



Numero 46 del 30/11/2017

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

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

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



## CONSUMO DI SUOLO

Affrontiamo qui la seconda tematica oggetto dell'incontro svoltosi lo scorso 17 novembre a Busto Arsizio dal Tavolo Cultura dal titolo **"Consumo di suolo, consumo di cibo: ce n'è per tutti?"** che ha visto come relatori il giornalista Stefano Liberti e il professore di Urbanistica dell'Università di Milano Paolo Pileri.



### CONSUMO DI SUOLO E' una strada senza uscita?

Partiamo innanzitutto dal cercare di capire che cosa sia il suolo. Il suolo è quel sottilissimo strato superficiale che ricopre la parte emersa del nostro pianeta, la terra. E' talmente sottile che può' essere paragonato al velo di polvere che si posa sui nostri mobili.

Sottilissimo ma importantissimo: nel suolo è contenuto il 30% di tutta la biodiversità del pianeta, quella biodiversità che ne consente la vita.

Da altri punti di vista, però, il suolo rappresenta solo una superficie e .... **"la superficie acquista valore solo quando ci si mette su un po' di cemento"**.

Quando un terreno agricolo diventa edificabile, gli inglesi parlano di "guadagno immeritato", perché il

valore economico del terreno aumenta moltissimo, da un momento all'altro, semplicemente perché ne è stata cambiata la classificazione.

### Ma quanto suolo consumiamo in Italia?

Purtroppo di suolo se ne consuma ancora molto. Oggi in Italia si consumano 30 ettari al giorno, prima se ne consumavano 70. Alla fine degli anni '70 ben 129 ettari al giorno!

### Qual è l'impatto del consumo di suolo sul cibo?

Mediamente un ettaro di terreno agricolo produce cibo per 6 persone per un anno. Consumare 30 ettari al giorno vuol dire che ogni giorno togliamo cibo a 180 persone. Senza considerare il cibo consumato dai turisti e limitandoci ai soli residenti in Italia, i terreni agricoli italiani oggi producono cibo per 8 persone su 10. Quindi il cibo per 2 persone su 10 deve già ora arrivare dall'estero.

Più suolo consumiamo, più grano dobbiamo acquistare dall'estero. Dai porti de Il Cairo arrivano ancora oggi numerose navi piene di grano, che viene sottratto alle popolazioni locali e che alcuni anni fa, ad esempio, è stato all'origine della cosiddetta "guerra del pane" scoppiata in Egitto.

### Il paradosso italiano: chi decide sul consumo di suolo?

L'Italia è uno degli ultimi Paesi europei ad aver lasciato la gestione del suolo in mano ai Comuni. Una responsabilità distribuita in modo parcellizzato: 8.000 Comuni che possono decidere come vogliono, attraverso la definizione del piano urbanistico, il proprio consumo di suolo.

Il consumo di suolo rappresenta un introito molto significativo per i Comuni (che come sappiamo ricevono sempre meno contributi dallo Stato e devono quindi "autofinanziarsi") attraverso gli "oneri di urbanizzazione", ossia la cifra che il costruttore deve versare per compensare i costi che il Comune deve affrontare per integrare le nuove costruzioni in termini di servizio idrico, fognatura, parcheggi, scuole e servizi in genere. Gli oneri di urbanizzazione possono essere utilizzati per far fronte alle spese correnti del Comune: rappresentano quindi una fonte importante e prontamente utilizzabile di liquidità per far fronte alla mancanza di fondi.

Il suolo diventa così una sorta di "bancomat", che genera denaro quando non si hanno più soldi, nel contesto di un pesante conflitto di interesse, poiché chi decide sul consumo di suolo è lo stesso (il

Comune) che decide e gestisce le spese. Inoltre, se può dare come garanzia dei terreni edificabili, il Comune può avere accesso a prestiti da parte delle banche (cosa non più ammessa in molti altri Paesi).

La criticità maggiore è rappresentata soprattutto dai piccoli Comuni (ossia quelli con meno di 5.000 abitanti) che consumano suolo 10 volte di più di quanto facciano i grandi Comuni. 3893 Comuni italiani hanno continuato a consumare suolo anche quando i propri abitanti si riducevano di numero. Pensiamo inoltre che il 40% di quanto è stato costruito nel 2007 non è stato venduto.

