



IL KM 0 A CASA TUA

LA SPESA A FILIERA CORTA: CONSEGNE A DOMICILIO

ALLA SCOPERTA DI PICCOLI PRODUTTORI E COMMERCianti ETICI

In questo momento molto particolare, in cui tanti colleghi e famigliari lavorano da casa, pensiamo possa farvi piacere ricevere una serie di nominativi di piccoli produttori e commercianti locali che coltivano e producono cibo di qualità ed effettuano consegne a domicilio.

Vogliamo dare un nostro piccolo contributo per sostenere questa filiera corta dando una opportunità alle aziende di poter proseguire la loro vendita e a tutte le persone di acquistare prodotti locali di qualità a costi accettabili senza obbligatoriamente servirsi della grande distribuzione.

Azienda agricola La Maldura - Via Arginotto,67 - **Borgo Virgilio (MN)** - Produzione orticole, verdure e frutta secondo stagione, senza aggiunta di chimica! Per prenotare i prodotti e la consegna a casa telefonare a Simone Giannini, cellulare **344.1645517**. L'azienda agricola La Maldura, è un progetto di agricoltura sostenibile nato da Diego, Andrea, Simone. Biodiversità e rispetto dell'ambiente sono i valori fondamentali sui cui basano le loro coltivazioni. Profilo Facebook <https://www.facebook.com/lamaldura/>. I sapori delle verdure sono quelli di un tempo, veramente introvabili ormai. Vengono venduti anche galline, polli, salami ottimi. Gli animali sono pochi ed allevati all'aperto



Vineria 9.6 - Strada Francesca Est, SP1, 33 - **Rodigo** - Tel. 347 8660820 www.vinerianovepuntosei.it/ - Vendita vini naturali. Salute, Terroir, Tradizione, Rispetto per la Salute, Digeribilità sono le chiavi per (ri) scoprire il vino Naturale che troverete in Vineria. La maggior parte dei vini selezionati sono vini QUOTIDIANI che ben si prestano, anche per il loro rapporto di qualità-prezzo, ad accompagnare i piatti di tutti i giorni. Vini prodotti da cantine che lavorano in modo ARTIGIANALE ovvero dove la maggior parte delle lavorazioni (vendemmia, lavoro in cantina) viene fatto a mano con passione e molto spesso con numeri e produzioni medio piccole.



Antica Panetteria Rio dal 1929 - Via Corrado, 10 - **Mantova** - tel. 349 659 8513 (Michele) <https://www.facebook.com/PanetteriaRio/>. Più che una panetteria, un presidio di gentilezza e di cultura dell'arte bianca, dove il prodotto si racconta a parole, ma soprattutto facendone sperimentare il gusto. È a Mantova, quasi nascosta nella centrale ma tranquilla via Corrado, si chiama "Rio dal 1929" perché sul Rio si affaccia il laboratorio e nel 1929 è cominciata l'attività. Da poco più di due anni, tuttavia, il gruppo di giovani che è subentrato a Donatella e Paolo Truzzi sta scrivendone un nuovo capitolo. Con grande entusiasmo. La maggior parte della produzione è fatta con grani e farine che hanno un nome e un cognome, selezionando contadini e mugnai, valorizzando ciò che ci sta dietro. In un mondo in cui spesso vince il prezzo più basso, guardiamo alle cose che hanno un sapore differente. Il pane viene fatto con pasta madre; varie sono le tipologie, da quello di segale e semi di finocchio, a quello di grano saraceno, di grano duro, alle noci. Ci sono anche dolci, grissini, focacce, tutti squisiti. La panetteria Rio è associata al Pau (Panificatori agricoli urbani), gruppo di panettieri e di membri della filiera, creato proprio per promuovere il buono che la natura è in grado di offrire.



La Bottega di Gaia - Piazza Frassino, 10/A - **Mantova (Frassino)** - tel. 392 333 9573 (Elisabetta) - <https://www.facebook.com/labottegadigaia/> - Panetteria, dolci da forno, pizzeria, caffetteria. Il pane è fatto con pasta madre, doppia lievitazione. I dolci sono buoni ed originali. Personale gentilissimo e disponibile. Tra le varie specialità, consigliamo la **torta** di mele e la **challah** (una treccia tipo pan brioche ma molto più consistente. È una specie di dolce-salato della tradizione ebraica, servito sulla tavola il venerdì sera) che ci ha entusiasmato!



Biopizza itinerante - Via Fratelli Rosselli, 18 - **Mantova** - tel. 338 4614465 (Alessandro) <http://acasadibio.altervista.org/>
Basi pizza con farine biologiche di fresca macinatura, 24-36 ore di lievitazione con lievito madre, impasto steso a mano, senza conservanti né aromi. Da provare anche la focaccia pugliese con pomodorini! Disponibile anche la pizza senza glutine.



Agriturismo Loghino Vittoria - Via San Fermo, 4 - **Gazoldo degli Ippoliti** - tel. 346 6456419 (Francesco) <http://loghino.net/> e su Facebook <https://www.facebook.com/agriturismo.loghinovittoria/> Questo speciale agriturismo che produce ottime mostarde ed impiega prodotti del proprio orto e le uova delle proprie "galline felici", propone menù da asporto per i fine settimana. Vi consigliamo, appena possibile, di provare di persona, presso l'accogliente agriturismo, a degustare gli ottimi piatti preparati con passione da Alessandra, brillante chef figlia della signora Vera, cuoca del famoso ristorante Casa Nodari di Gazoldo. I dolci sono sempre squisiti!!!!

