

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

Nell'ambito del nostro "spazio Bio" e nel nostro "peregrinare" alla ricerca di produttori seri, onesti ed affidabili, abbiamo conosciuto nuove realtà agricole, delle quali vi proponiamo alcuni ottimi, e soprattutto sani, "frutti della terra".

FONDO BOZZOLE - AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA - VIA BOZZOLE, 12 - POGGIO RUSCO (MN) - www.fondobozzole.it - PRODUTTORI DI VINI DI CASA NOSTRA: LAMBRUSCO MANTOVANO DOP, TREBBIANO IGP, FRUTTA E CEREALI.



"Essere Agricoltori per noi va ben oltre il salire sul trattore, significa essere parte della Natura, osservarla, lasciarla scorrere senza entrare in competizione.

Essere Agricoltori per noi è la consapevolezza che il cibo viene dalla terra, dalle infinite relazioni e sinergie che esistono tra suolo, animali, piante, acqua, tra il sole e il buio e tra il visibile e l'invisibile.

Essere Agricoltori per noi significa essere certi di poter offrire un prodotto buono, sano e di qualità perchè abbiamo capito che dalla Natura si ottiene tutto ciò di cui abbiamo bisogno. A Fondo Bozzole abbiamo iniziato nel 2010 ad usare il metodo Biologico di difesa delle colture. Fare Bio significa evitare l'uso in ogni fase della coltivazione di molecole chimiche di sintesi che si tratti di concimare o contrastare l'insorgenza di malattie.

Per questo le nostre concimazioni sono organiche, i diserbanti solo meccanici e il controllo dei parassiti viene fatto con prodotti naturali; Per avere un frutto più pulito e un ambiente più sano, per noi che ci lavoriamo dentro, per gli animali e gli insetti utili che vivono nei campi e per chi, come noi, consuma i nostri prodotti.

Lavorare seguendo i dettami del biologico significa per noi assaporare il frutto nella sua forma originale, integrale e senza forzature." Questa è la filosofia di Franco e Mario Accorsi, fratelli e agricoltori del Fondo Bozzole, nelle campagne di Poggio Rusco, nell'Oltre Po mantovano. L'azienda è certificata biologica da ICEA.

I PRODOTTI DI FONDO BOZZOLE.

Il Lambrusco è il nostro vino, il vino di questa terra. È il vino che accompagna le nostre cene, i nostri sapori e i profumi delle nostre cucine. Per noi il Lambrusco è l'orgoglio di essere il bel bere del buon mangiare Mantovano.

• **GIANO ETICHETTA NERA - Lambrusco Mantovano DOP**

€ 3,50 a bottiglia

Il Giano "Etichetta Nera" è stato il nostro primo lambrusco, la nostra prima "fatica" e soddisfazione.

Questo Lambrusco, secco, da uve Salamino, si presenta di un bel rosso rubino brillante dai bellissimi riflessi purpurei.

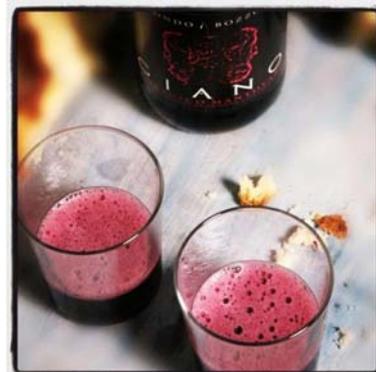
Profumi intensi e fini di frutta rossa macerata, in particolare amarena e addirittura speziato.

In bocca si nota subito una buona struttura per un lambrusco, in perfetto equilibrio con la freschezza che lo rende comunque "facile" e di soddisfazione. Persistente per la sua tipologia e di sicura armonia.

Caratteristiche

Tipologia: Vino Rosso Frizzante Biologico Annata in commercio: 2013 **Vitigno/i:** Lambrusco Salamino. **Forma di allevamento:** Cordone speronato. **Resa per ha:** circa 5kg di uva per pianta (120q/ha). **Vendemmia:** metà settembre, a mano. **Gradazione:** 11% Vol. **Bottiglia prodotte:** circa 5000. Colore Limpido, rubino brillante. Bouquet Fruttato (frutta rossa matura), fiori rossi e speziato. Gusto Secco, di corpo, equilibrato, persistente. **Abbinamenti:** il Giano per noi è il lambrusco tradizionale e, per cui, un buon salame mantovano che con aglio è "la morte sua".

