



Libera Terra

PASTA BIOLOGICA LIBERA TERRA

La pasta biologica Libera Terra, da sempre sinonimo di altissima qualità, da oggi è prodotta anche in Campania secondo la tradizione dei maestri pastai di Gragnano. La semola di grano duro biologico, l'estrusione al bronzo in trafilè ad alto spessore, l'essiccazione lenta in celle statiche a bassa temperatura (45°-50°) consentono di ottenere una

pasta eccezionale, unica per il gusto ed inconfondibile per la consistenza.

E' ottenuta dalla lavorazione del grano duro biologico frutto del lavoro delle cooperative che gestiscono le terre confiscate alle mafie e degli agricoltori del sud Italia che ne condividono il progetto di riscatto.

Prodotti presenti sul nostro sito:



Paccheri Artigianali Biologici



Caserecce artigianali biologiche

LIBERA TERRA

Libera Terra nasce con l'obiettivo di valorizzare territori stupendi ma difficili, partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona. Inoltre, svolge un ruolo attivo sul territorio, coinvolgendo altri produttori che condividono gli stessi principi e promuovendo la coltivazione biologica dei terreni.

La mission del progetto Libera Terra è dare dignità ai territori caratterizzati da una forte presenza mafiosa, attraverso la creazione di aziende cooperative autonome, autosufficienti, durature, in grado di dare lavoro, creare indotto positivo e proporre un sistema economico virtuoso, basato sulla legalità, sulla giustizia sociale e sul mercato.