

La storia

Pasta Baar è nata nel 1991, nell'ambito del progetto denominato Economia di comunione. Insieme ad altre due giovani, Doris Marchesoni dà il via ad una piccola produzione di pasta all'uovo e agli spinaci nella cantina del centro dei Focolari presente a Baar. Ella scrive: "Il 31 ottobre 1991 tutto è pronto per la prima produzione di pasta. Manca solo la macchina. Piene di energia l'accogliamo verso mezzogiorno. Una prima sfida ci attende: non abbiamo la presa elettrica adatta! La sera tutto è pronto: alle 21 la produzione può finalmente cominciare".

Poco a poco, Pasta Baar deve traslocare in locali sempre più spaziosi. Questo ci permette di aumentare l'offerta: si

producono pasta al curry, alle erbe aromatiche, allo zafferano, al peperoncino... Grazie ai talenti dei collaboratori nascono anche delle simpatiche confezioni regalo.

Durante questi 16 anni, Pasta Baar ha accolto numerosi collaboratori e volontari: giovani, anziani, intere famiglie e ogni tanto addirittura una suora in pensione o un prete. Nell'azienda della "casa rossa" si lavora insieme, ognuno mette o dispone i propri talenti. La solidarietà e la fraternità sono prioritarie. Pasta Baar diventa così una scuola della cultura della condivisione e del dare.

È così che, insieme, si trovano idee sempre nuove per la produzione, la vendita e lo sviluppo dell'azienda.



PASTA BAAR

Pasta fatta in casa

Heidengasse 5, 6340 Baar, Svizzera Tel. + Fax: 041 761 70 80,
pastabaar@freesurf.ch, www.pastabaar.ch

Le nostre specialità

Pasta di semola di grano duro

25 diverse specialità!



Pasta al farro

14 tipi!



Biscotti alla farina di farro



Originali idee regalo

con pasta, vino,
olio di oliva, pesto, ecc.



La produzione

La nostra specialità: la pasta laminata dalla A alla Z

La nostra tecnica di produzione garantisce l'alta qualità della pasta.



La nostra pasta, infatti, fatta con semola di grano duro o farina di farro, è integralmente laminata e non estrusa, secondo la ricetta tradizionale italiana.



I fogli di pasta vengono tagliati come spaghetti, tagliatelle o pappardelle.

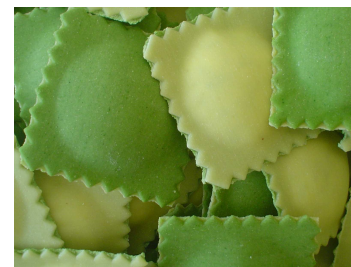


Se passate davanti a Pasta Baar potrete vedere come si produce la pasta, lanciando uno sguardo attraverso le grandi finestre dei locali di produzione.



L'idea

In occasione della visita di Chiara Lubich in Brasile, nel 1991, nasce il progetto "Economia di comunione". Oggi ne fanno parte più di 700 piccole o medie imprese di tutto il mondo. Attraverso la loro attività economica esse vogliono contribuire ad una più equa ripartizione dei beni tra ricchi e poveri.



Queste imprese danno una parte del loro guadagno per lottare contro la povertà e sostenere la formazione di persone a uno stile di vita più solidale.

Il progetto trova interesse nelle discussioni di studiosi d'economia.



La cittadella "Pietra Angolare" è una delle 30 e più cittadelle del Movimento dei Focolari presenti nel mondo. Le aziendine "Pasta Baar", "Von & Für" e l'asilo nido "Miraculix" ne fanno parte.

Esse contribuiscono a fare di questa piccola "città" un modello di vita secondo lo spirito del Vangelo.