

# territori.COOP

## Dai chicchi del Friuli Venezia Giulia

~~~~~  
Genuini e fedeli alle tradizioni  
locali: i cereali di casa tua

### Lievitare con lentezza

Tutta la fragranza del pane di una volta

### Spaghetti del terzo millennio

La pasta "green" viaggia in treno



**È tutto Friuli Venezia Giulia  
del tuo SACCO.**

Dal 20 ottobre

SUPERMERCATI  
**coop**

**ipercoop**

# IN FRIULI VENEZIA GIULIA CHI SEMINA RACCOGLIE

Coop lavora per portare in tavola cereali e derivati legati al territorio, buoni e genuini: un impegno che premia i fornitori locali più virtuosi.

## ECONOMIA LOCALE

# 29



Aziende del Friuli Venezia Giulia fornitrici Coop di cereali e derivati

# 300



L'attività dei fornitori Coop garantisce reddito a più di 300 famiglie

Pane, pasta, riso sono all'ordine del giorno nelle tavole degli italiani: bandiera della dieta mediterranea, fanno parte del nostro DNA culturale. **I cereali modellano il nostro paesaggio**, ora colorato dai campi di grano, ora luccicante di risaie. Coop non poteva fare a meno di dedicare loro un numero di Territori.coop, per proseguire il **viaggio lungo la dorsale del gusto**.

I prodotti cerealicoli del Friuli Venezia Giulia sono tipici, rigorosamente controllati e rispettano la terra.

Da fornitori con ragione sociale nel Friuli Venezia Giulia si acquistano in un anno più di 3 milioni di euro di farina, pasta, pane e suoi sostituti destinati ai punti vendita di Coop Adriatica, Coop Casarsa, Coop Consumatori Nordest, Coop Estense, Coop Eridana, Coop Reno, Coop Veneto, Ipercoop Sicilia e ai Superstore di Trento e Rovereto.

In questo modo Coop aiuta a garantire lavoro e continuità produttiva a 29 imprese del territorio (tra aziende agricole e di trasformazione, panifici e pastifici) e reddito a oltre 300 famiglie, senza considerare l'indotto generato dal settore. **In fatto di cereali, gli italiani sono un popolo esigente** e Coop sa procurare pane per i loro denti. Ogni giorno il pane fresco è assicurato: o perché fatto da noi, con farine di filiera di molini locali, o perché fornito dai laboratori vicini. I panifici, custodi di un'arte antica, rimangono il nostro

principale punto di forza, perché la bontà di alcuni prodotti è tutta farina del loro sacco.

Li scegliamo attraverso **un'accurata ricerca nel quartiere** vicino a ogni negozio e selezioniamo solo quelli che soddisfano i requisiti di qualità Coop. Collaboriamo con le grandi aziende più attente sul piano della sicurezza e della qualità, capaci di portare su scala industriale il valore della lavorazione artigianale. Largo anche al biologico italiano: un'evoluzione che permette a molte **piccole realtà imprenditoriali con 5-10 dipendenti** - soprattutto in montagna o in collina - di continuare a esistere scegliendo la strada della diversificazione. In uno scenario mondiale non sempre stabile, dove i prezzi evolvono in fretta con importanti ricadute sul "paniere", c'è bisogno di queste e altre politiche a sostegno delle microaziende e dei consumatori. La qualità rimane un fattore competitivo per stabilizzare i redditi di agricoltori e trasformatori, ma anche per soddisfare l'esigenza di maggiori garanzie, sempre più viva fra i consumatori. Dop e Igp, tracciabilità e diversificazione del prodotto sono strumenti forti nelle mani dei nostri fornitori, molti dei quali hanno scelto la strada della certificazione volontaria.

**In questo numero e sul sito [www.territori.coop.it](http://www.territori.coop.it)**, Coop vi presenta alcune delle esperienze più virtuose, raccontando le produzioni a

ridotto impatto ambientale, le lavorazioni più tipiche, le azioni a tutela del territorio e dei suoi abitanti. Un modo per accorciare le distanze tra chi produce e chi compra, per stimolare la sensibilità e la curiosità di chi sceglierà di acquistare **i prodotti locali, segnalati nei nostri punti vendita a partire dal 20 ottobre**.

