

il Frumento

La storia

Il grano o frumento è una pianta che può crescere un po' dappertutto, anche allo stato selvatico. L'uomo ha scoperto molto presto che dai chicchi della spiga poteva ottenere la farina bianca, un alimento gustoso che lo saziava e gli dava forza.

Il frumento è stato coltivato fin dalla preistoria come ci dimostrano gli strumenti usati dagli uomini per raccogliere le piante, ricavarne i chicchi e ottenere la farina.

Il grano diventò il più importante cereale per i popoli antichi che vissero avanti Cristo; gli Egizi, per esempio, lo ammassavano in granai come scorta per i momenti di carestia.

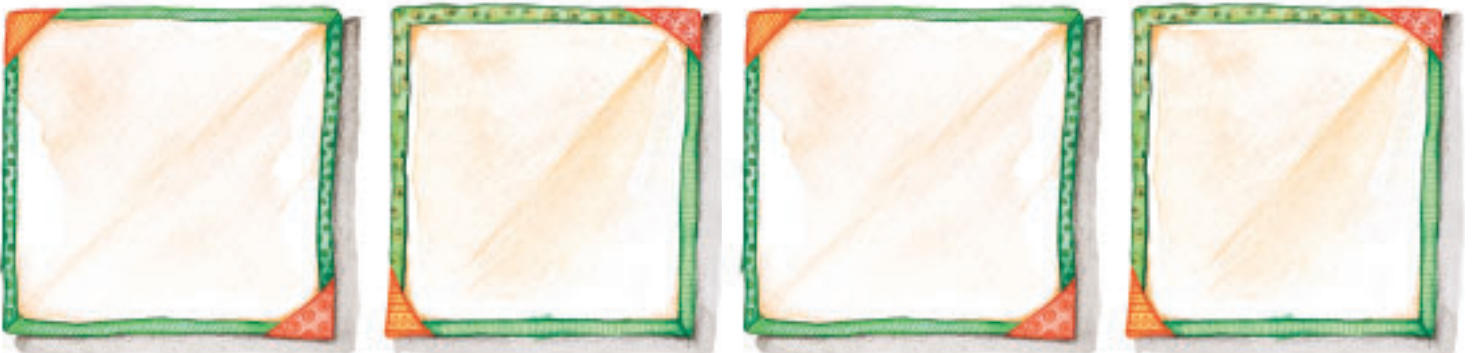
Anche nel Medio Evo la produzione del grano aveva un grande valore.

Allora si rappresentava ciascun mese con un lavoro e ben quattro mesi riguardavano i lavori del grano: aprile, luglio, agosto e ottobre.

Anche oggi il grano è una coltivazione molto diffusa.

I prodotti ottenuti con la farina bianca non mancano mai sulla nostra tavola e, purtroppo, non è sempre stato così.

Osserva una pianta di grano e incolla le parti: radice, fusto, foglia, spiga.



Il grano e le stagioni

Autunno

La terra che accoglierà i semi del grano viene arata, concimata e sbriciolata.

Nel campo prima le zolle grigie mandano dei riflessi più chiari e più scuri e poi tutto diventa di un colore bruno uniforme.

I chicchi di grano, ben interrati per non seccarsi al sole o essere mangiati dagli uccelli, sono in attesa della germinazione: il rivestimento si romperà per lasciare uscire la radichetta e la piumetta.



Inverno

Il campo è coperto da piantine di un verde tenue ben allineate. Sono nate da poco, sembrano deboli e indifese ma resistono alle piogge, al gelo e anche alla neve.



Primavera

Le piante si innalzano e alla sommità compaiono le spighe ancora verdi piene di chicchi.

Il vento a volte soffia e muove le spighe ancora acerbe: il campo sembra un grande mare verde con riflessi argentei.

In qualche campo la grande distesa verde è arricchita dal prepotente rosso dei papaveri e dai delicati fiori della camomilla.



Estate

Siamo all'inizio della più calda stagione dell'anno e il sole domina sul campo con tutta la sua luce e il suo calore.

Le spighe diventano sempre più gialle, colore dell'oro; il sole ha regalato a queste piante un po' del suo splendore e della sua energia.



Molti artisti hanno rappresentato o descritto il campo di grano.

Disegna anche tu il campo che hai visto.



Dalla pianta ai chicchi

Mietitura:

Alla fine di giugno, quando il chicco è abbastanza secco, le piante vengono tagliate. Un tempo si usava la falce, una specie di coltello lungo e ricurvo molto affilato. Si legavano più spighe insieme per formare i covoni.

Trebbiatura:

I covoni, fino a non molto anni fa, venivano portati nell'aia della fattoria e, battendo, scuotendo, setacciando, i chicchi venivano separati dal resto della pianta.

