



Chi di noi romani non c'è mai stato?

Chi non ha mai gustato i bucatini alla amatriciana?

Una località vicina ai nostri cuori, una località duramente colpita nell'agosto 2016 da un violentissimo terremoto, ed è quindi con orgoglio che proponiamo ai Soci, per il secondo anno consecutivo, l'acquisto di prodotti del territorio.

**Unitamente a questo, nella stessa scheda d'ordine dei prodotti, sarà possibile (per chi lo desidera), effettuare una donazione che ci darà così modo di acquistare prodotti da regalare alla Comunità di Sant'Egidio.**

Tutti gli ordini saranno recapitati presso la Segreteria del Circolo, dove potranno poi essere ritirati dal Socio.

### **ABBIAMO SELEZIONATO ALCUNI PRODOTTI DI ESEMPIO**

*(le foto dei prodotti sono puramente a titolo indicativo e potrebbero non corrispondere)*

## **KIT AMATRICIANA €15,90**

Sacchetto di cotone contenente gli ingredienti per la preparazione degli spaghetti all'amatriciana per 5 persone:



Sacchetto di cotone contenente gli ingredienti per la preparazione degli spaghetti all'amatriciana per 5 persone:

- Un trancio sottovuoto di Guanciale di Amatrice gr. 160/200 circa;
- Uno spicchio sottovuoto di Pecorino di Amatrice gr. 160/200 circa;
- Un pacchetto di Spaghetti artigianali trafilati in bronzo e con lenta essiccazione gr.500 "Amatrice in Tavola";
- Una lattina, con interno smaltato, di pomodori pelati San Marzano gr.500;
- Una ricetta autentica con le indicazioni di preparazione del "piatto"



## **Guanciale kg 0,500 € 9,00**

Il guanciale, irrinunciabile per la famosa pasta all'amatriciana, viene ottenuto dalla gola del maiale, salata e ben condita con spezie prima di passare alla fase dell'asciugamento. Tolti dal sale, sgocciolati e legati con lo spago, i guanciali vengono lasciati insaporire con pepe: un tocco che ne esalta il sapore e conferisce carattere senza però alterarne il gusto. La stagionatura si conclude dopo un periodo di tre mesi.



## **Lonza SV kg 0,700 ca € 12,50**

LA LONZA AMATRICIANA, come viene chiamato dalle nostre parti il capocollo stagionato, è un trancio di carne pregiato, ricavato dal collo del maiale. Condito con spezie ed aromi naturali, viene insaccato in budello naturale e lasciato stagionare. Il suo gusto armonico e rotondo, ricorda gli antichi sapori e i profumi tipici del territorio Amatriciano.



### **Salamella di fegato kg 0,350 € 6,50**

**LA SALAMELLA DI FEGATO.** Realizzata con carni selezionate suine, insaccata in budello naturale, legata a mano, asciugata lentamente con l'aria del "Parco Nazionale dei Monti della Laga", è un prodotto di qualità elevata, controllato secondo regole severe sia nella preparazione sia nella



### **Salame L'Aquilano Schiacciato gr 500 ca € 9,45**

Il salame Aquilano Tondo è una specialità regionale tipica del nostro territorio. Viene prodotto con un impasto magro macinato finemente. Insaccato in budello naturale.



### **Pecorino Stagionato Amatrice kg 0,400 ca € 8,00**

Formaggio stagionato a pasta dura da latte ovino  
INGREDIENTI LATTE ovino, caglio, fermenti lattici, sale.



### **Pecorino Gran Riserva di Grotta 0,5 kg S.V. €13,90**

Il Gran riserva è un pecorino eccellente prodotto secondo l'antica ricetta di una volta come usavano gli antichi pastori reatini. Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore giallo paglierino con una leggera occhiatura. Esternamente presenta una crosta color marrone corteccia. Una volta giunto a maturazione il prodotto viene trasferito in grotta per permettere di far emergere quel sapore intenso e avvolgente ma non troppo piccante che lo contraddistingue.



### **Pecorino alle noci 400 gr. € 11,00**

**Latte :** di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.  
**Ingredienti :** LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, NOCI.  
**Caratteristiche :** Formaggio giovane dalla forma canestrata, con una crosta liscia, gialla e sottile. Pasta bianca e leggermente occhiata con gherigli di noci italiane, che lo rendono dolce e gustoso.



### **Pecorino BIO 400 gr € 10,50**

Pecorino fresco biologico prodotto nel Caseificio di Amatrice



### **Bucatini di Amatrice € 3,00**

### **Mezze Maniche di Amatrice € 3,00**

Pasta di semola di Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo a lenta essiccazione prodotta nello Stabilimento Strampelli di Amatrice



### **Pasta Rigatoni 500 gr € 3,00**

Pasta artigianale di semola di grano duro, trafilata in bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura



### **BOX di Natale – Formato Piccolo**

**€ 45,00 IVA inclusa**

Il regalo più gustoso e apprezzato è questo!

Sorprendi parenti e amici con il BOX di prodotti tipi originali di Amatrice.

