



www.langalletta.it

Valle Scienza s.c... noi crediamo nella Terra!
 Nella nostra terra e nelle sue tradizioni più vere. Nasciamo in Alta Langa, dove la biodiversità esiste per tradizione e ci regala risorse agricole uniche e irripetibili. Trasformiamo i migliori cereali, coltivati nel rispetto della natura e dei disciplinari biologici, senza modificarne le caratteristiche originali, aggiungendo solo calore, acqua e in alcuni casi sale. Ci riteniamo innovativi, amanti dei cibi genuini, veri, ricchi di gusto e siamo alla ricerca di persone che, come noi, vogliono dare dignità e prestigio a tutta la filiera produttiva, sapendo di fare una scelta giusta.

l'importanza delle materie prime

La semplicità e l'estrema naturalezza delle "LaNgalletta" richiede l'utilizzo di materie prime di assoluta qualità, prive di qualunque muffa o altro agente che vada ad inficiare il risultato finale. I cereali, provenienti da aziende agricole, che conosciamo e seguiamo in prima persona, ci vengono consegnati integrali o semiperlati (come nel caso del farro) e l'unico conservante ammesso è il freddo. Il tenore di umidità deve essere inferiore al 14% che provvediamo ad innalzare di qualche punto in fase di preparazione con l'aggiunta di acqua filtrata e sterile. Il "puffaggio" delle gallette avviene a temperature prossime ai 280 °C per pochi secondi e in altrettanto brevissimo tempo avvengono le fasi di selezione e di impacchettamento. Quest'ultima fase è particolarmente delicata e prevede una sottrazione di aria per garantire l'integrità e le caratteristiche organolettiche il più a lungo possibile.

La nostra continua ricerca ci porta a scegliere solo materie prime selezionate in modo tradizionale e manuale, scartando a priori ibridi, semi sottoposti a "concia" ed ovviamente ogm, privilegiando, dove è possibile, le coltivazioni biologiche. Non acquistiamo "sul mercato", ma direttamente dai contadini ed in particolare da Biolanga, con cui condividiamo ideologie e la ricerca della qualità e del gusto.

Analisi visiva



La galletta proveniente da cereali integrali deve presentare i bordi frastagliati e macchie più o meno diffuse dovute alla crusca, attenzione, specialmente sui bordi, a parti nero/marroni imputabili ad eccessivo calore. Non deve presentare superfici perfettamente lisce, ma una certa rusticità, indice di ottimale compattazione e quindi di fragranza. Nel caso si impieghino più cereali si devono comunque distinguere i diversi chicchi, spesso apparentemente vitrei, e i loro colori. L'anima, dopo la rottura, deve presentare le stesse sfumature della parte esterna, parti chiare estese indicano una cottura non ottimale.

Analisi uditiva



Spezzando la galletta si deve percepire un "croak" secco e deciso che indica un basso contenuto di umidità e quindi una ottimale conservazione. Una rottura non immediata e che richiede un certo sforzo può nascondere anche l'impiego di materie prime non ottimali. Nel caso di gallette molto sottili e di mais è probabile che avvenga anche un certo "sbriciolamento", molto irregolare che indica l'utilizzo di semi interi, integrali e non degerminati.

Analisi olfattiva



Il profumo del cereale deve essere pieno, morbido ed avvertibile distintamente. Il dolce del mais (che a molti ricorda il pop-corn) o la "quasi polvere" dei prodotti a chicco piccolo, come farro o riso, non deve essere invadente. Anche in prodotti speziati (rosmarino, timo, zenzero ecc ecc) la presenza della spezia non deve coprire il profumo di base. Sono certamente difetti odore di rancido, di olio o di chiuso.

Analisi gustativa



La galletta, sotto i denti, deve essere croccante e non presentare quell'effetto "polistirolo" indice di bassa qualità. Il dolce arriva sulla punta della lingua e, solitamente, non si avverte subito, ma dopo qualche secondo, giusto il tempo che la saliva trasformi gli amidi. Una leggera "patinatura" sulla lingua è sinonimo di prodotto di qualità che presenta una "forza" (simile a quella del grano duro) apprezzabile. Non si deve percepire (se non dovuto a spezie) alcun sentore di amaro ai lati della lingua che indicherebbe cottura eccessiva. La persistenza in bocca ed il retrogusto non devono essere fastidiosi, ma invitare ad un nuovo assaggio o, meglio ancora, l'abbinamento con cibi, vino o birra.

Valle Scienza s.c.

Sede legale - Loc Todocco, 2 12070 Pezzolo Valle Uzzone (CN)
 sede operativa e laboratorio - via statale 155/a 12069 Santa Vittoria d'Alba
 tel /fax +39 0172.478893

I NOSTRI PRODOTTI

Ingredienti: farro integrale bio di Langa, acqua.



Confezioni da 120g
in scatole da 12

Magistra Langarum, galletta di farro integrale bio di Langa.

