



Numero 43 del 17/11/2016

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



IN ARRIVO MOSTARDE E NUOVI TRASFORMATI

Volentieri presentiamo i trasformati di Valter Cavalli, un amico oltre che un produttore, che lavora da 25 anni la terra con metodo biologico e che si cimenta da quest'anno nella trasformazione dei suoi prodotti attraverso 2 laboratori certificati. Perché lo fa? Perché nei mesi di Luglio ed Agosto, quando la terra dà i suoi frutti migliori, cala drasticamente la richiesta di prodotti, quindi la trasformazione permette da un lato a tutti noi di consumare i migliori prodotti durante tutto l'anno e a Valter di non sprecare cibo prezioso e contribuire alla redditività della sua azienda. Il gruppo produttori ha avuto modo di assaggiare questi trasformati che ha ritenuto ottimi e così speriamo lo siano anche per voi.



ORTOLANA CROCCANTE ALL'AGRO

INGREDIENTI: cipolle, finocchi, cavolfiori, sedano, fagiolini, carote (verdure in quantità variabile), acqua, aceto di mele, zucchero, sale, può contenere tracce di senape

LA PEPERINA

INGREDIENTI: peperoni, carote, cipolle, sedano, pomodoro, capperi, basilico, peperoncino (verdure in quantità variabile), acqua, aceto di mele, olio extra vergine di olive 15%, zucchero, sale, può contenere tracce di senape



SALSA AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI: peperoni, pomodoro datterino, carote, cipolle, sedano, prezzemolo (verdure in quantità variabile), acqua, olio extra vergine di olive 10%, aceto di mele, zucchero, sale, può contenere tracce di senape

LA PEPERONATA

INGREDIENTI: peperoni 40%, pomodoro, cipolle, sedano, carote, capperi, olio extra vergine di olive 10%, basilico, acqua, aceto di mele, zucchero, sale, può contenere tracce di senape





CREMA DI MELANZANE ALLO ZENZERO

INGREDIENTI: melanzana 64%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, peperone, cipolla, zenzero (non UE), zucchero di canna, sale, aglio, peperoncino, prezzemolo, spezie, aceto di vino come residuo

MOSTARDA DI ZUCCA

INGREDIENTI: zucca 66%, zucchero di canna, acqua, succo di limone, aroma naturale di senape, può contenere tracce di sedano



MOSTARDA DI CIPOLLE DI TROPEA

INGREDIENTI: cipolle 66%, zucchero di canna, acqua, succo di limone, aroma naturale di senape, può contenere tracce di sedano



Una precisazione: sui vasetti delle conserve non troverete, per ora, il marchio che accerta la certificazione bio che Valter Cavalli, come trasformatore, è in attesa di ricevere.

Come produttore è certificato da 25 anni, così come lo sono i laboratori di trasformazione a cui si appoggia, ed è proprio in virtù di questi elementi che abbiamo deciso di iniziare già veicolandolo all'interno del circuito Aequos.

il Tavolo Produttori

APERTO L'ORDINE DEI PRODOTTI DELL'ECONOMIA CARCERARIA FREEDHOME

Potremo ordinare fino al 27 di novembre, con consegna prevista tra il 10 e il 17 dicembre. Come per altri progetti, la Cooperativa si occuperà della raccolta ordini e della logistica, mentre fatture e pagamenti verranno regolati direttamente tra Freedhome e i Gas.

All'evento organizzato da Noi del Tosi troveremo sulle bancarelle gran parte dei prodotti, ma soprattutto avremo la possibilità di incontrare i protagonisti di questa economia ed ascoltare da loro la storia e gli obiettivi di questo importante progetto.

L'appuntamento è per:

sabato 19 novembre dalle 15,00 alle 20,00

Presso ITE TOSI - Viale Stelvio, 173 - Busto Arsizio

Locandina e programma sul sito

www.aequos.eu

il Tavolo Comunicazione

FREEDHOME - CREATIVI DENTRO

Nelle precedenti uscite del Notiziario, abbiamo avuto la possibilità di addentrarci brevemente nel piccolo universo di attori e progetti che popolano l'arcipelago penale italiano, indagando alcuni profili di senso che motivano questo ambito della pratica sociale. Per concludere questo "ciclo" di puntate, che ci introducono all'evento di sabato prossimo a Busto Arsizio, ci piace dedicare l'ultima riflessione ad un tema molto a cuore alla rete Freedhome: la qualità delle produzioni.

Sì, la qualità come fattore imprescindibile di ognuna delle attività di cui vi abbiamo narrato le vicende.

