



Numero XXXIX del 20/10/2016

Cooperativa Aequos

NOTIZIARIO

a cura del tavolo produttori

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



QUANTI TIPI DI PATATE ESISTONO?

... Fritte, lesse, al forno, al vapore, schiacciate, nello spezzatino, nelle creme, nei passati e nelle vellutate, persino nei dolci: da quando gli spagnoli hanno importato le patate dall'America del Sud, la cucina europea non ha potuto più farne a meno (nonostante un'iniziale ritrosia nei loro confronti per la loro crescita sottoterra).

NON TUTTE LE TIPOLOGIE DI PATATA SONO ADATTE PER GLI STESSI USI IN CUCINA

L'importanza a livello mondiale delle patate è tale che l'Onu ha voluto celebrare il 2008 quale Anno Internazionale della Patata poiché "rappresenta una delle soluzioni del futuro nella lotta contro la fame e la povertà". E se in alcuni paesi – come l'Irlanda e altri paesi del Nord – le patate sono state e sono ancora oggi un ingrediente immancabile di ogni pietanza, anche in Italia sono molto popolari e compaiono nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali di praticamente tutte le regioni della penisola; sono addirittura protagoniste di numerose sagre di paese. Ma se si fa presto a dire patate, più difficile è orientarsi tra le diverse tipologie coltivate e disponibili attualmente in Italia. Le patate infatti non sono tutte uguali e non tutte sono adatte a essere fritte o trasformate in purè. Vediamo quindi le tipologie e i loro utilizzi ideali in cucina.



PASTA BIANCA: sono ricche di amido, la loro polpa è farinosa e tende a sfaldarsi durante la cottura. Questa caratteristica le rende adatte alle preparazioni che prevedono patate schiacciate con la forchetta o in uno schiacciapatate, ma mai in un frullatore il cui movimento rotatorio renderebbe l'impasto coloso. Tra le ricette per cui sono l'ideale troviamo il **purè**, gli **gnocchi**, le **crocchette** o gli **sformati**.

PASTA GIALLA: devono il colore e la compattezza della loro polpa alla presenza di caroteni. A differenza di quelle bianche, resistono meglio alla cottura e possono essere usate **fritte**, cotte in **umido**, al **forno** o **lessate**.



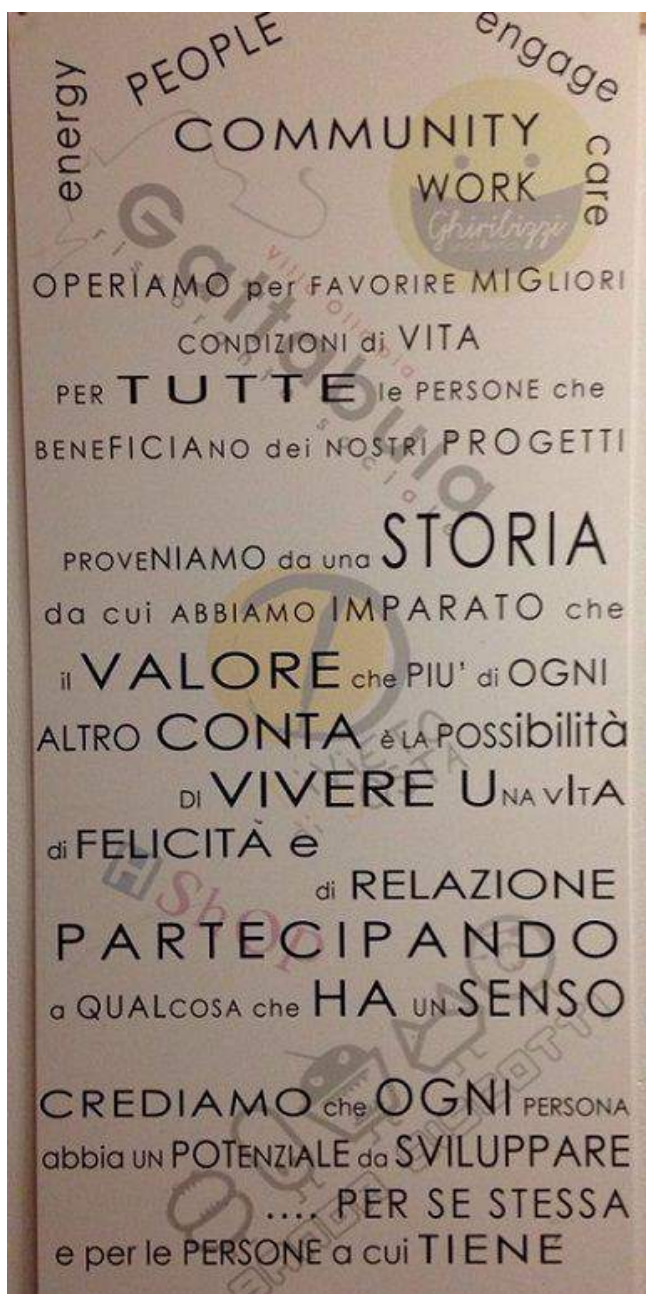
ROSSE: di rosso hanno solo la buccia, mentre la polpa all'interno è chiara e compatta. Solitamente sono più piccole rispetto alle altre patate e tondeggianti; sono ideali per essere **lessate**, cotte al **forno**, in **umido** o **fritte**.