Informazioni nutrizionali per 100g

Valore energetico	369 kcal
Proteine	11,3 g
Carboidrati	76,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Grassi	1,9 g
di cui grassi saturi	0,9 g
Fibre alimentari	6,1 g
Sodio	47 mg

Il Farro contiene vitamine A,C e del gruppo B, proteine, pochi grassi e numerosi sali minerali (selenio, calcio, cobalto, ferro, fosforo, magnesio, manganese, potassio, rame, sodio). Sta a noi fin dalla semina in Langa, dove trova terreno ottimale, dedicare impegno e passione per ottenere le spighe migliori, i chicchi più belli da trasformare in gallette buone, croccanti e leggere, da gustare come snack o in abbinamento a cibi anche complessi, appetibili testimoni del nostro lavoro, della nostra terra... perché...Noi crediamo nella terra!

Ingredienti: mais pignoletto integrale bio di langa, acqua, sale.



Confezioni da 150g
in scatole da 12

Pignoletta, galletta di mais bio integrale pignoletto di Langa.

Informazioni nutrizionali per 100g

Valore energetico	354,7kcal
Proteine	8,5 g
Carboidrati	72,3 g
di cui zuccheri	0,5 g
Grassi	3,5 g
di cui grassi saturi	1,6 g
Fibre alimentari	10,4 g
Sodio	85 mg

Varietà storica di mais coltivata in Langa viene definita d'oro sia per il colore dei chicchi che per la preziosità della sua farina. E' sopravvissuto negli anni grazie ai pochi contadini che hanno continuato a seminarlo per paste fatte in casa e polente. La galletta che se ne ottiene è fragrante, profumata e leggera, ideale come snack a basso contenuto calorico o come sostituto del pane. Ottima anche in abbinamento a cibi complessi e ad un buon bicchiere di birra o di vino. Dalla terra, lavorata con cura, amore e passione si ottengono grandi prodotti... perchè...Noi crediamo nella terra!

Ingredienti: farro integrale di Langa, riso vialone nano IGP, acqua.



Confezioni da 120g
in scatole da 12

Mirandola, galletta di farro integrale di Langa e riso vialone nano veronese IGP.

Informazioni nutrizionali per 100g

Valore energetico	384,8kcal
Proteine	9,8 g
Carboidrati	80,1 g
di cui zuccheri	0,6 g
Grassi	5,1 g
di cui grassi saturi	0,7 g
Fibre alimentari	5,1 g
Sodio	46 mg

Due grandi cereali coltivati nel rispetto dell'ambiente e della tradizione si incontrano per dar vita ad una galletta fragrante, leggera e di gran gusto. Ideale come spuntino naturale si abbina egregiamente con piatti di carne o pesce magari da gustarsi con un buon bicchiere di vino del Veneto o del Piemonte. Il farro di Alta Langa ed il riso veronese nascono dalla terra, quella lavorata con cura, amore e passione... perchè...Noi crediamo nella terra!

Ingredienti: mais ottofile bio integrale, acqua, sale.



Confezioni da 150g
in scatole da 12

ReVittorio, galletta di mais integrale bio di Langa ottofile rosso.

Informazioni nutrizionali per 100g

Valore energetico	368 kcal
Proteine	10,5 g
Carboidrati	72,3 g
di cui zuccheri	0,6 g
Grassi	4,1 g
di cui grassi saturi	1,8 g
Fibre alimentari	10,6 g
Sodio	75 mg

L'ottofile rosso è una varietà di "Meliga" che ha una sola pannocchia per pianta con otto file di chicchi. In Langa trova clima e condizioni ottimali per esprimere al meglio profumo e gusto. E' detto anche "mais del Re", in quanto fu Re Vittorio Emanuele II ad imporne la semina. Trasformato in gallette, con l'aggiunta di poco sale, diventa uno snack gustoso, saporito, croccante e leggero, vero "rompifame" o compagno di formaggi, salumi ed un buon bicchiere di vino. Dalla terra, lavorata con cura, amore e passione si ottengono grandi prodotti... perchè...Noi crediamo nella terra!



Valle Scienza s.c.

Sede legale -Loc Todocco,2 12070 Pezzolo Valle Uzzone (CN)
sede operativa e laboratorio - via statale 155/a 12069 Santa Vittoria d'Alba
tel /fax +39 0172.478893

CEREALI ANTICHI

Il mais ritrovato

Recuperare cultivar e varietà scomparse. Per scoprire qualità enuovi prodotti.

di Antonio Ruzza

Una azienda piemontese produce, con successo, gallette di cereali molto particolari. Sì, perché questi snack hanno un doppio valore aggiunto: non sono solo bio, ma derivano da varietà

di mais ormai praticamente scomparse. Questa è la storia di "ValledellaSocenza", azienda caprai di via Trinità in Alpe Langa che sviluppa e promuove prodotti con marchio "LaNgalletta d'Alba". Questa, con l'uso di attrezzature di alcuni imprenditori di rivitalizzare gli antichi cereali di Langha, nasce il mais sottile un mais di Langha che di montagna che ha la particolarità di avere otto file di semi anziché le sei o più e i semi più consistenti.

