



Numero XXVIII del 14/07/2016

Cooperativa Aequos

## NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



## CHIUSURA ESTIVA



Si informa e si ricorda che effettueremo **l'ultima consegna sabato 30 luglio** (l'ordine si aprirà giovedì 21 luglio), mentre riapriremo gli ordini giovedì 25 agosto per **la prima consegna post-vacanziera sabato 3 settembre**.

**Si approfitta di questa comunicazione  
per augurare a tutti i gasisti  
BUONE VACANZE**

## PASTA FRESCA CONSEGNA DEL 23 LUGLIO

**La consegna di pasta programmata per il 23 luglio NON avrà luogo.**

I nostri gas hanno richiesto complessivamente una quantità molto modesta di confezioni e per il Pastificio, che la settimana successiva chiude per le ferie estive, è impossibile soddisfare il nostro ordine.

**Riprenderemo dopo le vacanze con una consegna il 10 settembre.**

## SUCCO DI PESCHE NETTARINE

### ATTENZIONE

da circa 3 settimane il prezzo del SUCCO di PESCHE NETTARINE compare in listino con un prezzo errato. Il prezzo infatti è confermato quello classico di 2.00 euro la bottiglia e non 1.76 euro.

Ci scusiamo dell'inconveniente che probabilmente è figlio del problema avuto a fine giugno sul sistema di caricamento ordini.

# LATTE e YOGURT

Contrariamente a quanto comunicato settimana scorsa, nonostante il grave incidente capitato a LUCIANO - il titolare dell'Azienda Agricola che ci fornisce latte e yogurt caduto dal tetto della stalla con 9 costole rotte ed un polmone perforato - è ripresa la produzione e distribuzione dei prodotti che noi normalmente acquistiamo.

Pertanto ritroverete in listino il **LATTE** e lo **YOGURT** che sempre hanno accompagnato le nostre colazioni e merende.

## DUE PAROLE ... E UNA RIFLESSIONE

Nel mio Gas ci sono state alcune lamentele (poche per la verità) relativamente ad alcune ciliegie andate in marcescenza.

Deliberatamente abbiamo pertanto deciso di non chiedere alcun rimborso.

Parecchi nostri gasisti si sono invece lamentati del fatto che hanno riscontrato le vaschette in leggero sottopeso. Ho controllato le pesate ed in effetti il peso riscontrato è risultato inferiore fino a 80 gr. per cestino.

Per rendere l'idea, su 26 Kg. di ciliegie ordinate dal mio GAS ne sono state distribuite esattamente 24,8 Kg. (circa il 5% in meno che si traduce in Kg. 1,2 ca. complessivamente quindi accettabile).

Questa mattina (risale al 23 giugno) ho parlato con Bonetti che mi ha detto che in questo periodo occorre essere un po' comprensivi per i motivi climatici di pioggia già detti e ridetti. Lo abbiamo scritto sul notiziario, abbiamo spiegato che occorre stendere subito le ciliegie e mangiare quelle più mature ma, nonostante tutto, osservo che il problema non si risolve.

Aggiungo una mia considerazione personale già condivisa con Luca: forse ogni tanto ci sfugge che stiamo acquistando delle ciliegie che sono primizie BIOLOGICHE pagandole € 5,90/Kg.

Quanto pagheremmo le medesime ciliegie al Super, dal fruttivendolo o da Naturasi? Ogni tanto proviamo a riflettere anche su questo punto. In tal caso credo che qualche marcescenza sarebbe anche accettabile...

Per chiarire una volta per tutte un altro aspetto: Bonetti mi ha confermato che spedisce ad Aequos SOLO le sue ciliegie migliori e che le stesse sono esenti da difetti al momento del confezionamento.

Ciò per dissolvere una volta per sempre il dubbio sollevato da qualche gasista in merito al fatto che le ciliegie sono buone in superficie mentre sotto, nella parte inferiore del cestino, sono marce lasciando intendere una sorta di malafede del produttore.

Bonetti infine mi ha anche fatto notare che per compensare questi piccoli problemi ogni tanto, anche per ottimizzare il carico, ci invia in omaggio 1/2 "padelle" di ciliegie (1 padella = 6,5 kg di ciliegie).

Sono convinto che non si debba aggiungere altro...

Forse occorrerebbe ripetere con maggior efficacia questi concetti ai nostri gasisti ricordando a tutti che acquistare dai nostri produttori non ci consente solo di sostenerli e di fare acquisti consapevoli ma, ciò che più conta, ci consente di essere parte integrante di un'economia alternativa fatta anche e soprattutto di condivisione e di solidarietà, concetti che un po' troppo spesso vengono persi di vista...

