

ANNO 2025

Catalogo Prodotti Progetto

MISCUGLIO DI ALEPPO



Cooperativa agricola biologica El Tamiso

Siamo una comunità di persone unite dall'obiettivo di promuovere la sostenibilità ambientale, il rispetto per l'ecosistema e la valorizzazione del lavoro.

Ogni giorno ci dedichiamo con passione alla semina, raccolta, trasporto e distribuzione di cibi autentici e genuini, provenienti dai nostri soci e produttori.

La finalità principale della cooperativa è l'organizzazione della produzione e la vendita dei prodotti provenienti dai nostri agricoltori, locali e non.

Questo ci permette di portare sulla tavola delle persone un prodotto fresco e vario durante tutto l'anno, rispecchiando i valori che noi ed i nostri produttori scegliamo ogni giorno:
CIBO VERO, SANO ED ETICO.

WWW.ELTAMISO.IT





Prodotti Progetto: la nostra sfida

Selezioniamo con attenzione le aziende produttrici affinché rispecchino i principi ed i valori in cui crediamo.

I prodotti progetto rappresentano un mutuo impegno tra noi e gli agricoltori.

Vogliamo un biologico che sia: sostenibile, equo nel prezzo e nelle relazioni sociali e che permetta la riscoperta, la bontà ed il sapore del cibo.

Ogni prodotto qui proposto non è solo buono e genuino, ma testimonia un approccio che mette al centro la salvaguardia dell'ambiente, del lavoro e delle comunità che lo abitano.

HUMUS
RETE SOCIALE PER
LA BIOAGRICOLTURA ITALIANA

GRANO TENERO MISCUGLIO DI ALEPPO (FURAT)

PRODOTTO-PROGETTO

PER LA BIODIVERSITÀ E I CAMBIAMENTI CLIMATICI

Il Miscuglio di Aleppo è una Popolazione Evolutiva che conta circa 2000 varietà da tutto il mondo, resiste bene alle avversità climatiche e alle malattie, adattandosi al terreno di volta in volta.

Coltivato, selezionato e riprodotto anno per anno dai contadini di El Tamiso tra Padova e Venezia.

Dalle terre dell'Eufrate (Furat) e dall'unione di **2000 varietà diverse** di grano nasce il Miscuglio di Aleppo, la nostra **farina semintegrale**.

Il miscuglio viene chiamato evolutivo per la sua capacità "darwiniana" che permette sempre, all'interno di una popolazione, la sopravvivenza di una o più varietà che a secondo dell'annata producono più delle altre.

Non ha bisogno di pesticidi, in quanto la diversità stessa rende il Miscuglio di Aleppo resiliente.

L'utilizzo di questa farina **permette di preparare prodotti unici**, dal profumo, che ricorda quello del grano appena raccolto, e dal gusto persistente.

Sono il genetista di fama internazionale, **Salvatore Ceccarelli** insieme all'agronoma **Stefania Grando** ad aver dato il via al progetto di recupero di questa coltivazione.

La ricerca dei due professori si è svolta in Siria presso l'istituto internazionale di ricerca ICARDA di Aleppo, da cui deriva il nome dato al miscuglio di semi.

Grazie al loro impegno sono arrivati in Italia alcuni chili di questo prezioso materiale che una rete di contadini sempre più numerosa ha cominciato a seminare, a mescolare e a far evolvere nei propri campi.

SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ

La diversità di semi presenti in un miscuglio evolutivo permette di combattere gli allettamenti del grano per le differenze di altezza delle piante e consente di eliminare le infestanti naturalmente senza alcun intervento chimico contribuendo così a ricostruire la biodiversità del territorio.

MENO RICCO DI GLUTINE

La qualità e la quantità del glutine in questo miscuglio di grani antichi sono completamente diverse da quelle di un grano moderno.

Il glutine è formato da due proteine chiamate gliadina e glutammina. Nel corso degli ultimi decenni la gliadina è diventata preponderante nei grani ibridi odierni per motivi commerciali.

Essa causa una reazione immunologica, questo significa che il corpo reagisce, si mette in allerta quando si ingerisce la gliadina.

I grani antichi mantengono le tradizionali proporzioni e questo non comporterebbe problemi di intolleranze e infiammazioni.

FARINA DEL NOSTRO SACCO

FARINA TIPO 2 VARIETÀ FURAT

PESO: Confezione da 5kg
CONFEZIONE: 1 Pezzo
IVA: 4 %
SHELF LIFE: 12 mesi
CODICE ARTICOLO: FAGTF5
DIMENSIONI: 20 x 22 x 36 cm

PESO: Confezione da 25KG
CONFEZIONE: 1 Pezzo
IVA: 4 %
SHELF LIFE: 12 mesi
CODICE ARTICOLO: FAGTF25



BISCOTTI I FURATINI CON MANDORLE E SPEZIE

PESO: Confezione da 160GR
CONFEZIONE: 1 Pezzo
IVA: 10%
SHELF LIFE:
CODICE ARTICOLO: BISFS
DIMENSIONI: 8 x 4 x 23 cm

Il grano Furat viene macinato esclusivamente con mulino a pietra, ottenendo una farina dal profumo intenso e dal sapore rustico.

LA PASTA MISCUGLIO DI ALEPPO

PIPETTE RIGATE

PESO: Confezione da 250gr

CONFEZIONE:

IVA: 4%

SHELF LIFE: 24 mesi

CODICE ARTICOLO: PIRISI

DIMENSIONI: 9 x 6 x 21 cm



FUSILLI

PESO: Confezione da 250gr

CONFEZIONE:

IVA: 4%

SHELF LIFE: 24 mesi

CODICE ARTICOLO: FUAL2

DIMENSIONI: 9 x 6 x 21 cm



CASERECCE

PESO: Confezione da 250gr

CONFEZIONE:

IVA: 4%

SHELF LIFE: 24 mesi

CODICE ARTICOLO: CAAL2

DIMENSIONI: 9 x 6 x 21 cm





PANIFICIO DOTTO
Alberto Filippi

**I FURATINI
CON MANDORLE E SPEZIE**

Ingredienti: farina di frum*, mandorle*20%, zucchero di canna integrale*, cremor tartaro, burro*, uova*, pasta d'arancia*, vaniglia bourbon*, pimento*0.2%, cannella* 0.2%, sale marino. Biologico* Peso all'origine: 160/170 gr.ca. Lotto: 0825 Tenere in un posto asciutto e consumare preferibilmente entro il 30/05/25 Prodotto e confezionato da: Panificio Dotto di Filippi Alberto, via Volti 46 Bis, Santorso(VI); tel: 0445 641248 Gli ingredienti sottolineati sono inseriti nelle lista degli Allergeni





Contatti

EL TAMISO Soc. Coop. agricola
M.A.A.P. Mercato Agroalimentare di
Padova - Stand 3/6
Corso Stati Uniti 50, Padova
Tel. 049 870 5121

Per ricevere maggiori informazioni puoi
scrivere ai nostri commerciali:

Ilaria Tesconi

ilaria@eltamiso.it

Davide Busatto

davidebusatto@eltamiso.it

Andrea Menossi

andrea@eltamiso.it