



Chi siamo

I Negozio, situato all'interno del Centro Pime di Milano, è libreria e negozio di oggetti, profumi e cibi che raccontano storie di solidarietà ed emancipazione, umana e spirituale. La libreria offre una scelta ampia ma selezionata di testi religiosi, di saggistica e narrativa, di libri per bambini e per la didattica. Gli oggetti, l'abbigliamento e il cibo provengono, per la gran parte, da progetti solidali italiani e esteri e da comunità monastiche.



I Centro Pime, che ha sede in via Monte Rosa 81, a Milano è un centro di cultura e animazione missionaria, promosso dal Pontificio Istituto Missioni Estere (PIME).

Il Natale del Negozio Pime

er questo Natale, il Negozio del Pime ha voluto selezionare il meglio del Natale solidale proposto da nostri fornitori più rappresentativi: confezioni regalo che assemblano i prodotti più gustosi dei monasteri, della cooperazione sociale e della lotta alle mafie.

Si tratta di proposte solidali e di qualità, dolci e salate, con un occhio alle eccellenze regionali italiane.

Da segnalare: il **nostro panettone**, le **eccellenze regionali italiane**, le **birre dai monasteri**, ma non solo.

Il Panettone del Pime



II Panettone Solidale

Il Panettone Solidale è un'idea regalo gustosa e tradizionale, un dono per sostenere le missioni umanitarie.

Realizzato dalla cooperativa Variomondo con lievito madre e ingredienti equo-solidali, è avvolto in tessuti confezionati dalla Sortoria sociale di Palermo laboratorio creativo fondato sull'economia circolare. La sartoria promuove il riciclo tessile, coinvolgendo sarti professionisti e persone svantaggiate di ambienti diversi. Un progetto di valorizzazione umana che intreccia artigianato, sostenibilità e storie, per dare una nuova vita alle cose e alle persone

Disponibile nelle versioni:

Classica – 900 gr

Gocce di cioccolato – 900 gr

Mela e cannella – 750 gr

Pandoro – 750 gr

15,00 €

16,00€

16,80€

16,00 €

Libera Terra























Confezione grande

- Penne rigate biologiche 500 gr
- Lenticchie biologiche 400 gr
- Ceci biologici 400 gr
- Cous Cous di grano duro biologico 500 gr
- Passata di pomodoro Siccagno biologica 410 gr
- Hummus crema di ceci biologica 270 gr
- Caponata di melanzane di Sicilia biologica 270 gr
- Paté di melanzane biologico 130 gr
- Frollini farro e mandorle biologici 300 gr
- Marmellata di Arancia rossa di Sicilia IGP biologica 270 gr
- Liquore di limoni bio 500 ml
- Giato Nero d'Avola
 Perricone DOC Sicilia 750 ml

80,00€

Libera Terra









Confezione in latta

- Busiate biologiche 500 gr
- Lenticchie biologiche 400 gr
- Tarallini pugliesi biologici di grano duro 250 gr
- Passata di pomodoro Siccagno biologica 410 gr
- Paté di melanzane biologico 130 gr
- Olio Extravergine di oliva biologico 500 ml
- Marmellata di limoni biologica 270 gr
- Frollini semintegrali al cacao biologici 250 gr
- Ton dolce da forno all'Olio Extravergine di oliva 750 gr
- Paste di mandorle all'arancia biologiche 160 gr
- Liquore di arance amare biologico 500 ml

90,00€



ibera Terra nasce con l'obiettivo di valorizzare territori stupendi ma difficili, partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona.

Antica Farmacia dei Monaci Camaldolesi



Confezione Vini Pregiati 3 bottiglie

- "Vino dei Romiti" rosso 2015
- Passito
- "Farnetino" bianco

58,00€



Confezione Vini Pregiati 2 bottiglie

- "Vino dei Romiti" rosso 2015
- "Borbotto" rosso

35,00 €



antica Farmacia di Camaldoli è probabilmente uno dei luoghi monastici più celebri in Italia e nel mondo. Antichissime descrizioni svelavano che per raggiungerla era necessario attraversare una impervia strada sugli appennini a cavallo tra Toscana ed Emilia Romagna e lo sviluppo dell'arte speziale è conosciuta fin dal 1331. L'Antica Farmacia di Camaldoli produce da tantissimi anni tisane, rimedi naturali, liquori, cosmetici. Nella cantina "La Mausolea" dei monaci Camaldolesi si producono vini di qualità con passione e dedizione.

