

# Alimento mundial

EL TRIGO ES UNO DE LOS CEREALES MÁS DEMANDADOS EN EL MUNDO Y NUESTRO PAÍS ES UNO DE LOS QUE MÁS LO EXPORTA. CON ÉL, TAMBIÉN SE DESPACHA TODO EL ESFUERZO DEL CAMPO ARGENTINO.

El **trigo** es uno de los cultivos indispensables para elaborar alimentos. ¿Cuáles? ¡Un montón! El **gauchito cerealero** lo sabe y **trabaja duro** para que todos disfruten de un pan bien esponjoso, unas galletitas crocantes y hasta de una torta de cumpleaños. Subite con él al tractor y enterate de todo lo que necesita este cereal para **alimentar al mundo**.

## ¡Qué frío que sos!

El trigo es un cultivo que se siembra entre el **otoño** y el **invierno** (dependiendo de la región). A diferencia de la mayoría de las plantas o cultivos, el trigo necesita de bajas temperaturas para que crezcan las espigas y se defina el número de granos que tendrá en el futuro. ¡Más frío, más fideos calentitos para el invierno!

Así como vos necesitás comer mucho para crecer sano y fuerte, el trigo, en su etapa de crecimien-

to, necesita desarrollar **muchas hojas** para captar la **luz solar**. ¿Por coqueto, noma'? Puede ser, pero además necesita energía para crecer bien sano.

También requiere de mucha **agua**. Para eso es importante que el cultivo esté sembrado en una zona de suelos profundos, así la raíz logra extenderse hasta las profundidades en busca de agua.

Una vez terminado el frío del año, el trigo se cosecha a fines de la **primavera** y principio del **verano**, variando según la zona. En esta etapa son importantes las altas temperaturas (¡no en exceso!) para que las semillas engorden y terminen de desarrollarse. Lo ideal es que el calorcito sea duradero para aumentar el peso de los granos.

A diferencia de los seres humanos, que por lo general nos enfermamos en invierno, el trigo suele contraer **enfermedades**

en verano: manchas amarillas, hongos y otras más. Por suerte no se engripan, ¡si no toserían harina y pintarían de blanco el campo entero!

## ¿Duro o blando?

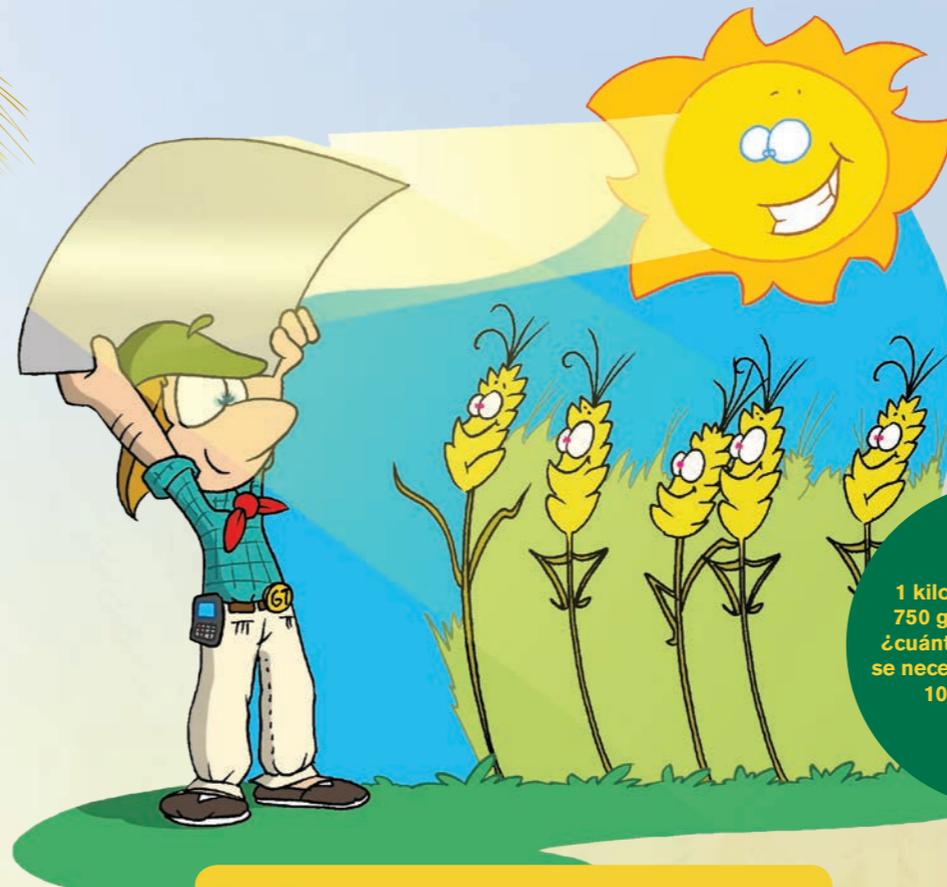
Una vez cosechado, el principal producto que se obtiene del trigo es la **harina**, base para elaborar toda clase de alimentos. Eso sí, la especie botánica de trigo (de grano duro o de grano blando) va a determinar la calidad de la harina.