NOVELLE: sono raccolte prima di arrivare a completa maturazione e hanno piccole dimensioni e buccia sottile. **Non sono assolutamente adatte per il purè**, mentre sono ottime **arrosto o bollite, rigorosamente con la buccia.**



VITELOTTE: in Italia sono poco coltivate e si presentano di un bel viola intenso sia all'esterno che all'interno. Solitamente sono molto apprezzate in cucina per la spettacolarità cromatica che conferiscono ai piatti.

FREEDHOME - CREATIVI DENTRO



Come preannunciato nello scorso Notiziario, in vista dell'evento **NE VALE LA PENA – incontro con l'economia carceraria**, organizzato dal Gas **NOI DEL TOSI** e che si terrà a **Busto Arsizio sabato 19 novembre**, iniziamo a farvi conoscere il mondo di Freedhome.

FREEDHOME – CREATIVI DENTRO

Siamo convinti che siano sempre le persone a fare la differenza, condizionando nel bene o nel male il funzionamento dei sistemi. La storia di gran parte delle imprese che hanno generato **FREEDHOME CREATIVI DENTRO**, parte da persone che hanno voluto fortemente cogliere la sfida di dare un senso alle giornate di chi vive, breve o lungo che sia, un soggiorno presso i luoghi di pena.

Attualmente sono **TREDICI** le realtà che costituiscono la rete. Per la maggior parte cooperative sociali, unite in una sola voce per dire che la strada di creare valore in carcere è praticabile e anzi, a giudicare dalla qualità dei prodotti realizzati, verrebbe proprio da riconoscere che il carcere può diventare, se vi si creano le condizioni, luogo di produzione di eccellenza, di qualità, di bellezza, di bontà ... di senso.

Un ossimoro che diventa realtà. Purtroppo, come cittadini, siamo educati a pensare alle galere con diffidenza e distacco, convinti che la parte di umanità chiusa dietro quei cancelli vada in qualche modo tenuta lontano. **FREEDHOME** ci chiede invece di fare un passo verso questa umanità, prestando attenzione a quello che accade anche e soprattutto dentro al carcere.

Alla capacità che questi luoghi hanno, se ben supportati, di diventare luoghi di scoperta, di sperimentazione, di ripartenza.

