

esce in libreria



Adesso pasta!

Guida alla pasta biologica, artigianale, equa e solidale, al giusto prezzo. Storie di farina, acqua e produttori resistenti

Autori: Chiara Spadaro
Pagine: 104
Colore: copertina 4 colori, interno b/n
Formato: 10,5 cm x 15 cm
Prezzo: 5 euro
Isbn: 9788865160435
In uscita: maggio/giugno 2011

Biografia dell'autore

Chiara Spadaro antropologa e giornalista, collabora con il mensile Altreconomia ed è autrice di "Il frutto ritrovato", Altreconomia 2010

Mamma, butta la pasta! Ma non una qualsiasi...

“Adesso pasta!” è la prima guida che spiega come scegliere una **pasta di qualità**, non solo per le **materie prime** utilizzate e le **qualità organolettiche** ma anche per l’attenzione dedicata **all’ambiente**, ai **diritti dei lavoratori**, al **giusto prezzo**, alla **legalità**.

Un libro che racconta le storie di tanti **piccoli produttori in Italia**, quelli che coniugano il **biologico**, la qualità del **grano** -a volte di **varietà antiche-** e di altri cereali con le **lavorazioni tradizionali** e le forme di distribuzione virtuosa, come il circuito dei **gruppi d’acquisto solidali** o le **botteghe di commercio equo e solidale**.

Un libro “al dente”, con le storie dei produttori resistenti: biologici, equo-solidali, artigianali

Dove acquistare una pasta che difende la tradizione italiana ma anche la terra e la legalità

“Adesso pasta!” -nome mutuato da un progetto di BioRekk di Padova, Gas Villasanta-Marotta e cooperativa La Terra e il Cielo- spiega inoltre le 10 differenze tra pasta artigianale e pasta industriale. Racconta gli spaghetti prodotti con il grano Senatore Cappelli e quelli alla quinoa, che fanno bene al commercio equo, all’antimafia, alle imprese e alle cooperative sociali. Il “**valore aggiunto dei rigatoni**” si impasta così con il piacere del palato e le antiche tradizioni. Tutte le informazioni infine per i proprie **scelte d’acquisto** -personali o collettive- e gli elementi per costruire una “filiera corta domestica”, ovvero per **farsi la pasta in casa** con farine di qualità, macinate negli ultimi **mulini a pietra**.