



Numero 15 del 16/04/2015

Cooperativa Aequos

## NOTIZIARIO SETTIMANALE

a cura del tavolo produttori e logistica

<http://www.aequos.eu> rimani in contatto con Aequos su facebook. Diventa Fan della pagina ufficiale



# ATTENZIONE

**PURTROPPO QUEST'ANNO IL CALENDARIO CI PROPONE  
DUE SABATI UN PO' IMPEGNATIVI  
PER ORGANIZZARE LE NOSTRE CONSEGNE :  
25 APRILE e 2 MAGGIO**

**SI E' PERTANTO DECISO DI NON EFFETTUARE L'ORDINE  
E LA RELATIVA CONSEGNA  
DEL 2 MAGGIO**

Si consiglia pertanto, almeno per quei prodotti dove è possibile farsi delle discrete scorte, di approfittare dell'ordine del 25 aprile

## NOVITA' IN LISTINO

- **FAVE** da Lune Verdi
- **FRAGOLE** da Lunella
- **LATTUGA PESCIATINA** da Lune Verdi



## FORSE NON TUTTI SANNO CHE ...

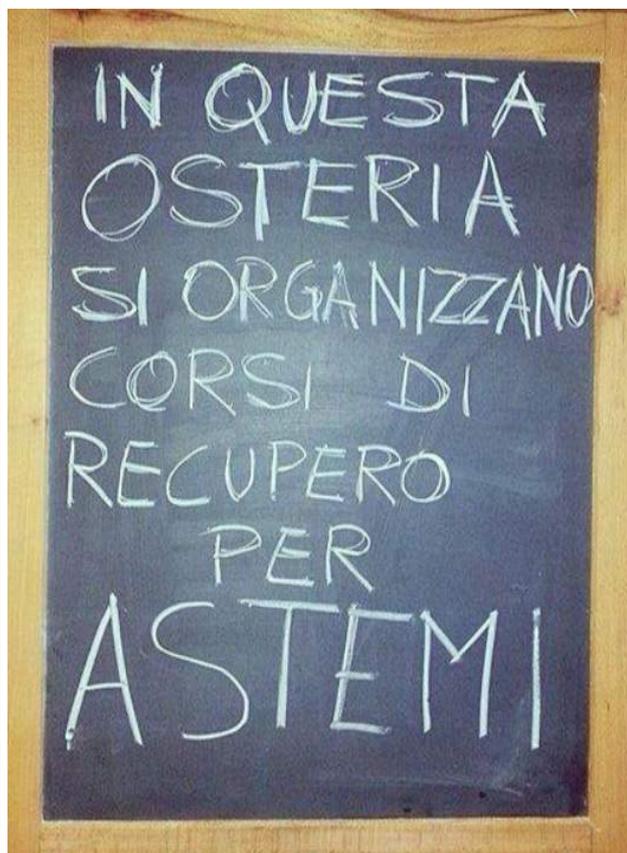


Erano le 18.26 del 14 aprile 2010 quando l'allora, appena nominato, primo presidente di Aequos Franco Ferrario, firmava, davanti al notaio e a tutti i soci fondatori l'atto costitutivo della neonata Cooperativa.

.. tutto questo 5 anni fa in questi giorni!!

**AUGURI a NOI !!**

# FESTA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO 2015



**Domenica 19 aprile** è in programma l'ormai classica (siamo giunti alla 4° edizione) **FESTA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO** con gli ottimi vini forniti da **NERIO**.

Questa edizione ha distrutto tutti i record precedenti:

**67 damigiane da 54 litri ordinate**  
**21 damigiane solo di Pignoletto che fa così la parte del leone**  
**imbottigheremo circa 4800 bottiglie**

Per imbottigliare si potrà venire in magazzino quando si vuole tra le 10.30 e le 17.00.

Sarà necessario portare le bottiglie e la pazienza d'attendere il proprio turno, il resto (tappi e etichette) verranno fornite dall'organizzazione.