Le comunità locali possono fare molto per far sì che le "loro" galere divengano dei luoghi di ricostruzione piuttosto che di sola espiazione della colpa. Il grande problema sta nel fatto che le comunità territoriali il più delle volte disconoscono questo loro potere, subendo le rappresentazioni stereotipiche legate ai luoghi di pena. Siamo convinti che questa piccola economia misconosciuta, un pochino clandestina e resistente possa trovare maggiore capacità di ascolto, visibilità e impatto (sociale e culturale) passando da una voce comune, una voce fatta da tante voci.

Marco Girardello
vice presidente della rete Freedhome

MANGIARE BENE PER VIVERE IN SALUTE

**il secondo e terzo incontro si terranno
nei pomeriggi del 23 ottobre e 6 novembre**



Ricordiamo che gli eventi sono aperti a tutta la cittadinanza, la preiscrizione on-line dal sito non è obbligatoria ma ben gradita.

**Si richiede la presenza dei volontari
per la preparazione del buffet
domenica mattina**

Per eventuali disponibilità: cultura@aequos.eu

ATTENZIONE

la locandina dell'evento
è scaricabile sul sito di Aequos

<http://www.aequos.eu/images/icagenda/files/manifestoalimentazioneesalute.pdf>

AAA VIDEO MAKER CERCASI



Il **TAVOLO FORMAZIONE E CULTURA** cerca gasisti che abbiano voglia di impegnarsi nella realizzazione di alcuni video "didattici" che raccontino ai Gas (ma non solo) la storia e l'organizzazione di Aequos. Il progetto è di dimensioni limitate ma vorremmo formare un gruppo di 4-5 persone che possano realizzarlo nei prossimi mesi.

Chi pensa di poter partecipare scriva a: cultura@aequos.eu

Grazie!!

SONDAGGIO

Ciao a tutti,

vorremmo concludere questa settimana il nostro piccolo e veloce sondaggio con lo scopo di provare a contare il numero delle FAMIGLIE e delle PERSONE che compongono AEQUOS

COME FARE?

scrivete una semplice mail a

notiziario@aequos.eu

indicando:

- **nome** del vostro GAS
- di **quante famiglie** è composto il vostro GAS
- di **quante persone** è composto il vostro GAS

RISPONDI anche se non sei tu il **REFERENTE AEQUOS DEL TUO GAS** meglio ricevere più risposte dallo stesso GAS che non ricevere niente

**UN GROSSO GRAZIE
A TUTTI COLORO CHE HANNO GIA' RISPOSTO E A
TUTTI COLORO CHE VORRANNO COLLABORARE
ALLA BUONA RIUSCITA DI QUESTO SONDAGGIO**

QUESTI I TURNI DEL 21-22 ottobre

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI: **GASELLO IL CARDO e LUMAGAS**

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: **GASBIO OLEGGIO** 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: **VOGAS** 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: **GASPITA** 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		GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	SARGASS	ROVELLARGAS
dalle 9.40	alle 9.50	GASIAMOCI	GASPITA

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>

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 9-novembre-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

Se vuoi avere informazioni e/o devi comunicare con i TAVOLI:

- NOTIZIARIO

[**notiziario@aequos.eu**](mailto:notiziario@aequos.eu)

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

- TAVOLO QUALITA'

[**qualita@aequos.eu**](mailto:qualita@aequos.eu)

Dovete inviare le foto delle segnalazioni di non conformità qualitative dei prodotti distribuiti, o comunque qualsiasi altra informazione riferita alla qualità

- TAVOLO AMMINISTRATIVO

[**aequosadm@aequos.eu**](mailto:aequosadm@aequos.eu)

Potete inviare le comunicazioni di mancanze di interi colli e non le differenze di peso che vanno segnalate alla qualità

- TAVOLO CULTURA

[**cultura@aequos.eu**](mailto:cultura@aequos.eu)

Potete comunicare tutte le iniziative che si possono proporre sul territorio e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione

- TAVOLO PRODUTTORI

[**produttori@aequos.eu**](mailto:produttori@aequos.eu)

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni