



Verbale cena + riunione GAS Valpелlice 06/11/2019

In data venerdì 06/11 alle ore 19:30 si è tenuta presso il CIAO di Torre Pellice la riunione con cena cui è seguita l'assemblea del GAS Valpелlice indetta con il seguente Ordine del Giorno:

- 1 - quote e campagna iscrizioni
- 2 -nuove proposte fornitori
- 3 -presentazione fornitore Patric Durand di Rorà

- 4 -varie ed eventuali

Alla riunione hanno partecipato in tutto 20 soci. Sono presenti i membri del Consiglio Direttivo Francesco Gallo, Gianni Beccato, Paolo Giordano, Ettore Peyrot, Maria Grazia Bordini.

-1- Il presidente, Ettore Peyrot, comunica che si avvierà da gennaio una campagna per incrementare le iscrizioni al GAS con versamento di quota di 5 €.

-2- Viene aperta la discussione sui nuovi fornitori:

Valeria Guaschino si è messa in contatto con due di loro:

- Cantine Rubino. Vendono vini sia in bottiglia che sfusi. Viene data lettura delle tariffe che sembrano interessanti. Per verificare la qualità del prodotto si organizzerà una “gita” a Cantavenna in data 25/01/2020
- Prodotti di Norcia. Contattati telefonicamente non sono stati in grado di quantificare gli sconti per gli acquisti tramite GAS (dipende dall'ordine ...). Inoltre sono presenti su ecommerce. Si decide unanimamente di lasciar cadere il contatto

-3- Il signor Patric Durand presenta la sua attività: coltiva a Rorà piccoli frutti (mirtilli, lamponi) e mele di antiche varietà (tra le quali un melo centenario che fa piccole mele verdi e che anche la scuola Malva non è riuscita a classificare). Oltre a commercializzare in stagione i prodotti freschi ne estrae succhi (disponibili sia in vetro che in baging box) e fermentati (procedimento tipo sidro) di lampone e mirtillo (gradi 5 e mezzo). I succhi sono ottenuti con pressatura, pastorizzazione e abbattitura a freddo. I prodotti sono stati presentati a Vini Corsari di Barolo e sono stati apprezzati: il fermentato di lampone è stato paragonato ad una birra Lambic al lampone mentre quello di mirtillo assomiglia di più al vino. Sono seguiti assaggi da lui offerti. I partecipanti hanno apprezzato molto i succhi,

meno i fermentati. Inoltre Patric coltiva zafferano, lo raccoglie, lo depistilla e lo fa seccare. Ci ha fatto vedere ed annusare il prodotto. Altra coltivazione è quella di patate vecchia varietà.

In tutte le coltivazioni non viene usato nessun prodotto chimico, neppure quelli consentiti alle coltivazioni biologiche. Verrà inviato al gas il listino prezzi ed il recapito per gli ordini

Data la vicinanza di Rorà si è deciso che si proporrà direttamente a tutti gli associati l'indirizzo ed i recapiti telefonici del produttore, senza individuare un referente. Patric scende quasi quotidianamente a Torre Pellice, ci si potrà quindi organizzare individualmente per le consegne.

Patric segnala inoltre che ha iniziato una collaborazione con un suo vicino che fa miele, potrà darci indicazioni anche sui suoi prodotti

-4.1- Beccato presenta i prodotti pugliesi da lui selezionati: olio biologico e limoncello. Ci ha portato il limoncello da assaggiare, molto apprezzato dai presenti. Raccoglierà ordini in merito: manderà mail a cui rispondere con gli eventuali ordini.

-4.2- E' stato presentato il progetto Mediterran Hope su Rosarno. Vengono coltivati agrumi biologici in modo "etico" (pagando alla mano d'opera con stipendi equi), si stanno cercando GAS per la commercializzazione. Essendo in corso l'ordine di arance col nostro abituale fornitore e non essendo ancora chiara la logistica delle consegne e i meccanismi di pagamento si decide di non procedere subito ad ordini come GAS, ma qualcuno procederà con ordini individuali per provare. La referente è Giovanna Rostagno, può essere contattata in merito

L'assemblea viene sciolta alle ore 23,00 circa