

LA SPÒRTA DI NATALE

DICEMBRE 2009



GAP

Gruppo d'Acquisto Popolare

© Slow Food® Reggio Emilia



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 martedì 8 dicembre



www.slowfoodreggio.it

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	
	TAGLIATELLE DI FARRO SENZA UOVO	Tagliatelle di farina di farro, adatte a chi ha allergie alle proteine dell'uovo.	6 mesi	busta 500 gr	2,50 Euro	1
	TAGLIATELLE DI GRANO ZUCCA E LIMONE	Tagliatelle molto aromatiche grazie alla zucca e alla buccia di limone, è sufficiente condirle con un poco di buon burro.	6 mesi	busta 500 gr	2,50 Euro	1

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'inf azionato salmone affumicato.	-	330 gr	11,00 Euro	1

Manifattura dei Marinati

Comacchio (FE) - www.parcodeltapo.it

La presenza nel Delta di fabbriche per la marinatura delle anguille è secolare. Il centro più importante di questa lavorazione era a Comacchio, presso la Manifattura dei Marinati. Fino a poco tempo fa, il pescato delle Valli era venduto fresco o trasformato fuori zona. Il Parco del Delta del Po dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con il Comune di Comacchio, ha portato a termine il recupero dell'antica Sala dei Fuochi della Manifattura dei Marinati e ora lavora le anguille secondo la più autentica tecnica tradizionale.



		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo	
	ANGUILLA MARINATA DELLE VALLI DI COMACCHIO	Le anguille cotte allo spiedo sono poste in recipienti di legno insieme alla salamoia. Il segreto sta nella cottura e nella materia prima: l'anguilla selvatica di valle. Importante anche la composizione della salamoia: la ricetta classica prevede l'amalgama, in ogni litro di aceto di vino bianco, di circa 70 grammi di sale marino di Cervia e un bicchiere d'acqua. Infine si aggiunge una foglia d'alloro. L'anguilla così lavorata mantiene le sue caratteristiche organolettiche per diversi mesi, un tempo infatti si consumava a Pasqua.	-	200 gr	12,00 Euro	1




Presidio Slow Food®

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	8,50 Euro	1
						Disponibilità limitata

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	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.	prodotto fresco	500 gr	9,40 Euro	1

Ales & Co. (Tracklements Company Ltd)

(Easton Grey - Malmesbury (GB) - www.tracklements.co.uk)

Tracklements è una splendida azienda familiare, che rappresenta egregiamente l'arte britannica della senape, dei Chutneys e delle salse agrodolci.







			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	SALSA DI RAFANO E PANNA	Il rafano è un ingrediente tradizionale nella cucina inglese e, come da noi, le sue salse sono accompagnate ai bolliti. Se miscelato a ricotta o robiola, può essere impiegato per condire antipasti o verdure.	-	vasetto 140 gr	3,00 Euro	1

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

Cooperativa Agricola T.P.S. Ramo d'Oro - Acetaia Merlinò

Castelnuovo Don Bosco (AT) - www.ramodoroaceteriamerlino.com

La Ramo d'Oro è una cooperativa che consocia diverse aziende agricole, sparse tra le provincie di Asti e Torino. I due animatori, Sergio Merlinò produttore di aceti e Silvana Riccabone, che coltiva e trasforma tante varietà di peperoncino, da anni sono amici della nostra Condotta.




			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	SUCCO D'UVA MOSCATO	Abbiamo pensato di inserire nella sporta natalizia il delizioso succo d'uva moscato, ultima novità della Ramo d'Oro, alternativa non alcolica da abbinare ai dolci delle festività natalizie, così anche i bambini possono fare un brindisi.	-	bottiglia 500 ml	2,97 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
	CAFFÈ MEXICO ALTURA LUZ SUPREMO	Arabica lavato ad acqua, nasce nel territorio di Veracruz in Messico tra 1300 e 1500 mt. Le sue cultivar sono Typica e Flat. "Supremo" è la selezione dei frutti raccolti nel primo passaggio in piantagione. Tostato a fuoco diretto, in tazza è estremo. 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.

Pasticceria Cherubini

Canneto sull'Oglio (MN) - www.cherubini.mn.it

Cherubini è una pasticceria artigianale di Canneto sull'Oglio, in provincia di Mantova, che produce una interessante gamma di panettoni, con materie prime di assoluta qualità




		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	PANETTONE MILANO Abbiamo scelto il formato classico di panettone, il Milano, che rappresenta un'alternativa artigianale per un dolce che non può mancare durante le feste natalizie.	-	750 gr	11,00 Euro	1

Azienda Agricola Grossi Claudio (Pasticceria Lady)

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
	PANETTONE CON ORZO TOSTATO 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

La bona usanza

Serra de'Conti (AN) - www.labonausanza.it

Il lonzino di fico è sempre più raro ed è reperibile solo in alcuni negozi di primizie. Essendo un piatto tradizionale della cucina contadina, rischia di scomparire come il mondo che lo ha inventato. Per evitare che diventi un prodotto da archeologia gastronomica è nato un Presidio, che riunisce gli ultimi artigiani e che intende valorizzare questa produzione




		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	LONZINO DI FICO Un tempo nelle campagne marchigiane, in particolare nella Vallesina, si coltivavano fichi in abbondanza e i contadini si davano un gran daffare per conservarli in mille modi: così nacquero i salamotti dolci di fichi. Legati con un filo di spago o di lana duravano tutto l'inverno, fino a primavera, accompagnando le merende dei ragazzini e i fine pasto delle feste.	-	300 gr	6,50 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 infanzionato, 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	8,60 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

Ales & Co. (Ridgeway Brewery)

