



Numero 44 del 20.11.2025

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

Seguici su...FACEBOOK  INSTAGRAM  e WHATSAPP 

MODA SOSTENIBILE

RIFÒ

La giornata di presentazione a Cavaria ha visto partecipanti interessati e consapevoli che hanno particolarmente apprezzato la presentazione del fondatore di Rifò. Niccolò ci ha raccontato, con semplicità ma in modo esaustivo, tutte le motivazioni e gli obiettivi che animano lui e i suoi collaboratori.



Molti i punti di incontro con quelli dei Gas: non spreco prima del recupero, inserimento di persone in difficoltà, cura del territorio e delle relazioni. Anche la visione del campionario è stata vivace e piacevole.



Il Tavolo Formazione e Cultura

IL PROSSIMO APPUNTAMENTO

23 novembre: Galliate, Sala comunale via Matteotti 14

Dalle 15.30:

- ascolteremo la presentazione dell'azienda da parte del titolare Niccolò Cipriani e parleremo della nostra collaborazione
- visioneremo il campionario proposto
- chi vorrà iniziare a ordinare i capi di interesse potrà farlo con il supporto di alcuni di coloro che sono coinvolti nel progetto
- potremo portare tessuti da riciclare, purché contengano almeno il 95% di cotone, denim, lana o cashmere

Ricordiamo che il primo ordine è stato chiuso mercoledì 19/11. Giovedì 20/11 verrà aperto il secondo ordine con chiusura mercoledì 26/11 per consentire a chi parteciperà alla giornata del 23/11 di visionare il campionario e ordinare successivamente. Il secondo ordine sarà quindi



dedicato prevalentemente ai GAS dei centri di Galliate e Vanzaghello.

Partecipiamo numerosi per dare una svolta al fast fashion che ci circonda!

Il Tavolo Formazione e Cultura

LE BARBABIETOLE MULTITASKING

DI CLAUDIO BIANCHI

Quest'anno la programmazione ha funzionato, anche se non per tutti i prodotti, la prima semina degli spinaci purtroppo è andata in gran parte persa. Consoliamoci con le barbabietole che sono eccezionalmente belle: sane, sode, dolci. Le prime da consumare sono le foglie con i loro gambi, ottime anche solo scottate, condite con un filo d'olio.



I tuberi vanno lessati un po' più a lungo o cotti al forno con la buccia, magari insieme alle cipolle rosse ramate di Barbieri. Sono buonissimi in insalata, grattugiati da crudi, ma per averli a disposizione a lungo si possono sbucciare e affettare senza cuocerli, conservandoli in agrodolce con la solita ricetta della giardiniera.



La Redazione

NUOVI PRODOTTI IL SENTIERO

Il gusto che non ti aspetti: scopri la Baya Marisa e i suoi prodotti

Se non hai mai sentito parlare della mela Baya Marisa, preparati a qualcosa di davvero particolare. Questa varietà si riconosce subito: la sua polpa è naturalmente rossa, con un profumo fresco e un gusto che unisce dolcezza e una leggera nota acidula. È una mela "diversa", bella da vedere e buonissima da assaggiare, perfetta sia fresca che trasformata. Da questa mela speciale nascono due prodotti semplici ma irresistibili: il succo e la confettura. La Baya Marisa che trovi nel succo e nella confettura nasce nei frutteti de "Il Sentiero", una cooperativa che conosciamo bene e collabora con Aequos ormai già da diverso tempo. L'arrivo di questi nuovi prodotti nel nostro listino è frutto di una raccolta particolarmente abbondante.

Succo di Mela Baya Marisa

Un succo dal colore brillante e dal sapore genuino. È naturalmente dolce e mantiene quel tocco acidulo che lo rende super rinfrescante. Perfetto per la colazione o per una pausa veloce durante la giornata. Il succo viene proposto in bottiglie da 500 ml.



Confettura di Mela Baya Marisa

Una confettura profumata, morbida e dal colore rosso davvero invitante. Ideale da spalmare sul pane, nelle crostate o per dare un twist allo yogurt. Il



gusto è equilibrato, non troppo dolce e molto aromatico. La confettura viene proposta in vasetti da 230 gr.

