



Numero 22 del 31/05/2018

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

[www.aequos.eu](http://www.aequos.eu)

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



## NUOVE VARIETÀ DI RISO BIOLOGICO a breve in listino

Grazie al contatto procurato dalla nostra storica produttrice di Riso, Rosalia Caimo Duc titolare dell'Az. Agricola "Terre di Lomellina" di Candia Lomellina (PV), abbiamo conosciuto una nuova produttrice di riso BIO del vercellese: Maria Paola Di Rovasenda Biandrate, titolare dell'omonima Azienda Agricola ubicata a "Cascina Teglio", nel comune di Rovasenda (VC).

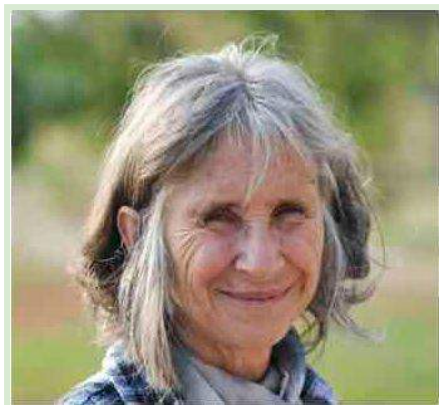
### UN PO' DI STORIA

L'azienda agricola nasce negli anni '70, destinando i terreni a propria disposizione alla produzione di riso. La produzione di riso naturale inizia tuttavia nel 2008 e la superficie interessata a questa coltura viene via via incrementata. Nel 2015 viene ufficialmente avviata la conversione al biologico di parte dei terreni a disposizione dell'azienda agricola, passaggio che richiede 2 anni di sospensione dei trattamenti da diserbanti, fertilizzanti o prodotti chimici di sintesi sulle colture, così come previsto dal metodo di coltivazione biologica. Nel giugno 2016 la richiesta di conversione al biologico viene estesa a tutti i terreni a disposizione dell'azienda (circa 81 ha). Per la concimazione e la protezione dalle malattie si utilizzano esclusivamente prodotti naturali autorizzati in agricoltura biologica. Il controllo delle infestanti viene realizzato provvedendo alla rotazione delle colture e con tecniche meccaniche. Il primo raccolto di riso certificato biologico (Bios è l'ente certificatore autorizzato dal MIPAAF) avviene nell'ottobre 2017. Nel 2018 aumenta quindi la superficie destinata al Biologico tanto che si prevede di estendere il marchio BIO a tutte le varietà di riso prodotte già a partire dal raccolto 2019.

### COLLABORAZIONI

Durante lo svolgimento della propria attività agricola, Maria Paola si avvale della collaborazione di 6 persone tra cui Stefano Tiraboschi, agronomo, laureatosi circa 10 anni fa presso l'Università di Milano (UNIMI), Anna di Rovasenda Biandrate (nipote di Maria Paola), Chiara (collaboratrice), Ernestino, Fabrizio e Cesare (operai). Nota di colore: Stefano ha avuto come docente il nostro Alberto Tamburini! L'azienda agricola ha inoltre avviato collaborazioni con le Università di Milano (Prof. Bocchi) e di Torino (Prof. Sacco) per la ricerca di tecniche che permettano la coltivazione del "vero riso biologico". L'azienda aderisce inoltre al progetto RISO-BIOSYSTEMS che prevede l'organizzazione di gruppi di lavoro, le sperimentazioni in pieno campo, la raccolta di dati, l'individuazione di nuove pratiche agronomiche e una collaborazione coordinata fra i gruppi di

lavoro.



