

Nel 2021 l'associazione grani antichi di Montespertoli, attiva dal 2014, ha dato vita e si è trasformata nella **Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli**.

La comunità, senza scopi di lucro, fa della coltivazione di varietà del germoplasma toscano e del cibo che ne deriva il centro di una comunità che condivide e promuove interessi culturali, produttivi, storici, sociali ed economici.

E' una realtà che abbraccia tutti gli attori della filiera; più di 40 agricoltori di Montespertoli, Barberino Tavarnelle, San Casciano, Certaldo, Montelupo, Castelfiorentino, Gambassi, San Miniato, Empoli, 3 fornai, due mulini, il comune di Montespertoli, un pastificio, la COOP Montespertoli, l'istituto comprensivo e il DAGRI (Scuola di agraria dell'università di Firenze) ed il GAS di Montagnana (gruppo di acquisto solidale).

Quella di Montespertoli è una delle 9 **Comunità del Cibo e della Biodiversità** riconosciute dalla Regione Toscana (L.N. 194/95 e D.L. del 3 luglio 2017), e certificate dal ministero come distretto del cibo (L.N. 205 del 27 dicembre 2017).

Una comunità è molto più forte dei singoli, una comunità si sostiene, collabora e si aiuta.

I NOSTRI PRODOTTI:

- Farina di grani antichi tipo 2, macinata a pietra
- Farina di farro, monococco o dicocco, macinata a pietra
 - Semolato di grano duro Cappelli
 - Farina di grano duro Cappelli
- Pane a lievitazione naturale di grani teneri antichi
 - Cantuccini di mandorle
- Pasta di semolato di grano duro Cappelli
 - Farina di granturco per polenta
 - Ceci e fagioli
 - Fagiolo Piattella toscana
- Carne bovina di razza Chianina

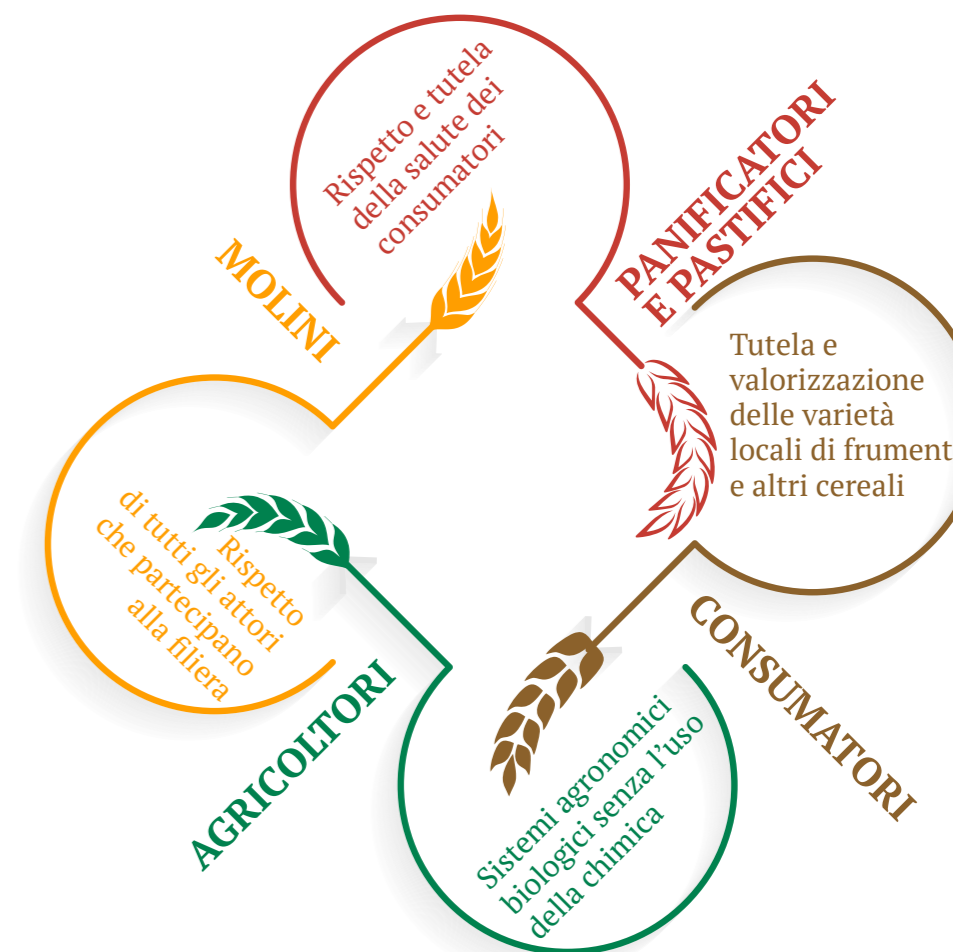


Via Lucardese, 74
50025 Montespertoli
graniantichitoscana.com

COMUNITÀ
DEL CIBO E DEI
GRANI ANTICHI DI
MONTEPERTOLI



COMUNITÀ DEL CIBO E DEI GRANI ANTICHI DI MONTEPERTOLI



La Comunità del Cibo e dei Grani Antichi di Montespertoli si impegna a:

- 1 Assicurare sempre la giusta remunerazione dei produttori/trasformatori e rifiutare beni che derivino dallo sfruttamento delle persone garantendo un prezzo equo.
- 2 Continuare la conservazione e la selezione delle sementi, garantendo la biodiversità e la loro valorizzazione gastronomica.
- 3 Studiare e diffondere le proprie pratiche di agricoltura biologica e di altri sistemi colturali a basso impatto ambientale.
- 4 Mantenere il sistema di garanzia partecipata come patrimonio acquisito.
- 5 Promuovere la coesione sociale, l'inclusione, lo scambio entrando in sinergia con altre realtà.



