



NUMERO 29 DEL 20/07/2023

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

Seguici sulle ufficiali **FACEBOOK** **INSTAGRAM** 



ANGURIE MINI ROSSE

Abbiamo tagliato ora la piccola angurietta di **Lunella** ritirata sabato. Piccola piccola da fare tenerezza e pensare, ma sarà matura??...🤔...beh, rossa succosa dolce, tutto al punto giusto! BUONA 😊

Teresa di Gasamos



FORMAGGI DEBBENE



Buongiorno a voi amici di Aequos, ho per voi una brutta notizia e una buona. La brutta è che dovrei aumentare i prezzi dal 1^settembre, l'aumento è dovuto al fatto che nell'ultimo anno in Sardegna il prezzo del latte è aumentato vertiginosamente (2,20€/lt). Di conseguenza anche il prezzo del pecorino è aumentato. Infatti per fare un kg di formaggio ci vogliono 6,5-7 lt. di latte e con i prezzi odierni che sto applicando a voi non riesco a sostenere le spese di produzione. Per questo ultimo ordine i prezzi sono invariati. Vi informo a titolo di informazione che diversi allevatori Sardi stanno interrompendo la

produzione perchè vendere solo il latte è più conveniente e tale latte lo usano per fare il pecorino romano che lo esportano tutto all'estero. La notizia buona è che dal prossimo ordine, quello in consegna il 2 di settembre, ci sarà anche il pecorino senza lattosio, sono certo che tanti di voi saranno contenti, il nome ?, ve lo comunicherò nel notiziario di fine agosto con le sue caratteristiche gustative.

Per adesso vi auguro di cuore di trascorrere delle spensierate meritate vacanze e vi ringrazio della vostra comprensione.

Gianfranco Bussu (Caseificio Debbene)

PEPERONI



Peperoni bio Aequos €3,00 al kg



Peperoni bio GDO €4,98 al Kg

COME CONSERVARLI IN AGRODOLCE PER L'INVERNO

Tagliare i peperoni a pezzi non troppo piccoli

Preparare uno sciroppo sciogliendo 50 gr di sale grosso e 230 gr di zucchero in mezzo litro di acqua bollente

Aggiungere ½ litro di acqua e ½ litro di aceto bianco

Invasare i peperoni e aggiungere lo sciroppo e, se piace, qualche grano di senape
Chiudere con i tappi e mettere i vasi in una pentola coprendo a filo con acqua fredda

Portare l'acqua a ebollizione, spegnere dopo qualche minuto poi lasciar raffreddare completamente prima di estrarre i vasi



Eliana di Gasamos

LETTI PER VOI

RIDURRE GLI SPRECHI IN CASA: I CONSIGLI DELLA SINU

→<https://ilfattoalimentare.it/ridurre-lo-spreco-alimentare-consigli-sinu.html/>



**RICORDIAMO A TUTTI DI UTILIZZARE BORSE TERMICHE E SIBERINI
IN OGNI FASE DELLA DISTRIBUZIONE, DAL CENTRO LOGISTICO FINO A CASA**

CALENDARIO DELLE PROSSIME CONSEGNE

22 LUGLIO

29 LUGLIO

MOZZARELLE

PIANTINE da ORTO

PPDO - La Ginestra

TURNI DEL 21 e 22 LUGLIO

SBANCALAMENTO VENERDI' (8.30 - 13.00 e 17.00 - 21.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:

DIPENDENTI di AEQUOS con la GASTONE e GASBIO OLEGGIO

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARÀ:

 Punto logistico **LEGNANO**

A GASABILE la consegna verrà effettuata alle 9.20

 Punto logistico **VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GASELLO** con ritrovo per questo gas alle ore 8.10 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 **CAVARIA**

Gas di turno: **HAPPYGAS** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Cavarina 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 Certosa e dalle ore 8.45 a Sud

Il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas ↴

ORARIO	GAS DI TURNO
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 9:45	NONAGASO
alle 9:50	IL CHIOSTRO SOLIDALE

ABBIAMO URGENZA DI RECUPERARE:

**LE CASSETTE DI PLASTICA E CARTONE (NON QUELLE IN LEGNO)
NON ROVINATE E SOLO DEI PRODOTTI AEUQS**

VI CHIEDIAMO DI RENDERE SEMPRE:

- **I TERMOBOX PULITI (solo quelli di LATTE e YOGURT)**
- **I TERMOBOX DELLA PPDO**
- **I SIBERINI**
- **LE GESTE DEL PANE**

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 e/o 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 e/o suggerimenti inerenti il programma GoGas e la sua applicazione per smartphone e segnalare le problematiche relative all'inserimento degli ordini sul sito.