**MARIA di Rovasenda Biandrate**



**ANNA di Rovasenda Biandrate**



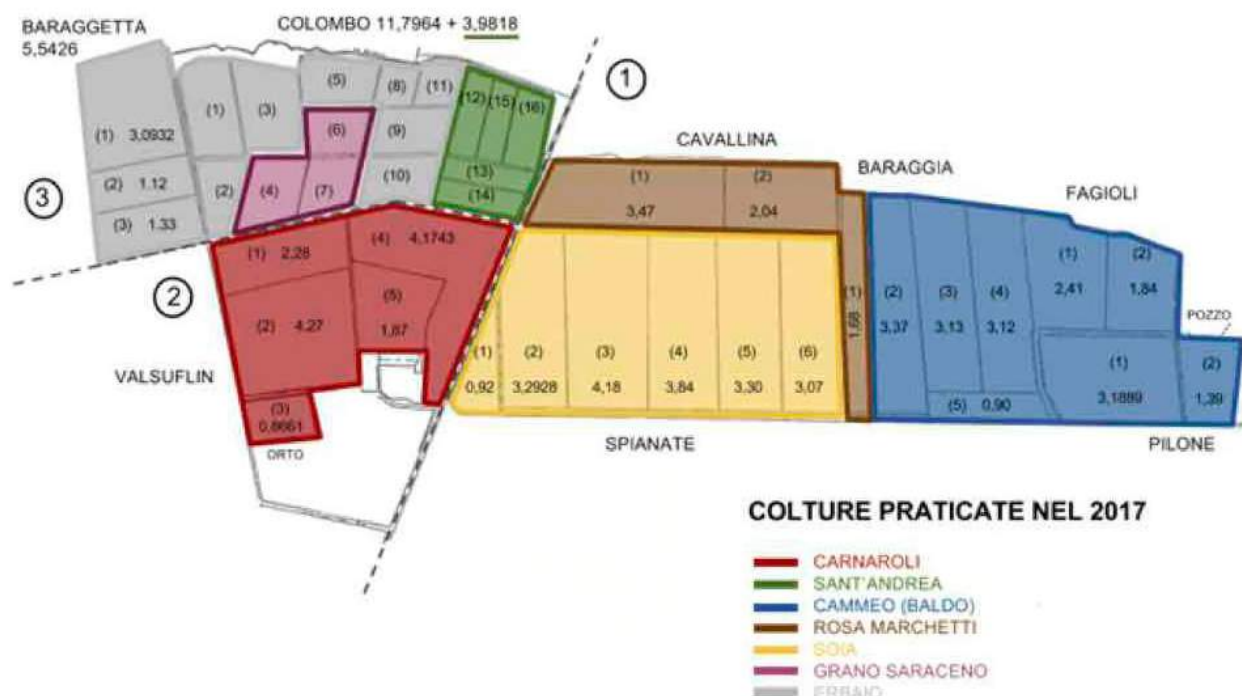
**STEFANO TIRABOSCHI**

### TRACCIABILITÀ

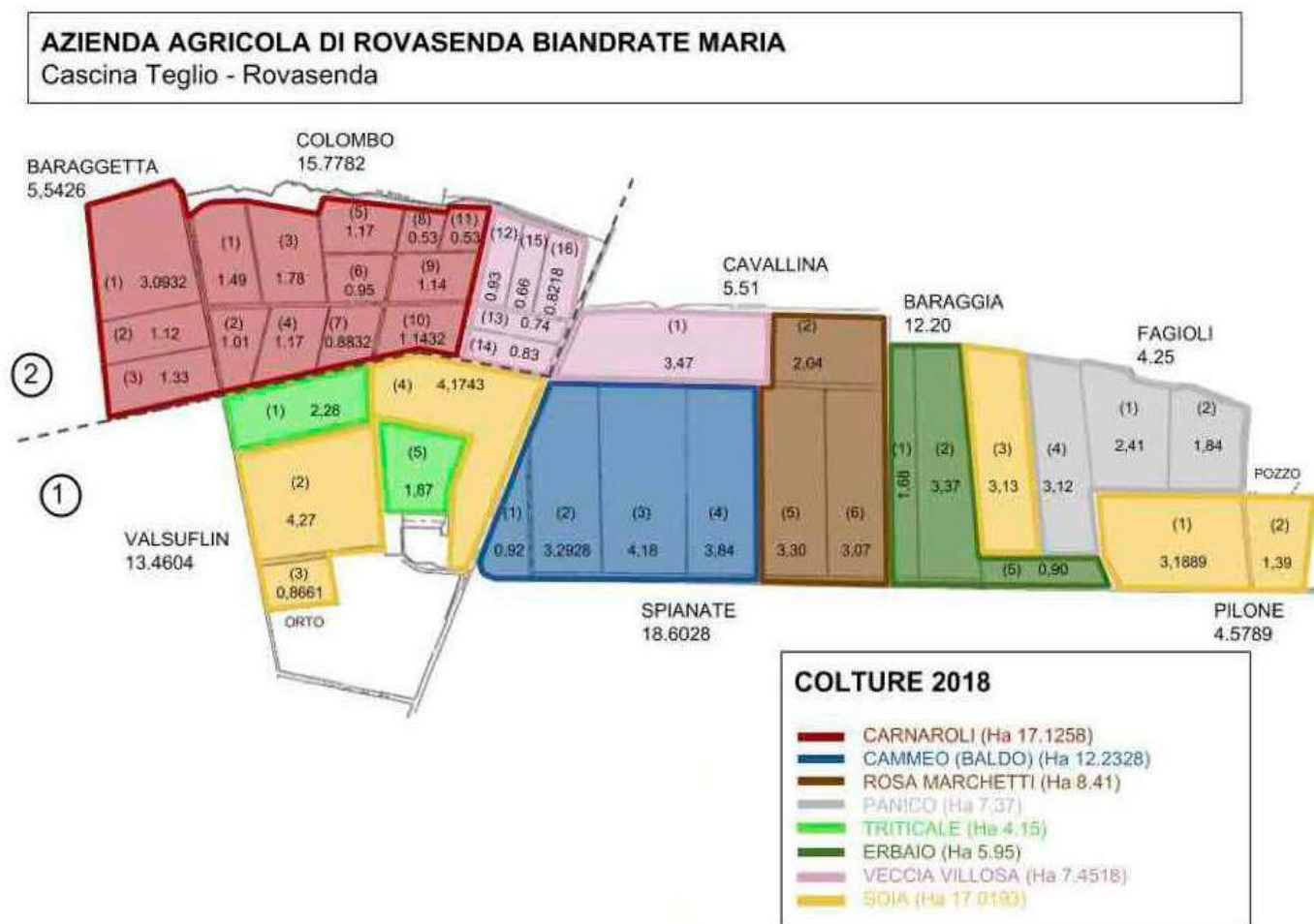
Ogni chicco di riso coltivato e raccolto alla Cascina Teglio è tracciato in modo da poterne ripercorrere la storia in ogni momento. Dalla semina al momento in cui entrano nelle case di chi le ha scelte, le varietà di riso prodotte (Carnaroli, Baldo, Sant'Andrea e Rosa Marchetti) sono tracciate in base agli appezzamenti di terreno nei quali il riso è cresciuto. L'identificazione per lotti consente invece il trasferimento del risone dal campo al magazzino e da qui in riseria per essere lavorato. L'ultimo passaggio prevede il ritorno in azienda per completare le fasi di impacchettamento e vendita. Il percorso, oltre che tracciato, è davvero a km 0, grazie alla collaborazione con la "Riseria Fratelli Guerrini" che opera anch'essa in regime di biologico a Salussola (VC), distante pochi chilometri da Rovasenda, zona di produzione. Negli ultimi anni, per poter realmente perseguire il metodo biologico e attuare un piano di rotazione delle colture, al riso si alterna la coltivazione di soia, mentre parte dei terreni è destinata ad erbaio. E' invece in fase di studio la possibilità di introdurre il grano saraceno.

### SUPERFICI COLTIVATE SUDDIVISE PER VARIETÀ DI CULTURA

**AZIENDA AGRICOLA DI ROVASENDA BIANDRATE MARIA**  
Cascina Teglio - Rovasenda



## DI SEGUITO INVECE LA PROGRAMMAZIONE DELLE COLTURE PER IL 2018:



### QUALITA' E SCELTE OPERATE NEGLI ULTIMI ANNI DALL'AZIENDA AGRICOLA

Con il decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 12/02/2013 che ha disciplinato la denominazione delle differenti varietà di risone, è stato disposto che sotto il nome Carnaroli possano essere commercializzate anche altre varietà appartenenti alla stessa classe merceologica. In questo modo se dovessimo acquistare una confezione di riso con l'indicazione "CARNAROLI" non potremo mai sapere se quella confezione contiene Carnaroli, Carnise, Carnak o Caravaggio. Fortunatamente sono invece vietate le miscele. Da crudi, le ultime tre varietà di riso citate non si distinguono quasi dal fratello più famoso anche se, una volta cucinati, le differenze sono invece del tutto evidenti...

