Diventa socio Slow Food con solo 25 Euro!

Il **GAP** è riconosciuto come progetto della Rete Terra Madre: chi ne fa parte può quindi associarsi a Slow Food come **Socio Rete Terra Madre** a soli 25,00 Euro (non è previsto il libro omaggio; è richiesta l'impegno a partecipare ad almeno 4 spese collettive all'anno).

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 (*www.slowfoodreggio.it*), nella sezione "GAP", e compilalo direttamente sul tuo pc, indicando la quantità di ogni prodotto nell'apposita casella: gli importi parziali e totali vengono visualizzati automaticamente (così puoi tenere sotto controllo il portafogli!). È previsto un contributo fisso di 5 Euro (calcolato automaticamente)

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 papparti tutto subito: fallo durare fino al prossimo ordine)

Gli ordini devono essere inoltrati entro domenica 17 ottobre

Pastificio Iris

Piadena (CR) - *www.irisbio.com*

Iris è una cooperativa agricola del cremonese dedita all'agricoltura biologica dal lontano 1978. Tra le varie cose produce una pasta bio molto apprezzata ed utilizzata praticamente da tutti i gruppi di acquisto del nord Italia.
Abbiamo pensato di inserirla come alternativa un po' più economica alla pasta di Mancini, che a detta di tutti voi ha mostrato una qualità davvero eccezionale, proponendo un prodotto comunque buono e sano, come "pasta quotidiana". Presente sia come pasta di semola normale che semi-integrale.

	confezione	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
SPAGHETTI / PENNE	pacco 500 gr	0,78 Euro	2Kg / 4 confezioni (a scelta trai i diversi formati)
SPAGHETTI / PENNE SEMI-INTEGRALI	pacco 500 gr	0,78 Euro	2Kg / 4 confezioni (a scelta trai i diversi formati)
GALLETTE DI MAIS OTTOFILE	sacchetto 150 gr	1,60 Euro	1

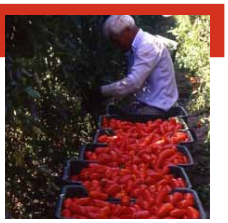
Riseria Delle Abbadesse

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.

		confezione	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
RISO VIALONE NANO	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.	pacco 1 kg	2,50 Euro	1

Cooperativa Agricola Agrigenus



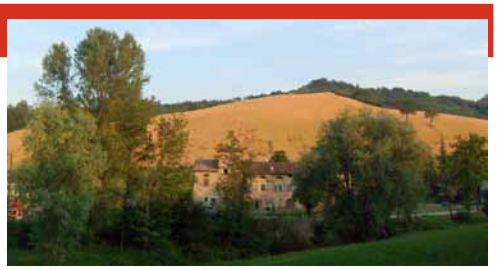
Acerra (NA) - *www.agrigenus.com*

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 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
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*
FARINA DI MAIS OTTOFILE PER POLENTA VARIETÀ ANTICA	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

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 VARIETÀ ANTICA	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

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	3,20 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	3,30 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 VARIETÀ ANTICA	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
	MELA GRIGIA DI TORRIANA Presidio Slow Food VARIETÀ ANTICA	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 (1,30 Euro al kg)	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 ZUCCHELLA VARIETÀ ANTICA	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

Agriturismo Bosco del Fracass

Scandiano (RE) - *www.boscodelfracasso.it*

L'agriturismo Bosco del Fracasso è la "creatura" di Anna e Maurizio, una famiglia ch cura con grande passione questa piccola azienda agricola biologica ai piedi delle colline scandianesi. In particolare Anna cura personalmente il laboratorio di trasformazione da cui escono deliziose confetture, marmellate, salse e conserve di frutta e verdura, mentre Maurizio si occupa principalmente dell'attività in campagna e degli animali. Tutti i prodotti sono di origine biologica o da raccolta spontanea.

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE	Deliziosa confettura preparata con albicocche biologiche.		vasetto 230 gr	3,00 Euro	1
	CONFETTURA DI UVA TERMARINA VARIETÀ ANTICA	La termarina è un'antica e quasi dimenticata varietà di uva rossa dagli acini piccolissimi, ottima da consumare come confettura. Da sempre utilizzata nella preparazione del pesto dei tortellini dolci e per la preparazione della "crostata di uva termarina", questa confettura è perfetta aggiunta a yogurt o gelato bianco.		vasetto 240 gr	4,50 Euro	1
	CONFETTURA DI CILIEGIE INTERE	Confettura di ciliegie biologiche con ciliegie intere, ottima su gelati, creme e semifreddi ma buonissima anche con solo pane e burro!		vasetto 230 gr	3,30 Euro	1

Torrefazione Lady Cafè

San Secondo Parmense (PR) - *www.torrefazioneladycafe.com*

"Solo arabica e passione" è il motto di Massimo Bonini, intraprendente torreffattore 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
	SAN RAFAEL TARRAZU	Una selezione d'arabica da cultivar Bourbon, Typica e Caturra; cresce nella terra del Costa Rica intorno ai 1000 m. di altitudine. Ottenuto da chicchi lavati e tostato a fuoco diretto, si presenta generoso di corpo e di struttura con acidità perfetta.	9 mesi	sacchetto 250 gr	5,00 Euro	1

Azienda Agricola El Ramicero

rete locale di Terra madre

Roncaglio di Canossa

Roberto e Gabriella - di origine bresciana - gestiscono la loro piccola azienda sulle colline di Canossa dal 1999, dove producono ottimi formaggi assolutamente originali e unici nel nostro territorio: un caciocavallo ispirato al provolone della valpadana, piccole caciotte, uno sbrinz e il grana di Roncaglio. La produzione artigianale è realizzata con il latte di sole tre vacche di razza rossa reggiana, nutrite in modo naturale con foraggi biologici.

