



Cooperativa Aequos

Notiziario Settimanale

A cura del tavolo produttori e logistica

Numero 47 del 20/11/2014

<http://www.aequos.eu> Rimani in contatto con Aequos su Facebook. Diventa Fan della pagina ufficiale



Nuovi prodotti in listino

Questa settimana troverete:

- 1 - Fagiolini
- 2 - Arance da Coop Arcobaleno



Notizie sui prodotti e sui produttori

MELE RONCAGLIA: TRA ANTICHE E NUOVE VARIETA' (4° parte)

MELA FLORINA:



La mela **FLORINA** è di buona dimensione, leggermente appiattito, di colore verde-giallo con sopracolore rosso vinoso, diffuso che può estendersi anche per tutta la superficie del frutto. Talvolta nelle zone meno vocate di pianura l'intensità del sopracolore può essere scarsa. La polpa è di colore bianco-crema fine, consistente e di sapore gradevole dolce-acidulo. La serbevolezza è buona anche fino a fine inverno, e così pure l'attitudine alle manipolazioni; talvolta è sensibile alla lenticellosi. Viene consumata tal quale, ma anche cotta o utilizzata come ingrediente in piatti e prodotti della tradizione

MELA OPAL:

Si chiama **OPAL** la nuova mela di origine ceca. Il suo nome lo deve al colore giallo delicato ma luminoso ed è parente della più nota Golden Delicious. Per il momento è coltivata in Nuova Zelanda e Sud Africa e si appresta a fare il suo debutto nei mercati dell'Austria, della Germania e della Gran Bretagna. Ma, andrà alla conquista di ben più grandi aree. Opal è una mela vincente, che ha già dalla sua parte chiunque l'abbia assaggiata. È dolce al punto giusto, estremamente croccante e dura nella dispensa molte settimane senza perdere le sue caratteristiche. Insomma i pregi di una mela li ha proprio tutti. Perfino quelli che vanno a vantaggio dei coltivatori: è precoce, permette raccolti differenziati rispetto ad altre coltivazioni e si adatta a climi anche più freddi di quanto ci si aspetti. Versatile e facile da far crescere.



MELA ORANGE:



La varietà ORANGE appartenente al gruppo Golden a raccolta autunnale e resistente a ticchiolatura con albero di media vigoria, portamento piuttosto espanso e talvolta leggermente procombente e produzione medio-elevata. Frutto di pezzatura medio-grossa.

La buccia è spessa, giallo-verde con sovraccolore rosa-arancio sfumato esteso sul 30% della superficie e con lenticelle poco evidenti. Polpa bianco-crema, abbastanza dolce, piuttosto acida, di discreta consistenza e di buon sapore, con proprietà antirughe e utile per la vista.

VISITA all'Az. Ag. MICHELE SACCHETTO di VILAFALLETTO (CN)



È un'azienda di famiglia fondata dal nonno dell'attuale titolare, Michele, nel lontano 1952. Una coltivazione a frutto da prima dell'avvento dei pesticidi dunque, un buon segno secondo noi poichè indice di una zona naturalmente favorevole. Nel 1995 iniziano a ridurre i pesticidi con una strategia di difesa integrata, la certificazione bio arriva nel 1999. È un corpo unico che si estende per 57 ha. Ci lavorano Michele, sua mamma e sua moglie,

Ingrid l'agronoma, e una trenta-quarantina di stagionali.

Da circa cinque anni Michele si avvale della collaborazione di Ingrid. È lei che ci guida per l'azienda e ci spiega la loro filosofia: la prevenzione delle malattie tramite il riequilibrio della pianta, un lavoro di anni che comporta varie pratiche: l'impiego di macro e micro elementi nutritivi (alcuni dei quali in forma liquida per essere assorbiti direttamente dalle foglie), l'inerbimento (ovvero lasciare l'erba tra le file), la fresatura sotto gli alberi per ridurre l'umidità, il distacco dei frutti. Quest'anno poi è stata inaugurata una nuova pratica agronomica: l'impiego di enormi reti antigrandine e antinsetto con cui hanno ricoperto il 70% del meleto.

