



Numero 27 del 06/07/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



LE DISAVVENTURE DEI NOSTRI AMICI PRODUTTORI

Dal sito di Mater Naturae del 29 giugno scorso.

Ore 8,26: la conta dei danni è ingente, una serra distrutta, altre 3 danneggiate.

Quasi tutta la produzione al coperto si è salvata ma in campo aperto la situazione è decisamente peggiore.

Dove è arrivata la grandine non si è salvato quasi nulla. Per fortuna l'azienda è stretta e lunga e qualcosa si è salvato. Previsto vento forte anche oggi...

Speriamo di riuscire a mettere in sicurezza le serre danneggiate..

Ore 21,12: oggi il vento non ci ha permesso di fare manutenzione alle serre e se ne sono scoperte altre due. Da domani speriamo di rimetterci al lavoro.



Queste foto dicono più di ogni parola e la stessa cosa è successa a Duranti Maurizio, nostro fornitore di frutta estiva.



E' vero, rientra tra i rischi d'impresa (come qualcuno ha osservato in passato), così come i pagamenti lunghi e i prezzi corti, imposti dai buyer della GDO, come i violenti cambiamenti climatici degli ultimi decenni, oppure i nuovi tipi di parassiti arrivati dall'estero per i quali, nel biologico, occorreranno anni per prendere le contromisure.

E' per questi motivi che a volte cerchiamo di non essere fiscali, riconoscendo così il contributo alla difesa dell'ambiente che il piccolo produttore biologico mette in pratica ogni giorno, pur in queste difficili condizioni.

Pietro per il Tavolo Produttori

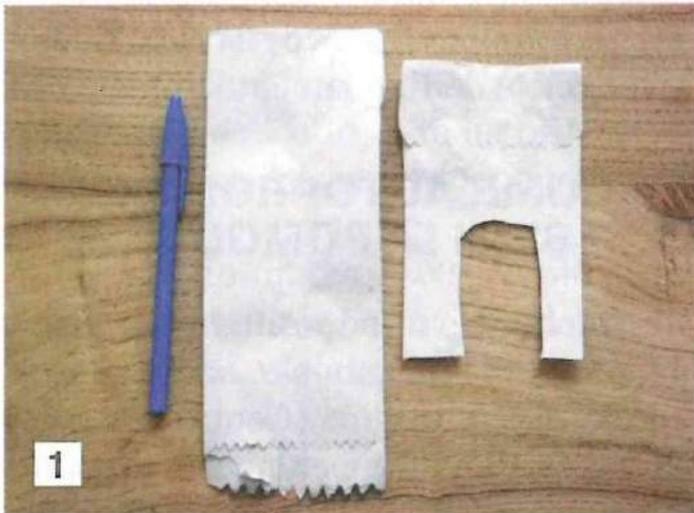
COME AUTOPRODURRE I SEMI

Dopo il recentemente acquisto di piantine da orto bio, abbiamo pensato che qualcuno possa essere interessato al passo successivo, cioè all'autoproduzione dei semi bio per l'orto del prossimo anno. Eccovi qualche informazione tratta da riviste specializzate.

Tra gli ortaggi più coltivati a livello amatoriale spicca certamente il pomodoro, che è una pianta annuale.

L'autoproduzione di questo ortaggio richiede alcuni accorgimenti.

Dopo aver selezionato le piantine migliori della varietà da cui desiderate ricavare il seme, vi consigliamo di



legare un nastro al fusto per poterle individuare facilmente.

Poiché sul pomodoro la percentuale di incrocio ad opera di insetti può raggiungere il 15%, per evitare che si verifichi un'impollinazione incrociata, a mano a mano che le piante sviluppano i fiori sulle prime infiorescenze, "incapucciate" distintamente tre fiori con un sacchetto di carta. Dopo dieci giorni eliminate il sacchetto e, con un nastrino, contrassegnate i frutticini che si sono formati e dai quali, una volta maturi, estrarrete i semi.

I semi del pomodoro sono avvolti da una specie di gel, che andrà eliminato per una corretta conservazione. Per questo motivo, dopo averli estratti dal frutto assieme alla polpa che li avvolge, poneteli in un recipiente che posizionerete all'ombra per 4-5 giorni, fino a quando non si sarà formata una muffa biancastra in superficie, dovuta ad una sorta di "fermentazione". A questo punto sciacquate i semi sotto acqua corrente, per eliminare qualsiasi tipo di residuo e fateli seccare per qualche giorno in un luogo arieggiato al riparo dal sole.

Ponete infine i semi in un sacchetto di carta sul quale indicherete il nome della varietà e l'anno di produzione.

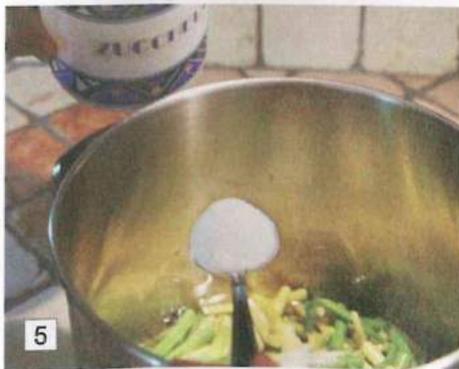
I semi di pomodoro, se conservati in un luogo fresco e asciutto, rimangono vitali anche per cinque anni.

FAGIOLINI IN AGRODOLCE

Capita a volte che il GAS per "chiudere" la cassetta assegni al gasista qualche etto in più di qualche prodotto. Ecco allora una semplice ricetta per impiegare i fagiolini in esubero ... ma è ottima anche se si usano i fagiolini ordinati regolarmente!!

INGREDIENTI:

- 1 kg di fagiolini
- 2 bicchieri e mezzo di olio
- 2 bicchieri e mezzo di aceto bianco
- 1 cucchiaio di sale fino
- 2 cucchiari di zucchero
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla bianca
- 10 foglie di basilico
- 1 rametto di rosmarino



PREPARAZIONE:

Spuntare i fagiolini e tagliarli a metà.

Preparate un trito di cipolla, aglio, basilico e rosmarino.

Versate l'olio e l'aceto in una pentola, aggiungete il trito di aromi, i fagiolini, il sale e lo zucchero, portate a ebollizione e fate cuocere per circa 10 minuti.

Lasciate intiepidire, invasate, coprite i fagiolini con il liquido di cottura, chiudete con il coperchio e sterilizzate facendo bollire in acqua i vasetti per 20-30 minuti.

il Tavolo Produttori

QUESTI I TURNI DEL 7 e 8 LUGLIO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
VOGAS e GASDOTTO

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 Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASPENSA** 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: **STOGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** 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: **CISGASO** 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		GASAMOS
dalle 8.40	alle 8.50	AIRONGAS	MIGASO
dalle 8.50	alle 9.00	SUPERCENTRONE LA TARTARUGA	SARGASS

dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	CISGASO	

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 Produttori e Logistica: Mercoledì 12-luglio-2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Amministrativo: Martedì 25-luglio-2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via M.te 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
Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.eu



SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:

- **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