

Il buon grano di sicilia



BUSTATE SICILIANE CORTE

500g 7-8 min



BUSTATE SICILIANE LUNGHE

500g 7-8 min



RICCIARELLI

500g 7-8 min



TURRITELLE

500g 7-8 min



MEZZE MANICHE

500g 10-12 min



CALAMARATA

500g 10-12 min



SPAGHETTI

500g 10-12 min



TAGLIATELLE

500g 10-12 min



PACCHERI

500g 10-12 min



PAPPARDELLE

500g 10-12 min



PENNE RIGATE

500g 7-8 min



TRONCHETTI RIGATI

500g 7-8 min



FUSILLI

500g 7-8 min



MEZZE PENNE RIGATE

500g 7-8 min



MOSCHETTI RIGATI

500g 7-8 min



MALTAGLIATA

500g 7-8 min



ANELLINI

500g 7-8 min



SEDANI RIGATI

500g 7-8 min



CASERECCHE

500g 7-8 min



LASAGNE

500g 7-8 min



RIGATONI

500g 7-8 min



SPIGHETTE

500g 7-8 min



SERPENTINE

500g 7-8 min



GRANELLINI

500g 7-8 min



BURRASCHINA

500g 7-8 min



PICCIRILLI

500g 7-8 min



ONDINE

500g 7-8 min



SPAGHETTI N. 4

500g 7-8 min



LINGUINE

500g 7-8 min

LIBERARMONIA

Linea legumi



CECE RUGOSO BIO

400g 15/20 min



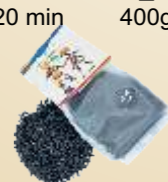
PISELLI DECORTICATI BIO

400g 15/20 min



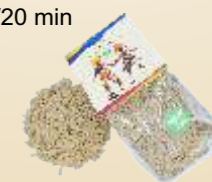
LENTICCHIE ROSSE PICCOLE BIO

400g 15/20 min



LENTICCHIE NERE BIO

400g 15/20 min



LENTICCHIE VERDI PICCOLE BIO

400g 15/20 min

OLIVE VERDI DOLCI NOCELLARA
Peso Sgocciolato: 500g



OLIVE VERDI NOCELLARA AL NATURALE
Peso Sgocciolato: 500g



LIBERARMONIA

LIBERARMONIA nasce dall'iniziativa di un gruppo di **GIOVANI**, uniti per fini sociali e occupazionali, nell'interesse comune, secondo i principi di legalità e solidarietà, senza scopi di lucro.

Liberarmonia esercita sia attività agricola che sociale nel cuore della Valle del Belice (Poggioreale, Gibellina, Salaparuta), distrutta dal sisma del '68, ed ha sede legale a Poggioreale di Sicilia (Comune fondato nel 1642 dal Marchese di Gibellina Francesco Marchisio Morso che nel 1643 ebbe il titolo di Principe di Poggioreale).

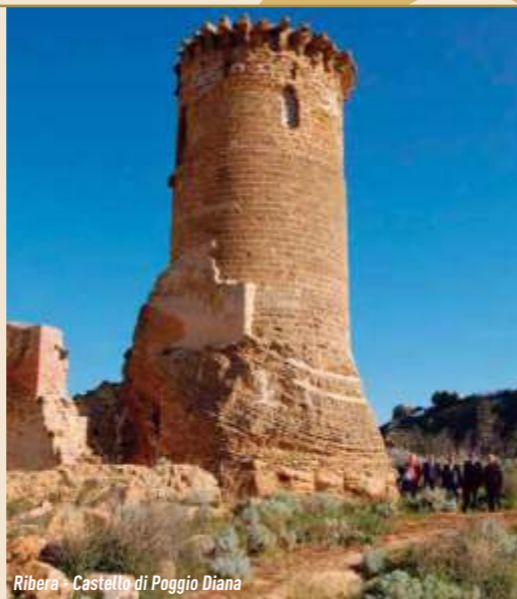
La conquista delle terre liberate dalla mafia, nel territorio di Ribera, in provincia di Agrigento, ha segnato profondamente il cammino, un momento storico della nostra vita che ha gettato le basi per la costruzione di un progetto di inclusione sociale su cui concentrare tutte le energie e consolidare la nostra esistenza. Ci sforziamo ogni giorno di migliorare, cercando di creare le condizioni per il vivere in un mondo migliore, pieno di amore, in piena sintonia e perfettamente integrati con la natura e la bellezza dei luoghi che ci circondano. **I nostri prodotti (vino, olio extravergine di oliva, pasta alimentare, farine e legumi) dal grande valore sociale, tutti biologici e artigianali, rappresentano la storia e la cultura dei nostri territori, sono ottenuti nel rispetto dell'ambiente, della persona e della sostenibilità economica.** Il riuso sociale delle terre confiscate rappresenta per il nostro territorio un granello concreto di speranza e di un profondo cambiamento delle coscienze **"la terra come simbolo di riscatto"**, da qui il nostro marchio "Prodotti delle terre liberate dalle mafie" che contraddistingue i nostri prodotti da tutti gli altri. Liberarmonia è un ente no-profit a scopo mutualistico.



