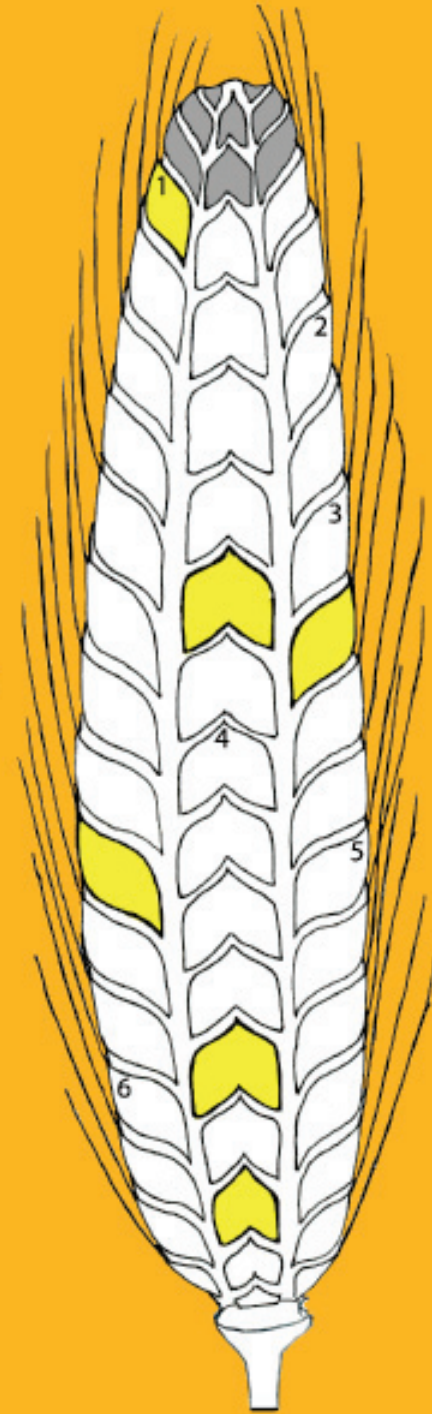


Rispondendo correttamente alle domande otterrai il nome di un derivato del frumento nei chicchi evidenziati in giallo.



- 1 Il nome del cereale più usato nel Mediterraneo
- 2 Protegge l'interno del chicco
- 3 Antico cereale conosciuto dai Romani
- 4 Lavora nel mulino
- 5 In quale stagione si semina il grano
- 6 Si produce con il grano duro



A.Ve.Pro.Bi.
Associazione Veneta dei
Produttori Biologici



Confederazione Italiana Agricoltori
Venezia

Disegni e grafica



I.P.S. per la grafica pubblicitaria,
i servizi sociali, turistici e
commerciali "A. M. Mozzoni"
Venezia-Mestre,
Alvise Zennaro e Classi 3C-3D.

Testi

Sara Cargnello - CIA Venezia,
Arianna De Monte - Aveprobi,
Tanja Giacometti - Provincia di
Venezia.



Agricoltura e alimentazione

V.le Sansovino 5 - Torre Nord - Mestre (VE)
tel. 041 2501845-46-47 :: fax 041 2501867
agricoltura@provincia.venezia.it - www.agricoltura.provincia.venezia.it

Progetto PAEAN
Promozione Agricoltura Eco compatibile Alimentazione Naturale

FATTORIE DIDATTICHE

Il frumento



PROVINCIA
DI VENEZIA
lasciati incantare

IL FRUMENTO

COS'È

Il frumento è una pianta della famiglia delle **GRAMINACEE**. Esistono numerose varietà di frumento: il **FRUMENTO TENERO** per fare il pane, il **FRUMENTO DURO** per fare la pasta e il **FARRO** che è un'antica varietà usata già dagli antichi Romani.

COME È FATTO UN SEME

Il seme è fatto da parti diverse: all'esterno la **CRUSCA**, che come un guscio protegge l'interno ricco di farina e l'**EMBRIONE** che darà vita ad una nuova pianta. Tutto il seme è rivestito da piccole foglie chiamate **PULA**.

DALLA SEMINA ALLA RACCOLTA

Il frumento viene **SEMINATO IN AUTUNNO**. Le piccole piantine sono in grado di resistere al freddo dell'inverno. Le prime spighe di colore verde, spunteranno in primavera. Nel mese di **GIUGNO** le spighe saranno pronte per la **RACCOLTA**, ormai mature e di un bel colore giallo-oro.