Anche in campo sono ben diversi: la pianta del Carnaroli Classico è alta, elegante con le ariste (specie di baffi) rosse anche se purtroppo questa varietà non dà una grande produzione. Carnise, Carnak e Caravaggio sono invece piante basse che danno una maggior resa per ettaro e quindi maggiori quantitativi di produzione. Ebbene, Maria Paola ha deciso di non tradire la vecchia pianta storica di Carnaroli coltivata nelle terre del vercellese. Da qui la decisione di non produrre Carnise, Carnak o Caravaggio, varietà di riso di minor pregio che, come spiegato sopra, si potrebbero vendere (a norma di legge) utilizzando il nome ben più famoso e pregiato di "CARNAROLI". Inoltre da anni l'Azienda agricola sta portando avanti una sperimentazione per produrre riso naturale senza l'utilizzo di nessun concime e diserbante, ma con l'impiego di sola sostanza organica riversata nella terra dopo aver seminato un erbaio durante i mesi invernali. Questo stesso erbaio, schiacciato e allagato al momento della semina fermenta bloccando le infestanti e poi, una volta marcito, porta nutrimento alla terra. Tale tecnica pare funzionare tanto che rappresenta per l'azienda il ritorno alla natura... Si sarebbe potuta incrementare un po' la produzione grazie all'impiego di qualche concime ammesso nel biologico, ma Maria Paola ha deciso di seguire la via precedentemente descritta in quanto risulta rispettare maggiormente l'equilibrio delle piante. Uno degli aspetti fondamentali che occorre considerare per chi produce riso biologico è la verifica e l'impiego di acqua pura, esente cioè dalla contaminazione di pesticidi e/o sostanze chimiche di sintesi scaricate nel bacino dai produttori convenzionali. L'azienda agricola di Maria Paola è situata per fortuna in posizione favorevole rispetto al canale che arriva dal Monte Rosa (si trova a monte in terza posizione) da cui

si approvvigionano tutti i produttori di riso della zona (sia convenzionali che biologici). Ed è a questo punto che la figura dell'acquiolo svolge un lavoro molto importante e delicato: in presenza di scarichi di sostanze chimiche, avverte subito i produttori biologici in modo che evitino di utilizzare quell'acqua contaminata. Ad ulteriore garanzia, Maria Paola esegue sempre e comunque le analisi di laboratorio sulla qualità dell'acqua al fine di accertare l'assenza di residui chimici.

### TRASPARENZA

Durante l'incontro con i rappresentanti del Tavolo Produttori di Aequos (Pietro, Luca e Nino) mi ha favorevolmente colpito il fatto che Maria Paola abbia aderito senza indugi o resistenze alla nostra proposta tesa a comprendere come viene determinato il prezzo di vendita del suo riso (c.d. prezzo trasparente). Durante la nostra visita con semplicità sorprendente, Maria Paola ci ha messo a disposizione, condividendoli, i suoi conti gestionali fornendoci in modo chiaro e trasparente tutti i costi che la sua azienda agricola sostiene per la produzione del riso. Il passo successivo è stato quello di spiegarci, con estrema chiarezza, come viene determinato il prezzo finale di vendita del suo riso.

### SOLIDARIETA'

Una delle caratteristiche che più colpiscono e che è legata all'attività di Maria Paola è senz'altro la sua grande sensibilità verso il prossimo, tesa a sostenere numerosi progetti di solidarietà attraverso l'Associazione R.I.SO. (acronimo di Riso Italiano Solidale), associazione che fa capo alla stessa famiglia "Di Rovasenda Biandrate" in Cascina Teglio. L'associazione R.I.SO., che si avvale di volontari, è convenzionata con l'azienda agricola e con singole Associazioni ONLUS. I volontari si offrono ad esempio di cucire e confezionare i sacchetti in stoffa



