GAP

Gruppo d'Acquisto Popolare

la sporta di luglio 2013

Slow Food® Reggio Emilia

Cos'è il GAP

Il **GAP – Gruppo d'Acquisto Popolare** (un nome scelto non a caso, che ci ricorda i GAP partigiani, perché anche qui di resistenza si tratta: resistenza all'omologazione del cibo e delle coscienze) è il gruppo d'acquisto della Condotta Slow Food di Reggio Emilia.
Come la maggior parte dei gruppi d'acquisto, anche noi ci siamo organizzati per poter acquistare cibo direttamente dai produttori o dai distributori, ispirandoci però principalmente alla filosofia del "buono, pulito e giusto"; quindi alimenti che siano salubri, possibilmente di produzione locale (anche se non in via esclusiva), pagati un prezzo equo e che siano ovviamente buoni, possibilmente molto buoni.

Come funziona

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** (foglio elettronico) dal nostro sito Internet nella sezione "GAP" (*www.slowfoodreggio.it*) e **compilalo** indicando la quantità di ogni prodotto nell'apposita casella: gli importi parziali e totali vengono visualizzati automaticamente (così puoi tenere sotto controllo il portafogli!). Nel totale è automaticamente incluso un importo **5 Euro di contributo** per la gestione.

3. Quando hai completato la lista degli ordini (ricordati di mettere anche i tuoi dati: nome, numero di tessera, telegono e email) **salva il documento e invialo** a *gap@slowfoodreggio.it*

4. 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.

5. Quando ricevi la 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 saremo costretti ad annullare il tuo ordine.

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

7. 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 di questa sporta devono essere inviati entro lunedì 24 giugno.
La distribuzione dei prodotti sarà effettuata sabato 6 luglio.

Diventa socio Slow Food con 25 Euro!

Il **GAP** è un progetto "Rete Terra Madre" della Condotta Slow Food di Reggio Emilia: 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 3 spese collettive all'anno).

www.slowfoodreggio.it

Pastificio Mancini

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

Ubicata sulle colline maceratesi, uno dei luoghi ideali per la produzione di grano duro in Italia, è un'azienda familiare in attività da 60 anni, oggi alla terza generazione con Massimo Mancini, agronomo, che ha pensato di affiancare alla produzione di frumento quella di una pasta di alta qualità. Il pastificio lavora solo grano di propria produzione, coltivato e conservato ponendo la massima attenzione sulla riduzione dell'impatto ambientale. La pastificazione segue un processo tradizionale, con trafile in bronzo ed asciugatura a bassa temperatura.

			confezione	prezzo	acquisto minimo
	SPAGHETTI PENNE FUSILLI MEZZE MANICHE	*NB: la pasta è confezionata in sacchetti (non in scatole come quelle in foto), imballi più economici e meno impattanti dal punto di vista ambientale*	sacchetto 1 kg	4,00 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formarti)

Azienda Agricola Santa 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.

			confezione	prezzo	acquisto minimo
	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.	sacchetto 1 kg	3,65 Euro	1
	FARINA DI GRANO DURO MACINATA A PIETRA	Adatta per fare in casa un pane stile Altamura, ma anche per focacce o per pasta sfoglia.	sacchetto 1 kg	2,30 Euro	1
	FARRO 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.	sacchetto 500 gr	2,10 Euro	1
	ORZO 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.	sacchetto 500 gr	1,85 Euro	1

Cooperativa La Collina

Reggio Emilia - *www.cooplacollina.it*

Realtà che non ha bisogno di presentazioni, la Collina è nata nei primi anni '70 ed è stata stata pioniera dell'agricoltura biologica nella nostra provincia, sposandone filosofia e metodologia a metà degli anni '80. La produzione spazia dalla verdura fresca ai conservati, passando per cereali, vini, carni e latticini.

			confezione	prezzo	acquisto minimo
	FARINA BIO TIPO "0"		sacchetto 1 kg	1,65 Euro	1

Riseria Delle Abbadesse

Grumolo delle Abbadesse (VI) - *www.riseriadelleabbadesse.it*

A Grumolo delle Abbadesse 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	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. Ottimo sia per i risotti sia per la cottura pilaf.	sacchetto 1 kg	2,90 Euro	1

Azienda Agricola Adolfo Berlingieri

Crotone (KR)

L'Azienda Agricola Berlingieri è una piccola realtà a conduzione familiare; produce tre diversi tipi di olio d'oliva monocultivar, ottenuti da un vecchio oliveto che la famiglia Berlingieri ha recuperato dall'abbandono e che viene ora coltivato con metodo biologico.

		confezione	prezzo	acquisto minimo
	OLIO EXTRAVEGINE BIO	Olio non filtrato ottenuto da olive di varietà Carolea caratterizzato da aromi freschi e delicati e da amarezza e piccantezza contenuti.	latta 3 l	24,00 Euro	1

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. 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.

		confezione	prezzo	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.	sacchetto 250 g	5,00 Euro	1
	INDIA COLONIA 1885	rabica lavato ad acqua, nasce nella regione di Karnataka a 1300 metri. Tostato a fuoco diretto, è un caffè dinamico e complesso. Il basso contenuto di caffeina e l'equilibrata acidità rendono questo caffè estremamente digeribile.	sacchetto 250 g	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.