Freedhome vuole fondare il proprio di messaggio in favore delle produzioni penitenziarie articolando in modo efficace le dimensioni di valore che contraddistinguono i prodotti realizzati dalle iniziative che fanno parte della rete: l'impatto e la narrazione sociale da una parte, la loro qualità intrinseca dall'altra. Il percorso attraverso il quale vogliamo contribuire a portare senso all'interno delle giornate delle persone che vivono un'esperienza detentiva ha a che fare con la volontà di far sì che ogni produzione riconosca la qualità del lavoro e del prodotto finale come IL VALORE di riferimento. Che si tratti di un oggetto di artigianato, di una personalizzazione, di un prodotto alimentare, la ricerca della qualità rappresenta l'orizzonte verso cui orientare l'attenzione delle persone impegnate concretamente e quotidianamente nelle attività lavorative. Fare attenzione alla qualità di un prodotto significa in qualche modo prestare attenzione, cura, amore a che lo stesso risulti ben fatto, gradevole, sano. Fare attenzione alla qualità significa assumersi delle responsabilità verso ciò che si sta facendo, riconoscendo il valore che questo gesto porta con sé.



La nostra esperienza ci dice che per quanto difficile a credersi, è realmente possibile coniugare il concetto/valore di qualità con il contesto di un'economia che si intreccia con le vicende dei luoghi di esecuzione penale. Ciascuna delle esperienze che fanno parte della rete ha avuto modo di sviluppare un proprio percorso da questo punto di vista, crescendo e giungendo a maturazione anche grazie al sostegno ricevuto da attori commerciali che per primi hanno investito in questo settore. L'esperienza del marchio Solidale Italiano di Altromercato è un esempio emblematico di integrazione, supporto e aiuto alla crescita di piccole produzioni all'insegna del perseguire degli standard qualitativi voluti dal mercato. Da questo punto di vista amo

raccontare la vicenda del progetto che seguo più da vicino, Banda Biscotti. Il percorso di crescita qualitativa vissuto nel corso degli anni si è basato sull'accompagnamento che Altromercato ha assicurato al nostro progetto, portando tutte le competenze tecniche di cui eravamo sprovvisti. Su questa base abbiamo innestato una ricerca di materie prime che potessero veicolare in modo coerente i valori del nostro progetto, questo ci ha portato a scegliere prodotti di filiera corta garantita e produzioni fair trade. La farina piemontese macinata a pietra in un mulino a basso impatto ambientale, il burro delle valli ossolane prodotto dalla latteria sociale Antigioriana di Crodo, le materie prime del commercio equo e solidale, rappresentano il risultato concreto di questo percorso di crescita e ricerca di maggiore coerenza interna ispirato dalla volontà di migliorare la qualità di quello che facciamo.

Concludo ringraziando Aequos, il Gas Noi del Tosi e tutti gli amici che ci hanno fatto conoscere la magnifica realtà che avete costruito in provincia di Varese, autentico modello economico di prossimità. In questo ambito un gruppo di cittadini dimostra, concretamente e nel quotidiano, che alternative credibili e possibili alle corazzate della grande distribuzione esistono e sono tanto più in grado di generare impatto sociale positivo e potenziale generativo, quanto più sono capaci di collocarsi al centro di processi di partecipazione e di interazione con il maggior numero di persone possibili. Grazie per averci consentito di far parte del vostro mondo bellissimo.

Marco Girardello
vice presidente della rete FreedHome

FARINA MARIA CI INFORMA CHE...



Come avrete potuto certamente constatare dal listino di settimana scorsa, sabato prossimo avremo in consegna le clementine da Policoro.

Maria ci informa che "quest'anno madre natura ha stabilito che il calibro sarà più piccolo che in passato, dandoci in compenso degli ottimi prodotti dolci e succosi".

L'Azienda agricola Farina Maria, a compensazione di ciò, ha deciso di riempire le nostre cassette con un quantitativo superiore a quello indicato in listino.

il Tavolo Produttori

BIOTRENTINO UNA DOLCEZZA 100% NATURALE

A partire da questa settimana Biotrentino ci propone un nuovo succo "Mela e zenzero": biologico come tutti gli altri, buono come tutti gli altri.

