



Cooperativa Aequos

Notiziario Settimanale

A cura del tavolo produttori e logistica

Numero 43 del 23/10/2014

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



Nuovi prodotti in listino

Questa settimana troverete:

- 1 - KIWI classico
- 2 - KIWI senza pelo
- 3 - PRUGNE varietà Santa Clara
- 4 - BROCCOLETTI
- 5 - SUCCO d'ARANCIA



Notizie sui prodotti e sui produttori

RISPONDE



In merito a diversi quesiti nati sui prodotti Biotrentino, alleghiamo le risposte dell'azienda stessa:

1. Per i miei gusti trovo la bevanda al sambuco dolce, che sa troppo di limone e quasi inesistente il sambuco . Rileggendo la lista ingredienti scopro infatti che il sambuco è lo 0,3% sul totale (5% infuso di cui 3% di sambuco dovrebbe essere 0,3%, correggimi se sbaglio).

Non so cosa dica la legge in merito, ma a me sembra molto una truffa vendere una "bevanda al sambuco" e trovarcene così poco.

Risponde Marco Nardelli, dell'ufficio qualità di Biotrentino:

La percentuale relativa al contenuto di fiori di sambuco nello sciroppo indicata dal cliente risulta essere corretta. Per la produzione dello sciroppo vengono utilizzati fiori di sambuco essiccati. Assumendo una resa del 10-12% sul prodotto fresco possiamo calcolare che la percentuale di fiori "freschi" presenti nel prodotto si alza fino ad arrivare ai 3,2-3,8g/100 grammi di prodotto finito (circa 3,5% contro lo 0,3% dei fiori essiccati). Precisiamo inoltre che i fiori utilizzati sono singoli fiori privati della parte legnosa (gambo) e non il fiore completo di gambo.

Inoltre i fiori di sambuco utilizzati per la produzione dello sciroppo hanno ruolo di aroma e quindi il prodotto non necessita di percentuali più elevate.

Riallego nota uscita sul Notiziario per l'uso e diluizione dello sciroppo:

Si tratta di sciroppo che permette di fare in casa la bevanda fior di sambuco. Il contenuto della bottiglia permette, con la stessa concentrazione della bottiglia da l.1 pronta, di farne circa 5. Naturalmente lo sciroppo permette di variare la concentrazione a secondo del proprio gradimento.

2. ...si tratta di un bag in box acquistato il 20/09 : "non ha aspetto limpido, di colore marroncino e in bocca allappa leggermente".

Risponde sempre Marco di Biotrentino:

In riferimento alla Sua segnalazione riferita al succo di mela confezionato in bag in box mi risulta difficile darle informazioni più dettagliate non avendo riferimento del lotto del prodotto.

Quanto descritto nella segnalazione non fa pensare ad una non conformità del prodotto. Come descritto in etichetta: "Come in tutti i prodotti della natura, il colore, il sapore e il sedimento possono variare da una partita all'altra, ciò non pregiudica la qualità del prodotto." Qualora mi indicasse il numero di lotto del prodotto provvederò a controllare i controcampioni in nostro possesso.

Pertanto, è davvero importante per l'azienda che quando mandate segnalazioni di non conformità, inviate anche il numero di lotto. Ogni azienda ha sempre dei campioni di controllo e quindi sarà più facile per loro il lavoro di verifica. Ferma restando la grandissima disponibilità di Biotrentino a sostituire il prodotto non giudicato buono, Aequos ha anche il "dovere" di fornire loro quante più indicazioni possibile, anche per capire se e dove lungo la catena del trasporto fino alle nostre case può esserci stata qualche fase gestita in maniera non idonea.

NOTIZIE da MULINO SOBRINO (FARINE)

Vorremmo tranquillizzare i moltissimi gasisti che hanno effettuato l'ordine: il ritardo in parte è dovuto ad un lutto in famiglia che ha causato degli inevitabili problemi e dall'altro il nostro ordine è di notevoli dimensioni (circa 1500 kg) per la loro dimensione poco più che familiare, e siccome tutto viene macinato e confezionato su richiesta ci vorranno ancora una **quindicina** di giorni per evaderlo.

