

Numero 11 del 12/03/2020



NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequosbio

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



LINEE GUIDA PER LA DISTRIBUZIONE

In considerazione della situazione legata all'epidemia da Coronavirus e alla luce di quanto indicato nel DPCM dell'8 marzo e nella successiva nota esplicativa del DIP. PROT. CIVILE, ci teniamo a sottolineare che la nostra attività di distribuzione di generi alimentari di prima necessità **NON E' SOGGETTA a restrizioni di sorta**. Non solo, per come essa è organizzata **crea molte meno occasioni di contagio** rispetto all'approvvigionamento presso un qualunque supermercato, oltre a rappresentare un concreto aiuto ai molti piccoli produttori che confidano nel nostro sostegno, visto che i prodotti sono stati seminati per noi e ormai pronti al raccolto.

Per quanto riguarda lo smistamento nei centri di distribuzione, ricordando che come cittadini ed associazioni **abbiamo il dovere e l'obbligo di prendere i dovuti accorgimenti** e mantenere dei comportamenti atti a tutelare la salute di tutti, dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni:

- 1. evitare assembramenti di persone e rispettare la distanza di almeno un metro,**
- 2. tutte le persone presenti dovranno indossare guanti monouso e le mascherine** (se disponibili) o un foulard che protegga la bocca e il naso,
- 3. le operazioni di scarico dei bancali e di smistamento verranno eseguite da 4-5 persone al max.** Tutti gli altri dovranno attendere tenendosi a debita distanza gli uni dagli altri,
- 4. ogni GAS** (di norma una persona al massimo due) **andrà a ritirare le proprie cassette quando chiamata,**
- 5. non possono partecipare alle operazioni persone che abbiano sintomi influenzali anche se lievi,**
- 6. è fatto obbligo di fermarsi presso il centro solo per il tempo strettamente necessario per il ritiro o** (per chi lo fa sul posto) **lo scassetto dei prodotti.**

Suggeriamo di predisporre un arrivo scaglionato dei GAS al centro di distribuzione, così come avviene normalmente al magazzino di Uboldo, onde limitare gli assembramenti. A questo proposito il centro logistico di Uboldo-Magazzino ha predisposto una modifica alla normale prassi distributiva. **In fondo al notiziario trovate il NUOVO ordine di ritiro con i nuovi orari.** Si invitano pertanto i GAS a rispettare il loro orario con precisione. Inoltre è importante che in magazzino entri un GAS alla volta, facendo venire al massimo 2 auto e un gasista per auto.

Invitiamo caldamente tutti i GAS a osservare le medesime indicazioni anche durante le operazioni di scassetto e di ritiro prodotti al loro interno.

il CdA

OLIO SERRA DI MEZZO



Ciao a tutti, come detto in altre occasioni l'olio non viene filtrato. L'olio di nuova produzione, specialmente quello estratto a freddo bio, e nel caso specifico senza utilizzo di acqua calda per l'estrazione o miglioratori di rese, per garantirne la genuinità e la carica polifenolica, si presenta più velato rispetto agli oli lavorati a caldo o che hanno subito processi industriali di deodorizzazione, filtraggio, chiarificazione chimica, ecc. Il fatto che si presenti in questo modo velato (a volte particolarmente velato da sembrare torbido) è dovuto al fatto che ci sono ancora residui vegetali delle olive in sospensione e che, quindi, non ha completato la naturale decantazione. L'olio che mi mostrate verosimilmente è quello contenuto nel fondo della lattina. Tale olio al momento risulta più velato rispetto a quello spillato in precedenza dalla lattina in quanto contiene, come detto, anche i residui vegetali che via via con il passare delle settimane sono precipitate in basso. Con l'andare del tempo l'olio produce del deposito sul fondo chiamato anche residuo, morchia o posa. Con l'aumento della temperatura il processo di decantazione naturale si accelera e sul fondo della lattina si potrebbe notare quel piccolo residuo di cui si è detto (posa) che non pregiudica la

