



Riempiamo la spòrta

Quali sono i motivi che inducono a dar vita a un gruppo d'acquisto? Poter acquistare cibo ed altri prodotti a prezzi più bassi che al dettaglio, alimenti che siano salubri e possibilmente di produzione locale. Questo è lo spirito che muove, in genere, i gruppi d'acquisto già presenti in provincia.

Come Slow Food, nel pensare i criteri con cui gestire il nostro GAP (Gruppo d'Acquisto Popolare), abbiamo cercato di metterci del nostro, aggiungendo una **grande attenzione alla qualità organolettica ed alla tipicità dei prodotti**, approccio che da sempre ci contraddistingue. Abbiamo insomma cercato di ispirarci al nostro principio del **"buono, pulito e giusto"**. Non ci basta quindi che un alimento sia bio e prodotto localmente, ma vogliamo che sia anche buono, possibilmente molto buono. E non ci pare una cosa così strana...

Guidati da buona dose di "laicità", non abbiamo ceduto a tentazioni "integraliste". Per cui alcuni prodotti che abbiamo ritenuto molto significativi sono stati inseriti anche se non provengono da agricoltura biologica. Altri prodotti che abbiamo scelto non potevano provenire da un ambito locale e, del resto, i commerci di cibo sono sempre esistiti; basta non arrivare ai paradossi di oggi, dove si pretende di mangiare fragole a dicembre, o si importano peperoni fatti in serie dall'Olanda, cosce di maiale surgelate dalla Cina, mele e pere (anche bio) dall'Argentina e kiwi dalla Nuova Zelanda.

Qui a fianco trovate le "istruzioni per l'uso" del GAP e, nelle altre pagine, l'elenco dei prodotti che proponiamo per il primo acquisto. Nell'ultima pagina trovate invece le anticipazioni su alcuni prodotti che abbiamo già messo in lista per gli ordini successivi, così potete farvi un'idea di cosa vi aspetta (e magari due conti!): stiamo infatti preparando una Spòrta di Natale per il mese di dicembre, a cui seguiranno altri acquisti con cadenza che andremo a definire (ipotizziamo circa ogni due mesi, ma questo si vedrà).

Vi ricordiamo che possono fare parte del gruppo d'acquisto solo i soci di Slow Food Reggio Emilia.

Come funziona il GAP?

Se sei interessato a 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: non esagerare!)
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, senza deroghe.
8. Adesso che hai portato a casa tutto questo ben di dio, **goditelo** (ma non papparti tutto subito: fallo durare fino al prossimo ordine!)

Gli ordini devono essere inoltrati entro mercoledì 11 novembre

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	<i>NB: la pasta sarà confezionata in sacchetti, non in scatole come quelle in foto, dato che abbiamo scelto gli imballi più economici e meno impattanti dal punto di vista ambientale</i>	-	busta 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	SPAGHETTI ALLA CHITARRA		-	busta 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	PENNE		-	busta 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	FUSILLI		-	busta 1 kg	3,50 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)

PASTA: IL SEGRETO DELLA QUALITÀ. La qualità della pasta dipende da diversi fattori. La qualità del grano ed un breve tempo di stoccaggio. L'estrusione con trafile in bronzo, che producono

una superficie ruvida, più piacevole al tatto e in grado di trattenere meglio i condimenti. L'essiccazione a temperature inferiori ai 40°C rappresenta la tradizione: la pasta assorbe meglio i condi-

menti. La lavorazione industriale con trafile in teflon e elevate temperature è più rapida, produce una pasta che non scuoce, ma che non assorbe i sughi ed è più liscia e viscida.

Riseria Delle Abbadesse

Grumolo delle Abbadesse (VI) - www.riseriadelleabbadesse.it

A Grumolo delle Abbadesse, un piccolo comune a metà strada tra Vicenza e Padova, il riso, introdotto dalle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza, si coltiva dal Cinquecento. Alle badesse si devono la bonifica dei terreni, il disboscamento e il prosciugamento delle paludi e degli acquitrini, e l'irrigazione con la costruzione di canali. Il Presidio Slow Food nasce per tutelarne la produzione del Vialone nano locale, che ha una resa bassa e tende ad essere sostituito da varietà più produttive.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	RISO VIALONE NANO	 Presidio Slow Food	1 anno	pacco 1 kg	2,50 Euro	1

Il vialone nano di Grumolo ha chicchi medio-piccoli, ma la qualità, grazie alle caratteristiche del terreno e delle acque, è eccellente. Il vialone si gonfia molto con la cottura e assorbe molto bene i condimenti. I risotti sono eccezionali: dal tradizionale risi e bisi, al risotto con i fegatini, oppure con scampi e seppie.

