

Emily - Gruppo di acquisto di pasta fresca fatta a mano

scritto da Redazione | 19/02/2016



A Bologna è nato Emily, il Gruppo di acquisto di pasta fresca fatta a mano con ingredienti biologici, a km zero e stagionali.



La **pasta fresca**, quella fatta a mano e tirata al mattarello, è un'eccellenza dell'Emilia Romagna che si distingue per il profumo, la piacevolezza al palato e la versatilità in cucina. Le **tagliatelle con ragù alla bolognese** o i tortellini sono diventati piatti internazionali ma conquistano anche con un condimento semplice come burro e salvia oppure con olio e Parmigiano Reggiano.

Le scuole e i corsi di cucina che insegnano a preparare la sfoglia, negli ultimi tempi, registrano un boom di iscrizioni anche se, in realtà, non si tratta di una preparazione particolarmente difficile e, con un po' di esercizio, chiunque può raggiungere ottimi risultati.

In alternativa, possiamo rivolgerci a qualche artigiano di fiducia che oltre alla lavorazione manuale impieghi materie prime genuine. Proprio seguendo quest'idea della qualità, e riscontrando che non è semplice trovare in commercio pasta fresca gustosa e a prezzi accettabili, le due mamme Federica e Cristina hanno fondato "**Emily**" un Gruppo di acquisto di pasta fresca fatta a mano, con prodotti biologici, locali e di stagione.

Come funziona Emily - Gruppo di acquisto di pasta fresca a Bologna

Un **gruppo di acquisto** è un insieme di consumatori che si organizzano per effettuare acquisti collettivi da produttori locali, ottenendo prodotti a km zero, a prezzi convenienti e "giusti" per entrambe le parti contraenti. Indirettamente si ottengono anche vantaggi sull'ambiente perchè si riduce l'inquinamento derivante dal trasporto e dagli imballaggi.

Il nome **Emily** è stato scelto perchè ricorda l'**Emilia Romagna**, la terra dove si è costituita l'organizzazione e che ha un'antica tradizione nella lavorazione della pasta fresca. Viene privilegiata pasta artigianale di alta qualità con l'aggiunta di verdure fresche e biologiche che può essere

apprezzata anche dai bambini.

Tipologie di pasta del Gruppo di acquisto Emily

- Tagliatelle gialle: € 17,00 al kg;
- Tagliatelle verdi (con spinaci, bietola, erbe o ortica in base alla disponibilità): € 17,00 al kg;
- Triangoli patate ed erbe: € 24,00 al kg;
- Tortelloni*: € 26,00 al kg.

(*) I tortelloni possono essere sia di tipo bolognese (ricotta, parmigiano, prezzemolo/erbe) o modenese (spinaci/bietola/erbe, ricotta, parmigiano)

Gli ingredienti e i produttori

- Farina 00 biologica circuito Montagna Amica - Mulino Ferri - Borgonuovo di Sasso Marconi;
- Farina di frumento tipo 1 macinata a pietra - Fattoria Il Germoglio - Savignano sul Panaro (produttore autocertificato Campi Aperti);
- Uova Biologiche - Azienda Cerutti - Burana (FE);
- Ricotta biologica - Azienda Casumaro Maurizio (Modena);
- Erbe, spinaci e verdura di stagione biologici - COPAPS Sasso Marconi;
- Parmigiano Reggiano 30 mesi (a km0) - Caseificio Case Bortolani - Savigno (BO).

Come effettuare gli ordini e dove ritirare i prodotti

Una volta deciso il prodotto da acquistare è necessario inviare un ordine via e-mail a emily.pastabio@gmail.com indicando: nome, telefono, il prodotto scelto e la quantità (almeno 500 gr per tipo di pasta). Al raggiungimento del quantitativo richiesto sarà inviata un'e-mail di conferma.

La pasta può essere ritirata il **martedì pomeriggio della settimana successiva** dopo le 18:00 presso "Voglia di sfoglia" (via Pier De' Crescenzi, 2, Bologna) o nel G.A.S. di riferimento.

EMILY - GRUPPO DI ACQUISTO PASTA FRESCA

Città G.A.S.: bOLOGNA

Indirizzo G.A.S.: vendita online

Informazioni: tel. +39 338.3186872

E-mail: emily.pastabio@gmail.com

Sito Web: www.emilypastabio.wix.com

Responsabili: Federica e Cristina