Monastero Valserena



Confezione Liquori

- Nocino 20 cl
- Aloysia 20 cl
- Calendario 2023

29,00€



Valserena è un monastero di monache contemplative appartenenti all'Ordine Cistercense della Stretta Osservanza Fondato nel 1968 dalla comunità di Vitorchiano, si estende sulle colline toscane, tra i boschi e gli olivi della val di Cecina. , in provincia di Pisa. Seguendo la Regola di San Benedetto, le monache realizzano numerosi prodotti tra cui Il Nocino di Valserena che è un tonico aperitivo gradevolmente amaro, fabbricato con sistemi tradizionali di infusione e di invecchiamento naturale. Estratto direttamente dal mallo delle nostre noci, contiene solo sostanze vegetali genuine. Il suo contenuto alcolico è di 30°. Infuso artigianale di Aloysia Citriodora, pianta aromatica con proprietà rilassanti e toniche, dal gradevole aroma simile agli agrumi, nota anche come erba Luisa o Cedrina per la profumazione delle sue foglie; è prodotto secondo un'antica ricetta delle spezierie monastiche. In estate può essere servito liscio a fine pasto o sulla macedonia e sul gelato, mentre d'inverno può diventare un ottimo punch. La sua gradazione alcolica è di 34°.

Monastero Trappiste Vitorchiano



- mela e arancia *400 gr*
- Biscotti cantucci 250 gr
- Vino bianco
 Coenobium 750 ml









Ordine Trappista è una comunità che appartiene al movimento monastico della Regola di san Benedetto. I monaci e le monache Trappiste mettono la propria vita al servizio della preghiera e del lavoro nell'ambito di una vita comunitaria. Sono tantissimi i prodotti realizzati dai monaci Trappisti birre, biscotti, cioccolato, confetture. Una piccola percentuale della loro produzione è destinata all'uso personale, mentre il resto viene venduto e col ricavato viene soddisfatto il fabbisogno della comunità monastica.

I Monaci della Cascinazza



Confezione regalo 2, 3 o 4

2 Birra Blond e Birra Amber **3** Birra **Blond**, Birra **Amber** e Birra **Bruin**

22,50 €

35,50 €

4 Birra Blond, Birra Amber, Birra Bruin e Birra Kriek

46,00€



Alle porte di Milano, all'interno del Parco agricolo Sud, la Comunità Monastica Benedettina della Cascinazza si è insediata nel 1971 in un tipico cascinale lombardo ristrutturato. Dopo aver vagliato diverse opportunità lavorative, la comunità, sull'esempio di molti monasteri benedettini in Europa, ha preso in considerazione la produzione della birra. Nel 2008 è stato realizzato il primo micro birrificio italiano gestito interamente da monaci che ha prodotto la prima birra artigianale monastica del nostro Paese, continuando la tradizione delle birre in stile abbazia.

Dolci Saperi



Alberello di cioccolato

120 gr

- Bianco + Confetti Colorati
- Bianco + Pistacchi
- Latte + Confetti Colorati
- Latte + Mandorle
- Latte + Nocciole
- Fondente + Caffè
- Fondente + Fave Di Cacao
- Fondente + Mandorle
- Fondente + Nocciole
- Fondente + Pistacchi







Tavoletta natalizia

40 gr

Tavoletta di cioccolato arricchita (vari gusti su base bianco, al latte o fondente)

3,50€





Tavoletta Buon Natale

40 gr

- Bianco
- Latte
- Fondente

3,50€

Dolci Saperi









Palline di Natale

30 gr

Tavoletta di cioccolato arricchita (vari gusti su base bianco, al latte o fondente)

3,50€



Quadrotto

500 gr

Tavola decorata in elegante confezione regalo

- Latte + decori bianco
- Fondente + decori bianco

21,50 €



Albero di cioccolatini

250 gr

Albero di Natale formato da n.10 Cioccolatini assortiti con frutta secca

21,50 €



Dolci Saperi nasce dalla passione di un gruppo di amici impegnati nel sociale. La sfida, nata quasi per gioco, era quella di produrre una linea di prodotti gastronomici che fosse non solo buona dal punto di vista etico, ma anche buona al palato. Prodotti di alta qualità, certificati equo e solidali, e dal costo contenuto: questo il primo obiettivo. La pasta di cacao che costituisce la base di questi cioccolati è realizzata da un raffinato blend tra due delle migliori qualità presenti sul mercato: da una parte abbiamo la pasta di cacao proveniente dalla Repubblica Domenicana, dall'altra quella proveniente dal Perù, in una miscela studiata su misura per raggiungere l'eccellenza del gusto. La pasta di cacao è inoltre al 100% equosolidale, ed è prodotta con tutta l'attenzione e la cura di tre piccole cooperative artigianali. del tutto artigianale è la produzione del cioccolato, che avviene interamente in Italia, nel laboratorio di Paderno Dugnano.



Via Monte Rosa, 81 - 20149 Milano parcheggio da Via Mosè Bianchi, 94