

ORZO

Insieme al miglio è **il cereale più antico dell'umanità**, ritrovato nelle tombe dei faraoni di 4.000 anni fa e già usato nell'antico Egitto per produrre la birra.

Definito cereale "povero", cresce senza bisogno di molto concime, sotto tutte le latitudini. Si semina appena prima del grano (fine ottobre) e si trebbia a fine giugno.

Nella nostra azienda viene coltivato, nella tipologia "distico", da cui a seguito della "sbucciatura" si ottengono il decorticato e il perlato, e nella tipologia "mondo", che esce già "sbucciato" dalla trebbia e non ha quindi bisogno di ulteriore lavorazione.

In Italia l'orzo viene coltivato oggi soprattutto come alimento per il bestiame, ma nel Medio Evo e fino al secolo XIX veniva usato largamente anche per l'alimentazione umana, ad esempio come farina per fare il pane (il pane d'orzo costituiva spesso l'alimento principale di San Francesco, oltre che essere citato nei pranzi di Gesù nel Vangelo).

A Torre Colombaia ne produciamo per il momento tre tipologie: orzo **decorticato**, **perlato**, **tostato** (caffè d'orzo) e **mondo**.

ORZO DECORTICATO

L'orzo decorticato è più ricco di sostanze in quanto più integrale del perlato, gli viene tolta solo la parte esterna del chicco.

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 dell'orzo) salare e portare a bollore, quindi coprire con un coperchio e far cuocere a fuoco dolce per 45-60 minuti. Si può cuocere anche senza ammollo, ma i tempi di cottura sono un po' più lunghi.

ORZO PERLATO

L'orzo perlato ha una forma di perlina bianca, gli viene tolta molta parte della sua buccia. Ha il vantaggio di cuocere presto senza bisogno di preventivo ammollo.

Suggerimenti per la cottura

Cuocere come il decorticato, ma senza ammollo e per un tempo di circa 20-25 minuti. Le operazioni di perlatura e decorticatura vengono compiute presso lo stabilimento Prometeo di Urbino.

ORZO TOSTATO MACINATO

L'orzo "vestito", ossia rivestito della buccia, viene prima tostato con procedimento lento e a fuoco basso presso l'impianto Torrefazione S. Francesco di Ospedalichio-Bastia Umbra (PG), quindi viene macinato e insacchettato presso lo stesso impianto. Non subisce ulteriori procedimenti di raffinazione.

Preparazione

Il caffè d'orzo può essere preparato in due modi:

- "alla turca", si mette a bollire un cucchiaino di orzo macinato in acqua fredda; appena inizia il bollore (prima che fuoriesca dal pentolino!) si spegne e si versa sulle tazze con un passino per togliere il deposito;
- "all'italiana" con la normale caffettiera, si riempie per metà il vano caffè della caffettiera e si mette sul fuoco, finché non esce normalmente.