colorata nei quali, dopo aver collocato un sacchetto di carta alimentare, viene riposto il riso. Parte dei proventi derivanti dalla vendita di riso solidale vengono devoluti ad associazioni umanitarie. Altra forma di sostegno è anche la fornitura di riso omaggio o a prezzo ridotto. L'attività solidale, iniziata nel 2007, riguarda la stipula di convenzioni con numerose associazioni che sostengono le missioni in paesi tra i più poveri del continente Africano (Rwanda e Mali) e dell'America Latina (Bolivia), che forniscono assistenza per andare incontro alle necessità dei malati di Parkinson e che aiutano comunità e famiglie bisognose. Come accennato in

precedenza, il loro riso non potrebbe chiamarsi solidale se non ci fossero i volontari che rappresentano un valido aiuto a supporto delle fasi di confezionamento e la distribuzione del riso. Credo che potremmo comprendere meglio l'indole di Maria Paola attraverso la sua seguente riflessione: "...per la produzione del riso dovendo pagare chi lavora nei campi, trattengo in azienda una parte della vendita di ogni sacchetto solidale (circa il 40%). Poiché la lavorazione ed il confezionamento sono tuttora eseguiti a titolo gratuito resta un buon 60% a sostegno dei progetti solidali sopraindicati. Dietro a quanto sto raccontando c'è tanto lavoro, ma anche tanto entusiasmo...c'è il desiderio di ricordare, lavorando, chi ci ha lasciati e c'è anche la consapevolezza che la vita diventa più bella, se riusciamo a donare almeno un po'! ”.

## **LE VARIETÀ' DI RISO PRODOTTE DALL'AZIENDA AGRICOLA MARIA PAOLA ROVASENDA DI BIANDRATE (CASCINA TEGLIO)**

### **Riso Carnaroli Classico**

Il riso CARNAROLI CLASSICO è considerato il "principe" dei risi ed è il primo che si associa all'idea di un risotto.

Come accennato, la produzione aziendale si concentra sulla varietà classica identificata nel 1945 dall'incrocio con le varietà di riso Vialone e Lencino. Questo chicco ha una particolare tenuta in cottura ed è molto richiesto dai ristoratori. È largamente utilizzato, senza distinzioni regionali, per amalgamare i sapori più diversi. È un riso lungo di tipo japonica e appartiene alla classe del riso superfino: le sue grandi dimensioni e l'alta percentuale di amilosio assicurano una bassa collosità e, come detto, un'ottima tenuta in cottura. Questa varietà di riso ha inoltre una grande capacità di assorbimento, caratteristica che lo rende ideale per risotti ben sgranati, per insalate di riso e per piatti dell'alta gastronomia. Il riso Superfino ha chicchi grossi ed allungati e il tempo di cottura varia tra i 16 e i 18 minuti. I valori nutrizionali del superfino Carnaroli per 100g di prodotto sono:

- Valore energetico: 348 Kcal – 1478 Kj – Proteine: 7,2 g
- Carboidrati: 76 g
- Grassi: 1,6 g

### **Riso Sant'Andrea**

Il riso SANT'ANDREA, tipico della baraggia, è un riso lungo di tipo japonica e appartiene alla classe del riso lungo A. Ha struttura compatta e chicchi semi-affusolati le sue dimensioni e le sue caratteristiche intrinseche ne fanno un ottimo compromesso tra tenuta in cottura e capacità di assorbimento dei condimenti. Per questo alcuni lo preferiscono allo stesso Carnaroli per la preparazione del risotto cremoso. La versatilità di questo riso lo rende indicato anche per minestre, risi "all'inglese", crocchette, frittelle o torte di riso, ma anche semplicemente per essere bollito e consumato come contorno al posto del pane o delle patate.

Il tempo di cottura varia dai 13 ai 15 minuti.

