



Gruppo d'Acquisto Popolare

**la sporta
di natale 2017**



Slow Food Reggio Emilia

Cos'è il GAP

Il GAP è un gruppo di acquisto della condotta Slow Food di Reggio Emilia . Come la maggior parte dei gruppi di acquisto ci siamo organizzati per acquistare cibo direttamente da produttori o dai distributori, ispirandoci però alla filosofia del “buono, pulito e giusto” quindi alimenti che siano salubri, possibilmente di produzione locale (anche se non in via esclusiva), pagati ad un prezzo equo e che siano ovviamente buoni

Come funziona

Se vuoi partecipare alla nostra spesa collettiva segui queste semplici istruzioni:

1. Leggi quello che propone “LA SPORTA” e scegli cosa acquistare
2. Scarica il modulo ordini allegato alla presente mail (foglio elettronico)
3. Quando hai completato la lista dell'ordine (ricorda di inserire i tuoi dati: nome, cognome, telefono, indirizzo email, n° tessera) invia il documento a gap@slowfoodreggio.it
4. Attendi un nostro messaggio di conferma dell'ordine: per alcuni prodotti possono esserci delle 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. Insieme alla conferma d'ordine ti verranno recapitati, via email, gli estremi per effettuare il pagamento anticipato tramite bonifico bancario. Poiché non possiamo permetterci di anticipare di tasca nostra i soldi ai produttori, è importante che il bonifico sia fatto entro due giorni dall'inoltro della conferma d'ordine per procedere subito all'acquisto dei prodotti. In caso contrario saremo costretti ad annullare l'ordine.
6. Adesso non ti resta altro che attendere un nostro messaggio. Appena arriveranno tutti i prodotti al nostro punto di distribuzione (che ti comunicheremo successivamente) ti manderemo un messaggio così potrai venire a ritirarli.

Per motivi organizzativi è necessario rispettare data e orario di ritiro.

Gli ordini devono essere inoltrati entro GIORNO 02 Dicembre

Consegna della SPORTA → sabato 16 DICEMBRE

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	<i>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.</i>	Sacchetto da 1Kg	€ 4,50	6 confezioni (a scelta tra i vari formati)
	PENNE INTEGRALI BIO		Sacchetto 500 gr.	€ 3,00	

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.



		Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
	FARINA DI FARRO MACINATA A PIETRA	Sacchetto da 1Kg	€ 3,70	1
	FARINA DI GRANO DURO MACINATA A PIETRA	Sacchetto da 1Kg	€ 2,50	1
	FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA	Sacchetto da 1Kg	€ 2,30	1
	ORZO PERLATO	Sacchetto da 500 gr	€ 1,90	1
	FARRO PERLATO	Sacchetto da 500 gr	€ 2,10	1
	BISCOTTI DI FARRO CON ZUCCHERO DI CANNA E MIELI	Sacchetto da 300 gr	€ 3,50	1
	CECI BIO	Sacchetto da 500 gr	€ 2,50	1

Salumeria Zanelli

Felina (RE)

Fabrizio (Iccio) ha dato alla produzione della salumeria di famiglia - che vanta un'antica tradizione di norcineria - una forte impronta di qualità. I suini provengono dall'allevamento della locale Latteria Sociale il Fornacione o da quello all'aperto dello stesso Iccio, che li trasforma nei prodotti tipici della zona: coppa, pancetta, cotechino, fegatini, ciccioli, prosciutto e soprattutto zucco e salame fioretino.



Confezione Prezzo Acquisto minimo



**ZUCCO
DI BISMANTOVA**

1 Kg circa € 11 1

Salumeria Cavalli

San Secondo Parmense (PR)

Emanuele Cavalli ha "imparato il mestiere" dal padre norcino e da un vecchio salumiere della zona: produce nel suo attrezzato laboratorio di salumeria 1.000-1.300 pezzi di spalla cotta, lavorati "come si faceva una volta"; tutti i suoi prodotti sono ricavati da maiali pesanti allevati sul territorio: si tratta di spalle che pesano tra i 23 e i 25 chilogrammi l'una, cotenna compresa. Il taglio viene fatto mantenendo attaccata alla spalla anche la coppa, con un parte della spina dorsale e cinque-sei costole.



Confezione Prezzo Acquisto minimo



**SPALLA COTTA
DI S. SECONDO**

1 Kg circa € 13,50 1

I Giardini dell'Acqua

Collagna (RE) www.igiardinidellacqua.com

Pierpaolo Gibertoni, veterinario, subacqueo e, soprattutto, grande esperto ed appassionato di trote, sulle quali ha pubblicato diversi articoli scientifici ed alle quali ha dedicato "I Giardini dell'acqua" di Collagna, un centro di tritocoltura e di conservazione, ma anche di pesca e turismo, da lui creato.



