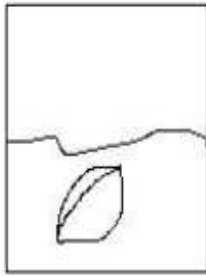
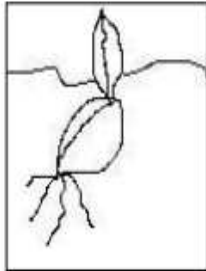


IL PANE

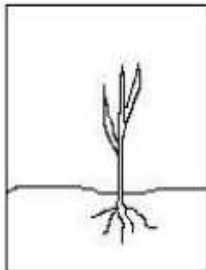




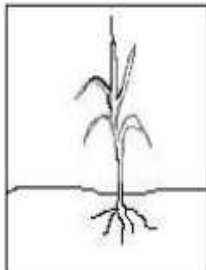
In autunno il grano è stato seminato e adesso riposa dentro la terra



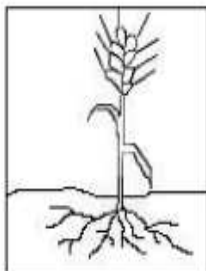
Dopo una ventina di giorni il chicco germoglia:
spuntano le piccole radici che vanno verso il basso, dentro la terra.
Spunta anche un germoglio che va verso l'alto alla ricerca della luce, fuori dalla terra.



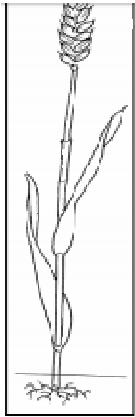
Durante l'inverno si è formata la piantina vera e propria.



Nel corso della primavera la pianta cresce e mette tante nuove foglie. Presto si formerà la spiga con tanti minuscoli fiori.
Ogni fiore fecondato dal polline formerà un chicco, cioè il seme del grano.

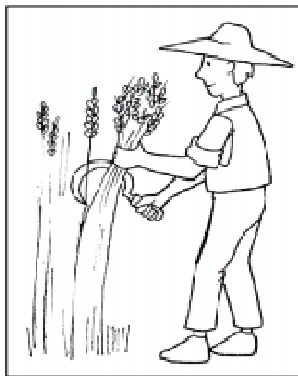


In estate la pianta ha completato il suo ciclo: la bella spiga è tutta piena di chicchi ricchi di amido.
Il sole fa maturare ogni chicco e tutta la pianta prende il caratteristico colore giallo scuro.
Nel mese di luglio tutto il grano è pronto per essere mietuto.



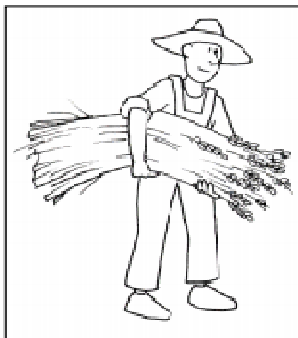
Siamo nel mese di luglio.
Il sole cocente ha fatto maturare ogni spiga del campo seminato a grano.

E' arrivato il momento di mietitura.



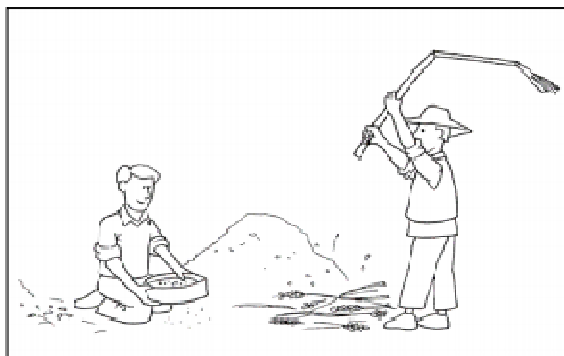
Un tempo era il contadino che mieteva il grano.

Afferrava un fascio di spighe e con la falce ben affilata tagliava i gambi.



Poi il contadino metteva insieme alcuni fasci di grano mietuto e formava il covone.

I covoni venivano portati sull'aia e battuti per dividere il grano dal resto della pianta.



Era un lavoro faticoso e lungo.

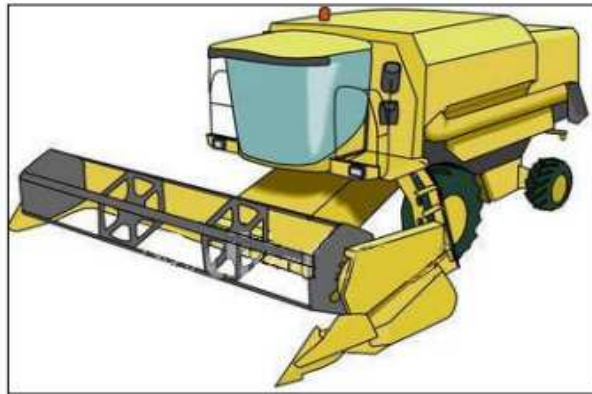
Oggi non si fa più così.

Ci sono delle macchine agricole dette mietitrebbiatrici che fanno tutto da sole.

Sono grossi trattori che vengono guidati da un operatore nel campo di grano e mentre la macchina passa sulle spighe, le taglia e separa i chicchi dalle altre parti della pianta.

I chicchi vengono inviati a un contenitore e con le altre parti si forma la paglia che viene confezionata in grossi rotoli o balle, a seconda delle necessità.

La maggior parte della paglia verrà utilizzata come lettiera nelle stalle dove si allevano le mucche.



I chicchi di grano devono essere trasformati in farina.

Questo avviene al mulino.

Mulini come questo esistono ancora per macinare piccole quantità di cereali o di legumi.

I mulini moderni sono molto diversi: c'è una catena di lavorazione. Si mettono i chicchi di grano e, senza vedere nulla di quanto accade, alla fine esce il sacco di farina.



Il pane lo fa il panettiere.

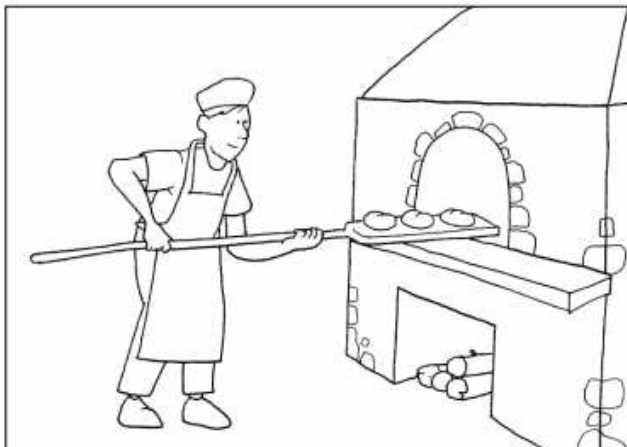
Si può fare anche in casa e il procedimento è lo stesso.

Per fare il pane occorre: farina, acqua, sale, lievito.

Si deve impastare a lungo. Per fortuna il fornaio ha le macchine impastatrici.

In casa si fa a mano o con le piccole impastatrici elettriche.

L'impasto si fa riposare a lungo affinché il lievito si sviluppi e lo faccia diventare soffice.



Quando l'impasto ha raggiunto la giusta lievitazione, il fornaio modella i diversi formati di pane e poi lo inforna.

Per modellare i panini si aiuta con macchine che alleggeriscono la sua fatica.



Il fornaio controlla con attenzione la cottura, perché il tempo è diverso a seconda delle dimensioni dei diversi formati del pane.

<https://www.youtube.com/watch?v=1ck0XpxRJeA>