



Laboratorio artigianale di pasta all'uovo fresca e ripiena con erbe officinali

Cuore di pasta

Cuore di pasta

Laboratorio artigianale di pasta all'uovo fresca e ripiena con erbe officinali

# il gusto della salute

Da antiche tradizioni della Romagna-Toscana, dall'amore per le cose buone, dalla lavorazione di ingredienti freschi e genuini, nascono i nostri prodotti. Per assaporare il vissuto della gente che sa che il cibo è amore.



Cuore di pasta

Laboratorio artigianale di pasta all'uovo fresca e ripiena con erbe officinali

## La Storia

Cuore di Pasta nasce col desiderio di riscoprire una cultura alimentare e familiare fatta di valori semplici e genuini e promuovere la qualità in tutte le sue componenti.

## L'azienda

Cuore di Pasta è la cucina dove si crea un prodotto ottenuto dall'amore per le cose buone. Un cibo buono per davvero, che rispetta l'ambiente e i cicli delle stagioni, valorizza le produzioni e le tradizioni locali, quelle del territorio toscano-romagnolo, coniugando un mondo antico, fatto di passioni tenaci, ed uno moderno, fatto delle più innovative tecniche di produzione.

Cuore di Pasta concilia gusto e benessere riconoscendo il legame fra alimentazione e salute e lo fa utilizzando ricette antiche dove le erbe officinali, sapientemente curate e accuratamente dosate, apportano un sostegno nell'affrontare lo stress quotidiano e le piccole patologie (insonnia, digestione lenta, ecc.) e ritrovare più facilmente il proprio equilibrio energetico. In un contesto globale dove il livello di conoscenze e di requisiti qualitativi è in continua ascesa, così come il desiderio di benessere, Cuore di Pasta fa suo il principio fondamentale contenuto nel testo del Trattato dell'Antica Medicina di Ippocrate, secondo il quale le abitudini alimentari sono determinanti sulle condizioni di salute di ognuno di noi. A Badia di Susinana, nei pressi di Palazzuolo sul Senio, piccolo comune del Mugello, area ricca di arte, cultura, natura e sapori, Cuore di Pasta apre le porte di casa per accogliervi e illustrarvi la sua filosofia pulita, nuova idea di gastronomia, e introdurvi ad un percorso sensoriale.

## Gli obiettivi

In questo spicchio di Montagna Fiorentina Cuore di Pasta vuole far trovare un angolo ospitale, accogliente e attento alle esigenze di coloro che desiderano sentirsi bene, sia nel corpo che nello spirito, impegnandosi a proporre prodotti di qualità e a comunicare gusto e piacere di vivere. In un vasto panorama di offerte in generis Cuore di Pasta vuole diventare uno spazio speciale per far conoscere l'importanza del benessere come "visione d'insieme"; far sperimentare gli effetti benefici, immediati e non, di uno stile di vita consapevole; curare approfondimenti legati ai tanti elementi salutistici. Cuore di Pasta guarda al futuro e si vuole rivolgere anche al pubblico più "esigente" e sensibile, i bambini, in tutta tranquillità: utilizzando materie prime d'eccezione, selezionate nel territorio limitrofo e mettendo in essere processi che salvaguardano il gusto in tutta sicurezza, per far acquisire ad ogni pasto il sapore di un grande traguardo.

## I prodotti

Morfeo, che favorisce il riposo, Plutone, che stimola la sfera intellettuale e sessuale, Achille, con proprietà antinfiammatorie e antibatteriche, Ramses, che favorisce la digestione, Polon, l'antidepressivo naturale, Pavarotti, con effetti benefici per la voce, ecc. ecc. Questi sono alcuni dei nostri prodotti stagionali, che rispettano il regolare ciclo delle piante ed esaltano i loro effetti benefici. Poi ci sono i "sempreverdi", cioè i prodotti che si trovano tutto l'anno: Maghinardo, tortello di patate mugellano, Ginevra, cappelletto palazzuoloese dalla ricetta di nonna Marcella; e poi tagliatelle, tagliolini o pappardelle, con farine di grano macinate a pietra o di castagne; passatelli, e tanto altro ancora. Tutti i prodotti che compongono la linea speciale della pasta fresca di Cuore di Pasta, classica e non, sono ottenuti dalla lavorazione di ingredienti selezionati e freschissimi: farina, uova, verdure, carni e formaggi di prima qualità, oltre al tocco "magico" delle erbe officinali fornite dal Giardino delle Erbe di Casola Valsenio.

Cuore di Pasta vi aspetta per farvi scoprire tutti i suoi prodotti!