## territori.COOP

Prodotti, storie e sapori del Friuli Venezia Giulia

N.5  
Prodotti cerealicoli  
Distribuito gratuitamente

**Una pubblicazione a cura di:**  
Coop Casarsa e  
Coop Consumatori Nordest.

**Con la collaborazione di:**  
Furlanina, La Delizia di Tonizzo  
Clara & C., Pasta Zara,  
Libera Terra, Cooperative Agricole  
Soc. Coop.

Concept, progetto grafico, interviste,  
redazione dei testi e impaginazione  
a cura di **hicadv**

Foto: Ivano Di Maria, Jacopo Niccoli

Stampa: Tipografia Lame  
Castel Maggiore (BO)



Stampa su carta premiata  
con etichetta ambientale  
Blue Angel - n. reg. RAL - UZ72,  
fornita da UPM

### COOP PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA

## TERRITORI.COOP CONTINUA SUL WEB

Come saperne di più sui prodotti locali che metti nel carrello

Scegli la tua regione, seleziona la categoria alimentare e accedi alle storie dei prodotti e dei fornitori Coop. Essere consapevoli delle proprie scelte di acquisto è un'opportunità sempre più vicina, grazie alla facilità di ricerca offerta dal portale **[www.territori.coop.it](http://www.territori.coop.it)**.

Anche in questa puntata dedicata ai cereali, "Territori.coop" semina sul web alcuni **contenuti extra** legati ai temi della sostenibilità, della difesa delle tradizioni e dell'impegno per un prodot-

to buono e sicuro. Un viaggio che ricostruisce **il legame fra Coop e il territorio** dal punto di vista sociale, culturale ed economico.

Potrete ascoltare le storie di panificazione dalla viva voce dei nostri fornitori, trovare informazioni sulla trafelatura della pasta, oppure fare zapping da un racconto fotografico all'altro. **Segnalateci gli eventi e le tradizioni gastronomiche della vostra regione:** le più interessanti saranno ospitate in home page.

# LIEVITARE CON LENTEZZA



Oggi come ieri, antichi gesti familiari danno forma a ingredienti semplici e digeribili. Nella cooperativa di Zoppola, dove i pani lievitano una notte intera, è facile sentirsi a casa.



**V**edere quattro o cinque fornai affacciati nel preparare l'impasto, circondati da enormi forme di pane bianco e nero, e cogliere nell'aria il profumo avvolgente del pane appena sfornato, fa sentire immediatamente a casa. È un'**atmosfera di famiglia** quella che si respira nel forno delle Cooperative Agricole di Castions di Zoppola (PN), dove pani dall'aspetto antico, tondi, allungati o intrecciati **lievitano una notte intera**, perché preparati secondo tradizione con pasta madre.

Il lievito madre (o pasta acida) nasce dalla fermentazione di acqua e farina, accelerata da fermenti naturali acidificanti. Mescolando il lievito naturale con altra acqua e farina, **si ottiene la biga**, un preimpasto solido che riposa per diverse ore a temperatura controllata e viene poi usata come base dell'impasto del pane vero e proprio. A differenza del lievito di birra, che contiene un unico fermento (*Saccaromice Cerevisae*) che agisce molto velocemente, **il lievito naturale contiene diverse famiglie di fermenti** che hanno bisogno di lavorare a lungo, ma in compenso rendono il pane **molto più saporito, salutare e digeribile**.

EVOLUZIONI

## QUANDO IL LIEVITO È DOP

La valorizzazione dei prodotti del territorio è uno dei cardini del lavoro delle Cooperative Agricole. Al punto che il "lievistista" dell'azienda ha saputo trasformare anche la pasta madre in una tipicità locale, inventando un lievito ottenuto dai fermenti del Friulano DOP (l'ex Tocai), il principe dei vini friulani. Questo lievito viene poi disidratato e aggiunto a quello vivo e alla farina per creare la biga.



MANUALITÀ  
I fornai all'opera.

IN FERMENTO

## LA PASTA MADRE

La pasta madre (detta anche pasta acida o lievito naturale) nasce da un impasto di farina e acqua, acidificato da diverse famiglie di lieviti e batteri lattici in grado di innescare la fermentazione, e viene rigenerata costantemente mediante successivi "rinfreschi" di farina e acqua. La lievitazione richiede tempi molto più lunghi di quella con lievito di birra, ma permette a lieviti e batteri di fermentare prima che il pane venga consumato, anziché nel nostro stomaco. I vantaggi di questa lavorazione lenta sono una maggiore leggerezza e digeribilità, profumo e sapore più intensi, alveolatura sviluppata e conservazione più lunga.

