



## Filiere di pane agricole in Piemonte

### *Il ruolo della Ricerca*

**Giovedì 11 settembre 2014**

**Ore 20.30**

*Cascina Rosa, Località Bottonasco 28, CARAGLIO (CN)*

Dopo 4 anni di prove sperimentali in pieno campo, presentiamo i risultati in provincia di Cuneo per il recupero delle vecchie varietà di frumento locale e lo sviluppo di una filiera del buon pane.

Una serata alla scoperta di un prodotto che da secoli è alla base della nostra alimentazione e che produttori, consumatori attivi, associazioni, GAS e giovani alla ricerca di nuovi mestieri stanno cercando di riportare sulle nostre tavole con la dignità di un vero alimento.

#### **Programma:**

Presentazione dei risultati della ricerca in Piemonte:

- Frumenti di vecchia e nuova costituzione: quali differenze?
- Le caratteristiche agronomiche di Abbondanza, Andriolo, Frassineto, Gambo di ferro, Gentil rosso, Sieve, Verna e delle miscele
- Le caratteristiche qualitative e nutrizionali delle vecchie varietà

Esperienze locali che uniscono contadini e artigiani per la produzione di pane con farine di varietà tradizionali di frumento:

- *Il Papavero Rosso* (Caraglio)
- *Pan ed Langa* (Alba)

La ricerca continua....la sperimentazione 2014: campi catalogo, rete di aziende agricole, mulini e panificatori.

#### **Per contatti:**

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche: Dr. Paola Migliorini, [p.migliorini@unisg.it](mailto:p.migliorini@unisg.it)

AIAB in Piemonte: Dr. Sandra Spagnolo, [s.spagnolo@aiab.it](mailto:s.spagnolo@aiab.it) cell: 3484041026

Rete Semi Rurali: <http://www.semirurali.net>; [info@semirurali.it](mailto:info@semirurali.it)