

## **Riunione del GAS Mandriola del 31 marzo 2015**

Partecipanti:

Carlo Declich

Enrico Pistelli

Gigi Lazzaretto

Maria Luise

Annachiara Capuzzo

Antonella Barison

Lorenzo Rampazzo

Luana Casotto

Massimo Menin

Antonio Noventa e Francesca Furno

Rossella Zordan

Valutazione e resoconto dell'iniziativa di SOS Rosarno: la risposta delle persone è stata molto buona, siamo riusciti a vendere praticamente tutto, abbiamo avuto un fondo cassa di circa 100 euro. Viene inoltre deciso di rimborsare ad Alberto la quota di viaggio ad Altragricoltura; ci sono poi 10 euro da dare a Elena per i volantini. L'avanzo definitivo, togliendo queste due spese, è di 105,38 euro, custoditi da Carlo. Viene deciso al momento di tenerli come fondo cassa, eventualmente stabiliremo più avanti un'iniziativa in cui impiegarli (oppure tenerli per le nostre spese organizzative di altri eventi).

Tra quelli che hanno preso le rimanenze dell'ordine, però, in molti (Enrico, Maria, Annachiara...) sottolineano come quest'anno la qualità delle arance sia stata abbastanza scarsa, molte marce, secche, eccetera. E' un peccato, anche perché sono proprio occasioni come queste, in cui ci presentiamo agli esterni con iniziative di sensibilizzazione, che dovrebbero essere un'occasione, se ben organizzate, di avvicinare anche esterni al mondo del consumo critico. Se la qualità è scarsa il servizio che viene fatto alla causa è esattamente l'opposto! Proveremo a farlo presente alla prossima riunione della rete GAS padovani, anche se Carlo riferisce che l'atteggiamento di Altragricoltura non è sempre dei più collaborativi e comprensivi...

Carlo riferisce inoltre la disponibilità di D'Aloisio a fare un ulteriore ordine ad aprile, perché le arance saranno ancora buone. Maria (che è stata a trovarlo) testimonia che anche a giugno c'erano arance squisite. Il problema è come stoccare delle cassette di arance con il gran caldo, come sottolinea Gigi. Viene quindi deciso di lasciar perdere.

Si discute dei vari problemi logistici avuti con l'ultimo ordine di Gruppo Bianchi: rimane il problema della prezzatura dei singoli pezzi di carne (mentre per il formaggio non ci sono problemi), e inoltre viene richiesto al referente di accertarsi e di sottolineare all'azienda che è sempre corretto dare l'ultimo listino prezzi, e non cambiare i prezzi a ordine in corso. Enrico prende atto, anche se riferisce che alle volte la comunicazione con l'azienda è problematica. Il prossimo ordine avrà una consegna intorno a metà maggio, dunque l'ordine andrà lanciato intorno a metà aprile.

Discussione sull'olio: a quanto pare, quello del Tamiso, che era siciliano, molto probabilmente non si riuscirà ad avere. Il rischio è di trovarci a metà anno con olio solo proveniente dall'estero, altro che km 0! Possibili alternative: quello umbro di Alcatraz, che molti hanno apprezzato. Carlo riferisce di una soluzione di olio pugliese di San Pietro Vernotico, un'azienda (Oleificio Pennetta Pietro) di conoscenti di Klelia (nostra gasista), di natura familiare (poca produzione, circa 40 quintali), non biologico però, ma non toccato dai problemi degli uliveti pugliesi, che hanno schivato la zona. L'olio verrebbe intorno ai

6,50 euro al litro, cui va aggiunto circa 0,25 per la latta e il costo di trasporto. Sembra un prezzo buono, per cui si decide di chiedere ulteriori spiegazioni al fornitore.

Parmigiano: vari gasisti chiedono l'anticipazione dell'ordine ad aprile. Carlo chiederà la disponibilità alla referente, e si vedrà se è possibile.

Enrico chiede se e quando rifare l'ordine con Terre di Loppiano. Carlo sottolinea che è un'azienda con una grossa variabilità di prezzi nei suoi prodotti: ad esempio, pasta e vino sono su prezzi accettabili, mentre altri prodotti sono molto elevati. Inoltre, viene sottolineato che non tutti i prodotti sono biologici certificati, come si nota dal listino e dalle etichette dei prodotti (in cui manca il simbolo della certificazione bio). In ogni caso, l'azienda ha dei prodotti validi, quindi si decide di fare un ordine a maggio.

Si discute infine della possibilità di fare acquisti di vino: l'ordine di prosecco di giugno è molto apprezzato. Carlo ha cercato qualcosa online. Alcuni GAS padovani si riforniscono da Massimo Mutta di Cortelà di Vò. Altre buone opportunità sono un'azienda in zona Montello ed una sui colli vicentini. Se ne parlerà alla prossima riunione.