

Via Mangagnina, 49  
48121 Ravenna  
Tel: 0544 - 62443  
Cell: 347 - 9564551

E-mail condotta Ravenna: [slowfoodravenna@gmail.com](mailto:slowfoodravenna@gmail.com)  
Sito condotta: [www.slowfoodravenna.it](http://www.slowfoodravenna.it)  
Forum condotta: [www.slowfoodravenna.forumfree.it](http://www.slowfoodravenna.forumfree.it)  
Facebook: [slow food ravenna](https://www.facebook.com/slowfoodravenna)

## Gruppo d'acquisto marzo 2020

Con la primavera alle porte si rinnovano le scorte della dispensa; la stagione passata si è rivelata particolarmente favorevole agli oliveti del sud e ora che i frantoi hanno ormai finito di spremere il nuovo olio vi proponiamo un olio delle terre siciliane.

Data inoltre la vicinanza ormai prossima della Pasqua rinnoviamo l'offerta dei prodotti della Cascina Barroero che con le sue torte, biscotti, cioccolato e nocciole ci aiuterà a festeggiare tale ricorrenza.

**1) Olive e olio extravergine d'oliva dell'Az. Agricola LOMBARDO di Campobello di Mazara (TP).** La famiglia Lombardo da sempre si dedica all'Agricoltura. L'azienda si estende in prossimità del Parco Archeologico di Selinunte, la coltivazione prevalente è l'olivo con la varietà Nocellara del Belice. Oliveti di proprietà nei Comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara, tra Trapani e Agrigento.



**Fiore del Belice – Linea classica – Olio Extra Vergine di Oliva Biologico:** Olio di oliva extravergine da agricoltura biologica di Categoria Superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Nasce dalla spremitura di olive della varietà Nocellara del Belice, raccolte a mano da oliveti coltivati nei territori di Castelvetrano e Campobello di Mazara. Elegante ed equilibrato, profumo netto di oliva, sapore fruttato leggermente piccante.

- Bottiglia da lt. 0,75 : **€ 10,50/cad.**

- Latta da lt. 5: **€ 52/cad.**

**Olive da Tavola in salamoia Nocellara del Belice:** Le olive messe in fusti da 220 litri (circa 140 Kg di olive) vengono ricoperte con una soluzione salina a una concentrazione variabile dal 7 al 10% dove subiscono un lento processo di deamarizzazione e fermentazione.

- Busta da gr. 500 di peso netto sgocciolato: **€ 3,50/cad.**

**2) Prodotti Azienda agricola CASCINA BARROERO Cortemilia, Alta Langa**



Tutti i prodotti elaborati dalla CASCINA BARROERO partono dalla meravigliosa materia prima che l'Azienda coltiva e raccoglie sui suoi campi: **La Nocciola Piemonte I.G.P.**

La varietà di nocciolo coltivata in Piemonte è la Tonda Gentile Trilobata, la cui produzione è concentrata nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, in un areale compreso tra le colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato. La denominazione I.G.P. garantisce agli utilizzatori ed ai consumatori la qualità e l'autenticità del prodotto.

La Nocciola Piemonte I.G.P., è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali:

- forma sferoidale;
- gusto e aroma eccellenti dopo la tostatura;
- elevata pel abilità;
- buona conservabilità.

Per questi motivi la Nocciola Piemontese è universalmente conosciuta come la migliore al mondo.

## A) Torte

**Torta Cortemilia: 8,00 €/cadauna.**



Torta con il 52% di Nocciola Piemonte IGP.  
Peso: 300g

**Torta Gianduia: 7,00 €/cadauna.**



Torta con Nocciole Piemonte IGP e cacao amaro.  
Peso: 300g

**L'Altra Torta 8,00 €/cadauna.**



Torta con pasta di Nocciole Piemonte IGP e cioccolato fondente.  
Peso: 300g

## B) Biscotti

**Nisurin: 4,70 €/sacchetto.**



Biscotti con Nocciola Piemonte IGP.  
Peso: 250g

**Brutti e buoni: 6,00 €/sacchetto.**



Biscotti tradizionali piemontesi, fatti principalmente di Nocciole Piemonte IGP, albume e zucchero.  
Peso: 250g

**Biscotti Cortemilia: 4,70 €/sacchetto.**



Biscotti di Nocciola Piemonte IGP, simili ai Krumiri.  
Peso: 250g

**Baci di dama: 6,00 €/sacchetto.**



Biscotti con Nocciola Piemonte IGP “baciati” da cioccolato fondente.  
Peso: 250g

### **C) Cioccolato**

**Crema Baruè nera: 4,50 €/vasetto.**



Crema di Nocciole Piemonte IGP (55%), cioccolato fondente e cioccolato al latte.  
Peso: 200g

**Crema Baruè bianca: 4,50 €/vasetto.**



Crema di Nocciole Piemonte IGP (33%) e cioccolato bianco.  
Peso: 200g

**Rose delle Langhe: 6,00 €/confezione.**



Granella di Nocciole Piemonte IGP ricoperta di cioccolato fondente.  
Peso 150g

**Baci di Cortemilia: 6,00 €/confezione.**



Praline con cuore cremoso di cioccolato bianco e Nocciole Piemonte IGP, ricoperto di cioccolato fondente.  
Peso 150g

### **D) Nocciole**



Nocciole tostate, conf. da 200g:  
conf. da 500g:

**4,50 €/confezione.**  
**10,00 €/confezione.**



Nocciole tostate salate, conf. da 200g:

**4,50 €/confezione.**



**Nocciole tostate salate con peperoncino, conf. da 200g: 4,50 €/confezione.**



**Nocciole tostate zuccherate, conf. da 200g: 4,50 €/confezione.**

**Prenotazione:** per tutti i prodotti **entro lunedì 16 marzo 2020** a Gianstefano Luciani (con messaggio scritto o whatsapp) telefono 329-0041422 o per e-mail : [gianstefano.luciani@alice.it](mailto:gianstefano.luciani@alice.it) o [gstefanoluciani@gmail.com](mailto:gstefanoluciani@gmail.com) ; la prenotazione si intende felicemente conclusa al ricevimento scritto di conferma.

**Pagamento:** obbligatorio, prima della consegna, con bonifico intestato a Condotta Slow Food Ravenna, **BPR (Banca Popolare dell'Emilia Romagna), Ag. n° 5, Via della Lirica 19, Codice IBAN: IT68D053871310200000149577** con causale **“Gruppo d’Acquisto marzo 2020”**. Chi non vuole fare il bonifico può pagare direttamente in banca.

**Consegna:** di tutti i prodotti verrà fatta presso una sala della Parrocchia S. Maria del Torrione in Via Umberto Majoli (traversa di Via Fiume Montone Abbandonato) giovedì **2 aprile 2020 dalle 18,30 alle 19**; si prega di portare con sé copia del bonifico.

La fiduciaria M. Angela Ceccarelli