



NUMERO 26 del 25.06.2026

NOTIZIARIO DELLA COOPERATIVA

www.aequos.bio

Seguici su...FACEBOOK  INSTAGRAM  e WHATSAPP 

PREMIO DI STUDIO 2026

In ricordo del nostro socio fondatore Umberto Castagna, forte animatore della Cooperativa, Aequos ha chiesto all'Università degli Studi di Milano di bandire un premio di studio di 1.000 euro con la finalità di supportare la ricerca e lo studio delle produzioni e trasformazioni di alimenti con metodo biologico. Il premio è stato bandito nel gennaio 2026 per i laureati triennali e magistrali di UNIMI nell'ambito dell'area di **SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E ALIMENTARI**.

Hanno partecipato 6 candidate/i e la commissione di valutazione è stata nominata con tre docenti di UNIMI e la Dott.ssa Liliana Anghinelli Castagna in rappresentanza di Aequos.

Le tesi e gli elaborati finali presentati dai candidati si sono dimostrati di buon livello e hanno mostrato ricerche su tecniche di miglioramento delle coltivazioni utili per il metodo biologico.

Il vincitore è risultato il Dott. ALESSANDRO VERDINO con una buona valutazione del progetto e della presentazione dei risultati ottenuti, con una tesi magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dal titolo **MICROFERMENTAZIONI CON LIEVITI NON-SACCHAROMYCES ISOLATI DA CULTIVAR DI UVE PIWI VOLTE ALLA PRODUZIONE DI VINI A RIDOTTO CONTENUTO DI ETANOLO**.

La Cooperativa ha invitato il vincitore ad un momento di condivisione durante la Festa di Aequos 2026.

Il CdA di Aequos con Il Prof. Tamburini

LA FESTA DI AEQUOS

COMINCIAMO A RACCOGLIERE LE IDEE

Il 13 luglio si terrà alla sede di Uboldo il primo incontro per la preparazione della Festa dell'11 ottobre a Villa Cortese.

Chi desiderasse collaborare a questa fase progettuale, può scrivere a → comunicazione@aequos.bio per essere inserito nel gruppo.

Il Gruppo Organizzativo

LE ZUCCHINE DI ERBACCI

Come abbiamo dovuto tutti constatare, l'instabilità del clima mette continuamente in difficoltà i nostri produttori di frutta e ortaggi, costringendoci ad affannose ricerche dell'ultimo momento. Anche quest'anno, tra grandinate e caldo precoce o eccessivo, i danni non sono mancati.

Già nel 2025 avevamo avviato la ricerca di nuovi interlocutori, con i suggerimenti degli stessi nostri produttori che vogliamo continuare a supportare, e dell'amico Bazzocchi. Avevamo così incontrato anche l'azienda agricola di Luca Erbacci, di cui avete potuto apprezzare in queste settimane le ottime zucchine. Pensando di appoggiarci in futuro a loro anche per altri ortaggi, ve ne diamo qui sotto una presentazione.



Pietro per il Tavolo Produttori

Oltre trent'anni fa, nel 1989, decidemmo di coltivare i nostri terreni in modo più "salutare". A quel tempo non esistevano ancora gli organismi certificatori di prodotti biologici, per cui la definizione "biologico" era tutta da interpretare, con in più le difficoltà di voler fare "diverso" e le diffidenze del mondo agricolo (tutto). L'unica realtà commerciale che esisteva in zona (La Mustiola) riusciva a vendere una parte delle nostre produzioni in "Bio" ed il restante andava sul mercato del convenzionale.

L'introduzione di un regolamento comunitario, che definiva i metodi per le produzioni biologiche, ha visto nascere gli organismi certificatori e noi, per circa un decennio, siamo stati controllati da Bioagricert. Successivamente siamo passati a Suolo e Salute che ci certifica tuttora.

Negli anni abbiamo prodotto per Almaverde Bio, Naturasì, Esselunga, Coop, non direttamente ma attraverso le rispettive piattaforme.

