

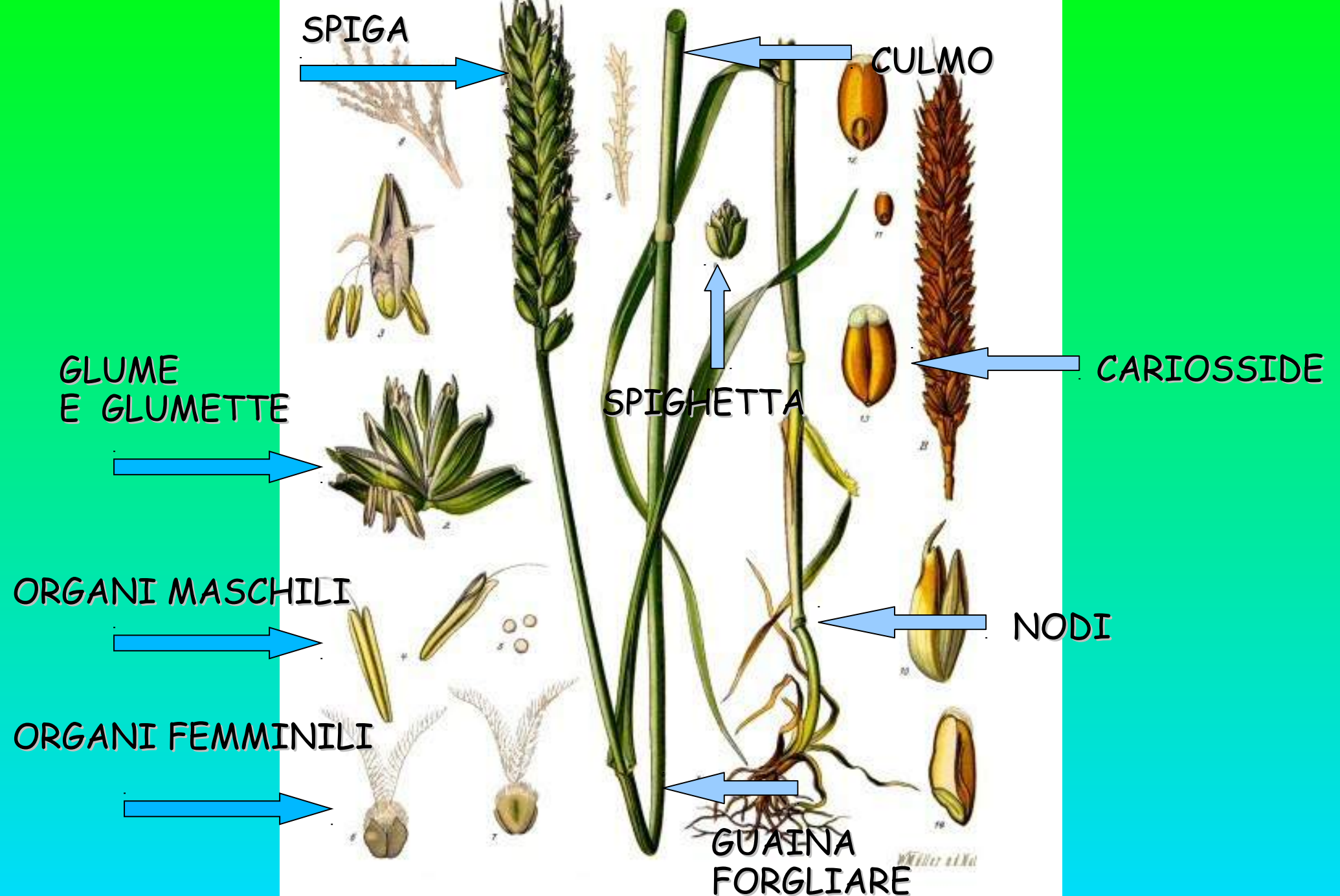
SELVICOLTURA

SELVICOLTURA: pratica di gestione del bosco per la produzione di legna, effettuata in modo che il bosco continui a rinnovarsi.



