



NUMERO 25 DEL 22/06/2023

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

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

AL CINEMA CON IL DES

Martedì 27 giugno ore 21 ai Giardini Estensi di Varese si terrà la proiezione di 'Trieste è bella di notte', un documentario sulle "riammissioni informali" dall'Italia verso la Slovenia dei migranti provenienti dalla rotta balcanica. A raccontarlo in prima persona, anche attraverso le immagini dei cellulari registrate lungo il percorso, direttamente i protagonisti: giovani uomini provenienti principalmente da Pakistan e Afghanistan, rimasti incastrati nella indefinitezza di una politica migratoria italiana (ed europea) che non accoglie ma respinge.

Ad arricchire la serata, un dibattito finale animato da Duccio Facchini, direttore di Altreconomia e autore del libro "Respinti". Le 'sporche frontiere' d'Europa, dai Balcani al Mediterraneo".

In prima visione a Varese e provincia, l'evento è organizzato dal Distretto di Economia Solidale di Varese in collaborazione con FilmStudio 90 e con il sostegno di oltre trenta associazioni del territorio, tra le quali anche Aequos. Regia di Andrea Segre Stefano Collizzoli e Matteo Calore, prodotto da ZaLAB Film e Vulcano, Trieste è bella di notte è stato presentato per la prima volta nel gennaio 2023 al Trieste film festival, selezione ufficiale fuori concorso 2022 - 75', lingue parlate: Italiano, Pashtu e Urdu - costo del biglietto euro 3,50



Trailer: → <https://bit.ly/TBNVarese>

Prenotazione consigliata: → <https://bit.ly/TBNprenotazione>

PEPERONI BIANCHI MANTOVANI DI CAVALLI

in agrodolce con aceto Guerzoni

Ingredienti: 500 g peperoni - 20 g zucchero semolato - 40 g aceto di vino bianco - 1 spicchio aglio - olio EVO q.b. - sale q.b.



Lavate i peperoni, asciugateli ed eliminate picciolo, semi e filamenti per poi tagliarli a listarelle sottili. In una padella scaldate dell'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungete i peperoni e cuoceteli a fuoco medio per 10 minuti assicurandovi che non si colorino troppo. Aggiungete lo zucchero e l'aceto e lasciate cuocere per circa 15 minuti fino a quando l'aceto sarà evaporato e i peperoni risulteranno morbidi. Salate a piacere e servite caldi o lasciate raffreddare per mangiarli freddi. Per una variante sfiziosa, a due minuti dalla fine della cottura, aggiungete olive, capperi, pinoli e uvetta precedentemente fatta rinvenire in acqua. Lasciate insaporire e, prima di servire, cospargete il tutto con un po' di pangrattato tostato, salvia e timo.

PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE

sui peperoni

Ingredienti: peperoni - patè di olive taggiasche - olio EVO qb - sale

Scottare i peperoni su graticola o nel forno e spellarli (se usate i cornetti di Lunella o i bianchi mantovani potrete evitare di spellarli), dividere in 4 falde i peperoni, in una padella mettere poco olio e le falde dei peperoni e un pizzico di sale, farli cuocere lentamente per 5 minuti, stendere un cucchiaino di pasta di olive su ciascuna falda e lasciar cuocere altri 5 minuti. A piacere si possono fare abbrustolire leggermente. Deliziosi!

LETTI PER VOI

TUTTI I SEGRETI DEL FRIGORIFERO E DEL FREEZER PER CONSERVARE BENE IL CIBO














→ <https://ilfattoalimentare.it/uso-corretto-frigorifero-freezer-bfr.html>










SABATO 17 GIUGNO: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 17 giugno ... fino al 20 giugno i GAS:

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

-    **ALBICOCCHIE** - Dailele Marchesini: bell'aspetto, buon sapore, dolcezza e buonissime,
-    **MELONE RETATO** - Az. Agr. Cavalli: buon sapore e dolcezza,
-   **CILIEGIE** - Massimo Bonetti: bell'aspetto, buon sapore e dolcezza,
-  **ANGURIE MINIROSSE** - Lunella: buon sapore,
-  **MIRTILLI vaschetta da 500 gr** - Sottobosco: bell'aspetto e buon sapore,
-  **PEPERONE CORNETTO** - Lunella: bell'aspetto, buon sapore, freschezza e profumo,
-  **PESCHE SUGAR TIME** - Az. Agr. Antonia Giannella: buon sapore e dolcezza,
-  **MIELE di CILIEGIO SELVATICO 500 gr** - Il Sentiero Coop.: buon sapore, dolcezza e profumo.

- **non sono soddisfatti di:**

-    **MELONE RETATO** - Az. Agr. Cavalli: marciume, duro e scarsa maturazione,
-   **MELANZANE** - Lunella: marciume,
-  **ERBETTE** - Fiorenzo Bonatti: tutte bruttine,
-  **PATATE NOVELLE Var. ARINDA** - Agrinova: piene di germogli.

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

24 GIUGNO	1 LUGLIO	8 LUGLIO	29 LUGLIO
MOZZARELLE	GALLETTE	MOZZARELLE	PIANTINE da ORTO
PPDO La Ginestra	FARINA	CARNI BIANCHE - POLLO	
	LATTE VEGETALE The Bridge	OLIO	

TURNI DEL 23 e 24 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' (8.30 - 13.00 e 17.00 - 21.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:

DIPENDENTI di AEQUOS con GASPENSA e GASABILE (Sgas)

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARÀ:

Punto logistico **LEGNANO**

A GASABILE la consegna verrà effettuata alle 9.20

Punto logistico **VANZAGHELLO**

Gas di turno: **GASELLO** 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: **GAS OFFICINA VARESE** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Cavarina 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 / 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 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: **SARGASS** 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 9:45	NONAGASO
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 AEQUOS**

VI CHIEDIAMO DI RENDERE SEMPRE:

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

SE VUOI AVERE INFORMAZIONI O 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 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 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 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 INFORMATICO

→ 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.