



Numero 38 del 22/10/2015

## Cooperativa Aequos NOTIZIARIO SETTIMANALE a cura del tavolo produttori e logistica

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



## PROBLEMI COL CAVOLO RICCIO ?

Tra le segnalazioni giunte settimana scorsa ce n'era una che riguardava il **CAVOO RICCIO** che a prima vista sembrava avere una sorta di **PIDOCCHIO**. Successivamente altri GAS hanno fatto sapere di aver trovato dei "cosini" neri ma che sembravano dei semi, anche perché non si muovevano.

Incuriositi su cosa fossero realmente abbiamo sentito il produttore **Paolo Bonatti** che confermava trattarsi di piccoli semi di una pianta volgarmente chiamata pepe d'acqua, che in questa stagione, le loro infiorescenze ne sono colme e pronte ad esplodere.

Durante la raccolta del cavolo è ovviamente molto facile venire a contatto con le infiorescenze di questa erba infestante e quindi non è difficile trovare questi semini neri sulle foglie, vista anche la conformazione della foglia del cavolo riccio.

## CREMA DI PATATE CON CAVOLO RICCIO

### Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate  
1/2 cipolla dorata o bianca  
5 foglie di salvia  
200 gr di cavolo riccio  
1 peperoncino secco  
1 spicchio d'aglio  
sale e olio evo  
pane per crostini  
tofu affumicato



### Procedimento:

Portate a bollire 1 litro di acqua leggermente salata. Nel frattempo lavate il cavolo, eliminate la parte di gambo più dura e tuffate le foglie nell'acqua bollente per 2/3 minuti. Toglietele dall'acqua con una schiumarola. In quella stessa acqua mettete le patate pelate e tagliate a tocchetti, la cipolla pulita e affettata e le foglie di salvia. Lasciate cuocere fino a che le patate saranno tenere e l'acqua di cottura si sarà ridotta fino ad arrivare a coprire appena le verdure (ci vorranno circa 20/25 minuti).

Prendete le foglie di cavolo che avete precedentemente sbollentato e tagliatele a striscioline. Fatele rosolare in una padella con un goccio d'olio, uno spicchio d'aglio e il peperoncino per una decina di minuti. Aggiustate di sale.

A questo punto frullate a crema le patate (eliminate prima le foglie di salvia o lasciatene solo un paio), aggiungendo a fuoco spento un paio di cucchiai di olio. Se la consistenza dovesse esser troppo liquida, ispessite la crema con della farina di riso o della maizena. Aggiustate di sale se necessario.

Assemblate il tutto: versate sul fondo di un piatto la crema di patate e guarnitela con crostini di pane caldo, il cavolo riccio e scaglie di tofu affumicato. Se vi piace cospargete con pepe nero e un giro d'olio a crudo. Servite ben calda.

## INFO DA MOLINO SOBRINO

Ricordiamo l'informazione già comunicata settimana scorsa che la consegna delle **FARINE del MOLINO SOBRINO** slitterà di una settimana, pertanto la consegna verrà effettuata **SABATO 31 OTTOBRE**.

## PRESENTAZIONE: MELE GRIGIA TORRIANA



La mela **RENETTA GRIGIA TORRIANA** prende il nome dalla caratteristica della sua buccia, totalmente rugginosa, e dalla omonima località di Barge, dove ha avuto origine.

La fioritura si può definire precoce e corrisponde alla seconda settimana di aprile, mentre la raccolta avviene a ottobre.

Il frutto presenta una forma schiacciata, una pezzatura media, un peduncolo corto e medio basso, una buccia ruvida, rugginosa fino al 100% con lenticelle grandi e rugginose. La polpa del frutto ha una tessitura grossolana, un sapore dolce acidulo ed un colore bianco-crema.

La pianta è molto rustica, resistente alle avversità e si adatta molto bene al metodo di produzione biologica. I frutti presentano la caratteristica di conservarsi molto bene anche fuori cella frigorifera sino alla fine di febbraio, marzo.

Regina delle mele da cuocere in forno, in passato, nel Pinerolese, era messa in composta: alla fine dell'inverno le "grigie" venivano messe a fermentare per due mesi in barili colmi d'acqua, ricoperte da un paissas di paglia di segale e da una losa di pietra di Luserna.

