



Numero 2 del 09/01/2020

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



LANCIO DEL GRUPPO SVILUPPO

Vi proponiamo la lettera di convocazione del nascente **GRUPPO SVILUPPO** di Aequos:

Prima di tutto buon 2020. Speriamo abbiate trascorso delle buone vacanze e delle buone festività. Per il 30 gennaio vi vorremmo incontrare per condividere con Voi una serie di attività e progetti. Il punto centrale dell'incontro sarà l'avvio di un "**Gruppo sviluppo**" (crescita o come vorrete chiamarlo) Come già annunciato nello scorso giugno e negli incontri che si sono succeduti (anche al fine di dare una positiva risposta alle richieste dei nostri produttori) abbiamo condiviso di attuare una strategia di crescita della Cooperativa. A tale fine abbiamo ritenuto opportuno creare un Gruppo che si faccia carico **di individuare ed attuare iniziative di crescita nei vari territori** da Voi presidiati. Il Gruppo sarà costituito dalle persone che i singoli Gas indicheranno come referenti per lo sviluppo (possono essere anche i componenti del Gruppo Strategico, partecipanti ai tavoli di lavoro, etc.) Lo scopo della serata sarà quello di condividere con Voi questa strategia di crescita, individuando azioni, progetti (che potranno essere singoli od integrati), modalità, etc. atte a tale scopo e di darci reciproci obiettivi. Nella serata avremo anche l'occasione di fare il punto su come è andato il 2019, su quanto il CDA ed i vari tavoli stanno facendo, sulla festa del nostro decennale (che vi ricordiamo essere fissata per il 23 febbraio) e su come abbiamo deciso di organizzarci per seguire al meglio il progetto. Per quanto riguarda il luogo vi faremo sapere, Voi dateci al più presto conferma in modo tale che possiamo individuare una sede che sia la più baricentrica possibile (se avete idee proponete pure)

A presto
e grazie di tutto

Il CDA di Aequos



 **OGGI 9 GENNAIO ORE 21**

CASA SAGGIORO - CISLAGO VIA PALESTRO 25

RIUNIONE ORGANIZZATIVA PER LA

FESTA DI AEQUOS DEL

23 FEBBRAIO 2020 A VILLA CORTESE



ORDINE CARNI BIANCHE - POLLO

In questi giorni è stato pubblicato sul sito di Aequos il calendario dei prodotti che vengono messi in listino a rotazione. Tra questi c'è la carne bianca che si era convenuto essere comoda per noi distribuirla l'ultimo sabato di ogni mese. Purtroppo abbiamo fatto i conti senza l'oste e il nostro fornitore (Il Capponcello) ci ha comunicato che la disponibilità del macello gli lascia liberi delle date che in alcuni casi non coincidono con le nostre. Nel dettaglio ci vediamo obbligati a modificare il nostro calendario come segue:

- **febbraio - consegna ANNULLATA**
- **marzo - consegna sabato 20**
- **maggio - consegna sabato 22**

Se per marzo e maggio si tratta solo dell'anticipo di una settimana rispetto alla consegna prevista il buco di febbraio costringe i gasisti a fare due conti sull'ordine perchè dopo la consegna del 24 gennaio quella successiva sarà prevista per il 20 marzo.

Inoltre ecco alcune novità: non compariranno più in listino i polli interi porzionati, ma verranno sostituiti dal TRIS DI POLLO (mezzo petto di pollo, una coscia anatomica e un'ala) forniti in busta sottovuoto.

L'ordine aperto questa settimana chiuderà domenica 12 per consegna sabato 25 gennaio, come detto a Febbraio non sono previste consegne per indisponibilità del macello, la prossima consegna sarà il 20 marzo.

