EVENTO MOLASALSA – LA FARINA DEGLI DEI

Istituto Alberghiero Gioberti Lunedì 15 maggio 2023 dalle ore 9,00 alle 13,30

Relatori:

- **Lino Falcone** biologo specializzato nella conservazione del suolo
- **Edoardo Papa** chef - utilizzatore della farina Molasalsa

Programma:

Ore 8,45 Arrivo in Sede a via dei Genovesi, preparazione aula magna

1. Ore 9,00 – Prima sessione - Inizio presentazioni e spiegazione evento con proiezione di slide: grani, suolo, macinazione, nutrizione
2. Ore 10,00 – **Assaggio Pane preparato con farine industriali e farina Molasalsa e prove di comparazione**
3. Ore 10,30 - Confronto e commenti sugli assaggi, intervento degli alunni
4. Ore 11,00 - Fine prima sessione

5. ore 11,30 – Seconda sessione - Inizio presentazioni e spiegazione evento con proiezione di slide: grani, suolo, macinazione, nutrizione
6. Ore 12,30 - **Assaggio Pane preparato con farine industriali e farina Molasalsa e prove di comparazione**
7. Ore 13,00 - Confronto e commenti sugli assaggi, intervento degli alunni
8. Ore 13,30 - Fine seconda sessione

PRESENTAZIONE MOLASALSA

- La farina degli Dei - Spremuta di grani antichi, totalmente “NATURALI”
- Altissima digeribilità con i PROFUMI e i SAPORI delle nostre campagne
- UNICI e sempre DIVERSI pani, pizze e dolci giorno dopo giorno
- Grazie al suo GERME di GRANO che esalta le caratteristiche delle stagioni e della natura
- Breve storiografia della parola MOLASALSA

La farina Molasalsa è prodotta con grani antichi regionali che crescono in modo naturale sul suolo VIVO senza aratura. La biodiversità presente nel suolo permette al grano di crescere sano e di concentrare nel proprio germe tutte le qualità della terra di produzione.

PROGETTO PIZZA 4 SOIL

Pizza4Soil è il concept per focalizzare l'attenzione sull'importanza della conservazione del suolo agrario. **La FAO** (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) ha lanciato l'allarme sul rischio di desertificazione a cui i suoli vanno incontro ormai da anni: mancano 60 raccolti alla completa improduttività dei nostri campi. Con Pizza4Soil pizzaioli, fornai e chef scendono in campo per sensibilizzare l'opinione pubblica sul delicato argomento della conservazione e rigenerazione del suolo. Le farine utilizzate provengono da grani coltivati nel rispetto della biodiversità e della fertilità del suolo. Degustando i prodotti Pizza4Soil, oltre ad apprezzare profumi e sapori di una volta, contribuisci ad arginare la desertificazione delle nostre terre.

ALEGIA

MOLASALSA

La farina degli Dei

Spremuta di
GRANI ANTICHI

DIGERIBILE *con i*
PROFUMI *e i* **SAPORI**
delle nostre campagne

UNICA *e sempre* **DIVERSA**
pizza dopo pizza
sera dopo sera

grazie al suo
GERME DI GRANO
che esalta i capricci
delle stagioni e della natura

LA STORIA

Le Vestali, sacerdotesse dell'antica Roma potenti e rispettate, devote alla dea Vesta, avevano il compito di tenere sempre viva la fiamma del focolare domestico e di preparare Molasalsa, la farina degli Dei, offerta ad imperatori e Cesari per renderli divini in terra.

MOLASALSA

Combatte il colesterolo cattivo
Mantiene basso l'indice glicemico
Tutela la biodiversità del suolo
Rigenera la fertilità del suolo
Argina la desertificazione
Frena i cambiamenti climatici
Sostiene la vita del Pianeta

Farina semintegrale da coltivazioni naturali senza aratura.
Molitura a pietra.

Lino Falcone: alegiaroma@gmail.com ▪ +39 334 96 84 010
Edoardo Papa: drdpp3@gmail.com # +39 340 74 52 159