



Numero 24 del 15/06/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



MANGIAMO SANO

Eccoci alla quarta ed ultima relazione tenuta dalla Dr.ssa Maria Nobile – Ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare – VESPA, Università di Milano nell’ambito dell’incontro svoltosi sabato 20 maggio a Busto Arsizio “Salute del suolo, salute dell’uomo” organizzato dal Tavolo Cultura della Cooperativa.

La Dr.ssa Nobile ha affrontato il tema “**Utilizzo di farmaci e residui (antibiotici) nella carne ed effetti sulla salute**”.

L’uso di farmaci negli allevamenti di animali ha portato ad identificare la presenza di diverse sostanze, tra cui corticosteroidi, steroidi anabolizzanti ed estrogeni, ma soprattutto **antibiotici**.

Gli antibiotici sono farmaci, di origine naturale o di sintesi, in grado di rallentare o fermare la proliferazione dei batteri.

Gli antibiotici si distinguono pertanto in **batteriostatici** (cioè bloccano la riproduzione del batterio) e **battericidi** (cioè uccidono direttamente il microorganismo).

L’utilizzo degli antibiotici in ambito zootecnico avviene secondo 3 diverse modalità:



1. **Trattamento terapeutico:** in caso di infezione batterica a carico dell’animale, si somministrano uno o più antibiotici per **brevi periodi ad alte dosi**; l’allevatore è obbligato a tenere traccia delle somministrazioni in un registro e ad osservare intervalli di tempo pre-definiti prima della macellazione dell’animale (i cosiddetti “tempi di sospensione”) che vanno, a seconda delle sostanze da 14 a 30 giorni. In ogni caso i residui di antibiotici devono essere inferiori a dei valori massimi definiti per legge.
2. **Trattamento preventivo:** al fine di prevenire potenziali infezioni batteriche negli animali si somministrano **dosi inferiori** rispetto al trattamento terapeutico, **per periodi più lunghi**.
3. **Trattamento sub-terapeutico:** dosi **ancora più basse per periodi molto prolungati**; in questo caso si tratta di un vero e proprio abuso perché i farmaci vengono usati per il loro effetto secondario di **promotori della crescita dell’animale**, riducendo la massa grassa ed aumentando la massa magra.



E' importante sottolineare che le norme europee vietano l'uso degli antibiotici come promotori della crescita.

Il fenomeno interessa soprattutto gli allevamenti intensivi ed in particolare quelli di suini.

Ciò che viene somministrato agli animali ha chiaramente impatto anche sull'uomo. Si verifica così una cross-contaminazione dall'animale, all'uomo, all'ambiente. Il fenomeno più significativo e preoccupante derivante dall'abuso di antibiotici nell'animale e nell'uomo è quello della **ANTIBIOTICO-RESISTENZA**.

La resistenza agli antibiotici, o antibiotico-resistenza, è un fenomeno per il quale **un batterio risulta resistente all'attività di un farmaco antimicrobico**. Questo comporta quindi che i batteri non subiscono più l'effetto batteriostatico o battericida dell'antibiotico, o lo fanno solo in parte.

Si selezionano così varianti di batteri sui quali l'antibiotico ha un effetto nullo o comunque insufficiente. **Un rischio enorme**, che potrebbe riportarci indietro di decenni, all'epoca storica precedente la scoperta della penicillina, quando si moriva di malattie infettive che, dopo, sono state facilmente curabili con gli antibiotici.



Dal "The Resistance Movement" la resistenza agli antibiotici ed il loro utilizzo negli allevamenti intensivi è stato definito come un pericolo "paragonabile al terrorismo".

Dopo la Francia, l'Italia è il secondo Paese per consumo di antibiotici nell'uomo e nell'animale ed i valori percentuali di antibiotico-resistenza sono superiori ad altri Paesi.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) da tempo ha iniziato a lanciare appelli ai ricercatori perché si impegnino nella identificazione di nuovi antibiotici che

consentano di far fronte a questa nuova emergenza sanitaria.

Come possiamo quindi contrastare l'utilizzo di antibiotici in ambito zootecnico?

I controlli giocano un ruolo fondamentale. C'è ancora però da lavorare per migliorarli.

