

Verbale del
Consiglio

ASSOCIAZIONE
ATUTTOGAS

16/09/15

*Presenti i consiglieri: Roberto Zanni, Paolo Foschi, Ombretta Cecchetti, Gemma Monaco, Michele Juch e Augusto Braschi. Assente Alice Cortese.
Presente inoltre la socia Lara Santoni.*

Gruppo Accoglienza: ne fanno parte Silvia Pirini e Baldini Francesca. Entrambe nel periodo estivo si sono assentate. Dato che nelle ultime settimane abbiamo avuto diverse adesioni all'associazione, oltre alle tre persone iscritte nei mesi scorsi, mercoledì 2 settembre Roberto ed Ombretta hanno organizzato un incontro accoglienza a cui hanno partecipato tre nuove persone che poi si sono iscritte ed hanno già effettuato il loro primo ritiro. Inoltre si è riiscritta una socia che non acquistava più da tempo.

Sono state contattate altre quattro persone che hanno aderito all'associazione e di conseguenza Roberto e Ombretta stanno organizzando un altro incontro accoglienza. E' stata contattata Baldini Francesca la quale fa presente che preferirebbe dedicarsi ai turni di volontariato piuttosto che far ancora parte del gruppo accoglienza. A questo punto Paolo si impegna di telefonare a Silvia Pirini per chiedere se è ancora disponibile a far parte del gruppo.

Incontro con Sindaco di Poggio Torriana. E' fissato per giovedì 17 settembre e parteciperanno Roberto, Ombretta e Paolo. Paolo propone un evento diverso da quello del 23 maggio al MET e cioè una festa nel mese di ottobre all'interno del parco del Molino Sapignoli a Poggio Berni, luogo significativo e rappresentativo per i cittadini in quanto ha sede sia il museo che la biblioteca comunale. Il titolo potrebbe essere Il Gas in festa a Molino Sapignoli, la cultura legata all'enogastronomia. Il programma potrebbe essere: inizio ore 14,30 con musica dal vivo, ore 15,30 presentazione e promozione del gas, parlerà Lara . Ore 16,30 tombola, i premi saranno naturalmente i prodotti gentilmente offerti dai nostri produttori. Ore 17,30 merenda nel parco a base di piadina, salsiccia, affettati, ecc. Il tutto preparato dalla pro loco del comune. Scopo dell'incontro sarà verificare se il comune è disposto a promuovere questa manifestazione. Se troveremo l'accordo su questo o programma ci muoveremo per contattare dei gruppi che possano suonare ed anche i nostri produttori per i prodotti da utilizzare come premi per la tombola. Si è anche pensato di chiedere ai produttori di partecipare con banchetti dove avranno la possibilità sia di presentare che di vendere i loro prodotti. In caso di maltempo la festa si svolgerà ugualmente in un posto che chiederemo al comune.

Incontro con Sindaco di Santarcangelo: Paolo dopo averlo contattato è in attesa di essere chiamato.

La nostra pagina facebook è gestita da Zanchi Manu. Gemma si offre di collaborare con lei per inserire foto del punto di ritiro, eventi ed altro materiale per pubblicizzare maggiormente il nostro gas.

Lara comunica che i Fattori, in occasione del decimo anniversario di attività, invitano i loro clienti ad un momento di festa e degustazione domenica 20 settembre alle ore 18, presso il loro laboratorio in via Flaminia Conca 41. È gradita una conferma, perciò chi intende partecipare può comunicarlo a Lara. Invierà comunque una mail a tutti i soci.

Per quanto riguarda i produttori:

ORDINI ARANCE: *Ci sono state, da parte di alcuni soci, lamentele circa gli ordini dello scorso inverno sia per la qualità dei prodotti in quanto alcuni marcivano velocemente sia per l'organizzazione delle consegne perchè alcuni non avevano la possibilità di ritirare le cassette al momento dell'arrivo. Alla luce di tutto questo si è deciso che le cassette degli agrumi non possono rimanere in giacenza al pdr per più di una giornata e si è pensato di rivalutare il vecchio distributore di agrumi D'Aloisio o rivolgendosi a lui direttamente o tramite la piattaforma offerta da Bartoletti mentre nel primo caso occorre acquistare la cassetta nel secondo si ha l'opportunità di comprare anche a chilo. Roberto si propone di contattare Antonella Bastoni che attualmente è la referente di Rossarancia.*

PRODOTTI ASTRA BIO: *Dato che la passata di pomodoro non è a km. O a partire dal prossimo ordine si è deciso di eliminarla dal listino così come la farina da Kg perchè occorre riempire un cartone da 12 pezzi. Per lo stesso motivo verranno tolti dal listino anche alcuni formati speciali di pasta.*

ORDINE MELE E SUCCHI:

