



NUMERO 35 DEL 14/09/2023

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

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



SABATO SCASSETTIAMO IN PIAZZA!

A SARONNO



Una settimana ricca di eventi a Saronno per **TERRA MATER** festival per il futuro del pianeta, in questa manifestazione i **GAS** Saronnesi ci saranno condividendo con la città quello che ci caratterizza: fare la spesa in modo diverso, insieme. Sabato 16 noi Gas saronnesi saremo in piazza Libertà a fare quello che in posti diversi tutti i sabati i **GAS di AEQUOS** fanno: scassetto! Saremo con i prodotti freschi, frutta e verdura, le bilance e le cassette, i sacchetti per presentare e spiegare ai nostri concittadini le nostre scelte, come le viviamo e mostrare che in gruppo si può realizzare un consumo critico, una spesa sostenibile, sana, riducendo sprechi e inquinamento, solidale nei confronti dei produttori e dei consumatori. Anche il ritiro della propria spesa sarà il più possibile sostenibile coadiuvato dagli amici di Local Express con le loro biciclette, poche macchine, condividendo la distribuzione tra gasisti della stessa zona, a piedi, in bicicletta. Occupiamo pacificamente il centro della piazza per le attività di scassetto e con un punto informativo dove, non coinvolti dalle frenetiche attività di pesata e distribuzione, presenteremo i **GAS**, i prodotti e i produttori, la nostra cooperativa **AEQUOS**, le nostre scelte, i nostri sogni. →<https://www.terramaterfestival.it/>



FESTIVAL PER IL FUTURO DEL PIANETA

Saronno 15 settembre - 24 settembre 2023



ACETO GUERZONI

LE NOVITÀ IN LISTINO

IL MOSTO D'UVA, ROSSO E BIANCO, VIENE PROPOSTO CON UNO SCONTO: IL ROSSO AL 30% COME PROMOZIONE - IL BIANCO AL 50% PER SCADENZA RAVVICINATA - VEDI NOTE SUL LISTINO. Entrambi costituiscono una piacevole bevanda da consumare fresca, con o senza l'aggiunta di acqua, adatta anche per digiuni terapeutici o per la cura dell'uva. L'assenza totale di alcool la rende adatta a tutte le età.



MOSTO D'UVA ROSSO dal sapore più intenso Il mosto d'uva Guerzoni è realizzato secondo le antiche ricette della tradizione contadina per la preparazione del mosto per i sugoli (sughi d'uva): il mosto infatti nasce dalla prima spremitura dell'uva e successivamente cuoce lentamente assieme alle bucce della medesima, in modo da intensificarne il sapore ed il colore; viene infine pastorizzato e imbottigliato sottovuoto, senza l'aggiunta di nessun conservante. Viene ottenuto esclusivamente dalle uve rosse dell'azienda, quali Ancellotta e Lambrusco

MOSTO D'UVA BIANCO tipicamente acidulo Il mosto d'uva Bianco Guerzoni è realizzato con le uve di Trebbiano vigneto di Concordia sulla Secchia. Nasce dalla prima spremitura dell'uva raccolta a mano in anticipo per creare il giusto rapporto acidità e grado zuccherino; viene infine pastorizzato e imbottigliato

sottovuoto, senza l'aggiunta di nessun conservante.

CI SIAMO CHIESTI: PER CHI UTILIZZA LE NOSTRE VERDURE BIOLOGICHE PER FARE LE CONSERVE SOTT'ACETO TIPO CIPOLLE ROSSE, PEPERONI, RAPE E ALTRE BUONISSIME VERDURE... NON SAREBBE MEGLIO UTILIZZARE ANCHE L'ACETO BIOLOGICO? PER QUESTO ABBIAMO AGGIUNTO NEL LISTINO DELL' ACETO LA CONFEZIONE DA 5 LT PER CHI LO VORRÀ UTILIZZARE al litro costa la metà rispetto alla bottiglia da mezzo litro.

Gemma per il Tavolo Produttori



RICETTA DELLA CONSERVA DI PEPERONI AL NOTIZIARIO N° 29 → <https://www.aequos.bio/notiziario-della-cooperativa/>

NEL MANDORLETO DI SERRA DI MEZZO

NIPOTI E PRONIPOTI AL LAVORO

La campagna è in ritardo ma sta dando i suoi frutti, Giovanni Mimmo e Salvatore procedono con la raccolta delle mandorle e fra poco raccoglieranno anche i pistacchi.



VARIAZIONE NELL'ORDINE DI OFFICINA NATURAE

Officina Naturae ci comunica che le polveri lavatrice e lavastoviglie non arriveranno a causa di un problema nel materiale usato per il confezionamento, che presenta problemi di tenuta. Non arriveranno inoltre il collutorio in pastiglie e il liquido mani Natu da 1 lt.

