



Cooperativa Aequos

Notiziario Settimanale

A cura del tavolo produttori e logistica

Numero 45 del 06/11/2014

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



Nuovi prodotti in listino

Questa settimana troverete:

- 1 - Arance Navel: da tavola e per spremuta
- 2 - Cetrioli
- 3 - Birre Stella d'Inverno, Per Bacco e Solea
- 4 - Fichi secchi del Cilento



Notizie sui prodotti e sui produttori

MELE RONCAGLIA: TRA ANTICHE E NUOVE VARIETA' (2° parte)



MELA PIATLIN ROSSA:

La mela **PIATLIN** è considerata la mela da mensa più buona d'Italia da esperti che l'hanno valutata secondo parametri di aroma, consistenza, qualità organolettiche, conservabilità ecc. E' una mela invernale tipica della Valle dell'Elvo, la più occidentale del Biellese, in Piemonte. Di pezzatura ridotta, con la buccia rugginosa, ruvida e un po' bitorzoluta, promette davvero poco. Ma sotto la pelle ha una polpa croccante e serbevole sino al periodo di Pasqua, meravigliosamente dolce, con un aroma delicato di mandorla. Considerata ormai un ricordo da chi

l'aveva assaggiata da bambino perché gli alberi innestati dai contadini del passato sembravano tutti morti, è stata invece recuperata circa 15 anni fa e oggi è fuori pericolo di estinzione e promette con la sua bontà di farsi conoscere in tutta Italia.



MELA RENETTA ROSSA:

È la più "nobile" delle mele visto che il suo nome deriva dal francese reine, che significa regina. Grossa, dalla forma appiattita ha la buccia gialla con macchie scure. Si conserva a lungo e anche se la buccia diventa grinzosa significa che la sua polpa è ancora più buona e profumata. È la mela per eccellenza dei classici della cucina altoatesina: lo strudel e le frittelle di mele. Attenzione: è bene sbucciarla all'ultimo minuto perché si ossida in fretta.

MELA RUNZE':

La mela **RUNZE'** è una antica varietà di mele piemontese, originaria del pinerolese. Il nome deriva dai runse, i rovi in dialetto, ma la genesi è incerta: alcuni riportano che molti rovi infestavano l'area in cui crebbe la pianta madre; secondo un'altra ipotesi, il rimando ai rovi deriverebbe dalle chiome del melo, estremamente folte e intricate se non vengono potate; una terza ipotesi lega il nome all'aroma intenso di questa mela. Alcune testimonianze riportano che questa cultivar fu creata verso il 1870. Negli ultimi anni, come per altre varietà antiche, c'è stata una riscoperta di questa mela. Le mele Runze' sono inserite nell'Arca del Gusto di Slow Food e sono state riconosciute, insieme ad altre 7 varietà, nella denominazione "**antiche mele piemontesi**" che tutela i prodotti tipici dalla Provincia di Torino.

Il frutto è di media pezzatura, la buccia è liscia, con un color rosso vinoso (sopra ad un fondo giallo verde non più visibile a mela matura), lucente e senza ruggine. La polpa è color bianco-crema con sfumature rosate. È un'ottima mela da tavola: all'assaggio si presenta succosa, dal sapore acidulo e molto aromatico. Tardiva, si raccoglie tra la fine di ottobre e i primi di novembre.



VISITA AL MOLINO SOBRINO

Molino Sobrino è un piccolo mulino artigianale nel cuore delle Langhe. I documenti più antichi ne datano la nascita intorno all'anno 1870. Una struttura in legno, in gran parte originale, gestita da una famiglia di mugnai da ben quattro generazioni.

Arriviamo con ampio anticipo, ci fanno accomodare nel loro punto vendita dove oltre alle farine troviamo biscotti, pasta e pasticcini che si fanno fare da altre aziende "... Le teniamo anche per far assaggiare le nostre farine ...".

Renzo il mugnaio ci guida nella sua azienda, qui devi sapere tutto, ci dice, dalle caratteristiche delle materie prime, alla trasformazione, all'utilizzo dei macchinari ... Il loro modo di lavorare si basa su tecniche del passato, di cui non si è mai persa memoria, e attenzione al nuovo, come il metodo di coltivazione biologico che, tra gli altri meriti, ha

senz'altro quello di valorizzare economicamente un prodotto di qualità (il doppio della farina convenzionale) permettendogli un futuro.

