

GRANO DEL FARAONE [®]

(Khorasan)

Conosciuto anche con il nome di **Khorasan**, il nostro Grano del Faraone è **coltivato in Italia, in Umbria**, nell'azienda Torre Colombaia. Deriva da un'antica qualità di ***Triticum turgidum subsp turanicum***, con **patrimonio genetico inalterato**, originario dell'Egitto, da cui arrivò anche in Italia Meridionale (Abruzzo, Campania, Molise) molti secoli fa e si diffuse in quell'area col nome di **Saragolla** (che significa "chicco giallo" nella lingua dei proto-bulgari del Molise).

Alto circa 1,80 metri, il suo seme è grande 2-3 volte più del grano comune. Rispetto al grano tenero comune poi, ha un più elevato contenuto in proteine (17% contro 12% del grano normale) e in lipidi (2,6% contro 1,9%), inoltre ha valori più alti in 8 su 9 minerali e molto superiori (dal 34% al 65% in più) per alcuni amminoacidi essenziali (treonina, cisteina, arginina, istidina, acido aspartico e serina).

Sembra inoltre che i prodotti a base di farina del "Faraone" siano ben tollerati dalle persone poco tolleranti (ma non celiache) al glutine e in generale al grano tenero che si trova in commercio. All'analisi eseguita presso il laboratorio "Analysis" di Pantalla di Todi (società del gruppo Neutron), è risultata una **presenza bassissima di glutine** nella nostra "pasta del Faraone" (gr 1,54/100 nella pasta di semola bianca; gr 1,14/100 nella pasta di farina integrale), cioè 3-4 volte di meno rispetto alla pasta di grano duro normale.

A Torre Colombia produciamo:

GRANO DEL FARAONE IN CHICCHI

Il grano del faraone pulito e selezionato con il "separator" Buehler nel magazzino aziendale, si può usare per cucinare minestre, zuppe, insalate.

Suggerimenti per la cottura

Lavare accuratamente i chicchi in acqua fredda e tenere in ammollo per almeno una notte (meglio se un giorno e una notte), successivamente mettere sul fuoco con l'acqua dell'ammollo (in quantità pari al doppio rispetto al volume del grano) salare e portare a bollore, quindi coprire con un coperchio e far cuocere a fuoco dolce per 45-60 min. Si può cuocere anche senza ammollo, ma i tempi di cottura sono un po' più lunghi.

GRANO DEL FARAONE SPEZZATO (FARAONCELLO)

Può essere cucinato in minestre (come il farricello).

Suggerimenti per la cottura. Utilizzare senza ammollo, come una minestra.

FARINA DEL FARONE

La versione integrale della nostra farina del grano del faraone, macinata nel molino a pietra di Torre Colombaia, e quella setacciata, macinata presso la ditta Molini del Conero (Osimo – AN), vengono conservate, appena macinate, nella nostra cella frigorifera e possono essere usate ottimamente per preparare la "torta al testo" perugina o la piadina, il pane, e soprattutto i biscotti e la pasta (tiene benissimo la cottura).

PASTA DEL FARAONE

Rigatoni, Strangozzi (formato di pasta tipicamente umbra) **bianchi e integrali, Quadrucci del Faraone** sono lavorati in pastifici artigianali, con metodo tradizionale, trafilati in bronzo, a lenta essiccazione.

GALLETTE INTEGRALI DI GRANO DEL FARAONE. Ottime come snack fuori pasto o come sostituto del pane.

[®] **Marchio registrato**



Azienda Agricola TORRE COLOMBAIA - 06072 SAN BIAGIO DELLA VALLE (PG)
T 075.87.87.341 - M prodotti@torrecolombaia.it - www.torrecolombaia.it