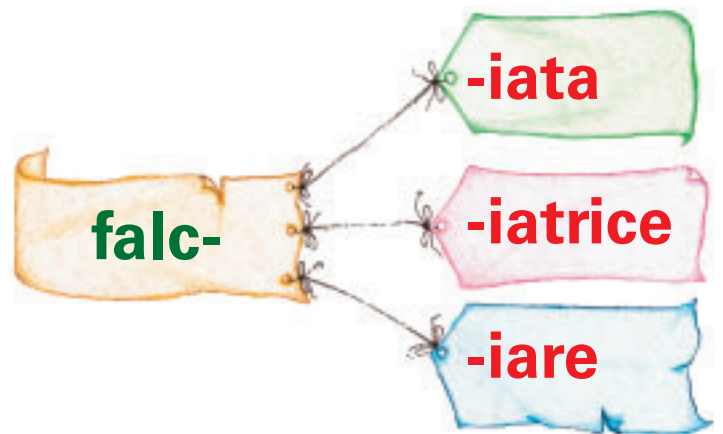
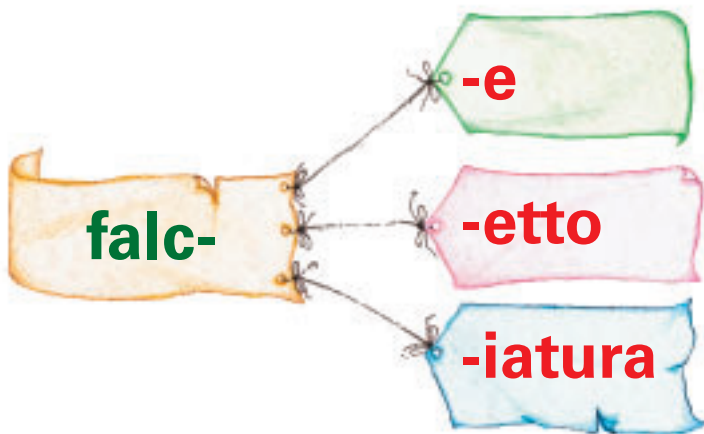
Dopo la trebbiatura il contadino raccoglieva i grani giallo-bruni in un cumulo, costruiva con la paglia il pagliaio e ammucciava con fatica la pula leggera.

Mietitrebbiatura:

Oggi macchine moderne molto imponenti avanzano lentamente nel campo falciando le spighe. Le piante entrano nella macchina che continua a procedere mandando fuori da una apertura i grani e da un'altra la paglia.



La "famiglia" della parola falce:



Quanti chicchi in una spiga di grano?



Confronta il tuo risultato con quello dei tuoi compagni.

Dai chicchi di grano

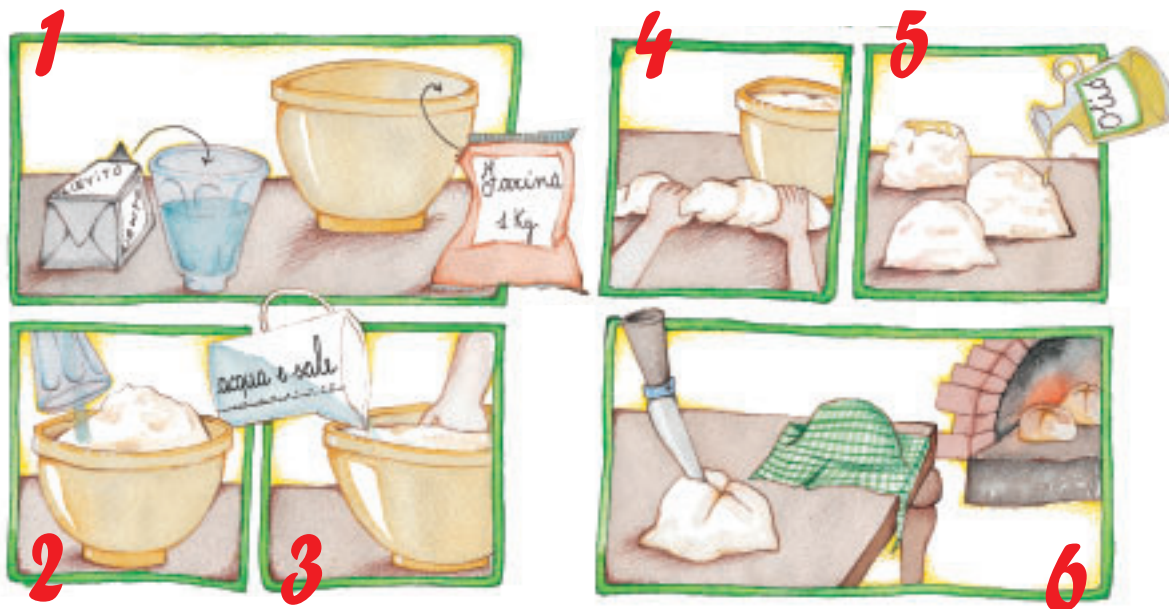
Sono rimaste molte testimonianze del modo in cui, un tempo, si trasformavano i chicchi di grano in farina. Bastava una pietra su cui appoggiare i grani e una seconda pietra, più maneggevole, per schiacciare, tritare, frantumare fino ad ottenere una polvere soffice e leggera.

Per arrivare a una farina molto simile alla nostra farina bianca era necessario separare con un setaccio la polvere più bianca e fine dalla crusca.

Nei nostri mulini avvengono le stesse operazioni ma molto più velocemente e per grandi quantità. La crusca è ottima per gli animali e può essere utilizzata dall'uomo ma la farina bianca è preziosa per il pane, la pasta, i biscotti...

Una ricetta sicura per preparare il pane. Racconta i disegni in sequenza.

Un consiglio: su ogni pagnottina stendi, con le dita, un velo di olio per favorire la lievitazione.



Il pane accompagna la colazione, la merenda, il pranzo, la cena, uno spuntino.

I nostri fornai ci presentano forme diverse di pane (rosette, filoncini,...), preparano impasti più o meno consistenti o aggiungono all'impasto altri ingredienti (olio, strutto, uvetta, semi di finocchio...). In ogni paese o città è molto interessante scoprire un diverso tipo di pane.

Come puoi utilizzare il pane "vecchio"?

Con la paglia

La paglia, ottenuta dal fusto e dalle foglie, è ottima come lettiera per gli animali e qualche manciata può essere data come alimento a bovini e cavalli.

La paglia viene utilizzata per fare la carta attraverso particolari procedimenti.

Non tutta la paglia prodotta è impiegata e allora viene o bruciata o tagliuzzata e interrata. Un tempo la paglia serviva per costruire i tetti.

Hai visto tetti di paglia? Dove?