

VISITA GUIDATA ALLA FILIERA DEI GRANI ANTICHI DI MONTEPERTOLI



Visto l'interesse suscitato nei laboratori esperienziali sull'uso della Farina e del Grano, l'associazione Achillea organizza una mattinata fuori porta, dedicata alla scoperta della Filiera dei Grani Antichi di Montespertoli.

In collaborazione con l'Associazione Grani Antichi di Montespertoli avremo modo di iniziare a conoscere questa splendida realtà, fatta di produttori, trasformatori, professionisti e ricercatori che coltivano il grano secondo ritmi e modalità proprie delle varietà di grano antiche, tipiche del nostro territorio toscano, curando gli aspetti della salubrità alimentare, del rispetto e valorizzazione del territorio, delle relazioni umane tra i vari attori di filiera.

Relazioni che crescono nel tempo e che attirano l'attenzione, poiché basate sulla semplicità, sulla trasparenza, sulla passione, sulla consapevolezza condivisa che si può stare tutti meglio collaborando e uscendo dalle trappole di mercato della grande distribuzione.

ASSOCIAZIONE ACHILLEA E.T.S.

Sede Legale: Via di Ripoli 12, 50126 Firenze - C.F: 94277570480

www.associazioneachillea.it

L'associazione Grani Antichi di Montespertoli ci aprirà le porte del Molino, dove viene macinato il grano, del Forno, dove viene lavorato e cotto il pane. L'obiettivo è condividere con queste persone un modo di essere e allo stesso tempo migliorare la consapevolezza di quello che mangiamo quotidianamente, il pane, la pasta. Artigiani esperti e semplici allo stesso tempo.

Programma della giornata (Sabato 7 Marzo 2020)

- ore 9.00 Ritrovo collettivo al Parcheggio dei Bottai, Via Cassia 49/A, uscita autostradale Firenze Impruneta (gratuito).
Redistribuzione delle macchine e partenza con mezzi propri verso Montespertoli.
- ore 10.00 Visita al Molino Paciscopi, molino con macine in pietra e laminatoi. Il Sig. Gianni Paciscopi ci mostrerà le fasi di lavorazione del grano antico, dalla pulitura, allo stoccaggio, alla macinazione, al confezionamento della farina.
- ore 11.00 Visita al Forno Panchetti. Il Sig. Marco Panchetti ci farà visitare il suo forno, ci illustrerà le varie fasi di lavorazione del pane e ci parlerà della sua esperienza con i grani antichi.
- ore 12.30 Pranzo presso l'Agriturismo "Borgo Stella", socio produttore di grano e farro dell'associazione Grani Antichi di Montespertoli. Chiudiamo la visita assaggiando ciò che abbiamo visto in mattinata. Pranzo a base di prodotti della filiera. Rientro previsto dopo il pranzo.

Modalità di partecipazione

La presente iniziativa è riservata ai soli Soci dell'associazione Achillea.

Per partecipare è **OBBLIGATORIO** prenotare la presenza, inviando richiesta a: segreteria@associazioneachillea.it entro e non oltre 10 giorni prima dell'evento.

Il numero di posti è limitato, causa dimensioni del Mulino e del Forno. La priorità alla partecipazione sarà in base alla data di arrivo della prenotazione.

La visita è un'attività istituzionale Achillea ed è **GRATUITA** per tutti i Soci Achillea. Il costo della visita è interamente sostenuto dall'Associazione Achillea.

Sono esclusi i costi di viaggio ed il pranzo, che rimangono a carico dei singoli partecipanti. Il costo del pranzo sarà regolato direttamente con la struttura agrituristica.

ASSOCIAZIONE ACHILLEA E.T.S.

Sede Legale: Via di Ripoli 12, 50126 Firenze - C.F: 94277570480

www.associazioneachillea.it

Menù del pranzo

Antipasto composto da crostini misti al pomodoro, cipolla e pinoli, fagiolata. Salumi locali artigianali (salame, finocchiona, prosciutto) o verdure grigliate come alternativa vegetariana.

Pasta artigianale di grani antichi trafilata al bronzo, condita a scelta tra pomodoro, ragù o pesto.

Arrosto di carne di produttore locale (salsiccia, rosticciana, pollo livornese) o ceci e fagioli cotti in forno e formaggio come alternativa vegetariana. Contorno di patate arrosto ed insalata mista.

Vino biologico Chianti e birra biologica di produzione dell'agriturismo.

Acqua e caffè.

Costo del menù: 25€
(da regolare con l'agriturismo)

Buon appetito :)

Note:

Il pane e la pasta sono realizzati con grani antichi prodotti e lavorati dai soci della filiera dei Grani Antichi di Montespertoli.

Il vino, la birra e l'olio sono biologici e prodotti dall'agriturismo. I sughi e tutti i condimenti sono preparati freschi dall'agriturismo.

I formaggi provengono da produttore locale di Castelfiorentino. Le carni e i salumi sono lavorati artigianalmente da macelleria vicinale con materia prima locale.

Si prega di esplicitare intolleranze o particolari esigenze alimentari al momento della prenotazione.

Riferimenti

per qualsiasi informazione logistica contattare direttamente il Socio Fabio Cerri, promotore dell'iniziativa, ai seguenti recapiti: 3288648495 - benessere@fabiocerri.it

Ringraziamenti

Si ringrazia l'Associazione Grani Antichi di Montespertoli per la collaborazione ed il prezioso contributo. Di seguito il link dell'associazione, per chi desidera approfondire:

<https://www.graniantichitoscani.com/it/>

