



Numero 09 del 26.02.2026

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

Seguici su...FACEBOOK  INSTAGRAM  e WHATSAPP 



*Il Tavolo Formazione e Cultura
Cooperativa Aequos
e il Distretto di Economia Solidale di Varese*

presentano

Equa

GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE

Anche a noi gasisti, già attenti a ciò che acquistiamo,
spesso mancano le informazioni indispensabili alla scelta
di un prodotto o un servizio che rispettino i nostri valori.

Ne parleremo insieme a

Marco Ratti Cofondatore e Direttore Responsabile di **Osservatorio Diritti**
l'associazione che col suo lavoro di ricerca alimenta questa applicazione.

giovedì 12 marzo 2026 ore 21.00

L'incontro si svolgerà in modalità on-line tramite la piattaforma WEBEX

al seguente indirizzo <http://bit.ly/4c95hRB>

Raccomandiamo di collegarsi circa 10 minuti prima dell'orario indicato

Vi aspettiamo numerosi! Contatti: cultura@aequos.bio

TORNANO LE UOVA DEL CELIM





Anche quest'anno in occasione della Pasqua riproponiamo le **UOVA SOLIDALI del CELIM**, a sostegno dei loro progetti:

PROGETTO PASQUA 2026:

In quattro doposcuola nelle periferie di Milano il CELIM lavora insieme alle scuole per accompagnare bambini e bambine che vivono situazioni di fragilità educativa.

Molti sono di origine straniera, altri affrontano difficoltà linguistiche o familiari.

Cosa fa il CELIM:

-  Insegna italiano ai neoarrivati
-  Rafforza il linguaggio dello studio per chi è in Italia da più tempo
-  Supporta i compiti pomeridiani
-  Promuove cittadinanza attiva, relazioni e fiducia

Non aiuta solo "ad andare bene a scuola": aiuta a sentirsi parte della comunità. Come lo scorso anno, le uova sono realizzate dalla **Cooperativa Sociale Dolci Saperi** con cioccolato di alta qualità proveniente dal circuito del commercio equo e solidale. Sono disponibili sia al **latte** che **fondenti** a un costo di **€18** cadauno per un uovo da **280 gr**.

L'ordine chiuderà domenica 1 marzo e le uova verranno consegnate sabato 21 marzo.

AEQUOS si occupa di raccogliere gli ordini e gestirà la consegna, mentre il pagamento sarà effettuato direttamente a CELIM.

Riceverete allegato al DDT di Aequos la nota di conferma d'ordine e, successivamente al pagamento, la ricevuta.

Paolo per il Tavolo Produttori

GUERZONI

Cari gasisti, è giunto il momento dell'apertura dell'ordine Guerzoni che ci presenta alcune novità! Troverete a listino delle nuove salse piccanti: **Salsa Jalapeño Verde e Rossa e Salsa Habanero**. Vi trasmetto alcune informazioni su questi prodotti, tratte dal sito di Guerzoni, in modo che possiate valutarne più consapevolmente l'acquisto.

I peperoncini utilizzati per tutte le salse sono coltivati secondo gli standard dell'agricoltura biologica e biodinamica, con certificazione Demeter.

I peperoncini Jalapeño, raccolti localmente, provengono principalmente dall'azienda agricola Camurein di Reggio Emilia, situata a meno di 60 km dalla loro sede centrale. La varietà Habanero è raccolta in Italia e proviene da aziende agricole dedite da anni all'agricoltura biodinamica. Il sapore del Jalapeño è bilanciato dall'aggiunta di mosto d'uva concentrato. La combinazione di jalapeño, aceto di vino e mosto cotto, tutti certificati Demeter, crea una salsa dal carattere unico che, priva di addensanti, mantiene una consistenza naturale garantita esclusivamente dalla polpa del peperoncino.



Ecco le particolarità organolettiche di ciascuna salsa.

Il peperoncino Jalapeño verde è scelto per le sue caratteristiche erbacee e il sapore vivace. La raccolta avviene nel momento ottimale, quando il peperoncino è ancora verde, per preservarne il sapore distintivo. La salsa Jalapeño rossa nasce dalla selezione di peperoncini Jalapeño raccolti al culmine della loro maturazione, quando assumono una brillante tonalità rossa. Questa varietà, leggermente più piccante dei Jalapeño verdi, si distingue per le sue note fruttate e l'intensità del suo aroma. La salsa all'habanero è realizzata utilizzando uno dei peperoncini più piccanti coltivati in Italia; questa è la salsa più piccante dell'assortimento Guerzoni. Il suo sapore intenso e piccante è inconfondibile, perfetto da usare in piccole quantità.

Conservazione: il prodotto ha una durata di conservazione di 2 anni se conservato in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, si consiglia di conservarlo in frigorifero e consumarlo entro un mese.

Buona spesa!

Simona per il Tavolo Produttori

LETTI PER VOI

Sui kiwi italiani torna una sostanza fitosanitaria vietata da anni in Europa per la sua tossicità

→ <https://www.greenme.it/ambiente/agricoltura/sui-kiwi-italiani-torna-una-sostanza-fitosanitaria-vietata-da-anni-in-europa-per-la-sua-tossicita/>



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

CALENDARIO DELLE PROSSIME CONSEGNE

28 FEBBRAIO

**PASTA SECCA
Iris**

7 MARZO

FARINE

14 MARZO

**ERBE
OFFICINALI**

28 MARZO

AMATRICE

21 MARZO

**PIANTINE da
ORTO**

28 MARZO

FREEDHOME

18 APRILE

**PIANTINE da
ORTO**

**MOZZARELLA
parziale**

BIOPIZZA

**MOZZARELLA
completo**

**PRODOTTI
BUTRIGO**

**Uova Pasqua
CELIM**

MEDITERRANEA

**ACETO
BALSAMICO**

La Fromagerie

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 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 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 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 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.