



Numero 44 del 28/11/2019

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale

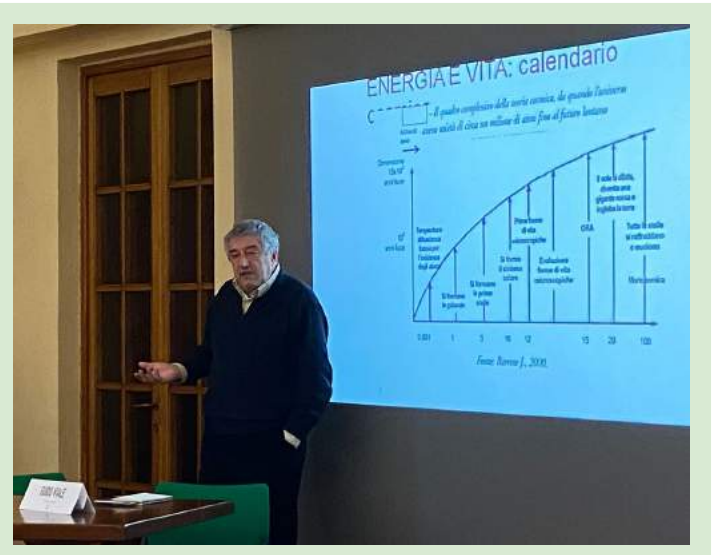


LEZIONI DI FUTURO

CONVERSIONE ECOLOGICA

DELLA PRODUZIONE STILI DI VITA E DI CONSUMO

17 novembre 2019, Saronno



Tutto il materiale del convegno è scaricabile in pdf dal sito della Cooperativa → **AEQUOS**
In alternativa → **Materiale Convegno Lezioni Di Futuro**



GESTIONE ORDINI

Negli ultimi mesi è avvenuto sempre più di frequente che qualche GAS “**dimenticasse**” di inviare l’ordine ad Aequos, chiedendone comunque l’inserimento nei giorni successivi alla chiusura. Aderire a tali richieste richiede un ingente impiego di tempo da parte dell’amministrazione, non solo per l’inserimento manuale del nuovo ordine, ma soprattutto perché la costringe a rifare completamente tutto il lavoro già approntato (file ordine da inviare ai produttori, file per lo sbancamento in magazzino a Uboldo ecc.). Inoltre qualche ordine potrebbe già essere stato trasmesso al produttore, a cui è necessario inviare una rettifica. Tutto ciò aumenta esponenzialmente anche il rischio di errori. Purtroppo, recentemente, è anche accaduto che i GAS ritardatari abbiano contattato direttamente il produttore per aggiungere il proprio ordine a quello della Cooperativa, **senza avvisare Aequos**. Parrebbe superfluo, ma evidentemente non lo è, chiarire che questa “modalità” andrà a generare ancor più problemi, disguidi e confusione nel momento in cui la Cooperativa riceverà dei prodotti non previsti.

*Il Tavolo Produttori, nell’ultima seduta dello scorso 13 novembre, ha quindi deciso che **NON** saranno più presi in considerazione gli ordini che arriveranno fuori tempo massimo e cioè entro le ore 24.00 della domenica*

Ricordiamo che Aequos è una macchina complessa, gestita per lo più da volontari, dove tutto funziona bene se ognuno fa la sua parte, dall’invio dell’ordine alla precisione e puntualità del ritiro, dalla segnalazione delle non conformità e/o eccellenze o delle variazioni rispetto a quanto inserito nel DDT all’inserimento dei pesi, per arrivare infine al puntuale pagamento della fattura.

Paolo per il Tavolo Produttori

NOTIZIE DAI PRODUTTORI

L’APE FORNARINA



“**L’Ape Fornarina** nasce nel 2016 e in soli tre anni ha marciato con passi da gigante, siamo riusciti a riconvertire al culto del pane centinaia di persone che avevano ormai da anni rinunciato a portare a tavola questo nobile alimento. L’obiettivo che mi sono prefissata, far mangiare cibo sano ai miei clienti, è stato pienamente soddisfatto. Tutto il pane che produciamo nel nostro laboratorio di Parabiago è fatto con farine provenienti da due mulini italiani che hanno fatto della coltivazione secondo il metodo biologico il loro punto di forza. L’ingrediente principale, la farina, unita al nostro lievito madre vivo regala ai nostri pani dei profumi intensi e una lunga durata. Queste caratteristiche hanno

reso possibile che **L’Ape Fornarina** fosse inserita nella guida del **Gambero Rosso - Pane & panettieri d’Italia**, un riconoscimento inaspettato e prestigioso che ha ancora più valore per chi conosce gli sforzi che quotidianamente facciamo per portare avanti la nostra missione: portare sulle vostre tavole prodotti buoni come quelli fatti in casa. Recentemente ai pani tradizionali (rustico, integrale e multicereali) abbiamo affiancato il **pane con grano saraceno** nel formato da 500gr, questo pane presenta una sfumatura colore

