

“ADOTTA UNA SPIGA”, A SAN DEMETRIO PANE IN VENDITA PER FINANZIARE PROGETTO FILIERA CORTA

16 Maggio 2018



VILLA SANT'ANGELO – Il pane come si faceva una volta, coi grani autoctoni, per finanziare un progetto di valorizzazione della cultura gastronomica locale, sarà in vendita venerdì 25 maggio al Vestina Market di San Demetrio Ne' Vestini e sabato 26 al negozio “Cose Buone” di Villa Sant'Angelo (L'Aquila).

Il ricavato servirà a sostenere “Adotta una spiga”, la cui missione è quella di promuovere e valorizzare i prodotti tipici, attraverso un programma di eventi, incontri, cene e degustazioni, collaborando esclusivamente con le aziende agricole italiane, che lavorano rigorosamente materie prime artigianali di altissima qualità.

☒ La vendita del pane, con il sostegno dell'instancabile **Carmen De Michele** del negozio "Cose Buone", rientra nella campagna di crowdfunding lanciata dall'imprenditore **Gabriele Fichera**, anche attraverso la piattaforma *eppela*.

L'obiettivo – si legge nella descrizione – è quello di promuovere e valorizzare i prodotti tipici italiani a chilometro zero utilizzando esclusivamente le farine di grani antichi, e gli alimenti della dieta mediterranea, incentivando la produzione di pani antichi, pasta fresca fatta a mano e pizze con impasti a lunga lievitazione nel rispetto della natura e delle antiche tradizioni. L'utilizzo di pasta madre e lieviti naturali, con la cottura in rigoroso forno a legna, sono alla base del progetto.