



I Grani Antichi

Giorgio Carlisi
Federico Tomai
Rocco Guidone
Alessio Di Generoso
Giuseppe Gambino
Alessandra Pignataro
Riccardo Borgna
Lorenzo Ammogli
Leonardo Marsala

La Brigata



Giorgio Carlisi
Coordinatore

Antipasti



Federico Tomai
Capo Partita



Giuseppe Gambino



Alessandra Pignataro

Primi



Alessio Di Generoso
Capo Partita



Leonardo Marsala



Lorenzo Ammogli

Pasticceria



Rocco Guidone
Capo Partita



Riccardo Borgna



Le nostre scelte



TRITICUM MONOCOCCUM

- Prima specie domesticata
- Selezione genetica

SENATORE CAPPELLI

- Incrocio grano duro
- 1923
- CYMMIT - irradiazione sementi

GRANO SARACENO

- Miscuglio evolutivo
- Poligonacee
- Origine asiatica

Farro Monococco



Tra i primi cereali ad essere coltivati circa **10.000** anni fa (Area Mediterranea).



Varietà corta di grano selvatico di altezza **inferiore ai 70 cm**, ha una resa bassa ma può crescere su **terreni poveri, secchi e marginali**, ove altre varietà non potrebbero sviluppare.



Il Monococco per incroci spontanei con altre specie di triticum, **ha dato origine a gran parte dei frumenti oggi conosciuti.**



Senatore Cappelli



Cultivar di grano duro autunnale ottenuta dal genista Nazareno Strampelli, agli inizi del **XX Secolo**.



La pianta può raggiungere i **180 cm**, presenta le tipiche ariste, **ha radici molto profonde che le permettono di trarre nutrimento dagli strati più profondi del terreno**, quelli più ricchi di sostanze nutritive.



Questa varietà, può essere coltivata **solo con metodi biologici** perché le concimazioni e i diserbanti **la farebbero piegare e spezzare**.

Grano Saraceno



Varietà spontanea **originaria della Siberia e della Manciuria**. La sua coltivazione si è propagata in Cina nel X secolo ed in Occidente durante il medioevo



Pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle **Poligonacee**. Viene spesso classificato come un cereale nonostante non appartenga alla famiglia delle Graminacee



La **maturazione** del Grano Saraceno è **scalare**, e la **maggior parte del raccolto risulta maturo tra la fine di settembre e ottobre**. Una volta raccolte le piante vengono raggruppate in mazzi e vengono lasciati ad essiccare per circa 10 gg; in questo modo tutto i frutti raggiungeranno la giusta maturazione



La Filiera

Semina

Raccolta

Transformazione in
prodotto

Coltivazione

Lavorazione





TRITICUM

L'idea nasce dalla volontà di valorizzare **l'utilizzo del grano antico ed offrire una proposta sostenibile** ai nostri ospiti.

Situato in una tra le città più belle d'Italia e Capitale della Cultura 2020,

Triticum vuole risaltare l'unione tra la natura e il suo territorio.





CUCINA

Chef
Chef de Partie Antipasti
Chef de Partie Primi
Chef de Partie Secondi
Chef de Partie Pasticceria
Plonger

SALA

Chef de Rang
Runner
Runner

ORARI

9:00 - 14:00
19:00 - 22:00
Chiuso Dom. e Lun.



P a r m a

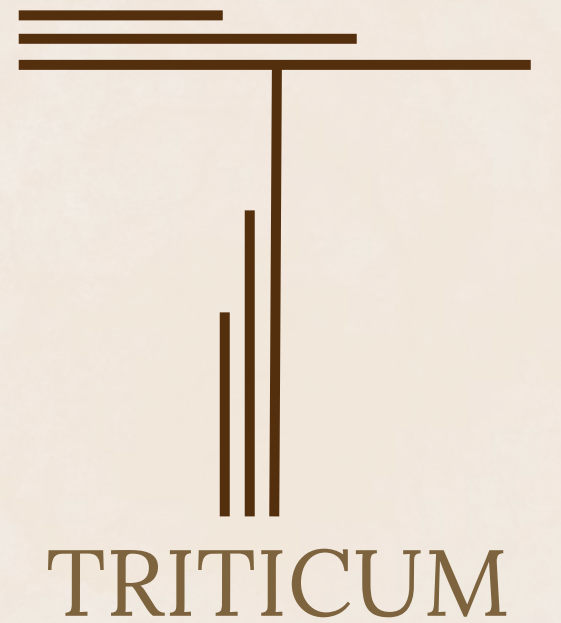
Menu Cerere

30 €

Un menu veloce, bilanciato e nutriente,
perfetto per business lunch intelligente e consapevole.
Basso contenuto di grassi e ricchissimo di fibre.
Ingredienti prevalentemente vegetali, tanto gusto.

543
Water
Footprint

976
Carbon
Footprint



ANTIPASTO



Cipolla e Grano

PRIMO



Crespelle ai Cavoli

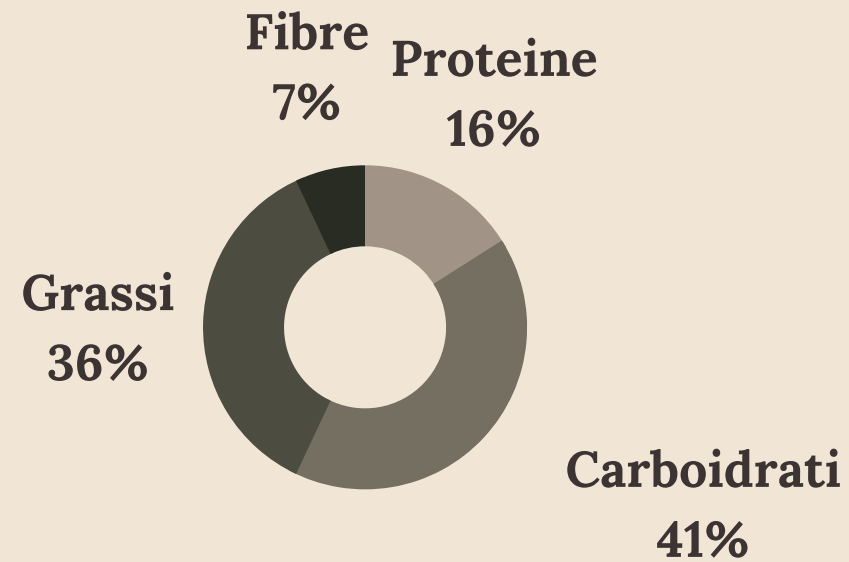
DOLCE



Bavarese al Saraceno,
pere e cioccolato

Cipolla e Grano

- **Grano Duro Senatore Cappelli** (*Triticum durum Cappelli*)
- Facilmente digeribile
- Ricco di proteine, amminoacidi, lipidi
- Fonte di vitamine del gruppo B, vitamina E e sali minerali



