



Ore 10,30 – Ristorante "Il Cardinale"

Paliano e il Grano Monococco

Progetto Monella: risultati della sperimentazione della coltivazione del Grano Monococco nel territorio di Paliano

PALIANO - Si svolgerà domenica 14 giugno 2015 presso il monumento naturale «La Selva» di Paliano (FR) la

I Festa della Trebbiatura del Grano Monococco

L'evento avrà inizio alle ore 10:30 e si concluderà intorno alle ore 17:30. Durante la mattinata saranno presentati i risultati della sperimentazione della coltivazione del Grano Monococco. L'iniziativa si inserisce nella presentazione dei risultati del «Progetto Monella», il cui scopo è quello di migliorare la capacità di produzione e trasformazione del grano monococco, una antica varietà di grano coltivata già nel VIII secolo a.C. dalle peculiari caratteristiche nutrizionali: ha un basso tenore di glutine e contiene invece molte proteine e carotenoidi.

Il progetto «Monella» si propone di sviluppare nel Lazio delle filiere di trasformazione del grano monococco per ottenerne pasta, biscotti, prodotti da forno, granella integrale ecc. prodotti a bassa tossicità ed allergenicità, caratterizzati da valore nutrizionale e dietetico elevati, alto contenuto in proteine, ricco di composti anti-ossidanti, zinco, ferro e «amido resistente». Fra le attività del progetto, anche la valutazione delle caratteristiche agronomiche, tecnologiche e nutrizionali di tre genotipi di grano monococco: Monlis, Hammurabi, ID331.

Al termine sarà possibile degustare i prodotti tipici locali contenenti farina di monococco a cura dell'

Ass

ociazione «Palio dell'Assunta e Corteo Storico»

Paliano, domenica 14 giugno «I Festa della Trebbiatura del Grano Monococco» e progetto «Monella»

Scritto da Giorgia Ciavardini e Nino Piras

Mercoledì 10 Giugno 2015 18:42 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 10 Giugno 2015 18:52



La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione della famiglia trebbiatura (Trita) a cura dell'Associazione «Natura in Campo».