



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Con "2 giorni Quinoa" il pubblico, immerso nella natura dell'oasi naturale di Campotto, nel Parco del Delta del Po (FE), ad Argenta, sabato 10 e domenica 11 giugno, ha potuto vivere due giorni di attività, benessere e buon cibo per conoscere meglio il superfood sostenibile e a basso impatto ambientale prodotto dall'Az. Agr. Tundo Sebastiano che ha dato vita a QUIN®, la Filiera Italiana della Quinoa.

LA PRIMA FESTA DELLA QUINOA ITALIANA E SOSTENIBILE

Sabato 10 e domenica 11 giugno, con il "2 giorni Quinoa" l'Az. Agr. Tundo Sebastiano di Argenta (FE) ha fatto conoscere e assaporare un'alimentazione sana. Tra convegni, degustazioni e attività all'aperto, l'oasi naturale di Campotto, ad Argenta (FE) è stata la capitale del superfood nazionale



Due giorni per conoscere la quinoa in tutti i suoi aspetti, dal campo alla tavola, grazie a Quinoa in Festa!, iniziativa organizzata dall'**Azienda Agricola Tundo Sebastiano**, situata ad **Argenta (FE)** e circondata dal Parco del Delta del Po. Con "**2 giorni quinoa**", **sabato 10 e domenica 11 giugno**, l'innovativa azienda agricola che porta il nome del suo fondatore ha riunito presso la propria struttura agrituristica "Agrilocanda Val Campotto", **esperti, curiosi, appassionati e golosi, per far conoscere la pianta erbacea** che oggi viene annoverata tra i **superfood** grazie alle sue importanti proprietà nutritive e salutari.

L'obiettivo è stato quello di spiegare il grande potenziale della quinoa, già a partire dal **convegno iniziale** guidato da **Adriano**

Facchini, Tessitore sociale, in cui sono stati toccati **tutti gli aspetti di questo pseudocereale**. Si è parlato, infatti, di **adattabilità culturale della quinoa in Italia settentrionale** con **Vincenzo Tabaglio**, Professore Associato di Agronomia e Coltivazioni Erbacee. Dip. di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili Università Cattolica di Piacenza, per poi **analizzare gli aspetti tecnici della coltivazione della quinoa** con **Dora Melo Ortiz** Ricercatrice e Agronoma Az. Agr. Tundo Sebastiano. **La quinoa è preziosa non solo per il prodotto che ne deriva, ma anche per il riutilizzo degli scarti di lavorazione della quinoa, come esposto da Stefano Manfredini** Professore ordinario Dipartimento di Scienze della vita e biotecnologie della Università di Ferrara. A spiegare l'idea di coltivare la quinoa e di **come avviene la trasformazione della quinoa in prodotti, per una moderna alimentazione è stato lo stesso Sebastiano Tundo Titolare, QUIN®** Filiera della Quinoa Italiana. Del resto, sono tante **le proprietà e i benefici nutrizionali della quinoa in una alimentazione sana come indicato da Patrizia Gnagnarella** Staff Scientist/Dietista, Istituto Europeo di Oncologia di Milano. Una salubrità che non per questo riduce il piacere, come confermato nel suo intervento "**La quinoa... Senza Glutine con gusto**". Il ruolo della **Associazione Italiana Celiachia Davide Trombetta** Presidente AIC Emilia Romagna. **Una risorsa a tavola, ma anche per la Cooperazione e il territorio, come indicato Ezio Redeghieri** Responsabile delle Politiche di Filiera Territoriale di Coop Alleanza 3.0. Dunque **la quinoa rappresenta un valore della filiera illustrato da Filippo Pallara** Delegato Provinciale Coldiretti.





COMUNICATO STAMPA



Dopo la visita al campo sperimentale, è stata la volta della sperimentazione a tavola, con la golosa degustazione della **Quinoa in cucina con lo Chef Alessandro Biavati e la Dietista Roberta Tundo** che hanno accompagnato i presenti nell'assaggio di piatti a base di quinoa.

Il convegno, seguito anche in diretta on line, è stata l'opportunità per **scoprire la quinoa e l'attività QUIN®**, marchio della linea di prodotti italiani dedicati alla coltivazione e trasformazione della quinoa e dei suoi derivati, in un weekend ricco di esperienze culinarie e benessere, con attività ludiche, sessioni

di yoga all'aperto, bagni sensoriali nella natura e la presentazione del libro *"La verità, vi prego, sul cibo"* di Monia Caramma, ma anche passeggiate sul pony per i bimbi e suggestivi spettacoli acrobatici all'aperto per grandi e piccoli.

Nel corso delle **degustazioni e cooking show** al pubblico è stata offerta la possibilità di imparare **le tecniche per preparare piatti deliziosi**, ma anche **di scoprire le fertili Valli del Mezzano** e di come grazie all'**Azienda Agricola Tundo Sebastiano**, questo prezioso pseudocereale venga coltivato nel rispetto rigoroso dei protocolli della **coltivazione biologica**, nonché dei principi di conservazione e rotazione dei terreni, dimostrandosi **eticamente sostenibile**.

La varietà coltivata dall'Az. Agr. Tundo Sebastiano si distingue, infatti, per il basso contenuto di saponine, la sostanza amara che naturalmente ricopre la maggior parte dei chicchi di quinoa coltivati all'estero. Ciò significa che la quinoa non viene decorticata, mantenendo tutte le proprietà



integrali del chicco, come la concentrazione di minerali e fibre, nonché un sapore più intenso e ricco. Il risultato è **un prodotto orgogliosamente italiano, affidabile e di altissima qualità**, merito di un processo controllato e tracciato in tutte le sue fasi dalla coltivazione alla trasformazione in pasta, birra e altri derivati. Commercializzata con il **marchio QUIN®**, la gamma prodotti è caratterizzata da **un ampio ventaglio di prodotti a partire dalla farina e dai chicchi, alla quinoa soffiata al cioccolato per la colazione, dalla pasta in vari formati a cracker e snack, fino alla quinoa birrificata**, un prodotto unico e naturalmente senza glutine, come Quinoa IPA e Quinoa Ale, dal delicato profumo di luppolo e dal sapore bilanciato.



QUIN® è un brand di proprietà dell'Az. Agr. Tundo Sebastiano, azienda agricola con sede ad Argenta. Guardando con massima attenzione alla sostenibilità alimentare, QUIN® ha creato la prima filiera italiana della quinoa. Dalla coltivazione al raccolto, fino alla trasformazione della materia prima, l'azienda si impegna a consegnare al mercato un prodotto orgogliosamente italiano, affidabile e di altissima qualità. www.quinitalia.com è l'e-commerce dedicato alla vendita dei prodotti a marchio QUIN®.

QUIN® - Azienda Agricola Sebastiano Tundo - Via Maria Margotti, 2 - 44011 Argenta (FE) - www.quinitalia.com