



Numero 13 del 02/04/2015

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO SETTIMANALE

a cura del tavolo produttori e logistica

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



AEQUOS augura a tutti
una **FELICE** e **BUONA PASQUA !!**

NUOVI PRODOTTI IN LISTINO

Questa settimana troverete:

- **MIELE e MIELCREMA di Festinalente**
- **GRANO in CHICCHI nel listino farine di Mulino Sobrino.**



CARCIOFINI SOTTOLIO



Per fare carciofini sott'olio si possono utilizzare sia i carciofi grandi che i carciofi più piccoli.

Nella foto di due carciofi, uno con diametro del capolino di circa 4-5 cm e l'altro con diametro di 8-10 cm.



Per poter cuocere i carciofi nel migliore dei modi, la base del carciofo dovrebbe avere una forma conica, come rappresentato nell'immagine.



Ora puliamo anche il carciofo più grande nella stessa maniera.



Tagliamo le foglie rimaste fino a lasciare solo quelle più tenere (la parte più chiara delle foglie, quella che tende al bianco/giallo chiaro) come mostra l'immagine.



Il carciofo più grande, per una cottura omogenea con quello più piccolo dovrebbe essere diviso a metà oppure in quattro (a seconda delle dimensioni) e dovrebbe essere asportata la peluria interna come mostra l'immagine. (metà di sinistra con peluria - metà di destra è stata asportata la peluria).

Ora non ci resta che cucinare i carciofi in $\frac{3}{4}$ di acqua e $\frac{1}{4}$ di aceto per 15/20 minuti a seconda dei gusti; dopo la cottura aggiungere il sale (**mi raccomando SOLO DOPO LA COTTURA, mai salare l'acqua di cottura dei carciofini**) e lasciare scolare bene anche per una notte.

Il giorno dopo mettere i carciofini nei vasetti, aggiungere l'olio fino a colmare i carciofini e sterilizzare i vasetti.

IMBOTTIGLIAMENTO VINO

A grande richiesta ecco la **QUARTA edizione** dell'imbottigliata del vino di **NERIO CASSANI**. L'appuntamento è per **DOMENICA 19 aprile 2015 al magazzino in via Monte Grappa 227 a Uboldo**.

Come sempre lo scopo di questa iniziativa è di ritrovarsi per condividere lo spirito della nostra Cooperativa con il buon vino di Nerio.

Seguiremo le medesima organizzazione degli anni scorsi.

Il 19 aprile ognuno arriverà al magazzino con le proprie bottiglie vuote che riempirà con il vino da voi ordinato, naturalmente sotto la supervisione di Nerio e di chi ha già nozioni di imbottigliamento. I tappi e le etichette, verranno forniti dall'organizzazione non dovrete portarli. La giornata comincerà verso le 11.00 del mattino e continuerà fino alle 17.00 del pomeriggio. Ognuno di voi potrà decidere liberamente quando venire se già dalla mattina o anche solo nel pomeriggio.

Ognuno potrà portare qualsiasi tipo di alimento che possa accompagnare il vino così semplicemente condividendo ciò che porterete, potremo mangiare anche insieme.

Se qualcuno dovesse avere dell'attrezzatura per l'imbottigliamento lo faccia sapere, soprattutto vaschette con più beccucci e tappatrici per tappi in sughero.



PANE ... alcuni commenti:

- il pane a noi piace perché è simile a quello che facciamo noi in casa, noi abbiamo preso quello ai 5 cereali
- il nostro pane è più vario (alle noci, ai semi di girasole, ai semi di lino, ai semi di zucca, ecc), ma non per questo abbandoneremo questo di Borgomanero
- sarebbe utile avere una scheda per i 3 tipi di pane con la percentuale dei cereali presenti
- oltre al palato anche gli occhi vogliono la loro parte, questa volta la pagnotta era di una strana forma
- concordo, con voi, il pane è molto buono, molto simile a quello fatto in casa. Noi abbiamo assaggiato quello integrale e quello ai cereali, entrambi squisiti, eccellenza
- sicuramente lo riordinerò (anche se non faccio l'ordine tutte le settimane)

- noi abbiamo acquistato una pagnotta di pane integrale: la qualità non ci è sembrata ottima perché si sentiva in modo netto l'odore del lievito, ma poiché ci sono state comunicate le difficoltà evidenziate dal panificio per il numero imprevisto di ordini contiamo sulle prossime produzioni
- noi abbiamo preso quello ai cereali e quello integrale, più che ottimi entrambi i tipi!
- unica osservazione, 2 delle 3 pagnotte ai cereali sono di dimensioni piuttosto ridotte, ma penso che sia da attribuire al nostro super primo ordine
- non sono una intenditrice di pane, quello fatto in casa non mi è mai venuto... Io ho acquistato quello ai multi cereali e mi è piaciuto molto
- veramente ci dispiace dover dire che non siamo stati per niente soddisfatti del pane. Noi abbiamo preso un 5 cereali e un pane bianco. Il 5 cereali era decisamente bruciato esternamente ma comunque mangiabile (diciamo così!) togliendo la crosta, mentre il pane bianco aveva un marcatissimo e non gradevole sapore acido. Prendiamo a volte il pane con pasta madre da un piccolo panificio quando andiamo in val Formazza: all'odore ha una lieve punta di acido, ma il sapore è completamente diverso.

GITA A EQUOS

Anche quest'anno stiamo pensando alla gita di Aequos.

Prossimamente verrà comunicato il programma completo, per ora appuntatevi la data:

domenica 7 giugno



Saremo ospitati per il pranzo dalla **Cooperativa Valli Unite** di Costa Vescovato.

Prima di pranzo visiteremo **Terre di Lomellina**, produttore con cui collaboriamo per la fornitura di riso.

Dopo pranzo invece avremo la possibilità di visitare il **Birrificio Gedeone**.

Ci sarà anche l'occasione di incontrare la Cooperativa che ci ospita per il pranzo ed avere un momento di intrattenimento per i bambini con giochi e piccolo laboratorio.



Il programma dettagliato della giornata è in fase di definizione, ma le premesse sono molto interessanti.

Purtroppo per una questione logistica il numero dei partecipanti non potrà essere superiore alle 70 unità, pertanto iniziate a pensarci così appena verranno aperte le iscrizioni potrete ufficializzare la vostra e avere così il posto assicurato.

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.00 IN AVANTI: **GASAMOS**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **GASLOCO** con ritrovo per questo gas alle ore 8.15 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

I GAS con riferimento al magazzino dovranno rispettare i seguenti orari:

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	GASABILE Sud	MIGASO
dalle 8.40	alle 8.50		GASPITA
dalle 8.50	alle 9.00	Oltrestazione	GASABILE Sgas
dalle 9.00	alle 9.10	GASAMOS	CISGASO
dalle 9.10	alle 9.20	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle 9.20	alle 9.30	GASINISTI	AIRONGAS
dalle 9.30	alle 9.40	Supercentrone	GAS PICCOLO
dalle 9.40	alle 9.50	Gasiamoci	ALTERGAS
dalle 9.50	alle 10.00	GASPACCIO	GASLOCO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS 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 e fino alle ore 10.00

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 10.00 in Via dell'artigianato, 3 Sesto Calende

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **HAPPYGAS** con ritrovo per questo gas alle ore 9.45 a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,45

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono ritrovarsi insieme a smistare alle ore 8.30.

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

PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

- ❖ **Assemblea ordinaria Aequos: Lunedì 13-aprile-2015**
alle ore 20.45 presso Auditorium "Giuseppe Verdi"
Gerenzano- in via Alessandro Manzoni, 6
- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 15-aprile-2015**
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.e