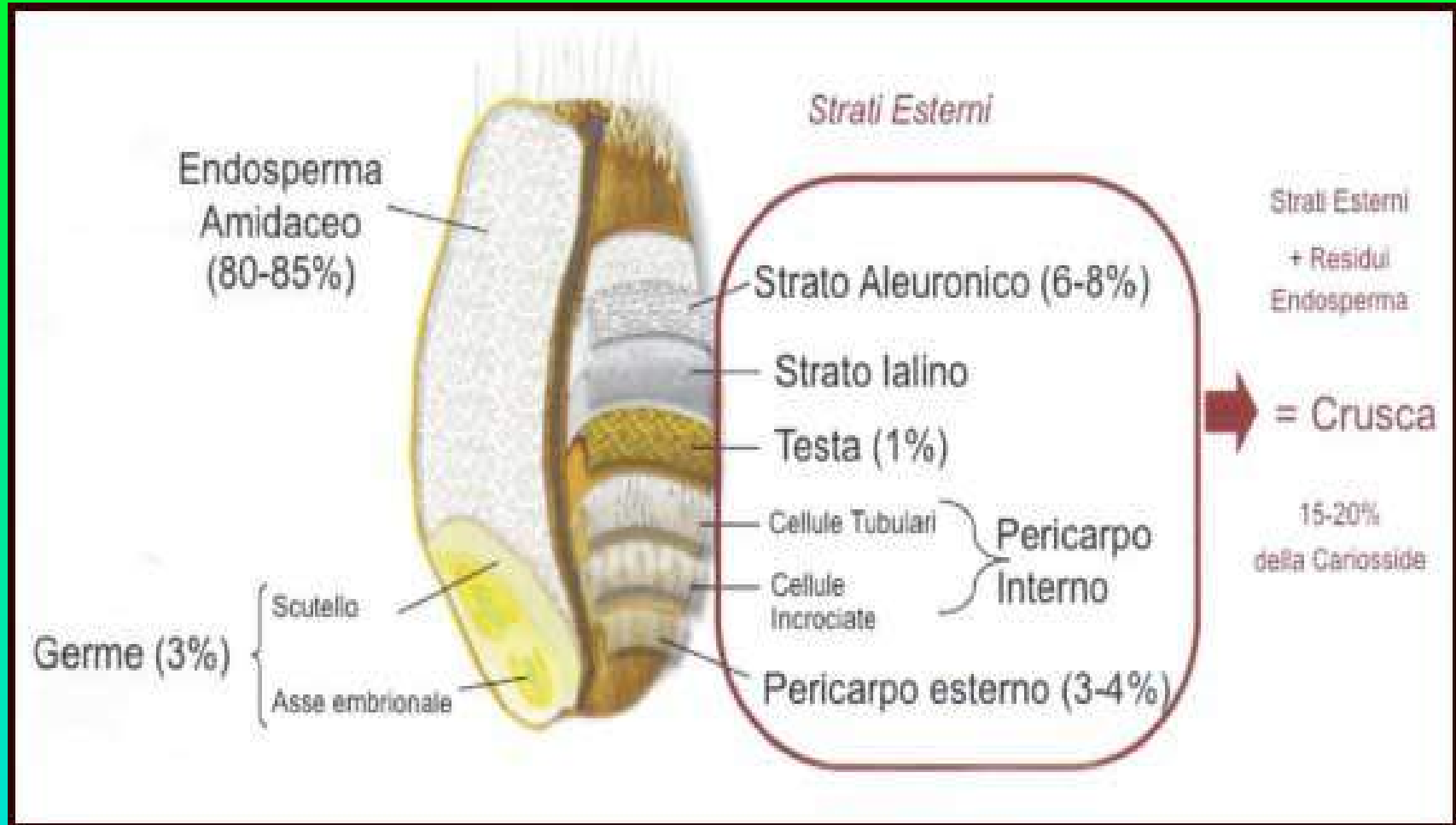
Gli agricoltori tagliano la legna durante l'inverno, quando la terra è a riposo. Vengono tagliati solo alcuni alberi adulti, lasciando che i più giovani continuino a crescere e il bosco e gli animali a vivere.

