



Numero XXIV del 16/06/2016

Cooperativa AEquOS

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



GITA ALL'ACETAIA GUERZONI



Buongiorno a tutti,
per chi si era generosamente prenotato per la **GITA all'ACETAIA GUERZONI**, dobbiamo purtroppo comunicare che **non sarà effettuata** in quanto non sono pervenute adesioni sufficienti per riempire un pullman.

Chiedo ai referenti dei Gas che si erano prenotati di avvisare i propri iscritti.

Valuteremo al prossimo tavolo produttori le motivazioni di tale defezione.

VERDURA DI STAGIONE: I PEPERONI

STORIA E CURIOSITÀ

Originario delle lontane terre sudamericane (Brasile per la precisione), il **PEPERONE** deve il suo nome (capsicum annum) all'associazione con il latino "capsa", ovvero scatola per la sua forma particolare che ne fa un vero e proprio contenitore vuoto di semi.

ASPETTI NUTRIZIONALI

Sorpresa: i **PEPERONI** si rivelano un buon serbatoio di vitamina C (quasi al pari degli agrumi). I nutrienti disponibili si completano con la provitamina A (nella varietà rossa) e nella vitamina B9 (nella qualità verde).

Il mix di alte quantità di potassio e bassa concentrazione di sodio lo rende un buon diuretico naturale.

VARIETÀ

Effettivamente difficile catalogare tutte le varie tipologie per colore, forma e sapore, dal **VERDE CHIARO** al **ROSSO SCURO**, dal **DOLCE** al **PICCANTE**. In Italia i peperoncini piccoli verdi si alternano ai più grandi (e colorati) peperoni, spesso con diversi utilizzi anche in cucina.

IN CUCINA

Consumati crudi o cotti, sono spesso un importante accompagnamento di ricette tradizionali della cucina regionale italiana. Se vuoi consumarli in inverno, puoi conservarli sottoaceto e sottolio, oltre che essiccati al sole; in quest'ultimo caso l'utilizzo è spesso per insaporire altre pietanze (peperoncino docet).



IN ORTO

Seguendo le regole di famiglia (solanacee, assieme a melanzane e patate), i **PEPERONI** richiedono molte ore di esposizione alla luce e pertanto sono seminati di solito in primavera inoltrata per essere poi raccolti durante l'intera estate e fino a settembre/ottobre (non sopravvivono alle prime gelate).

Se i **PEPERONCINI PICCANTI** sono da raccogliere a piena maturazione (quando assumono il caratteristico colore rosso marcato) gli altri sono colti anche prima.

Il suolo è preferibilmente morbido e ben concimato.

QUESTI I TURNI DEL 17-18 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **OLTRESTAZIONE e ROVELLASGAS**

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: **GAS 7 FONTANE** 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: **GAS OLONA** 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		GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle 9.40	alle 9.50	GASIAMOCI	GASPITA

LINK UTILI

SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/turni>

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/eventi>

Il sito di Aequos è in continuo sviluppo e arricchimento. Sotto al menù a tendina **PRODUTTORI** (in alto) potete trovare una interessante opportunità: **OSPITALITA' RURALE**. Non sono altro che i nostri PRODUTTORI che accolgono nelle loro strutture chi vuole far loro visita.

I dettagli dell'ospitalità dovranno essere concordati direttamente dagli interessati, ma intanto crediamo siano notizie interessanti per farsi una prima idea.

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 13-luglio-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loce di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Se vuoi partecipare sei ben accolto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi
durante le riunioni dei vostri GAS
Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.eu

Per comunicare non il NOTIZIARIO

notiziarioequos@gmail.com

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!