Al vostro arrivo in magazzino dovrete presentarvi al tavolo per prendere nota di quanto avete ordinato e quindi di quanto potrete imbottigliare. A chiusura delle operazioni dovrete tornare al tavolo per confermare quanto avete effettivamente imbottigliato. Queste operazioni sono importanti perché quello che comparirà sui registri vi verrà addebitato e quindi fatturato al vostro GAS.

**Tutte queste operazioni avverranno sotto gli occhi attenti di una persona rigorosamente**

**ASTEMIA**



In attesa della festa dell'imbottigliamento dei vini di Nerio, mi sto organizzando ad avere tanti vuoti per soddisfare i colleghi che pur desiderando i vini non hanno bottiglie vuote.

Ebbene, le etichette dei vini **RAMPANELLI** si staccano con una facilità disarmante, basta un po' di acqua calda. Provare per credere.

## ... dal PASTIFICIO COOPERATIVO

Ciao a tutti,

vi scrivo per segnalarvi le nuove paste che inizieremo a produrre a breve.

Penso che si è un po' stufi di radicchio e zucca quindi cominceremo a fare un po' di verde primavera.

Non produrremo più, per un po', tortello di zucca, tortello con radicchio zucca e patate, tagliatelle alla zucca e il ricotta e radicchio.

Ricominceremo a produrre con Erbette, Spinaci freschi e legumi (che fanno molto bene).

Abbiamo fatto delle prove, le abbiamo assaggiate e siamo molto soddisfatti.

Domani le faremo assaggiare e le proporremo in promozione, sfuse, al mercato contadino di Rho per vedere come rispondono i nostri amici.

Quindi vi proporremo:

- tagliatelle verdi con erbette/spinaci
- tortello verde con erbette, fagiolo borlotto e cipolla arrosto
- tortello ricotta e spinaci/erbette

Sarà inserita la linea al Farro integrale 100%:

- Caserecce di Farro
- Pappardelle di Farro
- Tortello di Farro ripieno con Ceci e Rucola



Due parole sul farro, abbiamo pensato a chi è sensibile al glutine (non celiaco o intollerante), la farina di farro integrale ha un basso contenuto di glutine ed è veramente molto buona. Stavamo rischiando di avere anche farina di farro biologica coltivata vicino a noi, Robecco sul Naviglio, da un piccolo produttore, purtroppo la produzione di quest'anno l'ha già finita, speriamo per l'anno prossimo. Stiamo valutando la farina di Molino Marino e di Buongiovanni. Rispetto alle altre farine ci costa più del doppio, speriamo di essere riusciti comunque a offrirvi anche un buon prezzo.

A breve sul nostro sito [www.pastificiocooperativogallarate.it](http://www.pastificiocooperativogallarate.it) troverete la presentazione dei nuovi prodotti, alcune ricette e qualche news interessante.

Una ve la anticipo, è troppo una bella cosa, abbiamo assunto due ragazze, una veniva da noi in tirocinio, l'altra ha iniziato il mese scorso e oggi lavorano part-time in laboratorio insieme a me, Francesca e Cristina, sto imparando un po' di pachistano e un po' di linguaggio dei segni, son beato tra le donne... aiutooo!!

Saluto e ringrazio ancora tutti per la bellissima festa di Aequos a Villa Cortese.

