



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



Frumento tenero



Areale di coltivazione

Il frumento tenero è coltivato nelle aree interne del Sannio e dell'Avellinese. Inoltre, il Carosella – Scarosato sussiste nella zona del Cilento e la Romanella nella zona fra il Garigliano ed i Campi Flegrei.

Notizie storiche

Il frumento tenero è noto fin dai tempi antichi e fu una delle prime colture coltivate su larga scala. La sua origine è da inquadrare in quell'area denominata “Mezzaluna Fertile” tra il Tigri e l'Eufrate.

Risciola: è un grano tenero che sin dal 1500 offre le produzioni migliori in alta collina, dove la ventilazione è sempre presente. I semi di Risciola non sono stati incrociati né modificati negli anni, mantenendo così intatte tutte le proprietà nutrizionali originarie. Nel 1590 la Risciola venne depositata in magazzini pubblici di Napoli affinché venisse distribuita ai poveri in caso di carestia.

Carosella: è un grano molto antico che probabilmente era coltivato già dai Romani. Molto probabilmente il nome deriva dalla volgarizzazione del termine cariosside, che sta ad indicare il chicco secco di grano ancora rivestito dalle glumelle, oppure da "Caruso" (nella tradizione siciliana ragazzo con la testa rapata) e carosella (piccola testa-seme rapata, liscia).

Romanella: una delle pochissime varietà di grano tenero tradizionali dell'area appenninica meridionale, probabilmente risalente all'epoca romana.

Frassineto: è un grano tenero ottenuto nel 1922 a Frassineto (Toscana) per selezione genealogica dal Gentil Rosso. È resistente alle ruggini, ha una buona resistenza all'allettamento e alla maturazione precoce.

Descrizione

Pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Poaceae*, genere *Triticum*, specie *aestivum*. Il culmo si presenta eretto e cilindrico suddiviso in nodi ed internodi, con l'ultimo (quello più vicino alla spiga) vuoto. Le foglie sono alternate, allungate, parallelinervie e costituite da una guaina che avvolge il culmo. L'infiorescenza è una pannocchia detta 'spiga', costituita da un rachide, formato da corti

internodi, che portano ad ogni dente una spighetta, racchiusa tra da due glume. Ciascuno dei fiori è protetto da due glumette, una inferiore e una superiore. Nella parte interna della glumetta inferiore si trovano due lodicole.

Risciola: è un grano piccolo, biondo-rossiccio. Il chicco è ricco di minerali e vitamine che assicurano un gusto deciso e autentico ed è caratterizzato da un ridotto contenuto di glutine e meno del 2% di lipidi.

Carosella: presenta un culmo pieno e portamento eretto con taglia minuta che, quindi, resiste all'allettamento. Le caratteristiche positive della varietà sono la grande rusticità e la resistenza alla ruggine ed alla siccità, ma la resa ad ettaro è bassa (7-10 q). La cariosside presenta una solcatura che la contraddistingue dagli altri grani. L'involucro esterno può essere di colore bianco o rosso.

Romanella: il culmo è di dimensioni non elevate, con accostamento limitato. Presenta chicchi di colore rossastro, con spiga chiara, piccola, a sezione rettangolare-ellittica con reste corte e chicco rugoso.

Frassineto: è una varietà vigorosa, molto alta, anche oltre il metro e mezzo (rischio allettamento). I chicchi sono poveri di glutine, ma con una percentuale consistente di proteine, rendendo i prodotti più digeribili e assimilabili.

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 seminatrice. La distanza tra le file è di circa 10-20 cm, con una profondità del seme di circa 3-5cm. La raccolta viene fatta quando la vegetazione è secca e le cariossidi hanno raggiunto la piena maturazione (umidità 13-14%). La raccolta si effettua con l'impiego di mietitrebbie che con un unico passaggio tagliano la pianta e separano la granella.

Consumo del prodotto

Viene utilizzato come farina per la produzione di pane, prodotti da forno e pasta fresca.

Risciola: farine utilizzate per la panificazione.

Carosella: farina bianchissima utilizzata per la produzione di freselle, pizze e taralli. Il pane che si ottiene è esternamente rossiccio e molto croccante.

Romanella: farine utilizzate per la panificazione.

Frassineto: farine utilizzate per la panificazione.



Risciola



Carosella



Romanella



Frassineto (Mirra)



Frassineto (Iannelli)