



Numero xx del 19/05/2016

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



GITA ALL'ACETAIA GUERZONI



Domenica 26 Giugno 2016

visiteremo l'**ACETAIA GUERZONI** a Concordia sulla Secchia (Mo) che ci fornisce dell'ottimo aceto balsamico biologico.

Il programma della giornata sarà (indicativamente) il seguente:

ore 7.15 partenza da Saronno

ore 7.45 passaggio da Legnano e/o Vanzaghello

Orari e luoghi di ritrovo verranno confermati solo quando sapremo quali GAS parteciperanno alla gita, così da agevolare il più possibile tutti i partecipanti.

arrivo previsto alle ore 10.30 circa: **accoglienza dell'Azienda con bevanda al mosto d'uva**, di seguito, **giro esterno tra le vigne dell'azienda**, accompagnati da LORENZO GUERZONI che racconterà la storia della sua famiglia.

Quindi ci divideremo in gruppi per la **visita all'acetaia** e al termine degustazione aceti. Poiché la visita prevede gruppi di max 15 persone, chi ha già visitato potrà sostare presso i **banchetti di alcuni produttori della zona** che espongono i loro prodotti biologici con degustazione e/o acquisti

ore **13.00/13.30 pranzo al sacco con possibilità di acquisto di piadine o pizze biologiche.**

ore **15.00 conferenza sull'agricoltura biodinamica** tenuta da FABIO FIORAVANTI Segretario dell'Associazione Biodinamica

ore **16.00 premiazione Contest dei panini realizzati con aceto balsamico** e spiegazione delle ricette da parte dei finalisti

ore **17.00 partenza con rientro previsto verso le 20.00**

NOTE ORGANIZZATIVE... MOLTO IMPORTANTI

COSTI:

- Il costo del viaggio in pullman ammonta a circa euro 18 a persona (sarà confermato prima del pagamento), per i bambini l'importo è sempre 18 euro.

ISCRIZIONI:

- **ATTENZIONE!!** Il numero dei posti potrà essere da 64 a 84 determinato dalla capienza del pullman - oltre questo numero non sarà possibile accettare iscrizioni perché la visita all'acetaia richiede un ingresso massimo di 15 persone alla volta
- le iscrizioni saranno accettate fino a esaurimento dei posti disponibili.
- L'iscrizione dovrà avvenire per il totale dei partecipanti del GAS compilando l'apposito modulo.
- Successivamente all'invio dell'iscrizione riceverete una mail che vi confermerà l'avvenuta iscrizione del vostro GAS. Nella stessa mail di risposta vi verranno date le indicazioni di come effettuare l'intero pagamento che dovrà in ogni caso pervenire entro fine maggio.
- Il mancato pagamento entro la data sopra riportata rende nulla l'iscrizione.



**Affrettatevi ad iscrivervi ...
perché i primi che arrivano ...
meglio si accomodano**

PANIFICIO LORENZINI

Durante l'incontro del **TAVOLO PRODUTTORI** del mese di maggio, abbiamo avuto la possibilità di ospitare **EMANUELE**, titolare del **PANIFICIO LORENZINI**.

Emanuele ci ha portato alcuni nuovi prodotti da assaggiare e un video, nel quale ha illustrato le modalità di produzione dei pane che da lui acquistiamo.

Abbiamo avuto modo di parlare a lungo con lui, rivolgendogli diverse domande, alle quali ha saputo rispondere in modo molto esauriente, dimostrando grande professionalità e conoscenza delle tecniche di panificazione.

