



Numero 25 del 25/06/2015

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO SETTIMANALE

a cura del tavolo produttori e logistica

<http://www.aequos.eu> rimani in contatto con Aequos su facebook. Diventa Fan della pagina ufficiale



CHI NUTRE LE FAMIGLIE DI Aequos ? QUALCHE DATO AL RIGUARDO

Come si evince dall'ultimo bilancio, il progetto Aequos ha raggiunto una notevole adesione: sono ormai 55 i soggetti (tra Gas, coop sociali ed enti terzi) che partecipano riconoscendone la bontà, e contribuendo al suo sviluppo sia con gli acquisti che con la partecipazione attiva alla gestione.

Un ruolo importante in questo progetto lo svolgono ovviamente i produttori, anch'essi in continuo aumento (siamo arrivati a 57), e per capire meglio chi sono abbiamo fatto questa piccola analisi.

4 MICROPRODUTTORI: ossia piccolissime realtà per le quali il lavoro agricolo o non basta oppure è a malapena sufficiente per garantire un reddito, ci forniscono prodotti di nicchia.

42 PRODUTTORI: (piccoli e medi) sono realtà produttive che vanno dalla dimensione familiare sino ad avere qualche dipendente fisso e/o qualche stagionale nei periodi di maggior lavoro, rappresentano il "cuore" delle forniture di Aequos.

4 tra COOP. SOCIALI e BOTTEGHE

5 tra CONSORZI, O.P., COOPERATIVE

1 PRODUTTORE ESTERO: bevande vegetali Soyana.

1 PIATTAFORMA DISTRIBUTIVA: Spreafico.

Come si vede i piccoli e medi produttori rappresentano l'80% di chi collabora con Aequos, anche se poi nella realtà i consorzi e le coop sono a loro volta formati da un insieme di piccole e piccolissime realtà che si sono unite per razionalizzare e rendere più efficiente il proprio lavoro cercando di contenere i costi fissi di produzione e poter rimanere a galla in un mercato estremamente competitivo.

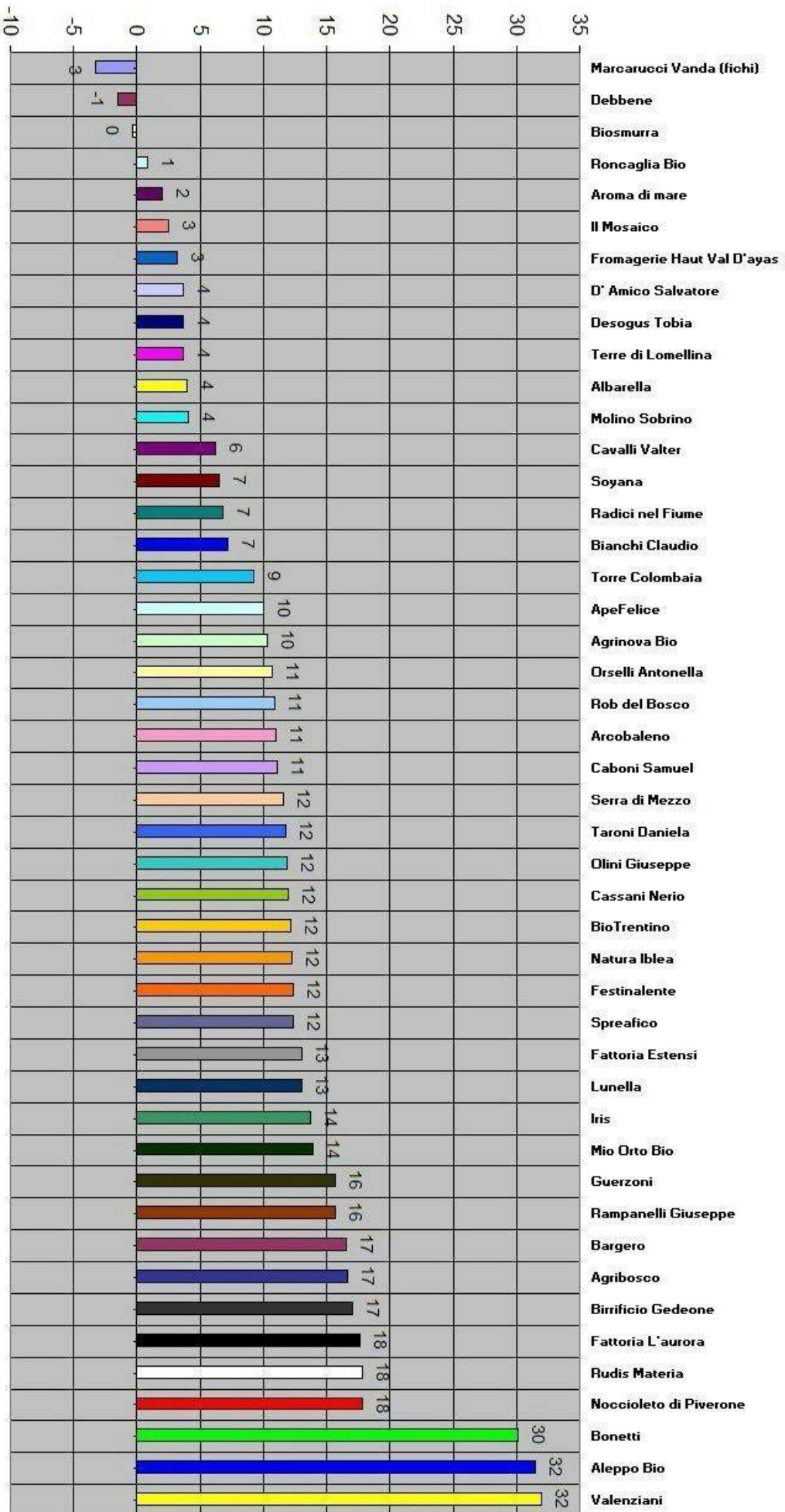
Aequos, attraverso il Tavolo Produttori monitorizza trimestralmente gli aggiornamenti delle certificazioni di tutti i suoi fornitori.

