

Con Sis arriva il primo panettone di grano 100% italiano

Per il Natale 2017 arriva il primo panettone con grano 100% italiano. La presentazione è stata fatta al Villaggio contadino della Coldiretti sul lungomare Caracciolo, Rotonda Diaz, a Napoli nel week end del Black Friday. Il Panettone di grano “Giorgione” è frutto della collaborazione tra Sis, Società Italiana Sementi di Bologna, mulino Pivetti di Cento (Ferrara), Coprob (cooperativa produttori bieticolo-saccariferi) e la cooperativa Deco Industrie di Bagnacavallo (Ravenna).

Per produrlo è stato utilizzato grano tenero della varietà “Giorgione”, da cui si ottiene una farina al top della qualità per la trasformazione in prodotti da forno. Selezionato, coltivato, raccolto e macinato in Italia, il Giorgione è un grano tenero frutto della ricerca di Sis, ottenuto con incroci naturali e senza impiego di organismi transgenici, ma valorizzando il meglio della tradizione produttiva del grano nel nostro Paese.

Grazie all’impegno di Coldiretti è nata l’alleanza di filiera tra Sis, imprenditori agricoli, mulino Pivetti e Deco Industrie, per arrivare dal campo fino alla tavola dei consumatori con il dolce simbolo del Natale che unisce la cura artigianale con i migliori prodotti dei campi italiani. Oltre all’ingrediente base, la farina, il panettone 100% italiano utilizza burro, zucchero, uova, lievito madre e scorze di arance candite, tutti di produttori nazionali. Solo l’uvetta non è italiana, ma si sta lavorando per arrivare a trovare un prodotto made in Italy adatto all’uso. A conferma dell’interesse per questo prodotto ad oggi le prime produzioni di pandori e panettoni sono state già interamente prenotate e vendute.

“Questo panettone – ha detto il vicepresidente di Coldiretti e presidente di Sis, Mauro Tonello – è stata una sfida alle leggende metropolitane di chi ritiene impossibile che una varietà di grano tutta italiana possa avere le caratteristiche adeguate per far un panettone che richiede grani di forza in grado di reggere una forte lievitazione. Eravamo convinti della qualità di questo grano sia per la produttività in campagna, sia per la caratteristiche molitorie e di trasformazione in forno e abbiamo cercato e trovato due partner disposti ad accettare insieme con noi una sfida che ci permetterà di festeggiare un Natale con un panettone ottenuto da farina 100% italiana”.