



NUMERO 13 DEL 31/03/2022

NOTIZIARIO

DELLA COOPERATIVA

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

TORNIAMO A... "ANDAR PER CAMPI"

Cooperativa Aequos
presenta
il nuovo ciclo di incontri

CONSIGLI PRATICI PER
LA COLTIVAZIONE ORTICOLA
Tre serate con cadenza mensile a cura di
Luigi Lazzarini
Azienda Agricola
CORBARI BIO
Cernusco sul Naviglio (MI) con la collaborazione di Tavolo Produttori e Tavolo Formazione e Cultura

1ª
serata

ANDAR PER CAMPI

IN VIAGGIO LUNGO L'ITALIA
CON I NOSTRI PRODUTTORI

Lunedì 11 aprile 2022
ore 21.00

Invitiamo chi avesse quesiti specifici ad anticiparli scrivendo a:
cultura@aequos.bio

L'incontro si svolgerà 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 dell'orario indicato

Vi aspettiamo numerosi! Contatti: cultura@aequos.bio

Il ciclo "Andar per Campi" continua con la proposta di tre incontri molto particolari. Faremo conoscenza con Luigi Lazzarini, responsabile dell'azienda agricola Corbari Bio, che ci fornisce le piantine da orto. Oltre a spiegarci le caratteristiche della sua azienda, ci accompagnerà, nei prossimi tre mesi, con un piccolo corso di orticoltura.

Il primo incontro è previsto per LUNEDÌ 11 APRILE alle ore 21.00, ed i successivi saranno nei mesi di maggio e giugno.

Come sappiamo le nostre piantine arriveranno a metà aprile, e quindi con questi incontri ci darà delle preziose indicazioni a seconda delle fasi di crescita e lavorazione dei nostri orti familiari. Come sempre, l'incontro sarà tenuto in modalità on-line, senza necessità di iscrizione, collegandosi l'indirizzo:

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

Sarà possibile collegarsi alla riunione a partire dalle ore 20.50 per poter iniziare puntuali. Per chi avesse già delle domande sulle prime fasi di lavorazione, cioè preparazione del terreno, trapianto e prime fasi di crescita può da subito scriverle, via mail, all'indirizzo

→cultura@aequos.bio

Inizieremo già a raccogliercle ed ad inviarle a Luigi in modo da rendere l'incontro ancora più efficace.

Vi aspettiamo. A presto!

Tavolo Formazione Cultura

Lo scorso 5 febbraio una piccola ma nutrita (di curiosità e di risotto!) delegazione del Tavolo Produttori ha fatto visita all'azienda Oryza di Trino Vercellese per conoscerla e verificare le possibilità di una collaborazione. L'azienda conta 14 dipendenti, tutti sono assunti a tempo indeterminato e tutti partecipano ai processi di ideazione di nuovi prodotti.

L'azienda produce per conto terzi (es. Cooperativa Fior di Loto) ma ha anche due linee a marchio proprio -Oryza e Papilla- che sono quelle proposte in listino.

COME SI FA UNA GALLETTA



FASE 1: MISCELAZIONE

Si parte dal cereale/legume a chicco intero che viene messo in un miscelatore assieme ad acqua (per aumentare la massa e favorire l'esplosione) ed eventuali altri ingredienti qualora la ricetta li richieda, come sale, olio, spezie, frutta, verdure. Questo composto viene "impastato" per diverso tempo per permettere agli ingredienti di miscelarsi in modo omogeneo su tutto la miscela. Quando la miscela raggiunge una certa umidità è pronta e si passa alla fase successiva.

FASE 2: ESPLOSIONE

La miscela così preparata viene quindi inserita in delle macchine, dette presse. Le presse sono dotate di stampi che danno la forma alle gallette. La miscela viene fatta cadere all'interno degli stampi che poi vengono chiusi. A questo punto, la temperatura porta la miscela ad esplodere (effetto pop-corn) ma il fatto che gli stampi siano chiusi e tenuti sotto pressione, fa assumere le forme tipiche del prodotto. Lo scoppio dura qualche secondo e la galletta è pronta per continuare il suo cammino.



FASE 3: CONFEZIONAMENTO

Le gallette passano su tappeti con setacci e rulli così da eliminare chicchi inesplosi o imperfezioni. Durante questo viaggio, si raffreddano, così da poter procedere verso il confezionamento. Oryza ha tre diversi tipi di confezionamento: in tubo, in pacchetto o in mercoptazione. Le gallette procedono verso le macchine che le pesano e le porzionano, confezionandole.

FASE 4: CONTROLLI

A questo punto tutte le confezioni vengono pesate e controllate con il metal detector, questo passaggio è fondamentale per garantire la salute dei consumatori e ciò che compiono. Il controllo del metal detector viene fatto su confezioni chiuse, così da garantire l'assenza di corpi estranei nelle confezioni. A questo punto si procede sul controllo delle confezioni (grafico o peso, lotto e data di scadenza corretti) e poi all'inscatolamento.

Le gallette sono pronte per essere vendute!

