

Per le Feste,  
scegli prodotti  
buoni, puliti e giusti!



**g**odo

gruppo  
organizzato di  
domanda e  
offerta

*acquisti collettivi Slow!*

**sabato 22 novembre 2014 - ore 17**  
presso Sala Civica 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 PRESID SLOW FOOD**



**Az. Agricola Giovanni Parisi - Scicli (Rg)**

Fagiolo Cosaruciaru di Scicli

**Az. Agricola Barreca Vincenzo - Geraci Sireno (Pa)**

Provola delle Madonie semistagionata  
Provola delle Madonie affumicata

**Coop. Agricola RossoNubia - Nubia Paceco (Tp)**

Aglione Rosso di Nubia

**Az. Agricola Pagliuzzo- Isola di Ustica (Pa)**

Lenticchia di Ustica

**Ass. Sale e Natura - Paceco (Tp)**

Sale marino di Trapani

**Ass. Produttori Carciofo spinoso di Menfi - Menfi (Ag)**

Carciofo spinoso di Menfi - intero  
Carciofo spinoso di Menfi - patè

**La Paisanella di Agostino Sebastiano - Mirto (Me)**

Coppa di suino nero dei Nebrodi

**Consorzio Il Tardivo di Ciaculli - Palermo (Pa)**

Marmellata di Mandarino tardivo di Ciaculli

**Manifattura dei Marinati Delta del Po - Comacchio (Fe)**

Anguilla Marinata Tradizionale delle Valli di Comacchio

#### **PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO**



**Panificio Franton, Guastalla (Re)**

Pane di farina di grano di Tumminia  
Panettone classico

#### **ALTRI PRODOTTI REGIONALI SELEZIONATI**

**Fiasconaro - Castelbuono (Pa)**

Crema di Manna

**Az. Agricola Fastuchera - Trapani (Tp)**

Pasta di Tumminia - Gemelli di semolato  
Pasta di Tumminia - Spaghettoni

**Az. Agricola Il Locketto - San Salvatore di Fitalia (Me)**

Salsa di pomodoro

**Pasticceria Franco Vento - Lercara Friddi (Pa)**

Astuccio di specialità tipiche siciliane alle mandorle  
Biscotti di mandorle "I du carusi"

**Cantina San Cristoforo - Erbusco (Bs)**

Confezione da 2 bottiglie di:  
Franciacorta Brut e Brut non dosato

*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 1 dicembre.*

**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 20 dicembre  
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)*