I valori nutrizionali del Sant'Andrea per 100g di prodotto sono:

- Valore energetico: 355 Kcal – 1500 Kj – Proteine: 7 g
- Carboidrati: 77 g
- Grassi: 1 g

### **Riso Baldo**

Diversi risi possono fregiarsi del nome BALDO; per la coltivazione naturale aziendale viene utilizzata la varietà Cammeo. Nonostante sia coltivato da decenni e non sia particolarmente conosciuto, il Baldo viene considerato un riso emergente tra i migliori d'Italia. Negli ultimi anni infatti sta riscontrando un crescente successo venendo impiegato sia nelle cucine dei professionisti, sia in quelle familiari, grazie alla sua consistenza (nei risotti si mantiene al dente se viene ben tostato al momento della cottura), ma soprattutto grazie al suo sapore. Il Baldo (Cammeo) ha un'ottima capacità di assorbire i condimenti rilasciando amido durante la cottura; i risotti risulteranno cremosi e amalgamati con una perfetta sintonia tra il riso e i condimenti, motivo per il quale viene sempre più spesso preferito ad altre varietà.

Il riso superfino ha chicchi grossi e allungati e il tempo di cottura varia tra i 14 e i 16 minuti.

I valori nutrizionali del Superfino Baldo per 100g di prodotto sono:

- Valore energetico: 349 Kcal – 1482 Kj – Proteine: 6 g

– Carboidrati: 78 g

– Grassi: 1 g

### Riso Rosa Marchetti

Il riso ROSA MARCHETTI è un riso medio dal chicco tondo. E' coltivato quasi esclusivamente nel Verellese con chicchi medi di colore grigio rosato ed è l'ingrediente ideale per minestre e torte. Infine, il riso integrale con il suo sapore naturale e deciso, dà più gusto a insalate e minestrone ed è ideale per diete ricche di fibra. E' importante che un riso integrale venga coltivato in modo rigorosamente "naturale" in quanto le sostanze chimiche comunemente utilizzate in agricoltura tradizionale si depositano principalmente sulla pula (la buccia esterna del chicco). Il riso Rosa Marchetti ha i chicchi tondi, di media grandezza e il tempo di cottura varia tra i 40 minuti per l'Integrale e 16-18 minuti per il Semi-integrale.

I valori nutrizionali del Rosa Marchetti Integrale per 100g di prodotto sono:

– Valore energetico: 370 Kcal – 1548 Kj – Proteine: 7,95 g

– Carboidrati: 78 g

– Grassi: 2,92 g

I valori nutrizionali del Rosa Marchetti semi-integrale per 100g di prodotto sono:

– Valore energetico: 362 Kcal – 1535 Kj – Proteine: 7,42 g

– Carboidrati: 78 g

– Grassi: 1,52 g

Nino per il Tavolo Produttori

## ANTIPARASSITARIO NATURALE FAI DA TE in cinque mosse



1. assicurati di avere in casa il "**Detergente Universale per tutte le superfici**" della linea **Officina Naturae** o **Solara**;
2. procurati uno **spruzzino vuoto da 750 ml** (puoi anche riutilizzare un nostro vecchio flacone con trigger, ben risciacquato);
3. serve anche un **misurino** che abbia la **capacità di 100 ml** ma, se non lo hai, va bene il tappo del detergente o un vasetto dello yogurt o la nostra pallina dosatrice;
4. versa **100 ml** (circa **tre tappi**) di Detergente Universale – non occorre essere tanto precisi –, nello spruzzino vuoto da 750 ml e **riempilo d'acqua**, anche quella del rubinetto va bene;
5. punta verso la pianta che vuoi trattare e comincia a spruzzare come se non ci fosse un domani!

Bastano **un paio di trattamenti nel giro di qualche giorno per allontanare gli insetti dannosi**, poi **una spruzzata di mantenimento una volta alla settimana**, garantendo un bel fogliame. È consigliabile effettuare il trattamento verso sera, quando la schiuma persiste più a lungo, migliorandone l'efficacia. Così si evitano anche eventuali ustioni alle foglie, causate dall'effetto lente delle goccioline con il sole. Questa soluzione è **utilizzabile sia sulle piante ornamentali che per le varietà orticole**, tanto da essere in fase di sperimentazione, presso alcune aziende agricole che utilizzano metodi di coltivazione biologica, poiché il nostro Detergente Universale è facilmente, rapidamente e completamente biodegradabile.

