



Numero 8 del 23/02/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



AEQUOS FA SCUOLA



“Ciao Luca e ciao a tutti, Eliana, Alberto, Pietro e Umberto!

Vi volevo ringraziare del tempo, dell'ospitalità e disponibilità che mi avete regalato venerdì e sabato! Io sono rientrato a Roma e lavoro sulle vostre interviste per codificarle e interpretarle, ma soprattutto per imparare dalla vostra esperienza e capire se e cosa si può fare a Roma con i GAS e cosa mi possa essere utile per i miei progetti personali. Mi ha molto colpito la vostra organizzazione, con turni di tutti i generi e l'impegno per mantenere un prezzo accessibile.

Ieri al **Gas Testaccio Meticcio** ho condiviso con alcuni la mia esperienza che è stata molto stimolante... soprattutto l'idea di una maglia con il nostro logo è piaciuta a tutti... mentre per occuparsi della logistica bisogna lavorarci un pò ;)

Vi invio alcune foto che ho scattato al magazzino e vi mando un saluto, spero di rivedervi presto, magari a Roma!

Vi aspetto! A presto Un abbraccio.”



Giacomo "GASTM" Roma



GASISMO E COOPERATIVA AEQUOS COME ENTRARCI DENTRO

INCONTRO DI FORMAZIONE

martedì 14 marzo 2017 - ore 21.00
ORATORIO DI VILLADOSSOLA - via XXV Aprile, 10

All'incontro formativo sono invitate tutte le persone che partecipano ai GAS 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 Cooperativa Aequos. Seguirà un dibattito in cui i referenti saranno chiamati a portare il loro contributo, in modo da valorizzare l'esperienza locale dei GAS nella vita associativa della Cooperativa. Per Aequos saranno presenti: Umberto Castagna e Danilo Villa del Gruppo Cultura e Formazione e rappresentanti del Consiglio di Amministrazione.

il Tavolo Formazione e Cultura



PROGRAMMA FESTA AEQUOS

Anche quest'anno saremo ospiti della struttura della

Pro Loco di Villa Cortese

Via Padre Kolbe, 35.

sabato 25 marzo 2017

per il ciclo degli eventi culturali 2017 "Salute del Suolo, salute dell'uomo" si svolgerà il primo evento dal titolo "A scuola di bio - ovvero Ruolo e funzione delle scuole di agraria per una agricoltura biologica". Questo il programma:

- **ore 16,00** inizio della tavola rotonda. E' previsto un confronto tra gli esponenti degli istituti locali e quelli di un istituto marchigiano che ha avviato con successo un progetto di coltivazione biologica di vino e olio. Parteciperanno esponenti del mondo universitario e produttivo e il nostro consulente Carlo Bazzocchi.
- **ore 19,00** spazio conviviale con apericena

domenica 26 MARZO 2017

- **ore 10.00** accoglienza
- **ore 11,00** Presentazione del progetto "Adesso pasta"
- **ore 12.30** Pranzo condiviso
- **ore 14.30** Parliamo con i produttori (*prepariamo le nostre domande*)
- **ore 16.30** tutti si collabora per il riordino dei locali.
- **ore 17.00** saluti

L'animazione per i bambini è prevista solo dalle 14,30; portate dei giochi di società e, se il tempo lo consentirà, palloni per giocare all'esterno.

Il menù di Salvatore è ancora una sorpresa di sicuro a carico dei GAS rimangono: piatti freddi, dolci, bibite e vino ... ammazzacaffè.

Come al solito vi invitiamo ad effettuare il sondaggio nei vostri Gas e comunicarci tramite mail quante persone parteciperanno alla festa entro e non oltre **DOMENICA 12 MARZO** (amministrazione@aequos.eu)

La mail dovrà contenere le seguenti informazioni:

- Numero dei partecipanti al pranzo, suddiviso tra adulti e figli a carico
- Numero, nominativi e recapito dei volontari, con l'indicazione dei turni per i quali si rendono disponibili.
- Nominativo e recapito telefonico del referente di ciascun gas per la festa, che si incaricherà anche di raccogliere e consegnare le quote

Vi consigliamo di non aspettare la data ultima per le iscrizioni perché il numero massimo che la struttura può accogliere per il pranzo è di 350 persone mentre non ci sono limitazioni per chi potesse raggiungerci solo nel pomeriggio.

il CdA




NUOVE VARIETÀ DI RISO

Dopo avervi presentato nello scorso notiziario il primo produttore, ecco la presentazione del secondo nuovo produttore di riso.

L'azienda agricola Martin Gazzani, gestita da Roberta Martin Gazzani, si trova a Isola della Scala, provincia di Verona. Sin dalla sua nascita, nell'anno 2000, l'azienda ha sposato la coltivazione biologica. Il riso viene coltivato in acqua pura di risorgiva, dove le carpe mantengono un equilibrio ecologico e l'esperienza del "risar" contribuisce a valorizzare l'alta qualità del prodotto.

La presenza di molto pesce in risaia è fondamentale per tener pulito l'habitat e a debellare l'antagonismo tra le infestanti e il seme.

Dall'azienda Martin Gazzani acquisteremo **VIALONE NANO SEMINTEGRALE** (confezione da 1 kg), unica varietà autoctona ad indicazione geografica protetta (IGP).

I suoi chicchi hanno forma tondeggianta e sono di media grandezza, essendo lunghi circa 5/6 millimetri. Il vialone nano cuoce in circa 14/15 minuti, presentando tempi di cottura intermedi tra la varietà di riso originario, che richiede 12/13 minuti, e quella fine che necessita di più tempo prima d'essere portati in tavola, all'incirca 16 minuti.

Il vialone nano offre il meglio di sé nei minestrone, nei timballi e nelle insalate di riso e ciò anche in virtù della sua capacità di rilasciare l'amido, presente in dosi significative nei chicchi, durante la cottura.

In altre parole si tratta di una varietà di riso che si mantiene compatta, prestandosi di conseguenza a diverse preparazioni e figurando, per merito della versatilità e del sapore caratteristico, tra le migliori qualità di riso prodotto in Italia.

Roberta Gazzani consiglia l'abbinamento del suo riso con verdure e pesce.

Vialone nano con pomodori secchi, prugne e olive piccanti

150 gr Vialone nano integrale bio - 7-8 pomodori secchi al naturale (non sott'olio!) - 10 olive piccanti - 4 o 5 prugne secche - olio - sale



La sera prima di preparare il riso, mettete in ammollo i pomodori secchi in acqua non salata per circa un paio di ore. Ora, mettete a bollire una pentola di acqua salata. Fate cuocere il riso al dente, scolatelo, passatelo sotto l'acqua fredda e tenetelo da parte. Denocciate le olive, tagliatele a pezzi con un coltellino. Tagliate le prugne in pezzi piuttosto piccoli, mentre i pomodori lasciateli a pezzi più grossi. Condite ora il riso con le verdure e le prugne, unite un cucchiaino di olio, mescolate per bene e fate insaporire tutta notte.

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.



il Tavolo Produttori



QUESTI I TURNI DEL 24 e 25 febbraio

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

GASAMOS e STOGAS

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 Vanzaghello 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: **GAS OFFICINA VARESE** 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: **GASPACCIO** 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	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30		GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	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 Amministrativo: Martedì 7-marzo-2017 alle ore 21.00

Saronno - via Pastore, 41

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 15-marzo-2017 alle ore 21.00

Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Qualità: Giovedì 30-marzo-2017 alle ore 21.00

per informazioni scrivere a qualita@aequos.eu

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 COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

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

- **TAVOLO QUALITA'**
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

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

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

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.