

ANTICAMENTE: FARINE COMBATTENTI

Il potere di **cambiare il mondo dell'alimentazione** è nelle mani di chi sa **scegliere con consapevolezza** cosa mettere quotidianamente sul proprio piatto.

Scegliere le farine di **grani antichi** Anticamente vuol dire scegliere un prodotto **sano, pulito e nutriente** perché ricavato da grano coltivato nei **nostri terreni** secondo i principi dell'**agricoltura organica rigenerativa** e perché **macinato a pietra**.

L'agricoltura organica rigenerativa permette di **salvaguardare la fertilità e la salubrità del terreno** senza l'uso di chimica di sintesi né interventi meccanici invasivi; la macina a pietra consente di mantenere la **farina viva**, grazie alla presenza del **germe del grano** (ricco di vitamine, aminoacidi, sali minerali, proteine e grassi "buoni") ed equilibrata, grazie alla fibra presente nella **crusca**.

Lanciata ad aprile 2021 come **chiamata a raccolta** per aiutarci a **svuotare i magazzini** rimasti fermi **causa COVID**, la campagna solidale **People Have The Flour Power** non si ferma. **Unisciti alla nostra rivoluzione!**

UN PROGETTO AGRI-CULTURALE

Dal 2021, oltre ai 12 ettari in località Trepalade, abbiamo preso in custodia 10 ettari di proprietà demaniale inclusi nella vasta area archeologica del **Museo nazionale e Area archeologica di Altino**, nel comune di Quarto d'Altino. Questi terreni ci sono stati affidati dalla Direzione Regionale Musei Veneto con l'accordo di averne cura **non solo a livello ambientale, ma anche a livello storico**, promuovendo in sinergia con il Museo periodiche **iniziative agri-culturali**.

COME ORDINARE

Le nostre farine si possono ordinare, assieme al Pane coraggioso, tramite **la nostra applicazione** (scaricabile all'indirizzo app.anticamente.com) con ritiro settimanale presso **la nostra sede a Musestre di Roncade**, presso i **punti di ritiro GAP** o presso i **negozi convenzionati**, oppure scegliendo la **consegna con corriere**. Gli ordini vanno effettuati **entro la mezzanotte del martedì** con ritiro il giovedì (venerdì per consegne con corriere).



**PEOPLE
HAVE THE
FLOUR POWER**

Farine agricole e combattenti.
Unisciti alla nostra rivoluzione!

In collaborazione con

 **AGRITURISMO
DE FAVERI**
CUCINA DELLA NOSTRA TERRA

 **anticamente®**
PANE CORAGGIOSO E FARINE COMBATTENTI

 **MATERA CORRA**
AGRICOLTURA PULITA

 **MATERA ANTICA**
MACINATE A PIETRA



FRUMENTO PIAVE

Macinato a pietra tipo "2"

Frumento Piave – o “grano del Piave” – è il nome con cui tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 si iniziò a indicare la varietà di grano maggiormente diffusa nel territorio del Basso Piave, frutto di un miglioramento agricolo ancora “naturale”. Pur essendo classificato come grano tenero, la particolarità del suo seme lo avvicina ai grani duri, rendendolo quindi ideale sia per la panificazione sia per la produzione di pasta. Caduto nell'oblio a causa dell'avvento di varietà più produttive come il Gentil Rosso, e successivamente di quelle moderne, è stato felicemente recuperato a partire dal 2016 nell'ambito del nostro progetto di filiera. **Ideale per pane, pizza, dolci, pasta e tutte le preparazioni.**



MISCUGLIO 20 VARIETÀ

Macinato a pietra tipo "2"

