



PASTA LIBERA TERRA BIO

SODEPAZ Y ESPANICA comercializan pasta italiana de grano duro procedente de las tierras confiscadas a la Mafia, producida por las cooperativas sicilianas Libera Terra



PRODUCTOS Libera Terra

Spaghetti BIO 500 grs

Rigatoni BIO Paquete 500 grs

Fusilli Bio 500 grs

Casarecce Bio 500 grs

Annelletti Bio 500 grs



LIBERA TERRA

La Ley 109/96 prevé la reutilización de los terrenos confiscados a la mafia. Tras la sentencia de la magistratura de incautación de los bienes de origen ilícito de mafiosos, estos se entregan a asociaciones, cooperativas, municipios, provincias y regiones que los ponen en producción y por tanto vuelven a la ciudadanía.

En el 2008 nació Libera Terra Mediterraneo, el consor-

-cio propiedad de las cooperativas de Libera Terra, que tiene como objetivo el proceso más amplio de integración y la promoción de nuevas cooperativas en las tierras confiscadas.





CONSUMO RESPONSABLE Y SOLIDARIO

Objetivos de Libera

"Libera. Asociaciones, nombres y números contra la mafia" fue fundada con la intención de estimular y coordinar, a nivel nacional e internacional, la participación de la sociedad civil en contra de todas las mafias.

La acción de Libera es apoyar la creación de una comunidad libre de la mafia en la creencia de que el papel de la sociedad civil consiste en articular actividades e iniciativas dirigidas a una cultura de la prevención.

Libera ha organizado su trabajo en las siguientes áreas:

- La reutilización para fines sociales de los bienes confiscados a la mafia.
- La enseñanza en las escuelas, para difundir especialmente entre los jóvenes, una cultura de participación civil y democrática a través del deporte para recuperar el enorme potencial educativo del deporte y en contra de la utilización de sustancias dopantes y la estrategia de la victoria a toda costa;
- Apoyo directo a donde realmente la penetración de la mafia es más fuerte, con proyectos dirigidos a desarrollar recursos humanos, legales, sociales y económicos de la zona;
- Compromiso con la memoria de las víctimas de las mafias y la violencia.
- El establecimiento y fortalecimiento de una red internacional de la sociedad civil comprometida con la lucha contra la delincuencia internacional.

Receta de RIGATONI con berenjenas y tomates para 4 personas.

Rigatoni: 400 gr,
berenjena grande: 1,
tomate de pera: 20,
aceite extra virgen de oliva:
3 cucharadas,
cebolla pequeña: 1, albahaca: unas hojas (3 ó 4),
sal, queso parmesano, aceite picante.

Lavar y cortar la berenjena en cubitos. En una sartén echar 3-4 cucharadas de aceite extra virgen de oliva, y freír la berenjena. Ponerla en un plato con papel absorbente y reservar. Preparar la salsa de tomate (en un cazo echar los tomates troceados, (valen también los de bote pelados), la cebolla entera lavada, las hojas de albahaca, sal, y un chorro generoso de un buen aceite de oliva. Dejar, removiendo de vez en cuando, cocinar unos 25 minutos a fuego lento. Cuando esté lista, retirar la cebolla, mezclar berenjenas y salsa y dejar cocer unos 2 minutos.



Para cocer la pasta: poner abundante agua a hervir, cuando

rompe a hervir echar la sal y a continuación la pasta. ¡Se cocina destapada!
Remover y hacerlo de vez en cuando hasta su cocción.

Cada tipo de pasta tiene en su confección descrito el tiempo de cocción, pero siempre es conveniente probarla. Dependerá del gusto de cada quien, a mi me gusta "al dente", vamos durita... Una vez cocida, escurrirla bien y en un bol, condimentarla con la salsa.

Añadir parmesano rallado, unas gotas de aceite picante y listo. ¡A comer! Es conveniente que los comensales ya estén preparados en la mesa mientras se condimenta la pasta en el bol.



**ESPANICA C/Avena, 1, Leganés
(Madrid)
916 72 09 05**



SODEPAZ

**SODEPAZ c/La Palma 69 – 28015
Madrid
91 522 80 91 -
sodepaz@sodepaz.org**