

Questo grano antico ritrovato era arrivato quasi all'estinzione a causa della diffusione delle coltivazioni industriali di varietà limitate ad altissime rese. Si tratta di un frumento che resiste bene alla siccità ed è considerato un grano duro in via di estinzione nonostante la sua produttività. Negli ultimi decenni era stato poco richiesto dalla grande distribuzione ed attualmente è diventato un prodotto pregiato ma molto interessante per le caratteristiche.

Il grano Timilia veniva coltivato già nel periodo greco con il nome di trimeniaios (τρεις μηνιαίος), una varietà antica di grano duro a ciclo breve. È un grano molto resistente, adatto alle coltivazioni in paesi caldi e secchi, per questo motivo prese piede nelle regioni del sud Italia come la Sicilia. Grano tipico del trapanese.

Un grano a ciclo breve (si semina a marzo e si raccoglie a giugno) che lavorato con macine a pietra produce una farina integrale ricchissima di elementi propri del germe di grano e della crusca, con un alto valore proteico e un basso indice di glutine. Questa farina è molto indicata per la panificazione ma deve essere utilizzata in tempi relativamente brevi – circa 4 mesi – per non perdere le sue qualità organolettiche e per non ossidarsi.

La farina di Timilia, dopo la molitura, presenta un colore grigiastro, diverso dalle bianchissime farine in commercio a cui solitamente siamo abituati; i prodotti alimentari che derivano dall'impiego di questa farina sono pani integrali con un caratteristico colore scuro dell'impasto e della mollica. Indicata sia per la panificazione che per la pastificazione la Tumminia è impiegata nella preparazione del Pane Nero di Castelvetrano, presidio Slow Food.

Essendo un grano molto resistente anche alla siccità, non richiede grandi tecniche di coltivazione e cure particolari, per questo è adatto ad essere coltivato e certificato biologico. La particolarità più interessante del Timilia è proprio il fatto che è naturalmente resistente ai parassiti e questo fa sì che non sia necessario utilizzare fertilizzanti o antiparassitari per cui il grano e la farina che ne deriva sono biologici al 100%.