

Il valore dei grani di un tempo si fa strada tra i consumatori

Iniziativa Coldiretti per farne capire le qualità

Tempo di mietitura a Verona, anche se i campi hanno risentito del clima avverso che ha fatto ritardare le semine. Per celebrare questo significativo momento agricolo e un prodotto prezioso come il grano, domenica 23 giugno nel mercato a km zero di Santa Lucia in Piazza Martiri di Istria e Dalmazia si è tenuta un'iniziativa con spiegazioni e degustazioni per conoscere i grani antichi. Si sono così conosciuti i procedimenti della trasformazione dal grano alla panificazione con i mastri fornai. A seguire, una degustazione di prodotti da forno con olio di produzione delle aziende agricole locali.

«C'è un crescente interesse per la pasta 100% italiana e di qualità nel nostro Paese, senza dimenticare la passione crescente di preparare pane e pasta fatta in casa – commenta Franca Castellani, presidente del Consorzio Veronatura che gestisce i mercati a km zero di Campagna Amica di Coldiretti -. È questo uno dei motivi della riscoperta anche da parte delle giova-



ni generazioni di semi dimenticati, come ad esempio il Senatore Cappelli, il Tumminia, il Monococco. Sono grani che vengono lavorati con la macinazione a pietra, così da mantenere le proprietà nutrizionali presenti nel chicco. Hanno un rapporto più equilibrato

tra amido e glutine e quindi più appetibili in caso di intolleranze alimentari. L'invito è di andare a conoscere ricette, segreti e aspetti nutrizionali tra gli agricoltori sempre disponibili a dare informazioni e a tenere un dialogo aperto con i cittadini».