

GAP

© Slow Food Reggio Emilia

Gruppo d'Acquisto Popolare

LA SPÒRTA DI NATALE

DICEMBRE 2010



Come funziona il GAP?

Se vuoi partecipare alla nostra spesa collettiva non devi fare altro che seguire queste semplici istruzioni:

- 1.** Leggi (e pregusta) bene quello che propone "la Spòrta". Ti è venuta voglia di comprare tutto, vero? Scegli con calma: fai una riunione in famiglia in cui decidere insieme cosa acquistare
- 2.** Scarica il **modulo ordini** dal nostro sito Internet, nella sezione "GAP", (www.slowfoodreggio.it) e compilalo direttamente sul tuo PC. Indica la quantità di ogni prodotto nell'apposita casella: gli importi parziali e totali vengono visualizzati automaticamente (così puoi tenere sotto controllo il portafogli!)
- 4.** Quando hai completato la lista degli ordini (ricordati di mettere anche il tuo nome) **salva il documento e invialo a gap@slowfoodreggio.it**
- 5.** Attendi un nostro messaggio di **conferma dell'ordine**: per alcuni prodotti possono esserci difficoltà a raggiungere i quantitativi minimi o il numero esatto di confezioni, quindi prima di approvare gli ordini dobbiamo fare un po' di conti
- 6.** Insieme alla conferma d'ordine ti vengono comunicati gli estremi per effettuare il **pagamento anticipato tramite bonifico bancario**; mandaci poi una copia della ricevuta dell'avvenuto pagamento. Poiché non possiamo permetterci di anticipare di tasca nostra i soldi ai produttori, è **importante che il bonifico sia fatto entro due giorni** per poter procedere subito all'acquisto: in caso contrario siamo costretti ad annullare il tuo ordine
- 7.** Hai fatto tutto? Bene, adesso non ti resta che attendere. Dopo che tutti i prodotti sono stati recapitati presso il nostro **punto di distribuzione (Reggio città, zona Canalina)** ti mandiamo un avviso, così puoi **venire a ritirare** la tua spòrta di prelibatezze (**porta con te scatoloni o cassette in cui mettere la spesa**). La distribuzione viene fatta di sabato pomeriggio. Per motivi organizzativi è assolutamente necessario rispettare data e orari del ritiro
- 8.** Adesso che hai portato a casa tutto questo ben di dio, **goditelo!** (ma non paparti tutto subito: fallo durare fino al prossimo ordine)

Gli ordini devono essere inoltrati entro domenica 28 novembre




www.slowfoodreggio.it

Pastificio Mancini

Monte San Pietrangeli (AP) - www.pastamancini.it

L'azienda agricola Mancini è ubicata sulle belle colline maceratesi, uno dei luoghi ideali per la produzione di grano duro in Italia. Si tratta di un'azienda familiare in attività da 60 anni, oggi alla terza generazione con Massimo Mancini, agronomo, che è quello che ha pensato di affiancare alla produzione di frumento, quella di una pasta di alta qualità. Il pastificio lavora solo grano di propria produzione, conservandolo senza prodotti chimici e trasformandolo in tempi rapidi in pasta. Anche nella coltivazione si pone la massima attenzione sulla riduzione dell'impatto ambientale. La pastificazione segue un processo tradizionale, con trafile in bronzo ed asciugatura a bassa temperatura.






		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	SPAGHETTI	-	scatola 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	SPAGHETTI ALLA CHITARRA	-	scatola 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	PENNE	-	scatola 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	FUSILLI	-	scatola 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)

Casa Barone

Massa di Somma (NA) - www.casabarone.it

L'azienda agricola Casa Barone è ubicata alle pendici del Monte Somma, il vulcano originario dal quale si è formato, per successive eruzioni, il cono del Vesuvio. Le coltivazioni biologiche dell'azienda sono sulle lave dell'eruzione del '44, con il tipico paesaggio agricolo vesuviano, fatto di frutteti misti e orti, con i pomodorini del piennolo coltivati dove il frutteto è più rado.