MORFOLOGIA FRUMENTO

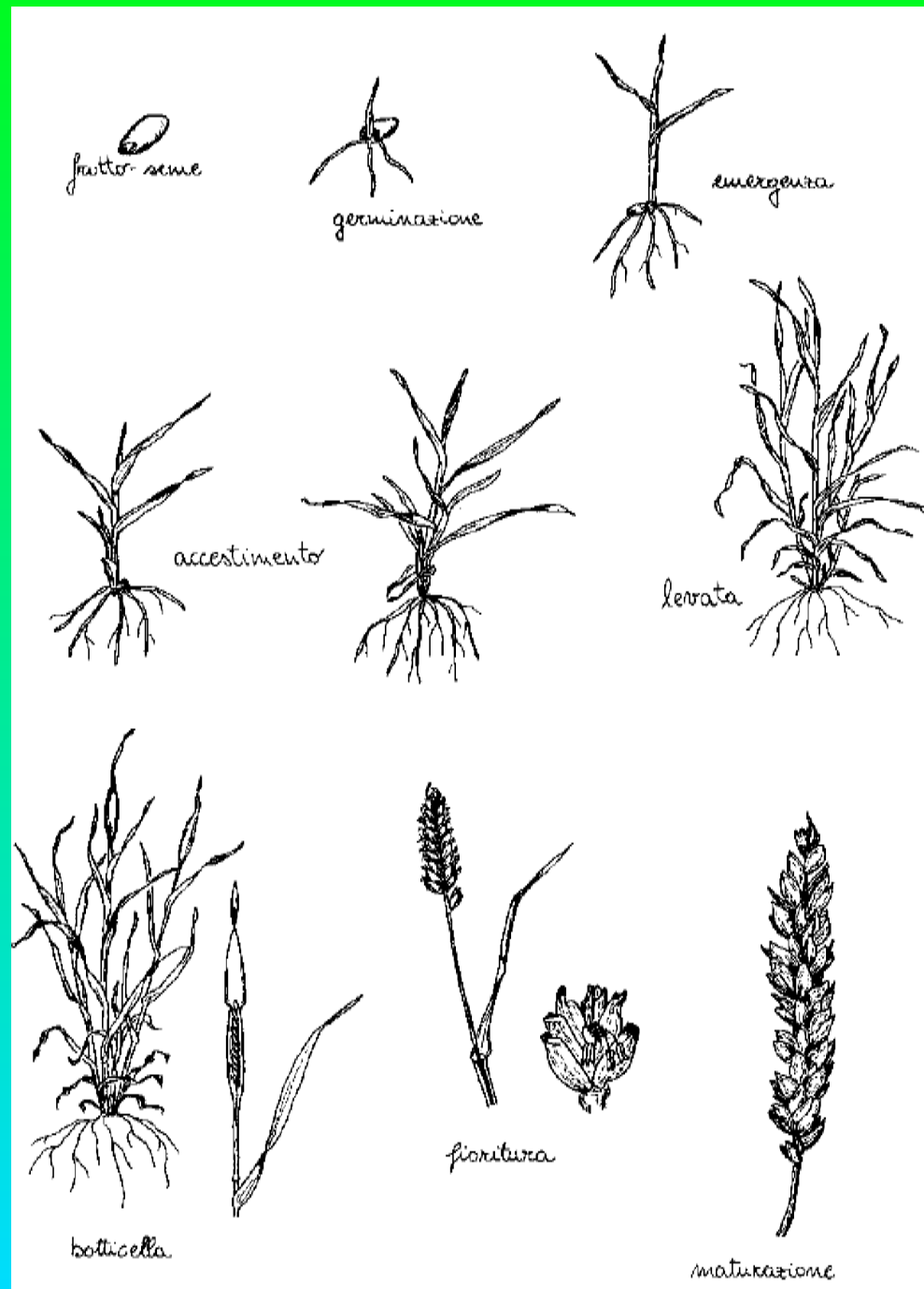




SEME



FASI DI CRESCITA DEL FRUMENTO



RACCOLTA IERI ED OGGI

Le spighe mature vengono TREBBIATE con una grande macchina agricola che si chiama

MIETITREBBIATRICE. Questa macchina taglia l'intera pianta del cereale. Il fusto o

PAGLIA, viene separato dai CHICCHI o CARIOSSIDI, che vengono successivamente

scaricati su di un carro e trasportati al GRANAIO dove verranno messi in sacchi.

La paglia invece, viene raccolta in grandi ROTOLONI o BALLE, messa al riparo nei fienili e utilizzata poi per le lettiere degli animali.

