



Numero 39 del 12/10/2017

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

[www.aequos.eu](http://www.aequos.eu)

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



## FESTINALENTE confluisce in

## COOPERATIVA SOCIALE IL SENTIERO

Perledo, Ottobre 2017

Buon giorno a tutti/e

Con questa email siamo a parlarvi dell'andamento stagionale, con la relativa produzione di miele biologico, inoltre siamo a dirvi di un importante cambiamento nella forma aziendale, con il passaggio di Festinalente alla Cooperativa Sociale "Il Sentiero" di Morbegno (Valtellina).

### 1. L'andamento stagionale e il relativo raccolto di miele

#### Acacia

Il 2017 è stato, per gli apicoltori Italiani, l'anno senza raccolto di miele di acacia (era accaduto l'ultima volta 60 anni fa).

Infatti, dopo un mese di marzo e un inizio aprile con clima molto mite (che ha consentito di produrre un po' di **miele di ciliegio selvatico** -disponibile nel solo formato da 430 grammi), si è arrivati a una forte siccità primaverile, seguita da vento gelido e da molti giorni di pioggia e fresco, proprio nel periodo di fioritura della Robinia Pseudoacacia. Addirittura negli apiari in Valtellina abbiamo avuto la neve che si confondeva con il bianco dei fiori...

Per l'acacia, fino al prossimo giugno 2018, abbiamo quindi disponibilità limitata solo nel formato da 430 grammi nella linea elegante (Miele biologico Festinalente).

Come sapete, per scelta, vendiamo solo miele biologico di nostra produzione e quest'anno per l'acacia è così. Considerate che oltre il 90% del miele di acacia in vendita in Italia fino al prossimo giugno 2018 è prodotto in Cina, Ungheria e Romania.

Riteniamo che l'assenza, o quasi, di acacia di qualità sia un'occasione per riconsiderare, da parte dei consumatori-clienti-famiglie, l'acquisto e l'uso di altri mieli come i millefiori delicati prodotti in collina o in montagna. Chi invece vorrà acquistare miele di acacia lo troverà di origine straniera e certamente non biologico.

**Tiglio montano, Castagno, Millefiori** (prodotto in collina con prevalenza di rovo selvatico, molto delicato), **Millefiori di montagna**: le api ne hanno raccolto in buona quantità e sono disponibili in tutti i formati.

**Rododendro**: quest'anno, con il caldo di giugno abbiamo prodotto a 1800 metri in Valtellina una discreta quantità di questo miele delicatissimo. Disponibile nei formati da 270, 430 grammi.



## 2. Un importante cambiamento

Dal febbraio 2017 ho iniziato a collaborare con la Cooperativa Sociale di inserimento lavorativo "Il Sentiero" di Morbegno - [www.sentieromorbegno.it](http://www.sentieromorbegno.it)) e il miele prodotto dal 2017 lo proporremo con etichette nuove nei formati tradizionali da 500 e 1.000 grammi; mentre le etichette della linea elegante sono quasi invariate.

**Quindi da settembre il miele prodotto cambia etichette e ragione sociale, ma le api, le attrezzature, la modalità di conduzione, gran parte delle postazioni, la smielatura, la cera, il miele, ecc. rimangono gli stessi di prima.**

La cooperativa, nell'ottica di sostenere e valorizzare l'agricoltura territoriale, in questi anni ha sviluppato un importante settore agricolo che produce e trasforma piccoli frutti e erbe aromatiche. Da quest'anno ha ampliato l'attività inserendo l'apicoltura che ha buone prospettive di crescita e ben si presta all'inserimento lavorativo di persone in apprendimento.

Per quanto riguarda il prezzo del miele, nonostante la pessima stagione, abbiamo deciso di non applicare aumenti di prezzo.

Spero di essere stato sufficientemente chiaro e di poter proseguire con Voi il bel rapporto collaborativo che abbiamo sempre avuto in questi ultimi anni.

Confido che la collaborazione possa continuare.

A presto.

Ambrogio Redaelli





Con l'intento di dare continuità al progetto pilota che porterà alla definizione dei Patti Adesso Pasta per reti di GAS, **DES VARESE** propone un **SECONDO** (ed ultimo) **ORDINE DI PROVA** rivolto in prima istanza ai GAS che hanno effettuato il primo ordine nel mese di aprile ed in secondo luogo ad altri GAS che già non aderiscano al patto Adesso Pasta.

