

Numero 26 del 25/06/2020



NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.bio

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



COOPERATIVA AEQUOS

ANDARE OLTRE

percorsi, strumenti, traguardi

Andare Oltre è un nuovo ciclo di eventi e proposte del Gruppo Cultura e Formazione che si affianca al noto ciclo **Lezioni di Futuro**.



Il ciclo **Andare Oltre** si propone di promuovere percorsi, offrire strumenti e opportunità concrete per avanzare nelle nostre scelte individuali (e collettive) di consumatori critici.

A questa prima finalità si aggiunge la condivisa indicazione, rivolta a tutte le realtà dell'economia solidale (suggerita dai nostri ultimi seminari), di superare le proprie circoscritte esperienze per un agire comune orientato a medesimi traguardi.

Per questo primo incontro abbiamo coinvolto la Cooperativa **énostra**, con la quale vorremmo aprire nel prossimo futuro un dialogo costruttivo, per comprendere le opportunità previste dall'ecobonus (Decreto Rilancio) destinato all'efficientamento e riqualificazione energetica degli edifici ed in particolare la costituzione delle comunità energetiche.

Ne discuteremo con

Tommaso Gamaleri

a seguire domande e considerazioni da parte dei partecipanti

L'incontro è organizzato per

martedì 7 luglio
dalle ore 21 alle ore 22

E' necessario iscriversi entro **sabato 4 luglio**

Inviare una mail a cultura@aequos.bio indicando nominativo,

G.A.S. o Associazione di appartenenza e indirizzo mail a cui ricevere le informazioni per il collegamento

Vi aspettiamo! Il Tavolo Formazione e Cultura Cooperativa Aequos

VISITA AL NOSTRO PRODUTTORE



Il nostro produttore di miele, "IL SENTIERO" di Morbegno, ci ha recentemente fatto un'offerta interessante per la fornitura di mirtilli in base alla quale io, Luca e Pietro abbiamo ritenuto opportuno effettuare una visita sul campo per conoscerli meglio. Siamo stati accolti dal Sig. Andrea Azzetti che segue direttamente la produzione dei frutti di bosco e gestisce il laboratorio di trasformazione, (nella Cooperativa ogni settore è seguito da un responsabile). Ci ha portato a visitare uno dei campi di produzione di mirtilli e fragole posto a 450 mt. d'altezza, sopra Morbegno, l'appezzamento è di circa 1 ettaro con coltivazioni in parte in tunnel ed in parte a cielo aperto, in totale coltivano attualmente 4 ettari di terreno ma ci è stata mostrata un'altra grossa estensione di terreno di

loro proprietà che sarà adibita in futuro anche ad altre coltivazioni di frutta. I terreni, la frutta, i laboratori di trasformazione sono tutti certificati BIO. Hanno circa 140 dipendenti tra fissi e stagionali che lavorano in vari ambiti → **IL SENTIERO di Morbegno**: oltre al settore agricolo gestiscono delle mense, hanno una gelateria, collaborano con una grossa latteria oltre che con uno scatolificio dove producono direttamente i loro imballaggi (si stanno organizzando anche per le confezioni in cartone dei mirtilli) oltre al cartone ondulato; essendo una Cooperativa Sociale impiegano per il 30/40% soggetti deboli e/o svantaggiati. Andrea è stato disponibilissimo nel farci visitare anche tutta la struttura della Cooperativa dai magazzini al laboratorio di trasformazione, eseguono molte trasformazioni per conto esterno, ed a rispondere a tutte le nostre richieste, inoltrerà tutta la documentazione richiesta relativamente alla certificazione. La visita a nostro parere è stata più che positiva e proficua, certamente intensificherà i nostri già più che collaborativi rapporti.



