



NUMERO 38 DEL 06/10/2022

# NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

[www.aequos.bio](http://www.aequos.bio)

Seguici sulle pagine ufficiali **FACEBOOK**  **INSTAGRAM** 

## **GASISTA PER UN GIORNO**

Grazie a tutti quelli che hanno reso possibile l'evento del 30 settembre in Regione a Milano



## UNA CHICCA DA LUNELLA

### Nel listino tra le confetture la marmellata di albicocche di Galatone



"L'albicocca di Galatone" è una particolare varietà autoctona di questo frutto ed è coltivata soltanto nel territorio del piccolo Comune jonico in provincia di Lecce.

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha inserito l'albicocca di Galatone nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione Puglia (PAT). La leggenda racconta che fu portata in Puglia direttamente dai Templari provenienti dall'Oriente ed è probabilmente vero, in quanto le albicocche sono state importate in Europa dal Medio Oriente ai tempi delle Crociate.

Questo prodotto è reso speciale dal fatto che:

- L'innesto della pianta veniva fatto su un mandorlo amaro e questo ha contribuito a rendere gli alberi decisamente più longevi.

Infatti a Galatone gli albicocchi fruttificano tre anni dopo l'innesto, ma continuano poi anche per cinquant'anni. L'albicocca di Galatone ha:

- le dimensioni di una noce;
- il colore varia da un giallo paglierino ad un arancione chiaro.
- è caratterizzata da piccole macchie marroni che spesso ne ricoprono la superficie e risulta molto profumata e dolce al palato.

Inoltre, si distingue per una consistenza morbida che ne ha impedito il lungo trasporto e le manipolazioni industriali. L'albicocca di Galatone viene raccolta in genere nei mesi di maggio e giugno e si presta ad un gran numero di preparazioni e dessert. Può essere un ottimo ingrediente per arricchire cheesecake, crostate di frutta, semifreddi e molto altro. Infine, è l'ideale per preparare conserve e marmellate fatte in casa.

La Redazione

## I MIELI DI AEQUOS

Miele di Robinia meglio conosciuto come miele di Acacia. Quest'anno, dopo anni di sofferenza, la produzione del miele di Robinia/Acacia è stata più che positiva, il clima ha decisamente favorito una buona produzione. Questo miele si produce principalmente in tutto il nord Italia. Di colore chiarissimo, ha un sapore delicato ed è quindi ottimo per dolcificare. È indicato come corroborante, disintossicante del fegato e ricostituente. Contiene molto fruttosio rispetto al glucosio e per questo cristallizza lentamente ed in tempi lunghi.





Il miele di **Castagno** si presenta mediamente scuro con riflessi tendenti al rossiccio se visto alla luce. È uno dei pochi mieli con retrogusto amaro ed ha un sapore del tutto caratteristico simile al profumo dei fiori di castagno. Contiene un'alta percentuale di polline e di sali minerali, ricco di ferro e favorisce la circolazione sanguigna. Tipico e sublime l'abbinamento con vari formaggi.

#### **Flora Alpina e Millefiori.**

Mieli tra i più comuni e diffusi provenienti dal nettare di molti fiori dei pascoli alpini e per questo il loro gusto varia a seconda delle diverse fioriture e zone. Gusto fruttato e floreale molto delicato e gradito al palato. Mai uguale a se stesso. Mieli ricchi di sostanze nutritive rispetto alle varietà monoflorali: i pollini di specie vegetali differenti tra loro li rendono un vero concentrato di nutrimento.

*Donatella per il Tavolo Produttori*

## **FESTA DEL RACCOLTO IN CASCINA TEGLIO**

Siamo stati accolti da Maurizio, collaboratore di Maria Rosa, dapprima ci ha portato a vedere e spiegato le funzioni dei macchinari che hanno in Azienda poi sono stati formati 2 gruppi per la visita ai campi, uno passeggiando a piedi mentre l'altro in bicicletta, noi abbiamo preferito la passeggiata a piedi, a piedi si gusta meglio il paesaggio, con il Monte Rosa che troneggiava sui campi, peraltro la giornata era stupenda.

Maurizio ci ha poi accompagnato ai campi di riso, in buona parte era già stato fatto il raccolto in altri si sarebbe fatto in questi giorni, ci ha fatto vedere e spiegato l'alternanza delle coltivazioni che adottano, coltivazioni a rotazione che consentono di mantenere il terreno più fertile e produttivo, i campi di soia, infatti la soia arricchisce naturalmente il suolo di azoto; ottimo concime naturale, i campi di grano saraceno con fioritura molto apprezzata dalle api, nei loro campi vi sono anche alcune arnie custodite da un apicoltore.