L'interno di un mulino è molto rumoroso (ci sono delle bellissime foto sul loro sito www.molinosobrino.it). Renzo va avanti a parlare imperterrito, urlando per sovrastare il rumore dei motori, ne uscirà con la voce roca. Il profumo del grano appena macinato è inebriante. Luca fa lo spiritoso lamentandosi che è troppo pulito e chi va al mulino non si infarina più.

Di seguito qualche appunto dei numerosi racconti:



Rapporto coi produttori: loro si accordano all'inizio di stagione per uno o più prodotti che poi comprano, macinano e vendono. Programmano anche farine di varietà antiche, nel qual caso forniscono anche il seme. Sono tutti produttori storici, si conoscono da tanti anni, la selezione del prodotto la fanno insieme in base alla vocazione dei terreni e all'estro del produttore. Ad esempio, uno di loro semina un anno il finocchio e un anno il grano, al momento della raccolta qualche finocchio clandestino cresciuto in mezzo

"bagna" il grano. Risultato: ogni due anni ci sono 20 30 q di grano che profumano di finocchio. Per un mulino industriale sarebbe uno scarto, per loro è un pregio.

Il prezzo che pagano ai fornitori, soprattutto le varietà antiche che rendono poco prodotto, è molto più alto di quello di mercato.

Con chi lavorano: La mugnaia Margherita ci tiene a dirci che loro perseguono una politica di sostegno alle piccole botteghe del bio, equosolidali ecc, con cui hanno sempre lavorato, perché anche loro devono vivere. Per cui a noi applica il listino negozianti, ma non vogliono che noi si arrivi a vendere un prezzo più basso di loro. Non lavorano con la grande distribuzione, fanno pochissima pubblicità, il cliente grosso per loro è il panettiere.

Prodotti particolari: la farina forte: si usa in purezza per fare brioche, pasta sfoglia o panettone, altrimenti le mescoli con la farina integrale per dare una bella spinta lievitante. Per farla utilizzano due varietà italiane Taylor e Bologna (la Manitoba non è italiana)

Nota di colore:

***il panettone nasce a Milano nel settecento
quindi aveva pasta madre e farine deboli non poteva essere alto come lo è
adesso!***

A lavorare sono in sette, lavorano quindi piccoli quantitativi, difatti il nostro ordine per loro è GRANDISSIMO !!

Maltempo: per produrre farine buone ci vogliono grani buoni e quest'anno è difficile trovarne, c'è una perdita media nei campi del 30-40%. In Alta Langa, in montagna da loro, il raccolto si fa a fine luglio, ma quest'anno ha piovuto 24 giorni su 30, non riuscivano a entrare nei campi con il trattore, han raccolto a fine agosto. L'umido

permette la crescita delle micotossine. Loro eseguono analisi su tutte le materie prime in entrata: la media di aflatoossina nel grano gli altri anni era 1, quest'anno 1,3-1,4 (il limite consentito è fino a 3). Quest'anno un lotto è stato respinto poiché vicino al limite. Fanno anche sistematici controlli per la ricerca di fitofarmaci nonostante il protocollo bio li vieti.

Tracciabilità: non avendo i silos viene tutto confezionato in sacconi o big bag come li chiamano loro. In questo modo non si rischia mai di mischiare tanti prodotti.

Il lavaggio del grano con acqua potabile: una volta tutti lavavano il grano, poi nel 1970 una circolare del ministero dell'industria dice che è una pratica superata. Il problema è che il grano trattato se lavato rilascia nell'acqua conservanti e insetticidi, per immettere quell'acqua nella rete pubblica l'ASL ti obbliga a fare un



depuratore. Loro scaricano direttamente in fogna perché non hanno pesticidi. Fanno analisi tutti gli anni e trovano solo polvere e terra.

Renzo ci ricorda che i pesticidi e le sostanze chimiche utilizzate durante la coltivazione convenzionale si fissano nel rivestimento più esterno del seme, ecco perchè almeno la farina integrale, che macina il chicco intero per essere prodotta, è sempre meglio comprarla biologica.

