



Nuova iniziativa del Cad Bam: ritroviamo il gusto di mangiare sano e genuino per la nostra salute

TESORI DELLA TERRA....SOTTO CASA ACQUISTI A KM 0

*Più buoni, più freschi, più affidabili,
meno costosi e biologici*



E' tornata finalmente di grande attualità l'attenzione ad una sana e corretta alimentazione. Frutta cilena e spagnola, carne argentina, vino australiano... questi sono i prodotti che spadroneggiano nei banchi della grande distribuzione. L'acquisto di questi prodotti non offre alcun beneficio né al nostro portafoglio, né alla salute né tanto meno all'ambiente. Secondo la Coldiretti è stato stimato che mediamente un chilo di cocco proveniente dall' Africa percorre 4.300 km, mentre un chilo di banane dal Perù deve percorrere ben 13.500 km in nave. La ribellione dei produttori locali a questa politica commerciale ha contribuito alla nascita dei cosiddetti "prodotti a Km 0" ovvero la diffusione della vendita di prodotti in zone non lontane dai luoghi di produzione. Con questa nuova metodologia di distribuzione si riducono i diversi passaggi che contribuiscono a rendere tortuoso il rapporto tra produttore e consumatore: si ritorna ad apprezzare il rapporto diretto sinonimo di qualità, freschezza fiducia e risparmio.

I VANTAGGI DELLA FILIERA CORTA.

Innanzitutto riscontriamo una maggiore **attenzione all'ambiente**, specialmente per l'assenza di imballaggi, e lo scarso sfruttamento di carburante per il trasporto. Entrambi i fattori, si traducono anche in una riduzione del prezzo di vendita del prodotto. Altro vantaggio importante è che l'acquisto diventa un'occasione riflettere: il cliente si sofferma più a lungo ad osservare il prodotto perché l'acquisto non è guidato e consigliato dalla martellante pubblicità. La **freschezza** dell'alimento si può osservare facilmente grazie all'assenza di confezioni che impediscono una oggettiva analisi del prodotto. Non troverete qualsiasi tipo di alimento, ma solo prodotti di stagione e prodotti locali. Questa potrà anche essere l'occasione per riappropriarci delle tradizioni enogastronomiche locali, riscoprendo magari la bontà di un prodotto che fino adesso non avevamo avuto l'occasione di assaggiare. E che dire del **rapporto diretto tra consumatore e produttore**? Di fronte ai nostri occhi, non avremo un freddo e anonimo bancone tipico dei mercati della grande distribuzione, ma finalmente una persona capace di chiarire anche i nostri dubbi, per esempio, sul luogo di provenienza del prodotto, sulla metodologia di coltivazione o magari imparare una ricetta sfiziosa consigliata dallo stesso venditore. Il produttore ci "mette la faccia"! E' proprio lui che risponde direttamente della qualità della sua merce.

IL PROGETTO

Intenzione del Cad Bam è promuovere una nuova iniziativa che avvicini i propri Soci e famigliari ai produttori e che permetta alle famiglie un certo risparmio sulle merci. Da qui il progetto di creare un canale di comunicazione diretto con aziende agricole locali che propongono i frutti del loro lavoro incentrato sulla qualità e sulla genuinità. Il Cad Bam andrà a visitare in prima persona queste aziende ed instaurerà un rapporto di collaborazione per la vendita dei loro prodotti. Cercheremo di creare una sorta di "GRUPPO DI ACQUISTO SOLIDALE" (GAS) che ci permetterà di ordinare i prodotti delle varie aziende in qualità di Circolo Aziendale, compilando un modulo di acquisto in calce alla nostra circolare. A tutti i Soci arriverà una mail nella propria casella di posta elettronica con l'elenco dei prodotti disponibili e prenotabili. Sarà il Circolo a raccogliere le prenotazioni e a passarle al fornitore il quale preparerà il "pacchetto della spesa" nominativo e lo consegnerà presso la sede del Cad Bam in orari e date che verranno comunicate preventivamente.

Per dare inizio al nostro progetto, proponiamo già da ora la prima azienda che abbiamo visitato e ci ha proposto **CARNE BOVINA**.