Azienda Agricola S. Barbara - F.lli Zanni

Vezzano sul Crostolo (RE) - www.agribiozanni.com

In un antico edificio a torre presso il borgo di Sedrio sorge - immersa nel verde delle colline reggiane - l'azienda dei fratelli Zanni, che hanno scelto di coltivare la terra con metodi biologici certificati e gestiscono tutta la filiera di lavorazione dei loro cereali: farro, orzo, segale e grano duro. Vengono chiamate Farro alcune specie antiche di grano "vestito", tra le prime ad essere state impiegate dall'uomo.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	FARINA DI GRANO DURO MACINATA A PIETRA	Adatta per fare in casa un pane stile Altamura, ma anche per focacce o per pasta sfoglia.	6 mesi	busta 1 kg	1,80 Euro	1
	FARINA DI FARRO MACINATA A PIETRA	Con la farina di farro si produce un ottimo pane, migliore di quello di frumento integrale poiché a parità di fibre non ha il tipico sapore di crusca, ma si avvicina al sapore del pane bianco, anzi è addirittura più aromatico. Ottima per tagliatelle e maltagliati.	6 mesi	busta 1 kg	3,00 Euro	1
 IMMAGINE NON DISPONIBILE	ORZO BIOLOGICO PERLATO	L'orzo perlato subisce un processo di raffinazione simile alla sbiancatura del riso, che rimuove la parte più esterna. Può essere utilizzato senza ammollo preventivo e la cottura è più breve. È uno dei cereali più utilizzati per preparare minestre e zuppe.	2 anni	busta 1 kg	1,50 Euro	1
	FARRO BIOLOGICO PERLATO	Il Farro perlato, privato della glumella esterna, ha tempi di cottura più rapidi rispetto a quello decorticato, e si impiega per minestre o insalate con verdure.	2 anni	busta 1 kg	1,50 Euro	1

Azienda Agricola Bononi

Villa Bagno (RE)

L'Az. Agr. Bononi si trova a Bagno (RE) e grazie anche ai figli, giovani periti agrari, sta scoprendo la vocazione per le varietà antiche e tradizionali del nostro territorio. Da un paio d'anni coltiva il mais ottofile, sfruttando le sementi che il nonno aveva conservato.

			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
 IMMAGINE NON DISPONIBILE	FARINA DI MAIS OTTOFILE PER POLENTA 	Il mais ottofile è una delle varietà di granturco da polenta tradizionali nel nord Italia, di origine piemontese. La sua qualità organolettica è elevata, in particolare per quel che riguarda l'aroma. È stato macinato a pietra al mulino di Gombola, preservando le sue caratteristiche gustative e nutritive.	4 mesi	busta 1 kg	4,00 Euro	1

Cooperativa Agricola Agrigenus

Acerra (NA) - www.agrigenus.com

Agrigenus è una cooperativa agricola nata nel 2005 per valorizzare le produzioni dei singoli soci che da diverse generazioni si dedicano alla coltivazione di prodotti tipici campani di elevata qualità.

Il prodotto di punta è il pomodoro San Marzano DOP, il vero san Marzano, che è anche Presidio Slow Food.



conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo



POMODORO SAN MARZANO



Un pomodoro pelato dal sapore unico, che solo il suo territorio di origine può dargli. Per fare una pummarola come si deve, ma provatelo anche a pezzi sulla pizza.