MIETITREBBIA MODERNA



MIETITURA E TREBBIATURA un tempo



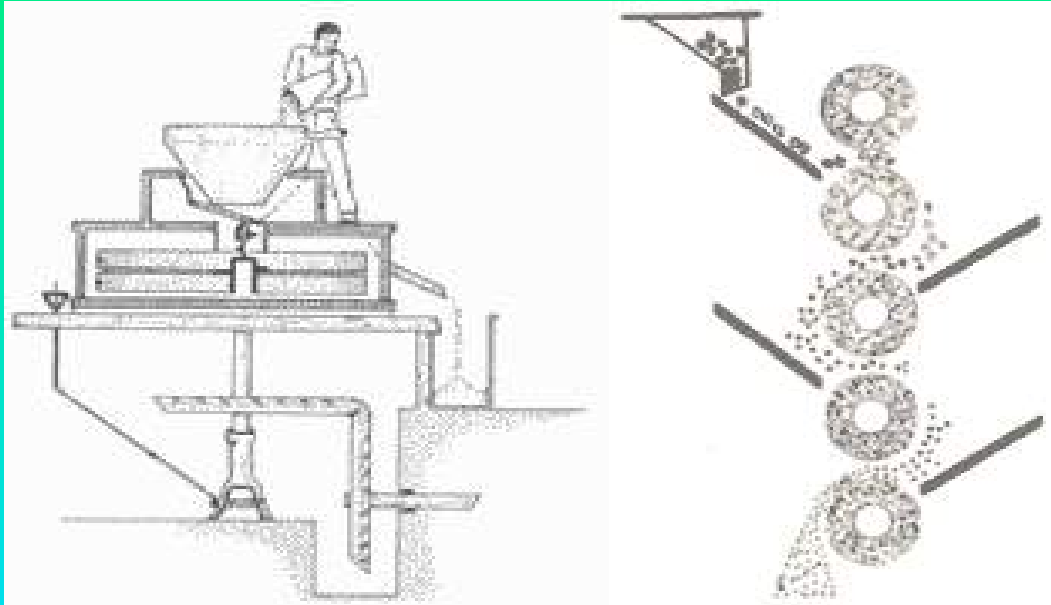
I chicchi venivano poi setacciati con un setaccio e ripuliti dai fili di paglia e dalle glume (PULA), infine, venivano messi in sacchi e trasportati al mulino.

MOLITURA

serie di lavorazioni che si fanno per trasformare il chicco di frumento in farina.

La molitura si divide in due fasi:

MACINAZIONE **SETACCIATURA**



MACINAZIONE

i semi vengono rotti e frantumati per effetto dello schiacciamento

di rulli o macine. Si ottiene una farina più o meno grossolana mista alla crusca.

A seconda della distanza tra i rulli si ottengono prodotti diversi: minore è la distanza tra i rulli e minore è la dimensione del frammento di seme.

