

Orto Botanico di Bergamo e Molino Colombo di Paderno d'Adda

sabato 30 novembre 2024 ore 08.30

Una giornata speciale promossa dall'esperto Daniele Coppa, docente di Chimica dell'alimentazione e dedicata ai cereali destinati all'alimentazione e alla loro trasformazione. Iscritti 41 pax. Durante la giornata, abbiamo avuto l'opportunità di approfondire la conoscenza dei vari tipi di cereali, le loro proprietà nutrizionali e i metodi di macinazione tradizionali e moderni.



Al mattino la visita guidata all'Orto Botanico di Bergamo con la sua affascinante Valle della Biodiversità, ci ha permesso di esplorare e conoscere una vasta



gamma di piante e comprendere l'importanza della diversità biologica nel nostro ecosistema. È stato davvero interessante poter osservare da vicino le numerose specie vegetali e apprendere le loro caratteristiche e utilizzo.



Pausa pranzo in un ristorante locale a Terno d'Isola, *Oi Masnù*, dove abbiamo gustato piatti tradizionali come l'ottimo salame prodotto in casa, i casoncelli e la lombata con polenta e funghi, ricaricando così le energie.

Durante i trasferimenti in pullman, Daniele Coppa ha illustrato una serie di argomenti affascinanti riguardanti i cereali, il riso e gli organismi geneticamente modificati (OGM). Ha spiegato che i cereali sono una componente fondamentale della nostra alimentazione quotidiana e ha condiviso nuovi modi per integrarli nella nostra dieta.

Per quanto riguarda gli OGM, Coppa ha chiarito che un organismo geneticamente modificato è un organismo il cui materiale genetico è stato alterato artificialmente per migliorare determinate caratteristiche, come la resistenza alle malattie, agli insetti o alla siccità, o per aumentare la produttività. Ha poi elencato le principali colture OGM, che includono il mais, il cotone, la soia, la colza e la barbabietola da zucchero¹.

Questa spiegazione ha offerto un'opportunità unica per approfondire la nostra conoscenza sui cereali e sugli OGM, e per scoprire nuovi modi per integrarli nella nostra alimentazione quotidiana. Non abbiamo perso l'occasione di imparare da un esperto del settore e di condividere questa esperienza con altri appassionati.

Alle 14:45 abbiamo raggiunto il Molino Colombo di Paderno d'Adda, dove siamo stati accolti dai proprietari. Abbiamo avuto l'opportunità di scoprire i processi tradizionali di macinazione dei cereali, che da secoli fanno parte della nostra cultura alimentare. La visita ci ha offerto uno sguardo affascinante su tecniche artigianali che preservano il valore e la qualità dei prodotti.



Il molino, fondato nel 1882, fu il primo in Italia ad essere azionato da forza motrice elettrica. Nei primi del '900, la famiglia Colombo subentrò al fondatore Federico Wyttenbach, trasformando il Molino in una moderna realtà industriale, il cui marchio divenne famoso per la qualità della sua farina. Oggi, dopo oltre un secolo di tradizione di qualità, il Molino Colombo rimane un punto di riferimento per chi considera l'eccellenza un traguardo da perseguire.



Per mantenersi al vertice di un mercato altamente competitivo, è indispensabile l'utilizzo dei migliori grani. L'eccellenza delle materie prime, lavorate con tecniche che combinano la modernità degli impianti con una sapienza antica, è il segreto della farina Colombo. Durante la nostra visita, ci hanno spiegato che la qualità è ottenuta non solo dall'impiego di materie prime eccellenti, ma anche dal ciclo produttivo del molino. Questo ciclo privilegia la ricerca della qualità a scapito dello sfruttamento degli impianti, permettendo di ottenere una farina con pochi amidi danneggiati e senza necessità di aggiungere additivi. La macinazione dolce e lenta, che può durare fino a 24 ore, esalta i sapori e gli aromi del pane di una volta.

Prima di lasciare il Molino, siamo passati dal negozio dove chi lo desiderava ha potuto acquistare farine, grissini e prodotti lievitati.

Terminata la visita, siamo saliti in pullman per rientrare a Carate, dove siamo arrivati alle 18:30. Infine, un grazie di cuore al relatore Daniele Coppa, la cui passione e competenza ci ha trasmesso preziose conoscenze e a tutte le persone che, con il loro interesse e la loro partecipazione, conferiscono sempre valore alle iniziative proposte.