



NUMERO 11 DEL 17/03/2022

NOTIZIARIO

DELLA COOPERATIVA

www.aequosbio Rimani in contatto con Aequos su Facebook  Diventa fan della pagina ufficiale

NEI BOSCHI È SPUNTATO L'AGLIO ORSINO

Se facendo una passeggiata doveste imbattervi in una pianta dalle foglie carnose, di colore verde acceso, che odorano intensamente di aglio, allora potreste essere di fronte ad un aglio orsino. Per essere sicuri al 100%, assicuratevi che i suoi fiori siano bianchi, a forma di stella, riuniti in ombrelle.



La primavera è la sua stagione, infatti l'aglio orsino di solito fiorisce tra aprile e giugno, ma in alcune zone è possibile trovarlo già a marzo: le sue foglie profumate possono essere raccolte e consumate subito, oppure congelate in sacchetti ben chiusi, per essere utilizzate in un secondo momento. In Italia è presente in tutto il territorio, tranne che in Sardegna. Cresce spontaneo nei boschi, nei luoghi ombrosi e umidi, ma può essere coltivato in giardino e in balcone.

Sia le foglie che il bulbo che i fiori sono ottimi per aromatizzare i piatti senza gli inconvenienti dell'aglio. In primavera si raccolgono le foglie tenere, si usano finemente tritate, per insaporire le insalate o aromatizzare il burro dando un sapore delicato e gradevole alle carni e non così deciso rispetto agli altri aglio. Viene impiegato per insaporire patate, cicorie, uova, zuppe, brodi avendo cura di aggiungerlo all'ultimo momento per apprezzarne appieno l'aroma.



Molto buono l'olio a base di foglie di aglio orsino da usare quale condimento su patate lesse, pane tostato, pasta e particolarmente consigliato per insaporire piatti di pesce, quali sgombro o merluzzo:

Preparazione: frullare le foglie

nell'olio extravergine di oliva, fino ad ottenere un composto omogeneo, condire con sale e pepe e riempire un barattolo con tappo a vite. Conservare in frigorifero e consumare entro una settimana. In alternativa è possibile distribuirlo in contenitori per cubetti da ghiaccio e congelarlo.

La Redazione

- La legge sul biologico approvata dalla Camera toglie l'equiparazione con l'agricoltura biodinamica. Adesso il passaggio al Senato



→<https://ilfattoalimentare.it/biologico-legge-camera-agricoltura-biodinamica.html>

- Insalata sicura: bicarbonato bocciato, non aiuta a ridurre la carica microbica



→<https://ilfattoalimentare.it/insalata-sicura-cannella-acqua-bicarbonato.html>

SABATO 12 MARZO: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 12 marzo ... fino al 15 marzo i GAS:

- **sono stati contenti di aver ricevuto**

-  **AVOCADO HASS** – Valenziani: *buon sapore,*
-  **BROCCOLETTI** – Lunella: *bell'aspetto, buon sapore,*
-  **BROCCOLO FIOLARO DI CREAZZO** - Bonatti Fiorenzo: *buon sapore,*
-  **CAROTE** – Deltabio: *buon sapore,*
-  **CICORIA PUGLIESE (PUNTARELLE)** – Lunella: *Bell'aspetto, buon sapore,*
-  **ERBETTE** – Arete: *Bell'aspetto, buon sapore,*
-  **RUCOLA** - Bonatti Fiorenzo: *buon sapore,*
-  **VALERIANA** - Bonatti Fiorenzo: *bell'aspetto, dolcezza, freschezza e inoltre senza radici per cui facile da pulire!*

- **non sono soddisfatti di:**

-     **CAVOLO NERO** - Bonatti Fiorenzo: *foglie piccole, dure e alcune marce, dimensione troppo piccola e Appassimento,*
-   **ARANCE TAROCCO CALIBRO 4/6** - Agrinova: *marciume,*
-  **ARANCE MORO CALIBRO 6/8 a polpa rossa** - Agrinova: *marciume,*
-  **BROCCOLO FIOLARO DI CREAZZO** - Bonatti Fiorenzo: *eccesso di scarto,*
-  **CIME DI RAPA** - Lunella: *eccessiva maturazione,*
-  **PATATE GIALLE** - Az.Agr.Giarone: *vecchio,*
-  **PATATE GIALLE DI MONTAGNA** - Abbiate Valerio: *rovinata forse vecchia,*
-  **RADICCHIO TONDO ROSSO TIPO CHIOGGIA** - Bonatti Fiorenzo: *marciume.*

**Ricordiamo a tutti di utilizzare borse termiche e “siberini”
in ogni fase della distribuzione, dal centro logistico fino a casa.**

Il Tavolo Qualità

PROSSIME CONSEGNE

19 APRILE	26 APRILE	2 APRILE	16 APRILE	23 APRILE
PASTA FRESCA	MOZZARELLA	AMATRICE	PIANTINE da ORTO	FARINA

	LA FROMAGERIE	FREEDHOME	SOYANA	
	PPDO La Ginestra	DERIVATI MANDORLE		
	OLIO			

TURNI DEL 18 e 19 MARZO

SBANCALAMENTO VENERDÌ (8.30 - 13.00 e 17.00 - 21.00):

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:
DIPENDENTI DI AEQUOS, GASIAMOCI e GAS OFFICINA VARESE**

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARÀ:

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 **9.20** in via Giuseppe Garibaldi, 29 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASELLO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.10** 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: **VOGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.00** 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 **10.00** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**

Punto logistico CESATE

Gas di turno: **GASTA BIEN / 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 **7.30**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.00** a Ceresa e dalle ore **8.45** a Sud

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **ROVELLASGASS** con ritrovo per questo GAS alle ore **7.30** 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	LA DISPENSA DEL GASISTA
alle 8:50	AIRONGAS
alle 9:00	GASNOSTRO
alle 9:10	SARGASS
alle 9:20	GAS PICCOLO
alle 9:30	ROVELLARGAS
alle 9:40	GASIAMOCI
alle 9:50	IL CHIOSTRO SOLIDALE

Abbiamo **URGENZA** di recuperare:

**LE CASSETTE DI PLASTICA E CARTONE SE NON ROVINATE
(NO LEGNO, E SOLO DEI PRODOTTI AEQUOS)**

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 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 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.