

# GRANO MANITOBA

La denominazione “**grano Manitoba**” indica alcune varietà di frumenti teneri coltivati nel Nord America, originari della regione canadese di Manitoba.

Dalla molitura del grano Manitoba si ottiene una “farina di forza”, che contiene una grande percentuale di proteine (fino al 18%) ed ha un potere di assorbimento dell' acqua notevole (fino all'80% del suo peso). Durante l'impasto forma una notevole massa di glutine, cosa che va a tutto vantaggio della lievitazione e quindi della preparazione di impasti che richiedono una buona lievitazione.

Tale forza della farina quindi è legata al contenuto di proteine, in particolare di gliadina e glutenina, che insieme compongono il glutine, e soprattutto all' elevato **W = 300**. Ciò consente inoltre una **prolungata stabilità (ben 11 minuti)** rendendo così l'impasto più resistente e tenace. Viene così realizzata una maggior resistenza alla lievitazione grazie alle maglie più solide di glutine, evitando quindi che gli impasti si sgonfino e migliorando la qualità del prodotto da forno.

Per la sua notevole forza, tale farina in genere non viene utilizzata da sola, ma miscelata con altre farine. In genere si aggiunge in una certa percentuale (20-25% o anche più) alle altre farine. Viene utilizzata soprattutto per produrre pane, pani speciali , pizza, panettone, cornetti, ecc.

La farina di Manitoba prodotta a Torre Colombaia è ottenuta dalla molitura del grano Manitoba coltivato nella nostra azienda con metodo biologico e riseminato ogni anno senza l' uso di alcun tipo di fitofarmaco o mezzo chimico di sintesi. Dopo la trebbiatura il grano viene stoccato nel silos e qui conservato con il solo aiuto del “freddo” (viene immesso azoto liquido o anidride carbonica).

La farina macinata viene conservata a + 4°C in sacchi da 30 e da 10 kg.

È disponibile anche in sacchetti da 500 gr confezionati in atmosfera modificata.

**L'Agriturismo** di Torre Colombaia (075 87.87.381) utilizza per l'impasto della pizza farina MANITOBA al 50% per renderla più buona e soffice.

La nostra **BIOMPIZZA** è quindi 3 volte biologica:

1. GRANO TENERO e GRANO MANITOBA, coltivati in azienda con il metodo dell'agricoltura biologica
2. LIEVITAZIONE naturale con Pasta Madre rilavorata da oltre 100 anni
3. COTTURA in antico forno a legna (datato 1800 circa)

