



Numero XII del 24/03/2016

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



V IMBOTTIGLIATA VINI CASSANI NERIO

A grande richiesta, eccoci a proporre la **QUINTA edizione dell'imbottigliata del vino di NERIO CASSANI**. L'appuntamento è per **DOMENICA 17 APRILE 2016** al magazzino in via Monte Grappa 227 a Uboldo.

Come sempre lo spirito di questa iniziativa è di ritrovarsi per condividere lo spirito della nostra Cooperativa con il buon vino di Nerio.

Seguiremo la medesima organizzazione degli anni scorsi anni.

L'ordine è fatto a bottiglie in modo che ogni gasista possa ordinare anche poche bottiglie, non è necessario arrivare a nessun quantitativo minimo. Per bottiglie si intendono le bottiglie da 0,75 lt, che è la classica misura di una bottiglia di vino. Evitiamo di portare bottiglie di altre misure o strani bottiglioni.

Il 17 aprile ognuno arriverà al magazzino con le proprie bottiglie vuote che riempirà con il vino da voi ordinato, naturalmente sotto la supervisione di Nerio e di chi ha già nozioni di imbottigliamento. I tappi e le etichette, verranno forniti all'organizzazione.

La giornata comincerà verso le 11.00 del mattino e continuerà fino alle 17.00 del pomeriggio. Ognuno di voi potrà decidere liberamente quando venire se già dalla mattina o anche solo nel pomeriggio.

Ognuno potrà portare qualsiasi tipo di alimento che possa accompagnare il vino così semplicemente condividendo ciò che porterete, potremo mangiare anche insieme.



I vini proposti provengono dall'azienda di Nerio e sono:



VINI ROSSI:

- Sangiovese - 1,60 € alla bottiglia
- Merlot - 1,80 € alla bottiglia
- Cabernet - 1,90 € alla bottiglia



VINI BIANCHI:

- Albana - 1,70 € alla bottiglia
- Pignoletto - 1,90 € alla bottiglia



Il prezzo comprende anche il costo del tappo e dell'etichetta.

Se qualcuno dovesse avere delle tappatrici per tappi in sughero lo faccia sapere

ATTENZIONE:

L'ordine del VINO va inserito sul sito entro PASQUA.

Successivamente è FONDAMENTALE comunicare il dettaglio dei nomi dei gasisti del proprio gas che hanno ordinato specificando cosa e i quantitativi che hanno ordinato.

Queste informazioni sono necessarie per rendere migliore l'organizzazione della giornata. In questo modo terremo noi la registrazione di ogni singolo GAS (ne più ne meno di come ci siamo organizzati l'anno scorso).

COMUNICAZIONE PER EVENTI GAS

Come ben sapete la cooperativa è in continuo movimento e ultimamente è nato un nuovo tavolo di lavoro **TAVOLO FORMAZIONE E CULTURA** (che accoglie sempre volentieri) che si sta occupando di 3 differenti campi:

- **ORGANIZZAZIONE EVENTI CULTURALI** da parte della cooperativa per gasisti e cittadini
- **ORGANIZZAZIONE DI UNA FORMAZIONE INTERNA** su rapporto tra coop e gas e altre attività inerenti della cooperativa
- **REGOLAMENTAZIONE DI PUBBLICIZZAZIONE E FINANZIAMENTI** di eventi organizzati dai gas.

In riferimento a quest'ultimo punto il regolamento che ogni GAS dovrà seguire e che verrà proposto per approvazione in assemblea dei soci, prevede:

- la possibilità di **RICHIEDERE LA PUBBLICIZZAZIONE** di qualsiasi evento organizzato dai GAS che fanno parte della cooperativa o comunque inerente all'attività e ai fini della cooperativa (e nel rispetto degli stessi) tramite l'invio di volantino o scheda di richiesta pubblicazione al tavolo comunicazione (cultura@aequos.eu)
- la possibilità di **RICHIEDERE UN FINANZIAMENTO** alla cooperativa da parte di ogni GAS per un evento culturale pari a 300 € per iniziativa per anno per gas, aumentabili a 500 € se organizzato da più di un gas della cooperativa. La richiesta di finanziamento dovrà indicare una precisa/e spesa/e che andrà fatturata direttamente alla cooperativa. Le richieste dovranno pervenire all'indirizzo mail 'cultura@aequos.eu' tramite apposito modulo. Sarà cura del tavolo cultura e del CdA vagliare le richieste per verificare che corrispondano alle regole e principi prefissati.

