



Numero 19 del 9/05/2019

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



GITA SOCIALE 2019 - MARCHESINI DANIELE

Il Tavolo Produttori di Aequos è lieto di invitare alla consueta gita annuale. Come da tradizione, andremo a visitare uno dei nostri produttori e quest'anno abbiamo scelto **MARCHESINI DANIELE** (nostro produttore di albicocche), situato a Colognola ai Colli in provincia di Verona.



*Azienda Agricola
Marchesini Daniele*



La gita si terrà **domenica 16 giugno**, con questo programma di massima:

- 7.30 partenza da Saronno (orari e luoghi di ritrovo, con possibilità di aggiungere altre tappe oltre a Saronno, verranno confermati solo quando sapremo quali sono i GAS che parteciperanno alla gita);
- arrivo a Colognola ai Colli: visita all'azienda agricola di Daniele.
- 12.30/13.00: trasferimento presso il ristorante/bar "Da Spillo", in località Illasi per il pranzo
- dopo pranzo: ritorno presso l'azienda agricola, chiacchierata con Daniele e passeggiata nel frutteto
- 16.30/17.00: partenza per rientro a Saronno. Arrivo previsto tra le 19.00 e le 20.00

Per il pranzo potremo scegliere tra un menù classico e un menù vegetariano (quest'ultimo con due opzioni)

Quota di partecipazione

- adulti € 30,00 (pullman € 15,00 , pranzo € 15,00)
- bambini fino a 12 anni € 25,00 (pullman € 15,00 , pranzo € 10,00)

Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre domenica 12 maggio, come indicato nell'apposita mail, e comunque fino ad esaurimento dei 54 posti disponibili sul pullman. Le iscrizioni dovranno pervenire per GAS.

il Tavolo Produttori

VISITA AL FEUDO PIETRA NERA



Preceduti da altri gasisti che prima di noi hanno visitato il feudo o con noi sono tornati, siamo stati ospiti della struttura da 17 al 22 aprile. Il feudo si trova a circa 6 km da San Biagio Platani in provincia di Agrigento e si estende per 680 ettari su una grande collina con terreni che declinano verso valle. In cima c'è una grande pietra (da qui il suo nome) e l'originario baglio solo parzialmente ristrutturato. A valle c'è la struttura che ospita i magazzini, i laboratori (per la ricerca genetica), la banca dei semi (germoplasma) e la zona residenziale dedicata all'accoglienza di studenti e ricercatori e ultimamente all'agriturismo. Il feudo, frutto di una donazione, è gestito tramite una fondazione dall'università di Palermo. Da quasi otto anni è dedicato alla coltivazione biologica (fino al 2018 vi si allevava del bestiame) utilizzando circa 300 ettari del terreno disponibile (il resto è stato oggetto di riforestazione). Si coltivano grano, leguminose da granella, foraggio, erbe officinali, ecc. L'università è vincolata al rispetto delle condizioni poste dal donatore (Salvatore Lima Mancuso) consistenti nella garanzia di una buona gestione economica e del destinare gli utili a borse di studio. Oltre alle attività agricole sono molto importanti quelle scientifiche e formative, sia per lo sviluppo delle conoscenze sulle tecniche del metodo biologico, sia per i progetti innovativi che riguardano la filiera cibo-salute con la sperimentazione di paste contenenti farine d'orzo, estratti di pomodoro (licofeni) o di olio di oliva (polifenoli) ecc, sia per la tutela e selezione dei semi (banca del germoplasma). Anche i corsi universitari risentono di quanto avviene al feudo; sempre aggiornati alle



novità scientifiche provate "sul campo", si propongono agli studenti che possono frequentare la struttura per approfondire la propria preparazione e/o per curare le proprie tesi. La presenza di questa originale esperienza comprensibilmente è un fattore attrattivo e di sviluppo del territorio e luogo di formazione didattica/divulgativa di importanza locale ed internazionale (a maggio si svolgerà un convegno internazionale sulla dieta mediterranea). Per il mondo G.A.S. è una bella opportunità per arricchire una piacevole vacanza in mezzo ai Monti Sicani con la conoscenza di un particolare "produttore" biologico disponibile ad accompagnare i suoi ospiti nei propri



laboratori, sui campi e, previa programmazione, a organizzare incontri più tecnici sulle attività. Il tavolo Cultura si impegnerà per coordinare l'organizzazione di gruppi che possano godere di questa esperienza, così da contenere i costi del viaggio, sapendo di ricevere da Francesco (coordinatore della struttura) e dal professor Giuseppe Di Miceli (responsabile della ricerca) un'ampia disponibilità per trascorrere una settimana in località ricche di storia e tradizioni (la valle dei templi è a un'ora di auto) gustando una cucina che non delude le migliori attese in qualità e abbondanza. Noi ci siamo trovati benissimo e siamo tornati con un piacevole ricordo delle persone che ci hanno accolto e accompagnato con cortesia e affetto.

