



Numero XXIX del 21/07/2016

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**

POMODORI DA SALSA

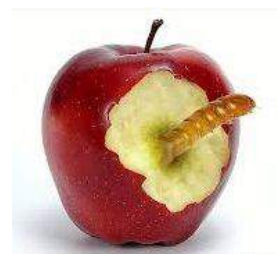
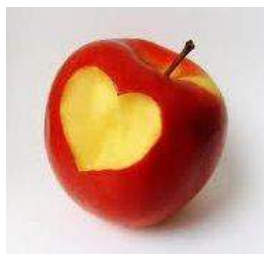
Vi anticipiamo che dal primo ordine in consegna a SETTEMBRE e per qualche settimana troveremo in listino per l'ordine i POMODORI da SALSA.

REFERENTI QUALITA'

Comunichiamo (con largo anticipo) che **martedì 27 settembre** si terrà l'incontro annuale dei **REFERENTI QUALITA'**.

I Gas che non avessero ancora nominato un referente sono invitati a farlo in tempi brevi dando comunicazione a:

gruppo.qualita@aequos.eu.



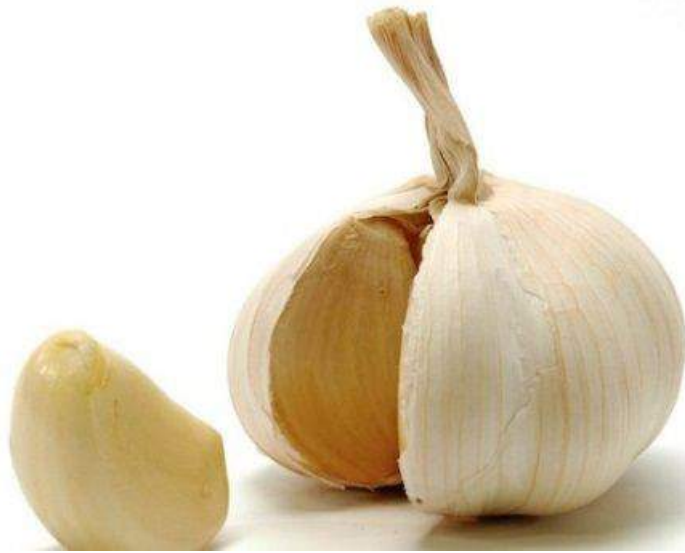
I dettagli dell'incontro verranno comunicati al più presto

VERDURA DI STAGIONE: L'AGLIO

STORIA E CURIOSITÀ

Se Asia e Europa se ne contendono i natali (sembra che a vincere sia la prima), è comunque certo che in ogni angolo del pianeta l'**AGLIO** faccia ormai capolino tra taglieri e padelle. Il suo caratteristico odore è dovuto alla (onni)presenza di una particolare sostanza, l'allina, tanto forte quanto persistente in bocca e anche sulle mani (quante volte tocca lavarle?).

Cosa fare per l'alito? Prova a ridurre l'effetto rimuovendo, prima della preparazione, il piccolo germoglio interno di colore verde. Non illuderti, però: difficilmente riuscirai a superare indenne la prova del bacio!



ASPETTI NUTRIZIONALI

Diverse sono le proprietà curative riconosciute all'**AGLIO** sia da parte della scienza che della tradizione popolare (no, le doti contro i vampiri non sono incluse). Sebbene alcuni vi attribuiscono una difficoltà nella digestione, si contano tra gli aspetti positivi le sue proprietà antibatteriche (grazie ad alcuni derivati dell'allicina) e antiossidanti (grazie a selenio, vitamine dei gruppi B e C e ai vari solfuri).

IN CUCINA

L'**AGLIO** è usato comunemente come condimento in cucina, con la tradizione italiana che lo predilige saltato in padella con un po' di olio nella preparazione del sugo. Per liberarne tutto il sapore, puoi schiacciarlo con il palmo della mano oppure tagliarlo molto finemente (così da rilasciarne gli odori a contatto con l'aria).

Per conservare l'aglio, se non prendi in considerazione di intrecciarlo in collane da appendere al letto, ricorda che non serve tenerlo in frigo (con conseguente "contagio" di odore) ma basta piuttosto sistemarlo in un luogo fresco, buio e asciutto.

IN ORTO

Pur riconducibile al gruppo delle piante bulbose perenni, l'**AGLIO** segue una stagionalità per la coltivazione per cui viene interrato in autunno inoltrato oppure a fine inverno. L'**AGLIO** infatti riposa nel periodo estivo-autunnale lasciando seccare la parte aerea mentre il bulbo (la "testa") sopravvive nella sua caratteristica forma in diversi bulbilli ("spicchi") ed è pronta per essere utilizzata. È così che le "teste" possono essere consumate fresche quando vengono colte in primavera, oltre ad essere utilizzate secche durante il resto dell'anno.

L'aglio non è particolarmente esigente rispetto al clima purché la sua esposizione sia soleggiata. Riguardo il suolo, è ideale un terreno sciolto, sabbioso e permeabile.

MESSAGGIO DA GASSESTO

A nome delle 80 famiglie che compongono il **GasSesto**, Fausto e Francesco augurano a tutti gli altri Gas, allo staff del Tavolo Produttori, ai colleghi sbancalatori del venerdì sera, allo staff amministrativo, e a tutti coloro che sono stati coinvolti in questi primi 7 mesi del 2016, di trascorrere una soleggiata estate e di coccolare il meritato riposo.

Ci vediamo e ci sentiamo ai primi di settembre.

*Hasta la vista
Fausto e Francesco*

QUESTI I TURNI DEL 22-23 LUGLIO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **HAPPYGAS e SUPERCENTRONE**

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: **GAS OFFICINA VARESE** 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: **CISGASO** 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		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	SARGASS	ROVELLARGAS
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/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 Amministrativo: Giovedì 28-luglio-2016**
alle ore 21.00 presso il magazzino di Aequos
Uboldo - via monte Grappa, 277
- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 14-settembre-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loco di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15
- ❖ **Referenti Qualità: Martedì 27-settembre-2016**
stai connesso, ti comunicheremo luogo e ora dell'incontro

**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

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

- NOTIZIARIO notiziarioaequos@gmail.com
- TAVOLO QUALITA' gruppo.qualita@aequos.eu
- TAVOLO AMMINISTRATIVO aequosadm@gmail.com
- TAVOLO CULTURA cultura@aequos.eu

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!