PRODOTTO TESTATO
ED APPROVATO
DAI CONSUMATORI

CEREALI ANTICHI

DALLE ORIGINI DELLA CIVILTÀ, GIUNTI FINO A NOI PER RISCOPRIRE L'ESPERIENZA DI UN GUSTO PURO E AUTENTICO

Waldkorn. Le cose buone meritano tempo.

LA STORIA DEI CEREALI ANTICHI

WALDKORN CEREALI ANTICHI si ispira alla ricca e milleneria tradizione dei cereali. Per secoli il grano è stato il principale nutrimento dell'uomo. **Waldkorn Cereali Antichi** ci consente oggi di rivivere e di **riscoprire il gusto autentico e originario di cereali unici,** dimenticati per secoli poiché di più complessa lavorazione e scarsa resa produttiva, ma che rappresentano i progenitori dei nostri principali cereali moderni: il grano duro e il grano tenero.

Coltivati già millenni fa, poco a poco dimenticati, l'Einkorn (monococco o farro piccolo), l'Emmer (dicocco o farro medio) e lo Spelt (spelta o farro grande) erano alla base dell'alimentazione quotidiana delle popolazioni arcaiche.

Einkorn

Triticum Monococcum
o farro piccolo

L'Einkorn (Triticum Monococcum), detto farro piccolo, risalente a circa 9000 anni fa, è la più antica specie di cereale ad essere stata coltivata ed è originaria del Medio Oriente. Un grano dal colore dorato perché ricco di betacarotene e dall'aroma intenso di nocciola. Questo antichissimo cereale, oltre allo squisito sapore, ha caratteristiche qualitative uniche.

Emmer

Triticum Dicoccum
o farro medio

L'Emmer (Triticum Dicoccum), detto farro medio, la cui coltivazione è iniziata nel bacino del Mediterraneo circa tra i 7000 e i 9000 anni fa. Originario del Medio Oriente ("mezzaluna fertile") le prime menzioni di questo cereale si ritrovano nella Bibbia. Il più coltivato sin dall'antichità e il più importante cereale dell'antico Egitto, si diffuse in tutto il Mediterraneo, diventando l'elemento base della dieta delle popolazioni arcaiche.

Spelt

Triticum Spelta
o farro grande

Lo Spelt (Triticum Spelta), detto farro grande, la cui coltivazione risale a circa 8000 anni fa e la cui farina è caratterizzata da colore scuro e sapore intenso, è la specie di cereale che più si avvicina al grano tenero.
Le prime tracce dello Spelt sono state ritrovate a nord del mar Nero, da cui si è diffuso in tutta l'Europa Centrale soprattutto durante l'età del Bronzo.

IL GUSTO PURO ED AUTENTICO DELLE ORIGINI

Oggi **Waldkorn Cereali Antichi** ci consente di riscoprire questi grani millenari, che grazie alle caratteristiche di integrità del chicco custodiscono il genuino sapore e le qualità originarie.

La passione nella rinnovata coltura delle antiche varietà di cereali consente a Waldkorn di recuperare la loro preziosa eredità, promuovendo la **biodiversità**.

E' così che **Waldkorn Cereali Antichi** ci regala un pane in cui le note aromatiche dei semi di girasole, di miglio e di lino valorizzano ed esaltano la perfetta armonia tra Einkorn, Emmer e Spelt.

Un patrimonio di proprietà che rende **Waldkorn Cereali Antichi** un prodotto unico, che ci permette di **ritrovare il gusto puro dei cereali originari e di vivere un'esperienza autentica.**

Contenuto di sale
in linea con le più recenti indicazioni nutrizionali.

Waldkorn Cereali Antichi è stato scelto dai consumatori come SAPORE DELL'ANNO 2012!

Sapore dell'Anno è una certificazione sul gusto dei prodotti alimentari, unica in Italia, che viene attribuita esclusivamente dai consumatori attraverso rigorosi test di assaggio e di valutazione dei prodotti, test che vengono svolti presso laboratori indipendenti specializzati in analisi sensoriali. Solo un prodotto all'interno di ogni categoria riceve l'attestato di gradimento, un riconoscimento importante ed indiscusso di qualità e di gusto.

Per maggiori informazioni visita il sito www.Waldkorn.com

LE RICETTE DI WALDKORN CEREALI ANTICHI

Waldkorn Cereali Antichi regala un'**esperienza di gusto unica** se assaporato da solo e consente di condividere momenti speciali in compagnia arricchendo con la sua intensità aromatica **ricette semplici e raffinate**, a base di prodotti freschi ed originali.

Bruschettina della Malga

8 bruschettine di pane **Waldkorn Cereali Antichi**
4 pomodori piccoli
1 scalogno
Zucchero
Olio Extra Vergine d'Oliva
8 fette di formaggio di capra fresco dello spessore di circa 1 cm
Miele
Formaggio gruviera grattugiato

- Tagliare a metà i pomodori e togliere i semi.
- Fare imbiondire lo scalogno nell'olio e aggiungere i pomodori. Salare e pepare ed aggiungere un po' di zucchero, fare cuocere per 10 min a fuoco dolce.
- Fare tostare le bruschettine di pane ai Cereali Antichi e ripartire su ognuna di esse mezzo pomodoro caramellato.
- Posizionare sul pomodoro una fetta di formaggio di capra fresco. Aiutandosi con un cucchiaino posare un po' di miele sulla fetta di formaggio.
- Aggiungere su ogni bruschettina un cucchiaino di gruviera grattugiato.
- Passare 5 min al grill.