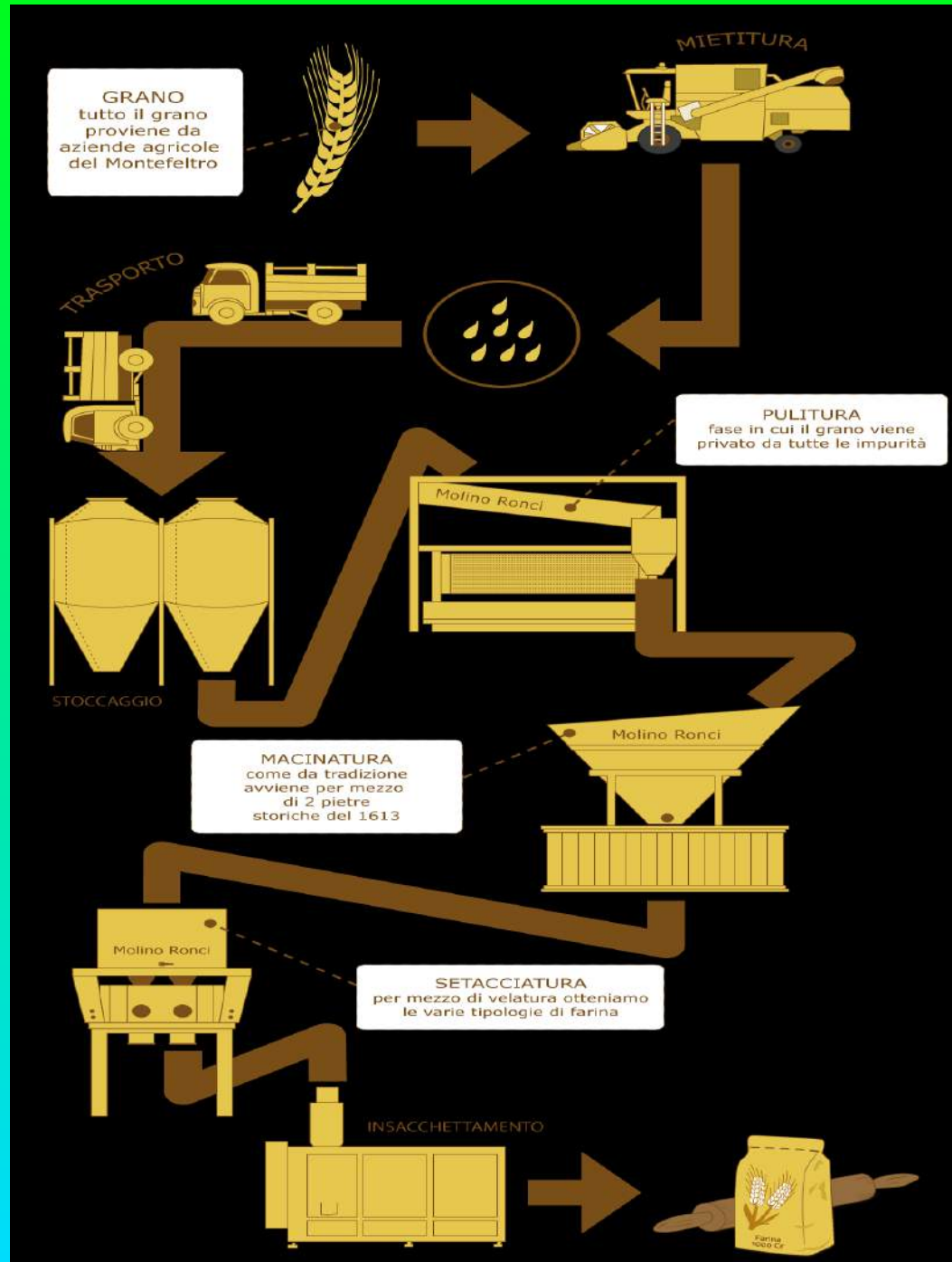
SETACCIATURA

il prodotto della macinazione viene fatto passare attraverso dei setacci per separare la farina dalle crusche.

Setacci con fori di diverse misure

permettono di separare farine di dimensioni diverse.

CICLO DAL GRANO ALLA FARINA



Semola di grano duro integrale che contiene tutti i componenti del chicco, la si usa per la preparazione della pasta.

Semola di grano duro bianca è privata della crusca, la si usa per la preparazione della pasta e del pane di grano duro.

Farina integrale che contiene tutti i componenti del chicco, per la preparazione del pane integrale.

Farina di tipo 1 o setacciata è privata della crusca più grossolana, per la preparazione di pane semintegrale.

Farina di tipo 0 o bianca, con poche fibre, per la preparazione del pane bianco.

Farina di tipo 00 o bianca per la preparazione dei prodotti di pasticceria.

