



Numero 4 del 26/01/2017

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

[www.aequos.eu](http://www.aequos.eu)

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



## APPELLO SULLA QUALITA' DEI PRODOTTI



Come sapete il 14 gennaio Lunella non ha consegnato nulla di quanto ordinato, altri produttori sono stati tolti dal listino oppure hanno ridotto drasticamente l'offerta; non perchè non avevano programmato nulla ma perché eventi eccezionali, che non si verificavano da parecchi decenni, hanno messo in ginocchio il comparto agricolo in larga parte del Paese.



Questo fenomeno ha fatto schizzare i prezzi del settore ortofrutticolo: il 19 Gennaio alla Borsa Bio di Bologna il finocchio quotava **ALL'INGROSSO 2,90 €/kg**, immaginate al dettaglio la sua quotazione ... Lunella continua a chiederci 1,30 €/kg + iva che sommato ai costi della logistica e alle spese generali diventa 1,70 €/kg nel nostro listino.



In molti hanno scritto nelle settimane passate chiedendo cosa può fare Aequos per le zone colpite dal terremoto. Su questo argomento si sta ragionando per far sì che l'aiuto vada a finire nelle mani giuste, (come era stato fatto a suo tempo con l'acquisto del parmigiano in occasione del terremoto che colpì l'Emilia), però anche questa del clima è una vera emergenza che ha colpito produttori amici con cui collaboriamo da anni, quello che si chiede è di avere un minimo di "tolleranza solidale", salvo che i prodotti non siano

completamente edibili per i quali si invita a continuare a inviare le segnalazioni in quanto anche AEQUOS farà la sua parte.

il Tavolo Produttori

 25 e 26 MARZO 2017

festa annuale di AEQUOS

TENETEVI LIBERI !



 NOVITA' IN LISTINO QUESTA SETTIMANA:

## FARINA DI MARRONI



Questa settimana in listino troveremo la **farina di marroni in sacchetti da 500 gr.** prodotta da tre piccole aziende agricole situate nelle provincie di Ravenna e Firenze, l'**Az. Agr. Piancastelli Raffaele**; l'**Az. Agr. Rose Rosse** e l'**Az. Agr. La Castellina**.

La farina viene prodotta secondo il metodo tradizionale tramandato nei secoli dalle popolazioni dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Dopo aver selezionato le castagne più piccole, usando ancora un setaccio di ferro a maglia larga che agitandolo lascia cadere i marroni più piccoli, si procede all'essiccazione.

Questa avviene in vecchi essiccatoi, piccole costruzioni con muri in pietra e tetti in "lose" (lastre di pietra riquadrate manualmente) con all'interno una travatura portante sulla quale poggia un graticcio di rami di nocciolo.

Sul graticcio si stende uno strato di marroni dello spessore di circa 30-40 centimetri, al di sotto si accende un fuoco di rami

verdi di castagno, che deve fare poca fiamma e molto fumo, in modo da far essiccare lentamente i marroni. Ogni giorno il fuoco deve essere alimentato, facendo attenzione che non prenda fuoco il tutto, e i marroni devono essere rivoltati affinché la disidratazione proceda in modo uniforme, questo procedimento dura circa 40 giorni.

Terminata l'essiccazione comincia la sbucciatura con vari sistemi che vanno dal sacco di tela sbattuto energicamente su un ceppo di legno all'utilizzo di diversi pestelli che vanno a rompere e bucare la buccia. Una volta che il prodotto è stato pulito e controllato viene portato presso un vecchio mulino a pietra della zona per una macinatura lenta evitando così che le macine si impastino e si surriscaldino, preservando così la vellutata caratteristica della farina di marroni.



**Stiamo parlando veramente di piccole realtà che producono questa farina "lentamente", nel rispetto della tradizione e con tanta tanta passione.**

il Tavolo Produttori

  
 **PROGETTO CEREAL-LEGUMI**

Cereali e legumi fanno parte da millenni dell'alimentazione umana e sono componenti importanti della celebrata dieta mediterranea.

Nei nostri listini sono stati finora proposti ogni 2 o 3 mesi, ma dal 2017 vorremmo dare a questi prodotti il rilievo che meritano.

Il progetto è quindi così articolato:

Nei mesi di **FEBBRAIO** e **MARZO** proporremo nelle prime 2 settimane sia i legumi che i cereali, mentre da **APRILE** a **DICEMBRE** nelle prime 2 settimane verranno proposti solo i legumi, mentre nelle ultime 2 solo i cereali.

La proposta delle 2 settimane di seguito è per renderli disponibili anche ai GAS che ordinano ogni quindici giorni.

