

Storia in breve della Farina Cappelli



Si parla molto ultimamente della farina Cappelli, ma noi di Benessence la conosciamo già da molto tempo: è proprio da qui che nasce la nostra [pasta](#).

Il **frumento** duro **Senatore Cappelli** originale è stato l'ultimo cultivar ottenuto incrociando altre varietà: fu Nazareno Strampelli, agli inizi del XX secolo, ad ottenere la Cappelli, **una cultivar di grano duro autunnale**, per selezione genealogica della popolazione nord-africana *Jenah Rhetifah*. Si tratta quindi di una tipologia di frumento che viene definita oggi "tradizionale".

Ma scopriamo tutta la sua storia.

Nel 1915 fu ufficialmente rilasciata questa nuova varietà di frumento, che venne chiamata Cappelli in onore del **marchese abruzzese Raffaele Cappelli**, senatore del Regno d'Italia, che sostenne Strampelli nella sua ricerca e sperimentazione.

Questo tipo di frumento ebbe un **grandissimo successo in Italia**: tra gli anni '20 e gli anni '50 il 60% della superficie nazionale coltivata a grano duro era proprio a Cappelli. Questo per la sua adattabilità, la rusticità e l'eccellente qualità della sua semola.

Ancora oggi si coltiva il Cappelli: maggiormente nel **meridione italiano**, in Basilicata, Puglia, Calabria e Sardegna.

Quello che accadde dopo su molte tipologie di frumento venne dalla scorciatoia, presa da molti genetisti, dell'irraggiamento che, producendo mutazioni genetiche, ha permesso di ottenere varietà prima inesistenti.

Oggi, con la grande consapevolezza acquisita nell'alimentazione, la farina Cappelli viene impiegata per la produzione di **pasta di qualità superiore** ma anche **pane e pizza biologici**: si tratta di un mercato interessante e in pieno sviluppo.

La Pasta con la Farina Integrale Cappelli

Benessence utilizza questo prodotto per confezionare la sua [pasta all'aloë](#): la pasta di farina integrale di grano duro Cappelli è ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccazione a freddo di impasti preparati con farina integrale di grano duro Senatore Cappelli e succo di Aloe Vera. Un prodotto bio, di **facile digestione e assimilazione e un alleato per la stitichezza**.

[Clicca qui per scoprire qualche ricetta interessante!](#)