Il nostro miscuglio di varietà antiche è fatto direttamente in campo, non in mulino. La coltivazione in miscuglio è infatti un sistema migliorativo e adattivo della biodiversità fatto dalla Natura, senza l'intervento dell'uomo. Il risultato è un grano in perenne evoluzione, in quanto si adatta via via ai terreni e alle condizioni specifiche in cui viene coltivato. La farina che ne deriva è particolarmente ricca di profumi, che in cucina si trasformano in ricchezza di sapori. **Consigliamo di usarla mescolata a Piave e/o a Gentilrosso per pane, pizza, dolci e tutte le preparazioni; da sola per i dolci.**



FRUMENTO GENTIL ROSSO

Macinato a pietra tipo "2"

Il Gentil Rosso è una varietà di grano tenero (o “gentile”, da cui il nome) che verso la metà dell'800 dalla nativa Toscana si è diffusa prima in Emilia Romagna e poi – verso l'inizio del '900 – in Veneto, dove tra il 1920 e il 1930, grazie alle sua migliore capacità produttiva rispetto, per esempio, al frumento Piave, arriverà a coprire quasi la metà della superficie coltivata a grano. È la varietà su cui lavorò maggiormente, a suo tempo, il prof. Todaro, sostenitore – a differenza del prof. Strampelli – del miglioramento per selezione invece che per ibridazione. **Ideale per pane, pizza, dolci, pasta e tutte le preparazioni.**



FARRO MONOCOCCO

Macinato a pietra tipo "2"

Il farro Monococco è la varietà più antica di grano di cui si abbia memoria. È considerato il “padre” di tutti i frumenti in quanto prima varietà che l'uomo ha imparato a coltivare, circa 10.000 anni fa, selezionando varietà selvatiche. Grazie alla sua arcaicità e al fatto che si è evoluto secondo natura, la farina di Monococco è la più ricca dal punto di vista nutrizionale e organolettico, associando ad un alto valore di proteine e vitamine un basso contenuto di glutine. **Consigliamo di usarne 1/3 negli impasti a base di Piave e/o Gentilrosso. Straordinaria sulla pasta frolla con uova e burro di qualità, o con altri ingredienti nobili.**

PAGNOTTA RUSTICA DI GRANI ANTICHI (1kg circa)

440 g farine Anticamente
220 g lievito madre solido
325 g acqua
12 g sale

FASE 1 Versa nella farina 265 g di acqua e inizia ad impastare. Aggiungi il lievito, continua a lavorare la massa per qualche minuto e solo a questo punto aggiungi il sale. Quando il sale sarà ben assorbito aggiungi i restanti 60 g di acqua e continua ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Riponi l'impasto in un contenitore oleato e lascialo riposare a temperatura ambiente per minimo mezz'ora, massimo 2 ore.

FASE 2 Trascorso il tempo di riposo lavoralo con 2 o 3 giri di pieghe, poi sistemalo in un cestino da lievitazione (per es. una ciotola capiente con dentro un canovaccio pulito cosparso di farina) e attendi il raddoppio del volume, preferibilmente a una temperatura di circa 30° (per es. nel forno con la sola luce interna accesa, in modo da creare una camera tiepida).

FASE 3 Al raddoppio della pagnotta (che potrebbe impiegare dalle 2 alle 4 ore) capovolgila su una teglia foderata con della carta da forno, incidila a piacere e inforna subito. Cuoci in forno a 230° modalità statico per circa 30 minuti, avendo cura di inserire preventivamente, e solo per i primi 10 minuti circa di cottura, un contenitore con un po' d'acqua.

TUTTO SULLA (PASTA) MADRE

La lievitazione con pasta madre resta la tecnica che **più valorizza i nostri cereali**. Siamo sempre a disposizione per **regalare un pezzetto del nostro lievito**, quello che usiamo settimanalmente per produrre il Pane coraggioso: basta chiedercelo in fase di ordine. Se inoltre vuoi **ricevere le istruzioni** per gestirlo al meglio e il link al nostro pratico **calcolatore on-line**, inquadra il QRcode e **iscriviti alla nostra newsletter!**



LA RICETTA