Con la mail di comunicazione di apertura ordine è stato allegato un file modello per la divisione dell'ordine per famiglie (***non ne verranno accettati altri***). Per chi utilizza Gogas il file è estraibile automaticamente cliccando su esporta "esporta in excel";

ATTENZIONE :

- andranno eliminate le righe dei prodotti non ordinati
- andrà inserito il nome del gas
- andrà inviato all'attenzione di Lucia al seguente indirizzo: aequosadm@aequos.eu entro e non oltre il martedì successivo alla chiusura dell'ordine.
- **Eventuali file che i GAS in autonomia invieranno direttamente al produttore non saranno considerati.**

**VI PREGHIAMO CORTESEMENTE DI RISPETTARE QUESTE BREVI INDICAZIONI
PER AGEVOLARE IL LAVORO DI TUTTI**

Il Tavolo Produttori

GAS SESTO IN VISITA AD AMATRICE



Ciao a tutti, in occasione delle feste di Natale, abbiamo fatto una gita di alcuni giorni nei dintorni di Amatrice. Nonostante il poco preavviso siamo riusciti a visitare alcuni produttori. Alcuni di loro li avevamo conosciuti alla festa del DES di fine settembre. Siamo stati accolti da tutti con grande ospitalità e voglia di raccontarci le loro storie ed i cambiamenti che ha portato il terremoto o meglio i terremoti, visto che alcuni di loro hanno subito sia quello dell'Aquila del 2009 che quelli di Amatrice del 2016/17. Tutti ci hanno detto di apprezzare moltissimo i rapporti allacciati con i GAS, non solo per motivi economici ma soprattutto per la solidarietà ed i rapporti umani che si sono creati.

Alleghiamo un breve resoconto con alcune fotografie a questo link → [Visita ad Amatrice Dicembre 2019](#)

Chi volesse altre informazioni ci contatti pure

Elena Turconi e Luca Bandera (Gas Sesto)

DALLE ZONE TERREMOTATE

nuove Filiere Trasparenti



Con l'obiettivo di informare nel modo più corretto, accurato e trasparente chiunque sia interessato alle nostre produzioni alimentari, oltre al desiderio di trasferire le nostre conoscenze e tradizioni culturali, legate in modo indissolubile al cibo che produciamo e mangiamo, proponiamo il progetto **filiera trasparente**. Il GPS è un gruppo di produttori agricoli complementari tra loro che, pur mantenendo le proprie individualità aziendali, uniscono i diversi fattori produttivi ottenendo degli esempi virtuosi di *filiera corta locale*. Il primo esempio di filiera trasparente che proponiamo è: **Arte Norcina** relativo alla produzione tradizionale di salumi. Dal 14 al 18 gennaio 2020 apriremo le nostre aziende e i nostri laboratori al mondo dei GAS e non solo, facendo partecipare gli interessati alla nostra filiera di produzione di salumi.

L'allevamento

Il 14 gennaio è organizzata una visita all'azienda *La Piccola Fattoria sull'Aterno* di Gino Carpente, in località Pile (AQ). L'azienda, al secondo anno di conversione al Biologico, produce farro, grano tenero di antiche varietà (solina, abbondanza), granturco, legumi (lenticchie, ceci, fagioli), patate (turchesi e altre), ortaggi freschi. In oltre alleva vacche di razza chianina, maiali, pecore, faraone, galline ovaiole e tanti altri animali da cortile. I maiali nascono da scrofe allevate in azienda. Dopo lo svezzamento vengono alimentati con materie prime di produzione aziendale, dal farro all'orzo, al grano, al granturco, alle patate, ai residui della mondatura dei legumi.



La macellazione



Questa è la seconda azienda del GPS coinvolta in questa filiera. L'Azienda Agricola Guerci Fabio di Cittareale (RI), alleva circa 300 pecore per la produzione di carne e latte che trasforma direttamente nel laboratorio aziendale producendo formaggi pecorini. In oltre alleva 150 vacche da carne allo stato semibrado, che pascolano libere sulle irte montagne tra Cittareale e Civita da Cascia (PG) e trascorrono in stalla solo i più freddi mesi invernali.