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	GRANA DI RONCAGLIO	Questo eccellente formaggio grana stagionato 12 mesi è prodotto in forme di circa 15 chilogrammi e somiglia vagamente al bagoss (grana bresciano). E' un formaggio "raro" in quanto prodotto in limitatissima quantità, non più di due-tre forme al mese (quella nella foto è esattamente la forma destinata al nostro gruppo d'acquisto, fotografata nel locale di stagionatura dell'azienda!)	-	trancio 1 Kg ca.	12,00 Euro	(disponibilità limitata)

Agriturismo Valle dei Cavalieri

Ramiseto, località Succiso - *www.walledeicavalieri.it*

Ai piedi dell'Alpe di Succiso, alle porte del Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano, la cooperativa che gestisce questo agriturismo alleva pecorea allo stato semi brado, ottenendo un latte ricco dei profumi di pascoli integri, non concimati ne' trattati con antiparassitari o altri prodotti chimici. La produzione del tradizionale Pecorino dell'Appennino Reggiano (in attesa di riconscimento D.O.P.) segue un rigido disciplinare che ne garantisce l'elevata qualità.

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	PECORINO DELL'APPENNINO REGGIANO STAGIONATO	Anche questo è un formaggio ormai raro, data la scarsità di greggi di pecore sul nostro Appennino. Il Pecorino dell'Appenno Reggiano è realizzato da latte crudo in forme di circa 2 chili: stagionato otto-dieci mesi, è più dolce di quello toscano, meno intenso ma ricco di profumi e molto equilibrato.	-	trancio 0,9 Kg ca.	13,00 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 (Presidio Slow Food) e il mascarpone artigianale fatto a mano.

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	MASCARPONE ARTIGIANALE	Talmente buono che all'assaggiolo probabilmente non lo si riconosce come mascarpone: la sua parentela con i prodotti industriali è infatti davvero lontana. Si conserva non più di una settimana, ma tanto non durerà così a lungo, perché lo mangerete sicuramente prima!	prodotto fresco	500 gr	10,00 Euro	1
	PANNERONE DI LODI Presidio Slow Food®	Prodotto con latte vaccino intero crudo, è un formaggio decisamente singolare e atipico: grasso e a pasta molle, si distingue per la totale mancanza di salatura e per le elevate temperature di maturazione. Il gusto - davvero unico - è dolce e butirroso con una chiara nota amarognola; si accompagna a miele, marmellate, mostarde e frutta ed è ottimo per i risotti. Da provare!	prodotto fresco	trancio 700 gr	10,50 Euro	1

Nuovo Birrificio Italiano

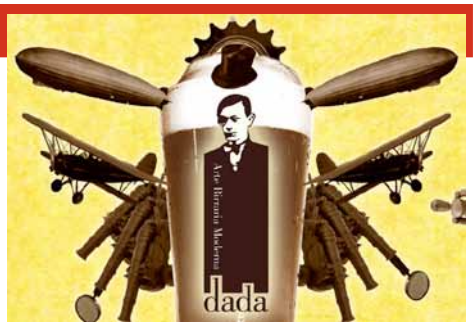
Lurago Marinone (CO) - *www.pastamancini.it*

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 birrificio 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

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.

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	TZARA birra bianca	Una birra in stile belga caratterizzata da una buona frizzantezza e un corpo leggero che la rendono dissetante e piacevole. Davvero un ottimo biglietto da visita per questo giovane birrificio.	-	bottiglia 0,75 lt	4,80 Euro	1

Ales & Co.

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

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	Meantime LONDON PALE ALE	Riproponiamo questa ottima ale prodotta da 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	3,00 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**).

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*
	ASSOLO REGGIANO DOC SECCO	Effervescenza fine, corpo robusto e profumo intenso d frutta caratterizzano questo "non lambrusco" Reggiano dal gusto pulito e fresco, prodotto con le uve lambrusco della Tenuta I Quercioli.	-	bottiglia 0,75 lt	3,05 Euro	6 bottiglie (o multipli di 6)
	CONCERTO LAMBRUSCO REGGIANO DOC	Il lambrusco che ha ottenuto più riconoscimenti, culminati quest'anno con gli ambiti 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	3,80 Euro	6 bottiglie (o multipli di 6)

la prossima sporta...

La prossima sporta sarà quella di Natale, prevista quindi per metà dicembre circa.

Ci saranno ovviamente diversi prodotti stagionali e tipicamente festivi, oltre alla pasta Mancini, la consueta scelta di vini, birre, conserve, caffé, le farine e i cereali e qualche piacevole sorpresa nel settore "carni e formaggi".

Stay tuned!