La Società Agricola Fattorie San Lorenzo srl opera da oltre 20 anni su due settori paralleli di attività, vale a dire quello dell'allevamento bovini da carne di agricoltura biologica e quello della lavorazione, confezionamento e conservazione delle carni di propria produzione. Tutta la produzione è certificata biologica dall'Ente Bioagricert di Bologna e Fattorie San Lorenzo segue l'intera filiera del prodotto, dalla coltivazione dei campi per l'ottenimento dei foraggi necessari all'alimentazione dei capi, al mantenimento degli stessi nelle stalle di proprietà, alla macellazione, fino alla lavorazione finale del prodotto e la sua commercializzazione. (dal 1991 l'azienda ha scelto di escludere i diserbanti, i pesticidi, ed i fertilizzanti chimici dalla coltivazione dei propri campi, nonché i mangimi provenienti dall'esterno dei propri poderi per l'alimentazione del bestiame allevato). Per lo svolgimento dell'attività di lavorazione carni, l'azienda dispone di un moderno impianto dotato oltre che delle prescritte autorizzazioni sanitarie, del decreto ministeriale di idoneità per la preparazione di alimenti per celiaci e di alimenti arricchiti con vitamine ed amminoacidi destinati a chi necessita di un'alimentazione particolare.



CARNE REGINA. Da poco tempo, sulle etichette delle "Fattorie San Lorenzo" compare in piccolo il marchio: Ecco il motivo:

Le carni biologiche si distinguono da quelle convenzionali perchè le prime godono della garanzia di un Organismo esterno appositamente autorizzato il quale certifica che in nessuna delle fasi della loro produzione sono stati impiegati prodotti ottenuti per sintesi chimica e/o con altri processi artificiali.

Questo però non significa che le carni in quanto biologiche qualitativamente siano tutte uguali. Gli elementi che maggiormente le differenziano sono:

- 1) L'età del bovino da cui esse provengono (tenerezza);
- 2) La qualità dei foraggi con cui quel bovino è stato alimentato (sapore);
- 3) Le distanze chilometriche e culturali dai diversi paesi di loro provenienza (freschezza e genuinità);
- 4) La conoscenza e l'attendibilità dell'azienda o della filiera che le ha prodotte e preparate (affidabilità).

Nonostante le "diversità" di queste carni ad oggi è difficile anche per un esperto del settore individuare tra di esse quelle più pregiate e valide sotto l'aspetto nutrizionale perchè non sono sufficientemente identificate. Per questo motivo la Società Agricola nella sua qualità di produttore delle carni commercializzate ha deciso di prendere le distanze da questo "confuso anonimato" contrassegnando le carni prodotte con il marchio aziendale "CARNE REGINA" il cui logo è raffigurato sopra. Il nome in apparenza altisonante non è stato ispirato da presunzioni elitarie, né tantomeno da nostalgie monarchiche bensì dalla denominazione del podere nelle cui stalle, recinti e pascolo vivono e crescono i bovini. Lo scopo è quello di rendere possibile agli acquirenti il confronto della "CARNE REGINA" con altre carni dello stesso tipo creando in tal modo le condizioni per scelte non casuali ma compiutamente consapevoli.

CENA DEGUSTAZIONE. Il Presidente delle Fattorie San Lorenzo invita i Soci e famigliari del Cad Bam ad assaggiare i propri prodotti durante una "cena degustazione" che si terrà presso

**l'Antica Trattoria La Fragoletta - Piazza Arche, 5 - Mantova
oppure all'Osteria ai Ranari, Via Trieste, 11 - Mantova
alle ore 20:30 di venerdì 15 febbraio 2013**

L'esatto luogo verrà comunicato al più presto possibile e dipenderà dal numero di partecipanti.

MENU'. Il menù comprenderà 2 primi, 3 secondi a base di carne (ovviamente) cucinata in varie maniere, un dessert, caffè e bevande.

COSTO:

€ 15,00 per persona

Dopo il 1° febbraio verrà distribuito il modulo di prenotazione della carne con relativi prezzi al kg.

TERMINE DI ISCRIZIONE:

8 febbraio 2013

RESPONSABILE:

Chiara Steccanella



AREA LOMBARDIA SUD EMILIA ROMAGNA (cod. 5071)
ALL'ATTENZIONE DELLA SEGRETERIA CAD BAM

MODULO DI ADESIONE ALLA CENA "A KM. 0" DEL 15 FEBBRAIO 2013

COGNOME E NOME

UFFICIO - INDIRIZZO - TELEFONO

QUOTA €uro

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Totale quote di partecipazione dovute: _____

DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.

CONSENSO DLGS 196/03 SULLA TUTELA DELLE PERSONE ED ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Mantova, _____

Firma Socio Cad Bam _____

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto _____
autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori, l'importo complessivo di €uro ___ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c n. _____ funzionante presso la dipendenza di _____
_____, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, _____

Firma intestatario c/c _____