo e arriva, nella maggior parte dei casi, a una cooperativa o a un'organizzazione di produttori (Op). Qui viene confezionato, selezionato per pezzatura e qualità, e infine offerto alla grande distribuzione. È la cooperativa o l'Op che si siede al tavolo delle trattative con la Gdo.

...l'ultima puntata sul prossimo Notiziario

Stefano Liberti

LETTI PER VOI

mentre Gaza muore, a Tel Aviv si cena con i prodotti italiani:

le aziende che esportano in Israele

→ <https://ilfattoalimentare.it/gaza-prodotti-italiani-israele.html>

**RICORDIAMO A TUTTI DI UTILIZZARE BORSE TERMICHE E SIBERINI
IN OGNI FASE DELLA DISTRIBUZIONE, DAL CENTRO LOGISTICO FINO A CASA**

CALENDARIO DELLE PROSSIME CONSEGNE

27 SETTEMBRE

4 OTTOBRE

11 OTTOBRE

18 OTTOBRE

25 OTTOBRE

FARINE

TORRE COLOMBAIA

FREEDHOME

**BEVANDE VEGETALI
The Bridge**

PASTA GIROLOMONI

OLIO

Magnifica Essenza

LETTIERA per GATTI

MOZZARELLA

MEDITERRANEA

**CARNI BIANCHE
POLLO**

BIOPIZZA

BERGAMOTTO

ABBIAMO URGENZA DI RECUPERARE:

**LE CASSETTE DI PLASTICA E CARTONE (NON QUELLE IN LEGNO)
NON ROVINATE E SOLO DEI PRODOTTI AEQUOS**

VI CHIEDIAMO DI RENDERE SEMPRE:

- **I TERMOBOX PULITI (solo quelli di LATTE e YOGURT)**
- **I TERMOBOX DELLA PPDO**
- **I SIBERINI**
- **LE CESTE DEL PANE**

SE VUOI AVERE INFORMAZIONI O COMUNICARE CON I TAVOLI

CDA AEQUOS

→ cda@aequos.bio

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.bio

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

TAVOLO CULTURA

→ cultura@aequos.bio

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.bio

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

TAVOLO QUALITÀ

→ qualita@aequos.bio

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.bio

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 COMUNICAZIONE

→ comunicazione@aequos.bio

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni e/o 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.bio

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