



Numero 01 del 04/01/2018

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



Auguri per un prospero 2018





Andrea Valenziani, nostro produttore siciliano di ottimi agrumi, sarà ospite del Tavolo Produttori nella prossima riunione di mercoledì 10 gennaio presso la Pro-Loce di Origgio.

Il Tavolo Produttori



Purtroppo la consegna dello zafferano prevista per dicembre è slittata a gennaio. La fatturazione dello stesso resterà comunque inserita nella data in cui era stata prevista la consegna.

COME UTILIZZARE LO ZAFFERANO:

Per un utilizzo ottimale in cucina è importante: sminuzzare finemente gli stimmi, lasciare lo zafferano in infusione in circa mezza tazzina da caffè riempita con acqua, brodo o latte caldi, per almeno 2/3 ore, permettendo così alle sostanze coloranti, amaricanti e odorose di compiere la magia regalandoci gli inconfondibili colore e aroma famosi in tutto il mondo. Versare l'infuso nella pietanza possibilmente a fine cottura. La quantità di zafferano da utilizzare varia a seconda della sensibilità personale e dell'effetto ricercato.

TORTA ALLO ZAFFERANO:

Ingredienti:

- 200 gr. di farina bianca
- 200 gr. di ricotta
- 300 gr. di zucchero
- 0.135 gr. di zafferano
- 3 uova
- 2 cucchiari di latte
- 1 buccia di arancia
- 1 buccia di limone
- 1 bustina di lievito
- 1 noce di burro
- zucchero a velo quanto basta



Preparazione:

Imburrare e infarinare una tortiera. Mettere la ricotta in una ciotola con lo zucchero e lavorarla a lungo con un cucchiario di legno, aggiungere poco alla volta la farina setacciata insieme al lievito, i tuorli d'uovo, la buccia grattugiata del limone e dell'arancia, un pizzico di sale e lo zafferano infuso nel latte.

Mescolare continuamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

Infine incorporare delicatamente gli albumi precedentemente montati a neve ben ferma.

Versare il composto nella tortiera, porre in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 40/45 minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare la torta prima di sformarla direttamente sul piatto di portata.

Spolverizzare con zucchero a velo e servire!

La redazione



BANCA ETICA CAMBIA LE COORDINATE

Dal 4 dicembre Banca Etica ha attivato una nuova piattaforma informatica e aggiornato i dati dei propri clienti. Ricordiamoci di memorizzare i nuovi IBAN.

Quello della COOPERATIVA: IT86 L050 1801 6000 0001 1327 665

Il Tavolo Amministrativo



TURNI 2018

Sono stati comunicati i turni **DEFINITIVI** per le operazioni sbancamento e scassetto del venerdì sera e sabato mattina.

Tutti i gas sono invitati a prenderne visione.

ATTENZIONE:

si ricorda che la prima consegna del 2018 verrà effettuata secondo il seguente programma:

MAGAZZINO:

VENERDI' MATTINO dalle ore 8.30 alle ore 9.30:

- CISGASO
- GASLOCO
- GASIAMOCI (GAS di turno)

SABATO MATTINO dalle ore 8.30 alle ore 9.00:

- MIGASO
- GASTABIEN
- GASDOTTO
- B.AR.GAS

NEI CENTRI logistici:

- GASUSA – Verrà a prenderlo in magazzino venerdì
- Legnano – Consegna venerdì mattina alle 8.00 con presente GASABILE SUD
- Vanzaghello – Consegna venerdì mattina alle 8.30 con presente GASELLO
- Oggiona – Consegna venerdì mattina alle 9.15 con presente BOMBOLOGAS (possono recuperare le chiavi da Livio Bedin), il sabato poi ritireranno LUMAGAS e STOGAS



PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	20 gen.	3 feb.
SOYANA	X CHIUSO	
FARINE		X CHIUSURA 7/01



QUESTI I TURNI DEL 4 e 5/6 GENNAIO

SBANCALAMENTO GIOVEDI' SERA (17.30 - 22.00):

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
SBANCALATORI SENIOR**

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

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 - 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: **STOGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** 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 dalle ore **8.15**

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: **GASIAMOCI** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

Il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas

ATTENZIONE:
**Col nuovo anno gli orari di ritiro al magazzino
hanno subito piccole variazioni**
**Tutti i GAS che ritirano a Uboldo sono invitati a prenderne visione
per evitare sovrapposizioni**

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 LA TARTARUGA	GASPITA
dalle 9:00	alle 9:10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9:10	alle 9:20	SARGASS	GASINISTI
dalle 9:20	alle 9:30	GAS PICCOLO	ROVELLASGAS
dalle 9:30	alle 9:40	GASNOSTRO	GASIAMOCI
dalle 9:40	alle 9:50	GASPACCIO	



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 10 gennaio 2018 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Formazione e Cultura: Lunedì 22 gennaio 2018 alle ore 21.00

seguirà ubicazione...
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 COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

- **TAVOLO QUALITA'**
qualita@aequos.eu

Per l'invio delle sole foto a supporto delle segnalazioni di non conformità qualitative, che vanno invece inserite, come quelle quantitative, nell'apposito modulo sul sito.

Per qualsiasi altra comunicazione che non trovi spazio nel modulo della procedura.

- **TAVOLO AMMINISTRATIVO**
aequosadm@aequos.eu

Potete inviare le comunicazioni relative alla parte amministrativa e dei pagamenti e segnalare le mancanze di interi colli, ma non le differenze di peso per cui vanno utilizzate le apposite procedure della qualità a cui si accede dal sito.

- **TAVOLO CULTURA**
cultura@aequos.eu

Potete inviare le richieste per pubblicizzazione e/o finanziamento degli eventi dei soci secondo regolamento e tramite gli appositi moduli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione della cooperativa.

- **TAVOLO PRODUTTORI**
produttorielogistica@aequos.eu

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
comunicazione@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti la comunicazione interna (notiziario, email interne) ed esterna (volantini, sito Aequos, pagina Fb) e le richieste di pubblicazione di eventi del mondo solidale.