Innanzitutto, con l'identificazione delle cosiddette "matrici", ossia le parti dell'animale dove andare con maggiore precisione e sensibilità ad identificare la presenza di antibiotici.

Oggi le matrici più comunemente usate sono: muscolo, fegato, rene, tessuto adiposo, latte e urina. I Ricercatori del Dipartimento VESPA sono tra quelli impegnati nello studio ed identificazione di nuove matrici.

E' importante però anche lavorare per **migliorare i metodi di analisi**, andando soprattutto verso metodi "multiclasse", ossia metodi che in una sola analisi consentano di identificare tutte le eventuali sostanze presenti.

A dimostrazione della necessità di metodi multiclasse sono stati citati alcuni rilievi fatti dal Dipartimento VESPA in Lombardia nei quali è stata identificata la presenza contemporanea di **addirittura 7 diversi antibiotici**, somministrati tutti a dosi bassissime per tentare di eludere i controlli, sfruttando l'effetto sinergico sulla crescita delle diverse sostanze somministrate contemporaneamente.

In 52 casi da allevamenti di suini è stata anche identificata la presenza di cloramfenicolo, antibiotico il cui utilizzo è vietato nell'animale.

Poter avere analisi che consentano di rilevare contemporaneamente più sostanze consentirebbe quindi di ridurre i tempi ed i costi delle analisi, rendendo i controlli più facilmente attuabili e su numeri di campioni più estesi.

Valeria per il Tavolo Cultura

NOVITA' IN LISTINO: PESCHE PLATICARPA

In listino, questa settimana ci saranno le pesche varietà saturnia o tabacchiera o platicarpa. Si tratta di una varietà molto buona ma purtroppo difficile da reperire e questa sarebbe per Aequos la prima volta ... se tutto fila liscio.

Spieghiamo brevemente le origini della pesca Saturnia®, specialmente in un momento come questo, in cui le pesche della tipologia "platicarpa" (o "piatta") interessano un numero crescente di consumatori.

Saturnia® è un marchio registrato. Con tale denominazione si individua una serie ben definita di varietà di pesche platicarpa classificabili come di "nuova generazione", ossia tutte quelle pesche piatte che discendono dalla varietà madre Stark® Saturn e che si differenziano sostanzialmente - sia per la maggiore qualità del frutto, che per la maggiore resistenza al freddo della pianta - dalla vecchia pesca Tabacchiera, coltivata prevalentemente in Sicilia e fino a poco tempo fa presidio Slow Food.



Nel 1984, durante un viaggio negli Stati Uniti, Giorgio Eleuteri ebbe modo di vedere ed assaggiare alcuni frutti di Stark® Saturn e ne fu immediatamente colpito per l'aspetto, ma soprattutto per il gusto piacevolissimo e il profumo straordinario.

Nel 1986 vennero dunque piantati i primi 1.000 esemplari di quella nuova varietà: nacque allora e crebbe nel corso degli anni una vera passione per questo frutto. Le caratteristiche eccezionali della nuova platicarpa e la sua maggiore resistenza al freddo, spinsero l'Istituto Sperimentale di Frutticoltura di Roma ad avviare a propria volta un programma di miglioramento genetico di quella platicarpa, al fine di selezionarne nuove varietà in grado di esprimere le medesime qualità del frutto già insite nella Stark® Saturn, allungandone il calendario di raccolta.

Nel 2008 venne registrato il marchio Saturnia®.

il Tavolo Produttori

NUOVO MODULO PER LE SEGNALAZIONI ON LINE DAL 24 GIUGNO

Finalmente parte!

Come avevamo annunciato ad aprile, dopo parecchio lavoro di costruzione e qualche rifinitura, il nuovo modulo di segnalazione qualità sarà online dal 24/06. Gli utenti abilitati saranno i Referenti della Qualità dei singoli GAS, mentre i gasisti continueranno con la modalità di segnalazione di non conformità e delle eccellenze con le loro abituali modalità.

Rinnovato nella grafica, è stato pensato per facilitare il più possibile il lavoro di inserimento.

