



Slow Food® Italia

GRUPPO D'ACQUISTO DI PRODOTTI ABRUZZESI DEI PRESIDI SLOW FOOD E DELLE COMUNITA' DI TERRA MADRE

Per aiutare i piccoli produttori dei Presidi e delle Comunità del cibo aquilani, Slow Food Italia ha organizzato un gruppo di acquisto nazionale: è possibile acquistare un pacco contenente una varietà di prodotti (pecorino canestrato, zafferano dell'Aquila, legumi, cereali biologici e miele) utilizzando il modulo allegato e inviandolo via mail a s.rinaldi@slowfood.it oppure via fax al numero 0172.421293.

Desidero ricevere n° "confezioni Slow Food con l'Abruzzo" al costo di € 215,00 cad. (Iva e spedizioni incluse) - da spedire al seguente indirizzo:

Nome.....
Cognome.....
Indirizzo..... cap.....
Città Prov.....
Tel.
Cell.....
Email.....

Si prega di intestare la fattura a:

Per privati:

Nome.....
Cognome.....
Cod. Fiscale.....
Indirizzo..... cap.....
Città Prov.....
Tel.
Cell.....

Per Società:

Nome Ditta.....
P.IVA.....
Indirizzo..... cap.....
Città Prov.....
Tel.
Cell.....

Pagamento:

Allego al presente ordine ricevuta di pagamento con Bonifico Bancario:

Cod. IBAN IT59F0306946040100000015313

Carta di credito: Visa – AE – Cartasì – Mastercard – Diners

Intestata a:

Numero |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|. Scad. |_|_|- |_|_|

La consegna è prevista entro una settimana dall'invio dell'ordine.

Sede Internazionale

Via della Mendicità Istruita 14 12042 Bra (CN) Telefono 0172.419.611 Telefax 0172.421.293

www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>



Slow Food® Italia

Il pacco contiene:

Pecorino canestrato di Castel del Monte semistagionato (2-3 mesi) - n.2 forme intere (ca. 3,6 kg. Tot);

Pecorino canestrato di Castel del Monte stagionato (superiore a 3 mesi) - n.1 forma intera (ca. 2,5 kg.);

Salame di pecora (1 Kg.);

Salsiccia stagionata di cinghiale selvatico 80% (0,5 kg.);

Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (2 kg);

Liquore alle erbe (zafferano, rosa canina, ortica, genziana) - 500 cc.;

Zafferano dell'Aquila (1 gr.);

Miele dei monti d'Abruzzo (Castagno, millefiori, santoreggia) - 500 gr.;

Ceci (1 sacchetto da 500 gr.);

Cicerchia (1 sacchetto da 500 gr.);

Farro perlato (1 sacchetto da 500 gr.);

Orzo perlato (1 sacchetto da 500 gr.);

Fagioli (1 sacchetto da 500 gr.);

Ferratelle (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Fior di Mandorla (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Noci atterrate (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Mostaccioli bianchi (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Mostaccioli neri (biscotti tradizionali) - 400 gr.;

Presidio Slow Food Pecorino canestrato di Castel del Monte

Il Presidio riunisce cinque aziende produttrici di canestrato che lavorano latte dei propri ovini e di 18 piccoli allevamenti della zona del Gran Sasso. Quelli del Presidio sono i pascoli storici della transumanza che raccolgono, in estate, greggi di centinaia di pecore perpetuando una tradizione millenaria. Gli allevatori del Presidio, oltre al formaggio, producono anche salami di pecora e di cinghiale.

Presidio Slow Food Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio

Il Presidio riunisce 12 piccoli coltivatori di un paesino, Santo Stefano di Sessanio, i quali hanno recuperato faticosamente un ecotipo locale di lenticchia. Piccola e piuttosto scura, è coltivata su campi impervi oltre i mille metri.

Comunità del cibo

Apicoltori per il monitoraggio ambientale del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Agricoltori Custodi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Oltre ai prodotti delle comunità del cibo e dei Presidi, nel pacco ci sono anche alcuni dolci tradizionali e liquori prodotti da pasticceri di Onna, L'Aquila e Castel del Monte che hanno subito gravi danni in seguito al terremoto e che questa iniziativa si propone di aiutare.

Sede Internazionale

Via della Mendicità Istruita 14 12042 Bra (CN) Telefono 0172.419.611 Telefax 0172.421.293

www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>