AZIENDA AGRICOLA
TREVISI
Campi Salentina (LE)

Grano antico: il Saragolla

Il grano Saragolla è considerato l'antenato di tutti i grani duri moderni;

E' un grano con cariosside (chicco) lunga, di colore giallo brillante leggermente ambrato.

Il suo nome deriva dall'ungherese Sarga (giallo) e golyo (seme): letteralmente chicco giallo.

Il **grano Saragolla** ha la particolarità di conservarsi a lungo.

Inoltre è da notare **il grano Saragolla** che presenta delle caratteristiche molto simili al grano duro Senatore Capelli che, per gran parte del '900, lo ha sostituito nelle coltivazioni più diffuse in Italia centrale.

Breve storia

Questa cultivar, appartenente alla stessa famiglia del **Korasan** (più conosciuto in Italia con il marchio di **Kamut**), e più precisamente alla specie *Triticum Turgidum Durum*, fu introdotta in Abruzzo dalle popolazioni Altzec, di origine proto bulgara, che arrivarono in questa parte dell'Italia nel 400 d.C. **Da questa regione, grazie alla particolarità della sua farina profumata color giallo intenso, si diffuse ben presto in tutte le regioni centro orientali della Penisola, come la Puglia.** Numerosi documenti storici attestano di come alcune varietà del grano Saragolla fossero molto apprezzate già dal Medioevo.

A partire dalla fine del XVIII secolo, però, comincia un periodo di oblio per questo grano, dovuto principalmente a due fattori: le conquiste coloniali e l'incremento demografico che, insieme, favorirono l'importazione di grani duri dal Nord Africa e dal Medio Oriente.

La coltivazione del Saragolla riuscì comunque a sopravvivere grazie al lavoro di "selezione massale" operato dalle piccole aziende agricole abruzzesi, e che consisteva nel conservare i chicchi migliori del raccolto per la semina dell'anno successivo.

Caratteristiche nutritive

Il chicco di **grano Saragolla è ricco di proteine vegetali**, lipidi, sali minerali.

Malgrado l'elevato contenuto proteico, i**l Saragolla presenta una concentrazione di glutine molto bassa: per questa ragione è più digeribile rispetto al più comune grano tenero** e le sue proprietà organolettiche sono eccezionali.

Dalla sua **farina** si produce un pane profumato e fragrante. La pasta prodotta in purezza, ovvero con solo grano Saragolla, si distingue per il caratteristico colore giallo e presenta un'ottima tenuta in cottura ed un sapore speziato ed intenso. Il suo utilizzo in cucina è molto versatile in quanto si adatta molto bene sia alle preparazioni rustiche che a quelle più raffinate.

Data la sua somiglianza al più famoso grano Korasan, scegliere questo cereale al Kamut è più conveniente non solo in termini di costo – eliminando i costi del trasporto dal continente americano si risparmia denaro ed emissioni inquinanti – **ma anche in termini di economia nazionale** in quanto, acquistandolo, si sostiene l'agricoltura del nostro paese.

Azienda Agricola Trevisi

L'Azienda Agricola Trevisi, situata a Campi Salentina (provincia di Lecce), da diversi anni, ha ripreso questa coltivazione, in passato molto diffusa nel Salento.

L'Azienda Agricola Trevisi produce **grano Saragolla**. Il **grano Saragolla** molito a pietra regala farine ottime per la produzione di pane e pasta, altamente consigliati anche per coloro che sono intolleranti al glutine.

Per contatti e info

www.agricolatrevisi.it o sulla pagina facebook
https://www.facebook.com/AgricolaTrevisi/?ref=bookmarks