		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	POMODORO	2 anni	vasetto 520 gr	3,95 Euro	1
	Sono pomodorini da serbo "col pizzo", detti anche piennoli ("pendoli") per l'abitudine di appenderli alle pareti o ai soffitti, riuniti in grappoli che si conservano per tutto l'inverno. Nel nostro caso sono tagliati in due, e conservati in vaso. Ideali per le pizze, per un pomodoro "schiattato" sul pane, un filo d'olio, sale e basilico. In cucina si utilizzano per le cotture veloci.				
					

Premiata Salumeria Saronni

Cremona

Ambrogio Saronni, detto anche il principe del cotechino, da anni è uno dei simboli della salumeria cremonese, dove gestisce una famosa gastronomia in pieno centro, che rifornisce con i salumi che lui stesso prepara con i suoi maiali, appena di là dal Po, in terra piacentina.




			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo	
	COTECHINO VANIGLIA CREMONESE	Il cotechino vaniglia è la più famosa specialità di norcineria di cremona ed il suo nome è dovuto non all'uso della spezia, ma alla sua delicatezza e dolcezza, che questa ricorda. L'artista più celebre del cotechino è Ambrogio Saronni, che nel 2009 è stato premiato per questo prodotto dall'Accademia Italiana della Cucina.	prodotto fresco	1,0 kg circa	11,00 Euro	1	Disponibilità limitata

Salumeria Zanelli

Felina (RE)

Fabrizio "Iccio" Zanelli ormai per noi è l'icona dei salumieri artigianali reggiani, uno dei pochi rimasti. Il suo salame Fioretino è ormai entrato nel mito.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo	
	ZUCCO DI BISMANTOVA	Per le feste natalizie vi proponiamo un'alternativa locale, artigianale e davvero deliziosa allo zampone: lo Zucco, insaccato da cuocere tipico di Castelnovo né Monti e che non può mancare sulla tavola nelle feste di fine anno.	prodotto fresco	1,0 kg circa	9,00 Euro	1	Disponibilità limitata

I Giardini dell'Acqua

Collagna (RE) - www.igiardinidellacqua.com

Pierpaolo Gibertoni, veterinario, subacqueo e, soprattutto, grande esperto ed appassionato di trote, sulle quali ha pubblicato diversi articoli scientifici ed alle quali ha dedicato "I Giardini dell'acqua" di Collagna, un centro di trota coltura e di conservazione, ma anche di pesca e turismo, da lui creato.




			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo	
	TROTA DELL'APPENNINO AFFUMICATA	Una bella idea che Pierpaolo Gibertoni ha avuto è stata quella di trasformare le trote della razza nostrana dell'Appennino, che ha rintracciato e che alleva, in ottima trota affumicata, alternativa locale all'inflazionato salmone affumicato.	-	330 gr	11,00 Euro	1	

Istituto Agrario "Zanelli"

Reggio Emilia (RE) - www.itazanelli.it

L'Istituto Agrario Zanelli svolge da diversi anni un importante lavoro di recupero e tutela delle varietà tradizionali ma anche di "riscoperta" e diffusione di questi prodotti reggiani, facendoli conoscere anche a chi ne ignorava l'esistenza. In particolare l'Istituto è molto attivo sul piano della difesa e del rilancio delle zucche cappello da prete e di diversi tipi di frutta, tra cui gli antichi e locali meloni Rospo, Banana e Ramparino.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo	
	ZUCCA CAPPELLO DA PRETE	La polpa soda, dolce e povera di fibra di questa zucca tipicamente reggiana è ideale per il ripieno dei tortelli e la preparazione dei gnocchi.	-	-	1,00 Euro/Kg	1	La pezzatura delle zucche varia da 3 a 10 kg circa: segnare nell'ordine la quantità indicativa (in kg) che si desidera. Il prodotto pesato andrà pagato direttamente al ritiro.

