



Numero 39 del 24/10/2019

# NOTIZIARIO

della Cooperativa

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

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



 17 NOVEMBRE 2019

## PROGRAMMA DEFINITIVO



 COOPERATIVA AEQUOS  
vi invita al convegno

# LEZIONI DI FUTURO

**Conversione ecologica della produzione  
degli stili di vita e del consumo**

**Mario Agostinelli**  
Alleanza per il clima, la cura della Terra, la giustizia sociale  
**Economia dello scarto, degrado sociale  
e della natura**

**Alberto Tamburini**  
Professore ordinario Università Statale di Milano  
Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali  
Produzione, Territorio, Agroenergia  
**Gli impatti in agricoltura  
dei cambiamenti climatici**

**Guido Viale**  
Sociologo e saggista  
**Un'economia e un nuovo sviluppo  
a sostegno della conversione ecologica**

Dibattito finale

per informazioni [cultura@aequos.eu](mailto:cultura@aequos.eu)

**Domenica 17 novembre 2019**  
dalle 14.30 alle 18.30  *aperitivo a seguire* 

Istituto Orsoline S. Carlo - ingresso da **via Ramazzotti 47 SARONNO**

Con il secondo appuntamento di "Lezioni di futuro" (17 novembre, Saronno – Istituto Orsoline S. Carlo, via Ramazzotti 47 – ore 14.30 /18.30), in continuità con il percorso fatto, affrontiamo ora la complessa tematica della "Conversione Ecologica della produzione, degli stili di vita e del consumo". Con il seminario approfondiremo la tematica non solo dal punto di vista strettamente ambientale ma ricercando e analizzando le ragioni che rendono urgente un cambiamento più globale e a volte radicale, cambiamento da molti prospettato ma ancora poco praticato. Siamo fiduciosi dell'interesse sui temi proposti che riteniamo importanti per ciascuno di noi, per le nostre famiglie ed il futuro dei nostri figli. Accoglieremo con affetto tutti coloro che vorranno partecipare, offrendo loro un aperitivo rigorosamente biologico preparato da competenti volontari gasisti. Chiediamo a tutti di aiutarci a diffondere la notizia di questo evento culturale per offrire a chiunque sia interessato questa possibilità.

*Il Tavolo Formazione e Cultura*

  
 **FESTIVITÀ DI TUTTI I SANTI**

**Comunichiamo che lo sbancamento di venerdì 1 novembre  
viene anticipato a giovedì 31 ottobre  
per evitare di lavorare nel giorno di festa.**

**Migaso e GasBio Oleggio sono invitati a organizzarsi  
per garantire la presenza in magazzino**

*Il Tavolo Produttori*

  
 **AGGIORNAMENTO GOGAS**

Settimana scorsa è stato rilasciato un aggiornamento **GOGAS**. L'aggiornamento ha migliorato la gestione delle password, evitando che possano queste essere visibili all'amministratore (questione rilevante per la privacy). Questo cambiamento ha però modificato il modo in cui le password vengono verificate al momento del login. In caso qualche utente abbia problemi nell'accedere a GoGas o non ricorda la password, si possono seguire le seguenti procedure:

- l'utente può, in autonomia, resettare la password.
- Per far ciò basta che clicca sul link "Password dimenticata?" nella finestra di login.
- Per ottenere una nuova password, l'utente deve inserire username e email (quella inserita in GoGas).
- Se la mail non è impostata non è possibile effettuare il reset.
- L'amministratore può impostare una nuova password dalla sezione di gestione degli utenti.
- In caso di problemi con il reset password inviate una segnalazione a: →[informatico@aequos.eu](mailto:informatico@aequos.eu)

*Il Tavolo Informatico*

## NOTIZIE DAI CAMPI

Ritornano le patate gialle e rosse di montagna prodotte da Valerio Abbiati, che ci informa che il raccolto di quest'anno è stato particolarmente scarso a causa di un mese di maggio freddo e di un caldo eccessivo nei mesi successivi. Queste condizioni hanno prodotto patate di dimensioni ridotte rispetto allo standard a cui ci aveva abituato in questi anni. La qualità, ci assicura, sarà sempre ottima. Oltre alle patate Valerio ci fornisce anche lenticchie e ceci i cui raccolti hanno dato buone rese; torna la cicerchia da tempo assente nel nostro listino. Ci ricorda inoltre che il farro, sia spelta che monococcum di sua produzione, viene decorticato e leggermente perlato in modo da mantenere intatto il germe che potremmo definire semi integrale