3 anni lattina 500 gr 0,85 Euro 24 confezioni (o multipli di 24)

Azienda Agricola Bottari

Rezzoaglio (GE)

Il Consorzio nasce il 13 aprile 2000 su iniziativa di 20 produttori agricoli del Genovesato, con la prima denominazione di Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese e delle patate tradizionali della Montagna genovese. Nel 2006 il Consorzio diventa Associazione e promuove tutti i prodotti tradizionali della montagna genovese. L'Az. Agr. Bottari fa parte dell'Associazione.



conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo



PATATA QUARANTINA



La Quarantina è la più nota, per diffusione e bontà, tra le patate tradizionali della Montagna genovese. Di sapore eccellente, è adatta per tutti gli usi di cucina, ottima per fare gli gnocchi (basta l'aggiunta del 25% di farina), oppure unita con lo stoccafisso in umido o con le trenette al pesto.

- scatola 5 kg 13,00 Euro 1

Gourmino AG

Illighausen (Svizzera) www.gourmino.ch

Per contrastare l'omologazione industriale subita dall'Emmentaler in questi ultimi decenni, alcuni piccoli produttori hanno deciso di usare locali non condizionati e di prolungare i tempi di affinamento. Per aiutarli è nato il Presidio Slow Food. Il Presidio dell'Emmentaler tradizionale riguarda unicamente la produzione nel territorio di origine, la valle del fiume Emme nel Cantone di Berna.



conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo

EMMENTALER TRADIZIONALE



Questo Emmentaler viene stagionato in locali naturali, con tutte le cure necessarie messe in opera da esperti affinatori, per un periodo minimo di 12 mesi. Rispetto al prodotto "normale" ha pasta più soda, gusto più complesso, con aroma di nocciola, burro ed erbe di campo e lunga persistenza.

- 0,9÷1 kg 20,00 Euro 1 (disponibilità limitata)

Salina di Cervia

Cervia (RA) - www.salinadicervia.it

Le origini delle saline di Cervia si perdono nell'antichità classica; qualcuno le ricollega alla presenza etrusca, altri alla colonizzazione greca. L'Associazione Culturale Civiltà Salinara è nata nel 1989 su iniziativa di alcuni salinai con l'obiettivo di creare un museo del sale (ospitato nell'antico Magazzino del Sale) e gestire secondo tradizione il piccolo bacino numero 89, ovvero la salina Camillone. Da quindici anni le acque di questa salina producono secondo il metodo antico un sale integrale dalle caratteristiche superiori.



conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo



SALE DI CERVIA



Il sale di Cervia è definito sale "dolce", in quanto la concentrazione di potassio, che conferisce amarezza, è molto bassa. Si tratta di sale integrale, quindi ricco di microelementi, raccolto a mano e non essiccato artificialmente, privo di additivi.

- sacchetto 500 gr 1,00 Euro 1

Azienda Agricola Leoni Guido

Budrio di Correggio (RE)

L'azienda frutticola è sita a Correggio e produce con metodo integrato, che prevede un uso ridotto di fitofarmaci. Il suo prodotto più tipico è sicuramente la pera (IGP pera dell'Emilia Romagna), nelle varietà Williams e Abate Fetel. Con le pere il giovane tecnico agrario Simone Leoni ha creato una linea di prodotti trasformati, con un processo rispettoso della qualità della materia prima.

			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	SUCCO DI PERA	Che dire? Lo abbiamo trovato davvero buono, una profumata William liquida	3 anni	bottiglia 0,75 lt	3,00 Euro	1 (disponibilità limitata)
	CONFETTURA EXTRA DI PERA CON PEZZETTI	Di consistenza morbida, oltre che per la colazione, può abbinarsi bene ai formaggi, Gorgonzola in particolare.	3 anni	vasetto 320 gr	3,50 Euro	1
	PERA SCIROPATA CON BUCCIA	Originali pere sciropate con buccia, per il dessert o abbinare a formaggi saporiti.	3 anni	vasetto 580 gr	4,30 Euro	1