Oltre all'allevamento e alla produzione di carne e pecorino, gestisce il mattatoio consortile di Borbona (RI), al servizio di diversi comuni dell'alta valle del fiume Velino. Svolge il servizio di trasporto e macellazione. Il 15 gennaio nel mattatoio, attrezzato per tutte le linee di animali, dalle pecore ai grandi animali, si potrà partecipare alla macellazione dei suini. In questo periodo il clima permette di lavorare la carne anche a temperatura ambiente. I salumi nelle nostre montagne vengono prodotti da dicembre a marzo, proprio perché il clima freddo e asciutto permette lavorazioni e stagionatura in ambiente naturale, senza l'uso di celle frigo, stagionatori o conservanti.

Trasformazione

L'**Azienda Agricola e Agrituristica La Casa Rosa** di Alessandro Novelli, in località Colle Verrico di Montereale (AQ). L'azienda riorganizzata nel 1976 come allevamento di vacche da latte e produzione di formaggi, da 22 anni ha aperto le porte al pubblico realizzando alloggi e ristoro. Oltre ai formaggi e ai salumi, l'azienda produce legumi, patate e le tradizionali zucchine croccanti sott'olio. In oltre raccoglie frutti antichi da alberi secolari e li trasforma in confetture extra biologiche. L'azienda è certificata BIO dal 1999. Mentre si preparano i budelli, conservati sotto sale, procedendo al taglio su misura e alla legatura su un lato, nel laboratorio aziendale si prosegue la fase di lavorazione delle carni di maiale.



Condivisione

La produzione di salumi è una tradizione atavica nella nostra comunità e normalmente vengono coinvolti amici e compaesani in una grande festa invernale. Durante il rito della lavorazione è buona tradizione condividere la *panontella* (salsiccia fresca, pancetta e costina, tutto cotto alla brace uniti al pane intriso del grasso di cottura).

Contatti

gpsmontidellalaga@gmail.com
agriturismolacasarosa@gmail.com
ipatrignonesi@gmail.com
339 37 35 216



Dopo anni di battaglie e pressioni, il 2020 si apre con una buona notizia per l'ambiente e per la salute!

→ **Clorpirifos, dal 2020 vietato in UE l'insetticida collegato a disturbi del neurosviluppo. La decisione arriva dopo diverse proroghe**

SEMINE, FASI LUNARI, LAVORI IN CAMPO GENNAIO 2020

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	



FASE CRESCENTE



FASE CALANTE

SEMINA IN CAMPO



CARCIOFO



AGLIO



SCALOGNO



CIPOLLA

SEMINA SOTTO TUNNEL



LATTUGA



CICORIA



RADICCHIO



SONGINO



RUCOLA



RAVANELLI

SEMINA IN SEMENZAIO



PEPERONI E PEPERONCINI



MELANZANE



CETRIOLI



ZUCCHINE



TIMO



BASILICO

TRAPIANTO IN CAMPO

AGLIO SCALOGNO CIPOLLA FAVE PISELLI CARCIOFI FRAGOLE

TRAPIANTO IN TUNNEL

LATTUGHE INDIVIE SONGINO PREZZEMOLO

LAVORI

- VANGATURA (SE IL SUOLO NON È GELATO)
- PROGETTAZIONE ORTO E MANUTENZIONE DEGLI ATTREZZI
 - REALIZZAZIONE DEL SEMENZAIO



PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

18 GENNAIO	25 GENNAIO	1 FEBBRAIO	8 FEBBRAIO
MOZZARELLA	POLLO	FARINA	SOYANA
PASTA FRESCA	FONTINA		



QUESTI I TURNI DEL 10 e 11 GENNAIO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
COOP. CIELO e POM DA TERA**

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

Punto logistico LEGNANO

Gas di turno: **GASABILE SGAS**. 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: **GASBUSACA** 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: **STOGAS** 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

Gas di turno: **GASDOTTO**. 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: **MIGASO** 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	
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	
dalle 9:50		MIGASO	

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 Produttori e Logistica: **Mercoledì 22 gennaio 2020** 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 vogliono 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.