*Il Tavolo Produttori*

## PRECISAZIONI SU RISO E FARINA

Sono pervenute alcune segnalazioni sulla mancata indicazione della data di scadenza. Il problema ha riguardato la varietà Ribe di Terre di Lomellina, in realtà la data di scadenza era stata apposta con un timbro a inchiostro, che complice l'umidità si è sbiadito, rendendo quindi la data poco leggibile. La produttrice cercherà di trovare una soluzione alternativa, così che la data risulti sempre ben leggibile. Quanto alla farina, alcune segnalazioni riguardavano la provenienza non UE (semola di grano duro) o UE (avena) della materia prima. Per quanto riguarda riguardo la semola di grano duro si è trattato di un errore di etichettatura del produttore, il cui grano duro è italiano. Le etichette che riportano la dicitura "Agricoltura non UE" riguardano solo la farina di kamut. L'avena invece riporta la dicitura "Agricoltura UE", non essendo italiana, ma proveniente dall'Austria. I tentativi di produzione di farina con avena italiana non hanno dato buoni risultati, questo il motivo per cui il prodotto è austriaco. Tutte le altre farine di Mulino Sobrino sono di provenienza italiana.

*Il Tavolo Produttori*

## ARRIVANO I NUOVI PECORINI DEBBENE

"Buongiorno amici di Aequos, ultimamente sono impegnato in diverse manifestazioni in fiera, ma questo non mi fa dimenticare la vostra vicinanza mensile con il vostro ordine. Per solleticare i vostri palati esigenti, abbiamo aggiunto due nuovi prodotti principalmente per voi di Aequos. Sono, **pecorino Fiore stravecchio**, con stagionatura media, ne abbiamo 40 forme, e pecorino stagionato 30 mesi. Sono certo che apprezzerete questi due nuovi prodotti. Allego le schede dei due prodotti, buona degustazione."

*Gianfranco Bussu (caseificio Debbene)*

## Pecorino Fiore Stravecchio

**MATERIA PRIMA:** latte ovino crudo biologico di pecore di razza sarda allevate allo stato brado

**ASPETTO:** di forma cilindrica con facce del diametro di cm 20 e altezza dello scalzo bombato di 11/12 cm. La crosta è scura per la leggera affumicatura, di colore marrone. La pasta è compatta e friabile di colore paglierino

**SAPORE:** deciso piccante, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali e con note di affumicatura, con sapori aromatici particolari.

**STAGIONATURA:** stagionato a maturazione media (superiore a 2,5 anni)

**PESO:** 3 KG circa

**CURIOSITÀ:** i formaggi debbene, sono biologici e trattati in crosta solo con olio. Questo pecorino piace non solo per il suo sapore, ma anche perché ogni forma parla del territorio. Viene prodotto solo con il latte delle pecore di razza Sarda allevate dall'azienda allo stato brado e l'alimentazione viene arricchita solo con mangimi biologici. Agli animali non vengono mai somministrati antibiotici e anche il caglio usato per la coagulazione è ottenuto da agnelli di razza Sarda. Per l'affumicatura del Fiore Sardo vengono utilizzati esclusivamente legni locali e viene messo a stagionare in cantine naturali



