

all'alimentazione", è una fine conoscitrice del mondo dei cereali e per noi è motivo di vanto e orgoglio poter condividere con lei questo momento di festa per la principale coltivazione biologica aziendale che portiamo avanti, i grani antichi.

Le nostre farine compiono 10 anni, ma non li dimostrano! Anzi, più che il tempo passa e più cresce da parte dei consumatori l'attenzione nei confronti delle abitudini alimentari, rendendo quindi prodotti sani come le nostre farine bio sempre "giovani" e "attuali".

Negli anni «*ho avuto modo di constatare quanto l'informazione sui cereali, i componenti dei due alimenti più consumati, il pane e la pasta, sia frammentata o inesistente*», spiega Monia Caramma, che aggiunge: «*Se questa manca, come può un consumatore scegliere consapevolmente cosa mangiare? Conoscere il cibo è un atto di responsabilità verso noi stessi e verso le persone cui vogliamo bene*». Parole nelle quali ci riconosciamo in pieno. Non per nulla, il motto che da sempre ci anima è «**scegliere bene per volersi bene**»: e se c'è una cosa di cui siamo certi, dopo questi 10 anni, è che scegliere le nostre farine di grani antichi è uno dei modi migliori per volersi bene a tavola.

Un compleanno speciale anche per L'Oasi della Contessa



Il 2024 è un anno di importanti anniversari in Tenuta: infatti, oltre a celebrare il decennale dall'avvio della produzione delle farine di grani antichi bio, ricorre anche il 20° anniversario dalla fondazione ufficiale della Riserva naturale "Oasi della Contessa", l'ambito naturalistico per eccellenza che sorge nel perimetro della Tenuta. Era il 28 aprile 2004 quando la **Provincia di Livorno** deliberò l'istituzione

Continua in ultima pagina

dell'area protetta. In seguito è arrivato il riconoscimento della **Regione Toscana** e, infine, nel 2016, addirittura dell'**UNESCO**, che ha inserito il perimetro della riserva nel progetto MaB insieme al Parco di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli, istituendo la Riserva della biosfera "**Selve costiere di Toscana**". Aprendo questo numero di T.Bio News troverete una foto suggestiva dell'Oasi della Contessa scattata da Franco Biondi.

Prodotti Biologici Tenuta Bellavista Insuese



"Scegliere bene per volersi bene"

Trovi le farine di grani antichi, l'olio evo, le lenticchie e il miele nella fattoria di Via della Chiesa 93, a Guasticce (Livorno).

Info: via **whatsapp** al **393 1457100** o via e-mail a **info@tenutabellavistainsuese.it**.



CONTATTI

T.BIO NEWS

Sede Legale e Redazione
Via della Chiesa, 93

57017 Guasticce - Collesalvetti (LI) - Tel. +39 393 1457100
info@tenutabellavistainsuese.it
www.tenutabellavistainsuese.it



T.BIO NEWS

Tenuta Bellavista Insuese Oliveta

Anno V numero 9 - Aprile 2024

Periodico aziendale della Tenuta Bellavista Insuese

10 anni di farine di grani antichi



Era il 2014 quando **Sabina Vitarelli** e tutto lo staff della **Tenuta Bellavista Insuese** tennero a battesimo la prima produzione di farine derivate dai grani antichi biologici coltivati in azienda. **Un sogno che diveniva realtà**, celebrato - con tutti i crismi - all'interno di un evento ufficiale ospitato all'interno della Sala Spettacolo del Comune di Collesalvetti. Presenti l'allora primo cittadino di Collesalvetti, **Lorenzo Bacci**, gli assessori all'agricoltura della Provincia di Livorno (**Paolo Pacini**) e del Comune di Collesalvetti (**Benedetto Tuci**), **Emilio Bellatalla** per Slowfood Livorno, Aniello Ascolese in qualità di Direttore Coldiretti Pisa-Livorno e il nostro **Claudio Pozzi**, referente storico che ha continuato ad accompagnarci in qualità di punto di riferimento in materia lungo tutti questi anni. All'evento intervennero tra gli altri il prof. **Stefano Benedettelli**, del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Firenze, l'agronomo **Roberto Bonaretti**, **Alberto Angeli** dell'omonimo molino di Pietrasanta, **Silvano Salvadori** del panificio La Madia e **Luca**



www.tenutabellavistainsuese.it

Luschi, del panificio Luschi di Collesalvetti. Da allora di chicchi di grano sotto le macine ne sono passati tanti, ma non sono mai venuti meno il nostro entusiasmo e la nostra passione nel misurarsi con una produzione di così grande valore in termini di biodiversità e qualità alimentare.

L'importanza dei grani antichi secondo l'esperta Monia Caramma



Per celebrare degnamente questo importante anniversario abbiamo deciso di organizzare un evento unico nel suo genere, portando a Guasticce presso le rive del Lago Alberto, nella cornice suggestiva dell'Arena Licia, **Monia Caramma**, **Sustainable food Researcher ed esperta di cereali**, autrice di numerose pubblicazioni tra le quali "*Cereali antichi e moderni. Perché conoscere le varietà della farina che mangi può salvarti la vita*". Il libro, edito da Mind Edizioni, è il fulcro sul quale si sviluppa l'evento, alla presenza anche del nostro esperto di fiducia Claudio Pozzi.

Monia Caramma, autrice anche di altre opere tra le quali il libro recentemente uscito intitolato "*Facciamo la rivoluzione alimentare! Dalla nutrizione*

