

LA SPÒRTA

FEBBRAIO 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 portafoglio!)
- 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 lunedì 8 febbraio

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	3,60 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	SPAGHETTI ALLA CHITARRA	-	scatola 1 kg	3,60 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	PENNE	-	scatola 1 kg	3,60 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	MACCHERONI	-	scatola 1 kg	3,60 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.

Acquerello

Livorno Ferraris (VC) - www.acquerello.it

Quella di Acquerello è un'esperienza unica in Italia. L'azienda è ospitata a Tenuta Colombara, corte del '500 all'interno di un'oasi di protezione faunistica, nel vercellese. Il vulcanico Piero Rondolino nel 1993 inizia nella tenuta la coltivazione della varietà Carnaroli, ritenuta la migliore; pochi anni dopo passa al regime biologico. Al posto dei diserbanti si utilizzano le carpe erbivore.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	RISO CARNAROLI	<p>Per migliorare le sue caratteristiche organolettiche, Acquerello prima di essere trasformato in riso bianco viene invecchiato in silos a temperatura controllata. Il riso acquista più consistenza e assorbe in maggior quantità i condimenti. Al termine della cottura i chicchi risultano più grossi, duri e separati, oltre che più saporiti. Acquerello è l'unico riso italiano invecchiato.</p>	5 anni	lattina 1,0 kg	6,50 Euro	1
			5 anni	pacco 2,5 kg	13,50 Euro	1



Azienda Agricola S. Barbara - F.lli Zanni

Vezzano sul Crostolo (RE) -

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
	FARINA AI 4 CEREALI	Farina "mix" di 4 cereali: farro, orzo, segale e grano duro	2 anni	busta 1 kg	3,00 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
	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

Puglia Francesco

Marina di Pisciotta (SA)

Rimane solo un ristretto gruppo di pescatori che pesca le alici con un'antichissima tecnica, utilizzando una rete che le seleziona catturando le più grandi e lasciando passare le piccoline. Le alici vengono liberate dalla rete manualmente, eviscerate e sistemate in cassette di legno e devono essere lavorate immediatamente: prima si lavano in salamoia e poi si dispongono in vasetti di terracotta, alternate a strati di sale. La stagionatura avviene nei cosiddetti magazzini, locali freschi e umidi dove un tempo si ricoveravano anche le barche. Qui le alici devono maturare, ma senza asciugare troppo, almeno tre mesi. Il Presidio nasce per assicurare un reddito a questo gruppo di pescatori e salvare una tradizione importante, una microeconomia e un grande prodotto gastronomico.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	ALICI DI MENAICA	Le alici di menaica sotto sale si distinguono per la carne chiara che tende al rosa e per il profumo intenso e delicato, che le rende assolutamente uniche. Ottime anche per ricette semplici come l'insalata di alici crude o il sugo di alici, ottimo sugli spaghetti e veloce da preparare.	4 mesi	busta 100 gr	5,30 Euro	1

Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese D.O.P.

Soave (VR) - www.monteveronese.it

Il Presidio ha riunito i caseifici e le malghe che producono Monte Veronese d'allevamento con il latte degli alpeggi dei Monti Lessini (VR), distinguibili dalle altre grazie a un marchio (la "M" di malga) apposto a fuoco sullo scalzo della forma; Il Monte Veronese del Presidio può essere consumato dopo 90 giorni, ma ha una grande attitudine alla stagionatura prolungata (due anni e oltre).



Presidio Slow Food



**MONTE VERONESE 2007
EZIO DELLA VALENTINA (DOLCE)**

**MONTE VERONESE 2008
MALGA LOVEZZA (PICCANTE)**

conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo

- trancio 1 kg 18,00 Euro 1

- trancio 1 kg 15,50 Euro 1

Rugo srl

Enemonzo (UD) - www.rugo.it

Il salato morbido friulano è un formaggio molto particolare che si produce in Carnia e, soprattutto, in Val d'Asi in provincia di Pordenone, dove lo chiamano Asino (ma non è fatto con latte d'asina!!!). La sua particolarità consiste nella salatura e maturazione nelle salmueries, salamoie costituite da grandi tinozze in legno, in cui c'è una miscela di acqua, sale, latte e panna, che col tempo si trasforma in una coltura batterica controllata, che provoca una fermentazione nel formaggio fresco. Alcune salmueries hanno decine di anni e non vengono mai rinnovate ma solo rabboccate.



