



Grano Tumminia

€

Mappa

□

□

Descrizione

Origine Il grano Timilia veniva coltivato già nel periodo greco con il nome di trimeniaios e d è una varietà antica di grano duro a ciclo breve. Si semina a marzo nelle zone collinari (può essere anticipato a gennaio nelle zone marittime) e per questo motivo è chiamato anche grano "marzuolo o marzuddu-". Nei secoli scorsi veniva impiegato nelle primavere successive ad autunni piovosi che non consentivano la crescita di altri tipi di grano e spesso come coltura miglioratrice. Tipologia del prodotto Il grano Timilia, è un frumento con cariosside scura che resiste bene alla siccità considerato fino a poco tempo fa un grano duro in via di estinzione in quanto negli ultimi decenni poco richiesto dalla grande distribuzione, è ormai diventato un prodotto pregiato e apprezzato dagli intenditori. Conosciuto in Sicilia, ma anche nel resto d'Italia con i nomi di dialettali: tumminia, timminia, trimminia. Caratteristiche È un grano molto resistente alla siccità, adatto alle coltivazioni in zone calde e secche, per questo motivo prese piede nelle regioni del sud Italia come la Sicilia. Non richiede grandi tecniche di coltivazione e cure particolari, per questo è adatto anche alle coltivazioni biologiche. Negli anni 30 la Stazione di Granicoltura per la Sicilia ha selezionato due varietà di Timilia denominate: Timilia S.G. 1 (a resti neri) e Timilia S.G.2 (a resti bianchi anche). Grazie alla tenacia di produttori e dei coltivatori locali il grano Timilia, negli ultimi anni ha riconquistato un posto di riguardo nella produzione di grano in Sicilia, soprattutto nelle aree del trapanese. Farina La Farina di Timilia è prodotta per mezzo di antiche macine a pietra nella zona del trapanese, seguendo le antiche tradizioni; è una farina integrale e poco burattata, che contiene molti oligoelementi del germe di grano e della crusca; presenta un alto valore proteico e un basso indice di glutine. Questa farina è molto indicata per la panificazione, in aggiunta con altre semole siciliane. Se consumata in tempi relativamente brevi (circa 4 mesi) mantiene le sue qualità organolettiche. La farina di Timilia, dopo la molitura, presenta un colore grigiastro, diverso dalle farine commerciali a cui solitamente siamo abituati; i prodotti alimentari che derivano dall'impiego di questa farina sono pani integrali o pani scuri chiamati così proprio per il caratteristico colore scuro dell'

"impasto e della mollica. Il pane tipico prodotto con questa particolare farina è chiamato "Pane nero di Castelvetro", originario di un piccolo paese omonimo della provincia trapanese. Il pane di farina Timilia è molto profumato, con un buon apporto nutrizionale e grazie all'impiego delle paste acide (lievito naturale) ha una lunga durata, si conserva per alcuni giorni morbido e profumato. Grazie alle innovazioni alimentari introdotte dalle ditte produttrici, questa farina viene impiegata anche per la produzione di pasta artigianale fresca e secca. Un prodotto dal sapore intenso e deciso che si sposa bene con i sughi ricchi di storia e di cultura della cucina siciliana.

Contatti

AZIENDA AGRICOLA SIMONTE FRANCESCA

Tel. 3296152212

<http://7MS/yN2PlewjEsT2tAgt7Fh207gn1Rx13BCxwoPmEPU=>

V. I Maggio 27, Paceco, 91027
Nessun orario indicato
