



LE NOVITÀ DELLA BOTTEGA

Chi ci segue sui **social**, già lo sa! Un nuovo marchio è entrato nella nostra bottega: **Cascina Fontanacervo**, pochi km fuori Torino, insignita del titolo di eccellenza **Maestri del Gusto**. Abbiamo iniziato dando la possibilità di ordinare i loro formaggi, ma visto che la prova è piaciuta... ci sono sorprese in arrivo!



Formaggi a km0



Pausa pranzo al lavoro o a casa?
L'importante è che sia davvero SMART! Per questo abbiamo deciso di provare le **zuppe BIO** di **Cereal Terra** che oltre a essere biologiche sono vegane, con soli ingredienti naturali, non necessitano di frigorifero e... **sono subito pronte da gustare!** Provalte tutte: Lenticchie&Zucca; Farro&Ortiche; Ceci&CavoloNero e Vellutata di Piselli.

Questo mese lo abbiamo dedicato ai legumi e la ricetta di questa settimana è speciale, perché pensata per noi dalla Foodblogger torinese **Cucinasmart.it** che, con la **Dietista Martina Mangino**, ha creato il ricettario "*Ricette Smart – Mangiare sano con gusto*". Nel loro prossimo volume sarà inclusa anche la ricetta del: **BURGER DI LENTICCHIE**. ideato per noi! Facci sapere come ti sono venuti e ricordati di seguirle sui social!



Burger di lenticchie
FATTO PER NOI DA: Cucinasmart.it

L'APPROFONDIMENTO: Cosa vuol dire NoCap?

Il caporalato è sinonimo di sfruttamento e diritti calpestati ed è ciò che permette di trovare nei supermercati della grande distribuzione un prodotto a prezzi più bassi di quelli di produzione. Su **La via Libera** il racconto di una cooperativa foggiana che fa parte della filiera italiana contro il caporalato (in Bottega potete acquistare il numero singolo o fare l'abbonamento alla rivista). Qui invece il **decalogo NoCap** e la storia del fondatore del movimento.

Binarìa Bottega
dal lunedì al sabato dalle 10:00 alle 20:30
domenica dalle 10:00 alle 18:00
LUNEDÌ 8 CHIUSI