*Nino (Noi del Tosi)*

***In questo periodo di lamentele, criticità, prodotti non ottimali, ci fa molto piacere condividere quanto scrive una nostra giovane gasista.***

Caro staff

mi chiedo se non siamo troppo pignoli ed abituati alla frutta finta e perfetta del supermercato. Noi abbiamo portato a casa una parte della albicocche scartate e, pulite dalla parte ammaccata, erano semplicemente spettacolari! Spero altri abbiano approfittato come noi e non siano andate buttate.

Anche per le difficoltà crescenti nelle quali i produttori incorrono, ogni frutto è un dono. (Aiuto! Mi viene in mente un vecchio film... Soylent Green).

Un abbraccio e, come sempre, grazie dello splendido e non scontato lavoro.

*Alessandra (Gasgac)*

## VERDURA DI STAGIONE: LA BIETA

### STORIA E CURIOSITÀ

La **BIETA** è una pianta nativa europea, ben diffusa alle diverse latitudini del nostro continente e particolarmente presente (anche come pianta spontanea) nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

### ASPETTI NUTRIZIONALI

La **BIETA da COSTA** è ricca di vitamina A, C e K nonché di acido folico (che aiuta a metabolizzare il ferro). L'alto contenuto di sali minerali (in particolare di calcio, magnesio e potassio) offre un buon mix per combattere l'osteoporosi mentre la ricchezza di fibre migliora l'attività digestiva.

### VARIETÀ

La **BIETA** è una varietà di barbabietola da orto (diversa da quella utilizzata per la produzione dello zucchero) e in genere può essere suddivisa secondo la forma delle foglie:

- la **BIETA da COSTA**, con un cespo di foglie verde scuro e con le coste (le parti bianche) molto lunghe e spesse,
- la **BIETA da FOGLIE**, con delle coste più piccole rispetto a cui prevalgono delle foglie di colore verde acceso.

### IN CUCINA

Buona da preparare lessa o cotta al vapore, la **BIETA da COSTE** accompagna bene gli ingredienti di minestre e minestrone, oltre che di frittate e sformati. Per una cottura ottimale, puoi separare le coste dalle foglie, adeguando così la cottura ai diversi tempi (5 minuti per le foglie, 15-20 per le coste).

Non vale lo stesso per la **BIETA da FOGLIE** che invece può essere preparate in maniera simile agli spinaci (per la maggiore tenerezza), ad esempio lessata e appena condita.

### IN ORTO

La **BIETA** si semina in genere a febbraio (con raccolta in estate) oppure a settembre (per un raccolto primaverile). Pur adattandosi bene sia a freddi rigidi che a temperature mediamente alte, per la semina in campo aperto ti è utile aspettare le temperature un po' più alte di marzo e dei mesi fino all'estate.

Le diverse varietà e le differenze climatiche delle regioni italiane rendono possibile trovare **BIETE** di stagione in ogni mese dell'anno.

Per gli orti urbani, la grande estensione delle radici rappresenta spesso un limite cui puoi ovviare piantando una sola pianta per ciascun tavolo da coltivazione.

In alternativa, puoi procedere ad una semina a distanze più ravvicinate così da avere piante da foglie più piccole e tenere, adattabili anche in spazi limitati come il balcone di casa. Al raccolto, ricorda di tagliare solo le foglie esterne e più grandi (lasciando al loro posto le foglie più interne); in questo modo potrai continuare a raccogliere anche per alcune settimane. Rispetto al suolo, la bietola predilige terreni medi, profondi, freschi e senza ristagni d'acqua (ben irrigati).



## QUESTI I TURNI DEL 15-16 LUGLIO

### **SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:**

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GASIAMOCI e GAS SESTO CALENDE**

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 Vanzaghello 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: **GAS ORAGO** 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: **SARGASS** 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	GASINISTI
dalle	9.30	alle	9.40		ROVELLASGAS
dalle	9.40	alle	9.50	GASIAMOCI	SARGASS

## 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](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.

## **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 14-settembre-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)

## **Se vuoi avere informazioni e/o devi comunicare con i TAVOLI:**

- NOTIZIARIO [notiziarioaequos@gmail.com](mailto:notiziarioaequos@gmail.com)
- TAVOLO QUALITA' [gruppo.qualita@aequos.eu](mailto:gruppo.qualita@aequos.eu)
- TAVOLO AMMINISTRATIVO [aequosadm@gmail.com](mailto:aequosadm@gmail.com)
- TAVOLO CULTURA [cultura@aequos.eu](mailto:cultura@aequos.eu)

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