

UNICOMONDO scarl

SEDE LEGALE:

Contrà Ped- S. Biagio, 42
36100 Vicenza

sede operativa centrale:

via delle prese, 28
36014 Santorso (VI)



Fair Trade + Ecology

10 Maggio 2008

GIORNATA MONDIALE DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE!

La cooperativa Unicomondo ti invita a festeggiare questa giornata compiendo con noi un'azione simbolica: **INVITA UN AMICO A PRANZO E FAGLI GUSTARE tutto il sapore della giustizia!**

Un pranzo all'insegna del Fair Trade e della Biodiversità, in stile con il motto della giornata mondiale del commercio equo: **Fair Trade + Ecology**

Ecco alcuni spunti per un pranzo targato *made in dignity!*

- **Riso Basmati BIO** (provenienza: India, progetto: Navdanya, il centro di ricerca sulla biodiversità di Vandana Shiva) **con curry saporito BIO** (provenienza: Sri Lanka, progetto: PODIE, cooperativa di agricoltura biologica impegnata nell'inserimento lavorativo delle donne)

- **Sformatino di quinoa BIO** (provenienza: Bolivia, progetto: ANAPQUI, associazione per il recupero della cultura indigena e della coltivazione biologica della quinoa réal) con formaggi locali e verdure di stagione.

- **fonduta al cioccolato fondente BIO con banane BIO** (per la fonduta: cioccolato MASCAO, con cacao della Rep. Dominicana e zucchero di canna delle Filippine; per le banane BIO: cooperativa EL GUABO, Ecuador)

...e come bibita:

- **guaranito** con guaranà nativo (provenienza: Brasile, progetto: CONSELHO GENERAL TRIBU SATERÈ-MAWÈ, per la preservazione del maggiore banco genetico naturale del Guarànà e per la conservazione delle conoscenze tradizionali del popolo indigeno)

Buon appetito!



Per maggiori info sulla giornata mondiale per il commercio equo: www.altromercato.it: e www.wftday.org

UNICOMONDO scarl

SEDE LEGALE:

Contrà Ped- S. Biagio, 42
36100 Vicenza

sede operativa centrale:

via delle prese, 28
36014 Santorso (VI)



SFORMATINO DI QUINOA EQUO SOLIDALE CON ASIAGO E PORCINI



Ingredienti per 6 persone

- + *gr 200 di quinoa del Commercio Equo e Solidale*
- + *acqua e sale*
- + *gr 200 di asiago a latte intero*
- + *mezzo bicchiere di latte*
- + *gr 20 di porcini secchi*
- + *pochi ciuffi di valeriana*
- + *una manciata di prezzemolo tritato finemente*
- + *4 scalogne – 2 patate di media grandezza*

lo sformatino

cuocere la quinoa secondo la ricetta base – sciogliere l’asiago con il latte e unire la crema alla quinoa assieme ad un’abbellita spolverata di prezzemolo – ungere 6 stampi da soufflè, versare il composto, livellare e mettere in forno caldo a 170 gradi per 15 – 20 minuti

la crema di porcini

mettere su un pentolino, tagliate grossolanamente le cipolle e le patate – aggiungere i porcini precedentemente ammollati - aggiungere l’acqua dei porcini filtrata - fare cuocere fino a che le patate saranno più che cotte – con il frullatore ad immersione ottenere una crema densa da mettere sul fondo del piatto per appoggiarvi lo sformatino – guarnire a piacere – in stagione si raccomanda qualche fettina di porcino crudo

(by Luisa Valente, dal corso cucina Unicomondo)