Carlo per il Tavolo Produttori



Facendo seguito al progetto Pasta apparso nel Notiziario della scorsa settimana, è stato aperto il primo ordine con la **Cooperativa Agricola Girolomoni**, della quale vi lasciamo qualche informazione. La storia della Cooperativa Girolomoni inizia nel 1971 e Gino Girolomoni, nato in una famiglia contadina il 13 agosto 1946 a Isola del Piano (PU), può essere considerato il padre dell'agricoltura biologica in Italia. Sin da giovane, il suo obiettivo è sempre stato chiaro: riconquistare i presupposti sociali e culturali di quella civiltà contadina che tutti, nel tempo, stavano abbandonando a favore di città e fabbriche. È così che comincia a

sviluppare l'agricoltura biologica nelle Marche per restituire "Dignità alla terra!". Per tutta la vita Gino Girolomoni ha predicato l'agricoltura biologica tenendo più di 500 conferenze in tutta Italia: per questo si ritiene sia stato "l'araldo del biologico italiano". Grazie al grano biologico coltivato in circa 400 aziende agricole socie o affiliate di cui oltre il 70% da filiera marchigiana (<https://girolomoni.it/la-cooperativa-montebello/>), la Cooperativa Girolomoni è stata la prima in Italia a produrre pasta con farina 100% integrale, senza l'aggiunta di crusca ma macinando tutto il chicco del grano.

Dal 2019 - data dalla quale il nostro Gas (B.AR.GAS) ha iniziato ad acquistare dalla Girolomoni - la Cooperativa ha ultimato la costruzione di un molino per farine biologiche così da garantire l'intera filiera agricola, dal seme al prodotto finito fino ad arrivare alla nostra tavola.

Invitiamo chi volesse leggere la storia e approfondire i principi a cui si ispira la Cooperativa Girolomoni a visitare il sito → www.girolomoni.it. La Cooperativa è certificata in Italia da ICEA. Per vedere nel dettaglio tutte le loro certificazioni vi rimandiamo qui: → <https://girolomoni.it/certificazioni/> Inoltre, il punto di forza di Girolomoni non è solo il biologico, ma anche la sostenibilità: → <https://girolomoni.it/sostenibilita/>

A questi link potete osservare:

- come viene prodotta la pasta bio: → <https://girolomoni.it/nostra-pasta-bio/>
- l'elenco delle aziende agricole italiane che producono i cereali che la Cooperativa acquista per produrre la pasta: → <https://girolomoni.it/mappa-aziende-agricole/>
- Infine, in relazione al Grano duro "Senatore Cappelli" segnaliamo l'inchiesta realizzata dalla trasmissione REPORT di Rai 3 (che risale all'ottobre 2020) visibile al seguente link: → [INCHIESTA REPORT](#) (nel servizio si parla anche della Cooperativa Agricola Gino Girolomoni).

Nel listino troverete diverse tipologie di pasta (grano duro, grano duro semi-integrale, grano duro integrale, Senatore Cappelli e farro), con formati prevalentemente da 500 gr e cartoni da 6 pezzi. Per i formati famiglia (3 o 5 kg), l'ordine invece è a singolo pezzo. L'ordine chiuderà domenica 17 settembre, con consegna sabato 7 ottobre.

Simona e Nino per il Tavolo Produttori

NEW ENTRY SENZA LATTOSIO

A MARCHIO QUERCETA

FIORDILATTE BIO

Formaggio fresco a pasta filata di forma ovoidale dal colore bianco e struttura morbida ed elastica, dal sapore fresco, gradevole e delicato e dal caratteristico aroma lattico.

Ingredienti: latte delattosato, siero-innesto, caglio, sale. Kcal 253 per 100 grammi.
Conservazione: 30 giorni.



RICOTTA BIO

Latticino fresco, dalla consistenza tenera e cremosa, ottenuto dal primo siero che sgronda dalla cagliata dei formaggi, con la sola aggiunta di sale.

Ingredienti: Siero di latte delattosato, sale. Kcal 146 per 100 grammi.
Conservazione: 20 giorni

Pietro per il Tavolo Produttori

LETTI PER VOI

GLI INTEGRATORI ALIMENTARI NON SOSTITUISCONO FRUTTA E VERDURA

→ <https://ilfattoalimentare.it/integratori-alimentari-non-sostituiscono-frutta-verdura.html>



SABATO 9 SETTEMBRE: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 9 luglio ... fino al 12 luglio i GAS:

- **sono stati contenti di aver ricevuto:**
 -  **SUSINE REGINA CLAUDIA** - Massimo Bonetti: buon sapore e dolcezza,
 -  **POMODORO da SALSA** - Nerio Cassani: bell'aspetto, buon sapore e freschezza.
- **non sono soddisfatti di:**
 -  **POMODORO CILIEGINO a GRAPPOLO** - Valenziani: belli ma poco saporiti.

Il Tavolo Qualità

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

CALENDARIO DELLE PROSSIME CONSEGNE

16 SETTEMBRE	23 SETTEMBRE	30 SETTEMBRE	7 OTTOBRE	14 OTTOBRE
DETERSIVI	MOZZARELLE	GALLETTE	AMATRICE - GPS	FREEDHOME
PPDO - La Ginestra	PASTA FRESCA	FARINE	PASTA SECCA GIROLOMONI	CAPPERI
OLIO	La Fromagerie	PRODOTTI BUTRIGO		

TURNI DEL 15 e 16 SETTEMBRE

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

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:

DIPENDENTI di AEQUOS con HAPPYGAS e NONAGASO

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: **GAS OLONA** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Cavarìa 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 **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

Magazzino **UBOLDO**

Gas di turno: **GAS PICCOLO** 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 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 AEQUOS**

VI CHIEDIAMO DI RENDERE SEMPRE:

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

SE VUOI AVERE INFORMAZIONI O 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 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.