La Baya Marisa è una mela che conquista al primo assaggio.

Vuoi provare questi prodotti? È il momento giusto per lasciarti stupire!

Inoltre per ampliare la gamma delle confetture avremo a listino anche quella di fragola e kiwi/mela, sempre da 230 gr.



Donatella per il Tavolo Produttori

LETTI PER VOI

Pane filante fatto in casa: quali sono le cause? Risponde Antonello Paparella






→ <https://ilfattoalimentare.it/lettera-pane-filante.html>







SABATO 15 NOVEMBRE: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 15 novembre ... fino a martedì 18 novembre i GAS:

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

-   **BROCCOLETTI** - Lunella: freschezza e buon sapore,
-  **BIETOLE** - Claudio Bianchi: bell'aspetto,
-  **CAVOLFIORE MISTO** - Az. Agr Giarone: buon sapore e freschezza,
-  **FAGIOLINI VERDI** - Coop Sociale Aretè: bell'aspetto, buon sapore e freschezza.

- **non sono soddisfatti di:**

-   **PERE CONFERENCE** - Michele Sacchetto: eccessiva maturazione e scarto,
-  **CIME di RAPA** - Lunella: appassimento,
-  **FINOCCHI** - Lunella: appassimento.

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

22 novembre

29 NOVEMBRE

6 DICEMBRE

13 DICEMBRE

20 DICEMBRE

MOZZARELLE

Saponi SMOM

FARINA

**ABBIGLIAMENTO
SOSTENIBILE Rifò**

PRODOTTI BUTRIGO

BIOPIZZA

ACETO BALSAMICO

CAPPERI

PASTA SECCA Iris

AMATRICE

MEDITERRANEA

CARNE BIANCA POLLO

FREEDHOME

DETERSIVI

TURNI DEL 21 e 22 NOVEMBRE

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

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO dalle ore 17.00:

DIPENDENTI di AEQUOS con GASNOSTRO e GAS CAGNOLA con MAMMAFOTOGRAMMA.

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARÀ:

Punto logistico **GALLIATE**

Gas di turno: **GASBIO OLEGGIO** La consegna in questo centro avverrà alle 8.30 circa.

Punto logistico **LEGNANO**

A **GASABILE** la consegna verrà effettuata alle 8.00 circa.

Punto logistico **ARLUNO**

A **COOP CIELO** la consegna verrà effettuata alle 8.00 circa.

Punto logistico **PREGNANA**

Ai **GASINISTI** la consegna verrà effettuata alle 7.45 circa.

Punto logistico **VANZAGHELLO**

I 3 **GAS** che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali a Vanzaghello in Piazza Pertini all'arrivo del camion. **GASCINA ELISA** sarà responsabile della divisione per **GAS**. A seguire i **GAS** che fanno riferimento a questo punto logistico potranno ritirare il loro ordine.

Punto logistico **CAVARIA**

Gas di turno: **HAPPYGAS** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Cavarina in via Matteotti 438. I **GAS** che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

Punto logistico **VERGIATE**

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 **CESATE**

I **GAS** che fanno riferimento a questo punto logistico possono presentarsi a sbancalare alle 7.20, (orario di arrivo del camion), così come da nuovo accordi presi con i **GAS** (Gasdotto, Garbagas, Consenso).

Punto logistico **BUSTO ARSIZIO**

I **GAS** che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 9.00

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: **GAS LOCO** 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 7:30

GASUSA e **GREENINCH**

alle 7:45

GASAMOS

alle 8:00

CISGASO Gas del Rugareto

alle 8:10	MIGASO
alle 8:20	GASPITA
alle 8:30	GASNOSTRO
alle 8:35	GASLOCO
alle 8:40	LA DISPENSA DEL GASISTA
alle 8:45	AIRONGAS
alle 8:50	SARGASS
alle 8:55	GAS PICCOLO
alle 9:00	ROVELLARGAS
alle 9:05	IL CHIOSTRO SOLIDALE
alle 9:10	NONAGASO e LA TARTARUGA
alle 9:15	GASATE

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 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 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 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 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 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 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.