



Filo&Fibra

Cooperativa di Comunità
San Casciano dei Bagni (SI)
Celle sul Rigo
Ponte a Rigo
Palazzone
Figline

Acquistando i prodotti di Filo&Fibra non compri un oggetto ma sposi un progetto
di economia circolare

Cassetta di Cottura di Filo&Fibra

Descrizione generica: Filo&Fibra sta valorizzando e diffondendo tradizioni antiche e spesso dimenticate della cultura popolare. La “cassetta di cottura”, apparentemente un cubo ingombrante di legno, stoffa o feltro, è uno strumento versatile e funzionale, adatto soprattutto a un concetto di vita “veloce ma di qualità”. Cucinare in cassetta, sfruttando il semplice principio di inerzia termica, attraverso la coibentazione con la lana, permette di arrivare a pranzo o a cena con cibi cotti e caldi senza utilizzare alcun tipo di energia esterna e di gustare il sapore unico dato da una lenta cottura. Adatta quindi per molte preparazioni slow food della nostra tradizione. Non occorre sorvegliare la cottura.

Composizione: Scatola costruita con legni provenienti dalle zone di San Casciano dei Bagni (SI) trattata con olio, con stoffa o feltro da economia circolare. La coibentazione interna è costituita da cuscini di cotone, imbottiti di lana cardata proveniente dalle pecore dei nostri allevatori. La lana è materia isolante che mantiene le temperature dei cibi inseriti in cassetta.

Utilizzo attivo: Cottura; fermentazione. Si consiglia l’utilizzo di pentole di terracotta ma anche con quelle in acciaio si ottengono ottimi risultati.

Utilizzo passivo: mantenimento di cibi o bevande fredde per una cena estiva all’aperto. Contenitore per picnic come facevano le nonne delle nonne.

Caratteristiche: La scatola è esente da plastiche. I materiali sono naturali e biodegradabili. La cottura lenta è a vantaggio del gusto, del risparmio di tempo ed economico. Non produce nessun tipo emissione e non necessita di energia attiva se non quella di attivazione della cottura. Decisamente versatile a seconda della temperatura, caldo, tiepido, freddo. Stimola fantasia e creatività attraverso il diverso concetto di cottura.

Il canale youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UCn10B7x-QK4pUrCPqYAxYBQ>

I tutorial cos’è e come si usa

https://www.youtube.com/watch?v=kYUIRzJg_UQ&t=1s

<https://www.youtube.com/watch?v=H4I0TpADzuE&t=7s>

https://www.youtube.com/watch?v=7IY_sJ0Ey9c

<https://www.youtube.com/watch?v=EWK-fi4jGRA&t=19s>

MODELLI

Modello Lavanda - Modello Rosa Canina - Modello Infeltrata - Modello Gnuda



SCHEDA TECNICA CASSETTA DI COTTURA: LAVANDA

Dimensione: Larghezza cm 32 profondità cm 32 altezza 38 (le misure possono variare fino a 5 cm)

Peso 3,8/4 kg

Materiali

Esterno: legno locale , Cipresso-Abete-Castagno - Cotone e Lana vergine cardata

Interno: cuscini coibentanti: FODERA COTONE -850 gr di LANA vergine lavata, carbonizzata e CARDATA Raccolta del 2018 nei territori di san casciano dei Bagni (SI). Lavorazione a filiera corta in Toscana

Manico LEGNO nel coperchio della scatola

Apertura SCORRIMENTO

Trattamento: OLIO naturale

Tipo di Lavorazione: ARTIGIANALE LOCALE

Lavanda: Costo 240 euro



SCHEDA TECNICA CASSETTA DI COTTURA: GINESTRA

Descrizione Cassetta di cottura GINESTRA

Dimensione: larghezza cm 39 profondità cm 33 altezza 36 (le misure possono variare fino a 5 cm)

Materiali

Esterno: locale , Cipresso-Abete-Castagno-Cotone e Lana vergine cardata

Interno cuscini coibentanti: FODERA COTONE -850 gr di LANA vergine lavata, carbonizzata e CARDATA Raccolta del 2018 nei territori di san casciano dei Bagni (SI). Lavorazione a filiera corta in Toscana

Manici LEGNO e sughero

Apertura COPERCHIO LEGNO

Trattamento: OLIO naturale

Tipo di Lavorazione: ARTIGIANALE
Ginestra: Costo 240 euro



SCHEDA TECNICA CASSETTA DI COTTURA: GNUDA BASE

Dimensione: larghezza cm 39 profondità cm 33 altezza 36 (le misure possono variare fino a 5 cm)

Materiali

Esterno: Stoffa: Lino, Cotone o Canapa

Interno: Cotone e lana vergine lavata, carbonizzata e CARDATA Raccolta del 2018 nei territori di san casciano dei Bagni (SI). Lavorazione a filiera corta, documentabile, in Toscana

Apertura a Coulisse

Tipo di Lavorazione: totalmente artigianale. Alcune imperfezioni solo caratteristiche della lavorazione artigianale e rendono il prodotto unico.

