

Numero 28 del 09/07/2020



NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.bio

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



ANCORA DUE PAROLE SULLE CILIEGIE



Rispetto allo scorso anno, la stagione 2020 per le ciliegie è andata molto bene. Tuttavia l'ultima consegna non è stata "perfetta:" sabato 27/06 infatti le ciliegie erano molto mature e quindi andavano consumate subito. La ciliegia è un frutto molto delicato che risente sia degli eventi climatici negativi (pioggia/umidità e caldo torrido) nonché di un parassita chiamato suzuki che attacca i ciliegi. Quando si verificano sbalzi di temperatura importanti o eventi climatici particolari, il raccolto purtroppo non raggiunge i consueti livelli di eccellenza. Conosco Massimo da alcuni anni e lo considero una persona estremamente affidabile che tiene molto alla qualità tanto che a volte, se reputa che le ciliegie non siano qualitativamente all'altezza (mi dice sempre "... non sono per voi") preferisce non consegnarle affatto. Come referente di questo produttore lo sento sempre il lunedì (quando invio l'ordine) ed il giovedì in tarda mattinata (quando le fasi della raccolta stanno per concludersi). Come ogni giovedì, anche il 25/06 mi aveva avvertito che la qualità sarebbe stata buona anche se non eccellente proprio in ragione delle avverse condizioni climatiche e della comparsa (proprio nell'ultima raccolta) del famoso suzuki. Ricordo a tutti che la corretta conservazione delle ciliegie è fondamentale per garantirne la qualità, quindi consiglio sempre di toglierle dal contenitore di plastica riponendole in un piatto o in un cestello forato per la frutta scegliendo di consumare per prime le più mature. Nel mio caso, seguendo questo semplice accorgimento, a fronte di 1 kg di ciliegie acquistate, ne ho scartate non più di 8-9...

Da ultimo, ci tengo a farvi notare che il prezzo di acquisto

delle nostre ciliegie biologiche è molto conveniente tanto che se andate sul sito di Esselunga le ciliegie Bio vengono vendute a € 13,27/kg mentre, come sapete, il nostro prezzo di listino è di € 6,25/kg. (oltre il 50% in

meno) pur riconoscendo al produttore circa l'84% del prezzo di vendita!!! Purtroppo la stagione delle ciliegie è già terminata e quindi l'appuntamento sarà per il prossimo anno!

Nino del Tavolo Produttori



FATTORIA AURORA

olive in salamoia

Durante il confezionamento delle olive in salamoia si è verificato un guasto della macchina del sottovuoto. Nel caso i vasi dovessero mostrare in superficie una patina biancastra, non allarmatevi, le olive sono perfettamente commestibili. La messa in sottovuoto, togliendo l'aria dai vasi impedisce il formarsi di questa "muffa" del tutto naturale nella maturazione delle olive. La pellicola può essere facilmente asportata con un cucchiaino. Ci scusiamo per il disagio.



Aurora Moretti, Fattoria Aurora



AGOSTO: APERTI PER FERIE

Abbiamo pensato che, quest'anno, qualche famiglia in più rispetto al solito trascorrerà a casa i giorni di riposo e il sondaggio effettuato presso alcuni gas ha confermato il loro interesse a ricevere ciò che nostri produttori hanno comunque in campo; Aequos resterà quindi attiva per **TUTTO IL MESE DI AGOSTO, con esclusione di sabato 15 Ferragosto.**

Il Tavolo Produttori



LETTI PER VOI

→Pomodori, vanno in frigo oppure no? Su aroma e sapore incide più la varietà che la temperatura di conservazione. Lo studio tedesco

PROGRAMMA PROSSIME CONSEGNE

11 LUGLIO	18 LUGLIO
SOYANA	MOZZARELLA
FONTINA	
CARNI BIANCHE POLLO	

QUESTI I TURNI DEL 10 e 11 LUGLIO

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: **OLTRESTAZIONE**. 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: **GASELLO/IL CARDO** 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 ORAGO** 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: **GASTA BIEN**. 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**
→produttorielogistica@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.