

Breve sintesi della riunione mensile di giugno 2011.

OdG (previsto):

- 1) latte e latticini - i produttori della Rete a confronto
- 2) incontro con l'ICEA sul tema del pesce di acquacoltura biologica, la sua sostenibilità ambientale, la situazione dei produttori attualmente certificati, la logistica delle forniture.
- 3) partecipazione della Rete al Convegno nazionale GAS-DES 2011 a L'Aquila il 24-26 giugno e organizzazione delle partenze (car sharing o pulmino?)
- 4) Varie ed eventuali

Giovedì 16/06/2011 si è tenuta la riunione mensile della Rete Gas di Roma e Lazio, alle ore 18:30 alla CAE.

Sono presenti:

Silvia e Margherita - GAS Bibbi
Valeria e Daniele –Bandagassotti
Giulio – GAS Città della Utopia
Alessandra – GAOS
Roberta – Gasquilino - GAS LasVegas
Marco – GASS
Eugenio – Gastone
Antonello – GAS Pigneto
Giovanna – GASPER
Laura – GASLO'
Paolo – GAS Felce e Mirtillo

Nina Baumgartner – ICEA
Francesco Cardia – AQUA
Giuseppe Maffei – Coop. Maestrale
Petrova Radoslava – Coop. Bio & Mare
Franco Giamgrandi – Ass. Crisoperla

Punti discussi:

1. Pesce da acquacoltura biologica e non

È presente *Nina Baumgartner*, dell'ICEA (l'Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, per saperne di più vd. [sito ufficiale](#)), che spiega che l'ICEA, con l'approvazione del Regolamento CE 710/2009, certifica una decina di impianti di acquacoltura. La differenza con quelli tradizionali riguarda l'assenza di ormoni, l'attenzione alla tracciabilità del prodotto, la somministrazione di mangime biologico (che la maggior parte dei siti italiani compra da [Naturalleva](#)). Gli impianti sono sia "di terra" (12 kg/m²) che "a mare" (20 kg/m²).

L'impatto di questi impianti è minore quanto più il sito permette un ricambio delle sostanze emesse dalle gabbie.

Per questo l'impatto del [sito di Lavagna, AQUA](#) (Cinque Terre, Liguria), trovandosi in una sito "esposto", è molto basso. È nato nel 2000, quando non esisteva ancora la certificazione del pesce da acquacoltura, ma fin da subito ha adottato un disciplinare che rientra nella normativa ora approvata (ad esempio non usa l'antivegetativo sulle reti). Ce ne parla *Francesco Cardia*, esperto che lavora nell'impianto, il quale ci spiega la questione del rapporto tra pesce utilizzato nella produzione e pesce allevato (che non è 5/1 ma di 2/1 c.a). Sarebbero disponibili a consegnare su Roma appoggiandosi alle celle di Critical Fish.

Giuseppe Maffei, invece, ci racconta la sua esperienza nella Cooperativa di pescatori Maestrale, che si trova a Marina di Carrara. Loro usano una maglia da 55 (quando il Regolamento Europeo la impone di almeno 50), fanno la raccolta differenziata in mare, adottano la filiera corta e danno informazioni sulla tracciabilità dei prodotti. Hanno anche pochissimi scarti sul pescato perché trasformano il pesce che non riescono a vendere in splendidi sughi e sottoli/sottaceti che ci ha gentilmente portato ☺.

Per chi volesse saperne di più il loro sito è <http://www.pescemarefantasia.it/> dove tra l'altro trovate in home page la foto di *Giuseppe Maffei* ma anche quella di *Petrova Radoslava* (Radi per gli amici ☺) della cooperativa di donne Bio & Mare, che ci ha raccontato quello che racconta [qui](#).

Le due cooperative forniscono moltissimi GAS toscani e del nord. Non sarebbe per loro "sostenibile" rifornire anche noi di pesce fresco, ma ci metteranno in contatto con una cooperativa di pescatori di Anzio (la loro intenzione sarebbe proprio quella di creare un consorzio di cooperative di pesca sostenibile). Le conserve sono disponibili, potete scrivere all'e-mail info@cooperativamaestrale.it - quando scrivete a loro, Nina di ICEA chiede di essere messa in copia (fish@icea.info).

2. Convegno nazionale GAS-DES - L'Aquila, 24-26.6.2011 - <http://www.sbarcogaslaquila.it/>

Chi ha intenzione di partire per L'Aquila è urgente che si metta in contatto, tramite la mailing-list della Rete, per organizzare il trasporto e la logistica. Bastano pochi informazioni: in quante persone andate, che giorno, a che ora, automuniti o non.

Ad esempio:

- Giulio del GAS Città dell'Utopia: 2 persone, venerdì 24/06 dopo pranzo, con macchina;
- Marco del GASS: 2 persone, venerdì 24/06 con macchina by carsharingRoma ☺

L'invito è a farci almeno una giornata di convegno!

3. Latte e latticini.

Tutti i GAS della Rete presente acquistano dai Marti, tranne GASLO' che come produttore ha Biola.

Si ribadisce l'esigenza di fare un database dei produttori, con scheda da mettere sul sito (qualcuna ce n'è caricata come documento nel Gruppo "[Rete GAS – Coordinamento](#)")

4. Ordine collettivo di albicocche con Diego D'Aloisio.

È un ordine che i GAS della Rete hanno già fatto lo scorso anno.
Si tratta di albicocche provenienti dalla Basilicata, produttore Diego D'Aloisio.
Il minimo d'ordine a testa è una vaschetta da 1 kg, che costa 2 euro.

L'ordine lo coordina Valeria di Bandagassotti che raccoglie gli ordini al massimo entro lunedì prossimo, 20 giugno 2011.

Consegna: mercoledì 22 giugno.

La riunione si conclude alle 21.00 circa.

Redatto da:

Silvia Coppola, GAS Bibbì

**Prossimo appuntamento al 15 settembre, ore 18:30 alla CAE - argomento "Frutta",
coordina GAS Labaro.**

.