

Numero 33 del 03/09/2020



NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.bio

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



UN SALUTO DALLA SARDEGNA

Abbiamo approfittato della ripresa degli ordini per porre un paio di domande al nostro Gianfranco Bussu, produttore dei pecorini Debbene:

- Gianfranco, ci può dare qualche indicazione su come gestire la ricotta affumicata e quella salata per evitare la formazione di muffa ed evitare gli scarti?

- Come hanno trascorso le vacanze il suo gregge e la sua famiglia? Una foto sarebbe gradita

Ecco le sue risposte:

Bentornati amici di Aequos, speriamo che siate tutti in buona salute. Questo sabato saranno in distribuzione i nostri pecorini, vi ringraziamo ancora della fiducia che ci date. Noi siamo un pò stanchi ma in compenso siamo tutti a posto. Per quanto riguarda la gestione della ricotta per non avere la muffa, sarebbe utile avvolgerla in un panno e metterla in frigo in una scatola di legno (quelle usate per i vini a Natale). Se il formaggio non è abbastanza stagionato la muffa dopo 10-15 giorni inizia a formarsi, e questo è un problema di quasi tutti i prodotti poco stagionati. Un mio consiglio sarebbe di dotarsi di una piccola macchina per il sottovuoto, da utilizzare anche per altri prodotti alimentari in modo da non dover buttare niente. Le vacanze le abbiamo passate in famiglia con tranquillità, quest'anno eravamo impegnati con la festa paesana che ogni anno i diciottenni organizzano per la festa di San Bartolomeo per 4 giorni. Mia figlia Irene era tra questi, invio una foto di nostra figlia in costume Sardo di Ollolai il mio paese di origine. Anche le pecore erano in vacanza, in quanto sono andate in asciutta, per un meritato riposo. Rinnovo i miei auguri di buon ritorno a voi tutti e lunga vita.



Vi invito a visitare il nostro sito → **FORMAGGI DEBBENE**

Francesco di Gas Sesto



VISITA ALL'AZIENDA AGRICOLA L'AURORA



A 15 km da Apricale (IM) sorge l'azienda agricola l'Aurora gestita da Raffaello con la moglie Aurora e il figlio Emanuele, è un'oasi di pace dove regna sovrana la natura e il tempo scorre lento, perché la lentezza aiuta ad apprezzare la bellezza del mondo che ci circonda e ci fa pensare alla grandezza delle piccole cose, ai piccoli, grandi prodigi quotidiani spesso invisibili ai nostri occhi cittadini distratti da mille altre cose. Le costruzioni in pietra della casa diffusa e del magazzino alimentare quasi non si vedono, perché svettano possenti più di 400 piante di ulivo che ogni anno ci regalano le buonissime olive taggiasche che Raffaello e la sua famiglia preparano per noi. Le piante vanno curate durante tutto l'anno, vengono trattate con il caolino (roccia sedimentaria costituita da caolinite, un

minerale silicatico delle argille), una polvere naturale bianca che, spruzzata su tutta la pianta, ostacola l'insediamento e la diffusione di insetti, funghi e batteri, protegge dalle alte temperature e dalle carenze idriche; poi si tolgono i rami in eccesso che crescono intorno al tronco e alla "calza": costituiscono un ottimo cibo per le due capre presenti in azienda, così non devono essere bruciati evitando possibili incendi. La raccolta delle olive avviene solitamente fra metà novembre e dicembre, ci vogliono circa tre mesi di lavoro, senza sosta, con un impiego di 6/7 persone, quindi tutta la famiglia al completo. Per "scuotere" ogni albero ci vogliono 2 ore di tempo. Una volta raccolte le olive vengono pulite dalle foglie e distribuite in base alla grandezza. Le più grandi sono utilizzate per la salamoia, le medie per il sott'olio e le piccole per il patè.



Dopo aver riempito dieci cisterne, se avanzano olive si portano al frantoio per estrarre l'olio. Le olive rimangono in salamoia un minimo di 9 mesi per perdere l'amaro e il tannino. Oltre alle taggiasche, l'azienda produce il miele millefiori, la smielatura, se è una buona stagione, viene fatta da fine maggio a fine luglio (quest'anno ne hanno fatte tre), poi vengono tolte le celle così le api lavorano solo nel loro nido e possono riposare, nutrirsi, riprodursi, inoltre si difendono dalla varroa, un acaro parassita arrivato circa 30 anni fa con i nomadi. Ogni giorno Raffaello e Aurora catturano con un retino i calabroni asiatici, perché le api non riescono da sole a cacciarli, in quanto le loro "armi" sono, con quest'ultimi, inefficaci, hanno paura e non escono dalle loro casette per impollinare, così rischiano di morire. Aurora ci ha raccontato che una volta, in un giorno ne hanno presi 43.000 e con Raffaello si sono detti: "Se deve essere sempre così cambiamo mestiere, non facciamo più gli apicoltori". Invece la loro passione li ha fatti continuare tanto da far desistere i calabroni ad attaccare...Da tre anni le loro api non subiscono nessun tipo di trattamento, sono più

forti e riescono a contrastare maggiormente i problemi quando si presentano. Il risultato? Un delizioso miele!

Il figlio Emanuele coltiva anche lo zafferano, la raccolta si fa a metà ottobre, per produrre una piccola quantità di stimmi occorre molto lavoro, tutto manuale. La mondatura consiste nell'eliminare i petali (viola) e il polline(giallo), tenendo solo gli stimmi (tre filini rossi). Sono quest'ultimi la spezia vera e propria, vanno essiccati appena "sfiorati". Per fare un grammo di zafferano ci vogliono circa 150 fiori, anche in questo caso l'unione e la collaborazione familiare sono fondamentali. Il loro magazzino alimentare è il luogo perfetto per la "nasoterapia", perché è pervaso da piacevolissimi aromi scaturiti dalle olive, dal miele e dallo zafferano. Siamo stati accolti e ospitati da Raffaello e Aurora, ci hanno dedicato il loro prezioso tempo per raccontarci l'avventura iniziata 35 anni fa e mostrarci sul campo le quotidiane attività.

Grazie per la bellissima esperienza.

Una famiglia di Gastabien Cesate


 **LETTI PER VOI**

→**Mais ricco di flavonoidi per il colon irritabile: gli antiossidanti naturali riducono i sintomi e infiammazione**

 **PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE**

12 SETTEMBRE	19 SETTEMBRE	3 OTTOBRE
MOZZARELLA	AMATRICE	FARINA
	FONTINA	
	PASTA FRESCA	

 **QUESTI I TURNI DEL 4 e 5 SETTEMBRE**

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (16.00 - 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: **GASELLO e IL CARDO** 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: **POM DA TERA** 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 **7.30** 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 7:50	GASAMOS
alle 8:00	CISGASO
alle 8:10	MIGASO
alle 8:20	GASPITA
alle 8:30	GASLOCO
alle 8:40	COOP. CIELO
alle 8:50	GASINISTI

alle 9:00	AIRONGAS
alle 9:10	GASNOSTRO
alle 9:20	CHEGASINO / LA TARTARUGA
alle 9:30	SARGASS
alle 9:40	GAS PICCOLO
alle 9:50	ROVELLASGAS
alle 10:00	GASIAMOCI

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**

→produttorielogistica@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.