

Associazione Agricolturale  
***ORDINE DI VITA***

---

E' tempo di mietitura.  
l'Associazione propone una giornata dedicata al  
GRANO e ai prodotti che ne derivano.

**Domenica 28 giugno** dalle ore **10,00**



## **FESTA DEL PANE**

Sarà presente un esperto panificatore che oltre a fare dimostrazioni sulle tecniche di lievitazione e cottura ci proporrà formati di pane tradizionale, caratteristici e tipici di alcune zone.

L'Associazione agricolturale ORDINE di VITA utilizza metodi di coltivazione che rispettano l'ambiente effettuando diserbi meccanici e manuali per ottenere un grano sicuro e veramente ecologico.

Questo metodo di coltivazione che era ampiamente utilizzato in passato è stato soppiantato dalle tecniche moderne che fanno largo uso di diserbanti chimici provocando i ben noti risvolti negativi strettamente correlati alla salute dell'uomo. Dopo la trebbiatura il grano viene macinato con "macina a pietra" (come una volta in grado di mantenere inalterate le peculiari caratteristiche della farina che rimane molto ricca in sali minerali e fibra (indispensabili per il nostro organismo). La farina è profumata ed ha un sapore antico.

**Noi siamo qui a una decina di km da Rimini...**

