



Numero 11 del 16/03/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



 **25 MARZO A SCUOLA DI BIO**
26 MARZO FESTA DI AEQUOS

Pro Loco di Villa Cortese

Via Padre Kolbe, 35



COOPERATIVA AEQUOS
*Primo incontro
del ciclo di eventi su*
SALUTE DEL SUOLO, SALUTE DELL'UOMO
A SCUOLA DI BIO
Ruolo e funzione delle scuole di agraria per un'agricoltura biologica

Sergio Benedetti - Responsabile Az. Agr. IIS G. Garibaldi - Macerata
Renato Arienti - Direttore responsabile Az. Agr. Ferrazzi - Villa Cortese
Marisa Fiorellino - Dirigente scolastico IIS "G. Mendel" - Villa Cortese
Maria Costanza Scarpini - Dirigente scolastico IIS "L. Castiglioni" - Limbiate
Roberto Spigarolo - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Università di Milano
Giovanni Dinelli - Direttore del Corso di Alta Formazione in Agricoltura Biologica - Università di Bologna
Carlo Bazzocchi - Socio AIAB e Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

Il dibattito sarà moderato da
Pietro Raitano - Giornalista e direttore di Altreconomia

Sabato 25 marzo ore 16
Pro Loco di Villa Cortese - via Padre Kolbe 35

L'incontro si chiuderà con un aperitivo bio

Per il ciclo degli eventi culturali 2017 **"Salute del Suolo, salute dell'uomo"** si svolgerà il primo incontro dal titolo **"A scuola di bio - Ruolo e funzione delle scuole di agraria per una agricoltura biologica"**

- **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

Siete tutti caldamente invitati a partecipare.

il CdA


 **PARLIAMO DI QUALITA'**

I **REFERENTI QUALITA' dei GAS** sono invitati a una serata di confronto e di scambio, come promesso a conclusione dell'incontro dello scorso anno.

Con il Tavolo Qualità abbiamo continuato a lavorare su possibili proposte per una gestione semplificata delle segnalazioni di qualità (sia in termini di non conformità, sia di eccellenze). Vorremmo quindi proporvi il frutto del nostro lavoro che, se condiviso, potrebbe essere adottato nella vostra operatività come Referenti della Qualità per i vostri rispettivi GAS.

Siamo convinti che il dialogo tra le persone sia fondamentale per portare avanti bene il compito che ci siamo assunti all'interno dei nostri GAS e in Aequos. Proprio per questo vorremmo dare continuità ai nostri incontri, creando in questo modo la base concreta per lavorare insieme con modalità ed approccio comuni, supportati da strumenti e regole condivisi.

vi aspettiamo
martedì 21 marzo
a Origgio in via Dante Alighieri 15
(sala della PRO LOCO di Origgio)

Sarebbe bello se riusciste ad invitare anche un paio di vostri gasisti che vi potrebbero aiutare nel lavoro di segnalazione e per trasferire il contenuto della serata all'interno dei vostri GAS.

Il Tavolo Qualità


 **GASISMO E COOPERATIVA AEQUOS**
COME ENTRARCI DENTRO

INCONTRO DI FORMAZIONE
per i Gas del territorio di Vanzaghello-Busto Arsizio

Venerdì 24 marzo 2017 - ore 21.00
Biblioteca di Vanzaghello - via Matteotti, 17
Si consiglia di posteggiare in Piazza Sant'Ambrogio

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

NUOVI PRODOTTI FREEDHOME

Come anticipato nello scorso numero del Notiziario, vi presentiamo le due nuove Cooperative della rete Freedhome - Creativi Dentro, dalle quali potremo acquistare in questi giorni.



CIBO AGRICOLO LIBERO

Nata all'inizio di dicembre del 2015, **Cibo Agricolo Libero**, che ha sede all'interno della Casa Circondariale Femminile del Carcere di Rebibbia, è un'iniziativa gastronomico-solidale atta a coinvolgere alcune detenute nella produzione di formaggi. Queste detenute, oltre ad aver trovato un lavoro, hanno percorso un lungo periodo formativo sulle tecniche casearie, che ha portato all'autoproduzione dei formaggi. Nessuna sovvenzione pubblica, bensì passione, amore e sacrifici per dar vita ad un Caseificio che vuole regalare "ore d'aria" di lavoro libero e consapevole, contemplando autonomia produttiva e affrontando problematiche fisiologicamente esistenti all'interno di un carcere.

