

# Scegli prodotti buoni, puliti e giusti!



## acquisti collettivi Slow!

**sabato 23 maggio 2015 - ore 17.00**  
presso Terrazza del Centro Culturale  
di Pegognaga (Mn)

*Sei invitato a partecipare alla presentazione e  
all'assaggio dei prodotti selezionati nell'ambito  
del gruppo di acquisto "G.O.D.O."*

### I prodotti del paniere G.O.D.O.

#### PRODOTTI DEI PRESIDI SLOW FOOD



**Alici di menaica di Donatella Marino**  
**Marina di Pisciotta (Sa) - Campania**  
Alici di menaica

**Il Forno in Canoara di Fabio Bertolucci**  
**Casola in Lunigiana (Ms) - Toscana**  
Marocca di Casola

#### PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO



**Fondo Bozzole, Poggio Rusco (Mn)**  
Vino Lambrusco Mantovano DOP bio  
(confezione composta da 3 bott. di Giano + 3 bott. di Incantabiss)

**Apicoltori di «Apetilia», Borgofranco sul Po (Mn)**  
Confezione "Apetilia" composta da: miele di tiglio,  
miele di girasole, miele millefiori, confettura di mele al fiore di tiglio

**Birificio Artigianale Viadanese, Viadana (Mn)**  
Confezione da 6 bottiglie da 0,75 l:  
4 bott. Birra artigianale "Bionda del Conte"  
2 bott. Birra Artigianale "Rossa del Conte"

#### ALTRI PRODOTTI REGIONALI SELEZIONATI

**Az. Agricola «Il Lochetto», San Salvatore di Fitalia (Me) - Sicilia**  
Salsa di pomodoro

**Pasticceria «Dolce Incontro», Tortorici (Me) - Sicilia**  
Pasta reale di Tortorici

**Az. Agricola Rossi, Leonforte (En) - Sicilia**  
Ceci di Leonforte

**Apicoltura Pizzamiglio Angela, Verola Nuova (Bs) - Lombardia**  
Aceto di miele artigianale bio

**Az. Agricola Lazzari, Capriano del Colle (Bs) - Lombardia**  
Confezione da 3 bottiglie: Spumante brut metodo classico,  
Rosso doc Berzami, Bianco doc Fausto

**Polastri Macelèr, Torbiato di Adro (Bs) - Lombardia**  
Salame "RET" franciacortino  
Bresaola

**Coop. fra pescatori, Garda (Vr) - Veneto**  
Tinca affumicata  
Lavarello affumicato

**Az. Agricola Bio «Lago Scuro», Stagno Lombardo (Cr) - Lombardia**  
Formaggio "Camemberta"  
Scamorza

**Az. Agricola «Cavecchia», Valle di Casalmaggiore (Cr) - Lombardia**  
Pomodoro Datterino

*I prodotti, acquistabili solo dai soci slow food,  
potranno essere degustati ed eventualmente prenotati, a scelta, mediante  
un apposito modulo che dovrà essere consegnato **entro il 30 maggio**.*

**È possibile inviare i vostri ordini  
al n. di fax 0376 550238**

**oppure tramite mail a: [massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it](mailto:massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it)**

**La consegna dei prodotti avverrà sabato 13 giugno 2015  
dalle ore 15.00 alle ore 19.00**

c/o la sede della Condotta Slow Food Basso Mantovano  
in piazza Vittorio Veneto, 11 - Pegognaga (Mn)  
(suonare presso GARCIA 1° piano)