

Numero 24 del 11/06/2020



NOTIZIARIO

della Cooperativa

Facebook

www.aequos.bio

Diventa fan della pagina ufficiale

Rimani in contatto con Aequos su



NIENTE DI QUESTO MONDO CI RISULTA INDIFFERENTE

Durante la serata del 27 maggio, **Mario Agostinelli** ci ha anche spiegato il suo impegno all'interno dell'Associazione "**Laudato si' - Un'alleanza per la Terra, il clima e la giustizia sociale**" di cui è socio fondatore. Recentemente, a cura di Daniela Padoan, l'Associazione ha pubblicato il libro "**Niente di questo mondo ci risulta indifferente**" in cui vengono sviluppati i temi, cari a tutti noi, oggetto dell'incontro. In queste settimane sarà possibile acquistarlo con il listino di Aequos. Non perdetelo.

Il Tavolo Cultura



I DATTERINI DI CAVALLI CAMBIANO VESTE, BELLA E... ECOLOGICA



A partire dalla prossima settimana Cavalli non consegnerà più i datterini nelle classica vaschetta di plastica, utilizzerà solo quelle di cartone. In cartone riciclato certificato FSC, prive di colla e di un bel colore grigio scuro per far risaltare il rosso intenso del pomodoro. Perfette per gli alimenti da conservare in frigorifero, saranno presenti in listino sia nella versione da 500 grammi che in quella da 1 kg. Complimenti ai nostri produttori che cercano sempre di migliorarsi nel rispetto per l'ambiente!

Donatella per il Tavolo Produttori

RITORNANO I TRASFORMATI DI CAVALLI

Era da un po' che mancavano nel nostro listino, ora li riproponiamo ampliando la scelta con 3 nuovi prodotti: **IL SUGO PRONTO DI VERDURE, L'ORTOLANA CROCCANTE IN OLIO BIO E LA PASSATA DI POMODORO DATTERINO.**



SUGO PRONTO DI VERDURE

peperoni, melanzane e pomodoro saltati in un delicato soffritto, e un po' di basilico. Per apprezzare pienamente gusto e corposità di ogni verdura dell'orto. Senza aggiunta di conservanti, il sugo dell'Azienda Agricola Bio Ca' Vecchia di Cavalli arricchisce il tuo piatto di pasta con i colori e i sapori delle tue verdure preferite. Sugo per condire la pasta, pronto in pochi minuti: basta scaldarlo e aggiungere un goccio di olio a crudo. Una vera comodità per tutta la stagione. **Ingredienti: Pomodoro, cipolla, peperone, melanzane, olio evo, sale basilico.**

ORTOLANA CROCCANTE IN OLIO BIO

7 verdure biologiche in olio, ottime con salumi o come semplice contorno. La giardiniera, anche detta giardiniera campagnola, è un composto di ortaggi spezzettati, lessati in acqua e aceto e utilizzati come contorno, guarnitura o componente di altri piatti. La giardiniera è un modo antichissimo di conservare parte della sovrabbondante produzione di verdure dei mesi estivi, allo scopo di consumarle durante l'inverno.

Ingredienti: peperoni, cipolle, finocchi cavolfiori, sedano, fagiolini, carote, acqua, aceto, olio evo, olio di girasole, zucchero, sale.



PASSATA DI POMODORO DATTERINO

Passata di pomodoro datterino. Questi pomodori, coltivati in azienda, vengono raccolti maturi e chiusi in vasetto per preservarne la dolcezza e la bontà. Non una passata di pomodoro qualunque, materia prima eccezionale da utilizzare in cucina per sughi, salse, pizze e tutto quello che ispira la vostra fantasia. **Ingredienti: pomodoro datterino bio raccolto a mano, sale.**



LA PEPERINA

Salsa a base di peperoni con l'aggiunta di capperi peperoncino e basilico freschi. Ottima abbinata a carni bollite, uova, crostini per aperitivi. Verdure tritate finemente compongono questa salsa leggermente piccantina. **Ingredienti: peperone, carote, cipolle, sedano, pomodoro, capperi, basilico, olio evo, aceto di mele, zucchero, sale.**



ORTOLANA CROCCANTE IN AGRODOLCE (GIARDINIERA)

Sette verdure biologiche in agrodolce, ottime con salumi e, con aggiunta di olio, come contorno fresco. La giardiniera, anche detta giardiniera campagnola è un composto di ortaggi spezzettati, lessati in acqua ed aceto e utilizzati come contorno, guarnitura o componente di altri piatti. La giardiniera è un modo antichissimo di conservare parte della sovrabbondante produzione di verdure dei mesi estivi, allo scopo di consumarle durante l'inverno.

