



Cooperativa AEQUOS

Notiziario Settimanale

A cura del tavolo produttori e logistica

Numero 41 del 09/10/2014

[HTTP://WWW.AEQUOS.EU](http://www.aequos.eu) RIMANI IN CONTATTO CON AEQUOS SU FACEBOOK. DIVENTA FAN DELLA PAGINA UFFICIALE



Nuovi prodotti in listino

Questa settimana trovate i seguenti nuovi prodotti:

- FAGIOLINI
- MANDARINO SATSUMA
- RAPANELLI
- SUCCO DI UVA E ZENZERO
- ANNONA CHERIMOLA - (seguono informazioni)
- PAK CHOI – CAVOLO CINESE - (seguono informazioni)



Notizie sui prodotti e sui produttori

ANNONA CHERIMOLA

Descrizione

Originaria degli altipiani andini del Sudamerica, la Annona cherimola è un albero da frutto a portamento espanso e di lenta crescita, che generalmente raggiunge, da adulto, i 5-7 metri di altezza. Presenta rami leggermente tomentosi di color grigio-marrone, con foglie ellittiche, alterne di color verde chiaro (tomentose nella pagina inferiore).

Di origini tropicali, nel suo habitat naturale si comporta da sempreverde, mentre alle nostre latitudini si comporta come caducifolia. Senza particolari doti ornamentali, la Annona è coltivata per i suoi frutti che maturano in ottobre-novembre. Di forma variabile, sono caratterizzati da una polpa biancastra, dalla consistenza cremosa e da un mix di sapore dolce e acidulo, che ricorda sia l'ananas sia la banana. Giunti a maturazione, 3-5 giorni dopo la raccolta, i frutti



dell'Anona, devono essere consumanti quasi subito (3-4 giorni), oppure riposti in ambienti refrigerati per bloccare la maturazione.



Coltivazione

Senza particolari esigenze per quel che riguarda il tipo di terreno, purché ben drenato, è invece molto esigente per quel che riguarda il range di temperature entro le quali deve essere coltivata. Considerata una pianta tropicale, necessita di temperature massime comprese tra i 18 e i 25 °C e minime tra i 5 e 18 °C.

Temperature inferiori o addirittura gelate, le sarebbero letali, provocando danni molto gravi a tutta la pianta. Per quanto riguarda l'irrigazione, necessita durante il periodo vegetativo di abbondanti dosi di acqua. In caso di mancanza di piogge, dovranno essere effettuate regolarmente ogni 2-3 settimane.

In zone ove ci si avvicina alla temperatura minima è consigliabile proteggere l'apparato radicale con una abbondante pacciamatura composta da foglie secche o paglia. L'esposizione sarà in mezz'ombra e l'ideale è che riceva il sole diretto per alcune ore del mattino.

AZIENDA AGRICOLA "ORTOSTORTO"

Da questa settimana iniziamo a collaborare con una nuova azienda agricola denominata Ortostorto di Stefano e Fabiana che abbiamo avuto modo di incontrare alla festa dei AEQUoS di questa primavera.

In realtà potremmo definire questa nuova azienda una "costola" della Mater Naturae di Christian Grassi (storico produttore di AequoS) anche perché operano su una parte dei suoi terreni dietro l'occhio competente e vigile dello stesso Christian. Speriamo che la nostra cooperativa riesca a dare una bella spinta, in questa fase iniziale, a Stefano e Fabiana.

PAK CHOI



Il pak choi è una verdura di origine Cinese, viene chiamato per l'appunto "cavolo cinese" ma come forma assomiglia più ad una bieta; viene molto utilizzato nella cucina macrobiotica in quanto contiene molte vitamine e sali minerali salutari.

Le foglie più giovani si possono consumare crude mentre i cespi più grandi e le costolature vengono tagliati grossolanamente e si utilizzano cotti, per padellate di verdure, zuppe, frittate, piatti di pasta o riso.

Diversamente dagli altri cavoli, il pak choi ha un sapore abbastanza delicato ed è quindi indicato anche per i commensali più schizzinosi o i bambini.



Serra di Mezzo
L'Olio Extra Vergine d'Oliva.

Abbiamo definito con il produttore Serra di Mezzo che una volta esaurite le nostre giacenze a Magazzino, le prossime forniture di prodotti sgusciati e pelati ci verranno consegnati sottovuoto, una volta aperte si raccomanda di conservarle in luogo fresco ed asciutto magari ben chiuse in vasetto di vetro. Inoltre abbiamo segnalato una discreta presenza di mandorle amare tra quelle lavorate, la sua spiegazione è che è dovuto alla presenza di qualche ramo nato al disotto della zona di innesto della pianta nel corso dei decenni. (le piante portainnesto danno frutti amari, su queste si innestano le diverse varietà dolci)



Azienda Il Mulino Sobrino

L'ordine raccolto è stato davvero importante : 1400 kg , ben oltre il doppio di quanto normalmente ordinavamo mensilmente a IRIS .

La cadenza futura sarà mensile e per i prossimi 2 ordini verrà data la facoltà di ordinare anche un singolo pacchetto di prodotto da 1 kg, in modo da permettere a chiunque di provare questi prodotti, dopo - per i pacchi da 1 kg - i gas dovranno ordinare esclusivamente a confezioni da 10 o da 14 pezzi , come si faceva normalmente con Iris.

Per queste 3 consegne i prodotti verranno consegnati ai centri di distribuzione già divisi in base a quanto ordinato da ogni singolo gas .

Per maggiori info, visitate il loro sito www.ilmulinosobrino.it

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA, CON RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO PER LE 17,00 in avanti: **GASUSA**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASBIO Oleggio** con ritrovo per questo gas alle ore 8.45 a Vanzaghello in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 10.00 in Via dell'artigianato, 3 Sesto Calende

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GAS POM DA TERA** con ritrovo per questo gas alle ore 9.45 a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,45

Magazzino Uboldo

Gas di turno: **GASABILE SUPERCENTRONE** con ritrovo per questo gas alle ore 8.30 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 9.00

Punto logistico Milano

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 8.45.

Non dimenticare

- Rendere i contenitori per detersivi, le scatole grandi delle uova, i termobox puliti e, per i soli gas che ritirano presso il magazzino, le cassette di plastica nere.
- Comunicare le "eccellenze" e le "non conformità" dei prodotti attraverso il sito della cooperativa nella parte riservata alle segnalazioni sulla qualità dei prodotti.

Ordini Aperti

- **Il "Fresco Settimanale" che si chiude domenica 12/10/14 alle ore 22.00.**
- **I "Detersivi" che si chiude domenica 19/10/14 alle ore 22.00.**