La lista dei produttori Aequos è consultabile alla seguente pagina

<http://www.aequos.eu/index.php/produttori/produttori-aequos>

Mentre la situazione certificazioni risulta al momento come nel grafico qui di seguito.

**Mesi mancanti alla scadenza dell' attestato di certificazione.
Le aziende con il dato a ZERO non hanno nessun attestato aggiornato.
Aggiornato al 20 giugno 2015**



PRECAUZIONI PER LA FRUTTA ESTIVA

Con l'inizio della stagione estiva iniziamo ad approvvigionarci di frutta molto buona, ma anche molto delicata per molteplici motivi:

- viene raccolta -come da noi richiesto- in buono stato di maturazione (pronta al consumo) senza trattamenti protettivi
- dal campo alla tavola subisce una serie di passaggi, che pur con tutte le precauzioni implicano degli sbalzi di temperatura
- presso il centro di distribuzione e presso il GAS rimane parecchio tempo a temperature estive prima del ritiro del gasista

Tutto questo richiede una grande attenzione da parte nostra, per poter contenere le problematiche che possono sorgere:

- è consigliabile appena a casa operare una prima selezione dei prodotti, e consumare subito quelli in condizioni più critiche
- non lasciarli ammucchiati in vaschette ma -se possibile- distanziarli tra loro
- riporli in frigorifero e controllarli quotidianamente ...

Questi suggerimenti di puro **BUON SENSO** nascono dal fatto che spesso capita, per il medesimo prodotto della stessa consegna, di ricevere segnalazioni di eccellenza e segnalazioni di scarti ...

quanto incide sullo scarto il nostro comportamento magari inconsapevole??

Sappiamo che tutto ciò implica un lavoro ma è il prezzo da pagare per avere prodotti di qualità, maturati sulla pianta e non nelle celle, prodotti senza l'uso di conservanti e cere protettive ...

NOVITA' DAL PASTIFICIO

Alcune informazioni rispetto ai nuovi prodotti in listino e alcune considerazioni che possono essere molto utili ai gasisti.

TORTELLO allo ZINCARLIN

Lo Zincarlin è un formaggio, diciamo, transfrontaliero, a base di latte di capra aromatizzato con pepe, aglio e prezzemolo, nel nostro caso, la sua zona di produzione comprende la valle di Muggio in canton Ticino, il comasco e l'alto varesotto.

La sua produzione è molto limitata ed era quasi scomparsa.

Ci forniamo di Zincarlin da una azienda agricola di Binago (CO) il [Casale Roccolo](#) (cliccando sopra Casale Roccolo trovate una bella intervista a un giovane allevatore e casaro).

Insieme alla patata è l'ingrediente principe del ripieno, la sfoglia è la classica all'uovo.

TORTELLO di FARRO con CECI, POMODORO e OLIVE

E' già tutto nel nome, ha sostituito quello con ceci e rucola, non contiene uova e latticini e la sfoglia è 100% farina di farro integrale

TORTELLO MEDITERRANEO

E' un tortello ripieno di verdure estive (melanzane, zucchine e peperoni) e il buonissimo pecorino di Bussu Salvatore, il Formano di Debbene.

La sfoglia è la classica all'uovo.

