Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: GRANO SARACENO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il *Grano Saraceno* (*Fagopyrim Esculentum)* viene prodotto, ancora oggi, seguendo le seguenti metodiche di lavorazione: si procede al diserbo ed all'aratura del terreno; la semina avviene tra maggio e l'inizio di giugno. Dopo circa tre mesi, si procede al taglio del grano e lo sfalcio viene essiccato naturalmente. Successivamente, si esegue la battitura, la vagliatura, la raccolta e la macinatura del Grano Saraceno la cui farina, ancora oggi, è utilizzata per la preparazione di specialità alimentari

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Grano Saraceno* è coltivato nella Valle Casotto e nel Comune di Pamparato.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

La battitura avviene rispettando le metodiche tradizionali, con attrezzi non meccanici, e la macinatura con un mulino a pietra.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali in cui il prodotto in oggetto viene conservato e trasformato in farina sono in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Attualmente, la farina ottenuta serve per produrre specialità proposte da agriturismi e ristoranti tipici locali. Si presume che la comparsa di questo prodotto sia avvenuta all'epoca delle invasioni dei Saraceni.