

Numero 39 del 15/10/2020



NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.bio

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



IL NUOVO MAGAZZINO... procede, la cella ha le porte!

Fino a domenica una bella squadra si è alternata per i piccoli e grandi lavori di rifinitura e pulizia. Da lunedì i nostri volenterosi si sono dedicati al montaggio delle porte e qui ci mostrano con orgoglio il loro lavoro. I cento metri quadrati dedicati sono stati suddivisi in due celle: una di 70 e una di 30. Ciò consentirà di differenziare le temperature durante la settimana: solo quella piccola, in cui verranno riposte le giacenze (patate, carote, zucche) necessiterà di una temperatura più bassa, con un occhio al risparmio energetico.



grazie a

Angelo, Anselmo, Bruno, Carlo, Danilo, Fabio, Fabrizio, Giancarlo, Gianfranco, Giovanni, Laura, Livio, Luca, Mario, Maurizio, Mauro, Teresa, Umberto, Valeria&Mario

e a tutti coloro che hanno contribuito

e di cui potrebbe esserci sfuggito il nome nel tourbillon dei lavori.

Prossime tappe previste: **da giovedì lavoreranno elettricisti e frigoristi, con l'assistenza di chi potrà, e poi ancora piccole riparazioni e... grandi pulizie, che si protrarranno nel fine settimana.**

Chi ha voglia di esserci, può contattare direttamente Marina al 349.863.1944 o scrivere a → sbancalo.gas@hotmail.it

La Redazione


 **TORRE COLOMBAIA**
qualche informazione sui nuovi prodotti

Giracroc confezione da 500 gr descrizione di Alfredo: Sono fatti tostare la sera prima, messi in un sacchetto senza atmosfera condizionata, con solo la data di preparazione. Sono molto gradevoli e croccanti proprio se mangiati nel giro di pochi giorni. Provateli, rimarrete contenti!

Miso di ceci: Originario dall'Estremo Oriente, viene preparato solitamente dalla soia (noi invece dai ceci). È l'antico dado vegetale per le zuppe di verdure, usato da secoli nella cucina popolare di cinesi e giapponesi. Presente nella dieta macrobiotica per le sue elevate qualità organolettiche e di digeribilità. Senza glutine e soia. **Preparazione:** Ceci e miglio, in eguali quantità vengono messi a fermentare minimo 5 mesi in contenitori di legno, con acqua, sale marino e il fermento Koji. Barattoli da 270 gr. **Uso:** Oltre che come dado da sciogliere alla fine della cottura sulla minestra di verdure, può essere impiegato a crudo amalgamando con tofu (o ricotta), zenzero (tagliato fino fino a pezzettini), cipollotto/porro tagliato anch'esso fino fino e un po' d'olio, diventando così deliziosa crema da spalmare sul pane come appetizer. **Conservazione:** Una volta aperto conservarlo in frigo, chiuso, dove dura a lungo, anche 2 mesi (magari coprendolo con uno strato di olio)

Gemma del Tavolo Produttori


 **KAKI BABY E SUSINE**

Questa settimana i kaki Baby Julia non saranno consegnati poiché l'abbassarsi delle temperature ne ha fermato la corretta maturazione e sono ancora molto acerbi.

Le susine, invece, sono troppo mature per cui quella di questo sabato sarà l'ultima consegna.

Aurora del Tavolo Produttori


 **LETTI PER VOI**

→Ceci, fagioli, lenticchie... Leguminose:
alimento chiave per una dieta bilanciata e un ambiente sano.

 **RICHIAMO AD UNA MAGGIORE ATTENZIONE**

Purtroppo capita sempre più spesso che qualche GAS si dimentichi di inviare gli ordini nei tempi stabiliti. Ricordiamo che dopo le 24.00 della domenica (mezzanotte) risulta impossibile ogni inserimento di qualsiasi ordine: gli ordini si chiudono automaticamente e possono essere apportate modifiche solo manualmente, con discreta perdita di tempo per chi deve chiudere gli ordini per poter essere inviati ai produttori entro le 8.30 del mattino del lunedì. Va da sé che dopo le 7.30 del lunedì mattina anche l'inserimento manuale di ogni pur piccola modifica diventa di fatto impossibile.

Capita invece che GAS mandino mail agli indirizzi più disparati anche il martedì chiedendo se fosse impossibile inserire l'ordine avanzando, in alcuni casi, scuse da "lo speriamo che me la cavo". Già da tempo abbiamo annunciato che "ordini fuori tempo massimo" non verranno più presi in considerazione e ora ribadiamo lo stesso concetto.

Invitiamo pertanto i GAS a rispettare le procedure ampiamente e lungamente comunicate (vedi ad esempio quella dei polli dove il GAS deve inserire l'ordine nel sito e inviare il file ad Aequos) e a rispettare i tempi. Questa settimana, da questo punto di vista è stata una catastrofe: 6 GAS si sono dimenticati di inviare correttamente l'ordine ed è stato stimato che il solo mancato ordine del pollo ammonta a circa 1.000 euro (15% dell'ordine totale).

Questa leggerezza fa male al GAS e ai nostri produttori che contano su di noi: se noi possiamo andare in altri siti ad acquistare quanto ci siamo dimenticati di ordinare, i nostri produttori difficilmente troveranno altri acquirenti disposti a comprare quanto da noi si aspettavano venisse ordinato.

Paolo del Tavolo Produttori


 **PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE**

17 OTTOBRE	24 OTTOBRE	31 OTTOBRE	7 NOVEMBRE	21 NOVEMBRE
PASTA FRESCA	MOZZARELLA	SOYANA	FARINA	CAPPERI
FONTINA	POLLO	DERIVATI MANDORLE		

	ERBE OFFICINALI			
	SEMI DI LINO			



QUESTI I TURNI DEL 16 e 17 OTTOBRE

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (16.00 - 20.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 16.00 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: **GAS ORAGO** 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!

È 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.