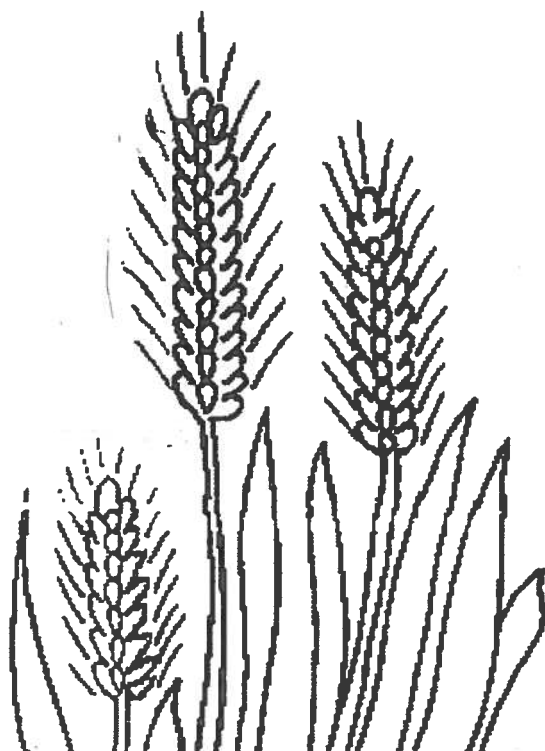


In autunno il contadino getta i semi del grano coprendoli bene con la terra, perché non prendano freddo.



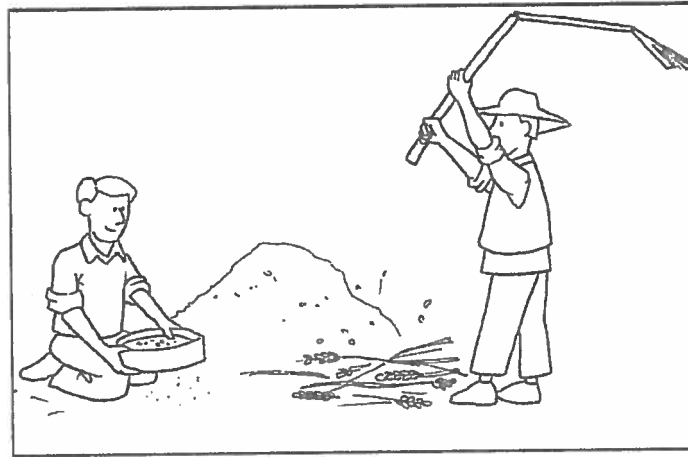
Successivamente appaiono sul terreno le piccole foglioline che ricoprono tutta la superficie del campo. All'arrivo dei primi freddi queste foglioline smettono di crescere.

Con l'arrivo della primavera, le piantine cominciano di nuovo a crescere e sugli steli appaiono le prime spighe.



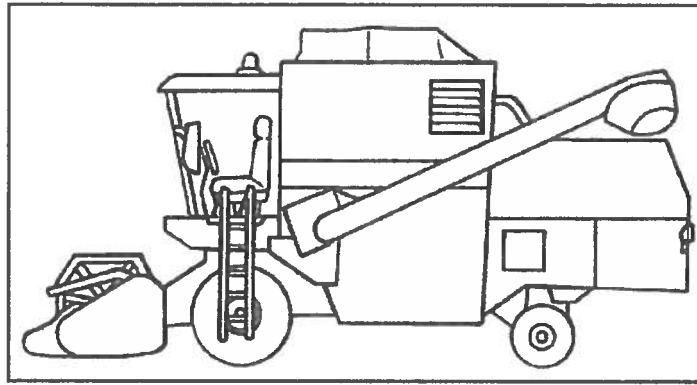


Finalmente, a giugno, il frumento è maturo ed inizia la mietitura (la raccolta delle spighe).