Il box contiene:

- Spicchio di pecorino staginato amatrice 450/500 gr
- Pacco di spaghetti pastificio Strampelli di Amatrice gr. 500
- Trancio di guanciale da gr. 300 ca
- Ricetta autentica degli spaghetti all'Amatriciana
- Vino rosso piceno doc
- Farina di mais per polenta di "Amatrice terra viva" 500gr
- Lenticchie dell'az. Agricola Filosini 500gr

I prodotti sono preparati e confezionati sottovuoto al momento della spedizione.



### **BOX di Natale – Formato Grande**

**€ 60,00 IVA inclusa**

Il regalo più gustoso e apprezzato è questo!

Sorprendi parenti e amici con il BOX di prodotti tipi originali di Amatrice.

Il box contiene:

- Spicchio di pecorino stagionato amatrice 450/500 gr
- Pacco di spaghetti pastificio Strampelli di Amatrice gr. 500
- Pacco di pasta corta "Amatrice in Tavola" gr. 500
- Trancio di guanciale da gr. 300 ca
- Ricetta autentica degli spaghetti all'Amatriciana
- Pacco di biscotti di un forno locale gr 250
- Confettura di mele noci e cannella bio dell'azienda Agr. Fontanella di Amatrice gr 350
- Farina di mais per polenta di "Amatrice terra viva" 500gr
- Lenticchie dell'az. Agricola Filosini 500gr
- Composta di pere ed aceto balsamico
- Salamino del salumificio "Ciliani" di Norcia gr. 180

I prodotti sono preparati e confezionati sottovuoto al momento della spedizione.

### **MODALITA' DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO**

Per la prenotazione bisognerà compilare **in ogni sua parte** l'apposito modulo ed inviarlo tramite mail all'indirizzo di posta elettronica [amatrice@circolobdr.it](mailto:amatrice@circolobdr.it). L'addebito dell'importo dovuto sarà addebitato sul conto corrente del Socio il primo mese utile.

### **NOTA BENE**

**Nella scheda d'ordine e' riportato l'elenco completo dei prodotti ordinabili.**



**Circolo Bidierre**



Spett.le  
Circolo Bidierre  
Via Eusebio Chini, 22  
00147 Roma  
Mail: [amatrice@circolobdr.it](mailto:amatrice@circolobdr.it)

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ matr. \_\_\_\_\_  
Residente in \_\_\_\_\_ pr. \_\_\_\_\_ cap. \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_  
tel. uff./casa \_\_\_\_\_ cellulare \_\_\_\_\_  
E. mail \_\_\_\_\_

Socio del Circolo, desidera effettuare l'ordine per i seguenti articoli:

<i>Descrizione Confezioni</i>	<i>Prezzo Unitario</i>	<i>Q.ta</i>	<i>Totale</i>
kit amatriciana	€ 15,90		
guanciale kg, 0,500	€ 9,00		
lonza kg 0,700	€ 12,50		
Schiacciatina abruzzese kg. 0,300	€ 6,00		
salame aquilano kg, 0,500	€ 9,50		
Salamella di fegato kg. 0,350	€ 6,50		
Salamella cicolana kg. 0,400	€ 6,90		
pecorino stagionato kg, 0,400	€ 8,00		
pecorino gran riserva kg, 0,500	€ 13,90		
pecorino alle noci kg, 0,400	€ 11,00		
pecorino bio kg, 0,400	€ 10,50		
Pecorino allo zafferano kg. 0,450	€ 11,50		
Pecorino al pistacchio kg. 0,450	€ 13,00		
Pecorino al peperoncino kg. 0,450	€ 11,00		
Pecorino tartufella kg. 0,450	€ 13,00		
bucatini di amatrice kg, 0,500	€ 3,00		
Spaghetti amatrice kg, 0,500	€ 3,00		
Spaghetti quadrati amatrice kg. 0,500	€ 3,00		
mezze maniche di amatrice kg, 0,500	€ 3,00		
Rigatoni amatrice kg, 0,500	€ 3,00		
Miele millefiori kg. 0,250	€ 4,50		
Miele millefiori kg. 0,250	€ 6,90		
Miele millefiori kg. 0,250	€ 11,90		
Lenticchie kg. 500	€ 4,90		
Polenta kg. 1	€ 2,40		
Ciambelline al vino kg. 0,300	€ 4,00		
Confettura bio mele noci e cannella gr. 350	€ 6,50		
Sugo pronto amatriciana kg. 0,360	€ 6,00		
BOX natalizie formato piccolo	€ 45,00		
BOX natalizie formato grande	€ 60,00		
	<i>Totale ordine</i>		

**Inoltre desidera effettuare una donazione a favore della comunita' di Sant'Egidio per**

€ 5,00 -  € 10,00 oppure  € ..... ,00

Resto in attesa di Vostra comunicazione per il ritiro dell'ordine presso la Sede del Circolo.

Il sottoscritto autorizza il Circolo ad effettuare la trattenuta sul proprio conto corrente in unica soluzione, a partire dal primo mese utile.

\_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_  
(firma)