		confezione	prezzo	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.	sacchetto 300 gr	3,00 Euro	1

Azienda Agricola Ribecco

Fariolo - Castelnovo Ne' Monti (RE)

Roberto ribecco, pugliese, alleva pecore al pascolo sul nostro appennino e produce ottimi formaggi bio freschi e stagionati, oltre a una ricotta assolutamente da provare. Tutti i formaggi sono realizzati a latte crudo con caglio autoprodotto.

		confezione	prezzo	acquisto minimo
PECORINO STAGIONATO BIO	Pecorino bio a latte crudo prodotto con latte di pecore al pascolo e caglio naturale di agnello	trancio 1 kg ca.	14,00	1

Salumificio Ziveri Claudio

Tortiana (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	acquisto minimo
PROSCIUTTO CRUDO 20 MESI	Prosciutto stagionato, disossato, in tranci sottovuoto.	trancio 2,5 kg ca.	14,00 Euro/kg	1

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	acquisto minimo
PACCO GRIGLIA BUFALO	Un pacco di tagli misti, ideale per una bella grigliata: costate 600gr, fettine 800gr, luganega (80% bufalo, 20% suino) 1,1kg	2,5 kg	45,00 Euro	1
TARTARE DI BUFALO	Deliziosa carne "battuta" a coltello; da gustare rigorosamente a crudo.	500 gr (5 porzioni x 100 gr/cad.)	10,00 Euro	1

Legenda dei simboli

Azienda biologica certificata

Produttore che aderisce alla Rete Locale di Terra Madre di Reggio Emilia

Produttore presente al Merato della Terra di Reggio Emilia

Prodotto Presidio Slow Food

Prodotto ottenuto dalla coltivazione di varietà antiche

Produtto D.O.P.

Birra Zimella

Bagno di Reggio Emilia - *www.birrazimella.com*

Annalisa e Giuseppe hanno assecondato la loro passione per la birra dando vita a questo birrificio agricolo, nato in seno all'azienda agricola che, già convertita alla produzione biologica, fornisce ora l'orzo (e prossimamente anche il luppolo) utilizzati per la produzione della birra. Le cinque birre proposte sono tutte ad alta fermentazione non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia senza aggiunta di conservanti o stabilizzanti.

		confezione	prezzo	acquisto minimo
	RUGGINE Birra dal gradevole profumo di agrumi, caratterizzata da un buon equilibrio tra aroma fruttato e amaro finale. (5% alc.)	bottiglia 0,50 l	3,20 euro	cartone 6 bottiglie

Birrificio del Ducato

Roncole Verdi (PR) - *www.birrificiodelducato.it*

Nato nel 2007, il pluripremiato Birrificio del Ducato è una delle più importanti e note realtà nell'ambito della birra artigianale italiana: la produzione comprende birre tradizionali, moderne e speciali, sia ad alta che a bassa fermentazione, tutte caraterizzate da un alto livello qualitativo.

		confezione	prezzo	acquisto minimo
	BITTER ALE Una birra semplice, pulita e e leggera che poco concede alla modernità: per le bevute estive proponiamo questa ale classica, in puro stile inglese, prodotta con malti e luppoli selezionati provenienti da oltremanica. (4,2% alc.)	bottiglia 0,33 l	2,70 euro	6 bottiglie

Azienda Agricola Denny Bini - Podere Cipolla

Coviolo (RE)

Denny ha iniziato la sua attività nel 2003 su un terreno preso in affitto dal nonno: produce vini monovitigno pricipalmente da uve malbo gentile e lambrusco grasparossa. La volontà di lavorare secondo tradizione lo porta a usare solo lieviti indigeni e utilizzare la rifermentazione in bottiglia, senza procedimenti di chiarificazione o filtrazione; l'azione antiossidante dei lieviti sedimentati permette al vino di essere conservato per diversi anni.

		confezione	prezzo	acquisto minimo
	LAMBRUSCO PONENTE 270 Un bel lambrusco caratterizzato da profumi freschi e fragranti, ottima reinterpretazione dei vini di una volta: buona freschezza olfattiva e gustativa, pieno e morbido.	bottiglia 0,75 l	3,50 euro	cartone 6 bottiglie

Casali Viticultori

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

"Il buon vino nasce nel vigneto e cresce in cantina": è questo il principio che da oltre un secolo ispira l'azienda Casali, fondata nel 1900 da Giuseppe Casali; l'azienda è poi cresciuta nel tempo e da una decina d'anni i successori del fondatore sono affiancati da alcuni nuovi soci che proseguono nell'intento di porporre prodotti di qualità e fortemente caratterizzati da uno stretto legame con il territorio d'origine.

		confezione	prezzo	acquisto minimo
	POMORIA VARIETÀ ANTICA Bianco secco ottenuto da uve Spergola, vitigno tipico delle colline scandianesi: fresco e di buon corpo, caratterizzato da note fruttate e da leggera mineralità, ben si presta ad accompagnare i piatti della cucina estiva. Segnalato con 4 bottiglie (17/20) sulla guida Espresso 2013 (13% alc)	bottiglia 0,75 l	6,33 euro	cartone da 6 bottiglie