

Giugno-Novembre 2025

# Festa della Gentil Pasta

Per conoscere da vicino il lavoro, la passione e l'esperienza da cui nasce un pacco di pasta biodiversa!

12-15  
Giugno

Az. Agr. Floriddia  
Peccioli (PI)

21 Giugno

Sun Agricoltura  
Baratti - Piombino

5/09  
Gara Podistica  
"5 Torri"

Az. Agr. Podere Pereto  
Rapolano Terme (SI)

06/09

Fierucola del pane  
Firenze

21/09

Torrita Biodiversità  
Az. Agr. Passerini  
Torrita di Siena (SI)

Novembre

Podere Montisi  
Calenzano (FI)

Sempre più persone si scoprono intolleranti al glutine o provano pesantezza e gonfiori dopo aver mangiato un piatto di pasta.

Prima di rinunciare a un grande piacere conviviale (e un ottimo apporto nutrizionale) è importante sapere che **non tutte le paste sono uguali**.

Quello che fa la **differenza** è cosa c'è dietro la produzione di un piatto di pasta: **ambiente, varietà di grano e metodi di trasformazione** sono le tre principali variabili che distinguono due alimenti diversi.

Da oltre 15 anni un piccolo gruppo tra aziende agricole, mulini, pastifici, centri di ricerca e associazioni pro biodiversità stanno lavorando per selezionare **una semola, non raffinata, da grani autoctoni, per produrre una pasta molto digeribile, con "glutine Gentile"**.