

Lavoro Insieme Impresa Sociale
e
Fondazione Carlo Enrico Giulini Onlus

promuovono l'iniziativa

PER IL

GERREI

EDIZIONE 2020

Una selezione di prodotti alimentari di eccellenza,
esempio delle nuove filiere corte del territorio,
per festeggiare il Natale insieme a voi.



Da sempre il Natale è un momento importante anche per le piccole attività produttive, perché consente di promuovere i frutti di un lavoro quotidiano, in particolare verso un pubblico attento ai temi sociali.

“Per il Gerrei” è una iniziativa dall’alto valore sociale, già sperimentata nel 2018 e nel 2019. Propone una selezione di bontà espresse da un territorio contraddistinto da una drammatica marginalità socio-economica, muovendo dal presupposto di valorizzarne le produzioni tipiche locali. Il Gerrei è un territorio “sospeso” tra i *menhir* di Goni, il radiotelescopio di San Basilio e le miniere di Silius. Questo piccolo mondo geograficamente isolato ed incontaminato è il luogo da cui prende avvio il progetto.

L’iniziativa nasce dal proficuo e oramai duraturo rapporto tra Lavoro Insieme Impresa Sociale e la Fondazione Carlo Enrico Giulini Onlus, all’insegna della reciprocità e della co-progettazione, ulteriormente rafforzate da un recente protocollo d’intesa. Attraverso la realizzazione dei cesti natalizi, il desiderio è di offrire un’occasione privilegiata per l’animazione e la promozione del territorio dando risalto alle buone pratiche presenti.

Alimentare la salute con prodotti ad alto contenuto sociale è anche un modo per dare un gusto in più al piacere del cibo. Una doppia lettura che si sposa con l’attenzione e la riscoperta dei sapori tipici, con prodotti di qualità ottenuti con metodi rispettosi dell’ambiente, favorendo il riutilizzo di terre abbandonate e la valorizzazione di un territorio stupendo e isolato.



Abbiamo seminato una varietà di **grano duro** chiamata **Karalis**, in terreni abbandonati da anni, per ottenere una materia prima di alta qualità, **ricca di proteine e salubre**.

Abbiamo seguito con attenzione le **colture**, l'accurata macinazione dei chicchi, a partire dalla **decorticazione a pietra**, che è la migliore per la **lavorazione artigianale** del pane e della pasta.

Abbiamo scelto un **formaggio** che nasce dai pascoli incontaminati **ricchi di fragranza**, per accompagnare la base della dieta mediterranea, il **pane** e la **pasta**. Aggiungendo gli inconfondibili aromi del **miele** e del **mirto** di Sardegna.

Per assaporare i prodotti che abbiamo selezionato per voi, potrete scegliere tra contenitori di due diverse dimensioni:

- **SCATOLA 1 · costo 20 €**

Malloreddus di semola di grano duro

2 confezioni da 500 g

Pane pistoccu

1 confezione da 350 g

Pecorino stagionato

1 confezione da 400 g

Miele primaverile

1 vasetto da 500 g

- **SCATOLA 2 · costo 30 €**

I prodotti della **SCATOLA 1** e, inoltre:

Malloreddus integrali*

1 confezione da 500 g

Mirto nero classico

1 bottiglia da 500 ml



* Sostituisce 1 confezione da 500 g di **malloreddus di semola di grano duro**.



FONDAZIONE
Carlo Enrico
Giulini
ONLUS

Lavoro Insieme s.r.l. è un'impresa sociale senza scopo di lucro la cui finalità principale è lo sviluppo integrale dell'uomo.

Nata per iniziativa della Caritas diocesana di Cagliari, si propone di attivare azioni sperimentali che rilancino le potenzialità dei territori per creare nuove opportunità di lavoro proteggendo le culture locali.

La **Fondazione Carlo Enrico Giulini onlus** favorisce inclusione, equità, reciprocità e giustizia sociale. Sostiene quei progetti che si contraddistinguono per un approccio innovativo e per una visione strategica dell'impegno sociale con una ricaduta concreta e consolidata sui problemi della comunità.

www.fondazioneceg.org

Per ulteriori informazioni è possibile contattare:
Giovanni +39 393 903 5589 • Nicola +39 347 929 8592
oppure scrivere a info@lavoroinsieme.com