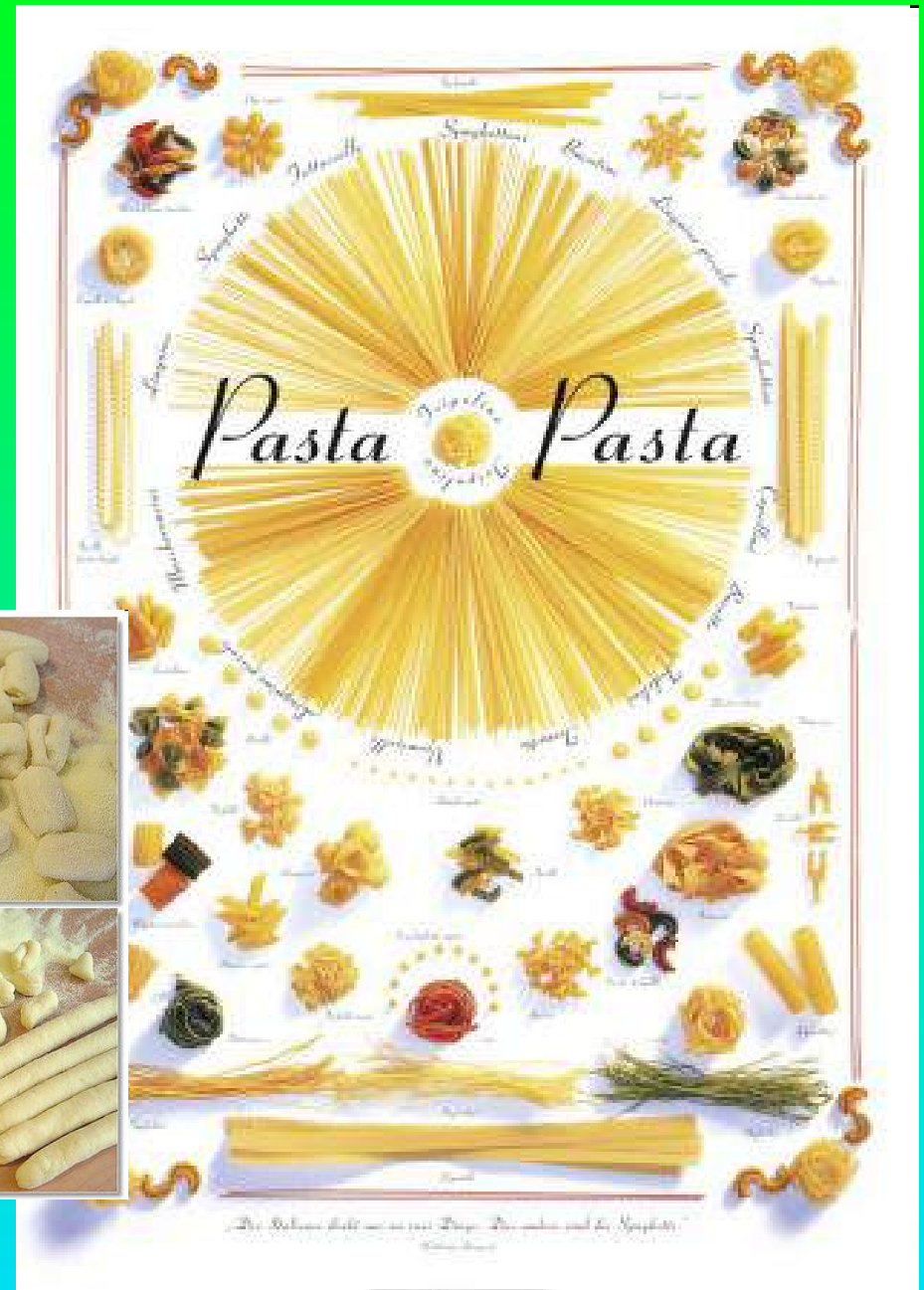
COSA SI PRODUCE COL FRUMENTO?

FARINA DI GRANO TENERO



COSA SI PRODUCE COL FRUMENTO?