Giuseppe Oglio dice che la farina muore dopo una settimana ... secondo Renzo è un'idea di quelli che credono nella biodinamica, perché dal punto di vista organolettico le componenti grasse, che sono le prime a irrancidirsi lievemente, ci mettono 20-30 giorni. Si può comprare un micromulino che però costa 3.000 euro, ma se si è in 100 tutti quanti mettono € 30 (un gas? aequos?)

La pubblicità del Mulino Bianco con Banderas: quello è un frantoio! una pietra che gira in verticale ... Tanto tutte guardano Banderas e nessuno il frantoio :)

Il progetto pan di Langhe per il recupero delle vecchie varietà di grano degli anni 30 che portano avanti con un gruppo di panettieri della zona di Alba. Sono varietà molto povere di glutine, danno farine deboli, il pane va fatto con la pasta madre. L'idea nasce tanti anni fa quando Renzo da bambino non voleva mangiare la polenta e suo padre gli dice: "eh! se c'era la farina del grano ottofile del nonno, vedevi come la mangiavi!, così si mettono a cercare chi

ancora poteva avere dei semi e... adesso Renzo mangia la polenta.

FICHI BIANCHI DEL CILENTO

Il fico bianco del cileto è inserito nel disciplinare DOP dalla UE come prodotto da tutelare, si coltiva prevalentemente nella zona del parco nazionale del cileto.

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.

LE BIRRE

Poichè pensiamo che un bevitore di birra non si accontenti di un nome di fantasia dedichiamo due righe per descrivere le novità delle birre che trovate in listino.

SOLEA: E' una birra per chi ama le birre non troppo alcoliche, color giallo paglierino. Al naso sentori di frutta fresca, in bocca un sapore morbido di uva spina accompagna la bevibilità di questa Summer Ale. 3,8% vol.

STELLA d'INVERNO: Birra di colore arancio dorato, al naso si apprezzano note dolci di frutta matura e miele, bilanciate dai sentori speziati in bocca la rendono simile a seta. Un caldo abbraccio di

sapori rotondi e spezie. Si accompagna bene ai dolci e ai formaggi a pasta molle. 7% vol.

PER BACCO: Birra realizzata con l'aggiunta di mosto di uve aromatiche. Di colore dorato opaco, il bicchiere si contornerà di una schiuma fine e compatta. Al naso le note fruttate dell'uva incontrano l'erbaceo del luppolo. In bocca si fa apprezzare per la secchezza del corpo, con un amaro spinto sul palato dalle bollicine e il retrogusto di uva che ci fa ricordare uno spumante. Ideale come aperitivo! 6,5% vol.



ACETAIA GUERZONI

L'Azienda Agricola Guerzoni, nata nel 1975, è certificata Demeter dal 1980. Tutte le sostanze biodinamiche impiegate nelle coltivazioni vengono prodotte nel circolo agricolo biodinamico "La Farnia". La Farnia di cui Guerzoni Felice è uno dei soci fondatori, è punto di riferimento per i coltivatori Biodinamici italiani. L'agricoltura biodinamica di Rudolf Steiner, ha una marcia in più rispetto al concetto di agricoltura biologica ed ha radici anteriori di alcuni decenni rispetto al biologico. Ha più esperienza, e si basa su un pensiero in perfetta armonia con l'ecosistema.



A primavera, per 3 volte, verso il tramonto, nebulizzano il terreno dove sono coltivate le viti con differenti preparati biodinamici. Le radici delle piante divengono più lunghe, ramificate e si rafforzano. La pianta migliora le sue capacità genetiche e promuove la naturale trasformazione della terra in Humus. La coltivazione biodinamica produce uva di qualità, genuinità, sapore e bontà superiori.

L'area coperta dalle coltivazioni biodinamiche, pari a 100.000 mq, è un terreno di grande biodiversità. Coltiviamo in modo alternato diverse varietà di uve: Salamino, Uva d'oro, Ancellotta, Trebbiani vari e diverse altre specie autoctone. All'inizio di ogni filare si trova una pianta di olmo e una di rose. La biodiversità esercita una particolare forza attrattiva su insetti benefici e animali. Il terreno non viene danneggiato dal depauperamento che si verifica con le monoculture.



