

# 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

## IL CAFFÈ D'ORZO



### ORZO TOSTATO

*Hordeum vulgare varietà Priora*

Azienda Agraria Didattica  
Istituto Tecnico Agrario "G. Vivarelli"  
Via Cappuccini, 5 - 60044 Fabriano AN  
Tel 0732.3373  
[www.moreavivarelli.gov.it](http://www.moreavivarelli.gov.it)

Macinato e Confezionato presso TRE MORI srl  
C.da Rosicano 62029 - Tolentino MC

500 g e

L'orzo è un cereale ricchissimo di minerali, in particolare calcio e fosforo.

Noi abbiamo selezionato la Varietà autoctona marchigiana di Orzo "**Priora**" e la coltiviamo appositamente presso l'Azienda Agraria Didattica di Fabriano.

L'orzo ottenuto viene tostato in forno a temperature sui 170-180°C e macinato molto finemente.

Il caffè d'Orzo è pronto da usare sia con l'orziera classica che con la normale moka oppure in infusione in acqua bollente per

10 minuti. Può rappresentare un ottimo e salutare sostituto del caffè che piace sia agli adulti che ai bambini.



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