le. "Tornare alla pasta madre è stata per noi una battaglia importante", racconta Renzo Mussio, direttore della cooperativa. "Con il lievito di birra bastano due ore per fare il pane, ma poi risulta indigesto perché il processo di fermentazione continua dopo averlo mangiato. Noi invece ci mettiamo venti ore, ma non c'è paragone: il pane è molto più digeribile, ha un profumo intenso e un sapore profondo, senza bisogno di aggiungere additivi e miglioratori". Il risultato finale delle lunghe fermentazioni è la scomposizione completa di tutte le sostanze complesse, che vengono di fatto "pre-digerite".

A Zoppola si sfornano ogni giorno 35 quintali di pane di diverse farine (grano tenero, segale, integrale, mais, ma anche pane speciale alla ricotta o alle noci), impastate con acqua sorgiva e con un lievito naturale creato dalla cooperativa a partire dal vino Friulano DOP. Un pane che nei punti vendita Coop viene proposto con il marchio "Il Friulano",



Per fare il pane col lievito madre ci mettiamo 20 ore, ma poi non c'è paragone.

Renzo Mussio  
Direttore  
Cooperative Agricole  
di Castions di Zoppola

LA SEQUENZA

## ABILITÀ

DALL'IMPASTO ALLA TRECCIA IN SEI MOSSE





#### 35 QUINTALI

La quantità di pane sfornato ogni giorno a Zoppola.

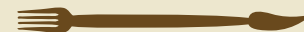
per sottolineare l'appartenenza della cooperativa alla **Filiera del pane friulano**, nata per promuovere materie prime e produzioni tipiche del territorio.

Il legame con la tradizione si declina in maniera creativa: oltre al lievito naturale ricavato dal vino, una delle ultime invenzioni della cooperativa è il pane nero prodotto con **farine povere** che appartengono alla cultura contadina, come la farina di segale e il mais cinquantino, che unite al grano tenero danno vita a un pane ricco di fibre, nutriente ma delicato e meno calorico. Croccante fuori, soffice e pieno dentro, profumato e dal sapore ricco, questo pane è ottimo appena fatto e rimane altrettanto piacevole nei giorni successivi, perché la preparazione lenta e naturale gli permette di conservare gusto e fragranza anche per una settimana.



Sfoggia la galleria fotografica di questo articolo e ascolta il videoconsiglio su [www.territori.coop.it](http://www.territori.coop.it)

## Tavola e tavolozza



A cura di Home Food - [www.homefood.it](http://www.homefood.it)

### L'ARTE SI NUTRE DEL TERRITORIO

## I PANI DI CRISTO

### Ultima Cena con pane friulano

Nato probabilmente a Vicenza fra il 1483 e il 1488 da una famiglia di origine friulana, Marcello Fogolino è l'artista che più contribuì, insieme al Romanino e ai Dossi, all'affermazione della pittura rinascimentale in Trentino e nel Friuli Venezia Giulia. A lungo operò al servizio del Principe Vescovo Bernardo Cles ed è ora riconosciuto fra i più importanti **maestri del Rinascimento** del Nordest.

Il dipinto "L'Ultima Cena" - recentemente restaurato e proposto all'attenzione del pubblico - fa parte dei lavori eseguiti nella sua bottega (anche se non totalmente di sua mano). **Quattro tipi di pane**, dei quali 2 scuri, sono presenti sulla tavola. Questa abbondanza va al di là della lettera del Vangelo, che parla di un tipo solo di pane ("prese il pane e lo spezzò"), a testimoniare la **presenza del territorio** nel linguaggio dell'artista e l'importanza espressiva della pluralità di forme di pane nelle aree friulana e trentina. Una varietà che ha radici antiche e si ritrova anche oggi.



Marcello Fogolino, *Ultima cena*, 1548. Gorizia, Fondazione Cassa di Risparmio.