Verranno aggiunte nuove referenze e individuati nuovi produttori seri e desiderosi di essere coinvolti in questo progetto.

Verificheremo con loro la possibilità di seminare delle leguminose per noi, (sfruttando le rotazioni colturali previste dalla coltivazione biologica) estendendo in tal modo il controllo della filiera produttiva.

A fine anno trarremo le conclusioni di questo progetto per il quale ci auguriamo una positiva accoglienza da parte delle nostre famiglie, non solo per i benefici derivanti da una dieta equilibrata comprendente carboidrati e proteine vegetali, ma anche per il loro minor impatto sull'ambiente rispetto alle proteine animali.

Di questo tutti ne abbiamo fortemente bisogno, qualunque sia la nostra scelta nutrizionale.

## NUOVI PRODUTTORI IN LISTINO : ABBIATE VALERIO



L'azienda di Valerio Abbiate si estende per circa 50 ha nei comuni di Guiglia e Zocca ad un'altitudine tra i 500 e gli 800 mt. s.l.m. sull'Appennino modenese, può essere considerato uno dei pionieri del BIO avendo iniziato a metà degli anni '90 la produzione di legumi e cereali, è condotta direttamente dal titolare con l'aiuto di alcuni collaboratori nei periodi di semina e raccolta.

Coltiva legumi e cereali con tecniche innovative miranti a ripristinare e conservare la struttura e la fertilità dei terreni "inventando" nei fatti l'agricoltura conservativa; un passo in

avanti rispetto all'agricoltura biologica non limitandosi a sostituire un pesticida con un prodotto ammesso nel biologico.

Produce cereali antichi per scelta, in quanto ritiene quelli moderni più poveri di qualità organolettiche e ricchi di glutine che è all'origine di tante allergie che oggi si manifestano.

Nessuno dei suoi prodotti finisce -per scelta- sui banchi della GDO, preferisce rivolgersi ai GAS, ai negozi specializzati e alle coop. di produttori biologici di provata affidabilità, inoltre con l'ausilio di macchinari specializzati, si occupa -oltre che di coltivazione- anche della selezione di legumi, cereali ed erbe officinali.

Saranno presenti in listino e parteciperanno al nostro progetto CEREAL-LEGUMI.



## NUOVI PRODUTTORI IN LISTINO : COOP " LA TERRA E IL CIELO"

Non servono grandi presentazioni per questo produttore, la cui nascita coincide con i primi fermenti che hanno portato un pugno di agricoltori visionari a dare avvio alla coltivazione biologica in Italia; fornisce pasta e tanti altri prodotti a moltissimi gas italiani (molti del circuito Aequos), con un gruppo dei quali ha dato origine ad un patto produttivo denominato "ADESSO PASTA".

I loro valori e principi sono in tutto e per tutto uguali ai nostri ed è per questo che annunciamo con entusiasmo l'inizio di questa collaborazione che li vedrà come partecipanti al nostro progetto CEREAL-LEGUMI.

Coloro che ancora non la conoscono possono acquisire maggiori informazioni a questo link.

<http://www.laterraeilcielo.it/>



il Tavolo Produttori



officina<sup>®</sup>  
naturae  
LINEA DETERGENTI

solara<sup>®</sup>  
LINEA DETERGENTI

officina<sup>®</sup>  
naturae  
LINEA COSMETICI

OLIPURI  
LINEA COSMETICI

## OFFICINA NATURAE: LISTINI 2017

Nel 2017 sono previsti 5 acquisti da Officina Naturae, che saranno in consegna il 18 febbraio, 15 aprile, 24 giugno, 30 settembre e 2 dicembre.

Come in passato, ogni volta saranno in listino i detersivi della linea Officina Naturae e alcuni prodotti per l'igiene personale. I detersivi Solara saranno presenti nel secondo e quarto acquisto, i solari in primavera e estate. Gli altri prodotti (linee Baby Biricco, Chiuri e Natù, Innovattivi, Utradelicati, Oli Puri, Dodo, Panni) verranno presentati a rotazione. Fate per tempo le vostre scorte!

Biricco<sup>®</sup>  
LINEA BIMBI

natù<sup>®</sup>  
LINEA COSMETICI

dodo<sup>®</sup>  
LINEA ANIMALI

il Tavolo Produttori

## GASISMO E COOPERATIVA AEQUOS COME ENTRARCI DENTRO

### INCONTRO DI FORMAZIONE

**16 febbraio 2017**

**ore 21.00**

**presso BIBLIOTECA CIVICA di FAGNANO OLONA  
piazza Matteotti, 4**

All'incontro formativo sono invitate tutte le persone che partecipano ai Gruppi di Acquisto Solidale del territorio e gli stessi referenti. I temi proposti riguardano i principi i valori e gli aspetti dell'economia solidale rappresentata dai GAS e dalla coop. Aequos.