**FORMÀDI SALÂT
FORMAGGIO
CARNIA SALATO**

È un formaggio morbido ma sodo, molto "odoroso" e leggermente pungente e piccante, oltre che saporito. Davvero un formaggio molto particolare, adatto anche in cucina, come per esempio sciolto con un po' di panna come condimento per gli gnocchi di patate.

conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo

- panetto 300 gr 3,30 Euro 1

Salumificio Cavalli

San Secondo Parmense (PR)

Emanuele Cavalli ha "imparato il mestiere" dal padre norcino e da un vecchio salumiere della zona: produce nel suo attrezzato laboratorio di salumeria 1.000-1.300 pezzi di spalla cotta, lavorati "come si faceva una volta"; tutti i suoi prodotti sono ricavati da maiali pesanti allevati sul territorio: si tratta di spalle che pesano tra i 23 e i 25 chilogrammi l'una, cotenna compresa. Il taglio viene fatto mantenendo attaccata alla spalla anche la coppa, con una parte della spina dorsale e cinque-sei costole.



**SPALLA COTTA
DI SAN SECONDO
D.O.P.**

La spalla cotta di San Secondo ha colore rosa intenso e sapore morbido, fragrante e delicato; se consumata calda va tagliata a mano un po' spessa, se consumata fredda non dovrà essere tagliata né troppo spessa né troppo sottile: lo spessore ideale è quello che consente di far sciogliere in bocca il salume per apprezzarne la dolcezza.

conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo

- tranci 1 Kg 12,00 Euro 1

Accademia della Venticina

Vasto (CH) - www.ventricina.com

Gabriele d'Annunzio la chiamava "Tesoro del mio Abruzzo". La Venticina prodotta a Vasto, sotto l'egida dell'Accademia della Venticina, è un salume davvero speciale e diverso dall'omonimo calabrese. La carne di maiali allevati in modo naturale viene tagliata in modo grossolano, aggiunta della polvere di un peperone locale, dolce e aromatico, che si chiama corno di capra e poi di semi di finocchio e un po' di peperoncino, insaccata in vescica e quindi stagionata a lungo.



**VENTIRCINA
DEL VASTESE**

La ventricina di Vasto è un salume friabile, da tagliare a fette col coltello, saporito, molto aromatico e leggermente piccante. Ideale per un panino come per una cena, ma anche per preparare un ragù per un primo piatto, magari insieme ad un soffritto di cipolla ed a zucchine o a verza tagliati fini.




conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo

- tranci 650 gr 17,90 Euro 1

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  	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.	2 anni	vasetto 520 gr	3,95 Euro	1



Masseria il Frantoio

Ostuni (BR) – www.masserialfrantoio.it

L'Azienda agrituristica Il Frantoio sorge nel mezzo del futuro "Parco degli ulivi secolari", in Puglia, tra la cittadina di Ostuni ed il mare. Si tratta di una vasta tenuta (72 ettari), in buona parte coltivata ad olivo, con alcune delle piante più vecchie d'Italia; al centro della tenuta c'è la splendida Masseria.

Tutti gli oli provengono da agricoltura biologica e sono prodotti con le cultivar tradizionali della zona. Le olive sono lavorate a freddo.





