



## “ **IL GRANO CHE CRESCE** ”

Al workshop “Il Grano che Cresce” organizzato al PastaBar Leonessa, nell'ambito dell'edizione 2018 del Mediterranean Cooking Congress, nasce il progetto “Fior di Grano con Metodo Nobile”. Risultato di un confronto tra esperti che hanno discusso a lungo sui metodi da adottare, per la produzione dei migliori grani duri per la pasta artigianale italiana. Da qui l'adesione del Pastificio Artigianale Leonessa al disciplinare di produzione del consorzio Metodo Nobile, impegnato sull'attività di studio per individuare le molecole che caratterizzano le differenze di sapore tra le differenti materie prime.

L'obiettivo è quello di poter distinguere le molecole implicate nelle differenti esperienze sensoriali per poter rendere riproducibile e programmabile il livello qualitativo del prodotto coltivato. Una sfida non da poco, nata soprattutto con l'intento di conoscere ed approfondire il discorso sul grano, “autentica passione di famiglia da decenni”, per citare le parole di Oscar Leonessa. Con il Metodo Nobile, il grano autoctono viene coltivato senza l'uso di diserbanti, ricercando sistemi alternativi che permettano di produrre meno, concentrando la qualità di quello che la terra può offrire.



Spghettone Fiordigrano Leonessa aglio, olio e limone con crema di cozze e tarallo di Castellammare - Chef Nunzio Spagnuolo Ristorante "Rada" di Positano