Passando ai primi piatti un "bevr in in vin" solo se fatto con un bel brodo grasso di gallina ruspante, grasso perché altrimenti il corpo del Giano prevaricherebbe il piatto. Nulla da eccepire poi se lo serviamo con un fumante piatto di cappelletti anch'essi in brodo grasso, o con il rappresentate dei piatti mantovani, ovvero il risotto alla pilota. Apice, trionfo e godimento massimo sarà abbinare questo vino con un bel cotechino, dove la freschezza, l'effervescenza elegante e garbata e i profumi del Giano andranno ad equilibrare benissimo la grassezza, la tendenza dolce e l'aromaticità di un piatto simbolo della cucina mantovana. D'estate non sbagliate, non raffreddate questo prodotto per abbinamenti trendy (il tannino si vendicherebbe), lasciatelo a temperatura di cantina e godetelo con un bel braciere di salamella mantovana.. Il Lambrusco poi, proprio per sua caratteristica di freschezza, è indicato anche per moltissimi piatti vegetariani, meglio se cotti o al forno (per il crudo possono essere meglio il Foxi o il Felis), zuppe, formaggi, o "pociare" il busolàn o la sbrisolona. Temperatura di servizio Consigliamo di stapparlo a 14 - 15 gradi e aspettare qualche minuto prima di versarlo nel bicchiere.



• **INCANTABISS - Lambrusco mantovano DOP**

€ 4,70 a bottiglia

L'Incantabiss, è un Lambrusco ottenuto con uve Ruberti allevate a guyot, un sistema non usato in pianura, perché non sfrutta le massime potenzialità produttive ma, al contrario, limita di un buon 50% la quantità d'uva prodotta dalla vite; va da sé che minore è la produzione di uva per vite e migliore sarà la qualità del Lambrusco prodotto. Il vitigno utilizzato, il Ruberti, è una varietà autoctona Mantovana ed è, tra le varietà di Lambrusco, una delle più apprezzate per la morbidezza e fragranze tipiche come la ciliegia.

Caratteristiche

Tipologia: vino Rosso Frizzante Biologico. **Annata in commercio:** 2013 **Vitigno/i:** Lambrusco Ruberti. **Forma di allevamento:** Guyot. **Resa per ha:** circa 3kg di uva per pianta (80q/ha). **Vendemmia:** metà settembre, a mano. **Gradazione:** 11% Vol. **Bottiglia prodotte:** 5000

Colore: Limpido quasi cristallino, rosso rubino con riflessi purpurei e spuma non evanescente. **Bouquet:** profumi minerali, frutta rossa (leggermente macerata) e ginger. **Gusto:** morbido, intenso e fine. **Abbinamenti:** ottimo con salumi, pollo, grigliate, pesci grassi o ai ferri, risotti, formaggi non troppo stagionati. **Temperatura di servizio:** consigliamo di stapparlo a 14 - 15 gradi e aspettare qualche minuto prima di versarlo nel bicchiere.



• **LE MANI - Mantova Rosso IGP**

€ 4,70 a bottiglia

Le Mani, omaggio al lavoro, alla passione, all' artigianalità di chi oltre al cervello usa, appunto, anche le Mani, in un percorso che inizia in inverno con la potatura per decidere "quanto" produrre, passa per le stagioni del sole, i lavori estivi per il "come" produrre e culmina con la vendemmia in cui si decide "quale" grappolo è adatto al risultato che vogliamo ottenere. sempre manuale. In cantina, le uve sane e mature, incontrano "le mani" dei nostri enologi Alessandro e Lorenzo, che faranno il resto.

Rosso vinificato fermo, da uve Lambrusco di varietà Salamino e Maestri, Le Mani, è un vino fresco ed elegante, dotato di buon corpo e dal bouquet ricco e floreale. Normalmente si affina quasi un anno in botti d'acciaio e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche

Tipologia: Vino Rosso Fermo Biologico. **Annata in commercio:** 2013 **Vitigno/i:** Lambrusco Salamino 80%, Lambrusco Maestri 20%. **Forma di allevamento:** Guyot e Cordone Speronato. **Resa per ha:** (media) circa 4kg di uva per pianta (90q/ha). **Vendemmia:** fine settembre, a mano.



