

I cereali non sono solo l'insostituibile ingrediente di pane ed altri deliziosi prodotti da forno: anche la vista di un bel campo di grano è uno spettacolo per gli occhi.

Foto: ImagePoint

Frumento



Orzo



Segale



Avena

I cereali – alimento di base in tutto il mondo



«Non si vive di solo pane», recita l’adagio. Ma non è del tutto esatto: infatti il pane contiene tutti gli elementi necessari alla sopravvivenza dell’uomo. La Posta Svizzera dedica quattro francobolli a quattro cereali che forniscono gli ingredienti di base per la fabbricazione del pane in tutto il mondo.

Secondo la leggenda di Salomone, i primi contadini furono le formiche. Infatti le formiche furono le prime a spargere i semi nella terra con grande pazienza e diligenza, a togliere le erbacce, a sorvegliare la crescita dei virgulti e a mietere i frutti delle piante giunte a maturità. Leggenda o verità? Di fatto, i primi uomini sulla terra non erano contadini, ma cacciatori. I nostri antenati si nutrivano di animali e di frutti selvatici. Le piante che crescevano spontaneamente facevano parte della loro dieta quotidiana. Poi nacquero le prime piante cerealicole, dalle quali ebbero origine i più antichi cereali da panificazione.

Piante di 60 000 anni fa

La storia dei cereali ebbe inizio 60 000 anni fa in regioni dal clima particolarmente mite, come la Mesopotamia – fertile regione tra il Tigri e l’Eufrate. In seguito i vari tipi di cereali si diffusero in tutto l’Oriente, in Egitto, Cina e India. Circa 4000 anni fa i cereali fecero la loro apparizione anche in Europa centrale. Ma la farina come quella che conosciamo oggi non era ancora nata; all’inizio si faceva una specie d’impasto liquido che, una volta raffreddato, veniva trasformato in focacce dure come sassi.

La scoperta della fermentazione

Circa nel 1800 a.C. a qualcuno deve essere successo di addormentarsi mentre mescolava l’impasto di cereali. Fermentando, l’impasto deve essersi ammorbidito, creando una pietanza che risultava più morbida dopo la cottura: era nato il precursore del pane. Questa scoperta

fu attribuita agli antichi Egizi, i quali costruivano dei forni di argilla o dei contenitori di pietra alti tre metri vicino alle loro case. In seguito l’evoluzione del pane è andata avanti a grandi passi: la domanda di questo alimento andò via via aumentando, e i cereali venivano macinati sempre più finemente. Fu così che – nella Roma di quasi 2000 anni fa – s’iniziò a produrre qualcosa di molto simile all’odierna farina.

Nei secoli successivi, nell’Europa settentrionale e centrale all’impasto grezzo di cereali subentrò gradualmente un pane più soffice, mentre la tecnica di macinatura e il lavoro del mugnaio continuarono a svilupparsi ulteriormente.

Oggi è tutto automatizzato

Nel corso della storia e delle evoluzioni demografiche, la farina e il pane sono diventate un alimento di base. Poiché l’accesso a tali prodotti consentiva di occupare una posizione di primo piano, essi furono spesso usati come strumento per esercitare il potere. Per questa ragione i regnanti decidevano della costruzione dei mulini, e non tutti i mulini potevano trasformare dei cereali in farina. Molti mugnai avevano unicamente il diritto di trasformare la segale in semola, oppure dovevano avere una concessione speciale per produrre dei cereali mondati o del tritello.

Tali regole feudali vennero gradualmente a cadere solo alla fine del XVIII secolo. E i progressi della tecnica e delle macchine per la macinatura – uniti ai progressi nella cultura di specie di cereali di elevata qualità – consentirono la produzione →



Motivo su busta primo giorno

Francobolli ordinari Cereali

Vendita

Filatelia:
dal 28.8.2008,
fino a nuovo avviso
Uffici postali:
dal 4.9.2008,
fino a nuovo avviso

Validità

illimitata dal 4.9.2008

Dal 21.8.2008, tutte le buste senza francobolli possono essere acquistate presso tutti gli uffici filatelici e il servizio clienti Francobolli e filatelia al prezzo di CHF 0.90.

Stampa

calcografia, 5 colori;
Joh. Enschedé,
Haarlem, Paesi Bassi

Formati

Segni di valore:
33×28 mm
Fogli business:
180×500 mm
(10 strisce da 5 francobolli)

Carta

carta da francobolli
bianca, autoadesiva,
su supporto cartaceo,
220 gm²

Dentellatura

fustellatura ondulata
sui 4 lati

Progettista

Beatrice Würzler, Berna

Annullo giorno di emissione





Frumento

Attestato già nel neolitico, il frumento è una delle più antiche piante coltivate dall'uomo. Per via del suo elevato valore nutritivo era molto apprezzato dai Persiani, dagli antichi Egizi e più tardi anche dai Romani. Dalle tre varietà originarie – il grano, il farro e la spelta – in seguito sono nate il frumento duro e il frumento tenero.