SEMOLA DI GRANO DURO

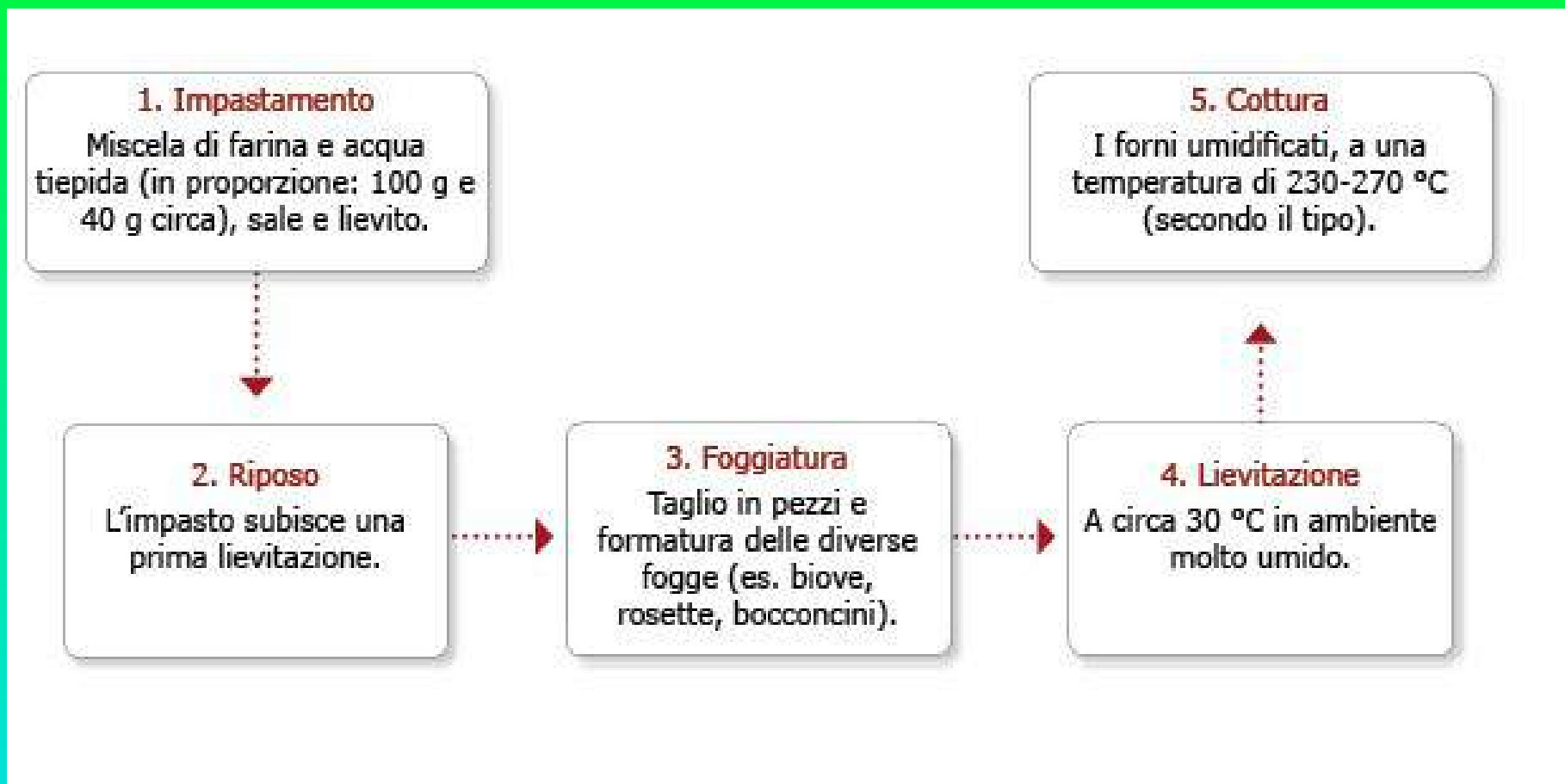


PANIFICAZIONE



PANE FATTO IN CASA CON LIEVITO MADRE

FASI DI PREPARAZIONE DEL PANE



1 - Formazione dell'impasto

Tre diversi metodi:

IL METODO DIRETTO

si impastano insieme tutti gli ingredienti in un'unica fase.



IL METODO SEMIDIRETTO

si impastano insieme tutti gli ingredienti e si aggiunge in più una pasta di riporto, biga, che è un pezzo di impasto avanzato da quello precedente già lievitato e che permette di ottenere ottimi risultati di lievitazione.

