

Teigwaren aus antiken Getreidesorten

1. Graziella Ra

Die antike Getreidesorte Graziella Ra, auch Khorasan oder Kamut genannt, wurde bei Ausgrabungen in Ägypten entdeckt und in den 1960er-Jahren erstmals eingeführt. Es handelt sich bei Graziella Ra um eine Hartweizenart, welche nach der Tochter des Mannes benannt wurde, der den ersten Sack dieser Weizenart erntete. Das Mädchen hiess Graziella Fanti und wurde im zarten Alter von 17 Jahren während des 2. Weltkriegs von den Nazis getötet, da sie verdächtigt wurde, mit den Partisanen zu kooperieren. Der zweite Teil des Namens, Ra, wurde vom Wort Sonne im alten Ägypten abgeleitet, als Hommage an das Element, welches Tier, Pflanzen und Menschen tagtäglich mit Licht, Wärme und Energie versorgt und ohne welches die Weizenkultivierung schlicht unmöglich wäre. Graziella Ra wird noch heute in den Hügeln von Montebello in Isola del Piano von den Kooperativmitgliedern angebaut.



Die Weizensorte hat einen langen Produktionszyklus, wird sehr gross und ist sehr reich an Eiweiss und Mineralien. Eine weitere vorteilhafte Eigenschaft dieser Weizensorte ist auch, dass sie nie genetisch verändert wurde und somit für Allergiker kaum ein Problem darstellt.

Produkte aus Graziella Ra bei claro:

2002834	Graz. Ra Spaghetti semi-whole BIO 500g
2002835	Graz. Ra Farfalle semi-whole BIO 500g

2. Senatore Cappelli

Die Senatore Cappelli Weizensorte aus Hartweizengriess ist ebenfalls antiken Ursprungs. Sie wurde nach dem abruzzischen Senator Raffaele Cappelli, einem der wichtigsten Förderer der Landwirtschaftsreform Italiens zu Beginn des 20. Jahrhunderts, benannt. Die Weizensorte wird durch die Genossenschaftspartner der Girolomoni-Kooperative in den Hügeln von Montebello biologisch angebaut.



Senatore Cappelli ist eine Hartweizensorte mit hohem Eiweissgehalt, spriesst stark in die Höhe (bis zu 180 cm) und ist deswegen den Risiken durch Regen und Unwetter besonders stark ausgesetzt.

Produkte mit Senatore Cappelli von claro:

2001889	Senatore Cappelli Fusilli BIO 500g
2002832	Senatore Cappelli Maccheroni BIO 500g
2001888	Senatore Cappelli Penne Rigate BIO 500g
2001887	Senatore Cappelli Spaghetti BIO 500g

3. Emmer - Triticum Dicoccum

Die Weizensorte Emmer war bis zur Bronzezeit im Mittelmeerraum weit verbreitet und wurde später von anderen Hartweizensorten nach und nach verdrängt, da es durch seine extreme Halmhöhe besonders Wetter und Wind ausgesetzt ist und die Ernte bei Unwetter schnell ins Wasser fallen kann. Nur in Randregionen blieb die Sorte aufgrund ihrer Resistenz bei Kälte und dank ihrer bescheidenen Anforderungen an fruchtbare Böden noch vereinzelt als Relikt übrig. Gino Girolomoni bemühte sich darum, einerseits die Biodiversität zu fördern und andererseits sah er die gesundheitlichen Vorteile dieser Getreidesorte.



Emmerweizen enthält zahlreiche Mineralstoffe, Proteine und Vitamine. Ausserdem ist Emmer besonders leicht verdaulich.

Produkte mit Emmer bei claro:

2001902	Emmer Penne Rigate BIO 500g
2001898	Emmer Penne Rigate Vollkorn BIO 500g
2001900	Emmer Spaghetti BIO 500g
2001896	Emmer Spaghetti Vollkorn BIO 500g

4. Teigwaren aus Hartweizengriess

Hartweizen ist vermutlich aus dem antiken Emmer entstanden und ist für seinen hohen Glutengehalt, die gelbe Färbung und seine hohe Kochfestigkeit bekannt. Für die Teigwaren benutzt Girolomoni ausschliesslich Weizen aus biologischer Landwirtschaft. Die Trocknung erfolgt langsam (7-12 Std) und bei niedrigen Temperaturen (60-65 Grad), damit alle Nährstoffe und Geschmacksinhalte des Getreides im



Fertigprodukt auch erhalten bleiben. Der Griess wird aus der Vermahlung des gesamten Weizenkorns gewonnen und nur die äussere Randschicht wird dabei entfernt.

Hartweizen weist einen höheren Proteingehalt und gleichzeitig niedrigere Stärkegehalte auf als andere Weizensorten.

Produkte aus Hartweizengriess bei claro:

2001867	Hartw. Penne Rigate Vollkorn BIO 500g
2001865	Hartw. Spaghetti Vollkorn BIO 500g
2001904	Hartw. Strozzapreti Tricolore BIO 500g
2001894	Hartweizen Conchiglie Bronze BIO 500g +
2001892	Hartweizen Farfalle BIO 500g +
2001878	Hartweizen Fusilli BIO 500g
2001880	Hartweizen Lasagne BIO 500g
2001873	Hartweizen Linguine Bronze BIO 500g +
2001890	Hartweizen Orecchiette Bronze BIO 500g +
2001875	Hartweizen Penne Rigate BIO 500g
2001871	Hartweizen Spaghetti BIO 500g
2001884	Hartweizen Spaghettoni Bronze BIO 500g +
2001882	Hartweizen Strozzapreti Bronze BIO 500g +
2004911	Hartweizen Tagliatelle BIO 250g
2001886	Hartweizen Torchiette Bronze BIO 500g +

+ diese Bronze Teigwaren werden zusätzlich durch eine Form aus Bronze gepresst. Danach haben sie eine aufgeraute Oberfläche und nehmen dadurch die Sauce besser auf.