### Ma le Regioni e lo Stato stanno facendo qualcosa?

Apparentemente qualcosa si sta facendo. Ad esempio la Regione Lombardia ha emanato una legge che dovrebbe essere finalizzata a prevenire il consumo di suolo. La legge prevede che la superficie agricola è tale se così viene definita all'interno del piano urbanistico. Se però nel piano urbanistico trasformo un'area agricola in area edificabile e nel periodo di validità del piano urbanistico questa non viene edificata, nell'aggiornamento successivo del piano urbanistico non considero più quell'area non edificata come consumo di suolo perché era già classificata come area edificabile. La conclusione è che la "definizione giuridica" di un terreno scavalca completamente la "realtà naturale" del terreno stesso che, nei fatti è ancora agricolo, in quanto non edificato.

L'ignoranza (in termini di "non conoscenza") urbanistica fa sì che l'urbanistica sia una sorta di lingua straniera che pochi capiscono e che quindi se usata ad arte da chi possiede la materia può consentire, con giochi di parole, di realizzare cose che non sarebbero fattibili. Questo ad esempio è il caso di Brescia dove su un'area agricola strategica (quindi per definizione inedificabile), si è riusciti a costruire rendendo la variante approvabile a norma di legge. Così altre situazioni analoghe sempre non tanto lontane da noi.

Le leggi analoghe stanno nascendo in altre Regioni e anche quella nazionale, in corso di definizione, ricalca purtroppo la stessa impostazione di quella lombarda.

### Un episodio leccese: cosa c'era qui prima? NIENTE

Paolo Pileri ci ha raccontato un episodio esemplare che ci dà una misura dello scarso valore che mediamente diamo al suolo.

Recandosi a Lecce per lavoro aveva chiesto di alloggiare nel centro storico della città, ma chi ha organizzato la sua permanenza ha preferito prenotare un albergo di recentissima costruzione, super domotico.

Dall'ampia vetrata della sala da pranzo ci si sarebbe potuti aspettare di vedere gli uliveti o il mare in lontananza. E invece cosa c'era? Un concessionario auto. Nel menu del ristorante dell'albergo si trovavano solo piatti della cucina "continentale", non i piatti tipici del posto come le orecchiette.



Ma la cosa più emblematica è stata la domanda ad un giovane dipendente dell'albergo al quale ha chiesto: cosa c'era qui prima? La risposta è stata: "NIENTE". Ma come niente! Ci saranno stati dei campi coltivati, degli uliveti! Ebbene, per questa persona era importante l'albergo ma non tutto quello che c'era prima e che era stato letteralmente spazzato via per la sua costruzione.

### La storia di Matilde Casa

Matilde Casa è stata il Sindaco di un piccolo Comune di 1.400 abitanti in provincia di Torino. Poiché, come detto sopra, i Comuni hanno il potere di decidere sul suolo, Matilde ha preso una decisione non convenzionale: nel piano urbanistico ha fatto togliere l'edificabilità ad un terreno che ancora non era stato edificato e che presentava un rischio idro-geologico di frana. BRAVA! Direte voi!

Ebbene, le cose sono andate un po' diversamente, perché il proprietario del terreno ha fatto ricorso, portando Matilde davanti al magistrato, che l'ha rinviata a giudizio per aver negato ad un libero cittadino il diritto di costruire 40 belle villette sul suo terreno. La vicenda dall'ambito amministrativo è sfociata nel penale, con la richiesta di un risarcimento danni per 120.000 euro e un tot di anni di reclusione.

Qui è iniziata una lunga e tormentata vicenda che, per fortuna, si è conclusa positivamente per Matilde. Malgrado Matilde sia poi stata premiata come "Comune Ambientalista", durante tutto il percorso si è trovata da sola, senza il supporto degli altri Sindaci o di Autorità, che sono rimasti a guardare.

Il paradosso è che in urbanistica si parla del "diritto di edificabilità", mentre il diritto opposto non è previsto e chi lo attua rischia di persona.



### Quali soluzioni potrebbero essere implementate?

Visto che il 30% dei Comuni ha meno di 2.000 abitanti ed il 70% meno di 5.000, bisognerebbe iniziare a ridurre il numero dei Comuni o in alternativa costringere i Comuni a collaborare e condividere la gestione dei servizi. Consideriamo che ogni Comune ha il proprio personale amministrativo, il Sindaco, gli Assessori, i Consiglieri Comunali.... Quanti soldi l'Italia potrebbe risparmiare già solo riducendo il numero dei Comuni? La politica però non ne vuole sapere.

