



Numero 15 del 12/04/2018

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



16 APRILE ASSEMBLEA ANNUALE DELLA COOPERATIVA

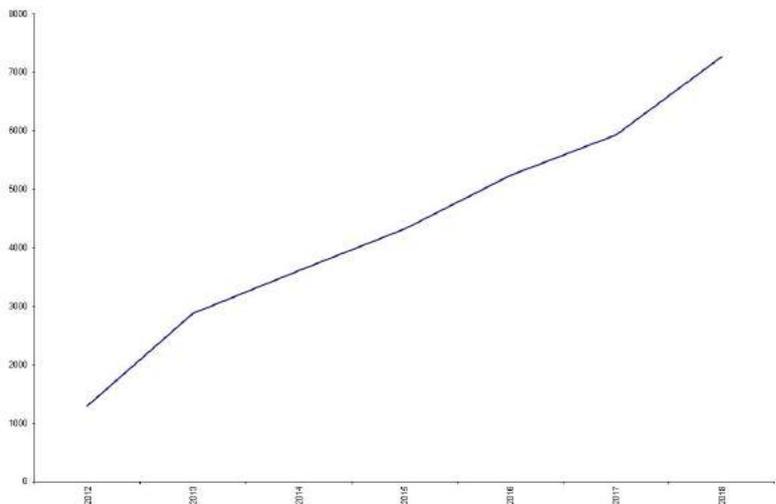
Ore 20:45 Presso Auditorium G.Verdi
via Manzoni 6, Gerenzano (VA)

SUPERATI I 100 ISCRITTI al seminario del 15 aprile "Conoscere il mondo agricolo biologico"

l'appuntamento è alle 9:30
presso la sede delle Orsoline di San Carlo a Saronno
entrata da via Ramazzotti 47

Domenica 8 aprile settima edizione dell'imbottigliata del vino di Nerio

Domenica scorsa si è svolta la settima edizione dell'imbottigliata dei vini di Nerio Cassani. Come di consueto la giornata è stata una festa e quasi senza accorgersi è stato oltrepassata la soglia delle 7000 bottiglie riempite. (5445 litri). Nelle precedenti edizioni mai avevamo superato le 6000 bottiglie.



Più di 150 famiglie, e si stimano circa 400 persone, si sono susseguite tra le 10.00 e le 16.00 al magazzino di Uboldo e tra una costina, una fetta di torta, una cantata e ... un bicchiere di buon vino abbiamo trascorso una giornata che molti aspettano per tutto l'anno.

Grazie a tutti coloro che hanno collaborato nell'organizzazione e hanno partecipato all'evento.

Paolo de la redazione

🍃 **Domenica 8 aprile** **si è svolta la giornata Puliamo Origgio**

Numerosi sono stati i partecipanti alla giornata del Verde Pulito, più di 100 persone tra le quali 20 di Gasloco. Raccolta tanta spazzatura da riempire 3 camion della nettezza urbana di Origgio. Purtroppo anche tanta spazzatura (anche water) raccolta dai volontari intorno al Parco dei Mughetti. Folta anche la partecipazione dei ragazzi e degli scout.

Il Gas Origgio ringrazia di cuore tutti i partecipanti.



Angelo Diomedi (Gas Origgio)

VIAGGIO AD AMATRICE E DINTORNI



Con **Mauro Fumagalli** (Gas Filo di Paglia Milano e Associazione Pesce d'Aprile) abbiamo effettuato una 4 giorni nelle zone colpite dal terremoto del 2016. Ciò che è parso evidente è che, salvo qualche intervento ad Amatrice e in pochi altri paesi, la situazione è rimasta molto simile a quella di quel 29 agosto sia per quanto concerne le demolizioni che lo sgombero delle macerie. Abbiamo però incontrato diverse realtà interessanti (qualcuna già in rapporti con noi o con Intergas Varese) e fatto la conoscenza di **Alessandro Novelli** che, con estrema fatica, sta tentando di creare una rete di imprese in una zona dove l'individualismo regnava sovrano. E' con questa rete di produttori che, accogliendo anche la proposta di Mauro Fumagalli, vorremmo cercare di creare un rapporto stabile per sostenere l'economia di un territorio in ginocchio.

