

# ***Il nostro sostegno per Amatrice e l'Ospedale "Claudio Benati" di Zumbagua***

Carissimi tutti, parrocchiane, parrocchiani, sostenitrici e sostenitori della nostra iniziativa, quest'anno ricorre il 10° anniversario del terremoto ad Amatrice e Norcia.

Questo decennio è passato velocemente, ma il nostro pensiero agli abitanti di quelle zone continua ad essere vivo e in questa occasione vogliamo nuovamente devolvere i proventi della vendita dei prodotti di Norcia per sostenere le attività benefiche della parrocchia di Amatrice e, in parte, anche all'ospedale Claudio Benati di Zumbagua (<https://www.hospitalclaudiobenati.org/it/home/>).

L'idea di aiutare contemporaneamente due realtà bisognose è ormai diventata una consuetudine.

Anche quest'anno proponiamo sia le leccornie di Norcia che i prodotti del Maso Nero dei Pochi di Salorno.

Voglio inoltre ringraziare di cuore tutti coloro che anche quest'anno collaboreranno per la riuscita dell'iniziativa e ringrazio in modo particolare don Jimmy per la fiducia e libertà d'iniziativa che concede ai volontari della parrocchia e per il sostegno logistico.

Un ultimo ringraziamento va a tutti coloro che sostengono con convinzione questi importanti progetti.

Auguro di cuore a tutti voi di trascorrere un sereno e gioioso avvicinamento al Santo Natale.

Paolo Picin

**Vi anticipo l'appuntamento per sabato 12 dicembre, data in cui festeggeremo il 60° anno della istituzione della Parrocchia Tre Santi durante il quale organizzeremo la degustazione delle minestre tipiche norcine e, per chi non sarà riuscito ad ordinare prima i prodotti, sarà possibile acquistarli durante la festa.**

## **Modalità di ordinazione entro il giorno lunedì 9 novembre:**

- tramite whatsapp o messaggio al numero 335/1445653
- in ufficio parrocchiale (entrata da via Duca d'Aosta) dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 11.00
- all'indirizzo email [3santiperamatrice@gmail.com](mailto:3santiperamatrice@gmail.com)
- sul seguente link <https://forms.gle/kEiLrWocSyETmyAw6>
- compilazione del modulo
- inquadrando il QRcode qui a fianco



## Offerta minima per i prodotti

| Prodotto                                                                                                                                | costo € | quantità | costo totale |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|--------------|
| Salamella cinghiale 5 pezzi cad. 50 gr. ca.<br>Salsiccia stagionata realizzata con carni miste di suino e cinghiale                     | € 8,50  |          | - €          |
| Salamella rustica 5 pezzi cad 50 gr. cad. ca.<br>Salsiccia stagionata tipica di una volta. Macinatura media                             | € 8,50  |          | - €          |
| Salame al tartufo cad. 250 gr. ca.<br>Salame tutto magro impreziosito dal sapore del tartufo                                            | € 10,00 |          | - €          |
| Salame nursinetto cad. gr. 350 ca.<br>Salame a grana fine dal sapore dolce e delicato                                                   | € 9,00  |          | - €          |
| Coglioni di mulo cad. gr. 350 ca.<br>Carni magre di spalla suina e lardo posizionato al centro della fetta                              | € 10,00 |          | - €          |
| Piega contadina cad. gr. 350 ca.<br>La vecchia salamella a piega di una volta, impasto a grana fine, legato a mano                      | € 11,00 |          | - €          |
| Guanciale a metà cad. 500/600 gr. ca.<br>Si ricava dalla guancia del maiale. Per amatriciane, carbonare e gricia                        | € 13,00 |          | - €          |
| Capocollo - Coppa a metà gr. 750 ca.<br>Ottenuto con il collo disossato del maiale insaporito con sale, pepe e finocchio                | € 18,00 |          | - €          |
| Caciotta di mucca gr. 500 ca.<br>formaggio di solo latte di mucca a pasta morbida                                                       | € 13,00 |          | - €          |
| Caciottone misto gr. 500 ca.<br>formaggio misto latte di pecora e latte di mucca a pasta compatta                                       | € 14,00 |          | - €          |
| Pecorino stagionato gr.500 ca.<br>Formaggio di pura pecora stagionato                                                                   | € 17,00 |          | - €          |
| Pecorino semi - stagionato gr.500 ca.<br>Formaggio di pura pecora a media stagionatura                                                  | € 15,00 |          | - €          |
| Zuppa contadina gr.500<br>Mix di farro e orzo perlato, piselli e fave spezzati                                                          | € 7,00  |          | - €          |
| Zuppa cecirinella gr.500<br>Mix di: fagioli (occhio, tondini), ceci, piselli, lenticchie rosse                                          | € 7,00  |          | - €          |
| Zuppa di fagioli gr.500<br>Mix di fagioli: borlotti, cannellini, occhio, tondini                                                        | € 7,00  |          | - €          |
| Zuppa della nonna gr.500<br>Mix di fagioli borlotti e cannellini, cicerchie, piselli spezzati e lenticchie                              | € 7,00  |          | - €          |
| Lenticchie dei Monti Sibillini gr.500<br>Seminata e raccolta nel territorio di Norcia e del Parco dei Monti Sibillini.                  | € 7,00  |          | - €          |
| Cicerchie decorticate gr.500<br>Cicerchie decorticate delle zone di Norcia e del Parco dei Monti Sibillini.                             | € 7,00  |          | - €          |
| Ceci gr. 500<br>Ceci decorticati delle zone di Norcia                                                                                   | € 7,00  |          | - €          |
| Tris di legumi gr. 1,500 in confezione regalo<br>Zuppa Contadina + Lenticchia Monti Sibillini + Ceci decorticati delle zone di Norcia   | € 20,00 |          | - €          |
| Vino rosso del Maso Nero di Salorno<br>vino rosso: Cabernet Cortis - Misto Rosso                                                        | € 7,00  |          | - €          |
| Vino bianco del Maso Nero di Salorno<br>vino bianco: Pinot grigio / Chardonnay                                                          | € 7,00  |          | - €          |
| Succo di mela del Maso Nero di Salorno - box da 3 litri<br>succo di mela prodotto solo con mele coltivate nella zona di Salorno e Pochi | € 10,00 |          | - €          |

**Dati acquirente** (da compilare in modo leggibile – grazie):

**Nome e cognome:** \_\_\_\_\_

**Indirizzo:** \_\_\_\_\_

**Recapito telefonico:** \_\_\_\_\_

**Indirizzo email:** \_\_\_\_\_