Altro aspetto è il recupero di costruzioni esistenti, senza costruire ex-novo.

Anche pensare a diversi modi di vivere il territorio è molto importante.

Ad esempio, con un progetto di ciclabilità che l'Istituto di Urbanistica dell'Università di Milano ha immaginato: il Progetto VENTO.

Il progetto consiste nella costruzione di una pista ciclabile lunga 679 km lungo il percorso del Po, da Torino a Venezia. Considerando il percorso come "progetto di territorio", ossia un progetto che promuove tutto ciò che il territorio dove passa la pista ciclabile offre in termini di ambiente naturale, beni culturali, cibo,.... 1 solo km di pista ciclabile turistica genera 5 posti di lavoro. Lungo i 679 km si attraversano i territori di 120 diversi Comuni e si toccano oltre 1.300 beni culturali.



(immagini prese dal sito [www.progetto.vento.polimi.it](http://www.progetto.vento.polimi.it))

Per promuovere il progetto è stato realizzato il "Vento Bici Tour 2016" e nel 2018 è prevista una nuova edizione del Tour tra fine maggio/inizio giugno.

**Il 5 dicembre è la giornata mondiale sul suolo.  
Festeggiamola ricominciando a prenderci cura del nostro suolo  
e chiedendo che il consumo di suolo venga interrotto**

*Valeria per il Tavolo Cultura*

## **DA ILLICA LE CACIOTTE PER NATALE**

Il nuovo ordine di caciotte si apre con una novità: le pecore hanno finito di produrre latte, quindi questo formaggio sarà di solo latte vaccino, un motivo in più per provarlo!

**Coinvolgiamo amici e parenti, non facciamo mancare sulla tavola di Natale questo segno di solidarietà**, è il modo per far sentire la nostra vicinanza a questi amici produttori.

*Angela e Maurizio*

## **FICHI BIANCHI DEL CILENTO**



Il fico bianco del cilento è inserito nel disciplinare DOP dalla UE come prodotto da tutelare, si coltiva prevalentemente nella zona del parco nazionale del cilento. Questo frutto essiccato al sole e passato al forno a legna nel passato è stato il pane per molte famiglie che vivevano il dramma della fame. Veniva conservato e nel periodo invernale serviva a sfamare grandi e bambini (era considerato il pane dei poveri). Si raccoglie nei mesi di agosto e settembre. Il metodo di raccolta della nostra piccola azienda che riesce a produrre modestissime quantità è il metodo tradizionale (quello di una volta). I fichi vengono raccolti quando sono scamosciati e messi su una grata, che è fatta da intreccio di canne, esposti al sole per una decina di giorni. Una volta essiccati vengono immersi per qualche secondo in

acqua bollente così vengono sterilizzati e lavati ed esposti un'altra volta al sole per farli asciugare. L'azienda produce due tipi di fichi uno con farcitura e uno senza farcitura: Per la produzione dei fichi farciti si procede con un coltello si spacca il fico, si mette la mandorla, la scorzetta di limone e si accoppia con un altro fico spaccato (in dialetto le baccate), poi si passa alla seconda sterilizzazione in forno a legna, preparato con legne di potatura di olivi. I fichi vengono messi nelle teglie infornati per circa 15 minuti, quando diventano dorati si cacciano e si lasciano raffreddare in attesa di essere confezionati. Si aggiunge una foglia d'alloro per aromatizzarli.

*il Tavolo Produttori*

# I TOPINAMBUR

Diversi nomi popolari di questa pianta, rapa tedesca, carciofo di Gerusalemme, tartufo di canna, girasole del Canada, rimandano a un utilizzo dei tuberi come pianta alimentare.

Nei tempi antichi, soprattutto nei periodi di carestia, si trovava spesso nei menù non sempre ricchi.

Sebbene il topinambur venga oggi coltivato in quasi tutto il mondo, non ha mai equiparato l'importanza della molto più diffusa patata.

Il suo sapore ricorda vagamente il carciofo, ma è piuttosto dolciastro, con un piacevole aroma di noce.