El trigo **duro**, llamado trigo fideo, se utiliza para elaborar **pastas**. Ahora que sabés, podés decirle a tu mamá: "¡Qué duros están los fideos!". Y si te pregunta por qué, contale lo que aprendiste.

El trigo **blando**, por su parte, se denomina comúnmente **galletero** porque es muy utilizado para hacer **pan, galletitas, bizcochos y mezclas para tortas**. A diferen-

### EL DNI DEL TRIGO

**Trigo duro:** para elaborar pastas.  
**Trigo blando:** para elaborar pan, galletitas, bizcochos y mezclas para tortas.  
**Tiempo de siembra:** entre otoño e invierno.  
**Tiempo de cosecha:** entre primavera y verano.



### Gauchito Tecno

Para asegurar una buena cosecha es muy importante el uso de **fertilizantes**, una especie de **alimento** que necesitan las plantas para crecer sin problemas. Sin embargo, aplicado excesivamente, puede contaminar el medioambiente. Para evitar el exceso de "alimentación" existe un aparato ultratecnológico llamado **Green Seeker**. Es un dispositivo del tamaño de una botella que mide, mediante un láser, la condición del cultivo; dependiendo del color que muestre el aparato, la planta recibirá una exacta cantidad de nutrientes. Una vez más, la tecnología al servicio de la naturaleza.

Si para producir 1 kilo de pan necesito 750 gramos de harina, ¿cuántos kilos de harina se necesitan para producir 10 kilos de pan?

Respuesta: 7,5 kilos



**El rey Trigo**  
A mediados de febrero, en la ciudad de Leones (Córdoba) se realiza la **Fiesta Nacional del Trigo**. Allí se reúnen los gauchitos cerealeros de Córdoba, Buenos Aires, Santa Fe, La Pampa, Santiago del Estero y Entre Ríos, para rendirle homenaje al rey de los cultivos: ¡el trigo!

cia del duro, el trigo blando casi no se siembra en nuestro país.

## De la Argentina al mundo

Aunque el trigo se siembra en **varias regiones de nuestro país**, el sudeste de **Buenos Aires** presenta las mejores condiciones para hacerlo. Allí se cosecha casi

el 60% de la producción local.

Por si fuera poco, la **Argentina** es **tradicionalmente** uno de los **principales exportadores** de trigo en el mundo. Un dato para sentirte orgulloso, porque seguramente en este momento hay una familia **italiana** saboreando las **pastas** más ricas, un niño **brasileño** compartiendo sus **galletitas**

en el recreo o un **norteamericano** comiendo un **sándwich** en el trabajo.

Esto es posible gracias al esfuerzo de los **gauchitos cerealeros**, que trabajan día a día para darle al mundo el sabor autóctono argentino. El sabor de nuestros campos. **ic**

Sembramos el futuro, cuidamos la naturaleza.