# VIVI VERDE E FIOR FIORE: IL MEGLIO DEI CEREALI

Ricchi di carboidrati e di fibre, i cereali sono utili per la regolazione di diverse funzioni dell'organismo e non a caso centrali nella dieta degli italiani. Per questo Coop ha cercato di **scegliere le coltivazioni migliori e di bandire gli OGM fin dal 1998**: un obiettivo garantito da controlli costanti e mirati, con tolleranza zero.

**100% italiani e biologici, i cereali Vivi Verde** mettono in pratica la vocazione nazionale alla cura delle persone e del territorio. La pasta biologica Vivi Verde utilizza semole prodotte senza pesticidi, fitofarmaci o fertilizzanti di sintesi chimica da grani che possono maturare in purezza grazie a metodi di coltivazione sostenibile e **rispettosi della biodiversità**, del suolo, delle acque e dell'aria. Come ad esempio la **rotazione delle colture**, un antidoto efficace contro l'inacidimento dei

**Nelle cucine degli italiani i cereali non mancano mai, ma c'è chicco e chicco. Chi crede nel biologico apprezzerà la linea ViviVerde, chi cerca sapori antichi può scegliere la linea FiorFiore.**

terreni. Il segno della qualità del biologico Coop è la foglia verde chiaro del marchio, la cui attendibilità è comprovata da continui controlli (anche preventivi) da parte di organismi di certificazione autorizzati dal **Ministero delle Politiche Agricole**. Scegliere il biologico è importante tanto più per la pasta integrale, che viene prodotta macinando anche la parte esterna del chicco, più soggetta a raccogliere i residui chimici. Ma il vero segreto è nascosto nel cuore, quel germe di

grano che la coltivazione biologica riesce a preservare salvando l'intero chicco: un concentrato di acidi grassi insaturi, sali minerali e vitamine del gruppo B e un'alta percentuale di vitamina con azione antiossidante in grado di contrastare i radicali liberi.

La linea Fior Fiore è dedicata a chi ama sperimentare nuovi sapori legati alla tradizione locale italiana, ma non solo. Tra le tante proposte non potevano mancare la pasta fresca (cappelletti emiliani e ravioli), il riso (Basmati e

Long&wild), la pasta (Tagliatelle di Campofilone, Paccheri, Calamarata, Maccheroncini al Pettine) e autentiche delizie dolciarie. **Ogni prodotto Fior Fiore racchiude una storia.** La pasta di Campofilone, per esempio, nasce in un borgo medievale immerso nelle colline marchigiane e affacciato sul mare Adriatico, secondo una ricetta che si tramanda dal 1400. All'apparenza ruvida ma dal cuore saporito, ha bisogno di pochi, semplici ingredienti: uova provenienti da allevamenti non intensivi con alimentazione controllata e semole di grano duro, senza l'aggiunta di acqua e sale. La lavorazione manuale è una garanzia di bontà, come l'uso della trafila in bronzo e la prolungata essiccazione a bassa temperatura: così la sfoglia rimane elastica ed è in grado di trattenere il sugo e il sapore.

## IL RISO, L'ITALIA E L'ORIENTE



Si racconta che **una principessa** accettò di sposare il dio Shiva se in cambio avesse creato un alimento **da consumare ogni giorno senza stancarsi mai**. Orientale di origini, il riso è legato ai miti della fecondità e può essere mangiato quotidianamente perché **nutriente, leggero e digeribile** (si assimila in 60-100 minuti). L'Italia ha saputo approfittarne, trasformandolo in **una coltura centrale per l'economia**. A seconda del tipo di lavorazione operata sul granello e sulla quantità di fibra presente, può essere integrale, bianco o parboiled. A ciascun piatto il suo riso, in base alla varietà: Arborio Coop per i risotti italiani, Basmati della linea Fior Fiore come accompagnamento alla carne o per la preparazione di ricette orientali.

## TANTO GUSTO SENZA GLUTINE



**RICONOSCIBILE**  
La spiga cancellata simbolo dei prodotti senza glutine.

Coop dedica ai celiaci grandi e piccini una linea a marchio completamente **priva di glutine**. Pasta, biscotti, torte, pizze, gelati e preparati riconoscibili dalla **confezione verde acqua e dal simbolo rosso**, approvata dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) per i requisiti di qualità e sicurezza. Per un'alimentazione **varia e gustosa** anche senza i cereali off limits (frumento, orzo, segale, avena, farro e kamut).

# SPAGHETTI DEL TERZO MILLENNIO

Da sempre all'avanguardia  
nella ricerca, Pasta Zara  
insegue la modernità  
anche in campo ambientale.  
