

Noi crediamo che:

- * Chi fa più fatica non può essere lasciato indietro.
- * Come la terra va curata, rispettata nei suoi tempi e nella sua fertilità, così le persone vanno aiutata a mettere a frutto le loro risorse e potenzialità, soprattutto se giovani.
- * Come agricoltori abbiamo il dovere di recuperare capacità nell'osservazione e selezione delle specie e nella cura del contesto agricolo che ci è affidato.
- * Si può fare impresa mettendo al centro la Persona e l'Ambiente che abitiamo.
- * Il cibo che produciamo non è merce, ma valore e futuro.

**Relazioni, inclusione e
agricoltura biologica:
Ci stai?**

Fai tuo il Manifesto di Caresà!
<https://www.caresa.it/manifesto/>



Caresà

**società cooperativa sociale
agricola**



La cooperativa sociale agricola Caresà nasce a novembre del 2008 dall'idea di alcuni giovani che volevano lavorare in agricoltura e creare opportunità lavorative per giovani e adulti in situazione di fragilità sociale che faticano a inserirsi nel mercato del lavoro.

Per noi essere contadini sociali significa impegnarci da un lato sul fronte di una produzione biologica responsabile, attenta alla sostenibilità e alla salute, dall'altro su quello delle relazioni fraterne, accoglienti tra colleghi e con il territorio.

Siamo una realtà di agricoltura sociale e ci adoperiamo per portare avanti un modello economico e aziendale sostenibile e solidale.

E-mail: info@caresa.it

Web: www.caresa.it

Fb: www.facebook.com/caresa.web/



Natale 2016

**Quest'anno regala relazioni,
inclusione e
agricoltura biologica**



Le nostre ceste di Natale 2016

Anche quest'anno vi proponiamo varie ceste di Natale che potete prenotare fin da ora:

- presso i nostri banchetti,
- inviando un'email all'indirizzo info@caresa.it,
- chiamando Matteo allo 345/0604673.

All'interno delle ceste troverete diverse combinazioni dei prodotti realizzati con i nostri ortaggi:

- * **Zuppa che zucca:** primo piatto già pronto preparato con farro, zucche e cipolle.
- * **Passata di pomodoro:** senza l'aggiunta di altri ingredienti a parte un pizzico di sale.
- * **Crema di radicchio:** condimento per pasta o crostini realizzato con tre tipi diversi di radicchi, cipolle, aglio, vino rosso ed olio evo.
- * **Zucca al naturale:** passata di zucca senza l'aggiunta di altri ingredienti.
- * **Melanzane sott'olio:** preparate con olio evo, sale, peperoncino.
- * **Biscotti al farro monococco integrale:** fragranti frollini aromatizzati alla cannella.

Anche quest'anno proponiamo

la Card

prepagata che consentirà ai vostri amici di assaggiare i nostri ortaggi freschi.

SACCHETTINO: 4,00 EURO

Un vasetto di passata di pomodoro (550 gr). Confezione personalizzabile con altri trasformati (il prezzo finale può variare).



BIS: 9,00 EURO

A scelta due vasetti tra zucca al naturale, crema di radicchio, passata di pomodoro (280 gr)



TRIS: 11,00 EURO

Confezione contenente tre vasetti: passata di pomodoro (280 gr), zucca al naturale e crema di radicchio



BAULETTO: 15,00 EURO

Un vasetto di zuppa che zucca, crema di radicchio e passata di pomodoro (280 gr).



SACCHETTO: 20,00 EURO

Un vasetto di melanzane sott'olio, uno di passata di pomodoro (280 gr), uno di zucca al naturale, uno di crema di radicchio, biscotti al farro monococco



CASSETTA: 30,00 EURO

Un vasetto di melanzane sott'olio, uno di zuppa che zucca, uno di passata di pomodoro (550 gr), uno di zucca al naturale, uno di crema di radicchio, biscotti al farro monococco, una zucca fresca e patate rosse.



Siamo in ogni caso disponibili a realizzare altre composizioni a seconda dei vostri desideri.