



Vittorio Scartazzini, 27 anni, mostra l'orzo grezzo che il mulino di famiglia trasforma in qualità perlata.

per le regioni di montagna e Gran Alpin, il mulino si è dotato di nuovi macchinari per trasformare l'orzo grezzo in orzo perlato, cioè scorticato della sua pelle. «Da gennaio abbiamo venduto oltre 70mila pacchetti da mezzo chilo di orzo perlato bio Pro Montagna. I chicchi sono impacchettati a mano da quattro persone che in media lavorano due giorni la settimana» afferma Vittorio.

Due tipi di orzo

Per ogni pacchetto di orzo perlato dei Grigioni bio Pro Montagna venduto, 5 centesimi sono devoluti al Padrinato Coop per le regioni di montagna, che sostiene direttamente progetti nelle regioni alpine, come il caso del mulino Scartazzini di Pro-montogno. In commercio esi-

stono due tipi di orzo: quello decorticato e quello perlato. La scelta fra le due varianti si basa sul tipo di ricetta da preparare, dal tempo a disposizione e dal gusto personale. Mentre il decorticato è solo privato dalla parte più esterna

per ridurre la fase d'ammollo da molte ore a circa 45 minuti, quello perlato è sottoposto a un processo di pulitura che, oltre a rimuovere i chicchi dalla loro parte esterna, li pulisce fino a farli diventare bianchi. Rispetto alla qualità

decorticata, il perlato perde una parte delle fibre, delle vitamine e di alcuni sali minerali, ma in cottura rilascia una notevole quantità di amido, ciò che rende più cremosi i piatti preparati come risotto (gli «orzotti») o le zuppe. ●

FATTO N. 234

Un futuro per le nostre montagne

Dal 2007 Pro Montagna prosegue l'impegno di Coop per le regioni di montagna in Svizzera: la marca propria garantisce non solo l'origine degli ingredienti, ma anche che la loro lavorazione è avvenuta esclusivamente nelle aree montuose, garantendo così a piccole aziende di trovare un importante canale di vendita per i loro prodotti autentici e di prima qualità.

Questo e altri fatti:
www.fatti-non-parole.ch/234

