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, nella sezione "GAP", (*www.slowfoodreggio.it*) e compilalo direttamente sul tuo PC.
Indica la quantità di ogni prodotto nell'apposita casella: gli importi parziali e totali vengono visualizzati automaticamente (così puoi tenere sotto controllo il portafogli!)

4. Quando hai completato la lista degli ordini (ricordati di mettere anche il tuo nome) **salva il documento e invialo** a *gap@slowfoodreggio.it*

5. Attendi un nostro messaggio di **conferma dell'ordine**: per alcuni prodotti possono esserci difficoltà a raggiungere i quantitativi minimi o il numero esatto di confezioni, quindi prima di approvare gli ordini dobbiamo fare un po' di conti

6. Insieme alla conferma d'ordine ti vengono comunicati gli estremi per effettuare il **pagamento anticipato tramite bonifico bancario**; mandaci poi una copia della ricevuta dell'avvenuto pagamento. Poiché non possiamo permetterci di anticipare di tasca nostra i soldi ai produttori, **è importante che il bonifico sia fatto entro due giorni** per poter procedere subito all'acquisto: in caso contrario siamo costretti ad annullare il tuo ordine

7. Hai fatto tutto? Bene, adesso non ti resta che attendere. Dopo che tutti i prodotti sono stati recapitati presso il nostro **punto di distribuzione (Reggio città, zona Canalina)** ti mandiamo un avviso, così puoi **venire a ritirare** la tua spòrta di prelibatezze **(porta con te scatoloni o cassette in cui mettere la spesa)**. La distribuzione viene fatta di sabato pomeriggio. Per motivi organizzativi è assolutamente necessario rispettare data e orari del ritiro

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

Gli ordini devono essere inoltrati entro martedì 14 giugno

Azienda Agricola Il Girasole

rete locale di Terra madre

Borzano di Albinea (RE) - *www.agricolailgirasole.it*

Realtà più unica che rara nel nostro territorio, il Girasole alleva bufali maschi di razza mediterranea allo stato semibrado per la produzione di carne. Gli animali hanno a disposizione un ricovero dove vengono alimentati e dove possono riposare su lettiera di paglia; quando le condizioni climatiche lo consentono escono al pascolo e vivono all'aria aperta.

		confezione	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
CARNE DI BUFALO PACCO GRIGLIA	Un pacco di tagli misti, ideale per una bella grigliata: costate, fettine, svizzere di bufalo e luganega (80% bufalo, 20% suino)	4 kg	60,00 Euro	1
TARTARE DI BUFALO	Deliziosa carne "battuta", da gustare rigorosamente a crudo.	porzione 120 gr	2,00 Euro	pacchi da 5 porzioni

Salumificio Ziveri Claudio

Tortiano (PR) - *www.salumificiozivericlaudio.com*

Il salumificio di Tortiano (PR), vicinissimo a Montechiarugolo, gestito a livello familiare da Claudio Ziveri, è uno dei più piccoli, se non il più piccolo, tra quelli a produrre il prosciutto di Parma. Si tratta di un salumificio specializzato solo nella produzione del prosciutto e che punta alla massima qualità, grazie ad un'affidabile tecnica artigianale ed a lunghe stagionature.

		confezione	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
PROSCIUTTO CRUDO 20 MESI		2,2 Kg c.a.	30,00 Euro	1

Agriturismo Valle dei Cavalieri

rete locale di Terra madre

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

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", 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).

Per chi aderisce al GAP per la prima volta la sporta in cotone è inclusa automaticamente al costo di 3 euro.

Azienda Agricola La Riserva Bio

Tuscania (VT) - *www.lariservabio.it*

Azienda a conduzione familiare, comprende circa 50 ettari di terreno collinare, in cui risulta predominante la coltura dell'olivo. La filiera produttiva è tutta orientata ad ottenere una qualità superiore. Le olive, coltivate con metodo biologico, sono raccolte in epoca precoce, per lo più entro il mese di novembre, vengono giornalmente portate al frantoio e molite entro 24 ore.

		confezione	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO	Ottenuto dalla molitura di olive di varietà Caninese, tipica della Tuscia Viterbese, con piccola percentuale di Leccino e Frantoio. Ne risulta un olio equilibrato, adatto a tutti gli usi, soprattutto a crudo, con sapore fruttato medio-intenso e retrogusto amaro e piccante.	bottiglia 0,75 lt.	8,50 Euro	1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO		lattina 3 lt.	26,00 Euro	1

Azienda Agricola Bedogna

Guastalla (RE)

Emiliano Bedogna è uno dei produttori della Comunità di Terra Madre della zucca cappello da prete e dei meloni tradizionali reggiani, 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*	*acquisto minimo*
MELONE NOSTRANO	-	-	1,90 Euro	1

Nuovo Birrificio Italiano

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

		conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
TIPOPILS	La prima grande pils artigianale italiana: 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

BrewDog

Fraserburgh (UK) - *www.brewdog.com*

		confezione	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
ARROGANT DOG	Birra "one shot" prodotta da BrewDog espressamente per Arrogant Pub di Scandiano: questa *ale* fresca e leggera, caratterizzata da una spiccata luppolatura, è dissetante e beverina, ideale per l'estate.	3 mesi	bottiglia 0,33 lt	2,20 Euro	3