

Leggerezza e digeribilità a regola d'arte



Grano Antico Saragolla: La rinascita di una tradizione senza tempo.

Il grano duro Saragolla è un'antichissima varietà per lungo tempo coltivata nel Sud Italia. Molini di Voghera oggi recupera questa tradizione insieme ai migliori agricoltori dell'Oltrepò Pavese. Macinato lentamente per non danneggiare gli amidi si ottiene una farina ricca di proteine vegetali e con un basso contenuto di glutine per una leggerezza e una digeribilità uniche.

www.molindivoghera.it | Tel. 0383.41320



Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

Farina di Grano Antico Saragolla



Il **Grano Saragolla** è un cereale antico, non molto famoso e coltivato da pochi in Italia. Ma chi lo conosce si rende subito conto della sua somiglianza con un'altra farina, di moda sulle nostre tavole, derivata anch'essa dalla macinazione del grano Khorasan (con cui condivide la prima lettera del nome).

Il Khorasan è infatti una varietà di grano molto specifica. Contiene dal 12 al 18% di proteine, è **ricca in selenio, magnesio e zinco** e ha un glutine molto destrutturato e quindi più digeribile.

Un grano antico, coltivato per secoli in **Anatolia, Egitto e in Mesopotamia**.

ORIGINI BALCANICHE

Il Grano Saragolla (*Triticum turgidum* ssp. *durum*) è una varietà di Khorasan, introdotta in Italia centrale dalle popolazioni balcaniche di origine medio-orientale nel 400 d.C. Il termine Saragolla sembra derivare dal bulgaro antico, e il nome significa **chicco giallo**.

Popolare per molti secoli, la coltivazione del Grano Saragolla diminuisce a partire dal XVIII secolo, con l'importazione di grani duri da Nord Africa e Medio Oriente, e il fenomeno dell'ibridazione delle spighe, messo in atto all'inizio del XX secolo, accentua la sua emarginazione. Oggi il Grano Saragolla sopravvive solo in alcune aree dell'**Abruzzo, del Sannio e della Lucania**.

UN GRANO DURO E RESISTENTE

Il Grano Saragolla è un grano a ciclo precoce, duro e ambrato e presenta un fusto alto fino a 180 cm. Ha la cariosside (l'involucro del seme) nuda e più lunga di qualunque altro frumento e la sua farina è di colore giallo intenso. **Resistente ai parassiti**, si presta molto bene alla coltivazione biologica.

PERCHÉ FA BENE

Il Grano Saragolla è **nutriente, salutare e altamente digeribile**. È particolarmente apprezzato dagli intolleranti ai prodotti del grano comune per la sua **ridotta quantità di glutine** e possiede un alto contenuto di **selenio e beta carotene**, eccellenti antiossidanti.

L'Università di Firenze insieme con l'Azienda Ospedaliero-Universitaria Careggi ha rilevato che consumare prodotti a base di Khorasan **riduce i fattori di rischio cardiovascolare**, e risulta meno dannoso per l'apparato intestinale. Motivi in più per mettere sulla vostra tavola il Saragolla: una scelta **sana, gustosa e a chilometro zero**.



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera S.p.A. Strada Retorbido, 18, 27058 Voghera (PV) ITALY
Tel +39 0383 41320 Mail. info@molinidivoghera.it Sito Web. www.molinidivoghera.it

