



A tutto **BIO** CAD BAM

NUOVI PRODOTTI BIO PER IL NOSTRO GRUPPO DI ACQUISTO LAMBRUSCO MANTOVANO BIO “CORTE PAGLIARE VERDIERI” MIELE BIOLOGICO “APICOLTURA DEL PO”

Dopo la carne bovina “Regina”, il Cad Bam propone al proprio “gruppo di acquisto” altri ottimi prodotti certificati “bio” che arrivano direttamente da Commessaggio e da Marcaria (MN).

LAMBRUSCO MANTOVANO VIADANESE SABBIONETANO DOC BIOLOGICO

(servito durante le cene degustazione del 15 e 22 febbraio 2013)



In prossimità della confluenza del fiume Oglio in Po, sorge l'agriturismo Pagliare Verdieri, una corte risalente al XVIII° secolo che si estende su circa 5000 mq ed il cui nome prende origine proprio dalle due famiglie che l'hanno abitata. Dal 1986 Mimma con la suocera Amedea coltivano 15 ettari di terreno con metodo biologico adibito prevalentemente a vigna (certificazione ICEA): la loro è anzitutto una scelta di vita ispirata all'amore per l'ambiente e per l'essere sia umano che animale.

Il Lambrusco che propongono è tipico della zona tra i fiumi Oglio e Po, terre di origine alluvionale, di medio impasto argilloso, ricche di sostanze organiche. La raccolta delle uve avviene manualmente nel mese di settembre. A fine giornata il raccolto viene pigiato e messo a fermentare in tini di acciaio e di legno a temperatura controllata. La vinificazione viene effettuata nel rispetto del disciplinare dell'ente certificatore per le produzioni biologiche ICEA e del

disciplinare per la produzione del Lambrusco mantovano DOC; specificatamente senza l'ausilio di additivi e conservanti ad esclusione di SO₂ (anidride solforosa) per altro in concentrazioni molto al di sotto del limite previsto dai disciplinari citati. La purificazione del vino avviene secondo un procedimento antico e poco conosciuto che prevede travasi e l'impiego di bentonite (argilla naturale), evitando procedimenti eccessivamente stressanti quali la filtrazione. L'imbottigliamento avviene nei mesi di marzo-aprile in luna calante; in seguito il vino viene lasciato riposare in bottiglie coricate per favorire la fermentazione naturale finale e quindi la presa di spuma. A fine giugno le bottiglie sono pronte per essere gustate.

DESCRIZIONE PRODOTTI E PREZZI:

LAMBRUSCO MANTOVANO VIADANESE SABBIONETANO DOC secco, frizzante, rifermentato in bottiglia colore rubino intenso, vitigno principale almeno 80% lambrusco viadaneese;

SABBIONETA ANCELLOTTA IGP leggermente amabile, leggermente frizzante, rifermentato in bottiglia, colore rubino molto intenso, vitigno principale al 100% uva Ancellotta;

SABBIONETA ROSSO IGP secco, fermo colore rubino, invecchiato un anno in botte di rovere, vitigni utilizzati lambrusco salamino, lambrusco viadaneese, Ancellotta;

SABBIONETA ROSATO IGP (vén crùd) secco, frizzante rifermentato in bottiglia colore rosso cerasuolo, vitigno 100% lambrusco di Sorbara, vinificazione in bianco senza bucce.

Il prezzo dei vini è di € 3,50 a bottiglia da 0,75 litri, in cartoni da 12 bottiglie (ordine minimo e/o multipli).

PROMOZIONE PASQUALE in via eccezionale: la settimana di Pasqua e la prima di aprile è possibile acquistare il vino sfuso di tutti i tipi elencati sopra (sono gli stessi che vengono imbottigliati) al prezzo di € 1,85 al litro. Il vino si ritira in azienda portandosi un canestro o damigiana previa telefonata in azienda.