Da questa cooperativa potremo acquistare alcune tipologie di pecorino, delle quali trovate accurata descrizione nella mail inviata per comunicare l'apertura dell'ordine.

Il latte utilizzato per produrre questi formaggi viene acquistato da una cooperativa di Poggio Mirteto, in Sabina.

BRUTTI E BUONI

Panificio di recente costituzione, **Brutti e Buoni** è un'attività lavorativa rivolta a persone recluse nella Casa Circondariale di Brissogne (Aosta), gestita dalla Cooperativa Sociale ENAIP Vallée d'Aoste. All'interno del laboratorio si realizza l'intero ciclo di produzione di pane, biscotti e grissini, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale. L'iniziativa è nata anzitutto con l'obiettivo di creare occupazione attraverso un'attività produttiva stabile all'interno della realtà penitenziaria. I detenuti assunti hanno seguito un corso di formazione oppure un tirocinio formativo finanziati dal Fondo Sociale Europeo realizzato all'interno dell'Istituto penitenziario. Tutte le ricette sono state sperimentate dal maestro d'arte

bianca Christian Trione, già docente del corso di formazione. I prodotti sono semplici e genuini, non contengono conservanti ed altre sostanze chimiche. Particolare attenzione viene data alla scelta di farine e di materie prime di qualità.

Da questa cooperativa potremo acquistare alcune tipologie di grissini ed i famosi torcetti al burro, squisiti biscotti tipici della Valle d'Aosta.

Vi segnaliamo inoltre (trovate tutte le info nella mail inviata per comunicare l'apertura dell'ordine) che **DOLCI LIBERTA'**, laboratorio presso la Casa Circondariale di Busto Arsizio, ci offre anche la possibilità di acquistare ottime colombe e speciali uova di cioccolato per i nostri bambini e, perché no, anche per noi!

Ricordiamo che l'ordine Freedhome - Creativi Dentro resterà aperto fino a domenica 26 marzo e che i prodotti saranno consegnati sabato 8 aprile.

Sappiate che le sorprese, per quanto riguarda il mondo Freedhome - Creativi Dentro, non finiscono qui, come si dice in questi casi.. STAY TUNED!



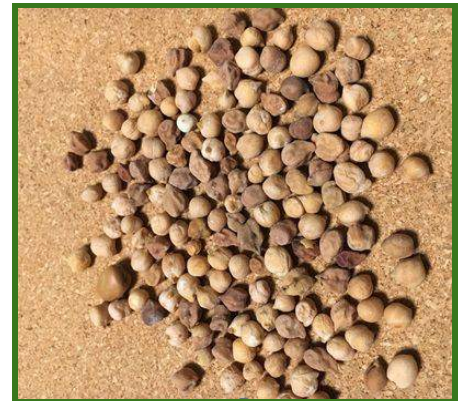
la Redazione

I CECI DI AEQUOS

Abbiamo ricevuto la seguente segnalazione relativa ai ceci recentemente consegnati. Ricordiamo che si tratta di un prodotto non confezionato, ma consegnato in sacchetti di carta.

"Ho notato nei ceci dell'ultima consegna di Aequos una grande differenza rispetto a quelli delle volte precedenti: pezzatura, disomogeneità, tempi di imbibizione, tempi di cottura, sapore, resa.

Sarebbe interessante saperne di più dal fornitore: varietà, tempi di raccolta e maturazione, appezzamenti, condizioni climatiche ... altri fornitori, seconda scelta?"



Risponde il produttore:

"I ceci sono tutti della stessa varietà, però alcuni sono restati più piccoli a causa della siccità, che anche quest'anno ci sta lasciando a secco!! Per fortuna è piovuto due volte ed è andata un po' d'acqua nella nostra diga, altrimenti saremmo stati in una vera emergenza.

I ceci provengono tutti dallo stesso appezzamento, però come dicevo prima a causa della siccità alcuni sono restati più piccoli, e hanno bisogno di maggiore imbibizione, però la cottura dovrebbe essere la stessa!! Per quanto riguarda il sapore, penso che non cambi di tanto da cece a cece, anzi forse quelli che soffrono la siccità dovrebbero essere più saporiti."