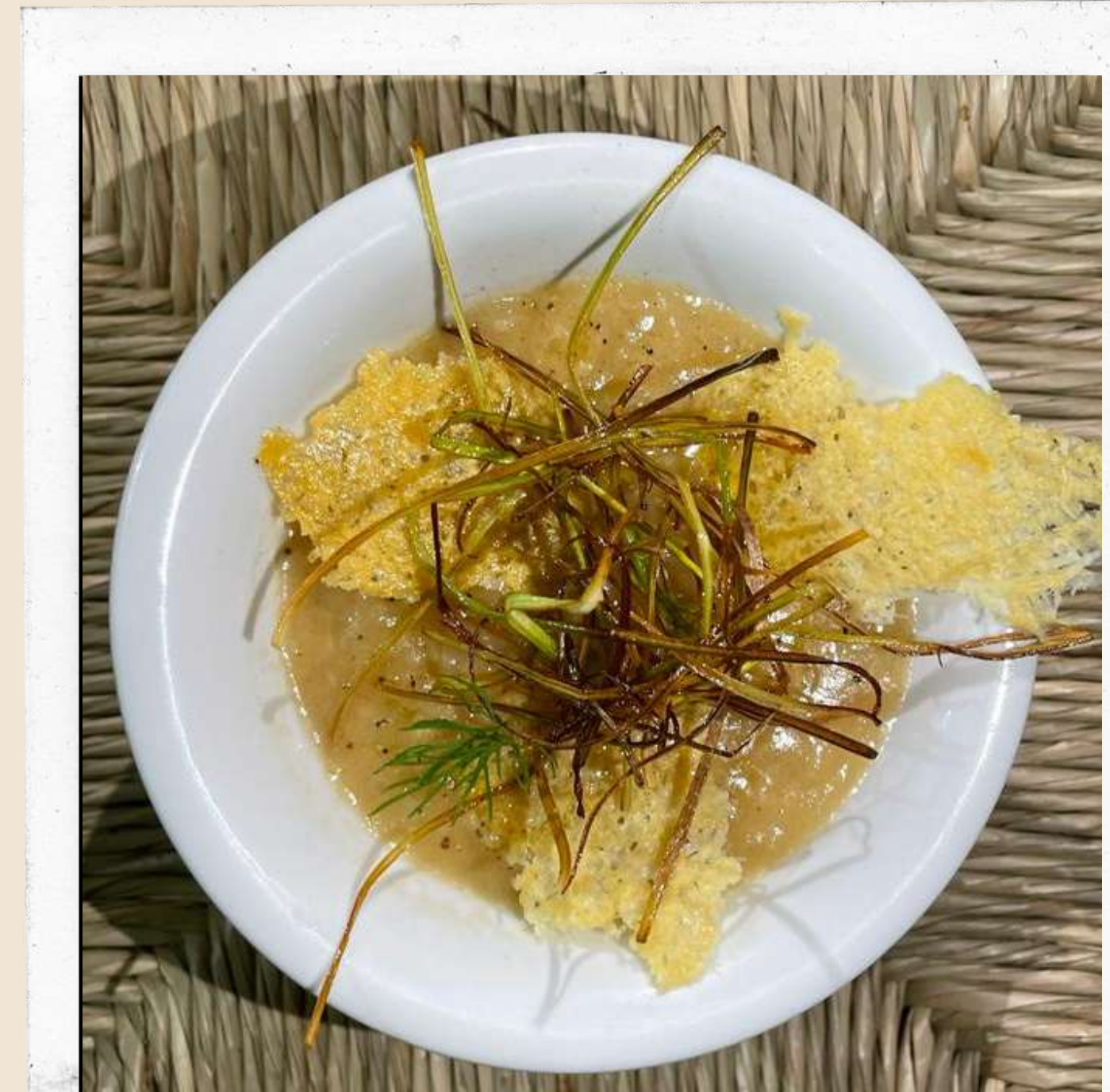
Analisi Sensoriale

- Gusto deciso, dolce e sapido
- Zuppa morbida e calda completata da elementi croccanti che sostituiscono la gratinatura

298
Carbon
Footprint

135
Water
Footprint

0.72 EUR
Food Cost



Prodotti del Territorio



Grano Senatore Cappelli del Mulino Agostini (PR)

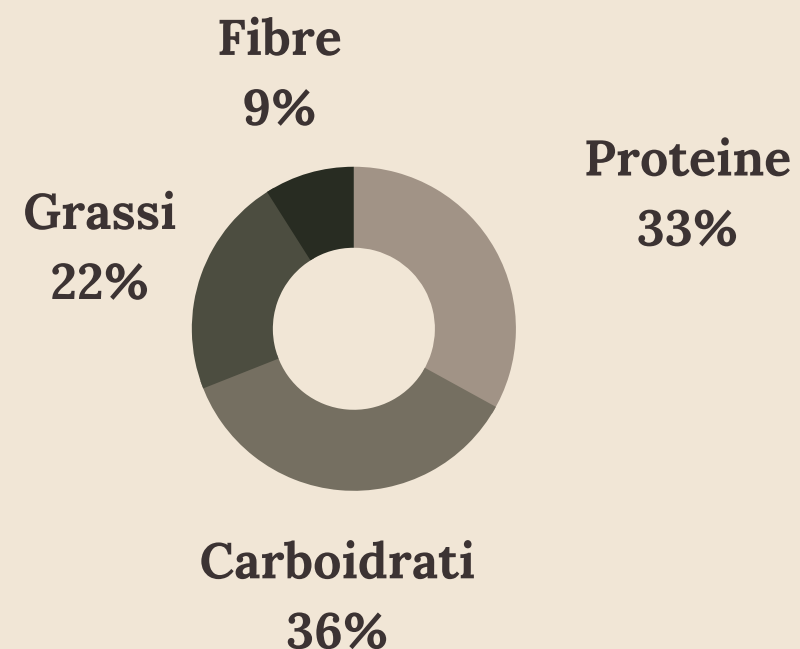
Cipolla e Grano

Crespelle ai Cavoli

- **Farro Monococco** (*Triticum Monococcum*)
- Ricco di proteine, carboidrati e fibre
- Contiene vitamine, tra cui carotenoidi e tocoferoli
- Fonte di minerali, in particolare zinco, ferro e manganese

