

1) STORIA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

Proveniente dalla Cooperativa Gino Girolomini nel cuore delle colline marchigiane, la pasta SOLIDALE ITALIANO ALTROMERCATO, è una **pasta di semola di grano duro** trafilata al bronzo.

Siccome le trafile di bronzo hanno una struttura particolare, la pasta non esce liscia come quella comune, bensì rugosa. La rugosità aiuta la pasta a trattenere i condimenti che quindi la insaporiscono meglio. L'essiccazione avviene a bassa temperatura e in tempi molto lunghi al fine di mantenere nel prodotto tutti principi nutritivi e organolettici presenti nel grano.

La pasta viene prodotta nel pastificio della stessa Cooperativa, a totale conduzione biologica.

Per produrre la Pasta SOLIDALE ITALIANO viene utilizzata materia prima di origine italiana e solo dai soci della Cooperativa. Alle farine che passano all'impastatrice viene aggiunta acqua proveniente da una sorgente che non ha un'agricoltura industriale a monte. I prodotti SOLIDALE ITALIANO sono realizzati da cooperative sociali, consorzi e/o organizzazioni di carattere nazionale o attive in aree problematiche del paese, coerenti con valori, obiettivi e prassi del commercio equo e solidale, sviluppo e inclusione sociale.

La **pasta di semola integrale di grano duro** è ottenuta con una molitura che priva il chicco di grano del solo strato corticale più esterno, e dunque una pasta ricca di fibre.

La **Pasta Quinoa**, nutriente e saporita, è frutto dell'incontro delle migliori tradizioni culinarie italiane e di quelle millenarie andine perchè abbina il grano pugliese, di pregiate varietà biologiche, alla quinoa della Bolivia. La combinazione del grano duro di alta qualità con la quinoa, che è una pianta delle Ande Boliviane testimone di biodiversità, presente al 20% nella ricetta, rende questa pasta una vera specialità alimentare da agricoltura biologica. La quinoa cresce a 4.000 metri di altezza e ha caratteristiche nutrizionali davvero eccellenti, perchè è ricca di proteine nobili, di fibre, sali minerali e vitamine.

Offre un profilo nutrizionale migliore della media della pasta di solo grano: affianca ad un interessante apporto di carboidrati e proteine un notevole contenuto di preziose sostanze, come il magnesio e il fosforo.

La quinoa proviene dall'Associazione Nazionale Produttori di Quinoa della Bolivia (ANAPQUI), che opera nella zona di Salar, sull'Altipiano Boliviano, zona che per le sue difficili condizioni ambientali viene paragonata all'Africa sub sahariana. E' molita presso il Molino Pastificio Jolly Sgambaro (TV), che si occupa di tutte le fasi, dalla macinazione all'impasto e dalla produzione alla essiccazione lenta, fino al confezionamento. E' certificata da agricoltura biologica da IMC.

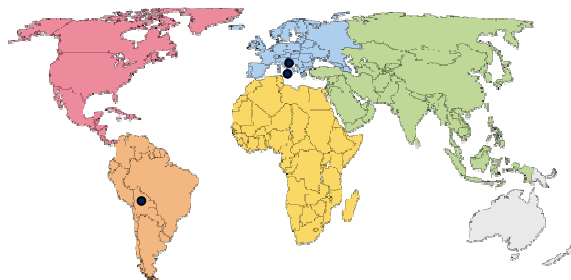
La **pasta di farina di Farro** SOLIDALE ITALIANO è realizzata interamente con farina di farro, minuziosamente selezionato e coltivato in Italia, uno dei frumenti più antichi e diffusi del Mediterraneo. Si contraddistingue per un basso tenore calorico ed un sapore leggermente più dolce.

La **pasta di semola** di LIBERA TERRA, commercializzata da ALTROMERCATO (www.altromercato.it), è prodotta con grano duro coltivato con metodo biologico certificato. Il grano viene seminato in autunno, la trebbiatura avviene tra metà giugno e fine luglio. La semola è essiccata a temperatura moderata per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali.



2) AREA GEOGRAFICA

La pasta di ALTROMERCATO proviene da: grano duro dalle Marche e dalla Sicilia, quinoa dalla Bolivia.



3) I PRODOTTI

Di seguito si illustra qualche prodotto tra i vari tipi di pasta:

PASTA DI SEMOLA BIO		PASTA ARRICCHITA BIO	
	Spaghetti - bio		Spaghetti spezzati - pasta con quinoa - bio
	Fusilli - bio		Penne rigate - pasta con quinoa - bio
	Paccheri artigianali - bio		Spaghetti - Pasta con quinoa - bio
	Rigatoni - bio		Fusilli - Pasta con quinoa - bio
	Orecchiette - bio		Spaghetti - farro - bio
	Linguine - bio		Fusilli - farro - bio
PASTA INTEGRALE BIO			
	Spaghetti - integrale - bio		Penne rigate - integrale - bio
			Fusilli - integrali - bio