

Numero 42 del 08/11/2018



# NOTIZIARIO

della Cooperativa

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

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



## LEZIONI DI FUTURO



Carissimi Gasisti,

Cooperativa Aequos e DES-Varese vi invitano a partecipare al convegno **"LEZIONI DI FUTURO"** che si svolgerà il **25 NOVEMBRE** a Saronno, presso la collaudata sede delle Orsoline di via Ramazzotti 47. L'evento si colloca come momento conclusivo del percorso di quest'anno che ha messo al centro la formazione e la crescita dei GAS in termini di competenze e capacità relazionali.



L'obiettivo è quello di analizzare il mondo dei GAS, la nostra storia ma soprattutto il nostro futuro prossimo, cercando insieme percorsi condivisi per evitare

l'autoreferenzialità e trasformare la società. Saremo stimolati da esperti docenti universitari, ci confronteremo in piccoli gruppi nei laboratori e termineremo con una tavola rotonda necessaria per trarre le conclusioni e indicare soluzioni: torneremo a casa con molte domande aperte ma anche con qualche risposta!

***Per organizzare al meglio i laboratori, la partecipazione è limitata a 140 persone, le iscrizioni saranno aperte fino al 5 novembre al seguente link:***

⇨ **EVENTO AEQUOS LEZIONI DI FUTURO** ⇩

**Il Tavolo Formazione e Cultura**

# L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

## Impariamo a riconoscerlo



Gli oli di oliva vergini sono oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processo meccanici o fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. La legge stabilisce che la categoria "extra vergine" deve possedere sensazioni **olfatto-gustative** di "Fruttato di oliva" ovvero ricordare il frutto di oliva e l'assoluta assenza di difetti o, meglio, l'assenza di sensazioni **olfatto-gustative** sgradevoli, talora, dannose alla salute. Il termine "olio di oliva" è usato in maniera generica per definire tutti gli oli derivati dalla lavorazione delle olive; in realtà:



## Che cos'è l'acidità?

E' un valore chimico, quindi non percepibile con l'assaggio, spesso confuso con l'attributo positivo del piccante. L'acidità è dovuta alle lesioni subite dalle drupa prima di essere molite. Si favorisce l'azione di un enzima (la lipasi) che degrada la struttura dell'olio producendo acidi grassi liberi. Non è percepibile all'assaggio in quanto gli acidi hanno un elevato peso molecolare che non vengono recepiti dall'epitelio umano.

## Basta l'etichetta?



L'etichetta è l'unico collegamento tra il prodotto confezionato e il consumatore. Dà informazioni obbligatorie sulla qualità merceologica (Es. olio extravergine di oliva, olio di oliva, olio di sansa di olive), sulla quantità che dobbiamo acquistare (in litri), sul confezionatore e sulla data di preferibile consumo. Ogni altra notizia consentita per legge può dare indicazioni utili ma non tali da **garantire il livello qualitativo del prodotto**. Nella scelta e quindi nell'utilizzo di un olio rispetto ad un altro è fondamentale la **valutazione sensoriale**.

## Le valutazioni chimico-fisiche

Oltre alle caratteristiche organolettiche nella classificazione degli oli vergini vengono presi in considerazione anche altri indicatori di qualità che provengono dalle analisi chimico-fisiche: **ACIDITÀ, NUMERO DEI PEROSSIDI, COSTANTI SPETTROFOTOMETRICHE**, che hanno lo scopo di accertare la qualità delle olive impiegate (**acidità**) e lo stato di conservazione del prodotto (**numero dei perossidi costanti spettrofotometriche nell'ultravioletto**)

## Perché anche l'analisi sensoriale?

Nel controllo della qualità di un alimento i metodi chimico-fisici non riescono a misurare ciò che la sensibilità umana riesce invece a percepire. Colore, odore, sapore, sensazioni tattili, udito, esplicano una vera e propria funzione fisiologica in quanto condizionano l'accettabilità dell'alimento. Il concetto di **QUALITÀ** è piuttosto complesso, costituito cioè da molti aspetti diversi che assumono più o meno importanza in relazione all'uso del termine "qualità" e, alle aspettative che ognuno di noi ha nei confronti di un "prodotto". Ogni volta che i nostri organi sensoriali vengono attivati da stimoli esterni, il cervello li elabora. Tutti i giorni, inconsapevolmente facciamo una sorta di analisi sensoriale nel compiere le nostre azioni.

*Continua sul prossimo Notiziario...*

*Presentazione a cura di Damiano Licata  
Assessorato all'Agricoltura Sezione di Sciacca (AG)*

## CACHI... UNA QUESTIONE DI QUALITÀ'

Come segnalato diverse volte in questi anni, ricordiamo che i CACHI difficilmente possono essere raccolti e trasportati se troppo maturi. **INVITIAMO QUINDI I GAS A NON APRIRE SEGNALAZIONI RIFERITE A QUESTO ARGOMENTO E RICORDIAMO CHE, PER VELOCIZZARE IL PROCESSO DI MATURAZIONE:** I CACHI acerbi vanno messi in un sacchetto di carta marrone, ben chiuso, con una banana o una mela e tenuti a temperatura ambiente. Questo grazie all'etilene prodotto da sia dalle banane che dalle mele. Per evitare che i pochi maturi giungano ammaccati, è stato comunque chiesto a Roncaglia di usare, ma solo per questi, dei contenitori tipo vassoietto, cosa peraltro difficile da recuperare di dimensioni adatte ai Baby Julia.

**Il Tavolo Produttori**

# **QUESTI I TURNI del 9 e 10 NOVEMBRE**

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

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:**

**CISGASO e GASPACCIO**

**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: **GASBIO OLEGGIO** 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 alle ore 10.00

### **Punto logistico VARESE**

Gas di turno: **BOMBOLOGAS** 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: **GASLOCO** 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	GASPITA
dalle 9:00	alle 9:10		COOP. CIELO
dalle 9:10	alle 9:20	SARGASS	GASINISTI
dalle 9:20	alle 9:30	GAS PICCOLO	ROVELLASGAS
dalle 9:30	alle 9:40	GASNOSTRO	GASIAMOCI
dalle 9:40	alle 9:50	GASPACCIO	
dalle 9:50		GASLOCO	

## 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 14 novembre 2018 alle ore 21.00**

*Pro Loco Origgio  
via Dante Alighieri, 15*

**Tavolo Amministrativo: Martedì 4 dicembre 2018 alle ore 21.00**

*Magazzino Aequos Uboldo  
via Monte Grappa, 277*

**Tavolo Qualità: Giovedì 6 dicembre 2018 alle ore 21.00**

*Presso Clerici  
via Fagnana, 28, Turate*

**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.