

GAP

Gruppo d'Acquisto Popolare

Slow Food® Reggio Emilia

LA SPÒRTA

LUGLIO 2010



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 mercoledì 30 giugno




www.slowfoodreggio.it

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	-	busta 1 kg	3,60 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	SPAGHETTI ALLA CHITARRA	-	busta 1 kg	3,60 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	PENNE	-	busta 1 kg	3,60 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)
	FUSILLI	-	busta 1 kg	3,60 Euro	5 confezioni (a scelta tra i diversi formati)




Torrefazione Lady Café

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
	GUATEMALA HUEHUETENANGO	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
		Presidio Slow Food®				
	CERRADO 17/18 BRASILE	Caffè elegante e persistente, coltivato in Brasile a 800 metri di altitudine.	9 mesi	sacchetto 250 gr	5,00 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 4 CEREALI MACINATA A PIETRA	Farina "mix" di 4 cereali: farro, orzo, segale e grano duro	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	1,60 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

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	50,00 Euro	1
	TARTARE DI BUFALO	Deliziosa carne "battuta" a coltello; da gustare rigorosamente a crudo.		porzione 120 gr	2,00 Euro	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.



PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI

Vi proponiamo un prosciutto stagionato 24 mesi, disossato, intero o a tranci, per mangiare un prosciutto davvero buono insieme al melone, in un classico dell'estate. Il salumificio Ziveri rappresenterà il prosciutto di Parma al prossimo salone del Gusto, in un laboratorio intitolato "I migliori prosciutti d'Europa", con un prodotto di 31 mesi.

confezione prezzo confezione acquisto minimo

2,2 Kg c.a. 30,00 Euro 1

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.



SALAMINO PICCANTE

Per l'estate vi proponiamo una cosa non proprio tipica, di un salumiere che è un punto di riferimento per i salumi tradizionali reggiani, ma molto buona. Un salamino piccante, da accompagnare come aperitivo ad una delle "nostre" birre, da mettere sulla pizza, insomma una cosa che fa molto estate...

confezione prezzo confezione acquisto minimo

- 14,00 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.



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.

conservabilità confezione prezzo confezione acquisto minimo

3 mesi bottiglia 0,75 lt 5,50 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**).

Birrificio Lambrate

Milano - www.birrificioambrate.com

Lambrate è uno dei birrifici storici del movimento micro birraio italiano, uno dei primi a sorgere e molto noto al pubblico milanese. Ha sempre prodotto birre di buona qualità, definite con simpatici nomi legati alla tradizione popolare meneghina. Ultimamente ha prodotto una nuova gamma di birre che affiancano le "storiche", che ci sono piaciute molto.




		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	ORTIGA Golden Ale	-	bottiglia 0,50 lt	4,50 Euro	1
	Una golden ale (alta fermentazione) dal colore dorato, molto equilibrata, con grande aromaticità dovuta ai luppoli impiegati, giustamente amarognola e... terribilmente bevibile!				
	DOMM Weizen	-	bottiglia 0,50 lt	4,50 Euro	1
	Una weizen pulita e beverina, caratterizzata dall'uso della segale, che si caratterizza per il bilanciamento e la gradevole freschezza				

Cantina di Arceto

Arceto (RE) - www.cantinadiarceto.it

La Cantina di Arceto è stata una delle prime cantine Sociali reggiane a dare un decisa sterzata verso la ricerca della qualità, comprendendo velocemente il processo di evoluzione che il consumo di vino stava percorrendo. Ciò gli è stato riconosciuto pubblicamente con i tanti premi vinti in concorsi enologici e con i buoni piazzamenti di alcuni suoi vini sulle Guide Slow Food. Il territorio particolarmente vocato, al margine delle colline, la nuovissima cantina all'avanguardia tecnologica e alla sapienza enologica hanno consentito di ottenere questi risultati.




		conservabilità	confezione	prezzo confezione	acquisto minimo
	NUDO NATURE Spumante Metodo Classico	-	bottiglia 0,75 lt	9,90 Euro	1
	Nel panorama delle cantine locali, quella di Arceto si distingue per la continua ricerca volta alla produzione di nuovi vini di qualità. Uno degli ultimi nati è questo spumante di sola uva spergola, che si dimostra adatta anche alla produzione di vini importanti. Nonostante il vino non sia "dosato", non sia stato impiegato cioè il cosiddetto <i>liquer d'expédition</i> , come si fa solo per i prodotti migliori, siamo egualmente in presenza di un vino ricco, corposo, e dal gusto deciso.				

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	-	bottiglia 0,75 lt	4,50 Euro	3 bottiglie
	Il Fiordilieggi è uno spumante rosé 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.				