Nei prodotti green,  
la semola arriva in treno  
e diventa pasta grazie  
alle energie alternative.

**L**o sanno anche i bambini: l'Italia è terra di pasta. Una tradizione che si perde nella notte dei tempi – già nel XII secolo in Sicilia si mangiavano precursori degli spaghetti chiamati “triyah” – e che si è affinata nel corso dei secoli, facendo della pasta italiana un prodotto amato ed esportato in tutto il pianeta. Merito anche di Pasta Zara, il longevo pastificio **fondato nel 1898** a Castelfranco Veneto da Emanuele Bragagnolo, primo esportatore italiano di pasta nel mondo (con un marchio presente in 97 paesi) e secondo produttore nazionale. Allo stabilimento storico di Riese Pio X (che ha sostituito quello di Castelfranco) si sono aggiunti nel 2002 quello di Muggia (TS) e la recente acquisizione, nel 2010, dell'ex pastificio Pagani a Rovato (BS). Lo slogan dell'azienda è da sempre “Tradizione e innovazione”: già nel primo '900 il pastificio artigianale si è convertito in industria e oggi Furio Bragagnolo, attuale Presidente, assieme ai fratelli Arianna, Umberto e Fran-



Sfogliare la galleria fotografica di questo articolo e ascoltare il videoconsiglio su [www.territori.coop.it](http://www.territori.coop.it)



ca, mantiene con determinazione l'impegno di produrre pasta di alta qualità con l'ausilio delle più moderne tecnologie. "Fare pasta è una passione da quattro generazioni, ma già mio nonno aveva capito **l'importanza dell'innovazione**", racconta Furio Bragagnolo. "Oggi il pastificio di Muggia è il più moderno d'Italia, in grado di produrre 600 tonnellate di pasta al giorno". Innovazione che non si limita al processo produttivo ma si estende alle **varietà di pasta**: oltre alla classica di grano duro, si produce anche pasta integrale, di farro, biologica e senza glutine. La pastificazione a Muggia è un'unica grande catena automatizzata: dalle fariniere (enormi silos contenenti fino a

210 tonnellate di farina) la semola, superato il controllo qualità, viene convogliata nelle impastatrici, quindi l'impasto viene spinto in una pressa per la trafilatura e il taglio. A questo punto la pasta è pronta per l'essiccazione ad alte temperature (da quattro ore per i formati corti alle sei-sette per quelli lunghi) e il confezionamento. Un moderno **laboratorio di analisi** effettua controlli accurati sia sulle semole che sul prodotto finito (vedi spazio a fondo pagina).

Da qualche anno l'azienda si è impegnata per una **produzione sostenibile con il progetto Pasta Zara Green**, che prevede il trasporto su rotaia anziché su gomma della semola di grano

#### ESPORTAZIONI

### ALLA CONQUISTA DEL MONDO (IN UNA 600)

Fin dai suoi esordi, Pasta Zara si è impegnata per esportare non solo il prodotto, ma anche **la cultura della pasta** nel mondo. Negli anni '60 Franco Bragagnolo, papà di Furio, partiva con la sua 600 per portare la sua pasta in Austria e in Germania. **E non si limitava a venderla: la cucinava personalmente** per farne comprendere le qualità. Questa originale strategia di marketing ha ottenuto grandi risultati, e oggi Pasta Zara è presente in ben 97 paesi.

#### IN LABORATORIO

##### CONTROLLI SULLE SEMOLE

- Livello di umidità
- Colore
- Contenuto proteico
- Puntatura
- Granulometria
- Eventuali residui di pesticidi

##### CONTROLLI SUL PRODOTTO FINITO

- Spessore
- Sezione
- Forma
- Tenuta in cottura





1.500

Tonnellate di pasta prodotte quotidianamente negli stabilimenti di Pasta Zara



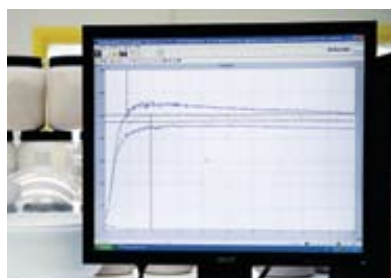
### CAMPIONI DELLA PASTA

L'impegno di Pasta Zara per diffondere la cultura della pasta è testimoniato anche nell'importante **collaborazione con la NIC (Nazionale Italiana Cuochi)** con cui partecipa a manifestazioni internazionali come le Olimpiadi della cucina. La NIC fornisce inoltre un contributo importante allo **sviluppo di nuovi prodotti** (diffusi con la sua firma) e promuove insieme all'azienda un **percorso culturale** incentrato sull'educazione a una sana e corretta alimentazione legata alla pasta nella dieta mediterranea.