Strasser - Natur Bauern Hof

Frankenburg (Austria) www.naturbauernhof.at

Robert Strasse è un produttore "resistente", che non si è piegato all'omologazione imposta dalla pastorizzazione e continua la sua produzione di burro ottenuto da panna acida di latte crudo. Un burro quindi quasi unico in Europa caratterizzato da una qualità eccellente, disponibile sia nella versione dolce che salato. Questi fattori influiscono sul prezzo, che è ovviamente più alto a quello del burro pastorizzato che siamo soliti consumare; ci sentiamo però di sostenerlo e consigliarlo, considerando che non è certo un burro da cucina ma da gustare a crudo sul pane, da solo o in abbinamento con altri cibi.




	conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
 BURRO DOLCE	prodotto fresco	500 gr	12,50 Euro	1
 BURRO SALATO	prodotto fresco	250 gr	6,50 Euro	1

Caseificio Carena

Caselle Lurani (LO) www.caseificiocarena.it

Il Caseificio Carena nasce nel 1924 per produrre i formaggi tipici del lodigiano: Pannerone, mascarpone e gorgonzola. La sapienza artigianale di altissimo livello si è conservata negli anni ed oggi sono rimasti gli unici a produrre il mitico Pannerone e il mascarpone artigianale fatto a mano.



	conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
 MASCARPONE ARTIGIANALE <p>Quando lo assaggerete, probabilmente non lo riconoscerete come mascarpone, tanto è buono. La sua parentela con i prodotti industriali è davvero lontana. Si conserva non più di una settimana, ma tanto non durerà così a lungo, perché lo mangerete prima.</p>	prodotto fresco	500 gr	10,00 Euro	1



Sono disponibili le sporte in cotone del GAP: sono prodotte con cotone naturale biologico e tutta la filera produttiva è garantita secondo criteri "equo e bio". Ci sembra una buona idea per promuovere l'uso di sacchetti per la spesa riutilizzabili ed ecocompatibili (e sono davvero robuste e molto capienti!).





Potete ordinarle insieme agli altri articoli tramite l'apposito modulo (il costo è di **6 Euro**).

Azienda Agricola Bedogna

Guastalla (RE)

Emiliano Bedogna è uno dei produttori della Comunità di Terra Madre della zucca cappello da prete, in quel di Tagliata di Guastalla. Nel 2009 ha iniziato a produrre mostarde artigianali con i prodotti della sua azienda e secondo le ricette tradizionali della bassa reggiana e mantovana











			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	MOSTARDA DI PERA NOBILE	Un autentico classico della mostarda, prodotto con la varietà autoctona Pero Nobile.	-	370 gr	4,40 Euro	1
	MOSTARDA DI MELE CAMPANINE	Un autentico classico della mostarda, prodotto con la varietà autoctona Pom Campanein.	-	350 gr	4,40 Euro	1
	MOSTARDA DI CIPOLLE E ARANCE	Una mostarda di stile più moderno, che abbina in modo azzeccato la saporita cipolla e le profumate arance.	-	370 gr	4,40 Euro	1
	MOSTARDA DI ZUCCA	Un'altra mostarda classica, prodotta con le zucche cappello da prete.	-	360 gr	4,40 Euro	1

Tuttovo - Natura è Piacere

Rivoli (TO) - www.tuttovo.com

La linea "Natura è Piacere" di Tuttovo è un'ottima alternativa alle salse industriali: maionese e salse biologiche davvero buone, garantite dalla certificazione biologica e dalle riconosciute qualità organolettiche (l'azienda è presente da diverse edizioni al Salone del Gusto di Torino e questi prodotti sono in vendita sugli scaffali di Eataly).






