



▼
Il cereale del futuro
www.dallagiovanna.it

Il **Tritordeum** è il cereale del futuro, incrocio naturale fra grano duro e orzo selvatico. Cereale 100% italiano, è ottenuto con metodi e tecnologie tradizionali e coltivato nella zona dell'Alessandrino, in filiera controllata, secondo un rigido disciplinare. Rispetto al frumento tradizionale, il Tritordeum contiene più fibra, più luteina e risulta più digeribile. Grazie a un buon assorbimento dei liquidi, inoltre, ha un' eccellente lavorabilità e garantisce un'ottima durata nel tempo del prodotto finito. È ideale per utilizzi diversi, dal pane alle pizze e focacce, dalla pasta fresca alla frolla.



Tritordeum Uniqua Verde, ideale per utilizzi diversi, dal pane alle pizze e focacce, dalla pasta fresca alla frolla, è acquistabile anche nell'e-shop Molino Dallagiovanna (www.shopdallagiovanna.it)



Da antichi grani di Sicilia, Maiorca e Tumminia moliti a pietra naturale e cilindri, arriva Sisili proposta dal Molino di Pordenone

▼
Sisili
www.molinopn.com/it

Da antichi grani di Sicilia, Maiorca e Tumminia, moliti a pietra naturale e cilindri, il **Molino di Pordenone** ha realizzato una miscela di farine e semole con varietà di grano duro e grano tenero. Le caratteristiche organolettiche di queste varietà di grani e l'unicità del clima mediterraneo della Regione Sicilia, conferiscono a queste farine sapori e profumi unici. Si tratta infine di farine a basso indice di glutine e ricche di oligo-elementi del germe di grano e della crusca.



La ricerca di Claudio Grossi e Molino Grassi porta alla miscela di quattro varietà antiche, **Miracolo, Virgilio, Ardito e Fiorello**, che vengono macinate in esclusiva ottenendo due farine: la Miracolo tipo 1 e la nuova Miracolo Integrale.

▼
La ricerca dei grani antichi
www.molinograssi.it



La ricerca dei grani antichi nasce nel 2013 grazie alla collaborazione con Claudio Grossi, agricoltore parmense appassionato di biodiversità che, nei suoi campi sulle colline parmensi, inizia a seminare una varietà di grano antica e particolare chiamata Miracolo per la sua spiga grossa, contenente molti più chicchi del normale. Questo grano, come quasi tutti quelli antichi, è altissimo, raggiunge circa 1,60 m di altezza. La ricerca di Claudio Grossi e Molino Grassi porta alla miscela di quattro varietà antiche, **Miracolo, Virgilio, Ardito e Fiorello**, che vengono macinate in esclusiva ottenendo due farine: la Miracolo tipo 1 e la nuova Miracolo Integrale. Dall'utilizzo in panificazione dei grani antichi, abbinati a metodi tradizionali di lavorazione, si ottengono prodotti da forno unici per sapore e profumi. Non si tratta di un ritorno nostalgico al passato ma di un consapevole e scientifico guardare al futuro per non perdere quel patrimonio di biodiversità territoriale e varietale che hanno fatto la storia del nostro cibo.