Analisi Sensoriale

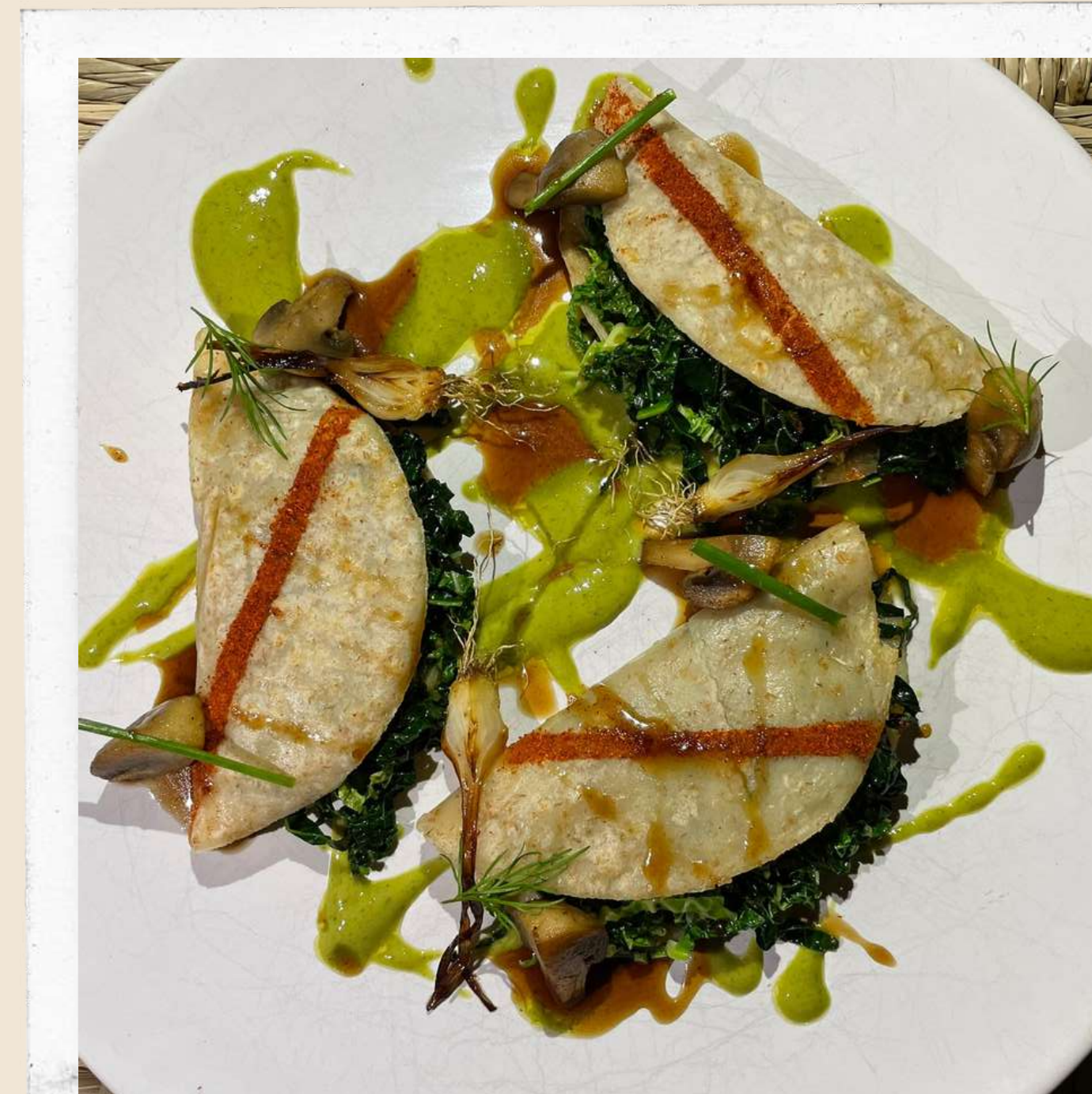
- Gusto dolce, amaro e sapido
- Crespella morbida con all'interno verdure croccanti, per completare il piatto e conferirgli più sapidità le due salse: salsa verde e demiglace di funghi



424
Carbon
Footprint

184
Water
Footprint

2,04 EUR
Food Cost



Prodotti del Territorio



Farro Monococco del Mulino Agostini (PR)
Varietà di cavoli dell'Atelier Selvatico

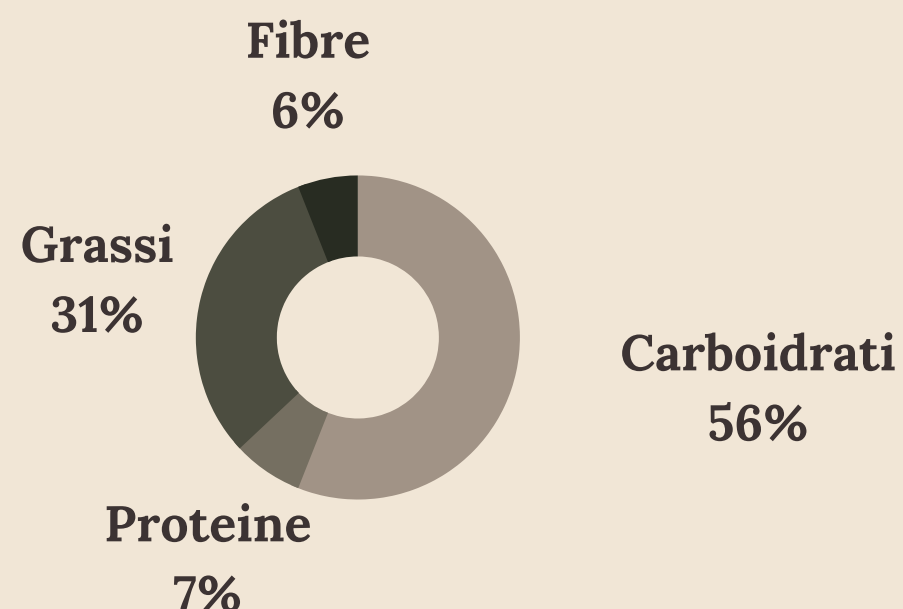
Crespelle ai Cavoli

Bavarese al Saraceno, pere e cioccolato

- **Grano Saraceno** (*Polygonum fagopyrum*)
- Facilmente digeribile
- Ricco di sali minerali
- Fonte di vitamine B1, B2, la Niacina (PP) e la B5

Analisi Sensoriale

- Consistenze opposte che si alternano
- Perfetto bilanciamento dolce / amaro
- Salsa liscia e avvolgente



