

TENUTA DANESI



La Pasta

La pasta della Tenuta Danesi gustosa e ricca di proprietà nutritive favorisce una dieta sana colorando i primi piatti di sapori veri e genuini.

Tenuta Danesi utilizza solo grani antichi biologici coltivati con cura e rispetto della natura nella sua azienda agricola.

...

MATERA

C.DA LE MATINE

Tel. 0835 176 65 83

Mob. 391 754 14 00

CHE COSA SONO I GRANI ANTICHI?

I grani antichi altro non sono che varietà del passato rimaste originali e autentiche senza modificarne la qualità per aumentarne la resa. Il Senatore Cappelli, ancora coltivato dopo quasi un secolo nel Sud Italia, è tra i più conosciuti al livello nazionale. Esente da ogni contaminazione da mutagenesi, è il grano da noi utilizzato insieme al farro ed altri grani antichi. Tenuta Danesi, unica nel suo genere, cura i suoi prodotti sin nei minimi dettagli garantendo gusto e genuinità, l'assenza totale di micotossine e metalli pesanti ne sono l'assoluta conferma.

PERCHE' CONSUMARE GRANI ANTICHI?

1
NON HANNO
SUBITO
ALTERAZIONI
E SONO POCO
RAFFINATI

I grani antichi dalle spighe scure e chicchi irregolari, non essendo lavorati a livello intensivo e in alcun modo rimaneggiati geneticamente dall'uomo, comportano una resa minore rispetto al più diffuso grano moderno e questo giustifica il prezzo di vendita appena più alto della media, a fronte però di un prodotto di qualità naturale e puro. I nostri grani antichi, con cui vengono prodotte le nostre farine integrali e semi-integrali, sono lavorati con l'antica tecnica della macinazione a pietra. A differenza delle farine intensamente raffinate come la 00 o la 0, la macinazione a pietra, consente di mantenere integre tutte le proprietà nutrizionali presenti naturalmente nel chicco e saggiarne così il vero sapore.

2
HANNO MENO
GLUTINE, SONO
MAGGIORMENTE
DIGERIBILI ED EVITANO
LO SVILUPPO DI
INTOLLERANZE.

La modificazione genetica dei grani moderni ha provocato un aumento del glutine, sostanza lipoproteica che garantisce una maggiore elasticità e coesione e conseguentemente una maggiore attitudine alla panificazione, con tutti gli svantaggi però che ciò comporta per il nostro organismo. I grani antichi, invece, mantenendo un rapporto più equilibrato tra presenza di amido e presenza di glutine rendono la farina e i prodotti derivati molto più leggeri, digeribili e assimilabili evitando per questo lo sviluppo delle intolleranze. La gluten sensitivity, ovvero la sviluppata sensibilità al glutine frequentemente riscontrata negli ultimi anni, è probabilmente dovuta ad un consumo eccessivo dei grani moderni ricchi in maniera spropositata di glutine. Per questa ragione Tenuta Danesi si prende cura non solo dell'ambiente, ma della salute dei suoi consumatori utilizzando tecniche di produzione a basso impatto ambientale e grani antichi autentici e poco raffinati con una percentuale minore di glutine. I celiaci invece, così come non possono consumare grano moderno, non possono neppure inserire grani antichi nella propria alimentazione.

3
FILIERA CORTA E
TUTELA DELLA
BIODIVERSITA'

Acquistare grani antichi significa non solo prendersi cura del proprio territorio ma anche aiutare le economie locali e i sacrifici dei piccoli agricoltori che con fatica combattono il mercato dominante la cui resa economica spesso sacrifica la qualità dei prodotti e la biodiversità degli stessi. Scegliere la filiera corta inoltre garantisce al consumatore l'utilizzo di grani nazionali, regionali, locali e non di importazione.

Tenuta Danesi si impegna non solo nella cura del territorio, della biodiversità, dell'ambiente abbracciando la salute dei suoi consumatori ma ricrea il prezioso gusto e il profumo antico del passato regalando al palato e ai sensi tracce d'odori e sapori lontani.