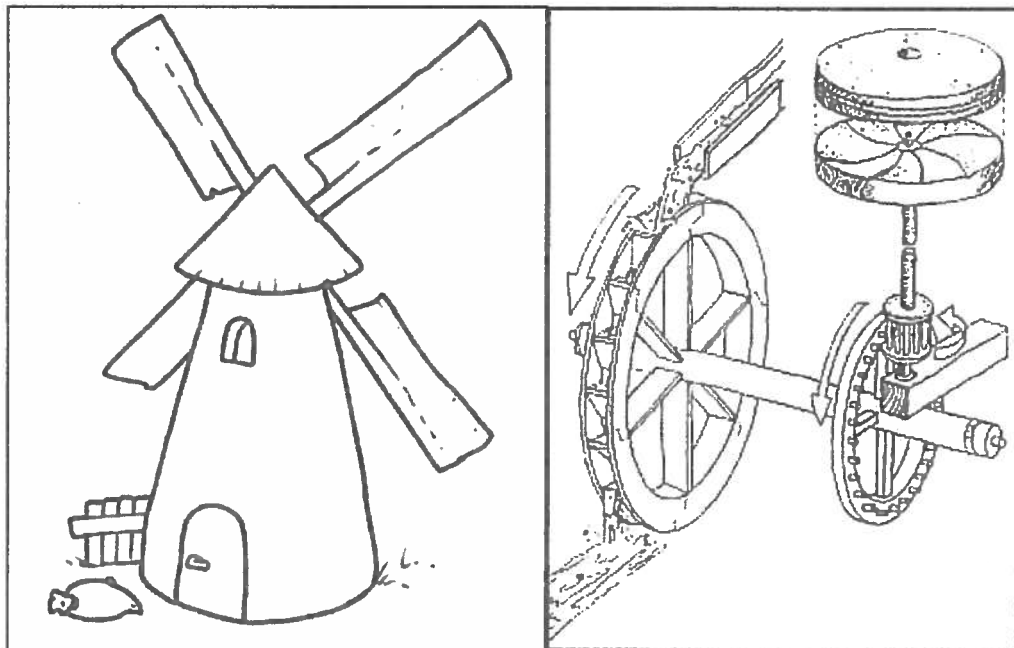


Dopo la raccolta, il chicco deve essere separato dal fusto (trebbiatura).

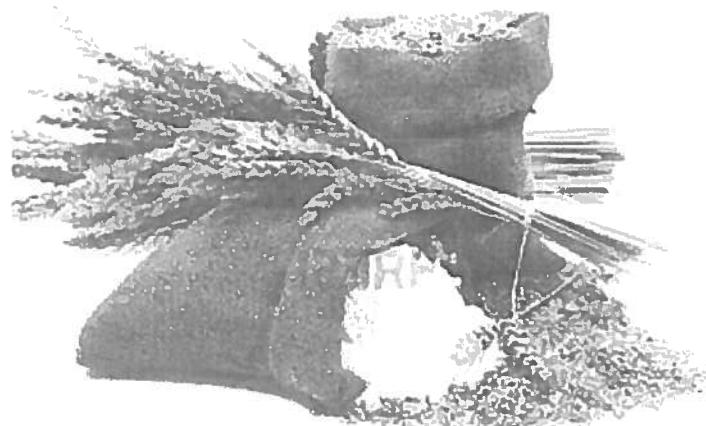




Una volta si usava la falce, adesso si usano moderne macchine speciali (mietitrebbia).

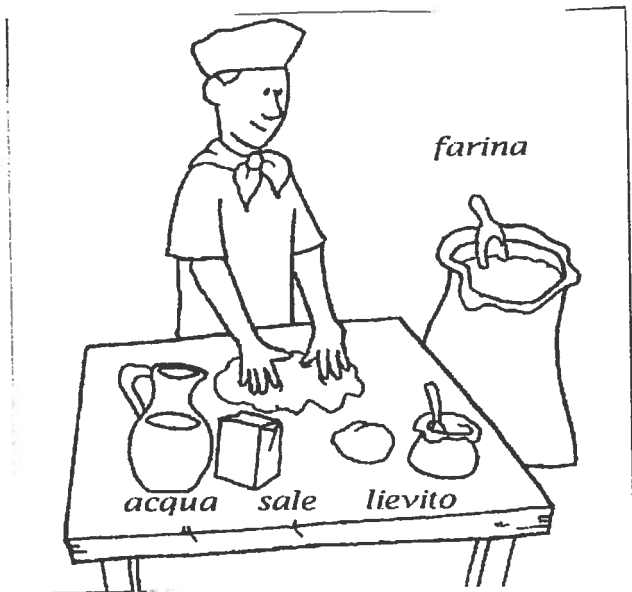


Infine si porta il frumento al mulino per la macina dei chicchi.