duro dal Sud Italia. Secondo Legambiente, il solo percorso Giovinazzo-Trieste e ritorno via treno toglie dalla dorsale adriatica 3200 camion all'anno, che tradotto in benefici per l'ambiente equivale a piantare 649 ettari di bosco, pari a circa 325.000 alberi. Ma produzione sostenibile significa anche **utilizzo di energie alternative**: nei suoi tre impianti Pasta Zara autoproduce energia elettrica e termica grazie alla cogenerazione con motori endotermici turbocompressi ad alto risparmio energetico. Sui tetti degli stabilimenti di Muggia e Riese Pio X sono inoltre stati realizzati impianti fotovoltaici che coprono il 15% del fabbisogno energetico della produzione.

#### ALLEGRIA A TAVOLA

La pasta migliora l'umore. L'hanno stabilito i nutrizionisti dell'Ipo (International Pasta Organisation) sulla base di evidenze scientifiche. Difatti il glucosio liberato dall'amido favorisce la sintesi a livello cerebrale della serotonina, l'ormone della gioia.



# TERRA LIBERI TUTTI

Dove c'è Libera, rinasce un'economia locale pulita e giusta. Alla luce del sole, i frutti esibiscono l'eccellenza di una terra confiscata alle mafie e ritornata ai suoi abitanti.

**IN LIBERO SUOLO** Uno dei terreni coltivati da Terre di Puglia. Sono quasi 10.000 i beni immobili confiscati alla criminalità. Il 70,1% già destinato per finalità sociali o istituzionali.

**D**ai terreni confiscati alle mafie e gestiti da Libera oggi prendono vita olio, vino, pasta, taralli, legumi, conserve e limoncello. Nata il 25 marzo 1995 per sensibilizzare la società civile alla legalità, Libera oggi coordina **circa 1600 associazioni e cooperative in tutta Italia**, nonché 4500 scuole italiane e straniere. I frutti della terra sono un'occasione per condividere le regole del progetto tra gli **agricoltori e i trasformatori**. A Piana degli Albanesi e a Corleone (PA), tutti lavorano uniti per rilanciare quei terreni che prima erano a uso e consumo dei mafiosi locali e convertirli in un **volano per un'economia locale pulita e giusta**. In Sicilia, Calabria, Puglia e Campania, Libera ha sviluppato diversi progetti per sostenere le cooperative locali, impegnate in attività di forma-

zione o di **produzione biologica**. Promuovere l'agricoltura biologica sembra essere una scelta naturale per chi ha deciso di **ripartire dal territorio**. Nei territori liberati in Puglia, ad esempio, la pasta artigianale, i tarallini e le friselline sono prodotti con varietà di grano autoctono seminato in autunno, senza sostanze chimiche di sintesi e con concimazione organica e in rotazione con legumi, orti e foraggi.

