

Domenica mulino e Rea celebrano i grani antichi



DOMENICA 14 luglio nell'ambito della manifestazione "Dal grano al pane, tra forni e mulini", il Giardino Botanico Rea, l'associazione Principi Pellegrini Divangazioni, il Mulin du Detu di Giaveno e l'associazione Panificatori Artigiani Deco di Giaveno propongono una giornata di studio e promozione a tema. Dalle 9,30 alle 12,30 al Giardino Botanico Rea di S. Bernardino (via Giaveno 40) e dalle 15 alle 18 al Mulin du Detu (via Beale 8, Giaveno). Coltivatori amatoriali e professionali, proprietari terrieri potranno scoprire i progetti di coltivazione e di formazione di rete pensati dalle associazioni e promossi dagli Enti territoriali. La mattinata di studio, aperta al pubblico e ad agricoltori, permetterà di conoscere le 25 tipologie di grani storici coltivati presso le aiuole-catalogo del Giardino Botanico. Le coltivazioni presso il Giardino, nella sua funzione di custode delle sementi, permettono di "toccare con mano" il percorso evolutivo del frumento, dal progenitore *Aegylops Tauschii* alle varietà selezionate da Nazareno Strampelli. Seguirà incontro con descrizione del progetto di riscoperta della coltivazione di grani storici in val Sangone e valle di Susa e sulle prime esperienze di prodotti da forno. Infine il professor Walter Franco interverrà sul tema "Filiera agricole di montagna e meccanizzazione appropriata".

Il pomeriggio si effettuerà la mietitura manuale presso le aiuole catalogo del Mulin du Detu, con dieci tipologie di frumento tenero differente e prova