AZIENDE VISITATE

Coop Rinascita 78 (bio) di Sandra e Tonino, che già conosciamo per il campo estivo della scorsa estate e per le ottime caciotte che periodicamente acquistiamo.

Allevano circa 350 capre, 400 pecore, 15 maiali, 120 bovini da carne e 20 da latte, su un territorio di parecchie centinaia di ettari.

Oltre alle caciotte propongono carne di vitellone (18-24 mesi) in pacchi famiglia da 5 kg al costo di 50 € (più un piccolo contributo per il trasporto) che contengono:

- 2 kg. di carne 1° taglio (bistecca, fettina, arrosto)
- 3 kg. di carne 2° taglio (macinato, bollito, spezzatino)

in confezioni sottovuoto da mezzo kg. l'una.

La carne viene macellata presso il mattatoio consortile di Borbona e quindi frollata per 10/15 gg.

www.rinascitacoop78.com



Caseificio Aureli (bio) gestito da Antonio e dalla moglie Paola.

Producono, esclusivamente con latte di proprietà, pecorino di diversi gradi di stagionatura e alimentano, con fieno di proprietà le 500 pecore e le 30 mucche da carne; in pratica tutta la produzione è effettuata a ciclo chiuso su una superficie di 300 ettari.

aurelibio.webnode.it

Macelleria Petrucci Enzo gestita dai due giovani figli (Alessandro ed Emanuele) del titolare mancato da diversi anni, è ormai giunta alla quarta generazione. Acquista i capi da allevatori locali e li fa macellare presso il mattatoio consortile, mentre lavorazione e stagionatura vengono effettuate presso il piccolo laboratorio annesso al negozio.



Maiale Brado di Giuseppe Fausti Norcia, alleva su 100 ettari di pascolo di proprietà circa 400 maiali allo stato brado; macella presso i F.lli Rovo a l'Aquila, la lavorazione avviene nella stessa zona mentre la stagionatura è effettuata a Norcia. Prevista per la fine di maggio l'ultimazione del nuovo laboratorio.

Il prosciutto crudo a tranci e il capocollo sono confezionati sottovuoto. La disponibilità di prodotto è limitata, se non con tempi di consegna di almeno 120 gg. Interessante per la disponibilità a far visitare l'azienda, illustrando tutte le fasi produttive. **NOTA IMPORTANTE:** sembra essere l'**UNICO ALLEVATORE** di Norcia. In effetti non ne abbiamo trovati altri, benché vi siano situate numerosissime norcinerie e prosciuttifici che esportano ovunque e, incredibilmente, il mattatoio sia chiuso da una decina di anni... www.maialebradodinorcia.com

Casale Nibbi (bio con Suolo e Salute) di Nibbi Francesco azienda agricola che produce patate, mele (da settembre a marzo) con 30.000 piante per 20 varietà di mela, ciliegie (luglio) di 9 diverse varietà. L'allevamento conta 130 frisone da latte nell'annesso caseificio produce scamorza, caciocavallo, caciotta, stracchino e yogurt.

www.melemangio.it

Novelli Alessandro (bio con Suolo e Salute) L'azienda a conduzione familiare con il fratello Giacomo e la mamma Caterina, si estende su circa 84 ettari di terreno (15 a foraggio, 2,5 a frutteto, 13 a orticole, 53 boschivo), svolge diverse attività:

- agriturismo Casa Rosa (gestito dalla mamma)
 - fattoria didattica che organizza visite guidate al territorio e all'azienda
 - allevamento di mucche da latte e maiali
 - produzione di formaggi, carne fresca, salame di fegato, salsicce e pancetta arrotolata.
 - produzione di patate, legumi (ceci, fagioli, lenticchie) castagne, farina di mais per polenta
 - produzione di conserve vegetali e zucchine sottolio, confetture di molti frutti particolari (cornioli, castagne, prugnoli, rosa canina, sorbe e visciole.)
-

