




THRACIANS' LAND

Noi coltiviamo farro monococco (*Triticum monococcum*), il cibo dei Traci, gli antichi abitanti della Bulgaria.



Si suppone che il farro monococco (*ssp. monococcum Cultivated einkorn*) sia stato portato nel territorio dell'odierna Bulgaria intorno alla metà del VII millennio a.C. da coloni provenienti dall'Asia Minore.

Chi siamo e cosa produciamo

La società THRACIANS' LAND OOD fa parte di un gruppo di aziende che operano nel campo dell'agricoltura.

Dal 2009 sviluppiamo la nostra azienda agricola nel villaggio di Ivan Vasovo che si trova nel Bassopiano della Tracia superiore, Comune di Kaloyanovo, Regione di Plovdiv.

Ad oggi coltiviamo 212 ettari di terreno di nostra proprietà e 50 ettari di terreno in affitto. Nel 2016 abbiamo iniziato a registrare i terreni per l'agricoltura biologica e attualmente ne possediamo 104 ettari. Quando abbiamo iniziato con l'agricoltura biologica, abbiamo scelto campi abbandonati che non venivano coltivati dal 1948 e su queste superfici seminiamo soprattutto *Triticum monococcum*.



La terra dei Traci – abbiamo chiamato così la nostra azienda per via dei nostri lontani antenati e della loro terra, nella quale oggi abbiamo il privilegio di vivere. Ispirati dalla fertile terra della Tracia e dai buoni risultati ottenuti nel campo dell'agricoltura, nel 2017 abbiamo iniziato lo studio per costruire uno stabilimento per la lavorazione del farro monococco che ad oggi produciamo. Il compito non è stato facile a causa del complesso processo tecnologico di decorticazione di questa antica coltura. Nel 2018 abbiamo avviato i lavori di costruzione ed effettuato i primi ordini di macchinari e attrezzature e, dopo aver installato i macchinari, abbiamo effettuato numerosi test e messo a punto la tecnologia e così la fabbrica è stata inaugurata nel 2020. In questo modo abbiamo raggiunto il nostro obiettivo ovvero quello di chiudere il ciclo di produzione di farro monococco e di altri cereali fino ad ottenere prodotti finali confezionati – semi trasformati e farina, garantendo ai nostri clienti la massima qualità.



Chi siamo e cosa produciamo

Nello stabilimento ci sono oltre 60 macchinari e attrezzature per la pulizia, la lavorazione e il confezionamento dei cereali. La sola linea di pulitura e decorticazione di farro monococco comprende 14 macchinari distinti e separati. La maggior parte dei macchinari sono stati importati dalla Germania, dalla Repubblica Ceca e dall'Austria, mentre le linee di trasporto che collegano le macchine sono prodotte da un'azienda bulgara leader sul mercato europeo. Per garantire la purezza del prodotto, le materie prime vengono lavorate da uno spietratore ovvero una macchina speciale per la separazione delle pietre. Prima di essere convogliata verso le macchine per la pulizia, la macinazione e il confezionamento, la produzione passa attraverso i separatori magnetici, che catturano tutte le particelle metalliche. La capacità media della linea è di circa 1000 kg all'ora.



L'azienda è certificata dall'Agenzia bulgara per la sicurezza alimentare (BFSA) e dall'Istituto per il controllo dei prodotti biologici Bio Ellas - Grecia. L'azienda applica le buone pratiche di fabbricazione e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), un sistema atto a garantire la sicurezza alimentare nella produzione e nella distribuzione. Inoltre, è in corso di attuazione un contratto per il "Controllo della pulizia, la lavorazione, l'imballaggio e lo stoccaggio dei cereali biologici". Ogni lotto biologico è dotato di certificazione attestante la lavorazione biologica.



Chi siamo e cosa produciamo

Prodotti:

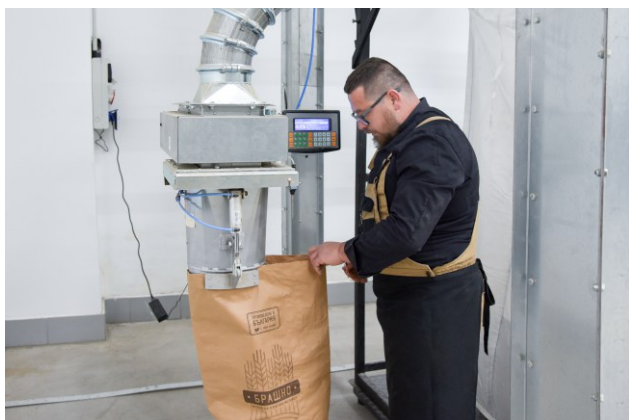


Semi di farro monococco



Farina integrale di farro monococco fine (bianca)

Disponiamo di macchine per il confezionamento del grano e della farina.