253
Carbon
Footprint

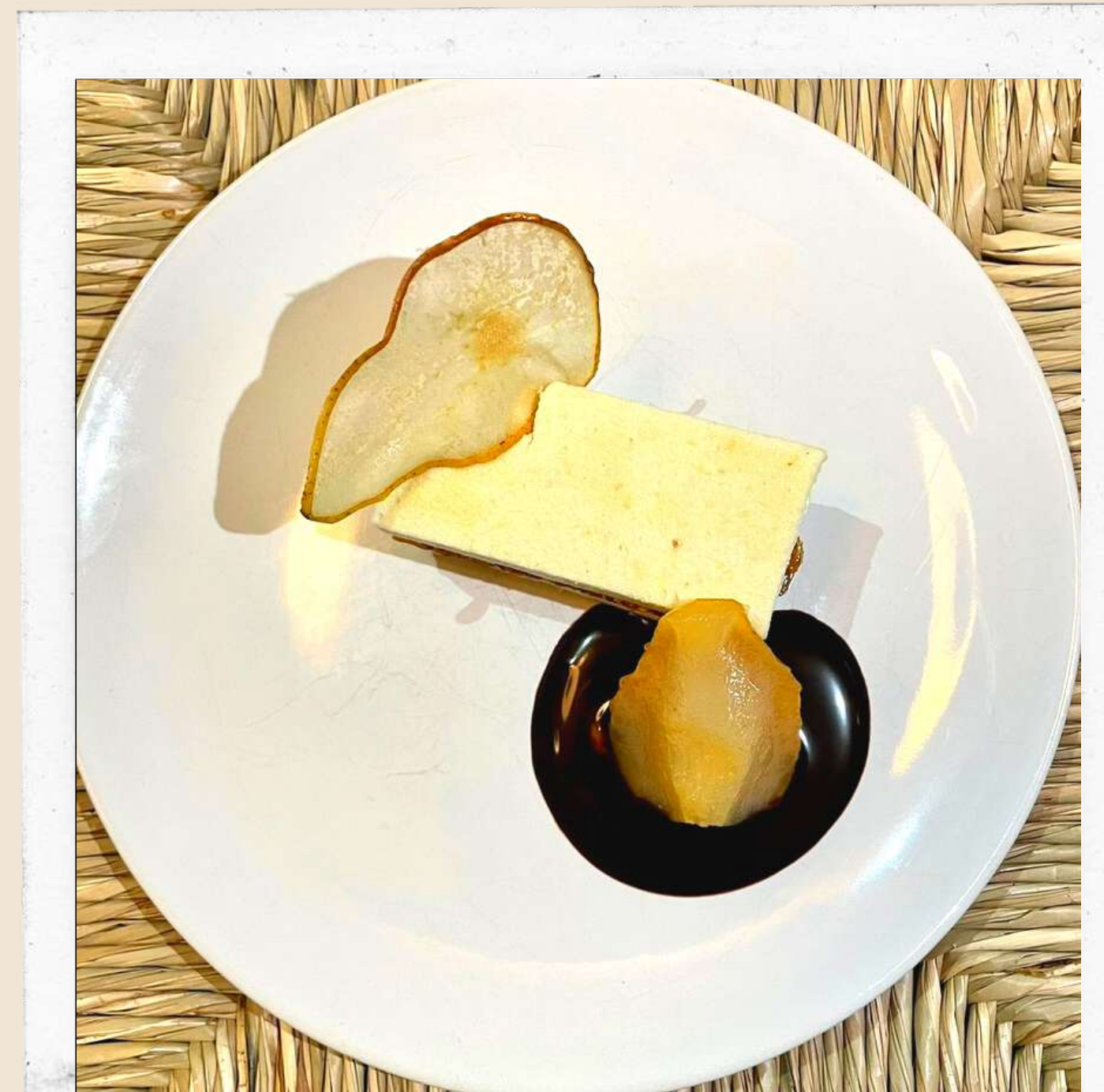
224
Water
Footprint

0.63 EUR
Food Cost

Prodotti del Territorio



Miele di melata dell'alta Val Seccaia dell'Atelier Selvatico
Grano Saraceno dell'Atelier Selvatico
Pera decana d'inverno dell'Atelier Selvatico



Bavarese al Saraceno, pere e cioccolato

Le Nostre Birre

Per far emergere l'italianità, anche senza utilizzare il vino, offriamo una carta delle birre con etichette ricercate su tutto il territorio nazionale.



Birrificio Bruno Ribaldi

Cinisi (PA)

Stile: Sicilian Pils (5,0%)

Pilsner prodotta con Grani Antichi siciliani: "Timilia", "Russello" e "Perciasacchi"

Le Antiche



Birrificio del Ducato

Parma (PR)

Stile: Blanche (5,5%)

Composta da due malti 100% italiani, Malto Pilsner e Malto di Grano Duro Cappelli

Birrificio Birra del Borgo

Spedino (RI)

Stile: Cereali Alternativi (3,1%)

Questa birra parte dalla tradizione di un grano antico, il Grano Saraceno Tartico, maltato e tagliato con malti d'orzo e grano Senatore

Cappelli



Birrificio Serrocroce

Monteverde (AV)

Stile: Saison/Farmhouse Ale (5,8 %)

Birra aromatica, gusto sostenuto dall'impronta inconfondibile dei grani antichi in particolare del

Senatore Cappelli



Visita ai nostri fornitori

Scegliamo i nostri fornitori cercando di promuovere realtà del territorio che realizzano prodotti di estrema qualità lavorando in modo sostenibile.

Fornobottega "Alvè"

"Birrifificio del Ducato"

"Atelier Selvatico"