DESOGUS produceva solo carciofi e un paio di anni fa gli abbiamo proposto di seminare qualche altro prodotto sia per riempire i pallet (il trasporto dalla Sardegna è particolarmente caro) sia per ampliare la gamma dei nostri prodotti. E' stato così che ha preso le sementi, preparato il terreno e seminato ceci e fave, solo che il 2016 è stata una stagione con una siccità molto marcata e di fave ne ha prodotte pochissime mentre i ceci ne ha prodotto in quantità inferiore e sono più asciutti. Ne ha già seminati altri per questa estate per cui attendiamo di vederne i risultati.

Nel frattempo abbiamo ampliato la gamma dei nostri produttori e lanciato il progetto CEREALEGUMI, riportato più volte sul notiziario.

il Tavolo Produttori




SI ESPANDE IL LISTINO SOYANA

Il mondo di **SOYANA** in Aequos si espande!



Per i palati più esigenti, e per chi più di altri vuole essere attento all'impronta sostenibile del suo passaggio, sono stati inseriti nuovi prodotti a base di tofu e seitan.

Troverete Delikatessen di tofu per tutti i gusti, pseudo salumi e wurstel di seitan assolutamente da provare, condimenti di ragù e spezzatino a base di soia e altro ancora.

Li potrete scegliere nel prossimo listino acquistabili a singola confezione.

Soyana ci informa che per loro esigenze organizzative i seguenti prodotti Soyana: panna acida, erbe-aglio, pomodori secchi, nature, rafano, pepe verde, Dessert vegetale, alternativa vegetale alla maionese e panna di mandorla, non si potranno acquistare come prima in singoli pezzi ma lo saranno in pacchi di 6 confezioni.

Tutti gli altri prodotti rimangono invariati nelle confezioni fino a qui distribuite.

Ci auguriamo che possano trovare un buon riscontro nei nostri gasisti.

il Tavolo Produttori




AVVISO IMPORTANTE SUL RISO RIBE

La nostra produttrice di Riso RIBE (Rosalia Caimo Duc - Terre di Lomellina) ci segnala che a causa di un errore della riseria non sono state stampate in etichetta le informazioni relative al lotto e alla data di scadenza del riso consegnatoci.

Rosalia si scusa molto per l'errore e ci comunica **Lotto A00257** e scadenza **settembre 2018**.

Per quanto concerne la segnalazione pervenutaci da un Gas relativa al ritrovamento, in alcune confezioni, di alcuni **chicchi di colore verde**, ci è stato precisato che non si tratta assolutamente di muffa ma più semplicemente di chicchi acerbi vale a dire non ben maturi.

Durante le fasi di confezionamento in riseria questi chicchi vengono normalmente scartati dalla macchina selezionatrice ma evidentemente, limitatamente a questo lotto, l'impianto non deve aver funzionato a dovere...

Tuttavia Rosalia ribadisce che possiamo stare tranquilli in quanto i chicchi **sono perfettamente commestibili**.

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE DEL RISO

Su tutte le confezioni di riso, solitamente trovate indicazioni quali "conservare in luogo fresco e asciutto", "lontano da fonti di umidità e calore", "il riso conserva le sue proprietà ad una temperatura massima di 25-26 gradi e 40% di umidità".

Iniziamo con il dire che il riso è un alimento naturale che non subisce modificazioni sostanziali e quindi, se sta in un ambiente non corretto per 15-20 giorni consecutivi, è soggetto a due problemi legati ad una NON corretta conservazione: la "farfallina" e il "punteruolo".

Ma come fare per conservare in modo perfetto il riso?

Se la vostra dispensa non è umida e non è esposta a fonti di calore (ad esempio vicino ad un termosifone, ad una finestra con luce persistente) potete lasciarlo nel sacchetto in cui si trova o al massimo travasarlo in un barattolo di vetro.

Se invece non siete tranquilli o pensate di avere troppa umidità in casa, in particolare nel periodo estivo, conservate il riso nel CONGELATORE, che è un ambiente secco e fresco, meglio che in frigo che invece è molto umido. Il riso non ghiaccia, potrete quindi prelevare di volta in volta la quantità che vi necessita. E' buona norma avvolgere il sacchetto contenente il riso in uno da freezer, che farà da barriera agli odori di altri alimenti come funghi o pesce, evitando che il riso ne assorba l'aroma.