Cooperativa Agricola Frutto Permesso

Bibiana (TO) - www.fruttopermesso.it

Il Frutto permesso è una grande cooperativa agricola piemontese, sita in Val Pellice, la storica valle dei Valdesi; raggruppa 15 aziende agricole, che coltivano oltre 100 ettari di terreno, in agricoltura biologica dal lontano 1987. Tra le altre cose coltivano le antiche mele e pere piemontesi, la Grigia di Torriana, la Runsè e il Martin Sec.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	TUTTOMELE	Succo limpido prodotto con il 100% di mele antiche piemontesi. Ha un gusto diverso dagli altri succhi di mele, leggermente brusco e molto aromatico.	1 anno	bottiglia 1 lt	2,60 Euro	1
	CUGNÀ	Una ricetta tradizionale piemontese ottenuta facendo cuocere mosto d'uva, mele cotogne, pere martin sec, fichi, noci, buccia di limone, cannella e chiodo di garofano, zucchero; una salsa da abbinare alle carni, secondo l'uso medioevale, o ai formaggi stagionati.	2 anni	vasetto 225 gr	4,80 Euro	1
	MELA GRIGIA DI TORRIANA	Una varietà locale di renetta, con polpa soda e croccante, decisamente aromatica, gustosissima. Da consumo fresco, ma adatta anche per la cottura.	-	cassetta 14 kg	18,20 Euro	1

Associazione per la valorizzazione della Prugna di Lentigione

Lentigione di Brescello (RE)

Gli alberi di prugna Zucchella di Lentigione sono ancora abbastanza diffusi nella Bassa Reggiana in quanto in passato si utilizzavano da maritare alla vite per la piantata e, anche se oggi le viti sono scomparse, molti filari sono sopravvissuti. Recentemente è nata per la valorizzazione della prugna di Lentigione, costituita dai produttori per dare nuovo impulso alla coltivazione ed è stata avviata una piccola produzione di marmellata.

			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	MARMELLATA DI PRUGNA ZUCHELLA 	Queste prugne, tradizionalmente, vengono trasformate in confetture: il loro elevato tenore zuccherino permette di aggiungere solo il 10% di zucchero nel prodotto. La vera "Brasadella" o "Busillan" reggiano, quando farcito con marmellata, questa dev'essere di prugna zucchella!	3 anni	vasetto 330 gr	4,20 Euro	1

Azienda Agricola Grossi Claudio

Lesignano Bagni (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. Qualcuno ha supposto che nottetempo vengano a far visita gli alieni...

			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	ORZO TOSTATO 	Grossi conserva una vecchia varietà d'orzo, il Leonessa, che non gli richiede l'uso di sostanze chimiche e che si presta benissimo per la tostatura (presso torrefazione Picos di Quattro Castella). Il risultato è un ottimo "caffè" d'orzo. E confezioni sono di orzo già macinato, per la Moka.	1 anno	sacchetto 300 gr	2,50 Euro	1

Torrefazione Lady Café

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	5,25 Euro	1
	INDIA COLONIA 1885	Arabica lavato ad acqua, nasce nella regione di Karnataka a 1300 metri. Tostato a fuoco diretto, è un caffè dinamico e complesso. Il basso contenuto di caffeina e l'equilibrata acidità rendono questo caffè estremamente digeribile.	9 mesi	sacchetto 250 gr	5,25 Euro	1

LA QUALITÀ del caffè. La qualità del caffè dipende in primis dalla qualità del caffè verde e, in generale, l'arabica è meglio della robusta, che purtroppo è quasi sempre presente nelle italiane miscele. Poi c'è arabica

e arabica... La tostatura poi svolge la sua parte e noi preferiamo chi opera a basse temperature. Infine, ma non ultimo, la conservazione. Per il caffè l'aroma è tutto o quasi e, purtroppo, tende a disperdersi ed alterarsi

molto velocemente, per ossidazione. Vi consigliamo di comprare caffè in grani e non già macinato e in confezioni a tenuta ma morbide: così si sarà preservato meglio il suo aroma.

