



Numero 40 del 5/11/2015

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



IL PANE NUOVO DI Aequos

Come più volte preannunciato, la collaborazione con il pastificio **Rudis Materias** si è ormai conclusa a causa dei continui riscontri di prodotti scarsi qualitativamente e spesso anche sottopeso.

Al suo posto siamo a proporre ai GAS due piccole realtà locali di produzione di pane e pasticceria, una a Turbigo ed un'altra a Samarate, che, seppur attraverso strade diverse, hanno incontrato tempo addietro i gas del loro territorio con cui hanno iniziato un percorso di collaborazione per arrivare ad un prodotto che soddisfacesse i requisiti di bontà, salubrità, rispetto del pianeta e del lavoro dell'uomo richiesti dal mondo GAS. Con l'arrivo di Aequos, il lavoro sarà ancora più complesso, dovranno fare, come si dice, sistema insieme a noi: oltre milleottocento famiglie da nutrire, organizzate in una rete distributiva che si muove come un orologio svizzero una volta alla settimana.

Una scommessa notevole per i nostri due piccoli forni (anche per questo abbiamo scelto di "assumerli" entrambi) che produrranno fragranti pagnotte di pasta madre con le farine del "nostro" molino Sobrino. Speriamo che reggano il ritmo!



Un'altra cosa: dovendo alternare la loro produzione abituale alle nostre pagnotte ed essendo piccole realtà, loro utilizzeranno gli stessi macchinari. Per quanto possano pulire scrupolosamente ogni volta è questa la ragione per cui non possono ottenere la certificazione biologica: vi è effettivamente il pericolo che le materie prime bio e non bio, seppur minimamente, si mescolino. Poiché Aequos acquista esclusivamente prodotti certificati biologici, la cooperativa farà solo da "taxi" alle pagnotte, le porterà ai gas soci che le riceveranno insieme alla fattura che sarà emessa direttamente dai produttori.

Le pagnotte peseranno 350 gr. cad. e verranno cotte nelle prime ore del sabato.

COME CI ORGANizzeremo:

Aequos offrirà il supporto logistico per la raccolta degli ordini dai gas attraverso il solito portale, la trasmissione degli stessi ai panificatori e la consegna il sabato mattina assieme agli altri prodotti.

Essendo 2 i produttori si è pensato - per ottimizzare i viaggi - di suddividerli in questo modo TRA I CENTRI DISTRIBUTIVI:

- **LORENZIN di Turbigo** porterà i suoi prodotti presso il centro di VANZAGHELLO, che riceverà i suoi prodotti assieme a quelli di SESTO e OGGIONA.
- **PADRIN di Samarate** consegnerà direttamente i suoi prodotti presso il nostro magazzino, per cui rifornirà TUTTI I RESTANTI GAS .

Pertanto i gas dei centri indicati potranno ordinare solo al rispettivo panificatore.

I SACCHETTI DEI VARI TIPI DI PANE:

- pane bianco di semola di grano duro = sacchetto bianco
- pane integrale = sacchetto color avana
- pane ai multicereali = sacchetto color avana con le strisce.

NOTIZIE DA MULINO SOBRINO

MULINO SOBRINO ci avverte di aver riscontrato un'imperfezione nella farina di grano saraceno che ci ha fornito con la consegna di settembre, imperfezione che produce una sensazione di sabbiosità nei prodotti preparati con questa farina, e che **non comporta alcun problema alla salute**, ma solo un fastidio percepito alla masticazione.

E' il lotto n° 917

(lo vedete scritto a fianco della data di scadenza)

Mulino Sobrino sostituirà il prodotto con la prossima consegna di inizi dicembre. Segnalatelo al referente del vostro GAS che è in possesso di tutte le informazioni per agire.

NUOVI PRODOTTI OFFICINA NATURAE

Nel listino in distribuzione in questi giorni avete trovato alcuni nuovi prodotti, eccovi una sintetica descrizione.

SGRASSATORE UNIVERSALE: da usare dove serve forza sgrassante come in cucina, fornelli, pretrattamento colli e polsini, attrezzi metallici come biciclette e auto.

MULTIUSO: per tutte le superfici lavabili come infissi, specchi, mobili e ceramica

GEL LAVASTOVIGLIE: finalmente un detersivo in gel ecologico, efficace e senza profumo.

