



sale
della
terra

[illegible]

Le produzioni dei nostri nodi di Economia civile

Pasta, passata di pomodoro, pomodorini in passata, vino, olio extravergine, ceci della nostra agricoltura coesiva. Un'agricoltura che crea inclusione sociale, coinvolgendo nei processi di produzione migranti e persone in condizioni di fragilità, che, avvalendosi dell'aiuto di professionalità locali, offrono il proprio contributo per la produzione di eccellenze tipiche territoriali.

I nostri prodotti sono a filiera corta, tutte le fasi di produzione e trasformazione avvengono nei territori tra Sannio e Irpinia.

Le terre coltivate sono terre del welcome, terre di accoglienza, da salvare dall'abbandono e dallo spopolamento.

I nostri prodotti sono espressione dell'amore per il territorio, per le persone, per il senso di comunità e di coesione sociale, scegli Sale della Terra.

I nostri prodotti sono buoni e soprattutto giusti, frutto di una rete che ha come mission l'inclusione sociale e lavorativa di persone fragili. Siamo una Rete di Economia civile a vocazione nazionale, i nostri Nodi accolgono persone destinatarie di percorsi di riabilitazione sociale e lavorativa, persone in Progetti Terapeutici Riabilitativi Individualizzati con Budget di Salute, in misure alternative alla detenzione, con fragilità sociale ed economica.

Siamo impegnati nell'implementazione di percorsi di accoglienza connessi a politiche di sviluppo locale, attraverso diversi Progetti SAI (Sistemi di Accoglienza e Integrazione), in particolare realizzati nei Comuni che hanno aderito alla Rete dei Piccoli Comuni del Welcome.





Pasta: di grani di pregio Marco Aurelio e Emilio Lepido, coltivati con norme ancor più restrittive di quelle contemplate nel piano regionale di lotta fitopatologica integrata della regione Campania, con l'obiettivo di ottenere un prodotto a residuo zero. Secondo i nostri obiettivi di sostenibilità e valorizzazione del territorio è prodotta a filiera cortissima nel Sannio.



l'ol

L'OLIO
EXTRAVERGINE
DI • OLIVA

L'ol, il nostro olio extravergine : prodotto con olive 100% sannite, si distingue per il suo equilibrio tra profumi e sapori. Ottimo a crudo, si sposa con tutte le preparazioni tipiche della cucina mediterranea. L'ol è stato giudicato eccellente con un punteggio di 90,30/100 da Lodo, Guida Internazionale ai Migliori Extraver-gini del Mondo.



Passata di pomodoro e pomodorini in passata:

prodotti con un mix di pomodoro ovale beneventano, pomodorini e San Marzano, con zero sfruttamento dalla semina alla trasformazione, sapore dolce e colore rosso intenso.





vini

I nostri vini sono prodotti da uve dei territori del Sannio e dell'Irpinia, aglianico, falanghina, greco di tufo, fiano di avellino, camaiola (detta anche barbera del Sannio) con l'aggiunta di un rosato di Negramaro prodotto dal nostro nodo salentino.



Non solo agricoltura, ma artigianato "inclusivo"

Il nostro artigianato è un telaio sul quale si incrociano storie di vite fragili che nel lavoro tornano ad esprimersi. È un lavoro che rispetta l'ambiente e la persona, è condivisione dei disegni e dei progetti. Le piccole imperfezioni dei nostri prodotti sono i segni della nostra qualità relazionale e organizzativa.



L'artigianato produce la linea tessile per la casa **Patt_sdt**, la **linea tessile natalizia** per la casa **Noel_Pat**, la **linea di borse e teli mare "A Little town of welcome"**, la **linea di bomboniere** su ordinazione.



r US SO

L' "**Antica Pasticceria Russo**", rappresenta la storia della tradizione dolciaria di Benevento dal 1973 con il suo storico proprietario Umberto, che ha provveduto, in tutto questo tempo, a realizzare

e a migliorare giorno dopo giorno la sua vasta produzione pasticceria, caratterizzata da prodotti d'eccellenza di alta qualità, tra cui spicca in primis la strepitosa zeppolina farcita con la crema.

Nel 2018 l'Antica Pasticceria Russo ha rischiato di chiudere i battenti, ma non solo è sopravvissuta, è anche diventata un esempio di integrazione ed accoglienza.



Colomba artigianale:

colomba classica morbida con uvetta e cubetti di arancia candita, a lenta lievitazione secondo metodo tradizionale artigianale con ingredienti semplici e naturali e con il miele beneventano

Zeppolina:

La nostra zeppolina è un prodotto completamente artigianale e ha acquisito la sua unicità con la ricetta che il maestro Umberto ha messo a punto anni fa. Lo choux è tagliato a bocca di lupo, e la crema pasticceria, anziché fare da corona al bignè, ne diventa la farcitura. A completare una leggera spolverata di zucchero a velo.





Scegli i prodotti
buoni e giusti della
Rete di Economia Civile
Sale della Terra

Contatta **Annabella Chianese**, *responsabile commerciale Sale della Terra*,
per avere maggiori informazioni o per procedere con l'ordine, sarà lieta di aiutarti.



commerciale@consorziosaledellaterra.it



388 45 39 131
393 86 40 396