

Il viaggio **DEL PANE?** fino alla Coop?

Il pane non cresce già pronto nei campi ma deve subire diverse lavorazioni prima di arrivare in negozio.



CEREALI

«Cereali» è una parola generica per indicare i diversi tipi di grani con i quali si può preparare anche il pane. Il nostro pane viene prodotto soprattutto con farine di frumento, di spelta o di segale. Il tipo di cereale usato è sempre indicato sulla confezione.

SUL CAMPO

1 Il contadino semina i cereali e dopo qualche mese, una volta maturi, li raccoglie con una macchina agricola, la mietitrebbiatrice.

2

CENTRO DI RACCOLTA

Nel centro di raccolta i chicchi di cereali sono caricati in grandi vagoni merce e portati nello stabilimento dove saranno lavorati.

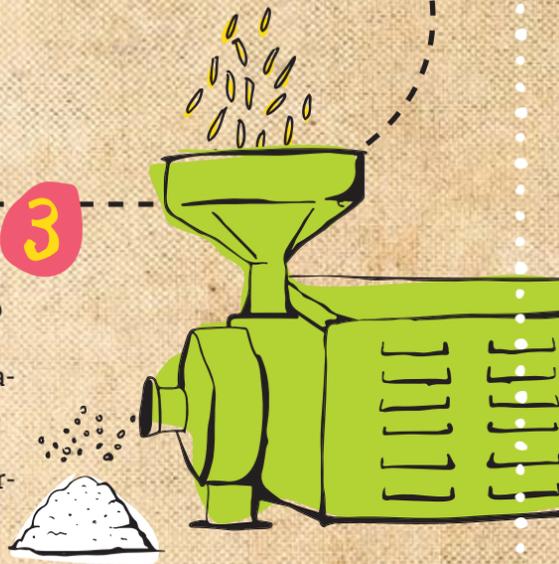


Il camion consegna la farina alle panetterie Coop.

3

TORRE SWISSMILL

I chicchi arrivano in treno alla torre Swissmill di Zurigo, un grattacielo-granaio dove vengono scaricati, puliti e macinati in un grande mulino che li trasforma in farina.



4



PANETTERIA COOP

Con la farina la panetteria prepara diversi tipi di pane, che ogni giorno vengono consegnati appena sfornati ai vari negozi Coop della Svizzera. Alcuni punti di vendita sfornano addirittura il pane direttamente da soli.



5

FILIALE COOP

Che sia il pane rustico o quello integrale, treccia al burro al forno legna, il pane per toast o i panini, in negozio troverai sempre il pane che più ti piace. Qual è il tuo preferito?



Tante altre interessanti nozioni di cucina su littlefooby.ch/nozioni