

PIZZA Ai GRANI ANTICHI



La base per la pizza di oggi è preparata artigianalmente con farine di grani antichi a Km0.

I cosiddetti “grani antichi” sono delle varietà di grano che non hanno subito alcuna modifica da parte dell’uomo per aumentarne la resa. Quelli coltivati nelle nostre zone sono ad esempio **il Verna, il Gentilrosso, il Sieve e l’Andriolo**. Fino alla prima metà del 1900, ogni territorio aveva la sua varietà di grano che si era adattata alle caratteristiche climatiche, morfologiche e idrogeologiche del territorio stesso.

Questo a differenza dei grani moderni che di fatto sono poche varietà coltivate ovunque con l’aiuto di fertilizzanti, diserbanti e l’uso di irrigazione. Inoltre **la coltivazione di questi grani avviene in maniera biologica** attraverso la rotazione delle colture con le classiche leguminose toscane come fagioli, lenticchie e ceci, per mantenere il terreno equilibrato e ricco di nutrienti, senza l’uso di alcun fertilizzante o diserbante.