Donatella per il Tavolo Produttori

ARRIVA L'ANGURIA "AMIACCO GIALLA"

È arrivata già da qualche anno anche in Italia, ma fino ad alcune estati fa era raro vederne una, ora invece anche il nostro produttore **CAVALLI** ha iniziato a coltivarla con provata e gustosa soddisfazione. Gialla quindi **FRUTTO OGM? ASSOLUTAMENTE NO!** L'anguria gialla è una varietà naturale tra le tante esistenti (ve ne sono con polpa bianca o arancione, buccia completamente nera o addirittura maculata), ha origini giapponesi con dimensioni più piccole 4-8 Kg. rispetto all'anguria tradizionale, quindi costituisce una valida alternativa anche per dimensioni.



Il sapore è molto apprezzato per la sua delicatezza, la polpa è croccante, alcune ricordano vagamente la dolcezza del mango con un gusto velato di ananas e fico d'india, a noi scatenare le nostre papille gustative! Il suo contenuto di acqua è superiore a quello dell'anguria tradizionale, è quindi considerata molto più dissetante e rinfrescante. La sua colorazione gialla è data dalla presenza di betacarotene e altri pigmenti che sono precursori di vitamine, è un antiossidante molto potente, ricca di potassio. In conclusione l'anguria gialla ha proprietà idratanti, rinfrescanti e depurative. È arrivata l'estate gustiamoci angurie a volontà, qualunque sia il loro colore e poi...*l'anguria fa ESTATE.*

Donatella per il Tavolo Produttori



ATTENZIONE: RITIRO BOTTIGLIE

APERITIVO UGO

E' stata segnalata la possibilità che si formino pressioni anomale all'interno delle bottiglie di UGO- sidro, che possono comportare rischi all'apertura o la rottura della bottiglia in caso di vetro difettoso, probabilmente per una rifermentazione del prodotto.

Il lotto è il 20072 con scadenza 12/03/2022.

In via cautelativa, invitiamo chi l'avesse ricevuto a renderlo alla Cooperativa, che provvederà al rimborso del prodotto. In seguito alla nostra segnalazione, Biotrentino ha deciso di sospendere provvisoriamente la consegna dell'aperitivo UGO, per verificare la presenza di difetti nel vetro delle bottiglie in questione. Ci dispiace per il disagio e ringraziamo per la collaborazione.

Gianni - referente Biotrentino



LETTI PER VOI

→Coop, dalla quarantena alla Fase 2: com'è cambiata la spesa degli italiani durante l'emergenza?



PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

27 GIUGNO	4 LUGLIO	11 LUGLIO
FARINA	MOZZARELLA	SOYANA
PASTA FRESCA		FONTINA
		CARNI BIANCHE POLLO



QUESTI I TURNI DEL 26 e 27 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (16.00 - 20.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 14.00 IN AVANTI:

SBANCALATORI SENIOR e DIPENDENTI DI AEQUOS

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: **GAS 7 FONTANE** 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: **GAS OLONA** 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: **SBANCALATORI SENIOR e DIPENDENTI AEQUOS** 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
alle 8:00	GASAMOS
alle 8:15	CISGASO
alle 8:30	MIGASO
alle 8:45	GASLOCO
alle 9:00	COOP CIELO
alle 9:10	GASINISTI
alle 9:20	GASIAMOCI / GASPACCIO
alle 9:30	GASNOSTO
alle 9:40	GASPITA
alle 9:50	AIRONGAS
alle 10:00	GAS PICCOLO
alle 10:10	CHEGASINO / LA TARTARUGA
alle 10:20	SARGASS
alle 10:30	ROVELLASGAS

NON DIMENTICARE!

E' utile che vengano resi :

- le scatole di cartone grandi delle uova, **non i singoli contenitori**
- i termobox **puliti**
- le ceste del pane

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

- **CDA AEQUOS**
→cda@aequos.bio

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.bio

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

- **TAVOLO QUALITÀ**
→qualita@aequos.bio

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.bio

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.bio

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.bio

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
→comunicazione@aequos.bio

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.bio

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.