I moduli sono stati inviati a tutti i referenti dei GAS, in ogni caso possono essere richiesti in caso di necessità usando l'indirizzo mail del Tavolo Formazione e Cultura (cultura@aequos.eu).

Buona cultura a tutti!

ET VOILA' ... LES PRODUCTEURS !

Eccoli, uno accanto all'altro provenienti da tutta la Penisola ... direttamente alla festa di aequos 2016

- **MAURO BASIGLIO** da Viverone, in provincia di Ivrea, lavora nella sua azienda IL NOCCIOLETO ma vive della sua pensione; è una realtà piccolissima, che nel 2015 ha risentito della lunga siccità e poi delle grandi piogge.
- **MARCO** di BLUFRUTTI, dal Piemonte, Valle Anzasca, dove si dedicano ai piccoli frutti, in particolare al mirtillo. La sua azienda si è associata ad altre per la trasformazione dei prodotti, che sono nei nostri listini. L'anno scorso un parassita nipponico ha danneggiato le coltivazioni. Per scelta, come politica aziendale, non vogliono ricorrere alla catena del freddo, quindi la loro è una lotta contro il tempo, per consegnare in tempi brevissimi i loro frutti di bosco; in particolare i frutti più delicati sono i lamponi, che si deteriorano rapidamente, mentre ribes e more resistono qualche giorno. Devono ringraziare oltre alla collaborazione tra piccoli produttori, anche la Camera di Commercio di Verbania Cusio Ossola per l'aiuto che offre loro. Nel 2015 hanno avuto grande visibilità all'Artigiano in Fiera. Come consorzio hanno macchinari ad alta tecnologia. A domanda risponde sulla varietà del mirtillo rosso: molto usata in erboristeria per le sue proprietà disinfiammanti delle vie urinarie, in Italia non c'è, si coltiva solo in Canada, dove le basse temperature sono più favorevoli a questa coltura. Quello che producono loro è il mirtillo gigante americano.
- **RAFFAELE PIANCASTELLI**, da Ravenna: l'uomo (depresso) dei marroni più buoni del mondo. Scarto zero, un prodotto d'eccellenza. Gli anni scorsi le piante hanno avuto gravi danni arrecati ai castagni dalla vespa cinese, di cui si è tanto parlato. Ringrazia Aequos, una delle realtà che riesce ancora a motivare gli agricoltori. Suscita l'ilarità dei presenti e una lunga catena di divertenti rimandi, raccontando di essere venuto a Villa Cortese in auto con altri quattro agricoltori della sua zona, e dopo tre ore di viaggio a parlare di agricoltura erano ormai prossimi al suicidio...! Ride e dice questa, la nostra dei gruppi di acquisto come Aequos, è la strada giusta.
- **MARCO** di Faenza, produttore di albicocche. Loro hanno avuto grossi problemi climatici, tengono botta... Padre e figlio da Desenzano del Garda, azienda biologica da trent'anni che produce, fra gli altri, il rafano nero. La realtà di Aequos gli sembra un segnale positivo.
- **NERIO CASSANI** di Imola, piccolo produttore misto di vino e frutta: pesche, zucche violine, pomodori... questo li facilita un po' e permette loro di avere un paio di dipendenti fissi. Con noi dei gas riescono a lavorare sul venduto e apprezza molto l'etica di chi sostiene il produttore senza tirare sul prezzo; questo gli piace di Aequos. Le crisi si superano insieme, come in una famiglia.
- **MATTEO e CLAUDIO BIANCHI** di Cesena, ci vendono ortaggi da quattro anni: cardi, spinaci, cavolo cappuccio e altri. La particolare siccità del 2015 ha fatto saltare bietole, cicoria e cicorino. Sono contenti di essere qui. Azienda frutticola di Varenna, nel Lecchese, che produce pesche nettarine, albicocche e susine. Le piogge sono in grado di rovinarli per un'intera stagione, compromettendo fino al 50% del raccolto. Confessa di essere lui il pessimista della macchina dei cinque aspiranti suicidi...!

