

Numero 4 del 28/01/2021



# NOTIZIARIO

della Cooperativa

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

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



## LA CASA DI AEQUOS

### UN NUOVO GRANDE PROGETTO

Una tappa storica per la nostra Cooperativa, raggiunta dopo un lungo periodo di valutazione ed analisi da parte del CDA e, come sempre, grazie alle competenze di diversi soci. La decisione è arrivata alla terza assemblea, nelle due precedenti sono state illustrate le ipotesi in campo e raccolte le indicazioni dagli associati.

#### **Una tappa storica perché**

Ci dotiamo di uno spazio autonomo e funzionale dove poterci incontrare, organizzare eventi, elaborare cultura, incontrare i nostri produttori per conoscerli meglio. Stiamo dando il via ad un nuovo progetto tutto da costruire, di importanza non secondaria a quello avviato con la nascita di Aequos poiché lo completa, e dobbiamo sentirci stimolati ad affrontare la nuova sfida che esce dalla routine dell'acquisto settimanale. Ma anche perché, in questi ultimi anni, il mondo ECOSOL sta attraversando un momento di crisi con la scomparsa di molte realtà e questa scelta dimostra la nostra ferma convinzione che, impegnandosi a fondo, si può crescere anziché regredire: non certo per rincorrere un aumento di fatturato ma per dare realizzazione pratica ai valori nei quali crediamo, valori che in questi undici anni hanno mobilitato le energie di centinaia di volontari, dato lavoro a quattro dipendenti, retribuito dignitosamente numerosi produttori sostenendo così anche i loro dipendenti. Siamo consapevoli che il 13 gennaio si è compiuto il primo passo di un nuovo importante cammino che sta a tutti noi percorrere nel migliore dei modi.

“Tutti noi” in quanto, come negli altri ambiti, il progetto non deve essere una delega a “... quelli di AEQUOS ...” ma una sfida che ogni GAS deve sviluppare al proprio interno cercando di proporre e realizzare nuove idee che ora avranno uno spazio dove poter essere concretizzate e potranno contribuire a far crescere sempre più il mondo dell'economia solidale. Nell'attesa di poterci incontrare tutti insieme nella nuova “Casa di AEQUOS”, facciamo viaggiare, con tanto coraggio ed un pizzico di spregiudicatezza, la nostra fantasia in sogni che presto diventeranno realtà.

*Pietro, Umberto, Luca Maurizio, soci fondatori  
Eliana, Alberto ex presidenti  
Il Cda di Aequos*



# "ANDARE OLTRE" percorsi, strumenti, traguardi

Cooperativa Aequos e GTF Varese di Banca Etica  
per il ciclo di incontri

## ANDARE OLTRE

percorsi, strumenti, traguardi

organizzato

giovedì 28 gennaio 2021 - ore 21.00

# Assicuriamoci!

Come convertire le nostre assicurazioni  
in modo etico e sostenibile

con **Elena Peverada** e **Roberto Andreoni**  
Assistente di Direzione Consulente Prodotti per la persona  
di Caes-Consorzió Assicurativo Etico Solidale

L'incontro sarà in modalità on-line tramite  
la piattaforma WEBEX al seguente indirizzo  
<https://cooperativaaequos.my.webex.com/meet/info>  
Raccomandiamo di collegarsi circa 10 minuti prima delle ore 21.00

Vi aspettiamo numerosi!  
Contatti:  
[cultura@aequos.bio](mailto:cultura@aequos.bio)

Anche l'incontro del 14 gennaio **RICONVERTIAMOCI!** é stato un successo: 95 partecipanti hanno seguito l'interessante intervento di Tommaso Gamaleri e Alberto Andreola, che si sono alternati integrando le rispettive competenze per il progetto comune su riconversione energetica e superbonus.

A breve troverete sul sito della Cooperativa la registrazione dell'incontro.

←Come potete vedere nel volantino, ecco il prossimo appuntamento:

- **Giovedì 28 gennaio alle ore 21.00, Incontro con Elena Peverada e Roberto Andreoni, con la partecipazione di Gianni Fortunati di CAES sull'argomento: ASSICURIAMOCI!**

Anche questo incontro sarà tenuto in modalità on-line collegandosi all'indirizzo:

<https://cooperativaaequos.my.webex.com/meet/info>

A presto!

Il Tavolo Formazione Cultura di Aequos

## PECORINI DEBBENE

Buongiorno amici di Aequos, questo è il primo ordine dell'anno nuovo dei pecorini Debbene e desidero darvi un po' di notizie di noi qui in Sardegna. Prima di tutto noi in famiglia stiamo tutti bene e lo speriamo anche per voi. L'annata 2020, nonostante le turbolenze, è stata buona anche se con un piccolo calo delle vendite. Le nostre 1400 pecore stanno tutte bene, ora che ha piovuto abbastanza in questo gennaio non avranno problemi ad alimentarsi con erba nuova. Desidero informarvi che da questo ordine non ci sarà più il colostrino stagionato (esaurito) ma ci sarà quello giovane, nettamente più gustoso. Vi auguro ogni bene nella speranza che il tutto finisca a breve scadenza. Un caro saluto dalla Sardegna



