

# LE SCELTE DI AmaMi

Al fine di garantirvi la miglior qualità dei prodotti, selezioniamo personalmente i nostri fornitori ad ogni cambio di stagione e di menù. Vi offriamo materie prime di origine controllata, prodotte possibilmente da piccole aziende a conduzione familiare, che si dedicano alla salvaguardia del territorio nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. Il nostro menù si concentra su una selezione di piatti le cui materie prime abbiano il sapore più buono, quello della loro stagione e per questo ci impegniamo a variarle 4 volte l'anno. L'impegno a noi richiesto è importante, ma riteniamo che così i piatti abbiano un sapore differente, il sapore della nostra amata Italia, quella genuina e piena di passione, e ogni volta che ci fate un complimento riteniamo di aver fatto la scelta giusta. Di seguito la filosofia di alcuni dei nostri principali fornitori del menù Autunno 2018.

**«La qualità è l'unico investimento che non fallirà mai»**

**Verdure: Az. Agricola Cascina Moffelona**, Gragnano Trebbiense (Pc) - qualificata Campagna Amica Coldiretti

La Moffelona è una tenuta agricola della prima metà dell'800, dove la storia riporta alla natura che si trasforma in agriturismo. Storia che ha come protagonista la tradizione e dove i prodotti raccontano il territorio. L'azienda consta di 3 appezzamenti di terreno di 10 ettari circa, con coltivazione in conversione al biologico. Dal frumento per la farina al mais per il pollame, all'Erba Medica per i conigli, fino al grande orto, che occupa con i suoi tanti ortaggi, più della metà del terreno.

**Carne: Macelleria Sergio Motta**, Bellinzago Lombardo (Mi)

Una bottega come quelle di una volta, senza lustri e lustrini, umile come le persone che l'hanno creata. La cura per la qualità è il tratto distintivo dei Motta. Ci spiegano le differenze tra la carne della filiera della distribuzione di massa, macellata e venduta nell'arco di poche ore, e quella invece, lasciata, anche alcuni mesi, a frollare in apposite sale per acquistare la morbidezza e il gusto migliori.

**Riso: Az. Agricola Ballasina Angelo**, Granozzo con Monticello (No) - qualificata Campagna Amica Coldiretti

Coltivazione di riso da ben 2 generazioni. Ogni anno nell'arco di 3 stagioni il cereale è pronto per la raccolta dopo aver seguito il perfetto equilibrio di tutti e quattro gli elementi che concorrono alla maturazione: l'acqua delle risaie, l'aria, la terra della pianura e il fuoco del sole.

**Pasta: Az. Agricola Rossi di Pianella**, Pianella (Pe) - qualificata Campagna Amica Coldiretti  
Amato Rossi, con la sua famiglia, si stabilì a Pianella in Abruzzo, nella prima metà del 1800 per produrre pasta: da documenti ufficiali risulta che nel 1867 il "Mastro pastaio" Peppe Rossi fondò l'antico pastificio ai piedi del Monte Gran Sasso d'Abruzzo, usando macchinari movimentati da asini.

**Legumi, cereali, farine: Az. Agricola Valle dell'Oasi**, Castiglione del Lago (Pg) - qualificata Campagna Amica Coldiretti

L'azienda è di proprietà della famiglia Mainò da ben quattro generazioni. Fu acquistata circa nel 1870 e tramandata da padre in figlio fino ad oggi. Nei decenni addietro le coltivazioni erano tutte di tipo estensivo (grano, orzo, mais, girasole, erba medica), da dieci anni a oggi sono anche coltivazioni intensive (fagioli, lenticchie, cicerchie, ceci, miglio, farro ed altro).

**Pesce: Micucci & Balzari**, Milano

M&B da oltre 50 anni è una realtà leader nel commercio ittico per tutta la provincia di Milano. La ditta mette a disposizione del cliente un'esperienza di prim'ordine nella scelta di prodotti ittici di qualità certificata.

**Olio: Az. Agricola Antonino Centonze**, Castelvetro (Tp) - presidio Slow food

Lungo le pendici che dolcemente degradano verso il mare cristallino dell'antichissima colonia greca di Selinunte, da secoli coltivate ad uliveto, sorge l'azienda agricola biologica "Case di Latomie". La famiglia Centonze, proprietaria della tenuta dal 1953, ha riservato da sempre alla coltivazione dell'ulivo un posto di assoluta importanza, puntando da subito sull'agricoltura biologica. Grazie al suo paesaggio "archo-olivicolo", all'età plurisecolare dei suoi uliveti autoctoni di Nocellara del Belice coltivati da sempre in Biologico e al bassissimo impatto ambientale delle sue produzioni, l'azienda agricola Centonze è stata dichiarata nel Maggio 2015 "Presidio Slow Food dell'Olio Extra Vergine di Oliva".