- **GIUSEPPE TORTORIGI** di Serre di Mezzo: mandorle e trasformati, oltre all'olio EVO. Hanno circa trenta ettari a uliveti e altre colture complementari, per cui si appoggiano, per la trasformazione, a dei terzisti. Per l'olio curano tutta la filiera produttiva, dalla raccolta al frantoio e imbottigliamento. Grazie a Aequos si è creato un rapporto diretto con le famiglie e organizzare al meglio l'attività. Ora hanno intenzione di piantare altri mandorli.
- **WALTER CAVALLI** di Casalmaggiore, Cremona. Producono meloni, angurie, peperoni, melanzane e pomodori datterini. Nel 2015 una grandinata tremenda ha devastato il 90% dei prodotti fuori serra. Ci parla di alcune tipicità della loro zona, come il melone Lonely Moon, piccolo e dolce, detto il melone col sorriso perché ha la peculiarità di creparsi per via del contenuto zuccherino, motivo per cui dura poco. Producono anche il cosiddetto "rospo", un melone che sembra una zucca e cambia un po' la nostra idea di melone: non si consuma abbinato al prosciutto crudo, è un frutto meno dolce da riscoprire, dissetante. Si definisce ottimista e ha avuto la fortuna di non viaggiare sull'auto di Raffaele! Insieme ad altri piccoli produttori e trasformatori della Lombardia, ben 34, costituiscono il distretto e sono propositivi e combattivi.
- Una giovane donna, finalmente: **CRISTIANA SMURRA**, produttrice delle clementine di Rossano Calabro. È cresciuta con Aequos. Spiega che non sempre piccolo è bello: in termini di costi, logistica, trasporti, potere contrattuale si è più deboli. Fare rete è indispensabile e Aequos permette di arrivare lontano. Ora hanno affittato, insieme, un magazzino. Non hanno ancora una calibratrice. Il suo è un messaggio forte: loro sono e fanno resistenza, ogni giorno.
- **MICHELE** lavora per BioTrentino. Si tratta di una piccola ditta artigianale di trasformazione con più di 20 dipendenti, di recente hanno aggiunto anche le birre, oltre a succhi, aceti, condimenti. Rapporto consolidato con Aequos, che è per loro il cliente più importante, da tempo. In queste nostre realtà si coniugano idealismo e praticità.
- **MARCO** di Soyana, azienda di Zurigo nata 35 anni fa, con più di 40 dipendenti, che produce latti vegetali. Lui è nato a Milano, ma da otto anni lavora in questa azienda, dove si occupa di qualità, e fa parte della piccola compagine di italiani, otto in tutto. Oggi hanno proposto in degustazione, con grande successo, la gamma allargata dei loro prodotti, comprensiva di spalmabili non pastorizzate e Bevanda C, nuova, a fermentazione naturale. La collaborazione con Aequos va molto bene. Il loro pubblico è fatto di persone con intolleranze alimentari o che vogliono provare prodotti diversi.
- **CLAUDIO** di Lunella, in Puglia, con Aequos da cinque anni. I tempi delle campagne non sono quelli del mercato, e si scusa se qualche volta i loro prodotti sono arrivati a destinazione "sfioriti". Quest'anno hanno assistito a siccità e sovrapposizione di colture: cavolfiori, finocchi, puntarelle, insalate, angurie, meloni, cetrioli, pomodori e passata. Quest'anno festeggeranno i quarant'anni.
- **LORENZO** dell'Acetaia Guarzoni, produce con la sua famiglia, di cui sta raccogliendo l'eredità, aceto balsamico biodinamico, da giovane fino a trent'anni di invecchiamento. Hanno vigneti sparsi in più appezzamenti, per non perdere tutto il raccolto in caso di emergenze climatiche. Si stanno allargando anche all'estero, recentemente. Hanno aceti, creme, succhi d'uva e salsa, mosto cotto usato come dolcificante.