La qualità è superiore, ma la resa per ettaro è notevolmente inferiore. Un tipico prodotto ottenuto con questa varietà di mais è polenta integrale delle montagne cuneesi. Alcuni di questi imprenditori, imprenditori nel settore delle macchine per produttori di mais, sono riusciti a sviluppare una famiglia di prodotti di altre presenti in commercio, è in grado di produrre gallette solo alle particolarmente scritte e croccanti a partire da diversi cereali anche rari tradizionalmente utilizzati per farne

A sinistra la parte iniziale dell'articolo apparso a dicembre 2008 sulla rivista "Imprese Agricole". Cliccando sull'articolo si accede all'originale in PDF salvato sul sito www.langalletta.it.



LaNgalletta un anteprima col botto al SANA di Bologna

Presentate quasi con timore al recente SANA di Bologna (la massima rassegna italiana dedicata al mangiare sano e biologico) le gallette di cereali ottenute da rari mais di Langha (varietà ottofile e pignoletto) e addirittura con il rarissimo "Millo Corvo" della Galizia sono state apprezzatissime. - finalmente delle gallette leggere, ma gustose, molto gustose - è stato il commento unanime dei visitatori, che le vedrebbero bene non solo nella loro cucina, ma anche in quella di ristoranti importanti e attenti alla qualità.

Dal sito mondobenessere.org

CIAO, sono stata al SANA ed ho assaggiato delle gallette di rari mais di Langha presso uno stand della regione Piemonte. BUONISSIME, veramente gustose e molto croccanti, molto meglio di quanto avevo assaggiato fino ad ora. La persona allo stand mi ha detto di consultare il sito <http://www.langalletta.it>...ma dove le posso trovare??

dal sito gustoblog.it

Una LaNgalletta salverà il mondo? Dopo il successo al SANA di Bologna e quello alla fiera del tartufo di Alba la cooperativa valle Scienza decide di iscrivere il proprio progetto al concorso indetto da Google: SALVIAMO IL MONDO. - Basta un po' di corrente elettrica ottenibile anche con pannelli solari ed acqua per trasformare quasi tutti i cereali in fragranti gallette- ci raccontano i soci. Così in qualunque angolo del mondo si ottiene un metodo atto a conservare a lungo (anche un anno) i cereali con un impatto ambientale prossimo a zero e una carica batterica nulla. Ci immaginiamo la nostra puff machine in sperduti angoli del globo dove la fame esiste sul serio e dove possiamo dare un piccolo aiuto. Ci auguriamo che Google italia accetti il nostro progetto e lo presenti tra i cento candidati alla vittoria.

Notizia ANSA/agroalimentare news

Gallette di cereali, arriva la scheda di degustazione Roma - Arriva il primo studio sulla galletta di cereali attraverso una scheda di degustazione. L'analisi compiuta dai ricercatori del sito www.langalletta.it - si legge in una nota - è probabilmente il primo tentativo al mondo di codificare le virtù ed i difetti organolettici di questi prodotti ed è senz'altro - spiega il ricercatore Lelio Bottero - un primo passo per portare avanti un qualcosa legato alla qualità sia del mangiare e all'ottimizzazione delle risorse alimentari disponibili. La trasformazione dei cereali tramite "puffaggio" è - continua Bottero - certamente il modo energetico meno dispendioso per conservarli nel tempo, con una perdita di prodotto, durante la lavorazione, prossima a zero.

Dal sito <http://www.essenzialimentare.com/> di Matteo Topuntoli (grazie per le immagini)

Ho trovato finalmente delle gallette con una personalità e un gusto caratteristico, in particolare quelle di mais varietà pignoletto sono ottime da sgranocchiare da sole ma insuperabili con un velo di burro fresco che bilancia la sapidità (Beppino Occelli il mio burro preferito). Ideali per preparare facilmente del fingerfood come nella prossima ricetta con i crauti alla senape (la pubblicherò lunedì) e altrettanto gustose con formaggi caprini, hummus di legumi o saporite creme vegetali. Queste LaNgallette (click qui per i dettagli) si distinguono per la qualità e la tipicità dei cereali usati come il farro e il mais provenienti da coltivazioni biologiche di langha, un ottimo alimento per accompagnare ed esaltare le migliori degustazioni gastronomiche. Oltre alla fragranza che si sprigiona aprendo le confezioni ho apprezzato la consistenza croccante e compatta che si avvicina alle più tradizionali schiacciate, una galletta tira l'altra e il pacchetto finisce in fretta... Prossimamente ricette curiose per gustare le LaNgallette d'Alba.

Valle Scienza s.c.

Sede legale - Loc Todocco, 2 12070 Pezzolo Valle Uzzone (CN)
sede operativa e laboratorio - via statale 155/a 12069 Santa Vittoria d'Alba
tel / fax +39 0172.478893