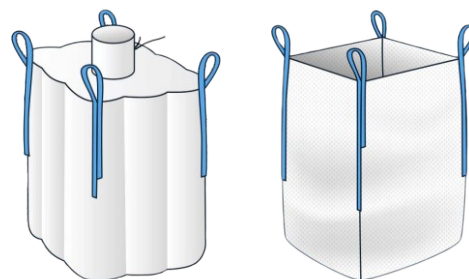
Tipi di imballaggio:



Imballaggio in polipropilene per grano e farine fino a 1 kg.



Sacchi di carta per farina e grano da 3 kg, 5 kg, 10 kg e 20 kg.



Sacchi per cereali in polipropilene da 25 kg. Big bags e Qbags per grano da 500 a 1000 kg.

Dove produciamo i nostri prodotti di farro monococco

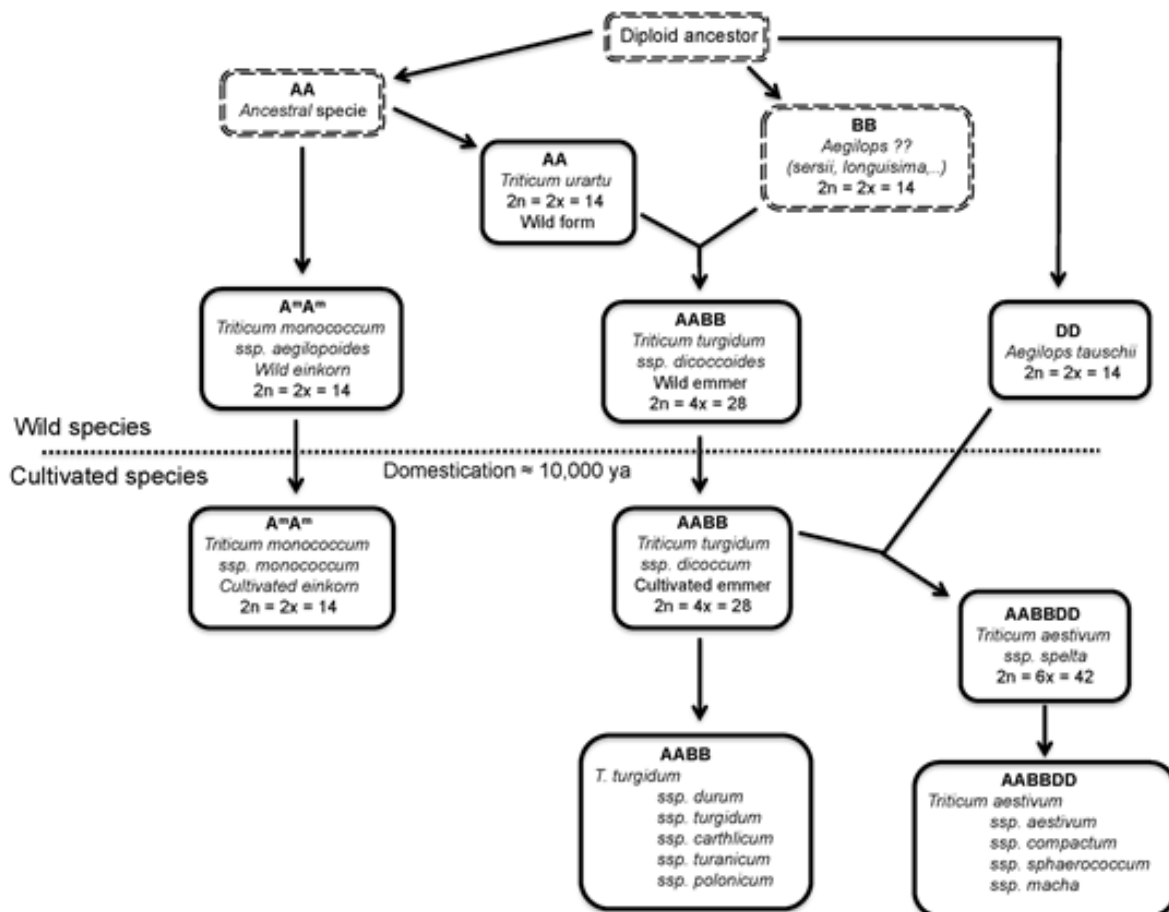
L'azienda THRACIANS' LAND OOD produce i suoi prodotti nell'area del villaggio di Ivan Vazovo, che si trova nella parte Sud della Bulgaria, nel Bassopiano della Tracia superiore, vicino alla città di Plovdiv.