			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
 	MAIONESE CLASSICA	La "madre" di tutte le salse, amata ed apprezzata per la delicatezza del sapore, per la consistenza piacevole, liscia e ricca.	-	185 gr	2,30 Euro	1
 	SALSA TARTARA	Caratterizzata dai profumi delle erbe aromatiche mediterranee (prezzemolo, erba cipollina, dragoncello) si sposa a pollami, carni, pesce e crostacei.	-	185 gr	2,80 Euro	1
 	SALSA AÏOLI	Delicatamente aromatizzata all'aglio, è la più tipica salsa provenzale. Ideale con le verdure lessate, con il pesce e le carni, lessate o grigliate, con le uova sode.	-	185 gr	2,80 Euro	1
 	SALSA ROSSA leggermente piccante	Salsa leggermente piccante a base di pomodoro siciliano, ottima con la carne alla griglia, il bollito e le patatine fritte: un ketchup di qualità.	-	350 gr	3,50 Euro	1

Torrefazione Lady Cafè

San Secondo Parmense (PR) - www.torrefazione ladycafe.com



"Solo arabica e passione" è il motto di Massimo Bonini, intraprendente torrefattore di San Secondo Parmense, appassionato delle singole varietà di caffè il cui gusto è strettamente legato al loro territorio di origine. La tostatura è fatta a fiamma diretta (torcia), con una vecchia tostatrice del 1954 cercata, scovata, restaurata e rimessa in funzione. Massimo rifiuta l'idea di miscelare caffè buoni con altri meno buoni e si concentra su selezioni di "mono origine", in controtendenza rispetto alle miscele così diffuse nel nostro Paese.




			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	GUATEMALA HUEHUETENANGO  Presidio Slow Food	Il Guatemala Huehuetenango è una delle denominazioni guatemalteche più famose ed è anche Presidio Slow Food. Caffè coltivato in altitudine, con spiccata acidità ed aromaticità, bassa amarezza.	9 mesi	sacchetto 250 gr	5,00 Euro	1
	PANAMA FUEGO 5 ESTRELLAS	Qualità arabica lavato ad acqua, è una selezione di varietà Bourbon coltivate tra 1.300 e 1.700 msl. Tostato a fuoco diretto, Fuego è un caffè di grande struttura e intensità.	9 mesi	sacchetto 250 gr	5,00 Euro	1

Azienda Agricola Grossi Claudio - Pasticceria Lady

Lesignano Bagni (PR) - San Secondo Parmense (PR)



Claudio Grossi è un personaggio d'altri tempi, come le vecchie varietà di cereali che crescono nella sua valletta seminascosta al confine tra Reggio e Parma. Ha conservato le sementi tramandate dal nonno, che le coltivava ad inizio secolo, ai tempi della battaglia del grano. Ogni tanto tra i suoi cereali viene riconosciuto qualcosa di nuovo, anzi di antico, come il grano Poulard di Ciano, che si pensava scomparso.


			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	PANETTONE CON ORZO TOSTATO  VARIETÀ ANTICA	Claudio Grossi è sempre alla febbrile ricerca di nuovi modi per utilizzare le sue varietà di cereali antiche. La sua ultima idea è stata di chiedere alla pasticceria Lady di San Secondo Parmense, che già di per sé è una garanzia, di produrre un panettone con il suo orzo tostato. Ne è uscito un dolce veramente buono, originale per colore e gusto, impreziosito da gocce di cioccolato al latte.	-	500 gr	11,00 Euro	1
	PANETTONE CLASSICO MILANO	Il panettone classico con uvette e canditi magistralmente interpretato dalla pasticceria Lady di San Secondo Parmense.	-	1 Kr	25,00 Euro	1

Alimentare Dolciaria Rivoltini

Vescovato (CR)

Rivoltini è un'azienda artigianale di Cremona che dagli anni 40 produce "il torrone" cremonese per antonomasia.