Poggioreale Antica

LIBERARMONIA

LIBERARMONIA is born from the initiative of a group of **YOUNG** people, united for social and employment purposes, in the common interest, according to the principles of legality and solidarity, without any profit-making purpose. Liberarmonia carries out both agricultural and social activities in the heart of the Belice Valley (Poggioreale, Gibellina, Salaparuta), which was destroyed by the earthquake in 1968, and has its registered office in Poggioreale di Sicilia (a municipality founded in 1642 by the Marquis of Gibellina Francesco Marchisio Morso, who in 1643 was given the title of Prince of Poggioreale). The conquest of the lands freed from the Mafia, in the Ribera area, in the province of Agrigento, deeply marked our path, a historical moment in our lives that laid the foundations for the construction of a project of social inclusion on which to focus all our energies and consolidate our existence. We strive every day to improve, trying to create the conditions for living in a better world, full of love, in full harmony and in perfect integration with nature and the beauty of the places that surround us. **Our products (wine, extra-virgin olive oil, pasta, flour and pulses) are of great social value, all organic and artisanal, represent the history and culture of our territories, and are obtained with respect for the environment, the individual and economic sustainability.** The social reuse of confiscated land represents for our territory a concrete grain of hope and a profound change of conscience **"the land as a symbol of redemption"**, hence our brand "Prodotti delle terre liberate dalle mafie" that distinguishes our products from all others. Liberarmonia is a non-profit organisation with a mutual purpose.



Ribera - Castello di Poggio Diana



LIBERARMONIA

Società Cooperativa Sociale - O.N.L.U.S.

Via P.M. Naselli, 30 - 91020 Poggioreale (TP)

Tel 329.7876494 - 333.7077510 - info@liberarmonia.com

www.liberarmonia.com



COMUNE DI RIBERA



FONDO SVILUPPO



LE TERRE LIBERATE DALLE MAFIE



LA
LIBERARMONIA

QUALITÀ TIPICA DELLA TRADIZIONE SICILIANA



LE TERRE LIBERATE DALLE MAFIE

IL BUON GRANO DI SICILIA

La pasta **LIBERARMONIA** è prodotta prevalentemente con GRANO DURO DI SICILIA della varietà "Simeto" (varietà di costituzione Siciliana di alto contenuto proteico), adatto alla trasformazione in semola e alla produzione di Pasta secca artigianale a lentissima essiccazione, contraddistinta dal marchio **"Il Buon grano di Sicilia"** e dal marchio **"Prodotti delle terre liberate dalle mafie"**. Il grano duro della nostra pasta è un grano antico che proviene sia dalle terre confiscate alla mafia che dai produttori associati al progetto ed è interamente biologico, così da ottenere una pasta naturale di alto valore merceologico, nutrizionale e di alto valore sociale. Il grano, dopo la mietitribiatura, viene stoccato per caratteristiche omogenee (colore, peso specifico, contenuto proteico) in silos separati per avere il massimo della qualità; successivamente viene pulito e avviato alla produzione di semola per la pastificazione. La pastificazione artigianale, la trafilatura al bronzo e l'essiccazione lentissima mantengono intatte le proprietà nutrizionali e organolettiche del grano; ciò rende questa pasta unica e gustosa e altamente digeribile. Il nostro slogan riportato in etichetta **"...All'origine il desiderio di valorizzare il cuore e l'anima di un semplice chicco di grano... Oggi l'amore di vedere straordinario il lavoro dei giovani di Liberarmonia"**, insieme al marchio **"Prodotti delle terre liberate dalle mafie"**, contraddistingue la nostra pasta da altre paste presenti sul mercato. **Solo il grano di alta qualità può permetter**



Grano duro Simeto di Sicilia

si il ciclo lento a bassa temperatura. Il nostro è un GRANO DURO DI SICILIA, biologico, della varietà SIMETO altamente proteico e particolarmente adatto alla pastificazione. È da considerare un grano antico in quanto la sua diffusione è ormai scarsissima. Su ogni confezione è riportato altresì il logo per la certificazione biologica CCPB che indica che i prodotti sono naturali, ottenuti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi.



THE GOOD GRAIN OF SICILY

LIBERARMONIA pasta is mainly produced with Sicilian durum wheat of the **"Simeto"** variety (a Sicilian constitutional variety with a high protein content), suitable for processing into semolina and for the production of artisanal dry pasta with a very slow drying process, bearing the trademark **"Il buon grano di Sicilia"** and the trademark **"Prodotti delle terre liberate dalle mafie"**. The durum wheat used in our pasta is an ancient wheat that comes both from lands confiscated by the Mafia and from producers associated with the project. It is entirely organic, so as to obtain a natural pasta of high commercial, nutritional and social value. After harvesting, the wheat is stored according to homogeneous characteristics (colour, specific weight, protein content) in separate silos to ensure maximum quality; it is then cleaned and sent for the production of semolina for pasta-making. The artisanal pasta-making process, bronze-drawing and very slow drying process keep the nutritional and organoleptic properties of the wheat intact, making this pasta unique, tasty and highly digestible. Our slogan on the label **"...At the origin is the desire to enhance the heart and soul of a simple grain of wheat... Today, the love of seeing the extraordinary work of Liberarmonia's young people"**, together with the trademark **"Prodotti delle terre liberate dalle mafie"**, distinguishes our pasta from other pastas on the market. **Only high-quality wheat can afford the slow cycle at low temperatures. Our durum wheat from Sicily is an organic variety, SIMETO, which is high in protein and particularly suitable for pasta making. It is to be considered an ancient grain as its diffusion is now very low.** Each package also bears the CCPB organic certification logo indicating that the products are natural, obtained without the use of synthetic chemicals.