

San Lorenzo in Campo: premiata la farina Monterosso

Data: 29/05/2008

Pregevole riconoscimento per la Monterosso srl, l'azienda di San Lorenzo in Campo produttrice di farro perlato, farina e pasta di farro, con metodi biologici.



di **Redazione**

redazione@viverefenegallia.it

Con la partecipazione alla 38° fiera M.i.a, la Mostra Internazionale dell'Alimentazione tenutasi a Rimini lo scorso febbraio, all'azienda del pesarese è stata consegnata una targa quale fornitore vincitrice dell'8° Campionato Mondiale di pizza alta qualità con farine alternative.

L'Azienda Agricola Monterosso da ben oltre 100 anni coltiva nei suoi terreni la varietà di farro più antica e nobile, il "Triticum Dicoccum", noto come Il Farro delle Marche. Il premio è stato consegnato direttamente dal N.I.P. la Nazionale Italiana Pizzaioli, gruppo di professionisti del settore della ristorazione.

Un altro riconoscimento per l'azienda è arrivato dal Sindaco di Arcevia Silvio Purgatori, in merito all'apporto fornito per la realizzazione della mostra "1508-2008 – Luca Signorelli – La Pala di Arcevia e i Capolavori di San Medardo": "E' grazie anche al contributo dell'azienda Monterosso – afferma in un comunicato Purgatori – se questo appuntamento ha fatto registrare un notevole afflusso di visitatori con oltre 5.500 presenze. I miei ringraziamenti per quanto hanno saputo offrire alla città di Arcevia".

La Monterosso, già più volte censita di premi a livello nazionale e protagonista in campo internazionale, fa della cucina genuina e della scrupolosa cura in ogni fase di lavorazione del farro il suo punto di forza nella coltivazione di questo importante cereale.

Questo articolo proviene da: **Vivere Fano**

<http://www.viverefano.com>

L'URL per questo articolo é:

http://www.viverefano.com/index.php?page=articolo&articolo_id=166324