Fatta un po' di storia, oggi la nostra azienda conta una superficie di 15 ettari circa, totalmente coltivata con metodo biologico. Siamo dislocati nella pianura Cesenate e l'indirizzo produttivo è quello ortofrutticolo. Nello specifico: ciliegie, albicocche, cachi, fragole, zucchine, pomodori vari (compreso lo cherry), zucche butternut e cavoletti di Bruxelles.

Luca, mio figlio, è oggi il titolare dell'azienda che gestisce con il mio aiuto.

Il mio apporto è principalmente nella gestione del personale e come Responsabile della Sicurezza (RSPP).

Grazie soprattutto al personale in forza, sempre lo stesso da diversi anni e assunto per tutto l'anno, tutti i lavori, dalla preparazione degli impianti alla raccolta, vengono eseguiti nei tempi dovuti.

Saremo felici se qualcuno vorrà venire a trovarci.

Vanni Erbacci

LETTI PER VOI

Spreco alimentare domestico: le cause e i 3 trucchi per risparmiare fino a 400 euro

→ <https://ilfattoalimentare.it/spreco-alimentare-domestico-cause-e-i-trucchi.html>



SABATO 20 GIUGNO: QUALITÀ

Dalla consegna di sabato 20 giugno...fino a martedì 23 giugno i GAS:

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

-       **ALBICOCCHIE** - Coop Sociale Aretè: bell'aspetto, buon sapore, dolcezza e freschezza,
-      **CILIEGIE** - Massimo Bonetti: bell'aspetto, buon sapore, dolcezza e freschezza,
-   **PESCHE NETTARINE** - Az. Agr. Giannella Antonia: buon sapore, freschezza e dolcezza,
-  **PESCHE** - Az. Agr. Giannella Antonia: dolcezza e freschezza,
-  **BARBABIETOLA ROSSA** - Coop Sociale Aretè: bell'aspetto e buon sapore,
-  **FAGIOLINI VERDI** - Coop. Sociale Aretè: bell'aspetto, buon sapore e tenerezza,
-  **POMODORO DATTERINO** - F.lli Valenziani: buon sapore,
-  **POMODORO INSALATARO** - Lunella: bell'aspetto e buon sapore,
-  **POMODORO TONDO a GRAPPOLO** - Coop. Sociale Aretè: buon sapore e freschezza.

- **non sono soddisfatti di:**

-   **FAGIOLI BORLOTTI** - Coop. Sociale Aretè: vecchio e germogliato,
-  **PESCHE NETTARINE** - Az. Agr. Giannella Antonia: marciume,
-  **AGRETTI a mazzo** - Coop. Sociale Aretè: eccesso di scarto e marciume,
-  **CATALOGNA** - Coop. Sociale Aretè: appassimento e eccesso di scarto,
-  **FAGIOLINI VERDI** - Coop. Sociale Aretè: filamentosi,
-  **FINOCCHI** - Coop. Sociale Aretè: vecchio,
-  **PISELLI** - Coop. Sociale Aretè: vecchio.

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

27 GIUGNO	4 LUGLIO	11 LUGLIO	25 LUGLIO
MEDITERRANEA	ACETO BALSAMICO	CARNE BIANCA - POLLO	PIANTINE da ORTO
SALE di CERVIA	MOZZARELLA	MEDITERRANEA	
	SOYANA	BIOPIZZA	
		PASTA SECCA GIROLOMONI	
		La Fromagerie	

TURNI DEL 26 e 27 GIUGNO

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

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO:

DIPENDENTI di AEQUOS con CISGASO e GASUSA/GREENINCH

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 Vanzaghella 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: **LUMAGAS** con ritrovo per questo gas alle ore 9.00 a Cavaria 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: **NONAGASO/LA TARTARUGA** 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	ROVELLASGAS
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 CESTE 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.

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.

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 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.