



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 FESTIVITÀ NATALIZIE!

CONSEGNA A DOMICILIO

PRENOTAZIONI ENTRO IL 2 DICEMBRE 2022

Antesica
"che resiste"



0521 882074 - antesica@yahoo.com

Anche quest'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, propone l'acquisto del parmigiano reggiano di **ANTESICA** s.r.l. Il Parmigiano Reggiano proposto 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.

Il Cad Bam sceglie i produttori che lavorano seriamente e "col cuore": ecco perché anche quest'anno, per la tradizionale fornitura prenatalizia di Parmigiano Reggiano, si è affidato 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. Hanno inoltre assunto, dopo la chiusura, le tre persone che lavoravano nello spaccio del caseificio precedente, che sarebbero rimaste senza lavoro.

UN PO' DI LUCE...

Anche quest'anno Luca donerà 0,50 euro per ogni pezzo di Parmigiano venduto ai soci del Cad Bam, 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: presto vi invieremo una circolare ad hoc.

Vi proponiamo varie stagionature di Parmigiano Reggiano; ogni pezzo verrà consegnato **sottovuoto**. Purtroppo, si è reso necessario un piccolo ritocco ai prezzi di vendita rispetto allo scorso anno: il minimo indispensabile.

COSTO DEL PARMIGIANO REGGIANO

PREZZO al Kg.

	STAGIONATURA 12 MESI	€	15,50
	STAGIONATURA 24 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" | € | 3,50 |

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

OLTRE AL PARMIGIANO REGGIANO... è possibile prenotare anche salumi tipici del parmense.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (oltre 24 mesi):

- CULATTA (pezzi da 2,2 - 2,6 kg.) € 28,00 al kg.
- GAMBETTO (pezzi da 1,6 - 2,1 kg.) € 20,50 al kg.
- MEZZO PROSCIUTTO € 21,50 al kg.
- PROSCIUTTO CRUDO INTERO € 21,00 al kg.

COPPA DI PARMA (oltre 6 mesi - pezzi da 0,8 - 2,5 kg. - trancio) € 28,00 al kg.

CULACCIA REALE:

- (pezzi da 1,8 - 2,6 kg. - metà) € 27,00 al kg.
- (da 4,8 a 5,2 kg. - intera) € 23,00 al kg.

BRESAOLA DELLA VALPARMA (pezzi da 0,7 - 1,2 kg. - trancio) € 30,00 al kg.

PRENOTAZIONI:

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

2 DICEMBRE 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 degli altri prodotti, avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o all'esatto indirizzo che apporrete nel modulo di prenotazione, **indicativamente** nella **settimana dal 10 al 17 dicembre 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:

2 dicembre 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