			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	TORRONE EXTRA CLASSICO	Risaliamo alla fonte di un prodotto natalizio ormai inflazionato, prodotto artigianalmente nella sua città di origine, con mandorle siciliane.	-	stecca gr 200	3,80 Euro	1

Bodrato Cioccolato

Capriata D'Orba (AL) - www.bodratocioccolato.it

L'azienda è ubicata nella zona più importante del polo dolciario del Nord-Ovest, a pochi chilometri da Novi Ligure, l'originale Chocolate Valley italiana. Tutta la lavorazione del cioccolato avviene manualmente e i prodotti sono realizzati seguendo i canoni della pasticceria artigianale.





			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	BOERI FONDENTI	Non si tratta del boero da bar che tutti ricordano, ma della delizia originale in versione artigianale. È la punta di diamante di Bodrato, prodotto con ciliegie di Vignola, "ubriacate" per un lungo periodo nelle grappe di vitigni piemontesi. Irresistibile.	8 mesi	sacchetto 300 gr	8,90 Euro	1
	NOCCIOLATO FONDENTE	Il nocciolato è uno spesso blocco di fondente da 200 grammi, realizzato con la nocciola "tonda gentile delle langhe" e tagliato a mano. Vi consigliamo di romperlo con la punta di un robusto coltello e... godervelo a piccoli pezzi, se ce la fate!	16 mesi	tavoletta 200 gr	4,50 Euro	1
	CREMA GIANDUJA CLASSICA	Una valida e seria alternativa per il goloso di Nutella. Realizzata con un'elevata percentuale di nocciola Piemonte.	16 mesi	vasetto 300 gr	6,80 Euro	1

Guido Gobino - Cioccolateria artigianale

Torino - www.guidogobino.it

Azienda artigianale torinese fondata nel 1946, una delle più rinomate della scena piemontese, la culla del cioccolato italiano. Ed oggi all'avanguardia dal punto di vista della ricerca della qualità e della riscoperta della tradizione.

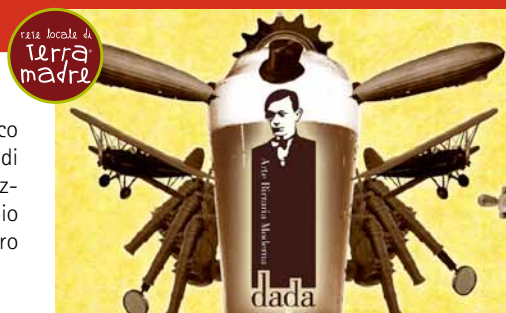


			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	TOURINOT MAXIMO	Nasce dall'idea di riproporre, in modo filologicamente corretto, il giandujotto delle origini, inventato nel 1860 quando, a causa delle guerre d'indipendenza, scarseggiavano le scorte di cacao e quindi venne usata la pasta di nocciola delle Langhe come suo surrogato. Il gusto risultante ebbe grande successo. Qui, come nel prodotto originario manca il latte e c'è grande qualità delle materie prime impiegate.	-	sacchetto 500 gr	22,50 Euro	1
	DAMA 1000 VENEZUELA 70%	Tavolettone da 1 kg di cioccolato di alta qualità, fondente al 70% prodotto con cacao venezuelano. Per i molto golosi e insaziabili e per un uso in cucina.	-	blocco 1 kg	26,00 Euro	1



Birrificio Dada

Correggio - www.birrificiodada.it

Il Birrificio Dada è nato ufficialmente da meno di sei mesi, realizzazione del sogno comune di Enrico "Babe" Bartoli, homebrewer fin dall'adolescenza, e dell'amico Roberto "Cigolo" Ferrari, appassionato di birra con in tasca un Master in Economia; le birre artigianali che producono, non filtrate, non pastorizzate e prive di conservanti, mostrano già carattere e, dopo averla assaggiata insieme al mastro birraio durante un laboratorio del gusto, abbiamo deciso di proporre questa birra bianca in stile belga davvero ben riuscita.



