



A tutto **BIO** CAD BAM

PROPOSTA DI ACQUISTO DI ECCELLENTE

PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA

DELLA SOCIETA' ANTESICA DI LANGHIRANO (PR)

APERTE LE PRENOTAZIONI! FACCIAMO "SCORTA" PRIMA DELLE FESTIVITA' PASQUALI!

CONSEGNA A DOMICILIO

PRENOTAZIONI ENTRO IL 4 aprile 2022

Antesica
"che resiste"



0521 882074 - antesica@yahoo.com

Dallo scorso anno **Luca Ruffini**, che ormai quasi tutti abbiamo avuto modo di conoscere personalmente durante le sue consegne a domicilio nel periodo del lockdown, quale simpaticissimo ed appassionato produttore di latte utilizzato per la realizzazione di ottimo Parmigiano Reggiano di montagna, uno dei pochi "allevatori resistenti" sui monti dell'Appennino parmense, ha creato una nuova società assieme all'amico agricoltore Marco, la **ANTESICA** s.r.l. per continuare a rifornire tutti i suoi clienti più affezionati. Il Parmigiano Reggiano proposto da Antesica viene prodotto con metodi naturali senza l'utilizzo di conservanti, additivi, lieviti, ecc.; le mucche vengono allevate a 600/700 metri di altitudine sull'Appennino Emiliano, in stato semibrado e si cibano di fieno che cresce in campi certificati biologici. In questo modo si ottiene un Parmigiano molto profumato e gustoso, con caratteristiche organolettiche eccellenti. Abbiamo potuto

apprezzare questo Parmigiano già con le consegne prenatalizie: abbiamo ricevuto telefonate di colleghi entusiasti per il livello di qualità e di bontà raggiunto!

Il Cad Bam sceglie i produttori che lavorano seriamente e "col cuore": ecco perché anche questa volta, per la tradizionale fornitura pre-pasquale di Parmigiano Reggiano, si è affidato ancora a Luca Ruffini, appoggiando anche la sua scelta etica di portare avanti un bel progetto di lavoro in un territorio alquanto difficile. Nel loro piccolo, con la loro scelta "resistente", Luca e Marco, contribuiscono ad evitare lo spopolamento della montagna e quindi tutelano il loro territorio.

UN PO' DI LUCE... PRO TSIRYPARMA (MADAGASCAR)

Come per le festività natalizie, Luca, per ogni pezzo di Parmigiano venduto ai soci del Cad Bam, donerà una piccola quota del ricavato alla Associazione di volontariato per la tutela delle foreste del Madagascar, **TSIRYPARMA (www.tsiryparma.org)**

INFO. L'associazione Tsiry Parma viene fondata il 1° marzo 2012 a Baganzola, Parma, come supporto solidale e finanziario a progetti per la tutela e gestione di alcuni massicci forestali ancora presenti in Madagascar. L'associazione, perseguendo esclusivamente finalità di solidarietà sociale, si prefigge i seguenti scopi:

- Contribuire al recupero ambientale del Madagascar, promuovendo interventi di ricerca, moltiplicazione, restauro e gestione sostenibile verso l'ambiente forestale.
- Appoggiare la popolazione locale nello sviluppo di attività agricole e sociali.
- Promuovere una cultura ambientale di sviluppo sostenibile e duraturo sia in Italia che in Madagascar.
- Arricchire il rapporto di amicizia con iniziative concrete di solidarietà nell'intento di portare aiuti finanziari, tecnici e umanitari alle popolazioni di alcuni villaggi del Madagascar legati all'associazione TsiryParma.

Anche il Cad Bam ha instaurato una collaborazione con Tsiryparma.

Vi proponiamo varie stagionature di Parmigiano Reggiano; ogni pezzo verrà consegnato **sottovuoto**.

Luca si scusa con tutti per l'aumento di € 0,60 al kg. che ha dovuto applicare ai prezzi del Parmigiano ma come ben sapete, in questo momento, tutto è aumentato ed il guadagno è molto risicato.

COSTO DEL PARMIGIANO REGGIANO

PREZZO al Kg.

| | | | |
|--|-----------------------------|---|--------------|
|  | STAGIONATURA 12 MESI | € | 15,50 |
|  | STAGIONATURA 26 MESI | € | 17,50 |
|  | STAGIONATURA 30 MESI | € | 18,50 |
|  | STAGIONATURA 36 MESI | € | 19,50 |
|  | STAGIONATURA 42 MESI | € | 23,50 |
|  | STAGIONATURA 48 MESI | € | 25,50 |

COSTO DEL BURRO

PREZZO a conf.

| | | |
|---|---|-------------|
| • PANETTO da 250 gr. | € | 3,00 |
| • PANETTO da 500 gr. | € | 5,50 |
| • LATTA da 250 gr. BURRO EXTRA "GOURMET" | € | 3,90 |

ORDINE MINIMO 5 kg - Il trasporto è compreso nel prezzo.

PRENOTAZIONI:

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

4 aprile 2022

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

CONSEGNE:

Le **consegne** del Parmigiano Reggiano e del burro ordinato, avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o all'esatto indirizzo che apporrete nel modulo di prenotazione, indicativamente nella **settimana dal 6 all'11 aprile 2022**. Per i soci e colleghi che abitano fuori provincia di Mantova, verrà comunicata una data specifica ad hoc. 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**.

TERMINE PRENOTAZIONI:

4 aprile 2022

REFERENTE CAD BAM:

Chiara Steccanella

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 Antesica**" 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 o chiara.steccanella@cadbam.it