



Numero XXIV del 15/09/2016

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



IL MIELE

Il **MIELE** è dolce come lo zucchero, ma molto di più che un dolcificante. Nel **MIELE** non ci sono soltanto glucosio e fruttosio: contiene anche acqua, polline, essenze aromatiche, enzimi, e piccole quantità di vitamine del gruppo B, minerali e oligoelementi; tanto che è considerato a tutti gli effetti un alimento.

Oltre a soddisfare il palato il **MIELE** apporta energia di pronto utilizzo.

È quindi un alimento perfetto per atleti e sportivi prima dell'attività fisica, adatto a bambini e adolescenti nell'età della crescita, utile in convalescenza per ritrovare le forze.

Ogni fiore conferisce al miele un gusto diverso, rendendolo più adatto a un utilizzo piuttosto che un altro.

MIELE di ACACIA:

colore e aspetto - da bianco a giallo chiaro - liquido trasparente

profumo - tenue floreale

proprietà - corroborante, disintossicante del fegato, antinfiammatorio della gola, lassativo

MIELE di CASTAGNO:

colore e aspetto - da ambra rossiccio brillante ad ambra scuro più o meno opaco - liquido trasparente

profumo - molto intenso, floreale, balsamico

proprietà - antispasmodico, astringente: favorisce la circolazione sanguinea, disinfettante delle vie urinarie, azione benefica su reni e fegato

MIELE di TIGLIO:

colore e aspetto - ambra più o meno scuro - cristallizzato a granulazione fine, pastoso, un po' adesivo

profumo - forte, balsamico, penetrante, caratteristico dei fiori di origine

proprietà - tonico, astringente, calmante, disinfettante bronchi e intestino, indicato nelle influenze e nelle febbri

MIELE di MILLEFIORI:

colore e aspetto - da bianco a molto ambrato - solitamente cristallizzato a seconda della specie floreale dominante

profumo - legato alla specie dominante, di solito molto aromatico in zona alpina mediterranea

Purtroppo la produzione di questa miniera di energia e di gusto quest'anno è stata un **DISASTRO**. E' la peggiore stagione degli ultimi anni in Italia. Perché? Trattamenti insetticidi nei campi? Condizioni meteo? Il cambio climatico? I motivi possono essere molti; il risultato è unico: le api non producono miele e fanno fatica a sopravvivere.

BUONA o OTTIMA risultano essere mediamente le qualità organolettiche, ma le quantità sono limitatissime. Queste condizioni si ripercuoteranno inevitabilmente sul **PREZZO**.

NEWS DA RONCAGLIA



L'anno scorso **DAVIDE** ci aveva reso partecipi dei gravi danni subiti da una potente grandinata nella scorsa campagna agraria.

Con altrettanta voglia di condivisione quest'anno ci dice che la stagione è stata **OTTIMA**: ci proporrà nuove varietà di buonissime mele.

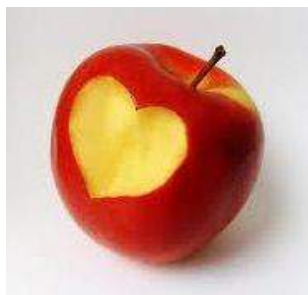
Ci ha anche raccontato di avere una piccola "collezione" di viti e ci propone in listino due varietà di **UVA BIANCA DA VINO**: il **MOSCATO** e il **PICULIT**.

La prima, viene facilmente associata al vino che se ne ottiene, mentre la seconda viene utilizzata per il Müller Thurgau ... e sono molto buone anche da mangiare.

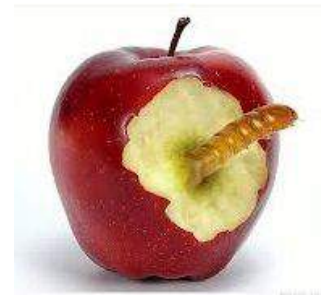


Le quantità sono piuttosto piccole e ci potrà fornire circa 200-250 kg per varietà (2 o 3 settimane al massimo di presenza in listino).

REFERENTI QUALITA'



Comunichiamo che **martedì 27 settembre** si terrà l'incontro annuale dei **REFERENTI QUALITA'** presso la sede della Pro-LoCo di Origgio via Dante Alighieri, 15



I Gas che non avessero ancora nominato un referente sono invitati a farlo in tempi brevi dando comunicazione a:
gruppo.qualita@aequos.eu.

MANGIARE BENE PER VIVERE IN SALUTE

Il **TAVOLO FORMAZIONE e CULTURA** invita tutti i gas e gasisti all'evento:

MANGIARE BENE PER VIVERE IN SALUTE
che si terrà nei pomeriggi del 9 e 23 ottobre e 6 novembre.

Per chi fosse interessato il gruppo organizzatore avrebbe bisogno di 5-6 volontari per ogni evento per preparare il buffet (sabato mattina). Grazie e a presto!!"

QUESTI I TURNI DEL 23-24 SETTEMBRE

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **MIGASO e GASBIO OLEGGIO**

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 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: **HAPPYGAS** 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: **COOP. CIELO** 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	
dalle	9.10	alle	9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle	9.20	alle	9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle	9.30	alle	9.40	SARGASS	ROVELLASGAS
dalle	9.40	alle	9.50	GASIAMOCI	Coop. CIELO

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>

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 19-ottobre-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loce di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15
- ❖ **Referenti Qualità: Martedì 27-settembre-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loce di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15
- ❖ **Tavolo Strategico: Martedì 4-ottobre-2016**
alle ore 21.00 con luogo da definire

**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

Se vuoi avere informazioni e/o devi comunicare con i TAVOLI:

- NOTIZIARIO notiziarioaequos@gmail.com
- TAVOLO QUALITA' gruppo.qualita@aequos.eu
- TAVOLO AMMINISTRATIVO aequosadm@gmail.com
- TAVOLO CULTURA cultura@aequos.eu

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!