



IL PANE DA VICINO

Prof. Fabio Toso





GRANO SARACENO

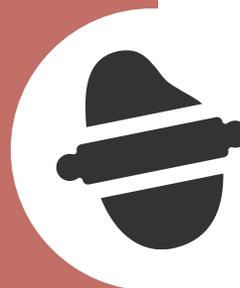
Ma cos'è? Un cereale? ASSOLUTAMENTE NO!!

Il **grano saraceno** è una pianta a fiore appartenente alla famiglia delle Poligonacee.

È una pianta erbacea annuale, per le sue caratteristiche nutrizionali e l'impiego alimentare, questo vegetale è stato sempre collocato commercialmente tra i cereali, pur non appartenendo alla famiglia delle Graminacee.

Il grano saraceno è, naturalmente, senza glutine.





E IL KAMUT?

Sì, è un cereale, ma si chiama grano Khorasan, Kamut è il nome dell'azienda canadese che lo ha crevettato, Kamut International nel Montana.

Ibridazione tra il grano comune e la sottospecie khorasan (grano polonicum).



1 Farro piccolo
(*T. monococcum*)

2 Farro medio
(*T. dicoccum*)

3 Spelta
(*T. spelta*)

SPECIE DI FARRO

- **FARRO PICCOLO O FARRO MONOCOCCO**

È il più antico come coltivazione, ogni spiga porta una singola cariosside, pessima resa di coltivazione.



- **FARRO MEDIO O FARRO DI COCCO**

Derivato dalla specie selvatica *triticum dicoccoides*, buona produttività, IGP (Garfagna – Monteleone)

- **FARRO GRANDE O FARRO SPELTA**

Poco adatto al nostro clima, proviene soprattutto dall'Europa Centrale ed Orientale e dalla Francia