



Numero XXIII del 09/06/2016

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



GITA ALL'ACETAIA GUERZONI



Buongiorno a tutti,
per chi si era generosamente prenotato per la **GITA all'ACETAIA GUERZONI**, dobbiamo purtroppo comunicare che **non sarà effettuata** in quanto non sono pervenute adesioni sufficienti per riempire un pullman.

Chiedo ai referenti dei Gas che si erano prenotati di avvisare i propri iscritti.

Valuteremo al prossimo tavolo produttori le motivazioni di tale defezione.

ETICHETTE BIRRE DI BIOTRENTINO



Probabilmente qualcuno avrà notato che qualche volta i "nomi" delle **BIRRE di BIOTRENTINO** subiscono delle variazioni rispetto a quelli indicati in listino. Questo succede perché il produttore distribuisce il **MEDESIMO PRODOTTO** con 2 marchi (sempre di sua proprietà) differenti: **BIOTRENTINO** e **MELCHIORI**. A volte, rimanendo sprovvisto di quelle **BIOTRENTINO** ci consegna quelle a marchio **MELCHIORI**, che hanno una etichetta ovviamente differente.

Inseriremo pertanto nelle note del listino di ogni birra la denominazione alternativa, che per comodità iniziamo a comunicare.



Corrispondenza delle denominazioni:

SEMPLICE = BIONDA TRENINA
NITIDA = BIAVA (bianca mela)

MONTANA = ROEN (Pale Ale)
TIPICA = POMBIER (alla

NOTA SUI MELONI DELL'AZ. AGR. CAVALLI



In listino troverete, per la prima volta quest'anno, i **MELONI dell'Az. Agr. CAVALLI**.

Ci vengono proposti due qualità che già negli anni passati abbiamo saputo apprezzare:

- **HOONEY MOON** con buccia liscia
- **CAPITOL** con buccia retata



VERDURA DI STAGIONE: LA MELANZANA



STORIA E CURIOSITÀ

Diffusa oggi in tutto il bacino mediterraneo, la **MELANZANA** giunse in Europa intorno al XV secolo grazie agli Arabi che la scoprirono a loro volta in India e Cina. L'Italia oggi è tra i più grandi produttori e consumatori di melanzane al mondo, con la Sicilia che da sola copre un terzo dell'intera produzione nazionale.

ASPETTI NUTRIZIONALI

Molto ricca in acqua, in sali minerali e vitamina C, la **MELANZANA** è invece povera di proteine, grassi e carboidrati e per questo – oltre che per il suo basso contenuto calorico – è spesso consigliata in diete dimagranti.

11

VARIETÀ

Tra le varietà più presenti in orto e in cucina ci sono:

- la **VIOLETTA LUNGA PALERMITANA**, di forma allungata e di colore viola scuro,
- la **TONDA COMUNE DI FIRENZE**, tonda (appunto) e di colore viola chiaro,
- di **MURCIA**, rotonda e di colore viola chiaro. Rispetto alla tonda di Firenze, si riconosce per le foglie e i frutti spinosi,
- la **ROSSA TONDA (DOP)** di Rotonda, dalle sembianze (in colore e forma) di un pomodoro, si riconosce in cucina per un caratteristico sapore piccante.

IN CUCINA

La **MELANZANA** è amara. Almeno questo è quanto insegna la nonna quando spiega il motivo per cui spugarle prima di utilizzare sui fornelli. Ti basterà quindi spargere un po' di sale fino tra le melanzane tagliate a cubetti e mettere tutto assieme nello scolapasta per circa mezzora; pian piano scivolerà giù l'acqua (colorata) che porterà via con sé l'amaro. Solo allora la melanzana sarà davvero pronta per essere messa in padella.

La **MELANZANA** è capace di assorbire bene l'olio (che infatti scompare rapidamente in padella) e di prenderne così – oltre alle calorie – anche tutto il sapore. Allo stesso modo si comporta con il sugo, che pian piano viene assorbito nei diversi piatti.

Sei alla ricerca di un modo per consumarle anche quando l'estate è finita? Conservarle (e insaporiscile) sottolio o anche sottaceto.

IN ORTO

Come ricorda il nome latino, il sole è un elemento essenziale per la crescita della **MELANZANA** che infatti predilige i climi non molto freddi (generalmente, sotto la temperatura di 12-13 °C la crescita si interrompe), ed è dunque un ortaggio tipicamente estivo. Per questo motivo, la semina avviene a partire dai mesi primaverili e la raccolta, a scalare, può durare fino alla fine dell'estate. Pur potendosi adattare a diversi tipi di terreno, la **MELANZANA** è piuttosto esigente rispetto alla fertilità del suolo: preferisci quindi terreni di medio impasto (o anche più sabbiosi).

QUESTI I TURNI DEL 10-11 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GASPENSA e COOP. CIELO**

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: **GASPENSA** 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: **HAPPYGAS** 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: **GASLOCO** 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		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	GASLOCO

LINK UTILI

SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/turni>

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/eventi>

Il sito di Aequos è in continuo sviluppo e arricchimento. Sotto al menù a tendina **PRODUTTORI** (in alto) potete trovare una interessante opportunità: **OSPITALITA' RURALE**. Non sono altro che i nostri PRODUTTORI che accolgono nelle loro strutture chi vuole far loro visita.

I dettagli dell'ospitalità dovranno essere concordati direttamente dagli interessati, ma intanto crediamo siano notizie interessanti per farsi una prima idea.

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-giugno-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-LoCo 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

Per comunicare non il NOTIZIARIO

notiziarioaequos@gmail.com

GRAZIE a TUTTI per la COLLABORAZIONE !!