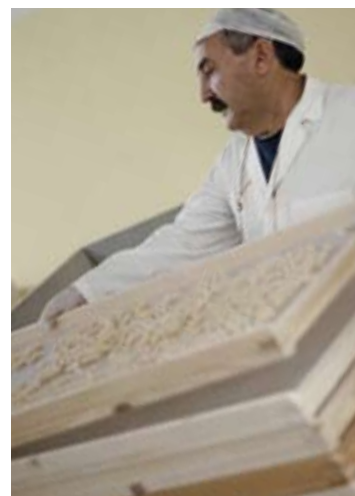
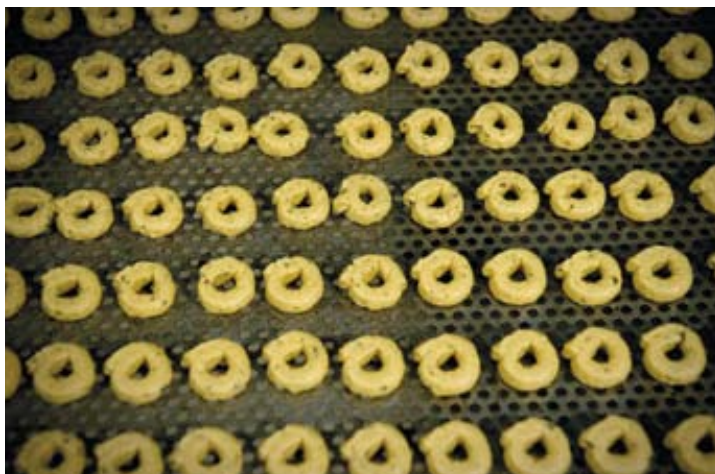
**Un percorso non sempre privo di ostacoli, a raccontarla tutta**. A Mesagne (BR), cinque anni fa i campi confiscati alla Sacra Corona Unita erano "intoccabili": rimanevano abbandonati e incustoditi, **luoghi dove le minacce della mafia continuavano a vincere**. Poi nove giovani del paese hanno scelto di prendersi cura di queste terre fondando la Cooperativa sociale Terre di Puglia - Li-



**IL G(I)USTO DEL GRANO**  
Una trafila al bronzo e alcuni formati di pasta prodotti in Sicilia.



Sfoglia la galleria fotografica di questo articolo su [www.territori.coop.it](http://www.territori.coop.it)



**COMUNITÀ, ECONOMIA E PRODOTTI LOCALI** Libera Terra Mediterraneo è una cooperativa consortile presente in Campania, Puglia, Calabria e Sicilia. Impiega 100 lavoratori.

ALTRE METE

## TURISTI RESPONSABILI

Scoprire i territori nel rispetto delle economie locali. Attraverso il progetto "Il g(i)usto di viaggiare" di Libera Terra, i viaggiatori potranno accostarsi ai cibi tipici e genuini prodotti dalle cooperative agricole attive sui terreni confiscati alla mafia: le vigne del brindisino, le cantine del corleonese, l'agriturismo di Portella della Ginestra e gli oliveti del Marro... Nel 2010 hanno visitato le cooperative circa 6000 visitatori. La qualità dei percorsi enogastronomici proposti è assicurata dalla stretta collaborazione con Slow Food.

Info: [www.ilgiustodiviaggiare.it](http://www.ilgiustodiviaggiare.it)

bera Terra. La Cooperativa rappresenta oggi un'alternativa lavorativa stabile per la forza lavoro locale, una possibilità di impiego per gli stagionali e per persone svantaggiate. Con l'ambizione di coinvolgere anche altri agricoltori in questo percorso, in modo da **innescare un circolo virtuoso** capace di generare reddito per le comunità locali. Terre di Puglia, così come le altre cooperative aderenti al Consorzio Libera Terra Mediterraneo, ricevono **un sostegno per iniziare a gestire i beni di nuova confisca**, compresa la consulenza tecnica legata agli aspetti agronomici. Il Consorzio si occupa anche di far conoscere e distribuire tutti i prodotti alimentari con il marchio Libera Terra. "È un mezzo per raggiungere due obiettivi fondamentali: combattere le mafie e dare occupazione ai giovani che abitano in

questi luoghi. **Nel rispetto del territorio e delle sue tradizioni**", spiega Francesco Galante, Responsabile Comunicazione Libera Terra Mediterraneo.

## LE REGOLE D'ORO DI LIBERA TERRA

Rispetto per i lavoratori e il territorio

Coltivazioni biologiche e sostenibili

Coinvolgimento delle comunità locali

Qualità dei prodotti e dei processi

# È tutto Friuli Venezia Giulia del tuo SACCO.

Sono genuini e fedeli alle tradizioni locali.  
Dal 20 ottobre vanno in scena i cereali del Friuli  
Venezia Giulia: dal chicco alla farina, al pane  
e alla pasta, scopri nei nostri punti vendita i prodotti  
della terra e del saper fare della tua regione.

Storie di prodotti e produttori su [www.territori.coop.it](http://www.territori.coop.it)

Cereali e derivati  
del Friuli Venezia Giulia  
**Vicini, buoni,  
tipici, nostri.**

**ipercoop**

**SUPERMERCATI  
coop**

Nei supermercati e ipermercati di Coop Consumatori Nordest  
e nei supermercati di Coop Casarsa.