Il riso ha pochissima umidità, circa il 13-14%, ed è idrorecettivo, cioè se lo mettete vicino ad una fonte di umidità, la assorbe. Conservarlo in un ambiente molto umido come il frigo, può andar bene nel periodo estivo a patto che venga travasato in un contenitore ermetico di plastica o di vetro, avendo cura di trascrivere su un' etichetta la data di scadenza.

Ma attenzione: nel momento in cui viene tolto dal frigo e riposto in dispensa, si avrà un alimento decisamente modificato rispetto allo stato originale. L'umidità sarà sicuramente molto elevata e, ad una temperatura ambiente anche di 18-20 gradi, potrà dar luogo ai classici problemi di "punteruolo" o "farfallina".

E' importante ricordare che la bontà del riso dipenderà comunque sempre anche dall'attenzione che avremo nel conservarlo correttamente.

Due parole sul Carnaroli

Il prezzo di questo riso è più alto del 30-40% rispetto alla media di vendita: una parte di questa differenza è dovuta indubbiamente ai maggiori costi di produzione, essendo questo tipo di riso (intendiamo la varietà Carnaroli autentico) una varietà molto più difficile da coltivare e meno produttiva in termini di resa per ettaro. In ottime stagioni si raccolgono in agricoltura convenzionale dai 47 ai 52 quintali per ettaro, contro i 60-70 quintali medi delle altre varietà, mentre in agricoltura biologica le rese per ettaro sono quasi dimezzate.

Questo si traduce quindi in un costo maggiore ed è il motivo per il quale negli ultimi anni molti agricoltori si sono rivolti verso altre varietà di riso (andando però a scontrarsi con la concorrenza di riso che arriva dall'estero).

La differenza di prezzo è in parte dovuta anche alle logiche di mercato, poiché il Carnaroli è un riso molto pregiato e particolarmente richiesto.



IL FRESCO E LA QUALITA'

Il **TAVOLO PRODUTTORI** è da sempre attento alle segnalazioni circa la qualità che pervengono dai gas tramite il **TAVOLO QUALITA'**. Sulla scorta di queste si interviene sul produttore con modalità diverse a seconda della dimensione del problema; crediamo però sia importante rivedere insieme alcune informazioni che riguardano i prodotti, partendo dal campo fino ad arrivare alle nostre tavole.

METODO DI COLTIVAZIONE E RACCOLTA

Com'è noto, noi acquistiamo solo prodotti da agricoltura biologica, ossia privi di prodotti chimici siano essi antiparassitari, antifungini, concimi o **CONSERVANTI**; tutta questa chimica e soprattutto l'ultima categoria, in qualche modo agisce sull'estetica e la deperibilità del prodotto.

AEQUOS richiede prodotti con un ottimo grado di maturazione, consumabili già il sabato della distribuzione, mentre pochi giorni prima erano ancora nel campo, questo fatto però se da un lato ci dà un prodotto dalle eccellenti caratteristiche, dall'altro (non essendo colto semi-acerbo) richiede enormi attenzioni durante la raccolta, il confezionamento, il trasporto, in quanto è **ESTREMAMENTE DELICATO**.

I TRASPORTI

Un prodotto maturo è soggetto più di un altro ad una serie di fattori ambientali: sbalzi di calore, umidità, piogge e così via, a cui si aggiungono le movimentazioni e i trasporti (che avvengono con mezzi refrigerati).

- 1) Il prodotto viene colto e confezionato, dopodichè staziona nel magazzino del produttore per essere poi trasportato presso la piattaforma logistica di Ortolog a Milano ad una temperatura costante di 6/7 °C (anche se in effetti non siamo sul mezzo a controllare).
- 2) viene scaricato dal mezzo e, anche se per un tempo brevissimo, passa a temperatura ambiente (nei giorni estivi anche 35 °C) prima di essere inserito nel magazzino refrigerato.
- 3) viene tolto dal magazzino e caricato sul mezzo refrigerato di Emanuele per essere portato presso il nostro magazzino di Uboldo.
- 4) viene nuovamente scaricato e suddiviso per centri di distribuzione, rimanendo a temperatura ambiente per il tempo strettamente necessario allo sbancamento, dopodichè viene stivato nella cella o sul mezzo refrigerato
- 5) il sabato mattina viene consegnato presso i vari centri di distribuzione, dove viene suddiviso per GAS e trasportato presso i punti di scassetto dei gas
- 6) nei vari punti avviene (sempre a temperatura ambiente) l'ultima suddivisione per i gasisti, la consegna agli stessi ed il trasporto presso le singole abitazioni.