Per poter essere tempestivi in tutti questi interventi, Michele e Ingrid eseguono settimanalmente un monitoraggio su tutti i filari.

Chi coltiva con il sistema biologico deve infatti essere sempre presente nel campo, gli strumenti a disposizione non sono bombe e per sconfiggere le malattie bisogna riconoscerle e curarle precocemente.

È questa una delle principali differenze con chi coltiva con il metodo convenzionale, che se ha un problema fa il trattamento e poi può anche andare in vacanza, (anzi, avendo riempito il suo campo di veleno se non ci entra per un po' è molto meglio).

Il clima di quest'anno è stato per certi versi migliore degli anni precedenti, quando terribili grandinate avevano distrutto quasi tutto. Certo non si può dire che sia stato perfetto: interventi spesso ostacolati dalle piogge che non permettevano di entrare in campo, il caldo umido che ha favorito lo sviluppo di infezioni fungine come la bolla e la monilia, la cronica mancanza di sole che ha influito negativamente sul grado zuccherino dei frutti.



I prodotti:

Le caratteristiche del terreno permettono la crescita di MELE GALA di ottima qualità. Vengono inoltre prodotte alcune varietà di GOLDEN, PERE WILLIAMS e ABATE, PESCHE NETTARINE, SUSINE e KIWI. Da due anni inoltre coltivano anche ZUCCHINE e POMODORI CUORE DI BUE per ampliare l'offerta.

Infine le novità di quest'anno: la produzione di trasformati, marmellate, creme di frutta e pesche sciropate, oltre che la vendita on-line ai privati.

In conclusione l'azienda c'è persa seria e all'altezza dell'impegno produttivo che si è presa. I loro prodotti, per quanto non tantissimi, sono abbastanza ben assortiti e ci permetterebbero di ottimizzare trasporti riempiendo bene i pallets.

Presto faremo un ordine di prova!

PECORINO DEBBENE



La materia prima dei **PECORINI DEBBENE** è il latte ovino crudo biologico di pecore di razza sarda allevate allo stato brado. La crosta è sottile e canestrata di colore paglierino, la pasta è compatta con occhiatura piccolissima o assente di colore bianco avorio. Il sapore dolce, leggermente acidulo e sapido, con aromi di frutta matura, erbe e latte. La stagionatura non è mai superiore a 6 mesi per un peso di circa 3.5 kg.

I formaggi Debbene, sono biologici e trattati in crosta solo con olio. Questo pecorino piace non solo per il suo sapore, ma anche perchè ogni forma parla del

territorio. Viene prodotto solo con il latte delle pecore di razza Sarda allevate dall' azienda allo stato brado e l'alimentazione viene arricchita solo con mangimi biologici. Agli animali non vengono mai somministrati antibiotici e anche il caglio usato per la coagulazione è ottenuto da agnelli di razza Sarda.

	REPORT QUALITA'	Riunione Tavolo Produttori del 19/11/2014 Rif.2014-11
--	------------------------	--

PERIODO CONSIDERATO: CONSEGNE DAL 25/10/2014 AL 15/11/2014

	Numero segnalazioni	GAS Segnalanti
NON CONFORMITA'	31	16
ECCELLENZE	15	10

SEGNALAZIONI ECCELLENZE:

4 per gli spinaci di Bianchi Claudio
2 Mele Roncaglia
2 Clementine Biosmurra

NON CONFORMITA' RILEVANTI:

NC DI PRODOTTO:

N. Segnal.	Prod. /Varietà	Produttore	Dettaglio delle segnalazioni
6	Pere	Fattorie Estensi	-alcune marce altre il giorno successivo andavano