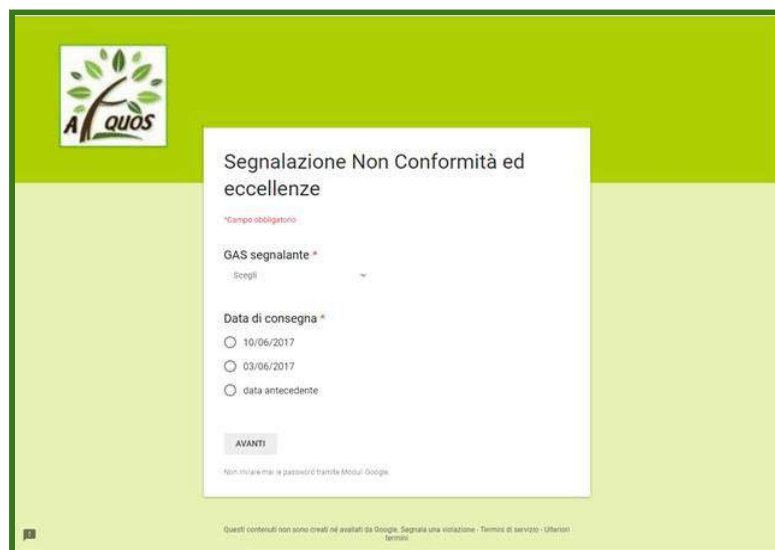
Alimentato direttamente con il "listino" settimanale di Aequos, per le ultime due settimane di consegna, propone in automatico i prodotti consegnati: basta "caccia al tesoro" per specificare correttamente

l'abbinamento prodotto/varietà/produttore. Resterà sempre possibile, per prodotti di non immediato consumo (confezionati) inserire segnalazioni relative a consegne più vecchie di due settimane.

Anche le tipologie di non conformità/eccellenza sono state standardizzate. In questo modo i dati raccolti saranno immediatamente elaborabili.

Nelle prossime settimane i referenti qualità riceveranno il "Manuale d'uso" con indicazioni metodologiche su cosa e come segnalare. Per info/dubbi/perplessità e suggerimenti, come sempre: qualita@aequos.eu

Un grazie particolare a Fabio di Gasello perché, come si dice, senza di lui tutto questo non sarebbe stato possibile.



The screenshot shows a web form titled "Segnalazione Non Conformità ed eccellenze" with the Aequos logo in the top left. The form includes a red asterisk indicating a mandatory field, a dropdown menu for "GAS segnalante", and radio buttons for "Data di consegna" with options for "10/06/2017", "03/06/2017", and "data antecedente". A grey "AVANTI" button is at the bottom. Small text at the bottom of the form reads: "Questi contenuti non sono creati né analizzati da Google. Segnala una violazione - Termini di servizio - Ulteriori opzioni".

Danilo per il Tavolo Qualità

IL DES VARESE PRESENTA CO-ENERGIA: UNA SCELTA CONSAPEVOLE DELLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA

Grazie alla vita nei Gruppi di Acquisto Solidale ormai da anni ciascuno di noi fa scelte consapevoli nell'acquisto di prodotti alimentari biologici e di una gran quantità di altri beni di consumo, seguendo principi di equità, solidarietà e sostenibilità di tutta la filiera fino ai produttori e nei territori.

La domanda che dobbiamo porci è se possiamo fare di più nelle azioni quotidiane e nei nostri stili di vita e per questo dobbiamo porre l'attenzione su un bene prezioso da cui dipende in gran parte il nostro benessere: **l'Energia!**

Se parliamo di una forma di energia che utilizziamo tutti i giorni, ovvero **l'energia elettrica**, scopriamo infatti che più del 60% proviene da fonti fossili quale il petrolio, il gas ed il carbone che hanno conseguenze devastanti sull'ambiente (prima causa di emissione di anidride carbonica), creando inquinamento,



cambiamenti climatici, guerre per l'approvvigionamento dei combustibili fossili, concentrazione di potere e di ricchezze nelle mani di pochi.

Perché non dovremmo quindi preoccuparci se l'energia che alimenta il nostro frigorifero, computer, impianto elettrico proviene da fonti fossili, esauribili e inquinanti?



Il primo passo necessario è individuare un nuovo **modello di consumo** dell'energia basato innanzitutto sulla riduzione dei consumi e su una scelta consapevole e collettiva del fornitore di energia attraverso la propria bolletta elettrica. Entrambe le scelte possono essere alla portata di tutti e di fatto portano anche vantaggi economici al bilancio familiare.