		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo	
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO IL MERIDIANO	Olio classico della zona da cultivar Ogliarola salentina, eccellente da un punto di vista organolettico, di colore biondo, privo di amaro e piccante, sapido e dolce sul palato	-	bottiglia 0,5 Lt	6,00 Euro	2 bottiglie
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - BIO MONOCULTIVAR LECCINA	prodotto con la cultivar Leccina piantata 15 anni or sono, che non è autoctona della zona ma si è dimostrata la migliore ad adattarsi alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio. Da vita ad un olio di grande equilibrio gustativo, con un punto di verde nel colore, ed una aroma fragrante. Uno dei migliori extravergini d'Italia secondo la Guida Slow Food.	-	bottiglia 1 Lt	9,00 Euro	1

Azienda Agricola e Frantoio Montecroce

Desenzano sul Garda (BS) – www.frantoiomontecroce.it

Azienda agricola familiare con annesso frantoio, sulla sponda meridionale del Lago di Garda. L'olio gardesano è molto famoso, ma dal punto di vista produttivo rappresenta meno dell'1% della produzione di olio italiana. Quello di Montecroce è sicuramente uno dei migliori oli del Garda. L'azienda è estesa su 20 ettari di terreni sabbiosi e ciottolosi, dove vengono coltivate 7 diverse cultivar, tra cui quella più tipica della zona, la Casaliva. Le olive vengono lavorate in frantoio appena dopo la raccolta, e la molitura è effettuata sia con molazze che con un frangitoio a martelli; la lavorazione è a freddo e si esegue solo una filtrazione su cotone per avere un olio limpido.






		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo	
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA GARDA BRESCIANO DOP	Prodotto esclusivamente con olive aziendali, con la cultivar Casaliva insieme alle Leccino, Pendolino e Frantoio. Si tratta di un olio molto elegante, poco amaro e piccante, ma con note aromatiche complesse, da quelle di erba tagliata, al pinolo fino a note di frutta bianca	-	bottiglia 0,75 Lt	16,50 Euro	1
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "DELICATO"	Prodotto in parte con olive aziendali ed in parte con olive conferite da piccoli coltivatori limitrofi, con le cultivar Leccino, Casaliva, Pendolino, Frantoio. Si tratta di un olio complessivamente delicato, in quanto poco amaro e piccante, ma con note aromatiche nettamente verdi, erbacee e di carciofo	-	bottiglia 1 Lt	9,00 Euro	1

Il Vascello del Monsignore

Cervarezza Terme (RE) - www.ilvascello delmonsignore.com

L'acetaia Il Vascello del Monsignore produce aceto Stravecchio e Aromatico secondo antiche ricette di famiglia tramandate fin dal '700 e gelosamente custodite, così come antiche sono molte delle botti usate per l'invecchiamento. Tutti gli aceti vengono prodotti rispettando il più possibile le antiche originali lavorazioni attraverso gli aromi dei prodotti, semplici, dal gusto deciso e autentico. Per la produzione degli aceti aromatici vengono utilizzati solo ingredienti naturali: erbe e frutti che vengono raccolti personalmente da Irene, la produttrice, nei boschi e nei prati del nostro Appennino.






			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	IL PRINCIPE NERO ACETO STRAVECCHIO 7 ANNI	<i>È il classico Stravecchio di Cervarezza Terme, ottenuto da mosto cotto di uve "Vin Tosco", Trebbiano, Occhio di Gatto, Spergola, Berzemino e Lambrusco; oltre all'abbinamento con il Parmigiano Reggiano si presta ad arricchire risotti, piatti di carne, frutti di sottobosco o tropicali.</i>	-	bottiglia 40 ml	10,00 Euro	1
	ACETO AROMATIZZATO AL MIELE	<i>Il tradizionale apprestamento dell'Aceto Aromatico, è ottenuto dalla fermentazione e acetificazione dell'uva, ma questo processo viene arricchito dall'aggiunta di miele che dona a questo particolarissimo aceto un bouquet estremamente aromatico e particolare che lo contraddistingue.</i>	-	bottiglia 200 ml	14,00 Euro	1
	ACETO AROMATIZZATO ALLE ERBE OFFICINALI	<i>Anche questo aceto è caratterizzato da un bouquet "arricchito", dovuto all'aggiunta di erbe officinali.</i>	-	bottiglia 200 ml	14,00 Euro	1

Azienda Agriapistica La Natura

Carpineti (RE) - www.agriapisticalanatura.it

L'azienda biologica agriapistica La Natura, a conduzione familiare, ha convertito già da parecchi anni l'intera produzione al biologico; produce e vende diversi tipi di marmellate, sciroppi, succhi di frutta concentrati, sott'oli, liquori, grappe e tanti altri prodotti tutti derivati da ricette tradizionali e da materie prime del territorio. Il punto forte dell'azienda è la produzione di miele.





