

GRANO E LEGUMINOSE

GRANO

Pianta erbacea annuale, della famiglia delle Graminacee, alta da 60 cm a oltre un m, secondo la specie. Le specie principali sono: grani nudi con varietà tenere e dure, e grani vestiti. Già anticamente coltivato nell'area tra il Mar Mediterraneo, il Mar Nero e il Mar Caspio, nota come Mezzaluna Fertile, è attualmente coltivato ovunque, esclusi i paesi tropicali e subtropicali.

Grano tenero è ricavato dalla specie vegetale *triticum aestivum*, meglio conosciuta come "frumento comune". Il grano tenero è caratterizzato da reste (i filamenti che formano la parte terminale delle spighe medesime) molto piccole o assenti. I chicchi sono opachi, friabili e tondeggianti. Dalla macinazione di questi chicchi si ottiene la farina bianca destinata alla produzione di pane, pizze, dolci e altri prodotti lievitati (ovvero farina 0, farina00, farina 1 e 2, farina integrale di grano tenero).

Grano duro la spiga di grano duro è caratterizzata dalle lunghe reste (i filamenti che formano la parte terminale delle spighe medesime), mentre i chicchi sono traslucidi e dalla consistenza dura e compatta, con forma allungata. Il grano duro è dato dalla specie vegetale *triticum durum*, si tratta di un particolare frumento che con la sua macinazione dà vita allo sfarinato conosciuto come semola, caratterizzata da grana grossolana. La semola è ricca di carotenoidi, per questo è caratterizzata da una colorazione ambrata, è granulosa e viene impiegata principalmente per la panificazione (il pane di Altamura è prodotto interamente con questa farina) e produzione della pasta.

LEGUMINOSE

Famiglia di piante avente in comune il tipo di fiore e il frutto: un legume o baccello, contenente numerosi semi globosi, reniformi o lenticolari. Tra di esse troviamo piante foraggere (come il trifoglio e l'erba medica e il lupino), orticole (come il pisello, il fagiolo, il cece, la fava) e infine piante medicinali e ornamentali.