



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

"2 giorni Quinoa" un evento di gusto e benessere ad Argenta, nel Parco del Delta del Po (FE) sabato 10 e domenica 11 giugno. Un'occasione unica per assaporare una dieta sana immersi nell'incantevole oasi naturale di Campotto, tra esperti, degustazioni e attività all'aperto, organizzata dall'Az. Agr. Tundo Sebastiano, realtà che ha dato vita a QUIN®, la Filiera Italiana della Quinoa.

ALLA SCOPERTA DELLA QUINOA ITALIANA E SOSTENIBILE

Sabato 10 e domenica 11 giugno, con il "2 giorni Quinoa" l'Az. Agr. Tundo Sebastiano di Argenta (FE) apre le porte per far conoscere e assaporare un'alimentazione sana immersi nell'oasi naturale di Campotto, tra esperti, degustazioni e attività all'aperto

Se il 2013 è stato l'Anno della Quinoa, indetto dalla FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, il 2023 si appresta a ospitare un grande evento. L'**Azienda Agricola Tundo Sebastiano**, situata ad **Argenta (FE)** e circondata dal Parco del Delta del Po, **organizza** infatti il suo **primo evento dedicato alla quinoa "2 giorni quinoa", sabato 10 e domenica 11 giugno**. L'innovativa azienda agricola che porta il nome del suo fondatore accoglie, nelle due giornate, presso la propria struttura agrituristica "Agrilocanda Val Campotto", **esperti, curiosi, appassionati e golosi, per far conoscere la quinoa**, una pianta erbacea che oggi viene annoverata tra i **superfood** grazie alle sue importanti proprietà nutritive e salutari. La quinoa è un pseudocereale che ha trovato il terreno ideale nella pianura ferrarese per crescere e diventare il **fulcro della filiera italiana biologica**.

Durante le due giorni, il pubblico avrà l'opportunità di **scoprire la quinoa e l'attività QUIN®**, marchio della linea di prodotti italiani dedicati

alla coltivazione e trasformazione della quinoa e dei suoi derivati. Nel weekend ricco di esperienze culinarie e benessere si terrà **un importante convegno con la partecipazione di esperti, ricercatori e nutrizionisti**, oltre a momenti di benessere, attività ludiche che permetteranno di rilassarsi e divertirsi immersi nella natura. Dalle sessioni di yoga all'aperto o il bagno sensoriale, alla visita al campo di quinoa, alla presentazione del libro *"La verità, vi prego, sul cibo"* di Monia Caramma, a passeggiate sul pony per i bimbi, fino a suggestivi spettacoli acrobatici all'aperto per grandi e piccoli. Il fine settimana del 10 e 11 giugno soddisferà ogni desiderio di benessere e relax.

Non mancheranno **degustazioni e cooking show**, durante i quali sarà possibile imparare **le tecniche per preparare piatti deliziosi**, sempre nel segno del piacere gastronomico, ma con attenzione alla linea e alla salubrità delle diverse portate.





COMUNICATO STAMPA



Questo evento rappresenta un'occasione molto speciale per scoprire nelle fertili Valli del Mezzano il "grano de oro", come veniva definita la quinoa dagli Inca e dai Maya. Grazie all'**Azienda Agricola Tundo Sebastiano**, questo prezioso pseudocereale viene coltivato nel rispetto rigoroso dei protocolli della **coltivazione biologica**, nonché dei principi di conservazione e rotazione dei terreni. Durante l'evento, sarà possibile assaggiare un prodotto che, oltre ad avere eccellenti caratteristiche nutrizionali e sensoriali, è anche **eticamente sostenibile**. La varietà coltivata dall'Az. Agr. Tundo Sebastiano si distingue 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 birraficata**, 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