



Cooperativa Aequos

Notiziario Settimanale

A cura del tavolo produttori e logistica

Numero 49 del 4/12/2014

<http://www.aequos.eu> Rimani in contatto con Aequos su Facebook. Diventa Fan della pagina ufficiale



Nuovi prodotti in listino

Questa settimana troverete:

- 1 - Carciofi varietà tema
- 2 - Cedri
- 3- Kiwi di Fatt. Est. maturi e pronti al consumo
- 4- Vini di Rampanelli scontati del 15% fino a fine 2014
- 5- Cavolini di Bruxelles



Notizie sui prodotti e sui produttori

VISITA AL PANIFICIO RUDIS MATERIA (I parte)

Domenica 30 Novembre il gruppo produttori ha organizzato una visita a questa interessante realtà situata a Borgomanero (NO): ci accolgono Daniele e Nadia nel loro laboratorio che a dispetto dell'antico nome latino è un concentrato di macchinari d'avanguardia al servizio della panificazione.

Oltre a ciò quello che ci ha piacevolmente sorpreso è la grande competenza tecnica unita ai progetti di ampio respiro di Daniele, che ha fatto in modo di renderci edotti e partecipi delle varie fasi della panificazione a lievitazione naturale, pur essendo assolutamente dei neofiti.

Stanno ultimando il percorso di certificazione biologica con ICEA, attualmente panificano 2 giorni a settimana con farine bio di Mulino Marino (un altro ottimo mulino), e nei restanti con farine di tipo convenzionale.

Nel laboratorio lavorano 7 persone (producono anche pasticceria di ogni tipo) che alimentano oltre al punto vendita annesso al laboratorio anche altri 4 situati nel raggio di circa 15 km.

Per la cottura utilizzano forni elettrici anzichè a metano, apparentemente sono più energivori però essendo dotati di ripiani di cottura indipendenti, permettono una notevole flessibilità di utilizzo (usano solo quelli che servono in base alle esigenze produttive) e per il 2015 prevedono l'installazione di pannelli fotovoltaici sul tetto del laboratorio che consentirà loro di prodursi il 50% dell'energia che consumano.

Panificano in spegnimento, ossia introducono le pagnotte nel forno a 230 °C e poi spengono: in questo modo nel giro di un ora il pane è cotto a puntino con basso consumo energetico.

Hanno una cella di conservazione dei lieviti madre a 3 °C costanti, dopodichè vengono portati a temperatura ambiente e rinfrescati un giorno prima del loro utilizzo per l'impasto; i tempi di lievitazione dell'impasto sono di circa 8 ore d'estate e di 22 ore d'inverno.



I loro prodotti sono già stati sperimentati nel passato da alcuni Gas del centro di distribuzione di Vanzaghelo, purtroppo la fornitura si è interrotta per problemi di ordine logistico vista la notevole distanza da Borgomanero; di quella prova va evidenziato non solo la buona qualità dei loro tipi di pane, ma anche il prezzo dello stesso che non trova riscontro in nessuno dei vari panifici bio dei nostri territori, presso i quali diversi gasisti sono soliti rifornirsi.

(continua)

L'AZIENDA AGRICOLA TOBIA DESOGUS SI PRESENTA

Nel basso Sulcis, tra Masainas e Villarios, è situata una vallata mitigata dalle correnti marine provenienti dal Golfo di Palmas; la valle si chiama Serr'e Leppuris. L'aria mite del mare arriva dritta a queste colline impedendo quasi sempre il formarsi della brina.



L'azienda agricola, iscritta al biologico dal 2008, oltre ai carciofi, all'orto sinergico e al frutteto comprende anche un oliveto di circa 150 piante di 6 anni, e vari appezzamenti di vigneto con cultivar carignano del Sulcis.

Mamma Goretta, figlia di un contadino veneto, il quale con il lavoro della sua campagna è riuscito a far studiare tutti i suoi 11 figli, è un medico in pensione, esperta di naturopatia. Papà Silvano da giovane pascolava le mucche nella spiaggia di Is Solinas, è un agricoltore in pensione; si prende cura dell'oliveto, di un vigneto e dell'orto sinergico insieme alla mamma. La mia compagna Valeria, è operatrice nel sociale da diversi anni, con un'attenzione particolare verso i bambini e verso le persone diversamente abili. Ed infine ci sono io, Tobia, laureato nel 2003 in informatica e dopo aver lavorato come tecnico hardware e software e come analista/sistemista, nel Dicembre del 2010 ho deciso di ritornare a coltivare la terra. Infatti, durante questi anni non ho mai abbandonato la terra; passavo i fine settimana e le ferie in campagna, non riuscivo a staccarmi dalla nostra Madre Terra e alla fine, ho lasciato l'ufficio per tornare alla mia vera passione, all'aria aperta insieme alla natura.

Tobia

ALTRECONOMIA: l'agenda



a è l'altra agenda,

a come **Agices**, l'Assemblea generale italiana del commercio equo e solidale,

a come Altraeconomia, la rivista Altraeconomia da quasi 15 anni punto di riferimento dell'economia solidale dalla cui redazione provengono i contenuti di questa agenda. Per questo la copertina riporta il monogramma **a** che significa Agices, agenda, ma anche Altraeconomia: attenzione all'ambiente e agli altri.

a è un'agenda tascabile settimanale, con una veste grafica elegante e professionale che può essere utilizzata in ogni situazione, di lavoro o personale. La copertina è in materiale riciclato, monocromatica, con un elegante progetto grafico, di cui sono protagonisti il monogramma e un'illustrazione a tema.

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA, CON RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO PER LE 17,00 in avanti: **GASABILE A.P.S. SUPERCENTRONE**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **COOPERATIVA IL LOTO - GAS IL CARDO** con ritrovo per questo gas alle ore 8.45 a Vanzaghella in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 e fino 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: **LUMAGAS** 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: **MIGASO** 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 rispettando il seguente ordine orario:

ORARIO	GAS 1	GAS 2
Dalle ore 8,30 alle ore 8,45	GASABILE Sud	GASTABIEN
Dalle ore 8,45 alle ore 9,00	GASAMOS	GASPITA
Dalle ore 9,00 alle ore 9,15	GASLOCO	CISGASO
Dalle ore 9,15 alle ore 9,30	GASABILE Sgas	SARGASS
Dalle ore 9,30 alle ore 9,45	Oltrestazione	GAS PICCOLO
Dalle ore 9,45 alle ore 10,00	Supercentrone	AIRONGAS
Dalle ore 10,00 alle ore 10,15	Gasiamoci	GASDOTTO
Dalle ore 10,15 alle ore 10,30	ALTERGAS	GASINISTI
Dalle ore 10,30 alle ore 10,45	ROVELLASGAS	MIGASO

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono ritrovarsi insieme a smistare alle ore 8.30.

Non dimenticare!

E' utile che vengano resi:

- ~> i contenitori per detersivi **puliti**
- ~> le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- ~> i termobox **puliti**
- ~> le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo

Prossimi incontri dei tavoli di lavoro

- ❖ ***Tavolo Produttori e Logistica:*** Mercoledì 10-dicembre-2014
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loco di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Se vuoi partecipare a uno di questi tavoli sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

Il Consiglio di Amministrazione della Cooperativa si riunisce oggi alle ore 21.00.
Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS.
Invitateci scrivendo a amministrazione@aequos.e