



www.pastadellacasa.it - info@pastadellacasa.it - tel. 0546 47202

Il nostro modus operandi: prodotto di qualità e prodotto sociale, fa sì che la pasta diventi una sorta di bene relazionale in quanto è strumento per generare relazioni positive in chi ha pensato, realizzato e usufruito del prodotto, diffondendo in questo modo una cultura di equità, tolleranza, solidarietà, mutualità, legame con territorio.

“Pasta della Casa” è il progetto principale di inserimento lavorativo di “Casa Novella” di cui fa parte la Cooperativa Sociale Botteghe e Mestieri ONLUS.

La pasta fresca in Romagna non è solo cibo. Essa evoca nell’immaginario la famiglia, i gesti che abbiamo visto ripetere quotidianamente dalla mamma e prima ancora dalla nonna. Evoca i profumi, quelli della domenica e dei giorni di festa, il brodo con i caplèt (cappelletti), il ragù con le tagliatelle, il profumo della piadina. È il ricordo di qualcosa di bello, di buono, di sicuro, è il ritrovarsi davanti ad un buon piatto di lasagne per onorare la festa del paese o di tortellini per festeggiare il Natale. È la nostra tradizione fatta di valori positivi su cui costruire con certezza la propria vita. Da qui la scelta di produrre i formati di pasta tradizionali e di farlo con persone che per storia personale talvolta hanno perso questa certezza.

I benefici ottenuti dalle persone svantaggiate di Pasta della Casa

In questi anni di lavoro abbiamo potuto constatare la bontà di questo metodo. Abbiamo toccato con mano il benessere riscoperto dalle persone che lavorano all’interno del laboratorio. Riduzione drastica dell’assunzione di medicinali, stabilità nello stato di salute, eliminazione dei ricoveri ospedalieri, fioritura di rapporti sociali e interessi personali, riallacciamento dei rapporti familiari.

La modalità di lavorazione della pasta prevede la manualità in tutti i suoi passaggi, quindi anche nell’aspetto la pasta si presenta come un prodotto lavorato a mano. La miscela di farine ha comportato 3 anni di prove e verifiche per raggiungere i valori adeguati di umidità, elasticità, conservazione, tempo e tenuta di cottura, sapore, colore, ruvidezza e spessore. Utilizziamo esclusivamente uova fresche che garantiscono al prodotto un profumo e una fragranza irrinunciabile per la pasta fresca.