Una risposta a tutto ciò è nata nel 2007 quando alcuni GAS, DES e associazioni si sono uniti per formare l'associazione **CO-Energia** al fine di cercare un'alternativa sostenibile e etica nel settore dell'energia.

Proprio come per i GAS tradizionali, la prima fase prevedeva l'individuazione di fornitori in grado di assicurare energia al 100% rinnovabile e certificata e, dopo un paio d'anni di ricerca, il progetto trovò il suo primo partner e fornitore: l'attuale Dolomiti energia, una società di vendita di energia sul mercato libero a forte partecipazione pubblica che fornisce energia dagli impianti idroelettrici del Trentino.

Ma il progetto prevedeva una **seconda fase**: promuovere, sostenere e finanziare la produzione decentralizzata di energia elettrica da fonti rinnovabili su tutto il territorio nazionale (dove oltre ad essere la chiave per salvare il pianeta generano un modello economico diffuso e democratico di produzione-consumo) e quindi individuare soggetti che potessero acquistarla e redistribuirla ai medesimi soggetti promotori.

La volontà di creare una filiera energetica controllata, sostenibile e condivisa è stato lo scopo dei patti di fiduciari sottoscritti nel tempo, prima con la Cooperativa **Retenergie** (produttore di energia) e dal 2015 con la Cooperativa **ènostra**, primo fornitore nel mercato libero a finalità mutualistica.

Divenire soci di Retenergie significa finanziare la realizzazione di impianti di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili e sostenibili (come la riattivazione della micro-centrale di Rancio Valcuvia con il progetto "Adotta una centrale") mentre divenire soci di ènostra e fare un contratto di fornitura elettrica significa poter decidere, con la partecipazione attiva da consumatore, da quali impianti acquistare la propria energia, tra cui proprio quelli realizzati da Retenergie.

Entrambi i fornitori che promuove CO-Energia soddisfano quindi i requisiti e obiettivi di base che l'associazione si era data:

- energia al 100% rinnovabile;
- fornitura da impianti di produzione sostenibili dal punto di vista ambientale, paesaggistico, sociale;
- democraticità e trasparenza del soggetto fornitore;
- adesione al fondo di solidarietà e futuro rivolto al finanziamento di progetti di economia solidale.

CO-energia ha sottoscritto due accordi con questi fornitori, con offerte dedicate a chi stipula contratti in convenzione per cambiare il proprio fornitore di energia elettrica, che permettono di acquistare energia 100% rinnovabile e sostenibile con degli sconti sulle tariffe e di alimentare un fondo di Solidarietà e Futuro, utilizzato dall'Associazione per promuovere progetti collettivi di Economia Solidale.

Dalla firma della prima convenzione nel 2012 sono stati sottoscritti più di 1.100 contratti di utenti domestici e partite IVA (produttori, cooperative, associazioni del terzo settore e dell'Economia Solidale) che hanno permesso di non emettere in atmosfera quasi 4.200 Tonnellate di CO2 !!

Per avere maggiori informazioni sui due fornitori e per stipulare un contratto di fornitura basta cliccare sul seguente link [CO-Energia](#).

Il **DES Varese** è socio fondatore di CO-Energia e sta organizzando un Gruppo Energia che ha l'obiettivo di promuovere all'interno dell'Economia Solidale e nel Territorio le proposte di CO-Energia, progetti come "Adotta una Centrale", la diffusione di buone norme di risparmio energetico, lo sviluppo di iniziative relative alle energie rinnovabili e creare una rete tra le realtà e Associazioni della provincia che vogliono un mondo migliore. Per partecipare, dare una mano o per rimanere aggiornati sugli eventi organizzati scrivete a energia@des.varese.it



Michele Giani per Gruppo Energia DES Varese - CO-Energia



QUESTI I TURNI DEL 16 e 17 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
CISGASO e GASTONE

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: **GAS 7 FONTANE** 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: **POM DA TERA** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** 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: **GASAMOS** 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	
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	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	GASAMOS	



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 Amministrativo: Martedì 20-giugno-2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via M.te Grappa, 277

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 12-luglio-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



SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

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

- **TAVOLO QUALITA'**
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

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

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

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
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