Questo secondo ordine servirà a testare la gestione della logistica e delle consegne da parte della nascente **PDO** (Piccola Distribuzione Organizzata) del DES VA, per cui i prodotti non vi saranno consegnati a mezzo corriere direttamente da **La Terra e il Cielo**, ma dalla cooperativa **La Ginestra** di Busto Arsizio, che collabora al progetto.

---

**ADESSO PASTA!** nasce nel 2008 con l'intento di superare le usuali dinamiche commerciali fra produttore e consumatori, stringendo un patto che impegna le due parti a diventare attori, con reciproche responsabilità, all'interno della filiera che, partendo dal campo di grano, arriva **al piatto di pasta** sulla nostra tavola. Nel corso degli anni il patto ha conosciuto un successo crescente e dal 2015 viene gestito dall'associazione **CO-energia**.

### COS'È IL PATTO

In estrema sintesi possiamo dire che con il patto, **LA TERRA E IL CIELO** si impegna a fornire ai GAS - oltre a tutti gli altri suoi prodotti - un paniere di prodotti a prezzo solidale (ECO), costruito a partire dai **costi trasparenti** di produzione; per contro, i GAS si impegnano a garantire una quota minima annua di acquisti. Entrambi (**LA TERRA E IL CIELO** ed i GAS) si impegnano a devolvere al **Fondo di Solidarietà e Futuro** di CO-energia in misura dell'1% per parte.

### L'EVOLUZIONE

Stiamo ora compiendo una ulteriore evoluzione con l'introduzione di una nuova modalità di adesione al patto come Distretto di Economia Solidale, che affiancherà la modalità "tradizionale" del patto per singolo GAS. Su questa linea, quello con il **DES VA** costituisce uno dei due progetti-pilota, che, in base alle risposdenze dei relativi ordini di prova, ci permetteranno di meglio definire le condizioni per la nuova modalità.

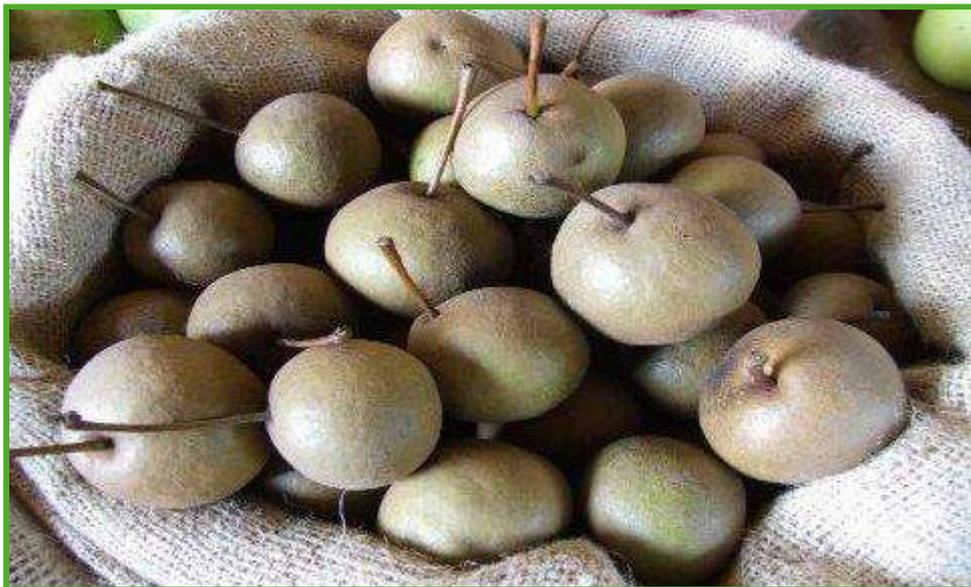
### L'ORDINE

L'ordine può essere inserito sul [foglio condiviso da InterGAS \[clicca QUI\]](#) e rimarrà aperto fino a domenica 22 ottobre

INFORMAZIONI (Clicca sulle immagini)



# LA PERA VOLPINA DELLA FATTORIA RIVALTA



E' un'antichissima pera.

Un frutto antico, quasi dimenticato che sembra di origine romagnola.

L'albero è vigoroso e rustico e nella nostra azienda è entrato in piena produzione solo dopo circa 10 anni! Si raccoglie in novembre e dicembre e si conserva a temperatura ambiente per tutto l'inverno. I piccoli frutti rugginosi e a forma di mela, esteticamente non belli, sono a polpa soda e dura.