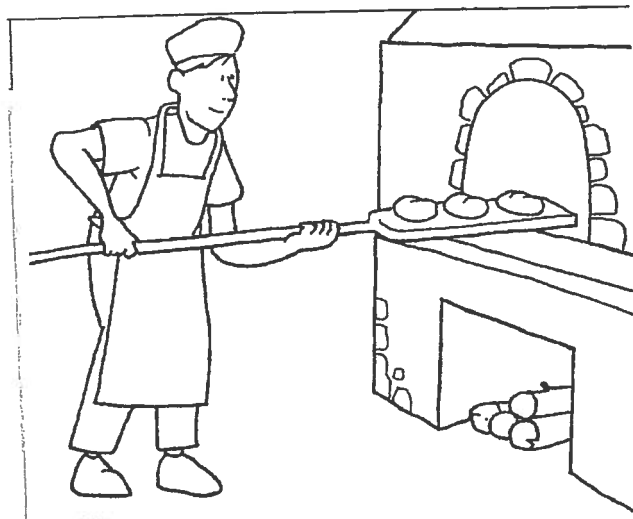


Si ottiene, così, la farina e la crusca.

Il panettiere, compera la farina e fa un impasto con acqua, sale, e lievito



con l'impasto ottenuto fa delle pagnotte, che inforna



Ed ecco finalmente il pane, "frutto della terra e del Lavoro dell'uomo", arriva sulle nostre tavole.

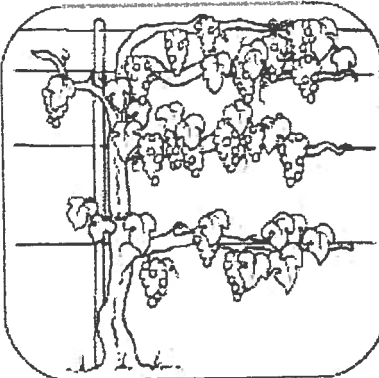




La potatura



Il grappolo d'uva



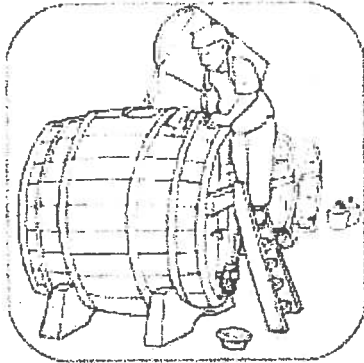
La vite



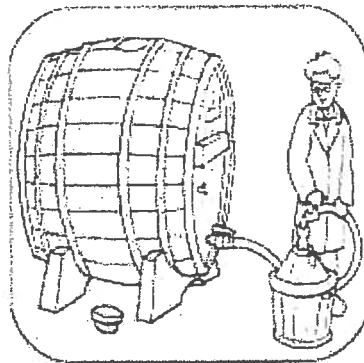
La vendemmia



La pigiatura



**L'uva viene fatta
fermentare nella
botte**



**Dalla botte il vino
travasato nella
damigiana**



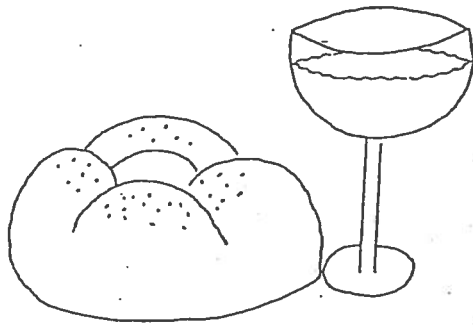
**Dalla damigiana il
vino viene travasato
nelle bottiglie**



**Infine, il vino arriva
sulle nostre tavole!**

COSE

AZIONI



PERSONE