			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	MIELE MILLEFIORI	Classico miele millefiori adatto a più usi, dalla prima colazione alla dolcificazione di cibi e bevande.	-	vasetto 500 gr	4,05 Euro	1
	MIELE DI CASTAGNO	Un classico del nostro appennino: il miele di castagno si presenta di colore più scuro e ha un sapore intenso e persistente.	-	vasetto 500 gr	4,05 Euro	1
	FRUTTA SCIOPPATA DA RACCOLTA SELVATICA	Ottenuti dalla sola combinazione dei frutti di bosco selvatici di montagna con l'aggiunta di zucchero, sterilizzati a bagnomaria; ottimo accompagnamento gelati e semifreddi.	-	vasetto 300 gr	2,90 Euro	1

Azienda Agricola Grazioli - Al Muràs

Pozzolengo (BS) - www.zafferanodipozzolengo.it

Lo zafferano potrebbe essere una delle spezie con la resa produttiva più bassa, fatto solo dagli stimmi fiorali del *Crocus sativus*. La sua qualità dipende molto dalla zona di provenienza: di solito lo zafferano in commercio è iraniano o spagnolo; In Italia ci sono produzioni storiche a Navelli (AQ) ed in Sardegna. Lo zafferano che vi proponiamo viene dalle colline moreniche della sponda sud del Lago di Garda, da una piccola azienda agricola (Az. Agr. Al Muràs di Grazioli Mauro di Pozzolengo) che abbiamo visitato personalmente.







			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	ZAFFERANO STIMMI IN BUSTA	I fiori sono coltivati e lavorati i fiori tradizionalmente, utilizzando solo la parte rossa degli stimmi e tostandoli su braci di legna nobile. Con 0,1 grammi di zafferano bastano per 4/6 persone.	-	busta 0,1 gr	1,80 Euro	1
	ZAFFERANO STIMMI IN VASETTO		-	vasetto 0,5 gr	6,50 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
	MELE BIOLOGICHE RUNSÈ e FLORINA  Presidio Slow Food®	In questa sporta, esaurite le deliziose mele grigia di Torriana, vi proponiamo altre due cultivar, l'autoctona piemontese Runsè e la varietà moderna Florina	-	cassetta 8 kg	8,00 Euro	1



Sono ancora disponibili le sporte in cotone del GAP: sono prodotte con cotone naturale biologico e tutta la filiera 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 ardarle insieme agli altri articoli tramite l'apposito modulo (il costo è di **6 Euro**).

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	5,00 Euro	1
	SUL DE MINAS PERGAMINO	Coltivato a 1000-1200 metri di altitudine in una delle più antiche zone cafeeicole del Brasile, è uno dei più dolci caffè provenienti da questo paese. Il "Pergamino" rappresenta solo il 25% del raccolto, una selezione proveniente dalle drupe più mature dei raccolta di maggio e giugno-luglio.	9 mesi	sacchetto 250 gr	5,00 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	20,50 Euro	1
	GINGER RICOPERTO FONDENTE	Un abbinamento gustativo davvero delizioso: ginger, ovvero zenzero, candito (al tempo stesso dolce e piccante) ricoperto di un sottile strato di cioccolato extra-amaro. Grazie alle virtù digestive dello zenzero è adatto per essere consumato dopo pasto.	-	scatola 90 gr	9,00 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	25,00 Euro	1

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	5,50 Euro	1
	BIBOCK	Insieme alla Tipopils è la birra simbolo del Birrificio Italiano e certamente una delle migliori birre italiane, come dimostrano i tanti premi ricevuti, tra cui massima valutazione, sulla Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore. È una doppio malto ambrata di bassa fermentazione, con un equilibrio davvero perfetto tra note dolci maltate e fruttate e amare del luppolo e di una leggera tostatura, con una "pericolosa" bevibilità.	3 mesi	bottiglia 0,75 lt	6,00 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
	MATTEU	Equilibrio e bevibilità sono le parole ideali per descrivere Matteu, 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

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.


