



Numero 34 del 24/09/2015

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



USIAMO LA ZUCCA !!



La **ZUCCA HOKKAIDO** è classificata come zucca eccellente di prima qualità.

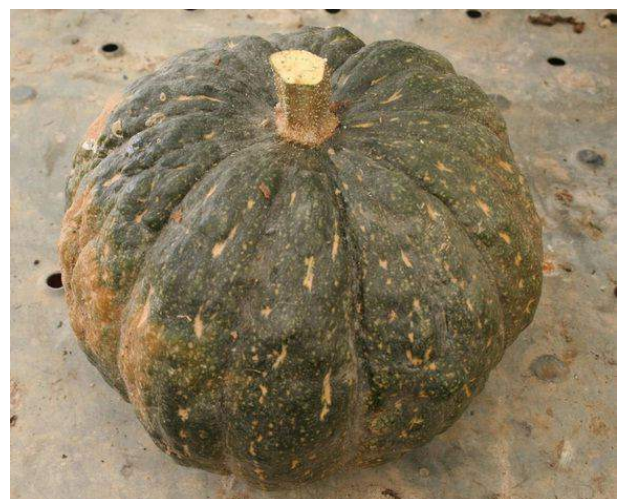
Ogni pianta produce da due a tre belle zuccotte del peso di circa 1.5, raramente oltre i 2 kg peso. La buccia è di colore verde scuro. La polpa, di colore arancione, è farinosa e la qualità del gusto è superiore a quello delle altre varietà. Apprezzata per le qualità nutrizionali e la capacità di conservarsi a lungo, la zucca si è diffusa in Giappone grazie al sostegno delle istituzioni che la consideravano fondamentale per

l'alimentazione dei contadini, impegnati, in quegli anni, nel dissodamento dell'isola di Hokkaido; rappresentava, infatti, la portata principale, insieme all'Okazu (piatto a base di riso o di mollica di pane).

Anche chi non apprezza molto la zucca in tavola, sarà conquistato dal suo sapore dolce che ricorda la purea di castagne. La buccia è tenera... si può cucinare e mangiare!

La **ZUCCA DELICA** si presenta con una forma tondeggiate, ha una buccia sottilissima di colore verde intenso, una polpa giallo arancione molto compatta e soda. Il sapore è particolarmente dolce, ma allo stesso tempo equilibrato dalla buona acidità. Il peso medio è di circa 1-2 kg.

In cucina: è ottima per risotti, stufata a cubetti su un fondo di cipolla o cotta al forno. Date le piccole dimensioni può essere cotta anche intera, premurandosi di bucare la buccia con qualche stecchino per evitare che scoppi.





La **ZUCCA VIOLINA** ha un aspetto oblunga, claviforme, buccia spessa e rugosa di colore giallo con riflessi aranciati e con la polpa giallo intenso. Il peso medio è circa 2 kg. Il sapore è decisamente dolce.

In cucina: si presta per i ripieni dei tortelli e ogni tipo di torta. Ottima fritta, perché la sua polpa molto consistente assorbe poco olio. Può essere cotta al forno.

La **ZUCCA PIACENTINA** è una varietà a ciclo vegetativo tardivo. La semina viene effettuata a febbraio-marzo in serra e poi trapiantata in loco in aprile-maggio e il raccolto inizia ad agosto e continua fino al mese di ottobre. E' ideale per la conservazione invernale.

I frutti hanno la caratteristica forma a

turbante, che le rende simile a un berretto, da qui il nome (beretta piacentina), possono essere anche di grosse dimensioni in questo caso la forma risulta più appiattita e il turbante appena accennato nella parte sottostante. La superficie è bugnosa di colore verde piombo, la polpa è di colore giallo grigio, è molto soda e priva di fibrosità. Ha un elevato tenore zuccherino e risulta molto gustosa.



Il frutto della **ZUCCA MOSCATO DI PROVENZA** si presenta di forma tonda schiacciata, con costolature marcate. La buccia è di colore beige, ha dimensioni medio grandi del peso di circa 10/15 kg. La polpa è giallo arancio, dolce e saporita.

La parte edibile è costituita, oltre che dalla polpa dei frutti, anche dai semi, ottimi se tostiti o salati ed essiccati.



Se non utilizzato come uno zucchini, da zucca la polpa viene utilizzata per varie preparazioni quali gnocchi, risotti, tortelli o ravioli, oppure per preparare zuppe, minestre, creme o vellutate. Può essere consumata lessata o fritta e viene usata come ingrediente anche per alcuni dolci, torte, confetture o mostarde.

PRESENTAZIONE: MELE OPAL



La **MELA OPAL** è una nuova varietà di mela, riconoscibile dal suo colore giallo brillante con venature arancioni.

Caratteristiche principali di questa mela sono una consistenza croccante e un sapore dolce, con un grado zuccherino pari a 15-18 Brix.

La nuova varietà, di forma mediamente rotonda e maggiore resistenza al processo di ossidazione dopo esser stata tagliata, è un incrocio tra una mela Golden Delicious e una Topaz.

MANCA QUALCHE PRODOTTO IN LISTINO?



Capita a volte che ci si chieda il motivo della latitanza di qualche prodotto dal listino. Ci si chiede perché il produttore non ci propone quello che invece noi ci aspetteremo d'avere; ci chiediamo se c'è stato qualche difficoltà particolare con la produzione quest'anno? E così ci si pongono altri interrogativi simili.

Il motivo è che normalmente un prodotto viene acquistato assieme ad altri, quindi durante il

periodo della loro disponibilità.