Seguirà un dibattito nel quale si invitano i referenti a portare un loro contributo in modo da valorizzare l'esperienza locale dei GAS nella vita associativa della coop Aequos.

Per la coop. Aequos saranno presenti: Umberto Castagna e Danilo Villa del Gruppo Cultura e Formazione e rappresentanti del Consiglio di Amministrazione.

Partecipate numerosi

il Tavolo Formazione e Cultura

## CALENDARIO AEQUOS ... SUL SITO



Da qualche settimana è attivo un servizio che può essere utile a molti: ai referenti dei produttori di Aequos per organizzare l'apertura dell'ordine; al referente Aequos del gas per comunicare al proprio Gas l'apertura dell'ordine e soprattutto a tutti i gasisti per organizzarsi rispetto agli ordini di prossima apertura.

E' il calendario di Aequos dove potete trovare tutti gli appuntamenti che riguardano la nostra Cooperativa:

- risulta evidenziata la data in cui viene consultato;
- in GIALLO sono evidenziate le date dove sono programmate le riunioni dei vari tavoli di lavoro di Aequos;
- in VERDE le date e i turni di sbancalo;
- in ARANCIO i prodotti in consegna;
- in BLU i turni di smistamento, con gli orari, nei vari centri logistici.

Crediamo possa essere un utilissimo servizio ... usiamolo!!

la Redazione



## CONVOCAZIONE TAVOLO STRATEGICO

Cari amici,

come ci eravamo ripromessi ci incontreremo, sempre al **Circolo Santo Stefano di Olgiate Olona, martedì 21 febbraio.**

Per favorire la reciproca conoscenza e lo scambio di idee, abbiamo pensato di trovarci per le ore 20.00 e condividere la cena, per la prima parte della serata. A inizio febbraio vi comunicheremo il programma e l'ordine del giorno, al quale potete fin d'ora contribuire con le vostre proposte.

Nel frattempo mettetevi in agenda la data, non potete mancare!

Eliana per il Cda della Cooperativa Aequos



## TUTTI POSSIAMO CONTRIBUIRE

### AGLI EVENTI 2017

**Stiamo considerando alcuni temi che vi anticipiamo, invitando tutti i gasisti a riflettere su una possibile partecipazione anche solo per un tema/evento e in qualsiasi fase del progetto (ideazione, programmazione, esecuzione).**

#### AGRICOLTURA

articolabile in 3-4 sessioni e rivolto a tutta la cittadinanza

#### BIOLOGICO (marzo) Obiettivi:

- evidenziare il rapporto biologico/salute, con il coinvolgimento di medici che già se ne occupano
- fattibilità nel nostro territorio, invitando le poche aziende che ci stanno provando e le scuole di agraria che potrebbero farlo

special guest: i nostri produttori e con un moderatore "autorevole".

**SALUTE** (maggio?) Obiettivi:

- affrontare il tema alimentazione/salute partendo dall'agricoltura e dall'allevamento
- approfondire le problematiche relative ai fitofarmaci e all'antibiotico-resistenza

**CONSUMO DI CARNE E DI SUOLO** (autunno?) Obiettivo:

- analizzare il rapporto consumo di carne/consumo di suolo
- considerazioni su come la riduzione degli allevamenti aumenterebbe lo spazio per le coltivazioni biologiche

Altri due interessanti proposte, ancora da definire, ma riservate solo ai gas, riguardano **SPRECO ALIMENTARE** e **MONETA COMPLEMENTARE**.

il Tavolo Formazione e Cultura



## QUESTI I TURNI DEL 27 e 28 gennaio

**SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):**

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

**VOGAS e GASDOTTO**

**L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':**

**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: **GASAUER** 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 dalle ore **8.15**

**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

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 LA TARTARUGA	SARGASS
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	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	GASLOCO	



# 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 Formazione e Cultura: Lunedì 30-gennaio-2017 alle ore 21.00

Cislago - via Palestro



**Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 8-febbraio-2017** alle ore 21.00

Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Tavolo Strategico: Martedì 21-febbraio-2017** alle ore 20.00

con cena - seguirà comunicazione dettagliata

Olgiate Olona - Circolo Santo Stefano

**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](mailto:amministrazione@aequos.eu)**



**SE VUOI AVERE INFORMAZIONI  
E/O DEVI COMUNICARE COI 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)

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

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

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 PRODUTTORI**  
[produttorielogistica@aequos.eu](mailto:produttorielogistica@aequos.eu)

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**  
**comunicazione@aequos.eu**

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/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.