

SOMENTO

Azienda Agricola

di Di Rocco Annamaria

Via Lago di Scanno n. 53

67051 Avezzano (AQ)

Ci presentiamo:

Siamo un'azienda a conduzione familiare.

Il progetto si chiama "Somento" che in marsicano, il nostro dialetto, significa "io semino".

Produciamo pasta secca artigianale ottenuta dalla trasformazione di grani antichi provenienti da sementi autoctone dell'entroterra abruzzese.

Farro, frumenti teneri, grani duri e la Solina.

La Solina è un'antica cultivar locale di grano tenero. Rustica, di montagna, nutriente ma povera di glutine.

Coltivata nella regione da centinaia di anni.

Praticiamo un'agricoltura naturale.

Vuol dire ascoltare i terreni, lasciare che le varietà si esprimano ed evolvano al meglio nel territorio in cui sono coltivate: l'Altopiano del Fucino, nella marsica, ad Avezzano.

I cereali vengono trasformati secondo tradizionali tecniche di molitura a pietra.

Otteniamo così le nostre Farine: Integre, Vive, Profumate.

Per la trasformazione abbiamo scelto di legarci a piccole aziende che affondano le loro radici nel territorio da generazioni: il mulino e il pastificio sono realtà familiari che sapientemente riescono a interpretare al meglio grani tanto poveri di glutine dunque difficili da lavorare.

Questo significa dare la possibilità alle imprese locali di continuare a custodire la biodiversità che parte dal campo e continua a vivere nei loro gesti della memoria.

Ci sforziamo ad affermare la volontà di resistere e chi assaggia la nostra pasta si sforza a sostenere i costi di una piccola azienda affermando la propria volontà di tornare a "nutrirsi".

Perché di fatto le varietà di grani moderni che abbiamo mangiato negli ultimi decenni (sature di chimica e svilite di qualsiasi valore nutrizionale) ci hanno solo

"sfamato".

La pasta è artigianale.

Semintegrale quella di Solina e Grano Duro, integrale quella di Farro.

Trafilata al bronzo ed essiccata a lenta e bassa temperatura.

Coltivazione Cereali:

Avezzano (AQ)

- certificazione bio ica -

Molitura:

Molino Vincenzo Cappelli

Moscufò (PE)

Pastificazione:

Antico Pastificio Rossi

Pianella (PE)

ATTUALE disponibilità formati gr 500:

- Chitarra (tipico spaghetti quadrato abruzzese) di Solina e grano duro € 3.10
- Linguine di Solina € 2.90
- Fettuccine (tagliatelle abruzzesi) di Solina e grano duro €3.10
- Penne lisce di Solina e grano duro € 3.10
- Cavatelli ai tre cereali € 3.10 (Solina, Farro, Grano Duro)

NON C'È ORDINE MINIMO

La spedizione è inclusa

Per info contattare

Annamaria Di Rocco

+39 345 5051794

annamariadirocco022@gmail.com

Nelle immagini:

- semina della Saragolla , antica varietà di grano duro abruzzese
- la Solina : il nostro grano tenero di montagna
- Farro dicocco
- l'Altopiano del Fucino, dove coltiviamo
- la mietitura





