

NOTIZIE DALLE AZIENDE

A CURA DI MANZONI PUBBLICITÀ

"CIBO VERO: IN VIAGGIO CON GLI AGRICOLTORI DI ALCE NERO" SECONDA TAPPA IN EMILIA ROMAGNA ALLA SCOPERTA DEL FARRO BIO

La seconda tappa di "Cibo Vero: in viaggio con gli agricoltori di Alce Nero" ha avuto come protagonista il farro. L'azienda agricola Torre Arabella di Monterenzio ha ospitato una giornata dedicata a questo antico cereale. Andrea Morara ha accompagnato nel giro dei campi, a pochi giorni dal raccolto, spiegando come nasce il farro biologico Alce Nero. *"Il farro ha una storia antichissima: del suo predecessore spontaneo sono state trovate tracce addirittura 23mila anni fa, molto prima dell'età dell'agricoltura. Si tratta di un grano a stelo alto, molto digeribile con straordinarie caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche. Durante questa giornata di Cibo Vero abbiamo preso un impegno importante verso i nostri agricoltori di farro: valorizzare questo importante grano che ha mantenuto pressoché inalterate le caratteristiche nel tempo. Per la grande valenza nutrizionale, abbiamo scelto di utilizzarlo per le paste e pappe della nostra nuova linea baby food. Diamo l'appuntamento a settembre al Sana per la sua presentazione"*, ha commentato Lucio Cavazzoni, Presidente di Alce Nero e Mielizia.

