



Numero X del 10/03/2016

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



VI COMPLEANNO DI Aequos

Ecco gli ultimi dettagli per la festa del nostro VI compleanno.

domenica 13 MARZO 2016

Pro Loco di Villa Cortese

Via Padre Kolbe, 35.

PROGRAMMA della GIORNATA

Ore 10.00 ACCOGLIENZA

Ore 10.30 ALCUNE INIZIATIVE:

- un assaggio di prodotti ricavati dal BERGAMOTTO di un piccolo produttore biologico, un frutto dalle molteplici proprietà che cresce solo in una piccola area della Calabria.
- una degustazione di CARIGNANO DEL SULCIS, un vino prodotto dal nostro produttore Desogus Tobia che finora abbiamo conosciuto solamente per degli ottimi carciofi.
- siamo inoltre in attesa della conferma dalla presenza di SOYANA con un banchetto espositivo.
- E-moda VA (il gruppo che si occupa di prodotti Tessili) presenzieranno con un loro stand:
 - Nuove Manifatture Tessili che presenterà la nuova linea di pigiami.
 - Calzificio Zambelli, storico produttore di calze ricavate da filato biologico col quale a breve inizieremo la collaborazione e che in questa occasione presenterà tutto il campionario.



Ore 12.30 PRANZO CONDIVISO

Il menù di Salvatore è ancora una sorpresa ma prevediamo:

- Primo - Lasagna e una pasta ripiena fatta dal Pastificio Gallaratese di Salvatore che ogni sabato ci fornisce la pasta fresca.
- Secondo - piatti freddi da condividere portati dai gasisti
- Per il contorno fantasia c'è l'imbarazzo della scelta, broccoletti, scarola, radicchi vari, zucca, patate.
- Frutta - ci pensa Aequos
- Dolci - a cura dei gasisti
- Bevande - vino e bibite a cura dei Gasisti
- succhi di frutta forniti da Aequos
- Il caffè lo offre la Cooperativa... portate l'ammazza caffè

Durante il pranzo potremo assaggiare il pane giallo prodotto dal panificio Lorenzini.

A conclusione, PER LA GIOIA DI GRANDI E PICCINI CI SARA'

LUCA DI "GELATI NATURALE" COL SUO CARRETTO.....

ore 14.30 PARLIAMO CON I PRODUTTORI e quest'anno ce ne saranno tanti (prepariamo le nostre domande)

ore 16.30 TUTTI SI COLLABORA PER IL RIORDINO DEI LOCALI.

dalle ore 17.00 I SALUTI

L'animazione per i bambini è prevista solo dalle **14.30 GESTITA DALL'ASSOCIAZIONE REMIDA**; portate dei giochi di società e, se il tempo lo consentirà, palloni per giocare all'esterno.



Ogni gruppo gas, inviterà al suo tavolo uno o due produttori di cui si prenderà cura.

Mancano ancora dei gas ospitanti.

Ogni GAS dovrà dotarsi di terrine grandi per servire il primo piatto e la verdura, mestoli, caraffe o bottiglie per l'acqua, vassoi, caffettiera da 12 e thermos grande, tovaglia in stoffa.

Servono inoltre per ciascun partecipante piatto, bicchiere e posate, possibilmente evitando quelle di plastica usa e getta.

Contrassegnare il vostro materiale ne renderà più semplice il recupero alla fine della festa, evitando che si confonda con tutti gli altri.

Il contributo economico richiesto è di euro 7,50 per ogni adulto, da cui sono esclusi i figli a carico.

Sono accettabili differenze fino a circa il 10% delle iscrizioni comunicate. In caso di assenze oltre tale limite per ciascun Gas, verrà comunque richiesto il contributo a copertura dei costi.

IL TAVOLO SIMPATICO

Come tradizione vi invitiamo a rendere le vostre tavolate accoglienti, simpatiche, condivise, particolari.

SOYANA: CARTONE GONFIO

Ecco la risposta di Soyana alla segnalazione di cartone gonfio di latte d'avena.

Ci spiace per l'inconveniente. Abbiamo controllato tutti i campioni di quella produzione e sono perfetti, per cui deve essere stato un fatto isolato.

E' un fatto che capita molto raramente, un pacchetto ogni 200'000 può essere difettoso di fabbrica.

Quello che normalmente accade è che il pacchetto abbia subito un danno durante il trasporto (se ad esempio un angolo viene schiacciato, da lì può partire un'infiltrazione batterica che causa il rigonfiamento). Ma dalle foto la confezione mi sembra integra.

Comunque sia, sostituiamo o rimborsiamo i clienti. Visto che ci vediamo alla festa possiamo sostituire questo ed eventualmente altri prodotti di cui hai avuto segnalazione.

ACETAIA GUERZONI



La storia ha inizio da nonno Arduino e nonna Zina. Dopo tanti anni di lavoro nelle campagne della bassa modenese, con i risparmi di una vita sono riusciti ad acquistare un vecchio casolare circondato dalla vigna. Il figlio Felice, con la moglie Iride, ha dato inizio alla progressiva conversione delle vigne verso il Biologico e il Biodinamico. Negli anni '70, era considerata una pazzia. Il profondo rispetto per la natura ha permesso di superare tutte le difficoltà. Nei primi anni '80, l'azienda agricola, quando ancora in Italia la certificazione biologica non esisteva, rispettava i disciplinari biodinamici tedeschi. La certificazione, in quei tempi, era quindi rilasciata da un ente di

controllo tedesco (Demeter). Negli stessi anni è cominciata la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Tutt'oggi l'acetaia è l'unica al mondo ad essere certificata Biologica e Biodinamica. Questo è forse uno dei più grandi vanti.