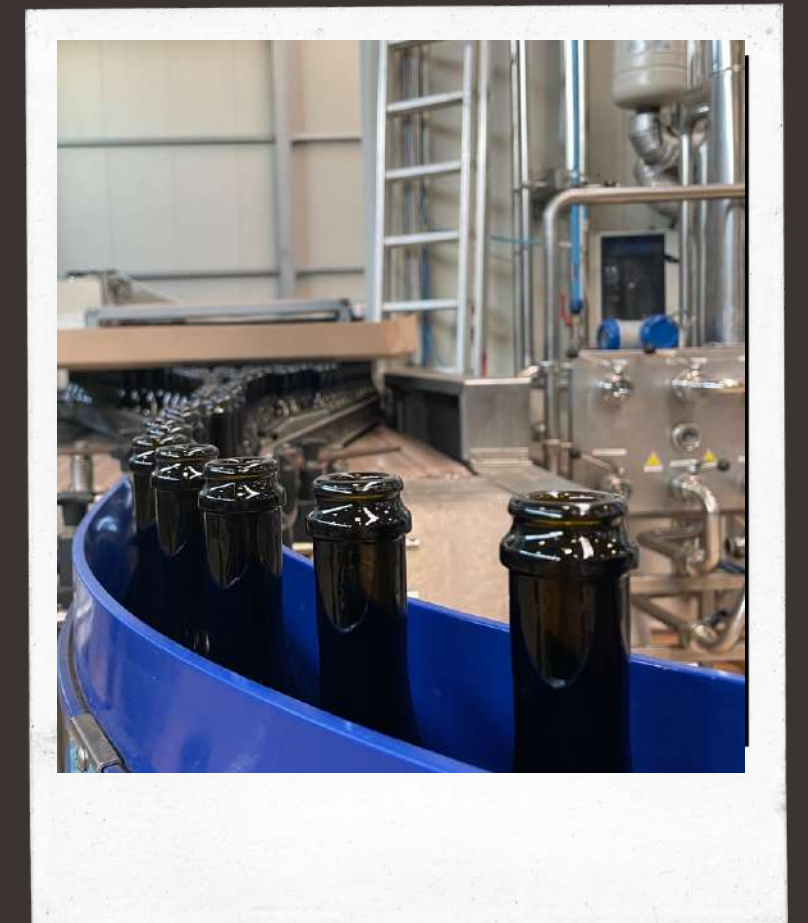
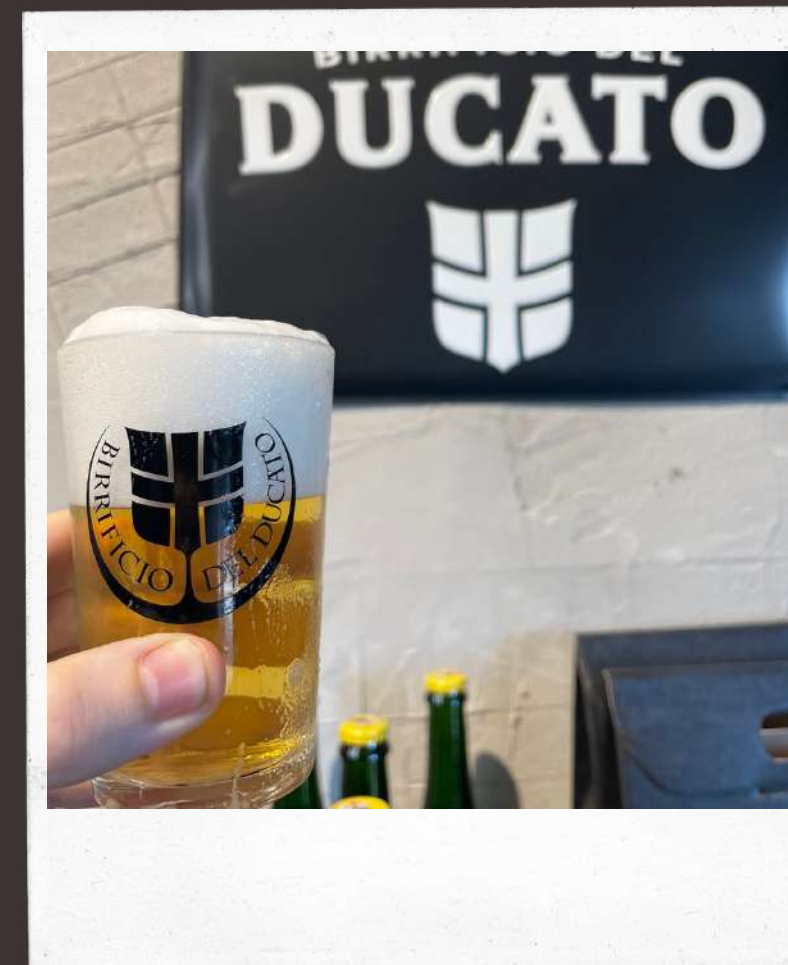
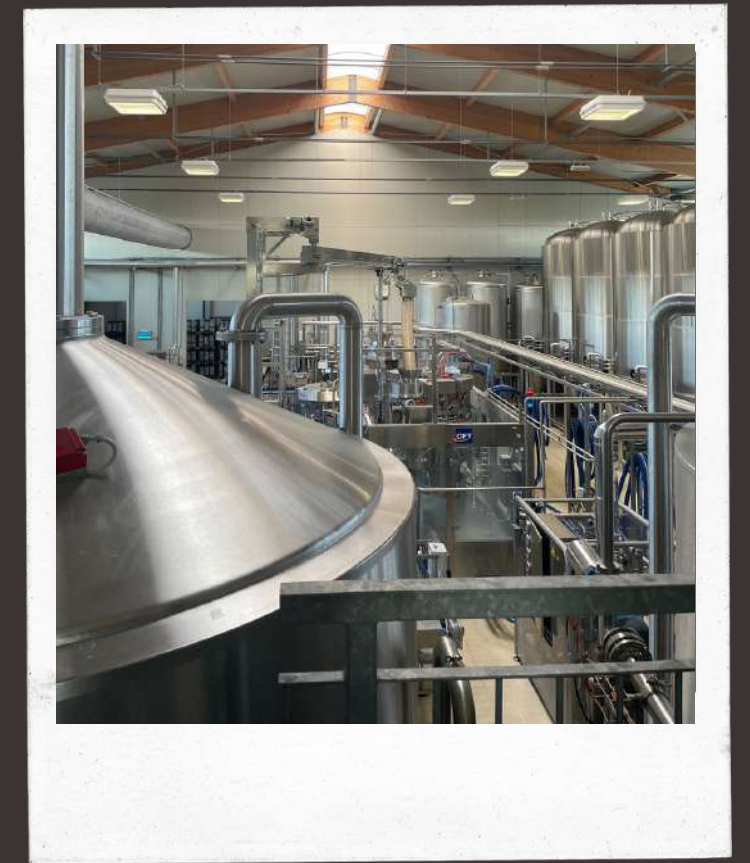
Birrificio del Ducato

Fondato nel 2007 a Roncole Verdi di Busseto (PR).

Fin dai primi anni di attività riceve innumerevoli riconoscimenti; il 2011, in particolare, è l'anno dei record aggiudicandosi **ben 7 medaglie all'European Beer Star**.

Nel 2020 il Gruppo Duvel Moortgat acquisisce completamente il Birrificio.

Una realtà che presta particolare attenzione all'ambiente.



