

ORZO DI TORRE COLOMBAIA

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 sua varietà "distico", nella rotazione colturale dopo il grano, appunto come "cereale minore". In Italia viene coltivato oggi soprattutto come alimento per il bestiame, ma nel Medio Evo e fino al secolo XIX veniva usato largamente anche per alimentazione umana, ad esempio come farina per fare il pane (pane d'orzo costituiva spesso l'alimento principale di S.Francesco, oltre che essere citato nei pranzi di Gesù nel Vangelo)

A Torre Colombaia lo usiamo in due distinti impieghi: come orzo perlato o decorticato, o come orzo tostato (caffè d'orzo).

Decorticato: più ricco di sostanze, in quanto più integrale del perlato: infatti gli è tolta solo la parte esterna dal chicco.

In tal modo risulta però molto duro e deve perciò essere messo a mollo per 24 ore prima di cuocerlo.

Perlato: sotto forma di perlina bianca, gli viene tolta molta parte della sua buccia.

Però ha il vantaggio di cuocere presto senza bisogno di preventivo ammollo.

Le operazioni di perlatura e decorticatura vengono compiute presso lo stabilimento Prometeo di Urbino.

Tostato macinato: l'orzo "vestito" - cioè senza togliere la 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.

Uso: Può essere usato in due modi. O "alla turca": si mette un cucchiaino di orzo macinato in acqua fredda e si fa bollire; appena inizia a bollire (prima che fuoriesca dal pentolino!), si spenge e si versa sulle tazze con un passino per togliere il deposito, oppure con la caffettiera normale all'italiana: con l'avvertenza di non riempire tutto il vano caffè (come per il caffè normale), ma solo a metà; e si mette sul fuoco, finché esce normalmente.