



Lire 8000

Supplemento al n. 197 di Slow Food, mensile di informazione iscritto al Tribunale di Alba. Registrazione n. 457 del 18/2/1988 - Spedizione in abbonamento postale - Comina 27 Art. 2 Legge 549/95 Filiale di Cuneo Pubbl. inf. 40% - T. inf. 20.000 - Arcigola Slow Food Editore - via Mendicita Istruita, 45 - 12042 Bra (Cn) - tel. 0172/412519 - fax 0172/411218

contiene i.p.

In Toscana
una piccola
California

Cofferati:
dal sindacato
ai fornelli

Crescono i grappoli
nel giardino
di Francia

Dire, fare, gustare...
A Roma, due giornate
su come educare
il gusto



2
1997

slowine



Le mozzarelle di bufala della Piana del Sele

Ref. SW 202, confezione assortita da 3 kg lire 87.000

(0,5 Kg. di Ricotta, 1 Kg. di Mozzarella, 0,5 Kg. di Ricotta affumicata, 0,5 Kg. di Scamorza, 0,5 Kg. di Scamorza affumicata)

Ref. SW 203, confezione solo mozzarelle da 4 kg lire 97.000 consegne settimanali a partire dal 15/6 al 15/7

Il latte di bufala è il più pregiato tra quelli utilizzati dall'uomo per produrre formaggi e il meridione d'Italia vanta l'unica produzione occidentale di latte di bufala. Nel cuore della provincia salernitana l'**Azienda Moresè** dal 1600 alleva bufale da latte, che poi trasforma nell'annesso caseificio Taverna Penta in mozzarel-



le, scamorze, ricotte, provole di vari formati. Sono circa 500 i capi allevati in azienda, ognuno, com'è tradizione, con un nome selezionato e iscritto all'albo genealogico della specie.

Ogni giorno alle prime luci dell'alba il latte appena munto, senza aggiunte e senza pastorizzazione, viene trasformato da esperti casari in mozzarelle che conservano integro tutto il sapore e la fragran-

za di quella straordinaria materia prima. Mozzarelle che vengono vendute nel punto vendita annesso al caseificio nella mattinata stessa a consumatori abituali, o che come in questo caso vengono spedite tramite corriere espresso DHL il lunedì o il martedì di ogni settimana con consegna entro 24 ore. Nel caso di piccoli centri privi di servizio diretto per la consegna sarete contattati telefonicamente per prendere accordi e garantirvi il recapito della merce.

Caseificio Taverna Penta dell'Azienda Agricola Moresè via Abate Conforti, 1 84098 Sant'Antonio di Pontecagnano (SA)



■ REF. SW 206

A partire da questo numero Slow Food Arcigola presenta una selezione dei migliori oli extravergine rappresentativi delle regioni e delle zone produttive italiane

Frantoio Faliero Mancianti

Ref. SW 206, lire 160.000

ordini entro 30/6 consegna 15/7

Faliero e Alfredo Mancianti nel 1952 hanno rilevato a San Feliciano un antico frantoio che dal 1890 era rinomato per la lavorazione delle olive dei Colli del Trasimeno. Selezionando uliveti particolarmente vocati, i Mancianti hanno dedicato la massima attenzione alla maturazione e alla raccolta delle olive in relazione ai differenti microclimi che caratterizzano la qualità. Per primi in Italia hanno presentato l'olio prodotto con la **tradizionale molitura a freddo** in piccole e distinte partite e con una particolare veste: il San Feliciano nel 1976, il Monte del Lago nel 1979 e, nel 1983, l'Affiorato. Per queste ragioni sono ora i

protagonisti nelle migliori enoteche, gastronomie e nei più prestigiosi ristoranti del mondo. Per i soci Slow Food hanno preparato una confezione assaggio composta da due bottiglie di olio extravergine da 0,75 l ciascuna

Affiorato

Esprime il massimo a crudo su raffinati antipasti di pesce e carne e sui crostacei

San Feliciano

Particolarmente adatto su verdure cotte e crude, bruschette, zuppe di verdure e di legumi

Monte del Lago

Particolarmente adatto su antipasti di pesce, carpacci, insalate di ogni genere, formaggi

Frantoio Faliero Mancianti via Poggibonsi, 14 20146 Milano (MI)

I sapori d'Emilia della Dispensa di Amerigo

Ref. SW 205, lire 84.000

ordini entro 30/6 consegna 15/7

La Dispensa di Amerigo raccoglie il frutto del lavoro di venti piccoli produttori di qualità delle provincie di Bologna e Modena. Avvicinandosi la stagione calda vi proponiamo una confezione di prodotti che si prestano ad un consumo tipicamente estivo. L'**Aceto Balsamico di Modena**, qui proposto nella versione giovane, è adatto a tutti quei piatti dove sia necessario un buon apporto di freschezza, come le insalate o i pinzimoni; l'**Olio Extravergine di Oliva**, a bassa acidità e dai netti profumi vegetali, proveniente dalla vicina Romagna, completerà da protagonista il condimento. L'antica **Salsa verde**, a base di prodotti del-

l'orto, accompagna bolliti, carni fredde ed altre fresche preparazioni di stagione. Dello stesso produttore sono i **Carciofini sott'olio** e le **Cipolle sott'aceto**, preparati naturalmente ed ottimi come antipasti o per accompagnare spuntini a base di salumi e formaggi. Le **Tigelle**, antico pane contadino dell'Appennino tra Reno e Panaro, sono cotte in stampi di pietra; occorrerà solamente scaldarle per pochi minuti nel forno o nel tostapane per gustarle al meglio. Le **Ciliegie al naturale**, preparate senza aggiunta di zuccheri e alcool, ideali sul gelato o in insalate di frutta, completano la proposta.

Trattoria da Amerigo via Marconi, 16 40060 Savigno (BO)

■ REF. SW 205

