Da Vallini per riscoprire la macinatura a pietra delle farine

12/11/2021

Si continua a parlare di alimentazione sana e prodotti alimentari di altissima qualità con il progetto "*Propi Bun*", realizzato da Enaip Piemonte con Nova Coop.
All'Azienda Agricola Vallini di Biella, affiliata alla rete agricola Teri Tori, i nostri allievi del corso "Operatore della ristorazione" di Enaip Biella hanno parlato di farine.

Fondata nel 1977 da Daniele Vallini, coltiva pregiate varietà di cereali che vengono macinati nel loro molino, uno degli ultimi ancora in piena efficienza nella provincia di Biella. La macinazione è definita integrale in germe, all'occorrenza viene unicamente scartata parte della crusca mentre il prezioso germe dei cereali viene mantenuto.

I ragazzi hanno preso appunti, scattato foto e appreso **nozioni importanti legate al consumo e all'uso in cucina delle farine**. Attraverso una simulazione hanno visto da vicino la macinatura dell'orzo, del farro, del mais, e i vari passaggi del confezionamento finalizzato alla distribuzione del prodotto finito ad aziende e consumatori finali.

Autore: ***En.A.I.P. Piemonte***