Che cos'è il Triticum monococcum (farro monococco)?

Il *Triticum monococcum* ssp. *monococcum* Cultivated einkorn (farro monococco) è una specie selvatica di grano ed è considerato il primo cereale "addomesticato" dall'uomo. Si suppone che ciò sia avvenuto più di 10 000 anni, a.C. nel Medio Oriente. Il farro monococco è la forma addomesticata del *Triticum baeticum* selvatico. Cresce ancora spontaneamente sui terreni collinari della Mezzaluna Fertile settentrionale (nelle Regioni del Tigri-Eufrate) e dell'Anatolia, spingendosi fino ai Balcani (nelle terre della Tracia) e a Sud fino alla Giordania.

Il farro monococco è una specie diploide ($2n = 14$ cromosomi) di grano con baccello, con glume legnose (lolle) che rinchiudono stretti grani. La forma coltivata (domesticata) è simile a quella selvatica, tranne per la spiga che rimane la stessa alla maturazione, mentre i semi sono più grandi.



Van Slageren, M.W. Wild wheats: A Monograph of *Aegilops* L. and *Amblyopyrum* (Jaub. & Spach) Eig (Poaceae); Wageningen Agriculture University: Wageningen, The Netherlands, 1994

Cosa distingue il farro monococco dagli altri cereali simili

Con l'aumento della popolazione nella tarda antichità e il crescente fabbisogno di grandi quantità di grano, il farro monococco fu gradualmente sostituito dalle colture dicocco Emmer e Spelta. Tuttavia, il farro monococco è stato coltivato in Bulgaria Meridionale fino alla metà del XX secolo. Fino a 15-20 anni fa, il farro monococco cresceva sui campi di montagna abbandonati senza alcun intervento da parte dell'uomo. Negli ultimi anni in Bulgaria si è assistito a una rinascita dell'interesse per questa coltura tradizionale del passato. Le analisi chimiche effettuate dagli scienziati canadesi (E.-S.M. ABDEL-AAL, P. HUCL, AND F.W. SOSULSKI, Cereal Chemists 72(6):621-624) dimostrano che il farro monococco ha un contenuto migliore di proteine utili, minerali e vitamine rispetto al grano duro e al farro spelta.

Ingredienti:	Valori per 100 g di prodotto:		
	Grano duro	Farro spelta	Farro monococco
Fósforo (P)	360 mg	350 - 370 mg	415 mg
Potasio (K)	305 mg	375 mg	390 mg
β -carotene (Provitamina A)	408 IU	286 - 782 IU	914 IU
Retinolo (Vitamina A)	42,6 IU	30,7 - 80,9 IU	93,8 IU
Riboflavina (Vitamina B2)		0,14 mg	0,5 mg
Piridossina (Vitamina B6)	0,36 mg	0,35 - 0,42 mg	0,49 mg

Uno studio comparativo tra il pane di frumento e il pane di farro monococco nel 2015, condotto dall'Istituto di Criobiologia e Tecnologia Alimentare di Sofia ha rivelato quanto segue: è stata analizzata la composizione chimica delle farine di farro monococco ed in seguito, è stata confrontata con quella delle farine di frumento. Il risultato è che il farro monococco ha un contenuto proteico più elevato (15-15,5%) rispetto al grano (9,3%), è ricco di sostanze minerali 1,78-2,16%, e il contenuto di alcune di esse - ferro, zinco e magnesio è 4-5 volte superiore. Il pane bianco e il pane di farro monococco sono ricchi di acidi grassi insaturi. Il contenuto totale di acidi grassi omega-3 nel pane bianco è di 0,35 g/100 g e il doppio nel pane di farro monococco - 0,99 g/100 g, mentre il contenuto totale di acidi grassi omega-6 non differisce significativamente tra i due tipi di pane.



Come contattarci

per eventuali richieste e ordini

THRACIANS' LAND OOD,

CAP: 4206, Regione Plovdiv, Comune di Kaloyanovo, Villaggio Ivan Vasovo, Ul. 30-ta, 10

Codice unico di identificazione (UIC): 203899483, Partita IVA: BG203899483



Petar Dochev

Amministratore e
Direttore commerciale

tel.: +359 88 742 3856
e-mail: p_dochev@znt.bg



Denitsa Gancheva

Amministrazione
e ordini

tel.: +359 888 772 772
e-mail: office@znt.bg

Per informazioni più dettagliate, si prega di visitare www.znt.bg