FONTE: WWW.ORYZAFOOD.IT



Ci hanno accolti Roberta, Presidente della società, e Andrea, responsabile di produzione i quali, dopo averci fatto indossare camici, cuffie e togliere gli accessori che avrebbero potuto contenere allergeni di sorta, ci hanno guidati tra i macchinari: abbiamo avuto fortuna! Solitamente il sabato non sono in produzione ma quel giorno stavano lavorando una campionatura ed abbiamo potuto osservare l'intero processo di produzione delle gallette. Esistono più linee di macchinari: una dedicata alle gallette di riso, una per quelle di mais e altri cereali e una per le gallette rettangolari, che necessitano di molto più lavoro manuale di quelle tonde per il confezionamento. Si parte quindi dalla materia prima (riso, mais e altro), tutta certificata bio ed acquistata da aziende di fiducia operanti nel biologico, che viene posta in miscelatori in cui viene bagnata con acqua per facilitare la miscela dei vari ingredienti nonché lo scoppio in fase di produzione delle gallette. Nei miscelatori gli ingredienti vengono perfettamente dosati grazie ad un programma computerizzato, che indica quanto cereale, sale, verdure, ecc... mettere nell'impasto, anche secondo la ricetta che ogni cliente desidera produrre; questo poi viene mandato alle macchine costituite da una tramoggia, che serve per alimentare in modo costante la produzione e da qui fatto scendere in una serie di presse munite di stampi termo riscaldati. Quando viene immessa la miscela, la pressa compatta la galletta con 2-3 pressioni di pochi secondi a una temperatura di circa 180 gradi. L'amido presente nei cereali scoppia creando l'effetto pop-corn (che profumo!) e la pressione unisce i diversi cereali nella galletta. A questo punto una sorta di spatola piatta pulisce lo stampo facendo cadere le gallette su un nastro trasportatore che, per mezzo di vibrazioni, gira le gallette e le impila facendole arrivare alla linea di imballo. Un lettore ottico verifica l'integrità della galletta, la rifila (eliminando le sbavature e dando la perfetta forma rotonda) e la allinea alle altre gallette che vengono così impacchettate. Tutta questa operazione finale viene eseguita manualmente per le gallette rettangolari.

Da notare che gli scarti di produzione vengono reimpiegati nella produzione di mangimi per animali e sfarinati.

Ci ha colpito molto l'attenzione a tutti gli aspetti della produzione e della gestione in generale dell'azienda: dall'utilizzo di energia prodotta dal fotovoltaico all'acquisto

di energia 100% green quando questa non è sufficiente, dalla maniacale prudenza nei confronti della presenza di allergeni di qualsiasi tipo alla scelta del materiale per gli imballi; questi, in particolare, costituiscono una sfida interessante per Oryza, la quale vorrebbe non dover più usare plastica per confezionare ma al contempo deve assicurare il mantenimento della freschezza e della croccantezza del prodotto nel tempo. Pur continuando la ricerca di materiali innovativi, è stato per ora deciso di utilizzare un imballo totalmente riciclabile nella plastica e monomateriale.

Poiché il 60% circa della produzione è destinata al mercato estero, l'azienda è in possesso delle maggiori certificazioni italiane e straniere per la qualità alimentare.

In listino avete trovato le più classiche gallette di riso e mais ma anche sfiziose alternative con l'aggiunta di saporiti broccoli, dolci barbabietole o esotico cardamomo. Noi le abbiamo provate e... sono tutte buonissime!

Aurora, Ugo e Luca del Tavolo Produttori

LETTI PER VOI

 **Aceto di vino, un antico conservante naturale oggi più che mai da riscoprire**
→ <https://ilfattoalimentare.it/aceto-vino-antico-conservante-naturale-salumeria.html>



SABATO 26 MARZO: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 26 marzo ... fino al 28 marzo i GAS:

- **sono stati contenti di aver ricevuto**

-  **FRAGOLE** – Lunella: buon sapore e dolcezza,

-  **LATTUGA GENTILE** – L'Ambiente Naturale: bell'aspetto, buon sapore e freschezza,

-  **RAPANELLI** - L'Ambiente Naturale: bell'aspetto, freschezza ... freschissimi, fatto in insalata anche le foglie,

-  **SPINACI** – Claudio Bianchi: bell'aspetto e freschezza.

- **non sono soddisfatti di:**

-        **ARANCE TAROCCO CALIBRO 10** - Agrinova: marciume,

-  **BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO** - Az. Agr. Giarone: appassimento,

-  **CARCIOFO SPINOSO SARDO** - Desogus Tobia: vecchio,

-  **PATATE GIALLE PICCOLE** - Az. Agr. Giarone: brutte e mollicce,

-  **CAROTE** - Deltabio: vecchie e 1.5 kg ammuffite,

-  **CICORIA PUGLIESE (PUNTARELLE)** - Lunella: vecchio,

-  **MELE FUJI** - Rampanelli: marciume,

-  **SEDANO VERDE** - Lunella: vecchio con presenza di coste guaste all'interno.

**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			
2 APRILE	9 APRILE	16 APRILE	23 APRILE
AMATRICE	CARNI BIANCHE	PIANTINE da ORTO	FARINA
FREEDHOME	MOZZARELLA	SOYANA	GALLETTE
DERIVATI MANDORLE	MAGNIFICA ESSENZA	La Fromagerie	

	UOVA CELIM	PASTA FRESCA	
	DETERSIVI		
	PPDO La Ginestra		

TURNI DEL 1 e 2 APRILE

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

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:
DIPENDENTI DI AEQUOS, GASAMOS e GAS ORAGO**

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARÀ:

Punto logistico LEGNANO

Gas di turno: **GASABILE SUD**. 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: **VENGAS** 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: **LA DISPENSA DEL GASISTA** 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	ROVELLASGAS
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 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.