

Riunione del GAS Mandriola del 14 settembre 2015

Partecipanti:

Enrico Pistelli
Annachiara Capuzzo
Luana Casotto
Antonella Barison
Paola Schiavon
Remo Ronchitelli
Cristina Giacomelli
Massimo Menin
Elena Tasinato
Gigi Lazzaretto
Maria Luise
Silvia Santini
Carlo Declich
Elisa Zangirolami
Riccardo Faldani
Gian Pietro Pendini
Orietta Pegoraro

Presentazione iniziale e funzionamento del GAS

Presentazione dei nuovi, a cui vengono dati chiarimenti sul funzionamento del gas, gestione degli ordini, ecc.... Si ricorda l'esistenza del Google calendar, sulla pagina <http://gasmandriola.altervista.org/scadenze-ordini.html>, che da la possibilità di incorporare le scadenze degli ordini nel proprio personale calendario.

Proposta di FestaGAS/Visita a un produttore

Carlo propone di trovarsi un sabato/domenica d'autunno per stare un po' insieme, intrecciare relazioni, rivedersi con un po' più di tempo della singola consegna dell'ordine. Una occasione per fare una festa, insomma. Si può cogliere l'occasione per organizzare una visita a un produttore.

Viene proposto il produttore di vino Massimo Mutta di Cortelà di Vo', di cui già si era discusso nella riunione di marzo. Maria e suo marito sono stati a visitarlo personalmente e si sono fatti un'idea dell'azienda: è un produttore di vino bio, fino al momento dell'imbottigliamento non utilizza solfiti. I pareri sul prodotto da parte di chi lo ha provato sono molto buoni. Noi abbiamo avuto referenze anche da Biorekk, che lo ha tra i propri fornitori. Vende anche da Natura sì. (sito internet: <http://www.muttamassimo.it/>). Verrà contattato a breve per chiedergli la disponibilità ad una visita da parte del GAS Mandriola (autunno sarebbe molto bello per una visita ad un'azienda vinicola!), nonché per avere un listino dedicato per fare un primo ordine.

Tra i produttori di vino è stato citato anche Gamba Filippo (?) a Vo' vecchio, anche lui produttore di vino biologico, molto più caro.

Referente per vino

Dobbiamo trovare un nuovo referente per questo prodotto. L'attuale referente è sempre fuori città e per questo è impossibilitato a gestire l'ordine. Carlo lancerà la richiesta sulla ML. L'impegno si traduce in ricevere il vino (tendenzialmente viene spedito, non bisogna andarlo a prendere) e occuparsi della consegna. Probabili 2 o 3 consegne all'anno, non di più. Attualmente abbiamo un fornitore per il prosecco biologico, Fratelli Collavo di Valdobbiadene, con cui facciamo un ordine all'anno e spedisce gratuitamente l'ordine a

casa. A questo fornitore si aggiungerà, per l'appunto, se l'offerta ci soddisfa, Massimo Mutta.

Ordine di ciliege

Vengono fatte diverse valutazioni sul fornitore Terramadre. Carlo, che era il referente, descrive le numerosissime difficoltà di gestione dell'ordine, già presenti in passato ma ora acuite dall'ingrandirsi del nostro gruppo e, conseguentemente, delle quantità ordinate: difficoltà nella pianificazione della consegna da parte del fornitore, nel rendere disponibili il numero di cassette ordinate, nell'assicurare il peso richiesto per cassetta, eccetera.

In generale il prodotto è stato valutato buono, ma a causa di queste difficoltà si decide di non averlo più come fornitore. Se vorremo ancora ciliege bio oltre a quelle di Vignola acquistate con Biorekk dovremo cercare un nuovo produttore. Quanto a Terramadre, se qualcuno vuole rifornirsi ancora da lui può contattarlo direttamente come privato: Maurizio Miotto, terramadrepd@libero.it

Un'ulteriore difficoltà nell'ordine delle ciliege è stata la gestione della spartizione delle cassette tra più gasisti. Carlo propone di non inserire più nelle email degli ordini i destinatari in copia visibile, per evitare spamming sull'email dell'ordine. Per tutti gli scambi di opinioni ed i messaggi tra gasisti (dunque anche per esigenze di spartizioni di cassette) non verrà quindi più utilizzata la email ufficiale, ma il gruppo di discussione googlegroup [GAS Mandriola Community]. Naturalmente, ricordarsi che, in caso di divisioni di cassette tra gasisti, saranno i gasisti stessi a doversi occupare di dividersele, e non il referente.

Chiarimento su email e gruppo

Enrico specifica che la mail è fondamentale e che va controllata di frequente.

Utenti inattivi

Carlo presenta il problema delle molte persone che nel tempo si sono iscritti al GAS risultano completamente inattivi nella partecipazione agli ordini: alcuni non hanno mai inviato nessuna email per anni. Questo presenta il problema di "gonfiare" artificialmente il numero di partecipanti del GAS, tenendo in ML persone che non hanno mai partecipato e, quindi, non hanno mai condiviso l'esperienza del GAS.