qualità dell'olio anzi denota la sua genuinità. I residui delle olive, come l'olio, contengono antiossidanti (polifenoli), sostanze benefiche per la salute e importanti anche per la conservazione dell'olio stesso. Maggiore è la quantità di particelle vegetali e maggior quantità di polifenoli antiossidanti avremo. Allo stesso tempo maggiori saranno i benefici per la salute. Questo olio ha maggiori proprietà nutrizionali perché per qualche mese, il sedimento continua a rilasciare preziose sostanze antiossidanti. La quantità di deposito varia anche a seconda dell'annata e delle sue condizioni micro-climatiche. Infatti, più le piogge durante la raccolta sono abbondanti, maggiore è il rischio di avere un residuo più sostanzioso. Allo stesso tempo anche una eccessiva siccità può aumentare il fenomeno. L'importante è che l'olio non presenti difetti organolettici come muffa, rancido, riscaldamento, metallico, ecc.. Tali difetti il più delle volte li troviamo negli oli industriali comprati al supermercato e a volte nei frantoi quando le olive non sono integre, oppure vengono molite dopo diversi giorni dalla raccolta, quando l'olio non è conservato bene o è vecchio in quanto è stato prodotto dell'anno precedente e infine quando il frantoio non opera avendo cura dell'igiene dei locali e dei macchinari. Con il trascorrere del tempo però (parliamo del periodo post primavera-estate), il residuo/fondo può creare un danno all'olio, perché ne causa l'ossidazione. Succede in quanto il residuo contiene anche degli enzimi che innescano dei processi di ossidazione dell'olio, che portano alla creazione di difetti organolettici (rancido). È consigliabile, quindi, che prima dell'estate l'olio in quanto non filtrato, venga travasato, possibilmente in un recipiente di vetro, in modo da separare il deposito sul fondo. Questo migliora la sua conservabilità e riduce il rischio che vi si producano difetti (rancido). In alternativa, consiglieri di lasciare decantare l'olio in un contenitore e recuperare la parte limpida affiorante. Filtrare, poi, l'olio rimasto con un po' di cotone in un imbuto e aspettare che l'olio lo attraversi. Ne approfitto per evidenziare anche l'altro fenomeno "cristallizzazione", segnalatomi in passato, a cui può andare incontro il nostro olio. Con il calo della temperatura le cere contenute nell'olio, raffreddando lentamente, trasformando l'olio in una pasta composta da cristalli di trigliceridi. Tale fenomeno dimostra l'autenticità e la genuinità del nostro olio extra vergine di oliva. Con il freddo gli oli miscelati non si cristallizzano mentre lo shock termico (prima freddo e poi caldo) evidenzia la stratificazione degli oli che compongono la miscela. Spero di essere stato chiaro ed esauriente.

Giuseppe - Serra di Mezzo

QUERCETA PIÙ SOSTENIBILITÀ

MENO PLASTICA

Masserie Amiche, che 20 anni fa ha intrapreso la strada del biologico, perché sempre più convinta della necessità di preservare e valorizzare la natura, continua ad investire in azioni a favore della sostenibilità ambientale. Alle scelte qualitative con l'uso del **siero innesto***, che caratterizzano la sua ampia gamma di latticini, si aggiungono quelle strategiche: - Ricerca di Packaging innovativo con materiali riutilizzabili, che abbattano l'uso della plastica dell'80%, barattolini in cartone riciclabile che sostituiscono i secchielli plastica. I nuovi contenitori sono affidabili in termini di garanzia di freschezza e durata del prodotto:

- produzione di energia elettrica con pannelli fotovoltaici alimentati grazie all'energia solare,
- adeguamento di impianti e macchinari a basso consumo di energia.



Rivoluzione incrementata anche con una serie di policy e comportamenti che coinvolgono i dipendenti: si va dalla raccolta differenziata, fino all'utilizzo piatti e bicchieri compostabili nell'uso quotidiano. Tutto questo sostenuto da di tecniche di produzione antiche che rendono sempre più buono il nostro prodotto.

