



Numero 37 del 03.10.2024

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

WWW.AEQUOS.BIO

Sequici sulle pagine ufficiali FACEBOOK  e INSTAGRAM 

LA MADRE DELL'ACETO

Ne abbiamo parlato con Lorenzo Guerzoni

"Prendo da un po' la tanica di aceto di vino bianco da 5 lt e la travaso subito in bottiglie di vetro ma succede spesso che si formi all'interno una sostanza gelatinosa che immagino sia la cosiddetta "madre". Capita che, nonostante la tolga, si riformi piuttosto in fretta. È normale? C'è un modo di conservazione per evitarlo?"

L'aceto viene ottenuto dalla fermentazione di liquidi poco alcolici grazie all'azione dei batteri acetici che trasformano l'alcol etilico in acido acetico. I diversi tipi di aceto dipendono dalla base di partenza: possiamo avere aceto di vino, aceto di alcool, aceto di mele e così via. Comune a tutte le varianti di aceto è la massa gelatinosa chiamata "madre dell'aceto". Questa non è altro che cellulosa prodotta come "scarto di lavorazione" dai batteri attivi dell'acido acetico e si trova all'interno delle bottiglie. La madre dell'aceto si presenta in forma gelatinosa stratificata, generalmente posta sulla superficie dei contenitori, poiché questi batteri necessitano di un costante apporto di ossigeno presente nell'aria per agire e mantenersi attivi.

La madre dell'aceto è assolutamente innocua. È possibile continuare a utilizzare l'aceto in cui è contenuta, poiché il processo mediante il quale si forma è un segno e una prova dell'artigianalità del processo produttivo e della qualità delle materie prime utilizzate.

Qualora si preferisse eliminarla dalle nostre bottiglie, mantenendo proprietà organolettiche e utilizzo, l'unico modo per fermarne la formazione è scaldare l'aceto ad almeno 60°C (in pentola o a bagnomaria se si utilizzano contenitori di vetro) e versarlo in un contenitore vuoto, nuovo e possibilmente sigillato per evitare il contatto con l'aria. Tuttavia non è una pratica che garantisce con certezza il



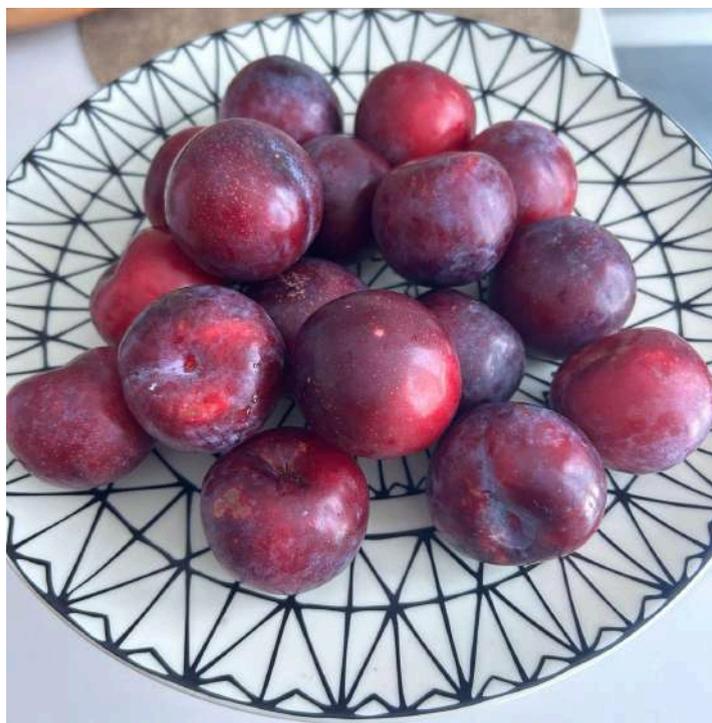
risultato, perché parlando di batteri vivi, basta che uno solo riesca a resistere e, dopo poco, potrebbe riprendere la propria attività.

