

Verbale consiglio GC/GQ 26 aprile 2012 associazione ATUTTOGAS

Presenti: Mariarosa Amadei, Ombretta Cecchetti, Enrico Meyer, Irene Mitrofan, Silvia Pirini, Nicoletta Turci e Roberto Zanni.

Gruppo Qualità: Floriana Raggi e Silvia Ricci

Gruppo Cultura: Paola Carbone, Mauro Raggini e Manu Zanchi.

Manu: collaborazione con le scuole:

- l'anno scorso erano stati presi contatti con la ragioneria Molari per l'iniziativa per l'acqua.
- quest'anno due rappresentanti dei genitori delle scuole medie hanno chiesto la presenza del GAS in occasione della festa di fine anno e su progetto sulla decrescita/baratto.

Quali sono i nostri obiettivi per fare CULTURA GAS? Un po' di *idee*:

Nicoletta: c'è la voglia di farsi conoscere, ma a volte c'è necessità di fare più cultura all'interno del gruppo, per "collare" il gruppo e "impastarci" tra noi.

Mariarosa: importante aprirci all'esterno ma anche unire il gruppo. Interessante rivolgerci alla scuola, potremo contattare il CET (Centro Educativo Territoriale). Importante andare nelle aziende fornitrici per conoscere i processi produttivi e apprezzare i prodotti del paniere.

Silvia P.: sarebbe interessante intensificare le visite in azienda

Enrico: bene vedersi tutti assieme con i gruppi tematici, perchè rafforza l'unione del GAS.

Roberto: proporre serate a tema, sul modello degli incontri di Bellaria.

Enrico: trovare argomenti di interesse e proporre cicli di conferenze.

Mauro: fare incontri in cui l'associazione si presenta alla cittadinanza.

Roberto: a Santarcangelo c'è la festa della solidarietà e la consulta delle associazioni.

Floriana e Enrico: coordinarsi e mettersi in rete con gli altri GAS del territorio.

Mariarosa: utilizzare nomi conosciuti e coordinarsi con altri GAS per fare eventi

Floriana: perchè non partecipiamo alle iniziative interessanti proposte da altri?

Mauro: scettico sul coordinarsi con altri, relazionarsi con altri non ha senso se poi non posso parteciparvi.

Manu: perchè non fare serate su temi di interesse? ES: SCEC, moneta alternativa, ospitalità gasata.

Silvia R.: fare serata con i produttori.

Paola: il CAI organizza escursioni nel territorio che sono molto seguite, perchè non collaborare?

Queste ultime proposte riscuotono consensi, quindi si concorda di procedere nel seguente modo...

Per le scuole:

- Paola prende contatti col comune di Poggioberti per CET
- Manu prende contatti con rappresentante d'istituto dei genitori per progetto sul baratto e decrescita, in ogni caso l'8 giugno festa fine anno scuola media con nostro banchetto informativo

Per le iniziative sul territorio:

- Manu stenderà progetto per ciclo di incontri con i produttori in biblioteca da settembre
- Paola prenderà contatti con il CAI per organizzare insieme passeggiate nel territorio confluenti in aziende (es: Benaglia, Fattoria il monte, Fontanazza...).

Irene propone magliette del gas...

Il Gruppo qualità ci riporta la visita presso l'azienda **Fontanazza** di Montenovo, sotto il resoconto.

Il Faturin per il momento rimane in *stand by*.

La prova del vino di BioFrutta non ci ha convinto per l'etichettatura non esaustiva ("vino genuino della zona").

Rimane da provare vino dell'azienda Fiammetta (Roberto ha acquistato alcune bottiglie).

TO DO:

- visita all'Azienda Fontanazza per definire composizione delle cassette
 - sos mancano forze nel gruppo qualità, mandare mail a tutti
-

Abbiamo visitato l'**Azienda Fontanazza** il 14 ottobre 2011 (Antonella, Francesca, Floriana) situata a MONTENOVO via Provinciale Sogliano 2117 (0547 327222).

Abbiamo incontrato la coppia che la gestisce dal 1995, il Bio è certificato da "Bioagricert" (ci hanno consegnato la certificazione): hanno 5 ettari di proprietà e 5 in affitto e usufruiscono di un aiuto solo in estate, per tre mesi. Abbiamo avuto un'ottima impressione, per la motivazione e la coerenza che è emersa dal loro stile di vita. Sono "segnati" dal lavoro dei campi e fanno anche mercati: Pietracuta, Cesenatico e Forlì. Il maggiore dei due figli accompagna la madre ai mercati. La zona dove abitano non ha linea ADSL pertanto abbiamo fatto l'ipotesi di usare il fax (così come fanno per il Gas di Pietracuta) e avevamo fatto l'ipotesi di tre tipologie di cassette in cui inserire frutta e verdura previo ordine da inviare loro il lunedì pomeriggio. Da maggio a settembre hanno la massima produzione di frutta e verdura:

fava, piselli, cipollotti, asparagi, scalogno, topinambur (poi zucchine, bietole, peperoni, pomodori, metto tra parentesi perché abbiamo già produttori di tali verdure), albicocche di 20 varietà, prugne, pesche nettarine bio (molto rare), cachi.

Producono anche olio: olive certificate, olio no, spremitura al mulino Paganelli.

Niente vino (non ho segnato niente) e non ricordo di averne parlato.

Io ho un fax che non uso più e per il quale avevo numero separato dal telefono... si tratta di vedere come farlo funzionare, poi occorre trovare un referente e c'è da valutare bene questa modalità delle cassette. Eravamo rimasti che li avremmo contattati e bisognerà farlo, se non altro per dire SI' o NO. Se SI' occorre fare altra visita al più presto per aggiornamenti.

Maggio è alle porte!

Floriana

Prossimo incontro: giovedì 10 maggio 20.45 sempre in biblioteca