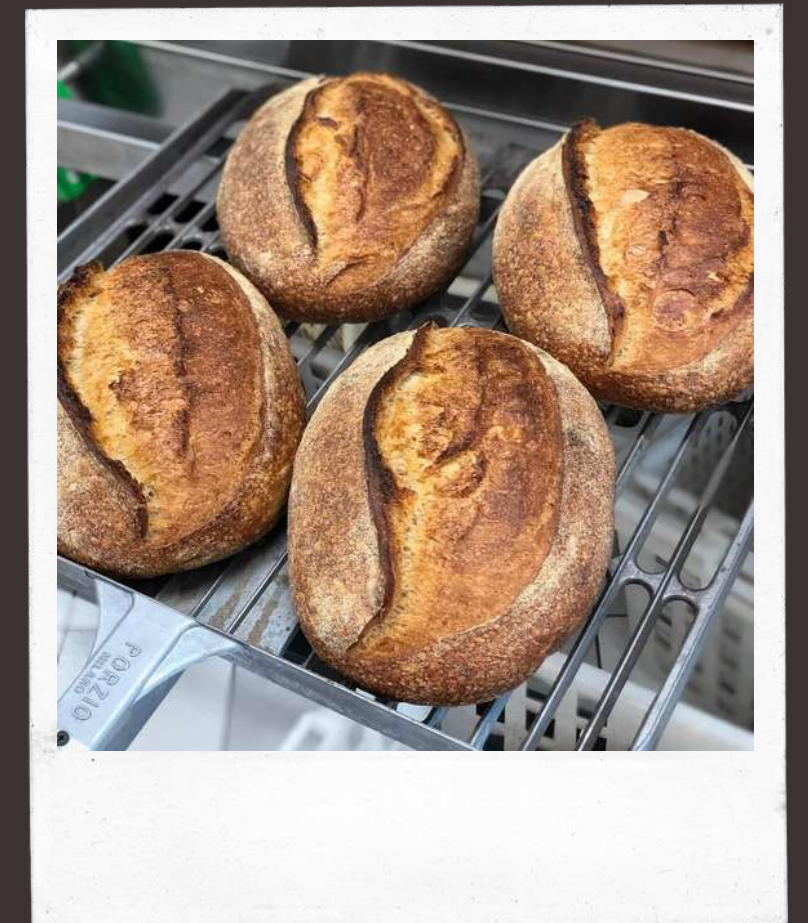
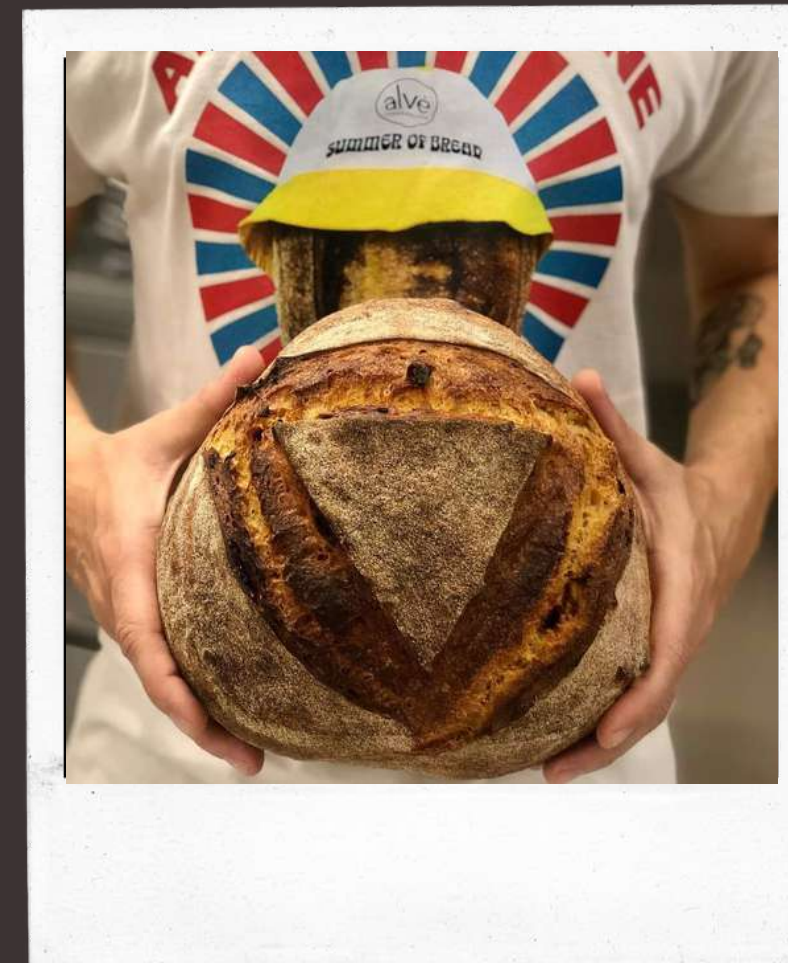
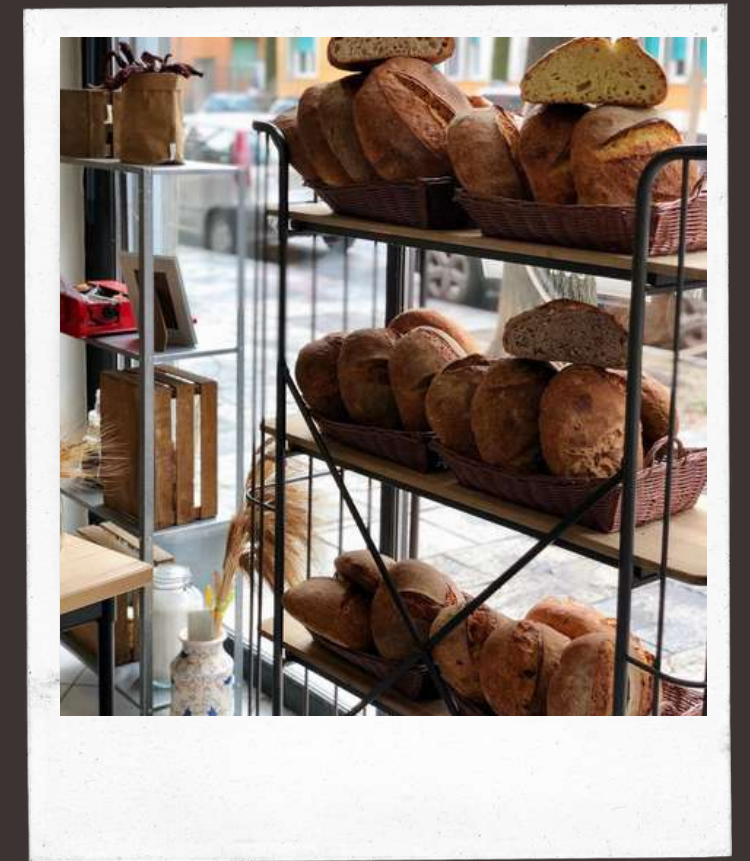
Forno Bottega Alvè

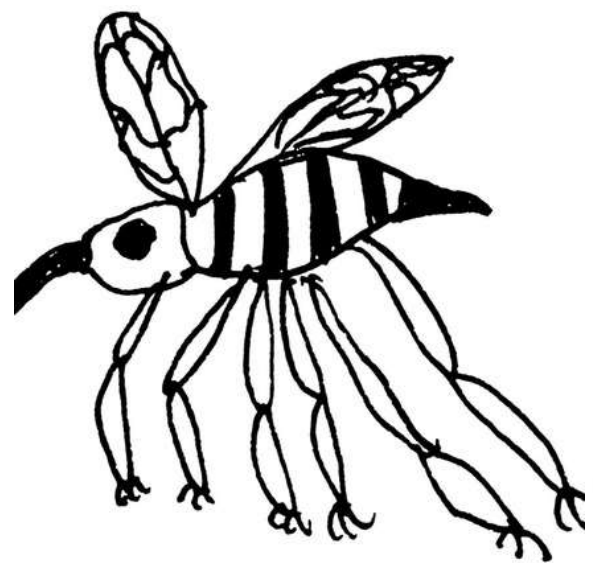
Ci troviamo a Parma (PR).

Utilizzo di sole farine di filiera provenienti da coltivazioni biologiche, macinate a pietra da mulini artigianali che trattano solo grani italiani.

Utilizzo di lievito madre in coltura liquida per il pane, mentre utilizzo di pasta madre solida per i grandi lievitati.

Lunghe lievitazioni: prima in massa a 28*, poi in forma a bassa temperatura tutta la notte.