Medici Ermete

Gaida (RE) - www.mediciermete.it

L'azienda di Villa Gaida è una di quelle che per prima in provincia ha capito la necessità di virare verso l'alta qualità nella produzione del lambrusco ed è diventata, ormai da anni, punto di riferimento di qualità nell'intero settore. I suoi lambruschi sono stati i primi ad aggiudicarsi i due bicchieri sulla Guida ai vini d'Italia, poi i due bicchieri rossi, e quest'anno finalmente i 3 bicchieri con il Concerto.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	QUERCIOLI LAMBRUSCO DOC	Prodotto prevalentemente con le uve (salamino e marani) provenienti dai vigneti della località omonima, potrebbe essere definito il fratello minore del famoso Assolo. Si tratta in realtà di un ottimo lambrusco, proposto ad un prezzo davvero molto conveniente.	-	bottiglia 0,75 lt	3,00 Euro	6 bottiglie (o multipli di 6)
	CONCERTO LAMBRUSCO DOC	È l'ammiraglia tra i lambruschi di Medici, il vino che ha ottenuto più riconoscimenti, culminati quest'anno con i 3 bicchieri. Prodotto con sole uve lambrusco salamino, provenienti dalla Tenuta La Rampata. Un lambrusco moderno, corposo ma anche fruttato e di grande bevibilità.	-	bottiglia 0,75 lt	4,00 Euro	6 bottiglie (o multipli di 6)
	UNIQUE METODO CLASSICO ROSÈ	Uno spumante metodo classico prodotto con le uve (Marani), provenienti dalla Tenuta La Rampata, vinificate in rosato e con due anni di permanenza sui lieviti in bottiglia. Ne è uscito un gran vino, che ha poco da invidiare a tanti celebri Champagne rosè.	-	bottiglia 0,75 lt	6,50 Euro	1

BiRen - Birrificio Renazzese

Dosso (FE) - www.labirrabiren.it

Il Biren (Birrificio Renazzese) nasce di recente, nel 2008, grazie alla passione di Andrea Govoni che lascia un'attività imprenditoriale nel campo agroalimentare, per aprirne un'altra che gli consente di realizzare la sua passione di home brewer. Il Biren propone birre meno fortemente caratterizzate di quelle del Birrificio Italiano (meno luppolate, ad esempio), però molto ben fatte ed adatte a chi è meno esperto ed a un più ampio mercato; per questo le abbiamo scelte.

			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	CHARLOTTE	Equilibrio e bevibilità sono le parole ideali per descrivere Mattew, birra ispirata alla Helles, tradizionale stile bavarese, ovvero la "birra di Monaco" per molti. Birra molto equilibrata e beverina, con gusto prevalente di malto e note mielose, con un accenno floreale dei luppoli tedeschi.	-	bottiglia 0,50 lt	3,50 Euro	1
	MATTEW	Una Weizen davvero ben fatta la Charlotte, ovvero la classica birra di grano bavarese, con gusto che nasce dall'equilibrio tra il dolce dei cereali e l'acidulo, con note aromatiche fruttate e speziate dovute ai particolari lieviti. Birra dissetante ed adatta a chi non ama l'amaro.	-	bottiglia 0,50 lt	3,50 Euro	1

LA QUALITÀ DELLA BIRRA. Oltre che dalla qualità delle materie prime e del processo di fabbricazione, la qualità della birra dipende moltissimo da tutti quei processi che possono

alterarne il gusto originario, come la pastorizzazione (di solito una birra non pastorizzata viene chiamata "cruda"), l'ossidazione e l'esposizione alla luce delle birre in bottiglia, che aumenta-

no col tempo. Le birre artigianali, a patto che siano ben fatte, sono birre non pastorizzate e di recente produzione, quindi che esprimono al meglio le loro caratteristiche.

Nuovo Birrificio Italiano

Lurago Marinone (CO) - www.pastamancini.it

Per gli appassionati di birra il nome Birrificio Italiano è già di per sé una garanzia. Uno dei primi birrifici artigianali nati in Italia, nell'ormai lontano 1996, il cui creatore, Agostino Arioli, è stato guida "spirituale" di decine di nuovi birrifici aperti negli ultimi anni. A differenza di molte altre micro birrerie, il birrifico propone sempre alcuni solidi "classici" degli stili birrari, che sono diventati assoluto riferimento di qualità. Abbiamo scelto la birra più famosa e apprezzata.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	TIPOPILS	Tipopils, un nome un mito. La prima grande pils artigianale italiana, quindi birra ricca di luppolo, ma con un grande equilibrio grazie al sapiente dosaggio dei malti. Birra dell'anno nel 2007 per Unionbirrai, massima valutazione nella guida Slow Food, da anni in vetta alla classifica delle migliori Pils mondiali per il famoso sito Rate Beer.	3 mesi	bottiglia 0,75 lt	6,00 Euro	1

Ales & Co.

