



## La Terra e il Cielo

### GRANI DURI ANTICHI

#### Grano Senator Cappelli

Il Grano duro Senator Cappelli fu largamente utilizzato a partire dagli inizi del '900, in particolare nel meridione d'Italia (Basilicata, Calabria, Puglia, Sardegna), grazie alla sua larga adattabilità, alla sua rusticità ed alla eccellente qualità della sua semola. Per tali motivi alcune aziende agricole come la cooperativa La Terra e il Cielo lo coltivano ancora dopo quasi un secolo e la utilizzano come materia prima per la produzione di pasta di qualità superiore.

#### Grano Etrusco

E' uno dei pochi grani antichi rimasti originali nella sua natura e struttura genetica. contiene dal 20 al 40% di proteine in più, e

percentuali più elevate di amminoacidi, vitamine e minerali tra i quali un alto contenuto di selenio: minerale dalle capacità antiossidanti. Aggiunto al vantaggio di essere altamente digeribile.

#### Grano Taganrog

Si tratta di un grano antico coltivato nelle zone cerealicole del Mar Nero, molto apprezzato in Italia già dal tempo degli imperatori romani e da noi riprodotto a partire da pochi chicchi. Alto valore proteico, grande tenuta di cottura, gusto delicato e gradevole, bel colore. Non dà intolleranze. Può essere sostitutivo del Kamut.

### LA TERRA E IL CIELO

La cooperativa agricola biologica LA TERRA E IL CIELO nasce nel 1980 adottando da subito metodi biologici ma anche biodinamici. A buon titolo, quindi, essa può essere annoverata tra le prime e più durature esperienze biologiche nel panorama italiano. La riscoperta ed il rilancio di antiche varietà di cereali e legumi, selezionate per la qualità e non esclusivamente per la quantità, ha rappresentato e rappresenta uno dei punti cardine dell'attività della cooperativa. Oggi il farro (*triticum dicoccum*), particolarmente adatto per la pastificazione, l'orzo mondo da tostare, usato in passato come sostituto del caffè, il miglio, i tre grani duri di varietà antiche (Senatore Cappelli, Taganrog ed Etrusco), la cicerchia (*lathyrus sativus*), considerata anticamente il legume dei poveri, rappresentano per LA TERRA E IL CIELO dei veri simboli della propria scelta di qualità e sostenibilità.

## LEGUMI:

### Cicerchia

Produzione di legumi simbolo per la Cooperativa La Terra e il Cielo è appunto la Cicerchia. Questo è un legume particolarmente ricco di proteine, contiene vitamine del gruppo B, proteine, sali minerali, fibre e polifenoli. Rappresenta, inoltre, una fonte di calcio e fosforo.

La Cicerchia ha ottenuto il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale italiano da parte del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Oggi si tratta di un alimento piuttosto raro al di fuori delle regioni che la conservano per tradizione.

Questo alimento ha fatto a lungo parte della tradizione e dell'alimentazione contadina italiana. La cicerchia è uno dei legumi più antichi e più consumati dai nostri progenitori. Se ne trovò traccia già in Mesopotamica con datazione risalente a più di 8000 anni fa.

### BIOLOGICO ITALIANO EQUO E SOLIDALE

LA TERRA E IL CIELO rappresenta un esempio di vera cooperativa che lavora e commercializza esclusivamente materie prime biologiche italiane, in prevalenza marchigiane, proveniente dai produttori agricoli soci, ai quali è garantito un prezzo equo. La loro attività, infatti, non mira soltanto a difendere l'agricoltura biologica italiana dei piccoli produttori che tutelano l'ambiente e la biodiversità ma contribuisce all'affermazione di un modello economico e sociale più equo, fondato su un'economia solidale.