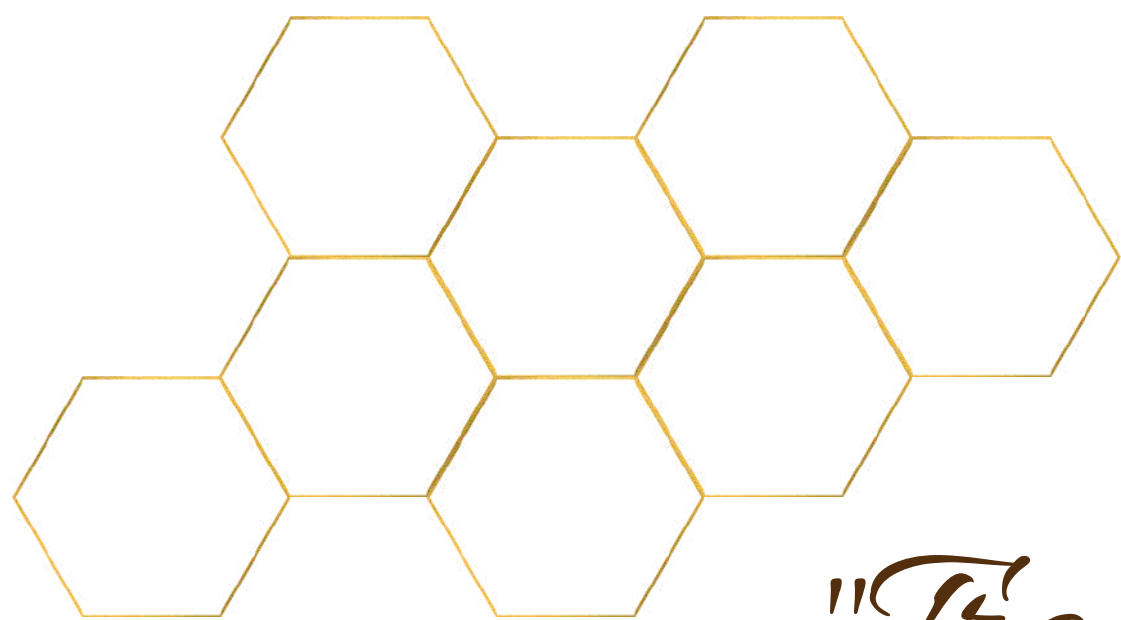




ATELIER

SCLVATICO

**Una piccola azienda agricola familiare ai piedi dell'Appennino Reggiano.
Passione e competenza per la salvaguardia del territorio.**



"Tra castagni, orto, api e natura selvatica."

Atelier Selvatico

 Cereali, api e miele

 Vedriano, Canossa (RE)

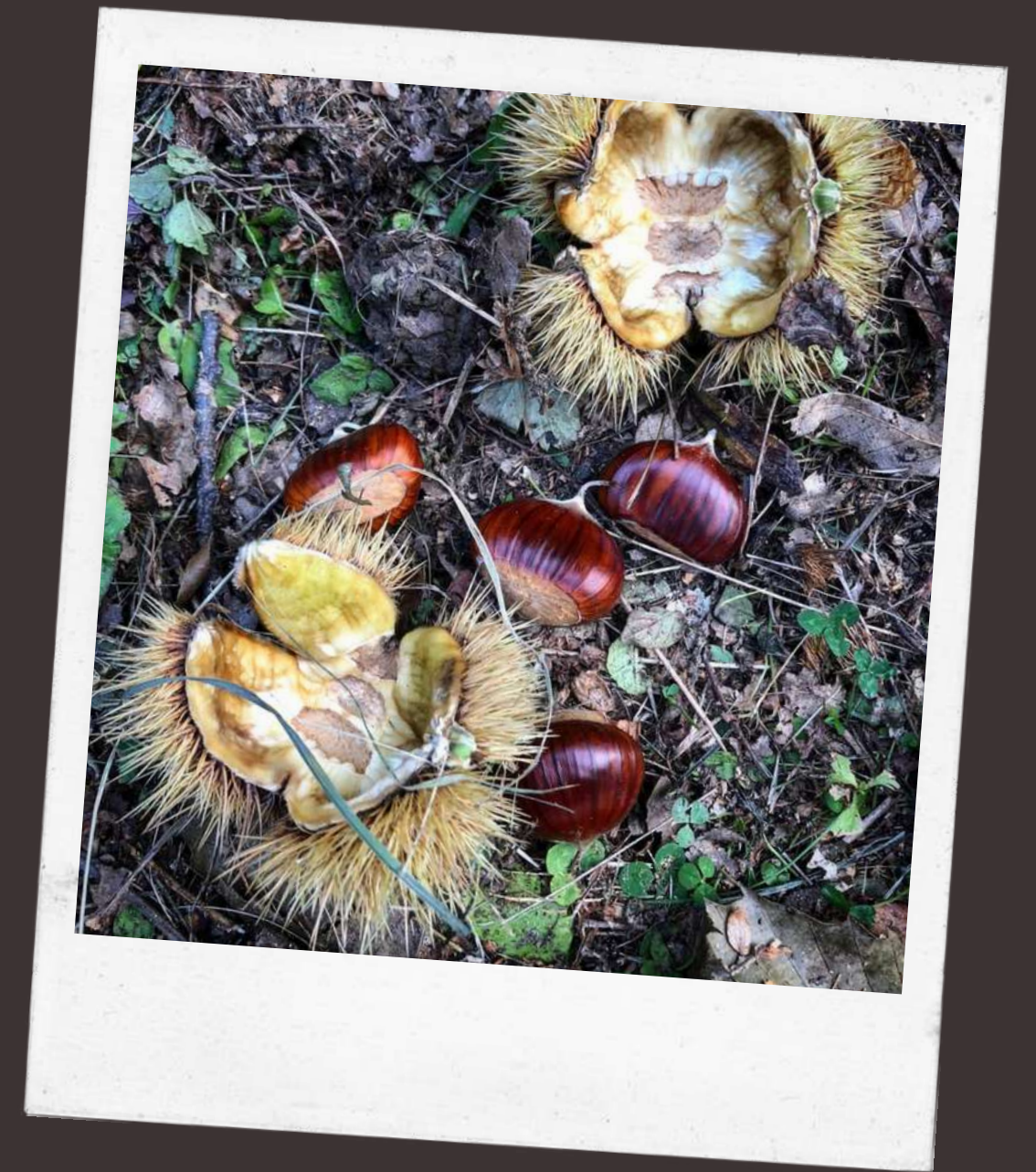
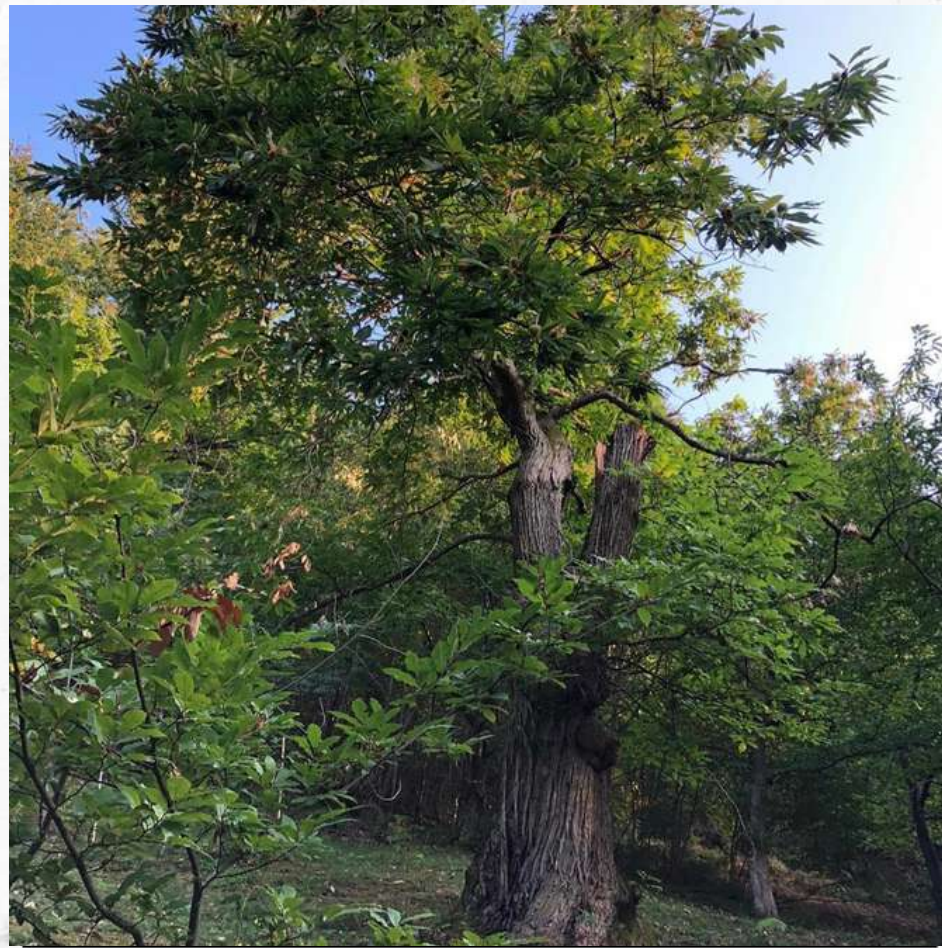