Il frumento è il cereale più diffuso nel mondo e quello più usato per preparare il pane. In Svizzera rappresenta quasi il 95% della produzione di frumento panificabile. Le piante di frumento hanno bisogno di molta luce e calore, si sviluppano meglio nei climi caldi e in suoli umidi e argillosi. Il frumento fiorisce a fine maggio e la mietitura avviene in luglio. Nel complesso esistono oltre 1000 tipi di frumento, adatti a vari tipi di suoli e clima.

Il frumento è ricco di proteine e contiene grandi quantità di vitamine B1 e B2. È il cereale più adatto alla produzione di pane, dolci e altri prodotti da forno, e serve anche alla preparazione di semola e pasta. Il frumento è anche uno degli ingredienti usati nella produzione della birra.



Orzo

Insieme al frumento, l'orzo è uno dei più antichi cereali coltivati dall'uomo. Già gli antichi Egizi, i Greci, i Romani ed i Cinesi ne conoscevano le virtù. I Greci si nutrivano quasi esclusivamente di orzo. Oggi questo cereale è diffuso in tutto il mondo e si è adattato ai vari climi. In Svizzera – dove è usato soprattutto come foraggio per gli animali da allevamento – viene coltivato soprattutto nelle regioni più aride. Nel mondo è considerato uno dei cereali più importanti dopo il frumento, il riso e il granturco. Difficile da panificare, l'orzo è il cereale con il periodo di vegetazione più breve. Ricco di potassio, fosforo, calcio e acido salicilico, ormai viene coltivato quasi esclusivamente nella sua varietà primaverile, a scapito di quella autunnale. Quasi il 10% della produzione mondiale viene trasformata in malto, un derivato dei chicchi di orzo usato per la fabbricazione della birra e dei surrogati del caffè. L'orzo viene usato anche nella produzione del whisky.



Segale

Coltivata solo da 2500, la segale è l'ultimo arrivato della famiglia dei cereali. Derivata da una varietà di grano selvatico dell'Asia minore, fu dapprima considerata come un'erbaccia. In seguito – nell'età del bronzo – fu coltivata dai Germani e dai Celti.

La segale è il cereale che resiste meglio alla siccità e al freddo, poiché le sue radici sono molto profonde. Cresce soprattutto in suoli sabbiosi, pietrosi e poco ricchi, sia in pianura che in montagna, ed è il vento a provvedere all'impollinazione.

La segale è uno dei cereali più usati per la panificazione. La preparazione del pane di segale richiede una fermentazione molto lunga. Spovvista di alcune delle proteine presenti nel frumento, la segale dà un pane più compatto e scuro del pane a base di farina di frumento. Molto meno resistente agli attacchi delle muffe, nel Medioevo fu la causa di numerosi decessi.



Avena

Inizialmente l'avena si diffuse in maniera spontanea nei campi in cui crescevano altri cereali. Anche se i Romani la consideravano un'erbaccia, alcune sue varietà erano coltivate già 5000 anni fa. Nell'Europa settentrionale è coltivata sin dall'età del bronzo.

L'avena ama le regioni più fredde dell'Europa settentrionale e centrale. Ha bisogno di poca luce e calore e cresce anche in suoli poveri, anche se ha bisogno di molta acqua.

Una delle principali caratteristiche dell'avena è l'elevata percentuale di proteine, che permette di far fronte ad alcune carenze. Inoltre – vista l'elevata digeribilità dei carboidrati in esso contenuti, questo cereale si addice particolarmente ai bambini e ai neonati, ai quali è servito in forma di fiocchi d'avena derivati dai chicchi tostati. In Svizzera al giorno d'oggi viene usata soprattutto come foraggio.

Fonte: www.7muehlen.at



La mietitura e la preparazione dei vari tipi di cereali oggi sono molto più veloci grazie all'impiego di moderni macchinari e d'impianti computerizzati.

Foto: ImagePoint

→ di tipi di farina più pregiati con un grado di macinatura costante.

Oggi i mulini sono dei capolavori dell'alta tecnologia. Dall'ingresso dei cereali alla loro trasformazione – passando per pulizia, macinatura e raffinatura – la maggior parte delle operazioni è computerizzata e automatizzata.

Una sola cosa non è cambiata nel corso dei secoli: la farina e il pane continuano a contenere gli elementi essenziali dell'alimentazione dell'uomo, come alcuni importanti minerali, vitamine ed oligoelementi. Quindi non è del tutto sbagliato affermare che al giorno d'oggi l'uomo potrebbe vivere «di solo pane».

Carina Ammon, responsabile Comunicazione, Francobolli e filatelia (fonte: Wikipedia)

I francobolli sui cereali subentrano ai vecchi francobolli ordinari

I quattro nuovi dentelli dedicati ai cereali subentreranno a cinque vecchi francobolli ordinari. Ad essere sostituiti saranno tre motivi della serie dedicata agli insetti del 2002 e due motivi della serie «I classici del design svizzero» del 2003 e 2004. Come tutti gli altri nuovi francobolli ordinari, anche quelli dedicati ai cereali sono autoadesivi.