La degustazione ha soddisfatto i componenti del Tavolo e abbiamo quindi deciso di inserire, a partire da questa settimana, oltre al pane che abitualmente acquistiamo, tre nuovi prodotti:

- **GRISSINI STIRATI**
- **GRISSINI AL RISO CARNAROLI**
- **PAN TRAMVAI**

QUI trovate le schede tecniche dei tre prodotti, mentre gli ingredienti sono:



GRISSINI STIRATI

Farina di grano tenero tipo 1 - latte - acqua - olio extra vergine di oliva - sale - malto - lievito

GRISSINI AL RISO CARNAROLI

Farina di grano tenero tipo 1 - farina di riso Carnaroli - latte - acqua - olio extra vergine di oliva - sale - malto - lievito

PAN TRAMVAI

Farina di grano tenero tipo 1 - uvetta sultanina - acqua - burro - sale - malto - lievito

Presto, sulla pagina Facebook di Aequos, sarà disponibile il video, nel quale, oltre alle varie fasi della panificazione, Emanuele illustrerà le modalità per la produzione e la lavorazione dei grissini.

VERDURA DI STAGIONE: I PISELLI

STORIA E CURIOSITÀ

Originaria del Medio Oriente, la pianta del **PISELLO** si è fatta presto conoscere e apprezzare anche in Europa, imponendosi tra i legumi (e le verdure, in generale) di uso più comune.

ASPETTI NUTRIZIONALI

Ricchi di proteine come tutti i legumi, i piselli contengono anche una buona quantità di carboidrati (molto alta se i piselli sono secchi), fibre (per il 4-6%), vitamine (B, C, E) e sali minerali, il tutto bilanciato con un equilibrato contenuto calorico (80 kcal per 100g).

Il minore contenuto di amidi regala inoltre ai piselli una maggiore digeribilità rispetto ad altri cugini legumi.

VARIETÀ

Dei piselli si conoscono le qualità rampicante o nana. Di colore giallo o verde, di consistenza liscia o rugosa, sono tante le varietà coltivate in Italia (più che in altri paesi), anche se spesso se ne ritrovano solo poche "selezionate".



IN CUCINA

Cuoci dei piselli e uniscili a del sugo con la carne e del riso. Aggiungi poi una panatura esterna che avvolga e raccolga in sé tutto il ripieno. Fatto? Ecco la magia degli arancini siciliani che, nella versione classica, prevedono proprio i piselli al cuore della loro preparazione.

I piselli sono un buon contorno anche per secondi di carne e si combinano bene con la pasta corta oppure il riso (risi e bisi) per alcuni primi piatti semplici e saporiti. Cerchi un'idea originale: prova con la vellutata di piselli.

IN ORTO

La pianta si semina con temperature miti, generalmente in primavera (al Sud sono possibili e a volte preferibili le semine autunnali). La raccolta può avvenire così in modo scalare dopo circa 2 mesi dalla semina (o un po' prima se vuoi consumare i piselli freschi).

Un terreno misto e ben drenato è condizione necessaria per evitare i ristagni d'acqua che comprometterebbero la crescita della pianta. Il pisello è in grado di crescere anche in terreni non particolarmente fertili.

Ricorda che la pianta dei piselli si mostra più sensibile di altre ai parassiti; il problema può essere risolto con i metodi di lotta integrata (le coccinelle ad esempio sono ottime alleate contro gli afidi).

FOODBACK - argomenti di qualità aequos

In questa rubrica cerchiamo di condividere con voi le considerazioni del **TAVOLO PRODUTTORI** in risposta alle segnalazioni dei gas sulla qualità dei prodotti. Sono discussioni che avvengono nel corso della riunione mensile del suddetto tavolo, con la collaborazione di rappresentanti del gruppo qualità, dei consiglieri, e talvolta (telefonicamente) degli stessi produttori.

Ringraziamo sentitamente i **REFERENTI QUALITA'** dei GAS che segnalano permettendoci così di crescere nella conoscenza di quello che mangiamo. Li invitiamo ad un ulteriore sforzo:

1) **SCATTARE DELLE FOTO** e inoltratecele su q.aequos@gmail.com (mettendo nella mail il riferimento della vostra segnalazione).

2) **SEGNALARE SEMPRE SUL MODULO I KG DI PRODOTTO SCARTATO**, anche se non chiedete il rimborso, ce lo chiedono i produttori!

Grazie!:)

periodo considerato: consegne dal 16 aprile al 7 maggio

- **RAPANELLI - produttore Bianchi** - 5 segnalazioni di non conformità di cui 3 con richiesta di rimborso.

