

GRUPPO DI ACQUISTO PRODOTTI DEI PRESIDII E ARTIGIANALI DEL CILENTO



LABORATORIO DONATELLA MARINO

L'Azienda *Alici di Menaica* nasce nel 2002, come **laboratorio artigianale** di produzione e vendita di prodotti ittici.

Il cuore di Donatella Marino batte per il Cilento e per i suoi piaceri.

Preservare le tradizioni culinarie regionali e il gusto unico della loro patria sono una preoccupazione speciale dell'entusiasta devoto Slow Food. Pertanto, nel 2001 fonda il suo Laboratorio Artigianale "Alici della Menaica", nel quale lavora esclusivamente con i tradizionalmente catturati Alici della Menaica. I loro prodotti di acciuga portano quindi il nome di "Presidio Slow Food".

Laboratorio Donatella Marino - Via Lungomare Colombo n.3184066 Marina di Pisciotta (SA) -
Tel./Fax: +39 0974 64 281/0974 64 282 - **Cell.:** +39 347 44 39 102 - www.alicidimenaica.it
a.tartana@gmail.com

Prodotti:

Alici sotto sale	gr. 100	€ 8,00
	gr. 250	€ 19,00
	gr. 500	€ 36,00

Alici sfilettate in olio EVO	gr. 120	€ 12,00
	gr. 250	€ 25,00



PICCOLO SALUMIFICIO ARTIGIANALE G. IOI srl

L'azienda situata a Gioi, piccolo borgo del Parco nazionale del Cilento, è concepita come un piccolo opificio artigianale; la lavorazione dei salumi avviene in modo tradizionale, nel rispetto dei metodi di lavorazione e delle ricette tramandate nel corso dei secoli. La conservazione dei prodotti avviene esclusivamente mediante l'utilizzo sapiente e parsimonioso di conservanti naturali, quali il sale e le spezie. La qualità dei nostri salumi è inoltre garantita dalla trasformazione di carni di suini allevati allo stato semibrado, provenienti dal Parco Nazionale del Cilento. Tutti i processi di lavorazione avvengono all'interno di un moderno impianto di trasformazione dove le antiche tecniche di trasformazione si sposano con i più moderni e costanti controlli di qualità.

La Soppresata di Gioi

La soppresata di Gioi, *presidio slow food*, costituito da una farcia piuttosto fine totalmente magra, recante centralmente una fettuccia di lardo. Per la sua produzione si utilizza esclusivamente prosciutto, mondato di tutte le cartilagini e dei nervetti. L'impasto, condito con sale e pepe, modellato manualmente, viene introdotto in budello naturale.

E' preparato in pezzi che, stagionati, pesano circa 260 g.

Piccolo Salumificio Artigianale G. Ioi srl - Via Chiaie snc; 84056 Gioi (Sa)- tel. 338 735 4724 -
www.soppresatadigioi.com/contatti/ - info@gioisrl.com

Prodotti:

Soppresata di Gioi gr. 250 (pezzatura media) €. 35,00 al kg.



CASEIFICIO LE STARZE

Produce la Mozzarella nella mortella, "co' a mortedda", un formaggio a pasta filata ottenuto dalla trasformazione del latte di vacca, la cui zona di produzione tradizionale è individuabile in pochi comuni del basso Cilento nel Salernitano. La denominazione nasce dall'usanza di confezionare le mozzarelle, di forma allungata e più o meno piatta, la cosiddetta "mozzarella stracciata", alternandole a fronde di mirto appena raccolte

successivamente legate alle estremità coi rami sottili e flessibili delle ginestre. Generalmente queste confezioni dette "mazzi" contengono 6-10 mozzarelle. Anticamente la mozzarella veniva prodotta vicino alle zone dove gli animali venivano fatti pascolare e si presentava dunque l'esigenza di conservarla in involucri che la proteggessero durante il trasporto fino ai paesi dove veniva venduta. Si è scelto di utilizzare il mirto, o mortella, perché oltre a essere pianta sempreverde, è facilmente reperibile come essenza spontanea nelle zone di pascolo del Cilento. Una particolarità nella lavorazione consiste nel far maturare la cagliata, dopo la rottura, in assenza, o quasi, di siero il che conferisce al prodotto una consistenza compatta e asciutta con una pellicola esterna particolarmente doppia.

Caseificio Le Starze - Contrada Starze, Vallo della Lucania (SA) – tel. 335 778 2893

Prodotto:

Mozzarella nella mortella Vaschette da 250 gr. € 14,00 al kg.



AZIENDA AGRICOLA SALELLA

L'Azienda con un'estensione di circa 12 ettari è coltivata prevalentemente ad uliveto dove viene praticata la coltivazione biologica. Gli uliveti sono situati in un territorio ad antica vocazione olivicola. La produzione dell'olio è ottenuta prevalentemente da "cultivar" autoctona "salella", coltivata nel rispetto della natura e delle tecniche tradizionali. Le olive prodotte dalle duemila piante ivi esistenti, vengono raccolte manualmente con il metodo della "brucatura", al giusto grado di maturazione, trasportate al frantoio IN

cassette da 20 kg per essere defogliate, lavate e molite quotidianamente. Estratto a freddo con metodo del pergolamento, immediatamente trasferito nei locali adibiti alla conservazione. Il prodotto non subisce alcun processo di filtrazione, soltanto la decantazione naturale in serbatoi di acciaio inox.

Azienda Agricola Salella - info@aziendagricolasalella.it - Tel. 0974 67099 - 338 4730885

Prodotti:

Olive ammaccate	gr. 200	€ 13,00	Olio EVO	½ litro	€ 10,00
	gr. 500	€ 27,50		Pesidio Slow Food	l. 5,00



AZIENDA AGRICOLA CICCÒ DI BUONO

L'azienda agrituristica "Cicco di Buono" situata nello splendido contesto del borgo di San Nicola di Centola in provincia di Salerno, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, nasce nel 1997 ad opera dell'attuale titolare e conduttore, che ha sempre creduto e rispettato il

lavoro fatto dai suoi genitori e ancora prima dai nonni. L'azienda si presenta attualmente come una realtà tradizionale, che trasforma il latte proveniente esclusivamente dal proprio allevamento sia caprino che bovino, in un prodotto caseario di eccellenza che rispecchia gli antichi metodi di trasformazione e gli antichi sapori cilentani. Tra i prodotti che si possono trovare in azienda, spiccano il cacioricotta caprino, caciocavallo e la famosa mozzarella confezionata nella mortella, un arbusto spontaneo delle campagne cilentane, che conferisce alla mozzarella un particolare gusto.

Azienda agricola Cicco di Buono di Adolfo Valiante - Via Nazionale 27, San Nicola di Centola-Palinuro (SA) - Tel. 0974 939932 - 389 8586838 - www.aziendaagrituristicaiccodibuono.it
valiadolf@gmail.com

Prodotti:

Caciocavallo pezzatura kg. 1,30-1,60, stagionatura 40 gg. € 15,00-18,00 al kg.