



LA TERRA
E IL CIELO

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

DAL 1980

RACCONTIAMO LA NOSTRA STORIA

La Cooperativa Agricola La Terra e il Cielo nasce dal progetto di sei giovani pionieri del **biologico** di coltivare trenta ettari di terreno nelle colline marchigiane.

RISPETTIAMO, OGGI COME ALLORA, IL CICLO DELLE STAGIONI E SEGUIAMO RITMI E FLUSSI DELLA TERRA E DEL CIELO

La terra e il cielo sono rappresentate simbolicamente da due linee inscritte all'interno del cerchio del nostro marchio, ispirato all'uomo vitruviano.



LE ORIGINI

1981. Bruno Sebastianelli, Socio fondatore e Presidente de La Terra e il Cielo, al pascolo con 50 pecore utilizzate come unico supporto alla fertilità del terreno.



Le immagini storiche raccontano le **persone**, i **luoghi**, i **valori** del nostro **biologico autentico**.

La **selezione del seme** che si ripete ciclicamente a settembre per mano del contadino in vista della semina di novembre, stringe un'alleanza con il territorio e riporta l'espressione di **"biodiversità"** all'accezione originaria del termine. **Non un solo seme, ma tanti, provenienti da diversi appezzamenti che saranno "mescolati" per dar luce ad una nuova popolazione evolutiva dei grani.** Dall'unione della tradizione con la ricerca, nasce, la nostra pasta **700 GRANI**, la prima prodotta con semola integrale di almeno 700 varietà di grano duro diverse.



STROZZAPRETI 700 GRANI ALLE VERDURE

Chef Dario Pierandi

Ingredienti per 4 persone **Tempo** 30 minuti **Impegno** facile

350 gr. strozzapreti
700 GRANI

500 gr. di verdure: fagiolini, favette, carota, barbetta di finocchietto selvatico, porro, scalogno, spicchio d'aglio, olio, sale, peperoncino, 5 pomodorini camone.

Pulire e tagliare le verdure con taglio a cubetti delle stesse dimensioni; in una padella aggiungere un po' di olio e iniziare a cuocere insieme a porro, aglio, scalogno.

Aggiungere i fagiolini puliti e tagliati a piccoli pezzi, regolare il sale, coprire e proseguire la cottura.

Cuocere a parte le favette sguosciate dalla pelle e aggiungere il finocchietto e il peperoncino.

Unire i due composti una volta cotti.

Cuocere la pasta, scolarla e unirli alle verdure.

Mantecare con un po' di acqua di cottura e servire.



PASTA LA TERRA E CIELO
BIOLOGICA PER TRADIZIONE
AUTENTICA PER VOCAZIONE