



Numero 14 del 04.04.2024

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

WWW.AEQUOS.BIO

Seguici sulle pagine ufficiali FACEBOOK  e INSTAGRAM 

L'IMBOTTIGLIATA TORNA AD ESSERE UNA FESTA!

DOMENICA 5 MAGGIO CON NERIO AL MAGAZZINO

Non dimenticate di inserire il vostro ordine entro il 14 aprile

Le possibilità sono diverse:

- Bottiglie standard da 750 ml (da imbottigliare e tappare)
- Tanica da 5 litri
- Tanica da 10 litri
- Tanica da 25 litri
- Damigiana piccola da 34 litri
- Damigiana grande da 54 litri
- Cartone da 12 bottiglie di Montanello Bianco o Rosso già pronte.

I vini proposti saranno i classici che ormai conosciamo: per i rossi CABERNET, SANGIOVESE, MERLOT per i bianchi ALBANA e PIGNOLETTO.

Chi ordina il vino sfuso

arriverà al magazzino con i propri contenitori (bottiglie, taniche o damigiane), che riempirà sotto la supervisione di Nerio e di chi ha già nozioni di imbottigliamento. L'organizzazione fornirà le etichette per tutti e i tappi per le bottiglie, mentre i tappi per le damigiane dovranno essere ordinati insieme al vino alla specifica voce specifica del listino

Il programma della giornata.

Inizierà verso le 10.30 del mattino e continuerà fino alle 16.00 del pomeriggio. All'interno di questa fascia la partecipazione è libera.



Chi desidera condividere il pranzo potrà portare piatti già pronti o alimenti da grigliare al momento (verdura, carne, bruschette). Garcia provvederà a predisporre griglie e brace e ci supporterà con la sua esperienza

Se qualcuno ha conoscenze sull'imbottigliamento e/o dispone dell'attrezzatura, soprattutto vaschette con più beccucci e tappatrici per tappi in sughero, LO COMUNICHI AL PIÙ PRESTO IN MODO CHE POSSIAMO FORMARE UN PICCOLO GRUPPO ORGANIZZATIVO DELLA GIORNATA

Per eventuali chiarimenti potete rivolgervi a Umberto al 3453593335

Per AEQUOS
Nerio, Umberto e Stefano



Il Tavolo Formazione e Cultura Cooperativa Aequos

presenta

AGRICOLTURA, POLITICA, GREEN DEAL e MONDO GAS

Una riflessione sul presente
e il futuro del mondo agricolo
e del mondo GAS

Tonino Perna

Professore Emerito di Sociologia Economica
Università degli Studi di Messina
Fondatore di Altreconomia

Bruno Sebastianelli

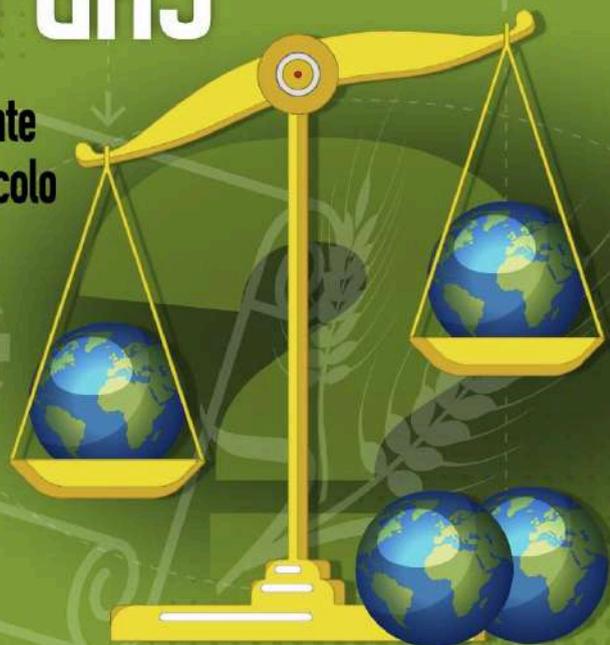
Presidente Cooperativa La Terra e il Cielo

Cristiana Smurra

Contitolare Azienda Agricola Biosmurra

Maurizio Gritta

Fondatore Cooperativa Agricola Iris



martedì 23 aprile 2024 ore 21.00

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

🍃 I PERI IN FIORE 🍃

DI MASSIMO MAGAGNA

Questa la fioritura della nuova varietà Eden Gold che anche Massimo, per il terzo anno, sta sperimentando. Si tratta di un incrocio tra la Max Red Bartlet (William rossa) e la "pera" Nashi. È una varietà produttiva con grandi vantaggi agronomici, poco suscettibile alle malattie, si conserva bene e ha buone qualità organolettiche: dolce, croccante e con buccia sottile. Probabilmente si vedrà sui banchi del convenzionale già da settembre ma per il biologico di Massimo dovremo aspettare la prossima annata.



🍃 LETTI PER VOI 🍃

MIELE BIO: QUALI DIFFERENZE CON QUELLO CONVENZIONALE? RISPONDE PINTON

→ <https://ilfattoalimentare.it/miele-bio-quali-differenze-con-quello-convenzionale-risponde-pinton.html>



SABATO 30 MARZO: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 30 marzo ... fino al 2 aprile i GAS:

- **sono stati contenti di aver ricevuto:**

-  **POMODORO CILIEGINO a GRAPPOLO** - Coop. Sociale Aretè: buon sapore e profumo,
-  **MELANZANE** - Coop. Sociale Aretè: bell'aspetto e freschezza,
-  **CARCIOFO SPINOSO SARDO** - Desogus Tobia. buon sapore.

- **non sono soddisfatti di:**

-  **NOCCIOLE SGUSCIATE gr. 250** - Parano: sacchetto non sigillato,
-  **FRAGOLE** - Lunella: insapore,
-  **BROCCOLETTI** - Lunella: gambi duri e tutti neri, anche alcune cime.

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

6 APRILE	13 APRILE	20 APRILE
LATTI VEGETALI The Bridge	FARINA	PIANTINE da ORTO
PPDO	GALLETTE	PASTA SECCA Girolomoni
LETTIERA per GATTI	CARNI BIANCHE POLLO	PASTA FRESCA
	PRODOTTI ECO	MOZZARELLA
	PRODOTTI COVID19	La Fromagerie

TURNI DEL 5 e 6 APRILE

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

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:

DIPENDENTI di AEQUOS e SBANCALATORI SENIOR con GASAMOS e GASBUSCA

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARÀ:

 Punto logistico **GALLIATE**

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** La consegna in questo centro avverrà alle 8.30 circa.

 Punto logistico **LEGNANO**

A GASABILE la consegna verrà effettuata alle 8.00 circa.

 Punto logistico **ARLUNO**

A COOP CIELO la consegna verrà effettuata alle 8.00 circa.

 Punto logistico **PREGNANA**

Ai GASINISTI la consegna verrà effettuata alle 7.45 circa.

 Punto logistico **VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GASBUSCA** 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: **VOGAS** 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 **VERGIATE**

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 / GARBAGAS**. 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 9.00

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: **AIRONGAS** 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 7:30	GASUSA
alle 7:45	GASAMOS
alle 8:00	CISGASO Gas del Rugareto
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 9:15	GAS PICCOLO
alle 9:20	ROVELLARGAS
alle 9:25	IL CHIOSTRO SOLIDALE
alle 9:30	NONAGASO e LA TARTARUGA

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 smartpone e segnalare le problematiche relative all'inserimento degli ordini sul sito.