**Attenzione: la pera volpina si consuma solo cotta!!!**

Il frutto ha un ridotto apporto calorico e presenta un elevatissimo contenuto di fibra, caratteristica che rende la pera volpina particolarmente adatta ai regimi dietetici dimagranti.

La fibra non solubile, infatti, assorbe parte degli zuccheri ingeriti con le altre sostanze, aiutando quindi a ridurre l'assimilazione. Ecco spiegato il perché dell'ottimo abbinamento volpine e cioccolato o caramello: l'assorbimento degli zuccheri sarà diminuito dalla fibra della pera... a tutto vantaggio del gusto.

## RICETTA DELLA FATTORIA RIVALTA

Utilizzare una padella con coperchio.

Stendere le pere volpine su uno strato lasciando il peduncolo rivolto verso l'alto (servirà poi per prenderle e metterle in bocca).

Coprirle fino ai 2/3 con acqua, spolverarle con cannella e con zucchero di canna abbondante poi far cuocere a fuoco medio fino a quando non si forma un caramello fluido e soprattutto fino a che le pere non sono cotte e perforabili con uno stuzzicadenti.

Servire direttamente con la padella o in un vassoio rovesciandoci sopra il sughetto caramellato.

## RICETTA CON VARIANTE: COTTE NEL VINO

Procedere in maniera identica alla ricetta precedente, ma utilizzare il vino rosso al posto dell'acqua. Spolverarle con cannella e chiodi di garofano. Se il vino non è amabile, spolverarle anche con un po' di zucchero di canna.

Az. Agr. Rivalta

  
 **CE N' E' PER TUTTI?**

Il 17 novembre si conclude il ciclo di eventi del 2017 "Salute del suolo, salute dell'uomo", promosso da Aequos in aderenza con i propri scopi statutari conformati ai nuovi stili vita, al consumo critico e allo sviluppo sostenibile.

Partecipate e diffondete!

Il Tavolo Cultura



COOPERATIVA AEQUOS  
*Terzo incontro del ciclo di eventi*

# SALUTE DEL SUOLO, SALUTE DELL'UOMO

# CE N'È PER TUTTI?

Consumo di carne e consumo di suolo



*Interverranno:*  
**Paolo Pileri** - Docente di Urbanistica Politecnico di Milano  
**Stefano Liberti** - Giornalista

*Il dibattito sarà moderato da*  
**Marco Bonetti** - Aequos

**venerdì 17 novembre 2017 ore 20**  
Sala Conferenze Museo del Tessile  
Via Volta, 6 Busto Arsizio (VA)

*All'apertura è previsto un aperitivo di benvenuto*





# PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	21 ott.	28 ott.
FONTINA		X CHIUSURA 15 OTT.
ERBE OFFICINALI	X ORDINE CHIUSO	
DER. MANDORLE e PISTACCHI	X ORDINE CHIUSO	
AGENDA ALTRAECONOMIA	X ORDINE CHIUSO	
FARINA		X ORDINE CHIUSO



## QUESTI I TURNI DEL 14 e 15 OTTOBRE

**SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):**

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:  
**GASABILE a.p.r SUD e GAS ORAGO**

**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: **GASBIO OLEGGIO** 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: **HAPPYGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** 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		<b>GASAMOS</b>
dalle 8.40	alle 8.50	<b>AIRONGAS</b>	<b>MIGASO</b>
dalle 8.50	alle 9.00	<b>SUPERCENTRONE LA TARTARUGA</b>	<b>SARGASS</b>
dalle 9.00	alle 9.10	<b>GASLOCO</b>	<b>COOP. CIELO</b>
dalle 9.10	alle 9.20	<b>GASPITA</b>	<b>GAS PICCOLO</b>
dalle 9.20	alle 9.30	<b>GASPACCIO</b>	<b>GASINISTI</b>
dalle 9.30	alle 9.40	<b>GASIAMOCI</b>	<b>ROVELLASGAS</b>
dalle 9.40	alle 9.50	<b>CISGASO</b>	



# 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 Amministrativo: Martedì 24 ottobre 2017 alle ore 21.00**

Magazzino Aequos  
Uboldo - via Montegrappa, 227

**Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 8 novembre 2017 alle ore 21.00**

Pro Loco 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.eu](mailto:amministrazione@aequos.eu)**



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

- **NOTIZIARIO**  
[notiziario@aequos.eu](mailto:notiziario@aequos.eu)

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

- **TAVOLO QUALITA'**  
[qualita@aequos.eu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:produttorielogistica@aequos.eu)

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

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**  
[comunicazione@aequos.eu](mailto: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.