

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

d.repubblica.it

SALUTE SENO • RICETTE  ENG

D CUCINA

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | LIFESTYLE | **CUCINA** | BLOG | ESPERTI | VIDEO | FOTO |D • CUCINA • **ITALIA: TERRA DI PANE E DI FARINA**

STORIE

Italia: terra di pane e di farina

Abbiamo il più alto numero di varietà di grani antichi e di pani, nonché il primato della più antica farina, povera di glutine, del mondo
 Leggi anche: **Gluten Free**

DI ELISA POLI



Ieri, per Omero "mangiatori di pane" era solo un altro modo di chiamare gli uomini. E per fare il pane serve la farina.

Oggi: glutine, gluten free, grani antichi. Tutto questo interesse per tematiche del genere sembra non cadere a caso.

E quindi no, non è solo merito dell'Expo, ma il nostro legame con la farina è antico come il mondo.

Expo o no, infatti, senza trascurare l'interessante Cluster Tuberi e Cereali in cui con "Il pane del mondo"



Facebook

D - la Repubblica  Mi piace

D - la Repubblica piace a 355.107 persone.



 Pagine social di Facebook



How to tutorial



Joel Meyerowitz ha fotografato una settantina di tipi di pani, semplici e per le feste, salati, piatti, l'Italia resta il Paese con la più ampia varietà di farine antiche, produciamo le farine tenere migliori al mondo, e abbiamo il più alto numero di pani differenti.

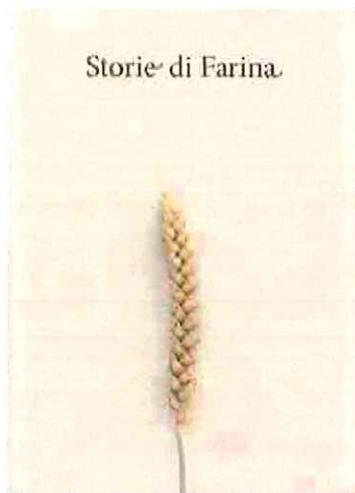
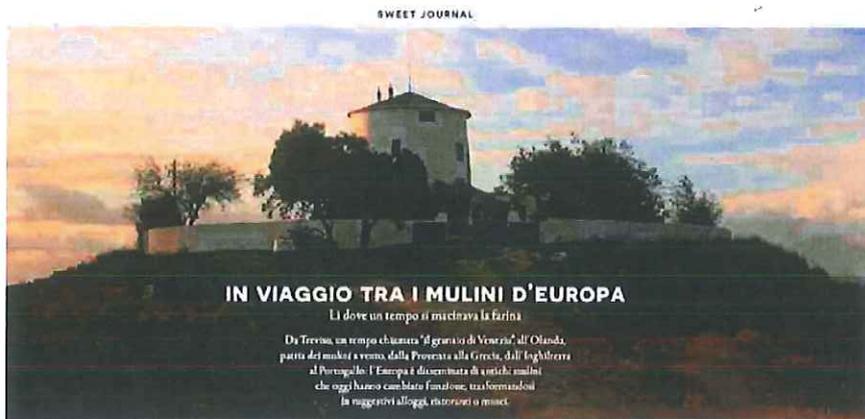


foto Stefano Scalà

Ma non bisogna pensare di avere l'esclusiva: in diverse mitologie, come in quella Maya e in quella Cinese, la creazione dell'uomo è legata ai cereali. Lo ricorda anche Giorgia Cannarella nella monografia "Storie di Farina" di **Dispensa Magazine** (dispensamagazine.com), con interventi di Adriano Aiello, Giorgia Cannarella, Francesca Ciancio, Martina Liverani: "un moto di patriottismo, comprensibile ma scorretto, ci spinge a considerare il pane come un orgoglio esclusivamente italiano. In realtà ogni Paese ha la sua variazione sul tema del grano, acqua e lievito. In India diventano *naan*, in Etiopia *himbasha*, in Brasile *pão de queijo*, in Irlanda *soda bread*. In Italia però si declinano circa 250 pani diversi: un primato che per qualità e quantità non ha paragoni nel mondo." "Storie di Farina" è dedicata alla narrazione dell'azienda **Agugiaro & Figna**, fatta dalla storia di due famiglie dalle antiche tradizioni molitorie e della loro unione che ha dato vita a una realtà unica nel mercato italiano.



Ancora farina nel scorso numero di **Sweet Journal** (sweetjournal.com), progetto editoriale digitale della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria. In questo magazine bimestrale gratuito si trovano ricette e approfondimenti interessanti sui falsi miti sulla farina (www.sweetjournal.com/it/02/#/Farina/Farina_sotto_torehio) o suggestivi e romantici percorsi di viaggio alla scoperta dei mulini italiani ed europei (sweetjournal.com/it/02/#/Farina/In_viaggio_tra_i_molini_d_Europa).

COME FARE LA MANICURE: IL FIORE TARASSACO

Rossella Lionetti, aka Roslioni90, ti spiega come realizzare le manicure più di tendenza del momento. Oggi è la volta del Fiore tarassaco, comunemente chiamato soffione



JEANS SKINNY, ZEPPE, BUSTI: I "PERICOLI" DELLA MODA

L'allarme lo hanno lanciato i media inglesi: i jeans skinny sono pericolosi. Ma spesso la parola "fashion victim" assume il suo senso letterale. Dai fastidi ortopedici causati dalle