



Numero IX del 03/03/2016

Cooperativa Aequos

## NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



## VI COMPLEANNO DI Aequos

**domenica 13 marzo 2016**

ci troveremo per festeggiare il VI compleanno di Aequos. Il pranzo condiviso sarà come sempre un'importante occasione d'incontro per tutti coloro che danno vita al nostro progetto: gasisti, produttori, cooperative. Perché, come ricordiamo spesso, l'obiettivo della nostra spesa non convenzionale è quello di cambiare il sistema, sviluppando relazioni e confronti costruttivi tra le persone.

Come già lo scorso anno, saremo ospiti della struttura della

**Pro Loco di Villa Cortese  
in via Padre Kolbe, 35**



Questa sede si è rivelata una sede accogliente, spaziosa e logisticamente ben ubicata.

Il contributo monetario che si chiede è di 7,50 euro per ogni adulto, i figli a carico non pagano.

### **PROGRAMMA della FESTA**

ore 10.00 Accoglienza

ore 12.30 Pranzo condiviso

ore 14.30 Parliamo con i produttori (prepariamo le nostre domande)

ore 16.30 Tutti si collabora per il riordino dei locali.

I saluti dalle 17.00 in poi.

L'animazione per i bambini è prevista solo dalle 14,30; portate dei giochi di società e, se il tempo lo consentirà, palloni per giocare all'esterno.

## **Il menù di Salvatore è ancora una sorpresa ma prevediamo:**

*Primo:* - due primi piatti preparati dai nostri cuochi

*Secondo:* - piatti freddi da condividere portati dai gasisti

*Contorno:* - fantasia di verdure preparata dai nostri cuochi

*Frutta:* - ci pensa Aequos

*Dolci:* - a cura dei gasisti

*Bevande:* - vino e bibite a cura dei Gasisti

*succhi di frutta:* - forniti da Aequos

Il *caffé* lo offre la Cooperativa... portate l'ammazza caffè



Ogni gruppo gas, **inviterà al suo tavolo uno o due produttori** di cui si prenderà cura.

Servono inoltre per ciascun partecipante piatto, bicchiere e posate, possibilmente evitando quelle di plastica usa e getta.

### **Durante la giornata verranno proposte:**

- un assaggio di prodotti ricavati dal **BERGAMOTTO** di un piccolo produttore biologico, un frutto dalle molteplici proprietà che cresce solo in una piccola area della Calabria.

- una degustazione di **CARIGNANO DEL SULCIS**, un vino prodotto dal nostro Desogus Tobia che finora abbiamo conosciuto solamente per degli ottimi carciofi.

- un assaggio, durante il pranzo, di **PANE GIALLO** prodotto dal panificio Lorenzini.

- siamo inoltre in attesa della conferma dalla presenza di **SOYANA** con un banchetto espositivo

e inoltre invitati da E-moda VA (il gruppo che si occupa di prodotti Tessili) presenzieranno con un loro stand:

- **NUOVE MANIFATTURE TESSILI** che presenterà la nuova linea di pigiama.

- **CALZIFICIO ZAMBELLI**, storico produttore di calze ricavate da filato biologico col quale a breve inizieremo la collaborazione e che in questa occasione presenterà tutto il campionario.

### **E INFINE PER LA GIOIA DI GRANDI E PICCINI**

**CI SARA' LUCA DI "GELATI NATURALE" COL SUO CARRETTO.**

## **COSA SERVE:**

**VOLONTARI** (in rapporto di 1 ogni 8 partecipanti per ciascun Gas)

SABATO dalle 14.30 alle 16.30 per aiuto cucina

DOMENICA dalle 8.30 per aiuto cucina

DOMENICA dalle 9.30 per organizzare l'accoglienza e la sicurezza



# L'ORO VERDE DI CALABRIA, IL BERGAMOTTO

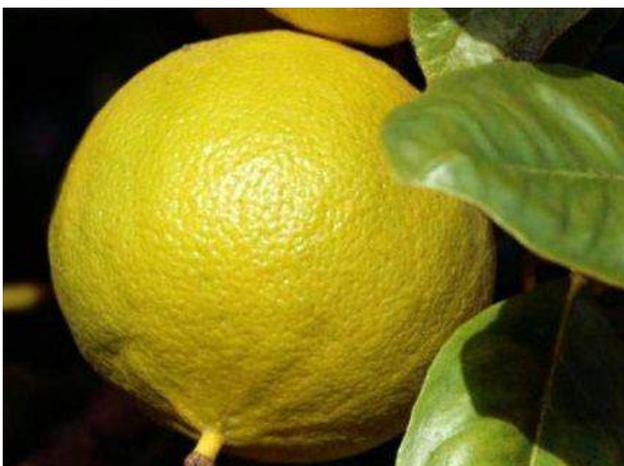
**CITRUS BERGAMIA RISSO** (il nome sembra derivi dal turco Begarmundi, cioè pero del Signore).