- **CLAUDIO VALENZANI**, i Fratelli Valenziani hanno raccolto il testimone continuando l'attività di produzione agrumi. È contento di sentire tutti questi pareri, richieste di aiuto. La loro è una rete di imprese multiprofessionali: agricoltori, trasformatori (formaggi, salumi, conserve); hanno affittato un magazzino tutti insieme. Sapere di cosa ci si nutre, da chi arriva quello che mettiamo in tavola. Quando i gasisti pongono domande sulle importanti variazioni climatiche degli ultimi anni, conferma che ogni anno gli agrumi pigmentati maturano in ritardo.
- Dalla Sardegna, precisamente dal Sulcis Iglesiente, arriva questa coppia di piccoli produttori di zafferano. Si tratta di una coltivazione difficile, particolare, che per fortuna ha bisogno di poca acqua. Lo scorso autunno le piogge molto abbondanti seguita dal caldo ha disorientato le piante. Vendono per lo più lo zafferano in stimmi, solo ultimamente in polvere, ma è un lavoro pazzesco, che peraltro si può anche fare a casa, poco prima di consumarlo. Lui quando torna dall'ufficio sale sul trattore; li aiutano anche altri familiari. La moglie si occupa dell'azienda. Spiega rapidamente il procedimento mediante il quale si può ottenere la polvere dallo stimma, mettendo sul coperchio della pasta che cuoce sul fuoco, un solo stimma dentro un pezzetto di carta da forno. Ringrazia per l'accoglienza e la fiducia.
- **TOBIA DESOGUS**, sempre dal Sulcis. Produce carciofi e vino a Carignano del Sulcis, oltre a fave. I carciofi sono delle varietà Tema e Spinoso Sardo. Mentre il primo si adatta di più agli sbalzi climatici, con autunni caldi e siccitosi, quello spinoso abortisce i carciofi se fa troppo caldo. Rispetto a venti-trent'anni fa c'è stato un innalzamento di 3 o 4° C. A proposito di cambiamenti climatici ed eventi atmosferici, fa presente che ci sono polizze che coprono molto bene il danno. La grandinata o la gelata possono sempre esserci.
- Il Calzificio Zambelli, Un ampio banco di calze in cotone, lana e canapa biologici, per grandi e piccoli, bellissime e a un prezzo decisamente abbordabile. Purtroppo, come ci ha spiegato la sig.ra **GLORIA** e il figlio **DANIELE**, questi filati non sono reperibili in Italia, le coltivazioni se ci sono non sono destinate alla filatura, come nel caso della canapa, ma al seme, usato in bioedilizia e industria farmaceutica. Il cotone lo comprano in Svizzera ed è prodotto in India e Tanzania; la canapa in Romania, il lino - che stanno iniziando a introdurre in produzione - nella Fiandra. Fanno pochi banchetti perché lavorano tutti e quattro - padre, mamma Gloria, Daniele e sorella - in produzione e non ce la fanno a vendere al dettaglio, fanno al massimo 5 o 6 eventi in primavera e uno è stato con noi! Vendono in qualche negozio e ai gas, piccoli nella loro zona - Nuvolera, in provincia di BS - e ora a Aequos! La loro azienda è nata nel 1976 con una produzione prevalentemente dedicata al sintetico e dal 1982 - dopo un corso sull'alimentazione che ha cambiato il loro modo di guardare al naturale - ha virato verso il bio e i filati naturali. Questo li ha salvati, a differenza di molti altri calzifici del cosiddetto "distretto della calza" che nel corso degli anni hanno chiuso.
- **GIUSEPPE RAMPANELLI**, dal Trentino, ha viaggiato con Michele, ci rassicura, raccontando barzellette. Producono mele e piccoli frutti, hanno una piccola cantina di vini da trasformazione, Teroldego e Pinot nero e Rosato e ora anche un nuovo vitigno autoctono. Inoltre trasformano la frutta in confetture. Stanno cercando di selezionare varietà resistenti, a cui siano meno necessari trattamenti e arrivino da primavera inoltrata fino a giugno, in attesa delle primizie estive. Da sei anni lavora con Aequos, uno dei gruppi organizzati con cui c'è un buon rapporto. Non lo dice, ma scopriamo che sta ultimando un agriturismo. Se vorremo andare a visitare l'azienda, ci sarà anche modo di dormire lì.