La missione è di produrre prodotti fedeli alla tradizione con l'intento di trasmettere a tutti il gusto del passato e lo spirito dei nonni, che non piegavano la natura al loro volere con i prodotti chimici o con le tecniche invasive, ma la ascoltavano e si lasciavano guidare da essa.

L'azienda agricola Guerzoni è legata alla storia della famiglia Guerzoni, che da sempre coltivano la terra. Oggi sono rimasti in 3 a continuare la tradizione di famiglia: Felice, Iride e Lorenzo.





Dopo avere assaggiato l'aceto di vino balsamico dell'Acetaia Guerzoni a breve verranno proposti nei nostri listini anche l'aceto di vino NON balsamico BIANCO e ROSSO prodotto con uve biologiche biodinamiche da utilizzare come condimento tradizionale.

Le bottiglie sono da 500 ml



V IMBOTTIGLIATA VINI CASSANI NERIO

A grande richiesta, eccoci a proporre la **QUINTA edizione dell'imbottigliata del vino di NERIO CASSANI**. L'appuntamento è per **DOMENICA 17 APRILE 2016** al magazzino in via Monte Grappa 227 a Uboldo.

Come sempre lo spirito 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 anni.

L'ordine è fatto a bottiglie in modo che ogni gasista possa ordinare anche poche bottiglie, non è necessario arrivare a nessun quantitativo minimo. Per bottiglie si intendono le bottiglie da 0,75 lt, che è la classica misura di una bottiglia di vino. Evitiamo di portare bottiglie di altre misure o strani bottiglioni.

Il 17 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 all'organizzazione.

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.

I vini proposti provengono dall'azienda di Nerio e sono:

VINI ROSSI:

- Sangiovese - 1,60 € alla bottiglia
- Merlot - 1,80 € alla bottiglia
- Cabernet - 1,90 € alla bottiglia

VINI BIANCHI:

- Albana - 1,70 € alla bottiglia
- Pignoletto - 1,90 € alla bottiglia

Il prezzo comprende anche il costo del tappo e dell'etichetta.

Se qualcuno dovesse avere delle tappatrici per tappi in sughero lo faccia sapere

LE BOTTIGLIE MIGLIORI PER IL VINO

Ecco l'elenco delle bottiglie più utilizzate per l'imbottigliamento dei vini.

- **BORDOLESE** Originaria della zona di Bordeaux, questa bottiglia ha una forma cilindrica, spalle molto accentuate e un collo corto, ed è tra le bottiglie più utilizzate al mondo per l'imbottigliamento dei vini sia bianchi sia rossi. Può essere incolore per i vini bianchi, soprattutto nella zona di Bordeaux, mentre è di colore verde e marrone per i vini rossi e spesso anche per i vini bianchi.



- **BORGOGNONA** Questa bottiglia, originaria della Borgogna, ha forma cilindrica, spalle slanciate e collo lungo, è molto utilizzata nel mondo prevalentemente per i vini bianchi. In Borgogna è indifferentemente utilizzata sia per i vini bianchi sia per quelli rossi.

- **FLAUTO o RENANA o ALSAZIANA** Questo tipo di bottiglia è originaria della zona del Reno e dell'Alsazia ed è utilizzata per i vini bianchi. La forma slanciata, senza spalle e senza rientranza sulla base, suggerisce l'uso per i vini bianchi che non lasciano deposito e che vanno consumati in breve tempo.

- **CHAMPAGNOTTA** Originaria della zona della Champagne, questa bottiglia è utilizzata in tutto il mondo per i vini spumanti. La forma è molto simile alla bottiglia Borgognona, tuttavia la Champagnotta è di vetro più spesso e ha un cerchio molto sporgente per consentire un sicuro ancoraggio della gabbietta.
- **ALBESIA** Tipica bottiglia della zona di Alba e tradizionalmente utilizzata per l'imbottigliamento dei vini sia bianchi sia rossi della provincia di Cuneo. Ha forma cilindrica, spalle slanciate e collo lungo e la sua forma ricorda quella della Borgognona.

QUESTI I TURNI DEL 11-12 MARZO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GASABILE SUD e GAS ORAGO**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

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 Vanzaghello 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: **LUMAGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** 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 **alternativamente alle 8.00 o alle 9.00**

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: **GASPITA** 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 8.30	alle 8.40	CISGASO	GASAMOS
dalle 8.40	alle 8.50	AIRONGAS	MIGASO
dalle 8.50	alle 9.00	SUPERCENTRONE	Ass. LA TARTARUGA
dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	Coop. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPACCIO	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	SARGASS	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLARGAS
dalle 9.40	alle 9.50		GASPITA

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.xls

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>

APPUNTAMENTI ED EVENTI SUL TEMA GAS/SOSTENIBILITA'

<http://www.aequos.eu/index.php/link/eventi>

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 16-marzo-2016**
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.eu

pro - NOTIZIARIO

Questa comunicazione è rivolta prevalentemente ai referenti dei vari produttori.

Per rendere sempre più bello e interessante il nostro **NOTIZIARIO** tutti sono invitati, a partire appunto dai referenti dei produttori, a fare avere notizie, informazioni o semplicemente fotografie da pubblicare e far conoscere così a tutto il popolo di Aequos.

Tutto il materiale può e deve essere inviato a:

notiziarioaequos@gmail.com

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!