Per approfondimenti si consiglia di visionare l'articolo pubblicato sul sito di Acetaia Guerzoni
→ <https://www.guerzoni.com/it/blogs/news/la-madre-dell-aceto>

🍃 SUSINE A CONFRONTO 🍃



Susine GDO 2,48 al Kg



Susine Michele Sacchetto 1,90 al Kg



↑ Susine GDO bio 3,69 al Kg

PECORINI DEBBENE

Il nostro produttore di pecorini, Gianfranco Bussu dell'azienda Debbene, è stato alla fiera del Borgo a Torino dal 26 al 30 settembre. La rappresentanza del Gas Sesto Calende ha fatto visita al suo stand che, come al solito, era molto fornito e ben preparato; molti visitatori, anche stranieri, hanno gustato i suoi ottimi pecorini.

Lo sappiamo tutti ma, per le "new entry", ricordiamo che i formaggi Debbene vengono prodotti esclusivamente con il latte delle pecore di razza Sarda allevate in azienda. Anche il caglio usato per la coagulazione è ottenuto da agnelli di razza Sarda. Inoltre sono disponibili pecorini "senza lattosio" (FaBene) e "verde" (Verde Naturale) con caglio vegetale.

Per saperne di più visitate il suo sito web → <https://www.formaggidebbene.it/>

Da parte di Aequos gli abbiamo augurato un futuro roseo e prospero di tante novità prelibate.



Antje e Francesco (Gas Sesto)

LETTI PER VOI

Ecco come ci truffano con l'olio extravergine di oliva

→ <https://www.today.it/attualita/truffe-finto-olio-extravergine-oliva.html>



SABATO 27 SETTEMBRE: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 27 settembre ... fino al 1 ottobre i GAS:

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

-   **MANGO** - Rete in Campagna (Valenziani): buon sapore e dolcezza,
-  **FICHI D'INDIA** - Rete in Campagna (Valenziani): bell'aspetto, buon sapore,
-  **KIWI ARGUTA** - Roncaglia: buon sapore,
-  **MANDARINI SATSUMA MYAGAWA** - Rete in Campagna (Valenziani): buon sapore,
-  **UVA APIRENA CRIMSON** - Lacalamita Rosa: buon sapore e dolcezza.
-  **LATTUGA GENTILE** - Coop. Sociale Aretè: bell'aspetto e freschezza.
-  **POMODORO CILIEGINO a GRAPPOLO** - Coop. Sociale Aretè: dolcezza.

- **non sono soddisfatti di:**

-  **LIMONI** - Rete in Campagna (Valenziani): marciume,
-  **MELONE GIALLETTO SICILIANO** - Lunella: marciume,
-  **LATTUGA GENTILE** - Coop. Sociale Aretè: peso minore del dichiarato.
-  **RADICCHIO TONDO ROSSO** - Coop. Sociale Aretè: peso minore del dichiarato,
-  **PAPILLA LA GALLETTINA LENTIS** - Oryza: 4 sacchetti su 10 aperti.

La **LATTUGA GENTILE** ha avuto una diminuzione del peso della cassetta comunicato prontamente nella mail del venerdì sera, la perdita di sottovuoto per le **MANDORLE SGUSCIATE** non rappresenta un problema di conservazione delle stesse.

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

5 OTTOBRE

PASTA SECCA
Girolomoni

OLIO

CAPPERI

BERGAMOTTO

TORRE COLOMBAIA

Magnifica Essenza

La Ginestra - PPDO

12 OTTOBRE

FREEDHOME

POLLO - Carni
bianche

LETTIERA per GATTI

MOZZARELLA

19 OTTOBRE

La Fromagerie

ERBE OFFICINALI

PASTA FRESCA

26 OTTOBRE

BEVANDE VEGETALI
The Bridge

2 NOVEMBRE

FARINA

TURNI DEL 4 e 5 OTTOBRE

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

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:

DIPENDENTI di AEQUOS e SBANCALATORI SENIOR con ROVELLARGAS e GAS SESTO CALENDE

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: **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: **GAS OFFICINA VARESE** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Cavaria in via Matteotti 438.

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

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono presentarsi a sbancalare alle 7.20, (orario di arrivo del camion), così come da nuovi accordi presi con i GAS (Gasdotto, Garbagas, Consenso).

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: **NONAGASO e LA TARTARUGA** 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 AEUQUOS**

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 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 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.