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

La storia della Ridgeway Brewery è tristemente legata alle sorti della Brakspear, storica birreria di Henley-on-Thames, dove per secoli si è prodotta la più famosa ed una delle migliori Best Bitter d'Inghilterra. La birreria, in funzione dal 1779, venne venduta nel 2002 e sventrata per fare spazio ad un lussuoso albergo. Fortunatamente, Peter Scholey, capo mastro birraio della Brakspear, decise di rimanere in attività dando vita alla Ridgeway Brewery che oggi produce Birre di altissima qualità. La sede della nuova birreria è vicina ad Henley e prende il nome da un'antico sentiero inglese di oltre 100 miglia










			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	Ridgeway Brewery BAD ELF (6,0°)	Bad Elf è la prima delle birre di Natale della Ridgeway. L'Elfo Cattivo che gioca pessimi tiri a Babbo Natale muove i suoi primi passi aggrappandosi a questa Pale Ale, ricca di profumi dei luppoli Inglesi, con un lieve accento Americano, dovuto all'intrusione di luppolo Cascade coltivato in Inghilterra, che ne aumenta l'aromaticità. Birra di grande carattere. We wish you a "bitter" Xmas.	-	bottiglia 0,50 lt	3,00 Euro	1
	Ridgeway Brewery REINDEER'S REVOLT (6,0°)	La renna di Babbo Natale si ribella e va al Pub. Questa "Rivolta della Renna" è una special bitter morbida e una bella varietà di aromi, come le note pepate e resinose del classico luppolo golding. Una birra molto equilibrata, con un finale amarognolo e pulito, che si alterna al ricordo di dolcezza.	-	bottiglia 0,50 lt	3,20 Euro	1
	Ridgeway Brewery LUMP OF COAL (8,0°)	Sacco di carbone !! Chi non è stato bravo si piglia questo sacco di carbone... e ce ne fosse. Lump of Coal è una scurissima Stout, robusta ma di sorprendente bevibilità. Prima delle note amare della tostatura viene la liquirizia dolce, poi finalmente i malti più bruciati si fanno sentire, regalando, insieme alla generosa luppolatura, un finale amaro e pulito.	-	bottiglia 0,50 lt	3,40 Euro	1

Vino & Design / Enoteca Saper Bere

Reggio Emilia

Vino & 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.



			conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	LENTSCH PINOT GRIS BEERENAUSLESE	Dalla regione austriaca del Burgenland, famosa per i suoi vini dolci bottrizzati, un pinot grigio da muffa nobile, grande vino da dessert.	-	bottiglia 0,375 lt	11,88 Euro	1
	SAUTERNES HAUT CHARMES 2007	Un Sauternes di uno Château geograficamente, e non solo, "molto vicino" a Château d'Yquem. Ottimo rapporto qualità prezzo, se volete concedervi il piacere di questo raffinato vino dolce senza svenarvi.	-	bottiglia 0,75 lt	31,20 Euro	1
	SAUTERNES CASTELNAU DE SUDAUD 2001	Quello che vi proponiamo è il secondo vino di uno degli Château più famosi del Sauternes, tra i pochi première cru, in un'annata fantastica proposta ad un prezzo davvero conveniente.	-	bottiglia 0,75 lt	30,60 Euro	1
	MACON VILLAGES DOMAINE ELOY	Un bianco di uve chardonnay prodotto nella bassa Borgogna, nella zona di Macon che è la vera culla di questo vitigno. Morbido e burroso anche se affinata in acciaio, è ideale per piatti di pesce saporiti, carni bianche o formaggi morbidi.	-	bottiglia 0,75 lt	10,14 Euro	1
	CHABLIS DOMAINE DE L'ORME	Lo Chablis è uno dei vini bianchi francesi più famosi: da uve chardonnay e proveniente dal nord ovest della Borgogna, nei pressi di Auxerre. È uno dei vini preferiti dal detective barcellonese Pepe Charvalo. Asciutto, minerale ed elegante, si abbina bene ai piatti di pesce più raffinati.	-	bottiglia 0,75 lt	14,34 Euro	1
	CHAMPAGNE STÉPHANE BRETON BRUT	Per non finire sui "soliti" Champagne, prodotti dalle grandi Maison, vi proponiamo uno Champagne di vigneto, cioè prodotto da un piccolo viticoltore, ad un prezzo davvero conveniente.	-	bottiglia 0,75 lt	22,20 Euro	1
	COTÉ DE PROVENCE ROSÉ DOMAINE HOUCART	I rosati stanno tornando giustamente di gran moda, in quanto vini freschi e sapidi, e godibili a tutto pasto. La Provenza vanta una grande tradizione di rosati e ve ne proponiamo uno con un buon rapporto qualità prezzo.	-	bottiglia 0,75 lt	9,30 Euro	1
	SANCERRE BLANC SELECTION PREMIÈRE GUY SAGET	L'alta Valle della Loira nei dintorni di Bourges è una delle zone più vocate per il Sauvignon, che a secondo della sponda del fiume prende la denominazione di Pouilly-Fumé o di Sancerre Blanc. Abbiamo scelto quest'ultimo per proporvi un vino di carattere ma anche di grande bevibilità.	-	bottiglia 0,75 lt	15,54 Euro	1
	PORTO Late Bottled Vintage QUINTA DO NOVAL (non filtrato)	Quinta do Noval rappresenta il mito assoluto dei Porto vintage, ma che hanno prezzi davvero inavvicinabili. In questo caso vi proponiamo la versione LBV, un gran vino, capace di abbinarsi bene dalle crostate ai dolci al cioccolato, ma anche e soprattutto adatto da sorseggiare da solo, davanti al caminetto.	-	bottiglia 0,75 lt	19,14 Euro	1