Officina Naturae

# I LIBRI DI ALTRECONOMIA

Da qualche settimana trovate nel listino anche alcuni libri, si tratta di un'iniziativa del tavolo Formazione & Cultura, che ha scelto questi titoli in collaborazione con **Altreconomia** per offrire la possibilità di approfondire i temi affrontati durante gli ultimi eventi di formazione. Vi proponiamo la presentazione del libro:

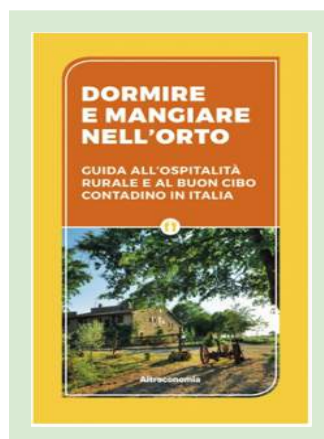


“Fidatevi di questo libro e di queste vite (...) Illuminatevi, illuminatevi con la luce e con il buio, e poi portate nel mondo la vostra rivoluzione” **Dodici storie** di persone che resistono fuori dalle strade comode, quelle più frequentate, per seguire cammini più accidentati ma autentici, gli unici possibili per loro. **Ritratti di persone -non eroi-** che attingono a **sorgenti di felicità** inusitate, **alternative** al “modello unico di felicità” che pervade la società occidentale. Una maratoneta della vita, un fisico eretico, un birraio asceta, una coppia di autocostruttori, un raccoglitore d'erbe, un rifugista e altri ancora. Il filo rosso che unisce questi racconti è l'idea di **una felicità più vicina, che si trova dentro di sé, ascoltandosi profondamente**; una verità che si pratica anche se c'è qualcosa da pagare. Come un seme che in attesa di germogliare non si chiede quanto sarà freddo l'inverno. Uomini e donne che **conducono vite “partigiane”**, perché hanno scelto una semplicità volontaria, una calma inquietudine, perché accettano i doni e le asperità della natura, perché sono convinti che “anche la vita semplice è una conquista, non un acquisto”. L'autrice ha il dono di una scrittura in levare che **lascia al lettore il piacere di rendere compiuta la scena** e che fa alzare i suoi personaggi dalle pagine, così

che si possano vedere, nella loro interezza e in prospettiva. **Con un testo di Franco Arminio**, poeta, scrittore e paesologo. **L'illustrazione di copertina è di Simone Massi**, illustratore e animatore resistente, protagonista di una delle storie. Altre informazioni su: **LA PROSSIMA FELICITÀ** Prezzo per i gasisti di Aequos: 9,5 euro

Qui trovate le copertine degli altri 4 titoli, con i link alle relative presentazioni sul sito di Altreconomia:

- **BIOLOGICO ETICO** (9 euro)
- **CHI PIANTA ALBERI VIVE DUE VOLTE** (7 euro)
- **DORMIRE E MANGIARE NELL'ORTO** (10 euro)
- **L'AGRICOLTURA è SOCIALE** (9 euro)



Marco Bonetti per il Tavolo Cultura



## PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	9 GIU.	16 GIU.	23 GIU.
DER. di MANDORLE e PISTACCHI	CHIUSO		
DETERSIVI		CHIUDE il 3 giugno	
FONTINA		CHIUDE il 3 giugno	
FARINA			CHIUDE il 3 giugno



## QUESTI I TURNI DEL 1 e 2 GIUGNO

**SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):**

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:  
GASUSA e COOP. LA GINESTRA**

**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: **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: **GASTONE** 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: **GASAMOS** 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**

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8:30	alle 8:40	CISGASO	
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	
dalle 9:50		<b>GASAMOS</b>	



# 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: Giovedì 7 giugno 2018** alle ore 21.00

Presso Clerici  
via Fagnana, 28, Turate

**Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 13 giugno 2018** alle ore 21.00

Pro Loco Origgio  
via Dante Alighieri, 15

**Tavolo Amministrativo: Lunedì 17 luglio 2018** alle ore 21.00

Magazzino Aequos di Uboldo  
via Monte Grappa, 277

**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 COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**  
[notiziario@aequos.eu](mailto:notiziario@aequos.eu)

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

- **TAVOLO QUALITA'**  
[qualita@aequos.eu](mailto: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](mailto: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](mailto: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**  
[produttori@aequos.eu](mailto:produttori@aequos.eu)

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

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**  
[comunicazione@aequos.eu](mailto: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.