

Economia
02 Luglio 2021

Alla scoperta dei grani antichi e a scuola di cucina dall'agrichef Martelli

Sabato 3 luglio, dalle ore 11, al Mercato di Campagna Amica in via Canalazzo 59



02 Luglio 2021 Il grano e il 'rito' della mietitura saranno celebrati domani, sabato 3 luglio, al Mercato di Campagna Amica Ravenna (via Canalazzo 59). Infatti, è tempo di mietitura e tempo di raccontare la filiera del grano, cereale protagonista dell'alimentazione e della gastronomia del territorio.

Con le calde temperature che stanno caratterizzando queste settimane di inizio estate, le spighe sono maturate in fretta e la raccolta è già partita da alcuni giorni sia in pianura che in collina. La qualità del grano è buona e questo significa che si avranno ottime farine e semole da cui ricavare pasta, pane, pizza, tutto made in Italy.

Da un'analisi di Coldiretti su dati Ismea relativi al 2020, i consumi di pasta garantita al 100% da grano italiano hanno registrato un balzo del 29% in valore nel carrello pari a quasi il triplo della pasta normale. Con il Covid, infatti, è tornata prepotentemente la 'dieta mediterranea' sulla tavola dei consumatori, spinta da un aumento medio dell'11% dei consumi nel 2020 dei suoi prodotti simbolo come olio extravergine d'oliva, frutta e verdura fino alla pasta, per effetto della tendenza delle persone a compensare il maggiore tempo trascorso in casa con un'alimentazione più sana.

Proprio per festeggiare il grano, da cui 'prendono vita' alimenti base della nostra cultura gastronomica e della dieta mediterranea, considerata l'alimentazione più equilibrata perché fonte di benessere e salute, il Mercato, a partire dalle 11 di domani, presenterà un'esposizione di farine da grani antichi salvati dagli agricoltori e ospiterà la 'piccola scuola di cucina contadina' dell'agrichef Gianluca Martelli dell'Agriturismo Martelli di Ravenna che svelerà come preparare alcuni piatti di pasta della tradizione.

Come sempre il mercato sarà aperto dalle 8.30 alle 13 con la possibilità di acquistare i prodotti di stagione della filiera agricola, sia freschi che trasformati, dall'ortofrutta ai formaggi, ai salumi, dal vino alle uova, dal pane all'olio extravergine.

I grani antichi saranno protagonisti anche dei piatti speciali che nella giornata di domenica 4 luglio saranno proposti a pranzo dall'agrichef Stefano Gardi, presidente provinciale di Terranostra, la rete degli agriturismi di qualità Coldiretti, presso il suo agriturismo Tenuta Nasano di Riolo Terme. ? □