LA DISTRIBUZIONE

Nel sistema classico distributivo (sia GDO che dettaglio) vi sono vari passaggi intermedi che da un lato triplicano il prezzo di vendita e dall'altro strangolano chi produce, cosa **ASSOLUTAMENTE CONTRARIA AI NOSTRI PRINCIPI**; avviene però una selezione qualitativa ad ogni passaggio, senza contare la scelta finale del consumatore che preleva dallo scaffale solo quello che è di suo gradimento. Nel nostro caso non c'è intermediazione tra i gasisti e chi produce, va da sé che qualsiasi problema, piccolo o grande che sia, dovrà essere gestito da noi.

Il Tavolo Produttori



Legambiente ci invita a condividere il progetto PEOPLE4SOIL



Siamo molto preoccupati per il crescente degrado dei suoli sia nell'UE che a livello globale e del fatto che questo non porterà altro che impatti negativi sulla salute umana, la sicurezza alimentare, gli ecosistemi naturali, la biodiversità e il clima, nonché sulla nostra economia.

Obiettivi principali: riconoscimento del suolo come patrimonio comune che necessita di protezione a livello UE, poiché apporta benefici essenziali legati al benessere umano e alla resilienza ambientale; sviluppo di uno specifico quadro giuridicamente vincolante che copra le principali minacce ai suoli: erosione, impermeabilizzazione, perdita di materia organica, perdita di biodiversità e contaminazione; integrazione, nelle politiche UE, degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite relativi ai suoli; adeguata considerazione e riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra provenienti dal settore agricolo e forestale.

Vogliamo fare pressione sulle istituzioni europee affinché venga adottata una legislazione specifica in materia di protezione del suolo, che fissi principi e regole che gli Stati Membri devono rispettare. Vogliamo che l'Europa riconosca il suolo come un bene comune essenziale per la nostra vita e assuma la sua gestione sostenibile come un impegno prioritario.

Al momento, il suolo non è soggetto ad un insieme coerente di norme nell'Unione Europea: la proposta di Direttiva Quadro sul suolo è stata ritirata nel maggio del 2014 dopo otto anni di blocco da parte di una minoranza di Stati Membri. Le politiche comunitarie esistenti in altri settori non sono sufficienti a garantire un adeguato livello di protezione per tutti i suoli in Europa.

Un'iniziativa dei cittadini costituisce un invito rivolto alla Commissione europea perché proponga un atto legislativo, e deve essere sostenuta da almeno un milione di cittadini europei, di almeno 7 dei 28 Stati membri dell'UE. Abbiamo a disposizione 12 mesi per raccogliere il numero richiesto di dichiarazioni (1 milione in tutto con il numero minimo in almeno 7 paesi). E' un obiettivo importante per salvaguardare il nostro futuro, la nostra natura, la nostra salute e quella dei nostri figli.

ABBIAMO BISOGNO ANCHE DELLA TUA FIRMA! Prepara la carta d'identità e clicca su www.people4soil.eu per firmare. Non spaventarti! Sono richiesti dati "sensibili" perchè quella che darai è una firma certificata, come se fosse cartacea: il sito è sicuro e controllato, non temere.

Su www.people4soil.eu/it/partners troverai l'elenco delle Associazioni e delle realtà che sostengono people4soil, mentre **One Million People 4 Soil** è il link al video promozionale del progetto.

Facciamoci sentire!

Aurora di GASdotto



QUESTI I TURNI DEL 17 e 18 marzo

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

GASAUZER e GAS GAC

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: **GASPENSA** 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: **LUMAGAS** 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: **AIRONGAS** 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		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	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	AIRONGAS	

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

Riunione referenti Qualità: Giovedì 21-marzo-2017 alle ore 21.00

Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Amministrativo: Martedì 11-aprile-2017 alle ore 21.00

Uboldo - via M.te Grappa, 277

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 12-aprile-2017 alle ore 21.00

Origgio - via Dante Alighieri, 15

Se vuoi partecipare sei ben accolto.

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.