Sono arrivati per due settimane consecutive, con qualità decrescente. Li abbiamo dovuti togliere dal listino. Alla fine le lumache hanno vinto. nel bio è così.

- **MELE - produttore Rampanelli** - un mese e mezzo orsono, al seguito di alcune segnalazioni di difformità di peso da parte dei gas, è stato richiesto di procedere con una pesatura sistematica delle mele per un mese circa.

Ricordiamo che le mele:

- ci vengono vendute a collo e non a peso; il produttore pone la massima attenzione nel riempire le cassette in modo di evitare che esse abbiano ad ammaccarsi durante le operazioni di trasporto.
- Man mano che si allontana il periodo della raccolta, la mela perde umidità (e quindi peso) con una velocità che varia a seconda della varietà, della dimensione, dell'clima, ecc.
- il peso della cassetta viene deciso da aequos per favorire i gas nella distribuzione, si cerca sempre di stare bassi con il peso poichè, a detta di molti, in questo modo è più difficile che qualcuno rimanga senza.

Grazie alle vostre pesate riportate nella sottostante tabella (chiediamo scusa se qualcuna dovesse essere rimasta fuori dal conteggio) è stato possibile fare chiarezza sull'effettivo peso medio di questo periodo.

Già alcuni pesi erano stati modificati, dalla scorsa settimana è stato "corretto" il valore delle **RENETTE ROSSE** che in tabella vedete ancora lievemente non congruo. Va detto che molte referenze sono ben più abbondanti di quanto dichiarato, ma questo crea curiosamente molti meno problemi

Grazie a tutti per la collaborazione dai tavolo qualità e produttori!!

| PRODOTTO | Q.TA' DICHIARATA | Q.TA PESATA | NUM. PESATE | DIFFERENZA | DIFF. PONDERATA |
|----------------------------------|------------------|-------------|-------------|------------|-----------------|
| MELE BRAEBURN - Rampanelli | 8,5 | 8,9 | 3 | 0,45 | 1,34 |
| MELE BRINA - Rampanelli | 8,0 | 8,0 | 2 | -0,05 | -0,10 |
| MELE BRINA - Rampanelli | 8,0 | 8,7 | 1 | 0,70 | 0,70 |
| MELE BRINA - Rampanelli | 8,5 | 7,9 | 3 | -0,60 | -1,80 |
| MELE CRIMSON CRISP - Rampanelli | 8,0 | 8,4 | 3 | 0,37 | 1,10 |
| MELE CRIMSON CRISP - Rampanelli | 8,5 | 8,5 | 4 | 0,02 | 0,06 |
| MELE FLORINA - Rampanelli | 8,0 | 8,0 | 4 | -0,03 | -0,10 |
| MELE FLORINA - Rampanelli | 8,0 | 7,7 | 2 | -0,30 | -0,60 |
| MELE FLORINA - Rampanelli | 8,5 | 8,2 | 6 | -0,33 | -1,96 |
| MELE FUJI - Rampanelli | 8,5 | 8,5 | 12 | 0,02 | 0,20 |
| MELE FUJI - Rampanelli | 8,5 | 8,9 | 6 | 0,35 | 2,10 |
| MELE FUJI - Rampanelli | 8,5 | 8,9 | 5 | 0,40 | 2,00 |
| MELE FUJI - Rampanelli | 9,0 | 8,9 | 12 | -0,06 | -0,72 |
| MELE FUJION - Rampanelli | 8,0 | 8,5 | 4 | 0,45 | 1,80 |
| MELE FUJION - Rampanelli | 8,0 | 9,0 | 1 | 1,00 | 1,00 |
| MELE GOLDEN - Rampanelli | 8,0 | 8,5 | 6 | 0,53 | 3,20 |
| MELE GOLDEN - Rampanelli | 8,0 | 8,3 | 5 | 0,26 | 1,30 |
| MELE GOLDEN - Rampanelli | 8,0 | 8,4 | 3 | 0,37 | 1,10 |
| MELE GOLDEN - Rampanelli | 8,0 | 9,0 | 1 | 1,00 | 1,00 |
| MELE GOLDEN - Rampanelli | 8,5 | 8,4 | 8 | -0,06 | -0,46 |
| MELE JULIET - Rampanelli | 8,0 | 7,7 | 6 | -0,28 | -1,65 |
| MELE JULIET - Rampanelli | 8,0 | 7,7 | 1 | -0,30 | -0,30 |
| MELE RENETTA CANADA - Rampanelli | 9,0 | 8,6 | 2 | -0,40 | -0,80 |
| MELE RENETTA ROSSA - Rampanelli | 8,5 | 8,2 | 3 | -0,33 | -1,00 |
| MELE RENETTA ROSSA - Rampanelli | 8,5 | 8,3 | 3 | -0,17 | -0,50 |
| MELE RENETTA ROSSA - Rampanelli | 8,5 | 8,4 | 2 | -0,10 | -0,20 |
| MELE RENETTA ROSSA - Rampanelli | 8,5 | 7,7 | 1 | -0,80 | -0,80 |
| MELE RENETTA ROSSA - Rampanelli | 9,0 | 8,4 | 7 | -0,60 | -4,20 |
| MELE ROYAL GALA - Rampanelli | 8,0 | 8,4 | 3 | 0,35 | 1,05 |
| MELE ROYAL GALA - Rampanelli | 8,0 | 8,4 | 2 | 0,35 | 0,70 |
| MELE ROYAL GALA - Rampanelli | 8,0 | 8,7 | 1 | 0,70 | 0,70 |
| MELE ROYAL GALA - Rampanelli | 8,5 | 8,6 | 4 | 0,07 | 0,30 |
| MELE STARK - Rampanelli | 8,0 | 8,4 | 1 | 0,40 | 0,40 |
| MELE STARK - Rampanelli | 8,0 | 8,2 | 1 | 0,20 | 0,20 |
| MELE STARK - Rampanelli | 8,5 | 8,7 | 2 | 0,18 | 0,36 |