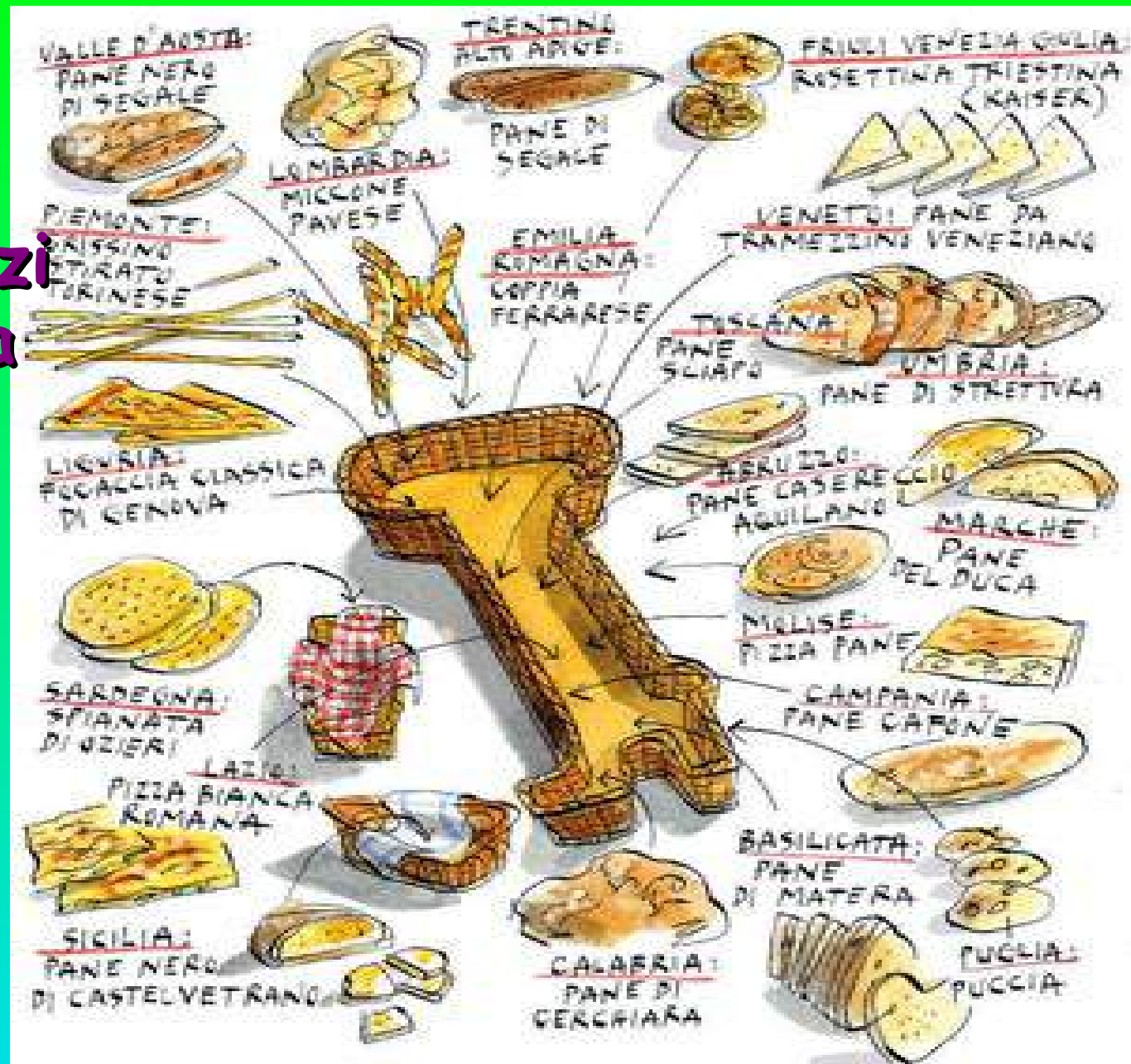
IL METODO INDIRETTO

prevede due fasi: nella prima si prepara un preimpasto, nella seconda si aggiungono al preimpasto, lasciato riposare per 16-20 ore, tutti gli altri ingredienti.

Con questo metodo si hanno gusto e profumo più intensi, la mollica più sviluppata, una conservazione più lunga ed un prodotto più buono, ma richiede tempi più lunghi rispetto agli altri due metodi.

2. Foggiatura

L'impasto viene foggato in pezzi della grandezza e della forma volute e si inizia la lievitazione in ambienti con umidità e temperature controllate.



3. Lievitazione

Il lievito produce anidride carbonica che con la sua pressione rigonfia l'impasto. Un'eccessiva lievitazione porta come conseguenza la perdita di elasticità dell'impasto per cui le forme si afflosciano.



LIEVITI: *Insieme di funghi unicellulari, Saccaromiceti, capaci di trasformare per via enzimatica gli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica. Sono responsabili della lievitazione del pane, della fermentazione del vino e della birra.*

4. Cottura

Le forme lievitate vengono poste in forni con temperatura compresa fra 200-250°C