Ingredienti: peperoni, cipolle, finocchi, cavolfiori, sedano, fagiolini, carote, acqua, aceto, zucchero, sale.



SALSA COTTA DI PEPERONI E PREZZEMOLO

Salsa cotta al prezzemolo e peperone nata nella tradizione come abbinamento alle carni. Ottima con uova fresche e pesce. Verdure tritate finemente compongono questa salsa, dolce e gustosa, classica per bolliti.

Ingredienti: peperoni, pomodori, carote, cipolle, sedano, prezzemolo, acqua, olio evo aceto di mele, zucchero di canna, sale.



Donatella per il Tavolo Produttori



SLITTA LA CONSEGNA DEI DETERSIVI

Per difficoltà nei trasporti, la consegna dell'ordine di detersivi e cosmetici di Officina Naturae prevista per il 13 giugno **slitta di una settimana al 20 giugno**. Purtroppo le limitazioni al lavoro imposte dalle recenti restrizioni si fanno sentire: Officina Naturae ha un problema nell'approvvigionamento dei flaconi in plastica. Per questa ragione non saranno disponibili i doccia shampoo Natù in confezione da 1 litro e (forse) qualche altro prodotto di cui verrà data comunicazione appena possibile.

Carlo del Tavolo Produttori

LETTI PER VOI

→ Greenpeace per una nuova politica agricola in Europa che non favorisca solo i modelli intensivi

SEMINE, FASI LUNARI, LAVORI IN CAMPO GIUGNO 2020

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	



FASE CRESCENTE



FASE CALANTE

SEMINA IN CAMPO



FAGIOLI, FAGIOLINI, CAROTE, PREZZEMOLO, POMODORI ZUCCHINE



SPINACI, BIETA, RAVANELLI, LATTUGHE, CICORIE, SONGINO

SEMINA IN SEMENZAIO



CAVOLI, ERBE AROMATICHE

TRAPIANTO IN CAMPO

INSALATE, POMODORI, PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHE, ZUCCHINE, CETRIOLI, PORRI, CIPOLLE, SPINACI, BIETE, LEGUMI, CAVOLI

LAVORI

- IRRIGAZIONE AL BISOGNO
- OPERAZIONI DI RINCALZO
- SARCHIATURA INFESTANTI E PACCIAMATURA
- REALIZZAZIONE SOSTEGNI E POSE RETE ANTI GRANDINE
 - RACCOLTO

PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

13 GIUGNO	20 GIUGNO	27 GIUGNO	11 LUGLIO
FREEDHOME	PASTA FRESCA	FARINA	SOYANA
FONTINA	MOZZARELLA		
	DETERSIVI		

QUESTI I TURNI DEL 12 e 13 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (14.00 - 20.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 14.00 IN AVANTI:

SBANCALATORI SENIOR e DIPENDENTI DI AEQUOS

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

Punto logistico LEGNANO

Gas di turno: **GASABILE SUD**. 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: **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: **GASAUZER** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** a Cavaria in via Matteotti 238.
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

Gas di turno: **GARBAGAS**. 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: **SBANCALATORI SENIOR e DIPENDENTI AEQUOS** 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
alle 8:00	GASAMOS
alle 8:15	CISGASO
alle 8:30	MIGASO
alle 8:45	GASLOCO
alle 9:00	COOP CIELO
alle 9:10	GASINISTI
alle 9:20	GASIAMOCI / GASPACCIO
alle 9:30	GASNOSTO
alle 9:40	GASPITA
alle 9:50	AIRONGAS

alle 10:00	GAS PICCOLO
alle 10:10	CHEGASINO / LA TARTARUGA
alle 10:20	SARGASS
alle 10:30	ROVELLASGAS

NON DIMENTICARE!

E' utile che vengano resi :

- le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- i termobox **puliti**
- le ceste del pane

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

- **CDA AEQUOS**
→cda@aequos.bio

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.bio

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

- **TAVOLO QUALITÀ**
→qualita@aequos.bio

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.bio

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.bio

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**
→ produttori@aequos.bio

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
→ comunicazione@aequos.bio

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.bio

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.