

UN PO' DI STORIA

Gli **usi civici** risalgono alla notte dei tempi quando era consuetudine da parte dei nobili e del clero concedere, alle povere comunità locali, il diritto gratuito di pascolare, di raccogliere la legna e di pescare nelle loro proprietà. Grazie a questi diritti, mantenutesi nel tempo, l'A.S.B.U.C. di Migliarino gestisce oggi, a tutela della comunità, circa 100 ettari di terreni agricoli di demanio collettivo, ubicati nell'area di bonifica del lago di Massaciuccoli, all'interno del Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli, un territorio unico ed esclusivo, ma molto vulnerabile dal punto di vista ambientale e, per i residenti, una forte identità culturale da custodire e preservare



VALORIZZARE ATTRAVERSO LA TAVOLA

L'obiettivo è gestire le terre civiche con vantaggi di carattere socio-economico e ambientale, attraverso il coinvolgimento degli imprenditori locali, la salvaguardia della biodiversità e preservando lo straordinario territorio dall'inquinamento chimico.

E' nata la filiera Pasta Civica a km zero

LA PASTA CIVICA

Ottenuta con semola **100%** grano antico **Senatore Cappelli**, coltivato nel **Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli** senza uso di concimi chimici, pesticidi, diserbanti e **macinato a pietra**



GRANI ANTICHI: BUONI PER LA SALUTE

Il grano **Senatore Cappelli**, così chiamata in onore del promotore della prima riforma agraria dell'Italia unita, è una varietà antica nata nel 1915 attraverso un'accurata selezione compiuta da **Nazzareno Strampelli** senza l'uso delle moderne tecniche di manipolazione genetica. Recenti studi hanno dimostrato che l'uso di grani "moderni" per la produzione di pasta e pane, frutto cioè delle tecniche di manipolazione genetica e dotati di elevato contenuto in glutine di alta qualità tecnologica, garantisce impasti velocemente panificabili e paste resistenti alla cottura, ma può sviluppare una sensibilizzazione dell'organismo a questa proteina, causando la comparsa della celiachia, cioè l'intolleranza al glutine (Prof S. Benedettelli et al. 2013 "Pane nuovo da grani antichi").

LAVORAZIONE

La **molitura mediante antiche macine a pietra** che trasformano il grano **Senatore Cappelli** in una semola di altissimo valore nutrizionale con un contenuto inalterato di germe di grano, la **trafila tradizionale al bronzo** e la **lenta essiccazione a bassa temperatura**, esaltano le qualità organolettiche di questo antico cereale.



CARATTERISTICHE PRODOTTO

Nasce una pasta artigianale, che rievoca i sapori e i profumi di un tempo in cui si dava spazio alla qualità e genuinità del prodotto, dal gusto deciso e una perfetta tenuta alla cottura. La consistenza in bocca è vigorosa, la digeribilità, l'apporto di fibre, vitamine e sali minerali sono molto elevati, così come il valore proteico che raggiunge il 17% sul secco