

# A tutto BIO CAD BAM

**RITORNA A GRANDE RICHIESTA LA PROPOSTA DI ACQUISTO DELL'ECCELLENTE PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DEL CASEIFICIO DI BEDUZZO INFERIORE - LOCALITA' CORNIGLIO (PR)  
APERTE LE PRENOTAZIONI !  
CONSEGNA A DOMICILIO  
PRENOTAZIONI ENTRO IL 15 MARZO 2021**



Riproponiamo lo squisito Parmigiano Reggiano del produttore che ha conquistato i nostri palati e le nostre tavole. Ormai Luca Ruffini, responsabile del Caseificio di Beduzzo, è diventato molto conosciuto tra i tanti colleghi soci per la sua simpatia ed empatia rivelatesi durante le consegne a domicilio. Vi ricordiamo che il Caseificio di Beduzzo, si trova all'interno 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

- **STAGIONATURA 12 MESI**
- **STAGIONATURA 26 MESI**
- **STAGIONATURA 30 MESI**
- **STAGIONATURA 36 MESI**
- **STAGIONATURA 42 MESI**
- **STAGIONATURA 48 MESI**

## PREZZO al Kg.

€	<b>13,90</b>
€	<b>15,90</b>
€	<b>16,90</b>
€	<b>17,90</b>
€	<b>19,90</b>
€	<b>21,90</b>

## COSTO DEL BURRO

- **PANETTO da 250 gr.**
- **PANETTO da 500 gr.**
- **LATTA da 250 gr. BURRO EXTRA "GOURMET"**

## PREZZO a conf.

€	<b>2,50</b>
€	<b>5,00</b>
€	<b>3,50</b>

**Il trasporto è compreso nel prezzo.**

## ORDINE MINIMO 5 kg

### PRENOTAZIONI:

Gli **ordini** del Parmigiano Reggiano dovranno pervenire alla Segreteria del Circolo entro il

**15 marzo 2021**

mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<https://www.cadbam.it/service/bio/>) oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it)

### CONSEGNE:

Le **consegne** del Parmigiano Reggiano e del burro ordinato, a causa della attuale situazione "Covid", avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o all'esatto indirizzo che apporrete nel modulo di prenotazione, indicativamente nella **settimana dal 22 al 26 marzo**. Saremo più precisi sulla esatta data o date di consegna: vi avviseremo personalmente per tempo tramite e-mail, telefonata o WhatsApp. Per particolari esigenze, potrete contattare per accordi il nostro referente, Bruno, al numero di cellulare 345.3396602.

**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 IT1810103011503000010000226, causale "**A tutto Bio - Parmigiano Reggiano Caseificio Beduzzo**" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

Per eventuali maggiori informazioni visitare il nostro sito <https://www.cadbam.it> oppure inviare un'e-mail a [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it) o [chiara.steccanella@cadbam.it](mailto:chiara.steccanella@cadbam.it)