			<p>bene solo per marmellata scegliendo di non buttarle</p> <ul style="list-style-type: none"> -prodotto segnato, stramaturato ed in pessimo stato -avanzata maturazione -Prodotto eccessivamente maturo. Circa il 30% della quantità ordinata era addirittura marcia finendo nell'umido... -troppo mature, interno tutte marce intorno al torsolo - erano marce all'interno
3	Pistacchi	Serre di Mezzo	<p><i>-Pessima qualità, la maggior parte erano rinsecchiti e con vermi</i></p> <p><i>-pistacchi pieni di cagnotti. se possibile chiediamo sostituzione</i></p> <p><i>-non sottovuoto e quasi tutti vuoti</i></p>
2	Patate	Lunella	<ul style="list-style-type: none"> - con germoglio - Il difetto riscontrato è la consistenza molliccia del tubero
1	Cavolfiori	Mio Orto	-macchiati di nero e pelosi - erano vecchi?
1	Cime di Rapa	Lunella	<i>-in questo periodo sempre gialle oppure diventano gialle in frigo già il giorno dopo</i>
1	Annona	Agrinova Bio	Duri disidratati e legnosi
1	Banane	Comm.Equo	<i>diventate subito nere quasi marcite</i>
1	Clementine	Agrinova BIO	<i>Consegna 25/10/14: mollicce e gelide (lo abbiamo già notato con le patate di 15 giorni fa), non potrebbe esserci la cella del magazzino ad una temperatura troppo bassa?</i>
1	Zucca Delica	Cavalli	dopo 1 settimana completamente marcita buttata via tutta

NON CONFORMITA' DI QUANTITA'

Nessuna indicazione avente almeno due segnalazioni nella medesima settimana di consegna

NON CONFORMITA' "DEL TERZO TIPO"

Gasabile Sud, a proposito dei CAVOLFIORI: "mi chiedono se è possibile gestire i cavolfiori a pezzo, come le zucche, in modo da accontentare tutti"

RICHIESTE DI RIMBORSO: 7 (7 GAS)

ALTRECONOMIA

Per accorciare anche nel campo dell'informazione la filiera



Altreconomia - rivista e casa editrice - nasce nel 1999 e racconta, fin da subito, la nascita e lo sviluppo del consumo critico e dell'economia solidale.

Nel panorama nazionale rappresenta un caso editoriale quasi unico: **Altreconomia** è una cooperativa editoriale che non ha "padroni" e i cui 600 e più soci per la maggior parte sono proprio i suoi lettori; la rivista - in un settore drogato dalla pubblicità - vive inoltre grazie agli abbonamenti e alle vendite, limitando le inserzioni pubblicitarie e selezionandole in base a criteri etici.

Per scelta **Altreconomia** non riceve alcun contributo pubblico, diretto o indiretto.

Per questo Aequos si fa tramite della proposta di Altraeconomia chiedendo ai Gruppi di Acquisto Solidali di includere anche la rivista nel "paniere".

Per accorciare anche nel campo dell'informazione la filiera, costruendo un rapporto diretto editore-lettore.

Se sei interessato a sottoscrivere un abbonamento, chiedi informazioni al referente Aequos del tuo GAS, saprà darti tutte le informazioni necessarie.

ATTENZIONE I TEMPI PER SOTTOSCRIVERE L'ABBONAMENTO STRINGONO ...

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA, CON RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO PER LE 17,00 in avanti: **CISGASO**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** con ritrovo per questo gas alle ore 8.45 a Vanzaghella in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 e fino alle ore 10.00

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 10.00 in Via dell'artigianato, 3 Sesto Calende

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GAS OLONA** con ritrovo per questo gas alle ore 9.45 a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,45

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **GAS PICCOLO** con ritrovo per questo gas alle ore 8.30 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 9.00

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono ritrovarsi insieme a smistare alle ore 8.30.

Non dimenticare!

E' utile che vengano resi:

- ~> i contenitori per detersivi **puliti**
- ~> 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

Prossimi incontri dei tavoli di lavoro

- ❖ ***Tavolo Produttori e Logistica:*** Mercoledì 10-dicembre-2014
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-LoCo di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Se vuoi partecipare a uno di questi tavoli sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

Il Consiglio di Amministrazione della Cooperativa si riunisce Giovedì 4/12/14 alle ore 21.00. Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS. Invitateci scrivendo a amministrazione@aequos.e