



NUMERO 18 del 30.04.2026

# NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

[www.aequos.bio](http://www.aequos.bio)

Seguici su...FACEBOOK  INSTAGRAM  e WHATSAPP 

## **IMBOTTIGLIATA 2026**

VI ASPETTIAMO DOMENICA 10 maggio 2026 dalle 10,30  
al magazzino in via E. Fermi 260 a Uboldo

Come gli scorsi anni ci saranno a disposizione griglie con brace già pronta per grigliare le vostre verdure, carne, bruschette ecc...con l'aiuto di Garcia (uno dei nostri autisti).

### **DA NON DIMENTICARE**

Per meglio organizzarci vi chiediamo di inviare entro mercoledì 6 maggio a [aequosadm@aequos.bio](mailto:aequosadm@aequos.bio) un file dove viene specificato il nome del gas, il nome dei gasisti ed il loro ordine, onde permettere alla persona che vi accoglierà all'ingresso del magazzino, di registrare l'operazione di prelievo. A presto e grazie per la collaborazione.

Per qualsiasi chiarimento e/o disponibilità di attrezzature scrivete a → [aequosadm@aequos.bio](mailto:aequosadm@aequos.bio)

### **IMPORTANTISSIMO**

Ognuno dovrà arrivare con le proprie bottiglie, taniche o damigiane, perché senza i propri contenitori non si potrà ritirare il vino. Vi ricordiamo che per chi ha ordinato il vino in bottiglia i tappi saranno forniti dall'organizzazione, mentre chi ha ordinato in tanica ed in damigiana avrebbe dovuto ordinarli separatamente. Le etichette personalizzate saranno fornite a tutti dall'organizzazione.

**Siamo sempre alla ricerca di tappatrici per tappi in sughero, quindi se qualcuno potesse metterle a disposizione per la giornata, sarebbe di grande aiuto.**

per Aequos Nerio, Stefano e Francesco

# LE ISCRIZIONI ALLA GITA PRODUTTORI 2026

CHIUDONO DOMENICA 24 MAGGIO 2026

Il Tavolo Produttori ha organizzato la classica GITA/VISITA a un nostro produttore. L'obiettivo è quello di dare agli interessati la possibilità di conoscere i nostri produttori. Abbiamo individuato come data **DOMENICA 7 GIUGNO 2026**. Quest'anno visiteremo l'**Az. Agr. BELLANI LUCIANO** che produce e ci fornisce gli ASPARAGI e KIWI. L'azienda è sita a Nogara in provincia di Verona. Durante la giornata visiteremo l'azienda con la possibilità di vedere una asparagiaia di 12 anni, oramai al capolinea della sua produzione, e una di qualche mese, vedremo i macchinari usati per la raccolta, (alimentati con un pannello solare,) e quelli per la calibrazione e preparazioni dei mazzetti.

Il programma, ANCORA DI MASSIMA (perché abbiamo bisogno di sapere i GAS che parteciperanno) è il seguente:

- 7:00 Partenza da Vanzaghello del primo gruppo
- 7:40 Passaggio da Saronno
- 10:00 arrivo previsto in azienda
- 13:00 Pranzo presso una villa veneta a Nogara con un menù dove l'asparago sarà protagonista

Durante l'aperitivo la figlia Letizia, laureata in Farmacia con Master in Alimentazione e Dietetica applicata, ci illustrerà le caratteristiche organolettiche dell'asparago e consigli per la conservazione e per una cottura che preservi tutte le sue proprietà

Al termine del pranzo potremo visitare la villa e il suo giardino


- 16:00 Partenza prevista per il rientro
- 18:30 Arrivo previsto a Saronno e di seguito (19.00) a Vanzaghello

Quest'anno non avremo la distinzione tra menù onnivoro e vegetariano perché di fatto, dopo l'aperitivo, assaggeremo un risotto con asparagi e a seguire varie preparazioni a base di asparagi. Il prezzo del pranzo per gli adulti è fissato in 27 €, per i ragazzi sotto i 10 anni 15 €. Per il viaggio avremo a disposizione un pullman da 54 posti


## NOTE:

 **Il numero massimo dei partecipanti non potrà essere superiore a 70.**

 **Essendo il pullman con capienza di 54 posti (oltre all'autista) sarà possibile accettare le iscrizioni di massimo 15 persone che raggiungeranno la sede dell'Azienda con i propri mezzi.**

 Il costo dell'uscita (viaggio e pranzo) per gli adulti è di 39 euro.

 Il costo dell'uscita (viaggio e pranzo) per minori di 10 anni è di 27 euro.

 Le eventuali 15 persone che raggiungeranno la sede dell'Azienda con mezzi propri pagheranno ovviamente solo il pasto (27 euro per gli adulti e 15 euro per i bambini minori di 10 anni).

 Il costo complessivo è compreso del contributo che anche quest'anno Aequos ha deciso di mettere per contenere i costi di trasporto che negli ultimi anni è "lievitato".

## ISCRIZIONI:

Le iscrizioni resteranno aperte fino a **domenica 24 maggio (e comunque, come detto sopra, fino a esaurimento dei 70**

posti disponibili). **L'iscrizione dovrà avvenire per GAS e non per singolo**, compilando in tutte le parti (quelle a sfondo VERDE) il modulo già veicolato e inviandolo a →[sriganti.bargas@gmail.com](mailto:sriganti.bargas@gmail.com)

Vi verrà successivamente confermata l'avvenuta iscrizione del vostro GAS. Il pagamento, come l'anno scorso, vi verrà addebitato sulla prima fattura utile di Aequos.

Paolo e Simona per il Tavolo Produttori

## LETTI PER VOI

Fileni, il pollo è biologico ma "senza sapore": perché? Chiede una lettrice

→<https://ilfattoalimentare.it/fileni-il-pollo-e-biologico-ma-senza-sapore-perche-chiede-una-lettrice.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

2 MAGGIO

9 MAGGIO

10 MAGGIO

16 MAGGIO

MEDITERRANEA	ABBIGLIAMENTO RIFÒ	IMBOTTIGLIATA VINI NERIO	FARINA
* <b>DERIVATI della MANDORLA</b>	SMOM saponi solidali		MEDITERRANEA
	SEMI di LINO Torre Colombaia		CARNE BIANCA POLLO
	OLIO		MOZZARELLA
	BIOPIZZA		La Fromagerie
	BERGAMOTTO		

\* ordini che hanno subito uno spostamento rispetto al calendario ufficiale

## 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](mailto: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](mailto:notiziario@aequos.bio)

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

### **TAVOLO QUALITÀ** → [qualita@aequos.bio](mailto: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](mailto: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 PRODUTTORI** → [produttorielogistica@aequos.bio](mailto:produttorielogistica@aequos.bio)

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

### **TAVOLO COMUNICAZIONE** → [comunicazione@aequos.bio](mailto: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 CULTURA** → [cultura@aequos.bio](mailto: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 INFORMATICO** → [informatico@aequos.bio](mailto: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.