Il sommelier consiglia: **Chardonnay - Pinot Bianco Friulano**

Bruschettina Vikinga

8 bruschettine di pane **Waldkorn Cereali Antichi**
200 gr di salmone fresco o affumicato
1 avocado
Olio extra vergine d'oliva
Succo di limone
Pepe
Aneto

- Fare tostare le bruschettine di pane.
- Tagliare il salmone a cubetti a mo'di dadolata.
- Preparare una salsa di avocado (tagliare l'avocado in piccoli cubetti e poi frullarlo con un pò d'olio ed il succo di limone fino ad ottenere un'emulsione).
- Stendere un leggero strato di salsa di avocado e posizionarvi sopra il salmone a cubetti.
- Condire a piacere con olio, sale, pepe.
- Decorare con aneto.

Il sommelier consiglia: **Friulano - Franciacorta Spumante - Birra Rossa**

Bruschettina del Pescatore

8 bruschettine di pane **Waldkorn Cereali Antichi**
8 capesante
1 porro
2 noci di burro
Vino bianco

- Fare tostare le bruschettine di Pane ai Cereali Antichi.
- Mondare il porro.
- Fare sciogliere una noce di burro in una padella ed aggiungervi le rondelle di porro lasciandole rosolare ed imbiondire.
- Ripartire il porro sulle bruschettine.
- Fare poi rosolare le capesante in padella con una noce di burro e del vino bianco fino a cottura.
- Infine posare una capesanta su ogni bruschettina.

Il sommelier consiglia: **Franciacorta Spumante - Falanghina**

Bruschettina Mediterranea

8 bruschettine di pane **Waldkorn Cereali Antichi**
2 mozzarelle fior di latte
2 fette di prosciutto arrosto
Pomodori
Pesto
Parmigiano
Rucola
Pinoli

- Fare tostare le bruschettine.
- Stendere un leggero strato di pesto su ogni bruschettina.
- Tagliare i pomodori e la mozzarella a fettine.
- Sovrapporre su ogni bruschettina una fetta di pomodoro, una fetta di mozzarella e uno strato di prosciutto arrosto.
- Aggiungere il parmigiano grattugiato.
- Passare 5 minuti al grill.
- Decorare con rucola, scaglie di parmigiano e pinoli.

Il sommelier consiglia: **Valpolicella**

Bruschettina Vegetariana

8 bruschettine di pane **Waldkorn Cereali Antichi**
½ litro di latte
20 g di burro
20 g di farina
200 g di carote
100 g di formaggio gruviera grattugiato
Parmigiano
Assortimento di verdure di stagione a piacere (fagiolini, broccoletti, peperoni, pomodori, etc..etc..)

- Preparare un purè di carote (lessare le carote in acqua salata e poi passarle al passaverdura).
- Separatamente fare sciogliere il burro in una casseruola e poi aggiungere la farina ed amalgamare. Aggiungere lentamente il latte (come per preparare una besciamella) ed il purè di carote.
- Lasciare cuocere per 5 min e poi incorporare il gruviera grattugiato.
- A parte, fare saltare in padella le verdure.
- Fare tostare le bruschettine. Ripartire sulle bruschettine la salsa alle carote. Adagiare un po' delle verdure saltate su ogni bruschettina.
- Spolverare con parmigiano grattugiato. Passare 5 min nel grill.

Il sommelier consiglia: **Chardonnay**

Bruschettina della Bretagna

8 bruschettine di pane **Waldkorn Cereali Antichi**
Burro salato
Erba cipollina
Code di gamberi
Patè di foie gras d'anatra

- Fare tostare le bruschettine di pane ai Cereali Antichi.
- Imburrarle con il burro salato.
- Distribuire su ogni bruschettina qualche cubetto di patè di foie gras.
- Aggiungere le code di gamberi saltate in padella.
- Decorare con l'erba cipollina.

Il sommelier consiglia: **Muffato di Orvieto**

Occorrono tutta la sapienza e l'amore del vostro mastro panificatore per creare questo pane così autentico ed unico,Waldkorn.

Il vero segreto di questo pane è il Tempo ...

Occorre una vita all'Artigiano per perfezionare la sua arte, un anno alla Natura per far maturare i suoi grani migliori, una stagione per immaginare e creare una ricetta unica ...

Ma il Tempo più prezioso è quello che voi dedicherete ad assaporarlo, solo allora, si rivelerà con la sua fragranza ed il suo Gusto intenso.

In quel preciso istante avrete anche voi la certezza che,

le cose buone meritano tempo.

www.Waldkorn.com

SVadv.it