Molti gasisti conoscono i succhi di Biotrentino perchè sono da sempre presenti nei listini Aequos, ma forse non tutti hanno focalizzato l'attenzione sul fatto che la dolcezza di questi succhi (o meglio, delle mele spremute) è assolutamente **NATURALE**; infatti il sapore dolce deriva soltanto dalla frutta utilizzata, **SENZA AGGIUNGERE ALTRI ZUCCHERI** né dolcificanti.



il Tavolo Produttori

CASCINA RONCAGLIA A PORTE APERTE



e dopo Tuttomele

**Cascina Roncaglia
a
PORTE APERTE**

*Sabato 19 novembre
Dalle ore 14 alle 19*

*Ti invitiamo a venire a scoprire come produciamo
circa 50 varietà diverse di mele, rigorosamente
lavorate a mano e con metodologie biologiche.*

*Vieni a sentire i profumi ed assaporare gli aromi
delle nostre mele e dei succhi,
le degustazioni sono gratuite.*

Ore 15 e 17 Degustazione guidata.

*Possibilità di acquisto in azienda.
Vi aspettiamo numerosi!*

*Cascina Roncaglia - St. Roncaglia, 25 - Bricherasio
info: bianci.86@gmail.com - cell. 347.09.83.716*

Qualche anno fa la Cascina Roncaglia, nostro produttore di Mele, Pere, Kiwi, Susine ... oltre che succhi di frutta, era stata oggetto di "gita sociale" di Aequos.

In quel frangente abbiamo potuto visitare nel dettaglio l'Azienda, toccando con mano i frutti ancora sugli alberi.

Memori di questa esperienza positiva, riceviamo e pubblichiamo questa interessante proposta: "Cascina Roncaglia a porte aperte".

Per chi allora non aveva potuto partecipare è un'occasione sicuramente interessante per scoprire le 50 varietà diverse di mele coltivate rigorosamente a mano e con metodo biologico. E' prevista anche la possibilità di gustare quanto prodotto da Roncaglia.

il Tavolo Produttori

LA CIMICE COLPISCE ANCORA!

Già qualche settimana fa, su queste pagine, vi avevamo parlato della cimice e dei danni che ha arrecato quest'anno all'agricoltura.

A quanto pare ha colpito anche il Nocciolo di Piverone: alcuni gas hanno segnalato la presenza di numerose nocciole di scarto.

Il nostro amico Mauro Basiglio ci spiega che, pur avendo già eliminato quelle cadute anzitempo perchè attaccate dall'insetto, al momento della raccolta risulta impossibile distinguere le nocciole colpite da quelle sane.

Ci siamo accordati per una riduzione sul prezzo di oltre il 45% che verrà applicata nelle prossime fatture, ma calcolata sui valori di quanto acquistato fin dalla prima consegna.

Inutile ricordare che, ancora una volta, il danno maggiore ricade sul produttore.



la redazione

BERGAMOTTO



In questa settimana a listino avremo il frutto di bergamotto e alcuni succhi (questi ultimi perchè nell'ultima consegna periodica non erano arrivati); abbiamo imparato a conoscere i trasformati di questo frutto, al naturale può essere consumato in insalate con finocchi, puntarelle, arance, pecorino, condito con olio evo sale ed aceto balsamico. Lo si usa in sostituzione del limone, con la sua buccia si può aromatizzare l'olio evo o preparare il liquore di bergamotto. Sul sito del produttore www.ilgiardinodelbergamotto.it trovate tante altre informazioni e tante ricette. Il frutto si conserva, in un posto fresco (non in frigo)

il Tavolo Produttori



PROPOSTA del GRUPPO FORMAZIONE e CULTURA per i GASISTI di AEQUOS

GASISMO E COOPERATIVA AEQUOS: COME ENTRARCI DENTRO

Carissimi Gasisti,
iniziamo un'esperienza nuova, finalizzata a valorizzare le scelte che ci hanno portato nel mondo dei Gas e conseguentemente nella cooperativa Aequos.

Ecco la proposta: offrire un'opportunità formativa di base per i nuovi gasisti e per coloro che sentono la necessità di rinverdire la propria conoscenza e appartenenza al modello di relazione definito in Aequos. Ai referenti è stato chiesto di presentare l'iniziativa nei propri GAS, sollecitando le iscrizioni, e di inviare un breve resoconto all'indirizzo email: daniilo.villa@livecom.it.

E' importante che i gasisti interessati a partecipare a questi momenti di formazione si iscrivano attraverso il format presente sul sito www.aequos.eu entro il 12 dicembre 2016.

In funzione del numero e della provenienza delle adesioni, gli incontri formativi verranno organizzati in alcuni centri logistici, facilmente raggiungibili da tutti.

Si terranno in una serata infrasettimanale con una durata di circa 2 ore; l'introduzione sarà sostenuta da slide e seguita da uno spazio di discussione tra i partecipanti.

E' caldamente raccomandata la partecipazione dei "nuovi" gasisti, ma sarà utile anche quella dei gasisti "senior" che desiderano esserci.

Le date verranno presumibilmente fissate tra gennaio e marzo 2017.