CONCLUSIONI:

1. mediamente il produttore fornisce più mele di quante dichiarate (5,42 kg in più su 130 cassette)
2. vi sono variazioni (positive e negative) sui pesi dei vari tipi di mela, e anche per lo stesso tipo di mela
3. vi sono variazioni sempre negative sui pesi delle mele renetta rossa
4. in un solo caso particolare, con peso dichiarato della cassetta pari a kg 9, la differenza è particolarmente significativa (portando il peso dichiarato a kg 8,50 il saldo positivo sarebbe di 8,92 kg su 130 cassette)
5. se dai dati escludiamo le renetta rossa, il saldo delle differenze di peso su tutte le altre mele sarebbe ancora più pronunciato (12,12 kg in più su 114 cassette)

Concludo perciò dicendo che, dato che il peso dichiarato è stabilito arbitrariamente da Aequos, e visto che il produttore non può essere accusato di speculare sui pesi, la soluzione più semplice sarebbe di abbassare i pesi dichiarati per le mele renetta portandolo a 8 kg come avviene già per altri tipi di mela.

QUESTI I TURNI DEL 20-21 MAGGIO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GAS PICCOLO e GASPACCIO**

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: **GAS 7 FONTANE** 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: **COOP. CIELO** 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 | GASLOCO | |
| dalle 9.10 | alle 9.20 | GASPITA | GAS PICCOLO |
| dalle 9.20 | alle 9.30 | GASPACCIO | GASINISTI |
| dalle 9.30 | alle 9.40 | SARGASS | ROVELLASGAS |
| dalle 9.40 | alle 9.50 | GASIAMOCI | Coop. CIELO |

LINK UTILI

SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/turni>

CALENDARIO ROTAZIONE PRODOTTI:

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/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 15-giugno-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loco di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15
- ❖ **Tavolo Qualità: Martedì 7-giugno-2016**
per info su ordine del giorno e luogo dell'incontro
scrivere a gruppo.qualita@aequos.eu

**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

Per comunicare non il NOTIZIARIO

notiziarioaequos@gmail.com

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!