



**WORLD
FAIR TRADE
WEEK**
MILANO 2015

ENERGIA EQUA DELLA VITA



Le organizzazioni di **Commercio Equo** garantiscono l'eccellenza del prodotto alimentare, una filiera commerciale virtuosa e uno sviluppo che può davvero **nutrire il mondo.**



VALORI DA GUSTARE



GARABONBO

LA RICETTA: ZUPPA DI LEGUMI



INGREDIENTI (4 persone)

- 400 g di **cicerchie** *
- 100 g di **Fagioli Allegri** *
- 100 g di **Fagioli Bayo** *
- 100 g di Ceci
- 100 g di cipolla
- 100 g di Carota
- 50 g di Sedano
- Aglio
- Sale q.b.
- Pepe macinato** *
- Olio extravergine d'oliva** *

Lasciate a bagno i fagioli e i ceci, e anche le cicerchie ma separate cambiando l'acqua più volte come indicato sulle modalità d'uso (vedi anche più avanti). Mettete a cuocere i fagioli e i ceci in un tegame con abbondante acqua fredda e cuocete per circa un'ora o fino a quando risulteranno morbidi. Al termine della cottura fateli raffreddare nella loro acqua e riduceteli a crema. Preparate intanto le cicerchie facendole cuocere in acqua salata per circa 40 minuti. Fate rosolare in un tegame le verdure tagliate a pezzi su cui verserete la crema di ceci e fagioli. Infine aggiungete le cicerchie mescolando e aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. Lasciate bollire per 10 minuti; servite con un filo d'olio.



Gli ingredienti con * sono acquistabili in una Bottega della **Cooperativa Garabombo**

LA RICETTA: FRIJOLES REFRITOS



INGREDIENTI (4 persone)

960 g cipolle
500 g **fagioli neri***
1 spicchio di aglio
1 foglia d'alloro
Olio d'oliva qb*

Mettete i **fagioli** in ammollo per un'intera notte; scolate e metteteli in una casseruola con le cipolle tagliate in 4, l'alloro e lo spicchio d'aglio con la buccia. Coprite con 2 litri di acqua fredda, portate a ebollizione, abbassare la fiamma al minimo e cuocete per 2 ore (30 minuti in pentola a pressione). Scolate i **fagioli**, conservate un bicchiere di acqua di cottura, eliminate l'alloro e l'aglio. Passare legumi e cipolle nel passaverdura o nel mixer ottenendo un purè denso. In una padella scaldare 3 cucchiaini di **olio** con pochissimo trito di cipolla e soffriggete delicatamente. Spegnete e lasciate riposare per una decina di minuti.

Servite tiepido. È possibile servire i *frijoles* con una polenta leggera o, in base alla stagione, con verdure cotte a piacere, oppure con *chips* di mais.

Gli ingredienti con * sono acquistabili presso una delle Botteghe della **Cooperativa Garabombo**



LA RICETTA: STROZZAPRETI CON FAGIOLI NERI



INGREDIENTI (4 persone)

280 g di strozzapreti freschi
100 g **fagioli neri***
40 g di sedano
4 spicchi di aglio

120 g di carote
60 g di cipolle
40 cl di **vino bianco secco***
1 pizzico di **chili in polvere***
4 cucchiaini di **olio d'oliva***
Alloro
Rosmarino
Sale fino integrale
Salvia

Mettete a mollo i **fagioli** la sera prima; cucinate secondo le indicazioni, scolate e tenete da parte. In una piccola casseruola mettete a bollire circa 1 litro di acqua salata, mentre in una più capiente, fate un soffritto con tutte le verdure sminuzzate molto finemente e il **chili**. Sfumate con il **vino**, aggiungete un po' d'acqua calda e lasciate stufare 5 minuti. Aggiungete poi i **fagioli** e gli odori e un mestolo di acqua. Quando le verdure sono cotte, eliminate aglio e odori, frullate velocemente parte delle verdure e lasciatene altre intere (sempre se di gradimento). Quando l'acqua bolle, buttate gli strozzapreti e cuocete per 6-7 minuti. Scolate la pasta e tenete da parte anche l'acqua. Rimettete sul fuoco la casseruola aggiungendovi la pasta e continuate a cuocere aggiungendo l'acqua fino a cottura ultimata. Servite con un filo d'**olio** a crudo.



PRIME MATERIE: I FAGIOLI

CADERE A FAGIOLO, Valore nutrizionale e gustativo

L'apporto nutritivo del fagiolo è di grande valore: è ricco di **proteine** (a parità di peso ne contengono una quantità pressoché uguale alla carne) che apportano molti amminoacidi essenziali; tra le sue caratteristiche nutrizionali figurano anche **minerali**, **carboidrati** e **vitamine**, con sfumature differenti a seconda delle varietà (che sono centinaia). Inoltre, l'associazione dei cereali con i semi di leguminose dà origine a un piatto completo (i primi sono ricchi di amminoacidi solforati, scarsi nei legumi).