BRILLANTANTE ECOLOGICO: aiuta ad asciugare le stoviglie ed eliminare macchie di calcare

PERCARBONATO SBIANCANTE: in sacco formato ricarica da 1,87 kg: la sua formula esclusiva non danneggia i tessuti e non incrosta la lavatrice (come il solo percarbonato). Disponibile in questo formato più economico in sacco, idoneo anche per ricaricare i secchielli.

NOTIZIE DAL TAVOLO PRODUTTORI

Lettori del notiziario Aequos, eccoci qua.

Il **TAVOLO PRODUTTORI** ha creato un'area nel sito ufficiale Aequos **www.aequos.eu** dove sono state aggiunte informazioni a carattere generali; come informazioni su una serie di prodotti che Aequos mette a listino e alcune schede informative, come le ultime sui due nuovi panifici che saranno a breve nostri fornitori, oppure schede sulla farina 5 cereali Mulino Sobrino, sull'olio di oliva EVO di Serra di Mezzo, o sulla stagionatura dei pecorini Debbene, ecc.

Queste informazioni sono presenti alla pagina:

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/informazioni-prodotti>

Questo link lo troverete da questa settimana anche nella sezione dedicata ai link utili.

Tavolo Produttori

INIZIO CLEMENTINE BIOSMURRA



In molti aspettavamo questo momento. Si apre la stagione degli AGRUMI. E' sicuramente uno dei prodotti più acquistati da Aequos e certamente uno dei più presenti sulle nostre tavole.

Parliamo delle **CLEMENTINE** che ormai da parecchi anni per i GAS di Aequos è sinonimo di **BIOSMURRA**.

... come si suol dire "non vogliamo mettere le mani avanti", ma teniamo conto che siamo nenache a metà novembre, pertanto è presumibile che siano in linea con un prodotto che raggiunge il suo massimo splendore nei mesi di dicembre e gennaio.

E CON I PEPERONI DI LUNELLA ...

Da questa settimana troveremo in listino i vasetti di "**PEPERONI LUNELLA AL NATURALE**", provenienti (come è facile intuire) dal nostro produttore Lunella e trasformati dall'Az. LE LAME, una piccola realtà biodinamica che già ci fornisce delle ottime passate, fatte anch'esse con i pomodori di Lunella.

L'uso del peperone è molteplice: si può mangiare tal quale condito con olio extravergine, prezzemolo, etc. oppure si può grigliare su una piastra e poi condire, si può usare in cucina per varie ricette, per una pasta o per contorno

Insomma possiamo continuare ancora per molto a gustarci degli ottimi prodotti che proprio perché al naturale conservano intatti i propri gusti e sapori.



IL NOCCIOLETO DI PIVERONE

Ritornano anche quest'anno le **NOCCIOLE** che vengono raccolte nel **NOCCIOLETO DI PIVERONE**; un antico nocciolo che sorge sulle pendici della Serra, a nord del lago di Viverone, nel comune di Piverone (TO).

E' questo anche il nome della piccola azienda agricola cui appartiene, condotta con metodi naturali e certificati biologici, da **Mauro Basiglio**, da gennaio 2000. Produce annualmente non più di 1.500 kg di nocciole, parte dei quali trasformati in dolci bontà.

Il Nocciolo di Piverone conta circa 300 piante, varietà **TONDA GENTILE DELLE LANGHE** a riconoscimento IGP. Per la raccolta, ad agosto, Mauro si avvale di piccole attrezzature che permettono di aspirarle, mentre la cernita finale avviene manualmente; scoiattoli rossi e ghiri "aiutano" ad alleggerire la fatica della raccolta.

I prodotti del Nocciolo di Piverone sono realizzati nel laboratorio certificato dell'azienda, a partire da materie prime di qualità: nocciole, cioccolato.

Le nocciole sono prodotte direttamente mentre il cioccolato è fornito da primaria società.

Le lavorazioni sono semplici e non impongono attrezzature sofisticate: un forno per tostare le nocciole, una bassina per ricoprirle di cioccolato.

Il prodotto diretto sono le nocciole in guscio. I prodotti lavorati sono: nocciole sgusciate, nocciole tostate e i dragées, (nocciole tostate e ricoperte di cioccolato fuso).



Questo frutto è ricco di grassi monoinsaturi: Omega-3 e Omega-6. Oltre il 90% della materia grassa è costituita infatti dagli acidi grassi oleico e linoleico, estremamente importanti per l'alimentazione umana poiché si attribuisce ad essi la capacità di preservare i tessuti dall'invecchiamento e di avere effetti protettivi nei confronti dell'aterosclerosi e delle malattie cardiovascolari.