Una volta le spighe mature venivano tagliate con la falce e poi legate a formare i **COVONI**. I chicchi venivano staccati dalla pianta e puliti a mano. Erano tutti lavori molto faticosi e richiedevano molte persone e tempo.

Oggi, grazie alle moderne macchine agricole chiamate **MIETITREBBIATRICI**, il lavoro è molto più veloce e meno faticoso: la macchina taglia la pianta (**MIETTITURA**) e separa i chicchi dalla paglia e dalla pula (**TREBBIATURA**).

FARINE E MULINI

Gli uomini sin dall'antichità mangiavano cereali ma per usarli dovevano romperli in frammenti molto piccoli fino a ridurli in **FARINA**.

Gli strumenti più antichi erano delle pietre che venivano usate a mano, poi l'uomo inventò i mulini dove grandi macine erano mosse dalla forza dell'acqua o del vento. Oggi i grani vengono macinati in grandi mulini industriali dove dei rulli rompono i chicchi molto velocemente e in grandi quantità. Chi lavora nel mulino? Il **MU-**

GNAIO, che conosce tutti i segreti delle farine e fa funzionare le macchine.

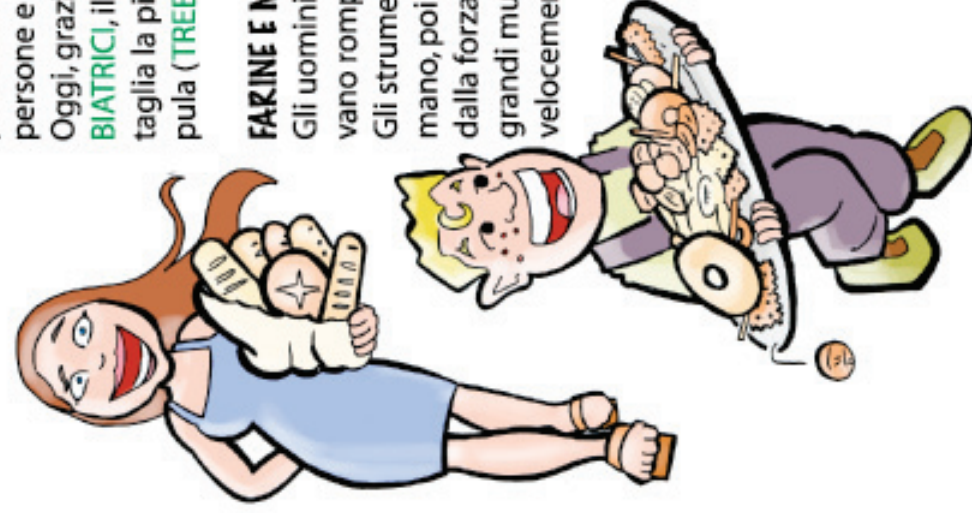
I PRODOTTI

Con la farina di grano tenero si fanno: il pane, i dolci, la pizza, i biscotti i cracker. Con la farina di grano duro si fa invece la pasta. La crusca è molto usata come mangime per gli animali.

Del grano non si butta via niente: con la paglia, ottenuta dal fusto e dalle foglie, si fa la lettiera per gli animali. Un tempo la paglia serviva per costruire i tetti delle case.

CURIOSITÀ DAL MONDO

Ogni civiltà si è sviluppata grazie alla coltivazione dei cereali che venivano macinati per produrre pani di tipo diverso. Nell'area del Mediterraneo il cereale più usato è il frumento. In Africa è diffuso il **MIGLIO**, usato per fare una specie di tortino. La **SEGALE** e l'**AVENA**, sono tipici dei pani neri dell'Europa Settentrionale e delle aree di montagna. Nel Centro e Sud America, il cereale principale è il **MAIS** da cui si ottiene un pane sottile: le tortillas. In Asia è il **RISO** il cereale più importante.



CURIOSITÀ STORICHE
Il pane è uno dei cibi più antichi dell'umanità.

In una tomba egiziana è stata scoperta una antichissima varietà di grano, il **KAMUT**, che più di 6000 anni fa veniva utilizzata per preparare il pane.

pula
(crusca)