***Il siero-innesto è un liquido ottenuto dalla fermentazione spontanea del siero residuo di caseificazione del giorno precedente ed è usato per trasformare il latte in pasta, che arrivata a maturazione, viene lavorata con la tecnica della «filatura». Il siero-innesto è un liquido ricchissimo di fermenti lattici che permettono di avviare la trasformazione del latte in formaggi, quali , mozzarelle, provolone, caciocavallo, scamorze, burrate.**

il Tavolo Produttori

LETTI PER VOI

→Cibo, sicurezza & coronavirus. Le precauzioni da prendere in cucina spiegate da Antonello Paparella

SEMINE, FASI LUNARI, LAVORI IN CAMPO MARZO 2020

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	



FASE CRESCENTE



FASE CALANTE

SEMINA IN CAMPO



PISELLI, FAVE, CECI, FAGIOLI, FAGIOLINI, CAROTE, PREZZEMOLO



SPINACI, BIETA, RAVANELLI, LATTUGHE, CICORIE, SONGINO, AGLIO, CIPOLLE, PATATE

SEMINA IN SEMENZAIO



PEPERONI, PEPERONCINI, MELANZANE, POMODORI, ANGIURIA, MELONE, CETRIOLI, ZUCCHINE,

CAVOLI, PORRI, ERBE AROMATICHE



SEDANO

TRAPIANTO IN CAMPO

INSALATE, POMODORI, PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHE, ZUCCHINE, CETRIOLI,
PORRI, SPINACI, BIETE, CIPOLLE, LEGUMI, CAVOLI, BASILICO, SEDANO, PREZZEMOLO

LAVORI

- LAVORARE IL TERRENO E INIZIARE LE SEMINE PRIMAVERILI
 - SEMINARE IL SOVESCIO E RIVOLTARE IL COMPOST
 - TOGLIERE ERBE RADICATE NELL'INVERNO
- PREDISPORRE APPEZZAMENTI, CAMMINAMENTI E CANALI



VARIAZIONE CALENDARIO CONSEGNE

Causa restrizioni derivanti dal Coronavirus l'ordine delle OLIVE de la Fattoria l'Aurora previsto per il 21 marzo, slitterà in avanti a data da destinarsi. La regione Liguria ha emesso un'ordinanza per chi rientra dalla Lombardia, deve denunciarlo alla ASL e mettersi in quarantena. Stiamo provando a organizzare un trasporto diverso dal solito ma serve tempo.



PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

14 MAR.	21 MAR.	28 MAR.	4 APR.	11 APR.	18 APR.
DER. MANDORLE	PASTA FRESCA	FREEDHOME	AMATRICE	FARINE	PIANTINE DA ORTO
MOZZA	POLLO	DETERSMI			
	FONTINA	MOZZRELLE			

QUESTI I TURNI DEL 13 e 14 MARZO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

SBANCALATORI SENIOR e DIPENDENTI DI AEQUOS

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

Punto logistico LEGNANO

Gas di turno: **GASABILE SGAS**. 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: **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 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: **GASDOTTO**. 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 **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
alle 8:00	GASAMOS
alle 8:15	CISGASO
alle 8:30	MIGASO
alle 8:45	AIRONGAS
alle 9:00	GASABILE CHEGASINO
alle 9:10	GASPITA
alle 9:20	COOP. CIELO
alle 9:30	GASLOCO
alle 9:40	GASINISTI
alle 9:50	SARGASS
alle 10:00	GAS PICCOLO
alle 10:10	ROVELLASGAS
alle 10:20	GASNOSTRO
alle 10:30	GASIAMOCI / GASPACCIO

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

Attenzione l'archivio delle mail xxxx@aequos.eu (accessibile dalla webmail di Aruba) non è più disponibile

l'inoltro automatico delle mail che arrivano a xxxxx@aequos.eu verso xxxxx@aequos.bio lo teniamo attivo fino al 9 Marzo 2021, quindi per un altro anno

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 vogliono 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.