



#NataleSlow  
**delizienatalizie**

## **Fagiolo del Piano & Co : i Panieri della Condotta di Orvieto**

Care Amiche, Cari Amici,

da tanti anni la Condotta di Orvieto è impegnata a valorizzare il territorio e lo sforzo dei piccoli produttori rivolto alla sostenibilità e alla coerenza etica. Vogliamo augurarci di vedere sempre più condiviso anche da parte delle aziende l'obiettivo Slow Food per un "cibo buono pulito e giusto, per tutti" e di stimolare in questo senso le nostre scelte come consumatori.

Vi proponiamo un paniere di prodotti per gli acquisti e i doni di Natale. Abbiamo attinto al nostro paesaggio produttivo fatto di piccoli produttori, nuovi agricoltori o contadini di tradizione per raccontarvi un territorio ricco e ancora, fortunatamente, *biodiverso* e farvi venire voglia di viverlo intensamente a partire dal cibo, per conoscerlo e amarlo sempre di più.

Alcuni prodotti li conoscete già, li avete trovati sui banchi di TraMercato, l'associazione di cui anche la Condotta è parte, altri speriamo di farveli scoprire ora per non lasciarli mai.

Tra questi, il **Presidio Slow Food di Orvieto, il "Fagiolo secondo del Piano"**, umile e prezioso, per secoli considerato "l'oro bianco del Paglia".

Oggi questo piccolo frutto della terra è diventato simbolo di una visione del futuro che salvaguardi Orvieto nel suo vero carattere originario: l'unione armoniosa e solidale tra città e campagna, tra rupe e piano.

Una visione che è rispetto per il Bene dell'ambiente, la tradizione e la bio-diversità che ancora si coltiva e che ha fatto di Orvieto una città del buon vivere e del buon mangiare, una piccola capitale della tavola famosa nel mondo per il suo vino e il suo cibo.

Troverete accostamenti che ci sono piaciuti particolarmente, come il Fagiolo 'oro bianco del Paglia' con l'olio EVO Aureo, oro giallo dell'Azienda biologica Il Pogliano.

O le Vele soffiate di grano duro Senatore Cappelli dell'Azienda biologica Janas con il prelibato Cerchiarino, il salame della piccola riserva di maiali bradi della Fattoria biologica La Cerchiara.

Ancora: il festoso spumante rosè della Tenuta Santa Croce o il rosso delle Terrazze di Spazzavento con il caprino stagionato dalle 'pastore' della Fattoria biologica Ma'Falda. Anche l'olio EVO degli oliveti 'resilienti' del Parco regionale della Selva di Meana prodotto dalla Cooperativa sociale Oasi Agricola con le paste secche dalle farine del grano coltivato da Janas e lo Zafferano, prezioso frutto della pazienza di Casa Vespina azienda biologica. E poi la pancetta 'cerchiarina' con gli aceti profumati dei frutti di Fiordiprato che vengono dal piano di Fabro-Ficulle come anche le lenticchie

novelle. E per finire, la ormai famosa pasta di nocciole di Casa Parrina, le melanzane sotto olio EVO proposta inedita della Mongolfiera che di solito lavora miele ma solo quando le stagioni lo consentono, e il Rosso Valentina incontro di culture e di sogni della piccola azienda familiare Sartago. Prodotti che sono anche storie che insieme fanno un racconto scritto con passione e impegno da: Eleonora Ivan Margherita Federico Andrea Alessandro Valentina Anton Rossella Maria Grazia Flavio Àste AnneLine Antonio Elena Claudia Francesco Alessandro Arturo e tutti gli altri. Grazie a loro e a voi che ora entrate in questa storia...

Con gli auguri di un Natale buono, giusto e pulito per tutti  
Condotta Slow Food Orvieto  
*1992-2022 da trent'anni coltiva l'amicizia a tavola*

**I panieri sono di tre 'misure'- panierino, panierino e grande panierino- ognuna proposta in tre combinazioni diverse.**

**Si possono ordinare entro domenica 19 dicembre**

via email all'indirizzo: [orvieto@network.slowfood.it](mailto:orvieto@network.slowfood.it)

oppure tramite messaggio WhatsApp al numero di Anna Rita: 347 2904668

indicando numero, lettera e contributo previsto per il panierino scelto (es. panierino 1.A €20,00 oppure panierino 3.B €55,00 ...)

**Si potranno ritirare presso:**

Lo Scalo community hub - Via Sette Martiri 45 – 51, Orvieto

oppure dove decideremo insieme

Per informazioni:

Alessandra Cannistrà fiduciario – 328 7515616 [cannistralessandra@gmail.com](mailto:cannistralessandra@gmail.com)

Anna Rita Mortini tesoriere - 347 2904668 [annarita.mortini@gmail.com](mailto:annarita.mortini@gmail.com)

Alessandra Rabitti referente rete produttori – 3387015317 [alessandra@ilsecondoaltopiano.com](mailto:alessandra@ilsecondoaltopiano.com)