Un cordiale e affettuoso saluto
Gruppo Cultura e Formazione

FINANZA E COMMERCIO D'ARMI

COOPERATIVA AEQUOS
organizza un incontro sul tema:

FINANZA E COMMERCIO D'ARMI

Percorsi per promuovere un'economia di pace e di giustizia

Giorgio Beretta - Analista di Osservatorio Permanente Armi Leggere di Brescia
Andrea Di Stefano - economista e direttore della rivista Valori
Moderatore: Marco Schiaffino - Giornalista

Martedì 29 novembre ore 21
Palazzo Leone da Perego - via Girardelli 10 - Legnano

L'apertura è prevista alle 20 con un aperitivo di benvenuto

con il patrocinio di

Banca Etica DES

Questo evento si inserisce nel ciclo di iniziative che Aequos organizza con lo scopo di promuovere uno stile di vita sostenibile, offrendo alcuni spunti per diventare "cittadini consumatori e risparmiatori consapevoli".

martedì 29 novembre

La serata sarà prevalentemente incentrata su due temi:

- **fornire consapevolezza su come i nostri risparmi vengono investiti, spesso anche nel commercio di armi**
- **approfondire i contenuti della realtà della finanza etica**

Saranno presenti come relatori:

* **Giorgio Beretta**, sociologo, analista di OPAL (Osservatorio permanente sulle armi leggere e politiche di sicurezza e difesa) di Brescia e membro della Rete italiana per il disarmo. È coordinatore nazionale della Campagna di pressione alle "banche armate" e redattore di Unimondo, il nodo italiano del network internazionale OneWorld. Da vari

anni collabora con Missione Oggi, Nigrizia e Mosaico di Pace.

"Non so se mi ribello, faccio solo delle cose che mi sembrano giuste. Il che non so se sia tanto o poco: so solo che è quello che riesco a fare e che per me conta". Giorgio Beretta.

* **Andrea Di Stefano**, giornalista, direttore della rivista Valori, promossa da Banca Etica, esperto di economia e finanza etica, collabora da anni con Radio Popolare, ospite di trasmissioni di divulgazione e analisi dei meccanismi dell'economia e della finanza. È stato candidato alle primarie del centrosinistra per l'elezione a presidente di Regione Lombardia.

Gli interventi saranno guidati da **Marco Schiaffino**, giornalista, attivo nel comitato Stop TTIP di Milano. Laureato in giurisprudenza, capisce presto che quella non è la sua strada. Inizia la professione di giornalista nel settore tecnico, dal 2000 in modo esclusivo. Ha collaborato con diverse riviste tra cui il mensile Computer Magazine, recentemente trasformato in free-magazine digitale, di cui è diventato redattore e poi coordinatore editoriale.

Scriva anche per Il Fatto Quotidiano, ha collaborato con Aequos e Attac nella recente campagna contro il TTIP.

L'apertura è prevista alle 20.00 con un aperitivo di benvenuto

L'iscrizione non è obbligatoria ma è di grande aiuto per l'organizzazione.

Locandina e programma sul sito
www.aequos.eu

Legnano via Girardelli 10, Palazzo Leone da Perego



QUESTI I TURNI DEL 18-19 novembre

SBANCALAMENTO VENERDÌ SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

CISGASO e GASTONE

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

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: **GASTONE** 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: **SARGASS** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 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	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40		ROVELLARGAS
dalle 9.40	alle 9.50	GASIAMOCI	SARGASS

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-dicembre-2016 alle ore 21.00

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**



SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

- **TAVOLO QUALITA'**
qualita@aequos.eu

Per l'invio delle sole foto a supporto delle segnalazioni di non conformità qualitative, che vanno invece inserite, come quelle quantitative, nell'apposito modulo sul sito.

Per qualsiasi altra comunicazione che non trovi spazio nel modulo della procedura.

- **TAVOLO AMMINISTRATIVO**
aequosadm@aequos.eu

Potete inviare le comunicazioni relative alla parte amministrativa e dei pagamenti e segnalare le mancanze di interi colli, ma non le differenze di peso per cui vanno utilizzate le apposite procedure della qualità a cui si accede dal sito.

- **TAVOLO CULTURA**
cultura@aequos.eu

Potete inviare le richieste per pubblicizzazione e/o finanziamento degli eventi dei soci secondo regolamento e tramite gli appositi moduli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione della cooperativa.

- **TAVOLO PRODUTTORI**
produttorielogistica@aequos.eu

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
comunicazione@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti la comunicazione interna (notiziario, email interne) ed esterna (volantini, sito Aequos, pagina Fb) e le richieste di pubblicazione di eventi del mondo solidale.