GAP

Gruppo d'Acquisto Popolare

Slow Food® Reggio Emilia

LA SPÒRTA

MAGGIO 2011

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 domenica 8 maggio

Pastificio Mancini

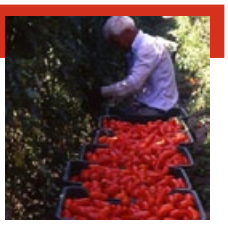
Monte San Pietrangeli (AP) - *www.pastamancini.it*

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	4,50 Euro	5 confezioni (a scelta trai i diversi formati)
	SPAGHETTI ALLA CHITARRA	-	scatola 1 kg	4,50 Euro	5 confezioni (a scelta trai i diversi formati)
	PENNE	-	scatola 1 kg	4,50 Euro	5 confezioni (a scelta trai i diversi formati)
	FUSILLI	-	scatola 1 kg	4,50 Euro	5 confezioni (a scelta trai i diversi formati)

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 Presidio Slow Food®	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)

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 (Presidio Slow Food®)	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	2,75 Euro	1
	RISO BASMATI	Il riso basmati è il classico riso Indica, cioè la specie usata in oriente, dal chicco allungato e molto profumato (legno di sandalo), che si utilizza bollito o con cottura pilaf, come contorno.	pacco 350 gr	1,00 Euro	1
	RISO NERO VENERE	Il riso nero venere è un riso particolare con una pellicola pigmentata esterna che gli conferisce un color ebano. E' un riso integrale che bisogna far bollire 45 minuti ed ha un suo profumo naturale. Adatto sia per risotti che per risi freddi. Di antiche origini cineso, la varietà attuale è però stata messa a punto nel vercellese.	pacco 500 gr	2,10 Euro	1

Agriturismo Bosco del Fracass

rete locale di terra madre

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

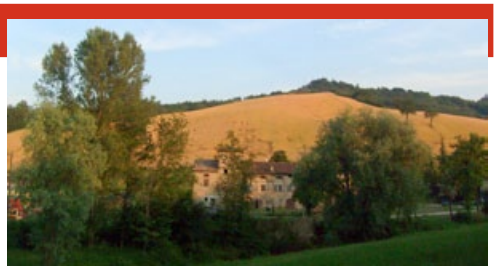
L'agriturismo Bosco del Fracasso è la "creatura" di Anna e Maurizio, una famiglia ch cura con grande passione questa piccola azienda agricola biologica ai piedi delle colline scandianesi. In particolare Anna cura personalmente il laboratorio di trasformazione da cui escono deliziose confetture, marmellate, 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*
GIARDINIERA DELL'ORTO	In attesa delle primizie dei nostri orti, un'ottima giardiniera con verdure da coltivazione biologica per accompagnare bolliti e carni grigliate		vasetto 230 gr	4,00 Euro	1
MARMELLATA AGRODOLCE DI CIPOLLE	Ottima e gustosa marmellata per accompagnare carni e formaggi		vasetto 230 gr	4,50 Euro	1

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
	FARINA AI 4 CEREALI — Farina "mix" di 4 cereali: farro, orzo, segale e grano duro	2 anni	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	1,80 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 Il Girasole

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
RAGU' DI BUFALO	Ragù con carne di bufalo bio, senza coservanti	vasetto 190 gr	4,50 Euro	1
GOULASH DI BUFALO	Goulash con carne di bufalo bio, senza coservanti	vasetto 180 gr	5,50 Euro	1
TARTARE DI BUFALO	Deliziosa carne "battuta", da gustare rigorosamente a crudo.	porzione 120 gr	2,00 Euro	pacchi da 5 porzioni

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

Azienda Agrituristica Lago Scuro

Stagno Lombardo (CR) - *www.lagoscuro.info*

L'Azienda è immerso nella natura della campagna cremonese, vicino al Po. Le vacche di razza bruna alpina sono allevate in regime di agricoltura biologica, libere di pascolare nella bella stagione, in prati dove sono stati seminati essenze e fiori, per aumentare la complessità aromatica dei formaggi, tutti a latte crudo, che fanno parte dell' "ANFOSC - formaggi sotto il cielo", associazione che tutela e valorizza i formaggi prodotti esclusivamente con il latte di animali al pascolo.

