Torta di mele e marmellata di lamponi per… #UnLampoNelCuore

Le donne di Bratunac… una storia di donne dal sapore di lampone

Ho appena finito di ascoltare **Rada Zarcovick**, una donna bosniaca nata in un paese che non c’è più. Il suo, un racconto di un massacro che nel 1995 ha sventrato una terra poco lontana da noi: la ex-Jugoslavia. Ottomila persone uccise, per la maggiore .uomini

Donne rimaste sole che hanno trovato la forza di rialzarsi investendo il proprio lavoro nell’antica coltivazione dei lamponi. Donne in rinascita che vivono, lavorano e producono .‘insieme’ in una cooperativa agricola

Le cose lette della guerra che ha travolto questi popoli mi hanno sempre sconvolta. Non capirò mai come il genere umano .può raggiungere soglie di tale crudeltà

Ebbene, sono stata coinvolta in un movimento di solidarietà di 300 food blogger per aiutare queste donne, dando un senso alla giornata dell’8 Marzo. Il compito di ogni blogger sarà quello di preparare una ricetta a base di lamponi. Accettare è stato .un vero piacere, partecipare un onore

Con questa iniziativa, i food blogger che aderiscono a

“unlamponelcuore”intendonofarconoscereilprogetto “lamponi di pace” e la ***Cooperativa Agricola Insieme*** *(coop-insieme.com), nata nel giugno del 2003 per favorire il ritorno a casa delle donne di Bratunac dopo la deportazione successiva al massacro di Srebrenica, nel quale le truppe di Radko Mladic uccisero tutti i loro .mariti e i loro figli maschi*

Per aiutare e sostenere il rientro nelle loro terre devastate dalla guerra civile, dopo circa dieci anni di permanenza nei campi profughi, è nato questo progetto, mirato a riattivare un sistema di microeconomia basato sul recupero dell’antica coltura dei lamponi e sull’organizzazione delle famiglie in piccole cooperative, al fine di ricostruire la trama di un tessuto sociale fondato sull’aiuto reciproco, sul mutuo sostegno, e sulla .collaborazione di tutti

A distanza di oltre dieci anni dall’inaugurazione del progetto, il sogno di questa cooperativa è diventato una realtà viva e vitale, capace di vita autonoma e simbolo concreto della trasformazione della parola “ritorno” nella .”scelta del “restare

Nonostante non sia una food blogger, oggi mi impegnerò al meglio per fare una torta a base di lamponi. Una preparazione molto semplice che dedicherò a delle donne coraggiose che si sono rimesse in gioco percorrendo la strada dell’agricoltura .con la coltivazione dei lamponi

…Lo sapevate che

- I lamponi sono ricchi di vitamina C
- Il loro succo è noto nella medicina naturale per le proprietà benefiche sull’apparato digerente

Torta di mele e marmellata di lamponi

:Ingredienti

uova 2 –
– 150 gr. di farina
– 100 gr. di zucchero
– 100 gr. di marmellata di lamponi
– 1/2 bicchiere di succo di lamponi
– 2 mele tagliate a quadrettini
– 60 gr. di burro ammorbidito
– un pizzico di sale
– una bustina di lievito

:Preparazione

- .In una terrina sbattere le uova con lo zucchero

- Quindi unire uno alla volta tutti gli ingredienti mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo che .trasferirete in una teglia

- Cuocere nel forno precedentemente riscaldato a 180´ per 40. minuti

Una volta raffreddata tagliare la torta a quadrettoni servendola accompagnata da qualche cucchiaio di marmellata di lamponi.

!Una merenda energetica perfetta per la prima colazione

Ecco alcune indicazioni per trovare i prodotti della : Cooperativa Agricola Insieme

sono distribuiti da Coop-Adriatica e NordEst quindi si – trovano più facilmente nel Veneto, Friuli Venezia Giulia, parte dell'Emilia e della Lombardia. I punti vendita che hanno in assortimento i prodotti partono dai 1000 mq in su;

sono distribuiti anche da Altromercato e dal commercio – equosolidale e dal loro sito (altromercato.it) è possibile, tramite anche una richiesta via email, ottenere i punti vendita;

nel milanese vengono distribuiti da **MioBio**, un gas molto – attivo.

‘Banner ‘Mai Esteve