Gnuda Base Cotone Costo 135 euro spedizione inclusa in Italia ed Europa



SCHEDA TECNICA CASSETTA DI COTTURA: INFELTRATA

Dimensione: larghezza cm 39 profondità cm 33 altezza 36 (le misure possono variare fino a 5 cm)

Materiali

Esterno: Feltro del Lanificio Bigagli di Montemurlo, caratteristico per prodotti di qualità nel rispetto della sostenibilità e degli animali.

Interno: Cotone e lana vergine lavata, carbonizzata e cardata raccolta del 2018 nei territori di san casciano dei Bagni (SI).

Apertura con zip ancorata da agganci metallici.

Tipo di Lavorazione: totalmente artigianale. Alcune imperfezioni solo caratteristiche della lavorazione artigianale e rendono il prodotto unico.

Infeltrata Base Costo 160 euro

spedizione inclusa in Italia
PH Annamaria Eustachi



Estratto dal libro *Non Sprecate*
Il Resto del Carlino, Bologna, 1941

I segreti di un buon utilizzo:

Bisogna prima far raggiungere al cibo che si vuol preparare il bollore o una rosolatura al fuoco e subito introdurre il recipiente nella cassetta chiudendola perfettamente. Ricordare che è necessaria minor quantità di liquido, perché manca l'evaporazione.

Eccettuati il riso e la pasta, tutti gli altri cibi possono rimanere nella cassetta più del tempo di cottura. Gli esperimenti assegnano alle diverse cotture i seguenti tempi:

- a) pasta secca per minestra, previo bollore sul fuoco, mezz'ora nella cassetta.
- b) riso -idem- venti minuti;
- c) carne lessata -previa bollitura di 30 minuti- circa 4 ore;
- d) fagioli e piselli secchi -previa bollitura di 30 minuti- 4 ore e mezza;
- e) cotechino -previa bollitura di 20 minuti- 3 ore;
- f) minestrone di verdure fresche -previa bollitura di 15 minuti- 2 ore;
- g) patate bollite -previa bollitura di 10 minuti- da 30 a 50 minuti secondo la qualità;
- h) castagne secche -previa bollitura di 20 minuti- 3 ore;
- i) polenta -previa rimescolatura di mezzo chilo di farina per litro di acqua salata e bollente, e di un solo bollore- 2 ore;
- j) stufato di arrosto annegato: rosolatura, aggiunta di acqua, vino o brodo, cottura preventiva di 20 minuti- poi 3-4 ore in cassetta;
- k) tutti gli sformati di verdura e i budini di frutta si possono cuocere a bagnomaria nella cassetta.

In estate si può usare la cassetta di cottura per conservare il ghiaccio, il latte e il brodo. Serve anche per mantenere caldo qualunque liquido - durante la notte - e ciò è molto utile per malati e per bambini."

Cura della cassetta

Lavare le parti contenenti la lana a mano con detersivo delicato ed evitare lo stropicciamento (la lana si infeltrisce) solo il cotone, la canapa e il lino può essere messo in lavatrice e lavato a 40°. La scatola è esente da plastiche. I materiali sono naturali e biodegradabili, può cambiare nelle fantasie e colori del tessuto.

Le nostre ricette e spiegazioni <https://www.youtube.com/channel/UCn10B7x-QK4pUrCPqYaxYBQ>

Il nostro sito: www.filoeffibra.it

La cassetta di legno

Scatola costruita con legni, abete, cipresso e castagno, provenienti dalle zone di San Casciano dei Bagni (SI) ed è trattata con olio.



La Gnuda

Scatola prodotta dalla sartoria F&F di San Casciano dei Bagni (SI) con stoffe prevalentemente lino canapa e cotone. Le fantasie sono a produzione limitata.



L'infeltrata

Scatola prodotta dalla sartoria F&F di San Casciano dei Bagni (SI) con feltro da economia circolare. I colori sono a produzione limitata.



Due parole su Filo&Fibra

Perché: La Coop femminile di comunità Filo&Fibra nasce con l'intento di portare innovazione e una nuova visione della tradizione attraverso l'economia circolare e da contaminazione. Le cooperative di comunità hanno l'obiettivo di mantenere vive e valorizzare comunità locali a rischio spopolamento, con particolare riferimento a quelle situate in territori montani.

L'idea: Nei materiali di tradizione troviamo il motore dell'evoluzione e della crescita comunitaria. Nella capacità di trasformazione cerchiamo conoscenza e bellezza per gli oggetti di uso quotidiano. Nel desiderio di tutela, promuoviamo il rispetto dell'ambiente, la rielaborazione e la riscoperta del saper fare.

I progetti: Economia circolare – Prodotti da trasformazione di lana locale tra tradizione e ricerca – Manufatti tessili e oggettistica da recupero - Design – E-commerce – Negozio virtuale condiviso – Coworking – Laboratorio della creatività – Laboratori creativi del saper fare – Vetrine vive - Arte.



