

A tutto **BIO** **CAD BAM**

**NEW ENTRY! UN NUOVO, ECCELLENTE PRODUTTORE DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA: IL CASEIFICIO DI BEDUZZO INFERIORE - LOCALITA' CORNIGLIO (PR)
APERTE LE PRENOTAZIONI! FACCIAMO "SCORTA" PRIMA DELLE FESTIVITA' NATALIZIE!
PRENOTAZIONI ENTRO IL 24 NOVEMBRE 2017**



Girovagando alla ricerca di produttori che lavorano seriamente e "col cuore", ne abbiamo scoperto uno particolarmente appassionato del suo lavoro e legato alla sua terra, cultore della qualità e del benessere delle sue mucche allevate sui monti del "Parco dei Cento Laghi", il Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma. Questo Parco occupa una porzione dell'Appennino parmense orientale, al confine con le province di Reggio-Emilia e Massa-Carrara. Il territorio montuoso è caratterizzato, alle quote più basse (circa 600 mt.s.l.m.), da un dolce paesaggio agricolo dove i pochi seminativi si alternano ai prati stabili, circondati da lunghe siepi e boschi misti di latifoglie. Salendo aumenta la copertura boschiva, interrotta a tratti da prati e prati-pascoli, costellata da piccoli centri abitati e

attraversata da una fitta rete di strade forestali e sentieri pedonali. Un ambiente ancora integro, dove da secoli la natura si sposa con il vivere dell'uomo, per dare vita ad eccellenze agroalimentari conosciute e apprezzate in tutto il mondo come il Parmigiano-Reggiano DOP e il Prosciutto di Parma DOP. Un'accogliente "terra di mezzo" tra la pianura parmense e le vette del crinale del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

IL CASEIFICIO DI BEDUZZO - STRADA VAL PARMA, 196 - LOCALITÀ CORNIGLIO (PR) matricola 3029

Nasce nel lontano 1850 come raccolta latte e trasformazione in formaggio per il sostentamento delle popolazioni montane soprattutto nel periodo invernale. Più volte ristrutturato e modernizzato per attenersi alle più attuali normative, dal 2005 prende piede la Latteria Sociale di Beduzzo Inferiore nella sede di oggi, ulteriormente arricchita dal nuovo spaccio aziendale e punto Info-Point del Parco dei Cento Laghi. La latteria è composta da una decina di soci con circa 30 vacche per azienda, alimentate con foraggi montani ricchi di essenze spontanee che trasmettono a questo Parmigiano Reggiano un aroma particolare e unico. La completa sinergia con il territorio ha permesso al Parmigiano Reggiano di Beduzzo, di essere riconosciuto come "Prodotto Consigliato dal Parco". Dal 2015 è stato ulteriormente riconosciuto da U.N.E.S.C.O. come sito M.A.B.

Il Programma MAB (Man and the Biosphere) è stato avviato dall'UNESCO negli anni '70 allo scopo di migliorare il rapporto tra uomo e ambiente e ridurre la perdita di biodiversità attraverso programmi di ricerca e capacity-

building. Il programma ha portato al riconoscimento, da parte dell'UNESCO, delle Riserve della Biosfera, aree marine e/o terrestri che gli Stati membri s'impegnano a gestire nell'ottica della conservazione delle risorse e dello sviluppo sostenibile, nel pieno coinvolgimento delle comunità locali. Scopo della proclamazione delle Riserve è promuovere e dimostrare una relazione equilibrata fra la comunità umana e gli ecosistemi, creare siti privilegiati per la ricerca, la formazione e l'educazione ambientale, oltre che poli di sperimentazione di politiche mirate di sviluppo e pianificazione territoriale.

Il Parmigiano Reggiano del Caseificio di Beduzzo è un formaggio DOP, a pasta dura, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti.

Vi proponiamo varie stagionature; ogni pezzo verrà consegnato sottovuoto.

COSTO DEL PARMIGIANO REGGIANO

PREZZO AL KG.

• STAGIONATURA 12 MESI	€	12,10
• STAGIONATURA 26 MESI	€	13,80
• STAGIONATURA 30 MESI	€	14,80
• STAGIONATURA 36 MESI	€	15,80
• STAGIONATURA 42 MESI	€	17,50
• STAGIONATURA 48 MESI	€	19,50

INOLTRE... il caseificio propone due prodotti di facile uso per snack e varie preparazioni culinarie



Gran Fresco - un prodotto che deriva dalla stagionatura del Parmigiano di almeno 65 giorni, completamente senza crosta, in fettine dallo spessore di circa 1 cm., incartate una per una, utilizzabile come snack, aperitivi, dadini per paste e riso freddo, tronchetti per involtini e crespelle: sicuramente più gustoso e più sano delle famose "sottilette" di malsano formaggio fuso! Confezione sottovuoto.

Confezioni da 400 gr. minimo

€ 6,00 a confezione



Mito - simile al precedente ma dal sapore più intenso, da utilizzare in cucina ad esempio per gratinare le verdure e la pasta o utilizzabile semplice o avvolto da pancetta o speck in padella antiaderente girato dopo la formazione di una crosticina dorata. Confezione sottovuoto come il Gran Fresco.

Confezioni da 400 gr. minimo

€ 4,00 a confezione

Il trasporto è compreso nel prezzo.

ALTRI PRODOTTI DEL PARCO DEI CENTO LAGHI.

Tramite gli amici del Caseificio di Beduzzo, possiamo acquistare altri prodotti genuini di piccolissime realtà che collaborano con loro.