"Tra castagni, orto, api e natura selvatica."

Atelier Selvatico

 Il Castagneto

 Legoreccio, Vetto (RE)



"Tra castagni, orto, api e natura selvatica."

Atelier Selvatico

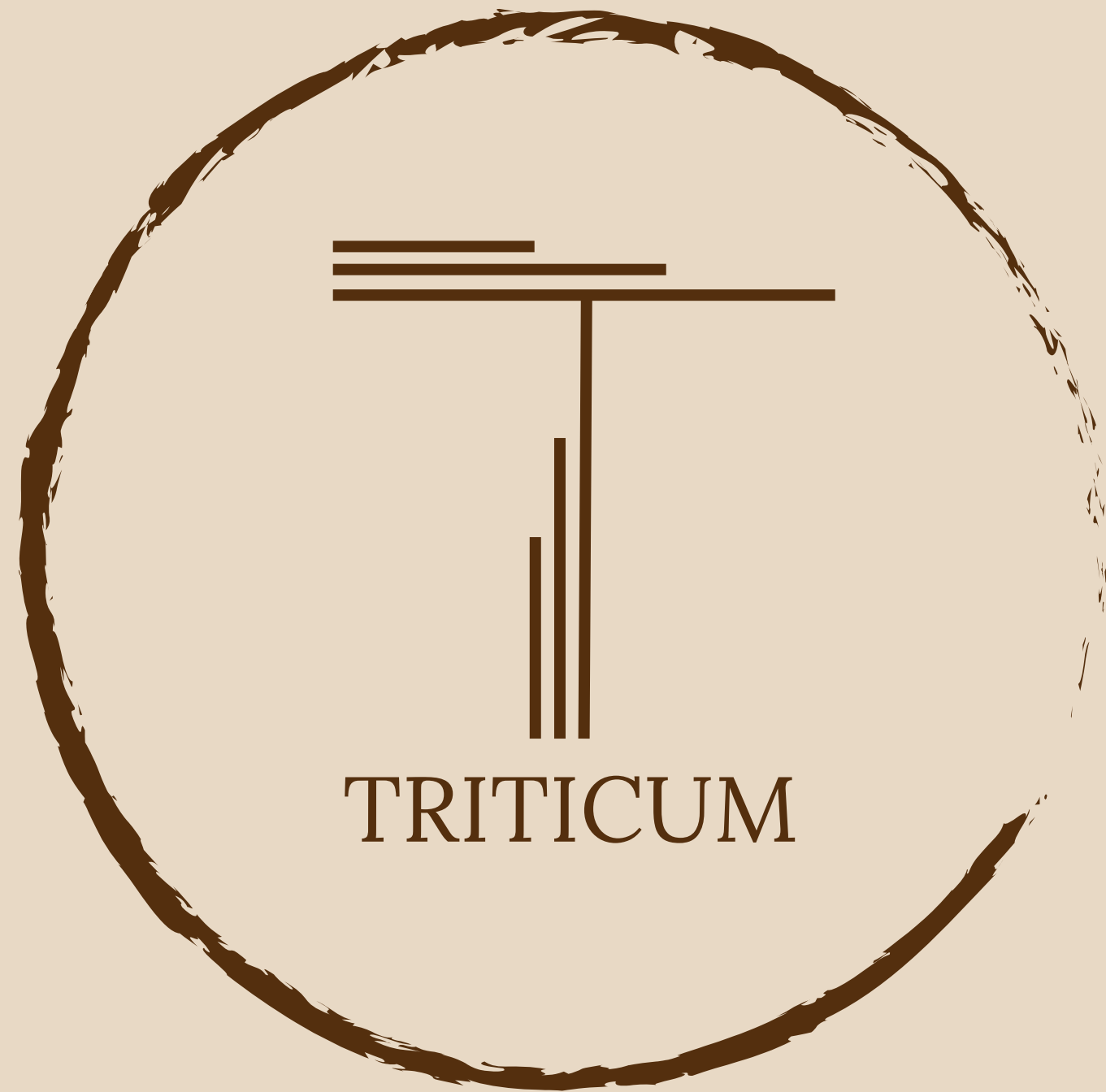
🍷 L'orto e i frutti antichi

📍 Monchio, Canossa (RE)



"Tra castagni, orto, api e natura selvatica."

Triticum e sostenibilità



1. Dotazione di biciclette al personale per **ridurre l'emissione di cO2**
2. Installazione di **pannelli solari** nel ristorante
3. Attenzione al **benessere** del **personale** con orari di lavoro adeguati
4. Politica 0 sprechi e particolare attenzione alla **stagionalità**
5. **Solo fornitori italiani** e della zona per promuovere i prodotti del territorio

The image is a collage of agricultural products. On the left, several stalks of wheat and barley are shown against a dark wood grain background. The wheat stalks are golden-brown and have a distinct beak. The barley stalks are more slender and have a different grain structure. In the center, there is a pile of loose, golden-brown grains. On the right, there are more stalks of wheat and barley, some of which are shown in a lighter, more ethereal setting. The word "Grazie" is written in a white, serif font across the middle of the image, overlaid on a semi-transparent grey rectangular background.

Grazie