

# ISTITUTO TECNICO AGRARIO

*“G.Vivarelli”*

*Fabriano*

Indirizzo Agraria / Agroalimentare / Agroindustria

Articolazioni:

- **Produzioni e Trasformazioni**
- **Viticultura ed Enologia**
- **Gestione dell'ambiente e del territorio**

**College annesso**

Ospitalità come convittore  
*(dal lunedì al sabato)*

come semiconvittore  
*(mensa e studio pomeridiano)*

[www.moreavivarelli.gov.it](http://www.moreavivarelli.gov.it)

anis01700p@istruzione.it

Via Cappuccini n.5

60044 Fabriano  
(Ancona)

**IL FUTURO NELLA NATURA**





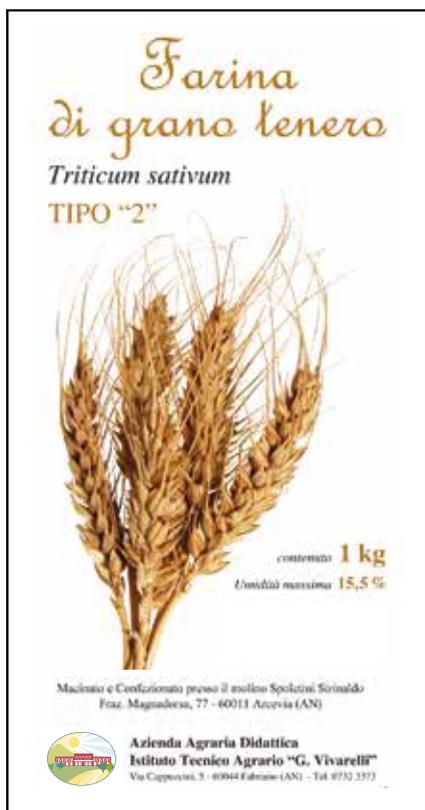
# VIVARELLI

ISTITUTO  
TECNICO  
AGRARIO

FABRIANO

CONVITTO ANNESSO - AZIENDA AGRARIA DIDATTICA

## LA FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA



Il frumento accompagna la storia dell'uomo da quasi diecimila anni e la sua importanza è testimoniata dalle credenze degli antichi popoli che lo ritenevano dono degli Dei: Brahma in India, Iside in Egitto, Demetra in Grecia e Cerere per i Romani (da cui il nome "cereale").

Grazie alla macinazione il frumento viene trasformato in sfarinati permettendo di separare dall'albumine interno del seme le parti tegumentali esterne (crusca).

Questa frammentazione della cariosside oggi avviene a livello industriale con laminatoi a cilindri metallici mentre nei rari molini di tipo tradizionale si utilizzano, come in passato, palmenti in pietra.

Il mulino tradizionale in pietra offre una macinatura lenta, che non surriscalda

il grano e preserva così le caratteristiche organolettiche e nutritive della farina. La farina così ottenuta presenta una granulometria irregolare, una più elevata presenza di crusche e la conservazione del germe.

***La farina di tipo 2 è particolarmente adatta alla panificazione e per la pizza.***