



MANGIA PASTA PENNE TIMILIA

Grano Antico BIO

Les Penne Mangia Pasta sont fabriquées à partir de Timilia, un blé durum sicilien antique à cycle court qui mûrit en seulement 60 à 70 jours, ce qui en fait l'un des grains patrimoniaux les plus résistants à la sécheresse de l'agriculture méditerranéenne. Indice de gluten faible, teneur élevée en protéines et minéraux, et un caractère distinctif terreux-noisetté que les blés modernes ne peuvent pas reproduire. GRAIN ET PRODUCTION : Timilia provenant directement de petits agriculteurs siciliens travaillant des champs de cultures sèches traditionnelles, moulue à basse température pour préserver l'intégrité du son et du germe, extrudée à travers des filières en bronze, séchée lentement au soleil pendant 24 à 48 heures. Le résultat est une penne avec un arôme de pain complet à la cuisson et une fermeté structurelle qui résiste aux sauces riches. CUISSON ET ASSOCIATION : eau salée bouillante, 11 à 12 minutes pour l'al dente. Adaptée aux sauces substantielles, une bolognaise, un ragù agneau-romarin, une crème de champignons sauvages, ou un sugo à saucisse et fenouil à la sicilienne. Tout aussi excellente dans les plats de pâtes au four (pasta al forno, pastitsio) où la tolérance thermique de la timilia préserve la structure au four.



Tasting notes

Color

Teinte ambrée profonde, la signature Timilia, un blé patrimonial aux caractères partiellement complets. Mat, farineux, surface très rugueuse pour absorber davantage de sauce.

Aroma

Caractère de grain intense et terreux avec noisette grillée, pain complet et une note épicée rustique. Nettement plus aromatique que les penne du durum moderne.

Taste

Al dente précis, résiste à une cuisson longue sans s'affaïsser.

Finish

Idéale avec des sauces généreuses : ragù d'agneau, saucisse fenouil-pistache, arrabbiata boldée, à la Norma avec aubergine et ricotta salata, ou simplement brocoli, anchois et chapelure grillée.

MANGIA PASTA Un projet basé à Zurich (True Foods & Ancient Seeds GmbH) dédié à la résurrection des pâtes italiennes issues de grains patrimoniaux, les anciennes variétés de durum (Russello, Timilia, Saragolla et autres) qui ont nourri le sud de l'Italie pendant des siècles avant la transition post-guerre vers les blés modernes à haut gluten. La marque travaille directement avec environ vingt agriculteurs indépendants en Sicile, Pouille et Toscane, s'approvisionnant en grain à la moisson, moulure à basse température, extrusion à travers des filières en bronze, et séchage au soleil lent pendant 24 à 48 heures. La pâte est chère à fabriquer et vaut chaque centime : plus de saveur, plus de densité nutritionnelle, plus de prise de sauce qu'une pâte industrielle.