

I risultati del Monococco nel Progetto Cosmo

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 19 Giugno 2024 09:02



Interessanti risultati sono state esposti durante il convegno sul **Progetto Cosmo** (Cooperazione per lo sviluppo in Sicilia della filiera del grano Monococco), svoltosi all'**Addaura Village** di **Palermo** il **24 Maggio 2024**. Il progetto ha visto partner istituzionali, come il **C.R.E.A.** di Roma, ma anche alcune aziende siciliane del settore che hanno prestato il loro know how al fine di mettere a punto tecniche e processi tagliati sul grano **Monococco**, protagonista della ricerca in questione durata ben tre anni. Nomi già impegnati da tempo sul fronte della qualità e dei grani siciliani come **Molini del Ponte**, **PanDittaino**, **Valdibella** e **Birrificio Chinaschi**, solo per citarne alcuni, attivi nella filiera granicola dalla coltivazione, molitura fino alla trasformazione. Alla fine del convegno non poteva mancare una "prova" sul campo, insomma un completo buffet realizzato con le farine del progetto ottimamente interpretato dalla brigata di cucina dell'**Addaura Village**, guidata dallo Chef **Alfredo Perricone**.

Bernardo Messina, responsabile scientifico del progetto e dirigente del **Consorzio Gian Pietro Ballatore**, moderatore del convegno, e **Laura Gazza**, ricercatrice del **C.R.E.A.** di Roma che da più di 20 anni si occupa di questo cereale, nel seguente video mi hanno illustrato alcune caratteristiche di questo antichissimo grano, ma soprattutto mi hanno tolto un amletico dubbio su quale può essere la resistenza delle benefiche peculiarità di questo cereale dopo i processi di lavorazione, come ad esempio le lievitazioni e le cotture.

{youtube}PKJrFnz4wo4{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)