Notevole è la quantità di oligoelementi come ferro, fosforo, magnesio, rame, zinco e selenio, tutti estremamente importanti per il corretto funzionamento cellulare.

Come tutte le oleaginose, sono un'ottima fonte di fitosteroli, che, insieme ai grassi monoinsaturi prima citati, sono sostanze ritenute estremamente importanti nell'abbassamento dei livelli nel circolo sanguigno del cosiddetto colesterolo cattivo.

FICHI BIANCHI DEL CILENTO

Il **FICO BIANCO DEL CILENTO** è inserito nel disciplinare DOP dalla UE come prodotto da tutelare, si coltiva prevalentemente nella zona del parco nazionale del Cilento.

Questo frutto essiccato al sole e passato al forno a legna nel passato è stato il pane per molte famiglie che vivevano il dramma della fame. Veniva conservato e nel periodo invernale serviva a sfamare grandi e bambini (era considerato il pane dei poveri).

Si raccoglie nei mesi di agosto e settembre. Il metodo di raccolta della nostra piccola azienda che riesce a produrre modestissime quantità è il metodo tradizionale (quello di una volta). I fichi vengono raccolti quando sono scamosciati e messi su una grata, che è fatta da intreccio di canne, esposti al sole per una decina di giorni.

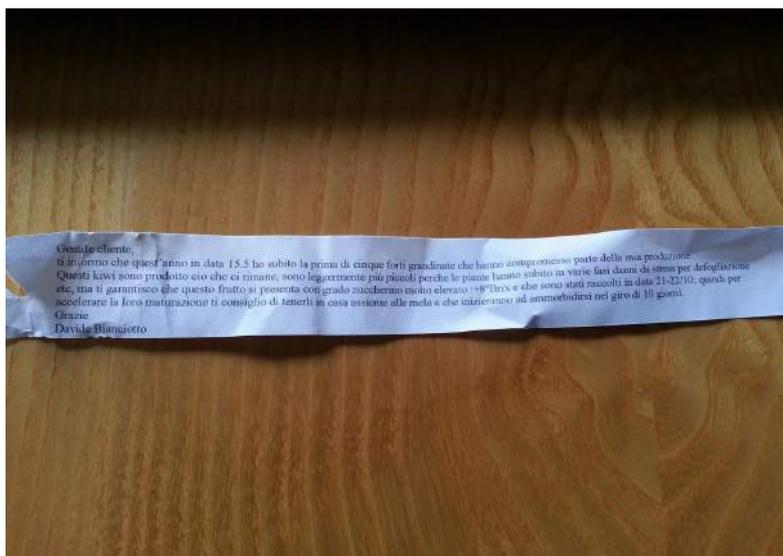
Una volta essiccati vengono immersi per qualche secondo in acqua bollente così vengono sterilizzati e lavati ed esposti un'altra volta al sole per farli asciugare.

L'azienda produce due tipi di fichi uno **CON FARCITURA** e uno **SENZA FARCITURA**:



Per la produzione dei fichi farciti si procede con un coltello si spacca il fico, si mette la mandorla, la scorzetta di limone e si accoppia con un altro fico spaccato (in dialetto le baccate), poi si passa alla seconda sterilizzazione in forno a legna, preparato con legne di potatura di olivi. I fichi vengono messi nelle teglie infornati per circa 15 minuti, quando diventano dorati si cacciano e si lasciano raffreddare in attesa di essere confezionati. Si aggiunge una foglia d'alloro per aromatizzarli.

RONCAGLIA CI ... MESSAGGIA !!



Qualcuno avrà sicuramente trovato nella cassetta di **KIWI** di **Roncaglia**, ritirata negli ultimi sabati, questo messaggio che riproponiamo a tutti:

***“Gentile cliente,
ti informo che quest’anno in data 15 maggio ho subito la prima di cinque forti grandinate che hanno compromesso parte della mia produzione.***

Questi kiwi sono prodotto di ciò che ci rimane, sono leggermente più piccoli perché le piante hanno subito

in varie fasi danni da stress per defogliazione etc, ma ti garantisco che questo frutto si presenta con grado zuccherino molto elevato. +8°Brix e che sono stati raccolti in data 21-22 ottobre; quindi per accelerare la loro maturazione ti consiglio di tenerli in casa assieme alle mele e che inizieranno ad ammorbidirsi nel giro di 10 giorni.