Vieni a trovarci nel nostro laboratorio o visita il nostro sito www.filoeffibra.it per scoprire tutti i prodotti e le attività della nostra Cooperativa di Comunità.



**A Celle sul Rigo in Via del Poggio
Laboratorio/Museo - Coworking**

**A S.Casciano dei Bagni (Siena)
Sede amministrativa Piazza della Repubblica 4
Coordinamento Via Roma 8
filofibracoop@gmail.com - 0578513227**



Cassetta di Cottura di Filo&Fibra Cooperativa di Comunità

Filo&Fibra sta valorizzando e diffondendo, attraverso una nuova lettura, tradizioni antiche e spesso dimenticate della cultura popolare attraverso processi produttivi e manufatti basati sulla tutela dell'ambiente e l'economia circolare.

*Ambiente
Artigianato
Economia Circolare
Inerzia termica*

Prodotti di abili sarte e mastri artigiani

La Cassetta di Cottura, nelle sue varianti in legno o interamente in tessuto o feltro, è il prodotto che incarna appieno tutti i nostri valori: dal recupero della lana dei pastori del territorio, al lavoro manuale di sarte e artigiani, fino al notevole risparmio energetico consentito dal metodo di cottura senza combustione utile anche per la gestione del tempo.

*Cuoce
Fermenta
Mantiene il caldo e il freddo*

Decisamente versatile a seconda della temperatura necessaria, può quindi essere usata sia per continuare la cottura che per mantenere in caldo o al fresco cibi e bevande. Ottima anche per la preparazione dello yoghurt in quanto la temperatura costante favorisce un perfetto processo di fermentazione.

Manuale

Come funziona la cassetta:

Sfruttando il semplice principio di inerzia termica, attraverso la coibentazione con la lana, la cottura in cassetta permette di arrivare a pranzo o a cena con cibi cotti e caldi senza utilizzare alcun tipo di energia esterna (esclusa quella necessaria per l'attivazione) e di gustare il sapore unico dato da una lenta cottura.

Adatta quindi per molte preparazioni slow food della nostra tradizione quali carni e verdure in umido, legumi, verdure, minestrone e zuppe.

Caratteristiche:

La coibentazione interna è costituita da cuscini di cotone imbottiti di pura lana vergine cardata proveniente dalle pecore dei nostri allevatori. La lana, da rifiuto speciale, diventa materia nobile isolante che mantiene le temperature dei cibi inseriti in cassetta. La scatola è esente da plastiche. I materiali sono naturali e biodegradabili. Sono prodotti artigianali posso presentare irregolarità che diventano un valore aggiunto.

Non produce emissioni e non necessita di energia attiva. La cottura lenta è a vantaggio del gusto e della salute. Cuocere in cassetta favorisce il risparmio di tempo per il cuoco/a e di economie.

Composizione:

1. Involucro esterno : in legno con coperchio, in feltro da economia circolare con chiusura a zip o in tessuto, cotone, in esaurimento, lino e canapa con chiusura a sacco;
2. Interno: cuscini estraibili da posizionare compatti per garantire l'isolamento termico.

Precauzioni:

1. Non avvicinare la Cassetta a **NESSUNA** fonte di calore o fiamma libera.
2. Appoggiare la cassetta in un piano perfettamente livellato

3. Usare acqua o liquidi con moderazione
4. Fare molta attenzione nell'inserire la pentola bollente nella cassetta controllando anche che **NON** ci siano persone o bambini di un metro.
5. Non trasportarla o muoverla durante la cottura e mantenerla lontano dai bambini.

Consigli:

- Si consiglia di usare pentole di adeguata grandezza in terracotta o in acciaio (sconsigliato l'alluminio) purché il coperchio garantisca una perfetta chiusura. Nel caso in cui la pentola sia troppo piccola stringete la coulisse posta nella parte bassa.
- Non aprire la cassetta: comporta dispersione di calore.
- Proteggere l'interno della cassetta con un canovaccio per evitare bruciature, soprattutto con l'utilizzo delle pentole di coccio.

- Considerare che non essendoci evaporazione, le quantità di acqua necessaria che variano in base al tipo di preparazione, vanno comunque diminuite.
- la temperatura dell'alimento deve raggiungere la temperatura del liquido. Ad esempio bollire le patate per 10 può bastare, i ceci, alimenti duri e secchi, anche dopo l'ammollo, hanno necessità di una bollitura di 30 minuti... capire il funzionamento della cassetta scatena la creatività e la fantasia.
- Areare e far asciugare i cuscini dopo l'utilizzo per evitare muffe. Esporre i cuscini al sole diretto è consigliato..

Abbiamo pensato di riportare il testo che abbiamo trovato un vecchio libro della nonna...quello che ci ha fatto riscoprire la Cassetta di Cottura.