



la FILIERA del GRANO della COLLINA CHIVASSESE

100% Grani della Collina Chivassese

Insieme

per la valorizzazione del territorio e la riscoperta dei sapori e delle tradizioni di una volta



LA FILIERA

Coldiretti Torino e il Molino di Casalborgone hanno stipulato un accordo di filiera che riguarda 12 comuni della Collina Chivassese e 19 imprenditori agricoli che hanno seminato 108 ettari a frumento, producendo 630 tonnellate di granella di frumento tenero.

LA RISCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI

La Filiera del Grano insieme a tre panificatori della Collina Chivassese ha individuato due prodotti del territorio da riscoprire:



LA GRISSA, PAGNOTTA A PASTA DURA
 Prodotta con farina di Tipo 0 e 1 in due pezzature: grande 300/350g e piccola 150/200g



IL BRICHET, GRISSINO A PASTA DURA
 Prodotto con farina di Tipo 0, 1 e integrale. Forma cilindrica, lungo 20cm e diametro tra i 2/2,5cm

CHI HA ADERITO ALLA FILIERA

3 PANIFICATORI

Panetteria - Pasticceria F.LLI CAPONE

Via L. Battaglia, 2
CASALBORGONE
011 91 74 332

Pane & dolci

ZANNOL E. & C. s.n.c.

Via C. Colombo, 182
CAVAGNOLO
011 91 51 200

Panificio Italiano

F.LLI BLANCO

Via Elia, 3 • LAURIANO
011 91 30 332

19 AZIENDE

A Brozolo:

GAVOSTO VALTER

A Casalborgone:

**BASTIANINI FRANCESCO
BORRI BRUNO
CAMINO ERMES
CAMINO FELICE
DUGHERA FERNANDO
LUISON FRANCO
MUSSO MIRELLA
ROGGERO RENZO**

A Castagneto Po:

**AGRICORNAGLIA
S.S. AGRICOLA
di Borca Silvio e Gianni**

A Lauriano:

GAROLA ADRIANA

A Monteu da Po:

BRACCO DOMENICO

A San Sebastiano da Po:

**EMANUEL RICCARDO
EMANUEL SERGIO
SAVIO DARIO
SEGLIE RENATA
VIANO GRAZIANO**

A Verrua Savoia:

**CAULA MASSIMO
DEL DUCA VINCENZA**

12 COMUNI

**BROZOLO
BRUSASCO
CASALBORGONE
CASTAGNETO PO
CAVAGNOLO
LAURIANO
MONTEU DA PO
RIVALBA
SAN RAFFAELE CIMENA
SAN SEBASTIANO DA PO
SCIOLZE
VERRUA SAVOIA**

IL DISCIPLINARE

Al fine di tutelare la qualità dei propri prodotti, la Filiera del Grano della Collina Chivassese ha redatto un Disciplinare di produzione che prevede:

- 1 **Uso esclusivo della Farina di Grano della Collina Chivassese**
- 2 **Lievitazione con solo uso di pasta madre autoprodotta**
- 3 **Tempo di lievitazione superiore alle 4 ore**
- 4 **Contenuto di sale non superiore all'1,5%**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Energia 340Kcal/1423kj • Proteine 11,0
 Carboidrati 77,3g di cui zuccheri 1,7g
 Grassi 0,7g di cui Acidi grassi saturi 0,4g
 Fibre alimentari 3,0g • Sale 0,03g