***Grazie
Davide Bianciotto”***

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO (VOLENTIERI) SIAMO UNA FAMIGLIA FORTUNATA

Penso che, parlando di qualità dei prodotti, la nostra sia una famiglia fortunata: per quanto si cerchi di ricordare qualcosa che in questi anni non ci abbia per nulla soddisfatto...beh, non troviamo proprio nulla. Possibile?

Abbiamo pensato a dare anche noi un contributo alla qualità aequos: ci siamo concentrati su quei prodotti che per almeno tre-quattro settimane di seguito a nostro parere sono rimasti a dei livelli eccezionali:

le **MELE CRIMSON CRISP** di Roncaglia. OTTIME anche dopo giorni di conservazione in cantina (siamo contenti che la grandinata di primavera non abbia fatto tanti danni, ricordo le foto e le poche righe tristi di Bianciotto che illustravano il disastro).

La fantastica **UVA APIRENA**: quella non siamo mai riusciti a farla durare una settimana intera. Ne abbiamo divorato circa 10 kg. Finisce subito. sigh.

L'**INSALATA SCAROLA**: uno spettacolo con pinoli olive capperi e un po' di peperoncino piccante.

Le **CAROTE** sono uguali quelle dell'orto di nostro zio Toni: saporite e niente scarto, sanno veramente di carota, da mangiar crude o cotte in padella. Da quando c'è aequos abbiamo aumentato il consumo di questo splendido ortaggio. le mangiamo almeno due volte la settimana.

I **LIMONI**, effettivamente belli verdi e duri: ci vuole un po' di forza ma ne esce un buon succo. Prima di compostar le bucce fanno un giro in lavastoviglie profumando piatti e bicchieri. A proposito: ci piacerebbe ricevere consigli su come utilizzarle!

E poi i **FINOCCHI**, il **RADICCHIO**, le **ZUCCHE** e **ZUCCHINE** i **DATTERINI** insomma la mia famiglia è veramente soddisfatta e felice di consumare prodotti di coltivatori attenti all'ambiente ma anche attenti alla qualità del prodotto e al palato di chi li mangia.

E i **SUCCHI**?!? Quelli di mela di Roncaglia rimangono i nostri preferiti, ma come non citare i biotrentino mela e arancia e il mitico sciroppo di sambuco dissetante e insostituibile ingrediente dell' "ugo" l'aperitivo dell'alto adige? E buone anche le **BIRRE** Biotrentino, qualità/prezzo imbattibili.

E l'ultimo arrivato, il **CAVOLO RICCIO**: eccezionale e gustosissimo; è come il prezzemolo: sta bene con tutto: vellutata di patate porri e carote spolverato sopra dopo cottura al vapore, condito dopo bollitura con olio e limone, saltato in padella con aglio olio e peperoncino. Insomma una fantastica scoperta come lo era stata (chi c'era se lo ricorda certamente) il mitico broccolo fiolaro di creazzo!

Ecco, magari queste considerazioni possono sembrare di parte, ma ci siamo sentiti di buttarle giù per ringraziare tutti voi: i produttori e i gasisti che intrattengono con loro i rapporti, quelli che scelgono e concordano i prodotti, quelli che ordinano, sbancalano e consegnano il tutto ogni settimana. Grazie! continuiamo così!"

un gasista anonimo

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.00 IN AVANTI: **GELATI NATURALE - DES VARESE**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico CESATE

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

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

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

Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 7.45.

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS BIO OLEGGIO** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Vanzaghella in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 9.15 e fino alle ore 10.00

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 10.00 in Via Roma, Vergiate (vicino alla Stazione ferroviaria)

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GASAUER** 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: **GAS PICCOLO** con ritrovo per questo gas alle ore 8.00 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	Cooperativa CIELO	MIGASO
dalle	8.40	alle	8.50	GASLOCO	GASPITA
dalle	8.50	alle	9.00	GASAMOS	CISGASO
dalle	9.00	alle	9.10	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle	9.10	alle	9.20	GASINISTI	AIRONGAS
dalle	9.20	alle	9.30	Supercentrone	
dalle	9.30	alle	9.40	La tartaruga	GASPACCIO
dalle	9.40	alle	9.50	Gasiamoci	GAS PICCOLO

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>

SCHEDE INFORMAZIONI VARIE PRODOTTI:

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/informazioni-prodotti>

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 18-novembre-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