




NUMERO 27 DEL 08/07/2021

# NOTIZIARIO

DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio Rimani in contatto con Aequos su Facebook Diventa fan della pagina ufficiale 

## LO SCALOGNO

prossimamente nei nostri listini



A settembre dello scorso anno vi abbiamo raccontato di Carlo Salvan e della sua **Azienda Agricola Quirina** di Frassinelle Polesine. In queste settimane abbiamo in listino il suo aglio viola, poi arriverà nuovamente quello bianco e a breve sarà disponibile anche il suo scalogno. Per la prima volta ha infatti dedicato 2500 mq alla coltivazione di questo bulbo, producendo circa 20 q.li della qualità longor.

Più piccolo della cipolla, più grande dell'aglio, **lo scalogno** è una via di mezzo tra i due odorosi bulbi; appartiene alla famiglia delle Alliaceae, del genere Allium, è un concentrato di virtù benefiche: è ricco di acqua e fibre che facilitano il transito intestinale, riducendo l'assorbimento dei grassi, inoltre contiene vitamina A, vitamine del gruppo B e C. Una volta acquistato, se conservato in locali freschi, asciutti e ben aerati o ventilati, può durare fino a sei mesi senza perdere le sue caratteristiche. Viene spesso utilizzato in cucina nelle ricette più raffinate al posto della cipolla: il suo gusto più deciso rispetto a quello di quest'ultima, ma meno intenso dell'aglio, conferisce un sapore particolare a tutti i piatti (insalate, frittate e

torte salate, salse fini, sughi per tagliolini o tagliatelle all'uovo, risotti)



Può tuttavia essere consumato come contorno, eccone un esempio in agrodolce:

500 g **Scalognò** 2 cucchiari **Aceto balsamico** 2 cucchiari **Aceto di vino bianco** 1 cucchiaino **Zucchero** 2 cucchiari **Acqua** 2 cucchiari **Olio di oliva** **Sale** Una volta pelati gli scalogni, metteteli in un tegame e aggiungete tutti gli altri ingredienti mescolando bene. Lasciate cuocere a tegame coperto per circa 30 minuti, gli scalogni devono essere compatti e sodi e il sughetto deve diventare denso e caramellato.

La Redazione






## TURNI MAGAZZINO

10 LUGLIO	CISGASO
17 LUGLIO	CHE GASINO / LA TARTARUGA
24 LUGLIO	AIRONGAS
31 LUGLIO	SARGASS
7 AGOSTO	ROVELLASGAS

## SABATO 3 LUGLIO: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 3 luglio ... fino al 4 luglio i GAS:

- **sono stati contenti di aver ricevuto**

-  **ALBICOCCHÈ di Daniela Taroni:** *buon sapore e profumo*
-  **MIRTILLI di Il Sentiero Coop.:** *buon sapore e freschezza,*
-  **PESCHE RICH MAY di Giannella Antonina:** *buon sapore e dolcezza*

- **non sono soddisfatti di:**

-    **CETRIOLO de L'Ambiente Naturale:** *marciume*

**Ricordiamo a tutti di utilizzare borse termiche e "siberini" in ogni fase della distribuzione, dal centro logistico fino a casa.**

Il produttore dei Cetrioli è già stato allertato del problema. I GAS che hanno rilevato marciume sui cetrioli consegnati sabato scorso si affrettino a comunicarlo, utilizzando il modulo elettronico sul sito di Aequos.

Il Tavolo Qualità

# LETTI PER VOI

⇒ **Il forno a microonde non danneggia il cibo e non causa tumori. Ecco cosa dice l'Istituto superiore di sanità**

## PROSSIME CONSEGNE

10 LUGLIO	17 LUGLIO	24 LUGLIO	18 SETTEMBRE
SOYANA	PASTA FRESCA	PIANTINE da ORTO	AMATRICE
	MOZZARELLA		

## QUESTI I TURNI DEL 9 e 10 LUGLIO

**SBANCALAMENTO VENERDÌ (8.30 - 13.00 e 16.00 - 21.00):**

**RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 8.30 IN AVANTI:**

**DIPENDENTI DI AEQUOS e SBANCALATORI SENIOR**

**L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARÀ:**

**Punto logistico LEGNANO**

Gas di turno: **OLTRESTAZIONE**. I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7.15** 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 CAVARIA**

Gas di turno: **GAS OFFICINA VARESE** 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 / GARBAGAS**. 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: **CISGASO** con ritrovo per questo GAS alle ore **7.30** in via Enrico Fermi 260 a UBOLDO

**Il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas** ↴

ORARIO	GAS
alle 7:50	GASAMOS
alle 8:00	CISGASO
alle 8:10	MIGASO
alle 8:20	GASPITA
alle 8:30	GASLOCO
alle 8:40	COOP. CIELO
alle 8:50	GASINISTI
alle 9:00	AIRONGAS
alle 9:10	GASNOSTRO
alle 9:20	CHEGASINO / LA TARTARUGA
alle 9:30	SARGASS
alle 9:40	GAS PICCOLO
alle 9:50	ROVELLASGAS
alle 10:00	GASIAMOCI
alle 10:10	LA DISPENSA DEL GASISTA
alle 10:15	IL CHIOSTRO SOLIDALE

# IMPORTANTE

Abbiamo **urgenza** di recuperare:

→ **LE CASSETTE DI PLASTICA E CARTONE SE NON ROVINATE (NO LEGNO)**

↑ **(SOLO DEI PRODOTTI AEQUOS)**

E vi chiediamo di rendere **sempre**:

→ **I TERMOBOX puliti** (solo quelli di **LATTE** e **YOGURT**)

→ **I SIBERINI** e 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 vogliono 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](mailto: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.