Regione Toscana





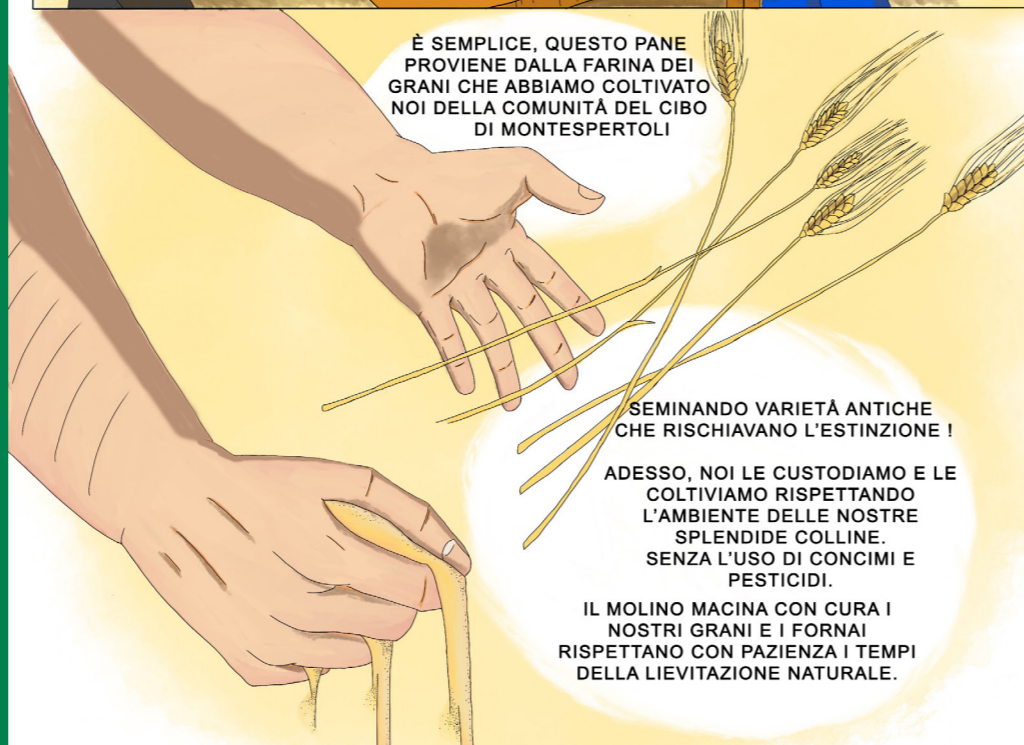
NONNO ! NONNO !
CHE ME LO FAI UN
PANINO BONO ?

OH !
MA CERTO
TESORO MIO



ALLORA COM'È ?
TI GARBA ?

MMM... È SQUISITO !
MA COME FAI A
FARLO COSÌ
???



È SEMPLICE, QUESTO PANE
PROVIENE DALLA FARINA DEI
GRANI CHE ABBIAMO COLTIVATO
NOI DELLA COMUNITÀ DEL CIBO
DI MONTEPERTOLI

SEMINANDO VARIETÀ ANTICHE
CHE RISCHIAVANO L'ESTINZIONE !
ADESSO, NOI LE CUSTODIAMO E LE
COLTIVIAMO RISPETTANDO
L'AMBIENTE DELLE NOSTRE
SPLENDEDE COLLINE.
SENZA L'USO DI CONCIMI E
PESTICIDI.
IL MOLINO MACINA CON CURA I
NOSTRI GRANI E I FORNAI
RISPETTANO CON PAZIENZA I TEMPI
DELLA LIEVITAZIONE NATURALE.



QUESTI INTORNO
A TE SONO I GRANI CHE
COLTIVAVA MIO NONNO !

SONO ALTI, PIENI DI
VIGORE E RESISTENTI

INSOMMA, SONO
MERAVIGLIOSI !
E CI DONANO LA
FARINA PIÙ BUONA
DEL MONDO



CHE BELLO NONNO,
SEI UN GRANDE !

I NOSTRI PUNTI VENDITA

Montespertoli
La panetteria di Nencioni Simone.
Coop di Montespertoli.
I Licchio - via Roma.
Panificio Cappelletti - Baccaiano.
Molino Paciscopi, via Trieste, 117.

Bagno a Ripoli
Il fornaio, via Roma.

Certaldo
La Dispensa, via Firenze 93,
località Fiano.

Empoli
Ristorante l'Orto, via Roma.

Pontorme
Marzi e Fulignati,
via Riccardo Zandonai 1.

Ponzano
Marzi e Fulignati, via Ponzano 84.

Sovigliana
Marzi e Fulignati, via Palmiro
Togliatti.

Firenze
Associazione Achillea, Sede di
viale Donato Giannotti 24,
per contatti Farina e Pasta Grani
antichi: Fabio Cerri 3288648495 -
www.associazioneachillea.it.
Il Panificio, Ponte alla Vittoria.
Forno Top, via della Spada.
Enoteca Gambi, via Senese.

Sant'Ambrogio Formaggi, mercato
di Sant'Ambrogio.
Profumo di pane, via Pio Fedi.
Sapori Toscani, piazza Acciaiuoli.

Galluzzo
Fantasie Gastronomiche, via
Montebello 27/R

Lastra a Signa
Alimentari Papini Giovanni Ponte
a Signa.

Limite
Marzi e Fulignati, via Provinciale
Limite 46.

San Casciano
Bi0 logico, Cerbaia.

Scandicci
Cooperativa di Legnaia, via di
Sollicciano.
Il Salumaio, via Fattori, Bagnese.

Vinci
Alimentari Casalini, via del
Palazzo loc. Spicchio.
Marzi e Fulignati, via P. Togliatti
98, Sovigliana.