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	FORMAGGIO LATTERIA	Formaggio della tipologia dei formaggi di montagna, con stagionatura tra i 18 e i 24 mesi	9 mesi	trancio ~800 gr	15,00 Euro	1
	FORMAGGIO BLU DEL LAGO	Blu del Lago Formaggio erborinato a latte crudo	9 mesi	sacchetto 250 gr	11,50 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
	PANAMA FUEGO 5 ESTRELLAS	Qualità arabica lavato ad acqua, è una selezione di varietà Bourbon coltivate tra 1.300 e 1.700 msl. Tostato a fuoco diretto, Fuego è un caffé di grande struttura e intensità.	9 mesi	sacchetto 250 gr	5,00 Euro	1
	PASTA DI CAFFE'	Una squisita pasta di caffé, ottima per le preparazioni di pasticceria o per accompagnare dolci e gelati. Non contiene zuccheri nè additivi, solo caffè tostato e polverizzato meccanicamente, con una piccolissima aggiunta di grassi (non idrogenati e frazionati). Da provare!	9 mesi	vasetto 300 gr	5,00 Euro	1

Azienda Agricola Grossi CLaudio

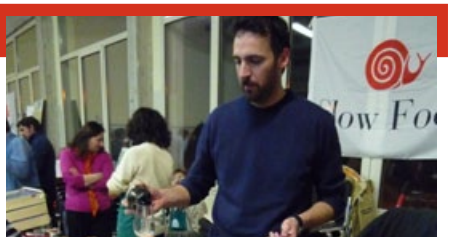
Lesignano Bagni (PR)

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 (Varietà Antica)	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
	BISCOTTI D'ORZO (Varietà Antica)	Gustosi biscotti secchi tipo "Krumiri" realizzati con farina di orzo antico	-	sacchetto 300 gr	3,00 Euro	1

Azienda Agricola Quarticello

Montecchio Emilia (RE) - *www.quarticello.it*



L' Azienda Agricola Quarticello nasce nel 2001 in seguito all'acquisto di un vigneto in zona "Quarticello" a Montecchio Emilia da parte della famiglia Maestri. Roberto mMaestri si appassiona subito al lavoro in vigna, tanto che consegue la laurea in viticoltura ed enologia. Dopo varie esperienze in diverse cantine, nel 2006 la prima vinificazione delle proprie uve.

			conservabilità	*confezione*	*prezzo confezione*	*acquisto minimo*
	FIORDILIEGI Spumante Rosé	Il Fiordiligi è uno spumante rosè prodotto con uve salamino, separate con pressatura soffice dalle bucce. Rifermentato con metodo Charmat per 30 giorni. E' un rosato molto gradevole ed elegante, adatto come aperitivo, ma anche come vino da tutto pasto, soprattutto per menù estivi.	-	bottiglia 0,75 lt	5,0 0 Euro	3 bottiglie

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	3,15 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	3,90 Euro	6 bottiglie (o multipli di 6)

Birrificio Dada

Correggio - *www.birrificiodada.it*

Il Birrificio Dada è nato ufficialmente da meno di un anno, 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*
	LOP LOP I.P.A. gentile	Birra "chiara" ad alta fermentazione caratterizzata da un'amarezza intermedia fra una Golden Ale e una IPA: una birra per accontentare i palati più esigenti.	-	bottiglia 0,50 lt	3,00 Euro	1
	LOP LOP 50 speciale	Versione speciale della IPA di casa in stile americano: 6,1 gradi, forte luppolatura con luppoli americani che conferiscono note fruttate per un finale maro e intenso.	-	bottiglia 0,50 lt	4,00 Euro	1
	GATTO MAO speciale	Biere de garde in versione speciale: 8,5 gradi, birra corposa, complessa e allo stesso tempo armonica, caratterizzata da maggiore amarezza e secchezza rispetto alla versione "normale".	-	bottiglia 0,75 lt	6,50 Euro	1