Sant'Agostino (FE) - www.alesandco.it

Fin'ora vi abbiamo proposto tre birre artigianali italiane tutte di scuola tedesca. Ci voleva anche qualche birra di area belga o anglosassone. Seguendo semplicemente il nostro gusto abbiamo optato per quest'ultima e, nonostante ci siano buone birre italiane in questo stile, abbiamo preferito andare alla fonte, trovando un ottimo rapporto qualità/prezzo da Lorenzo Fortini di Ales & co., importatore di birre (ed altro) dal Regno Unito, di cui è appassionato e profondo conoscitore.

LE REAL ALE INGLESI. Le birre britanniche hanno avuto un lungo periodo di assenza dall'Italia ma, fortunatamente, negli ultimi anni cominciano ad arrivare. Parliamo di una delle patrie mondiali della birra, che

non viene chiamata tradizionalmente Beer, ma Ale; una vera Ale in genere è di colore ambrato, grado alcolico contenuto e con un intenso aroma dovuto ai malti ed ai luppoli inglesi.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	Ridgeway Brewery IVANHOE	Ivanhoe (5,2°) è la classica Pale Ale inglese, prodotta dalla Ridgeway Brewery, che si caratterizza per birre ben bilanciate, eleganti e di grande bevibilità. Davvero una birra molto british, con un fondo dolce maltato in equilibrio con i luppoli aromatici inglesi (Golding).	-	bottiglia 0,50 lt	3,00 Euro	1
	Thornbridge Brewery KIPLING PACIFIC ALE	Uno dei più promettenti microbirrifici inglesi di recente costituzione (2004), dove lavora anche un mastro birraio italiano. La Kipling (5,2°) è una Pale Ale aromatizzata con luppoli neozelandesi, con note fruttate (pompelemo, frutto della passione), che la rendono particolare e molto gradevole.	-	bottiglia 0,33 lt	2,40 Euro	1
	Tracklements company SENAPE BIO AL LIMONE	Senape molto gradevole e aromatica, con aroma di limone che ne alleggerisce il gusto.	-	vasetto 140 gr	2,70 Euro	1
	Tracklements company CHILLI JAM	Uno dei cavalli di battaglia della Tracklements, la piccantezza del peperoncino viene stemperata dal dolce, ma si caratterizza soprattutto per l'aromaticità dei peperoncini impiegati. Da abbinare a carni alla griglia, piatti di maiale, insalate con carne.	-	vasetto 250 gr	3,90 Euro	1

ANTICIPAZIONI

LA SPÒRTA DI DICEMBRE 2009

Alcuni dei prodotti che troverete nella Spòrta di Natale:



ACQUERELLO
RISO CARNAROLI



AZIENDA AGRICOLA S. BARBARA
PASTA SENZA UOVO, PASTA DI FARRO, BISCOTTI



CASA BARONE
POMODORINI DEL PIENNOLO, LIMONCELLO BIOLOGICO



BODRATO
BOERI FONDENTI, NOCCIOLATO FONDENTE, CREMA GIANDUJA CLASSICA



LADY CAFFÈ
MEXICO ALTURA LUZ SUPREMO



TRACKLEMENTS COMPANY
SALSA DI RAFANO E PANNA

E ancora: ZUCCO DELL'APPENNINO REGGIANO, PANETTONE ARTIGIANALE, SUCCO D'UVA MOSCATO, TROTA AFFUMICATA, BIRRE DI NATALE, MALVASIA DOLCE, LONZINO DI FICO, CARNE DI FASSONE PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO.

PROSSIMAMENTE... 2010

MEANTIME BREWERY - LONDON PALE ALE, BREWDOG BREWERY - RIPTIDE IMPERIAL STOUT, NUOVO BIRRIFICIO ITALIANO - BIBOCK, PANNERONE DI LODI, CIOCCOLATO TRINCI... e tanto altro ancora!