Gradazione: 12% Vol. **Bottiglia prodotte:** 2000. **Colore:** Rosso rubino con riflessi purpurei. **Bouquet:** gusto in bocca è pieno, abbastanza caldo (si sente l' alcolicità dei 12°), liquerizia e spezie. **Abbinamenti.** E' un "fermo", ma da uve lambrusco, riesce quindi nonostante una buona struttura, a mantenere una sua freschezza, quindi si può andare un pò oltre i soliti abbinamenti dei lambruschi, ad esempio incontrando brasati, arrostiti, piatti "impegnativi" e molto saporiti. Per i vegetariani lasagne, cannelloni o comunque pasta al forno per primi, anche minestrone o passati di verdura densi e saporiti, magari un po' piccanti (per piatti meno "decisi" già il Giano può andar bene), verdure cotte e saporite, formaggi stagionati, tomini, fonduta di parmigiano. **Temperatura di servizio:** consigliamo di aprirlo a temperatura di cantina (15°-16°).

• **COCAI - Spumante rosato**

€ 4,70 a bottiglia

Il Cocai è uno spumante di Lambrusco rosè, ottenuto dalla prima spremitura in pressa soffice di Lambrusco della varietà Marani.

Fondo
Bozzole

La pressatura soffice permette di estrarre solo i migliori profumi, quelli più fini, e separare immediatamente il mosto dalle bucce fa in modo di estrarre poco colore e mantenerlo più chiaro.

"Al Cocai", in mantovano, è il tappo di sughero per chiudere le bottiglie di vino.

Caratteristiche: **Tipologia:** Vino Spumante Rosato Biologico; **Annata in commercio:** 2014; **Vitigno/i:** Lambrusco Marani 100%; **Forma di allevamento:** GDC (cordone speronato a doppia cortina); **Resa per ha:** circa 4kg di uva per pianta (90q/ha); **Vendemmia:** inizio settembre, a mano; **Gradazione:** 11% Vol.

Abbinamenti: consigliamo di usare il Cocai per aperitivi, con piatti freschi, estivi, insalatone, risi freddi o insalate di farro, pesce ai ferri, fritti misti o per fare un' ottima sangria. **Temperatura di servizio:** Consigliamo di bere il Cocai freddo.



• **FOXI - Trebbiano Provincia di Mantova IGP**

€ 4,00 a bottiglia

Foxi è un vino bianco, frizzante, da uve Trebbiano Romagnolo vinificate in purezza.

Mentre i rossi frizzanti li abbiamo dedicati a figure maschili, per i bianchi abbiamo voluto che il soggetto fosse femminile, cogliendone 2 caratteri diversi, specchio dei diversi caratteri dei vini. Foxi è delle due la "frizzante", raccolta quando l'acidità è ancora spiccata per lasciare nel vino tutta la sua freschezza e immediatezza. L'annata 2013 ci ha dato un vino un pò più corposo del solito, ma in ogni caso di facile beva. La realizzazione dell'etichetta l'abbiamo commissionata al bravissimo pittore/illustratore Alessandro Sanna.

Caratteristiche:

Tipologia: Vino Bianco Frizzante Biologico. **Annata in commercio:** 2013. **Vitigno/i:** Trebbiano Romagnolo. **Forma di allevamento:** GDC (cordone speronato a doppia cortina). **Resa per ha:** circa 4kg di uva per pianta (90q/ha). **Vendemmia:** primi di settembre, a mano. **Gradazione:** 11% Vol. **Bottiglie prodotte:** 2300. **Colore:** giallo tenue quasi paglierino e cristallino. **Bouquet** intenso, abbastanza complesso, fine. Profumi di fiori, minerali, frutta secca, melone e mango. **Gusto** fragrante e fresco. Secco, saporito, equilibrato, persistente. **Abbinamenti:** accompagna verdure fresche e lesse, formaggi freschi e poco stagionati, antipasti di pesce, fritto misto, frittate. **Temperatura di servizio:** consigliamo di servire il Foxi a 11°-12° gradi.

CONFEZIONI: le confezioni sono di minimo 6 bottiglie che possono anche essere di tipologia mista.

FRUTTA: COLTIVAZIONE DI PERE.

