



LA TERRA  
E IL CIELO

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

# LE NOSTRE ORIGINI HANNO RADICI PROFONDE E CONTADINE

La Cooperativa La Terra e il Cielo opera nel pieno rispetto del “mondo” sia esso un campo da coltivare, una pianta da crescere, un animale da allevare o l’essere umano che incontriamo sul nostro cammino.

## ABBIAMO SEMPRE PENSATO ALLE NOSTRE FAMIGLIE QUANDO CI SIAMO PRESI L’IMPEGNO E LA SODDISFAZIONE DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

*Abbiamo coltivato e raccolto ogni anno i frutti di un lavoro faticoso e allo stesso tempo gratificante. Ci siamo sempre prefissati l’obiettivo di preservare l’ambiente e le persone che lo abitano. Coltiviamo i grani che saranno la pasta e le farine sulle nostre tavole.*



1983. Raccolta e trebbiatura del grano duro nei casolari della campagna marchigiana ad opera di alcuni soci della cooperativa.



Il Molino ad acqua di Piticchio di Arcevia del XV secolo dove vengono macinate a pietra le farine di grano tenero e di farro integrali.

## L’ANTICO MOLINO E LE NOSTRE FARINE

**Farina integrale di grano tenero** e **Farina di grano tenero tipo 2** con diverse varietà di grano tenero coltivato nelle aziende della cooperativa e macinate a pietra. **Farina di grano tenero tipo 0** più adatta per la pasticceria. La **Semola di grano duro** viene utilizzata per la produzione di pane e pasta. **Farina integrale di farro macinata a pietra** con tecniche tradizionali, mantiene tutte le caratteristiche nutritive del farro intero. Può essere utilizzata da sola o con altre farine per la produzione di pane, pizza e dolci.



## FOCACCIA DI STAGIONE

LABORATORIO DI ARTE BIANCA PANDEFRA'

### Ingredienti

600 gr di farina tipo 2  
400 gr di farina di farro  
750 gr di acqua  
40 gr di olio evo  
20 gr di sale  
20 gr di lievito madre  
rinfrescato oppure  
3 gr di lievito birra.  
Cavolo nero, fagiolini,  
crema di ceci, robiola,  
semi di sesamo

### Preparazione

Mescolate le due farine con acqua e lievito. Quando l’impasto sarà liscio aggiungete il sale e infine l’olio.

Trasferite l’impasto in un contenitore e lasciate lievitare per 12 ore a 4° (in frigorifero). Quando l’impasto sarà raddoppiato stendetelo su una teglia oleata e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore. Infornate a 300° per 8 minuti e lasciate raffreddare prima di spalmare la crema di ceci, aggiungete i fagiolini e il cavolo nero lessati precedentemente e saltati in padella con olio e peperoncino. Guarnite con quenelles di robiola e semi di sesamo.



## FARINE LA TERRA E CIELO IL FRUTTO DELLA TRADIZIONE