

Il salone



Al Sana di Bologna le paste alla spirulina

● Al Salone internazionale del Biologico e del Naturale, sono state presentate le paste alla spirulina e al grano antico Taganrò, coltivato già nell'Impero romano. Prodotti biologici made in Marche. La spirulina è un'alga ad alto contenuto proteico adatta al consumo da parte di coloro che non mangiano proteine animali, come vegetariani e vegani. Il grano antico Taganrò, macinato a pietra, è invece un frumento antico coltivato nelle zone cerealicole del mar Nero; ha un alto valore proteico e non dà intolleranze. Dal 1600 questo grano è andato disperso, ma ora è stato riprodotto dalla Cooperativa la Terra e il Cielo. «Per noi il Sana è un po' come ritornare in famiglia visto che vi partecipiamo fin dalla prima edizione del 1987 - dice Bruno Sebastianelli, presidente della cooperativa - È interessante, ogni anno, conoscere l'approccio al biologico di nuovi consumatori, attenti a capirne il modo di fare agricoltura».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

