

seguito di un lavoro di ricerca, la cooperativa ha recuperato 10 varietà di grano antico, delle quali ne sono state scelte tre, **Rieti**, **Mentana** e **Verna**, con le quali ha dato vita ad una farina biologica **macinata a pietra**.

Partner sinergico la comunità San Patrignano e la sua attività di panificazione, una realtà in grado di unire un'attività del valore sociale e formativo ad una produzione artigianale. Una nuova avventura in cui i ragazzi della comunità si sono gettati con entusiasmo, sperimentando varie tipologie di prodotto. Sono nati così due prodotti che esaltano la territorialità, la **piadina** e i **grissinotti** ai grani antichi.

## Linea biologica di farine naturali per un tocco di benessere in cucina

Ottenute dalla raccolta, dall'essiccazione e dalla macinazione di materie prime da agricolture biologiche di origine italiana, le **Farine dell'Orto** è la linea di **Le Farine Magiche** che comprende farine naturali per la preparazione di dolci e salati, realizzate all'insegna di performance di lievitazione e di un'alimentazione equilibrata.

Adatte a qualsiasi utilizzo in cucina, la linea, bio e senza glutine, comprende una ricca varietà di referenze, tra cui la **Farina di Ceci** con un alto contenuto di fibre che facilitano la digestione, priva di glutine; la **Farina di Lenticchie** con alto contenuto di fibre e proteine; la **Farina di Patate** per rendere soffice l'impasto e sostituire le uova nelle ricette per dolci, oppure per addensare zuppe, vellutate, e salse.

