



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Frumento duro



Areale di coltivazione

Aree interne del Sannio (BN) e dell'Avellinese.

Notizie storiche

Il grano è una delle prime piante che l'uomo ha addomesticato. Le varietà originarie erano il grano monococco (*Triticum monococcum*, volgarmente denominato piccolo farro) e l'emmer (*Triticum dicoccum*, detto anche farro medio). La diffusione di queste piante ad uso alimentare ha innescato grandi cambiamenti culturali in tutto il mondo. Il Mediterraneo rappresenta la principale area geografica di coltivazione del grano duro (*Triticum durum* Desf.), contribuendo per circa il 60% alla produzione mondiale. Fino al secolo scorso, in Italia, erano presenti diverse varietà locali di frumento che attualmente sono conosciute con il termine di “grani antichi” o “grani tradizionali”. Queste varietà hanno la caratteristica di essere più rustiche e, quindi, maggiormente adattabili a condizioni di coltivazione anche non ottimali. Spesso, però, non raggiungono rese elevate in grado di soddisfare la remunerazione dell'agricoltore. Quindi, nel corso del '900, queste varietà sono state sostituite da nuove cultivar con elevate performance produttive e caratteristiche tecnologiche tali da conferire maggiore elasticità agli impasti.

Saragolla: È stata introdotta in Italia dal Medio Oriente nel 400 d.C. da alcune popolazioni provenienti dalla attuale Bulgaria. Il suo nome ha infatti origine da quel ceppo linguistico e deriva dall'unione di “sarga” (“seme”) e “golyo” (giallo).

Senatore Cappelli: E' un grano duro che nasce grazie alla ricerca e alle sperimentazioni sul campo di Nazareno Strampelli. Per decenni è stata la coltivazione più diffusa, fino all'introduzione di varietà ancora più produttive.

Marzellina: La sua origine e diffusione in coltivazione non è chiara ed il De Cillis la segnala nel 1927 come una varietà di turgido di scarsa importanza e di classificazione incerta. A partire dalla fine del 1800 fu ampiamente apprezzata dagli agricoltori sia per la sua paglia corta, robusta e piena anche negli internodi di base, che per il suo rapido sviluppo. Essa prende il nome dalla possibilità di essere seminata fino a marzo.

Descrizione

Pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Poaceae*, genere *Triticum*, specie *durum*; è un frumento tetraploide. Il culmo si presenta eretto e cilindrico ed è suddiviso in nodi ed internodi, con l'ultimo internodo (quello più vicino alla spiga) pieno. Le foglie sono alternate, allungate, parallelinervie in numero variabile tra 5 e 8. L'infiorescenza è una pannocchia detta 'spiga', costituita da un asse centrale chiamato rachide sul quale sono inserite le spighe (18-20). Ogni spighe è racchiusa da due glume all'interno delle quali troviamo 3-8 fiori, ciascuno racchiuso tra due glumelle. Nel frumento duro la glumella inferiore porta un prolungamento detto arista o resta.

Saragolla: il fusto è molto alto e può raggiungere quasi i due metri di altezza. Soffre il vento e la pioggia che aumentano il rischio di allettamento. È ricco di proteine vegetali, altamente digeribile per la scarsa quantità di glutine e consigliato dai nutrizionisti per chi soffre di intolleranze alimentari.

Senatore Cappelli: la pianta può raggiungere i 180 cm, presenta le tipiche ariste di colore nero, le radici sono molto profonde e, quindi, in grado di trarre nutrimento anche dagli strati più profondi del terreno. I chicchi di Senatore Cappelli sono particolarmente duri e contengono un livello di glutine molto basso, che li rendono più facilmente digeribili. Questa varietà ha proprietà antinfiammatorie grazie alla presenza di flavonoidi e antiossidanti che riducono i problemi intestinali e di intolleranze al glutine.

Marzellina: il portamento è da eretto a semi-eretto con un'altezza tra i 130 e i 160 cm. Caratterizzata da una precoce emergenza della spiga che si presenta lunga e fusiforme con le ariste più lunghe rispetto alla spiga e di colore bianco. La spiga si presenta leggermente colorata a maturazione.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di semina è principalmente quella autunnale in Italia Meridionale e va dalla terza decade di novembre fino alla prima decade di dicembre. La semina viene eseguita tradizionalmente a file con l'ausilio di una seminatrice. La distanza tra le file è di circa 10-20 cm e con una profondità del seme di circa 3-5 cm. La raccolta viene effettuata quando la vegetazione è secca e le cariossidi hanno raggiunto la piena maturazione (umidità 13-14%). Essa si esegue con l'impiego di mietitrebbie che, con un unico passaggio, tagliano la pianta e separano la granella.

Consumo del prodotto

Viene utilizzato come sfarinato (semola) con grana grossolana, di colore giallo-ambrato. Il grano duro viene impiegato soprattutto per la produzione di pasta.

Saragolla: farina profumata e di colore giallo intenso, utilizzata da sempre anche per la produzione di un pane tradizionale.

Senatore Cappelli: consente di ottenere pasta che tiene particolarmente bene la cottura e ricca di gusto.

Marzellina: usata anche per fare il pane oppure insieme ai grani teneri, come la Romanella, per realizzare un'ottima pasta tirata a mano.



Saragolla





Senatore Cappelli



Marzellina