

Attività realizzata con il contributo del programma di sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020 Misura 16.1 A 2

Codice progetto: ID 27798



Newsletter n. 9

Il giorno 8 febbraio 2023 si è svolto un evento divulgativo presso il Molino Spoletini di Arcevia, dove è stato illustrato il processo di macinatura della Cicerchia di Serra dé Conti per l'ottenimento delle farine utili per la pastificazione. Il titolare del molino ha illustrato tutti i passaggi della macinatura spiegando sia la tecnica. Durante la macinatura si ha la necessità di mantenere gradi di temperatura e di umidità costanti e non troppo elevate al fine di evitare ossidazioni del prodotto.

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27798

Siete invitati a partecipare alla **SESSIONE PRATICA**

**INIZIATIVA DIMOSTRATIVA AL MOLINO
SPOLETINI E INCONTRO INFORMATIVO**

BALTI

Biodiversità Agraria Leguminose - Tradizione e Innovazione
organizzata AMAP - Marche Agricoltura Pesca

Mercoledì 8 Febbraio 2023 ore 16,00

Presso il Molino SPOLETINI

via Volturmo, 133 - Magnadorsa - Arcevia (AN)

Ore 16.00 - INIZIATIVA DIMOSTRATIVA AL MOLINO SPOLETINI:
visita al Molino Spoletini che ci illustrerà le modalità di molitura della Cicerchia di Serra De
Conti per l'ottenimento della farina ed incontro con esperti

All'incontro interverranno:

Dott. Agr. Giardini Dimitri - (C.I.A. provinciale di Ancona)

Prof.ssa Gianna Ferretti - (UNIVPM - Dip. DISCO)

Prof.ssa Tiziana Bacchetti - (UNIVPM - Dip. DISVA)

Prof. Stefano Tavoletti - (UNIVPM - Dip. DISA)

Dott. Agr. Paola Staffolani - (AMAP Marche)

Marco Simonetti - (Coop. "La Bona Usanza")

Per informazioni rivolgersi a Paola Staffolani - tel. 071 8981 - mail: staffolani_paola@amap.marche.it



Anche la granulometria è un indice estremamente importante, perché questa comporta la facilità della farina ad essere impastata; quindi, a seconda della destinazione della farina stessa, il mugnaio deve, attraverso l'utilizzo della macina, dare la granulometria adeguata. Normalmente una granulometria molto fine rende la farina facilmente lavorabile.

Di seguito alcuni passaggi dalla molitura della Cicerchia di Serra Dè Conti.



I semi di Cicerchia di Serra Dè Conti vengono riversati all'interno della macina.



Uscita della farina di Cicerchia di Serra Dè Conti dalla macina.



Farina di Cicerchia di Serra Dè Conti