Rientrati dalla passeggiata ci siamo gustati degli splendidi risotti preparati nella loro cucina e accompagnati da un buon vino. Erano presenti altri intrattenimenti, abbiamo visto la preparazione del formaggio, l'apicoltore ha spiegato il mondo delle api e parecchi laboratori per bambini. È stata una giornata più che interessante e gradevole, a volte basta poco per riaccendere lo spirito di un gasista.

*Donatella di GASAMOS*

# LETTI PER VOI

Le nanoplastiche possono risalire la catena alimentare dalle piante ai pesci

→ <https://ilfattoalimentare.it/nanoplastiche-catena-alimentare.html>



## SABATO 1 OTTOBRE: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 1 ottobre ... fino al 4 ottobre i GAS:

- **sono stati contenti di aver ricevuto:**

- **FUNGHI FRESCHI SHITAKE** - Daniela Taroni: bell'aspetto, buon sapore, freschezza ... buonissimi.

- **non sono soddisfatti di:**

- **BIETA da COSTA BIANCA** - Az. Agr. Giarone: eccesso di scarto,

- **BIETA da COSTA COLORATA** - Az. Agr. Giarone: foglie rotte e rovinate,

- **MELONE RETATO** - Az. Agr. Giarone: marciume,

- **UVA APIRENA ROSSA ALLISON** - Lacalamita Rosa: scarsa maturazione.

Il Tavolo Qualità

**RICORDIAMO A TUTTI DI UTILIZZARE BORSE TERMICHE E SIBERINI IN OGNI FASE DELLA DISTRIBUZIONE, DAL CENTRO LOGISTICO FINO A CASA.**

## CALENDARIO DELLE PROSSIME CONSEGNE

**8 OTTOBRE**

**15 OTTOBRE**

**22 OTTOBRE**

**5 NOVEMBRE**

**12 NOVEMBRE**

**FREEDHOME**

**MOZZARELLA**

**BEVANDE VEGETALI**

**FARINA**

**Saponi Solidali**

**BERGAMOTTO**

**La Fromagerie**

**ERBE OFFICINALI**

**SALE**

**PPDO La Ginestra**

**PASTA FRESCA**

## **TURNI DEL 7 e 8 OTTOBRE**

SBANCALAMENTO VENERDÌ (8.30 - 13.00 e 17.00 - 21.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:

DIPENDENTI DI AEQUOS con GAS PICCOLO e GASLOCO

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 9.20 in via Giuseppe Garibaldi, 29 a **SAN GIORGIO SU LEGNANO**

### Punto logistico **VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GASBUSCA** con ritrovo per questo gas alle ore 8.10 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 **CAVARIA**

Gas di turno: **POM DA TERA** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 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 10.00 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 7.30

### Punto logistico **MILANO**

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 8.00 a Certosa e dalle ore 8.45 a Sud

### Magazzino **UBOLDO**

Gas di turno: **MIGASO** 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 DI TURNO

alle 7:50

GASAMOS

alle 8:00

CISGASO

alle 8:10

MIGASO

alle 8:20

GASPITA

alle 8:30

GASLOCO

alle 8:40

LA DISPENSA DEL GASISTA

alle 8:50

AIRONGAS

alle 9:00

GASNOSTRO

alle 9:10

SARGASS

alle 9:20

GAS PICCOLO

alle 9:30

ROVELLASGAS

alle 9:40

GASIAMOCI

alle 9:50

IL CHIOSTRO SOLIDALE

## ABBIAMO URGENZA DI RECUPERARE:

LE CASSETTE DI **PLASTICA E CARTONE** (NON QUELLE IN LEGNO)  
NON ROVINATE E SOLO DEI PRODOTTI AEUQS

VI CHIEDIAMO DI RENDERE **SEMPRE:**

- **I TERMOBOX PULITI** (solo quelli di LATTE e YOGURT)
- **I SIBERINI**
- **LE GESTE DEL PANE**

 **SE VUOI AVERE INFORMAZIONI O COMUNICARE CON I TAVOLI** 

## **CDA AEQUOS**

→ [cda@aequos.bio](mailto: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](mailto:notiziario@aequos.bio)

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

## **TAVOLO QUALITÀ**

→ [qualita@aequos.bio](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:produttori@aequos.bio)

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

## **TAVOLO COMUNICAZIONE**

→ [comunicazione@aequos.bio](mailto:comunicazione@aequos.bio)

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni e/o 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 e/o suggerimenti inerenti il programma GoGas e la sua applicazione per smartphone e segnalare le problematiche relative all'inserimento degli ordini sul sito.