

Lombardia	Milano	Trentino-Alto Adige
Campania	Napoli	Umbria
Lazio	Roma	Basilicata
Sicilia	Palermo	Molise
Veneto	Venezia	Valle d'Aosta
Piemonte	Torino	Trento
Emilia-Romagna	Bologna	Perugia
Puglia	Bari	Potenza
Toscana	Firenze	Campobasso
Calabria	Catanzaro	Aosta
Sardegna	Cagliari	Friuli-Venezia Giulia

Liguria	Genova	Trieste
Marche	Ancona	
Abruzzo	L'Aquila	





PASTIFICIO	GRANO
MULINO	BORSA DEL GRANO
SEMOLA	ARTE BIANCA
MACINATURA	

Ascolta il video e rispondi alle domande

1. Di quale città parla il video?
 - Murgia
 - Puglia
 - Altamura
2. Qual è il suo prodotto tipico?
 - Il pane
 - La pizza
 - L'olio
3. La città è la sede di
 - Il più antico mulino d'Italia
 - La borsa del grano
 - L'unico pastificio italiano
4. Cosa rende la farina di questa regione di buona qualità?
 - La buona qualità della farina
 - La lavorazione tradizionale
 - Entrambe
5. Quando l'uomo ha iniziato a produrre il pane?
 - 10000 anni fa
 - 1700 anni fa
 - 7000 anni fa
6. Dove veniva fatta la pasta nel 1600?
 - In casa
 - Nei pastifici
 - Nei mulini

Ascolta e completa la trascrizione del brano

Tra gli aridi sassi dell'Alta Murgia, sotto l'azzurro cielo di Puglia, tra spighe di grano, e mandorli, in un paesaggio affascinante e ricco di storia, sorge Altamura. Capitale dell'arte bianca dove storia e tradizione in un magico connubio modernità e tecnologia. Città dove le ricette si tramandano da secoli di madre in figlia per continuare a trovare in tavola il gusto di una volta. Un gesto di amore e passione che si rinnova e che ha portato la città ad avere il pane più buono, l'unico prodotto europeo con marchio DOP.

Altamura ospita la famosa borsa del grano a cui si rivolgono anche i pastifici di fama internazionale. Vanta una secolare nella storia dei mulini, grazie alla quale ha messo a punto tecniche di trasformazione del grano in semole pregiate e trasforma 28 mila quintali di grano al giorno. La materia prima è quindi di eccellente e le tecniche di lavorazione lente e naturali. Camminando per le tortuose stradine della città è possibile ancora sentire nell'aria l'..... inconfondibile di piatti tipici e antichi cucinati con maestria e frutto quasi insperato di questa terra pietrosa.

In questo contesto nasce il pastificio Di Benedetto. La storia della pasta, tra racconti e leggende risale a 7000 anni fa quanto l'uomo, abbandonata la vita nomade inizia a la terra e scopre il grano. Nel tempo impara a lavorarlo meglio, ne raffina la macinatura, lo impasta con l'acqua e cuoce l'..... sulla pietra rovente. Intorno al 1700 in Puglia dove la pasta veniva fatta in casa cominciarono a nascere i primi pastifici, laddove già da alcuni erano stati creati dei mulini. I nuovi pastifici ereditarono l'arte e la cura della lavorazione casereccia della pasta, una tradizione che garantisce ancora oggi la qualità e la bontà della pasta