

L'arte del grano

100% GRANO BIOLOGICO ITALIANO

100% ORGANIC ITALIAN WHEAT

LA NOSTRA STORIA

dall'energia pulita all'agricoltura biologica

La ricerca della sostenibilità e il rispetto per l'ambiente ispirano il progetto Terre Lucane, nato dall'esperienza di un gruppo di amici ingegneri che, pensando ai propri figli e alle future generazioni, hanno esteso la filosofia dell'energia pulita all'agricoltura biologica. Per garantire qualità nell'alimentazione.

il benessere degli Uomini e della Terra

Il nostro grano nasce e cresce tra le pianure e le colline di Puglia e Basilicata, su terreni lontani da insediamenti produttivi e colture intensive. Per garantire la qualità dell'alimentazione abbiamo scelto di non utilizzare prodotti chimici e di seguire metodi biologici. Per questo la nostra produzione è limitata e i raccolti sono contenuti.



LA FILIERA TRACCIATA



La ricerca continua della qualità ci porta a controllare la filiera e a garantire una lavorazione rigorosamente artigianale.
Il grano raccolto è subito molito in un antico molino di Altamura che utilizza metodi artigianali.
La semola ottenuta è prontamente consegnata ai maestri pastai di Gragnano.
Questa tempestività permette di eliminare lo stoccaggio e garantisce che non si formino muffe nocive.

Ogni pasta racconta una storia

La nostra pasta è composta da una sola varietà di grano e, proprio come un vino raro e pregiato, è l'espressione di un'annata irripetibile che ne esalta qualità e caratteristiche.

La pasta Terre Lucane racconta una storia fatta di eccellenza, che coniuga le risorse del territorio per un'alimentazione sana.



PASTA BIOLOGICA CON SEMOLA DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI"

FESTONI, SCIALATIELLI, LASAGNE, CALAMARATA, RIGATONI, CANNELLONI, TORTIGLIONI, PAPERDELLE, PACCHERI, FUSILLI AL FERRETTO, PENNE RIGATE, SPAGHETTONI, CASERECCE, LINGUINE, TUBETTI, FETTUCCINE.



PASTA BIOLOGICA DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI" - INTEGRALE

FESTONI INTEGRALI, MEZZE MANICHE INTEGRALI, TUBETTI INTEGRALI, SPAGHETTONI INTEGRALI, PENNE RIGATE INTEGRALI.



PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI FARINA DICOCCO

FESTONI, PENNE RIGATE, SPAGHETTONI, TUBETTI.



ALTRI PRODOTTI

SEMOLA BIO DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI", SEMOLA RIMACINATA BIO DI GRANO DURO, SEMOLA RIMACINATA BIO DI FARRO DICOCCO, FARRO INTEGRALE DICOCCO, CECI BIO "PSCIÀ", TOPINAMBUR BIO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO AL PEPERONCINO E PREZZEMOLO, TOPINAMBUR BIO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO AL PEPE NERO E ALLORO, TOPINAMBUR IN AGRODOLCE.

UNA PASTA FATTA AD ARTE



- La seduzione del grano -

PASTA BIOLOGICA CON SEMOLA DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI"



- L'aroma del grano -

PASTA BIOLOGICA DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI" - INTEGRALE



- La dolcezza del grano -

PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI FARRO DI COCCO

La pasta artigianale Terre Lucane si sposa con l'arte pittorica del Maestro Ido Erani, scegliendo per la personalizzazione del packaging le opere: La seduzione del grano, L'aroma del grano e La dolcezza del grano. Erani a Roma conosce Renzo Vespiagnani e durante il soggiorno di circa dieci anni a Los Angeles stringe una profonda amicizia con Roy Lichtenstein e frequenta Andy Warhol. Alcune sue opere sono esposte al Museo Rockefeller e al Museo Guggenheim di New York. All'Expo di Milano è selezionato dal Prof. Vittorio Sgarbi per la mostra "Il Tesoro d'Italia".



QUALITÀ CERTIFICATA

I nostri prodotti biologici hanno ottenuto la certificazione BIO dall'Istituto per la certificazione etica ed ambientale (ICEA), grazie all'utilizzo esclusivo di prodotti BIO 100% italiano, dalle caratteristiche organolettiche uniche.



Acquista i nostri prodotti anche on line su www.terrelucane.com | [amazon](https://www.amazon.com)



Azienda Agricola
TerreLucane®
f.lli Piacquadio

Sede legale Viale dell'Artigianato, 13 - 71036 Lucera (FG) - Italia
Tel. 0881.545252 - Fax: 0881.532682 - P. IVA: 03987600719
info@terrelucane.com - www.terrelucane.com | [f](#) | [t](#) | [i](#)