



Lo Conte salva la Risciola

***Grazie al progetto “Grani Antichi” da luglio 2015 ad oggi
recuperati 54 quintali di Risciola***

Milano, 23 febbraio 2016 – Il progetto “Grani Antichi” Lo Conte, nato lo scorso anno, ha portato alla raccolta di 54 quintali di Risciola, un grano tenero antico e prezioso, riscoperto nelle terre dell’Irpinia e riportato alla luce grazie alla collaborazione della **Comunità irpina del grano Risciola**, composta in parte da giovani e intraprendenti agricoltori che vogliono riconferire il giusto valore ai prodotti della terra. Nel mese di marzo, inoltre, Lo Conte lancerà un sito web, dedicato interamente al progetto, e pensato per rafforzare il legame con i produttori e i consumatori.

Si tratta di un risultato importante ottenuto a seguito di una lunga ricerca, realizzata con una cooperativa di agricoltori, grazie alla quale è stato possibile recuperare 4 quintali di grano originale Risciola utilizzati per la prima semina e da cui, successivamente, sono stati raccolti 54 quintali di grano antico destinato alla prossima coltivazione.

Molino Vigevano è il primo brand del gruppo ad aver integrato parte della raccolta di Risciola nei propri prodotti, utilizzandola per la produzione della nuova linea di lieviti pensata per i professionisti esigenti che pretendono il massimo da un impasto.

Il progetto **Grani Antichi** Lo Conte è nato dall’amore per il proprio territorio e dalla passione per un mestiere antico e ricco di storia. Tutto ha avuto origine da un’idea semplice: creare una comunità di giovani e appassionati agricoltori a cui affidare la coltivazione dei grani autoctoni in territori irpini, sani, biologici, controllati e naturalmente fertili. I grani antichi sono un vero e proprio tesoro da preservare e riscoprire: a differenza delle altre tipologie di grano presenti sul mercato, infatti, non subiscono alterazioni e rimaneggiamenti da parte dell’uomo, mantenendo integra la loro autenticità. Inoltre, essendo meno raffinati e meno ricchi di glutine contribuiscono a ridurre l’insorgere e lo sviluppo di intolleranze.

Questo ambizioso progetto ha avuto inizio a luglio 2015 con la riscoperta della Risciola, un grano tenero coltivato in Italia già dal 1500, con un basso contenuto di glutine, ideale nella produzione di pizza, pane e dolci lievitati naturalmente, quindi leggeri e digeribili. Per non disperdere il patrimonio genetico di questo

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all’avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un’offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. www.locontenaturalimenti.it



frumento l'azienda ha contribuito alla creazione della "Comunità irpina del grano Risciola", che raccoglie agricoltori caparbi e motivati che, seguendo un disciplinare condiviso, si impegnano a ottenere il grano antico Risciola nel totale rispetto dell'agricoltura biologica e delle migliori tecniche di coltivazione.

Far parte della comunità Risciola significa incentivare un tipo di produzione a km 0, dal campo direttamente al molino. In questo modo Lo Conte si impegna, infatti, a garantire la sostenibilità ambientale del progetto, contribuendo sia alla risoluzione dell'impatto ambientale con la riduzione dei gas nocivi, sia al controllo dell'emissione di CO2. La macinazione viene effettuata nel molino a pietra e alimentato da energia solare per un prodotto naturalmente sano, secondo tradizione.

Lo Conte ha definito e messo in atto, quindi, una serie di strategie e regolamentazioni volte a soddisfare i bisogni e le necessità della società in cui opera, migliorare le condizioni di lavoro ed educare al biologico e all'etica. *Biologico, biodiversità e sostenibilità*, infatti, sono tre temi chiave della **social innovation** che l'azienda ha definito per garantire il miglior risultato produttivo, quantitativo e qualitativo.

Per assicurare il raggiungimento di questi obiettivi il gruppo Lo Conte, tramite Molino Vigevano, si impegna a distribuire gratuitamente il seme necessario ai coltivatori iscritti alla **Comunità irpina del grano Risciola** e ad acquistare tutta la produzione garantendo una maggiorazione del 60% del prezzo di mercato. L'azienda provvede, inoltre, a fornire, sempre gratuitamente, assistenza 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

"Il rapporto con il produttore e il consumatore per la famiglia Lo Conte è sempre stato alla base di ogni progetto e attività", commenta **Antonio Lo Conte, Presidente del Gruppo Lo Conte**. *"La nostra volontà è di essere un tramite e rendere anche i nostri consumatori partecipi di questo progetto in cui abbiamo coinvolto giovani agricoltori: stiamo infatti creando un sito web che sarà on air a marzo e raccoglierà suggerimenti e segnalazioni da parte degli agricoltori, permettendo così anche ai consumatori di seguire la crescita delle coltivazioni di Risciola e scegliere la provenienza del grano da acquistare"*.

Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. www.locontenaturalimenti.it