Gianfranco Bussu

# LA TRANSMANZANA DELLE API



La nostra azienda apistica è di tipo nomade, quindi è pratica per noi comune spostare gli alveari in luoghi diversi anche molto distanti in relazione a certi periodi e allo scopo di inseguire le fioriture di cui vogliamo che le api raccolgano il nettare. Le api svernano in Piemonte nell'alto novarese, nel vercellese e nel Monferrato quindi la prima fioritura che viene sfruttata da tutti gli alveari per dare miele è quella della robinia nel periodo che varia dal 25 di aprile al 20 maggio, dipende dall'anticipo di stagione, dalla durata della fioritura e dalla latitudine: infatti alcuni alveari riescono a produrre due volte questo pregiato miele in due luoghi diversi. Nel nostro caso molti alveari raccolgono robinia nel casalese fino all'esaurirsi dei fiori e poi

tramite il cosiddetto "salto", tanto deve essere veloce e preciso nel tempo lo spostamento, si ritrovano a bottinare ancora lo stesso nettare sulle colline dell'alto novarese dove la fioritura è sfalsata di circa 10 giorni a causa della diversa quota e latitudine dei luoghi. In seguito metà degli alveari dell'azienda vanno sulle colline intorno ai laghi per la produzione del castagno che fiorisce intorno alla metà di giugno mentre contemporaneamente altri raccolgono nettare di rododendro sugli alpeggi della Valsesia dai 1200 ai 1600 metri. Un altro gruppo di alveari vengono dislocati a metà della valle dove a quote di 800 metri circa ci sono splendidi boschi di quasi solo tiglio che sono gli unici in Italia e che a luglio ci offrono l'inconfondibile miele di tiglio di montagna che nulla ha a che vedere con quello prodotto dal tiglio americano usato per piantumare molti viali cittadini. In alcune annate in queste postazioni di alta montagna la produzione è molto difficoltosa e scarsissima a causa del clima rigido ma in annate più fortunate tra la produzione del tiglio e del rododendro si hanno dei piccoli raccolti di millefiori di flora alpina che sono unici per la varietà di sapori ma sempre diversi a seconda delle annate. Una parte molto più piccola dei nostri alveari viene portata in Trentino e nel sud d'Italia;



in Trentino e in particolare nella val di Non le aziende agricole che producono mele ci commissionano il servizio di impollinazione verso la metà di aprile e a volte con un po' di fortuna si produce il miele di melo; nel sud frequentiamo la zona intorno alla costiera amalfitana dove ai primi di maggio si ha l'inebriante fioritura degli agrumi e un poco più a mezzogiorno il parco naturale del Cilento ricco di eucalipti da cui le api ricavano il miele dai primi di luglio. Dall'ultima decade di luglio con diverse notti passate insonni sui nostri camion portiamo tutti gli alveari nel Monferrato casalese e nella bassa vercellese lungo il fiume Po dove le api tra luglio e agosto producono l'ultimo miele molto particolare: la melata di metcalfa che a differenza degli altri non proviene dal

nettare di un fiore ma dalla melata che una farfallina, la metcalfa pruinosa, lascia sulle foglie nutrendosi di fibra e tralasciando la parte zuccherina. Molti alveari sverneranno in queste zone ricominciando nella stagione successiva a inseguire le stesse fioriture.

Tommy (Andrea Tommasella) dell'Apicoltura Medina Daniela



# OLIO EVO AROMATIZZATO AL BERGAMOTTO

Ecco una semplice ricetta per realizzare un ottimo olio aromatizzato al bergamotto.

## INGREDIENTI:

- 250 ml di olio EVO
- la buccia di un frutto, solo la parte gialla

Tenere in un posto al riparo dalla luce un barattolo con l'olio e le bucce del frutto, scuoterlo ogni giorno e lasciarla in infusione per 20 gg. Al termine togliere le bucce e usarlo come condimento, ottimo sul pesce!

*Emilia referente del Bergamotto*



## LETTI PER VOI

→ **Microonde: dubbi, rischi e falsi miti. Studi e evidenze scientifiche sull'elettrodomestico più discusso**



## PROSSIME CONSEGNE

30 GENNAIO	6 FEBBRAIO	13 FEBBRAIO	20 FEBBRAIO	17 APRILE
DETERSIVI	FARINA	MOZZARELLA	SOYANA	PIANTINE DA ORTO
MOZZARELLA	BERGAMOTTO			

# QUESTI I TURNI DEL 29 e 30 GENNAIO

## SBANCALAMENTO VENERDI' (8.30 - 20.00):

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 8.30 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: **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 CAVARIA**

Gas di turno: **GASTONE** 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: **GASTABIEN / 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 **6.45** in via Enrico Fermi 260 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
alle 10:10	LA DISPENSA DEL GASISTA

## IMPORTANTE

Abbiamo urgenza di recuperare:

→ LE CASSETTE DI PLASTICA E CARTONE SE NON ROVINATE (NO LEGNO)

E vi chiediamo di rendere sempre:

→ I TERMOBOX puliti (solo quelli di LATTE e YOGURT)

→ I SIBERINI e le → CESTE DEL PANE

# SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE CON I TAVOLI:

## CDA AEQUOS

→ [cda@aequos.bio](mailto: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](mailto:notiziario@aequos.bio) Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

## TAVOLO QUALITÀ

→ [qualita@aequos.bio](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:produttorielogistica@aequos.bio) Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

## TAVOLO COMUNICAZIONE

→ [comunicazione@aequos.bio](mailto: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](mailto: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.