POSSIBILITA' DI ACQUISTARE ANCHE:

ACETO DI VINO LAMBRUSCO VIADANESE prodotto con il vino dell'azienda dall'Acetaia S. Giacomo Novellara. Non filtrato, acetificato naturalmente senza aggiunta di fermenti acetici in botte di rovere per almeno un anno confezione da 500 ml € 5,00

AGRO DOLCE DI MOSTO (balsamico, condimento vegetale), prodotto col mosto dell'azienda dalla Acetaia S. Giacomo, acetificato almeno due anni in botte di rovere, non filtrato, senza fermenti acetici confezione da 250 ml € 7,00

GRAPPA DI LAMBRUSCO VIADANESE, prodotta appositamente con le vinacce di Corte Pagliare Verdieri dalla Azienda Agricola Capovilla Vittorio di Rosà (VI). Distillata lentamente a bagnomaria: squisita! confezione da 500 ml € 19,00

INDIRIZZO DI CORTE PAGLIARE VERDIERI: Via Grande, 2 - 46010 Commessaggio (MN) - tel. 0376.98526/98222.



APICOLTURA DEL PO di Vanni Geretti

Per presentarci la propria azienda biologica così scrive Vanni Geretti (che è anche nostro collega appassionatissimo al mondo dell'apicoltura):
"Ricordo che un ragazzino rimase particolarmente incuriosito da quell'incessante andirivieni di api.

Quelle piccole casette di legno dai colori diversi, poste sul terreno accanto alla chiesa di Salletto, erano il loro rifugio. Passarono anni. Quel ragazzino crebbe. Ebbe occasione di organizzare alcune mostre di fotografia contemporanea. Conobbe Olivo Barbieri "il fotografo della notte" che, tra le altre, gli chiese di farsi presentare alcuni uomini della famiglia Lusetti. Sì, proprio quella famiglia fotografata a Luzzara, dopo la guerra, nel 1952, da Paul Strand, fotografo americano che collaborò attivamente con il suo cavalletto di legno e i suoi scatti ad un progetto di Cesare Zavattini - "Un Paese" - e che divenne uno dei fotografi internazionali più apprezzati. Conoscevo bene tre dei fratelli Lusetti, tra i quali Guerrino. Accanto alla grande barchessa, accudiva una quindicina di alveari. Durante l'incontro con Olivo, vista la mia curiosità, mi promise di regalarmi una sciamatura e così fece. Iniziò così la mia avventura di apicoltore. **L'Apicoltura del Po** è una azienda **biologia certificata** e siamo soci di "Conapi", la cooperativa bolognese che raccoglie le produzioni di centinaia e centinaia di apicoltori di tutta l'Italia. Produciamo diversi tipi di miele che possono variare di anno in anno in base all'andamento stagionale. Sono disponibili mieli di acacia e castagno delle Prealpi. Mieli di millefiori di primavera, d'estate e di bosco. Tiglio e melata completano la produzione. Ci stiamo specializzando nella raccolta della propoli e raccogliamo anche un pochino di polline. Svolgiamo il servizio di impollinazione. Forniamo consulenza e api a quanti vogliono avvicinarsi all'apicoltura."



INDIRIZZO DELL'APICOLTURA DEL PO: Strada Salvo d'Acquisto, 8 - 46010 Marcaria (MN) - tel. 0376.525106 oppure 335.5633596

DATE DI PRENOTAZIONE PER VINO E MIELE:

Per il mese di **aprile** la consegna del vino e del miele viene fissata per **venerdì 5 aprile 2013**. Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam via mail segreteria@cadbam.it, tramite il modulo allegato, entro il **29 marzo 2013** per la prima consegna.

LUOGO ED ORARI DI CONSEGNA:

Il vino e il miele ordinati potranno essere ritirati il **5 aprile 2013** presso la sede del Cad Bam a Mantova, Viale della Repubblica, 1/B, **dalle ore 16:00 alle ore 18:30**. Per eventuali necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi.

Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio interno del 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.

A PARTIRE DA MAGGIO le consegne verranno effettuate il **quarto** venerdì di ogni mese negli stessi orari sopra riportati. Le prenotazioni dovranno quindi giungere alla nostra Segreteria entro le ore 12:00 del venerdì antecedente la data di consegna (ad esempio: data di consegna 5 aprile, prenotazione via mail entro le ore 12:00 del 29 marzo).

INOLTRE... I fornitori si rendono disponibili a consegnare la merce anche in luoghi fuori dalla provincia di Mantova qualora la quantità dei prodotti acquistati sia compatibile con i costi del trasporto: se ci fossero colleghi interessati, si facciano avanti e magari, tramite il passaparola, gli stessi potranno coinvolgere anche colleghi di agenzie vicine o parenti ed amici al fine di raggiungere un quantitativo sufficiente per la consegna in loco.

RESPONSABILE CAD BAM:

Chiara Steccanella