Prevedere l'acquisto del prodotto singolo, comporterebbe una elevata incidenza del costo dei trasporti stante i limitati volumi ordinati, calcolando che il costo di un pallet si aggira attorno ai 80/90 €, rischieremmo alla fine di acquistare trasporto ... anziché il prodotto.

Esempio classico sono i **LIMONI**, nei listini estivi non sono mai comparsi salvo qualche rarissima eccezione.

Il motivo è che questo prodotto viene acquistato assieme agli altri agrumi. Prevedere l'acquisto del solo LIMONE, comporterebbe una elevata incidenza del costo dei trasporti, calcolando che dalla Sicilia il costo a pallet si aggira attorno ai 90 € più Iva, come detto prima si rischierebbe di pagare più il trasporto che non il prodotto.



Ci si può organizzare però in questo modo per avere sempre il succo di LIMONE disponibile, ... molti lo fanno.

Quando ci sono i limoni si fa scorta di succo. Si spremono tanti limoni e si mette il succo nelle buste di plastica per fare il ghiaccio a palline, si mette tutto in freezer e quando serve il succo si taglia una striscia dalla busta e abbiamo così il succo di limone.

NUOVI TURNI DEL SABATO MATTINA

Riproponiamo anche questa settimana i turni del sabato mattina e del venerdì sera pensando di fare cosa gradita a tutti i GAS che ordinano con Aequos.

| DATA sabato mattina | magazzino UBOLDO | centro logistico Oggiona S. S. | centro logistico Vanzaghello | DATA venerdì sera | GAS |
|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------------|---|
| 5-set-15 | GASLOCO | GAS ORAGO | GASELLO | 4-set-15 | CISGASO |
| 12-set-15 | GASPITA | GASPENSA | GASBIO OLEGGIO | 11-set-15 | AIRONGAS |
| 19-set-15 | GASABILE A.P.S. - OLTRESTAZIONE | VENGAS | GAS IL CARDO | 18-set-15 | VENGAS |
| 26-set-15 | ROVELLARGAS | GASTONE | GAS 7 FONTANE | 25-set-15 | COOPERATIVA CIELO |
| 3-ott-15 | SARGASS | LUMAGAS | GASELLO | 2-ott-15 | GASPACCIO |
| 10-ott-15 | GASABILE A.P.S. - GASIAMOCI | POM DA TERA | GASBIO OLEGGIO | 9-ott-15 | ANFFAS TICINO COOPERATIVA RADICI NEL FIUME |
| 17-ott-15 | GASABILE A.P.S. - SUD | HAPPYGAS | GAS IL CARDO | 16-ott-15 | COOPERATIVA LA GINESTRA |
| 24-ott-15 | CISGASO | LA CASA DI ATENA | GAS 7 FONTANE | 23-ott-15 | GARBAGAS |
| 31-ott-15 | AIRONGAS | GAS OLONA | GASELLO | 30-ott-15 | GAS 7 FONTANE |
| 7-nov-15 | GAS PICCOLO | GASAUER | GASBIO OLEGGIO | 6-nov-15 | GELATI NATURALE - DES VARESE |
| 14-nov-15 | GAMOS | VOGAS | GAS IL CARDO | 13-nov-15 | GASTONE |
| 21-nov-15 | GASINISTI | GAS OFFICINA VARESE | GAS 7 FONTANE | 20-nov-15 | GASUSA |
| 28-nov-15 | GASPACCIO | GAS ORAGO | GASELLO | 27-nov-15 | LUMAGAS |
| 5-dic-15 | GASABILE A.P.S. - SUPERCENTRONE | GASPENSA | GASBIO OLEGGIO | 4-dic-15 | GAS PICCOLO |
| 12-dic-15 | GASLOCO | VENGAS | GAS IL CARDO | 11-dic-15 | POM DA TERA |
| 19-dic-15 | GASABILE A.P.S. - OLTRESTAZIONE | GASTONE | GAS 7 FONTANE | 18-dic-15 | C.d.A. AEQUOS |
| 26-dic-15 | ORDINE SOSPESO | | | 25-dic-15 | ORDINE SOSPESO |

TORNA IL PECORINO



Sono sempre Benedetta, contrariamente a quanto detto nel notiziario della scorsa settimana, vi avviso che il **PECORINO STAGIONATO** non e' disponibile, per non farvi stare senza, ho deciso di sostituirlo con il **PECORINO DEBBENE GIOVANE** con stagionatura di 5 mesi. Il Pecorino Stagionato sarà disponibile da gennaio 2016.

Eccovi i mesi di stagionatura dei nostri pecorini:

FORMANO minimo 6 mesi

FIORE 8 mesi minimo

GIOVANE 3 mesi minimo

STAGIONATO 8 mesi al prossimo gennaio

VERDE NATURALE 5 mesi minimo

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

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

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 8.00

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 8.30

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** 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 Roma, Vergiate (vicino alla Stazione ferroviaria)

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GASTONE** 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.

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **ROVELLASGAS** 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 8.20 | alle 8.30 | Cooperativa CIELO | |
| dalle 8.30 | alle 8.40 | GASABILE SUD | MIGASO |
| dalle 8.40 | alle 8.50 | GASLOCO | 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 | |
| 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 | ROVELLASGAS |

LINK UTILI

SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/index.php/component/content/article?id=14>

CALENDARIO ROTAZIONE PRODOTTI:

http://www.aequos.eu/documents/calendario_prodotti_a_rotazione.jpg

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>

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-ottobre-2015**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loco di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15
- ❖ **Tavolo Amministrativo: Martedì 6-ottobre-2015**
alle ore 21.00 presso il magazzino di Aequos a Uboldo
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.e