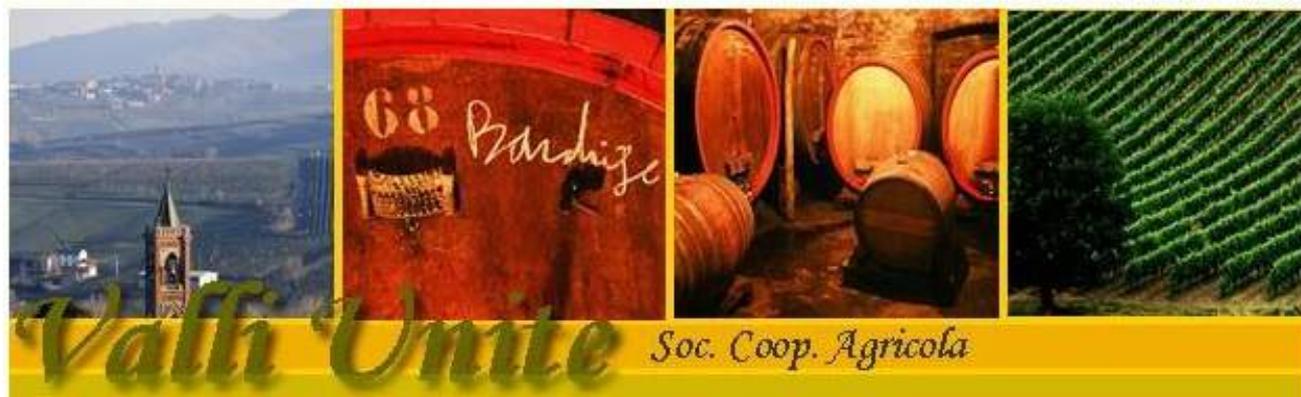
*Salvatore*

## GITA A EQUOS

Anche quest'anno stiamo pensando alla gita di Aequos.  
Prossimamente verrà comunicato il programma completo, per ora appuntatevi la data:

### domenica 7 giugno

Saremo ospitati per il pranzo dalla **Cooperativa Valli Unite** di Costa Vescovato.



Prima di pranzo visiteremo **Terre di Lomellina**, produttore con cui collaboriamo per la fornitura di riso.



Dopo pranzo invece avremo la possibilità di visitare il **Birrificio Gedeone**.

Ci sarà anche l'occasione di incontrare la Cooperativa che ci ospita per il pranzo ed avere un momento di intrattenimento per i bambini con giochi e piccolo laboratorio.



## Birrificio Artigianale Gedeone

Via della Conciliazione - Costa Vescovato (AL)

Il programma dettagliato della giornata è in fase di definizione, ma le premesse sono molto interessanti.

Purtroppo per una questione logistica il numero dei partecipanti non potrà essere superiore alle 70 unità, pertanto iniziate a pensarci così appena verranno aperte le iscrizioni potrete ufficializzare la vostra e avere così il posto assicurato.

# Turni settimanali

## **SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:**

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.00 IN AVANTI: **GAS RADICI**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

### **Magazzino UBOLDO**

Gas di turno: **GASABILE A.P.S. OLTRESTAZIONE** con ritrovo per questo gas alle ore 8.15 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

**I GAS con riferimento al magazzino dovranno rispettare i seguenti orari:**

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	GASABILE Sud	MIGASO
dalle 8.40	alle 8.50	GASLOCO	GASPITA
dalle 8.50	alle 9.00		GASABILE Sgas
dalle 9.00	alle 9.10	GASAMOS	CISGASO
dalle 9.10	alle 9.20	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle 9.20	alle 9.30	GASINISTI	AIRONGAS
dalle 9.30	alle 9.40	Supercentrone	GAS PICCOLO
dalle 9.40	alle 9.50	Gasiamoci	ALTERGAS
dalle 9.50	alle 10.00	GASPACCIO	Oltrestazione

### **Punto logistico VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** 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 e fino alle ore 10.00

### **Punto logistico SESTO CALENDE**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 10.00 in Via Roma, Vergiate (vicino alla Stazione ferroviaria)

### **Punto logistico VARESE**

Gas di turno: **GAS OLONA** con ritrovo per questo gas alle ore 9.45 a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,45

### **Punto logistico MILANO**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono ritrovarsi insieme a smistare alle ore 8.30.

# 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

## PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 13-maggio-2015**  
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loce di Origgio  
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**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.e](mailto:amministrazione@aequos.e)

E' stato aperto un indirizzo di posta elettronica dove poter inviare notizie, articoli e curiosità, ma anche suggerimenti per rendere migliore il nostro Notiziario.

potete scrivere a:

**[notiziarioaequos@gmail.com](mailto:notiziarioaequos@gmail.com)**