

il giusto del grano

In occasione della **Giornata della Memoria** e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie, promossa da Libera, il giorno

20 marzo, nelle mense scolastiche servite da **Matilde Ristorazione**, sarà offerta come primo piatto la **Pasta Biologica Libera Terra**.



**LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE**



Libera Terra è l'anima agricola delle cooperative che, sotto il segno dell'associazione Libera, gestiscono terreni e strutture confiscati alle mafie, coinvolgendo in questa attività di rilancio produttivo altri agricoltori biologici del Sud Italia che ne condividono gli stessi principi. Il grano duro usato per la produzione di questa pasta viene seminato in autunno, in rotazione con leguminose, ortive e foraggere. La mietitura avviene a piena maturazione, tra metà giugno e fine luglio. Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche della materia prima, la semola è molita a freddo. La trafilatura al bronzo rende questa pasta ruvida e porosa, permettendole di trattenere e valorizzare sughi e condimenti.