



Numero XXII del 02/06/2016

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**

**Il numero minimo necessario per confermare la gita è di 54
attualmente siamo a 27**

**Purtroppo se non si dovesse raggiungere il numero
la gita non sarà effettuata.**

ATTENDIAMO FIDUCIOSI!!

Gemma

COMUNICAZIONE DAL PASTIFICIO COOPERATIVO



Ciao a tutti, come va?

Vi invio alcune spiegazioni che riguardano alcuni prodotti consegnati sabato scorso.

Vi sarete accorti che i ravioli **RICOTTA ed ERBETTE** sono stati fatti con le erbe rosse e quindi presentano un bel colore che dà sul rosso. Se vi sembrano raggrinziti non vi preoccupate e solo colpa dello spessore della sfoglia un po' troppo sottile, in cottura diventano bellissimi.

La **BIO CASCINA PRA' VECCHI di SESTO CALENDE** ci manda sia quelle verdi che quelle con il gambo rosso.

Anche le tagliatelle verdi presenteranno qualche striatura rossiccia.

Mi scuso in anticipo se a qualcuno non piacciono le erbe rosse, possiamo eventualmente cambiarle a chi ci viene a trovare.



*Grazie.
Salvatore*

VERDURA DI STAGIONE: LE PATATE

STORIA E CURIOSITÀ

Originaria delle regioni andine in America meridionale, fu introdotta in Europa dopo la scoperta del nuovo continente, prima nei giardini e solo successivamente negli orti (e nelle cucine) del nostro continente. La **PATATA** è però usata anche fuori dalla cucina: le si riconosce infatti un contributo nel lenire pruriti e irritazioni della pelle!

ASPETTI NUTRIZIONALI

L'elevato contenuto di amido (glucidi) rende la patata più calorica rispetto alla media delle verdure e degli altri ortaggi. A suo favore conta però un buon apporto di vitamine del gruppo B (B1, B2, B6) e C, oltre che di potassio. Basso è invece il contenuto proteico.

VARIETÀ

Diverse sono le qualità di patata che nel mondo si differenziano per forma, consistenza e colore. Tra le varietà più conosciute (e consumate) nelle cucine italiane, puoi trovare:

- la **GIALLA PIEMONTESE**, farinosa e piuttosto adatta per alcuni piatti come gli gnocchi di patate,
- la **GIALLA FRANCESE**, da preferire per la sua consistenza soda se si scelgono le patate fritte o bollite,
- la **BIANCA**, farinosa e ideale per il purè,
- la **NOVELLA**, più tenera e con buccia più fine (che va grattata).

IN CUCINA

Le patate possono essere conservate anche 4-5 mesi se tenute in ambienti bui, asciutti e riparati dal gelo. Difficile elencare le diverse varietà in cui prepararle in cucina. Anche nel paese dell'onnipresente pasta, la **PATATA** è riuscita a ritagliarsi una dignità propria non solo come contorno ma anche come vero e proprio piatto principale. Un'idea: il gateau (il "gattò") di patate.



IN ORTO

Le patate sono interrate negli ultimi mesi invernali e la raccolta avviene a distanza di diversi mesi, in genere a fine estate. La pianta è piuttosto esigente di sostanza organica nel terreno e anche di acqua, in particolare nella fase in cui i tuberi iniziano ad ingrossarsi (cui corrisponde la fioritura un superficie).

GATEAU DI PATATE

Il termine **GATEAU** (**GATTO'**, se italianizzato), è una parola francese che significa torta, e in italiano vuole indicare una sorta di sformato.

Il **GATEAU DI PATATE** è un piatto unico rustico, molto saporito e al tempo stesso delicato, che viene preparato schiacciando delle patate lesse in seguito amalgamate con aromi, uova, prosciutto cotto, parmigiano grattugiato, mozzarella e scamorza.

Successivamente il **GATEAU DI PATATE** verrà adagiato in una pirofila e cotto in forno per circa 30 minuti.

INGREDIENTI:

Patate 1 kg.
Prosciutto cotto 120 gr.
Mozzarella 100 gr.
Parmigiano reggiano 50 gr. + 30 gr.
Burro 6 riccioli
Pepe macinato al momento a piacere
Noce moscata in polvere un grande pizzico
Uova 2
Sale q.b.
Scamorza (provola) affumicata 100 gr.

Lavate e lessate le patate in acqua salata per 40 minuti (oppure per 20 con la pentola a pressione), poi fatele intiepidire tanto da poterle sbucciare, e tagliatele a tocchetti.

Accendete il forno a 180°. Passate le patate al passaverdura o schiacciatele, poi adagiate il composto in una ciotola capiente e aggiungete il parmigiano, le uova, il sale, il pepe e la noce moscata: mischiate bene gli ingredienti con un mestolo di legno.

Tagliuzzate il prosciutto cotto e tagliate a dadini anche la mozzarella (ben sgocciolata e strizzata) e la scamorza affumicata.

Incorporate al composto i precedenti ingredienti e mescolate per fare amalgamare bene. Imburrate e cospargete di pangrattato una pirofila da forno, poi adagiatevi il composto ottenuto e livellatelo con una spatola da cucina; cospargete la superficie del **GATEAU** con il rimanente parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro, poi infornate a 180° per i primi 15 minuti; portate poi il forno a 200° per i successivi 15 minuti.



Terminata la cottura, sfornate il **GATEAU** e lasciatelo intiepidire per almeno 10-15 minuti, poi tagliatelo in porzioni e servitelo ancora tiepido.

CONSERVAZIONE:

Conservate il gateau di patate in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per un paio di giorni al massimo.

CONSIGLIO:

Se preferite, potete utilizzare la provola normale, o sostituirla con un altro formaggio: l'importante è che non sia troppo morbido o acquoso. Il prosciutto cotto, invece, può essere rimpiazzato a vostro piacere da un altro salume.

QUESTI I TURNI DEL 3-4 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GARBAGAS e GAS 7 FONTANE**

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: **GASBIO OLEGGIO** 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: **POM DA TERA** 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: **GASINISTI** 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	Coop. CIELO
dalle	9.10	alle	9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle	9.20	alle	9.30	GASPACCIO	
dalle	9.30	alle	9.40	SARGASS	ROVELLASGAS
dalle	9.40	alle	9.50	GASIAMOCI	GASINISTI

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>

Il sito di Aequos è in continuo sviluppo e arricchimento. Sotto al menù a tendina **PRODUTTORI** (in alto) potete trovare una interessante opportunità: **OSPITALITA' RURALE**. Non sono altro che i nostri PRODUTTORI che accolgono nelle loro strutture chi vuole far loro visita.

I dettagli dell'ospitalità dovranno essere concordati direttamente dagli interessati, ma intanto crediamo siano notizie interessanti per farsi una prima idea.

BUON VIAGGIO!!

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 Qualità: Martedì 7-giugno-2016**
per info su ordine del giorno e luogo dell'incontro scrivere a gruppo.qualita@aequos.eu
- ❖ **Tavolo Amministrativo: Martedì 7-giugno-2016**
alle ore 21.00 presso il magazzino di Aequos
Uboldo - via monte Grappa, 277

- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 15-giugno-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

Per comunicare non il NOTIZIARIO

notiziarioaequos@gmail.com

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!