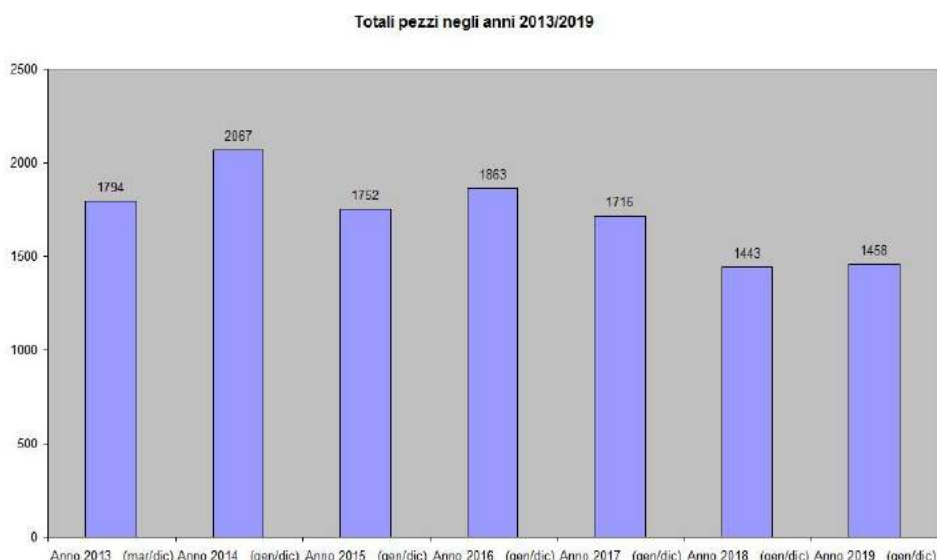


nocciola e un profumo unico, le sue caratteristiche sono eccezionali, sia in termini di durata che di proprietà nutrizionali. Viene prodotto secondo una tecnica a caldo che gelatinizzando gli amidi gli conferisce una morbidezza e una shelf life maggiore. E' quasi Natale e dopo aver messo bene in forma la pasta madre stiamo preparando i nostri panettoni. La proposta di questo Natale 2019 insieme al Panettone classico, comprende il pere e cioccolato e il Panettone con le albicocche del Vesuvio oltre una piccola sorpresa che sveleremo solo l'8 dicembre. In questo particolare periodo dell'anno siamo pieni di esuberi di lievito madre che sono ben lieta di regalare a chi ne fa richiesta! Odio doverlo buttare, fatevi pure avanti."

Giovanna Venosa

Italian Cheese Award 2019: premiato il Caseificio Debbene

E' sardo il migliore formaggio d'Italia: il Fiore Sardo Dop prodotto a Campeda dal caseificio di Salvatore e Gianfranco Bussu, allevatori di Ollolai, ha vinto il premio speciale per il Formaggio dell'anno all' Italian Cheese Award 2019, rassegna che ogni anno si svolge a Verona. Giunto alla quinta edizione, il premio è riservato ai migliori formaggi nazionali prodotti con latte 100% italiano. → **Il Fiore Sardo è il Formaggio dell'anno**



"Carissimi amici di Aequos eccomi a voi con l'ultimo ordine dell'anno 2019 dei pecorini Debbene. Approfitto di questo spazio che riservate ai vostri fornitori sul notiziario Aequos per ringraziarvi della vostra fedeltà ai nostri prodotti. Abbiamo avuto alti e bassi quest'anno, sia di vendite e sia di condizioni metereologiche. Il pecorino Verde Naturale è terminato, ci dispiace, non lo avete trovato in questo ultimo ordine, possiamo soddisfare le richieste di questo formaggio nel prossimo futuro, quando avremo ricominciato le lavorazioni e dopo

una congrua stagionatura. Vi terremo certamente informati. Comunque sarete sempre i benvenuti all' "Artigiano in Fiera Rho" padiglione 2 stand. D112, o a quello di mio fratello Salvatore, padiglione 2 stand E114, noi vi accoglieremo con la tradizionale simpatia sarda. L' azienda Debbene desidera inoltre augurarvi (anche se con anticipo) un anno nuovo 2020 in salute e con la consapevolezza che un altro mondo è possibile, basta essere fiduciosi verso se stessi e verso il prossimo. Con affetto"

Gianfranco Bussu



FINALMENTE QUALCOSA DI CONCRETO

→ **Glifosato, il controverso erbicida vietato in Toscana entro la fine del 2021: obiettivo sostenibilità**

PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

30 NOVEMBRE	7 DICEMBRE	14 DICEMBRE
SAPONI SOLIDALI	MOZZARELLA	PANETTONI CELIM
SOLIDALE AMATRICE	FARINA	FREEDHOME
DETERSIVI	FONTINA	PASTA FRESCA
	OLIO	

QUESTI I TURNI DEL 29 e 30 NOVEMBRE

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

GARBAGAS e GAS 7 FONTANE

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: **VENGAS** 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: **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	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	ROVELLASGAS
dalle 9:30	alle 9:40	GASNOSTRO	GASIAMOCI
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 10 dicembre 2019 alle ore 21.00

*Magazzino Aequos Uboldo
via Monte Grappa, 277*

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 11 dicembre 2019 alle ore 21.00

*Pro Loco 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**

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

- **CDA AEQUOS**
→cda@aequos.eu

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

- **NOTIZIARIO**
→notiziario@aequos.eu

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

- **TAVOLO QUALITÀ**
→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**

→produttori@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.

- **TAVOLO INFORMATICO**

→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.