

FOTO pasta civica



Trebbiatura grano Senatore Cappelli luglio 2012



Grabella di Senatore Cappelli luglio 2012



Grano senatore Cappelli maggio 2014



Grano Senatore Cappelli – Maggio 2014



Pastificio Conforti – Produzione tagliatelle da grano Senatore Cappelli



I 3 formati di Pasta civica

VECCHIANO L'INIZIATIVA DEL COMITATO DI MIGLIARINO: AVVIATO IL TEST DEL GUSTO

L'Asbuc vara la «pasta civica»

Grano antico nei terreni della Bonifica. E produzione a Km zero

VALORIZZARE il proprio territorio diventa un piacere quando per farlo si passa dalla tavola. A pensarci è stato il comitato usi civici di Migliarino (Asbuc), che ha progettato di dare nuova vita all'agricoltura e al turismo gastronomico grazie alla produzione di pasta al 100% biologica, senza disidratatori e sfruttando una varietà di grano antico e ricco di nutrienti, ovvero il Grano 'senesce Cappelli' macinato a pietra. Altro punto forte della «pasta civica» migliarinese è quello della filiera corta. Infatti, il grano viene macinato nel molino F.lli Rossi di Fivizzano e la fase della lavorazione avviene nel pastificio Conforti di Migliarino. «L'idea ci è venuta in quanto il comitato gestisce una serie di terreni agricoli — spiega la presidente dell'Asbuc Migliarino Laura Mazzanti — e volendo valorizzarli abbiamo pensato a questo modo naturale, sostenibile e potenzialmente attrattivo dal punto di vista turistico. Inoltre la produzione è totalmente biologica visto che si svolge in un ambiente fragile come quello della Bonifica».

TUTTO È cominciato circa un anno fa, quando sono stati fatti

LAURA MAZZANTI
«L'idea è nata un anno fa e in pochi mesi è decollata. In distribuzione i pacchi»

ti i primi passi dai volontari dell'Asbuc verso il progetto della Pasta civica e in una manciata di mesi ecco che il prodotto sta per essere testato. «Stiamo distribuendo gratuitamente i pacchi

di Pasta civica agli abitanti di Migliarino — continua Mazzanti — e chiederemo discretamente i pareri a chi la assaggia. Avremmo voluto fare una 'pastasciutta' ma dovremo aspettare che migliori la stagione. Intanto continuiamo a raccogliere adesioni da parte di chi vuol fare parte di questo nuovo progetto, come agricoltori, ai quali si potrebbe distribuire il grano Cappelli, oppure anche ristoranti e gestori di strutture di riccezione turisti-

ca, che potrebbero dare un valore aggiunto alla propria offerta grazie alla pasta prodotta nella zona. Un progetto gestito e finanziato dagli stessi volontari Asbuc che promettono di diventare una forza trainante nel settore turistico vecchianese, grazie alla sua genialità e allo stesso tempo semplicità. Per contattare il comitato è possibile scrivere alla mail info@asbucmigliarino.it.

Andrea Valtriani



FILIERA CORTA il gruppo Asbuc e i campi coltivati



Esclusivo di Repubblica



Iniziative regionali per la promozione della pasta civica

EXPO  
RURALE TOSCANA 2013 
Dove germogliano le idee
Filiera "Volte, racconti, esperienze"
Sabato 14 Settembre - spazio incontri
La pasta civica, storia di una comunità e sue iniziative
h. 11.00 - 12.00 *ASBUC Migliarino, Pisa*





EXPO RURALE

Pasta civica

A.S.B.U.C. di Migliarino

- Valorizzare un territorio di uso civico
 Progetto di buona città e di buon cibo promosso dalla comunità di MIGLIARINO, con il coinvolgimento di imprenditori locali, nelle attività di coltivazione e distillazione di una civica pasta di semola di semola di grano duro, all'interno del Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli, nel territorio unico ed esclusivo, con elevata valenza paesistica, ma molto vulnerabile dal punto di vista ambientale.

- Scopo del progetto:

- Tutelare i terreni di uso civico della comunità di Migliarino, privati nell'area di origine del lago di Massaciuccoli, un territorio unico ma molto vulnerabile dal punto di vista ambientale.
- Fornire cibo di qualità nel rispetto dall'ambiente e della salute umana.
- Dare una spinta all'economia e al settore turistico locale.
- Preservare e arricchire il territorio di uso civico dall'inquinamento.
- Documentare la biodiversità anche attraverso la coltivazione di varietà antiche.

- Il Prodotto
 La pasta Civica è ottenuta con 100% di frumento tenero Cappelli, varietà antica di grano duro nata nel 1874, attraverso un'accurata selezione, senza l'uso delle moderne tecniche di manipolazione genetiche.

- La filiera produttiva

COLTIVAZIONE di grano duro Cappelli nei terreni di uso civico all'interno del Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli, in provincia di Pisa.

MOULTURE presso il Mulino Rivo di Pietrasanta con macina a pietra, per ottenere una semola di grano duro nutrizionalmente ricca alla preservazione dell'aroma di grano.

PASTIFICAZIONE finalizzata dal pastificio Conforti di Migliarino che ha trasformato la semola in una pasta artigianale per ottenere il profumo e il sapore del cibo antico.

INNOVATIVE E BUONE PRATICHE GIÀ SVILUPPATE E OPERANTI IN TOSCANA COERENTI CON IL TEMA DI EXPO MILANO 2015 “NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA”

TXT EXPO 2015
 Toscana per EXPO 2015

Good living in Tuscany
 Tuscany for EXPO 2015

Il buon vivere toscano
 La Toscana per EXPO 2015

Pacini Editore in collaborazione con La Nottola di Minerva è lieto di invitarla alla presentazione del nuovo fascicolo di TXT

Il buon vivere toscano
 Idee e progetti per EXPO

martedì 7 aprile, ore 18.00
 Caffè Letterario Le Murate, Firenze

Coordina Daniela Lauria, direttore editoriale di TXT

Intervengono:
 Gianni Salvadori, Assessorato all'Agricoltura e Foreste, Regione Toscana
 Carlo Chiostrì, Dirigente, Regione Toscana

www.pacineditore.it www.labmagazine.it www.expotuscany.it

Pacini Editore

La Nottola di Minerva