



**ASTI - MONFERRATO ASTIGIANO**



CAMPI DI VILLA  
**QUAGLINA**

Ottofile rosso

**PIANTA**

Vigoria:	precoce
Proterandria:	buona
Inserzione spiga:	medio-bassa
Robustezza stocco:	robusto
Tenuta radici:	alletta
Taglia:	medio-bassa
Canopy:	chiusa
Coltivabilità:	media



**SPIGA**

Forma:	cilindrica
N° ranghi:	otto
Colore del tutolo:	bianco

**GRANELLA**

Tipo:	vitreo
Colore:	rosso



**Tra tradizione e innovazione.  
Un progetto nato per valorizzare e  
conservare  
le eccellenze agro-alimentari  
piemontesi**

**Villa Quagliina è l'ex Seminario degli Oblati di  
San Giuseppe in Asti.**

**Una bella villa del secolo scorso immersa nel  
verde, con annessa cascina e parco circostante  
di sei ettari di terreno coltivabile, non più  
utilizzata da anni.**

**Nel 2014, il Consorzio COALA e PIAM onlus,  
ridanno nuova vita a questo complesso,  
iniziando l'attività di accoglienza profughi e  
rifugiati.**

**È in questo contesto, partendo dall'accoglienza,  
che è nato e si è sviluppato il progetto per  
valorizzare e conservare le eccellenze agro-  
alimentari piemontesi.**



CAMPI DI VILLA  
**QUAGLINA**





# Una nuova idea di Impresa Sociale.

**Le farine dei campi di Villa Quagliana prodotte con la collaborazione dell'az gr. Cesare Quaglia di Variglie, vengono ottenute da essiccazione lenta e naturale dei cereali, selezionati e conservati senza impiego di prodotti chimici, macinati a pietra antica dal Molino Cravero di San Martino Alfieri.**

**L'Azienda Agricola di Cesare Quaglia (**Agricoltura Indigena**) è a Variglie, Corso Alba 243 – Asti, tra le colline del Monferrato sulla sponda sinistra della Valle del Tanaro, si occupa di coltivazione e trasformazione di cereali e canapa, con metodo integrato e organico, impegnato nella riscoperta e valorizzazione della biodiversità locale, specializzato nella produzione di sementi certificate e cereali antichi, promotore della coltivazione e dello sviluppo della filiera della canapa in Italia, da oltre 15 anni ha esperienza di cooperazione allo sviluppo nel settore agricolo in Africa Occidentale**

# Agricoltura Indigena

TRECCANI, LA CULTURA ITALIANA



## indigeno

Vocabolario on line

VOCABOLARIO ON LINE

**indigeno** agg. [dal lat. *indigēna*, comp. di *ĩndu* (= *in-*) e *-gena* (v. *-geno*)]. – **1.** Che è nativo e originario del luogo. Comunem. si dice di popolazione (o dei singoli individui che la compongono) che, a quanto è noto, risulta essere sempre esistita in un dato territorio e non immigrata: quindi sinon. di *aborigeno*, *autoctono*, *nativo*. Il termine è stato usato spec. con riferimento alla colonizzazione europea, per indicare i nativi dei luoghi occupati, in opposizione ai colonizzatori e conquistatori europei: *le popolazioni i. dell'America Meridionale* (spesso sostantivato: *gli i.*, i nativi); *truppe i.*, reclutate nelle colonie (in opposizione alle *truppe metropolitane*). **2. a.** Analogam., in zoologia, di specie animale non importata; in botanica, di pianta che cresce spontanea, cioè non coltivata né importata, in un dato territorio. **b.** Per estens., di cose prodotte, fabbricate nel luogo e dalle genti del luogo: *i prodotti d'importazione fanno forte concorrenza a quelli indigeni*; e più genericam., di tutto ciò che è originario di un luogo: *la lingua i.*; *parole i.*; *i costumi indigeni*.

# Una coltivazione naturale nel pieno rispetto della tradizione.

**Il mais ottofile rosso, il mais giallo marano. E ancora il grano saraceno e il grano antico. Prodotti di altissima qualità, ottenuti grazie a una coltivazione naturale senza diserbanti né pesticidi e a una lavorazione che ancora avviene nel pieno rispetto della tradizione. Dalla raccolta manuale o tramite trebbiatura meccanica, all'essiccazione al sole o tramite essicatoi a fiamma indiretta, fino alla macinazione a pietra, tutta la filiera produttiva contribuisce infatti a esaltare le caratteristiche organolettiche dei cereali, lasciando nelle farine tutte le componenti del chicco. Farine poi utilizzate per ottenere la tradizionale polenta, ma anche per produrre paste di meliga e pane di mais.**



**OTTOFILE ROSSO** La ``melia du re`` della cui polenta era ghiotto re Vittorio Emanuele II. Un mais indicato per diabetici e celiaci e ricco di proprietà nutritive.

**MARANO** Un mais particolarmente indicato per la produzione di farina per polenta.

Un alimento radicato nella cultura contadina e riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale.

**SARACENO** Un alimento privo di glutine e colesterolo e ricco di sali minerali e antiossidanti.

Particolarmente indicato in gravidanza e durante l'allattamento per il suo alto valore energetico.

**VERNA** Un cereale leggero e digeribile grazie al suo basso indice glicemico e alla sua bassa percentuale di glutine. Ottimo per prevenire le intolleranze e preparare piatti gustosi e saporiti.



*Il mais Ottofile Rosso*

*Il mais Giallo Marano*

*Il Grano Saraceno*

*Il Grano Antico*

## **Le Farine**

**Nutritevi di Biodiversità !**

**« ottenute da essiccazione lenta e naturale dei cereali, selezionati e conservati senza impiego di prodotti chimici, macinati a pietra antica presso il Molino Cravero di San Martino Alfieri »**

***tipo integrali e semi-integrali conservano tutti gli elementi ed i composti organici del seme in natura***

***Mangiare è un atto agricolo, Wendell Berry***  
***Mangiare è un atto politico, Carlin Petrini***



CAMPI DI VILLA

QUAGLINA

# Agricoltura Indigena



**COLTIVIAMO**

**BIODIVERSITA' VEGETALE ED UMANA !**