ZAFFERANO DEL VENTASSO

zafferano purissimo dell'Appennino Reggiano



Coltivato, raccolto e imbustato da Rachele Grassi, che vive a circa 1000 mt. di altitudine dedicandosi esclusivamente a questa attività; è considerato ad oggi uno dei migliori zafferani d'Italia con valori organolettici di altissima qualità e proprietà nutraceutiche elevate. Si tratta di una piccola produzione di zafferano, gestita a livello familiare, ubicata nel borgo di Montemiscoso, sulle pendici del monte Ventasso, in Provincia di Reggio Emilia. Ci troviamo

nell'ambiente di alto valore naturalistico del Parco Nazionale dell'Appennino tosco emiliano. L'azienda fa vendita diretta di zafferano e di altri ortaggi e fa parte dell'Associazione Zafferano del Ventasso, fondata insieme ad altri produttori all'inizio del 2013.

Bustina da 4 porzioni

€ 4,80 cadauna

CONFETTURE DELL'AZIENDA AGRICOLA MANSANTI EMANUELA

Località Bosco di Corniglio (PR)



Buonissime le marmellate e confetture di Emanuela. Vi riportiamo di seguito una piccola descrizione inviataci direttamente da lei: "la mia azienda agricola nasce qualche anno fa quando scappando dalla città ho deciso di tornare sui miei monti, per restarci... vivere qui è meraviglioso, anche se mancano tante comodità, fra cui il lavoro. Ma con tanto coraggio e sacrificio ho pensato di fare qualcosa con i doni che questa terra mi offriva. Ed è così che ho piantato i miei piccoli frutti e poi ho costruito il laboratorio dove trasformarli in confetture. Quest'anno la mia piantagione otterrà il marchio biologico, perché ho scelto

di fare un prodotto il più naturale possibile. La frutta che io coltivo consiste in: lamponi, mirtilli, more, fragole, ribes rosso, ribes nero e ribes bianco. Nella mia piantagione non utilizzo pesticidi, diserbanti o concimi, tutto ciò che nasce è merito del sole, della terra e dell'acqua ancora incontaminate, dell'aria buona e delle api che ogni primavera mettiamo per la perfetta impollinazione dei fiori della mia frutta. In ultimo spiego il procedimento di cottura... anche se il mio laboratorio è assolutamente artigianale, ho fatto costruire una piccola Boule, che mi consente di cuocere la frutta sottovuoto, a temperature notevolmente più basse rispetto alla cottura tradizionale in pentola. Questo permette alla frutta di mantenere consistenza, sapore e colore." **BUONISSIME!!**

Gusti: More, frutti di bosco, ribes bianco e nero, albicocche, prugne e mirtilli.

Confetture in vasetto da gr. 330



€ 5,70 cadauno

LAMBRUSCO FRIZZANTE DELLA CANTINA ANNA CARBOGNANI



BUONISSIMO! - produzione a numero limitato

Emilia: indicazione geografica tipica

Ottenuto da vitigno di **LAMBRUSCO MAESTRI**

Colore rubino con riflessi porpora. All'olfatto intenso, fruttato e floreale

Vinificazione tradizionale ed ultimato con rifermentazione in bottiglia

Servire a 8° - 10°

€ 6,00 a bottiglia

MALVASIA FRIZZANTE DELLA CANTINA ANNA CARBOGNANI

produzione a numero limitato



Emilia: indicazione geografica tipica

Ottenuto da vitigno di **MALVASIA AROMATICA DI CANDIA**

Colore giallo paglierino, brillante con perlage

Sentori di salvia e rosa canina

Vinificazione tradizionale ed ultimato con rifermentazione in bottiglia

Ideale con salumi e piatti leggeri

Ottimo come "wine break"

Servire a 8°-10°

€ 6,00 a bottiglia

CONSEGNE E PRENOTAZIONI

Le ordinazioni del Parmigiano dovranno pervenire alla Segreteria del Circolo entro **venerdì 24 novembre 2017**.

Le consegne del parmigiano ordinato, avverranno presso la sede del Cad Bam a Mantova, Via Cremona, 29 (ex filiale MPS Mantova 7) dalle **ore 16:30 alle ore 18:30 di giovedì 30 novembre 2017**. Per necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi: parlare con **Bruno** al numero di **cellulare 345.3396602** oppure al numero fisso **0376.262366** dalle ore 9:00 alle 12:30. Potrete parcheggiare la vostra auto nel parcheggio della piazzetta antistante il Circolo e ritirare comodamente il "pacco della spesa" già predisposto per voi. Il costo totale dei prodotti acquistati sarà apposto sul pacco; tale quota verrà addebitata sul vostro conto corrente in modo da evitare così perdite di tempo e giro di contanti.

COME PRENOTARE

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<http://www.cadbam.it/service/bio/>) oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo segreteria@cadbam.it

*NOTA BENE: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" **IBAN IT18I0103011503000010000226**, causale "A tutto Bio Parmigiano Reggiano Caseificio Beduzzo" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena. **INOLTRE: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario iscriversi alla manifestazione esclusivamente tramite il modulo in calce alla circolare oppure tramite il nostro sito internet www.cadbam.it dove, dopo aver aperto la pagina della circolare interessata, troverete il modulo di iscrizione online. Per coloro che si recheranno direttamente alla sede del Circolo per il pagamento brevi manu, sarà necessario compilare in loco il modulo di iscrizione e lasciarlo alla nostra Segreteria (aperta dalle ore 9,00 alle ore 12,30 sabato e domenica esclusi). Qualora le richieste di partecipazione eccedano il numero di posti disponibili, come di consueto, i partecipanti verranno ammessi seguendo tassativamente l'ordine di iscrizione.***

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376.262366 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo info@cadbam.it oppure chiara.steccanella@cadbam.it

