



AZIENDA AGRICOLA PIOMOON
Via Brigida Milazzo, 4 Calatafimi Segesta (TP)
P.Iva 02610030815

GRANO ANTICO



varietà
Perciasacchi

Sicilia

L'azienda agricola Piomoon sorge tra le colline di Calatafimi Segesta prov. di Trapani (Sicilia) a circa 426 s.l.m. in una terra ricca di sole, colori e sapori cui il titolare, Vincenzo BRUCCOLERI, ha saputo cogliere l'essenza mantenendo vivi le tradizioni, lasciando che i propri prodotti crescano e traggono nutrimento dalla naturale fertilità del terreno.



La varietà prodotta dall'azienda è la **"Perciasacchi"** il più pregiato **grano antico siciliano** caratterizzato da profumo e sapore antico. E' un grano autoctono - che in dialetto siculo significa "buca sacchi", in quanto il chicco di grano è molto lungo e acuminato, - molto apprezzato per le caratteristiche qualitative, sapore, aromi e contenuti nutrizionali che si sono preservati nel tempo senza aver subito alcuna alterazione genetica. E' ricco di proteine e ha bassi contenuti di glutine simili al **Kamut**, da cui quest'ultimo ne ha tratto origine.

Dopo la mietitura il grano è lasciato ad asciugare al sole per evitare la formazione di funghi e conservato in luogo asciutto e al fresco



Dopo la molitura la farina integrale Perciasacchi di Piomoon, essendo **una farina "viva" in quanto priva di additivi**, viene immediatamente lavorata per la produzione della pasta la cd "busiata".



La farina è prodotta mediante una lenta macinazione a cilindri, si presenta di colore giallo, granulosa e ricca di crusca.

Un volta molito il grano, la farina viene lavorata con una **trafila in bronzo, pastorizzata** e velocemente raffreddata con delle ventole per poi seguire **un'essiccazione lenta e a bassa temperatura**, circa venti ore. Con questa procedura non solo non si altera la struttura del glutine e il

colore della semola, ma si evita il verificarsi del processo di plastificazione.



Caratteristiche della pasta di Grano Antico Perciasacchi Piomoon

- ottenuta **con semola integrale e acqua** (voci da leggere in etichetta).
- Priva di additivi;
- Lavorata con trafila in bronzo;
- Essiccazione lenta e a bassa temperatura.

La pasta di Grano Antico Perciasacchi Piomoon è una pasta pregiata ricca di profumo e sapore, le cui qualità la rendono veramente unica!!!!!!!!!!!!!!.



Descrizione delle Qualità:

- Durante la cottura , l'acqua infatti risulta limpida in quanto **perde poco amido trattenendo le proteine** durante la bollitura.

- Ha il **giusto spessore** per consentire di cuocere in modo uniforme e non troppo a lungo;
- **Rimane compatta, tenace ed elastica**, cioè al dente anche molte ore DOPO LA COTTURA;
- **Si cuoce in modo uniforme** all'esterno e all'interno, senza parti curde e si presenta, dopo la cotta, senza patina esterna ;
- Durante la masticazione è **elastica e consistente**,
- **Porosa**: ciò consente ad ogni chicco di pasta di assorbire l'acqua in modo uniforme **priva dell' effetto di plastificazione**;
- **Si amalgama** perfettamente con i **condimenti assorbendoli ed esaltandone** il gusto ed il sapore;
- **Altamente digeribile.**

Azienda Agricola PIOMOON di Calatafimi Segesta (TP)
P.iva 02610030815

Per contatti
Cell. 339.8845954



AZIENDA AGRICOLA PIOMOON
 Via Brigida Milazzo, 4 Calatafimi Segesta (TP)
 P.iva 02610030815