Viene discusso come gestirli: Carlo propone di introdurre una quota di iscrizione, seppure simbolica (ad es. 3 euro all'anno), il cui pagamento è vincolante per l'appartenenza al GAS. La quota potrebbe essere utilizzata come fondo cassa, per eventuali donazioni ecc, e potrebbe rinforzare la fidelizzazione di coloro che decidono di aderire al GAS. La proposta viene al momento accantonata, optando per una soluzione light: Carlo invierà una email per richiedere la conferma di iscrizione al GAS; chi non risponderà alla email verrà cancellato dalla mailing list degli ordini.

Proventi iniziativa Rosarno 2015

Nel 2014 i 54 euro di proventi erano stati dati per intero alla parrocchia.

Quest'anno i proventi sono stati di 105 euro circa. Vene deciso di dare 50 euro alla parrocchia (per ringraziare dell'appoggio logistico, della disponibilità della sala e dei locali parrocchiali nelle varie iniziative, ecc), e di tenere i 54 euro circa restanti come fondo cassa per future iniziative.

Ordine di Tofu e Seitan - Bioenergy.

Annachiara riferisce di aver richiesto a Bioenergy di fornire indicazioni precise sui propri fornitori di soia, ricevendo un sostanziale rifiuto dall'azienda, che ha indicato genericamente Piemonte e Veneto.

Non è la prima mancanza di trasparenza, ma discutendo probabilmente si ipotizza che non sia mala fede, ma semplice timore di poter essere scavalcati negli acquisti (temendo che il GAS si potrebbe rifornire direttamente da questi fornitori).

Viene comunque ribadita che in presenza di certificazione bio non ci dovrebbero essere dubbi sul fatto che i prodotti di base siano biologici e quindi non OGM. Sembra poi che se l'acquirente è più "forte" può chiedere e ottenere questa informazione: per questo, Elena Tasinato proverà a chiedere a Bielò se conosce questa informazione.

In ogni caso, si iniziando a valutare alcune possibili alternative:

1. azienda Mopur, che produce il Mopur: farine miste, caglio, processo di fermentazione per rendere il glutine più digeribile, farina di lupini. Sede a Mestrino. <http://www.mopur.net/>
2. Massimo Spreafico, contattato da Annachiara, ha un negozio online, la sede è via Palestro, vorrebbe aprire negozio fisico. E' intermediario, Annachiara lo ha stato informato sul tipo di prodotti che ordiniamo e sulle quantità e ci farà avere una eventuale offerta. Ha consegnato volantino per prodotti di lino e canapa.
3. La madre terra, altra azienda Rimini con lavoratori down, che produce anche salse, marmellata, sughi. Ha anche un negozio online: <http://www.goodplace.it/>
4. Mediterranea Srl, azienda di Mason Vicentino, fornitore del GAS Canova di Bassano.

Dopo la discussione viene deciso che si continua a fare l'ordine e nel frattempo si contattano altri potenziali fornitori.

Latticini:

I due referenti segnalano un po' di stanca negli ordini (5/6 ordini alla volta). Ricordiamo che il formaggio è locale, non biologico, buoni i freschi, medi gli stagionati. Ci sono problemi di confezionamento nel senso che non impacchettano sottovuoto. Chi frequenta Bielò riporta una buona varietà di formaggi, anche in questo caso non biologici. Viene quindi deciso, per dare una maggiore varietà, che Remo continuerà a gestire gli ordini di latticini di Ai Prà, mentre Cristina contatterà Bielò per verificare la possibilità di ordinare i latticini come GAS da loro, mantenendo l'alternanza con Remo.

Rimangono confermati, ovviamente, i formaggi stagionati biologici del Gruppo Bianchi, ed il parmigiano bio di Persegona.

Ordine di noci:

Elena ci propone un potenziale fornitore di noci: Pietro Petrobelli produttore di Pettorazza (RO). Viene suggerito l'acquisto Noci Lara calibro 32/36 - 6,50 €/KG, sacchi da 5 kg. Si sottolinea che il prodotto non è biologico: viene letta l'email dove il produttore spiega il procedimento di produzione: in alcuni periodi dell'anno vengono utilizzati insetticidi e fungicidi per la salute degli alberi. Le noci raccolte non sono sbiancate ma lavate con acqua potabile.

Maria Luise riporta che Franco del Tamiso conferma che in Italia non ci sono produttori biologici di noci. Chiederà in ogni caso al Tamiso il prezzo delle noci da loro fornite.

Viene in ogni caso approvato l'ordine di noci proposto da Elena: l'ordine sarà lanciato entro prima decade di ottobre.

Acido citrico

Rispetto all'anno scorso sono cambiati i prezzi. Tra i consorzi agrari della zona la migliore offerta è 5,30 € a Casalserugo. C'è una proposta del consorzio di Abano a 2,5 €/kg per un sacco da 25 kg. E' deciso di lanciare a breve l'ordine per verificare il raggiungimento dei 25 kg.

Per imparare ad usare l'acido citrico e molti altri detersivi autoprodotti Maria e Antonella segnalano il sito <http://www.lareginadelsapone.com> e i laboratori del Circolo della decrescita felice.

Insomma, anche stavolta si dimostra che il GAS Mandriola è più vivo che mai!!!