

# GAP Tigullio Paradiso

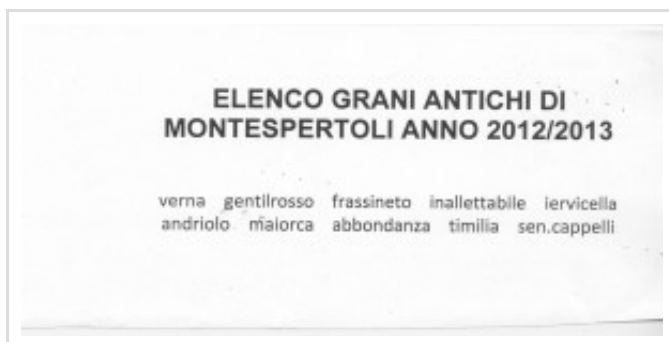
Just another WordPress site

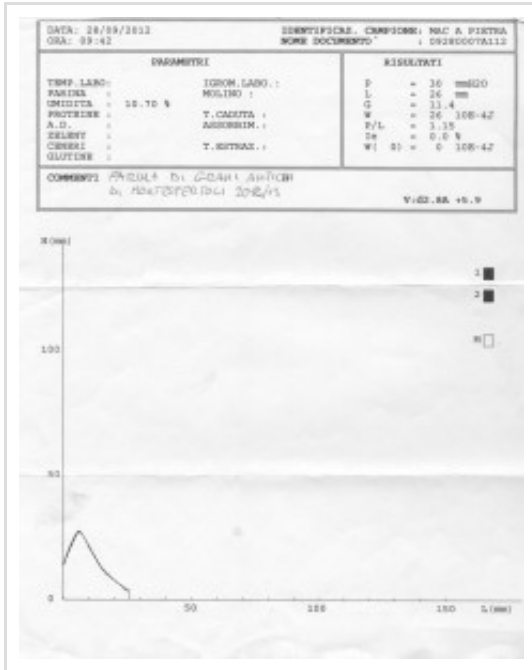
## Molino Paciscopi Montespertoli

E' il Molino che macina al momento dell'ordine. Con la sua farina viene prodotto il pane dei Grani Antichi di [Share](#) Montespertoli, un vero e proprio esempio di filiera corta.

Molino Paciscopi  
via Trieste 117 – 500 MONTESPERTOLI (FI)  
tel/fax 0571 609554

Pubblichiamo le caratteristiche della farina di Grani Antichi





Caratteristiche dei prodotti da forno ottenuti da "antiche" varietà di frumento

I grani antichi, i primi grani addomesticati dall'uomo e gli antenati degli attuali grani, hanno mostrato promettenti risultati in alcuni mercati nella forma di cibi biologici/salutistici e di prodotti alimentari con più cereali. Questi mercati di nicchia sono guidati dalla domanda dei consumatori di alimenti biologici che negli ultimi anni e in particolare nel 2008 ha subito un incremento consistente (dati ISMEA 2011). Tra i grani antichi, il monocolocco e il fiore sono attualmente di grande interesse per l'ottenimento di prodotti da forno. I consumatori trovano i prodotti a base di fiore più digeribili e addirittura considerati terapeutici rispetto a quelli prodotti con grano tenero. In alcune pratiche di medicina alternativa, i grani antichi sono stati proposti all'interno della dieta di pazienti in trattamento per problemi di salute, come la colite ulcerosa, l'elevato tasso di colesterolo nel sangue, l'artrite reumatoide, la depressione e il cancro (Strohliov et al., 1991, 1994). Diverse ricerche hanno dimostrato che il consumo di cereali integrali (whole grain) aiuta a ridurre l'incidenza di malattie croniche come il diabete (Meyer et al., 2000), malattie cardiovascolari (Thompson 1994, Jacobs et al., 1998), e il cancro (Thompson 1994, Smigal 1992; Nicodemus et al., 2001), e questi benefici per la salute sono stati attribuiti in parte al loro contenuto fitochimico peculiare. Recenti ricerche hanno evidenziato come le vecchie varietà presentino una composizione in metaboliti secondari molto più variabile rispetto a quanto osservato nelle nuove, conferendo alle prime migliori caratteristiche nutrazionistiche (Dinelli et al. 2007, 2009). Inoltre, quando le farine di tali varietà vengono impiegate per la produzione di pane e prodotti da forno, alcune proprietà nutrizionali possono essere potenziate con la lievitazione naturale mediante impasti acidi costituiti dalla associazione di determinati ceppi di lieviti e batteri lattici. Le proprietà nutrizionali del pane e dei prodotti da forno non dipendono solo dalla materia prima utilizzata (varietà di frumento e sistema di produzione), ma anche dai processi di trasformazione adottati. In particolare, tali proprietà possono essere potenziate ricorrendo, nella fase di fermentazione dei diversi prodotti, alla lievitazione naturale a pasta acida. I vantaggi offerti dall'impiego di impasti acidi sono strettamente correlati alle specie di lieviti e di batteri lattici in essi presenti e al loro reciproco rapporto quantitativo. In effetti, è stato dimostrato come l'impiego di specifici ceppi di batteri lattici dotati di capacità funzionalizzanti, possa determinare una riduzione della frazione glutinica (Di Cagno et al., 2002), un incremento di tenori di acido folico e una riduzione dell'acido fitico, oltre a conferire una migliore digeribilità del prodotto finito.