Spero siano apprezzati, fateci sapere come li trovate, a breve sul nostro sito troverete delle semplici ricette.

Importante!! Abbiamo ricevuto un paio di segnalazioni rispetto un prodotto a pochi giorni dalla scadenza con la muffa.

Ci spiace, fortunatamente solo due casi su un sacco di vaschette. Ci tengo a ricordarvi che i nostri prodotti sono prodotti freschi e la loro conservazione è delicata, mi spiego, se viene interrotta la catena del freddo purtroppo alcuni dei nostri prodotti più delicati, quali i tortelli alle verdure ad esempio, subiscono uno sbalzo di temperatura che non garantisce la data di scadenza.

Vi consiglio di evitare di lasciare troppo tempo in giro la nostra pasta, soprattutto nei mesi estivi, penso che un buon sistema sia quello di dotarsi di borsa termica quando si va alla distribuzione.

È importante che ci segnaliate qualsiasi anomalia, stiamo comunque monitorando le nostre produzioni anche tramite analisi sotto stress termico (dai 4 agli 8 gradi, per simulare la conservabilità dentro il frigo di casa) e analisi dell'ossigeno contenuto nelle vaschette anche a distanza di tempo, grazie a voi possiamo migliorare.

MODALITA' DI SMISTAMENTO DEL SABATO

Nei diversi centri di smistamento vengono, con una certa frequenza, segnalati disguidi durante la divisione e la distribuzione dei prodotti il sabato mattina.

Ovviamente da una modalità disordinata e precipitosa ne deriva un successivo lavoro aggiuntivo a valle per altri: bolle errate, fatture da rifare, mail che girano, risposte da dare, conteggi da rivedere, ecc. ecc.

PROVIAMO A RIEPILOGARE LE MODALITA' DI UN CORRETTO SMISTAMENTO ONDE EVITARE, PER IL FUTURO, LAVORI INUTILI, PERALTRO TUTTI SVOLTI DA VOLONTARI

1. **Il GAS responsabile della distribuzione deve essere presente sul posto all'orario indicato, controllare e dirigere la corretta distribuzione** verificando innanzitutto che quanto scaricato da Emanuele corrisponda al foglio riepilogativo dei prodotti destinati al centro.
2. La suddivisione avverrà per singolo GAS e gestita dal GAS responsabile della distribuzione, **senza avere la fretta e la frenesia di dover ripartire subito.**
3. Il GAS responsabile legge i prodotti da consegnare ed il GAS che ritira controlla che sia corretto. **Il GAS che ritira non si deve servire da se, ma deve aspettare il proprio turno.**
4. **Fate sempre riferimento a quanto indicato sul DDT di consegna di Aequos** e non sui propri documenti.
5. **Nel caso vi siano degli errori** che dipendono dal lavoro svolto il venerdì sera al magazzino, **il GAS responsabile della distribuzione lo deve segnalare al più presto, insieme ad altre possibili variazioni.**

Vi chiediamo vivamente di veicolare queste poche raccomandazioni presso i vostri gasisti, onde evitare ancora errori che portano più lavoro per tutti.

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.00 IN AVANTI: **GASELLO**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono ritrovarsi insieme a smistare alle ore 8.00 in Via Bellini, 38 a Cesate.

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** con ritrovo per questo gas alle ore 8.45 a Vanzaghello in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 e fino alle ore 10.00

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 10.00 in Via Roma, Vergiate (vicino alla Stazione ferroviaria)

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **HAPPYGAS** con ritrovo per questo gas alle ore 9.45 a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,45

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono ritrovarsi insieme a smistare alle ore 8.30.

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **GASPACCIO** con ritrovo per questo gas alle ore 8.15 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

I GAS con riferimento al magazzino dovranno rispettare i seguenti orari:

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	GASABILE Sud	MIGASO
dalle 8.40	alle 8.50	GASLOCO	GASPITA
dalle 8.50	alle 9.00	Oltrestazione	GASABILE Sgas
dalle 9.00	alle 9.10	GASAMOS	CISGASO
dalle 9.10	alle 9.20	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle 9.20	alle 9.30	GASINISTI	AIRONGAS
dalle 9.30	alle 9.40	Supercentrone	GAS PICCOLO
dalle 9.40	alle 9.50	GASABILE Gasiamoci	ALTERGAS
dalle 9.50	alle 10.00	GASPACCIO	

NON DIMENTICARE !

E' utile che vengano resi :

- ~ le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- ~ i termobox **puliti**
- ~ le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo
- ~ le ceste del pane

PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 15-luglio-2015**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loce di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Se vuoi partecipare sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi
durante le riunioni dei vostri GAS

Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.e