Agriturismo "Coop Grisciano" (Bio con ICEA da circa 25 anni) gestito da Patrizia col marito e la figlia Sara, è una cooperativa di lavoro costituita da 6 famiglie (10 soci) e partecipa ad una rete d'impresе con aziende romane (attività commerciali) denominata "Roma per Accumuli e Amatrice); fornisce a Eataly carne di maiale e salsicce fresche. I capi vengono macellati ad Acquasanta e trasformati nel laboratorio dell'azienda. Su circa 250 ettari (in affitto) perlopiù destinati a pascolo e boschivo, allevano 40 vitelloni da carne, 70 mucche (pezzata rossa) da latte e 250 maiali allo stato semibrado, su 2 ettari di terreno coltivano ortaggi che vendono ai mercatini e allo stesso scopo allevano, in quantità limitate, ovini, caprini, polli e conigli. Il latte di pecora viene conferito all'azienda agricola Mascionara. Propongono carne di vitellone (18-24 mesi) in pacchi famiglia da 6 KG al prezzo di 75 € (più un piccolo contributo per il trasporto) che contengono:

- 3 kg. di carne 1° taglio (bistecca, fettina, arrosto)

- 3 kg di carne 2° taglio (macinato, bollito, spezzatino)

in confezioni sottovuoto da mezzo kg. l'una. La carne viene macellata presso il mattatoio consortile di Borbona e quindi frollata per 10/15 gg.

www.agriturismogrisciano.it

Fabio Guerci (bio) gestisce un mattatoio di proprietà della Comunità Montana; su circa 170 ettari (120 in concessione comunale e 50 di proprietà) alleva 150 bovini da carne e 250 pecore.

Propone la carne in pacchi famiglia da 5 kg. così composti:

- 3 kg di carne 1° taglio (bistecca, fettina, arrosto)

- 2 kg di carne 2° taglio (macinato, bollito, spezzatino)

in confezioni sottovuoto da 1 kg. l'uno

I prezzi variano per le diverse tipologie di carne:

vitelli circa 12 mesi 75 €; vitelloni 15/18 mesi 65 €; manzi 36/48 mesi 60 €



Az. Ag. Filosini (in conversione ICEA) azienda a conduzione familiare che coltiva, e in alcuni casi trasforma, farro e legumi su 50 ettari di superficie.

I prodotti: farro dicoccum, farina di grano antico SOLINA (poco glutine per pane e dolci), lenticchie e ceci, gallette di farro, cialde di farro, semolino di farro, farro spezzato, farro soffiato, ferratelle di farro, biscotti al farro, pasta di farro trasformata dal pastificio Di Antonio di Teramo

www.italyeatfood.it/item/azienda-agricola-filosini

Pietro del Tavolo Produttori





PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	14 apr.	21 apr.	28 apr.
ERBE OFFICINALI	X CHIUSO		
PIANTINE da ORTO	X CHIUSO		
SEMI di LINO		X CHIUSO	
DETERSIVI		X CHIUSO	
FONTINA		X CHIUSO	
FARINA			X CHIUSO



QUESTI I TURNI DEL 13 e 14 APRILE

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
GASABILE A.P.S. SGAS / GELATI NATURALE e GAS ORAGO

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: **GASPENSA** 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: **STOGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** 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 dalle ore 8.15

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: **GASNOSTRO** 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 LA TARTARUGA	GASPITA
dalle 9:00	alle 9:10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9:10	alle 9:20	SARGASS	GASINISTI
dalle 9:20	alle 9:30	GAS PICCOLO	ROVELLASGAS
dalle 9:30	alle 9:40		GASIAMOCI
dalle 9:40	alle 9:50	GASPACCIO	
dalle 9:50		GASNOSTRO	



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**

**ATTENZIONE le DATE DELLE RIUNIONI
del TAVOLO QUALITA' e del TAVOLO AMMINISTRATIVO
SONO STATE MODIFICATE**

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 18 aprile 2018 alle ore 21.00

*Pro Loco Origgio
via Dante Alighieri, 15*

Tavolo Qualità: Giovedì 19 aprile 2018 alle ore 21.00

*Presso Clerici
via Fagnana, 28, Turate*

Tavolo Amministrativo: Martedì 15 maggio 2018 alle ore 21.00

*Magazzino Aequos di Uboldo
via Monte Grappa, 277*

**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.