ORDINE DETERSVI OFFICINA NATURAE

E' attualmente aperto l'ordine di **DETERSIVI** e **PRODOTTI COSMETICI** di **OFFICINA NATURAE**. L'ordine verrà chiuso nel WE di Pasqua e la consegna è prevista per il 16 aprile. Come deciso dal Tavolo Produttori, per semplificare il listino, a partire da questo ordine, le linee di prodotti saranno offerte a rotazione. **I detersivi a marchio Officina Naturae saranno sempre proposti.**

Questa volta troviamo offerti i cosmetici della linea Chiuri e Natu e le creme solari. Il prossimo acquisto (con consegna il 25 giugno) prevederà i prodotti per bambini della linea Baby Biricco e i detersivi della linea Solara e vista la stagione, nuovamente le creme solari. I panni e i prodotti per animali della linea Dodo saranno presenti nel primo listino d'autunno.

ATTENZIONE:

Per un errore di compilazione, è presente nel listino di Officina Naturae un prodotto non più disponibile: il **DETERSIVO LIQUIDO BUCATO A MANO E IN LAVATRICE**, nei due formati 4 litri e 5 litri.

Questo prodotto è stato sostituito dal detersivo **LIQUIDO BUCATO A MANO E LAVATRICE CONCENTRATO**.

Gli ordini che arriveranno per il detersivo non concentrato non più disponibile verranno automaticamente convertiti in ordini di detersivo concentrato da 4 lt.

QUESTI I TURNI DEL 18-19 MARZO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RI Trovo presso il magazzino ad UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GASLOCO - GELATI NATURALE e DES VARESE**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** 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 VARESE

Gas di turno: **HAPPY GAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare **alternativamente alle 8.00 o alle 9.00**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **9.00**.

Magazzino UBOLDO

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

Per i GAS che ritirano a Uboldo, il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas.

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	CISGASO	GASAMOS
dalle 8.40	alle 8.50	AIRONGAS	MIGASO
dalle 8.50	alle 9.00	SUPERCENTRONE	Ass. LA TARTARUGA
dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	Coop. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	SARGASS	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	GASIAMOCI	

LINK UTILI

SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/index.php/component/content/article?id=14>

CALENDARIO ROTAZIONE PRODOTTI:

http://www.aequos.eu/documents/calendario_prodotti_a_rotazione.xls

ARCHIVIO NOTIZIARIO (dal 9 ottobre 2014):

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

SCHEDE PRODOTTI:

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

SCHEDE INFORMAZIONI VARIE PRODOTTI:

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/informazioni-prodotti>

APPUNTAMENTI ED EVENTI SUL TEMA GAS/SOSTENIBILITA'

<http://www.aequos.eu/index.php/link/eventi>

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 20-aprile-2016**
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.eu

pro - NOTIZIARIO

Questa comunicazione è rivolta prevalentemente ai referenti dei vari produttori.

Per rendere sempre più bello e interessante il nostro **NOTIZIARIO** tutti sono invitati, a partire appunto dai referenti dei produttori, a fare avere notizie, informazioni o semplicemente fotografie da pubblicare e far conoscere così a tutto il popolo di Aequos.

Tutto il materiale può e deve essere inviato a:

notiziarioaequos@gmail.com

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!