Danilo del Tavolo Cultura

ALBIO - LA SPIGA BIO



Come anticipato settimana scorsa è attualmente aperto l'ordine di pasta fresca dal nuovo produttore ALBIO-LA SPIGA. Ricordiamo che le tempistiche saranno le seguenti: **chiusura ordine domenica 12 maggio per la consegna di sabato 25 maggio**. Come tutti i primi ordini effettuati da nuovi produttori è da considerarsi un "ordine prova" successivamente valuteremo ogni quanto effettuare un nuovo ordine. Tendenzialmente l'idea è quella di tenere una cadenza mensile, pertanto presumibilmente avremo un altro ordine a fine giugno per poi riaprire gli ordini a settembre. In questo periodo di "prova" sarà particolarmente importante avere ogni tipo di riscontro da parte dei gas,

segnalando anche ogni piccolo problema (e perchè no anche il grado di soddisfazione) al Tavolo qualità nei soliti modi: inserimento delle valutazioni sul modulo accessibile dal sito di Aequos e invio di eventuali foto a qualita@aequos.eu così che possiamo, in fase di verifica, avere più elementi possibili.

Paolo per il Tavolo Produttori

ATTENZIONE AL CALDO

Con l'arrivo della bella stagione inevitabilmente si alzano le temperature, cosa sicuramente piacevole per tutti noi ma potenzialmente pericolosa per quegli alimenti che necessitano del mantenimento della catena del freddo.

RIPETIAMO LA PROPOSTA DI QUALCHE ANNO FA: proponiamo l'acquisto di borsoni termici aventi le seguenti dimensioni in cm: 60 x 30 x 35, dotate di maniglie e di cerniera posta sul lato superiore.

Il costo è di 15 € iva inclusa, i gas interessati all'acquisto contattino Pietro via mail entro il 5 maggio.

Le borse attualmente disponibili sono una decina e verranno consegnate in base all'ordine della richieste ricevute, se ne venissero richieste di più sarà necessario aspettare i tempi di un nuovo ordine.



Pietro per il Tavolo Produttori

OTTAVA IMBOTTIGLIATA VINI NERIO

Ormai ci siamo: **domenica 12 maggio** si consumerà l'VIII imbottigliata dei vini di NERIO CASSANI. Ognuno arriverà al magazzino con le proprie bottiglie e/o le proprie damigiane vuote che riempirà con il vino ordinato, naturalmente sotto la supervisione di Nerio e di chi ha già nozioni di imbottigliamento.

La giornata comincerà verso le 10.30 del mattino e continuerà fino alle 16.00 del pomeriggio. Ognuno potrà decidere liberamente quando venire, se già dalla mattina o anche solo nel pomeriggio.

Vi chiediamo, come al solito, di portare qualsiasi tipo di alimento che possa accompagnare il vino, così semplicemente condividendo ciò che porterete, potremo mangiare e BERE insieme.

Come negli ultimi anni saranno a disposizione in magazzino, o meglio nel cortile, delle **griglie con brace già ardente**. Chi lo desidera potrà portare qualsiasi tipo alimento, verdura, carne, bruschette ecc... che potrà grigliare al momento con l'aiuto di Garcia (un nostro autista) ed un suo amico argentino (professionista della griglia).

Paolo e Umberto per l'organizzazione dell'imbottigliamento

PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

11 MAG.	12 MAG.	18 MAG.	25 MAG.	1 GIU.	15 GIU.
FARINA	VINO di NERIO	OLIO	PASTA FRESCA	SOYANA	AMATRICE
		SEMI di LINO	BERGAMOTTO		DER. MANDORLE

QUESTI I TURNI DEL 10 e 11 MAGGIO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
GASABILE SGAS 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 privata Brenta, angolo via ragazzi del '99 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 ORAGO** 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: **GASABILE CHEGASINO** 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		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	GASNOSTRO	GASIAMOCI
dalle 9:40	alle 9:50	GASPACCIO	
dalle 9:50		GASABILE CHEGASINO	

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 Qualità: Giovedì 9 maggio 2019 alle ore 21.00

Presso Clerici
via Fagnana, 28, Turate

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 15 maggio 2019 alle ore 21.00

**Pro Loco Origgio
via Dante Alighieri, 15**

Tavolo Amministrativo: Lunedì 11 giugno 2019 alle ore 21.00

**Magazzino Aequos 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**

**SE VUOI AVERE INFORMAZIONI
E/O DEVI COMUNICARE CON I TAVOLI:**

- **CDA AEQUOS**
cda@aequos.eu

Per tutti i soci che desiderino mettersi in contatto con il Cda della Cooperativa, o che vogliano invitare il Cda a partecipare ai loro incontri, eventi, manifestazioni.

- **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.

- **TAVOLO INFORMATICO**
informatico@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti il programma GoGas e la sua applicazione per smartphone e segnalare le problematiche relative all'inserimento degli ordini sul sito.