**PREZZI**

1 confezione singola da 500 grammi la vendiamo a 2,50 euro

1 scatola da 30 confezioni : 65 euro

2 scatole da 30 confezioni : 60 euro cad (totale 120 euro)

da 3 scatole da 30 confezioni in su : 55 euro a scatola

RACCOLTO 2013 scadenza in etichetta luglio 2015 - Fornito con o senza etichetta.

Farina di farro integrale confezione da 1 kg macinata a pietra da Mulino Zampanera di Vigolo (Castelnuovo Monti) euro 3,50

RACCOLTO E MACINA AGOSTO 2013

**SCHEDA FARRO**

FARRO MONOCOCCO qualità Garfagnana

FARRO: quest'anno abbiamo avuto un raccolto straordinario, il nostro campo non è nemmeno un ettaro di spalla erta di montagna e ci ha dato 14,70 quintali di farro sporco che, una volta lavorato, hanno dato oltre 8 quintali di Farro confezionato.

Il farro (seme bio del Podere Pereto di Rapolano Terme - Siena) coltivato a 600 - 800 metri su un terreno incolto da oltre trent'anni ha dato una risposta organolettica sorprendente anche per gli amici della Garfagnana che ce lo hanno lavorato.

Al palato è molto saporito, con un leggero retrogusto pepato.

All'aspetto si presenta molto più bruno dei farri in commercio e rivela una maggiore quantità di fibre e sostanze nutritive nobili rispetto ai farri coltivati in pianura. L'escursione climatica a cui è sottoposto (alcune notti d'inverno la temperatura scende a meno 20 gradi) ci restituisce un prodotto più piccolo, più saporito, più colorato e resistente alla cottura; in pratica non scuoce mai, non diventa un "pappone" ma i chicchi restano ben separati e saporiti.

L'amico Simone Bertani della Coldiretti di Castelnuovo Monti ha in programma uno studio con analisi in sede Universitaria che spieghi la qualità, le differenze e le peculiarità del farro coltivato sulla nostra montagna. Il nostro farro NON NECESSITA DI AMMOLLO, in quanto viene leggermente perlato degli amici di GARFAGNANA COOP di San Romano in Garfagnana che ce lo confezionano.

Tempo breve di cottura 16 - 18 minuti.

Il nostro farro è confezionato in "ATMOSFERA CONDIZIONATA" il che gli dona una lunga vita, ben oltre la scadenza di legge.

**CHI SIAMO**

Siamo Rinaldo ed Enrico, suocero e genero, facciamo i contadini sull'alta montagna reggiana nel comune di Villa Minozzo, la nostra coltivazione principale è il FARRO.

Coltivare cereali in quota in quota significa perderci molto, ma abbandonare la montagna alla monocoltura dell'erba significa impoverire la cultura contadina. Inoltre coltivare la montagna significa mettere in sicurezza il territorio diminuendo i rischi di alluvioni in pianura.

La nostra piccola azienda agricola non usufruisce di alcun contributo ne dalla Comunità Europea ne dalla Regione Emilia Romagna, siamo un'azienda a CONTRIBUTI ZERO, nessun centesimo delle vostre tasse è stato speso per produrre il nostro Farro, acquistandolo aiutate l'agricoltura sana e a mettere in sicurezza il territorio montano.

Rinaldo ha tre figli ed è già nonno di quasi tre nipoti figli di Enrico.

Sensibili ai temi dell'ecologia e della salvaguardia dell'ambiente siamo tornati a coltivare i campi di nonno Amerigo nell'alta valle del secchia.

L'azienda è entrata nel terzo anno di regime di conversione al biologico e già dal prossimo raccolto saremo BIO in etichetta.

Il nostro ente certificatore è il CCPB di Bologna <http://www.ccpb.it/>

Tutto il processo di produzione, dalla faticosa spietratura della montagna fino al raccolto, lo potete vedere su FACEBOOK

<http://www.facebook.com/pages/Eredi-Donnini-Amerigo-Azienda-Agricola/231030476952707>

La nostra piccola azienda, strettamente a conduzione familiare (eredi di

Donnini Amerigo), è impegnata a recuperare i campi abbandonati in quota con una escursione da 650 mt a 1000 mt