			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	BrewDog RIPTIDE	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 0,33 lt	2,75 Euro	1
	Meantime LONDON PALE 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 (pompelmo, frutto della passione), che la rendono particolare e molto gradevole.	-	bottiglia 0,50 lt	3,50 Euro	1

Cantina di Arceto

Arceto (RE) - www.cantinadiarceto.it

La Cantina di Arceto è stata una delle prime catine Sociali reggiane a dare un decisa sterzata verso la ricerca della qualità, comprendendo velocemente il processo di evoluzione che il consumo di vino stava percorrendo. Ciò gli è stato riconosciuto pubblicamente con i tanti premi vinti in concorsi enologici e con i buoni piazzamenti di alcuni suoi vini sulle Guide Slow Food. Il territorio particolarmente vocato, al margine delle colline, la nuovissima cantina all'avanguardia tecnologica e alla sapienza enologica hanno consentito di ottenere questi risultati.



	conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
 <p>VIGNA MIGLIOLUNGO LAMBRUSCO</p> <p>Un lambrusco molto godibile, diverso dai prodotti che vanno per la maggiore: meno colorato e meno scuro, un pò meno corposo, con un aroma meno "fruttatone" e decisamente più "old fashion" (ma di ineccepibile pulizia); viene realizzato con le uve dei vecchi vitigni reggiani dell'Istituto Agrario Zanelli, alcuni ormai praticamente estinte. Il primo ad intuire le grandi potenzialità di questa idea fu il compianto Luigi Veronelli, che diede grande risalto alla prima edizione (2002)</p>	-	bottiglia 0,75 lt	2,90 Euro	6 bottiglie (o multipli di 6)

Azienda Agricola Redondèl

Mezzolombardo (TN) - www.redondel.it

Redondèl è una piccola azienda agricola nella Piana Rotaliana, vicino a Mezzolombardo dove, in 7 diversi vigneti suddivisi su 3 ettari, un vignaiolo autentico come Paolo Zanini coltiva esclusivamente uve teroldego. Il vino che vi proponiamo è il Teroldego Rotaliano DOC 2007 Dannato, una delle migliori espressioni di questo tipico vitigno trentino.






	conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
 <p>"DANNATO" TEROLDEGO ROTALIANO DOC 2007</p>	-	bottiglia 0,75 lt	13,10 Euro	1

Azienda Agricola Molino dei Lessi

Lavis (TN) - www.molinodeilessi.com

Molino dei Lessi è un'azienda agricola a conduzione biologica, sita nella collina di Sorni, vicino a San Michele all'Adige, in Trentino. L'ettaro di vigneto aziendale è in parte a Sorni (uve rosse) e in parte (uve bianche) immerso nel meraviglioso panorama della Val di Cembra, a circa 400 metri di altezza e circondato da siepi e bosco ceduo.



	conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
 <p>PODERE VALTINI BIANCO 2007</p> <p>Deriva da un uvaggio di riesling e incrocio manzoni, vinificato con pressatura soffice, decantazione naturale, affinamento sui propri lieviti con batónnage ed successivo affinamento in bottiglia.</p>	-	bottiglia 0,75 lt	11,50 Euro	1
 <p>ROSATO VIGNETI DELLE DOLOMITI 2008</p> <p>Deriva da un uvaggio di cabernet sauvignon e lagrein, vinificato in rosato e fermentato con lieviti autoctoni.</p>	-	bottiglia 0,75 lt	11,00 Euro	1
 <p>ROSABELLO LAGREIN 2005</p> <p>Prodotto con lagrein in purezza, da un vigneto chiamato Rosabel che ha un microclima eccezionale, esposto all'Ora del Garda e con un terreno calcareo e ricco di scheletro. La resa produttiva è bassa per esaltare la qualità delle uve. Vinificato in rosso ed affinato per 10 mesi in acciaio sulle proprie fecce nobili.</p>	-	bottiglia 0,75 lt	10,00 Euro	1 (disponibili solo 30 bottiglie)