Tutti i prodotti non contengono conservanti o coloranti. Sono sempre ottenuti dalle uve delle vigne biologiche e biodinamiche

Aceto Balsamico di Modena IGP etichetta rosso.

Questo Aceto Balsamico è per chi apprezza usarlo tutti i giorni, e vuole, nel contempo, un'ottima qualità. È ottenuto riducendo lentamente il mosto cotto. È successiva l'aggiunta di aceto di vino. La qualità delle

uve conferisce un nerbo caratteristico e profumato. Si consiglia di usarlo su ogni tipo di insalata e sulle verdure stufate. Per esempio cavolfiori, ceci e radicchio.

Aceto Balsamico di Modena IGP etichetta argento.

La perfetta armonizzazione tra l'acidità dell'aceto di vino e il dolce predominante del mosto cotto lo rendono molto equilibrato. Tra i prodotti più apprezzati in assoluto anche per il rapporto qualità prezzo. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP possiede una pregevole densità, molto somigliante a quello tipico dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Ottimo come regalo e per un uso anche quotidiano. L'ideale è di usarlo come condimento sulla carne poco prima di servirla.

Crema con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

La crema con Aceto Balsamico di Modena IGP pronta all'uso. L'ideale per chi in poco tempo e a costi ridotti, vuole creare piatti che colpiscono. Aggiungiamo all'Aceto Balsamico di Modena IGP il mosto cotto e l'amido per renderlo più dolce e cremoso. Basta versarlo, per decorare e impreziosire di un sapore tipico modenese i vostri piatti di carne, ma anche gelati, frutta e dolci.



Condimento Balsamico Bianco

Questo prodotto è pensato per tutte quelle persone che desiderano un condimento bianco, che non macchia le pietanze. L'acidità di soli 5 gradi, è inferiore all'Aceto Balsamico di Modena IGP. La prevalenza del sapore dolce lo rende perfetto in abbinamento con il pesce e le verdure, soprattutto quelle cotte.

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.

FACCIAMO LA SPESA !!

PRODOTTI	AEQUOS		GDO convenzionale		GDO bio	
	prezzo	%	prezzo	%	prezzo	%
BANANE	€ 1.70	OK	€ 1.88	10.6%	€ 2.79	64.1%
CLEMENTINE	€ 1.55	5.4%	€ 1.47	OK	€ 2.98	102.7%
KIWI	€ 1.50	OK	€ 3.88	158.7%	€ 3.98	165.3%
LIMONI	€ 1.70	OK	€ 1.98	16.5%	€ 3.48	104.7%
MELE FUJI	€ 1.40	OK	€ 1.85	32.1%	€ 2.38	70.0%
MELE GOLDEN	€ 1.40	OK	€ 1.68	20.0%	€ 3.87	176.4%
PERE WILLIAMS	€ 1.75	OK	€ 1.78	1.7%	€ 3.99	128.0%
AGLIO	€ 4.40	OK	€ 7.87	78.9%	€ 7.98	81.4%
BROCCOLETTI	€ 1.85	17.1%	€ 1.58	OK	€ 3.98	151.9%
CAROTE	€ 0.80	OK	€ 1.28	60.0%	€ 2.58	222.5%
CAVOLFIORE BIANCO	€ 1.50	5.6%	€ 1.42	OK	€ 3.98	180.3%
CIPOLLE	€ 0.80	OK	€ 0.85	6.3%	€ 2.58	222.5%
COSTE	€ 1.60	63.3%	€ 0.98	OK	€ 2.98	204.1%
PATATE	€ 0.80	OK	€ 0.96	20.0%	€ 1.52	90.0%
POMODORO	€ 1.60	OK	€ 1.98	23.8%	€ 3.48	117.5%
VERZA	€ 1.50	120.6%	€ 0.68	OK	€ 2.98	338.2%
ZUCCHINE	€ 1.70	3.0%	€ 1.65	OK	€ 2.98	80.6%
... 1 kg di tutto !!	€ 27.55	OK	€ 33.77	22.6%	€ 58.51	112.4%

Turni settimanali

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

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **SEM UL GAS** 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: **VENGAS** 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: **AIRONGAS** 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 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