Il terreno a nostra disposizione per la produzione della frutta, come nel caso dei vigneti essendo l'azienda compresa in un unico corpo, è un medio impasto tendente all'argilloso. Questo significa che forse il frutto non sarà bello come nei terreni sciolti, più sabbiosi, ma senz'altro è più saporito. Importante in questo caso è l'abbinamento tra parte aerea e radice, tra innesto e portainnesto. Noi abbiamo scelto BA29 per la Pera Abate Fetel e la Pera Decana del Comizio mentre la varietà William è su Franco, il selvatico.

Le piante sono sistemate piuttosto distanti tra loro, almeno un metro e mezzo sulla fila e con quasi quattro metri di larghezza del filare in modo che le radici possano muoversi liberamente e le piante non si facciano concorrenza per l'approvvigionamento dei nutrienti. **La raccolta è a mano**, le pere sono sistemate delicatamente nelle casse di legno da circa 13 kg di capienza. Non è possibile (per il momento) meccanizzare la raccolta, infatti, se il frutto ricevesse delle botte, penserebbe di essere caduto dall'albero e inizierebbe la degradazione marcendo affinché i semi in esso contenuto generino una nuova pianta. I periodi di raccolta delle diverse varietà sono scaglionati: prima metà d'agosto per la varietà di Pere William, seconda metà d'agosto per la varietà Decana e dai primi di settembre la Pera Abate.

PRODOTTI A BASE DI PERA:

SUCCO DI PERA WILLIAM € 2,20 a bottiglia

Denso e profumato è ottimo da solo o miscelato come soft-drink! Ingredienti: Pere William (80%), zucchero di canna, acqua. Disponibile in bottiglia di vetro da 500ml.



CONFETTURA EXTRA DI PERE

€ 3,00 a vasetto

Ideale per la prima colazione, con una fetta biscottata o dei biscotti. Ingredienti: Pere William (210g per 100g di confettura), zucchero di canna, acqua.

Disponibile in vasetto di vetro da 330g.



CREMA DI PERA CON ACETO BALSAMICO

€ 2,20 a vasetto

Sfiziosa come contorno al Grana o Parmigiano e formaggi stagionati. Ingredienti: Pere William (210 g per 100g di confettura), zucchero di canna e aceto balsamico di Modena (15%). Disponibile in vasetto di vetro da 120g.



LATTERIA SOCIALE IL FORNACIONE - VIA FORNACIONE - FELINA (RE) PRODUTTORI DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA.



Risale al 1933 l'inaugurazione della latteria sociale "Il Fornacione", fondata per volontà di alcuni soci del luogo che ebbero la capacità di avviare un'attività, mettendo le basi per lo sviluppo di una tradizione casearia di grande successo. Proprio l'impostazione seria dell'attività, unita alla volontà di fare sempre meglio, ha portato la latteria a distinguersi per qualità, produttività e freschezza di idee.

LOCALITA'. L'area di media montagna su cui sorge è un vero e proprio balcone sull'Appennino Reggiano. In primo piano si notano l'antica torre chiamata "Salame", costruita su un colle che domina l'abitato, l'ampia valle di Carpineti, i monti di Valestra e Fosola, nonché la suggestiva e inconfondibile Pietra di Bismantova. Il terreno, l'aria pulita, gli allevamenti biologici, le combinazioni ambientali che permettono la produzione di un latte pregiato diverso da quello delle zone circostanti, fanno del Parmigiano Reggiano un prodotto davvero inimitabile. Inconfondibile è la struttura della pasta, granulosa e tipica frattura a scaglie. L'elemento fondamentale per la produzione è il latte che proviene da allevamenti che rispettano severe norme d'igiene, di alimentazione e di selezione del bestiame: ISO 2001 che certifica la buona alimentazione bovina e i controlli sanitari.



- **PARMIGIANO REGGIANO 12/14 MESI PREZZO AL KG. € 11,00**
- **PARMIGIANO REGGIANO 24/26 MESI PREZZO AL KG. € 12,50**
- **PARMIGIANO REGGIANO 30/36 MESI PREZZO AL KG. € 13,50**

CONSEGNE E PRENOTAZIONI

- **Le ordinazioni dei vari prodotti dovranno pervenire alla Segreteria del Circolo entro il primo giovedì di ogni mese.**

Le consegne avverranno presso la sede del Circolo a Mantova, Viale della Repubblica, 1/B, dalle **ore 16,30 alle ore 18,30** a partire dal **giovedì successivo**. 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 **0376.368843** dalle ore 9:00 alle 12:30. 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.

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/index.asp>) oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo **segreteria@cadbam.it**.