PRIME MATERIE: I FAGIOLI



CADERE A FAGIOLO,
Alcuni antichi esempi di biodiversità

FAGIOLI NERI – sono ricchi in proteine e fibre, ad alto contenuto di ferro, acido folico, magnesio e manganese;

FAGIOLI ALLEGRI – piccoli e di varia colorazione (da qui il nome) sono originari dell'Ecuador e coltivati in climi tropicali e subtropicali; presentano un sapore nocciolato.

FAGIOLI BAYO – sono una coltivazione tradizionale dell'America del Sud da cui proviene; è di color crema (in gergo popolare questo colore si indica con 'bayo')



PRIME MATERIE: I CECI

I CECI DELLA LEGALITÀ

Il **cece** è una pianta originaria dell'Asia occidentale diffusasi in tempi molto remoti in India, Africa e in Europa. Sono indicati nella dieta mediterranea per l'alto contenuto proteico e di fibre e per la totale assenza di colesterolo. Inoltre, presenta un alto contenuto di amido e sali minerali. I ceci del **Commercio Equo – Solidale italiano** sono lessati a vapore con l'aggiunta di sale marino.



PRIME MATERIE: LE CICERCHIE

CICERCHIA – Antico legume

Le **cicerchie** sono un legume molto antico proveniente dall'India. Ricche in proteine, contengono anche vitamine del gruppo B, sali minerali, fibre, polifenoli e, soprattutto, sono una fonte di calcio e fosforo.



PRIME MATERIE: I LEGUMI



COME CUCINARE AL MEGLIO I LEGUMI

I **legumi secchi** devono essere messi a mollo **almeno per 12 ore** in acqua fredda che, se assorbita, va rabboccata. La quantità di acqua deve essere pari a 6 volte il loro peso (3 litri d'acqua per 500 g di legumi). Una volta scolati vanno lavati in acqua corrente (l'acqua dell'ammollo non va riutilizzata perché contiene fitati. È preferibile, per la cottura, tegami in terracotta; si utilizza 1 litro d'acqua ogni 500 g di legumi. Ai **fagioli** si possono aggiungere, a seconda dei gusti, uno spicchio d'aglio in camicia, una foglia d'alloro, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia e qualche grano di pepe nero, il tutto in una retina. Salare **solo** a fine cottura; non cuocere **mai** i legumi in un ambiente acido.

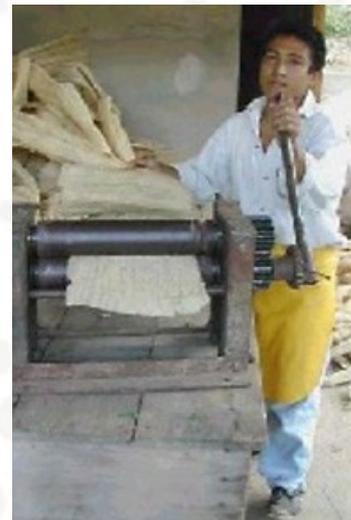
Per le **cicerchie**: vanno messe a bagno in acqua tiepida salata o con un cucchiaino di bicarbonato per 8-12 ore cambiando l'acqua 2-3 volte (l'acqua deve essere gettata). Vanno poi messe in acqua fredda e fatta lessare per 40 minuti avendo cura di togliere le bucce che salgono a galla.



PRIME MATERIE: I FAGIOLI

UNO DEI PRODUTTORI: CAMARI, Ecuador

In quechua il nome significa **dono**; è una struttura che cura la commercializzazione e l'esportazione di prodotti per conto della ONG FEPP (*Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio*) nata agli inizi degli anni '80. permette a produttori marginali di aree rurali ed etnia indigena di raggiungere il mercato senza essere preda degli intermediari. Offre servizi come micro-credito, formazione professionale e assistenza tecnica.



PRIME MATERIE: CECI E CICERCHIE

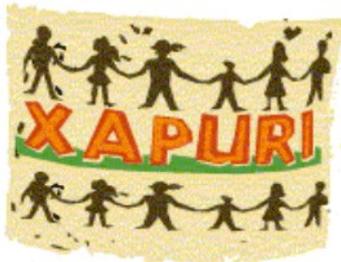
UNO DEI PRODUTTORI - Libera Terra, Sicilia, Puglia, Calabria

È un **coordinamento** con oltre 1.600 associazioni, gruppi, scuole e realtà di base territorialmente impegnate per la costruzione di sinergie politico-sociali e diffondere così la cultura della legalità. LIBERA TERRA, in particolare, è il ramo agricolo-produttivo il cui punto cardine è il riutilizzo dei beni confiscati alla criminalità organizzata.

*Il vero scoglio di questo Paese non sono le mafie, ma la mafiosità,
intesa come cultura mafiosa diffusa.
E la prima riforma di cui ha bisogno l'Italia
è quella delle coscienze.*

L. CIOTTI





Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE, per un Commercio Equo e Solidale

Sede legale e amministrativa: via Milano 58 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105 Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410

Tel. e fax: 031 308833 email: info@garabombo.it sito: www.garabombo.it