

Cari Amici,

ci rivolgiamo a voi per presentare la nostra piccola cooperativa e i nostri prodotti.

LA BONA USANZA di Serra de' Conti (An) è stata costituita una decina di anni fa da un gruppo di amici, la maggior parte dei quali giovani agricoltori, con il desiderio di riprendere la coltivazione della cicerchia, un legume antichissimo e pressoché scomparso, e la produzione del lonzino di fico (detto anche salamino di fico). Ambedue i prodotti sono poi diventati Presidi Slow Food.

In questi anni abbiamo fatto fatica a reggere: macchine per la pulizia dei legumi, mutuo, affitto locali, disponibilità di tempo da parte dei soci, contatti con l'Università per lo studio e la selezione dei semi, ecc. un po' come succede a tutti coloro che coltivano un piccolo sogno.

Abbiamo organizzato anche una festa annuale nel nostro paese per celebrare un umile legume, e la festa è diventata bellissima ( [www.cicerchiadiserradeconti.it](http://www.cicerchiadiserradeconti.it) ).

Oggi possiamo dire di aver consolidato la posizione di sussistenza e di "resistenza" sul mercato.

Alla cicerchia ora abbiamo aggiunto anche i ceci, piccoli e saporiti, quelli tradizionali della nostra terra, coinvolgendo altri agricoltori dei paesi vicini (possibile che in Italia si debbano vendere solamente i ceci che le multinazionali producono in Messico?).

Cerchiamo di rispettare i metodi naturali di coltivazione, anche se non possiamo certificare i nostri prodotti come biologici, gran parte della lavorazione avviene ancora a mano, solamente la pulizia dei legumi si fa a macchina.

Cerchiamo di sviluppare il discorso della filiera corta e ci rivolgiamo soprattutto a coloro che hanno acquisito la consapevolezza che il cibo viene dalla terra e non dal bancone del supermercato!

Ecco i prodotti che vi proponiamo:

- |                                |           |        |
|--------------------------------|-----------|--------|
| - Cicerchia di Serra de' Conti | - gr. 500 | € 2,80 |
| - Ceci Alta Valle del Misa     | - gr. 500 | € 1,95 |
| - Lonzino di fico (*)          | - gr. 300 | € 6,50 |
| - Sapa (nettare d'uva)         | - ml. 250 | € 7,90 |

- *Tutti prodotti sono confezionati in cartoni da 12 pezzi ed hanno scadenza al 31.12.2008 e oltre.*

- *I prezzi indicati sono circa il 35/40% inferiori al prezzo del negozio.*

- *I lonzini di fico e la sapa possono essere venduti anche in cartoni da 6 pezzi*

- *Su richiesta per la cicerchia e i ceci possiamo fare confezioni più grandi, da 2 kg. ad uso familiare, praticando un ulteriore sconto del 20% (2 Kg. di ceci a 6,40 euro, 2 Kg. di cicerchia a 9,60 euro).*

- *Spese di spedizione a carico del destinatario, da 12 a 30 euro circa (in base al peso)*

- *Il pagamento è in contassegno.*

- *La vendita dei nostri prodotti è accompagnata da depliant con ricettari, storia, consigli per la preparazione, uso in cucina, ecc.*

Per contattarci:

[www.labonausanza.it](http://www.labonausanza.it) (in costruzione) [labonausanza@libero.it](mailto:labonausanza@libero.it) Fax 0731.878568 Tel 334.3229360

Un saluto goloso e ... un invito alla nostra Festa della Cicerchia (23-25 novembre 2007) a Serra de' Conti.

Il Presidente  
Gianfranco Mancini

(\*) Il lonzino di fico è un dolce a base di fichi secchi, che vengono macinati insieme a noci e mandorle, aromatizzati con anice (il *mistrà* tradizionale delle Marche) e avvolti nella foglia di fico, fatti a forma di piccolo salame.

E' una preparazione antichissima, già praticata al tempo dell'antica Roma, quando i fichi erano preziosi a causa della mancanza di zucchero.