E' coltivato in una limitata zona della **Calabria Jonica** da dove proviene il 90% della produzione mondiale.

Anche se il suo uso più conosciuto è quello associato ai profumi, ha anche un uso alimentare, il famoso te earl grey è aromatizzato con questo prezioso agrume. Il frutto si raccoglie da dicembre a marzo, il suo sapore è amaro e acido, e mangiato come frutto non è per tutti i palati, ma è base per tantissime preparazioni e ricette.



Può essere usato oltre che nel thè, anche per arricchire insalate insieme a spicchi di arancia, conditi con olio, sale ed aceto balsamico. La buccia grattugiata e/o il succo viene utilizzato per aromatizzare risotti, pesce arrosto e scaloppine sia di carni bianche che rosse.



Può essere inoltre usato, in molte altre preparazioni sia dolciarie che non in sostituzione del limone e per aromatizzare l'olio extra vergine di oliva. La marmellata di bergamotto è ottima sia per preparare dolci che per accompagnare formaggi molli, spalmabili e la ricotta di pecora nonché arrostiti di selvaggina e di maiale. Alla nostra festa potrete assaggiarli

L'Olio essenziale di Bergamotto si utilizza nei diffusori e profumatori, ha inoltre molteplici usi che potrete scoprire sulla pagine del produttore, il suo link è

[www.ilgiardinodelbergamotto.it](http://www.ilgiardinodelbergamotto.it)

azienda agricola a coltivazione biologica di Fulvia Attinà

## OSPITALITA' A PRODUTTORI PER LA FESTA

Quest'anno oltre alla notevole partecipazione di gasisti si sta riscontrando una nutrita partecipazione di produttori, alcuni provenienti da regioni lontane che pur di condividere con noi questi momenti si apprestano ad una impegnativa trasferta.

Se ci fosse qualcuno disponibile a fornire ospitalità per il pernottamento di sabato 12 marzo, lo faccia cortesemente sapere entro lunedì 7 marzo.

# QUESTI I TURNI DEL 4-5 MARZO

## **SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:**

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GAS OFFICINA VARESE e GASABILE SGAS**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

### **Punto logistico LEGNANO**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

### **Punto logistico VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GASELLO e 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 alle ore 10.00

### **Punto logistico VARESE**

Gas di turno: **GASTONE** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

### **Punto logistico SESTO CALENDE**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

---

### **Punto logistico SARONNO-GASUSA**

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

### **Punto logistico CESATE**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

### **Punto logistico BUSTO ARSIZIO**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare **alternativamente alle 8.00 o alle 9.00**

### **Punto logistico MILANO**

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

## Magazzino **UBOLDO**

Gas di turno: **GASLOCO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** 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	CISGASO	GASAMOS
dalle	8.40	alle	8.50	AIRONGAS	MIGASO
dalle	8.50	alle	9.00	SUPERCENTRONE	Ass. LA TARTARUGA
dalle	9.00	alle	9.10		Coop. CIELO
dalle	9.10	alle	9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle	9.20	alle	9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle	9.30	alle	9.40	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle	9.40	alle	9.50	GASIAMOCI	GASLOCO

## 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.xls](http://www.aequos.eu/documents/calendario_prodotti_a_rotazione.xls)

### **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>

### **SCHEDE INFORMAZIONI VARIE PRODOTTI:**

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

### **APPUNTAMENTI ED EVENTI SUL TEMA GAS/SOSTENIBILITA'**

<http://www.aequos.eu/index.php/link/eventi>

# 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 16-marzo-2016**  
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.eu](mailto:amministrazione@aequos.eu)

## pro - NOTIZIARIO

**Questa comunicazione è rivolta prevalentemente  
ai referenti dei vari produttori.**

Per rendere sempre più bello e interessante il nostro **NOTIZIARIO** tutti sono invitati, a partire appunto dai referenti dei produttori, a fare avere notizie, informazioni o semplicemente fotografie da pubblicare e far conoscere così a tutto il popolo di Aequos.

Tutto il materiale può e deve essere inviato a:

[notiziarioaequos@gmail.com](mailto:notiziarioaequos@gmail.com)

**GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!**