

Nasce il pane di Alberese di farina biologica La Regione ha chiesto il riconoscimento Dop

► GROSSETO

Nasce il pane di Alberese, un prodotto che rappresenta un'esperienza unica ed un ulteriore tassello per la valorizzazione del pane toscano, che la Regione ha chiesto che sia riconosciuto come Denominazione di origine protetta (Dop). Il pane di Alberese sarà prodotto utilizzando la farina di grano tenero coltivato, con metodo biologico, nell'omonima azienda agricola di proprietà della Regione in provincia di Grosseto. Il progetto sarà presentato nel corso dell'Expo Rurale che si tiene in questi giorni al parco delle Cascine a Firenze. E' prevista una conferenza stampa oggi alle ore 13, presso il padiglione cerealicolo della fiera. Interverranno l'assessore all'agricoltura della Regione Toscana Gianni Salvadori e il collega della Provincia di Grosseto Enzo Rossi, oltre ai rappresentanti di Cerealia srl, ovvero l'azienda che produrrà il pane, e delle cooperative di consumo interessate alla distribuzione del prodotto. Nel corso dell'iniziativa è prevista una degustazione. ◀

