



## A Paliano la Festa della Biodiversità dei Grani e della Pasta

Sono circa 2000 le varietà di grano, ma poche sono quelle conosciute. I grani antichi possono rappresentare infatti una specificità per i territori, da valorizzare e su cui investire, soprattutto nelle produzioni di pasta.

Su questo principio è stato costruito un progetto tutto made in Italy, che verrà presentato in una serata speciale, ricca di ospiti istituzionali, studiosi ed esperti, che si terrà il prossimo 7 Settembre dalle ore 17:30, nella sede dell'azienda agricola "Donna Vittori Borgo Agricolo", in Via Cimite 73 a Paliano.

La "Festa della Biodiversità dei Grani e della Pasta", appuntamento realizzato in collaborazione con ARSIAL, con il contributo della Regione Lazio e del Comune di Paliano, si svilupperà attorno ad un convegno di approfondimento sui temi della cultura del grano ed i suoi molteplici sviluppi, una degustazione di grani e pasta artigianale ed il lancio di un corso per degustatori di grani.



Tra gli altri interverranno il Prof. Ernesto Di Renzo, Antropologo del Cibo all'Università Tor Vergata di Roma, Domenico Pontillo, Presidente della Rete Slow Grain. Il Dott. Roberto Rea di Arsial. A rappresentare le istituzioni saranno il Sindaco di Paliano Domenico Alfieri, l'Assessore Comunale all'Agricoltura Eleonora Campoli, L'Assessore all'Agricoltura ed alla Sovranità Alimentare della Regione Lazio Giancarlo Righini, l'On. Luca Sbardella ed il Sen. Giorgio Salvitti.

“La biodiversità dei terreni porta ad avere terroir differenti – dichiara Maria Vittori, imprenditrice agricola ed amministratrice dell'azienda agricola Donna Vittori – per cui a seconda del luogo e delle condizioni di coltivazione, si avranno grani, e quindi paste, dai sapori diversi. Una straordinaria ricchezza su cui vale la pena investire”.

“Come per i birrifici artigianali, altro prodotto che deriva dai cereali, si può fare turismo anche attorno alla pasta artigianale – sottolinea Claudia Bettiol, Consulente Strategica per lo Sviluppo Territoriale – per questo il progetto di Donna Vittori può essere un modello da applicare a tutte le piccole aziende produttrici di grani tradizionali. Poche cose come la pasta possono raccontare la storia e la cultura di una popolazione e di un territorio. Offrire alle persone un'esperienza di gusto riferita a questo prodotto sarebbe una risorsa in più per l'intero comparto agricolo”.

[Read More](#)