

04 Ottobre 2012

Pastificio Cerere

Direttamente da Enna

Una pasta speciale, basata su un rapporto di chiarezza e solidarietà con gli agricoltori.



Sicilia

Insieme a Valle del Grano, il **Pastificio Cerere produce la pasta 100% Italia**. Un prodotto speciale, nato da un accordo di co-imprenditorialità tra Coldiretti, Coop e Legacoop Alimentare per costruire una filiera italiana trasparente e solidale verso gli agricoltori.

Il progetto garantisce una più equa ripartizione del valore aggiunto: per la materia prima, viene corrisposto agli agricoltori siciliani un prezzo premiante. Una novità straordinaria che spezza la catena del prezzo della grande distribuzione, spesso purtroppo penalizzante per i contadini e i consumatori finali.

Ma la pasta 100% Italia ha anche un altro vantaggio: il grano trasformato in loco non contiene aflatossine, che invece si accumulano durante i lunghi trasporti del grano importato e per la conservazione in ambienti umidi (come ha confermato il nutrizionista Giorgio Calabrese).

La pasta 100% Italia è una pasta di grano duro siciliano trafilata al bronzo, a essiccazione lenta, di ottima qualità e No Ogm. Il primo prodotto di una linea che presto includerà altri prodotti eccellenti della tradizione gastronomica italiana.

Potrebbe interessarti anche

[I carcerati di Enna lavorano per difendere i grani antichi \[1\]](#)

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/i-carcerati-di-enna-lavorano-difendere-i-grani-antichi>