A seconda del tipo, la buccia può essere marrone, rossa o beige.

Questo tubero, piuttosto bitorzolato, può essere consumato crudo, magari aggiunto ad insalate dopo averlo affettato finemente, lessato o sbollentato in acqua salata, stufato.

Tipico è l'utilizzo nella cucina piemontese con la bagna càuda e la fonduta, mentre in Sicilia compare, più sporadicamente, in focacce o torte salate.

Infine, in alcune zone, il topinambur ha assunto una certa importanza per la preparazione di distillati.

## Ricetta

### Insalata di topinambur crudo

200 g di topinambur - 200 g di mele - 6 cucchiaini di succo d'arancia - 6 cucchiaini di succo di limone - ½ cucchiaino di miele d'acacia - ½-1 cucchiaino di pasta di rafano - un po' di sale - 1 cucchiaino di olio d'oliva



Mescolare bene il succo d'arancia e di limone, il miele d'acacia, la pasta di rafano, il sale e l'olio d'oliva.

Lavare i topinambur e le mele (non sbucciare). Tagliarli a fette sottili con l'affettaverdure. Unirli subito alla salsa.





# MODALITÀ INSERIMENTO PESI ZUCCHE

Come scritto nei giorni scorsi, è consolidata la procedura per l'inserimento dei pesi delle zucche, i cui passaggi trovate più sotto.

Per effettuare l'operazione ci sarà tempo fino al primo mercoledì dopo la consegna, per l'ordine in consegna sabato 2 dicembre **il termine sarà quindi il 6 dicembre 2017.**

Per le prime settimane, in caso di mancato inserimento in tempo utile, verrà convenzionalmente utilizzato per ogni pezzo il peso medio di quelli distribuiti nella settimana, **che a partire da dicembre verrà maggiorato del 10%.**

## Procedura inserimento pesi:

- Andare sul sito [www.aequos.eu](http://www.aequos.eu)
- Cliccare su "Inserisci ordine"
- Digitare le vostre credenziali
- Nel menu scegliere "Storico ordini".
- Vi compare la lista degli ordini che avete eseguito fino ad ora
- Selezionare l'ordine del "Fresco settimanale" della settimana a cui si riferiscono i pesi, selezionando il punto bianco sulla destra, e cliccare su "Visualizza".
- A questo punto avete in visione il vostro Ordine effettivamente consegnato.
- Sulle righe delle zucche avete la possibilità di inserire il peso che avete rilevato.
- Cliccate poi in fondo alla pagina "Aggiorna pesi"

**Per ora non c'è nessun collegamento con GOGAS,  
quindi anche chi lo utilizza deve seguire la medesima procedura**

Umberto per il Tavolo Amministrativo



# CONSEGNA DI SABATO 2 DICEMBRE

Come potete vedere dalla tabella **PROGRAMMA CONSEGNE** sabato 2 dicembre è prevista la consegna, oltre che del **FRESCO**, anche dei **SAPONI SOLIDALI, OLIO e DETERSIVI**.

Non saranno certo i saponi a creare problema, ma i volumi dei **DETERSIVI** e dell'**OLIO** potrebbero creare delle difficoltà di trasporto da parte dei GAS dal centro logistico al loro centro di distribuzione.

Invitiamo pertanto i GAS a organizzarsi per il meglio onde evitare ritardi nel ritiro, che si ripercuoterebbero su tutti.

il Tavolo Produttori

 **PROGRAMMA CONSEGNE**

PRODOTTO	2 dic.	16 dic.	23 dic.
OLIO	X CHIUSO		
SAPONI SOLIDALI	X CHIUSO		
DETERSIVI	X CHIUSO		
FREEDHOME		X CHIUSO	
FONTINA		X CHIUDE IL 3/12	
CACIOTTE SOLIDALI			X CHIUDE IL 10/12

 **QUESTI I TURNI DEL 1 e 2 DICEMBRE**

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

**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: **GASELLO e IL CARDO** 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: **VENGAS** 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	SARGASS
dalle 9:00	alle 9:10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9:10	alle 9:20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9:20	alle 9:30	GASPACCIO	
dalle 9:30	alle 9:40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9:40	alle 9:50	GASINISTI	GASNOSTRO



**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 Produttori e Logistica: Mercoledì 13 dicembre 2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio  
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.