Prodotta in migliaia di quintali alla fine dell'Ottocento ed esportata in Germania, Inghilterra e, addirittura, in Egitto, oggi la sua produzione è drasticamente ridotta. In questo ultimo decennio tuttavia la tendenza si è invertita e a fronte di una nuova richiesta di questo prodotto sono stati realizzati nuovi impianti. Nel settembre del 2002 è stato costituito il Consorzio di tutela e valorizzazione della Mela Grigia di Torriana con l'intento di rivalutare questa antica varietà di mela renetta.

## NUOVO MIELE MILLEFIORI ALTA MONTAGNA



Con la consegna del 31 ottobre troverete in listino il nuovo **MILLEFIORI di ALTA MONTAGNA** prodotto oltre il limite del castagno sopra i 1300 mt, dal gusto delicato e profumato, con bassissimo livello di umidità.

Per le sue caratteristiche aromatiche fini e delicate è un dolcificante d'eccezione e si presta particolarmente per tutte le preparazioni dove si richiede soprattutto di non essere invadenti come sapore. Il miele di alta montagna è ottimo per dolcificare il caffè, condire macedonie (ricordatevi che il miele è molto acido con Ph poco oltre il 3 per cui serve anche come

antiossidante per proteggere la frutta; e consente quindi di non dover usare necessariamente il succo di limone). Sostituendo lo zucchero in qualunque preparazione in cucina riesce ad aggiungere qualcosa senza interferire in alcun modo, ideale per tisane, tè, latte, yogurt ecc.

## FINITI I KIVI GIALLI SORELI



Questa settimana non saranno consegnati i **KIVI SORELI**. La produzione si è esaurita. Il nostro produttore **RONCAGLIA** ci ha raccontato che questi nuovi Kiwi sono una novità anche per lui: ha infatti piantato delle piante lo scorso anno e queste si trovano ora al loro primo anno di produzione. Per questo motivo la quantità e la pezzatura dei frutti ottenuta non è molto elevata, proprio per via della giovane età delle piante.  
... bisognerà aspettare un altro anno per poterli gustare ancora!

## Turni settimanali

**SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:**

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.00 IN AVANTI: **GARBAGAS**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

**Punto logistico CESATE**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 8.30

**Punto logistico BUSTO ARSIZIO**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 8.30

**Punto logistico LEGNANO**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 7.45.

**Punto logistico VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Vanzaghello in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 9.15 e fino alle ore 10.00

**Punto logistico SESTO CALENDE**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 10.00 in Via Roma, Vergiate (vicino alla Stazione ferroviaria)

**Punto logistico VARESE**

Gas di turno: **LA CASA DI ATENA** 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

**Punto logistico MILANO**

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

**Magazzino UBOLDO**

Gas di turno: **CISGASO** con ritrovo per questo gas alle ore 8.00 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

**Per i GAS che ritirano a Uboldo, il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas.**

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	Cooperativa CIELO	MIGASO
dalle 8.40	alle 8.50	GASLOCO	GASPITA
dalle 8.50	alle 9.00	GASAMOS	
dalle 9.00	alle 9.10	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle 9.10	alle 9.20	GASINISTI	AIRONGAS
dalle 9.20	alle 9.30	Supercentrone	GAS PICCOLO
dalle 9.30	alle 9.40	La tartaruga	GASPACCIO
dalle 9.40	alle 9.50	Gasiamoci	CISGASO

# LINK UTILI

## SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

## TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/index.php/component/content/article?id=14>

## CALENDARIO ROTAZIONE PRODOTTI:

[http://www.aequos.eu/documents/calendario\\_prodotti\\_a\\_rotazione.jpg](http://www.aequos.eu/documents/calendario_prodotti_a_rotazione.jpg)

## ARCHIVIO NOTIZIARIO (dal 9 ottobre 2014):

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/notiziario-produttori>

## SCHEDE PRODOTTI:

<http://www.aequos.eu/index.php/produttori/prodotti-aequos>

# NON DIMENTICARE !

E' utile che vengano resi :

- ↗ 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
- ↗ le ceste del pane

## PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 18-novembre-2015**  
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loce di Origgio  
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Se vuoi partecipare sei ben accetto.  
VIENI TI ASPETTIAMO!**

Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi  
durante le riunioni dei vostri GAS

Invitateli scrivendo a [amministrazione@aequos.e](mailto:amministrazione@aequos.e)