Per il futuro occorrerà considerare come termine di consegna 4 settimane dalla chiusura dell'ordine di Aequos, e verrà riproposto ogni mese visto l'eccezionale accoglienza.

MELE FUJI: "BRUTTE MA BUONE"



Questa settimana in listino ci saranno le **mele Fuji varietà Kiku Fubrax** dell'Az. Agr. Massimo Magagna del Consorzio Fattorie Estensi di Ferrara.

Si tratta di un nuovo impianto su cui è stato provato un trattamento a base di oli vegetali per contrastare le larve della carpocapsa, uno degli insetti più dannosi per le mele. Il trattamento ha funzionato, ma ha avuto come effetto collaterale la comparsa di macchie sulla buccia. Ovviamente la polpa interna del frutto non ne ha risentito, è sufficiente sbuciarle o anche lavarle sfregandole energicamente che queste macchie vengono via quasi completamente.

Lo scorso venerdì abbiamo misurato il grado brix (grado zuccherino) di un campione di queste mele ed il valore di circa 18° Bx riscontrato, le colloca nelle fascia più alta della tabella

di valutazione che va da bassa - media - buona - eccellente.

La valutazione si è completata con la prova degustazione che ha evidenziato l'elevato valore zuccherino ed una notevole "croccantezza" con lacrime di succo al taglio.

Trattandosi sostanzialmente di un problema legato solo alla buccia, con il produttore è stato concordato un prezzo leggermente scontato, ma comunque decisamente superiore rispetto a quello che avrebbe ottenuto vendendole come prodotto per la trasformazione.

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.

Report QUALITA'

6 settembre - 18 ottobre

❖ ECCELLENZE:

- 5 segnalazioni **UVA CRIMSON** - Aleppio Bio
- 2 segnalazioni **MELE GALA** - Fattorie Estensi
- 1 segnalazione **MELE CRIMSON CRISP** - Roncaglia bio
- 1 segnalazione **PRUGNE ROSSE** - Roncaglia bio
- 1 segnalazione **PERE ABATE** - Roncaglia bio
- 1 segnalazione **BIETE** - Lune Verdi
- 1 segnalazione **CAVOLO NERO** - Lune Verdi

❖ NON CONFORMITA':

- 6 segnalazioni **PEPERONI** - Lunella (vecchi, appassiti, presente marciume)
- 5 segnalazioni **POMODORI** - Lunella (troppo maturi)
- 3 segnalazioni **CAVOLO PAK CHOI** - Ortostorto (presente marciume)
- 3 segnalazioni **PESCHE** - Aleppo Bio (dure ma marcite velocemente)
- 3 segnalazioni **BIETE da COSTA** - Bianchi Claudio (foglie vecchie e appassite)
- 3 segnalazioni **CIME di RAPA** - Lunella (vecchie e sfiorite)
- 2 segnalazioni **SPINACI** - Mio Orto BioLunella (vecchi e appassiti)
- 2 segnalazioni **PERE WILLIAMS e SANTA MARIA** - Fattorie Estensi (scrsa qualità)
- 2 segnalazioni **SUCCO di MELA 5 litri** - Biotrentino (aspetto non limpido, fermentato)
- 1 segnalazioni **MANDORLE SGUSCIATE** - Serre di Mezzo (presenza di vermi)
- 1 segnalazioni **PASSATA di POMODORO** - Lunella (bottiglie non ermetiche)

Turni settimanali

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

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASELLO** 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 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: **VOGAS** 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: **GASABILE A.P.S. - GASIAMOCI** 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 19-novembre-2014
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-LoCo di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15
- ❖ **Tavolo Amministrativo:** Giovedì 23-ottobre-2014
alle ore 21.00 presso la sede legale della nostra Cooperativa
Saronno - via Pastore 41.
Email: amministrazione@aequos.eu
- ❖ **Tavolo Qualità:** Riunione annuale dei referenti Qualità
Martedì 11-novembre-2014
alle ore 21.00 presso la Cooperativa Saronnese
Saronno - via Pietro Micca

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

Il Consiglio di Amministrazione della Cooperativa si riunisce lunedì 17/11/14 alle ore 21.00. Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS. Invitateci scrivendo a amministrazione@aequos.eu