

# "LA VITA È IN CONTINUA EVOLUZIONE!"

Il Miscuglio di Aleppo di frumenti teneri è una Popolazione Evolutiva che conta circa 2000 varietà da tutto il mondo, costituita nel 2009 in Siria da Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando e denominato FURAT (nome arabo del fiume Eufrate).

Grazie ai tanti incroci tra varietà diverse della stessa specie, resiste bene alle avversità climatiche e alle malattie, adattandosi al terreno di volta in volta.

Una pasta a basso tenore di glutine grazie alle caratteristiche della sua farina, quindi di grande digeribilità.

100% GRANO ITALIANO  
DALLE NOSTRE TERRE

MACINATO A PIETRA

ESSICAZIONE A BASSA  
TEMPERATURA



# INOSTRIFORMATI

Penne, Casarecce e Fusilli (conf. da 500gr.)



## Il ciclo produttivo

Il frumento tenero viene coltivato nelle aziende dei nostri soci: az. agr. Giovanna Furlan (Pianiga, Ve), az. agr. Damo Antonio (Campagnalupia, Ve), az. agr. Bepi Bregolato (Torreglia, Pd) e az. agr. Biancospino (Albignasego, PD). Il grano viene poi macinato al mulino La Grande Ruota di Sermide (MT) per poi essere trasformato da VisVita a S. Martino di Lupari (Pd). Un ciclo produttivo interamente etico nei confronti dei lavoratori.



# BIODIVERSITÀ ALIMENTARE E FRUMENTO

Lo sapevi che, consumando pasta di grano tenero Furat si contribuisce al mantenimento delle sementi tramandate da agricoltore ad agricoltore, e si salvaguarda la nostra biodiversità alimentare?





## Miscuglio di Aleppo

### POPOLAZIONE EVOLUTIVA DI FRUMENTO TENERO FURAT

Il miscuglio di Aleppo di frumenti teneri è una Popolazione Evolutiva che conta circa 2000 varietà di tutto il mondo, costituita nel 2009 in Siria dai Genetisti Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando e denominato FURAT (nome arabo del fiume Eufrate).

Arriva in Italia dalla Siria nel 2010, e qui continua ad evolversi nelle terre di una rete sempre più diffusa di lungimiranti agricoltori, in questo caso a Padova e dintorni presso alcuni soci della Cooperativa agricola El Tamiso, a partire dalle semine 2021.

Una molteplicità di biotipi che riesce ad esprimere le peculiarità dei diversi territori e delle mutazioni climatiche in corso, dando ad ogni raccolto di grano un gusto unico, insieme ad una nuova semente sempre meglio adattata ai terreni ed ai luoghi in cui andrà coltivata.

Grazie al lavoro appassionato dei suoi soci che lo coltivano con amore, la Cooperativa El Tamiso, oltre a gestire lo scambio dei semi tra i soci, trasforma questo grano in Pane cotto a legna e prodotti alimentari di elevata qualità. Tutte le fasi dal seme al prodotto finito seguono il metodo biologico "delle origini", con tecniche e valori che troviamo espressi in Rete Humus – Rete sociale per la bioagricoltura italiana.

**HUMUS**

RETE SOCIALE PER LA BIOAGRICOLTURA ITALIANA