## Pecorino stagionato 30 mesi

**MATERIA PRIMA:** latte ovino crudo biologico di pecore di razza sarda allevate sempre al pascolo naturale

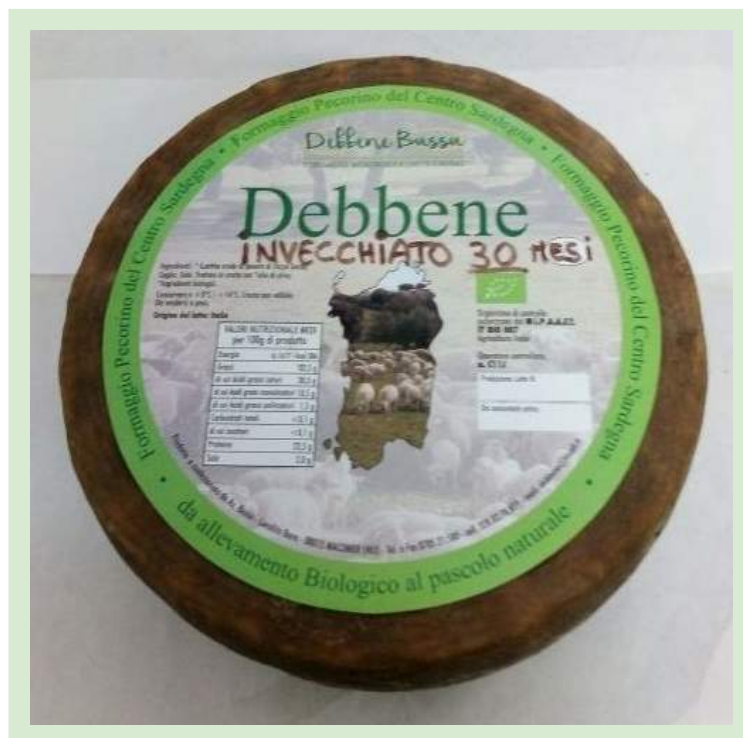
**ASPETTO:** la crosta è canestrata di colore marrone, la pasta è compatta con piccole occhiature di colore marroncino e cristalli di grasso dovuti alla stagionatura inoltrata.

**SAPORE:** sapido e succulento, persistenza molto lunga con aromi di frutta secca ed erbe

**STAGIONATURA:** invecchiato in cantina sino a 30 mesi

**PESO:** dai 3 ai 3,5 KG circa

**CURIOSITÀ:** i formaggi debbene, sono biologici e trattati in crosta solo con olio. Questo pecorino piace non solo per il suo sapore, ma anche perché ogni forma parla del territorio. Viene prodotto solo con il latte delle pecore di razza Sarda allevate dall'azienda allo stato brado e l'alimentazione viene arricchita solo con mangimi biologici. Ai terreni viene dato solo concimi naturali prodotti in azienda. Agli animali non



vengono mai somministrati antibiotici e anche il caglio usato per la coagulazione è ottenuto da agnelli di razza Sarda.

## PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

26 OTTOBRE	9 NOVEMBRE	16 NOVEMBRE	23 NOVEMBRE	30 NOVEMBRE
DERIVATI MANDORLE	SEMI LINO GIRASOLE	CAPPERI	SAPONI SOLIDALI	OLIO
CARNI BIANCHE POLLO	FARINA			SOLIDALE AMATRICE

## QUESTI I TURNI DEL 25 e 26 OTTOBRE

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

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:  
GAS CAGNOLA e BOMBOLOGAS**

**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 privata Brenta, angolo via ragazzi del '99 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

### **Punto logistico VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GASBUSCA** 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: **GASAUZER** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** a Cavaria in via Matteotti 238.

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: **ROVELLASGAS** 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	GASABILE CHEGASINO	GASPITA
dalle 9:00	alle 9:10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9:10	alle 9:20	SARGASS	GASINISTI
dalle 9:20	alle 9:30	GAS PICCOLO	
dalle 9:30	alle 9:40	GASNOSTRO	GASIAMOCI
dalle 9:40	alle 9:50	GASPACCIO	
dalle 9:50		<b>ROVELLASGAS</b>	

## **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 Qualità: Giovedì 7 novembre 2019 alle ore 21.00**

*Presso Clerici  
via Fagnana, 28, Turate*

**Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 13 novembre 2019 alle ore 21.00**

*Pro Loco Origgio  
via Dante Alighieri, 15*

**Tavolo Amministrativo: Martedì 10 dicembre 2019 alle ore 21.00**

*Magazzino Aequos Uboldo  
via Monte Grappa, 277*

**Se vuoi partecipare sei ben accetto.**

**VIENI TI ASPETTIAMO!**

**Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi  
durante le riunioni dei vostri GAS**

# SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE CON I TAVOLI:

- **CDA AEQUOS**

→[cda@aequos.eu](mailto:cda@aequos.eu)

Per tutti i soci che desiderino mettersi in contatto con il Cda della Cooperativa, o che vogliono invitare il Cda a partecipare ai loro incontri, eventi, manifestazioni.

- **NOTIZIARIO**

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

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

- **TAVOLO QUALITÀ**

→[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](mailto: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.

- **TAVOLO INFORMATICO**

→[informatico@aequos.eu](mailto:informatico@aequos.eu)

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti il programma GoGas e la sua applicazione per smartphone e segnalare le problematiche relative all'inserimento degli ordini sul sito.