- Mele del Trentino – L' Azienda Agricola Maso Ertis è situata nel comune di Trento fraz. Gabbiolo a ridosso della fascia boschiva, è certificata biologica dal 1998 e dal 2013 è in conversione biodinamica. L'azienda è a conduzione familiare, si estende su 6 ettari di terreno con pendenza medio forte e vengono piantate numerose qualità di alberi da frutto, ricercando anche varietà antiche. Grazie alla pendenza ed alla vicinanza con la fascia bioschiva i terreni sono isolati dagli altri appezzamenti dove non è praticata l'agricoltura biologica.*

Gestisce uno spaccio aziendale insieme ad altri produttori biologici e fornisce altri gas della zona nord est: il barcogas di Forlimpopoli, il malatesta di Cesena, il gas di Gatteo. La produzione principale riguarda mele, kiwi e uva ma sono disponibili anche dei trasformati: il succo di mela, il succo d'uva e il succo di pera. Inoltre purea di mela e nettare di mela.

Succo di mela e d'uva: solo ed esclusivamente mela o uva al 100% senza aggiunta di zucchero od altro. I succhi vengono venduti in bottiglie di vetro da 1 lt. con scadenza 18 mesi. Il succo di pera invece contiene il 50% di frutta, il 50% di acqua, zucchero di canna, la bottiglietta è da 20 cl. I succhi sono disponibili tutto l'anno mentre le mele ovviamente nei mesi di ottobre, novembre, dicembre. Caratteristiche mele: attualmente sono disponibili PINOVA : mela rossa con striature gialle , mela simile alla gala, croccante, succosa e compatta, delicatamente dolciastra ed asprigna, particolarmente aromatica. Varieta' nata dall'incrocio tra golden e clivia. GOLDEN :mela di lunga conservazione, aromatica e leggermente acida. Buon tenore zuccherino. Polpa croccante. Se

mantenute in un luogo fresco si mantengono senza problemi a lungo. Le casse delle mele sono da 14 Kg. e costano 16 euro, mentre la cassa mista costa 17 euro. Il prezzo dei succhi di mela e di uva è di euro 2,50 mentre la pera costa 1,60 . Il vasetto del purea di mela è da 0.20 cl e costa 2 € mentre il nettare di mela che è simile ad un frullato di mela la bottiglia da 0.20 cl € 1.60 la bottiglia da 0.5 cl € 2.5.

I prezzi sono già comprensivi di IVA. Al prezzo delle mele e dei succhi occorre aggiungere un 10% per le spese del trasporto che effettua personalmente il titolare.

Si pensa ad una consegna ogni due mesi alternandola con quella delle arance.

ACQUISTI PRODOTTI DA COOP. POCO DI BUONO: *proposta per uova, carne bianca da alternare alle consegne della carne di Moia e Oasi, mozzarella di bufala da alternare a quelle dei formaggi.*

PESCE:

Lara e Michele ci hanno relazionato sull'incontro avuto con il sig. Bellavista della Coop. Pescatori di Bellaria che ha raccontato come avviene la collaborazione con i Gas di Forlì e Meldola. Hanno esposto il problema delle cassette troppo grandi ma lui ha sottolineato che una cassetta, di meno di 4 kg non avrebbe senso, perchè già con 2 kg di cozze è finita e ha aggiunto che con le famiglie di Forlì non ci sono stati problemi, se ci si organizza consumando prima ciò che non si può congelare e congelando eventualmente il resto. Si è comunque reso disponibile a darci tutte le informazioni per una giusta conservazione dei prodotti.

Ha parlato di un minimo d'ordine di 150 euro, non ci sono problemi per il giorno e l'ora della consegna. Le modalità di trasporto, consegna e scarico sono a norma e comunque ci rilascerà tutti i documenti necessari, come il certificato di sicurezza alimentare.

Ci ha anche offerto questa possibilità: se c'è qualche socio che non riesce a venire a ritirare la cassetta il mercoledì, potrà andare a ritirarla direttamente al mercato ittico nella giornata di giovedì nell'orario più comodo, naturalmente comunicandolo per tempo.

Ha detto che settembre è un buon momento per cominciare, perchè in agosto c'è il fermo pesca e dopo il mare è molto pescoso e ci saranno diversi prodotti disponibili. Lara si propone di sentire con i gas di Forlì e Meldola che già sono serviti dalla Cooperativa per sapere come si sono organizzati, se hanno incontrato problemi con questa tipologia di prodotti.

Nel prossimo incontro del Consiglio, che si terrà mercoledì 21 ottobre, saranno da trattare i seguenti argomenti:

- valutazione nuova scaletta dei criteri da adottare per la scelta dei produttori*
- nuovo assetto gruppi tematici: componenti gruppo cultura/ accoglienza*
- controllo pagamenti quote associative*
- programmazione attività associative: incontro con sindaco di Poggio Torriana e Santarcangelo*
- paniere (inserimento nuovi fornitori, verifica degli ordini prova effettuati) : olio, ditta Corbelli Marisa, birrifico Artigianle di Reggio Emilia, Fattoria della mandorla, Ditta Bellavista per pesce, prodotti da Coop. Poco di Buono, ordini arance*