Confezione Prezzo Acquisto minimo





**Trota dell' Appennino
Affumicata**

300 gr. circa € 13,00 1

Azienda Agricola De Tacchi

Grantortino di Gazzo (PD) www.detacchi.it






	Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
 Riso Vialone Nano Presidio Slow Food	1 Kg	€ 3,00	1
 Farina di Mais Biancopera Presidio Slow Food	500 gr	€ 1,80	1

Azienda Agricola Bedogna

Tagliata di Guastalla (RE)

Emiliano è un produttore della Comunità di Terra Madre della zucca cappello da prete e coltiva frutta e verdura in quel di Tagliata di Guastalla. Dal 2009 ha iniziato a produrre ottime mostarde artigianali con i prodotti della propria azienda e secondo le ricette tradizionali della bassa reggiana e mantovana.




	Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
 TRIS DI MOSTARDE: - ZUCCA - CIPOLLE E ARANCE - CILIEGIE	Vasetto 120 gr x 3pz	€ 10,00	1
 TRIS DI MOSTARDE: - MELE ROSA - PERA PASSACRASSANA - ANGURIA BIANCA	Vasetto 120 gr x 3pz	€ 10,00	1
 MOSTARDA MELA CAMPANINA	Vasetto da 240 gr	€ 4,80	1

Panificio "Butega ad Frantòn"

Guastalla (RE)

Flavio prepara pane con farine di grani antichi e pizze, panini, focacce, grissini tutto con farine biologiche e lievito madre. Da non perdere la pitta (originale focaccia) e la romana. Ottimi anche biscotti e torte. Il panettone proposto è realizzato con lievito madre arance tritate e vaniglia del Madagascar.



	Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
 Panettone artigianale	750 gr	€ 13,00	1

Masseria dello Sbirro

Ercolano (NA) www.piennolo.com

L'Italia può fregiarsi di un nuovo prodotto DOP, il **Pomodorino del Piennolo Vesuviano**.

Il pomodorino del Piennolo del Vesuvio, si lega indissolubilmente al territorio della provincia di Napoli, dove da secoli questo tipico prodotto campano viene coltivato con le stesse tecniche, eseguite quasi interamente a mano e tramandate nel tempo da padre in figlio.







	Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
 Pomodorini del Piennolo in acqua e sale	560 gr	€ 4,00	1
 Pomodorini gialli del Piennolo in acqua e sale	560 gr	€ 5,00	1
 Passata e pomodorini	400 gr	€ 3,50	1

Birrificio Dada

Correggio (RE) www.birrificiodada.it


Il Birrificio Dada è nato nel 2010, 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 personalità e sono tutte caratterizzate da buon equilibrio e una estrema pulizia gustativa.



	Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
 Hugo Bitter 4,6° Classica bitter inglese, di colore ramato con schiuma avorio. Profumo fresco e fruttato. Estremamente bevibile.	0,50 ml	€ 3,50	1
 Youth Attack IPA 6,5° Di color arancio acceso. Il sapore dolce leggermente caramellato con finale amaro lungo secco e agrumato..	0,50 ml	€ 4,50	1
 Dada Noel 11° Birra scura stile Belgian Ale . Al naso note speziate e acoliche che ricordano quasi il torrone. In bocca ai sentori dolci e caldi si susseguono le note resinose ed amare, il finale è lungo e complesso.	0,75 ml	€ 8,00	1
 The Wild Bunch 8,2° Birra Triple color oro antico e riflessi aranciati, al naso emergono note dolci lievemente speziate . Sapore fruttato con note di miele e frutta. Nel finale emerge un amaro leggero.	0,75 ml	€ 7,50	1


Non Solo Cappelletti - di Alessandra Salsi

Novellara (RE) – P.zza Cesare Battisti, 3

		Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
	Cappelletti reggiani Cappelletti reggiani , ripieni di carne ,fatti rigorosamente a mano ed esclusivamente con ingredienti Biologici .	500 gr	€ 18,00	1
		1 kg	€ 35,00	1

Mazzi e Tasselli Az. Agricola

Rio Saliceto (RE) – Via Martiri 30 0522/699219

		Confezione	Prezzo	Acquisto minimo
	Lambrusco Reggiano Lambrusco Reggiano Biologico a fermentazione in bottiglia. Gradazione alcolica 11,5. Capacità d'invecchiamento 24 mesi.(contiene sedimenti sul fondo della bottiglia e il gusto è tipico del "lambrusco di una volta ")	Cartone da 6 bottiglie	€ 21.00	1 cartone