



NUMERO 36 del 24.09.2026

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

Seguici su...FACEBOOK  INSTAGRAM  e WHATSAPP 

FESTA DELLA COOPERATIVA

C'è tempo fino a domenica 27/9 per le iscrizioni

Carissimi,

La Festa di Aequos è alle porte...e quest'anno ci ritroveremo in autunno, come già segnalato più volte in **NOTIZIARIO**, non per scelta ma per necessità: la location che ci ospita abitualmente ha subito un incendio ed è tornata disponibile solo ora.

Ci ritroviamo domenica 11 Ottobre

Luogo: Pro Loco di Villa Cortese - via Padre Kolbe 35 (come gli scorsi anni)

Programma della giornata:

-  ore 10.00: Evento sul Mondo Carcerario organizzato dal Tavolo Cultura con la partecipazione di ospiti illustri (a breve riceveremo locandina)
-  ore 12.30: Pranzo condiviso
-  ore 14.30: Incontro/confronto con i PRODUTTORI. Per i bambini sarà presente un laboratorio creativo.

MENU: primo "pasta con ragù di verdure" (con alternativa al pomodoro per i bambini), due insalate fredde con la frutta oltre alle immancabili patate al forno, acqua e caffè.

I piatti proposti sono adatti a chi segue un'alimentazione vegana, mentre non siamo purtroppo in grado di garantire la non contaminazione per celiachia o altre importanti allergie.

I gasisti potranno portare altre bontà dolci e salate da condividere, oltre al vino e ciò che desiderano. Inoltre, come sempre, per ridurre l'impatto ambientale, porteremo da casa stoviglie e quanto necessario per condividere il pranzo.
Disponibilità nelle attività di preparazione/sistemazione: sarà necessario coprire i turni volontari per le attività di preparazione/conclusione della giornata, sono momenti piacevoli e un'occasione per confrontarsi con altri Gruppi.

Viene richiesto di riuscire a partecipare con un rapporto di almeno 1 volontario ogni 7 iscritti alla festa. Qui di seguito gli ambiti proposti. Poiché quest'anno la location sarà a nostra disposizione solo la domenica, tutte le preparazioni verranno effettuate in mattinata: per questo motivo si richiede massima puntualità.

-  D1 = DOMENICA mattina CUCINA (7.30-12.30)
-  D2 = DOMENICA mattina ACCOGLIENZA E SUPERVISIONE (dalle 9.30)
-  D3 = DOMENICA SERVIZIO SALA (11.30-14.00)

- 🍃 D4 = DOMENICA RIORDINO CUCINA (dalle 14.00)
- 🍃 D5 = DOMENICA RIORDINO GENERALE (dalle 16.30)

Iscrizioni: entro il 27 settembre

Ricordiamo che il supporto di tutti è necessario al buon esito della nostra Festa e contribuisce a creare il clima di positiva collaborazione che contraddistingue tutte le attività della Cooperativa.

Costo: il contributo sarà di 8 euro a persona, con esclusione dei ragazzi fino a 16 anni per agevolare la partecipazione delle famiglie.

Il Gruppo Organizzativo

🍃 GESTIONE ORDINI 🍃

Capita a volte che qualche GAS commetta qualche errore nella gestione degli ordini. Eccovi allora qualche semplice indicazione per cercare di limitare gli errori.

- 🍃 L'ordine potrà essere aperto **SOLO DOPO** che avrete ricevuto la mail di Pietro contenente il listino.

La **mail** che manda Paolo indirizzata ai referenti della lista del Tavolo Produttori la domenica per ricordare loro l'apertura degli ordini e il **calendario dei prodotti a rotazione** pubblicato sul sito di Aequos, sono solo indicazioni date ai referenti perchè si attivino per aprirli, ma non sono in nessun modo indicazioni date perchè il GAS apra in autonomia l'ordine.

- 🍃 Per chi usa GoGAS è **FONDAMENTALE SINCRONIZZARE** il listino

Per chi usa GoGAS l'ordine si apre tramite un POP-UP che già riporta qualche indicazione, il GAS dovrà solo decidere il giorno e l'ora della chiusura dell'ordine. Automaticamente risulta spuntata la cella della sincronizzazione che **NON DEVE essere tolta** dal referente dell'ordine del GAS, pena la mancata sincronizzazione del listino e la conseguente apertura dell'ordine con un listino vecchio. Il problema si manifesterà in fase di chiusura e invio dell'ordine perchè GoGAS manderà un segnale di errore di invio dati non trovando i prodotti che avete ordinato rispetto a quanto era effettivamente ordinabile.

