



SEQUERCIANI

grano



S.S. SEQUERCIANI SOCIETÀ AGRICOLA
LOC. SEQUERCIANI - 58023 GAVORRANO (GR) - ITALY
FISCAL CODE AND VAT N° IT-01 44 97 30 538
TEL + 39 0566 028053 / +36 340 2637849
INFO@SEQUERCIANI.IT

WWW.SEQUERCIANI.IT



SEQUERCIANI

grano



SEQUERCIANI PASTA

***I grani antichi
di Sequerciani***

WWW.SEQUERCIANI.IT



La Linea „I grani antichi di Sequerciani“

Sequerciani è impegnata nella coltura di grani „...rimasti antichi...“, cioè originali nella loro struttura genetica che quindi, a differenza delle nuove e più moderne varietà di grani duri diffusi in commercio, sono esenti dalle mutazioni indotte nel corso degli ultimi 70-80 anni con l'avvento della bio-chimica e della genetica nell'agricoltura intensiva per aumentare le rese produttive.

In altre parole, i grani antichi altro non sono che varietà del passato rimaste autentiche e originali, ovvero che non hanno subito alcuna modificazione tesa ad aumentare la produttività.

Sequerciani adotta questo tipo di coltura con sistema di rotazione triennale cereali - leguminose - oleaginose, su una estensione di 15 ettari complessivi. I prodotti raccolti e posti in commercio hanno tutte le certificazioni Bio (Bioagricert) e biodinamiche (Demeter).

I Grani antichi seminati da Sequerciani sono il Senatore Cappelli (grano duro) e Verna (grano tenero). In aggiunta Sequerciani fa ogni anno esperimenti per il recupero di altri grani antichi arrivando a formare una vera e propria „banca dei semi“.

Principali differenze tra i grani antichi ed i grani convenzionali

• NESSUN UTILIZZO DI SOSTANZE FUNGICIDE ED ANTIPARASSITARIE

I „grani antichi“ hanno struttura più alta e con brattee (reste) più dure: sono più vulnerabili ai venti ed alle piogge ma, a differenza dei grani convenzionali (più bassi), non sono soggetti ad attacchi di parassiti e funghi e non richiedono pertanto i costanti e massivi trattamenti pesticidi, diserbanti e fungicidi.

• MINORE RAFFINAZIONE

Dai grani antichi di Sequerciani si ottengono farine meno raffinate, in quanto vengono lavorati con la macinazione a freddo (pietra o cilindri), rispetto a quella prodotta con grano moderno. Grazie a questo tipo di lavorazione, infatti, si hanno prodotti che potremmo considerare semi-integrali, ovvero rispetto alle farine 0 o 00 mantengono molto di più le proprietà nutrizionali presenti nel chicco.

• MINORI LIVELLI DI GLUTINE

La modifica del grano moderno ed i massicci trattamenti a cui sono sottoposte le colture hanno fatto sì che esso sia diventato molto più ricco di glutine, con tutti gli svantaggi che ciò comporta per il nostro organismo. I grani antichi, invece, mantengono un rapporto più equilibrato tra presenza di amido e presenza di glutine, contenendo una percentuale minore di questa proteina di cui ultimamente tanto si discute; tale equilibrio, oltre a rendere il prodotto più leggero e digeribile, favorisce l'assorbimento di Sali minerali come il calcio.

• EVITANO LO SVILUPPO DI INTOLLERANZE

La gluten sensitivity, ovvero la sviluppata sensibilità al glutine che si riscontra sempre più frequentemente negli ultimi anni, è probabilmente dovuta ad un consumo eccessivo del grano moderno ricco in maniera smisurata di glutine. Il vantaggio di utilizzare grani antichi, meglio ancora se variando la propria alimentazione con cereali senza glutine, scongiura o quanto meno allontana, la possibilità di sviluppare intolleranza al glutine. Attenzione: I celiaci invece, così come non possono consumare grano moderno, non possono neppure inserire grani antichi nella propria alimentazione.