rata locale di
**Terra
madre**

			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	LOP LOP I.P.A. gentile	Birra "chiara" ad alta fermentazione caratterizzata da un'amarezza intermedia fra una Golden Ale e una IPA: una birra per accontentare i palati più esigenti.	-	bottiglia 0,50 lt	3,00 Euro	1
	NATALE 2010	Interpretazione reggiana delle birre di Natale belghe: alta gradazione alcolica (10°) e aromi intensi per questa birra speciale di forte carattere.	-	bottiglia 0,75 lt	7,00 Euro	1


Birra Zimella

Bagno di Reggio Emilia - www.birrazimella.com

Annalisa e Giuseppe hanno assecondato la loro passione per la birra dando vita a questo birrificio probabilmente unico nel panorama nazionale, essendo nato in seno all'azienda agricola che, già convertita alla produzione biologica, fornisce ora l'orzo (e prossimamente anche il luppolo) utilizzati per la produzione della birra. Le tre birre proposte (Dorata, Amaranto, Carbone) sono ad alta fermentazione non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia senza aggiunta di conservanti o stabilizzanti.



rata locale di
**Terra
madre**

			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	DORATA	Una gradevole e classica birra chiara, leggera, fresca e molto beverina, caratterizzata da un finale piacevolmente amarognolo.	-	bottiglia 0,50 lt	3,00 Euro	1


Tenuta di Aljano

Iano di Scandiano - www.tenutadialjano.it

La tenuta si trova sulla collina ai piedi del borgo medioevale di Figno; la sua recente nascita è frutto del desiderio della famiglia Ferioli-Giacobazzi di produrre vini in grado di esprimere le potenzialità di un territorio molto vocato, noto fin dai tempi del Granducato di Modena e Reggio per suoi "buoni vini". La produzione segue il metodo biodinamico, basata su pratiche agronomiche e di cantina mirate al rispetto della natura e alla sua piena espressione vitale. I 12 ettari vitati della tenuta sono coltivati quasi interamente a Spergola (uva bianca autoctona dei colli scandianesi) e a Cabernet-Sauvignon, da cui si ottengono vini bianchi, rossi e spumanti, acquistabili direttamente in azienda.



rata locale di
**Terra
madre**








			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	BRINA D'ESTATE Spumante Brut	Un piacevole spumante brut metodo charmat ottenuto da sole uve di spergola; ottimo come aperitivo e adatto per accompagnare piatti di pesce.	-	bottiglia 0,75 lt	5,00 Euro	3 bottiglie

Vino & Design / Enoteca Saper Bere

Reggio Emilia

Vino Et Design è un'azienda con base a Reggio, che importa vini di grande interesse, da Francia, Germania, Austria, Portogallo e dal "nuovo mondo". In collaborazione con l'enoteca "Saper Bere" (via Aleardi 1/b, Reggio Emilia) ve ne proponiamo alcuni, ad un prezzo davvero interessante.



		<i>conservabilità</i>	<i>confezione</i>	<i>prezzo confezione</i>	<i>acquisto minimo</i>
	GEWURTZTRAMINER ALSAZIANO ENGEL RISERVA 2008	-	bottiglia 0,75 lt	13,00 Euro	1
	SAUTERNES CASTELNAU DE SUDUIRAUT 2006	-	bottiglia 0,375 lt	20,00 Euro	1
	BELLEI SPUMANTE ROSÈ 2007	-	bottiglia 0,75 lt	11,00 Euro	1
	CHAMPAGNE PASCAL DOQUET BLANCS DE BLANCS	-	bottiglia 0,75 lt	22,00 Euro	1
	RIESLING MOSELLA LOOSEN 2009	-	bottiglia 0,75 lt	13,00 Euro	1
	TENUTA DELL'ORNELLAIA BOLGHERI LE VOLTE 2008	-	bottiglia 0,75 lt	11,00 Euro	1
	RHUM AGRICOLO SAINT ETIENNE 7 ANNI	-	bottiglia 0,75 lt	28,50 Euro	1