- 🍃 **TASSATIVO** inviare l'ordine entro la domenica a mezzanotte

Gli ordini si chiudono tassativamente a mezzanotte di domenica (salvo diverse indicazioni date)... e **anche volendo** non è più possibile inserire niente dopo tale ora. Quindi prendetevi il tempo necessario per organizzare al meglio l'invio dell'ordine e, appena riscontrate o avvertite un problema, avvisate il tavolo informatico e l'amministrazione, ma non il lunedì mattina ... perchè risulterà TARDI

- 🍃 Entro il mercoledì successivo alla consegna dovranno essere inseriti e inviati i **PESI di ZUCCHE, MELONI, ANGURIE...**

Fondamentale al fine della fatturazione è la comunicazione dei pesi effettivi di MELONI, ANGURIE e ZUCCHE. Per chi usa GoGAS esiste un pulsante apposito (**INVIO PESI AD AEQUOS**) che se schiacciato invia i pesi automaticamente ad Aequos, diversamente vanno inseriti **manualmente sul portale ordini**. Inserire i pesi in GoGAS senza inviarli ad Aequos serve al GAS per contabilizzare l'ordine, ma non ad Aequos per predisporre le fatture. Se questa operazione non viene fatta nei tempi indicati, verrà addebitato al GAS il peso medio del prodotto maggiorato del 10%.

Questi piccoli accorgimenti sono utili al GAS per gestire serenamente e comodamente gli ordini e per Aequos per limitare al massimo le perdite di tempo che vogliono dire maggiori costi che si riversano inevitabilmente alla fine sui GAS

Paolo per il Tavolo Produttori

OLIVE VERDI FRESCHE

NOCELLARA ETNEA

In listino questa settimana
DA RETE IN CAMPAGNA DI VALENZIANI

Olive in salamoia

Le olive in salamoia sono tra le conserve più apprezzate della tradizione siciliana; tipica del periodo autunnale e invernale, si prepara durante la raccolta delle olive. Per realizzarla bisogna: schiacciare con una pietra un'oliva per volta e denoccionarla. Quando tutte le olive saranno tutte schiacciate o meglio "ammaccate" e private del nocciolo, dovranno essere lavate.



Bisogna poi metterle in ammollo in un recipiente con acqua per tre o quattro giorni, cambiando l'acqua un paio di volte al giorno affinché sia eliminato il gusto amaro. Al quarto giorno le olive saranno pronte per essere sciacquate e conservate. In un recipiente si mettano gli spicchi d'aglio e, a piacimento, anche i peperoncini o il finocchio selvatico. Successivamente si aggiunge la salamoia,

calcola la dose standard di sale: solitamente occorrono 100 grammi di sale grosso per ogni litro d'acqua. Fai bollire l'acqua con il sale per qualche minuto, poi spegni il fuoco e lascia raffreddare completamente (o intiepidire).

Olive cunzate

Dopo essere state in ammollo le olive sono pronte per essere "cunzate" con le spezie. Quando saranno asciutte, occorre trasferirle in una insalatiera e condirle con l'aceto di vino bianco, l'aglio e l'origano e l'olio di oliva extravergine. Mescolate e servite.

Le olive cunzate sono una prelibatezza da gustare come stuzzichino durante l'aperitivo, come antipasto insieme a formaggi e salumi o semplicemente per guarnire piatti e pietanze. Le olive schiacciate e condite con spezie sono adatte a essere consumate col pane caldo casareccio. In un recipiente si mettano gli spicchi d'aglio e, a piacimento, anche i peperoncini o il finocchio selvatico. Successivamente si mescola il tutto con il sale.



LETTI PER VOI

Dalla Salmonella al Campylobacter, i rischi degli allevamenti intensivi di polli e galline

→ <https://ilfattoalimentare.it/salmonella-campylobacter-allevamenti-intensivi-polli-galline.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

26 SETTEMBRE	3 OTTOBRE	10 OTTOBRE	17 OTTOBRE	12 DICEMBRE
FARINA	BEVANDE VEGETALI THE BRIDGE	CARNI BIANCHE POLLO	FREEDHOME	ABBIGLIAMENTO SOSTENIBILE - RIFO'
MEDITERRANEA	BERGAMOTTO	MEDITERRANEA	PRODOTTI BUTRIGO	
TORRE COLOMBAIA	BIOPIZZA	La Fromagerie		

OLIO

Magnifica Essenza

**MOZZARELLA
completa**

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 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 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.